

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 103 (1977)
Heft: 17: A la carte

Artikel: Ländliche Gaststätten
Autor: Troll, Thaddäus
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-610496>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 30.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Ländliche Gaststätten

Aufgesucht von Thaddäus Troll



EISST du, worauf ich Lust habe? Auf ein richtiges ländliches Essen! Gibt es eigentlich in eurer Gegend so etwas wie Dorfkneipen?» fragte Barbara.

«Ha ja!» sagte ich. «Typischere als in ganz Deutschland. Bloss heissen sie nicht Kneipen, sondern Wirtschäfte. Zum Beispiel der «Ochsen» in Hottenhausen. Da bekommst du ein Schweine-ripple, zart und rosig und saftig wie eine schwäbische Aphrodite, und dazu ein Sauerkraut, selbst eingemacht, mit braungebratenen Speckwürfeln und Wacholderbeeren. Hmm ... Komm, wir fahren gleich!»

Vergeblich suchten wir in Hottenhausen den «Ochsen». Er war umgetauft und hiess «Zum Kurfürsten». «Tempel der Gourmets» tat giftgrünes Neonlicht über dem Misthaufen kund. Die Wände waren mit fünferlei Tapeten, mit Bast, Binsen und Bambus raumgestaltet. Die Theke gebärdete sich nierenförmig. Wir waren die einzigen Gäste. Ein indignierter Kellner in ehemals weisser Jacke brachte uns mürrisch die Speisekarte. «Es kocht für Sie Hein Kuchelfinger, vorzeitiger Chefkoch der «Bremen», tat sie kund und bot internationale Genüsse: Schaschlik mit gemischtem Salat – Kreolischen Reis – Paella Valenciana – Indischen Hirtenspiess – Chinesische En-Schu-Min-Suppe – Fondue Bourignonne – Bouillabaisse. Hinter jedem der Gerichte verriet eine neckische Zahlenkombination den Beitrag der deutschen Chemie zum Duft der grossen, weiten Welt.

«Wenn das Essen nur nicht so gesalzen ist wie die Preise», argwöhnte Barbara.

«Wir möchten gern eine schwäbische Spezialität. Ripple mit Kraut, Leberspätzle oder Maultaschen, die waren früher hier so gut», sagte ich schüchtern zu dem Kellner, der an seinen Nägeln knabberte.

«Hamm wa nich!» entgegnete er angewidert. «Der neu renovierte Chef legt Wert auf internationales Publikum. Bis auf Schaschlig flangbee mit Pommfritz iss alles gestrichen.»

«Also bitte zweimal Schaschlik – ohne flangbee. Und einen leichten Württemberger.»

«Hamm wa nich! Nur Tschianti, Tokayer und Schattoh Lafayette.»

«Dann bitte eine Flasche Sprudel mit zwei Gläsern.»

Die Schaschlikspiesse liessen nicht lange auf sich warten. Das Fleisch sah grau und müde aus. Ein paar leichenfarbene Pommes frites lagen ihm bei. In einer Schüssel schwammen drei Blättchen Rapunzeln, fünf Scheiben Kartoffeln, eine kleine Raupe, eine zerquetschte Tomate und ein Haar vom Haupte der kalten Mamsell. Als wir den Kellner darauf aufmerksam machten, fischte er Raupe und Haar mit einem Zahnstocher heraus.

Mit dem Gesicht eines Dorfdeppen unter einer riesigen Mütze, die in der Farbe dem Jackett des Kellners glich, nahte sich Hein, Chefkoch a. D. der «Bremen». Er hatte zwei Flaschen unter den Arm geklemmt, in denen wir Kupfervitriol und Motorenöl vermuteten. Er schüttete grüne und braune Flüssigkeiten über das erschrockene Fleisch und versuchte es anzuzünden. Aber es brannte nicht.

«Da muss Fett hineingelaufen sein», sagte der Chefkoch der «Bremen» sachkundig. «Macht aber nix!» beruhigte er uns und schlurfte von dannen. Wir versuchten zu essen, legten aber bald Messer und Gabel kapitulierend nieder.

«Hat wohl nicht geschmeckt?» fragte der Kellner.

«Nein!» sagte Barbara tapfer.

«Macht nix!» tröstete er. «Darf ich gleich kassieren?» Er addierte Zeche, Bedienung, Mehrwertsteuer, Saisonzuschlag und das Datum.

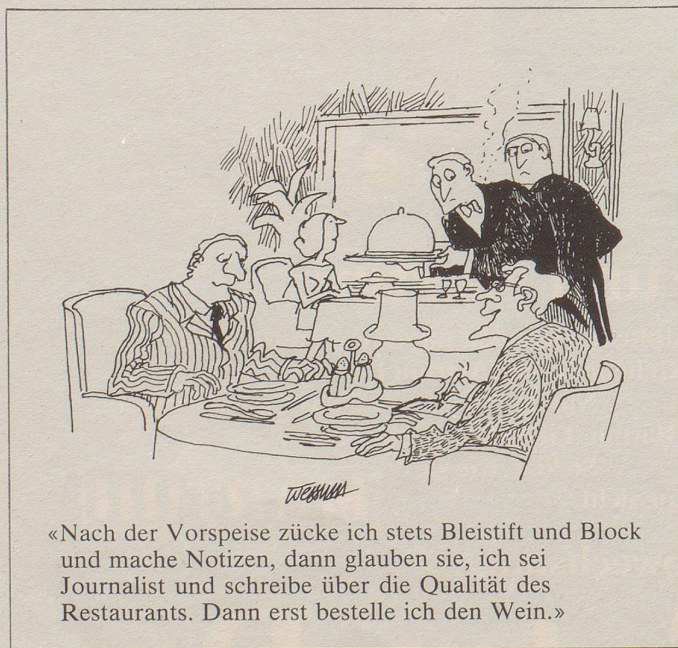
«Macht nix!» sagte er, als ich das Datum moniert hatte.

*

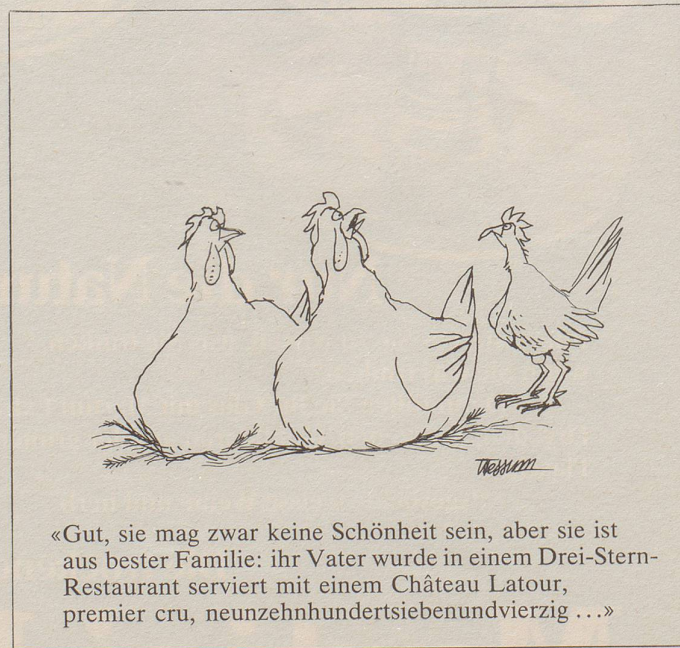
«Wir fahren in den «Hasen» nach Lallenbach», versuchte ich eine Wiedergutmachung. «Da gibt es einen Rostbraten, knusprig, mit knackigen Zwiebeln, Spätzle und einer Sauce – tzz! Das Rickele hat schon für den König gekocht. Oder Forellen mit einem Viertele Ihringer Riesling!»

Die Fassade des «Hasen» war mit Automaten bestückt: für saure Drops, Zigaretten, Pfefferminz und Kaugummi. Grelle Plakate warben für Getränke, die wie Haarwasser schmecken. In der Gaststube tobte es. Ich wollte umkehren, aber Barbara heischte dringlich zu essen und zu trinken, sonst falle sie um. An den Wänden hingen Pin-up-Girls, mit uniformem Lächeln etliche Blössen zeigend. Polternde und rumplende Spielautomaten, von Dorfbeatles in Bluejeans und Lederjacken in Bewegung gesetzt, verschlangen und spuckten Geldstücke. Kreischende Mädchen zeigten unter hochgetürmten Frisuren Gesichter von bestechender Stupidität. Heino krönte schnulzenselig aus der grellbunten Musicbox den Lärm-salat.

Eine niedliche Schlampe nahte sich und wackelte mit



«Nach der Vorspeise zücke ich stets Bleistift und Block und mache Notizen, dann glauben sie, ich sei Journalist und schreibe über die Qualität des Restaurants. Dann erst bestelle ich den Wein.»



«Gut, sie mag zwar keine Schönheit sein, aber sie ist aus bester Familie: ihr Vater wurde in einem Drei-Stern-Restaurant serviert mit einem Château Latour, premier cru, neunzehnhundertsiebenundvierzig ...»

ihren Hüften mit unserem Tisch um die Wette. Mit einem schwülen Parfüm roch sie vergeblich gegen die ortseigenen Dünste an. «Was soll's sein? Manhattan, Pipsi mit Schuss, Steiler Zahn oder Sputnik?» fragte sie und stipste mit silberlackiertem Nagel gegen den Fliegenfänger.

Ich bat um einen halben Liter Wein und ein paar Laugenbrezeln.

«Sie sind ja ulkig!» sagte das kokette Mädchen und steckte die Zungenspitze durch eine Zahnlücke. «Laugenbrezeln – sowas. Ha' ick noch nie jehört! Aber wenn Se unbedingt 'ne Stulle oder 'ne Butterbemme wollen – kann ick Ihnen ja richten!»

Wir flohen.

*

Mit letzter Kraft suchte ich die restaurative Landesehre zu retten. «Knappe zwanzig Kilometer von hier liegt Schloss Falkenstein. Da gibt es eine Hausmacher-Leberwurst. Und einen Wein! Falkensteiner Trollinger – der Baron baut ihn selbst!»

«Seit wann warst du nicht mehr dort?» wollte die skeptische Barbara wissen.

«Seit drei Jahren.»

«Na?»

«Du wirst schon sehen!»

Das Schloss sah vertraut aus und hatte sich wenig verändert. Es war nur vom Zahn der Zeit ein wenig müde genagt. Der Verputz bröckelte ab.

«Die warten wohl, bis darunter romanische Fresken erscheinen», entschuldigte Barbara den Verfall.

Der Hof sah aus, als sei er der Schauplatz für Uhlands «Des Sängers Fluch» gewesen. Nur eine morsche Säule zeugt von entschwundener Pracht. In die Ritterstube hatte ein Omnibus seine kostbare Fracht, einen strohbehüteten ländlichen Gesangverein geworfen.

Von einer Nische aus sah man auf das romantische Tal, die Weinberge, die Wälder und Hügel, vom Vollmond illuminiert.

«Ich habe Hunger und Durst», sagte Barbara mit gewittiger Stimme. Wir harreten der Bedienung, die nicht kam.

Ich ging zum Nebentisch und heischte eine Speisekarte.

«Da müssen Sie sich an den Herrn Baron wenden, dort drüben sitzt er.»

Ich tat es. Baron Wolf-Fritz Falk von Falkenstein war leicht angetrunken und sehr leutselig. «Ich kann leider nichts für Sie tun, Sie müssen halt auf die Bedienung warten; Sie wissen ja, wie das heute mit dem Personal ist.»

Ob es noch die gute Hausmacher-Leberwurst gäbe?

«Ja freilich, auch Blutwurst, Schwartenmagen, Kräuterkäse und Bauernbrot. Und dazu einen ausgezeichneten 71er Trollinger, die Silberne Medaille hab' ich dafür gekriegt. Oder einen rassigen Falkensteiner Weissherbst natur – ich baue alle Weine selber. Sie brauchen es bloss der Bedienung zu sagen. Soll ich an Ihren Tisch kommen und Ihnen die Geschichte des Schlosses erzählen?»

Ja, aber bitte erst nach dem Essen – wir hätten solchen Hunger! Freundlich winkte mir der Baron die Beendigung des Gesprächs zu.

Der Gesangverein hob zu singen an. «Ihm scheensten Wiesengruhnde.» Ich schrie Barbara die Genüsse ins Ohr, die uns erwarteten. Ihr Gesicht verklärte sich, liess aber nach einer Viertelstunde weiteren Harrens neue Wetterwolken erkennen.

Ich machte mich auf den Weg, um die Bedienung zu suchen, fand schliesslich eine Tür mit der Aufschrift PRIVAT und klopfte artig. Ich hörte einen zustimmenden Laut und trat ein.

Richtig, da sass die Bedienung. Im schwarzen Kleidchen, leicht verrutscht, in weisser Schürze, mit rotem Gesicht und rotem Haar sass sie auf dem Schoss des Omnibusfahrers.

«Unverschämtheit!» fauchte sie mich an. «Sie können wohl nicht lesen? Hier ist PRIVAT!»

Ich entschuldigte mich und zog mich taktvoll zurück, um Barbara die Lage zu eröffnen.

Auf der Heimfahrt kamen wir an der Bahnhofswirtschaft Hurlshausen vorbei, an der eine Gedenktafel verkündete, der gefangene MacMahon sei hier im 70er Krieg verpflegt worden. Wäre aus dieser Zeit nicht etwas Brot und Hartwurst übriggeblieben, die wir mit grossem Hunger und wenig Appetit zwischen den Zähnen zermalmt, während im verdunkelten Raum die Bauern vor dem Fernsehschirm Dieter Deppe in einem pistolenknallenden Western bewunderten, wer weiss, ob dieser Bericht noch hätte aus meiner Feder fliessen können!

starke

Gegen Schmerzen

nimm einfach: **Tiger-Balsam**
 Rheuma, Arthritis, Bandscheiben, Hexenschuss, Gicht,
 Kopf- und Nervenschmerzen, Sportverletzungen,
 Ischias, Husten, Schnupfen, Bronchialbeschwerden.
 Als Salbe oder Oel in jeder Apotheke und Drogerie.

