

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 105 (1979)
Heft: 50

Artikel: Die Super-Schnellimbissstätte
Autor: Steenken, E.H.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-622824>

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>

Die Super-Schnellimbissstätte

Wir, die sogenannten Food-Leute, haben diese letzte Kreation auf dem Gebiet des rationalen Essens vorausgesehen. Nun ist sie da und wirft über das, was an Schnellimbisstätten noch besteht, bereits den Schleier des Gestrigen. Direktor Pumperdick hatte die Liebenswürdigkeit, uns zu führen, wobei er zugleich einen Vortrag über die allerletzte Entwicklung hielt:

«Dass wir zuviel Zeit mit dem Essen verlieren, ist bekannt. Das Servieren, das Herumrücken mit Teller und Gabel, Ausbreiten der Papierserviette, womöglich noch ein ausgedehntes Atemholen, was weiss ich – dies alles ist Diebstahl an der uns zugemessenen halben Stunde der Nahrungsvereinnahme. Daher unsere einschneidenden Massnahmen, das, was man Essen nennt, zu beschleunigen. Das Steak kommt, wie man es auch sonst schon sah, gemahlen auf den Maché-Teller – der, nebenbei gesagt, bei uns nicht weggeworfen, sondern wieder verwertet wird. Die Kartoffeln sind in Dünnscheiben vorhanden, geschmacklich verbessert durch «Pipa», Eier in der Schale würden zuviel Zeit beanspruchen, bis man sie verschlingen kann, sie kommen in hauchdünnen Scheibchen an. Pommes frites? Wir haben lange gezögert, denn ihre Beliebtheit ist gross, gezögert, ob wir ihre Herstellung nicht einstellen würden. Aber das geht nicht. Wir stellen sie nach wie vor her, doch in sehr kleinen Schnitzern, was das Kauen fast erübrigt.

Messer und Gabel. Sie werden festgestellt haben, dass man mehr und mehr auf diese Instrumente – die zudem gern eingesteckt werden – verzichten kann. Wir setzen an ihre Stelle angepasste Pappschuber, die sich leicht zum Munde führen lassen. Weg also auch hier mit allem, was das Essen beschwert. Als Getränk bieten wir ein amerikanisches Limonadenwasser an, das dem weltbekannten an Geschmack sehr nahe kommt, bei uns aber die Hälfte kostet.

Wie gefallen Ihnen die hübschen Bänke in unsern Lokalen? Sie sind einladend, aber nicht allzusehr, die Leute würden wieder einmal sitzen bleiben, was unsern Prinzipien zuwiderliefe.

Aus diesem Grunde haben wir die allerneusten Rüttler ein-

gebaut. Sie werden mich unter Umständen fragen, was das ist. Ganz einfach. Stellen wir fest, dass man allzu lange schlingt – Verzeihung – verzehrt, dass man sich breitmachen will, dann gibt der Rüttler zuerst ein leicht unangenehmes Zeichen. Er sendet einen Stromimpuls, der daran erinnert, dass es Zeit ist, sich zu erheben. Erst dann – nach drei Minuten etwa – wird stärker eingegriffen. Die Rüttler vibrieren und jagen die Langsam-Verzehrer von ihren Sitzen hoch. Auf diese Weise können die nächsten Platz nehmen.

Wie Sie wissen, ist alles Erziehungssache. Man kann die

Kunden zum schnellen und rationalen Verzehr erziehen, das ist wissenschaftlich nachgewiesen. Und nun noch ein Blick in unsere Küchen, die blitzblanken. Nein, meine Verehrten, Sie gewahren keine menschliche Seele. Die Köche nach Ihren überlieferten Vorstellungen existieren nicht mehr. Alles ist automatisiert. Um aber das Menschliche nicht ganz auszuschliessen, zirkuliert in den Lokalen eine reizende junge Dame, die jedem Esser, jedem Tisch ein Lächeln schenkt und gegebenenfalls auch Reklamationen entgegennimmt, was allerdings nach unsern Berechnungen kaum anzunehmen ist.

Musik? Auch an die wurde gedacht, allerdings in beschränktem Umfang, ein paar Rocks und an allzu grauen Tagen drei preussische Märsche, sie wirken anregend und beschleunigen den Kauvorgang.

Nebenan haben wir versuchsweise noch eine Express-Stube eingerichtet für alle, die weniger als zwölf Minuten für das an sich lästige Essen – ich gebe es zu – erübrigen können. Hier gibt es alles in Suppenform, Suppen, die man lediglich, mundgerecht temperiert, zu schlürfen hat. Sie sehen, dass wir uns nicht scheuen, das denkbar Allerneueste zu bieten.»

