

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 106 (1980)
Heft: 39

Artikel: A la carte gegen das Nord-Süd-Gefälle
Autor: Moser, Hans
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-613522>

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>

A la carte gegen das Nord-Süd-Gefälle

Exotische Menüs werden in Restaurants zunehmend populärer. Fleisch von Bären, Elchen, Rentieren und Antilopen ist nichts Ungewöhnliches mehr bei uns. Und wie gross z. B. das Interesse für Fleisch vom Vogel Strauss auch hierzulande ist, geht daraus hervor, dass 1979 die Schweiz davon 115 Tonnen importiert hat. In Westdeutschland bilden bereits Tiger- und Löwen-Steaks exotische Spezialitäten, und in den USA ist Elefantenfleisch für umgerechnet

8 Franken das Pfund ebenso leicht erhältlich wie ein Stück Flusspferd. In Hongkong kann man sich den Hund, von dem man speisen will, lebendig auswählen, so wie es bei uns in einem guten Fischrestaurant mit Forellen geschieht. In unserer Gesellschaft kann kulinarisch nichts exotisch genug sein! Wenn es so weitergeht, ist abzusehen, zu welchen Szenen das in wenigen Jahren führen wird:

Frau Gerber kommt vom Damenkränzchen später als geplant nach Hause, wo der Ehemann mit knurrendem Magen ihrer harret.

«Wollen wir heute nicht auswärts essen?» schlägt sie vor. «Wir könnten ja ins <EXOTIC> gehen, das ist gleich um die Ecke!»

«Keine schlechte Idee», sagt er, «letzte Woche assen wir doch ganz ausgezeichnet dort – kleine Portionen zwar, aber prima gekocht!»

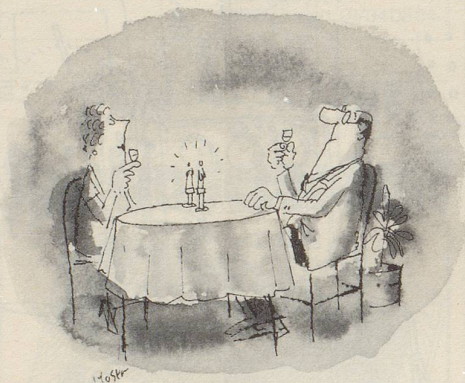
Gerbers erhalten im Spezialitätenrestaurant «EXOTIC» einen günstigen Eckplatz neben der Topfpalme sowie vom aufmerksamen Ober Speisekarten, die in echtes Krokodil-Leder gebunden sind. Frau Gerber blättert genüsslich in ihrem Menü-Buch. «Anregend, nicht?» sagt sie. «Was meinst du zu jungen Affenschwänzchen mit Sauce Hollandaise?»

«Das hatte ich gerade gestern an einem Arbeits-Lunch», sagt der Gatte, «aber wie wären gebackene Tigerlippen in grillierten Elefantenohren?»

«Afrikanischer oder indischer Elefant?»

«Indisch, nehme ich an», antwortet er nachdenklich, «Afrikanisch wäre ja kaum mehr zu bezahlen, seit es dort sozusagen keine Elefanten mehr gibt. Aber wir sollten uns entscheiden, ich bin hungrig. O schau, sie haben wieder einmal Walbaby-Frikassee – das gibt's auch nicht mehr häufig!»

«Ist wohl kaum frisch», nörgelt sie, «höchstens tiefgefroren, wir müssten eben fragen – aber Wale gibt's, soviel ich weiss, frisch überhaupt nicht mehr. Was ist hier übrigens Hausspezialität? Aha, hier: Pot



au feu à la Patron. 48 Franken für zwei Personen. Das wäre noch annehmbar, nicht?»

Herr Gerber winkt dem Ober. «Wir nehmen Pot au feu. Wie ist es?»

«O, die meisten unserer Gäste bezeichnen es als geradezu unvergessliches exotisches Abenteuer!»

«Wirklich?» fragt Frau Gerber interessiert. «Was gibt's denn dazu?»

«Das kann ich Ihnen im Detail nicht sagen», erwidert der Ober lächelnd, aber mit der gebotenen Würde. «Das ist streng gehütetes Geheimrezept des Hauses. Nur von der Sauce darf ich verraten, dass sie eher nach der süss-sauren Seite tendiert, wenn Sie wissen, was ich meine, sozusagen...»

«Und das Fleisch?» bohrt Frau Gerber weiter.

«Nur soviel: Erstklassig, Madame, da kann ich garantieren, nur von den besten Stücken und prima gelagert.»

«Aber doch nicht etwa aus unseren

Breiten?» fragt Gerber und legt die Stirne unmutig in Falten.

«Natürlich nicht, wo denken Sie hin; wie können Sie das auch nur vermuten – in unserem Etablissement!» Der Ober wehrt ab mit allen Anzeichen ehrlichen Entsetzens. «Alles direkt eingeführt aus unterentwickelten Ländern, die ja angewiesen sind auf neuartige Exportgüter, nachdem wegen fortdauernder Missernten ihre konventionelle Ausfuhr von Landwirtschaftsprodukten zum Erliegen kam. So importierten wir letztes Jahr 13 000 Kilo exotische Fleische, und dieses Jahr werden wir die Menge sogar verdoppeln können, was in der Dritten Welt mit ihrem Bevölkerungszuwachs willkommene neue Arbeitsplätze schafft für Jäger und Fallensteller, wenn auch zu sagen ist, dass auch in diesem Bereich die Rationalisierung um sich greift, wurde doch in Afrika – um nur ein Beispiel zu nennen – eine Technik entwickelt, wie mit *einem* Stein gleich *zwei* Jungaffen erschlagen werden können; darf ich Ihnen noch einen weiteren Apéritif bringen, und hier, bitte, die Weinkarte...»

«Eine sehr angenehme Atmosphäre hier, nicht wahr!» sagt Frau Gerber, am ersten Sherry nippend, «jetzt habe auch ich richtig Hunger bekommen.»

«Ja, man kann sich hier wirklich wohlfühlen», bestätigt Herr Gerber, die brennende Kerze auf dem Tisch sachte zurecht-rückend; und im angenehmen Gedanken, etwas Wirksames gegen das wirtschaftliche Nord-Süd-Gefälle vorzuhaben, erhebt auch er sein Glas: «Prost, meine Liebe!»