

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 109 (1983)
Heft: 33

Artikel: "Un momentito" oder Das grosse Warten im mexikanischen Restaurant
Autor: Grossenbacher, Rolf
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-608761>

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: 19.03.2025

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

«Un momentito» oder Das grosse Warten im mexikanischen Restaurant

Das Wort «Geduld» ist für die meisten Europäer und Amerikaner ein Fremdwort. Für Reisende nach Mexiko empfiehlt sich deshalb, vorher ein entsprechendes «Nur-ruhig-Blut-Training» zu machen, um nicht nervöser heimzukehren, als man es vor der Abreise war. Stellen Sie z. B. auf der Baudirektion einen Antrag zum Ausbau Ihres Gartenhäuschens (etwa für das Aufstellen eines Fahnenmastes oder eines Katzensteges). Andernfalls wird man spätestens beim mexikanischen Abendessen das Wörtchen «Geduld» in seiner vollen Bedeutung erfahren müssen:

Sie setzen sich in ein gemütlich aussehendes Restaurant irgendwo in einem kleinen Städtchen Mexikos und ... nun wird's wirklich gemütlich (= irgendwie aufs Gemüt wirkend). Noch ein kleiner Tip: Nicht um 18 Uhr essen gehen, sonst werden Sie sofort als Neuling erkannt; die Mexikaner essen viel später.

Mit ein bisschen Glück bringt Ihnen der «Joven», der Kellner, die Menükarte nach zehn, fünfzehn Minuten, in denen Sie die (manchmal erstaunliche) Bauweise des Lokales haben bewundern können. Liebenswürdig, wie die mexikanischen Kellner sind, wird er Ihnen nun genügend Zeit lassen, die Speisekarte x-mal durchzulesen, die Preise von Pesos in US-Dollars, in Schweizer Franken oder in andere Währungen umzurechnen und Sie so die Entdeckung machen lassen, dass Sie daheim für ein ähnliches Menü das Doppelte oder Dreifache hätten ausgeben müssen. Sie haben auch genug Zeit, um mit Hilfe Ihres Wörterbuches herauszufinden, was «almejas», «pechugas de pollo» oder «frijoles» sind.

Nach vielleicht weiteren fünfzehn Minuten wird Ihr Servierboy gelegentlich einmal vorbeischaun, ob Sie eventuell schon gewählt haben. Dabei kann es übrigens auch vorkommen, dass gleich zwei Kellner bei Ihnen erscheinen; einer besorgt die Drinks, der andere kümmert sich um das Essen, und jeder hat so seinen eigenen «Biorhythmus» ...

Getränke und Essen sind bestellt, und damit beginnt die Hauptprobe für Ihre Nervenstränge. Man bedenke, dass vielleicht sechs Kellner die Bestel-

lungen aufnehmen und nur eine bis zwei (meistens) Frauen in der Küche das «Comida» zubereiten. Das kann natürlich schon zu «kleineren» Verzögerungen führen. Strapazios für viele könnte nun das ständige Glockengebimmel sein, denn jedesmal, wenn das Glöcklein sanft erklingt, meldet die Küche, dass ein Menü bereit ist, einem Gast vorgesetzt zu werden, dessen Laune wegen der Warterei schon tiefer gesunken ist als das unwürdige Trinkgeld, das er unter solchen Umständen noch zu geben gedenkt. Jedesmal, wenn also dieses Glöcklein ertönt, hoffen Sie (und Ihre Bauchspeicheldrüse), dass es nun endlich soweit sei. Verwirrender wird das Zeremoniell noch dadurch, dass Ihr Kellner auch nach Ihrer fünften Nachfrage, wo das Essen bleibe, mit einem freundlichen «un momentito» (das ist weniger als ein Moment) zu verstehen gibt, dass er die Bestellung auch tatsächlich weitergeleitet hat.

An dieser Stelle erlaube ich mir einen kleinen Einschub. Es gibt Leute, denen an diesem

Punkt, kurz vor dem Ziel, der Kragen oder sonst irgend etwas platzt und die sich mehr oder weniger unbemerkt aus dem Staub machen. Zählen Sie sich doch besser nicht zu jenen Ungeduldigen. Bedenken Sie, dass Sie in einem andern Restaurant wieder von vorne beginnen müssen! Sie können aber auch von Anfang an einen andern Weg gehen, indem Sie ein auf Touristen eingestimmtes Hotel aussuchen und jeweils im dortigen Restaurant essen. Es wird dort vermutlich etwas schneller gehen, aber erwarten Sie nicht allzuviel; die Mexikaner sind nicht als umlernfreudig bekannt und werden auch nach der tausendsten Reklamation ihrer «Mañana-Philosophie» («So nicht heute, dann morgen») treu bleiben.

Inzwischen sitzen Sie eine Stunde in diesem verträumten Restaurant und haben höchstwahrscheinlich schon die Drinks bekommen. Doch dieses befremdende Gefühl, als Gast nicht wie ein ägyptischer Pharao bedient zu werden, eine kaum gekannte Leere in Ihrem Magen und die Ernüchterung, dass die am Tisch

nebenan, die eigentlich noch gar nicht an der Reihe gewesen wären, ihr Menü bereits bekommen haben, könnte Ihnen hier plötzlich, obwohl Sie doch sonst so ein friedlicher Mensch sind, unbewusste Aggressionen entlocken, wie ich das auch bei noch so romantisch und zeitlos aussehenden Pärchen beobachten musste, die nach einer gewissen «Inkubationszeit» begannen, sich gegenseitig anzuschmauzen. Liebe geht eben doch durch den Magen ...

Und wie Sie gerade Ihrem Gegenüber mit viel Gestik darlegen möchten, dass das mexikanische Wirtschaftssystem mit solchen Organisationschwächen niemals eine so hohe Perfektion erreichen könne, wie es in Ihrem Heimatland verwirklicht sei, erscheint der lächelnde «Joven» mit den wunderbar duftenden und überaus reich bemessenen Menüs. Machen Sie jetzt aber nicht den Fehler, Ihren scheinbar tödlichen Hunger in Computereile zu stillen; lassen Sie sich und dem Bedienungspersonal genügend Zeit. Haben Sie sich einmal an diesen Essrhythmus gewöhnt, dann werden Sie von der mexikanischen Küche im allgemeinen begeistert sein müssen, und dann wird es Sie auch nicht mehr stören, wenn der Wein von der falschen Seite eingeschenkt wird.

Es gibt aber Touristen, die unter einer solch ausgeprägten Zeit-ist-Geld-Neurose leiden, dass sie besser zu Hause bleiben sollten. Einmal ging ich mit einer Amerikanerin, einer Psychologin, essen. Daneben, dass sie vorher beängstigend viele Reinigungs- und Kräftigungspillen zu sich nahm, regte sie sich wegen der Zeitlosigkeit des Services so sehr auf, dass ich sie fragte, ob sie keine Beruhigungstabletten bei sich habe. Aufgeregt, aber stolz erklärte sie mir, dass sie daheim in zehn Minuten gegessen habe. Ob sie wohl nicht gerade deswegen so viele Pillen benötigte?

Leute mit Fließband-Magen brauchen aber nicht unbedingt auf eine Mexiko-Reise zu verzichten. In grösseren Städten finden sich nämlich auch in diesem Land McDonald's neonbeleuchtete Schnell-S-Kantinen, wo sie allerdings froh sein werden, in zehn Minuten gegessen zu haben ...



«Alle Kreditkarten bitte.»