

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 143 (2017)
Heft: 6

Artikel: Kulinarische Gebote
Autor: Hava, Ludek Ludwig
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-953161>

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: 29.03.2025

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



 **Gefällt mir**

Kulinarische Gebote

Sieben empirisch erhobene Service-Gebote für Schweizer Restaurants und Hotels:

1. Tätige keine Investitionen. Spare an allem und verlange gesalzene Preise.
2. Stelle nur billigste, unqualifizierte Hilfskräfte ein. Ohne Sprachkenntnisse.
3. Sei minimalistisch in Sachen Essen, Serviceleistungen und Einrichtung.
4. Gewähre den Gästen weder Sonderwünsche noch irgendwelche Extras.
5. Reduziere Sauberkeit. Beschränke den Umgang mit Gästen auf Minimum.
6. Sei reserviert, distanziert, ernst. Freundlichkeit untergräbt die Gästemoral.
7. Jammere, klage, verlange Subventionen. So lange, bis man es im Ausland hört.

LUDEK LUDWIG HAVA

Im Vegi-Restaurant

«Diese Rüebli hier haben noch eine Seele!», sagt der Wirt stolz und zeigt an einem Tisch, an dem ein Karottengericht bestellt wurde, seinen Korb: «Da klebt noch der beste Humus meiner biodynamischen Pflanzung dran.» – «Die Erde müssen wir aber nicht auch essen?», fragt der eine Gast beunruhigt.

«Nein, die Original-Erde wasche ich natürlich vor dem Kochen ab», lacht der Wirt. «Aber wohin geht dann die Seele?», fragt die Frau des Gastes beunruhigt: Einfach ins Lavabo und in die Kanalisation hinunter?» – «Ich höre», sagt der Wirt irritiert: «Man braucht mich in der Küche. Also, nehmen Sie jetzt das Karottengericht?» – «Ja, aber bitte ohne Seele!», rufen die Gäste dem in sein Allerheiligstes enteilenden Wirt nach.

HANS PETER GANSNER

Heimische Küche

Der neue Spanier ist schon wieder weg.

Der Grieche hat sich auch nicht gehalten. Sogar ein Italiener hat dichtgemacht.



Der Türke hat gar nicht erst Fuss gefasst. Der Chinese hat sich nicht durchgesetzt. Der Thai hat gleich das Handtuch geworfen.



Zuletzt gab der Mexikaner auf. Jetzt eröffnet der Gasthof «Zum Ochsen» wieder unter neuer Regie mit veränderter Karte:



Tapas
Calamares
Lasagne
Sushi
Chopsuey
Chili con Carne

DIETER HÖSS