

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

Artikel: Willkommenskultur : was zu trinken?
Autor: Ritzmann, Jürg
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-953168>

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>

Mini Beiz ist das Kreuzfahrtschiff

Okay, es scheint nicht die günstigste Variante zu sein, doch beim genaueren Hinschauen und Nachrechnen ist es die beste Variante aller Fressorgien: Wo bekommt man 24 Stunden am Tag nonstop gratis ohne Einschränkung zu essen? Und alles noch auf höchstem Niveau? Kaum betritt man seine Kabine, entdeckt man einen Korb mit Früchten, na ja, die kann man schon mal unberührt lassen, sie sehen dekorativ aus und haben viel zu wenig Kalorien.

Der Profikreuzfahrer weiss, wo die versteckten kleinen und grossen Fresstempelchen sind. An vielen Stellen gibt es immer Kaffee und Kuchen, gratis Glace, Kekse, Süppchen, Knabberzeugs, Fruchtkörbe (siehe oben). Damit lassen sich alle Bedürfnisse tausendfach zwischen den Hauptmahlzeiten abdecken. Und diese sind endlos dehnbar.

Das Frühstück entspricht eigentlich schon zwei Hauptmahlzeiten, wenn man nur die Hälfte aller Angebote nutzt, man gewöhnt sich halt schnell an den frisch gebeizten Lachs mit einem Glas Champagner (nur Anfänger trinken Kaffee), die Papayahäppchen mit irischem Speck, frisch in Olivenöl aus Neuseeland gedünstet, werden sofort nachgefüllt, auch wenn man sich ein Dutzend auf einmal holt. Spiegeleier sind out, hier gibt es Scrambled Eggs mit Kaviar und geschächteten Jungdill aus Marokko und quasi als Nachtisch zwanzig verschiedene Törtchen. Wenn man die mit Früchten weglässt, bleiben noch viele mit Zuckerguss und Vollfettssahne.

Und dann muss man in die Muckibude, denn dort stehen nun überall frische, gesüsste Orangensäfte (so macht Obst Spass), die man beim Anschauen der Geräte geniessen kann. Unten beim Tennis-Court reicht eine Hostess Maracuja-Nussecken, die den Energieverbrauch beim Zuschauen unterstützen sollen.

Insider wissen, dass Punkt 10 Uhr der Gratis-Alkoholfluss auf dem Schiff beginnt. Jetzt beginnt ein Marathon: ein Glas Riesling an der Bowling-Bar, ein Cüpli Prosecco am Volleyball-Feld, einen Humpen

Schwarzbier am Maibaum. Dazwischen liegen 300 bis 400 Meter Eigenleistung mit anstrengendem Treppauf, Treppab.

Zeit fürs Mittagessen. Hier sollte man keiner unnötigen Höflichkeit verfallen und sich in die zweite Essenssitzung einteilen lassen, nur in der ersten Runde sind die Portionen Fleisch über 300 Gramm gross und die Pommes frites knackig und fettig, auf die indonesische Spargelcremesuppe sollte man verzichten, sie ist kalorienarm und zum Pinkeln muss man sich danach immer in die eigene Kabine begeben.

Der Höhepunkt des Mittags sind aber die zwölf Torten, die immer aufgegessen werden, jeder muss dafür je drei Portionen verzehren, damit ja nichts übrig bleibt. Seitdem unser Schiff «russenfrei» ist, bleibt nun wirklich für jeden genug. Die Siesta wird eingeleitet mit einem Likörchen, eines an der Beachbar, eines am Swimmingpool, und wenn man seine Baseballmütze abnimmt, erkennen sie einen nicht wieder an der Beachbar. So schläft man sich hungrig zum Hummer-Aperitif und kann anschliessend beim fünfgängigen Abendmenü richtig zuschlagen.

Nun heisst das Problem: Wie komme ich zu ausreichenden Portionen, denn jetzt gibt es kein Buffet, wo man anonym beliebig oft zuschlagen kann, jetzt wird man bedient und die Ober sind sonst sehr nett, aber bei einem dritten Nachschlag zögern sie und verteilen nur noch eine Minizugabe. Danach hört man einer Tanzband zu, verweigert jedoch alle Aufforderungen zum Tanz, denn irgendwann zwischen 23.20 Uhr und 23.26 Uhr schwebt die Basler Mehlsuppe herein, ohne die man nicht schlafen kann, damit die Nichtessenzeit bis zum Frühstück nicht gefährlich lange wird.

Bei jeder Kreuzfahrt nehme ich so um die vier Kilo zu, aber in den drei Monaten bis zur nächsten wieder 400 Gramm ab, somit verliere ich pro Jahr immerhin 1600 Gramm. Und da soll keiner sagen, dass man auf Kreuzfahrten zunimmt!

WOLF BUCHINGER

Was zu trinken?

Der erste Eindruck zählt. Wenn Sie in einem Zürcher Restaurant sitzen und die Serviertochter (oder der Serviersohn) fragt mit einem freundlichen Lächeln, was Sie trinken möchten, dann verlassen Sie am besten sofort das Lokal. Etwas kann da nicht stimmen. Man sollte in solchen Fällen die Polizei rufen. Die Nummer ist 117.

Authentizität in der Gastronomie ist ein Recht, das sich der Gast einfordern darf und einfordern soll. Grüssst im oben beschriebenen Fall das Personal, bevor es mit der Bestellaufnahme beginnt, na ja, dann lassen wir das noch durchgehen. Man ist ja Mensch. Aber danach wollen wir verdammt nochmal salopp und ohne höflichen Schnickschnack bedient werden. Wir wollen essen und trinken, lachen können wir auch zu Hause.

Das Schlimmste ist ja, wenn sich Gäste erdreisten, nach dem Essen die Routinefrage «War alles recht bei ihnen» nicht einfach mit «Ja, danke» zu beantworten, sondern mit irgendeinem debilen Gefasel anfangen. Das Steak sei «zu trocken» oder der Spargel «nur lauwarm» gewesen. Manche Gäste erwarten dann sogar, dass das Servierpersonal darauf eingeht. Na, wo sind wir denn hier? Am Wunschkonzert, im Schlaraffenland? Im umgekehrten Fall hört man zufriedene Gäste den Kellner häufig bitten, dass er das Kompliment in die Küche weitergeben solle. – Hallo? Wie sollte man sich das vorstellen, einen Schwatz halten mit dem Koch oder was? Der weiss hoffentlich selber, dass er gut kochen kann. Sonst wäre er Busfahrer geworden. Oder Lehrerin.

Das alles soll jetzt nicht den Eindruck erwecken, es stehe schlecht um die Schweizer Gastronomie, man könne nicht mehr auswärts essen gehen, ohne in irgendein Fettnäpfchen zu treten. Die meisten arbeiten sehr, sehr gut, und nicht nur die Gäste. Neulich zum Beispiel habe ich beanstandet, dass der servierte Fisch noch halbwegs gefroren sei. Das – offenbar hervorragend geschulte – Personal reagierte vorbildlich. Der Fisch wurde zurückgenommen und nochmals gebraten (repfanniert). Es gab keine Entschuldigung und keinen Gratis-Kaffee. Nur Bauchschmerzen, ein bisschen.

JÜRIG RITZMANN