

Gastromisches

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Nebenspalter : das Humor- und Satire-Magazin**

Band (Jahr): **115 (1989)**

Heft 14

PDF erstellt am: **20.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-605216>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Der Spaghetti-Spuk

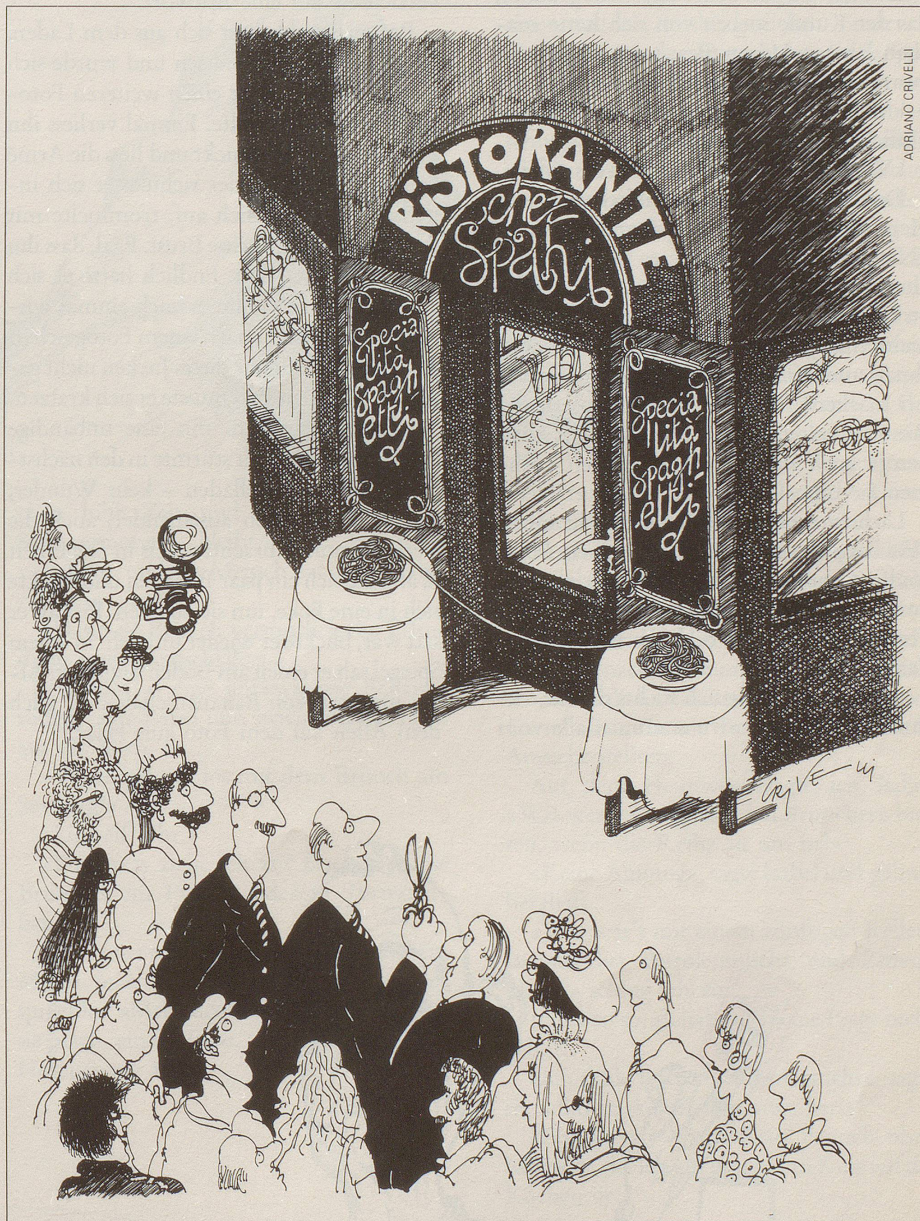
VON GERD KARPE

Spaghetti, im deutschen Sprachgebrauch auch unter dem Namen Fadennudeln bekannt, haben es in sich. Sie wenden – kaum auf den Tisch gebracht – alle nur erdenklichen Tricks an, um sich dem Verzehr zu entziehen. Abgebrüht, wie Spaghetti sind, nutzen sie ihre unglaubliche Gleitfähigkeit. Bei der geringsten sich bietenden Gelegenheit rutschen sie vom Essgerät. Das wirkt sich für den Gast sehr unangenehm aus, weil sie sich erst auf den Weg machen, wenn sie ein Vollbad in Tomatensauce genommen haben.

Schon beim Versuch, die dünnen Fadennudeln mit einem Löffel aus der Schüssel auf den Teller zu heben, schlängeln sich die ersten Ausreisser ungeniert über das Tisch-tuch. Die Distanz zwischen Teller und Mund wird schier unüberwindlich. Auf die zustechende Gabel sind Spaghetti bestens vorbereitet. Ihre überaus schlanke Linie bietet keinerlei Angriffsfläche. Es ist purer Zufall, wenn einer der glitschigen Fäden tatsächlich an der Gabel hängenbleibt. Noch bevor die leicht geöffneten Lippen erreicht sind, windet er sich los und fällt dorthin, wo Spaghetti normalerweise nichts zu suchen haben.

Greift der ratlose Gast zum Löffel, wird alles noch schlimmer. Begünstigt durch ihre Länge, gleiten sie rechts wie links unaufhaltsam auf den Teller zurück. Auch der entschlossene Versuch, es geübten Spaghett-Essern gleichzutun und die Wickeltechnik mit Löffel und Gabel anzuwenden, führt zu nichts. Fehlende Übung lässt sich nicht allein durch guten Willen ersetzen.

Ist jener Punkt erreicht, scheiden sich die Geister. Die einen geben hungrig auf, die anderen greifen in einem jähren Ausbruch von Zorn und Verzweiflung zum Messer. Nicht um Koch oder Kellner zur Rechenschaft zu ziehen, sondern um dem Spaghett-Spuk ein Ende zu machen. Mit letzter Energie schneiden sie die Fadennudeln kurz und klein und löffeln mit grimmiger Genugtuung jenes Teigwareneschnipsel in sich hinein, das vor kurzem noch den stolzen Namen Spaghetti trug. Mamma mia!



ADRIANO CRIVELLI

Es grenzt an Schmeichelei, diesen Vorgang als Verstoß gegen die südländische Esskultur zu bezeichnen. Gäbe es in Restaurants einen über alles wachenden Schiedsrichter, der Spaghett-Sünder erhielte unverzüglich die rote Karte und würde des Tisches verwiesen. Glücklicherweise geht es nicht so streng zu.

Für jeden Gast, der an seine erste Spaghett-Begegnung aus verständlichen Gründen mit gemischten Gefühlen denkt, sollte der Grundsatz gelten: Nur nicht gleich die Serviette werfen! Freundschaft zu Fadennudeln entsteht nicht auf den ersten Blick.

Gastromisches

Gast: «Herr Ober, das Chili con carne war exzellent, meine Empfehlung an den Koch, aber sagen Sie ihm doch bitte, dass er auf der Speisekarte einen Schreibfehler hat, da steht ja <Chinchilla con carne!>

Ober: «Das geht schon in Ordnung, unser Koch hat schliesslich fünf Stunden gebraucht, bis das Biest weichgekocht war.»

ur