

Kulinarik-Visionen

Autor(en): **Moser, Hans**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **120 (1994)**

Heft 20

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-604749>

Nutzungsbedingungen

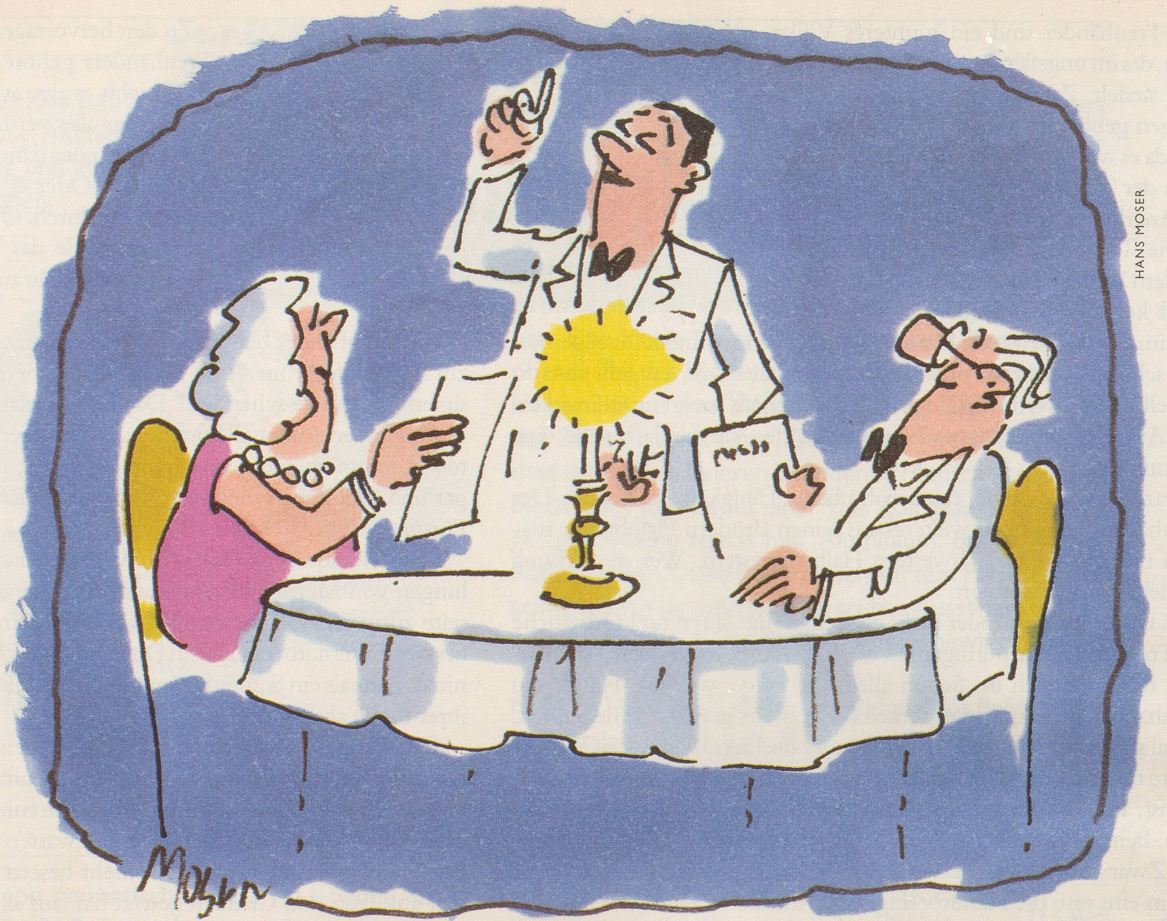
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

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.



HANS MOSER

Kulinarik-Visionen

Tiger- und Löwensteaks gelten in Deutschland als exotische Spezialitäten, und in den USA ist Elefanten- oder Nilpferdfleisch ebenso leicht erhältlich wie in Hongkong Hunde- oder Katzenbraten. Um dem hohen kulinarischen Niveau dieser Länder in nichts nachstehen zu müssen, können Herr und Frau Schweizer – mit dem Segen des zuständigen Bundesamtes – in den Genuss von Känguruh-, Krokodil- und Wasserschweinfleisch kommen.

In unserer Gesellschaft können kulinarische Hochflieger nicht exotisch genug sein. Deshalb lässt sich relativ leicht voraussehen, was in diesem Bereich in den nächsten Jahren noch auf uns zukommt. Blenden wir also in die Zukunft: Herr und Frau Meier sitzen im Restaurant «Exotik». Frau Meier blättert in einer in echtes Krokodilleder gebundenen Menükarte und fragt ihren Mann: «Was meinst du zu jungen Affenschwänzchen in Sauce hollandaise als Vorspeise?» – «Hört sich gut an. Zum zweiten Gang würde ich ein indisches Elefantenohr-Frikassee vorschlagen. Oder wie wäre es einmal mit einer Walbaby-Roulade mit Rösti?», ereifert sich Herr Meier. «Ja, oder schau her. Da gibt's Pot au feu au patron ab zwei Personen für 48 Franken. Das wäre doch annehmbar, nicht?» strahlt Frau Meier. Ihr Mann winkt den Ober herbei und fragt: «Können Sie uns dieses Pot au feu empfehlen? Wie ist es?» – «Oh, die meisten Gäste beschreiben es als ein kulinarisch geradezu unvergleichliches Abenteuer», antwortet der Ober. – «Wirklich? Woraus besteht das Pot au feu denn?», will Herr Meier wissen.

Der Ober behält das strenggehütete Geheimrezept des Hauses für sich, verrät aber, dass der Geschmack der Sauce süß-sauer sei und fügt bei: «Wenn Sie wissen, was ich meine ...» – «Und die Qualität des Fleisches?» bohrt Frau Meier weiter. «Erstklassig, Madame, nur vom Besten und exzellent gelagert», garantiert der Ober.

Dann will sich Frau Meier noch die Gewissheit verschaffen, dass das Fleisch auch bestimmt nicht aus unseren Breitengraden stammt. Als der Ober auf diese Frage mit allen Anzeichen von Entsetzen reagiert und Frau Meier beteuert, alles werde direkt aus unterentwickelten Ländern importiert, gibt sie sich zufrieden. Bei dieser Gelegenheit erlaubt sich der Ober seine Gäste des weiteren zu informieren: «Mit der Bestellung unseres Pot au feu au patron unterstützen Sie nicht nur die Einfuhr neuartiger Dritt-Welt-Exportgüter und die Arbeitsplatzsicherung von Jägern und Fallenstellern, sie tragen auch dazu bei, die Bevölkerungszahl der Dritten Welt herabzusetzen.» Herr und Frau Meier bestellen nun gänzlich überzeugt zweimal Pot au feu au patron und zum Apéritif zwei dry Sherrys. «Eine sehr angenehme Atmosphäre in diesem Lokal, nicht wahr?», sagt Frau Meier zufrieden an ihrem Sherry nippend, und ihr Mann antwortet bestätigend: «Ja, und wir müssen kein schlechtes Gewissen dabei haben, denn wir helfen sogar, das Problem der Überbevölkerung in der Dritten Welt in den Griff zu bekommen. Prost, meine Liebe!»

Hans Moser