

# Kulinarische Gebote

Autor(en): **Hava, Ludek Ludwig**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **143 (2017)**

Heft 6

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-953161>

## **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.





 **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