

Das steht wirklich drin : der neue Gault Millau

Autor(en): **Schäfli, Roland**

Objektyp: **Article**

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

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

Heft 11

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-953322>

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 neue Gault Millau



Der «Gault Millau» setzt den besten Köchen der Schweiz die Kochmütze auf. Allerdings gibt der neue Restaurantführer zur Vermutung Anlass, dass die Test-Esser sich immer mehr mit sinkendem Niveau begnügen müssen. Wer steigt in die Liga der 18-Punkte-Köche auf? Und wer muss «Bumann, den Restauranttester» anrufen, weil der Konkursrichter schon zu den Stammgästen zählt?

Über die Vergabe der jährlichen Punkte, entscheiden allein die gefürchteten Mystery-Gäste des «Gault Millau». Wer allerdings zwischen den Zeilen liest, der erkennt, dass das Level der Gourmettempel im Gegensatz zum Preis arg gesunken ist. So verbirgt sich etwa hinter der Beurteilung «hier kann man sich querbeet durch die Karte essen», dass Lebensmittelreste auf der Karte kleben. «Gilt als heisse Adresse» verbirgt die Kritik, dass die Dämpfe aus der Küche die Temperatur im Gastbereich hochtreiben.

An anderer Stelle der Gastro-Bibel ist zu lesen, der Küchenchef habe «wiederum Neues gewagt und seinen Ruf als ökonomischer Zauberer gefestigt»: Aufgetischt wurde Cervelat mit Kartoffelsalat. Und das Lob zur «originellen Einrichtung» ist so zu verstehen, dass das Mobiliar grösstenteils aus dem Brocki stammt.

«Legt besonderen Wert auf frischen Look» darf so gelesen werden, dass dieser Chef sich nach dem WC-Besuch sogar die Hände wäscht. «Geniesst einen guten Ruf» heisst nichts anderes, als dass dieses Wirtshaus bislang noch nicht wegen Verstosses gegen das Lebensmittelhygiene-Gesetz belangt wurde, und «die zuvorkommenden Kellner» beschreibt bestenfalls, dass man bei Mini-Portionen im Setzkastenformat nachbestellen darf, ohne den Zorn des Personals auf sich zu ziehen.

Nicht täuschen lassen sollte man sich von der Beurteilung «braucht den Vergleich mit anderen Restaurants der Gegend nicht zu scheuen» – dieser Gastwirt kopiert die McNuggets vom Schnellimbiss nebenan. Achten Sie besonders auch auf diesen Satz: «Hier fühlt man sich schnell zu Hause»: Dieser Wirt duzt jeden.

ROLAND SCHÄFLI

Keine fremden Zeiten!

DANIEL KAUFMANN



Die EU denkt derzeit darüber nach, die Sommerzeit abzuschaffen. Soll sie doch. So weit kommt es noch, dass wir uns von Brüssel vorschreiben lassen, wie spät es sein soll.

Der Angriff auf die Sommerzeit der Europäischen Union ist ein Angriff auf die Schweiz. Wir sind ein Uhrenvolk. Wir sind die Uhr-Einwohner der Welt. Unsere Wohnungen und unsere Handgelenke sind voll mit Uhren. Quarzuhren, mechanische Uhren, Pendeluhren. Zweimal im Jahr dürfen wir uns ausgiebig mit ihnen beschäftigen, wenn wir sie um eine Stunde vor- beziehungsweise zurückstellen. Was können wir dafür, wenn die EU-Bürger zu faul dazu sind?

Wenn ein Schweizer seine Schweizer Uhr zur Hand nimmt und sorgfältig an der Krone dreht, dann freut er sich über die Präzision, mit der sich der Zeiger bewegt, und er denkt mit Ehrfurcht an den Uhrmacher, der das Werk hergestellt hat, vor seinem geistigen Auge sieht er winzige Zahnrädchen, die ineinandergreifen, und er weiss, sie werden bis in alle Ewigkeit perfekt ineinandergreifen, weil sie Schweizer Zahnrädchen sind in einem Schweizer Uhrwerk, und die Uhr wird bis in alle Ewigkeit sekundengenau gehen, und weil das so ist, gibt es nur zweimal im Jahr überhaupt einen Grund, sie zu verstellen. Und das will uns die EU wegnehmen?

Wir lassen uns keine fremden Zeiten vorschreiben. Im Gegenteil. Wir sollten uns überlegen, in der Schweiz zusätzlich zur Sommer- und Winterzeit eine Frühlings- und eine Herbstzeit einzuführen. Statt zweimal im Jahr um eine Stunde verschieben wir die Zeit alle 3 Monate um je eine halbe Stunde. Oder jeden Monat um 10 Minuten. Das wäre die präzisere Abstufung. Wir hätten noch mehr mit unseren Uhren zu tun und könnten der Welt zeigen, wie genau wir es mit der Zeit nehmen.

Auch kantonale Lösungen sind denkbar. Durch das Erschaffen mehrerer Zeitzonen würde sich die gefühlte Fläche unseres Landes vergrössern. Und Pendlerinnen und Pendler könnten sich auf dem Arbeitsweg jeweils statt mit Gratiszeitungen mit ihren schönen Schweizer Uhren beschäftigen.

Es ist an der Zeit, die Zeit zu unserem Markenzeichen zu machen. Und wieso die Uhren nicht mal um ein Jahr vorstellen? Am nächsten 1. Januar das Jahr 2018 komplett überspringen? Aus aller Welt kämen Menschen, um zu erleben, wie 2019 aussieht. Wir würden überdimensionale Kalender aufstellen und die Touristen würden Selfies davor machen. Wir machen Zeitreisen möglich. Hightech-Firmen würden sich hier ansiedeln, um Computer, Handys und Elektromobile der Zukunft zu bauen. Alles ist möglich, wenn man bereit ist, ein bisschen an der Uhr zu drehen.