



Es muß nicht immer ein ganzer Braten sein – Häppchen schmeckten auch

Ein kleiner Gruß aus der Schreibstube . . .

Jeder Zettelkasten sollte hin und wieder ausgemistet werden. Kleinigkeiten können nicht nur aus der Küche, sondern auch aus der Schreibstube serviert werden:

Aufzug: Alte Hotelregel: nie ein Zimmer neben dem Aufzug nehmen. Alte Restaurantregel: Küche und Speisesaal sollen auf einer Ebene liegen. Speisen, die mit dem Aufzug ins Restaurant befördert werden müssen, sind oft lauwarm, werden verwechselt oder sie taugen sowieso nichts.

Achtzig mal Achtzig mal acht: Einmal lesen und nie vergessen: Wie hoch soll der Esstisch sein? Achtzig Zentimeter. Wieviel Platz sollte ein ausgewachsener Gast an einer gedeckten Tafel bekommen? Achtzig Zentimeter. Wieviel Gäste können zwei (geübte) private Gastgeber maximal bewirten: Acht. Alles andere wäre Käfighaltung, oder besser mit Personal zu meistern.

EFT: Unter den mannigfaltigen Erscheinungsformen des Touristen kommt der EFT (Einflaschentourist) besonders häufig in Probierstuben von Weingütern vor. EFTs probieren sich dort munter durch die Bestände, wiegen Glas und Kopf, sondern unqualifizierte Kommentare ab und entschleißen sich nach einer Stunde Probezeit zum Kauf von einer Flasche Wein. Besonders generöse EFTs nehmen gleich drei Flaschen im Henkelpack und glauben, damit die lebenslange Duzfreundschaft des Winzers zu erwerben. Die Winzer rächen sich, indem sie solche Passanten EFTs nennen.

Hüpfanz: Im Zürcher Restaurant ALPENROSE, in dem man übrigens mehr als ordentlich ißt, hängt ein patiniertes Schild: „Hüpfanz verboten“ darunter als Erläuterung „Polka etc.“ Als weitere Hinweise wären denkbar:

PARKVERBOT FÜR HUNDE IM SERVICEBEREICH
VORSICHT, GAST AM NEBENTISCH HÖRT MIT
ÖFFENTLICH TRANSPIRIEREN VERBOTEN
SÄUGEN UND PAMPERN UNERWÜNSCHT



Metzgerdiesel: Ja früher, da fuhr der Metzger einen Daimler (220 D/8) mit Anhängerkupplung, (wg. Viehtransport). Kleingastronomen fuhren was Praktisches mit ebener Ladefläche, wegen der Kartoffelsäcke. Und am besten hat man oft dort gegessen, wo das Auto erkennbar zur Beschaffung lokaler Lebensmittel genutzt wurde (Lehmspuren, Dellen, Holzkisten im Rückraum). Heute sind die Verhältnisse unübersichtlicher, aber noch immer lassen die Lieblingsautos von Koch und Service Rückschlüsse auf die kulinarische Gesinnung zu. Insfern lohnt ein prüfender Blick nicht nur auf den Gäste-, sondern auch auf

den Personalparkplatz. Hinweise zur Dechiffrierung von Kraftfahrzeugen in der Gastronomie.

Der Koch fährt tiefergelegt, verspoilert, aufgepimpt = ein Psychopath kocht für Sie.

Der Koch hat einen Allrad-Jeep mit dunklen Scheiben = große Portionen, Mehrbereichssoßen, viel Fleisch, wenig zu Essen.

Die Frau vom Wirt fährt Cabrio = eigentlich arbeite ich nur aus Versehen in der Gastronomie.

Ein Kleinwagen mit HVL-Nummer und „Böhse Onkelz“ Aufkleber = Service kommt aus dem Havelland.

Fallensteller: Es heißt, die beste Methode, jemanden in eine Falle zu locken, sei, davor ein Schild aufzustellen: BETRETEN VERBOTEN! Vor kulinarischen Fallen stehen auch oft Schilder:

Unser Rotwein der Woche = Die rote Plörre muß weg!

Durchgehend warme Küche = Durchgehend Convenience.

Hier kocht der Chef – ja und?

Busse willkommen! (ersatzweise Liegeradler, Alleinerziehende) – und der Rest der Welt ist weniger willkommen ?

- Valentinsmenü = Vorsicht Kitsch, Überlänge und drohender Intimverkehr.

Kork: Wie spricht der gewandte Kellner angesichts einer zweidrittel leeren Weinflasche und vergnügten Gästen: „Falls Sie Kork reklamieren möchten, müßten Sie es jetzt so langsam machen.“