

Unerhörte Fragen

Aus dem Alltag eines Gastes - Man wird ja noch fragen dürfen!

- Weshalb ist es in einer Weinregion üblich, den Rotwein, unter Glühlampen hinter der Theke stehend, in Richtung Badewannentemperatur zu chambrieren und ihn dann kaltschnäuzig, aber seichwarm zu servieren?
- Kann es sein, dass in der begnadeten Wind- und Weinregion Südbaden mittlerweile mehr zuverlässige Windmühlen als vollwertige Weinstuben existieren?
- Welches Kraut wächst gegen Gäste, die „junge Frau“ zur Bedienung sagen, sodann einen „Schoppen halbtrockenen Roten“ bestellen und danach ihre Römer mit einem „Prösterchen“ zusammenbringen?
- Ein bezeichnendes Pressefoto, neulich auch auf der Titelseite der BZ: Kofi Annan und George W. Bush prostet einander mit leicht gequältem Lächeln zu. Beide halten ihr Weinglas weit oben am Kelch. Schaufel und Besen haben oben, der Weinkelch hat unten einen Stil dran. Das ist so, damit man vernünftig damit arbeiten kann. Kann es sein, dass einige Generalsekretäre und Präsidenten weder mit Schaufeln noch mit Weingläsern umgehen können?
- Trifft die Beobachtung zu, dass immer mehr erwachsene Männer, auch nach dreizehn Jahren Schulzeit, Studium und Auslandspraktika eine Speisegabel noch immer so ähnlich verwenden wie einst das Schäufelchen im Sandkasten?
- Ist es zuviel verlangt, dass in einem Lokal, das seine Hauptgerichte zum Preis eines innereuropäischen Fluges anbietet, etwas Salz und eine betankte, sowie funktionierende Pfeffermühle auf jedem Tisch steht?
- Wieso verbreiten sich Spitzenköche detailreich über die Verwendung von handgezupftem, bretonischem Jahrgangseiersalz, wenn sie auf gezielte Nachfrage nicht einmal sagen können, wo genau ihr Gemüse wächst?
- Gibt es einen geheimen Grund für die weitere wachsende Diskrepanz zwischen einem immer besser werdenden Angebot an erstklassigen, oft ökologisch produzierten Lebensmitteln und einer immer kleineren Zahl von Lokalen, die solche Produkte gekonnt verarbeiten?
- Weshalb immer mehr komplizierte Kochkurse und immer weniger ganze Kalbshaxen und warum so viele Fachsimpel und Weinseminare nördlich der Alpen und so viel Flaschenwein und Heiterkeit an den Tischen im Süden ?
- Wie lange noch gehört das Markieren von Teller aller Art mit drei bis sechs pastösen, sirupsüßen und dunkelbraunen Saucentröpfchen zu den Zwangshandlungen mäßig begabter Köche?
- Darf man Dialoge von Dings an Bums anrichten und dazu aufgebackene Brotsimulation reichen?
- Ein Nudelhaufen wird durch die Applikation von asiatischen Riesengarnelen zwar nicht besser, aber meist doppelt so teuer. Wann hört die Unsitte auf, Sättigungsbeilagen mit Teuerungsauflagen zu verschlimmern?

- Gibt es ein zweites Land auf der Welt, in dem man sich am Sonntagnachmittag mit Kuchenstücken und Torten satt isst, deren Qualität nach Gewicht und Bauhöhe beurteilt wird?
- Gehört es zu den ungeschriebenen Gesetzen, dass ein germanischer Espresso wässrig, teuer und in unpassenden, weil dünnen Tassen serviert werden muss? Was möchte uns das papierne Kleckerlätzchen zwischen Tasse und Unterteller sagen? Und wer erklärt deutschen Gastronomen, dass Würfelzucker zum Espresso passt wie ein Bergschuh zum kleinen Schwarzen?
- Fixkosten und Service haben entscheidenden Anteil an der Kalkulation. Deshalb ist es in Ordnung, wenn für eine kleine Portion eines Gerichtes zwei Drittel des normalen Preises verlangt wird. Aber weshalb kostet der doppelte Espresso doppelt soviel wie ein Normaler?