

alpe adria *in*

Wellnessweekend. Ab in die Wärme der Therme. Sich was Gutes tun, Baden, Entspannen, Massagen, gut Essen. Alpe-Adria-Thermen gibt's so viele – siehe Seite 58.

Günstigeres Roaming. Na endlich fließt bei Leuten mit Telefonitis nicht mehr das halbe Urlaubsbudget ins Handy. Wermuthstropfen: Kroatien gehört nicht zur EU.

Karst. Farbenspiele ohne Ende. Im Herbst ist der Karst, die knorrige Landschaft zwischen Triest und Görz, am schönsten. Günstig wohnen: Urlaub am Bauernhof, www.slovenia-tourism.si/touristfarms



Frischfisch. Im Spätherbst und Winter gehen die besten und meisten Fische ins Netz. In guten Fischlokalen Istriens sehen Sie, was das Meer jetzt so alles hergibt.

Prepoved kajenja. Heißt „Rauchen verboten“, gilt nun in allen Lokalen Sloweniens. Die Nichtraucherlungen sagen danke.

alpe adria *out*

Baustellengemütlichkeit. Warum muss die Urlaubsfahrt so oft unter dem Schnecken tempo der Bauarbeiten leiden?



Bei den Autobahngebühren geben die Straßenerhalter ja trotzdem Vollgas.

Asiafisch an der Adria. Sie sitzen an der Adria und essen – Tiefkühlscampi aus Asien. Tipp: Mit unserem Gastroführer finden Sie die authentischen Fischlokale.

Aromafreie Trüffel. Nicht jede teure Trüffel ist ihr Geld wert. Beim Einkauf in Istrien aufpassen, die Knollen müssen hart sein und intensiiiiiv duften.

Zuspermentalität. Kaum fällt im September der erste Regentropfen, sperren um die Kärntner Seen fast alle zu. Schade, so wird's nie was mit der Nachsaison.



*pepe
roncino*

HEINZ GRÖTSCHNIG



Gourschmäh

Wir Geschmackslügner sind doch selbst schuld, wenn Wirte unzufriedenen Gästen (fast) eine runterhauen.

Neulich habe ich einen Ober verärgert. Ich habe nämlich das Schuhlederschnitzel und die holzkohligen ölgetränkten Röstkartoffeln nicht brav aufgegessen und da musste der Arme fragen: „Hat es nicht geschmeckt?“

Anstatt das übliche „Es war wunderbar, nur viel zu viel“ herunterzuleiern, habe ich personifizierter Faux-Pas die Geschmeckts-Frage verneint.

Gottlob hat mir der Ober nicht sofort eine runtergehauen, sondern mich scharfen Blickes fixiert und ein „Was war denn nicht in Ordnung?“ herausgewürgt. „Das Fleisch war zäh und die Kartoffeln - Sie sehen ja“ antwortete ich und erntete dafür mitleidiges Achselzucken. Plus „Ich werd's der Küche ausrichten.“

Diesen Spruch hört man oft. Was dieses „Ausrichten“ bedeutet, bleibt meistens im Dunkeln. Heißt es, dass man dann als Gast in der Küche ausgerichtet wird? - „Da draußen sitzt ein Trottel, dem das Leder nicht schmeckt“.

Heißt ausrichten, dass Koch dann sagt: Schluss, aus - richten Sie diesem Gast die Wadln viere? Oder zerkugelt sich die Küchencrew, dass sich die Nudelwalker biegen, und singt im Chor: „Wer das Leder nicht ehrt, ist die Holzkohle nicht wert.“ Und der Chefkoch brüllt nach dem Refrain: Richte das diesem Gourschmäh aus.

Manchmal kommt der Ober nach wahrhaftigem Ausrichten mit stolzeschwellter Brust zurück und verkündet: „Der Chef hat gekostet und sagt, das ist in Ordnung.“ Spätestens dann kapituliert man als braver Gast und gesteht seine totale Geschmackskenntnis ein, betet innerlich ein paar Wirteunser und schwört beim heiligen Moulinex oder bei der Heiligen Flotten Lotte, zukünftig das dreizehnte Gebot zu beachten: „Du sollst

nicht kritisieren deines Nächsten Speis“.

Natürlich findet sich das verschmähte Futter in voller Länge auf der Rechnung und ich lege verschämt & ordentlich Trinkgeld drauf, um die Amateurhaftigkeit meines Idiotengaumens zu kaschieren. Selber Schuld, dass ich den oxidierten Wein verschmäht oder diese Götterspeise in die Küche zurückgeschickt habe, wo sich wahrscheinlich die ganze Mannschaft heißhungrig auf die Gourmandisen gestürzt hat.

Freilich könnte ich in Geschmacksfragen vollkommener Nepohant jetzt behaupten: Nirgends darf so ungestraft gepfuscht werden wie in der Gastronomie. Freilich könnte ich Gleichnisse mit anderen Handwerkern bringen: Wer würde die Autolackierung bezahlen, wenn die Tropfen fröhlich die Türe runterrinnen? Wer würde die neue Dachdeckung überweisen, wenn es munter reintröpfelt, auf Stausee komm raus?

Freilich sind nicht alle Wirte so. Es gibt einige, die bei Reklamationen nichts verrechnen und sogar als Entschuldigung ein Schnapslerl oder einen Kaffee servieren. Die wissen, dass das die beste Investition in einen neuen Stammgast ist.

Aber die Mehrzahl der Gastronomen und ihr Personal haben nie gelernt, mit Kritik umzugehen. Ein Gast, dem's nicht schmeckt, ist automatisch ein Feind. Oder Idiot.

Das spüren wir. Deshalb will sich kaum einer von uns Gästen auf eine Diskussion einlassen. Man sagt auf die Schmeckts-Frage lieber „Ja“ und denkt innerlich „Du siehst mich nie mehr wieder“. Insofern sind wir selbst schuld: Dass auch die schlechtesten Wirte glauben, dass es uns schmecken müsse. Und dass sie denen, die das Gegenteil behaupten, fast eine runterhauen.

