

Vorsicht Nepp !

Wie man ohne Abzocke reist

Sommerzeit, Urlaubszeit, Neppsaison. Wenn unsere Aufmerksamkeit durch Strände oder gotische Kirchen, durch Fischerboote oder Palmen abgelenkt ist, lassen wir uns leichter abzocken. Wir verratenen, was misstrauisch machen sollte.

Nähe von Monumenten oder Stränden

ist fast immer ein schlechtes Zeichen: Mit Blick auf Notre Dame, den Dom oder den Canal Grande speist es sich zwar noch mal so gut, aber meist auch teuer und mäßig. Exorbitante Mieten zwingen fast jeden Gastronomen, hier Masse zu machen.

Versteckte Preise

Preise müssen in allen Urlaubsländern deutlich sichtbar angeschlagen sein. Erst checken, ob Trinkgeld inbegriffen ist. Achtung: Auch günstige Lokale rächen sich gerne bei Kleinigkeiten und Details: Aperitif, Kaffee oder Mineralwasser können erschreckend teuer sein; Gläser von warmem Schampus für 20 Euro sind keine Seltenheit mehr.

Etwas von allem, was jedem gefällt

ist das Motto vieler Sommerlokale: Sushi, Tomate-Mozza, Pasta, Dim-Sum, Seezunge im Ganzen und natürlich ein ordentliches Stück Fleisch für die Herren der Schöpfung. Gästemisshandlung in besonders schwerem Fall begeht der Wirt, wenn er solche

Gerichte auf der Karte mit Fotos abbildet. Bringt in Kombination mit Punkt 1 auch die Magensäfte robuster Esser in Wallung.

Nonsens-Namen

klingen zwar schön, sind aber ein Risiko. Hier kann ihnen der Wirt ganz legal all das andrehen, was sich gerade im Kühlschrank befindet. Gastro-Großverdiener unterscheiden zwei Schulen: Die Pseudo-Klassik mit Gerichten wie „Huhn Graf Orłowski“, „Spaghetti Botticelli“ oder „Omelett Marco Polo“ und die Pseudo-Moderne mit „virtueller Kaninchenwurst“, destrukturierter Tomate-Mozza und „Jensens hartem Winter von 1945“. Immer wenn man nicht weiß, was da gerade aufgetischt wird, ist äußerste Vorsicht geboten. In der modernen Variante werden die Gerichte außerdem mit Zusatzstoffen und Aromen angerührt.

Überraschungsmenüs

Sind wie eine Wundertüte. Man weiß nie, was da gerade drin ist. Je nach Lokal kann die Überraschung aus Zutaten am Ende ihrer Lebensspanne bestehen, die halt raus müssen. Auch das ist eine Überraschung.

Herkunft der Zutaten

steht auch und gerade dort in Frage, wo jede Erbse mit den Worten „frisch vom Bauernhof“, nach Großmutterart oder „wie mein Onkel sie liebte“ versehen ist. Merke: Nicht jeder Gast muss mögen, was einst der Onkel aß, „nach Großmutterart“ werden auch Dosen und Convenience-Gerichte verkauft. Omi würde staunen, wenn sie die Liste der Inhaltsstoffe lesen müsste.

Brackwasser im Aquarium

durchsetzt mit traurig dreinblickenden Hummern und Langusten. Ein schwaches Alibi für die angeblich so frischen Edeltutaten. Faustregel: Sind die Hummerantennen bis auf kurze Stummel abgefressen, hat das Tier eine lange und unglückliche Sommersaison hinter sich, ist unter dem Krustenpanzer abgemagert und aromenarm.

Wein und Wasser in der Küche öffnen

ist oft ein klares Neppzeichen. Man präsentiert eine teure Flasche, zurück kommt eine Karaffe guten, aber günstigeren Weins. Mineralwasser wird hinter den Kulissen gegen Leitungswasser ausgetauscht. In Mittelmeerländer funktioniert das auch mit Hummern aus dem Vivarium oder einer üppigen Fisch-Auslage am Eingang: Einmal dem Gast gezeigt, in der Küche wieder beiseite legen bzw. lebende Tiere in ein zweites Becken stecken. Aufgetischt wird tiefgefrorene Ware.

Fragen nach Kreditkartennummern bei der Reservierung

sind schlicht ein Unding. Es gibt Horden von Missbrauchsfällen durch Personal, dass ja nur eine Touristensaison in einem Lokal arbeitet. An exotischen Urlaubsorten floriert eine weitere Methode: Die Karte verschwindet außerhalb der Sichtweite des Gaste und wird kopiert.

Jörg Zipprick