

Betrifft: Subtiles Schlürfen

Wo fing das an und wann? Womöglich in den Achtzigerjahren. Als man als Gast noch Königin war und entsprechend umsorgt wurde im japanischen Restaurant seines Vertrauens. Das wiederum von einer entsprechenden Aura umweht wurde (zu einer Zeit, als Supermarkt-Sushi noch nicht mal in den Köpfen der avanciertesten Grossverteiler-Manager aufgetaucht war). Man entledigte sich seiner Schuhe, verneigte sich, trippelte rüber zum kniehohen Tisch, brezelte die Beine in einer Mischung aus Lotus- und Schneidersitz übereinander und nahm das freundlich darge-reichte heisse Handtuch in Empfang. Symbolische Reinigung der Griffel und des Gesichts, danach volle Aufmerksamkeit auf die Erläuterungen der Chefin, die diskret lächelnd die Abfolge des Teppanyaki-Menüs darlegte: fliegende Crevetten, Tomatenscheiben, gebratener Reis mit Knoblauch, Gemüse, Rindsfilet, der Zwiebelvulkan – und später womöglich noch ein Dessert vom Grill. Wir sassen – mit einigermassen locker verknoteten Gliedmassen – um die heisse Platte herum und staunten. Die gebratenen, gesottenen, leicht blan-chierten oder nur kurz gegarten Viktualien wurden mittels Spatelhieb in die Teller transferiert, man nickte kurz, faltete die Hände und griff zu den Essstäbchen. Domo arigato! Das Restaurant von damals – das Kyoto an der Baselstrasse in Luzern, im Schatten des Château Gütsch – gibt es schon lange nicht

mehr. Und auch die noch generösere Version dieses gastronomischen Konzepts – das Daitokai im Europacenter Berlin – ist inzwischen Geschichte. In diesen Tempeln des guten Geschmacks war es selbstverständlich, dass den Gästen eine Schürze aus feinem Stoff angeboten wurde. Falls halt mal eine kurz gegarte Garnele ihr Ziel verfehlt. Heutzutage hingegen fragt man sich beim mittäglichen Passieren der vielen Ramen-Lokale in Zürich, warum die Leute dort papierne Lätzchen tragen. Zu ungelent im Umgang mit Stäbchen und Löffel? Grundsätzlich eher grobmotorisch unterwegs? Oder einfach fehl am Platz? Wissen wir nicht. Aber das subtile Schlürfen scheint sich noch nicht in den Grundfähigkeiten der hiesigen Hipster verankert zu haben. Ist ja auch kein grundlegendes, sondern eher ein ästhetisches Problem. Denn sie wissen nicht, was es früher gab. Als man noch in Teddy's Lobster House oder in der Tonneubar dinierte und dortselbst mit sprühfreudigem Hummer und Fleisch vom heissen Stein konfrontiert war. Das Gegenmittel: Einwegschrürzen aus Papier, die allerdings perfekt bedruckt waren. Hemdbrust, Gilet, Kragen und Krawatte. Man sah blöd aus, machte aber eine gute Figur und fühlte sich wie Maurice Chevalier. Dessen Strohhut nach dem Mahl kunstvoll zu einer Taube gefaltet wurde.

Guido Origami

Impressum N° 01.25 DER MUSIKZEITUNG LOOP 28. JAHRGANG

P.S./LOOP Verlag
Hohlstrasse 216
8004 Zürich
www.loopzeitung.ch

Verlag, Layout: Thierry Frochoux
inserate@loopzeitung.ch

Administration, Inserate: Manfred Müller
admin@loopzeitung.ch

Redaktion: Philippe Amrein (amp)

Mitarbeit: Reto Aschwanden (ash),
Thomas Bohnet (tb), Oliver Camenzind (cmd),
Dominik Dusek, Christian Gasser (cg),
Michael Gasser (mig), Nick Joyce,
Hanspeter Künzler (hpk), Philipp Niederberger,
Marco Neuhaus (neu), Alfred Preisig (alp),
Benedikt Sartorius (bs)

Titelbild: Franz Ferdinand

Druck: CH-Media Print, St. Gallen

Das nächste LOOP erscheint am 31.2.2025

MILK+WODKA'S

DISCO



QUIZ

KENNST DU DAS LIED?

Antworten bis am 27.2.2025 an:
milkandwodka@gmx.net

Das Gewinnerlos wird von
Miss Lachance gezogen.
Der Preis: Eine superexklusive
Rätsel-Postkarte.

Auflösung der letzten Ausgabe:

Stereo Total
DU BIST GUT ZU VÖGELN



Ich will ein Abo: (Adresse)

10 mal jährlich direkt im Briefkasten für 37 Franken (in der Schweiz).

LOOP Musikzeitung, Hohlstrasse 216, 8004 Zürich, admin@loopzeitung.ch