

Über den Tellerrand schauen



Es kommt auf die Einstellung an, ob man etwas Neues probiert oder nicht.

Quelle: Unsplash / Davide Cantelli

Gipfeli oder Kartoffeln mit Bratspeck am Morgen? Oder etwa Reis mit Fisch?

Regula Sulser hat auf ihren Reisen und in ihrem Betrieb schon viele kulinarische Besonderheiten probiert – und überlegt, was es mit dem Tellerrand auf sich hat.

Seit über 40 Jahren arbeite ich in der Gastronomie, davon bald 28 Jahre selbstständig. An etwas habe ich mich nicht gewöhnt: Diskussionen über Essgewohnheiten wie: «Das passt doch nicht zusammen»; «das isst man doch nicht»; «das Originalrezept geht anders». Meine Auslandsreisen über viele Jahre haben meinen Horizont nicht nur kulinarisch erweitert: Bratkartoffeln mit Speck zum Zmorge in Kanada. Weisse Bohnen an Tomatensauce. Reis mit Fisch in Asien. Wild das ganze Jahr in Deutschland. Erdnussbutter zum Zmorge, Zmittag und Znacht beim OM-Einsatz in Belgien (dies hatte wohl eher mit dem Sponsor zu tun als mit einer kulturellen Gewohnheit).

Meine Mitarbeitenden bringen oft aus den Ferien etwas Kulinarisches aus ihrem Heimatland mit, das dann alle probieren können. «Das ist bei uns in Brasilien/Sri Lanka/Serbien das beliebteste Dessert!» So kommen wir ins Gespräch und erzählen einander, was wo wie gegessen wird.

Auf die Einstellung kommt es an

Ich erinnere mich an den Partner einer Grosstante. Als Kind beeindruckte mich, dass er am Morgen Käsebrod mit Konfitüre ass. Als Siebenjährige wusste ich nicht, dass man das darf. Ich erinnere mich sonst an nichts mehr über ihn. Aber er blieb mir in Erinnerung; nicht als komischer, sondern als mutiger und eigenwilliger Mann, der einfach das ass, was er liebte.

Bei meiner betagten Kundschaft höre ich oft: «Es braucht jeden Tag ein Stück Fleisch auf dem Teller.» Ein Vegi-Menü läuft für viele unter «Diät». Spannend sind die Reaktionen der älteren Kundschaft, wenn ich den Menüplan vorlese: Entweder «kenne ich nicht, esse ich nicht». Oder aber auch «kenne ich nicht, probiere ich!» Man hört in der Tonlage der Antwort die Einstellung der Person.

Offen für Neues...

Was ich esse, hat nicht nur mit Kultur zu tun, sondern mit meiner Tätigkeit: Wenn ich den ganzen Tag körperlich hart arbeite, reicht ein Gipfeli am Morgen nicht. Dann ist eine Rösti mit Speck oder sonst ein nahrhaftes Zmorge normal. Auch Völker in polaren Gegenden mit Minustemperaturen brauchen mehr Kalorien als Bewohner in wärmeren Gegenden. Ich erinnere mich an eine Reise an die Hudson Bay in Kanada bei Minus 35° C. Ein Inuit führte uns durch die Gegend und seine Frau kochte für uns. Wir fragten, ob wir Robbenfleisch probieren könnten. Die Inuit jagen und essen sie auch heute noch. Er riet uns davon ab, da unser Magen dieses fettige Fleisch nicht verdauen könne.

Interessant ist die Redewendung «über den Tellerrand schauen». Laut Lexikon bedeutet es, offen für Neues zu sein. Spannend, dass es mit Kulinarik verbunden wird, obwohl es bei der Redewendung nicht nur ums Essen geht. Eigentlich überraschend in einer Welt, deren Völker, Sprachen und Kulturen längst durchmischt sind durch Reisen und globale Vernetzung. Ist es eine Art Schutz, dass wir gerne den eigenen Teller, bzw. den Inhalt als Massstab nehmen? Ist es ein Stück Sicherheit, wenn wenigstens am Esstisch alles so ist und bleibt, wie es immer war?

...oder auf der Suche nach Sicherheit?

In den verschiedenen Gastrobetrieben, in denen ich kochte oder den Betrieb führte, fiel mir immer wieder auf, wie Gäste buchstäblich auffällig werden konnten, weil sie im Angebot nicht das fanden, was sie JETZT und HEUTE essen wollten. Das war in den Kinderlagern so, die ich während vieler Jahre bekocht habe. Im Kindesalter ist dieses Verhalten ja noch nachvollziehbar. Aber wenn Führungskräfte und Direktoren ausser sich sind, weil der Menüplan nicht ihren persönlichen Wünschen entspricht, mache ich mir schon meine Gedanken. Meinen Mitarbeitern sage ich dann, dass es nur bedeutet, wie wichtig wir Köche sind! Wir bereiten nur das Mittagessen zu, aber die Reaktionen zeigen, dass es viel mehr ist als nur Nahrungsaufnahme. Kann es sein, dass in einer Welt voller Herausforderungen und Unsicherheiten der eigene Teller ein Stück Sicherheit bietet? Wenigstens da ist etwas, das man kennt und liebt?

Über den Tellerrand hinaus

Als Gastronomin bin ich es mittlerweile gewohnt, dass wenige Kunden mit unserer Auswahl nichts anfangen können. Das ist voll ok. Aber wenn die Rückmeldung ist, «das macht mer nöd», dann habe ich Fragezeichen, die ich aber stehen lasse. Dadurch lerne ich für mich, meine Gewohnheiten nicht als Massstab zu setzen.

Bei welchen Themen würde es mir guttun, über den Tellerrand zu schauen? Mich interessiert, was der andere macht, redet und eben isst. Daraus kann ich lernen, vielleicht manches besser verstehen. Und kann bei meinem Teller bleiben. Ich muss ihn ja nicht verlassen.

Bei allem, was ich gesehen und geschmeckt habe, habe ich noch immer am liebsten ein Gipfeli zum Zmorge.

*Zur Autorin: **Regula Sulser** (*1966) ist Gründerin und Leiterin von Gourmet Domizil, eine Firma, die Senioren mit feinen Mahlzeiten verwöhnt. Sie ist ausserdem Autorin vom Buch «Entschuldigung, dass ich störe».*

Datum: 16.09.2026

Autor: Regula Sulser

Quelle: Livenet

Tags

[Ratgeber](#)

[Wissen](#)

