

auszutreten, sich noch einmal der duftenden Ware zu vergewissern, die man soeben erworben hat. Bitte sehr: Wähle der Gast, wohin die nächste Reise geht. Wendet er sich nach links, könnte sie in einem Weinhaus beginnen, in der Wijnkoperij De Gouden Ton (Nr. 81), dort durch Piemont, die Gironde, durch Burgund und La Rioja führen und bei Emile Muiselaar (Nr. 29) enden, der genügend asiatische Puppen, Drachenfiguren und Lampenschirme in seinem Sortiment hat, um einen ganzen Salon à la chinois einzurichten.

Wendet er sich nach rechts, könnte er durch das Reich von arabischem Schmuck und tausenderlei Antiquitäten irgendwann vor die beste Bäckerei weit und breit gelangen (Berkenbosch, Nr. 128) und angesichts von Spritzgebäck, Nougatbarren und Rosinenbrot auf den Einfall kommen, daß auch Einkaufen Appetit macht. Aber gewiß, auch in dieser Richtung ist auf dem Denneweg die Welt vertreten: eine Pizzeria Biffi (Nr. 140), ein Restaurant Hongkong (Nr. 39), indisch-chinesische (Nr. 120) und griechische Spezialitäten

(Nr. 59), ein ägyptischer (Nr. 138), ein israelischer Grill (Nr. 10/12) und am Ende Herrn Lülings (Nr. 180) Apotheke der Delikatessen, wo vom Pindakaas bis zur Krabbenmayonaise wirklich jede Komponente des Geschmacks versammelt ist. Aus der Einkaufstasche duftet das Glück und erinnert den Gast an sein Versprechen: Daß er in Den Haag nicht das letzte Mal gewesen ist.

Auskünfte: Niederländisches Büro für Tourismus, Hohenzollernring 38-40, W-5000 Köln 1, Telefon 02 21/2 57 03 83. W. Harker

Damhirsch mit Steinpilzsaucen, glasierten Weintrauben, Broccoli, Mandelbutter und Schinkenkroketten“. Und dann waren sie so satt, daß sie das „hausgemachte Brombeerparfait“ kaum noch runterkriegen – das hätte ich ihnen vorher sagen können, ich kenne den Laden und seine Portionen. Allerdings frage ich mich dann manchmal, ob zum Beispiel Seeteufel unbedingt in Nußmehl gebraten werden muß, ob Spargelspitzen dazupassen – ich kann mir nicht helfen: ich hätte Lust, die glasierten Weintrauben und die Broccoli vom Damhirsch zum Seeteufel zu tun und die Spargelspitzen zum Damhirsch, oder zu den Wachtelbrüstchen, und so weiter – ob ich dann wohl beim Kriterium „Kreativität“ einen Punkt mehr in Gault Millaus Kochmütze hineingedrückt kriegt?

Will sagen: man sollte all dies nicht so furchtbar ernst nehmen. Was aber niemanden daran hindern sollte, sich für 48 DM (jeweils für Deutschland, Österreich, Schweiz) daran zu delectieren, wo „ein dünnes Kohlrabiblatt den bretonischen Hummer auf Blattspinat bedeckt“, wo es „Steinbeißer, auf den Punkt gegart“ gibt oder „Pistazieneissoufflé auf Mascarpone Schaum mit Erdbeeren“. Ich kann mir zwar immer noch nicht merken, was Mascarpone ist – trotzdem: guten Appetit! gb

Zehn Jahre „Gault Millau“ Deutschland

Der „Reiseführer für Gourmets“ (Gault Millau, Guide Deutschland, Wilhelm Heyne Verlag, München) ist zum zehnten Male für Deutschland erschienen – was soll man zu einem solchen Buch eigentlich sagen? Die Idealnote 20 (von 20) ist immer noch nie vergeben worden; 17 oder mehr Punkte hatten in der ersten Ausgabe ganze drei Chefs, jetzt etwa 60. Aber 90 Prozent der 650

Chefs, die überhaupt mit einer Gault Millau-Kochmütze „ausgezeichnet“ werden (von insgesamt 1380 getesteten Restaurants, davon 100 in den neuen Bundesländern), „kochen zwar gut, aber im Stil von Kopisten und Langweilern“: Man kann sich's also aussuchen. Die Frage ist doch: kochen sie besser als vor zehn Jahren? Im Grunde gibt dieser Führer keine Antwort. Er beklagt aufkommen-

de Langeweile und Standardisierung: überall bekomme man die gleichen Gerichte vorgesetzt. Was zu der weiteren Frage führt, ob dieser und ähnliche Führer nicht mit zu solcher Entwicklung beigetragen haben – falls die Köche sich davon beeinflussen ließen.

Wachsende Erwartungen

Das Publikum benutzt solche Führer anders. Wer reist und gern gut isst, blättert vorher nach und wählt (vielleicht) danach aus. Wogegen nichts einzuwenden ist. Hier mag sogar ein weiterer „Einfluß“ entstehen: die Anspruchshaltung des Publikums wächst, die Chefs werden versuchen, ihr nachzukommen.

Und wie „testet“ man so einen Führer? Man schlägt nach bei dem Etablissement, in dem man selbst zuletzt gespeist hat – um Gottes willen! Wäre man „Gault Millau“-Mitarbeiter, dann hätte man folgendes essen müssen: „Mousse von Hummer mit hausgebeiztem Lachs und Salat mit Basilikum; Wachtelbrüstchen, in Butter gebraten, an Portweinsauce“ – wer hat sich eigentlich dieses idiotische „an“ ausgedacht? – „in Nußmehl gebratene Seeteufelmedaillons mit Hollandaise und Spargelspitzen;

Nachweispflicht nicht übertreiben

Reise-Krankenversicherer dürfen es bei ihren Kunden mit der Nachweispflicht nicht übertreiben: So können sie von einem Urlauber, der Ferien in der Dominikanischen Republik machte, nicht verlangen, eine Rechnung von Arzt und Krankenhaus durch die dortige Ärztekammer und das Außenministerium „bestätigen“ zu lassen. So entschied das Oberlandesgericht Köln (AZ 5 U 22/90). WB

ParKS[®] 12

Hommel

Rote Liste-Eintrag Nr. 69015

Das superschnelle, übersichtlichere Arztpraxisprogramm

- ★ Sichere KV-Abrechnung auf Disketten
- ★ Leistungsstatistik
- ★ ON-Line Regelwerk
- ★ Formular-Druck
- ★ Medizinische Dokumentation
- ★ Diagnosenbibliothek
- ★ Rezeptbibliothek
- ★ Medikamenten-Verwaltung
- ★ Medikamenten-Statistik
- ★ Integrierte Textverarbeitung
- ★ Privatliquidation
- ★ Mahnsystem
- ★ Anbindung Gelbe Liste Pharmindex
- ★ Dateien in Standard dBase
- ★ Datenpflege und Sicherung
- ★ BG-Abrechnung

Med III

Komplett 1190,-

inklusive **+166,6 MWS.**

Mehrplatzfähigkeit
bis 6 Arbeitsplätze

Kostenlose Info, Demo-Diskette anfordern

Grazer Str. 29
6050 Offenbach

Tel 069/ 81 07 82
Fax 893308