

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 88 (1962)
Heft: 23

Rubrik: Limmat Spritzer

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 31.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Beefy, Borscht und Chatzegschrei

Als sich der junge Gottfried Keller in München dürftig durchschlug, schilderte er seine Sehnsucht nach einem guten Stück heimatlichen Specks und gedörrten Stückli, nach einer Böllenwähe, und er jammerte, auf die Fasnacht hätte er gern etwas zum Schmausen, was ihn an die Heimat erinnere, und «zu diesem wären die Schübling am besten».

Offenbar gab's noch keine helvetische Spezialitäten in Deutschland, im Gegensatz zu heute: sind doch kürzlich die nach dem Berner Oberland benannten «Oberländer Toastschnitten» von der Speisekarte des Bonner Bundestagsrestaurants gestrichen worden, weil Gäste immer wieder auf den abgetretenen Vertriebenenminister Oberländer anspielten!

Der «Schübling» freilich ist keine typisch zürcherische Delikatesse. Als echt zürcherische Spezialität gilt ... ja, was eigentlich? So auf Anhiob? Ich habe ein bißchen herumgefragt. Essen ist schließlich wichtig, und überdies ist es bald die einzige Beschäftigung, die unsere vielgelobte Jugend nicht ermüdet.

Da gebe es einmal, erfuhr ich, ein altes, «Chatzegschrei» genanntes Zürcher Gericht: Gehacktes mit Weinbeeren, mit Essig oder Wein abgeschmeckt. Warum Chatzegschrei? Nun, man kann es sich vorstellen. Hackbeefsteak hat ja oft viel mit Hack und sehr wenig mit Steak zu tun, und nicht von ungefähr wird das Hackbiftegg mitunter auch «Filet Loreley» genannt: Ich weiß nicht, was soll es bedeuten.

Dann die Kutteln. Auf Zürcher Art. Das heißt scheint's immer: mit Kümmel. Der Hotelküchenjargon hat bekanntlich seine Geheimwendungen. Fällt der Name Dubarry, dann ist immer Blumenkohl mit von der Partie, bei Auguste Parmentier sind es Kartoffeln, bei «Schweizerart» Käse, während freilich «boire à la Suisse» im Pariser Argot soviel wie «unmäßig trinken» bedeutet. Dies nebenbei.

Die «Zürcher Krebse» kennen Sie doch? Gebackene, geschlitzte Servelats mit Zwiebeln und gehacktem Grün! Zürcher Gschnätzlets mit Kalbfleisch, Nierli, Champignons, gehackten Zwiebeln, Sauce Idéale und – ganz zürcherisch – einer Spur Paprika? Zürcher Zunftspießli? Zürcher Topf? Alles sehr zu empfehlen!

Und dann die Leckereien: die Zürcher Sudeltorte, die Nüdschnitten – Marmelade oder Mandelfüllung zwischen Offleten –, die echten Zürcher Fasnachtsküchlein, längliche Vierecke, hellgelb gebacken, die wie Kissen aufgehen, auch Blätz oder Chüsseli heißen und mit Kümmel und Salz serviert werden. Eierröhrli, Zuckerwähe, Müüslichüechli und Zürcher Leckerli, die sich vornehm von Basler, St. Galler und Berner Leckerli distanzieren; Meisterwerke der Confitseriebranche – deren renommiertester Vertreter ehemals in Supergala zum Bahnhof schritt, um einen kaiserlichen Kunden gebührend zu empfangen – wie Züri-Bilder und Souvenirs de Zurich, mit Schokolade gefüllte Züri-Hüppen, – und selbstverständlich Züri-Tirggel, wozu freilich 1948 eine Helmhaus-Ausstellung über das Gaswerk und seine Halbfabrikate meldete: «Die Farben in den Kuchen drin und Süßstoff vulgo Saccharin, der Zuckerbäcker weiß es wohl – sie waren einst Teer und Benzol.» Zum Tirggel meinte einst Edwin Arnet – den Nebi-Lesern ehemals als «Philius» wohlbekannt –, nach Zunftessen habe früher der Mann der Gattin Tirggel als Bhaltis heimgebracht, mit der Zeit sei der Brauch abgegangen, und das Zunft-räuschchen sei des Mannes einziges Mitbringsel gewesen, weshalb man in Zürich auch Tirggel statt Rausch sage.

Das war übrigens ein flotter Brauch, die Sache mit dem Bhaltis: nach dem Essen wurde den Gästen Packpapier ausgeteilt, so daß sie vom Übergebliebenen heimnehmen konnten. So brauchte man sich nicht am gleichen Abend halbtot zu mästen, um

die Kosten für mitgebrachte Blumen herauszuschinden.

Selbstverständlich wird in Zürich nicht nur geschlemmt. Da und dort gibt es noch immer zur Abwechslung das, was einst jahraus, jahrein vieler Leute regelmäßiges Znacht war: «Kafi, Möcke und dBei underem Tisch.» Auch Hirse kommt noch aufs Tapet, wenn auch weniger häufig als zu jener Zeit, da die Zürcher Gesellen zeigen wollten, wie schnell sie fahren konnten, deshalb per Schiff gekochte Hirse und warme Semmeln nach Straßburg brachten und das Essen tatsächlich noch warm anbieten konnten. Der Abkehr vom Mästen kommt neuerdings ein Zürcher Lokal mit seiner «Ever-schlank-Wähe» für 1.80, inkl. «1 Hagebuttentee mit Vitamin C» entgegen.

Ausländer beneiden Zürich oft einer weiten kulinarischen Spezialität wegen: der vorzüglichen vegetarischen Restaurants, deren Gedeihen an der Limmat freilich nicht verwundern kann, ist doch Zürich Geburtsort des weltweit bekannten Birchermüeslis, wozu allerdings das holländische Blatt «Het Parool» unter dem Titel «Bircher Müsli met alcohol – Foei!!!» melden mußte, in einem Amsterdamer Restaurant werde das Birchermüsli mit einem Schuß Kirsch gewürzt. «Foei» oder «Pfui» sagen dazu natürlich auch die Herren Bircher in Zürich.

Im übrigen ist Zürichs Küche nicht ausgesprochen zürcherisch. Man kann bald da, bald dort walliserisch und waadtländisch speisen, französisch, piemontesisch, toskanisch, bolognesisch, venetianisch, ungarisch, spanisch, bayrisch, indonesisch, sogar russisch: Côtelette Pojarski (der Pojarski war übrigens auch so ein Hackfleisch-Bruder, der alles zu Haché schlug, wenn er in Rage kam), Bœuf Stroganoff, Schaschlik und Borscht, übrigens ein Lieblingessen Chruschtschows, sofern man das noch erwähnen darf, ohne gleich prokommunistischer Gesinnung bezichtigt zu werden. Der eine oder andere Leser mag sich erinnern, daß 1956 nicht nur Zürichs Russenweg über Nacht in Ungarnweg, sondern auch das Gericht «Russische Eier» in einem Zürcher Restaurant in «Schweizer Eier» umgewandelt wurde. Und da wir grad von Rußland reden: Auch Chinas Küche ist in Zürich heimisch, und es geht das Gerücht, daß einem

Gast, der kürzlich im Seefeld eine Portion Lin Pui, gut gebraten, bestellte, bedeutet wurde, Lin Pui könne nicht serviert werden, das sei der Küchenchef.

Zürich ist in den letzten Jahren eine Bühne geworden, auf der Völker aus aller Welt ihre Kochkünste vorführen. Regelmäßig kann man sich an einem Schwedenbuffet gegen Pauschalbetrag vollfuttern, bis man nicht mehr papp sagen kann. Dänische Wochen zeigen, daß, trotz Hamlets gegenteiliger Meinung, im Staate Dänemark nichts faul ist. Deutschland kehrt in Zürich ein mit Störbecker Suppe – Aal, Rotbarsch, Knurrhahn, Muscheln, Krabben und Gemüse – und Schillerlocken, Mexiko mit Tequila und Mole Poblano, Japan mit einem ganzen Nachtessen – Ocha, Mizuyokan-to-Tamago-soba-kashi-Tempura, Sukuyaki, Mitsu-mame und Sake – Griechenland mit cognacdurchtränkten Fleischkugeln, Finnland mit Savustettua Pornkieltä, nämlich geräucherter Rentierzunge, Kanada mit Cipollata-Frühstück samt Ahornsirup, Indien mit Seekh Kabab, gehacktem, gewürztem, am Spieß gebratenem Schaf-Fleisch. «Haring in 't Land, dokter aan de kant», ruft Holland alljährlich in Zürich, nämlich: «Ist der Hering im Land, ist der Arzt weit.» Nach dem vierten Hering soll Onkel Doktor aber mitunter zurück sein.

Seltsame Leckerbissen treffen wir in Zürich an: Krokodilsuppe ist in Dosen zu haben. Einen Salat «For men only» mit Roquefort und Gorgonzola empfiehlt ein Restaurant, daran erinnernd, daß man Käse früher da und dort bloß «Schrecken-Gast» nannte. Als man sich im Zoo mit der Frage befaßte, ob man den Raubtieren Walffleisch verabreichen solle, ließ Direktor Hediger vorerst den Journalisten Walsteak servieren. Sollte es schiefe gehen ... nun, ein Journalist ist leichter zu ersetzen als ein afrikanischer Löwe. Die erlesenen Leckerbissen aber hat wohl ehemals ein Inder im Zürcher Panoptikum verschlungen: eine Suppe aus Sägemehl und Petrol (brennend), als Braten einen Rehllederhandschuh, zum Dessert Kristallglas, dazu als Tischwein Petrol. Nach dem Essen tanzte der Gute auf Scherben von 150 Flaschen.

Neuerdings zieht die Fünftage-woche am Horizont herauf, führt zu amerikanischen Mittagessen auswärts, zu Hamburger, Beefburger, Cheeseburger, allerneuestens zum «Beefy mit Gauchosauce und Sännechäs», vom Beefmaster präpariert, von der Beefiette serviert. Und von da bis zum Essen mit der Stoppuhr in der Hand ist nur noch ein Schritt.

Apropo: Neuangekommene Fremde, allenfalls von der ersten Zürcher Mahlzeit enttäuscht, haben es heute einfach. Ich lese: «Sie können in Zürich das Mittagessen, in Montreal aber schon das Nachtessen einnehmen, wenn Sie mit einer DC-8 der Air Canada fliegen.»



abc...ABC...abc...ABC...*

* kinderleicht schreibt man auf HERMES