

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 88 (1962)
Heft: 42

Artikel: Spreefutter
Autor: Pick, Fredy
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-501870>

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

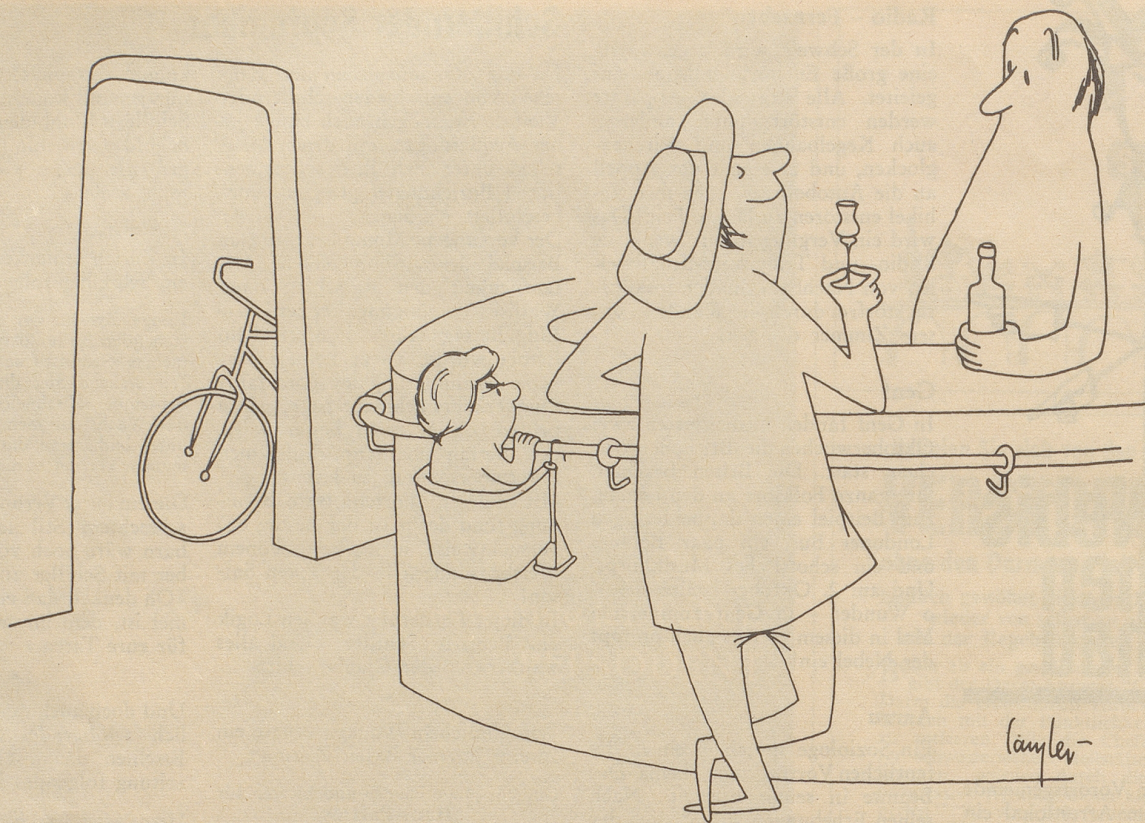
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

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: 30.03.2025

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



SPREEFUTTER

Da regt sich nun einer zünftig auf, weil es einen IBV gibt, der sich als «Interessengemeinschaft der Bierdeckelsammler» entpuppt, und der die nächste Verleihung des Goldenen Bierdeckels «trotz der Mauer, trotz dieser quälenden Wunde» im westlichen Teil Berlins vornimmt. Ja, warum denn eigentlich nicht? Das Verleihen des Goldenen Bierdeckels ist auch nicht unser Fall, aber wenn man schon welche verleiht, wenn man schon tausend andere überflüssige Sachen zelebriert, warum denn nicht zwischendurch auch in Berlin? Soll Berlin vielleicht in Dauerwelle die Stirn runzeln? Tanz abschaffen, Operette abschaffen, Humorblatt abbestellen, das gebratene Hühnchen refüsieren und zu Hülsenfrüchten übergehen, Filmfestspiele annullieren? Ist etwa deshalb der Klub langer Menschen neulich in Zürich statt in Berlin gegründet worden?

Bierdeckel! Vom Sammeln einmal abgesehen: der Artikel paßt nicht schlecht zu Berlin und seinem runden Dutzend Brauereien, zu seiner berühmten «Weissen mit Schuß», nämlich Weißbier mit Himbeersaft, zu seinen Biergläsern, die

einst «scharfer Henkel» oder «Tulpe» hießen, zu seiner «kleinen Lage», nämlich einem Viertelliter (Molle) Bier; dagegen ist der «Pfiff» als Maßeinheit vor einigen Jahren abgeschafft worden: rief man ehemals dem Wirt «Herr Gastronom, jem Se mir eenen Pfiff Bier», so ließ dieser ein kleines Gläschen voll Bier laufen, das der Gast in sich hineinplätschern ließ, ehe er weiterging. O ja, Berlin war und ist durchaus eine in Richtung Bier orientierte Stadt, wobei der Ausdruck «Braunbier mit Spucke» lediglich zur Bezeichnung einer schlechten Gesichtsfarbe dient, und wobei man unter einem «kleinen Verhältnis» ein helles Bier plus einen Korn verstand. Unter einem «kleinen Klaren» oder einem «Kurzen» dagegen hat man sich einen Getreidekorn vorzustellen, wie er namentlich in Arbeiterschenken nach dem Lohntütenball, dem Zahntag, nicht ungenutzt getrunken wird. Bereits ins Reich der Cocktails weist der «Nixenkuss», ein Heringscocktail, und neben Bier spielt vor allem Kaffee vom «Mokka» mit doppeltem Pulverquantum bis hinunter zur Lorke, zur Muckefucke, dem dünnen Gerstenkaffee, eine große Rolle.

Essen? Gewiß, man ißt auch in Berlin. Nicht immer sehr üppig übrigens: der Uebersame «Hungerkralle» fürs Luftbrückendenkmal ist nicht aus der Luft gegriffen. 1800 Kalorien je Tag und Einwohner standen in der Blockadezeit 1948 zur Verfügung. Heute reichen die amtlich gestapelten Lebensmittelvorräte ein Jahr, diesmal zu 2900 Kalorien gerechnet.

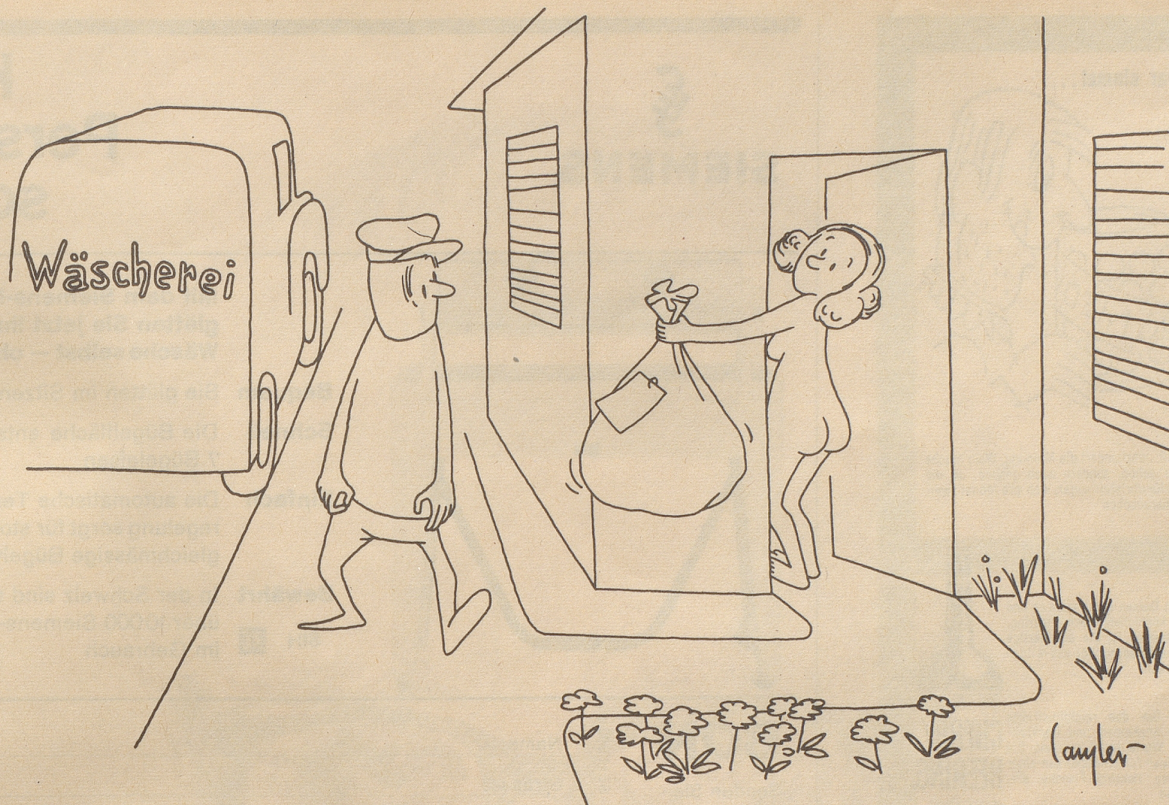
Siebzig Jahre sind es her, daß *Aschinger* in Berlin seine erste Bierquelle eröffnete, berühmt für Erbsensuppe, berühmt für Bockwurst mit Salat, berühmt für das Ent-

gegenkommen, daß man zur Suppe soviel Brötchen gratis konsumieren durfte als man wollte. Nicht von ungefähr spricht Arthur Silbergleit von Aschinger als dem «Land der unbegrenzten Brötchenmöglichkeiten», vom «letzten Hoffnungsbrötchenkanaan», und bedichtet Aschinger pathetisch: «Der selbe Mund, den du so oft schon stopfstest mit Erbsensuppe oder Gänseklein, will dir ein selbstverzapftes, reimbezopftes Lied zum Genusse für Genüsse weih'n.» Maler, Dichter, Studenten Futterten sich bei Aschinger rund, und noch heute geht die Sage, Aschinger habe seinerzeit die aufstrebende Intelligenz vor dem Hungertode bewahrt. Heute dampft die Erbsensuppe wieder in zwei Aschinger-Lokalen. Teurer, gewiß, ist auch sie geworden.

Ein anderes Berliner Experiment wurde still begraben: im Zoorestaurant konnte man einmal für wenige Mark sich soviel vom kalten Buffet angeln, als man in seinen Magen zu stopfen in der Lage war. Da kamen Leute mit einem Dreitagekohldampf angetrabt, füllten wohligh den Schlauch, hoben einen Verdauungsschnaps, blieben stundenlang im Lokal, bis sich der Appetit wieder meldete, begannen erneut zu schnabulieren und versorgten erst noch draußen wartende Bekannte mit Sulzkoteletten: die Betriebsleitung hatte vergessen, die Essensdauer

Orientalisches Märchen

Achmed der Reiche, aus Bagdad, wollte seiner Tochter ein Hochzeitgeschenk machen. Vergeblich durchreiste er den ganzen Orient, um ein Geschenk zu finden, das seiner Tochter würdig wäre. Endlich kam er auch nach Europa, und in Zürich, an der Bahnhofstraße 31, bei Vidal, fand er einen Orientteppich, der war so schön, daß sogar die Schönheit seiner Tochter beinahe daneben verblaßte. Darum kaufte er ihn lieber für sich selber, und baute sich einen herrlichen Palast darum herum, der heute noch in Bagdad seinesgleichen sucht!



zeitlich zu beschränken. Ueberdies rollten aus dem nahen Catcherzelt beim Zoo mächtige Catcher herüber zur Bedienung nach Magen-größe, Muskelpakete mit Posturen wie zweitürige Wandschränke, bis mit der Herrlichkeit von einem Tag auf den andern Schluß war.

Während der kalten Jahreszeit bis zum Frühjahr findet man auf den Berliner Speisekarten das Eisbein, unser Wädli, mit Erbsen und Sauerkraut als Saisonspezialität. Die Metzger wissen oft kaum, wo sie alle die bestellten Eisbeine hernehmen sollen, denn ein Schwein hat nun einmal bloß vier Beine. Mit einem fünften käme es überdies nicht ins Schlachthaus, sondern ins Abnormitätenkabinett. Eisbein mit Sauerkraut und Erbspurée bildet auch den obligatorischen Richtschmaus der Berliner; ist das Richtmahl mager, so pflegen die Bauleute abgenagte Heringsgräte unter dem Richtbäumchen anzunageln. Als das feudale Hilton-Berlin gebaut wurde, wollten die Arbeitenden – eine Novität – Bargeld statt Eisbein.

Und da wir gerade beim Hilton sind mit seiner feudalen Präsidentensuite, mit Fernsehapparaten im antiken Schrankmöbel, mit dem Schweinelederparkett: ich habe die pompöse Speisekarte nach Hause genommen, die gewunden mit dem «Aufruf zum Mahle» beginnt, wo-

nach vom «Eichenen Wagen» etwa «Kurfürstliche Delikatessen» wie Gefüllte Eier Moscovite mit Kaviar serviert werden, daneben auch, und das beruhigt, saftige Swiss Rösti. Die Karte des feinen Hauses riskiert gar einen Abstecher in Berlins kulinarische Vergangenheit, als es noch hieß: «Eine junge Dame aus gutem Hause soll zum Bestreichen des Brotes mit Butter nicht den Daumen verwenden, noch soll sie die Hand tiefer als bis zum Gelenk in die Suppe tauchen.»

Türkische und indische, chinesische und ungarische, dänische und bayrische, italienische und jugoslawische Küche geben sich Stelldichein in Westberlin, und ein Schweizer Käse aus Dänemark ist auch da. Bei Klaufner stoße ich auf ein Mendelssohnsches «Lied ohne Worte»: Vier Filets mit Gemüse garnitur, wie man dann sieht, wenn die poetische Sache auf dem Tisch steht. Merkwürdige Bezeichnungen gibt's manchmal, und die Catherina Valente guckte komisch drein, als der

Kellner ihr auf die Frage nach Empfehlenswertem zu einer «Fuhre Mist» riet. Es war kein Scherz, wie sich nachträglich herausstellte, sondern Hackbeefsteak mit Sauerkraut und Bratkartoffeln, in einer Miniaturschubkarre serviert. Auf dem Toast «Potsdamer Garde» dominieren Schinken, Rührei und Spargeln. Saurer Hering mit Schlagrahm ist nicht für alle, und das gilt auch für die mit Käse überbackenen Oelsardinen. Und als ich aus Neugier einen «Kasseler Bauch» bestellte, musterte der Kellner mitleidig mein Poststücken und riet zu etwas Leichterem als ausgerechnet fettem Schweinebauch.

«Hier kannst du futtern wie bei Muttern» steht an einer Eckkneipe, einer sogenannten Klitsche, und wer dort ißt, braucht einen Seemannsmagen, nicht so sehr des Königsberger Kuheuters wegen als im Hinblick auf die durch den Wolf gedrehten Innereien, den in zähe Scheiben geschnittenen Labskaus. Es gibt da «deftige» Sachen, die man ohne Kümmel oder so kaum hinunterbringt.

Daheim in den vier eigenen Wänden wird natürlich ganz normal gegessen wie überall. Dicke Erbsen und Sauerkohl haben noch immer an Donnerstagen ihre Verehrer. Die berühmte Bulette entspricht dem Hackbeefsteak, dem Hamburger, dem «falschen Hasen», und böse

Mäuler meckern, die Bulettenpreise stiegen immer mit den Brotpreisen, weil so viel Semmelabfälle drin seien. Dann die Würste in ungezählten Varianten, das aus Kriegzeiten herübergerettete Mißtrauen gegen Leberwurst, in der Anekdote konserviert: Ein Beherzter rettet einen Berliner aus dem Fluß, und der Gerettete dankt: «Geld hab ich keins, um Sie zu belohnen, aber nehmen Sie einen nützlichen Rat von einem Branchenkundigen: Essen Sie nie Leberwurst!» Und was Rösti mit Kaffee bei uns nach teuren Ferien oder vor dem Zahltag ist, scheint in Berlin die Stippe zu sein: Man stößt Brot in eine Tunke aus Fett, Mehl, Wasser, Pfeffer, Essig, Salz und Zucker.

Im Reich der Süßigkeiten fällt vor allem der bis zu 80 Zentimeter hohe Baumkuchen auf. Und natürlich der «Berliner», der mopsig-dicke, schön glasierte. Nach ihm nennt der Berliner denn auch einen korpulenten, unteretzten Menschen einen «Fannkuchen mit Beene».

Fredy Pick

MALEX *Schon*
ein einziges wirkt prompt
**bei Schmerzen
und Unwohlsein**



**Hotel Anker
Rorschach
Seeterrasse**