

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 99 (1973)
Heft: 33

Rubrik: Basler Bilderbogen

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: 17.03.2025

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



Wenn Basler schlemmen

Basel ist eine Stadt von Leckermäulern. Das geht ja schon daraus hervor, daß es in Basel eine Spezialität namens Leckerli gibt, von der man in Basel behauptet, daß niemand anderer auf der ganzen Welt sie mieche. Das dürfen Sie jetzt nicht falsch auffassen und etwa meinen, Leckerli seien so miserabel, daß niemand anderer als die Basler es übers Herz bringe, sie zu fabrizieren. Oder gar: sie zu essen. Nein, so isch das nit. Leckerli werden in Basel fabriziert, auch wenn die merkwürdige Tatsache besteht, daß die nach meiner Meinung besten Basler Leckerli gar nicht in Basel gebacken werden, sondern in Münchenstein, und das liegt im Kanton Baselland. Leckerli werden auch in Basel gegessen. Wenigstens von mir, falls ich sie habe. Andere Leute habe ich in Basel noch sehr selten Leckerli essen gesehen. Das mag daher kommen, daß sie nicht gerade billig sind (die Leckerli). Aber kann etwas billig sein, das so kostbare Bestandteile enthält wie Honig, Kirsch, Mandeln und dergleichen, die ja – da sie meist von weither kommen – bald schon pro Kilo soviel kosten wie das ordinärste einheimische Kuhfleisch?

Seit Jahren befasse ich mich so nebenbei mit der Erforschung von Ernährungsgewohnheiten der Naturvölker. Ich habe dazu ausgedehnte Reisen unternommen, die mich in die abgelegensten Gegenden dieser Erde führten – sogar in den Kanton Schwyz. Und der muß ja ganz ungeheuer abgelegen und schwer erreichbar sein. Jedenfalls habe ich aus dem Kanton Schwyz seit jenem folgenschweren 6. Juni dieses Jahres, an dem der Nebelspalter eine Sondernummer über besagten Kanton herausbrachte (mit zwei Beiträgen aus meiner Feder), aus dem Kanton Schwyz auch nicht ein Sterbenswörtlein mehr gehört. Wahrscheinlich braucht die Post so lange, bis sie in die abgelegenen Krachen und Hochebenen dieses Kantons gelangt, und bis sie von dort wieder eine Nachricht an die Außenwelt

befördert. Wie schwer sie's im Kanton Schwyz hat, mag man ermessen, wenn man berücksichtigt, daß ich seit dem 6. Juni bereits dreimal mit Katmandu in Nepal korrespondierte – jeweils hin und zurück.

So einfach es ist, die Ernährungssitten der Tuareg in der Sahara zu studieren oder die der Bauern in den Tälern des Velay, so schwer ist es, hinter die Schliche der Basler Leckermäuler zu kommen. Es genügt keineswegs, daß man etwa in Basel die Wirtschaften aufsucht und zusieht, was die Gäste bestellen und sogar essen. Erstens käme man aufs Glatteis, weil die meisten Gäste entweder Ausländer sind, die sowieso nur Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Salat bestellen, weil sie sonst nichts für sie Eßbares auf den Speisekarten finden. Oder weil, wenn es schon Basler Gäste sind, sie auf Rechnung ihres Spesenkontos dinieren, und da bestellen sie einfach das Teuerste und genießen es im Hinblick darauf, daß man es dann von der Steuer abziehen kann (Vorwand: Einkommensgestehungskosten). Das gibt ein ganz falsches Bild von den Eßgewohnheiten der Basler Urbevölkerung. Wenn man die wirklichen Ernährungssitten kennenlernen will, muß man in eine kleine Beiz gehen, in die sich keine Ausländer verirren, und die zu preiswert ist, als daß jemand mit Spesenkonto dort essen würde.

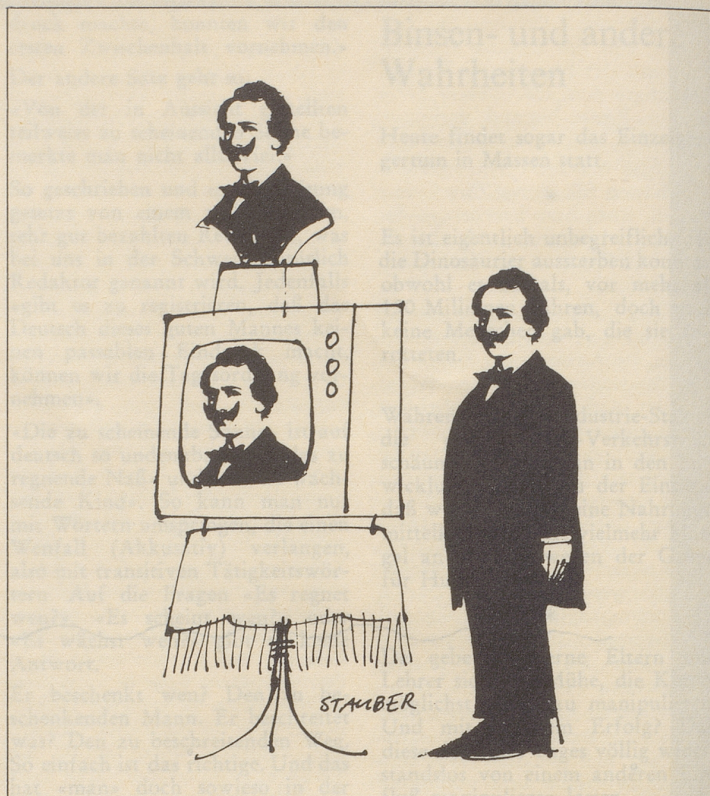
Nun ist das in Basel aber so. In einem Büchlein habe ich einmal gelesen: die beste kleine Beiz in Basel ist das «Agneau d'Or» in Mulhouse im Elsaß. Das ist eine glatte Lüge. Das «Agneau d'Or» in Mulhouse im Elsaß ist gar keine kleine Beiz, sondern ein ansehnliches und sehr gut geführtes Restaurant mit einer ausgezeichneten Küche und einem prima Weinkeller. Man sieht dort zwar viele Basler essen (inbegriffen mich selber). Aber immerhin gehört Mulhouse seit der Revolution in Frankreich anno 1789 nicht mehr zur Schweiz und deshalb auch nicht zu Basels Randbezirken. Hingegen: ich habe in Basel eine kleine Beiz gefunden, in der ich tatsächlich Basler schlemmen sah und beim Mampfen beobachten, belauschen und erforschen konnte! Und diese kleine Beiz trägt erst noch den Namen eines Heiligen, der seit bald



Singen macht Durst...
ihn löscht der herrliche,
vollmundige Traubensaft

RESANO

BRAUEREI USTER



1600 Jahren den Wein beschützt. Nämlich des heiligen Urban. Der steht, auf einen Brunnen festgemörtelt, vis-à-vis der Beiz und trägt eine Tiara, was ihn als Papst erkenntlich macht, obschon er gar keiner war. Der heilige Urban, der die Weintrauben beschützt und den Wein, war nämlich nicht der Papst Urban der Erste, sondern er war ein schlichter Bischof von Langres in Frankreich, der vor 1600 Jahren starb und seither mit einer Weintraube oder mit einem Rebenzweig abgebildet wird. Begraben liegen seine Reste – wie könnte es anders sein? – im Burgund, nämlich in Dijon. Das ist nur ein Katzensprung weit weg von Langres, falls man eine Katze ist, die sehr weit springen kann, nämlich so um die 65 Kilometer. Luftlinie. Nach diesem heiligen Urban heißt die Beiz «Urbanstube». Und in ihr schlemmen die Basler. Ich inbegriffen.

Man kann unwahrscheinlich gut schlemmen in dieser kleinen Beiz. Ich pflege dort meistens Scampi zu essen, vom Grill, mit einer unerhörten Sauce, und erst noch überbacken. Oder Lummeli; falls Sie wissen, was das ist. Oder Kalbsbries. Daß diese Beiz so gut ist, verdankt sie nicht etwa der Fürsprache des Heiligen, der vis-à-vis auf dem Brunnen festgemörtelt steht. Sondern das verdankt sie einem jener Wohltäter der Menschheit, die sich schlicht Küchenchefs nennen. Im vorliegenden Falle ist das der Fritz Allenbach. Wie der Name vermuten läßt, ist der Fritz Allenbach ebenso Urbasler wie die meisten anderen Urbasler; indem er nämlich aus dem Kanton Bern stammt. Man hört das ohne Schwie-

rigkeiten, wenn man sich mit ihm unterhält. Andere Urbasler stammen aus Lyon oder aus Staufen im Breisgau, aus Mulhouse im Elsaß oder aus Katzenellenbogen irgendwo in den Gebirgen des Mittelrheins unweit der Loreley. Man ist in Basel schon sehr erstaunt, wenn ein Urbasler wenigstens aus einer Gegend stammt, die immerhin schon seit einiger Zeit zur Schweiz gehört. Wie etwa der Kanton Bern.

Wenn Basler schlemmen möchten, gehen sie zum Fritz Allenbach in die «Urbanstube». Ich inbegriffen.

Jetzt werden Sie sagen: «Ha! Da sieht man's wieder: Schleichwerbung!» Damit haben Sie den Apfel aber hinters Pferd getroffen. Leider ist das keine Schleichwerbung. Denn in ganz wenigen Wochen macht der Fritz Allenbach seine Beiz für Basler Schlemmer zu. Er hat mir das am Telefon erzählt, und ich war froh, daß er's am Telefon tat, denn so konnte er die Tränen nicht sehen, die mir ins Auge stiegen. Wenn Sie also in der «Urbanstube» schlemmen möchten, müssen Sie sich ganz wahnsinnig beeilen. Sonst stehen Sie vor einer geschlossenen Tür.

Und das wirft von neuem die eklatante Frage auf: wo schlemmt der Basler? Wenn er's nicht mehr beim heiligen Urban tun kann – wo zum Teufel sonst?

MALEX
gegen Schmerzen