

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 101 (1975)  
**Heft:** 10  
  
**Rubrik:** Limmatspritzer

### **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>**



## Zibelewajje Rädäbäng

Reichlich abgenützt sind die simplen Witze, die vom Verhältnis zwischen Basler und Zürcher angeblich zeugen. Wenn man sie schon anführt, muss man heutzutage noch etwas dazutun. Oder gar die Zutat zur Hauptsache machen, die Scherzchen nur noch beiläufig erwähnen.

Und so hat's im Monat Februar ein Zürcher Hotel gemacht, das ansonsten in der letzten Zeit namentlich durch russische Abende bekanntgeworden ist. «Nova Park» heisst es. Und es hat sich im Fasnachtsmonat mit dem Heimweh-Basler Raoul Baerlocher zusammengetan, der auch als Hauspoet eines Zürcher Club-Dancings gilt, am Radio und am Fernsehen zu tun hatte und zu tun hat.

Dieweil es also ... nun ja, man hätte in Zürich auch versuchen können, die Basler Fasnacht einigermassen zu kopieren. Aber so etwas würde in Zürich nur funktionieren, wenn keine Zürcher dabei wären. Der Raoul Baerlocher und das genannte Hotel scherten deshalb aus auf kulinarisches Gelände.

Was da einen Monat lang angeboten wurde, nannte sich «e Hampfle fasnächtligi Menues». Auf dem Spezialitäten-Zeedel stand als erstes: «Basler Mählsuppe-n-à la Morgestraich.» Wozu Baerlocher notierte: «Aigetlig isst me-n-e Mählsuppe no-n-em Morgestraich, zem Uffwerme oder zem noone-mool Dribernoodänge, wie heerlig die erscht Sctund vo der Fasnacht gsi isch. Fir Nitbasler oder Antimorgestraichler kennt d'Mählsuppe a-n-Aareegig sy, au emool an Morgestraich z'goh.»

Danach folgt «Zibelewajje Rädäbäng». Baerlocher auf der Zürcher Speisekarte: «Me-n-isst si mit oder noo der Mählsuppe-n-oder halt au aifach us dem Grund, well me si gärn het. «Rädäbäng» haiss si uus dem Grund, well's Motto vo der Basler Fasnacht 1975 Rädäbäng haiss, und bim Gniesse vo der Wajje ka me – au als Basler – in diefi Gedänge versingge und iberleege, was das Rädäbäng

als Motto bedytte soll (d'Basler wisse's nämmlig au nit).»

Auf der Karte zu finden ferner: «Lälli-Lälli-Lällekeenig.» Aus dem Kommentar: «Wemme-n-ebberem der Lälli uusestreggt, dernoote-n-isch das gar nit ordlig, im Geege-dail. Der Lälli isch nämmlig nyt anders als d'Zunge – und der Lälle-keenig schtreggt sy Lälli 's ganz Johr de Glaibasler uuse. Jo – d'Glaibasler und d'Grossbasler, das sin nadyrlig zwaierlaj Basler – und baidi maine, si syge die Besere.» Lälli auf dem Teller sind drei Sorten Zunge mit Gewürz und Madeira-Sauce. Und «derzue git's ebbis uus em alte Basel: Kachelimues mit Schungge.»

Zu haben auch: «Hächtblättli Vogel Gryff.» Baerlocher im Magenfahrplan des Zürcher Gross-hotels: «Das isch jetzt fir alli, wo ebbis geege der Lällekeenig hän und's fein finde, ass der Vogel Gryff, der Laj und der Wildmaa – d'Ehrezaiche vom Glaibasel – bim Danz uff der mittlere Rhybrugg der Grossbaslersyte-n-allewyl nume's Fudi aanestregge. Gmies und Gwirz und Wy dämpft, derzue git's Pommes nature, ibersezt haiss das: nadyrligi Härdepfel. Das isch dreeschtlig – jo, unnadyrligi Härdepfel wurd e Basler de Zircher ganz wiss nit gunne.»

Hat in Zürich schon jemand «Morchelschnitte Drejländeregg» gegessen? Ausser im Nova-Park während des Fasnachtsmonates? Nein, sicher nicht. Item: «Me weiss es, Basel isch e Gränzstadt, und das derft schliesslig an der Grund sy, ass me z'Basel eso international dänggt. (Het do eber glacht?) Dert hän Frankrych, Dytschland und Basel – exgysi, y main nadyrlig d'Schwyz – gwissermasse-n-e Rendez-vous.» Zur Schnitte gehören Toast, Morchelsauce, Sparsesbitze (Spargel) und «Milgge». Einfache Sache: «Si b'schtelle – und scho schbyre Si e Huuch uus em Elsass, us em Badänslerländli und – y hoff das schteert Si nit – au e Huuch uus Basel.»

Man konnte überdies bestellen: «Heer Ober, y hätt gern Kalbsläberli uff Riechmer Art. Riehen haiss also Rieche – und d'Basler sin au doo mänggmool au anderscht wie anderi. 's git z'Basel e Gschlächt, wo Paravicini haiss – und däne sait me: Bravetschi. 's sctocht do äxtra phoneetisch gschribe, und das Bischyl soll fir hit au länge. Wie gsait: nit alles, was Si vo Basel lääse, wird au eso gsait, wie's gschribe sctocht. Jo – Züri = Ziri!»

Das «Landschäftler Ogggeschwanzragout» an Rotweinsauce und mit Spätzli sowie Gemüse heisst so, weil es «uff der Landschaft datsächlich meh Oggse git als in der Stadt». Und «s git z'Basel braggtisch kaini Buure meh. Wär's noonig ganz begriffe het, däm ka gwis numme no's Ogggeschwanzragout hälfe – dernoote-n-isch alles glar wie Ogggeschwanzsubbe!»

Was ist denn «e baizt's Limmeli

Mama Baerlocher»? Raoul verrät's gern: Sauerbraten an Rotweinsauce mit Spätzli oder «wenn Si lieber wän, Knepfli». Und «Bi mir stoht s baizte Limmeli in der perseenlige Ass-Hit-Parade-n-allewyl uff Blatz ains. Jä – wie ka-n-is no fajner sage: 's isch fascht eso heerlig fein wie der Morgestraich.»

Warum gibt's ein Aal-Ragout «Verzell Du das em Fährimaa»? Man sollte, sagt Baerlocher, auch als Zürcher einmal mit der Rheinfähre von einem Ufer ans andere fahren. «Mer gseet zwor uff de Brugge Drämli fahre, d'Auto-schlange, Lyt wo bressiere. Me gseet's – aber me heert's nit. Me heert numme s'Rusche vom alte Babbe Rhy und dänggt an die vyle Schbintisiergschichtli, die wunder-same, wo me mänggmool z'heere bikunnt und wo-n-eso unwoh-schynlig sin, ass mer sait: Verzell Du das em Fährimaa! Ebbe well me's nit glaubt.» Also, ausprobieren im Zürcher Hotel, danach sich bei einem guten Tropfen unwahrscheinliche Geschichten erzählen! Denn: «Das git Stimmig, meh Stimmig ass bim Valium-Brogramm vom Färnseh, wo me jo mänggmool sage kennt: verzell Du das em Fährimaa!»

Nicht vergessen haben Baerlocher und der Küchenchef im «Nova-Park» das «Schwyns-Cotelette Tambour-Mayor». Das ist nicht Fleisch vom Tambourmajor, sondern Sau mit Kräutersauce, Gewürzen und Bratkartoffeln. Schliesslich: «Bim schreggig lange Cortège, oder, wie's z'Basel haiss: bim «Vorbeimarsch der Cliquen», doo git's Hunger. Und grad der Tambour-Mayor, wo jo in de maischte Fäll 's greescht Gwicht ummeschlaift, het-en-Asse verdient, wo-n-en sterggt, jo, er brucht e weneli meh als numme-n-e Zvieri-blättli. Nai – sctundelang sin si underwäggs, und z'Oobe, vor em Gässe, muess ebbis guets in fasnächtlige Mage.»

Und damit wäre man ungefähr beim Dessert angelangt. Raoul Baerlocher stellt zum Beispiel etwas vor, das «Wonnekleister» heisst: Bisquit, Makrönl, Rum,

Fricht und Vanillecrème. «Was maine Si derzue? Do heert me dirägg e Clique-n-eso heerlig ruesse-n-und pfyffe. Und wenn Si Drummlen-und Pfyffe nit eso meege, derno kunnt Ene bim Wonnekleister gwiss e-n-anderi Symphony in siese Sinn. Stimmt's?»

Letzter Posten: Punschring «Verhinderete Fasnächtler». Was aber soll man unter einem verhinderten Fasnächtler verstehen? Baerlocher hat's auf die Speisekarte gesetzt: «E verhinderete Fasnächtler ka eber sy, wo, wie's Wertli aigetlig sait, verhinderter gsi isch, an d'Fasnacht z'goh. Aber schreggig gärn gange wär. Oder aber – me ka das Wertli au eso verstoh – wo verhindert isch, Fasnacht z'mache, well er aifach zue verhindert isch, iberhaupt Fasnacht mache z'kenne. Baidi bruuche – uus unterschiedlige Grind zwor – e Drooschtpfläscherli, gnauer: e Drooscht-Punschring. Sott me Si gar fescht dreeschte miese, derno bschtelle Si aifach «Punschring, verhinderete Fasnächtler». (Und, Heer Ober, bittibitti, meh Punsch als Ring!) Und eso vergässe Si noodinoo, worum Si iberhaupt verhinderter gsi sin, Fasnacht z'mache. Broscht!»

So also tönt's und schmeckt's ungefähr, wenn ein Betrieb in Zürich im Fasnachtsmonat «e Hampfle fasnächtligi Menues» aus Basel auf die Karte setzt. Selbstverständlich habe ich eigentlich Hemmungen, auf diese Schöpfungen eines nach Zürich verschlagenen Baslers hinzuweisen. Denn vielleicht ist der Mann doch schon zu lange bei uns. Wer weiss, wie ungeheuer genau die ächten baslerischen Basler es nehmen, erstens mit den Basler Rezepten, zweitens mit der Basler Sprache (ich sage Sprache, weil mir kein passendes Wort einfällt), der wird mit mir fühlen. Ein paar Jahre Zürich entstellen jeden Basler.

Dies nebenbei. Auf dem Spezialitäten-Zeedel stehen übrigens auch noch ein paar Sprüche. Etwa: «Wär bhauptet, 's gäb z'Ziri fascht kai Fasnacht, schwindlet! 's git z'Ziri iberhaupt kai Fasnacht.» Oder: «Altes Sprichwort: Was den einen das Sechsläuten, ist den andern die Fasnacht.» Und: «Noch älteres Sprichwort: Ein Böög kommt selten allein.» Ferner: «Je kleiner ein Bundesrat, desto grösser das Finanzloch.» Sowie: «Wisse Si, ass Si, au wenn Si Basler Menues ässe, ainewäg Zircher blybe?» Oder: «Nit alli, wo-n-e grossi Schnaigge hän, sin Basler.»

Und was die Basler Sprache anbelangt: Baerlocher und das Hotelrestaurant machen die Zürcher auf dieses aufmerksam: «Sorte Si nit lääse kenne, was Si do ässe, dängge Si dra: Si kenne-n-au kai Chinesisch und ässe's ainewäg!»

Und nun wartet Zürich auf die Fasnacht 1976 mit Zürcher Spezialitäten in Basel. Nur wird's nicht einfach sein, mit Chuttele und Chalbsgschnätzletem eine Speisekarte zu füllen.

**berner  
oberland**

**Schilthorn – Mürren**

Panoramaland  
im Pulverschnee  
Drehrestaurant «Piz Gloria»  
2970 m

Man spricht davon:

**Jederzeit Schilthornzeit!**  
Ob mit oder ohne Ski.

Auskünfte: Tel. 036/22 62 44