

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 102 (1976)
Heft: 44

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: 30.03.2025

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



Bei Schober

Als im Januar 1975 Conditorei und Café Schober an der Napf-gasse 4 ihre Türen schlossen, glaubte niemand mehr an eine Wiedereröffnung. Ein prächtiges, verträumtes Stück Altstadt drohte unterzugehen, ein Stück «In einer kleinen Conditorei, da sassen wir zwei bei Kuchen und Tee», ein Verkaufsraum mit neubarocker Stukkaturdecke, mit Messinglampen, mit runden Eisenöfen, mit verspielten Glasvitrinen und Backformen. Und das in einem Haus, das schon 1310 der berühmten Familie Manesse gehörte, wo 1834 ein erster Süsskramladen eröffnet wurde durch Conditor Eberle. Sein ehemaliger Lehrling Theodor Schober erwarb das Geschäft 1874, und später entstand die jetzige Conditorei, bis eben letztes Jahr zur Schliessung geführt von Theodor Schober junior (der jetzt freilich, Jahrgang 1882, kein ausgeprägter Junior mehr ist) und seinen Töchtern, die sich auch zur Ruhe setzten.

*

Indessen, wider Erwarten ist die Conditorei neu erstanden, dazu erst noch ein Tea Room im ersten Stockwerk. Und das Ganze ist immer noch Schober, obwohl die Betreuer und Leiter Adolf Teuscher und Felix Daetwyler heissen. Die Idee zur Erhaltung hatte übrigens Daetwyler. Das heisst, er wurde durch Zeitungslektüre inspiriert.

Denn da hatte zum Beispiel im Januar 1975 Zürichs bekannter Werner Wollenberger bedauert: Zwar sei 1975 nicht nur ein Jahr der Frau, sondern auch der vom Europarat ausgerufenen Denkmalspflege und des Heimatschutzes. Willi damals: «Wer immer ein Auge für den Charme entlegener Zeiten und ein Herz für biedermeierliche Verspieltheiten und zudem einen empfänglichen Magen für nostalgische Süssigkeiten hat, kennt die Con-

ditorei Schober und liebt sie. Doch so, wie die Dinge stehen, wird er sich über kurz oder länger die Altstadt ohne ihre charmanteste Bonbonnière denken müssen.»

Das sei ein Jammer, es müssten Mittel und Wege gefunden werden, das Bijou zu erhalten. Wollenberger: «Werden sie nicht gefunden, enthüllt sich das ganze Gerede von der «wohnlichen Stadt, als heuchlerischer Unsinn, erweisen sich die grundsätzlich schönen stadtpräsidialen Wiederbelebungsversuche an der Altstadt als Leichenkosmetik.»

*

Daetwyler war beeindruckt, unmöglich Scheinendes wurde möglich und steht jetzt im Herbst 76 fertig da. An der Eröffnung musterte man übrigens verwundert die Gesichter der Serviertochter und zweier Kellner. Die Tochter war typisch Stephanie Glaser, ein Kellner ebenso typisch Schampi Gerwig. Sie unterstützten den dritten, Werner Wollenberger. Er hatte nämlich anfangs 1975 angeregt, wie man zum Schutze der süsslen Oase vorgehen könnte. Und geschrieben: «Ich erwarte Ihre Vorschläge und ich bin, so die Sache an Personalmangel scheitert, gerne bereit, hie und da als Kellner auszuweichen.» Daetwyler und Teuscher nahmen ihn beim Wort, und Wollenberger arbeitete an der Eröffnung als Schlagrahm-Ober.

*

Besonders fein ist, dass der Charakter des Conditoreiladens kaum geändert worden ist. Und dass die neuen Betreuer neben eigenen weiterhin alte, sehr alte Schober-Rezepte pflegen. Das Haus heisst zwar «zum grossen Erker», hat aber keinen Erker, und wird samt dem gepflasterten Vorplatz vom Volk seit langem einfach «süsser Winkel» genannt.

Ich erinnere mich gut an die Schoberzeiten, ans Gemisch von Biedermeiergemütlichkeit und

prunkender Jahrhundertwende, das optische Ergebnis einer Zeit, da man eine Conditorei so schnörkelig baute wie der Conditorei einen Teil seiner Leckereien. Da gab's auf die Festtage hin den «Guet Jahr Chram», Lebkuchenherzen mit plastisch aufgesetzten weissen Zuckertäubchen, Schokoladenmödeli, massiv, in Form von Tieren, Blumen, Spritzkannen, Bügeleisen, Zangen, Schlüsseln.

Zu den Spezialitäten gehörten Anisgebäck samt wertvollen alten Anismodeln mit Sujets von der Spanischbrötlbahn bis zur Flucht Marias mit ihrem Kind. Da denke ich noch an die Quittenwürste, an die mit Streusel überzuckerten «Nonpareille»-Buchstaben, an die Kaffeeherzwaffeln, an die Marzipanleckerli, an die «Geduldszetti» in Gläsern, aber auch an die mit Pergamentpapier und Schnur zugebundenen Konfitürengläser, exakt etikettiert im Schaufenster; dazu gehörten tiefe kupferne Gomfipfannen.

Richtig altzürcherisch war das alles. Und ein gut Teil dieser Tradition nahmen nun die neuen Inhaber wieder ins Programm, übrigens auch die weit über die Stadtgrenzen hinaus bekannte, hausgemachte Schober-Schokolade, heiss oder kalt, mit oder ohne Schlagrahm.

*

Mit ein Grund dafür, dass ich das alte «Schober» noch vor mir sehe, ist wohl dieses: Ich habe in diesem Haus, Napfgasse 4, ein Jahr lang gewohnt. Hoch oben. Ungefähr 1948. Ich notierte damals: «Werfe ich einen Blick durch die Scheiben, sehe ich Mauern, Fenster, Häusergiebel und gut zwei Dutzend Schornsteine. Die wärmende, strahlende Frühlingssonne, die in der einschlägigen Literatur in die Zimmer flutet, goldene Kringle auf Bettüberzüge und Tapeten zaubert und schräge, mit unzähligen flimmernden Stäubchen gefüllte Balken von Wand zu Wand baut, kommt hier nicht vorbei. Auch der blaue Himmel ist bei mir rationiert; Häusergiebel beschneiden nach allen Seiten die freie Sicht.»

Damit muss rechnen, wer in ältesten Teilen der Altstadt wohnt. Mir hat's trotzdem gefallen, damals im Schoberhause. Ich war Untermieter bei einem Künstlerpaar: Er ging als Pianist ungenügend Musik machen, sass aber jede Nacht bis vier Uhr im fensterlosen Küchlein, trank Kaffee und rauchte hustend wie ein Schlot. Und knobelte an dem herum, was er als todsicheres System fürs Sprengen einer Spielbank bezeichnete.

Sie hingegen war Tänzerin weiter unten im «Schäfli». Nicht Strip, das gab's noch nicht dort.

Höhepunkte waren in jener Zeit im «Schäfli» etwa auch Damenringkämpfe, Catch unter Damen, der Star hiess Dolores Marco, kam aus Berlin, und der Herr am Mikro sagte von ihr etwa: «Beine hat sie wie ein Reh, nicht so schlank, aber so behaart». Das hatte aber mit meiner Schlummermutter nichts zu tun, sie war artistische Tänzerin und fühlte sich wegen des von Gästen häufig offerierten Schämpis nach der Arbeit nicht immer allerbestens: Der Magen maulte!

*

Eine üppige, herrliche Gegend übrigens rund um den Napfplatz mit dem Brunnen! In der Nähe lebte Heinrich Pestalozzi, dort wo jetzt ein Spielsalon ist. Lavater wohnte am Napfplatz im «Waldries», Goethe besuchte ihn dort 1775. Da war ich aber noch nicht dabei. Und da gab's die Armenschule, zu deren Zöglingen später Gottfried Keller gehörte. Und Leonhard Usteri führte seine Töchterschule, wo die Mädchen nicht bloss, wie anderswo, ausschliesslich lesen und schreiben lernen sollten. Da war eine Musikschule, eine Tanzschule Oeffler. Oefflers Kommandos zum Modetanz «Française» hat noch der junge Emil Hegetschweiler gehört, dessen Vater im Haus «Zur blauen Juppe» als Schobers Konkurrent eine Zuckerbäckerei betrieb.

Der junge Hegi, nachmals einer der beliebtesten Volksschauspieler, machte rund um den Brunnen «Eggeggis» und «Wolffseh» und andere Kinderspiele, wenn er nicht gerade, wie vorgekommen, zum Lindenhof hinauftrottete, wo er von den Störchen im Nest erwartete, sie würden ihm sein Schwesterchen Betty gegen ein Brüderchen umtauschen.

Und eine Tante von mir erinnert sich, wie sie jeweils für fünf Rappen Verbrochnis holte. Manchmal bei Schober, manchmal bei Hegetschweiler. Bei Schober, erzählte sie mir kürzlich, habe im Guetsli-Verbrochnis oft das Brösmelzeug dominiert, beim Hegetschweiler hingegen seien manchmal noch ganze Guetsli drin gewesen...

Tourist office
GSTAAD...
1100-3000 m...

im «Weissen Hochland»... ist Dezember bis Ostern WINTER IN!

50 Bergbahnen und Skilifts in einem Abonnement!
Curling out-door, Curling-Halle.
Öffentliches Hallenschwimmbad (im Ski-Abonnement inbegriffen).
Winter-Wanderwege.
«Après-Skipisten»
Hotels aller Kategorien; Chalets und Wohnungen. Information, Prospekte

durch Verkehrsbüro 3780 Gstaad,
Telefon 030/410 55 Telex 33767
oder Reisebüros.

COGNAC ROFFIGNAC

véritable Fine Champagne,
für den der Comte de Roffignac
mit seinem Namen einsteht.