

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 104 (1978)
Heft: 38

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: 29.03.2025

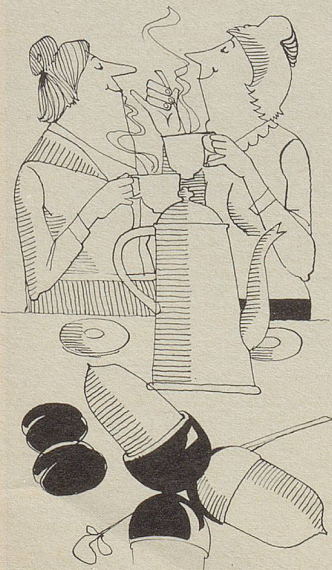
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Oberländisch

Engros galt und gilt für die Zürcher in Zürich und die Zürcher im Oberland: beide Gruppen assen und essen, tranken und trinken. Ganz ohne geht's nicht. Im Detail mochten und mögen sich Unterschiede ergeben. Wie assen die Oberländer früher? Da fiel auf: Der Händöpfel galt als unfein. Kinder, die daheim Kartoffeln aufgetischt bekamen, wurden lange Zeit von ihren Spielkameraden gemieden. Herkömmlich und geschätzt war Mehl. Aber der Händöpfel kam mit der Zeit schön in Fahrt. Dazu gab's oft «Kraut», worunter in erster Linie Mangold zu verstehen ist, dann Rüben und Rāben. Salat wurde kaum je aufgetischt, Fleisch sogar in Hungerjahren gering geschätzt. An der Sau waren Speck und Schinken am wichtigsten. Da und dort aber wurde pro Winter nur ein einziges Säuli für die Familie gemetzget: das sollte genügen.

Also: der Speisezettel war sehr bescheiden. Und das Brot schwerverdaulich. Dafür gab's bei Feiern



und Festen Orgien mit «Nidel» und «süessem Anke». Folge: Magenverstimmung. Man tat etwas dagegen, nicht nur mit der Klistierspritze. Sondern man kippte schöne Portionen «Bränz», der da und dort als Volksheil- und Volksnahrungsmittel galt. Wein gab's nur im Wirtshaus, Most nur in tiefergelegenen Tälern. Ab 1830 wurde die Oberländer etwas moderner, und um 1850 war gepökelter Nordseehering schon Alltagsspeise.

Es Käfeli? Jawohl, gab's auch. War aber kostspielig, drum verwendete man je Person kaum vier Bohnen. «Weglugere» (Zichorie) wurde als Beigabe und mitunter Ersatz verwendet; in ganz miesen Zeiten enthültschte, röstete und mahlte man Eicheln als Kaffeepulver.

Wo nachlesen?

Ueber das Oberländer Essen von einst berichtet ein neues Buch «Choche und Aesse im



Zürcher Oberland» von Cécile Weber und David Meili, Buchverlag der Druckerei Wetzikon. Es bleibt da nicht bei der blossen Historie, sondern es werden z. B. 45 alte Zürcher Oberländer Rezepte mitgeteilt, die dem «Zürcher Oberländer» auf Umfrage hin zugegangen sind: Eintopfgerichte, Chüttenepäschtl (aus Quitten), Brotchnöpfli, Chridebüchs-Oepfelschtückli (im Schweineschmalz geschmort mit oft soviel Fett, dass sie nach «Erhalten» weiss oder «chridig» aussahen), Alte Maa (ein Oberländer «Fondue»). Chürbse- und Chrutwähe. Und selbstgemachter Rosoli-Likör mit Trester, Kandiszucker, Anis, Kümmel, durren Kirschen und so. Briefbeleg: «Meine Urgrossmutter hat diesen Rosoli schon selber gemacht, und zwar diente er nicht nur als Getränk besonders zur Winterszeit, nein, sogar als Heilgetränk und Medizin. Aus eigener Erfahrung kann es mein

lieber Mann (81) bezeugen, nachdem er vor 17 Jahren Zwölffingerdarmgeschwüre hatte und ohne Operation davongekommen ist.» Nun also!

Auch Biestmilch-Rezepte sind angeführt. Biestmilch ist Kalberkuhmilch, von der Mutterkuh nach der Kalbsgeburt produzierte, fett- und nährstoffhaltige gelbliche Flüssigkeit, die eine Zeitlang nicht an Hütten und Molkeereien verkauft werden durfte. Man machte daraus etwa «Bieschkuchen» etwa mit Weinbeeren oder Kümmel, tutti quanti gratiniert. Und Lebkuchen.

Wirtschaftskunde

Auf fast 120 Seiten steht aber in diesem Bändchen noch viel mehr. Zum Beispiel sind 209 Oberländer Restaurants der Gegenwart mit wissenswerten Details angeführt; hätte man alle aufgenommen, wären es etwa 600. Und 19 Spezialitätenbetriebe werden gewürdigt.

Voraus aber geht eine kleine «Wirtschaftskunde»: viele «Beizen» sind verschwunden, Dorfwirtshäuser unter Cachetverlust modernisiert oder ersetzt. Lust am Modernisieren, Vorschriften von Bau- und Wirtschaftspolizei sind für eine häufige «Eintönigkeit aus Beton, Chrom und Kunststoff» verantwortlich. Aus dem «Leue» wird vielleicht ein «Pub», und im Oberland gibt's heute alles von «Bauernspeck» bis «Transvestitenshow».

Ich will mich da nicht im Detail verlieren, sondern die Autoren nur noch in einer Beziehung zitieren: «Phantasie wird oft nur dort gezeigt, wo man mit wenig Arbeit viel zu verdienen hofft. Selbst in der kleinsten Dorfwirtschaft sieht sich der Gast einem unübersehbaren Angebot an alkoholischen Getränken gegenüber. Das weltstädtische Vorstellungen naheifernde Sortiment hinter der Theke wird durch Eigenkreationen ergänzt: Einige einschlägige scharfe Sachen giesst man in das

Kaffeeglas, versieht es mit einem zügigen Namen und hofft, den Appetit des Trinkfreudigen auf Exklusivitäten zu wecken.» Dass man da etwa einen «Kafi Blaufahrer» an einer mit dem Namen «Kalbertränke» bestückten Theke bestellen kann, ist soweit nicht schlimm. Alleweil, so das Buch: «Betrunkene Gäste sind keine Auszeichnung für den Wirt.»

In Parfumwolke

«Es ist Nacht. Dunkel. Gegen 23 Uhr. Ein Hotelgast entsteigt dem Hotellift. Schreitet über den weichen Teppich des Etagenkorridors. Schwenkt nach links ab, fasst einen Türgriff, öffnet und betritt das Hotelzimmer. Drinnen steht eine ihm unbekannte, attraktive Dame, kaum mehr als mit einem Parfum bekleidet, zu Tode erschrocken. Der Gast merkt: er hat sich in der Tür, möglicherweise sogar in der Etage geirrt.»

Diese Situation hat ein Hotel in der Zürcher Region seinen Gästen und Gästinnen geschildert, um sie zu fragen, was sie in einer solchen Lage, als Verirrter im Hotel, zur Antwort (wenn möglich: taktvoll) geben würden. Etliche Reaktionen waren ausgesprochen gentlemanlike. Einer sagt pseudo-kurzzeitig zu der erschrockenen Unbekleideten und Unbekannten: «Entschuldigung, warten Sie auch auf den nächsten Bus?» Ein zweiter: «Sali Maya, häsch mini Brüle scho gfunde?» Ein dritter: «Entschuldigung, ist dies die Sauna?» Ein vierter: «Sie haben um Hilfe gerufen?» Ein fünfter zur nackten Grazie, sehr schön: «Pardon, Monsieur.»

Wer solche Antworten bekommt als unbekleidete erschrockene Schönheit, hat natürlich Schwein gehabt. Denn es gibt auch anderes. Eine Antwort zum Beispiel lautete: «Ja nei – jetzt macheds da au scho de Stützli-sex!» Eine weitere: «Vile Dank für de Service, aber erschtens bin i müed und zweitens verhuuraat.» Die dritte: «Sie müssen sich nicht genieren, ich bin auch im FKK.» Eine vierte: «Wenn Sie mir bei der Zimmersuche helfen, helfe ich Ihnen bei der Kleidersuche.» Unverfroren ruft einer: «Äntli emol öppis Positivs i däm Lade!» Und: «Bei diesem Service begreife ich die Zimmerpreise.» Sowie: «Oha, keis Wunder, das doo ganzi Fuessballverein übernachtet!» Und ein Hotel-Bargast murmelte: «Unglaublich, seit mir der Barmann diesen neuen Drink empfohlen hat, sehe ich überall nackte Frauen.»

Die Vignetten auf dieser Seite zeichnete Jacques Schedler für das erwähnte Buch «Choche und Aesse».

**berner
oberland**

**Profitieren auch Sie
von den attraktiven und
preisgünstigen
Herbst-Ferienangeboten
im Berner Oberland.**

Auskunft/Informationsmaterial:
Verkehrsverband
Berner Oberland
3800 Interlaken
Tel. 036 / 22 26 21 TX 33261