

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 108 (1982)  
**Heft:** 11

**Illustration:** [s.n.]  
**Autor:** Bernheim, René

### **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**

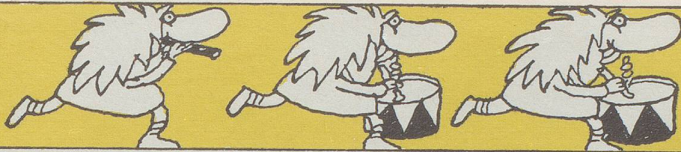
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **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>**



Hanns U. Christen

## Wie mies isst man in Basel?

«Gut essen ist eine Beschäftigung, die einem mehr Freude macht als weniger gut essen», lautet ein uraltes chinesisches Wort, das ich soeben frei erfunden habe. Man muss solche farblose Banalitäten jedoch als Äusserungen von grossen Philosophen ausgeben, sonst glaubt sie einem niemand.

Es ist also durchaus legitim, wenn man – falls man schon essen möchte – lieber gut isst als weniger gut. Zumal dann, wenn man auswärts essen geht. Letzteres tut man vorwiegend in Gaststätten, die sich Restaurants nennen. Ihrer gibt es viele. In Basel ist ihre Zahl zwar nicht Legion, weil nämlich eine römische Legion aus 4500 Soldaten bestand, und so viele Restaurants gibt's nicht einmal in Basel. Aber es gibt schon einen ganzen Haufen.

Wer nicht weiss, welches Restaurant er mit seinem Besuche masslos erfreuen will, muss sich natürlich orientieren. Unter anderem kann er das, indem er den Guide Michelin befragt. Das ist ein rotes Buch, jährlich im Frühjahr neu erscheinend, in dem die besten Restaurants in Frankreich aufgezählt sind, wobei für jedes die Preise der Menüs und für viele auch die wichtigsten Spezialitäten genannt werden. Ausserdem sind auch die Reparaturgaragen der Orte im Guide enthalten, weil nämlich die Firma Michelin nebenbei auch noch Pneus herstellt und deshalb gewisse Beziehungen zum Autogewerbe und zu Autofahrern besitzt. Im Guide Michelin sind auch Genève und Bâle enthalten. Die gehören zwar nicht zu Frankreich, aber mitunter verirren sich Franzosen hierher und möchten dann auch gern wissen, wo sie was zu welchem Preis schnabulieren können.

Der Guide Michelin ist seit Jahrzehnten ein Riesenerfolg, und er ist unerhört zuverlässig. Das hat nun vor Jahren zwei Pariser Journalisten nicht ruhen

lassen, die meinten, sie könnten es besser. Sie heissen Henri Gault und Christian Millau. Die haben ein Konkurrenzunternehmen aufgemacht und geben unter anderem eine Zeitschrift heraus, die zur Freude ihrer Generaldirektoren (Henri Gault und Christian Millau) vorwiegend aus Inseraten besteht. Inserate bringen Geld ein, bekanntlich. In der Zeitschrift werden die besten Restaurants von Ländern rund um den Erdball genannt und kritisiert. Letzteres nicht etwa so vornehm durch Verleihen von Sternen und Verzicht auf Kommentar, wie's der Guide Michelin macht. O nein. Es wird breit gelobt, aber auch breitstens herumgenörgelt. So sehr, dass es bereits Restaurateure gibt, die den Kritikern von Gault und Millau die Tür weisen (vornehmer Ausdruck für: sie an die Luft setzen). Ich kann's diesen Wirten nachfühlen.

Die Zeitschrift der Herren Gault und Millau hat auch eine Ausgabe für die Schweiz. Die wird in Genf herausgegeben und hat einen verantwortlichen Redaktor mit Namen Philippe Gindraux. Der nahm in der neuesten Nummer die Restaurants von Basel unter seine kulinarische Aufsicht. Er hat 15 von ihnen besucht und sich dort auf Spesenkosten verköstigt. Und dann hat er einen Artikel geschrieben, der heisst (auf Deutsch übersetzt): «Die Restaurants von Basel.» Ein verantwortungsvoller Journalist würde schreiben: Einige Restaurants von Basel. Aber Monsieur Philippe Gindraux nimmt es da nicht so unerhört genau. Die deutsche Sprache scheint ohnehin nicht seine auffallende Stärke zu sein, indem er nicht einmal die Adressen der von ihm besuchten Restaurants alle richtig abschreiben konnte. So machte er aus «Riehenring» einen «Richeherring» und aus dem «Hasenrain» einen «Hassenrain», und ein

«Café Spitz» gibt's seiner Schreibe nach in Basel auch. Wie aber fand Monsieur Gindraux die von ihm beerhten 15 Basler Restaurants? Er fasste sie zusammen: «Schöne Häuser, aber sehr oft enttäuschende Teller», wobei man unter Teller natürlich Speisen versteht. Er fand: «Die Etablissements tischen in der Regel eine mastige, langweilige und nach veralteten Werten ausgerichtete Küche auf.» Wozu er feststellt: «Basel ist ganz entschieden nicht Genf.» Einem uralten chinesischen Philosophen konnte er diese fade Banalität leider nicht in den Mund legen, weil es zu Zeiten der uralten Chinesen weder Basel noch Genf gab.

Wie's bei kulinarischen Kritikern üblich ist, schreibt Philippe G. natürlich blumig. Den besten Koch Basels nennt er «Amphytrion» und preist seine lächelnde Gattin Susi. Also was mich angeht: ich würde es nicht wagen, einen Mann Amphytrion zu nennen, denn ich weiss, wie's dem Amphytrion mit seiner Gattin Alkmene in der antiken Sage erging. Aber das scheint für kulinarische Kritiker belanglos zu sein.

Über die 15 Basler Restaurants schreibt Monsieur Philippe einige Sätze, die deren Wirte und Küchenchefs nicht sonderlich freuen werden. Zum Beispiel liest man da von den Speisen eines grossen Hotels: «Mehrere unter ihnen entweichen übrigens der Banalität – aber die Preise sind weniger glücklich.» Einen Salat, den wir selber sehr schätzen, nennt er «weder appetitanreizend noch sehr berühmt», und die Plättlein eines bedeutenden italienischen Spezialitätenrestaurants nennt er

«sympathisch, aber zu sehr germanisiert: zuviel Sauce und überkocht». Einem Restaurant mit französischer Regionalküche mangelten für seinen Geschmack Intimität und Persönlichkeit, und «die Karte hat uns gleichermaßen enttäuscht», wobei ihm die degustierten Speisen «ehrlich, aber nicht mehr» erschienen. Vom Grill eines Grosshotels meint er: «Unsere letzte Mahlzeit war zu sehr provençalisch parfümiert. Es scheint uns, dass wir hier besseres Fleisch und weniger wuchtige Gerichte goutiert haben, als man sie uns jetzt vorsetzte.»

Das sind natürlich harte Worte für die von Monsieur Philippe besuchten Basler Restaurants. Und wenn schon die führenden Betriebe so schlecht wegkommen – wie muss das dann erst in den anderen paar hundert aussehen, die Monsieur Philippe nicht prüfte?

Das wirft aber die Frage auf, ob Monsieur Philippe Gindraux, der verantwortliche Redaktor der Schweizer Beilage des «Guide Gault Millau», selber ein so makelloser und allwissender und exakter Mensch ist, wie man das von einem Kritiker dieser Schärfe erwarten muss. Leider steigen einem da gewisse Zweifel auf. Die Basler Beilage ist nämlich – unter seiner Verantwortung natürlich – mit einem Bild geziert, das ein Stadttor darstellt, auf welchem sich die Baselstöbe von BL und BS befinden. Also ein typisch baslerisches Tor, oder? Es hat nur einen kleinen Fehler. Es steht weder in Basel noch in Baselland. Es steht im heimeligen Jurastädtchen Laufen. Muss man da nicht annehmen, dass sich Monsieur Philippe auch in anderen Finessen vielleicht irren könnte ...?

