

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 109 (1983)  
**Heft:** 27

**Illustration:** [s.n.]  
**Autor:** Matuška, Pavel

### **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:** 19.03.2025

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



Fritz Herdi

# Geflügeltes

In Zürich-Enge, wo unter andern Zürichs Ex-Stapi Emil Landolt aufgewachsen ist, gibt es ein Hotel «Ascot» mit «Jockey-Club-Restaurant» und «Turf Bar». Das klingt sehr nach Pferderennen. Indessen: der Hotelname geht ursprünglich einfach auf seinen Besitzer zurück, einen prominenten Zürcher unter breitrandigen Hüten namens Eric A. Scotoni: Eric «A.Scot»oni.

Und just in diesem Hotel läuft bis Ende Juli eine ebenfalls pferdefreie Aktion «Geflügelte Köstlichkeiten». Wozu die Organisatoren sechs Persönlichkeiten aus dem Enge-Quartier gebeten haben, ihr geflügeltes Lieblingsgericht mitzuteilen und jeweils an einem Donnerstag auch zu präsentieren. Ferner wurden sie nach Erlebnissen mit Geflügel gefragt. Drum lässt beispielsweise Weinhändler Felix Landolt aus alter Engemer Weinhändlerfamilie, der auch Zürichs Ex-Stapi entstammt, wissen: «Mit Vergnügen begleitete ich als Knabe meinen Vater auf Einkaufsreisen ins Beaujolais, wo wir immer im gleichen kleinen Hotel abstiegen. Leider war auch das Menü immer das gleiche: Tauben und Erbsli. Ich verschmähte jeweils die Tauben, und ich bin bis heute nicht auf den «Taubengeschmack» gekommen.»

Von wegen Erbsli: ein Spassvogel hat die Namen der zeitgenössischen Komponisten Erbse, Genzmer, von Einem, Nono, Henze, Pierre Boulez (Frankreich) und Rolf Liebermann (Schweiz) in diesem geflügelten Kalauersatz zusammengefasst: «Henze Erbse? Nono, lieber Mann, Genzmer von Einem Boulez!»

## Apropos Liebermann

Ein paar hundert Meter vom Hotel «Ascot» entfernt, das zurzeit in gerupften Leckerbissen schwelgt, liegt die offizielle «gute Stube» der Stadt Zürich, das Muraltengut, wo oft Prominente, von Preisträgern bis zu Monarchen, zum Festbankett geladen sind. So offerierte der Rat der Stadt, der nicht selten Geflügel als Hauptgang wählt, «aus Anlass der Musikpreisübergabe an Rolf Liebermann», 24. November 1957, «Cane-ton de Nantes rôti à l'orange». Dazu stand gereimt auf der Menükarte:

C'est le CANE-TON qui fait la musique,  
Lieblich duftend und zart  
orangeiert –

Hoffentlich besteht auch Er la critique –  
Mit Gemüse freundlich orchestriert.»

Und da gab's ein offizielles Diner zu Ehren des Bildhauers Otto Charles Bänninger. Im Mittelpunkt der Speisefolge stand ein Truthahn, der auf der Menükarte von sich selber sagte:

«Die zarte Brust mit duftenden Kastanien gespickt, / Bin, stolzer Truthahn ich, von dem Gedanken tief beglückt, / Dass man mich nicht banal entfedert und geschlachtet, / Sondern für einen Künstler, den man preist und achtet!»

## Superfrisch

Übrigens stellen im «Ascot» jeweils dienstags Mitarbeiter des Hauses ihr bevorzugtes Geflügelgericht vor. Zum Thema Geflügel erinnert sich beispielsweise die «Ascot»-Direktorin Marianne Hellmann: «Es war in New Orleans. Vor einem eleganten Lokal hielt ein kleiner Lieferwagen an. Die Fracht bestand aus lebendigen Hühnern. Sie wurden direkt im Fond des Wagens pfannenfertig zubereitet ... frischer geht's wohl nicht mehr.»

Und Vizedirektor Eckhard Drescher erinnert sich aus seiner Gastgewerbelaufbahn: «Grossbankett mit Canard à l'orange als Hauptgang. Ich sah meinem Chef beim Tranchieren zu, um als Stift meine Fachkenntnisse zu erweitern. Plötzlich rutschte ihm das Messer ab. Die Ente fiel zu Bo-

den, ohne dass ein Gast etwas bemerkt hätte. Geistesgegenwärtig spießte sie der Chef auf, rammte die Gabel samt Delikatesse in die Unterseite der Tischplatte. Tischtücher, die fast bis zum Boden reichten, deckten das Kleindrama vor den Gästen ab. Spät nachts, als das Bankett längst vorüber war, verzehrten wir genussvoll das gerupfte Federvieh.»

## Rasser und ...

Alfred Rasser, auch er wird im Zusammenhang mit der «geflogelten» Aktion erwähnt, hat mehr oder weniger bekanntlich in jungen Jahren am Schauspielhaus Zürich vordekamiert. Die Theaterjury damals: «Sie werden von uns hören.» Rasser hat nie eine Antwort bekommen. Und wurde dafür einer der profiliertesten Kabarettisten.

Mit 20 Lenzen war er finanziell so mies dran, dass er sich von einem Bekannten, dessen Onkel Land im Tessin besass, zur Gründung einer Hühnerfarm überschwatzen liess. 40000 Quadratmeter stellte der Onkel zur Verfügung. Rasser und Partner stellten eine verfallene Hütte auf dem Gelände instand, kauften einen Brutapparat, brachten es auf 70 Hühner. Und standen bald vor dem Konkurs. Rasser, zerstritten mit dem Partner, verliess «das verlotterte kleine Irrenhaus», reiste ab. Und als er später zurückkam, waren der Partner und die 70 Hühner verschwunden. Im-

merhin: zurückgelassen hatte der Partner den Brutapparat.

Im «Ascot» erinnert man ferner an Carl Zuckmayer. 1938 hatte er in Zürich seine letzte Uraufführung vor dem Krieg erlebt.

1946 kam er dann wieder nach Zürich, zur Premiere seines Stücks «Des Teufels General». Dazwischen aber lag eine Amerikazeit, in der sich Zuckmayer unter anderem als Geflügelzüchter betätigt hatte. Nur mit dem «Metzgen» hatte er Mühe. Denn, so Zuckmayer: «Was ich nicht liebte, war das Schlachten des Geflügels, doch es gehörte zu meinen unumgänglichen Pflichten. Ich gab unseren Schlachthähnen hässliche Namen, um mir die Sache seelisch zu erleichtern; wir hatten Ribbentrops, mehrere Himmlers, zwei Brüder Goebbels (Paul und Joseph), aber ich hätte auch diese nicht gern selbst geschlachtet ...»

## Ein Gebet und ...

Um 1700 wurde in den Zürcher Kirchen unter anderem gebetet: «Lasst üs abermol bätta für üsere Statt und Fläcka / für üsere Wisa und Äcker / für üsere Witwa und Waisa / für üsere Ross und Rinder / für üsere Häna und Hana / für üsere Kessel und Pfanna / für üsere Gäns und Enta / für üsere Obrischta und Regenta / und insonderheit für üser liebs gantz Vatterland Zürrli!»

Allerdings schonten noch im 17. Jahrhundert viele Zürcher in der Stadt das Geflügel, vertilgten dafür Spechte, Buchfinken, Spatzen und mit besonderem Vergnügen die Hag-Amsel. Und auf der Zürcher Landschaft gingen die Bauern mit Garn und Standhütten auf Vogelfang, holten sich nicht zuletzt Singvögel, obschon Bussen drohten und obwohl die Pfarrherren auf Weisung der Obrigkeit von den Kanzeln verkünden mussten, dass die Singvögel nützliche Tiere seien. Ihre Nachfahren aber titulieren heute die Italiener als «Vogelfresser».

«Ente schlecht, alles schlecht.» Oder ähnlich. Drum zum Schluss noch, ebenfalls in einem Bulletin des Hotels «Ascot» erwähnt, der berühmte Herr Müller, der gefragt wurde, wie das Diner gewesen sei. Und zur Antwort gab: «Also, wenn die Suppe so warm gewesen wäre wie der Wein, der Wein so alt wie die Ente, die Ente so knusprig wie die Serviertochter und die Serviertochter so anhänglich wie der Hund des Wirtes ... also, dann wär's Spitze gewesen.»

