

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 109 (1983)
Heft: 12

Illustration: [s.n.]
Autor: Stauber, Jules

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: 31.03.2025

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



Hanns U. Christen

Basler Gschnätzlets

«Fällt Ihnen nicht noch etwas Lustiges ein?» fragte mich der Dr. René Sidler. Wir sassen in einer heimeligen Basler Beiz, ich ass (weil es auf Spesenrechnung ging) ein teures Steak, das zart war wie Stampfbeton und ähnlich schmeckte, und wir unterhielten uns über eine seltsame Aktion. Nämlich: 16 Basler Restaurants hatten es sich in den Kopf gesetzt, Basel und Zürich einander gastronomisch näherzubringen. Jedes der 16 Basler Restaurants wollte von einem Zürcher Restaurant Gerichte übernehmen und sie seinen Basler Gästen anbieten. Damit sollte nicht nur bewiesen werden, dass die Zürcher gar nicht so ungeniessbar sind – man wollte auch zeigen, dass nicht alles, was Basler im Zusammenhang mit Zürichern produzieren, so geschmacklos sein muss wie die Mehrzahl der Basler Witze über Zürich.

Ich mampfte also aus Leibeskräften an einem Stück Steak herum, und dann fiel mir ein, dass es in Zürich ja eine grosse Spezialität gibt, die zart und wohl-schmeckend ist. Nämlich Zürcher Gschnätzlets. Es steht auch auf den Speisekarten ganz berühmter Lokale, aber dann heisst es Emincé Zurichois. Jedes noch so einfache Gericht wird sofort vornehm, wenn man es auf französisch sagt. Wie ordinär klingt doch Händöpfelsuppe, und wie edel klingt Potage Parmentier, auch wenn kein Mensch weiss, was für ein Tier das Parmen ist, schon weil es in der Suppe nicht mitgekocht wird.

«Warum erschaffen wir nicht ein Basler Gschnätzlets?» fragte ich den Herrn Sidler. «Ja, warum nicht?» sagte er. Dann kamen wir überein, das Rezept nicht selber zu erfinden, sondern einen öffentlichen Wettbewerb auszusprechen für ein Rezept «Basler Gschnätzlets». Solches geschah. Wer teilnehmen wollte, konnte. Es wollten über 80 Leute. Der Termin war sehr knapp angesetzt, schon weil nicht zu erwarten war, dass kurz vor der Fasnacht noch viele Leute Lust hatten, etwas anderes zu tun als Larven zu lackieren, Mehlsuppe vorzubereiten und sich auf Zibelewajje zu freuen. Eine Jury gab es auch. Die bestand aus der grossen Zürcher Gastronomin, Kochlehrerin und Köchin Agnes Amberg, dem Basler Bahnhofbuffet-Wirt und gastronomischen Unternehmer Emil Wartmann (aus Winterthur) und aus mir.

Die Rezepte wurden zunächst einmal durchgelesen. Es hatte natürlich solche darunter, die völlig unmachbar waren. Einer hatte als Rezept für Basler Gschnätzlets vorgeschlagen: «Man schnätzle einen Zürcher.» Woraus Sie sehen können, wie unerhört lustig Basler Witze über Zürich sein können. Haha. Andere hatten Rezepte einfach abgeschrieben. Es gibt nämlich Leute, die meinen: sie seien die einzigen Personen auf der Welt, die Kochbücher lesen, und niemand merke es, wenn sie aus denen Rezepte abschreiben und als eigene Erfindungen bezeichnen. Es gab da ein Rezept, das war unverändert einem Rezeptbuch von Betty Bossi entnommen, mitsamt dem Namen der Margarine. Ein anderes stammte aus einer deutschen Frauenzeitschrift, was man schon daran merkte, dass es ungemein seltsam war und Kalbsmilken mit Lachs kombinierte – das schmeckt dann ungefähr so wie halbrote Windeln (benützt). Es

gab auch Rezepte, die musste man 24 Stunden im Voraus vorbereiten. Der Witz an einem Gschnätzleten ist aber, dass man es in wenigen Minuten kochen kann, und erst noch aus Zutaten, die selbst die hinterletzte Quartierbeiz vorrätig hat.

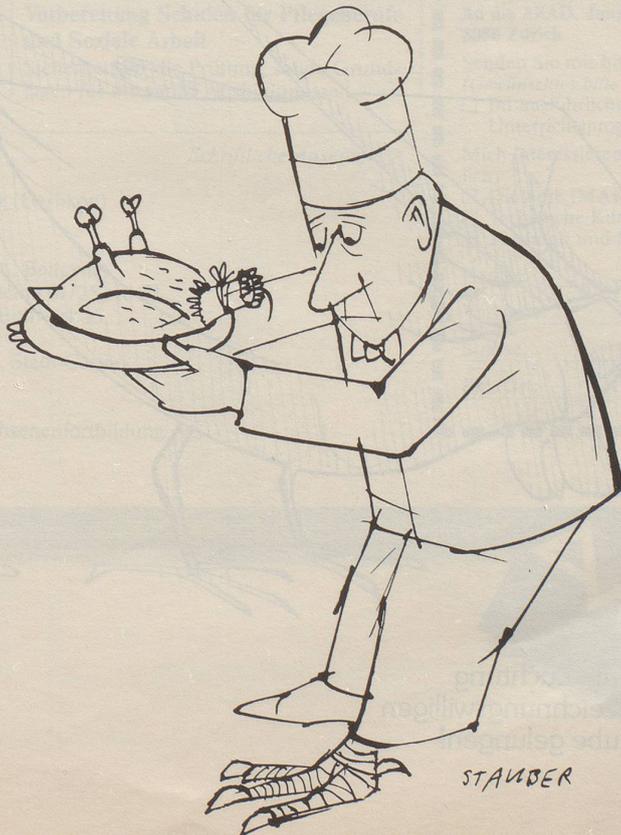
Also, es blieben 19 Rezepte übrig, die in Frage kamen. Eigentlich waren es nur 18, aber ich fand noch ein Rezept im Haufen der «Ferner liefen», das mir gefiel, weil es ganz besonders einfach und originell war. Es verwendete zwei Basler Zutaten, nämlich Röstmehl und Altbier. Altbier ist nicht abgestandenes Normalbier, sondern mit spezieller Hefe gebrautes dunkles Bier mit kräftigem Hopfenduft, das in der Schweiz nirgendwo sonst gebraut wird als in Basel.

Der Freitag, 25. Februar 1983, wurde zu einem besonderen Tag für die Basler Gastronomie. Da kam nämlich die Jury im

«Hilton» zusammen und probierte alle 19 «Basler Gschnätzlete» aus, die Souskitchenchef Peter Graber genau nach den Rezepten gemacht hatte. Es war eine harte Arbeit. Nicht weil das Gschnätzlete so hart gewesen wäre. Peter Graber hatte für alle 19 Kandidaten nur die besten und zartesten Stücke genommen, was alle diese Gschnätzleten sehr vorteilhaft von dem Steak unterschied, das ich bei der Geburt der Idee zu zerkleinern versucht hatte. Bei dem Steak wäre ein Pressluftmeissel am Platz gewesen; bei den Gschnätzleten genügte eine silberne Gabel.

Hart war die Arbeit, weil es kein Kinderspiel ist, 19 Gerichte objektiv zu probieren, jedes einzelne genau zu diskutieren, sich vorzustellen, wie ein weniger guter Küchenchef mit dem Rezept zurecht kommen würde, und was sonst noch die Kriterien waren. Nach rund drei Stunden hatten wir das Resultat. Es gab ein Rezept, das tatsächlich in jeder Hinsicht besser war als die anderen. Es war einfach und rasch zu machen, es brauchte nur gewöhnliche Zutaten, es war originell und schmeckte gut. Und es war baslerisch. Falls Sie es nicht schon gemerkt haben, sag' ich's Ihnen jetzt: es war das Rezept mit dem Altbier! Es lautet so: Schnetzeln Sie Rindsfilet oder Huft, würzen Sie das und braten Sie's in wenig Öl rundherum an. Halten Sie das Fleisch warm und geben Sie in die Pfanne: einen Esslöffel Butter und eine streifig geschnittene Zwiebel. Sobald sie glasig ist, rühren Sie einen Löffel Röstmehl hinein, ferner einen Löffel Tomatenmark und eine zerdrückte Knoblauchzehe, lassen das anziehen und löschen es mit Altbier ab. Geben Sie einen Bouillonwürfel hinein und köcheln Sie das zehn Minuten. Dann ein bisschen Rahm einrühren, das Fleisch zugeben und heiss werden lassen – fertig ist das Basler Gschnätzlete. Man serviert selbergemachte Knöpfli dazu, aber Händöpfelstock oder Teigwaren passen auch.

Das ist ein ungemein baslerisches Rezept, nicht wahr. Der Mann, der es erfunden hat, arbeitet in Basel bei einer Chemischen und heisst Karl Wild. Wohnen tut er im Kanton Baselland, in Allschwil. Immerhin wohnt er dort an der Baslerstrasse. Und wenn Sie wissen möchten, aus welchem Kanton der Erfinder des Basler Gschnätzlete stammt – das werden Sie sicher schon vermutet haben. Karl Wild ist nämlich – Zürcher ...



STAUBER