

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 110 (1984)
Heft: 2

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: 31.03.2025

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



Am 16. Dezember 1983 meldete der «Zolliker Bote» wohlwollend: «Am 12.12. um 12.12 Uhr fand im Zürcher Restaurant Clipper das erste Chabissessen und zugleich die Gründungsversammlung der Züri-Chabisloge statt. Es ist wohl müssig zu erwähnen, dass die Züri-Chabisloge ein (Kind) der Zolliker Chabiskommission ist. Aus diesem Grund war auch Kommissionsmitglied Heinz Salzgeber samt Gemahlin zur Gründungsversammlung als Gast geladen.»

Was, mag der Leser sich fragen, gab's denn im Zürcher «Clipper» zu essen? Nun, für «Clipper»-Wirt Joseph Kopp (seit gut 20 Jahren), Maître Rôtisseur und Commandeur der Chaîne des Rôtisseurs, gewiegter Fernostgerichte-Spezialist, langjähriger einstiger Küchenchef der Flughafenrestaurants Kloten, war «Chabis» als Stichwort durchaus ein gefundenes Fressen. Er kochte für die Loge, bei der er übrigens Mitglied ist, ein Chabismenü, das alles andere als ein Chabis war, sondern eine hochgelobte Speisefolge.

Ich kann hier nicht zu innig ins Detail gehen, wir spalten ja im Nebi Nebel, nicht Chabisköpfe. Nach dem Apéro, Weisswein aus der in einem ausgehöhlten Chabiskopf untergebrachten und zu Fanfarenstössen hereingeführten Flasche, setzte man sich zum feingeschnittenen Chabissalat «Heinz» (zu Ehren des Zolliker Chabissalers Salzgeber so benannt, der einem übrigens kein Salz gibt, aber den Kunden bei Mercedes empfängt) mit Cocktailsauce aus Mayonnaise, Cognac, Rahm und Meerrettich.

Zweiter Gang: Paprikakraut aus dem von Mitgliedern selber mit Wacholder- und Traubenbeeren eingemachten Sauerkraut, mit würzigen Chili-Würstchen. Und nach einer indischen Chabisrolle mit gedämpften und indisch gewürzten Gemüsen im Kabisblatt wurde ein zünftiger Chabiswickel präsentiert: blanchierte Frischchabisblätter auf Schweinsnetz ausgebreitet, Hackbratenmasse darüber, zusammengerollt wie ein Apfelstrudel, im Ofen gebraten, auf Tranchierbrett angerichtet.

Fertig Chabis? Keine Spur. Es kam ein Chabissalat «all'Italiana» mit Weiss-, Grün- und Rotkohl in den italienischen Landesfarben, mit gebratenen Speckwürfeli darüber. Dann ein Kasserler Rippenspeer (geräuchertes Rippli im Ofen gedämpft) mit Ei-

Fritz Herdi

Nüüt als Chabis!

genkraut der Anpflanzer in Zürich, hernach ein Bayrisch Kraut, blanchiert und gehackt, mit leichter weisser Sauce samt Kümmel. Und schliesslich «vom Öpfelbaum im Chabisplätz» ein Sorbet mit Kräuterschnaps. Übers Jahr folgt ein zweites Chabissessen mit neuer Gerichtefolge.»

Die Zürcher Chabisloge hat im Sinn, sozusagen «Nägel mit (Kabis-)Köpfen» zu machen. Wer ist denn dabei in der Loge, die höchstens 15 Mitglieder haben darf? Bis jetzt fünf wackere Mannen und ihre charmanten Gattinnen, die alles andere sind als «Chruutwickel», wie man in Zürich Landpomeränzchen bezeichnet.

Präsident: Der weitherum bekannte Architekt Christian Lüdi, nebenbei auch Alphornbläser und Hornusser und Ex-Nati-Hammerwerfer. Dann, wie gesagt, Restaurateur Sepp Kopp, ferner der Hotelier Hermann Trümpp vom Hotel «Trümpp» mit Restaurant «Walhall», der Kaufmann Hansruedi Jecklin und als Aktuar der Bruno Kistler, nebenberuflich Trompeter und – privat, nicht im Beruf – ein guter Bekannter von mir.

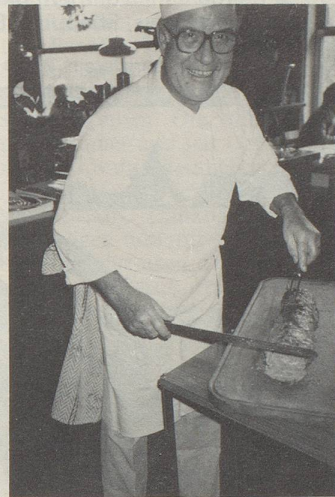
Also, und jedes männliche Mitglied, das für sich und Gattin zusammen 100 Stutz Beitrag bezahlt jährlich, muss Chabis züchten. Möglichst grosse Chabisköpfe, hegen und pflegen von Samen oder Setzling über Ernte bis Verspeisen. Und muss oder sollte ein Chabisgericht kochen können. Hauptanliegen jedoch: der grösste Chabis der Welt muss her, guinnessrekordbuchwürdig!

Es ist nur billig, hier auch das Zolliker Vorbild zu erwähnen, die «Chabiskommission»; die seit 1976 existiert; kennengelernt

Sicherheit ist kein Luxus mit einer Homesafe-Alarmanlage

Innen- und Aussenabsicherungen für Haus und Wohnung. Alle bewährten Systeme. Sabotage und Überfallschutz, wirkungsvoll und preiswert. Verlangen Sie eine unverbindliche Beratung an Ort und Stelle.

H. Bertschi & Co.
Böndlerstrasse 10, 8802 Kilchberg ZH
Tel. 01-715 1432



Restaurateur Sepp Kopp mit Chabiswickel für die Züri-Chabisloge.

hatten sich die meisten Beteiligten bei Pikett- und Normalfeuerwehr: zwei Gärtner und ein dritter als ständiger Gast, je ein Automechaniker (Mercedes!), Tankreiniger, Brunnenmeister, Schlossermeister und ein Alt-Ölhändler, der nichts mit Altöl zu tun hat, sondern 70 und pensioniert ist, am meisten Zeit für seine Chabisser hat, ihnen schon um 6 Uhr früh «chüschele» kann, der emsig wässert, häckelt, Jauche ansetzt, dem schweren Chabis auf zu schwachen Wurzeln Stützen zimmert. Und so fort. Er und einer der Gärtner sind denn auch so ziemlich regelmässig Sieger; heuer marschierte einer von ihnen mit einem Rekordchabis von 12,4 Kilo Gewicht auf.

Seinerzeit, 1976, brachte Heinz Salzgeber Chabissamen aus den USA heim. Zugeschickt wurde Samen aus Brasilien. Und so ging's weiter, jeder Mann in der Chabiskommission bekam 5 bis 7 Setzlinge für Hege und Pflege zugeteilt. Im Februar gibt's jeweils einen Sauerkrautfrass (Salzgeber macht seit 20 Jahren Sauerkraut). Und im Spätherbst den traditionellen Chabisabend. Die Chabisler kochen selber, gern etwas rustikal. Heuer, vor kurzem, gab's im Treffpunkt, im Restaurant «Riethof», Chabisweggen à la Kari, Chabisgipfel à la Hermi, Friedas Chruutwickel, Hermanios Chabispizza, dazu Chabissalat und abschliessend sogar ein Chabissorbet, von dem ich nicht

ausschliesslich Gutes gehört habe.

Was soll das Ganze? Ein Plausch ist's. Und bei dieser Gelegenheit darf ich wohl daran erinnern, wie verbreitet der Chabis in unserer Sprache noch ist. Zürichdeutsches Wörterbuch: «Das isch kän Chabis wärt, verzapf kän Chabis, er cha kän Chabis (überhaupt nichts).» Nach dem gleichen Wörterbuch haben manche gekurvt Frauen («Chabis vor em Huus»). Chabis heisst auch der Menschenkopf oder ein Dummerian, Chabisbletter sind grosse Ohren à la Prinz Charles, zum Segelfliegen und so weiter.

Nach Angaben von Prof. Lutz Röhrich ist in der Schweiz der Ausdruck «einem ins Kraut sch...n» für «einem Verdruss bereiten» üblich. Man schlägt einen «z Chruut und z Fätze». Ein alter Abzählvers: «Eins, zwei, drei, vier, fünf, sechs, sieben, / Sauerkraut und Rüben, die haben mich vertrieben. / Hätt' meine Mutter Fleisch gekocht, wär' ich bei ihr geblieben.» Altes Sprichwort: «Besser eine Laus im Kraut als gar kein Fleisch.» Wilhelm Busch: «Wer durch des Argwohns Brille schaut, / sieht Raupen selbst im Sauerkraut.»

Wer «rächt is Chruut lueget», der schielt. Von Nichthübschen heisst's, man könne sie «ins Kraut setzen» (Vogelscheuche!). Die Sache nimmt kein Ende. Übrigens kommt Chabis von lateinisch «caput», deutsch «Kopf». Was mich abschliessend an die erfundene alte Anekdote erinnert: Bundesrat Minger nach guten, grossen Weinschlücken auf dem Heimweg, rastet bei einem Chabisfeld, nickt ein, streckt beim Erwachen einen Arm aus, berührt einen Chabiskopf und brummt beruhigt: «Aha, Kollege Etter (der vollkahle Bundesrat Philipp Etter) ist auch da!» Und jetzt Punkt, bevor das Thema dem Leser «verleidet wie chalts Chruut»!

**HOTEL I
KREUZ
BERN**

komplett erneuert und modernisiert
Erstklass-Komfort zu Mittelklass-Preisen!
170 Betten, ruhige Zentrums-lage, nächst Bahnhof und Metro-Parkhaus
Zeughausgasse 41/
Weissenhausplatz
Tel. 031/22 11 62, Telex 32576
Inf. Albert Fankhauser