

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 113 (1987)
Heft: 30

Artikel: "Borschtelachs" mit "Grindwehchlötzli"
Autor: Herdi, Fritz / Matuška, Pavel
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-617737>

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: 30.03.2025

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

«Borschtelachs» mit «Grindwehchlötzli»

Essen, behauptete ein Prominenter, gehöre zu den vier schönsten Dingen der Welt; die andern drei seien ihm leider entfallen. Unsere Umgangssprache, von Schulhaus über Beiz bis Kaserne,

Von Fritz Herdi

begegnet dieser «schönsten Sache» mit wenig Respekt. Statt «essen» heisst es da etwa «butte, chäue, chnatsche, främsle, ii-wärfe, mampfe, rüssle». Und der Hungerige wartet nicht auf die Essenszeit, sondern hundefutterverbunden auf «Schappizziit».

Nicht jeder kann sich als Vorspeise «schwarzi Chügeli» und «Chlöpfmoscht» (auch, importiert: «Nuttodiesel») leisten, nämlich Kaviar und Champagner.

Manch einer beginnt, statt mit Teurem, mit einer Suppe, die da «heisse Ii-lauf» oder «Durchlauf-erhitzer» und «Maggigrütz» heisst; berüchtigt ist die Restensuppe, der «Wucherückblick» oder das «Chuchichäschtlhochsig». Ein paar Ravioli? Das wären «Appizäller Chüsseli». Nudeln sind «Blinddärm», Makkaroni «Zementröhre», Spaghetti «Mafiaschnüer», aus der Pizza ist ja auch die «Mafia-Tuurte» geworden.

«Füürwehrbankett»

Mais ist die «gelbe Gefahr», auch «Schleuderbeton, Hänefuetter, Polente». Unter «Ameisen-eier» und «Besewurf» versteht die Umgangssprache den Reis, auch «Mao-Schotter, Ho-Tschi-Minh-Brösmeli, Schlitzaugefrass, Chi-neese-Röschi» genannt.

Wie wär's mit «Tuusigfüessler ohni Bei», nämlich Wienerli, begleitet von «Windlepüree», nämlich Senf? Oder mit Cervelat, etwa «Pandureforelle, Mansardepoulet, Truthahn im Darm, Loreley-Schluuch (Ich weiss nicht, was soll es bedeuten ...), ii-packts Gschäftsheimnis», zusammen mit Brot auch «Wald-fäscht» in Konkurrenz mit dem «Füürwehrbankett», üblicherweise Schüblig mit Händöpfel-salat?

Nicht nur Siedfleisch kann zäh sein. Es heisst übrigens auch «Zahnlugge-Fuetter», und im Dienst ist's der nicht umzubringende «Spatz». Hierher mag noch gehören, dass unter «Süüd-fleischprozession» ein Alpaufzug zu verstehen ist. Doch zurück zum Zähnen: So degeneriert das zähe Entrecôte zu «Hawaiigitarre, Turnschueh, Töffsattel, Voll-

gummi, Herkules-Iilag (sehnig, an Herkules-Hosenträger erinnernd), Läderhose, altindische Tempelchueh». Vom zähen Braten: «Grosmuetterart: nid guet, aber zääch».

«Muniyaki» spezial

Ansonsten Leckereien rundum: «Karton bleu» statt Cordon bleu, «Borschtelachs» statt Schinken, «gschnätzlete Henkelplüsch» oder «Tickdarmfränseli» statt Kutteln, «Nassi Vorhäng» statt Nasi Goreng. Nicht zu vergessen «gguppierte Hund» für Gulasch, neben dem Ungarische Gulasch, dem «Ungulisch Garaasch». Aus dem Ochsenmaul-salat wird «Muuselochsalat», aus dem beliebten Suure Mocke «Muurersocke», aus Rossfilet «Hü» und «Trapptrapp», aus Schwartenmagen «Chaschwaartemage», garniert mit «Heugümperränze» respektive Cornichons.

Ganz speziell, nicht immer und überall zu haben: Spanische Nieren, die da «Alpeneier, Glocken der Heimat» und in Anlehnung an Sukiyaki auch «Muniyaki» heissen.

Nicht jeder sagt «Händöpfel ghööred in Chäller». Manch einer mag Kartoffelstock oder «Magleischer», Salzkartoffeln oder «Grindwehchlötzli», Gschwelli

oder «Boxhändsche», Pommes Chips oder «Wällblähröschi». «Händöpfel mit hööchem Blutdruck» für Randen kommt, wie ehedem «Bärner Orange» für Kartoffeln, aus der Mode. «Händöpfelschtock gfroore» ist Vanilleglace.

«Kafi mit Möcke»

An Beilagen gibt es «Chugella-ger» oder «Wurmpille» statt Erbsen, «kocheti Holzwule» statt Dörrgemüse, «Aargauer Banaane» statt Rüebli, die da und dort auch «Bäregrabegmües» genannt werden. «Butzfäde» sind Sauerkraut, «Büezerschpargle» Schwarzwurzeln, «Schtinkzinge» ist Knoblauch, «Potenzfuetter» und «Okasa des kleinen Mannes» Sellerie. In diese Richtung zielt auch «Konditions-Chugle» für hartgekochte Eier; die eihaltige Omelette aber ist nur ein «Abwäschblätz».

Hörnli mit Hackfleisch heissen «ChischtEFRASS» (statt Wasser und Brot von einst?), Käseschnitten «Äpler-Biftegg», Emmentaler Käse «Löcherschnitzel». Die «holländische Püürli» sind hart, nämlich «van gestern». Als «Coupe AHV» gilt immer noch «Kafi mit Möcke und d Bei under em Tisch». Und das Weggli bleibt ein «Teigfüdeli».

Hüftballast

Süßes zum Nachtisch! «Hawaiirunggle» ist Ananas, «Hawaiigulasch» Fruchtsalat, «Babygulasch» jedoch Reisbrei mit Zucker und Zimt sowie eventuell Apfelmus. Die Banane: «Dschungelgurke, Affegnagi, Schtangenöpfel». Die «Sturzwälderschwarte» ist so klar wie der «Gussnipfel, Gipfnussel, Gupfnissel, Nupfgissel», auch «Sägmehlkurve» genannt. Für die Crèmeschnitte hört man nach wie vor «Eiterbalke», für den verpackten Mohrenkopf (ich ziehe den traditionellen vor) «Schuum-büüle», für Meringues, wegen der Form, «Todes-Chnoche», fürs Caramelbonbon «Plombekiller».

Und endlich: Weil nicht nur Konfekt mit Konfektionsgrösse zu tun hat, bildet sich bei Schlemmen gern Hüftspeck, im Jargon als «Schwaarte, Schwümmgurt» und «Rahmschnitzelrüschele» deklariert. Dennoch: En Guete!

REKLAME

Warum

sagen Sie «schnell», wenn Sie telefonieren wollen und «langsam», wenn Sie Ihre Zeche bezahlen sollten?

Ines und Paul Gmür
Albergo Brè Paese
6911 Brè s. Lugano
Tel. 091/51 47 61

