Basler Bilderbogen

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin**

Band (Jahr): **90 (1964)**

Heft 40

PDF erstellt am: **03.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Was ißt der feine Herr in Basel?

Von Hanns U. Christen

Wenn man unter anderem auch in jenem schlechten Rufe steht, die Feinheiten der Küchen fremder Völker zu studieren, muß man's eigentlich auf sich nehmen. Nämlich, daß man von Ortsfremden hinterrücks telephonisch überfallen wird mit der Frage: «Was ißt man in Basel?» Mir passiert das nicht selten. Ich winde mich aus der Affaire, indem ich mit freundlichem, wenn auch etwas geplagtem Lächeln sage: «Gehen Sie in irgend ein Restaurant, und Sie können sicher sein, daß Sie dort etwas Gutes bekommen!» Dafür kann ich meine Hand ins Feuer legen, wenn auch am liebsten mit einem Asbesthandschuh bekleidet. Was ich aber nicht versprechen kann, das ist, daß man in Basel Basler Spezialitäten bekommt.

Es soll zwar, dem Vernehmen nach, solche geben. Nur sind sie mir noch niemals irgendwo in Basel serviert worden. Falls man Wiener Schnitzel mit Pommes frites und grünem Salat nicht zu den baslerischen Spezialität zählen will. Aber irgendwie kommt es mir vor, als gäbe es das auch anderswo. Ich war zum Beispiel kürzlich in jenem Brennpunkte des schweizerischen Geisteslebens, der sich bescheiden Rorschach nennt. Weil es Samstagabend war, nahm ich davon Abstand, den Redaktor des Nebelspalters durch einen Telephonanruf zu reizen; Journalisten müssen ihre seltenen freien Abende in Ruhe verbringen können, sonst nehmen sie seelisch Schaden. Also stürzte ich mich, weil ich Hunger hatte, ins Rorschacher Wirtshaustreiben. Es gibt dort Restaurants. Einige besuchte ich, setzte mich an einen Tisch und sagte, ich wolle etwas essen. Daraufhin wurde mir bedeutet, daß solches unschicklich sei, weil man nichts habe. Das sei doch ein Restaurant? fragte ich. Ja schon, aber wenn ich essen wolle, müsse ich in ein *Speise*restaurant gehen. Deren drei hatten die Speisekarten ausgehängt, und darauf las ich, daß Rorschach eine große innere Verwandtschaft zu Basel hat. Indem nämlich auf allen diesen Speisekarten Wiener Schnitzel, Pommes frites und Salat, also eine urbaslerische kulinarische Spezialität, als Menü verzeichnet war. Ich war gerührt, in Rorschach so viel Zuneigung zu meinem Wohnkanton zu finden, und dann setzte ich mich auf eine Bank, packte Brot und Alpkäse aus Maienfeld aus und erlabte mich daran. Daraufhin beschloß ich, das Problem etwas zu studieren.

Bei meinen Recherchen fiel mir eine ebenso wohlfeile wie wertvolle Schrift in die Hand, deren Verfasserin die charmante Eva Maria Borer ist. Wenn ich weniger vornehm reden dürfte, würde ich nicht Schrift sagen, sondern Büchlein, aber Eva Maria Borer genießt so sehr meinen Respekt, daß ich mich gewählt ausdrücken möchte. Das Büchlein – pardon: die Schrift heißt «Die echte Schweizer Küche» und erschien, wie man sich das denken kann, in Berlin-West in Mary Hahns Kochbuchverlag. Ich weiß nicht, was die Mary Hahn für ein Kochbuch geschrieben hat; vermutlich ein Werk über die Zubereitung von Poulets. Ich weiß aber, was die Eva Maria Borer für ein Kochbuch geschrieben hat; nämlich ein ausgezeichnetes. Es ist mir bereits ans Herz gewachsen, obschon der Bauch eigentlich der passendere Körperteil wäre für ein Kochbuch. Oder der Gaumen.

Gleich am Anfang der «Echten Schweizer Küche» steht wörtlich: «Eine echte Schweizer Küche gibt es nicht und hat es nie gegeben.» So etwas läßt einem die Verfasserin sympathisch werden. In einer Zeit, in der die schaurige Gleichmacherei selbst bis tief in die Kochtöpfe wirkt, hat sie den Mut zu sagen, daß es in der Schweiz nur Dutzende von verschiedenen regionalen Küchen mit tausenden von familiären Spielarten gibt, aber keine Landesküche. Und dann fängt es so richtig an mit den Rezepten. Im ganzen Kochbuch kommt kein Wiener Schnitzel vor, nicht ein einziger Pomme frite und nicht ein Blättlein grünen Salates. Dafür findet man darin aber Schwyzer Kabissuppe und Genfer Fondue, Agoni in carpione und Unterwaldner Stunggis, Bündner Gitziprägel und Glarner Köch, Zuger Ofenguck und Fryburger Matafan, Berner Heitisturm und Zuger Kirschtorte, Badener Kräbeli und St. Galler Biberli, und es höret nimmermehr. Wenn ich jetzt nicht gerade einen Teller voll Nudeln à la Moi-même neben mir stehen hätte, aus dem ich meinen Appetit stille, würde mir allein schon beim Aufzählen das Wasser im Munde zusammenlaufen und aufs Manuskriptpapier tropfen. So tropft kein Wasser, sondern nur hin und wieder etwas Tomatensauce mit viel Paprika und fein gehacktem Kalbfleisch.

Es finden sich in diesem begabten Buche auch Basler Spezialitäten. Wie gesagt, ich habe sie – von den Leckerli und den Brunsli abgesehen – noch niemals in Basel bekommen. Aber ich habe auch noch nie in Fryburg Matafan bekommen, oder in Unterwalden Stunggis. Es scheint die einzige allen schweizerischen Kantonen gemeinsame Eigenschaft zu sein, daß sie ihre Küchenspezialitäten niemals einem Fremden anbieten, sondern eifersüchtig für sich allein essen. Abgesehen von der Basler Mehlsuppe, die ja nicht aus Basel stammt, sondern aus Württemberg. Wie schön wäre es, wenn man auf einer Reise durch die Schweiz nicht in jedem Ort Wiener Schnitzel, Pommes frites und Salat vorgesetzt bekäme, sondern wenigstens die Möglichkeit hätte, eines der köstlichen lokalen Gerichte zu genießen! Aber das scheint nicht sein zu sollen. Dafür bekommt man überall chinesische Fondue, die mit China so wenig zu tun hat wie Fondue Bourguignonne mit dem Burgund, und malayisches Nasi Goreng (in Rorschach offiziell «Nassi Vorhäng» genannt), und Neapolitaner Spaghetti und spanischen Reis und ungarisches Goulasch und nordafrikanisches Kouskous und indisches Curry.

Ich habe übrigens vor einiger Zeit den Versuch gemacht, in Basel durch eine Umfrage Rezepte für lokale Köstlichkeiten zu bekommen und sie durch die Zeitung populär zu machen. Ich erhielt ein einziges Rezept, nämlich eine Art Sauerbraten, die ganz offenbar aus Ostpreußen stammen mußte, so scheußlich schmeckt sie. Das Rezept kam aber dennoch von einer Baslerin, denn es wurde mir anonym zugesandt. Echte Basler tun bekanntlich alles im Verborgenen. Nicht nur sündigen, sondern auch das Gute.

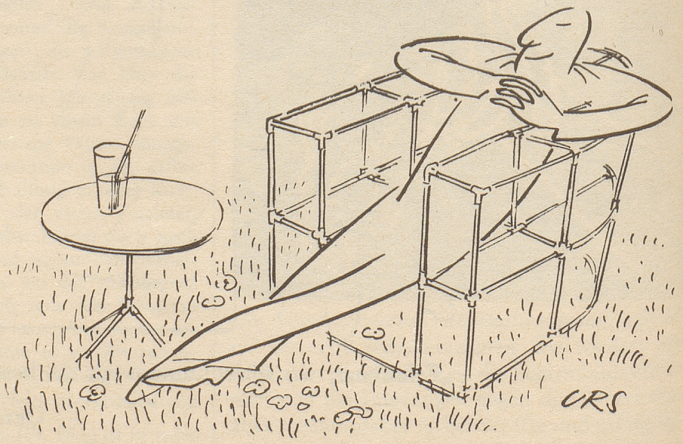
Ich glaube nicht an Wunder. Aber ich glaube immerhin daran, daß es unter unseren Wirten kluge Leute gibt. Die werden nun hingehen und sich die «Echte Schweizer Küche» von der Eva Maria Borer kaufen und nach den ausgezeichneten Rezepten einmal diese, einmal jene Spezialität ins Menü aufnehmen. Und dann wird man gelegentlich einmal in der Schweiz auch Schweizer Gerichte essen können, die bisher niemand Ortsfremder bekommen konnte. Und das wird, davon bin ich überzeugt, unsere Gastronomie beleben und unsere Gaumen erfreuen. Wer fängt wohl damit an?

Brief aus Basel

Soeben ist die neue Nummer unserer Kunden-Zeitung erschienen, mit folgenden Beiträgen: Der unbekannte Schiller. Von schlauen Baslern. Winke an Migros-Kunden. Der Schlaf des Ungerechten. 28 Minuten Überzeit. Der schöön alt Bruuch und ein Exklusivbericht: «Oben ohne, unten nichts», der letzte Bademodeschrei.

Geben Sie uns Ihre Adresse bekannt. Die Nebelspalter-Freunde erhalten diesen fröhlichen Brief, dazu noch ein kleines Muster unserer Basler Leckerli kostenlos zugestellt.

Läckerli-Huus
am Barfüßerplatz
4000 Basel 10



Leichtbau