

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 88 (1962)
Heft: 23

Rubrik: Limmat Spritzer

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 13.01.2026

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



Beefy, Borscht und Chatzegschrei

Als sich der junge Gottfried Keller in München dürftig durchschlug, schilderte er seine Sehnsucht nach einem guten Stück heimatlichen Specks und gedörrten Stückli, nach einer Böllenwähle, und er jammerte, auf die Fasnacht hätte er gern etwas zum Schmausen, was ihn an die Heimat erinnere, und «zu diesem wären die Schübling am besten».

Offenbar gab's noch keine helvetische Spezialitäten in Deutschland, im Gegensatz zu heute: sind doch kürzlich die nach dem Berner Oberland benannten «Oberländer Toastschnitten» von der Speisekarte des Bonner Bundestagsrestaurants gestrichen worden, weil Gäste immer wieder auf den abgetretenen Vertriebenenminister Oberländer anspielten!

Der «Schübling» freilich ist keine typisch zürcherische Delikatesse. Als echt zürcherische Spezialität gilt ... ja, was eigentlich? So auf Anhieb? Ich habe ein bisschen herumgefragt. Essen ist schließlich wichtig, und überdies ist es bald die einzige Beschäftigung, die unsere vielgelobte Jugend nicht ermüdet.

Da gebe es einmal, erfuhr ich, ein altes, «Chatzegschrei» genanntes zürcher Gericht: Gehacktes mit Weinbeeren, mit Essig oder Wein abgeschmeckt. Warum Chatzegschrei? Nun, man kann es sich vorstellen. Hackbeefsteak hat ja oft viel mit Hack und sehr wenig mit Steak zu tun, und nicht von ungefähr wird das Hackbiftegg mitunter auch «Filet Loreley» genannt: Ich weiß nicht, was soll es bedeuten.

Dann die Kutteln. Auf zürcher Art. Das heißt scheint's immer: mit Kämmel. Der Hotelküchenjargon hat bekanntlich seine Geheimwissenden. Fällt der Name Dubarry, dann ist immer Blumenkohl mit von der Partie, bei Auguste Parmentier sind es Kartoffeln, bei «Schweizerart» Käse, während freilich «boire à la Suisse» im Pariser Argot soviel wie «unmässig trinken» bedeutet. Dies nebenbei.

Die «Zürcher Krebs» kennen Sie doch? Gebackene, geschlitzte Servelats mit Zwiebeln und gehacktem Grün! Zürcher Gschätzlets mit Kalbfleisch, Nierli, Champignons, gehackten Zwiebeln, Sauce Idéale und – ganz zürcherisch – einer Spur Paprika? Zürcher Zunftspießli? Zürcher Topf? Alles sehr zu empfehlen!

Und dann die Leckereien: die zürcher Sudeltorte, die Nüdschnitten – Marmelade oder Mandelfüllung zwischen Offleten –, die echten Zürcher Fasnachtküchlein, längliche Vierecke, hellgelb gebacken, die wie Kissen aufgehen, auch Blätz oder Chüsseli heißen und mit Kämmel und Salz serviert werden. Eierhörli, Zuckerwähle, Müüslichüechli und Zürcher Leckerli, die sich vornehm von Basler, St. Galler und Berner Leckerli distanzieren; Meisterwerke der Confiseriebranche – deren renommiertester Vertreter ehedem in Supergala zum Bahnhof schritt, um einen kaiserlichen Kunden gebührend zu empfangen – wie Züri-Bilder und Souvenirs de Zürich, mit Schokolade gefüllte Züri-Hüppen – und selbstverständlich Züri-Tirgell, wozu freilich 1948 eine Helmhaus-Ausstellung über das Gaswerk und seine Halbfabrikate meldete: «Die Farben in den Kuchen drin und Süßstoff vulgo Saccharin, der Zuckerbäcker weiß es wohl – sie waren einst Teer und Benzol.» Zum Tirgell meinte einst Edwin Arnet – den Nebi-Lesern ehedem als «Philius» wohlbekannt –, nach Zunftessen habe früher der Mann der Gattin Tirgell als Bhaltsi heimgebracht, mit der Zeit sei der Brauch abgegangen, und das Zunfträuschen sei des Mannes einziges Mitbringsel gewesen, weshalb man in Zürich auch Tirgell statt Rausch sage.

Das war übrigens ein flotter Brauch, die Sache mit dem Bhaltsi: nach dem Essen wurde den Gästen Packpapier ausgeteilt, so daß sie vom Uebrig-gebliebenen heimnehmen konnten. So brauchte man sich nicht am gleichen Abend halbtot zu mästen, um

die Kosten für mitgebrachte Blumen herauszuschinden.

Selbstverständlich wird in Zürich nicht nur geschlemmt. Da und dort gibt es noch immer zur Abwechslung das, was einst jahraus, jahrein vieler Leute regelmässiges Znacht war: «Kafi, Möcke und dBei unterem Tisch.» Auch Hirse kommt noch aufs Tapet, wenn auch weniger häufig als zu jener Zeit, da die Zürcher Gesellen zeigen wollten, wie schnell sie fahren konnten, deshalb per Schiff gekochte Hirse und warme Semmeln nach Straßburg brachten und das Essen tatsächlich noch warm anbieten konnten. Der Abkehr vom Mästen kommt neuerdings ein Zürcher Lokal mit seiner «Ever-schlank-Wähle» für 1.80, inkl. «1 Hagebuttenee mit Vitamin C» entgegen.

Ausländer beneiden Zürich oft einer weitern kulinarischen Spezialität wegen: der vorzüglichen vegetarischen Restaurants, deren Gedeihen an der Limmat freilich nicht verwundern kann, ist doch Zürich Geburtsort des weltweit bekannten Bircher Müsli, wozu allerdings das holländische Blatt «Het Parool» unter dem Titel «Bircher Müsli met alcohol – Foei!!!» melden mußte, in einem Amsterdamer Restaurant werde das Bircher Müsli mit einem Schuß Kirsch gewürzt. «Foei» oder «Pfui» sagen dazu natürlich auch die Herren Bircher in Zürich.

Im übrigen ist Zürcher Küche nicht ausgesprochen zürcherisch. Man kann bald da, bald dort walliserisch und waadtäisch speisen, französisch, piemontesisch, toskanisch, bolognesisch, venetianisch, ungarisch, spanisch, bayrisch, indonesisch, sogar russisch: Côtelette Pojarski (der Pojarski war übrigens auch so ein Hackfleisch-Bruder, der alles zu Haché schlug, wenn er in Rage kam), Bœuf Stroganoff, Schaschlik und Borscht, übrigens ein Lieblingsessen Chruschtschows, sofern man das noch erwähnen darf, ohne gleich prokommunistischer Gesinnung beizigt zu werden. Der eine oder andere Leser mag sich erinnern, daß 1956 nicht nur Zürichs Russenweg über Nacht in Ungarnweg, sondern auch das Gericht «Russische Eier» in einem zürcher Restaurant in «Schweizer Eier» umgewandelt wurde. Und da wir grad von Russland reden: Auch Chinas Küche ist in Zürich heimisch, und es geht das Gerücht, daß einem

Gast, der kürzlich im Seefeld eine Portion Lin Pui, gut gebraten, bestellt, bedeutet wurde, Lin Pui könnte nicht serviert werden, das sei der Küchenchef.

Zürich ist in den letzten Jahren eine Bühne geworden, auf der Völker aus aller Welt ihre Kochkünste vorführen. Regelmässig kann man sich an einem Schwedenbuffet gegen Pauschalbetrag vollfuttern, bis man nicht mehr papp sagen kann. Dänische Wochen zeigen, daß, trotz Hamlets gegenteiliger Meinung, im Staate Dänemark nichts faul ist. Deutschland kehrt in Zürich ein mit Störtebecker Suppe – Aal, Rotbarsch, Knurrhahn, Muscheln, Krabben und Gemüse – und Schillerlocken, Mexiko mit Tequila und Mole Poblano, Japan mit einem ganzen Nachtessen – Ocha, Mizuyokan-to-Tamago-soba-kashi-Tempura, Sukiyaki, Mitsu-mame und Sake – Griechenland mit cognac-durchträufelten Fleischkugeln, Finnland mit Savustettua Prornkielta, nämlich geräucherter Rentierzunge, Kanada mit Cipollata-Frühstück samt Ahornsirup, Indien mit Seekh Kabab, gehacktem, gewürztem, am Spieß gebratenem Schaf-Fleisch, «Haring in 't Land, dokter aan de kant», ruft Holland alljährlich in Zürich, nämlich: «Ist der Hering im Land, ist der Arzt weit.» Nach dem vierten Hering soll Onkel Doktor aber mitunter zurück sein.

Seltsame Leckerbissen treffen wir in Zürich an: Krokodilsuppe ist in Dosen zu haben. Einen Salat «For men only» mit Roquefort und Gorgonzola empfiehlt ein Restaurant, daran erinnernd, daß man Käse früher da und dort bloß «Schrecken-Gast» nannte. Als man sich im Zoo mit der Frage befaßte, ob man den Raubtieren Walfleisch verabreichen solle, ließ Direktor Hediger vorerst den Journalisten Walsteak servieren. Sollte es schief gehen ... nun, ein Journalist ist leichter zu ersetzen als ein afrikanischer Löwe. Die erlestenen Leckerbissen aber hat wohl ehedem ein Inder im zürcher Panoptikum verschlungen: eine Suppe aus Sägemehl und Petrol (brennend), als Braten einen Rehlederhandschuh, zum Dessert Kristallglas, dazu als Tischwein Petrol. Nach dem Essen tanzte der Gute auf Scherben von 150 Flaschen.

Neuerdings zieht die Fünftagewoche am Horizont herauf, führt zu amerikanischen Mittagessen auswärts, zu Hamburger, Beefburger, Cheeseburger, allerneuestens zum «Beefy mit Gauchosauce und Sänechä», vom Beefmaster präpariert, von der Beefette serviert. Und von da bis zum Essen mit der Stoppuhr in der Hand ist nur noch ein Schritt.

Apropos: Neuangekommene Fremde, allenfalls von der ersten zürcher Mahlzeit enttäuscht, haben es heute einfach. Ich lese: «Sie können in Zürich das Mittagessen, in Montreal aber schon das Nachtessen einnehmen, wenn Sie mit einer DC-8 der Air Canada fliegen.»



abc...ABC...abc...ABC...*
* Kinderleicht schreibt man auf HERMES