

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 97 (1971)
Heft: 3

Illustration: [s.n.]
Autor: Richard, Jean-Paul

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: 02.04.2026

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



Wo ißt man gut in Basel?

Von Hanns U. Christen

Da habe ich mir ja wieder etwas eingebrockt!

Es fing ganz einfach bei heißem Schinken und gemischtem Salat an. Da kam ein Basler Verleger zu mir und sagte ganz scheinheilig: «Wir sollten wieder einmal ein Buch zusammen machen!» Weil bereits der Schinken auf seine Rechnung gegangen war, und weil ich ohnehin in gesättigtem Zustand schrecklich gutmütig bin, sagte ich zu. Das Buch wäre an sich ganz harmlos gewesen – aber es sollte 16 Seiten mit Angaben über Basler Wirtschaften enthalten, wobei mit Kritik nicht zu sparen war. Nach Meinung des Verlegers würde der «Neue Basler Stadtführer» seinen Besitzern dadurch einen Dienst erweisen, daß er ihnen weise Ratschläge darüber erteilte, wo sie besonders gut essen könnten.

Ich ging also an die Arbeit. Ich aß einmal hier, ich aß einmal dort in 30 Restaurants, die ich zuvor nach einem komplizierten System aus den über 400 Gaststätten Basels ausgesucht hatte. Ich las Speisekarten und Getränkekarten. Ich ließ mich von einer reizenden jungen Dame begleiten, mit der ich ganz Schwarzes vorhatte: sie sollte jeweils etwas anderes bestellen als ich, und wenn sie die Hälfte davon gegessen hatte, mußte sie die Teller mit mir tauschen. Auf diese Weise

Qui va piano va sano

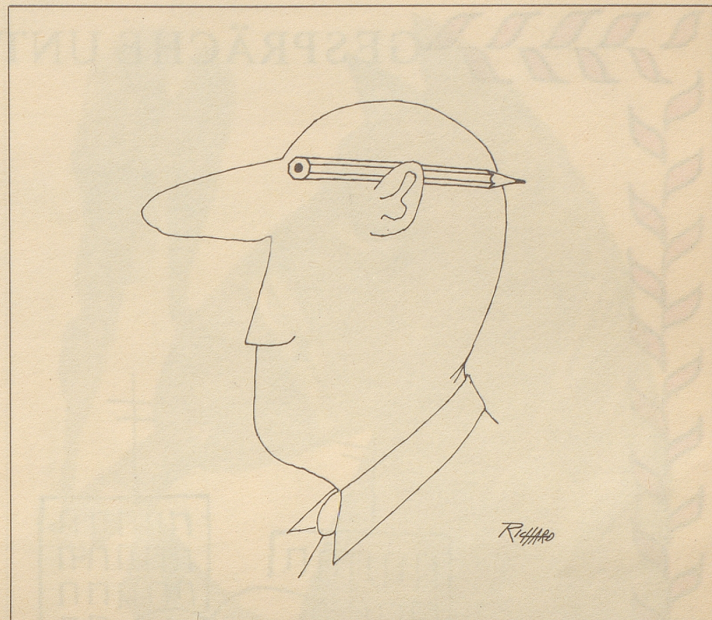
oder langsam aber sicher, speziell auf unseren Straßen bei Nebel und Glätte! Vorsicht ist die Mutter der Porzellankiste! Man fällt nicht überall so weich, wie auf einem Orientteppich von Vidal an der Bahnhofstraße 31 in Zürich, da wird Umfallen zu Vergnügen!

war es mir möglich, während eines einzigen Nachtessens in jeder Wirtenschaft mindestens sechs verschiedene Gerichte zu probieren. Manchmal gingen wir an einem Abend in zwei Restaurants hintereinander. Das war dann für das erste Restaurant kein Kompliment, indem seine gastronomischen Produkte in mir nämlich den Wunsch erzeugt hatten, anderswo noch etwas Besseres zu essen.

Ich habe mich vorsichtshalber vor Beginn der Studien nicht auf die Waage gestellt. Deshalb kann ich nicht mitteilen, wieviele Kilo ich in dieser Zeit der Prüfungen zunahm. Eines aber ist sicher: seither bin ich sie wieder losgeworden. Vor allem durch die Unterhaltung mit Leuten, die meine «Basler Beizologie» gelesen hatten und mit mir darüber diskutierten. Auch mit Wirten. Von einem Restaurant hatte ich geschrieben: «Der Salat ist indifferent; immerhin enthält er Vitamine»; das hielt mir der betreffende Wirt natürlich vor. Von einem anderen Restaurant schrieb ich: «Den grünen Salat brauchen Sie nur bei drohender Skorbutgefahr aufzuessen» – und seither glaube ich im Auge des Wirts ein ungutes Leuchten zu entdecken, wenn er meiner ansichtig wird. Weshalb ich's so mit dem Salat hatte? Weil es eine alte Erfahrung ist: wenn ein Wirt für so etwas Nebensächliches wie grünen Salat besondere Liebe übrig hat, sind die wichtigeren Gerichte meist erst recht gut. (Merkt's Euch, Ihr Wirte!)

Natürlich dachte ich nicht an die Folgen, als ich diesen kulinarischen Ratgeber durch Basels Gaststätten schrieb. Aber inzwischen habe ich an die Folgen denken gelernt. Meist sind sie so: wenn ich mit akutem Hunger ein Restaurant betrete und die Speisekarte lese, merke ich, wie irgendein Gast unauffällig den Wirt oder den Chef de Service zu sich ruft, ihm etwas ins Ohr tuschelt, verstohlen auf mich deutet, und dann sehen mich beide so an, wie man jemanden ansieht, der möglicherweise eine Bombe mit brennender Zündschnur in der Hosentasche herumträgt und auch sonst Arges im Schilde führt. Wenn ich dann etwas bestelle, bekomme ich nicht nur eine doppelt so große Portion, sondern auch einen mit besonderer Vorsicht zubereiteten grünen Salat dazu; und bedient werde ich, als wäre ich der Verfasser eines gastronomischen Ratgebers. An sich wäre das ja gut – aber es hindert mich daran, etwas meinem Einkommen gemäß Bescheidenes zu bestellen. Etwa einen Wurstsalat spezial, oder einen Teller Gulasch. Das würde meinem Ruf schaden. Obschon es Tage gibt, an denen ich wirklich lieber einen Wurstsalat aße als drei Gänge à la Carte.

Ich muß aber sagen: das Büchlein hatte auch sehr positive Folgen. Zum Beispiel verschaffte es mir die Bekanntschaft mit einem Manne



namens Georg Marugg. Der lud mich eines Tages telephonisch zum Essen ein. Gegenüber solchen Einladungen bin ich für gewöhnlich skeptisch, denn meistens kommt dabei heraus, daß ich nur eingeladen werde, um im Hause des Gastgebers kochen zu müssen. Hier nicht. Georg Marugg hat nämlich selber Köche – und was für welche! Das macht: er ist Restaurateur im «Schützenhaus». Früher einmal war das «Schützenhaus» tatsächlich ein Schützenhaus, in dem die mit Feuerwaffen ausgerüsteten Bürger ihre Waffen luden und reinigten, worauf bei ihnen der große Hunger ausbrach und sie sich etwas Währschafes zum Essen vorsetzen ließen.

Da seit Einführung des Sturmgewehrs das Laden keine so atemberaubende Tätigkeit mehr ist wie damals, und da der Schützenstand längst in eine ruhige Wohngegend verlegt wurde, ist das Schützenhaus seit Jahrzehnten ein Restaurant. Ein wunderschönes Renaissancehaus, mit riesigem Dach, drum herum eine parkähnliche Anlage, und im Innern echt alte Räume mit Dekoration, die teilweise bis zu 400 Jahre alt ist. Und eben besagter Georg Marugg, der Wirt. Er verriet mir: «Ich möchte aus meinem Restaurant ein Zentrum der kulinarischen Kunst machen!» Das haben mir andere Wirte auch schon

gesagt, und dann gab's einen grünen Salat, den man höchstens seiner Vitamine wegen gut finden konnte. Drum bin ich skeptisch. Und drum ging ich eines Abends ins «Schützenhaus», mit einer richtigen Krawatte und auch sonst bis zur Unkenntlichkeit vornehm aufgemacht, und aß dort à la Carte. Ersparen Sie mir bitte, die Speisenfolge aufzuzählen; es ist jetzt Abend, ich habe noch nicht zu Mittag gegessen, und wenn mir das Wasser im Mund zusammenläuft und in die Schreibmaschine tropft, wird sie rostig und ich muß eine neue anschaffen. Wer bezahlt das?

Lassen Sie mich aber sagen: so gut wie im «Schützenhaus» habe ich seit langem nicht mehr gegessen. Man merkte: da war nicht nur ein überlegener Küchenchef am Werk, sondern auch ein Restaurateur, der ihm die Mittel dazu gab, seine Kunst zur Perfektion auszuüben. Alles, was ich mit viel Bosheit auf der Speisekarte ausgesucht hatte, war so vollendet, daß auch nicht eine Spur hätte anders sein müssen. Mit den Weinen war's das gleiche. Manches international berühmte Haus könnte hier noch viel lernen – und das galt auch für den Service. Ich bin geradezu versucht zu schreiben: das «Schützenhaus» lohnt eine Reise nach Basel. Das schreibe ich natürlich nicht, denn das ist ein Satz, mit dem der französische «Guide Michelin» die besten Restaurants seines Landes auszeichnet. Ich schreibe lieber: besagter Restaurateur Georg Marugg ist tatsächlich auf dem besten Weg, sein «Schützenhaus» zu einem Zentrum der kulinarischen Kunst zu machen. Es muß sich nur noch unter den Feinschmeckern herumsprechen.

«Haha!» werden jetzt andere Basler Wirte hämisch sagen: «Warum schreibt er nicht auch über uns, der Nebelspalter?» Gemach, liebe Freunde. Ich habe im Sinn, auch über einige von Ihnen zu schreiben. Demnächst an dieser Stelle...

