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

**Band:** 97 (1971)

**Heft:** 30

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: 27.11.2025** 

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

## 349 Lokale

In Kriegszeiten pflanzt Zürich Kartoffeln auf dem Sechseläutenplatz an. Herr Zürcher bricht mißtrauisch einen Nußgipfel entzwei, weil er wissen will, ob die gängige Bezeichnung «Sägemehl-kurve» mehr als bloß ein Scherz

Aber wer denkt denn jetzt, trotz Notvorratszetteln und Zivilschutz, an Kriegszeiten? Natürlich gibt's allezeit irgendwo Krieg. Die Kampfplätze jedoch sind ja so schön abgelegen. Und: «Wiit vom Gschütz gitt grooßi Frässer!» Kaum je war das Thema «Magenfahrplan» so aktuell wie in den letzten zwanzig Jahren, kaum je wurde übers Essen so ungeheuer viel geschrieben wie seit ungefähr 1950. Rezepte am Radio, Rezepte im Heftli. Breitschlagen der Möglichkeit, Kartoffeln auf hundert Arten zuzubereiten. Tips für alle Varianten, vom Freßgelage bis zum Katerfrühstück. Ausgefallenes unter dem Motto «Dingsbums einmal anders», darunter viel Einfältiges und vor allem sehr viel Ueberflüssiges.

Ich sage das nur nebenbei. Uebrigens: Gutes Essen macht mir ab und zu auch Spaß. Was mir auf die Nerven geht, ist der Freßkult. Gibt's denn in guten Zeiten gar keine andern Themen? Haha, natürlich gibt's die! Aber wenn man sich anhört, worüber Ungezählte diskutieren, wenn sie's grad einmal nicht von Lukullus und andern Abartigen haben ... ja, dann lenkt man ein und stellt sanft resigniert fest: Es ist vielleicht doch gescheiter, wenn die Leute vom Essen, Fressen und dem ganzen Sums drum herum reden.

Jetzt aber, zum Donnerwetter, wieso bin ich eigentlich aufs Essen gekommen? Ach natürlich, ich hab's schon: Dieser Tage ist ein Werk auf den Markt gekommen, das «Zürcher Gourmet» heißt und sich mit «349 exklusiven oder ori-



THUNERSEE

21. Aug.: Großes Seenacht- und Volksfest in Thun

Aug./Sept.: Schloßspiele Thun «Sommernachtstraum» von Shakespeare

Seeluftkur-Abonnemente auf den Schiffen des Thuner- und Brien-

Ab September: Günstige Pauschal-Arrangements in den Hotels und Pensionen

Auskunft/Prospekte: Verkehrs-verband Thunersee, 3600 Thun



ginellen Lokalen» befaßt. Vollständigkeit wird nicht angestrebt; dafür hat bei weitem nicht alles, was drinsteht, mit Gourmet zu tun.

An sich ist die Idee nicht schlecht. Will einer chinesisch schnabulieren oder im renommierten Landgasthof Güggeli (Volksmund: tooti Vögel) vertilgen oder einfach «die Tapete wechseln» und zur Abwechslung in einem ihm bislang unbekannten Lokal schlemmen: Bitte sehr, das handliche Taschenbuch aus dem Verlag Markus Degen wird ihm mit Tips weiterhelfen. Allerdings wissen leidenschaftliche Genießer dank Re-klame von Mund zu Mund auch ohne Beizenführer Bescheid.

Man erfährt nicht nur, wie die Etablissements heißen und wo sie liegen, sondern auch Adressen und Telefonnummern, Oeffnungszeiten, die Namen der akzeptierten Kreditkarten. Man liest da und dort «Parkplatz» und ist froh, weil man ja selten mit dem Velo zu Lukullus fährt.

Wer Kohldampf hat, will in der Regel nicht unbedingt wissen, wie der Inhaber eines Lokals heißt. Aber immerhin: Die Namen stehen im Gourmet-Führer. Bloß: Ausgerechnet in einem bekannten Betrieb, der eindeutig der Stadt Zürich gehört, wird der Inhaber mit dem Besitzer verwechselt. Oder hat die städtische Liegenschaftenverwaltung den «Sonnen-berg» verkauft? Und unter dem Stichwort «Terrasse» - übrigens ein Etablissement, das unter «exklusiven Restaurants» angeführt wird, aber als Variété-Dancing mit Show viel bekannter ist - findet man «Gerant Borthinelli». Ich bin mit ihm befreundet und finde es gar nicht nett, daß er mir von der Namensänderung nichts ge-sagt hat. Früher hieß er nämlich

Laut Vorwort sind die Lokalbeschreibungen «aufgrund umfang-Vorarbeiten und persönreicher lichen Interviews mit den Wirten - dennoch von diesen unabhängig - verfaßt worden»; sie versuchen unter anderem «die Atmosphäre und Eigenarten der Lokale» zu vermitteln. Man muß schon sagen: Es ist beim Versuch geblieben, vorwiegend beim abverheiten. Von der Atmosphäre ist in den Schilderungen oft wenig bis gar nichts zu spüren; zahlreiche Angaben

riechen nach Telefoninterview. Vielleicht riechen sie nur so; das wäre freilich ein zusätzlicher Beweis dafür, daß der oder die Verfasser der Lokalbeschreibungen keine Ahnung davon haben, wie man Atmosphäre schildert. Die Ausnahme: C. F. Vaucher, der wirklich persönliche Beziehungen zu etlichen Etablissements hat und ungefähr zwei Dutzend Lokale brauchbar beschreibt, wenn auch lange nicht so überzeugend wie dann, wenn ihm mehr Platz zum Ausholen zur Verfügung steht. Mit andern Worten: Wie dann, wenn er nicht für den «Zürcher Gourmet» schreibt.

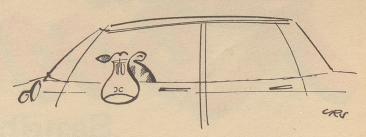
Ansonsten? Hm, ich meine: Wenn man ein Büchlein drei Monate nach Einführung der Spätrestaurants herausbringt, müßte man vielleicht doch wissen, daß bei-spielsweise auch das Restaurant «Tödi» zu jenen Lokalen gehört, die nicht um 24, sondern um zwei Uhr früh mit der Polizeistunde zu tun haben. Nicht ganz klar ist just bei diesem Lokal der Hinweis: «Nur noch eine kleine Bitte: Hunde kriegen so gerne Streit miteinander; bitte lassen Sie sie zu Hause, dann wird der Abend noch gemütlicher.» In Wirklichkeit geht's hier nicht um eine freundliche Bitte, sondern: Hunde dürfen gar nicht hinein. Dem Leser wird unter anderem noch auffallen, daß bei verschiedenen Lokalen ausdrücklich «Kellnerbedienung» angegeben ist. Mit Verlaub: Was soll's? Kellnerbedienung gilt zwar noch heute als vornehmer denn Serviertochterbetrieb. Aber im Zürcher Gourmet-Führer kommen gelegentlich Restaurants mit «Kellnerbedienung» vor, wo der

Hinweis «miserable Bedienung» aufschlußreicher wäre.

Es gäbe noch allerhand zu beanstanden in diesem neuen Zürcher Gourmet-Führer. Wieso findet man das Hotel Atlantis, wo zahlreiche Kongresse stattfinden und simultan übersetzt wird, vor allem unter «exklusive Restaurants und Rôtisserien»? Wieso kommt ein Privatklub, wo weder Speisen noch Getränke serviert werden dürfen, in einen Gourmet-Führer? Wieso ...?

Moment, fast hätte ich etwas ver-gessen: Wer ein Buch, beispiels-weise einen kulinarischen Zürich-Führer, schreibt oder schreiben läßt, dürfte ruhig eine Ahnung davon haben, was die deutsche Sprache hergibt, wenn man ... eben ja: wenn man! Es ist ein dürftiges, klägliches Deutsch, das in diesem Taschenbuch Lokalbeschreibungen ab- statt aufwertet. Ei, wie raschelt's so dürr auf dem dünnen Papier! Etwa: «Das Lido versteht sich als Lokal mit gehobener Atmosphäre. Das Obango befindet sich nur eine Minute vom Bahnhof entfernt. Es wird darauf geachtet, daß Orchester engagiert werden, die vielseitig sind. Der Linie zu Liebe werden Schnitzel ohne Garnitur empfohlen. Das Filet, preislich auf einen General-direktor zugeschnitten. Zwei Zusatzräume garantieren für private Anlässe eine besondere Erinnerung. Apple pies, welch letzteres eine Art zerfallener Apfelwähen darstellen. Auch wenn man nur zu zweit ist, stellt das «Kranzler» einen beliebten Treffpunkt dar.» Und so weiter. Respektive: Undsoweiter. Knapper Sechstkläßlerstil ohne Wortschatz! Sprechen wir nicht von den Satzzeichen! Man braucht ja nicht gerade Oscar Wilde zu sein, der einst einen Tag damit zubrachte, vormittags ein Komma einzusetzen und es nachmittags wieder herauszunehmen. Aber ab und zu ein Komma, wo eines hingehört: Das wäre auch in einem «Zürcher Gourmet» eine nette Ueberraschung.

«Zürcher Gourmet» – rechte Idee mit viel Pfusch. Dennoch: ein Bestseller. Der Zürcher ist beim Lesen offenbar viel weniger heikel als beim Fr ... pardon: beim



« Als Autofahrer fühle ich mich ständig gemolken. »