

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 98 (1972)  
**Heft:** 37

## Werbung

### 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:** 28.04.2026

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



## Wirte stehen auf den Hinterbeinen

Nehmen wir einmal an, Sie kommen gelegentlich nach Basel und möchten, infolge Hungerhabens, in einer Wirtschaft ein Kotelett mit Pommes frites essen. Sie betreten ein Lokal, der Wirt kommt an Ihren Tisch, und Sie bestellen. Worauf der Wirt sagt: «Bitte sehr, bitte gleich. Das Kotelett werden wir bei unserer ausländischen Produktionsstätte in Lörrach bestellen – in zweieinhalb Stunden ist es hier. Und die Pommes frites können wir Ihnen bereits übermorgen liefern, es sei denn, sie lösen meine Frau beim Tellerwaschen ab, so daß sie Ihnen die Pommes frites in anderthalb Stunden servieren kann.»

Idiotisch, sagen Sie? Bitte, so wird's demnächst sein, wenn es so weitergeht. Vermutlich finden Sie diesen Zustand nicht schön. Die Basler Wirte finden ihn sogar katastrophal. Und weil sie noch immer der Meinung sind, daß sie für ihre Gäste da sind, und daß sie den Gästen Dienste leisten sollen, haben sie sich auf die Hinterbeine gestellt. Der erste, der das tat, hieß Biedermann, ist aber keiner. Weil er einfach kein ausländisches Personal mehr zugeteilt bekommt, und weil man ihm ein paar schwarz arbeitende und die sonst unausfüllbare Lücke schließende Türken weggenommen und ausgewiesen hat, sagte er: «Gut, ich kann Euch schon zeigen, was ich tun muß, wenn ich kein Personal habe!» – Worauf er hinging und sein Restaurant Post zumachte.

Wirt Biedermann hatte seine Rechnung ohne die anderen Wirte in seiner Gegend gemacht. Als die aber von seinem Vorgehen erfuhren, setzten sie sich innert kürzester Zeit zusammen und beschlossen: wir machen auch zu! Denn sie haben die selben Sorgen. Und deshalb waren an einem Tag in Basel alle Restaurants beim Bahnhof, inbegriffen ein Teil des Buffets SBB und ein weltbekanntes Erstklass-Restaurant, bis am Abend geschlossen. «Wir wollen einmal zeigen, wie es weitergeht, wenn es so weitergeht!» riefen die Wirte von 22 Restaurants.

Wahrscheinlich haben Sie von der

Sache schon in Ihrer Zeitung gelesen. Vielleicht haben Sie sich keine großen Gedanken darüber gemacht, oder Sie haben gesagt: «Warum betreiben die Wirte ihre Beizen nicht rationeller? Zum Beispiel mit Selbstbedienung?»

Also dazu wäre einiges zu sagen. Zunächst habe ich den Eindruck, daß Sie Selbstbedienung sicher ausgezeichnet finden – außer in Ihrer Stammbeiz. Da darf sie natürlich auf keinen Fall eingeführt werden, denn der zwischenmenschliche Kontakt zum Anneröslü oder zur Hildegunde, oder wie sie heißt, gehört ja mit zum Bierlein und zum Café crème und zum Wiener Schnitzel. Außerdem löst Selbstbedienung das Problem nicht – denn zum Geschirrwaschen und Putzen muß ja auch jemand da sein, und selbst das selbstbedienteste aller Tellergerichte muß ja von jemandem gekocht und von jemandem angerichtet werden. Oder möchten Sie das auch noch selber tun?

Heute ist's in Basler Betrieben bereits so, daß die Hotelierefrau und die Hotelsekretärin nachts das Geschirrwaschen, damit die Gäste es am Morgen zum Frühstück wieder benützen können. Und eine kaufmännische Angestellte mit hohem Lohn putzt morgens um fünf Uhr die Hotelhalle, weil der Hotelier keine Bewilligung für ausländische Arbeitskräfte bekommt. Dabei wären die zur Verfügung. «Wir finden Saisoniers im Ausland, die bereit sind, bei uns zu arbeiten, und die wir selber unterbringen und verpflegen», sagen die Wirte. Nur: die Bewilligung bekommen sie nicht für diese Menschen. Weil irgendein Volltrottel in einem Berner Amt den dummen Spruch getan hat: «Das Gastgewerbe soll sich gesundschumpfen.» Wobei das Gastgewerbe der einzige Erwerbszweig ist, der sich seit 1960 nicht aufblähte, sondern nur um ganz wenig zunahm. «Unsere Betriebe sind gesunde Familienunternehmen», sagen die Wirte. Wenn man sie zum Schumpfen bringt, werden sie nicht gesund, sondern sie gehen zugrund.

Und weil wir da schon von Bern sprechen: dort gibt man jährlich einige Millionen aus, um im Ausland für den Tourismus nach der Schweiz zu werben. Zugleich aber machen dort etwelche Gesundheitschumpfköpfe es dem Gastgewerbe unmöglich, die Leistungen für die Touristen zu erbringen, auf die diese Anspruch haben und die unserem Land schließlich im Jahr runde vier Milliarden an Devisen aus dem Fremdenverkehr einbringen. Beziehungsweise eingebracht haben. Denn es sieht alles danach aus, daß es bald anders werden wird ...

Wenn Sie mich fragen: mich macht das alles sehr möff. Ich hatte bisher immer die Meinung, daß man ein Huhn, das goldene Eier legt, nicht ums Leben bringen soll. Vor allem dann, wenn die goldenen



«Zu meiner Menu-Empfehlung möchte ich dasselbe sagen wie der Radio-Sprecher der Totoresultate: Wie immer ohne Gewähr ...»

Eier dem ganzen Land zugutekommen. Das ist ja bei einem gesunden Gastgewerbe so: davon profitieren alle, nicht nur der einheimische Gast, dem für recht wenig Geld viel an Komfort und Sauberkeit und Qualität und Freundlichkeit geboten wird, wenn's dem Gastgewerbe gut geht. Wenn Sie sehen möchten, wie es anders sein kann – bitte, gehen Sie einmal nach Frankreich in ein paar Restaurants. Für

den Schweizer Standard zahlen Sie dort dreimal mehr, und für in der Schweiz übliche Beträge haben Sie ein Drittel dessen, was Sie bei uns für normal halten – angefangen beim ungeputzten WC mit höchstens Zeitungspapier, und so.

Außerdem macht's mich möff, wenn ich sehe, wie Leute behandelt werden, die ihren Beruf noch ernst nehmen und ihn mit Freude und Unternehmungsgest ausüben – wie unsere Wirte. Was sie dafür ernten, ist nur Undank. Ich könnt's ihnen nicht übelnehmen, wenn sie eines Tages nicht nur einen Tag lang demonstrieren, sondern den Bettel hinwerfen und ihre Arbeitskraft und ihre Begabung anderswo einsetzen – mit Fünftagewoche und freien Abenden und vierzehn Monatslöhnen und dergleichen.

Und drittens habe ich eine ganz schreckliche Eigenschaft: ich bin allergisch gegen Dummheit. Ganz besonders dann, wenn sie bei Behörden stattfindet. So vor einem Jahr hörte ich einmal in Basel eine Rede von einem Menschen von der BIGA, was die Berner Behörde ist, in der die Gesundheitschumpfköpfe sitzen. Der Mensch sagte soviel Unsinn, daß ich anschließend eine meiner wenigen Volksreden hielt und ihn zur Sau machte. Alle im Saal merkten das – nur er selber nicht. Denn er war zu dumm dazu, um irgend etwas zu begreifen, was nicht schon in seinem Kopf war. Das war der Grund dafür, daß ich mit dem Leben davonkam. Hätte er's begriffen, so hätte er mich sicher mit dem nächsten Senfglas erschlagen.

Also das sind die Gründe, weshalb ich finde: die Wirte haben recht. Und sie verdienen unsere Unterstützung. Meine haben sie.



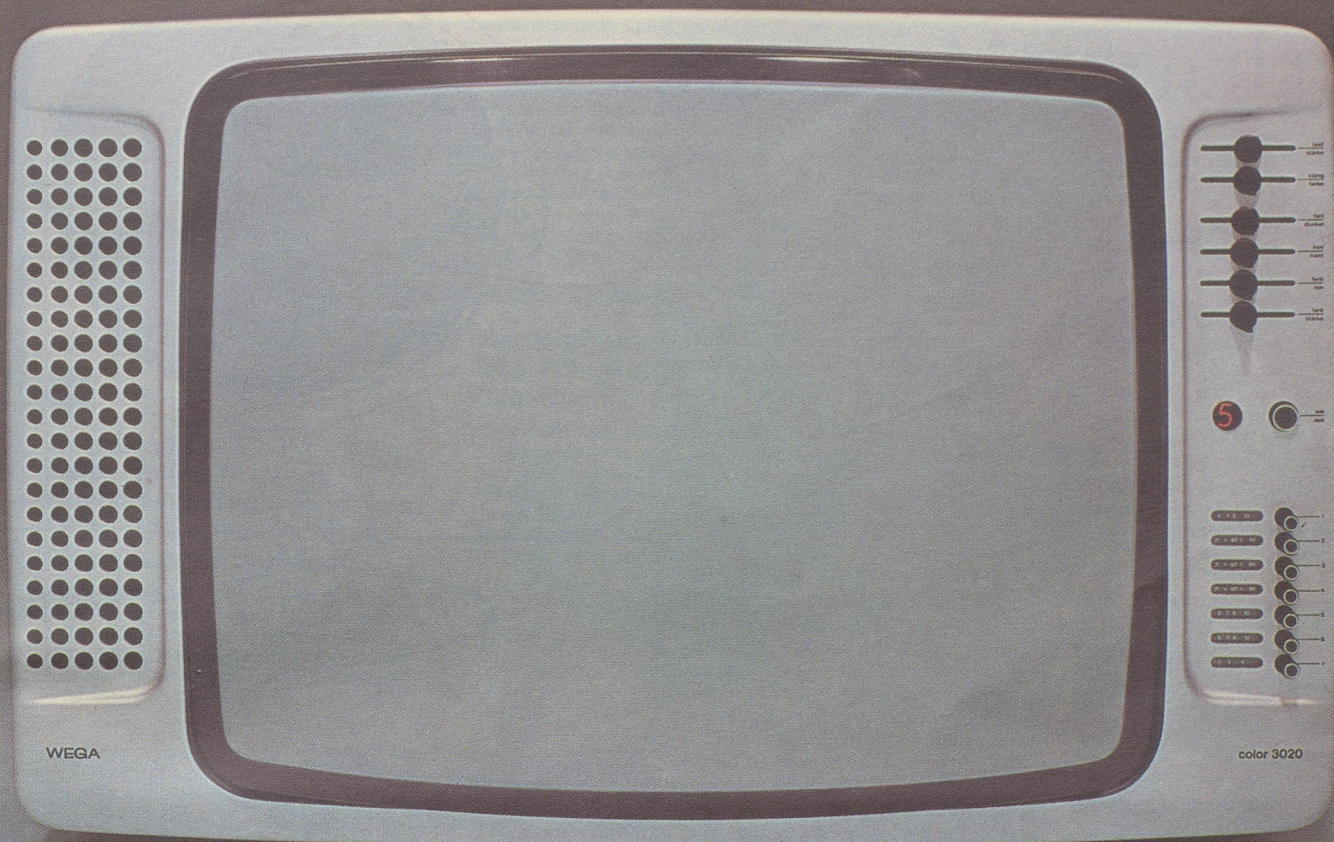
Gehören Sie auch zu jenen, die das Maßhalten beim Rauchen vergessen? Dann ist aus dem Genuß nur noch eine Gewohnheit, oft nervöser Art, geworden. Mit dem ärztlich empfohlenen

## NICOSOLVENS

werden Sie in 3 Tagen Nichtraucher oder Sie können mit Leichtigkeit das Rauchen auf ein vernünftiges Maß zurückführen. Kurpackung Fr. 19.– in Apotheken und Drogerien. Erklärung für Sie unverbindlich durch die Medicalia, 6851 Casima (Tessin).



# Dies ist das Ende der «Farbfernsehkisten»



**WEGA** *Die Technik hält,  
was die Form verspricht.*

*Wega hat das Problem  
gelöst: Farbfernsehgeräte  
müssen nicht wie «grosse  
Kisten» aussehen, die im  
Wohnraum störend wir-  
ken. Der Beweis: Wega  
TV-color 3020.*

Bei diesem neuen Farbfern-  
sehgerät von Wega wurden  
im dreidimensionalen Design  
alle Seiten in die Formge-  
staltung einbezogen. Jede  
Fläche und jedes Detail dürfen  
sich sehen lassen. Selbst die  
Programmtasten und Schie-

berregler sind formschön und  
fingergerecht gestaltet. Und  
dank der 110°-Ablenktechnik  
ist der Wega 3020 nur 46 cm  
tief.  
Die 66-cm-Rechteckbildröhre  
liefert ein natürliches, klares  
Farbbild. Hohe Betriebs-

sicherheit und echter Bedie-  
nungskomfort sind bei Wega  
selbstverständlich.  
Wega TV-color 3020 passt  
im Design zum neuen HiFi-  
System 3000. Er kostet in  
Ihrem Fachgeschäft  
Fr. 3640.-.

*high-class HiFi\*\*\* weltbeste High-Fidelity-Geräte*

**EF Egli, Fischer & Co. AG Zürich**

Gotthardstrasse 6, Claridenhof  
8022 Zürich, Tel. 01 25 02 34

### Einladung

Wir laden Sie ein, das WEGA-Angebot näher kennen zu  
lernen. Senden Sie uns diesen Abschnitt ein. Sie erhalten  
kostenlos die neue WEGA-Dokumentation.

Name: \_\_\_\_\_

Strasse: \_\_\_\_\_

PLZ/Ort: \_\_\_\_\_