

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 100 (1974)
Heft: 37

Rubrik: Der heitere Schnappschuss

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: 03.04.2026

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



Meine Wurst

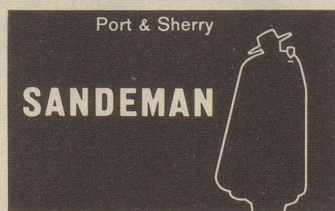
Es fing alles ganz harmlos an. Eines Morgens, so gegen halb zwölf, die Hähne hatten kaum zu krähen aufgehört und die Sonne war noch nicht einmal mit dem Beginn ihres Unterganges beschäftigt, schlug das Telefon an. Am anderen Ende der durch zahlreiche Relais, Schalter, Verstärker, Zähler und weiterer Wunder der Technik verlängerten Leitung befand sich der Gutzi. Ich sah das nicht, aber ich hörte es. Seine Stimme hat einen Klang, den man nie vergisst. Melodisch, aber trotzdem stahlhart. So wie eine Zunge aus einer Handorgel, die man auseinandergenommen hat (die Handorgel, nicht die Zunge). Falls Sie meinen sollten, es heisse nicht *der* Gutzi, sondern *das* Gutzi, zeigen Sie damit, dass Sie etwas von Weihnachtsbäckerei verstehen, jedoch nichts vom Basler Innenleben. Der Gutzi ist Basels Verkehrsdirektor. Falls Sie so impertinent ekelhaft auf Düpfli aus sind, mögen Sie gefälligst bitte zur Kenntnis nehmen: er heisst Dr. phil. I. Paul Gutzwiller-Birrer. Selber tschuld, wenn Sie sich jetzt das merken müssen statt einfach Gutzi.

Wenn der Gutzi mir so früh am Morgen telefoniert, will er meistens etwas von mir. So auch hier. Mit einer Stimme, die nicht nur knallhartmelodisch war, sondern auch so süß, dass man mit ihr fünfeinhalb Quadratmeter Zimmertorne hätte glacieren können, sagte er: «Wir sollten uns einmal treffen, damit wir etwas besprechen können.» Der Gutzi ist einer jener Menschen, die zwar schon gemerkt haben, dass man das Telefon auch für Besprechungen verwenden kann, und nicht nur zum Anmelden von Besprechungen. Aber er legt Wert darauf, seinem Gesprächspartner persönlich vis-à-vis zu sitzen. Schon weil man dazu ein Bier trinken kann. Bier ist etwas Gutes und regt den Geist an, sofern man soviel Verstand hat, es mit Verstand zu trinken. Wer Bier über den Verstand trinkt, lässt dadurch erkennen, dass er keinen hat – und wie kann er Bier über etwas trinken, das gar nicht da ist? Frage für ein philosophisches Seminar.

Wir besprachen uns in der Kunsthalle. Das ist Basels einziges Gartenrestaurant in der Innenstadt und zeichnet sich dadurch aus, dass entweder der Garten geschlossen ist, wenn man in ihm sitzen möchte, oder gleich das ganze Restaurant. Manchmal sind beide offen, und dann ist es dort so voll mit interessanten Menschen, dass ich gar nicht hingehen kann, weil ich sonst so viele nette Menschen treffen, dass ich vor lauter hier und dort Gutentagsagen nicht dazu komme, mein Bierlein zu trinken. Und wenn ich trotzdem dazu komme, so bekomme ich mein Münchner Bier trotzdem nicht im Garten, weil man es dort nicht serviert, und solches mit der Erklärung: im Garten schäume es nicht so richtig, und dann reklamieren die Leute. Solche Sitten herrschen dort.

Also wir besprachen uns. Nämlich darüber: Wie könnte man die Freilichtspiele in Augst noch attraktiver machen? Augst ist eine jener Städte der Schweiz, die von den Römern gegründet und von den Schweizern ruiniert wurden. Trotz allen erfolgreichen Bestrebungen, aus den Ruinen von Augst eine fortschrittliche Betonwüste zu machen, sind dennoch einige römische Reste übriggeblieben. Darunter ein Theater. Dieses benützt von Zeit zu Zeit der ungemein erfahrene und gebildete und initiativ Theaterhistoriker und Dramaturg und Regisseur Dr. G. K. Kachler dazu, antike Dramen aufs anregendste zu neuem Leben zu erwecken. Und ihm sollten wir helfen. Der Gutzi hatte dazu eine geniale Idee: Wie's in der Antike so war, wollte er neben dem Theater einen Rummelplatz einrichten. Historisch gebildet, wie er sich hat, nannte er das «bukolisches Picknick». Das Wort «bukolisch» bedeutet: einer Herde angehörend. Genau das wollte er: viele Leute, die sich wohlfühlen, die etwas Lustiges zum Spielen und etwas Originelles zum Essen und Trinken hatten. Und fürs Essen sollte ich etwas erfinden. Indem ich als eines meiner wenigen dutzend Hobbies auch die Erforschung unserer Nahrung ausübe.

Nichts ist leichter, als antike Speisen zuzubereiten. Vorausgesetzt dass sie sich auf Hammelkeulen beschränken, die auf Holzkohlen geröstet werden, und auf gesalzene Oliven und auf Blutwurst. Wenn man etwas mehr verlangt, hat man Schwierigkeiten. Zwar gab es da einmal so vor 1900 Jahren einen Mann namens Apicius, unter dessen Namen später



IMPORT: Berger & Co., 3550 Langnau

Der heitere Schnappschuss

Foto: pin



Ein bisschen arg gebleicht, dieses Schild in Binningen BL

ein Kochbuch mit antiken Rezepten geschrieben wurde. Aber diese Rezepte haben alle etwas gemeinsam: sie enthalten keine richtigen Angaben. Sie sind so abgefasst, wie es etwa ein Fondurezept wäre, das da lautet: Käse, Brot, Wein, Kirsch, Knoblauch, Pfeffer, in einem Topf. Sie können sich vorstellen, was dabei herauskommt, wenn man nicht weiss, wie es wirklich zugeht!

Dennoch nahm ich die Aufgabe auf mich, antike Rezepte zu schaffen für das bukolische Picknick. Darunter auch eines für eine altgriechische Wurst, am Holzkohलगrill zu braten. Eine Wunderwurst wurde das. Als ich einem modernen Fachmann des Gastgewerbes das Rezept vorlegte, sagte er: «Wenn man das macht, kommt man wegen Verstössen gegen das Lebensmittelgesetz für ein halbes Jahr ins Gefängnis!» So viele gute Sachen waren in der Wurst. Das Rezept wurde daraufhin entschärft, was den Geschmack der Wurst etwas weniger spannend machte, dafür aber die Gesetze nur noch leicht ritzte. Und dann kam der Tag des ersten bukolischen Picknicks. Es fand auf einer Matte neben dem Theater in Augst statt, und hinter dem Holzkohलगrill, auf dem die Würste schmürzelten, stand unter anderem ich. Wer neben mir stand, sah ich nicht so genau, weil der Rauch und der Dampf so dicht waren. Aber riechen tat's gar köstlich.

Der erste Kunde kam. «Geben Sie mir so einen Glepfer!» sagte er. Mein Herz vergoss zwei Blutstropfen, weil er dieser köstlichen Wurst einen so ordinären Namen gegeben hatte. Nun, er konnte es nicht wissen, der Ungebildete. Er bekam seine altgriechische Wurst. «Und

Senf gibt's keinen?» fragte der erste Kunde. Weitere fünf Tropfen. Senf zu dieser Wurst – das wäre so wie Pommard mit Orangina. Ich wollte schon sagen «Nur Schweine essen diese Wurst mit Senf», aber rechtzeitig setzte meine Selbstzensur ein und ich sprach würdevoll: «Wirkliche Feinschmecker vermindern den Wohlgeschmack dieser antiken Schöpfung nicht durch Senfgebrauch.» Das bedeutet das gleiche, aber es tönte viel vornehmer.

Die Wurst war ein Riesenerfolg. Wieviele verkauft wurden und wieviel Geld für die kulturellen Zwecke von Augst aus den Würsten herauskam, weiss ich nicht mehr. Aber ich weiss eines: der Metzger im Oberbaselbiet, der sie hergestellt hatte, war zufrieden.

Seither sind Jahre verflossen. In der Region Basel haben inzwischen unzählige Feste stattgefunden. Dorfjubiläen. Turnfeste. Sängertreffen. Schützenfeste. Schlachtfeiern. Kinderfeste. Einweihungen. Hochzeiten. Weissderrhimelwasnochfürfeste. Und bei den meisten dieser Feste gab es meine Würste. Der Metzger im oberen Baselbiet entwickelte ungeheuren Fleiss im Herstellen, Anpreisen und Verkaufen meiner Würste. Ein Vermögen hat er sich schon herausgewurschtelt aus meinen Würsten. Aber auf die Idee, dass er mir eigentlich Dank und eine Entschädigung dafür schulde – auf die ist er noch nicht gekommen.

NB. Um Missverständnissen vorzubeugen: Pommard ist gut. Orangina ist auch gut. Aber man soll nicht alles Gute mischen und meinen, es würde dann noch etwas Besseres daraus ...