

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 101 (1975)  
**Heft:** 10

**Rubrik:** Limmatspritzer

#### **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:** 15.01.2026

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



## Zibelewaije Rädäbäng

Reichlich abgenützt sind die simplen Witze, die vom Verhältnis zwischen Basler und Zürcher angeblich zeugen. Wenn man sie schon anführt, muss man heutzutage noch etwas dazutun. Oder gar die Zutat zur Hauptsache machen, die Scherzen nur noch beiläufig erwähnen.

Und so hat's im Monat Februar ein Zürcher Hotel gemacht, das ansonsten in der letzten Zeit nahtlos durch russische Abende bekanntgeworden ist. «Nova Park» heisst es. Und es hat sich im Fasnachtsmonat mit dem Heimweh-Basler Raoul Baerlocher zusammengetan, der auch als Hauspoet eines Zürcher Club-Dancings gilt, am Radio und am Fernsehen zu tun hatte und zu tun hat.

Dieweil es also ... nun ja, man hätte in Zürich auch versuchen können, die Basler Fasnacht einzermassen zu kopieren. Aber so etwas würde in Zürich nur funktionieren, wenn keine Zürcher dabei wären. Der Raoul Baerlocher und das genannte Hotel scherten deshalb aus auf kulinarisches Gelände.

Was da einen Monat lang angeboten wurde, nannte sich «e Hampfle fasnächtligi Menues». Auf dem Spezialitäten-Zeedel stand als erstes: «Basler Mählsubbe-n-à la Morgestraich.» Wozu Baerlocher notierte: «Aigetlig isst me-n-e Mählsubbe no-n-em Morgestraich, zem Uffwerde oder zem noone-mool Dibernoodängge, wie heerlig die erschi Schtund vo der Fasnacht gsi isch. Fir Nitbasler oder Antimorgestraichler kennt d'Mählsubbe a-n-Aareegig sy, au emool an Morgestraich z'goh.»

Danach folgt «Zibelewaije Rädäbäng», Baerlocher auf der Zürcher Speisekarte: «Me-n-isst si mit oder noo der Mählsubbe-n-oder halt au aifach uus däm Grund, well me si gärm het. (Rädäbäng) haisst si uus dem Grund, well's Motto vo der Basler Fasnacht 1975 Rädäbäng haisst, und bim Griesse vo der Waije ka me - au als Basler - in diefi Gedangge versingge und überlege, was das Rädäbäng

als Motto bedytte soll (d'Basler wisste's nämmlig au nit).»

Auf der Karte zu finden ferner: «Lälli-Lälli-Lällekeenig.» Aus dem Kommentar: «Wemme-n-ebberem der Lälli uusestreggt, dernoote-nisch das gar nit ordlig, im Gege-dail. Der Lälli isch nämmlig nyt anders als d'Zunge - und der Lällekeenig schtreggt sy Lälli's ganz Johr de Glaibasler uuse. Jo - d'Glaibasler und d'Grossbasler, das sin nadylig zwaierlaj Basler - und baidi maine, si syge die Besere.» Lälli auf dem Teller sind drei Sorten Zunge mit Gewürz und Madeira-Sauce. Und «derzugegit's ebbis uus em alte Basel: Kachelimues mit Schungge.»

Zu haben auch: «Hächtblättli Vogel Gryff.» Baerlocher im Magenfahrplan des Zürcher Grosshotels: «Das isch jetzt fir alli, wo ebbis gege der Lällekeenig hän und's fein finde, ass der Vogel Gryff, der Laj und der Wildmaa - d'Ehrezaiche vom Glaibasel - bim Danz uff der mittlere Rhybrugg der Grossbaslersytle-n-alleywl numme's Fudi aanestregge. Gmies und Gwirz und Wy dämpft, derzugegit's Pommes nature, iversetzt haisst das: nadyligi Härdepel. Das isch dreeschtlig - jo, unnadyligi Härdepel wurd e Basler de Zürcher ganz gwiss nit gunne.»

Hat in Zürich schon jemand «Morchelschnitte Drejländeregg» gegessen? Ausser im Nova-Park während des Fasnachtsmonates? Nein, sicher nicht. Item: «Me wäss es, Basel isch e Gränzstadt, und das derft schlissig a der Grund sy, ass me z'Basel eso internatio-nal dänggt. (Het do ebber glach?) Dert hän Frankrych, Dytshland und Basel - exgysi, y main nadylig d'Schwyz - gwissmerasse-n-e Rendez-vous. Zur Schnitte gehören Toast, Morchelsauce, Sparseschbitze (Spargel) und «Milgge». Einfache Sache: «Si b'schelle - und scho schbyre Si e Huuch uus em Elsass, us em Badänserländli und - y hoff das scheert Si nit - au e Huuch uus Basel.»

Man konnte überdies bestellen: «Heer Ober, y hätt gern Kalbsläberli uff Riechemer Art. Riehen haisst also Rieche - und d'Basler sin au doo mänggmoal anderscht wie anderi. 's git z'Basel e Gschlächt, wo Paravicini haisst - und däne sait me: Bravetschi. 's schtoht do äxtra phoneetisch gschriben, und das Bischbyl soll fir hit a lange. Wie gsait: nit alles, was Si vo Basel lääse, wird au eso gsait, wie's gschriben schtoht. Jo - Züri = Ziri!»

Das «Landschäftler Oggse-schwanzragout» an Rotweinsauce und mit Spätzli sowie Gemüse heisst so, weil es «uff der Landschaft datsächlig meh Oggse git als in der Stadt». Und «s git z'Basel braggtisch kaini Buure meh. Wär's noonig ganz begriffe het, däm ka gwis numme no's Oggse-schwanzragout hälfe - dernoote-nisch alles glar wie Oggse-schwanzsubbel!»

Was ist denn «e baizt's Limmeli

Mama Baerlocher? Raoul verrät's gern: Sauerbraten an Rotweinsauce mit Spätzli oder «wenn Si lieber wän, Knepfli». Und «Bi mir stohst s baizt Limmeli in der perseen-lige Ass-Hit-Parade-n-alleywl uff Blatz ains. Jä - wie ka-n-is no fajner sage: 's isch fascht eso heerlig fein wie der Morgestraich.»

Warum gibt's ein Aal-Ragout «Verzell Du das em Fährimaa?» Man sollte, sagt Baerlocher, auch als Zürcher einmal mit der Rheinfähre von einem Ufer ans andere fahren. «Mer gseezt zwor uff de Brugge Drämli fahre, d'Autoschlange, Lyt wo bressiere. Me gseezt's - aber me heert's nit. Me heert numme s'ruusche vom alte Babbe Rhy und dänggt an die vyle Schbintisiersgeschichtli, die wundersame, wo me mänggmoal z'heere bikunt und wo-n-eso unwohnschynlig sin, ass mer sait: Verzell Du das em Fährimaa! Ebbe well me's nit glaubt.» Also, ausprobieren im Zürcher Hotel, danach sich bei einem guten Tropfen unwahrscheinliche Geschichten erzählen! Denn: «Das git Stimmig, meh Stimmig ass bim Valium-Brogramm vom Färnseh, wo me jo mänggmoal sage kennt: verzell Du das em Fährimaa!»

Nicht vergessen haben Baerlocher und der Küchenchef im «Nova-Park» das «Schwyns-Cotelette Tambour-Mayor». Das ist nicht Fleisch vom Tambourmajor, sondern Sau mit Kräutersauce, Gewürzen und Bratkartoffeln. Schliesslich: «Bim schregglig lange Cortège, oder, wie's z'Basel haisst: bim Vorbeimarsch der Cliquen, doo git's Hunger. Und grad der Tambour-Mayor, wo jo in de maischte Fäll's greeschi Gwicht ummeschlaift, het-en-Ässe verdient, wo-n-en sterfft, jo, er bruucht e weneli meh als numme-n-e Zvierblättli. Nai - schtundelang sin si underwäggs, und z'Oobe, vor em Gässle, muess ebbis gueta in fasnächtlige Mage.»

Und damit wäre man ungefähr beim Dessert angelangt. Raoul Baerlocher stellt zum Beispiel etwas vor, das «Wonnekleister» heisst: Bisquit, Makrönli, Rum,

Fricht und Vanillecrème. «Was maine Si derzue? Do heert me dirrägt e Clique-n-eso heerlig ruesse-n-und pfyffe. Und wenn Si Drumble-n-und Pfyffe nit eso meege, derno kunnt Ene bim Wonnekleister gwiss e-n-andri Symphony in siesse Sinn. Stimmt's?»

Letzter Posten: Punschrung «Verhinderete Fasnächtler». Was aber soll man unter einem verhinderten Fasnächtler verstehen? Baerlocher hat's auf die Speisekarte gesetzt: «E verhinderete Fasnächtler ka ebber sy, wo, wie's Wertli aigetlig sait, verhinderet gsi isch, an d'Fasnacht z'goh. Aber schregglig gärt gange wär. Oder aber - me ka das Wertli au, eso verstoh - wo verhinderet isch, Fasnacht z'mache, well er aifach zue verhindert isch, überhaupt Fasnacht mache z'kenne. Baidi bruuche - uus underschidige Grind zwor - e Drooschtfläscherli, gnauer: e Drooscht-Punschrung. Sott me Si gar fescht dreeschte misse, derno bschtle Si aifach e Punschrung, verhinderete Fasnächtler. (Und, Heer Ober, bittibitti, meh Punsch als Ring!) Und eso vergäss Si noodinoow, worum Si überhaupt verhindert gsi sin, Fasnacht z'mache. Broscht!»

So also tönt's und schmeck't's ungefähr, wenn ein Betrieb in Zürich im Fasnachtsmonat «e Hampfle fasnächtligi Menues» aus Basel auf die Karte setzt. Selbsterklärend habe ich eigentlich Hemmungen, auf diese Schöpfungen eines nach Zürich verschlagenen Baslers hinzuweisen. Denn vielleicht ist der Mann doch schon zu lange bei uns. Wer weiss, wie ungeheuer genau die ächten baslerischen Basler es nehmen, erstens mit den Basler Rezepten, zweitens mit der Basler Sprache (ich sage Sprache, weil mir kein passendes Wort einfällt), der wird mit mir fühlen. Ein paar Jahre Zürich entstellen jeden Basler.

Dies nebenbei. Auf dem Spezialitäten-Zeedel stehen übrigens auch noch ein paar Sprüche. Etwas: «Wär bhaupet, 's gäb z'Ziri fascht kai Fasnacht, schwindlet! 's git z'Ziri überhaupt kai Fasnacht. Oder: «Altes Sprichwort: Was den einen das Sechseläuten, ist den andern die Fasnacht.» Und: «Noch älteres Sprichwort: Ein Bögg kommt selten allein.» Ferner: «Je kleiner ein Bundesrat, desto grösser das Finanzloch.» Sowie: «Wisse Si, ass Si, au wenn Si Basler Menues ässe, ainewäg Zürcher blybe?» Oder: «Nit alli, wo-n-e grossi Schnaigge hän, sin Basler.»

Und was die Basler Sprache anbelangt: Baerlocher und das Hotel-restaurant machen die Zürcher auf dieses aufmerksam: «Sotte Si nit lääse kenne, was Si do ässe, dängge Si dra: Si kenne-n-au kai Chinesisch und ässe's ainewäg!»

Und nun wartet Zürich auf die Fasnacht 1976 mit Zürcher Spezialitäten in Basel. Nur wird's nicht einfach sein, mit Shuttle und Chalbgschnätzletem eine Speisekarte zu füllen.

## berner oberland

### Schilthorn — Mürren

Panoramaland  
im Pulverschnee  
Drehrestaurant «Piz Gloria»  
2970 m

Man spricht davon:

**Jederzeit Schilthornzeit!**  
Ob mit oder ohne Ski.

Auskünfte: Tel. 036/22 62 44