

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 103 (1977)
Heft: 4

Rubrik: Basler Bilderbogen

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: 16.01.2026

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



Das Geburtstagsfest

Es lässt sich nicht vermeiden, dass man von Zeit zu Zeit Geburtstag hat. Auch ich komme nicht drum herum. Aus unerfindlichen Gründen wird ein Geburtstag von Leuten, die dann gar keinen haben, als Fest empfunden, das gefeiert werden muss. Sogar bei mir ist das so. Wieso es ein Anlass zum Feiern sein soll, wenn man von einem Tag auf den anderen ein ganzes Jahr älter wird, hat mir noch niemand über dreissig erklären können. Auffallend ist auch, dass das Fest immer festlicher wird, je mehr Jahre man auf dem Buckel hat. Wäre man zynisch, so könnte man meinen, die Vorfreude auf den immer näher heranrückenden Moment des Erbenses werde halt von Jahr zu Jahr grösser. Dem steht entgegen, dass das Fest auch von Leuten mitgefiebert wird, die kaum annehmen können, dass man sie im Testament bedenkt. Und dass auch für die Bedachten das Erben keine ungetrübte Freude zu sein pflegt...

Nach dieser besinnlichen Einleitung möchte ich gerne konkret werden. Vor zehn Jahren nämlich beging ich einen Geburtstag, der sich dadurch aus der Masse der anderen Geburtstage heraus hob, dass seine Zahl hinten eine Null aufwies. Alles, was mit einer Null zu tun hat, wird ja bei uns besonders hektisch gefeiert. Ich könnte da auf ganze Reihen von Festen hinweisen, die begangen wurden, weil irgendein Kandidat in ein politisches Amt gewählt worden war, oder so. «Wir müssen deinen Geburtstag so richtig feiern!» hieß es daher in meinem Freundeskreis. «Du sollst merken, wie gern wir alle dich haben. Es soll ein schönes Fest werden für dich, an das du gerne noch lang denkst!»

Es wurde wirklich ein sehr schönes Fest. Schon drei Tage zuvor setzten wir uns zusammen, um das Festessen auszudenken. Nichts, was gut, teuer und ar-

beitsintensiv war, wurde vergessen. Das Menü war wirklich eine Pracht. Lauter Lieblingsspeisen meiner Freunde wurden zusammengestellt. Die Zahl der Gänge war erstaunlich. Die Abwechslung der Gerichte war's ebenfalls. Ich war begeistert von der Aussicht, all' die guten Dinge essen zu dürfen, nur weil ich einen runden Geburtstag hatte. «Und wer kocht das alles?» fragte ich, nachdem ich die lange Liste nochmals überlesen hatte. «Nun, wer wohl wird denn das alles kochen? Werli wer? Natürlich du!» rief der Chor meiner Freunde. Ich war geradezu umgeworfen. So schön ist's doch zu wissen, dass man Freunde hat, die einem restlos vertrauen. Zudem wenn's ums Kochen geht...

Gut war's, dass wir die Befreitung schon drei Tage vor dem Fest abhielten. Nie wäre ich sonst mit Einkaufen, Rüsten und Kochen fertig geworden. Zumal einige meiner Freunde darauf beharrten, mir bei diesen Arbeiten hilfreich an die Hand zu gehen. Was bewirkte, dass sie doppelt soviel Zeit in Anspruch nahmen. Die Arbeiten, aber auch die Freunde. Dennoch gelang es mir, rechtzeitig auf das Wochenende mit allem fertig zu werden, und erst noch auf die angesetzte Stunde. Meine Freunde schmatzten mit Begeisterung alles, was sie vorgesetzt bekamen – schon weil sie's ja selber bestellt hat-

ten. Sie verschütteten vor Freude den Rotwein auf kostbare Tischdecken, ruinierten einen Safarisessel, verstreuten die Brosamen bis weit unter die Couch, schossen mir mit einem Champagnerkorken nahezu ein Auge aus und gestalteten durch passende Reden den Abend auch sonst zu einem unvergesslichen Erlebnis. Leider konnte ich nur den Anfang miterleben – so die ersten vier oder fünf Gänge, glaube ich. Später wurde ich so müde, dass ich vorwiegend am Tisch einschlief. Nicht wegen des hohen Alters. Sondern wegen der drei Tage voll angestrengter Vorarbeit für das Fest, an dem ich merken sollte, wie gern alle meine Freunde mich hatten.

Ich muss Ihnen ein Geheimnis verraten: mein wirklicher Geburtstag fand nicht an jenem Wochenende statt, sondern an einem Mittwoch. Wir mussten das aber so arrangieren, weil meine Freunde in Berufen tätig sind, die ihre Anwesenheit am Donnerstagmorgen erfordern. Und wenn man ein unvergessliches Fest feiert, ist man meist am Morgen drauf nicht so furchtbar anwesend.

Den Mittwoch, meinen wahren Geburtstag, feierten wir in ganz kleinem Rahmen. Nur zu zweit. Meine liebste und treueste Seele nämlich sagte: «Also am Mittwoch lade ich dich zum Nachessen ein. Wir fahren ins Elsaß

in eine ganz kleine Beiz, von der ich gehört habe, und speisen dort in aller Ruhe etwas Besonderes!» Mir war das sehr sympathisch, weil der Mittwoch ein Tag ist, an dem ich immer besonders viel zu arbeiten habe und deshalb erst spät fertig bin. Da tut's einem gut, wenn man sich an einen gedeckten Tisch setzen und einfach so vor sich hin geniessen darf...

Die besonders liebe und treue Seele holte mich mit dem Auto ab. Ich stieg vertrauensvoll ein, und dann fuhren wir los. Als wir irgendwo im Sundgau waren, an der Kreuzung eines Feldweges mit einem Fusspfad, sagte die Seele: «Weisst du zufällig, wo wir sind?» Ich wusste es nicht, weder zufällig noch mit Vorbedacht. Die Seele sagte: «Ich weiss es auch nicht. Aber es kann nicht weit von der Beiz sein, wo wir hingehen!» Nach einigen kleineren Geländefahrten erreichten wir dann tatsächlich einen Ort, der auf der Landkarte zu finden war, und von dem war unser Ziel nur noch 15 Kilometer entfernt. Die kleine Landbeiz war bemerkenswert. Nur noch zwei Wochen trennten sie von dem Tag, an dem sie eröffnet werden sollte. In der Küche waren sogar die Anschlüsse für den Herd schon auf die nackte Wand gezeichnet. In der Gaststube konnte man bereits sitzen, falls einen der Wind nicht durch die unverglassten Fenster wehte.

Die besonders liebe und treue Seele sagte: «Weiss du was – wir fahren ins Badische! Dort kenne ich eine reizende Beiz!» Ich fragte: «Wann wird sie fertig – noch vor Ostern?» Die Seele sagte: «Sie ist längst fertig!» Also fuhren wir hin. Es war eine sehr reizende Landbeiz. Vor dem Haus hatte es ungemein viel Platz zum Parkieren. Die Speisekarte, die aushing, war bemerkenswert. An den Fenstern standen Geranientöpfe, der Jahreszeit wegen leider leer; aber stehen taten sie wenigstens. Und an der Tür hing ein Schild «Heute Wirtesonntag».

Wir versuchten dann noch andere Beizen, wobei wir feststellen durften: am Mittwoch haben dort herum alle Beizen ihren Ruhetag. Nur eine war offen: ein kleines Bahnhofrestaurant. «Was können wir Gutes bei Ihnen essen?» fragte ich leutselig die Serviettochter, als wir Platz genommen hatten. Sie schaute auf die Uhr und sagte: «Die Küche ist seit einer Stunde geschlossen. Aber wenn Sie wollen, kann ich Ihnen noch einen Käsesalat machen!»

Wir speisten dann in aller Ruhe etwas Besonderes. Einen Salat aus echt Allgäuer Schweizer Käse, von der Serviettochter zubereitet ...

