

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 103 (1977)
Heft: 44

Illustration: [s.n.]
Autor: Stauber, Jules

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: 17.04.2026

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



Von Basels Küchen

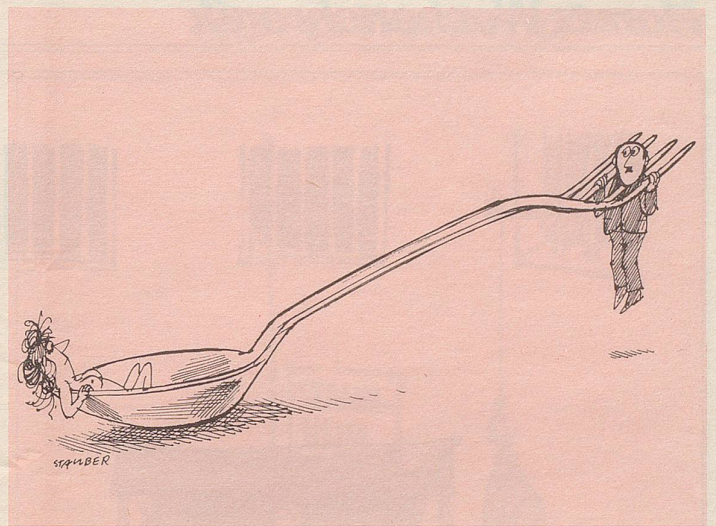
Mein verehrter Freund und Berufskollege Gustaf Adolf Waner ist seit Jahren Objekt meiner aufrichtigen Bewunderung. Hat er es doch verstanden, immer wieder in Häusern der Basler Gesellschaft, und was sich dazu zählen möchte, zum Essen eingeladen zu werden. Das zeugt nicht nur für seine Informationsgier und seine feinen Sitten. Das beweist auch seine erstaunliche Robustheit und einen Wagemut, den man hinter seinem bescheiden zurückhaltenden Auftreten kaum würde. Es geschah deshalb gewiss aus eigener Erfahrung an Tisch und Fauteuil, wenn er in einem Buche nun über eine besonders reizende Basler Dame schreibt: «Oft genug haben genussfrohe Gourmets an der Tafel ihres gastlichen Hauses gegessen und nach leckerem Mahl in ihrer Bibliothek noch einen Blick in ihre prachtvolle Sammlung von Kochbüchern werfen dürfen.»

Wie das mit besonders reizenden Damen so ist, die Kochbücher sammeln – eines Tages überfällt sie das Verlangen, selber ein Kochbuch zu schreiben. Und dann pflegt es zu geschehen. Das war auch bei dieser besonders reizenden Dame aus bestem Basler Hause nicht anders. Und da sie weiss, was sich bei einer Dame schickt, und was zudem der Sache förderlich ist: sie lud einen Verleger zu sich zum Essen ein. Dem legte sie, wie er selber zu Protokoll gibt, «den langgehegten Wunsch dar, die von ihr gesammelten Rezepte einer breiten Leserschaft vorzustellen». War's das gute Essen, war's der Charme der Gastgeberin, oder war's die Aussicht auf einen guten Verkauf des Buches, den schon die nicht unbedeutende Zahl der Verwandten und Bekannten der Gastgeberin garantierte – der Verleger war begeistert. Und nun hat er tatsächlich die gesammelten Rezepte als Buch auf den Markt geworfen. Es heisst «Das Kochbuch aus

Basel» und ist eines der wenigen Bücher, die man wirklich werfen darf. Denn es ist in karierten Stoff gebunden, wie man ihn in Basel zu Schürzen für die Mägde und fleissigen Hausfrauen verarbeitet, und daher jahrhundertlang haltbar und leicht zu waschen. Ausserdem ist das Buch schon bei der Herstellung mit zahllosen Fettflecken versehen worden, so dass man nur noch die Eselsohren selber hineinzu machen hat.

Der Verleger heisst Wolfgang Hölker und stammt aus Münster in Westfalen. Das ist eine Stadt, die mit Basel bisher vorwiegend eine einzige Beziehung hatte. Als nämlich anno 1648 der Basler Bürgermeister Johann Rudolf Wettstein als diplomatischer Vertreter der Eidgenossenschaft an den Verhandlungen zum Westfälischen Frieden in Münster teilnahm, holte er sich in seinem ungeheizten Quartier einen Hexenschuss nach dem anderen. Nun hat Basel also zurückgeschossen und die westfälischen Setzer vor die Aufgabe gestellt, Ausdrücke wie Bäblein, Kalbsriemen, Käschüchli und Brunslu zu setzen. Es ist ihnen in selbstloser Arbeit gelungen, solche in ganz Westfalen unbekanntem Wörter richtig in Lettern zu übersetzen, und nur ein einziges Mal haben sie ihren eigenen Willen durchgesetzt und gedruckt «Lekkerli = Baseler Spezialität». Das werden die Geier in der Basler Gesellschaft gewiss sofort merken und der reizenden Verfasserin beim nächsten Zusammentreffen brühwarm unter die Nase reiben. Wenn nicht schon vorher per Telefon. Aber telefoniert wird in Basels guter Gesellschaft ja kaum noch, seit man nicht mehr für 20 Rappen drei Stunden lang reden kann.

Nun werden Sie gewiss endlich wissen wollen, wie die reizende Dame heisst, der wir das Kochbuch aus Basel verdanken. Ihr



Name lautet Frau Alex Albrecht-Sarasin. Der Vorname Alex gehört nicht ihr, sondern ihrem Ehegemahl – aber Frau Albrecht ist zu reizend, um ihren eigenen schönen Vornamen in ein Buch zu setzen. Man ist in Basel in allem Intimen eben sehr zurückhaltend.

Das Kochbuch aus Basel wird gewiss Aufsehen erregen. Seit Jahrzehnten ist kein Buch mit Basler Rezepten mehr erschienen. Was freilich vor allem darauf zurückzuführen ist, dass es sozusagen keine Basler Rezepte gibt. Was man in Basel isst, stammt alles von anderswoher. Deutsche Leserinnen des Kochbuchs aus Basel werden sich deshalb wundern, wenn alteingesessene Rezepte aus ihrer engsten schwäbischen oder badischen Heimat hier plötzlich als Basler Rezepte auftauchen. Genauso, wie es mich gewundert hat, dass in der dem Buche beigegebenen Uebersetzung baslerischer Ausdrücke ins Deutsche unter anderem auch erklärt wird, dass Bechamel-Sauce dasselbe ist wie weisse Grundsauce. Eine weisse Sauce ist ja nun aber etwas, das man ganz sicher keiner deutschen Hausfrau zu erklären braucht. Denn das ist die Sauce, die sie sozusagen ausnahmslos an alles tut, was sie auf den Tisch bringt.

Und weil wir gerade von deutschen Hausfrauen reden: die werden's nicht immer leicht haben mit diesem Buch. Ich kann mir ungefähr vorstellen, was geschieht, wenn so eine Frau Silke oder Adelgunde den Satz liest «Hagebuttenmost, den wir im Handel finden...» und dann ins Warenhaus Horten oder Kaufhof den Hagebuttenmost finden geht...

Ich mache mir aber, glaub' ich, unnötig Sorgen. Das Kochbuch aus Basel hat gar keine grossen Chancen, in Deutschland gehandelt zu werden. Die erste Auflage wird sowieso in Basel

sofort aufgekauft, und wenn der begeisterte Verleger noch weitere Auflagen riskiert, werden die auch in Basels Häusern verschwinden, bevor man sie in Wanne-Eickel oder Kleinrinderfeld (Franken) in den Buchhandlungen auch nur bestellen kann. Denn, wie gesagt: es ist seit langem kein Basler Kochbuch mehr erschienen, und Frau Alex Albrecht hat nicht nur ein sehr brauchbares und fröhliches Buch geschrieben, sondern auch eine echte Marktlücke entdeckt. Um nicht sogar zu sagen: eine ökologische Nische.

Und nicht nur die Hausfrauen werden das Buch mit Begeisterung aufnehmen. Auch die Basler Fasnachtler werden daran ihre Freude haben. Denn in welch' anderem Buch aus der Feder eines echten Bebbi könnte man einen so umwerfenden Satz über die Basler Fasnacht lesen, wie er im Kochbuch aus Basel auf Seite 11 steht und also lautet: «Die imposanten Züge mit Trommlern und Pfeifern schlagen ihre Märsche in wildem Durcheinander»? Wobei ich davon überzeugt bin: den Satz hat nicht die Frau Alex Albrecht-Sarasin geschrieben. Den hat die selbe Hexe in Münster (Westfalen) eingeschmuggelt, die auch schon vor bald 330 Jahren den Basler Bürgermeister Wettstein fortwährend in den Rücken schoss...

Frau Alex Albrecht: Das Kochbuch aus Basel. Verlegt von Wolfgang Hölker, Münster/Zürich.

Ober-Toggenburg

Wildhaus Unterwasser Alt St.Johann

Mit unserem neuen **Hallenschwimmbad** bieten wir Ihnen jetzt alles für erholsame Ferientage.

Sauna, Solarium, Fitnessraum. Panorama-Restaurant, Alphüttenbar.

Tagungs- und Konferenzräume bis 250 Personen.

HOTEL ACKER
WILDHAUS

CH-9658 Wildhaus 2, Telefon 074 5 22 21, Telex 71208

