

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 104 (1978)  
**Heft:** 45: Ferien in der Schweiz

**Artikel:** En Guete!  
**Autor:** Herdi, Fritz  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-616259>

### **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:** 27.04.2026

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

Fritzkartoffel un Saläterche. Im Kanton Graubündens besten Hotels isst man natürlich völlig anders. Dort ist eine verbreitete Regionalspeise: Les Tranches de Veau sautées à la Riza Pahlévi, Les petits bâtons de pommes souterraines à la friture de Bahrain, les feuilles de verdure aux aromates en vinaigre de Chateau d'Yquem a r nuite des noix de Collonges-au-Mont d'Or (Domaine Paul Bocuse). Man sieht: so vielsprachig die Schweiz ist, so vielgestaltig ist auch ihr kulinarisches Angebot.

Wer in der Schweiz reist, kann es manchmal nicht vermeiden, nicht nur mit der hohen Küche in Berührung zu kommen, sondern auch mit der Küche der Bürger oder gar der einfachen Landleute. Die bürgerliche Küche der Schweiz wird in kleineren Restaurants ausgeübt und umfasst Gerichte, wie sie der Schweizer von seiner Grossmutter her so liebt: Peking-Ente mit Sojasprossen und gebackenen Lilienblüten, Pizza Margherita al provolone, Tschევaptschitschi mit Krumpirsalat, Dolmadakia ke limones, Borschtsch, Szegediner Gulay oder Sukkerbrunede Kartoffler – um nur ein paar typische Speisen des schweizerischen Bürgertums zu nennen. Unter dem Einfluss des Fernsehens hat sich auch Eisbein mit Sauerkohl dazugesellt. Die jüngere Generation, die sich nostalgisch nach den Zeiten zurücksehnt, in denen Heidi brauchen konnte, was es gelernt hat, und das Annebäbi Jowäger das Emmental beherrschte, bevorzugt jedoch Gerichte noch nationaler Prägung wie Bernburgers mit Kätsch-Up, Coca-Golaz, gebackene Fiesch-Stäbchen und ähnliche und verkehrt gern in bewusst einheimisch gehaltenen Lokalen, wie etwa den nach der Hauptstadt Graubündens benannten Restaurants der Chur-Rasco-Kette.

Bei einer Fusswanderung durch die lieblichen Berge der Schweiz, oder wenn vom Bergfahren der Kühler explodiert ist, kann es den Touristen auch einmal in die bescheidene Hütte eines einfachen Senners verschlagen. Der Tourist lasse sich nicht davon in Erstaunen versetzen, dass an der Wand die Uniform eines Artillerie-Majors hängt. Die gehört dem Bauern, bei dem der Senner in Arbeit steht. Der Senner selber hat es nur bis zum Oberleutnant im chemischen Dienst gebracht, wozu ihn sein Umgang mit reifendem Käse ja prädestiniert. Die Speise, die der schlichte Bergler dem Touristen vorsetzt, heisst Aelpler-Magronen. Das sind butterweich gekochte Teigwaren aus Teakholz-Mehl, in die hinein, damit sie nahrhaft werden, noch weichgekochte Kartoffeln kommen. Die Kochflüssigkeit kann Milch sein, Buttermilch, Käsemilch, Wasser oder sonst etwas Flüssiges, das gerade zur Verfügung steht. Der vorsichtige Tourist wird deshalb rings um die Alpküche Umschau halten, ob wenigstens ein Bächlein nahebei zu Tale rinnt. Die Anwesenheit eines Baches deutet aber nicht unbedingt auf sauberes Quellwasser hin. Es kann weiter bergauf nochmals eine Alphütte geben, wo er seinen Ursprung nimmt ...

Aus Gesagtem lässt sich leicht erkennen, dass die Schweiz für kulinarisch interessierte Feinschmecker ein recht fesselndes, zu Entdeckungen anreizendes Land ist. Es kann sogar geschehen, dass der bescheidene Fremde in einem Betrieb des Gastgewerbes mit einer Fondue in Kontakt kommt. Eine Fondue erkennt man sofort daran, dass sie riecht wie Käse, der auf einer Spiritusflamme schmilzt. Das kommt daher, dass Fondue aus Käse besteht, der auf einer Spiritusflamme geschmolzen wird. Es befindet sich zwar noch Wein in dem Schmelztiegel, aber sein Aroma geht in den Käsewolken völlig unter. Wo man in der Schweiz Fondue isst, kann der ausländische Tourist sich ruhig niederlassen. Fondue ist gut und gibt eine gute Laune. Deshalb wird es in der Schweiz meist von ausländischen Touristen gegessen, die für das Geld, das sie bezahlen, gut gelaunt werden möchten. Einheimische essen Fondue lieber zu Hause. Dort ist es billiger, und weil die Wohnung dann drei Tage lang nach Käse duftet, genügt es, wenn man trockenes Brot isst – das schmeckt dann so wie Brot mit Käse. Und dann spart man nochmals. Begreifen Sie jetzt, warum es in der Schweiz so viele Millionäre gibt?

## WAS IST DAS SCHWEIZERISCHSTE AN (IN) DER SCHWEIZ?

*Für uns Israelis ist das Schweizertschiste am Schweizer seine Auffassung, es sei natürlich und logisch, dass sein Land im Frieden leben kann, unbehelligt von irgendeiner Art von Krieg seit – wenn ich mich nicht irre – vierhundert Jahren.*

EPHRAIM KISHON

FRITZ HERDI

### En Guete!

Zum Thema Hackbraten zwei prominente Stimmen:

Ralph Boller: «Wer Hackbraten im Wirtshaus bestellt, hat das Vertrauen zu den Menschen noch nicht verloren.»

Und Robert Lembke: «Was im Schaugeschäft die Nostalgie ist, das ist in der Gastronomie der Hackbraten.»

\*

Guter Rat eines fleissigen Restaurantbesuchers: «Bevor Sie im Restaurant Pommes frites bestellen, fragen Sie: «Wann wurde hier der letzte Oelwechsel gemacht?»»

\*

Anschlag in einem kleineren Hotel: «In unseren Zimmerpreisen ist das Zimmermädchen nicht inbegriffen.»

\*

Das fünfjährige Töchterchen im Restaurant: «Mama, weiss de lieb Gott würkli ales?»

Die Mutter nickt zustimmend. Das Töchterchen: «Weiss er dänn au, das ich jetzt Sirup trinke.»

Die Mutter: «Jawoll, er weiss es.»

Darauf die Fünfjährige im letzten Anlauf: «Mama, weiss er dänn au, das es eso wenig Sirup i mim Glas hät?»

\*

«Ja nei», donnert der Gast, «ich han e gueti Fläsche Roote bschtellt, und me schtellt mir en jämmerliche, verschwäflete, miese Wü uf de Tisch. Das goht z wiit!»

Der Wirt: «Tüend Sie sich doch nid uufrege wägere einzige Fläsche! Wän ein mues jammere, bins ich: ich han en halbe Chäller

voll vo däm himmeltruurige Tropfe!»

\*

«Herr Ober, das zääch Entrecote bringt me nid abel!»

«Wänd Sie lieber es Kotelett defüür?»

«Gärn, aber ich ha s Entrecote scho aabisse.»

«Keis Problem, mir händ au aabissni Kotelett!»

\*

Die junge, hübsche und blonde Grazie betritt die Hotelhalle, geht auf den Concierge zu und fragt:

«Isch min Maa scho choo?»

«Was für en Name bitte?»

«Helmberger oder Heimgartner oder ähnlich.»

\*

Alterssymptome? Ein Prominenter sagte dazu: «Das ich elter wird, märk ich im Restaurant a däm, das mich das, was uf em Täller isch, hütt meh interessiert als d Figur vo de Serviertochter.»

\*

Gatte, Gattin und achtjähriger Sprössling kehren im Wirtshaus ein. Der Vater:

«Fräulein, zwei gross Hell, aber chalt und wie de Blitz!»

Das Söhnchen: «Ja, und fürs Mami bschtellsch nüüt?»

Pünktchen auf dem i



öff

## WAS IST DAS SCHWEIZERISCHSTE AN (IN) DER SCHWEIZ?

*... dass in der Schweiz auch das, was nicht gut ist, immer noch etwas besser ist als anderswo.*

HANS WEIGEL, A-MARIA ENZERSDORF