

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

Artikel: Wirscht e Krauti...
Autor: Tschudi, Fridolin / Küchler, Hans
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-616409>

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

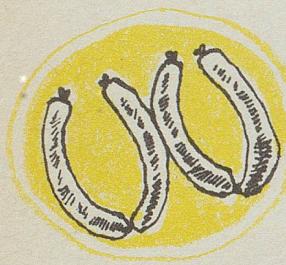
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 13.01.2026

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



WIRSCHTL

KRAUTI...

Es gibt offenbar zweierlei Ferienleute, Touristen, Reisemacher (oder wenn sie es ausländisch vorziehen: Urlauber) unter den Menschen, die nicht nur gelegentlich auch etwas essen müssen, sondern die gerne essen.

Wer die Schweiz für kurze Zeit verlässt, ganz einfach weil er Ferien hat und die Frau Knäpperli nebenan gesagt hat, in Griechenland, in Spanien, ja sogar da und dort in Frankreich und sogar in Österreich sei «es» dann halt doch billiger als zu Hause bei Mutter Helvetia, wer also ins Ausland reist, um eine oder zwei oder drei Wochen lang nicht – oder etwas ganz anderes – arbeiten zu müssen, der wird ganz bestimmt seine Beine mindestens einmal unter einen völlig fremden Tisch strecken – auch wenn er sonst täglich im Schweisse seines edlen Angesichts vor seinem Zelt selber Suppen und Gschwellti oder so etwas kocht, Waldläufe macht, einen Vita Parcours improvisiert oder bis zum Umfallen müde mit den Kindern am Strand umhertobt, um endlich einmal seine «Ruhe» zu haben. Andere ruhen sich aus, indem sie täglich ihre zehn Stunden spazierengehen (lies: wandern) oder ebensolang an jähnen Felswänden herumklettern ...

Hunger – fremdartig

Item – Hunger bekommen alle einmal in den Ferien.

Und wer dort Hunger hat, muss eben sehen, was er bekommt. Er wird – überrascht vielleicht – Speisekarten in fremden Sprachen begegnen. Crédit Lyonnais – das sind dann keine Kartoffeln. Fremde bei uns halten nicht einmal die Kreditanstalt für leicht verdaulich. Wenn Engländer – noch! – zu uns in die Schweiz kommen, um ihre Ferien zu verbringen (wie sie das einst in hellen Scharen taten – siehe «tea room»!), so werden sie mit Vorteil nicht gerade plum pudding auf der Lüdernalp oder Yorkshire pudding zum Roastbeef in Rossrüti bestellen.

O, Italia ...

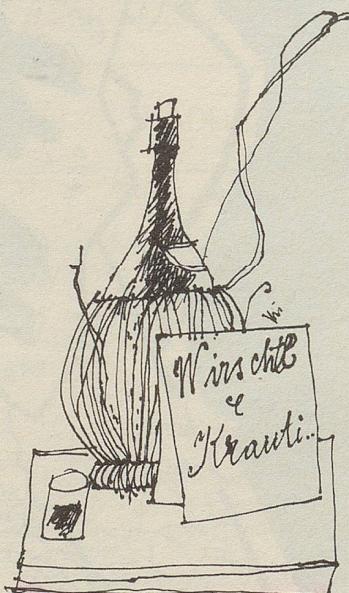
Wenn Deutsche (mit ihrer ewigen Sehnsucht nach dem sonnigen Süden im Herzen) trotz «allem» nach Italien fahren, um dort zu «urlaubern», finden sie gewiss sehr bald ein Restaurant, vor welchem auf einer mächtig grossen Tafel zu lesen steht «Wirscht e Krauti». Die Konservebüchsen werden auf der Schrifttafel verschwiegen. So etwas ist wohl ein liebgemeintes Entgegenkommen der schlauen,

gerissenem Italiener ihren zahlreichen Gästen gegenüber. Die italienische Küche ist aber erstaunlich gut, besonders im Lande selbst, und besser, meist viel besser noch als das, was man während «italienischen Wochen» in der Schweiz bekommt, auch wenn manch italienisches Gericht mit Recht Daseinsberechtigung in schweizerischen Kochbüchern und Küchen gefunden hat.

«Ländlich» sittlich ...

Bleibe im Lande und nähre dich redlich! Iss alles, was dir schmeckt, im Lande selbst, wo du gerade bist. Dort ist es am besten. Touristen und Feriengäste bei uns in der Schweiz werden gewiss mit einer Fondue – sogar im Winter! – gut fahren, wenn sie Käse überhaupt gern haben. Gschnätzlets (Truthahn, Schweinefleisch oder sogar Kalbfleisch) und «Röschi» (in Basel leider auch bald nicht mehr «bräagledi Härdepfel») werden unseren Gästen ebenso gut schmecken wie Felchen-Filets meunière oder gebacken. In Basel werden sie mit Recht – aber leider meist umsonst – Lachs à la bâloise bestellen wollen, wenn sie einmal davon gehört haben.

Was die Elsässer Suralawarla nennen, heisst in der Schweiz e suur Lääberli (Kalbsleber sauer) und ist gar nicht nur bei den Schweizern beliebt. Jedem ausländischen (Ferien-)Gast müsste man einmal eine tüchtige Berner Platte hinstellen. Vielleicht lernt er auch Raclette im Käseland Schweiz kennen und schätzen. Raclette werden gerade die französischen Feriengäste kaum kennen, auch Fondue übrigens nicht. Als Bürger des «Landes der fünfhundert Käse» sind sie bestimmt

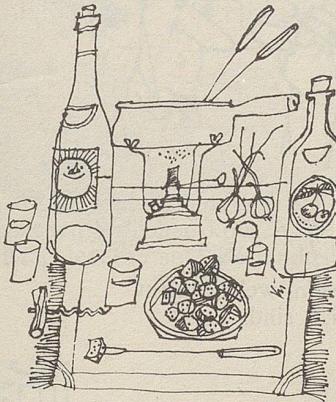


Villiger-Kiel
überraschend mild

Käseliebhaber, wenn sie nicht gerade an einer Käse-Allergie leiden.

Möglicherweise werden viele Gäste hierzulande den Wurstsalat (mit oder ohne Käseschnitzeli) lieben und anerkennen lernen. Und wenn sie sich in der Sonnenstube unseres Landes, ennet dem Gotthard, für eine Weile einnisten, dürfen sie auch unsere Polenta einmal essen. Amerikaner, die für Mais immer zu haben sind, schätzen Polenta sehr.

Wer für den gutschweizerischen Kartoffelstock schwärmt, den man ja auch zu Hause zubereiten kann – mit viel Butter, Milch und/oder Rahm –, der wird auch Ausländern Freude damit machen, die ihn als «mashed», als «pommes purées», als Kartoffelbrei oder Kartoffelpüree kennen.



Mahnfinger

Jedenfalls gilt eine Ermahnung rund um die Welt auch heute im Zeitalter des Jet-Flugzeugs: In jedem Land, auch in der Schweiz, das essen, was da zu Hause ist. Natürlich wimmeln unsere schweizerischen Speisekarten – wie die anderer Länder auch – nachgerade von fremdländischen Gerichten, die da angeboten werden. Linzer Torte oder Salzburger Nok-

kerln wird man aber immer noch eher in Linz oder Salzburg gut essen als in Paris. Backhendl issst man gerne in Oesterreich, weniger aber in Brüssel oder Manchester.

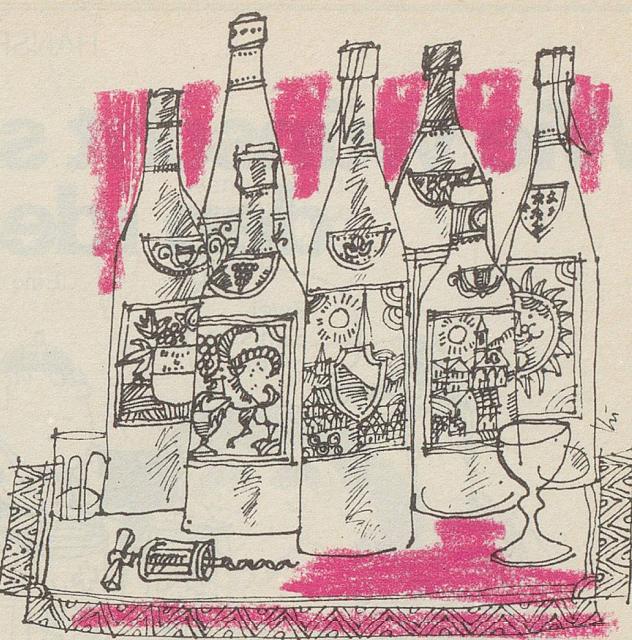
Küchen und Küchen

Was es dagegen vor allem in Frankreich in allerbester Qualität (und ohne Sparerei zubereitet!) gibt, das sind die überall beliebten «Pomm Fritz». Wenn der Deutschschiweizer also «pommes pont neuf» (oder eben: pommes frites) auf der französischen Speisekarte findet, soll er zugreifen. In der Schweiz werden zwar auch unglaublich viel «so genannte» Pomm Fritz angeboten. Auch «pommes vapeur» – was kein Dampfer ist – darf man in der Schweiz noch eher bestellen als vielleicht Pomm Fritz. Und gar in deutschen Landen sollte man lieber warten, bis man wieder einmal in Frankreich Pomm Fritz bekommen kann. Das wichtigste und erste Kochrezept der deutschen Küche lautet ja bekanntlich: Man nehme ein gutes – vielleicht sogar ein französisches – Rezept und prüfe zuerst genau, was man weglassen, wo man sparen, wo man das Vorgeschriebene durch etwas Billigeres ersetzen könnte. Sahne wird aus Milch und Mehl angerührt, und crème fraîche heißt ja Sahne und in der Schweiz auf Schriftdeutsch Rahm – Nidle, Ruum oder so.

Also nochmals: Tournedos Rossini lieber in Paris oder Lyon bestellen als in Linz, wo man der Linzer Torte den Vorzug geben darf. Sachertorte geniesst man ja auch lieber in Wien bei Sacher als in Pamplona. Und Bouillabaisse wird jeder wohl lieber in Marseille und dort herum löffeln als vielleicht im Chuderhüsi.

Käse über Käse ...

Wenn Sie Käseliebhaber sind, so essen Sie «e halwe Hahn» lieber in Köln, wo er daheim ist,



als im Emmental. Hobelkäse, gut helvetischen, issst man ja auch nicht ausgerechnet in Nairobi, auch wenn Feriengäste gelegentlich Schweizer Wirte fragen, in welcher Schreinerei man denn Hobelkäse zum Mitnehmen nach Hause kaufen könne. Wer das Glück hat, Camembert dort zu essen, wo er gemacht wird, der weiss, wie gut ein fast überreifer Camembert sein kann. In der Schweiz ist solcher Camembert höchst selten zu bekommen. Schabziger aber dürfen unsere Gäste dann schon kennenlernen – ein Hochgenuss nicht nur für alte Liebhaber, sondern für überraschte Ausländer, sogar solche, die auf Määnzer Handkäs schwören, den man hierzulande lange nicht so gut kennt wie in Mainz.

Durst gefällig?

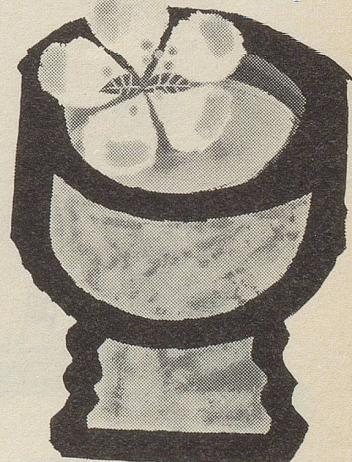
Bier wird heutzutage enorm viel herumexportiert und importiert. Bier schmeckt aber Kenner aus aller Herren Ländern am besten in nächster Nähe der verantwortlichen Brauerei. Bier aus Blechbüchsen wird weniger als Genuss, denn gegen den Durst getrunken ...

Und in einem anderen Land als dem eigenen sollte man immer die Gelegenheit beim Schopf packen und «le vin du pays» trinken. Es gibt viele ausländische Gäste, die sich ein Jahr lang auf bestimmte schweizerische Weine freuen, wenn sie zu uns kommen, um Ferien zu machen. Die einen lechzen nach Bodensee-Weinen aus dem Thurgau, die anderen nach einem roten Fürstenländer, einem Walliser oder Waadtländer. Es gibt französische Kenner, die immer nur Twanner haben wollen. Seltsam? Nein, gar nicht. In der Provence trinkt man auch eher dort gedeihende köstliche

Weine als Bordeaux. Und im Elsass zieht der Kenner Elsässer dem schönsten Burgunder vor.

Merke: Die Schweiz hat viel zu bieten. Und es sollte unseren Gästen immer wieder wärmstens ans Herz gelegt werden. Und wären es Wiler Mandelfische, Glarner Birnbrot oder Basler Läggerli ...

*Fabelhaft ist
Apfelsaft*



**ova Urtrüeb
bsunders guet**

Illustrationen: Hans Küchler