

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 105 (1979)
Heft: 26

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: 13.01.2026

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



Basel feiert sein Fescht

Weil es doch immer heisst, in Basel sei im Sommer nichts los, hat Basel in diesem Sommer ein Fest losgelassen. Damit jedermann genau wissen sollte, was für ein Fest es war, nannte man es «Basler Stadtfest». Auf französisch: Au lieu d'une fête à Bâle. Da man in Basel für alles einen Vorwand braucht, und erst noch einen moralisch hochwertigen, wurde der Erlös für die Unterstützung von Hilfsbedürftigen bestimmt. Das war ein schöner Zweck, der einen sehr freute. Nur ganz böse Menschen wagten zu behaupten, es handle sich um Hilfe an bedürftige Turnerreiter oder an verahrloste Kinder von Curlingmeistern. So etwas darf man einfach nicht sagen, weil es nämlich nicht wahr ist. Wer so lästert, kommt gewiss nicht in den Himmel. Wohin er zwar auch sicher gar nicht kommen möchte, weil er dort keine Bekannten trifft.

Es war bereits das dritte Basler Stadtfest. Alle drei Stadtfeste waren sehr verschieden. Das erste wurde total verregnet. Beim zweiten war es saukalt. Beim dritten schien die Sonne sehr angenehm, und nur in den letzten Stunden kam ein Gewitter nach dem anderen, aber das machte nicht mehr viel aus, weil es sowieso fast nichts mehr zu trinken gab und das Fest daher langsam ausklang.

Weil ich immer wieder auf meine Gutmütigkeit hereinfalle, habe ich am Basler Stadtfest mitgemacht. Es kam auch daher, dass eine rotbraune Dame namens Eva mich mit ihrem schmelzendsten Blick aus dunklen Rehaugen anschaute und sagte: «Was kochst du für das Stadtfest Gutes?» Weil die rotbraune Dame namens Eva noch nie bei mir gegessen hat, setzte sie einfach so voraus, dass ich etwas Gutes koche. Ihr Zutrauen brach mir fast das Herz, und deshalb sagte ich in wilder Entschlossenheit: «Ich habe keine Ahnung, was ich

koche. Aber vielleicht fällt mir noch etwas ein!»

Was mir dann in letzter Stunde noch einfiel, war ein Gericht, das ich «Cochon à la Bourguignonne» nannte. Sein Name auf deutsch lautete «Burgunder Schwein», aber da ja Speisekarten immer französisch sein müssen, wenn sie gut sein wollen, wurde diese Uebersetzung wohlweislich strengstens unterdrückt. Das Burgunder Schwein bestand aus – oder haben Sie's schon erraten? Es bestand aus 15 Kilo Zwiebeln, 15 Kilo gelben Rüben, ausserdem aus 18 Kilo Schweinefleisch und 15 Litern kostbarem Rotwein. Die übrigen Bestandteile verheimliche ich, damit Sie mir nicht das Rezept stehlen und mit ihm an Ihrem Stadtfest Triumphe ernten. Immerhin teile ich Interessenten mit: es sollte ein Ragoût werden. Ähnlich dem Bœuf à la Bourguignonne – aber wer kann heute noch den Preis von Rindfleisch zahlen? Kein Wunder, dass alle Rindviecher so hochnäsigerumliegen, wenn sie wiederkäuen.

Zum Rüsten brauchten wir drei Stunden. Frieda und Angela rüsteten das Gemüse, ich schnitt das Fleisch mundgerecht und tat den Rest. Als ich mittendrin war, kam eine charmante Dame, erzählte mir Passagen aus ihrer Lebensgeschichte und erklärte, sie dürfe kein Schweinefleisch essen. Ich sagte: «Morgen gibt's Minestrone – wir nehmen selbstverständlich Rücksicht auf religiöse Minderheiten.» Sie sagte: «Was heisst hier religiöse Minderheit – mein Arzt hat mir Leber-Gallen-Diät verordnet!» Um 17 Uhr kamen die Elektriker und schlossen den 100-Liter-Kochkessel an. Ich schaltete ihn ein, weil ich das Fleisch anbraten wollte. Um 17.15 Uhr war der Kessel bereits lauwarm. Offenbar war er dazu dimensioniert, für grössere Mengen von Säuglingen das Milchli zu temperieren. Um 17.45 wagte ich, die ersten Fleischmoggen hineinzuwerfen. Sie fühlten sich sehr wohl – es war gerade so angenehm wärmlich im Kessel. Mir wurde leicht schmuck, weil das Essen auf 19 Uhr angesagt war, und weil ständig Leute kamen, die

Aufführungen bei jeder Witterung. Alle Zuschauerplätze sind überdacht.
21. Juni bis 1. Sept. 79.

Verlangen Sie den Spielplan.

Vorverkauf:
Reise-/Verkehrsbüros
Car-Unternehmungen
Tell-Büro Interlaken
Tel. 036 22 37 22

TELL

Freilicht-Spiele
Interlaken



fragten: «Gibt's noch etwas?» oder «Geht's noch lange, nundenfahnen?» Ich habe nicht gewusst, dass es in Basel so viele Leute gibt, die am Rande des Hungertodes stehen – zumal an einem Fest, das überhaupt nur aus Essen und Trinken bestand.

Um 19 Uhr waren Fleisch und Gemüse endlich so weit angegünstet, dass ich sie mit Rotwein ablöschen konnte. Es gab keine mächtige Dampf Wolke, beileibe nicht, denn dazu war der Kessel nicht heiss genug. Aber es roch sehr alkoholisch, und von überall her kamen Leute gelaufen und riefen: «Das duftet aber prima!» Es duftete so prima wie ein Quartalsäuer am Morgen des folgenden Tages. Nur etwas mehr nach Rosmarin. Um 20 Uhr konnte ich die ersten Portionen ausschenken. Das geschah mit einer verzinnten Kochkelle, die gerade eine Portion fasste. Jedesmal, wenn ich sie ins Ragoût tauchte, fiel die Temperatur um fünf Grad. Und statt dass die Flüssigkeit richtig eingekocht gewesen wäre und das Fleisch in einer dicklichen Sauce gelegen hätte, schwamm es in einer köstlich dünnen Brühe. Das einzig Dickliche war ich. Der Volksmund taufte denn auch sofort mein ausgezeichnetes burgundisches Schweinsragoût um in «Suppe». Aber das war mir gleichgültig. Ich hatte ja keine Aspirationen auf drei Sterne im Guide Michelin, sondern ich wollte dazu beitragen, Not zu lindern.

Es war sehr spannend zu hören, was die Leute von meinem Ragoût sagten, die es nicht für eine Suppe hielten. Sie erklärten, das müsse Geschnetzeltes sein, oder Gulasch, oder es werde

wohl sicher ein Risotto mit Speckwürfeli, und eine erfahrene Hausfrau sagte, als sie die Rüblstücke erblickte: «Das gibt einen Pot-au-feu!» Besonders peinlich war mir's, als ich die ersten halbgaren Portionen serviert hatte, und dann kamen Gäste und sagten begeistert, sie hätten selten so etwas Gutes gegessen. «Jemerlein!» dachte ich, «was müssen diese armen Leute sonst für einen Frass vorgesetzt bekommen!»

Um 22.30 Uhr war das Ragoût dann so eingekocht, wie es das um 19 Uhr beim ersten Service hätte sein sollen. Aber da war leider der Kessel schon fast leer. Eine mitleidige Seele brachte mir ein Glas englischen Bieres, das ich begeistert trank, und dann ass ich zwei Wienerli und ein Stück Brot. Mein eigenes Burgunder Schwein ass ich natürlich nicht – das war nicht zum Essen da, sondern zum Verkaufen. Und dann ging ich heim.

Die ganze Nacht über war mir unerhört mies. Mein Kopf brummte wie ein defektes Düsentriebwerk, ich sah graue Mäuse und rosarote Krokodile, und gegen Morgen fiel mir auf, dass ich vermutlich an einer halben Alkoholvergiftung litt. Und dann merkte ich endlich, dass ich ja die ganzen paar Stunden lang beim Kochkessel gestanden hatte, und den ganzen verdunstenden Alkohol von 15 Litern kostbarem Rotwein hatte ich arglos eingeatmet.

Also falls ich jemals wieder für ein Basler Stadtfest etwas Gutes koche, dann nur lauwarmer Milch. Erstens eignet sich der Kessel dafür, und zweitens steigen aus der keine giftigen Dämpfe auf.