

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 105 (1979)
Heft: 47

Rubrik: Limmatspritzer

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: 18.04.2026

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



Press(e)kopf

Journalismus hat durchaus auch mit Kulinarischem zu tun. Der Rezensent findet in möglichst jeder Suppe ein Haar. Wer schlecht recherchiert und danach Unzutreffendes schreibt, muss die Suppe auslöffeln. Beim Tagesjournalismus ist, wenn ich Lembke recht verstanden habe, der Rahm von heute der Käse von morgen. Gewisse Blättchen nennt man Chäsbletli. Nichtjournalisten schüttelreimen nicht unger, möglicherweise gar mit

einer Prise Neid, «Pressefest» und «Fressepest».

Getruffelte Ente

Es gibt überdies kochende Journalisten. Eine ganze Anzahl von ihnen hat sich in Zürich vor Zeiten zusammengetan zur Presse-Chuchi Zürich, zu einer losen Vereinigung kochender Journalisten, auch genannt «Club du canard truffé». Der Name dieses «Getruffelte-Ente-Clubs» soll, so vermeldet der Präsident, eine Reverenz sein gegenüber der satirischen Zeitschrift «Canard enchaîné» und dem prominenten Confrère Escoffier. Ein Verein, holt der Präses weiter aus, der keiner sein will und doch einer ist, mit einem legendären «Petit comité», erweitertem Vorstand, Merkblättern und Reglementen für den Equipenchef (Organisator einer Chochete), und natürlich mit Statuten.

Herd ohne Heimchen

Eben diese Statuten sind schuld daran, dass in der Presse-Chuchi keine Frauen vorkommen. Denn Paragraph 5 führt wörtlich aus:



«Damen, und seien sie noch so hübsch, können aus anatomischen Gründen keine kochenden Männer werden. Infolgedessen können der Presse-Chuchi keine weiblichen Mitglieder angehören. Die Presse-Chuchi bedauert das selbst am meisten – aus diesem Grund werden alljährlich einmal die weiblichen Angehörigen und häuslichen Vorgesetzten der kochenden Journalisten zu einem Abendessen eingeladen.»

Schuldkomplex

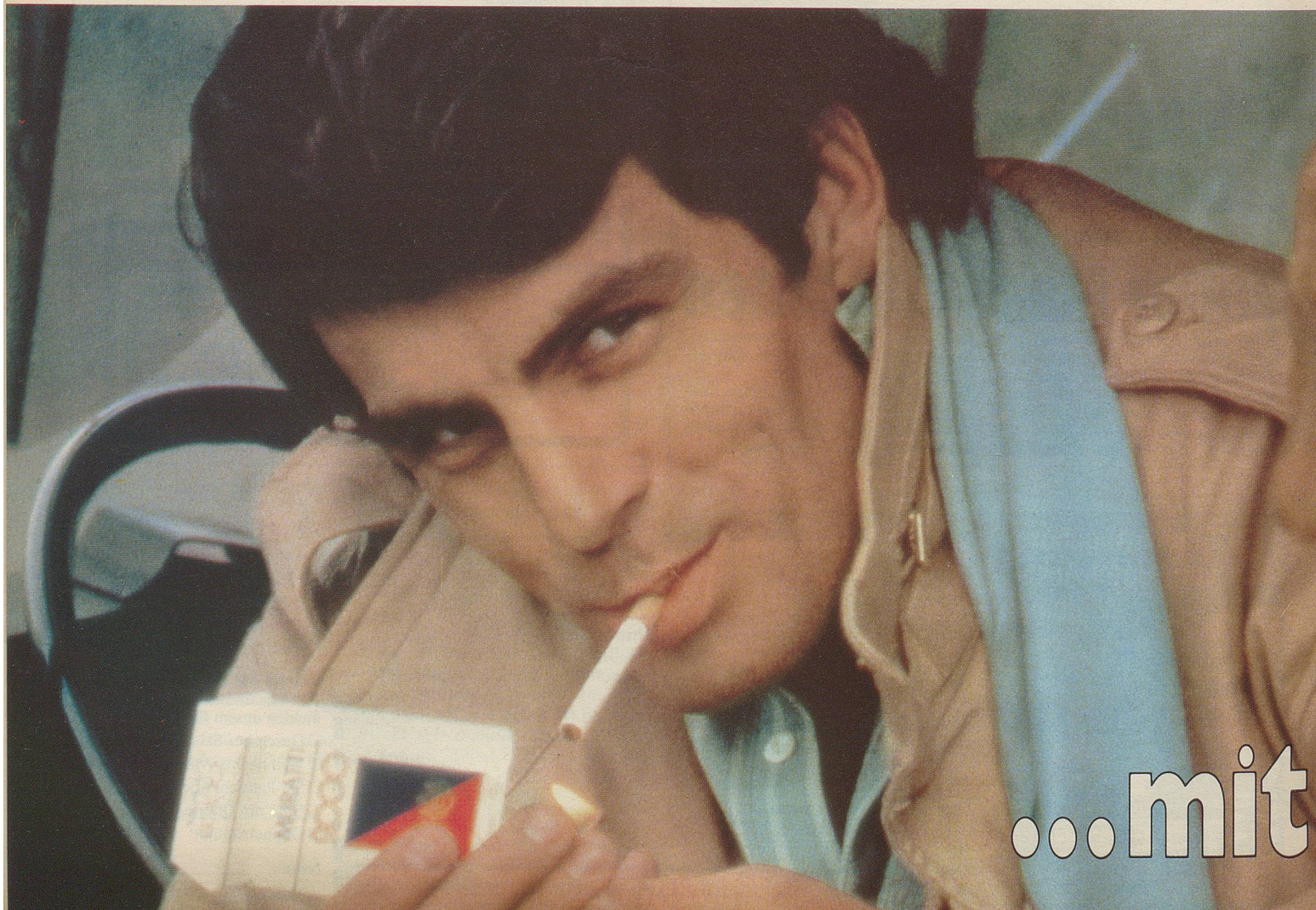
Ein bisschen Frau ist dennoch dabei. Denn die kochenden Journalisten inszenieren an jedem letzten Freitagabend des Monats eine kreative Chochete in der Musterküche nicht eines Gastgebers, sondern der Gastgeberin Agnes Amberg. Das ist's, was an Weiblichem dabei ist. Natürlich haben die kochenden Journalisten einen Schuldkomplex. Den Frauen

gegenüber. Um ihn loszuwerden, ist die kühne Idee eines club-eigenen, unkonventionellen Kochbuchs entstanden, mit dem lobenswerten Ziel, aus dem erhofften Reingewinn den «aus anatomischen Gründen ausgeschlossenen» Liebsten etwas zu bieten, was weit über das statutarisch vorgesehene jährliche Abendessen hinausgeht.

Das ist löblich und verständlich. Denn diese Journalisten kennen zwar Montesquieus Spruch: «Das Essen ist einer der vier Zwecke des Daseins; welches die drei anderen sind, darauf bin ich noch nicht gekommen.» Seit Montesquieu hat der Mann Fortschritte gemacht: Die kochenden Journalisten wissen sehr genau Bescheid über all das, was Emerich Kalman in einem Operettenlied etwas sehr lapidar und nicht gerade tranig-herzlich zusammengefasst hat: «Ganz ohne Weiber geht die Chose nicht...»

Schwarz auf weiss

Item, dieses Kochbuch existiert jetzt, heisst «Die (nicht mehr) geheimen Rezepte der Presse-Chuchi», herausgegeben in Zusammenarbeit mit der Presse AG Zürich. Schwarz auf weiss ist im-



Nach jeder Fernreise **eine Schweizer Reise**

berner oberland

KURIER

Winterferien für jeden Geldbeutel

Erleben Sie Winterferien im Berner Oberland nach Ihren Wünschen und Ihrem Geldbeutel – sei es in einem unverfälschten Bergdorf oder in einem modernen Kurort. Im Berner Oberland stimmen Preis und Leistung überein:

- In über 300 Hotels können Sie für weniger als Fr. 30.– übernachten und frühstücken
- Winterweekends ab Fr. 29.–
- Wochenpauschalen ab Fr. 139.–

Gratisprospekte: Verkehrsverband Berner Oberland, 3800 Interlaken
Telefon: 036 / 22 26 21

bequem und rasch erreichbar

Neben Rezepten findet man eine Anzahl feuilletonistische Artikel zum Thema Essen im weitesten Sinn.

Und wer ist denn dabei? Vorweggenommen sei: ich nicht. Essen ja, kochen nein. Aber ich zähle rund 40 Mitglieder, Redaktoren und Chefredaktoren, freie Journalisten und Photoreporter, PR-Leute. Bearbeitet sind die Rezepte übrigens von einem Mitglied namens Emil Aeberli. Er ist Presse- und PR-Chef – darauf wäre der Nebileser wohl nicht von selber gekommen – der... nun ja: der Kantonspolizei Zürich. Und der Präses, Redaktor Paul Münch von der «Zürichsee-Zeitung», heisst im Club auch «Grosser Presskopf». In seinem Vorwort habe ich unverfroren gewöhlt.

Auch Ratsherren

Ein Chefredaktor, zugleich Kantonsrat, weist im Buch der Presse-Chuchi darauf hin, dass auch etliche berühmte Politiker und Staatsmänner in die Geschichte der Gastrosophie – Weisheit der Tafelfreuden – eingegangen sind; man denke nur ans Filet Chateaubriand und an die Tomaten à la Mirabeau. Wenn

statt Autorost ...



BEROPUR

bei Ihrem Fachmann

auch die Herren Räte Zürichs nicht unbedingt selbst am Herd stehen und standen: gut essen und gut trinken waren und sind für sie keine unbekanntenen Begriffe. Der Chefredaktor und Politiker Erhard Szabel dazu:

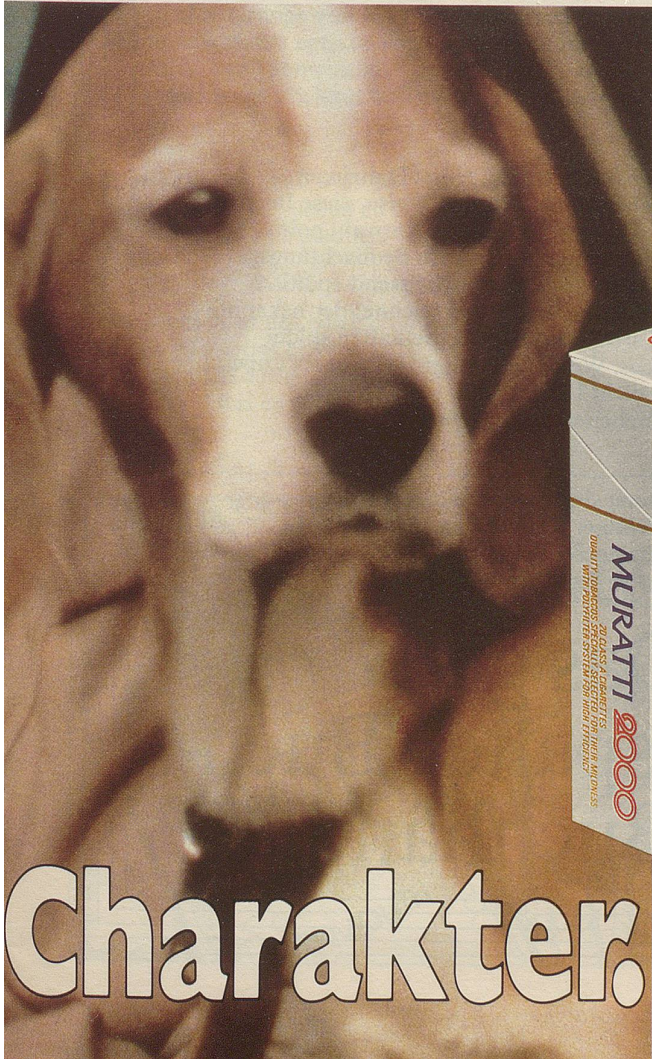
«Was in vielen Städten der Rathauskeller, sind in Zürich die Zunfthäuser, die jeweils nach der Ratssitzung zu Fraktionslokalen degradiert werden und wohin die heutigen Ratsherren nach Sitzungsschluss ausschwärmen. Dass sich die altherwürdigen Stuben durchwegs in unmittelbarer Nähe des Rathauses befinden, ist sicher kein Zufall. Dieser doppelten Bedeutung der berühmten Zürcher Gaststätten mag es auch zuzuschreiben sein, dass der legendäre «Zürcher Ratsherrentopf» da und dort auch unter der Bezeichnung «Zürcher Zunfttopf» serviert wird.»

Szabel verzichtet darauf, das weitherum bekannte Rezept breit-zuschlagen, sondern er belegt

durch ein Tortenbeispiel aus seinem eigenen Rezeptbüchlein, dass es unter den Zürcher Ratsherren neben gleichsam passiven Essern und Trinkern auch kreative Hobbyköche gibt.

Gemütlich dick

Toni Glanzmann, kochendes Mitglied, legt den Journalistenfinger auf eine Begleiterscheinung des Gutessens: auf den Bauch. Und tröstet: Man «trägt» ihn wieder, den Güggelifriedhof, und aus den USA dringt der Schlachtruf «fat is beautiful» zu uns herüber. Hochaktuell und in neuem Glanze erstrahlt Julius Cäsars schwärmerischer Ausruf von den Wohlbelebten, die des Nachts gut schlafen. Das schlecken auch «die mageren Schlankheitsfanatiker, im Volksmund Kernepicker genannt», nicht weg. Und auch nicht jene, über die ein sozialdemokratischer Presse-Choch an einem Jubiläumsbankett referiert haben soll unterm Titel: «Vegetarier aller Länder, schämte euch!»



NEU: Extra Longs

7mg 0,6mg
Kondensat Nikotin

9mg 0,8mg
Kondensat Nikotin

Charakter Muratti 2000

Aroma Plus