

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 107 (1981)  
**Heft:** 27

**Artikel:** Tafelfreuden - Tafelleiden  
**Autor:** Herdi, Fritz  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-607074>

### **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**

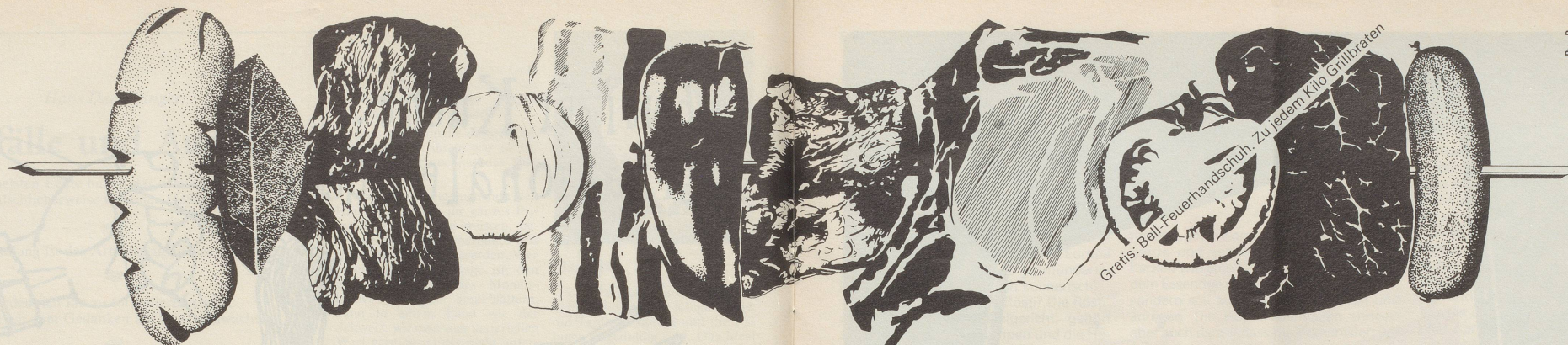
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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:** 12.03.2026

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



P. u. B.

Wenn Rauch von Balkonen und Gärten steigt, die Blaspöke ächzen, die Holzkohle glimmt, dann ist es auch für Sie höchste Zeit, den Spiess umzudrehen und die

Küche in die freie Natur zu verlegen. Zumal jetzt bei Bell ein sommernachts-traumhaftes Brutzelsortiment auf Sie wartet.

## Bell RUND UMS LAGERFÜHR

Fritz Herdi

### Tafelfreuden – Tafelleiden

Im Bergrestaurant: «Ich möchte no mis Morgenässe zale.»  
«Händ Sie mit oder ooni Sunenuufgang ghää?»

Chef de service zum Kellner: «Hät das Päärli deet äne scho pschtelt?»

«Nei, sie zellt no d Kalorie zämen und er s Gält.»

Ein Gast kommt herein, bestellt etwas, lässt den Wirt kommen und sagt: «Uf Irer Tafle im Fänschter schtoot «Antergott Café de Paris». S Wort «Entrecôte» isch ganz faltisch gschriben.»

«Ich weiss es.»  
«Dänn wüürdis ändere.»  
«Uf kän Fall, Sie glaubed gar nid, wie mänge das bi mir öppis chunnt cho konsumiere, zum mich uf dä Fäaler uufmerksam zmache.»

Der Gast hat die Suppe ausgelöffelt und wischt mit Brot die letzten Suppenrestchen im Teller auf. Fragt der Kellner freundlich: «Hettet Sie gärn es Flүүssblatt?»

«Mir gönd no vill usswärts go ässe zum Gält schpare.»  
«Dasch doch paradox.»  
«Gar nid. Eimol ässed mer bi minere Muetter, eimol bim Maa sinere Gotte, dänn bi minere Schwigermuetter, und dänn wider bi minere Muetter ...»

«Also, Herr Ober, d Suppe nid z heiss, s Fleisch nid z feiss, d Rüebli nid z roh ...»  
Darauf der Kellner zur Buf-fettochter: «Und es grossess Pier, nid z nass!»

«Herr Ober, chame do ine aaschtändig ässe?»  
«Die andere chönds.»

«Iren Choch isch en richtige Zauberkünstler.»  
Der Wirt, geschmeichelt: «Werum meined Sie?»  
«Wil er mit sine risige Pfoote chan eso winzigi Fleisch-schtückli mache.»

«Sie händ Wachtleterrine uf de Chaarte. Nämied Sie richtigi Wachtle?»  
«Klar.»  
«Und kei anders Fleisch dezue?»  
«Echli Chuefleisch isch debii.»

«Und wie misched Sie das?»  
«Fifty fifty: ei Chue uf ei Wachtle.»

«Dä Hummer isch nid frisch.»  
«Chönd Sie tänke, de isch hüt morge vo de Nordsee choo.»

«Allwäg z Fuess, gälezi?»

Der Wirt hinterm Buffet zur Serviertochter: «Was chifled Sie au ume mit em Gascht am Tisch vier? Sie wüssed doch: de Gascht hät immer rächt.»  
«Weiss scho», erwidert sie, «aber er hät gsait, Sie mit Irne Priise sigid de grööscht Hal-lung i de Schtadt.»

«Händ Sie es munzigs schteihärts Schnitzel, chalti Bohne und pappigi Händöpfel?»  
Kellner: «Hämmer wüekli nid.»

Gast: «Geschter händ Sie's aber no ghää.»

Meier arbeitet seit 40 Jahren in der gleichen Firma. Der Boss rühmt: «Herr Meier, das isch grossartig, 40 Jahr im Betriib und nid en einzigs mol chrangk gsii. Wie händ Sie das gmacht?»  
«Gsund gläbt.»  
«Aha, kei Alkohohl, kei Nikotin ...»  
«Nid das, aber nid en einzigs mol in Irem Personalrestaurant ggässe.»

Der Comte de Luc, französischer Botschafter in der Schweiz, schrieb König Ludwig XVI., seinem Herrn, er habe ein siebenstündiges Bankett mit Schweizern durchstehen müssen und sei beinahe geplatzt. Aber man nehme für seinen Herrn eben so etwas auch auf sich. Allerdings, so hiess es am Briefschluss, würde er lieber für die Gesundheit des Königs beten als noch einmal mit den Schweizern darauf trinken.

Der weltbekannte Koch-künstler Escoffier, 1930 übrigen Ehrenpräsident der Schweizer Kochausstellung ZIKA, hat das Wort geprägt: «Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks.»

Nach entbehrungsreichen Kriegsjahren war der deutsche Kabarettist Werner Finck eingeladen worden, am Zürcher Schauspielhaus die einleitenden Worte zum in München spielenden Stück «Begegnung» zu sprechen. Aus seinen Tagebuchnotizen über diesen Besuch in der Schweiz nach dem Krieg: «Wir essen im Zürcher Hotel Storchen. Nein, essen trifft es nicht: speisen, noch besser dinieren. (Ehrlich gesagt: fres-sen.)»

Werbespruch auf einem Restauranttäfelchen: «Falls Sie Ärger haben, weil Ihre Frau nicht kochen kann: Essen Sie bei uns und behalten Sie Ihre Frau als Hobby!»

Aus einem Schulaufsatz: «Die Schweizer ernähren sich hauptsächlich von Fremden und Touristen.»

Ein Gast im vornehmen Restaurant bindet sich die weisse Serviette um den Hals. Der Ober, sanft schockiert, geht an den Tisch und fragt: «Hoor-schnide oder rasiere?»

Eines der verbreitetsten deutschschweizerischen Standardgerichte: Schnitzel und Pommes frites. So verbreitet, dass es dafür längst die Abkürzung «Schnipo» gibt. Heisst's «Schniposa», ist noch ein Salat dabei.

Und berüchtigt ist jenes panierte Schnitzel, das im Zürcher Gassenjargon PNP-Schnitzel heisst: «Paniermähl, Nüüt, Paniermähl».

«Herr Ober, händ Sie mich vergässe?»  
«Kei Schpur, Sie sind de gefüllt Chabls-Chopt.»

«Walter», sagt Frau Neureich im Restaurant zu ihrem Mann, als ihm zum Poulet eine Finger-bowle mit Wasser und Zitro-nenschnitz gebracht wird, «häscho scho wider öppis z trin-ke pschtelt?»

«Was für Chäs häts i däm Sändwitsch?»  
«Holländische.»  
«Ich hett gärn Schwiizer Chäs.»

Darauf der Kellner laut am Buffet: «Tüend gschwind dä Edamer ii-bürgerel!»

### Beilage: Die Schweiz – eine kulinarische Ferieninsel

Schild an einem Restaurant: «Hier wird so prima gekocht, wie Ihre Mutter kochte, bevor es Fernsehen gab.»

Der Gast, nach teurem und hervorragendem Essen samt Spitzenwein bei Kaffee, Likör und Zigarre angelangt: «Was mached Sie eigetli, wän en Gascht nid cha zale?»

Ober: «Am Chrage packe, en Tritt voll is Füdli, das er dur d Türe veruse schpickt.»

Da erhebt sich der Gast, wendet dem Kellner den Rücken zu und ruft nach hinten: «Zale bitte!»

Der irische Dichter James Joyce, der lange in Zürich lebte: «Zürich ist so sauber, dass man eine auf der Bahnhofstrasse ausgeschüttete Minestra ohne Löffel wieder aufessen könnte.»

Empfehlung eines Wirts: «Unsere Spezialität: Mutters Gerichte zu Grossmutter's Preisen.»

