

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

**Artikel:** Beilage: Die Schweiz - eine kulinarische Ferieninsel  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-607075>

#### 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>**



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

## Bell RUND UMS LAGERFUÜR

Fritz Herdi

### Tafelfreuden – Tafelleiden

Im Bergrestaurant: «Ich möcht no mis Morgenässe za-le.»

«Händ Sie mit oder ooni Sunnenufung ghaa?»

Chef de service zum Kellner: «Hät das Päärlie deet äne scho pschelt?»

«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 Tafele im Fänschter schtoot *Antergotto Café de Paris*. S Wort *Entrecôte* isch ganz faltsch gschribe.»

«Ich weiss es.»

«Dän würdis ändere.»

«Uf kän Fall. Sie glaubed gar nid, wie mänge das bi mir oppis chunnt cho konsumiere, zum mich uf dä Fääler uufmerksam zmache.»

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

«Mir göнд no vill usswärts go ässe zum Gält schpare.»  
«Dasch doch paradox.»  
«Gar nid. Eimol ässed mer bi minere Muetter, eimol bim Maasiner Gotte, dänn bi minere Schwigermutter, und dänn wi-der 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 Buffettochter: «Und es grosses Pier, nid z nass!»

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

«Iren Choch isch en richtige Zauberküschter.»  
Der Wirt, geschmeichelt: «Werum meind Sie?»  
«Wil er mit sine risige Pfoote chan eso winzige Fleischstückli mache.»

«Sie händ Wachtleterrine uf de Chaarte. Nämde Sie richtigi Wachtle?»  
«Klar.»  
«Und kei anders Fleisch de-zue?»  
«Echli Chueffleisch 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 morgé vo de Nordsee choo.»  
«Allwág 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 hätt immer rächt.»

«Weiss scho», erwidert sie, «aber er hätt gsait, Sie mit Irne Priise sigid de gröscht Ha-lungg i de Schadt.»

«Händ Sie es munzigs schteihärts Schnitzel, chalbi Bohne und pappigi Härddöpfel?»  
Kellner: «Hämmer wirkli nid.»  
Gast: «Geschter händ Sie's aber no ghaa.»

Meier arbeitet seit 40 Jahren in der gleichen Firma. Der Boss röhmt: «Herr Meier, das isch grossartig. 40 Jahr im Betrieb und nid en einzigs mol chrank gsii. Wie händ Sie das gmacht?»

«Gsund gläbt.»  
«Aha, kei Alkohol, 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 Kochkünstler Escoffier, 1930 übrigens Ehrenpräsident der Schweizer Kochausstellung ZIKA, hat das Wort geprägt: «Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks.»

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

## Bell RUND UMS LAGERFUÜR

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 Tagesschreibnotizen über diesen Besuch in der Schweiz nach dem Krieg: «Wir essen im Zürcher Hotel Storchen. Nein, essen trifft es nicht: speisen, noch besser dienen. (Ehrlich gesagt: fres-sen.)»

Werbeprosch 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 Schulaufsatze: «Die Schweizer ernähren sich hauptsächlich von Fremden und Touristen.»

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

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

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

«Herr Ober, händ Sie mich vergässe?»  
«Kei Schpur, Sie sind de gfüllt Chalbs-Chopf.»

«Walter», sagt Frau Neureich im Restaurant zu ihrem Mann, als ihm zum Poulet eine Fingerbowle mit Wasser und Zitronenschnitz gebracht wird, «häsch scho wider oppis z trinke pschellt!»

«Was für Chäs häts i däm Sändwitsch?»

«Holländische.»  
«Ich hett gärn Schwizer Chäs.»

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

### 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 Spitzwein bei Kaffee, Likör und Zigarre angelangt: «Was mached Sie eigeti, wän en Gascht nid cha zale?»

Ober: «Am Chrage packe, en Tritt voll is Füldi, das er d Tür veruse schpicket.»

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

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 auffessen könnte.»

Empfehlung eines Wirts:  
«Unsere Spezialität: Mutters Gerichte zu Grossmutters Preisen.»

