

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 109 (1983)
Heft: 3

Illustration: [s.n.]
Autor: Matuška, Pavel

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: 25.04.2026

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



Fritz Herdi

Vom süssen Winkel ...

Ich glaube, Arnold Kübler hat das Haus Napfgasse 4 in Zürich zuerst als «süssen Winkel» bezeichnet. Seit 1834 ist dort eine Zuckerbäckerei heimisch; Heinrich Eberle hiess der erste Konditormeister. 1874 kaufte sein ehemaliger Lehrling, Theodor Schober, diesen sogenannten «Süsskramladen», führte ihn bis 1909, worauf sein jüngster Sohn, ebenfalls ein Theodor, das Geschäft übernahm. Dieser Theodor Schober II kam am 30. Dezember 1882 zur Welt. Und neulich passierte ihm, was nur wenigen passiert: er wurde 100 Jahre alt. Bettlägerig freilich, aber immerhin ...

100 Jahre und jetzt noch etwas dazu lebt er im gleichen Haus, an der Napfgasse 4. Falls es jemand interessiert: ich habe in ebendiesem Hause auch gelebt, allerdings nur ungefähr ein Jahr lang. Und ich habe sogar darüber geschrieben, in einem Artikel vom 23. April 1949, Titel: «Frühling in der Stadt».

Reminiszenz

Also, 1949 notierte ich an der Napfgasse zum Thema «Frühling»: «So sei es denn, der Lenz ist da! Dieser Lobgesang wäre kaum gedichtet worden, wenn der Autor dort gehaust hätte, wo ich mein Hauptquartier aufgeschlagen habe. Die wärmende, strahlende Frühlingssonne, die in der einschlägigen Literatur in die Zimmer flutet, goldene Kringel auf Bettüberzüge und Tapeten zaubert und schräge, mit unzähligen flimmernden Stäubchen gefüllte Balken von Wand zu Wand baut, kommt hier nicht vorbei. Auch der stahlblaue Himmel ist bei uns rationiert; Häusergiebel bescheiden nach allen Seiten die freie Sicht. Vor Jahrhunderten haben hier herum angesehene Leute gewohnt, mit Wappen und Titeln. Heute leben wir hier noch, samt fensterlosem Küchelchen, fast im Mittelalter.

Schräg gegenüber freilich protzt eine weissgetünchte, über die Mittagszeit von der Sonne prall beschienene Hauswand. Drei armselige Fenster sind eingebaut, unter denen lange, bei gutem Wetter mit flatternder Wäsche behangene Schnüre baumeln. Erst gegen Abend pflegt am mittleren Fensterchen ein weisshaariger Strubelkopf aufzutauhen, und aus einer langen, altmodisch geschwungenen Tabakpfeife entweichen fröhliche, blaue Wolken. Mit dem Fensteraufreissen ist es also bei uns nicht getan. Werfe ich einen Blick

durch die Scheiben, dann sehe ich Mauern, Fenster, Häusergiebel und gut zwei Dutzend Schornsteine. Einzig auf der kleinen Terrasse rechts drüben haben sie vorgestern ein paar Zierpflanzen hingestellt, und in einem schmucken Kästchen wächst Schnittlauch. Das ist dann aber auch alles ...»

Samt Geduldzeltli

So notierte ich in meinem Zimmer 1949 an der Napfgasse 4. Als Untermieter in der Wohnung eines showkünstlerisch angehauchten Paares. Sie: Schönheitstänzerin (Stripteusen gab es damals in Zürich noch nicht) im nahen «Schäfli». Mady d'Argent nannte sie sich, und nach dem Heimkommen spät nachts war's ihr fast immer übel, weil sie den Schämpis, den sie mit den Gästen trinken musste, schlecht bis gar nicht vertrug.

Er: Pianist in einem Tanzorchester, das am Limmatquai drunten im «Tartarin» (heute Pelzgeschäft) aufspielte unter Leitung des Chefs, der sich Freddy James nannte und einst als einer der ersten Show-Jazzschlagzeuger in die Schweiz zurückgekehrt war. In einer Zeit,

da Show-Drummer noch mit Glacéhandschuhen ihre Soli schlugen. Erwin, jawohl, Erwin Dedual hiess der Partner der Tänzerin. Kam nach Mitternacht nach Hause, rauchte in der Küche bis vier Uhr früh, denn dort knobelte er am «unfehlbaren System fürs Sprengen der Spielbanken» herum. Nacht für Nacht, nur zum Sprengen kam es nie.

Im Parterre aber florierte das Café Schober, das 1975 beinahe unter die Räder gekommen wäre, aber rechtzeitig noch von den Herren Dolf Teuscher und Felix Dätwyler übernommen, restauriert und erst noch – keine Selbstverständlichkeit, weiss Gott! – im Schober-Stil nostalgisch weitergeführt wurde. Zu meiner Zeit schon gab's da goldgerahmte Spiegel, ornamentreiche Glascränke, einen Kronleuchter, weisse Marmortischchen, an den Wänden kupferne Kuchenformen für Gugelhöpfe und Mandelfische. Als Spezialitäten führte Schober Quittenpasten und Geduldzeltli, Pasteten und Marzipanleckerli, Birnweggen und Anisgebäck, Herzwaffeln und Mohnugelhopf, Zuckerhasen und Osterkuchen, alle nach Rezepten aus alter Zeit hergestellt.

Und im Schaufenster an der Napfgasse standen etikettierte, mit Pergamentpapier und Schnur flott zugebundene Konfitürengläser: Konfitürenkochen gehörte zum Schober-Betrieb. Zutaten zum in der Backstube verarbeiteten Gebäck (Schober war immerhin modern genug, seinen selbstgefertigten Holzbackofen auf elektrisch umzustellen) wurden noch auf einer Waage aus dem Jahre 1854 mit eisernen und messingenen Gewichtsteinen abgewogen. Eine weitere Spezialität: Tirggel.

Einer der Lehrlinge von Schober, Edwin Hellwig, «Stifti» von 1902 bis 1905, mit Schobers Rezepten wohl ausgerüstet, arbeitete übrigens zweimal später bei der weltbekannten Hofkonditorei Kranzler in Berlin ...

Dank Wulli

Dass der Stadt Zürich das «Schober», mit Beratung des Büros für Denkmalpflege restauriert, erhalten blieb, war nicht zuletzt einem Aufruf Werner Wollenbergers zu verdanken. «Wulli» gelobte damals, er werde eigenhändig servieren, wenn das eben geschlossene Café Schober je wiederauferstehen würde. Es aufstand. Wollenberger servierte tatsächlich. Auch Jean-Pierre «Schampi» Gerwig. Und ich wurde an der Neueröffnung von Stephanie Glaser bedient. Sogar ein Schnäpslein war dabei. Schober gehört nicht zu den alkoholfreien Cafés.

Theodor Schober II hat bis 1975, also noch mit 93 Lenzen, im Betrieb mitgearbeitet. Eine Stammgästin, Alicia Langeprolius, gebürtige Kubanerin, hat übrigens soeben ein Büchlein «Zürich in Puderzucker» rund um Theodor Schober, seinen Tea-Room und mit einigen historischen Backrezepten veröffentlicht, samt Federzeichnungen von J.M. Ruzafa.

Zum Jubiläum des von Gattin Maria und den ledigen Töchtern Alice und Ruth betreuten Hundert-Jahr-Jubilars Theodor Schober geben übrigens die Nachfolger neu sieben verschiedene Schokoladen mit Nostalgiepackung und mit einer Ode des Musikers und Poeten Leo Nadelmann heraus; zum Thema «heisse Schokolade» heisst's da etwa: «Sahnig, sämig, siedend heiss / ist der Königstrunk bei Schobers, / mit dem krönenden Schlagobers, / ein Gedicht aus Milch und Rahm, / welches Trübsal bannt und Gram.»

