

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 109 (1983)  
**Heft:** 27

**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:** 15.04.2026

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



Fritz Herdi

## Geflügeltes

In Zürich-Enge, wo unter andern Zürichs Ex-Stapi Emil Landolt aufgewachsen ist, gibt es ein Hotel «Ascot» mit «Jockey-Club-Restaurant» und «Turf Bar». Das klingt sehr nach Pferderennen. Indessen: der Hotelname geht ursprünglich einfach auf seinen Besitzer zurück, einen prominenten Zürcher unter breitrandigen Hüten namens Eric A. Scotoni: Eric «A.Scot»oni.

Und just in diesem Hotel läuft bis Ende Juli eine ebenfalls pferdefreie Aktion «Geflügelte Köstlichkeiten». Wozu die Organisatoren sechs Persönlichkeiten aus dem Enge-Quartier gebeten haben, ihr geflügeltes Lieblingsgericht mitzuteilen und jeweils an einem Donnerstag auch zu präsentieren. Ferner wurden sie nach Erlebnissen mit Geflügel gefragt. Drum lässt beispielsweise Weinhändler Felix Landolt aus alter Engemer Weinhändlerfamilie, der auch Zürichs Ex-Stapi entstammt, wissen: «Mit Vergnügen begleitete ich als Knabe meinen Vater auf Einkaufsreisen ins Beaujolais, wo wir immer im gleichen kleinen Hotel abstiegen. Leider war auch das Menü immer das gleiche: Tauben und Erbsli. Ich verschmähte jeweils die Tauben, und ich bin bis heute nicht auf den «Taubengeschmack» gekommen.»

Von wegen Erbsli: ein Spassvogel hat die Namen der zeitgenössischen Komponisten Erbse, Genzmer, von Einem, Nono, Henze, Pierre Boulez (Frankreich) und Rolf Liebermann (Schweiz) in diesem geflügelten Kalauersatz zusammengefasst: «Henze Erbse? Nono, lieber Mann, Genzmer von Einem Boulez!»

### Apropos Liebermann

Ein paar hundert Meter vom Hotel «Ascot» entfernt, das zurzeit in gerupften Leckerbissen schwelgt, liegt die offizielle «gute Stube» der Stadt Zürich, das Muraltengut, wo oft Prominente, von Preisträgern bis zu Monarchen, zum Festbankett geladen sind. So offerierte der Rat der Stadt, der nicht selten Geflügel als Hauptgang wählt, «aus Anlass der Musikpreisübergabe an Rolf Liebermann», 24. November 1957, «Cane-ton de Nantes rôti à l'orange». Dazu stand gereimt auf der Menükarte:

C'est le CANE-TON qui fait  
la musique,  
Lieblich duftend und zart  
orangeiert –

Hoffentlich besteht auch Er  
la critique –  
Mit Gemüse freundlich  
orchestriert.»

Und da gab's ein offizielles  
Dîner zu Ehren des Bildhauers  
Otto Charles Bänninger. Im Mit-  
telpunkt der Speisefolge stand ein  
Truthahn, der auf der Menükarte  
von sich selber sagte:

«Die zarte Brust mit duftenden  
Kastanien gespickt, / Bin, stolzer  
Truthahn ich, von dem Gedanken  
tief beglückt, / Dass man mich  
nicht banal entfodert und ge-  
schlachtet, / Sondern für einen  
Künstler, den man preist und  
achtet!»

### Superfrisch

Übrigens stellen im «Ascot»  
jeweils dienstags Mitarbeiter des  
Hauses ihr bevorzugtes Geflügel-  
gericht vor. Zum Thema Geflügel  
erinnert sich beispielsweise die  
«Ascot»-Direktorin Marianne  
Hellmann: «Es war in New Or-  
leans. Vor einem eleganten Lokal  
hielt ein kleiner Lieferwagen an.  
Die Fracht bestand aus lebendigen  
Hühnern. Sie wurden direkt  
im Fond des Wagens pfannenfertig  
zubereitet ... frischer geht's  
wohl nicht mehr.»

Und Vizedirektor Eckhard  
Drescher erinnert sich aus seiner  
Gastgewerbelaufbahn: «Gross-  
bankett mit Canard à l'orange als  
Hauptgang. Ich sah meinem Chef  
beim Tranchieren zu, um als Stift  
meine Fachkenntnisse zu erwei-  
tern. Plötzlich rutschte ihm das  
Messer ab. Die Ente fiel zu Bo-

den, ohne dass ein Gast etwas be-  
merkt hätte. Geistesgegenwärtig  
spiesste sie der Chef auf, rammte  
die Gabel samt Delikatesse in die  
Unterseite der Tischplatte. Tisch-  
tücher, die fast bis zum Boden  
reichten, deckten das Kleindrama  
vor den Gästen ab. Spät nachts,  
als das Bankett längst vorüber war,  
verzehrten wir genussvoll das gerupfte  
Federvieh.»

### Rasser und ...

Alfred Rasser, auch er wird im  
Zusammenhang mit der «gef-  
lügelten» Aktion erwähnt, hat mehr  
oder weniger bekanntlich in jun-  
gen Jahren am Schauspielhaus  
Zürich vordekammiert. Die Thea-  
terjury damals: «Sie werden von  
uns hören.» Rasser hat nie eine  
Antwort bekommen. Und wurde  
dafür einer der profiliertesten  
Kabarettisten.

Mit 20 Lenzen war er finanziell  
so mies dran, dass er sich von  
einem Bekannten, dessen Onkel  
Land im Tessin besass, zur Grün-  
dung einer Hühnerfarm über-  
schwätzen liess. 40000 Quadrat-  
meter stellte der Onkel zur Verfü-  
gung. Rasser und Partner stellten  
eine verfallene Hütte auf dem  
Gelände instand, kauften einen  
Brutapparat, brachten es auf 70  
Hühner. Und standen bald vor  
dem Konkurs. Rasser, zerstritten  
mit dem Partner, verliess «das  
verlotterte kleine Irrenhaus», rei-  
ste ab. Und als er später zurück-  
kam, waren der Partner und die  
70 Hühner verschwunden. Im-

merhin: zurückgelassen hatte der  
Partner den Brutapparat.

Im «Ascot» erinnert man fer-  
ner an Carl Zuckmayer. 1938  
hatte er in Zürich seine letzte Ur-  
aufführung vor dem Krieg erlebt.

1946 kam er dann wieder nach  
Zürich, zur Premiere seines  
Stücks «Des Teufels General». Dazwischen aber lag eine Ameri-  
kazeit, in der sich Zuckmayer  
unter anderem als Geflügelzüch-  
ter betätigt hatte. Nur mit dem  
«Metzgen» hatte er Mühe. Denn,  
so Zuckmayer: «Was ich nicht  
liebte, war das Schlachten des  
Geflügels, doch es gehörte zu  
meinen unumgänglichen Pflich-  
ten. Ich gab unseren Schlacht-  
hähnen hässliche Namen, um mir  
die Sache seelisch zu erleichtern;  
wir hatten Ribbentrops, mehrere  
Himmmlers, zwei Brüder Goebbels  
(Paul und Joseph), aber ich hätte  
auch diese nicht gern selbst ge-  
schlachtet ...»

### Ein Gebet und ...

Um 1700 wurde in den Zürcher  
Kirchen unter anderem gebetet:  
«Lasst üs abermol bätta für üsere  
Statt und Fläcka / für üsere Wis-  
a und Äcker / für üsere Witwa  
und Waisa / für üsere Ross und  
Rinder / für üsere Hännä und Hana /  
für üsere Kessel und Pfanna / für  
üsere Gäns und Enta / für üsere  
Obrischa und Regenta / und in-  
sonderheit für üser liebs gantz  
Vatterland Zürrli!»

Allerdings schonten noch im  
17. Jahrhundert viele Zürcher in  
der Stadt das Geflügel, vertilgten  
dafür Spechte, Buchfinken, Spat-  
zen und mit besonderem Vergnü-  
gen die Hag-Amsel. Und auf der  
Zürcher Landschaft gingen die  
Bauern mit Garn und Standhüt-  
ten auf Vogelfang, holten sich  
nicht zuletzt Singvögel, obschon  
Bussen drohten und obwohl die  
Pfarrherren auf Weisung der Ob-  
rigkeit von den Kanzeln verkün-  
den mussten, dass die Singvögel  
nützliche Tiere seien. Ihre Nach-  
fahren aber titulieren heute die  
Italiener als «Vogelfresser».

«Ente schlecht, alles schlecht.»  
Oder ähnlich. Drum zum Schluss  
noch, ebenfalls in einem Bulletin  
des Hotels «Ascot» erwähnt, der  
berühmte Herr Müller, der ge-  
fragt wurde, wie das Dîner gewe-  
sen sei. Und zur Antwort gab:  
«Also, wenn die Suppe so warm  
gewesen wäre wie der Wein, der  
Wein so alt wie die Ente, die Ente  
so knusprig wie die Serviertochter  
und die Serviertochter so an-  
hänglich wie der Hund des Wirtes  
... also, dann wär's Spitze gewe-  
sen.»

