Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin

Band: 110 (1984)

Heft: 2

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: 26.11.2025

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

Limmatspritzer

Fritz Herdi

üüt als Chabis!

Am 16. Dezember 1983 mel-dete der «Zolliker Bote» wohlwollend: «Am 12.12. um 12.12 Uhr fand im Zürcher Restaurant Clipper das erste Chabisessen und zugleich die Gründungsversammlung Züri-Chabisloge statt. Es ist wohl müssig zu erwähnen, dass die Züri-Chabisloge ein (Kind) der Zolliker Chabiskommission ist. Aus diesem Grund war auch Kommissionsmitglied Heinz Salzgeber samt Gemahlin zur Gründungsversammlung Gast geladen.»

Was, mag der Leser sich fragen, gab's denn im Zürcher «Clipper» zu essen? Nun, für «Clipper»-Wirt Joseph Kopp (seit gut 20 Jahren), Maître Rôtisseur und Commandeur der Chaîne des Rôtisseurs, gewiegter Fernostgerichte-Spezialist, langjähriger einstiger Küchenchef der Flughafenrestaurants Kloten, «Chabis» als Stichwort durchaus ein gefundenes Fressen. Er kochte für die Loge, bei der er übrigens Mitglied ist, ein Chabismenü, das alles andere als ein Chabis war, sondern eine hochgelobte Spei-

senfolge.

Ich kann hier nicht zu innig ins Detail gehen, wir spalten ja im Nebi Nebel, nicht Chabisköpfe. Nach dem Apéro, Weisswein aus der in einem ausgehöhlten Chabiskopf untergebrachten und zu Fanfarenstössen hereingeführten Flasche, setzte man sich zum feingeschnittenen Chabissalat «Heinz» (zu Ehren des Zolliker Chäbisslers Salzgeber so benannt, der einem übrigens kein Salz gibt, aber den Kunden bei Mercedes empfängt) mit Cocktailsauce aus Mayonnaise, Cognac, Rahm und Meerrettich.

Zweiter Gang: Paprikakraut aus dem von Mitgliedern selber mit Wacholder- und Traubenbeeren eingemachten Sauerkraut, mit würzigen Chili-Würstchen. Und nach einer indischen Chabisrolle mit gedämpften und indisch gewürzten Gemüsen im Kabisblatt wurde ein zünftiger Chabiswickel präsentiert: blanchierte Frischchabisblätter auf Schweinsnetz ausgebreitet, Hackbratenmasse darüber, zusammengerollt wie ein Apfelstrudel, im Ofen gebraten, auf Tranchierbrett angerichtet.

Fertig Chabis? Keine Spur. Es kam ein Chabissalat «all'Italia-na» mit Weiss-, Grün- und Rotkohl in den italienischen Landesfarben, mit gebratenen Speckwürfeli darüber. Dann ein Kasse-Rippenspeer (geräuchtes Rippli im Ofen gedämpft) mit Ei-

genkraut der Anpflanzer in Zürich, hernach ein Bayrisch Kraut, blanchiert und gehackt, mit leichter weisser Sauce samt Kümmel. Und schliesslich «vom Öpfelbaum im Chabisplätz» ein Sorbet mit Kräuterschnaps. Übers Jahr folgt ein zweites Chabisessen mit neuer Gerichtefolge.

ie Zürcher Chabisloge hat im Sinn, sozusagen «Nägel mit (Kabis-)Köpfen» zu machen. Wer ist denn dabei in der Loge, die höchstens 15 Mitglieder haben darf? Bis jetzt fünf wackere Mannen und ihre charmanten Gattinnen, die alles andere sind als «Chruutwickel», wie man in Zürich Landpomeränzchen bezeichnet.

Präsident: Der weitherum bekannte Architekt Christian Lüdi, nebenbei auch Alphornbläser und Hornusser und Ex-Nati-Hammerwerfer. Dann, wie gesagt, Restaurateur Sepp Kopp, ferner der Hotelier Hermann Trümpy vom Hotel «Trümpy» mit Restaurant (Walhalla», der Kaufmann Hansruedi Jecklin und als Aktuar der Bruno Kistler, nebenberuflich Trompeter und privat, nicht im Beruf – ein guter Bekannter von mir.

Also, und jedes männliche Mitglied, das für sich und Gattin zusammen 100 Stutz Beitrag bezahlt jährlich, muss Chabis züchten. Möglichst grosse Chabisköpfe, hegen und pflegen von Samen oder Setzling über Ernte bis Verspeisen. Und muss oder sollte ein Chabisgericht kochen können. Hauptanliegen jedoch: der grösste Chabis der Welt muss her, guinnessrekordbuchwürdig!

s ist nur billig, hier auch das Zolliker Vorbild zu erwähnen, die «Chabiskommission; die seit 1976 existiert; kennengelernt

Sicherheit ist kein Luxus mit einer Homesafe-Alarmanlage

Innen- und Aussenabsicherungen für Inner- und Ausserabsicher ungen für Haus und Wohnung. Alle bewährten Systeme. Sabotage- und Überfall-schutz, wirkungsvoll und preiswert. Verlangen Sie eine unverbindliche Beratung an Ort und Stelle

H. Bertschi & Co. Böndlerstrasse 10, 8802 Kilchberg ZH Tel. 01-715 14 32



Restaurateur Sepp Kopp mit Chabiswickel für die Züri-Chabis-

hatten sich die meisten Beteiligten bei Pikett- und Normalfeuerwehr: zwei Gärtner und ein dritter als ständiger Gast, je ein Automechaniker (Mercedes!), Brunnenmeister, Tankreiniger, Schlossermeister und ein Alt-Ölhändler, der nichts mit Altöl zu tun hat, sondern 70 und pensioniert ist, am meisten Zeit für seine Chäbisser hat, ihnen schon um 6 Uhr früh «chüschele» kann, der emsig wässert, häckelet, Jauche ansetzt, dem schweren Chabis auf zu schwachen Wurzeln Stützen zimmert. Und so fort. Er und einer der Gärtner sind denn auch so ziemlich regelmässig Sieger; heuer marschierte einer von ihnen mit einem Rekordchabis von 12,4 Kilo Gewicht auf.

Seinerzeit, 1976, brachte Heinz Salzgeber Chabissamen aus den USA heim. Zugeschickt wurde Samen aus Brasilien. Und so ging's weiter, jeder Mann in der Chabiskommission bekam 5 bis 7 Setzlinge für Hege und Pflege zugeteilt. Im Februar gibt's jeweils einen Sauerkrautfrass (Salzgeber macht seit 20 Jahren Sauerkraut). Und im Spätherbst den traditionellen Chabisabend. Die Chäbissler kochen selber, gern etwas rustikal. Heuer, vor kurzem, gab's im Treffpunkt, im Restaurant «Riethof», Chabisweggen à la Kari, Chabisgipfel à la Hermi, Friedas Chruutwickel, Hermannios Chabispizza, dazu Chabissalat und abschliessend sogar ein Chabissorbet, von dem ich nicht

ausschliesslich Gutes gehört habe.

Was soll das Ganze? Ein Plausch ist's. Und bei dieser Gelegenheit darf ich wohl daran erinnern, wie verbreitet der Chabis in unserer Sprache noch ist. Zürichdeutsches Wörterbuch: «Das isch kän Chabis wärt, verzapf kän Chabis, er cha kän Chabis (überhaupt nichts).» Nach dem gleichen Wörterbuch haben manche gekurvten Frauen «Chabis vor em Huus». Chabis heisst auch der Menschenkopf oder ein Dummerian, Chabisbletter sind grosse Ohren à la Prinz Charles,

zum Segelfliegen und so weiter. Nach Angaben von Prof. Lutz Röhrich ist in der Schweiz der Ausdruck «einem ins Kraut sch....n» für «einem Verdruss bereiten» üblich. Man schlägt einen «z Chruut und z Fätze». Ein alter Abzählvers: «Eins, zwei, drei, vier, fünf, sechs, sieben, / Sauerkraut und Rüben, die haben mich vertrieben. / Hätt' meine Mutter Fleisch gekocht, wär' ich bei ihr geblieben.» Altes Sprichwort: «Besser eine Laus im Kraut als gar kein Fleisch.» Wilhelm Busch: «Wer durch des Argwohns Brille schaut, / sieht Raupen selbst im Sauerkraut.»

Wer «rächt is Chruut lueget», der schielt. Von Nichthübschen heisst's, man könne sie «ins Kraut setzen» (Vogelscheuche!). Die Sache nimmt kein Ende. Übrigens kommt Chabis von lateinisch «caput», deutsch «Kopf». Was mich abschliessend an die erfundene alte Anekdote erinnert: Bundesrat Minger nach guten, grossen Weinschlücken auf dem Heimweg, rastet bei einem Chabisfeld, nickt ein, streckt beim Erwachen einen Arm aus, berührt einen Chabiskopf und brummt beruhigt: «Aha, Kollege Etter (der vollkahle Bundesrat Philipp Etter) ist auch da!» Und jetzt Punkt, bevor das Thema dem Leser «verleidet wie chalts Chruut»!

HOTEL I BERN komplett erneuert und modernisiert Erstklass-Komfort zu Mittelklass-Preisen! 17 0 Betten, ruhige Zentrums-lage, nächst Bahnhof und Metro-Parkhaus Zeughausgasse 41/ Waisenhausplatz Tel. 031/221162, Telex 32576

Inh. Albert Fankhausei