

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: 13.01.2026

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

Am 16. Dezember 1983 meldete der «Zolliker Bote» wohlwollend: «Am 12.12. um 12.12 Uhr fand im Zürcher Restaurant Clipper das erste Chabisessen und zugleich die Gründungsversammlung der 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 als 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, gewiefter Fernostgerichte-Spezialist, langjähriger einstiger Küchenchef der Flughafenrestaurants Kloten, war «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 Speisenfolge.

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 Traubeneeren 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 Schweißnetz ausgebreitet, Hackbratenmasse darüber, zusammengerollt wie ein Apfelstrudel, im Ofen gebraten, auf Tranteriorbrett angerichtet.

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

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

Die 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 Männer und ihre charmanten Gattinnen, die alles andere sind als «Chrutwickel», wie man in Zürich Landpomeränzchen bezeichnet.

Präsident: Der weiterum 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 Setzung über Ernte bis Verarbeiten. Und muss oder sollte ein Chabisgericht kochen können. Hauptanliegen jedoch: der grösste Chabis der Welt muss her, guinnessrekordbuchwürdig!

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

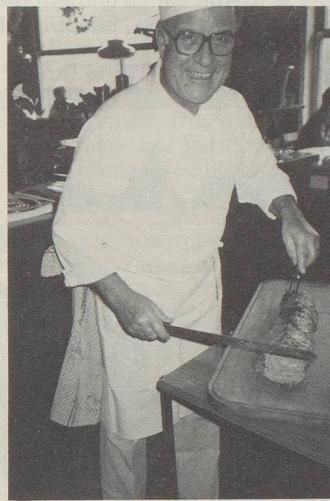
Sicherheit ist kein Luxus mit einer Homesafe-Alarmanlage

Innen- und Außenabsicherungen für Haus und Wohnung. Alle bewährten Systeme. Sabotage- und Überfallschutz, wirkungsvoll und preiswert. Verlangen Sie eine unverbindliche Beratung an Ort und Stelle.

H. Bertschi & Co.
Böndlerstrasse 10, 8802 Kilchberg ZH
Tel. 01-715 1432

Fritz Herdi

Nüüt als Chabis!



Restaurateur Sepp Kopp mit Chabiswickel für die Züri-Chabisloge.

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, Chabisbleter sind grosse Ohren à la Prinz Charles, zum Segelfliegen und so weiter.

Nach Angaben von Prof. Lutz Röhricht ist in der Schweiz der Ausdruck «einem ins Kraut sch....n» für «einem Verdross bereiten» üblich. Man schlägt einen «z Chrut und z Fätz». 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 Chrut lueget», der schielte. 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 vollkahlte Bundesrat Philipp Etter) ist auch da!» Und jetzt Punkt, bevor das Thema dem Leser «verleidet wie chalts Chrut»!

**HOTEL I
KREUZ
BERN**

komplett erneuert und modernisiert
Erstklass-Komfort zu Mittelklass-Preisen!
170 Betten, ruhige Zentrumslage, nächst Bahnhof und Metro-Parkhaus
Zeughausgasse 41/
Waisenhausplatz
Tel. 031/22 1162, Telex 32576
Inh. Albert Fankhauser