

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 110 (1984)
Heft: 13

Rubrik: Basler Bilderbogen

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

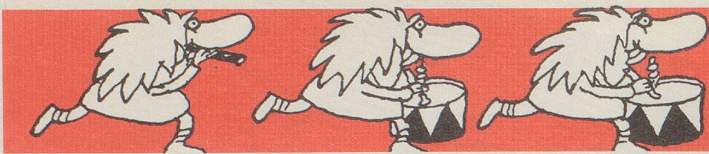
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 17.04.2026

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



Hanns U. Christen

Wissen Sie, was Mehlsuppe ist?

Jetzt ist die Fasnacht also für ein Jahr vorbei. Das Trommeln auf Basels Strassen ist wieder generell untersagt, wird aber bei jeder Verlochete von Hunden hemmungslos ausgeübt, weil man ja schliesslich für die nächste Fasnacht rechtzeitig üben muss. Aus vielen Wohnungen tönt süsser Klang / schrilles Kreischen (Nichtzutreffendes bitte streichen), verursacht von Piccolos (baslerischer Grammatikfehler für «piccoli»). Nach der Fasnacht entschlossen sich nämlich ungeahnt grosse Volksmassen, das Piccolo-Spielen zu erlernen, und das geht nicht ohne süssen Klang / schrilles Kreischen (siehe oben) ab. Gegen Ende Juli hört die Begeisterung dann jeweils auf, und es spielen nur noch die Leute Piccolo, die's schon können oder es ernsthaft lernen möchten. Trotzdem gilt Basel als Musikstadt.

Von der Fasnacht bleibt aber auch die Mehlsuppe übrig. Nicht die, die zum Morgenstreich gekocht wurde. Deren Reste werden entweder den Gästen oder den Schweinen verfüttert, oder sie werden zu brauner Sauce umgebaut und mit neuen Ehren verwendet. Nein: es bleibt in Basel der Bedarf für neue Mehlsuppe übrig, und der muss gestillt werden. Es wird also Mehlsuppe gekocht. Schon weil Mehlsuppe ja so eine uralte Basler Spezialität ist, obschon sie meistens aus Kemptthal oder Thayngen kommt, wenn nicht sogar aus Gümligen, die alle nicht zum Kanton Baselstadt gehören.

Es ist recht unklar, wieso gerade die Mehlsuppe dazu kam, Basels Nationalgericht zu werden. An sich ist sie ja für eine Spezialität Basels geradezu prädestiniert, denn sie erfüllt Basels Motto «Mehr sein als scheinen». Sie sieht gar nicht besonders appetitlich aus – aber sie schmeckt gut. Man kann sich vorstellen, dass einmal in der Küche einer sehr alteingesessenen Basler Familie in irgendeinem Topf Mehl anbrannte. Sehr alteingesessene Basler Familien sind solche, deren Vorfahren nach dem Jahre 1685 aus Frankreich eingewandert sind, weil man dort Andersgläubige loswerden wollte. Da man in einer rechten Basler Familie, schon gar in einer sehr alteingesessenen, nichts wegwirft, hat man halt aus dem angebrannten Mehl mit Wasser und Salz eine Suppe gemacht. Eine Suppe kann man aus allem machen. Leider macht man das auch allzuoft.

Die Suppe aus dem angebrannten Mehl ass die sehr alteingesessene Familie nicht selber – die gab sie natürlich den Dienstboten. Und da die mit dem Leben davorkamen, ja sogar die Suppe gut fanden, wurde sie in den Haushaltsplan der Herrschaften aufgenommen. Sie hatte ja einen unerhörten Vorteil: sie war billig. In Basels sehr alteingesessenen Familien hat man seit je das schöne Geld nicht sinnlos verprasst, sondern ungemein zinstragend angelegt. Der Genuss des Bankauszugs stand in Basel stets viel höher als jeder Genuss der Tafel. Was auf den Tisch kam, schmeckte nur dann gut, wenn es billig war. Teures kam nur an den höchsten familiären Feiertagen auf den Tisch, und es wurde dann den Veranstaltern jahrzehntelang vorgeworfen.

Seltsam an der Sache ist, dass die Mehlsuppe in Basel einst gar nicht so populär war. Sie stand nicht im «Oberrheinischen Kochbuch» von 1819, nach dem man in Basel früher viel kochte; die Amalia Schneider, die anno 1877 ein Kochbuch herausgab,

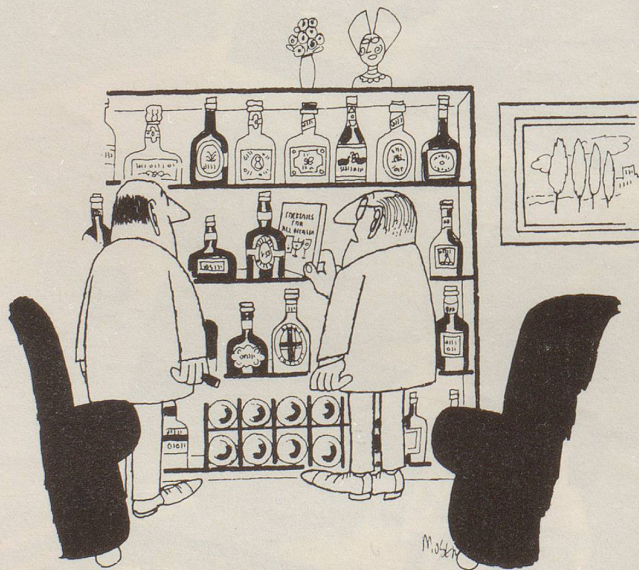
kannte zwar eine Mehlsuppe, aber die war ganz anders gemacht und hiess keineswegs Basler Mehlsuppe. Man kann annehmen, dass die Mehlsuppe aus Württemberg stammte, von wo ja früher Scharen von jungen Mädchen nach Basel kamen, um in besseren Haushalten zu arbeiten und daraufhin ehrbare Handwerksmeister zu ehelichen und zu Stammvätern alteingesessener Basler Familien zu werden. Aber dort macht man Mehlsuppe anders, nämlich mit Schinken und Sellerie. Und sogar mit Bouillon. Auch aus dem Elsass kann sie nicht stammen, die Mehlsuppe, obschon auch von dort viele zukünftige Familienmütter nach Basel zur Arbeit kamen. Denn im Elsass macht man sie mit Rahm. Man kann zwar annehmen, dass eine dieser ausländischen Küchenfeen die Mehlsuppe in Basel so machte, wie sie das gewöhnt war von zu Hause, mit Sellerie oder Rahm. Aber dann kam gewiss die Basler Hausfrau aus sehr alteingesessener Familie und sprach voll Entsetzen: «O jemers nai, Jeannette – due si doch nit

eso dyri Sache in die Subbe – maint si, mer haige's?» Teure Ausschweifungen wie Sellerie oder Rahm in der Suppe konnte sich natürlich keine Basler Haushaltung leisten, die vom reichlichen Ertrag der gut angelegten Zinseszinsen des ererbten Kapitals leben musste.

Es gibt aber ein Land, in dem Mehlsuppe noch heute nach dem in Basel üblichen Rezept gekocht wird, und dort wird sie sogar mit Käse als Morgenmahl gegessen. Nur nicht mit Emmentaler, sondern mit einem Sauermilchkäse mit Namen Graukäse. Dieses Land heisst Tirol.

Die Beziehungen zwischen Basel und dem schönen Tirol sind eigentlich winzig. Köchinnen können von dort schon gar nicht bis Basel gekommen sein und das Rezept für die Mehlsuppe mitgebracht haben. Was an schmucken Dirndl von den Tiroler Almen zu Tal stieg und westwärts in die Schweiz zog, kam sicher nicht bis Basel. Das wurde unterwegs als Köchin engagiert und / oder geheiratet. Darauf deutet die Tatsache, dass eine Spezialität der Tiroler Almen namens «Eingemachtes Kalbfleisch» nur bis Zürich kam – dort füllt es als «Zürcher Gschnetzlets» die Teller und die Herzen der Gäste. Dass etwas so Teures wie Kalbfleisch auf den Tiroler Almen gegessen wurde, mag daher gekommen sein, dass nicht jeder Oberförster nach dem Besuch bei einer Sennerin noch restlos fähig war, ein Reh von einem Kalb zu unterscheiden. Mancher Schuss aufs falsche Ziel mag sich da ereignet haben. Und da es auf einer Tiroler Alm kein Sünd net gibt, hat man vom gejagten Kalb kein Federlesen gemacht, sondern eingemachtes Kalbfleisch.

Aber seltsam ist's doch. Im Tirol wird die Mehlsuppe nicht nur in einfachen Bauernhäusern als Frühstück gegessen, sondern sie dient auch als allgemeine Fastenspeise. Ganz wie in Basel an der Fasnacht. Sollte sich also doch eine Sennerin bis nach Basel durchgeschlagen haben, wo sie dann ihre Tiroler Mehlsuppe baslerifizierte? Tiroler Sennerinnen ist alles zuzutrauen. Singt man doch von ihnen «O Marianerlanderlanderl, du host mein Herz am Banderlbanderl». Und weil wir vom Banderl reden: Basels einstige Hauptindustrie war doch die Bandfabrikation. Und es gibt einen Bandfabrikanten namens Senn. Und Jäger ist er auch ...



«Ja, eigentlich habe ich eine Bibliothek anfangen wollen, aber jemand hat mir als erstes Buch «Getränke zu jeder Zeit» geschenkt, und da bin ich nie weitergekommen.»