

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 114 (1988)  
**Heft:** 16

**Artikel:** Beim Dessert hört der Geschmack auf  
**Autor:** Herdi, Fritz  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-607810>

#### 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:** 04.02.2026

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

# Beim Dessert hört der Geschmack auf

Von Fritz Herdi

Ein ausländisches Blatt machte kürzlich Rezeptvorschläge und fragte: «Wie wär's mit ‹Eröffneter Kapuziner› zum Dessert?» Übrigens eine harmlose Speise aus alten Brötchen, Weisswein, Ei und Schmalz, Zimt und Sultaninen. Und doch ist einem bei diesem Namen nicht ganz wohl, aber es kommt noch viel besser.

Total daneben war etwa jene Wirtin, die vor zwei Jahren als «Superhit» ihren «Coupe Tschanun» anpries: Fünf Kugeln Glace, mit Erdbeer-Topping übergossen. Mehrheitlich mit Entsetzen reagierte die Öffent-

## Typhus-Cocktail

lichkeit auf dieses makabre Angebot. Dennoch vermerkte ein Kolumnist: «Was mich noch viel mehr erzürnt: Die Gäste haben dieses Zeugs auch noch bestellt und genossen.»

Solche Geschmacksentgleisungen sind im Gastgewerbe zwar nicht an der Tagesordnung, kommen aber immer wieder vor. 1963, während der anschwellenden Typhusepidemie in Zermatt etwa, pries ein dortiger Barbesitzer einen extra kreierten «Typhus-Cocktail» mit den Worten an: «Alle Bakterien kommen vom Matterhorn, um den berühmten Typhus-Cocktail zu kosten.»

Geradezu harmlos ist dagegen, wenn am 1. August ein himbeergeleeüberzogenes Dessert serviert wird, in dessen Mitte ein Schweizerkreuz prangt. Und nicht unoriginell fand ich, als 1985 bei der offiziellen Einweihung des KKW Leibstadt ein einschlägiges «Dessert surprise» gereicht wurde: ein kleiner Kühlturn mit einer Dampffahne aus Zuckerwatte.

Bei «Bisquit glacé Bethlehem» zu Weihnachten 1956 schieden sich die Geister. Der eine liess es noch angehen. Andere fanden: Wenn das so weitergeht, muss man sich

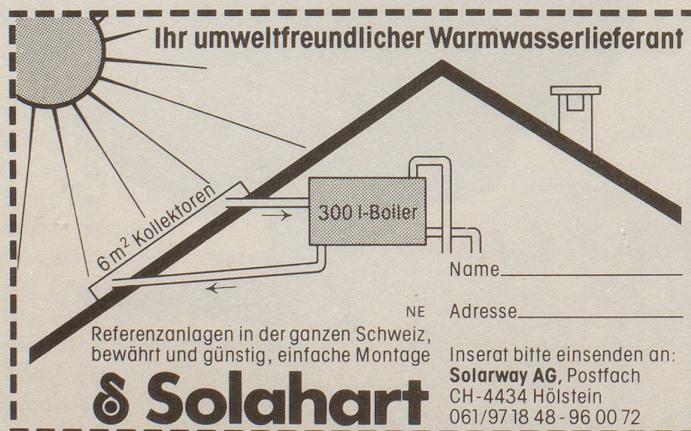
## Biskuit-Glacé Bethlehem

nicht wundern, wenn man dereinst «mit dem Karfreitags- oder Oster-Menü» etwa einen «Coupe Golgatha» serviert bekommt.

Arg ist's, wenn's politisch wird. 1985 bot die Gastwirtschaft «Krone» im badischen Durmersheim bei Karlsruhe ihren Gästen einen «Terroristenspiess à la Ulrike» an. Der Wirt fand die Idee überaus originell: «Die meisten Gäste lachen, wenn sie das lesen.» Der Spiess mit deutschen Fähnchen oben drauf sei «so scharf, dass man die Baader-Meinhofs damit verjagen kann», habe ihm ein Stammgast zugerufen. Der Terroristenspiess bestand aus drei Schweinsfilets in einer schwarzen Sauce.

## Terroristenspiess

Es kommt noch schlimmer: Erinnern Sie sich an Jan Palach, also an jenen Studenten in der Tschechoslowakei, der sich aus Protest gegen die sowjetische Invasion auf dem Wenzelsplatz in Prag selbst verbrannte? Ein Tod voller Tragik! Danach inserierte ein Landgasthof: «Ich koche für Sie: Gulaschsuppe (Jan Palach), Filet Gulyas (Stroganoff), Geschnetzeltes (Weidmannsheil). Und das erst noch in den Fasnachtstagen; drum hiess es im Angebot: «Nebst Jubel, Trubel und Heiterkeit.»



Auf der Weinkarte des Berliner Lokals «pop-shop» wurde einst angeboten: «Che's Blut». Was beiläufig an den Sänger Johnny Halliday erinnert, der da 1970 sagte: «Mit dem Absatz meiner Platte Jesus Christus bin ich sehr zufrieden. Christus verkauft sich noch besser als Che Guevara oder Mao.»

Auf der Speisekarte der Aachener Gaststätte Beckers wurde 1975 angeboten: «Rommel-Cognac, etwa 40 Jahre alt, aus Beutebeständen des Afrika-Corps». Freilich pries seinerzeit in Helvetiens gehobenster Tageszeitung ein Inserent ebenfalls an:

## Schnaps von Rommel

Rommels Schnaps, 38 Jahre nach der Schlacht von Tobruk, «mit Zertifikat und illustrierter Dokumentation in Buchform».

Nicht dramatisch, aber auch nicht ganz stubenrein dünkt uns diese Restaurant-Anzeige, 1981 in der *Hannoverschen Allgemeinen Zeitung*: «Freitag, (Lady Di): Sauce Tomate mit Mandelsplittern und grünen Nudeln, gedünstete Putenbrust.» Und nicht ganz wohl war uns 1968 im Berliner Restaurant «Makarska Grill», wo als dritt- teuerstes Gericht auf der Karte figurierte: «Berliner-Mauer-Platte für vier Personen.»

Sind auch Naturkatastrophen ein Aufhänger für die Speisekarte? Es gibt nichts, was es nicht gibt. 1969 pries das Restaurant «Balkan-Grill» am Rathausplatz in Saarbrücken ein Gericht an mit «verschiedenen

## Mauer-Platte

Sorten Fleisch vom Grill, brennend mit Pommes frites, Reis und Balkan-Salat für vier Personen zum Preis von 45 Mark.» Diese Hausspezialität hiess, überaus erstaunlicherweise: «Erdbeben in Skopje.»

Da war einem der schweizerische «Söll-emol-choo!»-Drink doch sympathischer. Und man akzeptierte wohl auch im Jahr 1962 den «Fidel-Castro-Kubakrise-Entspannungs-Cocktail», gemixt und serviert im westfälischen Halle. Derweil das offizielle Moskau sich saumässig aufregte wegen russischer Törtchen mit Lenin-Bildern in Zuckerguss.

Und zum Schluss, da es mit einem allfälligen endgültigen Schluss ohnehin zu tun hat: 1958 bot ein Restaurateur ein Getränk an, das da auf der Karte hiess: «Atomcocktail (Das Ende.)» Möge ...!