Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 114 (1988)
Heft: 17

Artikel: "Cha mes ässe?"
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-608374

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: 13.12.2025

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

Ria geistert durch die Pizze

Von Fritz Herdi

Auch das Gastgewerbe ist modischen Strömungen unterworfen. So musste man in den letzten Jahren etwa den Eindruck bekommen, es sei die «Bistrose» ausgebrochen.

Aus dem «Alpenrösli» wurde «Herberts Bistro», mit Drum und Dran von Marmortischchen und kahlen Wänden bis zu einem Dessertteller mit Sorbets in den französischen Trikolorefarben Blau (Heidelbeere), Weiss (Zitrone) und Rot (Erdbeere).

Aber da wurde mittlerweile schon wieder auf die Bremse gedrückt. Immerhin breitet sich eine Variante der Bistrose erfolgreich aus: eine Restaurantkette namens «Bistretto» mit Selbstbedienung und der Devise «Weg von schweren und zeitraubenden Hauptmahlzeiten, hin zum leichten Qualitäts-Imbiss». Und schon gibt's da nochmals eine Verkleinerungsform: Bistrettolino. Das ist aber kein Winzigbeizlein, sondern ein Gericht für Kinder in den «Bistretti»: Spaghetti oder Nudeln mit Sauce und Getränk nach Wahl.

Mächtig Erfolg aber hat, ich beziehe mich da auf Zürich, mehr und mehr die Ria. Das ist kein von Soldaten mit «sie sah so ria-riareizend aus» besungenes Girl, sondern ein gastgewerblicher Hit. Vielleicht begann es mit der Tratto-Ria. Oder mit der Cafete-Ria. Und schon langte man bei der Pizze-Ria an, von «da Paolo» bis «da Ricardo». Mit erlauchten Pizzas von «Margherita», die einfache, über «Napoli» mit Kapern und Sardellen bis zur «Marinara», der besonderen, die ihren Namen den auf ihr verteilten Muscheln verdankt.

Eines Tages war die Spaghette-Ria fällig. Ihr erwuchs in Zürich allerdings Namenskonkurrenz durch die «Spaghetti Factory» (jetzt schon mit Zweitbetrieb) mit Spaghetti in gut und gern zwanzig Varianten von «Alaska» (wegen Räucherlachsstreifen) über «O Salamio» (wegen Salamistreifen) bis zu Spaghetti «Al Capone» (wegen Rindshackkügelchen in Munitionsform).

Vor etwa drei Jahren entstand, als erste und bislang wohl einzige in der Schweiz, eine «Bruzziteria», mit Fladenbrot zum Füllen mit Diversem und dementsprechend mit dem Beuteltier Känguruh als Signet. Der Schöpfer dieser Einrichtung nennt dies die «schweizerische Antwort auf Amerikas Fast-food-Welle».

Und 1986 erlebten wir die erste Risotte-Ria, übrigens in einem Zürcher Zunfthaus. Mit Safran- oder Weissweinreis in Variationen, begleitet von Scampi, Pilzen, Gorgonzola, Saltimbocca oder St.Peters-Fisch. Zuständig fürs Reisprogramm ist natürlich nicht ein Pizzaiolo, sondern tatsächlich und ganz offiziell ein «Risottoiolo». Im gleichen Haus hatte es vorher schon programmumschreibende Restaurantnamen wie «Amelette» und «Gwürzchammer» gegeben.

Wie nun weiter? Die Oste-Ria existiert auch schon in deutschschweizerischen Landen. Die Rosticce-Ria streckt zaghaft, wie Krokusse im März, ihren Kopf aus dem Boden. Für eine Bar, wo Männer Männer treffen, hat eine Wochenzeitung bereits den Namen «Tunte-Ria» verwendet.

Neu vorzuschlagen wäre vielleicht, wenn's schon immer die Ria sein soll, Steakeria statt Steakhouse, Bodegeria statt Bodega, Spelunkeria statt Chnelle, Fritteria für ein Frittenbudeli, Fastfooderia für ein Hämbörger-Bergwerk, Lobsteria für ein Hummeretablissement, Formaggeria für die «Chässtube», Kebaberia für ein türkisch eingefärbtes Beizli, Süssmoschteria oder Schwachstromeria für ein alkoholfreies, Hotdogeria für eine Würstchenbude. Auch «Fresseria» wäre zu überdenken.

«Spriteria» käme einerseits für ein Schnapsspelünkli in Frage, aber auch für eine Benzintankstelle. Ein Grübler, auch Hirner genannt, hat schon den Bereich des Gastgewerbes verlassen. Da fallen Vorschläge, die das Thema ausweiten: Fiskusseria für Steueramt, Moneteria für Bankfiliale, Tschuggeria für Polizeiposten, Bestselleria für Buchhandlung, Sinfoneria statt Tonhalle, Barbieria für Coiffeursalon, Debatteria für den Rathaussaal.

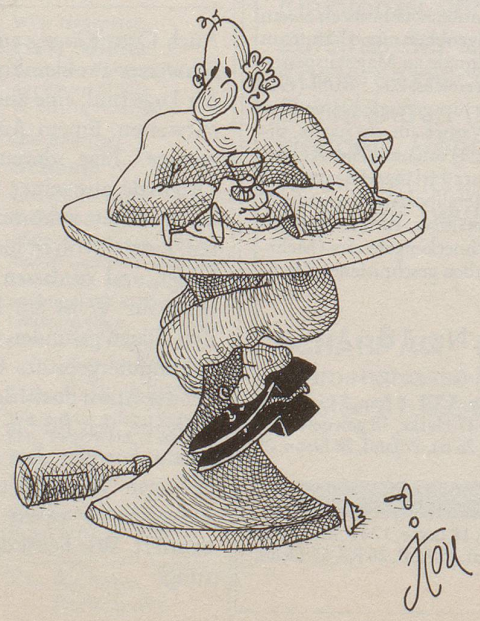
«Cha mes ässe?»

Im helvetischen Musical «Wachtmeister Rösli» spielte seinerzeit die prominente Elisabeth Schnell, auch allen Radiohörern weitherum bekannt, die Wirtin Rosa Wiederkehr. Sie ging auf der Bühne an einen Tisch und fragte die Kauenden: «Mundet's?»
Ein Kritiker beanstandete die «veraltete und hausbackene» Frage. Wie ja einst schon eine beliebte Schweizer Autorin angemerkt hat, die Frage «Mundet's?» bringe einen fast um.
Was der Rezensent nicht wusste: Elisabeth hatte die Formulierung ganz bewusst gewählt. Sie erinnerte sich nämlich einer beliebten Zürcher Restaurateurin (im längst nicht mehr existierenden «Zeltegg»), die zur Gaudi vieler immer mit dieser Frage durch ihr Lokal gegangen war.
Also, wie denn sonst? «Schmöckt's?» Damit sind, ich habe herumgefragt, auch nicht alle glücklich. «Isch es rächt?» höre ich oft. In etlichen Schlemmerlokalen werde ich regelmässig gefragt: «Isch es fein?»
Erstaunlich viele Gäste klettern aber auf die Palme, wenn sie gefragt werden: «Cha mes ässe?» Mich persönlich stört's nicht. Aber andere argumentieren: Was soll die alberne Frage? Ein Wirt hat doch gar nichts aufzutischen, das nicht zumindest geniessbar ist! *fn*

Bootsferien im Burgund

Vom Hausboot aus Bekanntschaft machen mit reizvollen Dörfern an den Wasserstrassen Burgunds. Es warten auf den «Hobby-Kapitän»:

- komfortabel eingerichtete Hausboote (führerscheinfrei) für ein Wochenende, eine Woche oder sogar länger
- ein Netz von nahezu 1200 km Wasserstrassen (Flüsse und Kanäle)
- viele kulturelle Sehenswürdigkeiten
- und natürlich die hervorragende Gastronomie
- sowie die berühmten Burgunder-Weine

Ein ausführlicher Katalog mit einem Angebot von über 30 Hausbooten (Mietpreise je nach Grösse des Bootes und nach Saison) senden wir Ihnen gerne zu.

ARCATOUR
Bahnhofstrasse 23
6301 Zug
Tel. 042 21 97 79