

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 116 (1990)  
**Heft:** 41

**Artikel:** "Guschi murmelte sein kulinarisches Abrakadabra"  
**Autor:** Herdi, Fritz  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-616107>

#### **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**

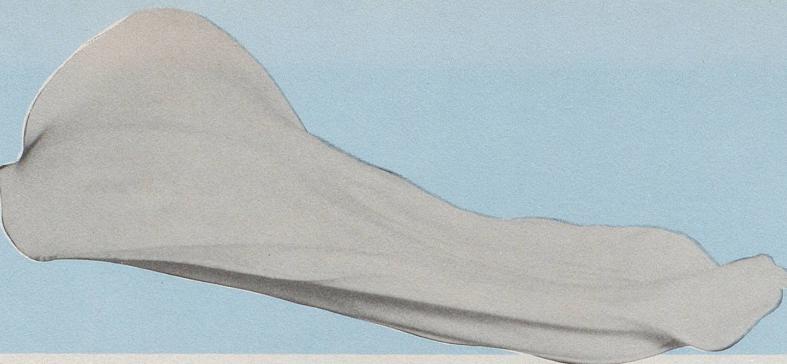
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées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

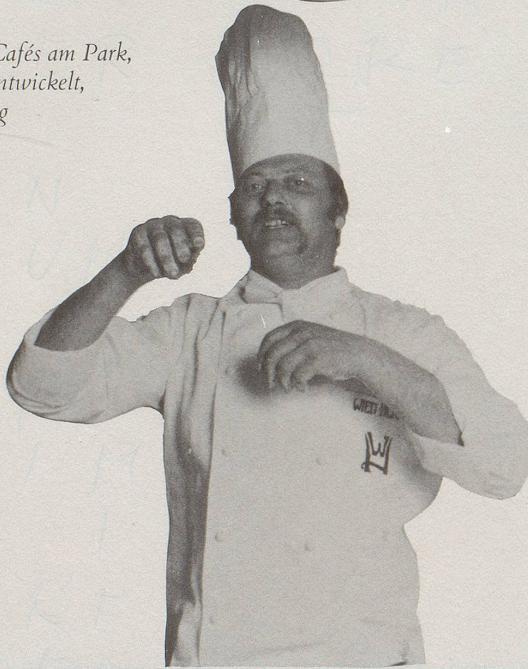
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 07.02.2026

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



Heinrich Wittman,  
Chef-Pâtissier des Wiener Cafés am Park,  
hat eine spezielle Technik entwickelt,  
um papierdünnen Strudelteig  
herzustellen.



## «Guschi murmelte sein kulinarisches Abrakadabra»

VON FRITZ HERDI

Zwei Wirte aus der Schweiz bauten neulich in Thomas Gottschalks «Wetten, dass ...?» aus 100 Weingläsern einen mehr als sechseinhalb Meter hohen Turm: Supershow mit Riesenklang.

Der eine wirtet im aargauischen Turgi. Sein Partner und Assistent auf einem Thailand-Lokal in Zürich 5. Dort wird man mit dem Gruss «Sawasdee», also ungefähr «Guten Tag!», empfangen und mit thailändischen Gerichten vom Gemüseteller «Pak Bung Fai Dang» bis zum roten Rindfleisch-Curry «Panang» bewirtet. Und für die Pupille gibt's thailändische Tänzerinnen-Shows.

Aber für eine 6,5-Meter-Glaspyramide ist das Lokal zu niedrig. Drum findet solcherlei eben am Fernsehen statt. Indessen habe ich zweimal eine Pyramiden-Schau in Restaurants erlebt, die vom Platz her realisierbar waren.

Da wurde, sich nach oben verjüngend, eine Gläserpyramide in mühsamer Arbeit aufgebaut. Zuoberst goss einer vom Fach Champagner ins Wipfelflas. Von dort floss Schämpis dann munter nach unten, füllte Dutzende und Aberdutzende von Gläsern. Zweimal klappte es. Einmal hingegen schritt ein Gast an der Pyramide vorbei. War der Fussboden oder der durch den Gast verursachte «Seitenwind» schuld? Bref, die Pyramide stürzte klirrend zusammen.

### Jessesnei!

Besonders viel Spass hatte ich mehrmals an einem weisshaarigen Speisewagenkellner. Bei Spezialfahrten geschlossener Gesellschaften betrat er nach dem Speisewagenbankett mit vollem Plateau den Wagen. Und stolperte derart ungeschickt, dass unter «Jessesnei»-Schreckensrufen der Gäste Plateau, Gläser und Geschirr mit Getöse zu Boden fielen. Scherben, nichts als Scherben! Ein

feiner Gag: Der Kellner lud für diese prächtige Showeinlage zum vornherein nur Bruchgeschirr auf sein Plateau.

Ein andermal erlebten wir, übrigens auf einem teuren Perserteppich, dies: Eine Magnumflasche (= 1,5 Liter) Champagner der Marke Perrier-Jouet wurde in die Höhe geworfen. Ein Spezialist köpfte mit einem einzigen Schwertstreich die Flasche in der Luft, fing sie mit der andern Hand auf. Von Splittern keine Spur; den Gästen wurde anschliessend aus der Flasche in die Gläser eingeschenkt. Und nichts knirschte, im Gegensatz zu da und dort serviertem, schlecht gewaschenem Nüsslisalat.

Und kürzlich besuchte ich in Zürich eine unter neuer Leitung wiedereröffnete Zürcher Bar. Eine, auf der einst, aber das vor der Monika-Kaelin-Zeit, Fussballer Fritz Künzli, wegen seiner glarnerischen Herkunft «Zigerfritz» genannt, gewirkt hat.

Überraschung: Hinter der Theke wirkt ein Barman, der mir aus seiner früheren Zürcher «Mascotte»-Tätigkeit (jawohl, das Dancing in jener städtischen Liegenschaft am Bellevue, wo im 5. Stockwerk Udo Jürgens nicht übel wohnt) in brillanter Erinnerung war.

Also, brillant war nicht meine Erinnerung, sondern Barman Ercole, der sich als «einer der verrücktesten Italiener in town» bezeichnet. Er ist ein geborener Entertainer. Zeigt Tricks mit Münzen. Reisst Sprüche. Schnappt bei Bestellungen quecksilbrig Gläser vom Regal, wirft sie in die Luft, worauf sie nach Mehrfach-Salti wieder in seiner Hand landen. Dann schenkt er ein. Müsste man einmal miterlebt haben.

### Kulinaria-Weltmeister

In mehreren Hotels und Gaststätten produzierten sich vor unseren Augen offizielle und inoffizielle Weltmeister. Da war Chang Hung-lun, gelehriger Schüler seines Vaters. Weltmeister im Nudelmachen, ein Künstler seines Fachs. Er bringt den zähen Teig ins Schwingen und macht daraus innert weniger Minuten zuerst 2, dann 4, 8, 16, 32, 64 und schliesslich mehr als 3000 Nudeln. Wir sahen ihn im Zürcher HB-Bahnhofbuffet, im ersten Stock. Sein Weltrekord: knapp 3600 Nudeln aus einer Teigrolle.

Im gleichen Betrieb erlebten wir den nicht mit einem WM-Titel geschmückten Stephen Mak, der auf wundersame Art vor

den Gästen Früchte- und Gemüseskulpturen schnitzt und sie den Gästinnen manchmal, wenn's eine Rosenskulptur ist, schenkt. In einem andern Betrieb bestaunten wir einen aus Eis gefertigten, 80 cm hohen Esel, geschaffen von einem thailändischen Koch und Künstler.

Aber uns ist noch ein weiterer Weltmeister (seit 1978) unter die Augen gekommen. In zwei Gaststätten der Zürcher Region. Nämlich Heinrich Wittmann, Chef-Pâtissier vom Wiener Café am Park. Wittmann hat eine spezielle Technik entwickelt, den Teig für den berühmten Wiener Apfelstrudel zuzubereiten: Er schleudert den Teig so lange in die Luft, bis dieser, papierdünn, weiterbearbeitet werden kann.

Sehr entfernt erinnert er mich an die Pizzafertiger, die ihre Kunst in New York zeigen. Die einen werfen den Teig immer wieder in die Luft, dehnen ihn beim Herunterkommen mit geballten Fäusten. Die andern lassen ihn auf einem Finger in der Luft kreisen, wobei er infolge der Fliehkräfte dünner und dünner wird. Fast bis er die Transparenz einer Milchglasscheibe erreicht.

## Gastgewerbler-Shows

Ich verkehrte sporadisch in einem Zürcher Beizchen, wo der Kellner, ursprünglich Rumäne, aber mit österreichischem Akzent, im Laufe des Abends auf Wunsch der Gäste bald an diesem und bald an jenem Tisch Wienerlieder vortrug. Er war eindeutig eine Attraktion.

Lange vorher schon, in den vierziger Jahren, erlebte man Ähnliches in einem Speiselokal namens «Bolognese» in der Nähe des Zürcher Hauptbahnhofs. Nach dem Service griff dort ein junger Kellner zur Gitarre, gab

Lieder und Chansons zum besten und ahmte auf dem Instrument, das er hin und her schwingen liess, das Glockengeläut eines schlichten Bündner Kirchleins nach. Via Jekami-Abende im Zürcher «Rothaus» gelang ihm dann der Sprung in sein heutiges Metier: Vico Torriani, im September 70 geworden.



Stephen Mak schnitzt Skulpturen aus Gemüse

In einem Wiener Edelheurigenlokal war's nicht der Kellner, sondern der Wirt, der zuerst hemdärmelig die Reservationen beim Eingang abhakte. Später begab er sich auf die Bühne, setzte sich hinter eine von Spots angeleuchtete Zither und interpretierte, vom Akkordeon-Duo «Rudis» unterstützt, unter anderm den «Dritten Mann». Sein Name: Anton Karas.

Es kann, muss sich aber nicht um Musik-einlagen handeln, wenn Gastgewerbler eine Show abziehen. Immer rarer werden freilich jene Show-Flambierer, die das Herz jedes Pyromanten und vieler Schlemmer höher schlagen lassen. Da gab es (er ist 1984

gestorben) in der Zürcher Altstadt den mit kulinarischem Ordensschmuck behängten Guschi Egli. Er liess den Pianisten den «Feuertanz» von Manuel de Falla interpretieren, das Licht wurde gelöscht, Guschi murmelte sein lukullisches Abrakadabra. Und kommentierte im Freundeskreis sein Tun mit dem Hinweis: Die Flammen-Show liege ihm seit Kindesbeinen, denn er sei einst in Alt St.Johann Ministrant gewesen.

Geblieben ist mir aus Guschtis Versesschatz übrigens der Trinkspruch: «Es ändert sich im Lauf der Zeit / die Schönheit der Persönlichkeit. / Drum müssen wir uns immer stärken / – damit wir den Zerfall nicht merken.»

## Crèmeschnitten-Salto

Ebenfalls im Gedächtnis haftend: In einem Genfer Mövenpick fanden sich ehedem viele Gäste nicht zuletzt auch deshalb ein, weil sie mit eigenen Augen erleben wollten, wie der dortige Pâtisserieverkäufer mit seiner Schaufel Crèmeschnitten in die Luft warf, wo sie mehrere Salto absolvierten und danach wieder korrekt auf die Schaufel zu liegen kamen. Zuckerguss nach oben.

Und einen der herrlichsten Einfälle erlebte man vor Zeiten in einer Kaffeebar am Zürcher Paradeplatz. Der Kellner war es leid geworden, sich mit Bestellungen wie Schale mittel, dunkel, halbdunkel, knapp gold, gut dunkel herumzuschlagen. Er liess sich, durch die von den Dentisten verwendete Zahnfarbenskala für Zahnekronen inspiriert, eine Kaffeefarbenpalette anfertigen. Wenn ein Gast bestellte, zückte er seine Farbskala, hielt sie dem Gast unter die Augen und fragte distinguiert: «Den Kaffee in welchem dieser Farbtöne, bitte schön?»

## WIR LASSEN SIE NIE IM STICH!



Bei der KKB ist wirklich jeder lückenlos versichert.

Informationen:  
Krankenkasse KKB, Hauptsitz,  
Laubeggstrasse 68, 3000 Bern 32.  
Telefon 031/43 8111.

KRANKENKASSE KKB  
CAISSE-MALADIE CMB  
CASSA MALATI CMB

