

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 30 (1954-1955)
Heft: 8

Artikel: Wer wagt - gewinnt : Gedanken über die Gastfreundschaft
Autor: Müller-Guggenbühl, Elisabeth
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1071280>

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: 04.04.2026

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



Wer wagt – gewinnt

Gedanken über die Gastfreundschaft

Von Elisabeth Müller-Guggenbühl

ZWAR bessert es langsam. Man ladet nicht mehr unermüdlich Freunde ein, ohne je selbst einmal eingeladen zu werden. Und manchmal gibt's neuerdings auch etwas anderes als Braten, Kartoffelstock und Erbsli.

Aber immer noch müssen sich die meisten von uns einen energischen Ruck geben, bevor sie ein paar Bekannte zum Nachtessen einladen. Woran liegt das?

Es ist finanziell nicht möglich. Es gibt zuviel Arbeit. Wir haben keine Zeit. Gewiß, das sind alles glaubwürdige Gründe, mit denen wir uns entschuldigen. Aber der Hauptgrund, warum wir so wenig Gäste haben, ist doch einfach der: wir sind zu ängstlich. Wir wollen es perfekt machen und sind darum zu konventionell. Resultat: langweilige, mühsame, steife Abende.

Daher heißt die erste Regel: Mehr Mut, Selbstbewußtsein und Natürlichkeit. Das gilt schon beim Einladen.

Die Einladung zum Essen

«Solange die Kinder noch klein sind, müssen wir leider darauf verzichten, Gäste zum Essen bei uns zu haben», ist eine oft gehörte Entschuldigung. Es ist wahr, kleine Kinder erschweren die Situation. Man muß zum Beispiel bedeutend früher mit den Vorbereitungen beginnen; denn wie sehr es sich rächt, wenn die Stunde vor dem Ins-Bett-Gehen der Kinder hektisch ist, weiß jede Mutter.

Warum sollen wir unsere Gäste nicht einfach etwas später einladen? «Ich weiß, daß Sie es

gewohnt sind, schon um halb sieben Uhr zu essen. Leider ist es mir der Kinder wegen nicht möglich, Sie vor halb acht Uhr einzuladen», sage ich schon seit Jahren bei jeder Einladung. Jedermann kommt trotzdem mit Vergnügen.

Wenn Sie mit dem Gast nicht sehr befreundet sind, ist es netter, noch andere Bekannte mit einzuladen, auch auf die Gefahr hin, daß die Eingeladenen wider Erwarten nicht ganz zusammenpassen; das ist keine Katastrophe.

Warum wagen wir es so selten, jemanden einzuladen, der uns einfach sympathisch ist, ohne ihn näher zu kennen? Oder sogar jemanden, den man gar nicht kennt?

Ein Freund von uns erzählte mir von einem ihm befreundeten Pfarrer, der eben in eines unserer Nachbardörfer gewählt worden war. Er sei ein weitherziger, interessanter Mensch, wir müßten ihn unbedingt kennenlernen, er würde uns bestimmt gut gefallen. Ich telefonierte Herrn Pfarrer: «Daniel M. läßt Sie herzlich grüßen. Er erzählte uns viel von Ihnen, und wir möchten Sie gerne kennenlernen. Könnten Sie am nächsten Mittwoch mit Ihrer Frau — Sie sind doch verheiratet, nicht? — zu uns zum Nachtessen kommen? Herr Dr. R., der neuzugezogene Arzt aus L., und seine Frau werden auch hier sein.»

Ich spürte, durch den Draht hindurch, seine Verblüffung. Er faßte sich aber schnell und gab eine bejahende Antwort. Es wurde ein sehr anregender, interessanter Abend.

Nur so — mit dem Mut, Leute einzuladen,

die einem aus irgendeinem Grunde sympathisch sind, ohne sie näher zu kennen — kommen wir mit der Zeit zu einem Bekanntenkreis, in dem es möglich ist, wirklich herzliche Beziehungen zu pflegen.

Wir werden uns oft täuschen. Das Ehepaar

zum Beispiel, das uns bei der Diskussion am letzten Abend in der Naturforschenden Gesellschaft so interessant zu sein schien, entpuppte sich als snobistisch, zu sehr auf Geld und Repräsentation eingestellt. Der zurückhaltende, verschlossene Nachbar hingegen erweist sich



die wählte
den
ELECTROLUX
KÜHLSCHRANK

Formschön, betriebssicher,
preisgünstig

Große Auswahl: 45, 67, 90,
130, 200 und 300 Liter
und als solide Kaufbasis:

10 JAHRE GARANTIE
auf den Kühlapparat

**Electrolux • ein Kühlsystem mit
Welterfolg • ein Name, der bleibt!**

Ausführliche Prospekte durch
ELECTROLUX AG, Badenerstraße 587, **ZÜRICH 9**
Abteilung Kühlschränke Telefon (051) 52 22 00

Ein kleines Wörterbuch für den täglichen Gebrauch
Herausgegeben von ADOLF GUGGENBÜHL
Kart. Fr. 3.50 2. Auflage

*Uf guet
Züritütsch*

Über tausend Wörter sind nach Gruppen geordnet. Es wurden nur Wörter aufgenommen, die nicht mehr allgemein gebraucht oder die häufig falsch ausgesprochen werden. Hingegen blieben altertümliche Wörter oder solche, die nur innerhalb bestimmter Berufe Verwendung finden, unberücksichtigt. Der Anhang macht auf die wichtigsten Fehler aufmerksam, die man beim Reden macht; den Schluß bildet eine Anleitung, den Zürcher Dialekt richtig zu schreiben. Das Büchlein eignet sich gut zum Abfragen. Dabei prägen sich die Wörter am besten ein.

JOHN ERSKINE
Das Privatleben der schönen Helena
Roman. 4. Auflage. Gebunden Fr. 15.90

Die faszinierende Gestalt der schönen Helena gibt dem Dichter Anlaß, die weibliche Psyche scharfsinnig und zugleich amüsanter zu analysieren.

SCHWEIZER SPIEGEL VERLAG ZÜRICH 1

als echter Glarner mit Witz und Realismus und hat in vielem eine ähnliche Lebensauffassung wie wir. Wer gewagt, gewinnt! Auch auf diesem Gebiet.

Überraschungen sind nett, aber nicht überall am Platz. Man freut sich mehr auf einen Abend, wenn man weiß, mit wem man ihn verbringen wird. Sagen Sie nicht: «Es wird noch ein anderes Paar da sein», oder: «Wir haben eine kleine Überraschung für Sie.» Auf einen Besuch möchte man sich, wie auf ein Konzert oder Theater, geistig vorbereiten. Man wird sich zum voraus zum Beispiel doppelt freuen, Herrn und Frau Reich wieder zu sehen, oder, falls man Gegner von Lichtbildern ist, versuchen, sich schon zum voraus mit den zweihundert Bildern der letzten Dänemarkreise des Gastgebers abzufinden.

Meine dankbarsten Gäste

Wissen Sie, welches die weitaus dankbarsten Gäste sind (nicht von uns, sondern vom Gast aus gesehen), wer aber leider praktisch nie eingeladen wird? Backfische und Jünglinge im Pubertätsalter.

Ich weiß, es ist mühsam. Die Konversation geht harzig vor sich. Sie bleiben bis in alle Nacht hinein. Nach einem solchen Abend sinkt man erschöpft ins Bett und denkt: «Schade, sie schätzten das Essen nicht, und es war ihnen langweilig.»

Nach meinem ersten Versuch — es war mit der fünfzehnjährigen Tochter einer guten Bekannten und ihrer Freundin — wollte ich das meiner Ansicht nach mißglückte Experiment kein zweitesmal wagen. Später erfuhr ich aber ganz zufällig von einer Drittperson, wie restlos begeistert die beiden jungen Mädchen überall von dem Besuch und von dem guten und liebevoll zubereiteten Essen erzählten.

Niemand weiß eine Einladung mehr zu schätzen als ganz junge Leute von 14—17 Jahren. Nicht zum Mittagessen natürlich. Zum Nachtessen, das wir genau so sorgfältig kochen und servieren wie bei andern Gästen, mit anschließendem schwarzem Kaffee und — vielleicht — einer Zigarette. Wir versuchen, etwas von ihren Interessen zu erfahren und gehen ernsthaft darauf ein, auch wenn sich die Gespräche vor allem um Lehrer, Klausuren, bewunderte Filmstars oder Opernsänger drehen sollten.

LA GAINÉ DES STARS



Qualité • Souplesse • Élégance

Nur im Spezialgeschäft erhältlich

Bezugsquellennachweis: Vva. di Hans Ganser, Lugano 3

**Viele Frauen
könnten jünger
aussehen,
wenn sie nur
wollten,**

denn wahre Schönheit ist nicht an Jahre gebunden. Sie verlangt aber von jeder Frau eine regelmäßige Pflege.

Tausende von Frauen können Ihnen den Erfolg bestätigen, den sie mit der Biokosma-Teintpflege erlebt haben. Nehmen Sie als Haut-Tönikum das unvergleichliche Biokosma-Gurken-Teintwasser!

Adolph's macht jedes Fleisch zarter und saftiger



X Herr A. Bernardi, Metzgermeister an der Ankergasse 108 in Zürich, sagt uns dazu: „Durch Adolph's wird wirklich jedes Fleisch, solches zweiter wie auch erster Qualität, zarter und saftig! Dabei besteht Adolph's aus rein pflanzlichen Wirkstoffen, die absolut unschädlich sind und keinerlei Beigeschmack hervorrufen. Als Fachmann kann ich Ihnen Adolph's mit gutem Gewissen empfehlen!“

Adolph's ist denkbar einfach im Gebrauch: Das Fleisch mit Adolph's bestreuen, mit einer Gabel durchstechen, liegenlassen, braten oder kochen wie gewohnt.

Adolph's ist äusserst billig: Bei Einkauf von billigeren Stücken macht sich Adolph's schon durch die Einsparung auf einem einzigen Kilo Fleisch bezahlt! Mit Adolph's behandeltes Fleisch ist viel schneller gebraten oder gekocht und schrumpft weniger.



Adolph's ist ein reines Naturprodukt! Geprüft vom Schweiz. Institut für Hauswirtschaft, erhältlich in guten Metzgereien und Lebensmittelgeschäften.

Nur Fr. 3.75
reicht für 50 Pfund Fleisch

Import: R. C. Andreae, Arlesheim
KT 3

Ihr Versuch wird Sie begeistern — guten Appetit!



... schon wieder ein Bibeli!

Welch unangenehmes Gefühl, wenn Sie heute hier und morgen dort ein Bibeli entdecken! Was tun? Hier ein guter Rat:

Kaufen Sie in der nächsten Apotheke oder Drogerie ein Fläschchen D. D. D. und beginnen Sie sofort mit der Behandlung. D. D. D. ist ein alterprobtes englisches Heilmittel, das schon vielen Tausenden, auch bei hartnäckigen Hautleiden, geholfen hat: bei Rötungen, Bibeli, Mitessern, Ekzemen, Ausschlägen.

Preis der D. D. D.-Flaschen: Fr. 1.90 und 4.95. Es empfiehlt sich sehr, während der Behandlung nur die D. D. D.-Seife aus reinsten Pflanzenölen zu verwenden; pro Stück Fr. 1.75.

Bei zarter Haut oder an besonders empfindlichen Körperstellen ist D. D. D.-Balsam zu empfehlen. Er dringt rasch in die Haut ein, so daß seine antiseptische, lindernde und heilende Wirkung sich auch in den tieferliegenden Schichten entfalten kann. Preis pro Topf Fr. 2.65.

D. D. D.

Generalvertreter für die Schweiz:

DR. HIRZEL PHARMACEUTICA ZÜRICH
D. D. D. ist in allen Apotheken und Drogerien erhältlich

Über die Menugestaltung

Gäste sind nicht so anspruchsvoll, wie wir meinen. Auch nur ein Minimum an Originalität seitens des Gastgebers löst Begeisterung aus.

Man muß nicht unbedingt kunstgewerblich begabt sein, das Essen selbst ist ja schließlich wichtiger als die Tischdekoration. Es gibt unzählige Möglichkeiten, und ich habe die Frauen, die seufzen, sie wüßten nicht, was sie den Gästen aufzutischen sollen, nie verstanden.

Geben Sie zum Beispiel zuerst eine riesige Holzschüssel voll Salat, vielleicht roten Brüsseler, oder jetzt im Frühling «Chrottepösche» mit einem Eigelb in der Sauce. Oder eisgekühlte Grapefruits mit halben kandierten Kirschen in der Mitte und mit ein wenig Kirsch beträufelt, oder im Sommer eine ausgehöhlte Melone auf Traubenblättern, gefüllt mit einem guten Fruchtsalat, dem Melonenstücklein beigefügt sind. Auch ein sorgfältig zubereitetes Gemüse eignet sich gut als Vorspeise, zum Beispiel gedämpfte Tomaten auf Toast, oder Maiskolben zum Gnagen mit frischer Butter. Die Vorspeise scheint mir fast das Wichtigste des ganzen Essens, denn sie schafft die grundlegende Atmosphäre, die, je nachdem, steif, konventionell oder heiter und beschwingt wird.

Ich gebe, auch bei bescheidenen Essen, für jedes Gericht einen neuen Teller. Es wirkt festlicher, und die einzelnen Speisen kommen besser zur Geltung. Ich serviere zum Beispiel nacheinander: Selleriesalat mit Nüssen, Äpfeln, Rosinen und Mayonnaise auf Kopfsalatblättern, dann Schinkengipfeli (natürlich selbstgemachte), hierauf Spargeln mit flüssiger Butter, als Dessert Brombeerglace mit Ingwerplätzli, und zum Kaffee vielleicht noch jedem ein Ofechüechli.

Dieses Menu ist etwa gleich teuer wie das Standardmenu von Cremesuppe, garniertem Steak mit Kartoffelstock und Kopfsalat, Crème und Konfekt, macht aber doppelt so viel Freude und schafft eine gelöstere Atmosphäre.

Von Zeit zu Zeit machen wir Essen nach einem bestimmten Thema: Ein amerikanisches Essen mit einem süßen Schinken und Applepie oder ein Chicken-Rice-Curry mit den vielen echten Zutaten usw. Oder auch billiger, aber mindestens so erfolgreich: eine spanische Pizza oder Spaghetti napolitaine mit Chianti oder eine Glarner Käsesuppe.

Voraussetzung dabei ist natürlich, daß das Wenige, das man bietet, von allerbesten Qua-



Neue Kräfte schenken

Die Mutter war in diesen sonnenarmen Tagen oft so müde und abgespant. Wie wird sie sich jetzt freuen!

Elchina hilft und stärkt bei chronischer Übermüdung, allgemeiner Schwäche, nervösen Erscheinungen, Schläftheit nach Grippe, Operationen, Wochenbett.

Unsere Geschenckpackung enthält 4 grosse Flaschen à 6.95 = 27.80 kostet aber nur Fr. 20.80 — also eine Flasche gratis.

drum eine Kur

ELCHINA

mit Eisen



Tunesische Sonne reift die Edelloiven, aus denen durch kalte Pressung sonnenlautes Olivenoel quillt

NUXOLIVA

kaltgepresstes
Olivenoel

J. Kläsi, Nuxo-Werk AG, Rapperswil



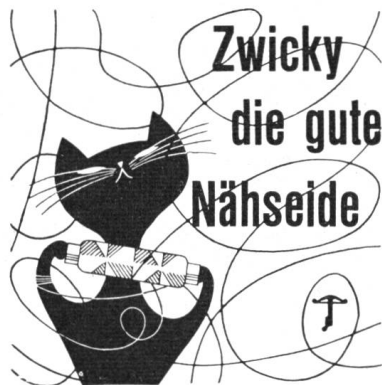
**Aus mit der Liebe!
Hätte sie doch daran
gedacht, ihre schlanke
Linie zu behalten
durch**

Kissinger
Entfettungs-Tabletten

Gratismuster durch La Medicalia GmbH Casima/Tessin



Die Schönheitspflege für Ihre Gewebe



Zwicky
die gute
Nähseide



Die feine Suppe mit

**Fi-Fi
Flädli**

mit Frischmilch und
Eiern hergestellt - des-
halb wie selbst gemacht.

Der 100 Gr. Beutel
kostet 60 Rappen

A. Rebsamen & Cie. AG. Teigwarenfabrik
Richterswil

lität ist und mit größter Liebe und Sorgfalt zubereitet wird.

Was wirklich zählt

Ängstlichkeit ist der größte Feind der Gastfreundschaft. Warum zum Beispiel nehmen wir nicht viel öfters Bekannte heim, die wir bei einem Vortrag oder einer Theateraufführung zufällig getroffen haben? Was hindert uns, nach irgendeiner Zusammenkunft mit den paar Muntersten, dem «Nachtleben» Zugewandten, bei uns zu Hause noch weiterhin zusammenzusitzen? Sehr oft ist es nur die Tatsache, daß wir nichts im Hause haben, das heißt zum Beispiel kein Gebäck oder keinen geeigneten Alkohol, besonders falls es sich um Leute handelt, von denen wir wissen, daß er bei ihnen zu Hause nie fehlt.

Wir überschätzen die Ansprüche dieser nächtlichen Gäste. In diesem Fall kommen sie ja nicht zu uns, um sich toll und voll zu essen oder um sich mit Alkohol in gute Stimmung zu bringen.

Gerade vorgestern wurde mir das wieder bestätigt. Nach einem Nachtessen mit anschließendem fröhlichem Tanzabend — bei einer Abschlußfeier von kaufmännischen Lehrlingen und Lehrtöchtern mit ihren Lehrern und Experten — konnten sich einige, wie meistens bei solchen Anlässen, auch morgens halb vier Uhr noch nicht entschließen heimzugehen. Also luden wir sie zu einem Kaffee zu uns nach Hause ein. Und tatsächlich war nichts anderes in meiner Küche zu finden als eine große Büchse Nescafé und ein kleines Glarner Birnbrot. Trotzdem saßen in unserm kleinen Wohnzimmer alle vierundzwanzig Gäste — neunzehnjährige, frischgebackene kaufmännische Angestellte, Schulräte, Experten, ein Redaktor und ein Landratspräsident — in vergnügtester Stimmung auf Kanapee, Hockern und am Boden, und morgens sechs Uhr verabschiedete sich jedermann mit herzlichem Dank. Wofür? Etwa für die zwei Tassen Kaffee und das winzige Stücklein Birnbrot? Sicher nicht!

Das einzige, was wirklich zählt und für das alle Leute unendlich dankbar sind, ist die gelöste, echt freundschaftliche Atmosphäre, die freundliche, positive Einstellung unsern Gästen gegenüber.

Das ist wirkliche Gastfreundschaft, die wir alle pflegen können und die unser Leben so sehr bereichert.