

Zeitschrift: Zürcher Illustrierte
Band: 13 (1937)
Heft: 50

Artikel: "Gschnätzlets mit Röschti" bei Leuenberger in Tokio
Autor: Oswald, Lydia
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-752085>

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: 15.04.2026

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

«Gschnätzlets mit Röschti» bei Leuenberger in Tokio

Une choucroute «tassée» dans un restaurant de Tokio

Vier der zwanzig Boys, die für Bedienung sorgen. Ein Kärtchen auf jedem Tisch sagt dem fremden Gast: «Unsere Boys sorgen für Sie. Nennen Sie sie „Boysan“. Boysan heißt „Herr Boy“. Bringen Sie sie nicht in Verwirrung, indem Sie etwas verlangen, das nicht auf der Karte steht.»

Quatre de 20 boys du restaurant. La carte de l'établissement recommande aux clients de les appeler Boysan (soit Monsieur le boy) et de ne pas les tourmenter en exigeant des plats qui ne figurent pas au menu.

Bildbericht von
Lydia Oswald

Die wichtigste Person im Unternehmen ist dies intelligente Mädchen. Es hat die Kasse unter sich. Es kontrolliert die vierzig Angestellten und zwingt sie zur Ehrlichkeit. Es verwahrt alle Trinkgelder und verteilt sie gleichmäßig. Es rechnet wie alle Japaner mit dem Zählrahmen — Kopfrechnen ist absolut verpönt.

La caissière répartit chaque soir en parts égales les pourboires entre les 40 employés du restaurant. Quand un client lui présente une réclamation, elle pleure, et le barman fait de même si on lui dit que la recette pourrait être meilleure.

Das neue Restaurant in der Nähe der Ginza, der Hauptstraße von Tokio. Im Vordergrund der Mitinhaber und Chef Ernst Leuenberger. In ganz Japan leben nur viertausend Ausländer, und davon ein Bruchteil in Tokio. Leuenbergers Kundschaft besteht hauptsächlich aus Japanern, worunter viele Minister und andere hohe Persönlichkeiten sind. Das kleine heimelige Lokal unter der Erde, mit automatischer «Klima-Anlage» ist schon in wenigen Monaten der Treffpunkt der Ausländer und derjenigen Japaner, die im Ausland studiert hatten, geworden. An der Bar wird Faßbier ausgeschenkt — und im Restaurant kriegen Sie auch «Gschnätzlets mit Röschti» und alle übrigen Heimatgerichte. Ernst Leuenberger ist 27 Jahre alt und spricht sechs Sprachen, worunter auch Japanisch. Er war aus der Schweiz als Chef ins größte Luxusrestaurant Tokios berufen worden, bevor er sich selbständig machte und mit dem seit zwanzig Jahren bestehenden Fleischwarengeschäft und Restaurant Lohmeyer zusammentat.

E. Leuenberger sort du restaurant dont il est co-proprétaire avec l'Allemand Lohmeyer. Ce restaurant se trouve dans les environs de Ginza, l'artère principale de Tokio. Notre compatriote Ernst Leuenberger débuta à Tokio comme chef d'un restaurant de luxe. A 27 ans, il est actuellement propriétaire. Son restaurant compte en majeure partie une clientèle japonaise, mais l'étranger et surtout le Suisse de passage connaissent bien son établissement pour y avoir trouvé de la bière sous pression et des choucroutes «tassées».

