

[s.n.]

Autor(en): **Stauber, Jules**

Objektyp: **Illustration**

Zeitschrift: **Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin**

Band (Jahr): **105 (1979)**

Heft 15

PDF erstellt am: **05.08.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Catalana

Unter den 1000 oder mehr Gaststätten Zürichs gibt es ein für diese Stadt ungewöhnliches Kuriosum: die «Taverna Catalana». Ungewöhnlich nicht in der gepflegt-schlichten Aufmachung, sondern deshalb, weil es Zürichs einziges Lokal ist, wo man herzlich willkommen ist, wenn man das Essen mitbringt. Es liegt an der Glockengasse, Nähe Rennweg und St. Peter, zwischen Bahnhofstrasse und Limmatquai, zwischen Hauptbahnhof und Paradeplatz, nahe bei Warenhäusern, Banken, Versicherungen, zahlreichen Geschäften und Büros.

Zurzeit allerdings ist es geschlossen. Der Wirt gibt das Wirten auf. Wirtschaftspolizeiliche Auflagen bedingen Um- und Ausbaurbeiten, wie das halt bei Wechsel in älteren Restaurants oft vorkommt. Und danach ist der Betrieb verpachtet. Die Gäste, die überwiegend zugleich Stammgäste sind, hoffen jetzt innig, dass sich unter einer neuen Leitung nicht zuviel ändern wird. Der Nachfolger hat das übrigens mündlich schon zugesichert. Höchstens werde er das haus-eigene Angebot, das an Warmem ausschliesslich heisse Würstchen enthielt, eventuell um eine Suppe und Käseküchlein bereichern.

Schriftstellers Büro

Autor Hugo Lötscher hat das «Catalana» in den sechziger Jahren literarisch verewigt. Er berichtete aus der Zeit, da er am Rennweg wohnte und das «Catalana» ihm recht eigentlich als Büro diente. Er mochte das Lokal unter anderem deshalb, weil man «Sardinen erhielt und weil man das Oel der Büchse mit ein wenig Essig auswusch und es über die Fische schüttete und weil man dazu geschnetzete Zwiebeln bestellen konnte». Ueberdies: «Hier hatte ich die lustigsten Mittagessen mit meinen Freunden: wir kauften in den Läden nebenan gekochtes Fleisch oder Wurst,

liessen uns Salat in Papierbecher abfüllen und kamen dann mit unserem heissen Fleischkäse und mit dem Kartoffelsalat an; denn hier durfte man aus dem Papier essen, und man konnte sogar einen sauberen Teller und frisches Besteck bestellen.»

In diesem «Catalana» also richtete Lötscher sein Büro ein. Lötscher: «Und zwar war es der Liberalismus der Kellner, der mir half; sie liessen auch jene trinken, welche dazu schrieben, und sie waren besorgt, mir ein Tischchen freizuhalten. Manchmal geschah es, dass ich kein Papier hatte oder es mir ausgegangen war, dann rissen die Kellner einige Zettel von ihren Rechnungsblöcken. Eines Tages aber brachte mir der jüngere der Besitzer Schreibpapier in Normalformat, nicht nur, weil ich den Kellnern ganze Rechnungsblöcke vollgeschrieben hatte, sondern weil es sich so besser arbeiten lasse.»

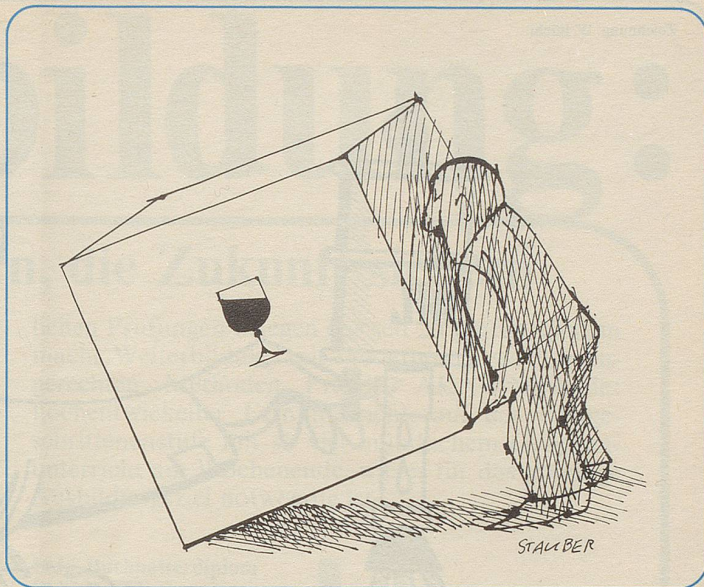
Seit Jahrzehnten

«Mit eigener Verpflegung willkommen» ist hier seit langem ein Prinzip. Eingeführt hatte es einst ein Wirt namens Isidor Bäch. Er dachte dabei noch an die Zeiten, da Ross- und sogar Hundegespanne auf Zürichs Märkte kamen, die Marktfrauen das Essen oft ins Wirtshaus mitnahmen. Dann übernahm der Spanier Firmo Tomas das Geschäft. Er kannte aus seiner spanischen Heimat den ländlichen Brauch, dass die Gattin dem reisenden Mann Esswaren mitgab, die er unterwegs in einer Taverne oder Bodega futterte.

Nach Firmo, der übrigens die ganze Liegenschaft erworben hatte, folgte einer seiner Söhne, Albert. Er hat bis vor einigen Tagen die Taverne so weitergeführt, wie sein Vater sie auch geführt haben würde. Es sind natürlich nicht mehr Kutscher und Marktfrauen, sondern über Mittag und auch zu allen anderen Zeiten von 11 bis 24 Uhr alle möglichen Leute von Spettfrau bis Generaldirektor, von Studentin und Arztgehilfin bis Jurist und Redaktor, dazu Handwerker, Geschäftsinhaber, Bänkler. Und genauso selbstverständlich Frauen, über Mittag vor allem berufstätige.

Herrlich, was da alles ausgepackt wird! Einschlägige vorzügliche Geschäftsbetriebe gibt's rundum in rauen Mengen: den Metzger mit dem Spezialfleisch-

sansilla
Medizinisches Mund- und Gurgelwasser
gegen Halsweh



käse, einen Westschweizer Fachmann für Geräuchertes, ein Käsegeschäft, eine Bäckerei, renommierte Confiseure. Und ein grosses Geschäft, das heisse Poulets, täglich gar ein ganzes Menü verpackt über die Gasse verkauft. Fehlt nur noch... jawohl, ist auch da: das «Catalana» gibt für 70 Rp. ein Deck ab, Gabel, Messer, Teller und Papierserviette. Papiere rascheln, und los geht die Schnabulierei. Viele haben ihren Stammtisch, und wenn das berühmte rote Täfelchen auf einem Tisch steht, dann ist er unwiderruflich reserviert. Manch einer kommt täglich mindestens einmal hierher. Und das «Catalana» hat Gästefamilien, die in vierter Generation hier verkehren.

Senf? Pfeffer? Alles da. 80 Rappen gilt eine Portion Zwiebeln mit Essig und Oel. 180 Rp. eine Portion grüne Oliven mit Steinen. Delikatessgurken gehen nach Gewicht. Auch zu haben: Sardellen gerollt mit Kapern. Sardinen, Thon, ein Teller Nüsse gemischt mit Weinbeeren. Aber auch Käsesalat, Puureschüblig, Bündner Fleisch etc. für den, der nichts mitgebracht hat. Aber: kein Radio, keine Musik, kein Fernsehen im Lokal. Für sehr Interessierte eruiert der Kellner sportliche Zwischenresultate hinter den Kulissen. Richtige Räusche gibt's hier trotz guten Tropfen nicht, die Bedienung steuert da enorm diplomatisch.

Viktor im Ruhestand

Apropos Bedienung: da ist in allererster Linie Viktor, der sich soeben mit 63 Lenzen in den Ruhestand begeben hat. Er kennt alle und alles. Und alle kennen ihn. Meist ohne zu wissen, dass er Bernasconi heisst. Er weiss um allfällige Eigenheiten oder Spezialwünsche seiner Kundschaft, ist genau im Bild, welcher Gast

zur Präsidialabteilung des Stapi gehört, welcher zum Zivilstandsamt, wer Pelzhändler und wer Börsianer ist. Und weiss, dass die Margrit, rund 74 Jahre alt, spezialisiert auf Thon mit mächtig viel Zwiebeln, allnächtlich bis um halb drei Uhr früh mit Blumen unterwegs ist.

Er erinnert sich an seine Stammgäste von einst, vorab etwa an Professor Karl Schmid und seine Zweierli. Oder an den ebenfalls verstorbenen Stadtrat Heiri Burkhardt. Und an ungezählte andere. Denn das Faktotum und Unikum Viktor, im Wallis aufgewachsener Tessiner Jungeselle mit Freude am Wandern, Turnen, vormals Reiten, vor Zeiten übrigens Soldat in der Kompanie III/67 zusammen mit einem Leutnant namens Sigi Widmer gewesen, hat eine schöne lange Zeit im «Catalana» als Ober gearbeitet. Genau gesagt: 32 Jahre lang, nachdem er 1947 die Wirtfachschule «Belvoir» absolviert hatte. Seine Gäste, zu denen ich mich zählen darf, werden ihn vermischen. Gelegentlich werde ich ihn frech fragen, ob im Ruhestand nicht allenfalls wir auch ihm ein bisschen fehlen...

berner oberland

Jetzt preiswerte Arrangements

Wander-Frühling am THUNERSEE

in vielen schon geöffneten Hotels

Faulensee	- Oberhofen
Spiez	Gunten
Aeschi	Aeschlen
Einigen	Sigriswil
Thun	Merligen
Hilterfingen	Neuhaus

i. Verkehrsverband Thunersee
3600 Thun, Tel. 033/22 23 40