

Limmatspritzer

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **109 (1983)**

Heft 27

PDF erstellt am: **10.07.2024**

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.



Fritz Herdi

Geflügeltes

In Zürich-Enge, wo unter andern Zürichs Ex-Stapi Emil Landolt aufgewachsen ist, gibt es ein Hotel «Ascot» mit «Jockey-Club-Restaurant» und «Turf Bar». Das klingt sehr nach Pferderennen. Indessen: der Hotelname geht ursprünglich einfach auf seinen Besitzer zurück, einen prominenten Zürcher unter breitrandigen Hüten namens Eric A. Scotoni: Eric «A.Scot»oni.

Und just in diesem Hotel läuft bis Ende Juli eine ebenfalls pferdefreie Aktion «Geflügelte Köstlichkeiten». Wozu die Organisatoren sechs Persönlichkeiten aus dem Enge-Quartier gebeten haben, ihr geflügeltes Lieblingsgericht mitzuteilen und jeweils an einem Donnerstag auch zu präsentieren. Ferner wurden sie nach Erlebnissen mit Geflügel gefragt. Drum lässt beispielsweise Weinhändler Felix Landolt aus alter Engemer Weinhändlerfamilie, der auch Zürichs Ex-Stapi entstammt, wissen: «Mit Vergnügen begleitete ich als Knabe meinen Vater auf Einkaufsreisen ins Beaujolais, wo wir immer im gleichen kleinen Hotel abstiegen. Leider war auch das Menü immer das gleiche: Tauben und Erbsli. Ich verschmähte jeweils die Tauben, und ich bin bis heute nicht auf den «Taubengeschmack» gekommen.»

Von wegen Erbsli: ein Spassvogel hat die Namen der zeitgenössischen Komponisten Erbse, Genzmer, von Einem, Nono, Henze, Pierre Boulez (Frankreich) und Rolf Liebermann (Schweiz) in diesem geflügelten Kalauersatz zusammengefasst: «Henze Erbse? Nono, lieber Mann, Genzmer von Einem Boulez!»

Apropos Liebermann

Ein paar hundert Meter vom Hotel «Ascot» entfernt, das zurzeit in gerupften Leckerbissen schwelgt, liegt die offizielle «gute Stube» der Stadt Zürich, das Muraltengut, wo oft Prominente, von Preisträgern bis zu Monarchen, zum Festbankett geladen sind. So offerierte der Rat der Stadt, der nicht selten Geflügel als Hauptgang wählt, «aus Anlass der Musikpreisübergabe an Rolf Liebermann», 24. November 1957, «Cane-ton de Nantes rôti à l'orange». Dazu stand gereimt auf der Menükarte:

C'est le CANE-TON qui fait
la musique,
Lieblich duftend und zart
orangeiert –

Hoffentlich besteht auch Er
la critique –
Mit Gemüse freundlich
orchestriert.»

Und da gab's ein offizielles
Dîner zu Ehren des Bildhauers
Otto Charles Bänninger. Im Mit-
telpunkt der Speisefolge stand ein
Truthahn, der auf der Menükarte
von sich selber sagte:

«Die zarte Brust mit duftenden
Kastanien gespickt, / Bin, stolzer
Truthahn ich, von dem Gedanken
tief beglückt, / Dass man mich
nicht banal entfodert und ge-
schlachtet, / Sondern für einen
Künstler, den man preist und
achtet!»

Superfrisch

Übrigens stellen im «Ascot»
jeweils dienstags Mitarbeiter des
Hauses ihr bevorzugtes Geflügel-
gericht vor. Zum Thema Geflügel
erinnert sich beispielsweise die
«Ascot»-Direktorin Marianne
Hellmann: «Es war in New Or-
leans. Vor einem eleganten Lokal
hielt ein kleiner Lieferwagen an.
Die Fracht bestand aus lebendigen
Hühnern. Sie wurden direkt
im Fond des Wagens pfannenfertig
zubereitet ... frischer geht's
wohl nicht mehr.»

Und Vizedirektor Eckhard
Drescher erinnert sich aus seiner
Gastgewerbelaufbahn: «Gross-
bankett mit Canard à l'orange als
Hauptgang. Ich sah meinem Chef
beim Tranchieren zu, um als Stift
meine Fachkenntnisse zu erwei-
tern. Plötzlich rutschte ihm das
Messer ab. Die Ente fiel zu Bo-

den, ohne dass ein Gast etwas be-
merkt hätte. Geistesgegenwärtig
spiesste sie der Chef auf, rammte
die Gabel samt Delikatesse in die
Unterseite der Tischplatte. Tisch-
tücher, die fast bis zum Boden
reichten, deckten das Kleindrama
vor den Gästen ab. Spät nachts,
als das Bankett längst vorüber war,
verzehrten wir genussvoll das gerupfte Fe-
dervieh.»

Rasser und ...

Alfred Rasser, auch er wird im
Zusammenhang mit der «gefle-
gelten» Aktion erwähnt, hat mehr
oder weniger bekanntlich in jun-
gen Jahren am Schauspielhaus
Zürich vordekamiert. Die Thea-
terjury damals: «Sie werden von
uns hören.» Rasser hat nie eine
Antwort bekommen. Und wurde
dafür einer der profiliertesten
Kabarettisten.

Mit 20 Lenzen war er finanziell
so mies dran, dass er sich von
einem Bekannten, dessen Onkel
Land im Tessin besass, zur Grün-
dung einer Hühnerfarm über-
schwätzen liess. 40000 Quadrat-
meter stellte der Onkel zur Verfü-
gung. Rasser und Partner stellten
eine verfallene Hütte auf dem
Gelände instand, kauften einen
Brutapparat, brachten es auf 70
Hühner. Und standen bald vor
dem Konkurs. Rasser, zerstritten
mit dem Partner, verliess «das
verlotterte kleine Irrenhaus», rei-
ste ab. Und als er später zurück-
kam, waren der Partner und die
70 Hühner verschwunden. Im-

merhin: zurückgelassen hatte der
Partner den Brutapparat.

Im «Ascot» erinnert man fer-
ner an Carl Zuckmayer. 1938
hatte er in Zürich seine letzte Ur-
aufführung vor dem Krieg erlebt.

1946 kam er dann wieder nach
Zürich, zur Premiere seines
Stücks «Des Teufels General». Dazwischen aber lag eine Ameri-
kazeit, in der sich Zuckmayer
unter anderem als Geflügelzüchter
betätigt hatte. Nur mit dem
«Metzgen» hatte er Mühe. Denn,
so Zuckmayer: «Was ich nicht
liebte, war das Schlachten des
Geflügels, doch es gehörte zu
meinen unumgänglichen Pflich-
ten. Ich gab unseren Schlacht-
hähnen hässliche Namen, um mir
die Sache seelisch zu erleichtern;
wir hatten Ribbentrops, mehrere
Himmmlers, zwei Brüder Goebbels
(Paul und Joseph), aber ich hätte
auch diese nicht gern selbst ge-
schlachtet ...»

Ein Gebet und ...

Um 1700 wurde in den Zürcher
Kirchen unter anderem gebetet:
«Lasst üs abermol bätta für üsere
Statt und Fläcka / für üsere Wis-
a und Äcker / für üsere Witwa
und Waisa / für üsere Ross und
Rinder / für üsere Hännä und Hana /
für üsere Kessel und Pfanna / für
üsere Gäns und Enta / für üsere
Obrischa und Regenta / und in-
sonderheit für üser liebs gantz
Vatterland Zürrli!»

Allerdings schonten noch im
17. Jahrhundert viele Zürcher in
der Stadt das Geflügel, vertilgten
dafür Spechte, Buchfinken, Spat-
zen und mit besonderem Vergnü-
gen die Hag-Amsel. Und auf der
Zürcher Landschaft gingen die
Bauern mit Garn und Standhüt-
ten auf Vogelfang, holten sich
nicht zuletzt Singvögel, obschon
Bussen drohten und obwohl die
Pfarrherren auf Weisung der Ob-
rigkeit von den Kanzeln verkün-
den mussten, dass die Singvögel
nützliche Tiere seien. Ihre Nach-
fahren aber titulieren heute die
Italiener als «Vogelfresser».

«Ente schlecht, alles schlecht.»
Oder ähnlich. Drum zum Schluss
noch, ebenfalls in einem Bulletin
des Hotels «Ascot» erwähnt, der
berühmte Herr Müller, der ge-
fragt wurde, wie das Dîner gewe-
sen sei. Und zur Antwort gab:
«Also, wenn die Suppe so warm
gewesen wäre wie der Wein, der
Wein so alt wie die Ente, die Ente
so knusprig wie die Serviertochter
und die Serviertochter so an-
hänglich wie der Hund des Wirtes
... also, dann wär's Spitze gewe-
sen.»

