

**[s.n.]**

Autor(en): **Pop-Iliev, Jordan**

Objektyp: **Illustration**

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

Band (Jahr): **114 (1988)**

Heft 17

PDF erstellt am: **11.09.2024**

### **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.

# Ria geistert durch die Pizze

Von Fritz Herdi

Auch das Gastgewerbe ist modischen Strömungen unterworfen. So musste man in den letzten Jahren etwa den Eindruck bekommen, es sei die «Bistrose» ausgebrochen.

Aus dem «Alpenrösli» wurde «Herberts Bistro», mit Drum und Dran von Marmortischen und kahlen Wänden bis zu einem Dessertteller mit Sorbets in den französischen Trikolorefarben Blau (Heidelbeere), Weiss (Zitrone) und Rot (Erdbeere).

Aber da wurde mittlerweile schon wieder auf die Bremse gedrückt. Immerhin breitet sich eine Variante der Bistrose erfolgreich aus: eine Restaurantkette namens «Bistretto» mit Selbstbedienung und der Devise «Weg von schweren und zeitrau-

benden Hauptmahlzeiten, hin zum leichten Qualitäts-Imbiss». Und schon gibt's da nochmals eine Verkleinerungsform: Bistrettolino. Das ist aber kein Winzigbeizlein, sondern ein Gericht für Kinder in den «Bistretti»: Spaghetti oder Nudeln mit Sauce und Getränk nach Wahl.

Mächtig Erfolg aber hat, ich beziehe mich da auf Zürich, mehr und mehr die Ria. Das ist kein von Soldaten mit «sie sah so ria-ria-reizend aus» besungenes Girl, sondern ein gastgewerblicher Hit. Vielleicht begann es mit der Tratto-Ria. Oder mit der Cafete-Ria. Und schon langte man bei der Pizze-Ria an, von «da Paolo» bis «da Ricardo». Mit erlauchten Pizzas von «Margherita», die einfache, über «Napoli» mit Kapern

und Sardellen bis zur «Marinara», der besonderen, die ihren Namen den auf ihr verteilten Muscheln verdankt.

Eines Tages war die Spaghetti-Ria fällig. Ihr erwuchs in Zürich allerdings Namenskonkurrenz durch die «Spaghetti Factory» (jetzt schon mit Zweitbetrieb) mit Spaghetti in gut und gern zwanzig Varianten von «Alaska» (wegen Räucherlachsstreifen) über «O Salamio» (wegen Salamistreifen) bis zu Spaghetti «Al Capone» (wegen Rindshackkugeln in Munitionsform).

Vor etwa drei Jahren entstand, als erste und bislang wohl einzige in der Schweiz, eine «Bruzzeria», mit Fladenbrot zum Füllen mit Diversem und dementsprechend mit dem Beuteltier Känguruh als Signet. Der Schöpfer dieser Einrichtung nennt dies die «schweizerische Antwort auf Amerikas Fast-food-Welle».

Und 1986 erlebten wir die erste Risotte-Ria, übrigens in einem Zürcher Zunfthaus. Mit Safran- oder Weissweissreis in Variationen, begleitet von Scampi, Pilzen, Gorgonzola, Saltimbocca oder St.Peters-Fisch. Zusätzlich fürs Reisprogramm ist natürlich nicht ein Pizzaiolo, sondern tatsächlich und ganz offiziell ein «Risottoiolo». Im gleichen Haus hatte es vorher schon programmumschreibende Restaurantnamen wie «Amelette» und «Gwürzchammer» gegeben.

Wie nun weiter? Die Oste-Ria existiert auch schon in deutschschweizerischen Ländern. Die Rosticce-Ria streckt zaghaft, wie Krokusse im März, ihren Kopf aus dem Boden. Für eine Bar, wo Männer Männer treffen, hat eine Wochenzeitung bereits den Namen «Tunte-Ria» verwendet.

Neu vorzuschlagen wäre vielleicht, wenn's schon immer die Ria sein soll, Steakeria statt Steakhouse, Bodegeria statt Bodega, Spelunkeria statt Chnelle, Fritterria für ein Frittenbudeli, Fastfooderia für ein Hämhbörger-Bergwerk, Lobsteria für ein Hummeretablissement, Formaggeria für die «Chasstube», Kebaberia für ein türkisch eingefärbtes Beizli, Süssmoschteria oder Schwachstromeria für ein alkoholfreies, Hotdogeria für eine Würstchenbude. Auch «Fresseria» wäre zu überdenken.

«Spritertia» käme einerseits für ein Schnapsspelünkli in Frage, aber auch für eine Benzintankstelle. Ein Grübler, auch Hirner genannt, hat schon den Bereich des Gastgewerbes verlassen. Da fallen Vorschläge, die das Thema ausweiten: Fiskusseria für Steueramt, Moneteria für Bankfiliale, Tschuggeria für Polizeiposten, Bestselleria für Buchhandlung, Sinfoneria statt Tonhalle, Barbieria für Coiffeursalon, Debatteria für den Rathausaal.

## «Cha mes ässe?»

Im helvetischen Musical «Wachtmeister Rösli» spielte seinerzeit die prominente Elisabeth Schnell, auch allen Radiohörern weitherum bekannt, die Wirtin Rosa Wiederkehr. Sie ging auf der Bühne an einen Tisch und fragte die Kauenden: «Mundet's?» Ein Kritiker beanstandete die «veraltete und hausbackene» Frage. Wie ja einst schon eine beliebte Schweizer Autorin angemerkt hat, die Frage «Mundet's?» bringe einen fast um.

Was der Rezensent nicht wusste: Elisabeth hatte die Formulierung ganz bewusst gewählt. Sie erinnerte sich nämlich einer beliebten Zürcher Restaurateurin (im längst nicht mehr existierenden «Zeltegg»), die zur Gaudi vieler immer mit dieser Frage durch ihr Lokal gegangen war.

Also, wie denn sonst? «Schmöckt's?» Damit sind, ich habe herumgefragt, auch nicht alle glücklich. «Isch es rächt?» höre ich oft. In etlichen Schlemmerlokalen werde ich regelmässig gefragt: «Isch es fein?»

Erstaunlich viele Gäste klettern aber auf die Palme, wenn sie gefragt werden: «Cha mes ässe?» Mich persönlich stört's nicht. Aber andere argumentieren: Was soll die alberne Frage? Ein Wirt hat doch gar nichts aufzutischen, das nicht zumindest geniessbar ist! *fn*



## Bootsferien im Burgund

Vom Hausboot aus Bekanntschaft machen mit reizvollen Dörfern an den Wasserstrassen Burgunds. Es warten auf den «Hobby-Kapitän»:

- komfortabel eingerichtete Hausboote (führerscheinfrei) für ein Wochenende, eine Woche oder sogar länger
- ein Netz von nahezu 1200 km Wasserstrassen (Flüsse und Kanäle)
- viele kulturelle Sehenswürdigkeiten
- und natürlich die hervorragende Gastronomie
- sowie die berühmten Burgunder-Weine

Ein ausführlicher Katalog mit einem Angebot von über 30 Hausbooten (Mietpreise je nach Grösse des Bootes und nach Saison) senden wir Ihnen gerne zu.

**ARCATOUR**

Bahnhofstrasse 23  
6301 Zug  
Tel. 042 21 97 79

