

# "Gschnätzlets mit Röschi" bei Leuenberger in Tokio

Autor(en): **Oswald, Lydia**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Zürcher Illustrierte**

Band (Jahr): **13 (1937)**

Heft 50

PDF erstellt am: **20.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-752085>

## **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.



# «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».

