

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 104 (1978)
Heft: 45: Ferien in der Schweiz

Illustration: Schweizer Küche
Autor: Moser, Hans

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

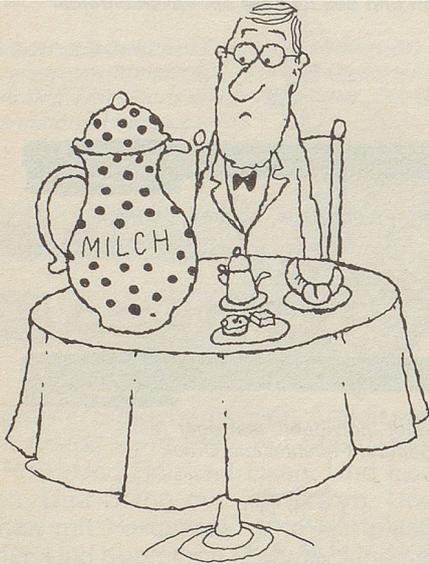
Download PDF: 13.05.2025

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

HANS MOSER

Schweizer Küche

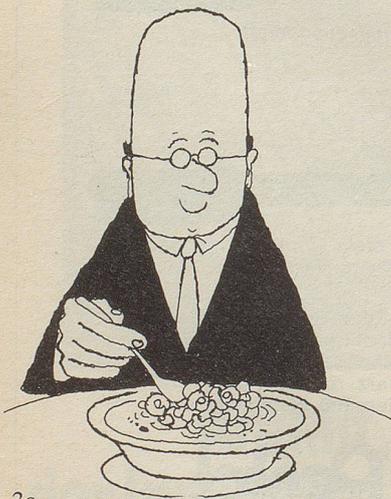
Gewidmet Touristen,
die in der Schweiz nach kulinarischen Erlebnissen aus sind.



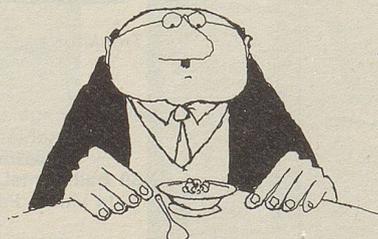
1
Erste Konfrontation mit der Schweizer Gastronomie bildet oft die Begegnung mit dem Frühstück, dessen Bezeichnung «Café complet» indessen ein Irrtum ist. Komplet ist nur die Milch, da das Frühstück ein in der Verfassung verankertes Mittel zum Abbau der Milchschwemme ist. Die Brotwahl ist frei und reicht von 2 dünnen Scheiben (im Mittelklasse-Hotel) bis zu je 1 Weggli und Gipfeli (im Luxushotel).



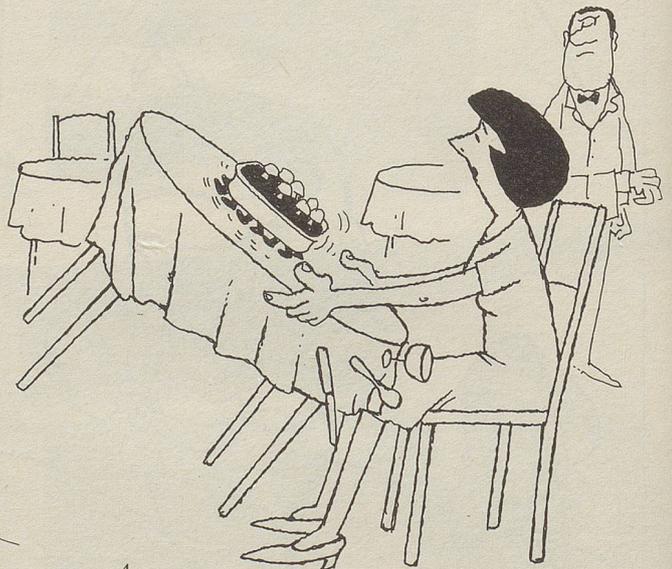
2
Das oder der «Znüni» ist die vormittägliche Zwischenverpflegung, bleibt vornehmlich der Männerwelt vorbehalten und besteht aus «Kafi Gräm» oder «Espresso» mit Ziitig (Zeitung).



3a
Der oder das «Zmittag» ist das Mittagessen, das meist mit einer bodenständigen Suppe eingeleitet wird, zum Beispiel mit einer Basler Hirsuppe.



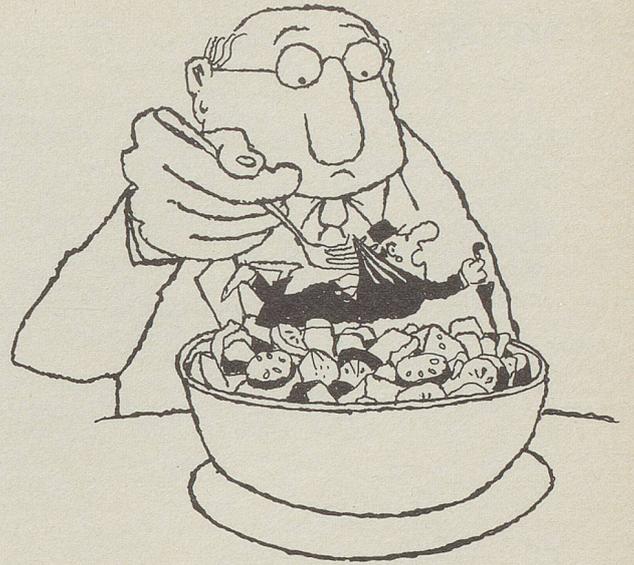
3b
Es heisst aber gut aufpassen, dass man wirklich eine echte *Basler* Hirsuppe kriegt. Das hier z. B. ist eine Fälschung: es ist eine echte *Zürcher* Hirsuppe.



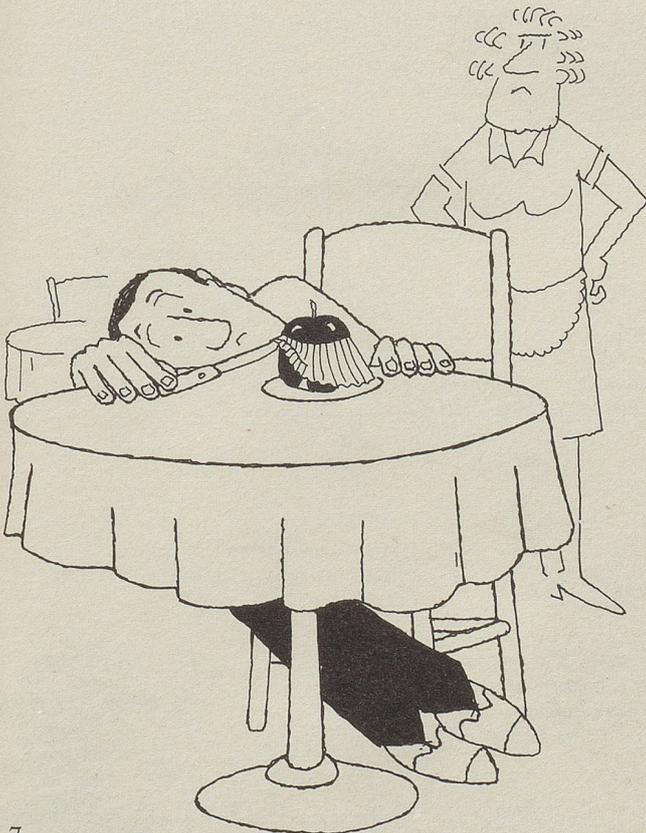
4
Berner Pilzaufwurf – eine feine Berner Spezialität, aber es ist stets zu kontrollieren, ob das Gericht wirklich echt bernisch ist: Man kippe den Tisch um ca. 30 Grad und beobachte, wie schnell der Aufwurf aufläuft. Nur langsam auflaufende Aufwürfe sind echte Berner Pilzaufwürfe.



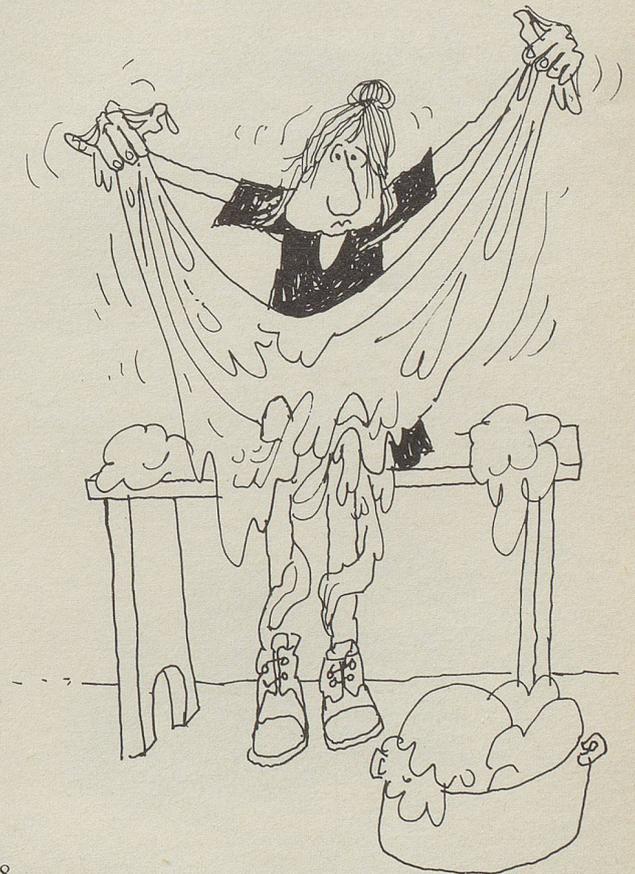
5
Brötli mit Räucherzunge ist ein beliebter Camping-Lunch zum Selbermachen: Zuerst rauche man eine Zigarette (wenn möglich ohne Filter), bestreiche dann ein Brötchen mit Senfbutter, lege es auf die eigene Zunge und garniere es nach Geschmack mit Tomatenmark und/oder halbierten Oliven.



6
Wer im Kanton Appenzell weilt, versuche einen echten Appenzell-Innerrhoder-Käsesalat. Er besteht aus 100 g Appenzeller Vollfettkäse, 150 g Cervelat und 250 g Kartoffeln. Wer – was geraten scheint – den Salat vor dem Essen genau prüft, findet oft auch noch Spuren von Gürklein und/oder Perlzwiebeln.



7
Zum Dessert probiere man einmal einen feinen Bratapfel im Schlafrock. Interessant dabei ist, dass in zwei Kantonen (St.Gallen und Schwyz) gesetzlich vorgeschrieben ist, dass der Apfel unter dem Schlafrock auch noch Höschen trägt.



8
Guter Rat: Besuchen Sie kleine Restaurants abseits des Touristenstromes. Nur dort findet man heutzutage z. B. noch den echten Luzerner Chneublätz (Knie-Tüchlein), so genannt, weil der Teig über dem Knie düngezogen wird. Wer Glück hat, darf in der Küche diesem Akt beiwohnen.

Also denn: «En Guete mitenand!» (Guten Appetit allerseits!)