

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 106 (1980)
Heft: 40

Rubrik: Limmatspritzer

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: 11.05.2025

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



Tröpfchen

Der enorm fleissige Kupferstecher Matthäus Merian, der von 1593 bis 1650 lebte, hat alle wichtigen Städte und Flecken unseres Landes im Bild festgehalten. Also auch Zürich oder Tigurum. Er charakterisierte Zürich als «eine sehr alte Stadt, deren Anfang man nicht eigentlich wissen kann». Und der Boden rundum sei fruchtbar an Wein und Korn, «wiewohl der Wein gemeinlich etwas herb, und wegen der Berge nicht zur vollkommenen Maturität (Reife) gelangen kann: aber zeitig, oder vielmehr mild wird, wenn man ihn etlich Jahr im Keller liegen lässt».

Nun, Matthäus Merian wollte eigentlich nur sagen, die Zürcher Weine seien sauer. Das ist lange her. Aber noch vor rund 100 Jahren galten die Tropfen vom Zürichsee als sauer und hart. Der Jahrgang 1860 wurde von Witzbolden denn auch als hervorragender «Saurier des Jahrhunderts» bezeichnet.

Bendliker

Längst hat die Zürichseegegend flotte Weine anzubieten. Aber noch immer zirkuliert die Geschichte vom Spruch, der im Gästebuch einer Zürcher Wirtenschaft gestanden hat: «Wer nicht liebt Wein, Weib und Gesang, der bleibt ein Narr sein Leben lang.» Darunter soll einer geschrieben haben: «Wenn du den Bendliker erst kenntest und mein Weib dein eigen nenntest und ihre Stimme hörtest klingen: Freund, du würdest andre Lieder singen!»

Damals gab's noch den sauren Bendliker, offenbar. Und Bendlikon liegt am linken Zürichseeufer, von Zürich aus gesehen also rechts. Diese Seite hat, so liest man's wenigstens, etwas weniger Sonne. Drum heisst das linke Zürichseeufer (im Kontrast zum rechten, das «Goldküste» genannt wird), schlicht «Pfnüselküschte».

Es gibt auch noch andere Zu-

sätze zum «Wer nicht liebt Wein, Weib und Gesang». So schrieb einer: «Ich lernte alle drei sie lieben und wünscht', ich wär' ein Narr geblieben.» Und in ein Hausbuch trug sich, nahe beim Zürcher Hauptbahnhof, ein Gast ein mit der Variante: «Wer nicht liebt Bier, Wein und Frauen, dem soll man eine runterhauen!»

Einsiedler Gruss

Zürich hat nur einen einzigen Ehrenbürger. Und zwar ist das immer der Abt von Einsiedeln. Einer dieser Zürcher Ehrenbürger, Abt Benno Gut, ist später Kardinal geworden. Als er dem Zürcher Stapi Emil Landolt einmal erzählte, er werde in fünf Jahren von Rom in die Schweiz zurückkommen, fragte ihn Zürichs Stapi: «Und was wänd Sie dann mache?» Darauf witzelte der Kirchenfürst: «Als Zürcher Ehrenbürger im Zürcher Pfrundhaus anfragen, ob ein Plätzchen für mich frei sei.»

Also, diese Anekdote erzählt der Stapi, und hier steht sie nur als Beleg für die traditionellen Beziehungen zwischen Einsiedeln und Zürich. In einer Sammlung von Schwänken und Anekdotischem aus dem 16. und 17. Jahrhundert ist übrigens nachzulesen:

Der Abt von Einsiedeln teilt seinem Amtmann in Zürich, wo klösterlicher Besitz zu verwalten war und heute noch zu verwalten ist, stirnrunzelnd mit, Zürcher Knechte im Dienste des Amtmanns hätten sich über den sauren Wein beklagt, der ihnen zum Essen aufgetischt werde. Was für einen Wein er denn seinen Knechten gebe?

«Nun ja», erwidert der Amtmann geniert, «wir geben ihnen vom Wein, der an Euren Rebhängen wächst.»

«Ach so», stutzt der Einsiedler Abt. «Misch, wenn dem so ist, in Zukunft den Wein mit Wasser, das wird ihm die Säure nehmen!»

Als die Knechte einige Zeit danach gefragt werden, wie es

Bergbahnen
Grindelwald
First

Herbstzeit — Wanderzeit

Gönnen Sie sich Ruhe und Entspannung im herrlichen Firstgebiet.

Verbilligte Herbstbillette vom 27. September bis 19. Oktober. Das Bahnbillt berechtigt am gleichen Tag zu vergünstigtem Eintritt ins Hallenbad des Sportzentrums Grindelwald.

berner
oberland

bequem und rasch erreichbar
Nach jeder Fernreise - Ferien in der Schweiz

jetzt um ihren Wein bestellt sei, antworteten sie: «Herr Abt, Euer Zuspruch hat wohlgetan. Der Wein ist bedeutend besser geworden.»

Gott-bhüet-is

Aus der Geschichte der Zürcher Weine ist bekannt, dass der Jahrgang 1529 so sauer war, dass er kupferne Rohre durchfrass und mit dem Uebnernamen «Gott-bhüet-is» bedacht wurde. In ähnlich miesem Ruf stand später der Jahrgang 1542, der «Türkenwein» genannt wurde. Hingegen nannten unsere Vorfahren den Zürcher Jahrgang 1336 «Königswein»; er soll fast so gut gewesen sein wie der in Zürich damals sehr beliebte Elsässer.

Dieser Brauch des Namengebens ist bei uns abgegangen, gedeiht aber noch in Deutschland und im Waadtland. Eine Waadtländer Delegation stellt die Tropfen ihres Kantons jedes Jahr in Zürich vor: 1971 hiess er wegen des Frauenstimmrechts «La Citoyenne», 1970 wegen des Modewechsels bei Frauenrocklängen «Mini-Midi-Maxi».

Hoffentlich kommt's nicht eines Jahres zum «Krisling» (so hiess in Deutschland der Weinjahrgang 1931). «Rüstling», wie ebendort gehabt, liegt freilich jetzt schon sehr drin...

Sauer und süss

Neckereien von Ort zu Ort, von Region zu Region sind auch in bezug auf Weine üblich, aber nicht ernst zu nehmen. Da witzeln die Leute aus dem Zürcher Weinland etwa, eine rechtsufrige Zürichsee-Eisenbahn sei wegen einer auf das Geleise gefallenen harten Traubenbeere entgleist. Eine Gemeinde spottet, in einem Nachbarort seien die «Weinbeeren grad gut genug, um mit alten Vorderladern auf Spatzen geschossen zu werden».

Beim «Dreimännerwein» müssen zwei Männer den dritten Mann festhalten und zum Trinken zwingen. Eine Zürichseege-meinde wird verhöhnt, dort wüchsen zwei Sorten Wein: die eine brenne Löcher in den Magen, die andere ziehe sie wieder zusammen. Ein Weininger sagte zu einem Neftenbacher: «Trinked mer en Näftebacher oder en richtige Wii?» Dabei heisst's aber gereimt: «Und de vo Neftebach, git dir erst ufs Dach. Heizt im Oberstübli i, denn er ist en wetters Wi, de vo Neftebach.»

Weniger mild hiess es im Furtal: «Am Abig bi der Trotte, heisst's allersits: «versuech!» Der Meister trinkt, rümpft d Nase: Das ist en sure Fluech!» Von dieser Weinsorte hiess es einst, man mische ihr Zitronensaft bei,

Mehr als eine Million politische Gefangene sind in Haft. — Helfen Sie uns helfen, damit die Menschenrechte überleben.

AMNESTY
international

Schweizer Sektion
3001 Bern — Postfach 1051
PC 80-68972

um sie etwas weniger sauer zu machen.

Andererseits soll der 1921er im Züripiet so süss und beliebt, aber gleichzeitig so schwer gewesen sein, dass kreislaufgefährdete Mannen einen Schlaganfall riskierten. Drum hiess dieser Weinjahrgang «Witwenwein». Und Zürichs Stadtwein, der «Höngger Klevner», brachte es 1973 auf alleweil 84 Oechsle, was einen prominenten Weinbranchenmann ausrufen liess: «Das ist ein schlagendes Beispiel dafür, was der Stadtrat von Zürich fertigbringt, wenn er die Natur machen lässt!»

Zum guten Schluss. Als Stapi Emil Landolt einst einer Hundertjährigen im Pfrundhaus nebst Poulet und Blumen auch eine Flasche Wein brachte und «Ich chume dann s nächschte Jahr wider!» sagte, antwortete die Greisin: «Gärn, wänn Sie na möged!»



Etwas
ganz Besonderes

**für Ihren
Hals**

Hilft bei rauhem und belegtem Hals,
bei Heiserkeit und Halsweh.
Macht die Kehle schmeissam
und die Stimme rein.



In Apotheken
und Drogerien.

**Neu Redcurrant
Pastilles**

mit dem herrlichen Aroma der roten
Johannisbeere und der Passionsfrucht