

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 109 (1983)
Heft: 15

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: 15.05.2025

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



Fritz Herdi

Typisch gschnätzlet!

Das Welschschweizer Wochenmagazin «L'Hebdo» riet einer Zürcher Gratiszeitung, mit einer Umfrage herauszufinden, was für die Leser typisch zürcherisch sei. Die angesprochene Kolumnistin in Zürich tastete zuerst einmal in ihrem Bekanntenkreis. Und erfuhr: typisch zürcherisch sind Sauberkeit, Grasshoppers, Banken, Bahnhofstrasse, Züri-Tram, Zünfte, Böögg. Und auch «das schlechte Gewissen bei Lebensfreude».

Die Kolumnistin, unter anderem Verfasserin geschätzter Kochbücher, meinte zu dieser Liste: «Das Geschnetzelte nach Zürcher Art hat merkwürdigerweise niemand erwähnt.» Dies wiederum lockte Zürichs Stapi, alt Stadtpräsident Dr. Emil Landolt, aus dem Busch. Er reagierte: «Sie wundern sich, warum das «Geschnetzelte à la zurichoise» von den Zürchern nicht als zürcherisch empfunden wird. Ich wundere mich gar nicht, denn was heute geboten wird, hat mit dem

echten alten Rezept nur wenig zu tun. Manche Gastwirte meinen nämlich, das Gericht durch viele Champignons und dicke Saucen verbessern zu müssen. Ich habe deshalb in alten Kochbüchern nachgesehen. Nach diesen braucht es zu einem Geschnetzelten $\frac{3}{4}$ bis 1 Kilo Kalbfleisch, dazu 20 bis 25 Gramm Mehl, das gleich zu Beginn über das Fleisch zu streuen ist, $\frac{1}{4}$ Liter Fleischbrühe, Salz, einige Esslöffel Rahm und wenig Zitronensaft. Von Champignons ist nirgends die Rede.» Das war am 10. März.

Kaum 70 Lenze?

Am 12. März kam -sten in seinem Basler Märtricht der «Basler Zeitung» aufs Zürcher Gschnätzlet, vornehmer: Emincé Zurichois, zu reden. Wer sich, meint er, vorstellt, dass Zürichs Bürgermeister (Ex-Raufbold aus Zug übrigens) Hans Waldmann vor der Hinrichtung ein Gschnätzlets als Henkersmahlzeit genossen habe, stellt sich daneben. Im alten Zürich existierte das Gschnätzlete nicht, in Professor Albert Hausers «Vom

Essen und Trinken im alten Zürich» kommt es nicht vor, auch nicht in erst 100 Jahre alten Kochbüchern.

Nach der Basler Quelle erscheint ein Rezept für «Geschnetzeltes Kalbfleisch» erst 1910 als Kochrezept Nr. 249 in dem «Grossen Schweizerischen Kochbuch» von Anna Kündig-Bosshard, ehemals Kochschullehrerin der städtischen Gewerbeschule Zürich. Das einzige einigermaßen ähnliche Gericht stehe in einer «Basler Kochschule», 1877 herausgegeben. Und heisst nicht Gschnätzlets, sondern schlicht «Plättlifleisch».

Auch Zürich forschte

Schon 1972 ging eine Gaumen-equipe für die Magazinbeilage des Zürcher «Tages-Anzeigers» den Geheimnissen des Geschnetzelten nach, das von Roland Gööck immerhin unter «Die 100 berühmtesten Rezepte der Welt» eingereiht worden war. Wie das einzig echte, unverwechselbare



Marlboro. Der Geschmack von



Originalrezept für Geschnetzelteltes nach Zürcher Art lautet, wusste auf Anhieb in Zürich weder der Wirteverein noch die Verkehrszentrale. Auch ein amtlich bewilligtes, offizielles Geschnetzelteltes gebe es nicht. Ein Detektiv der Zürcher Wirtschaftspolizei erklärte auf Anfrage: «Von uns aus gibt es darüber keine Gesetzesvorschriften.» Die Wirtschaftspolizei schreite lediglich ein, wenn «ein Koch mutwillig Mehl mit Sägemehl verwechselt und ihr das zu Ohren kommt».

Die Equipe schwärmte aus. Fand Züri-Gschnätzlets mit und ohne Champignons (die ja auch Streckmittel sein können). Die Saucen dazu: flüssige Knacknüsse. In der einen vermutete sie Madeira oder Sherry, in der andern Paprika, Riesling und sauren Rahm. Und so weiter. Beim einen Geschnetzelteltes waren Zwiebeln dabei, beim andern, zum Beispiel in der weltberühmten «Kronenhalle», nicht. Nach etwa zehn verschiedenen Geschnetzelteltes: noch keine Spur von Originalrezept, aber wegen der verschiedenen Zubereitungsarten auch keine Ermüdungserscheinungen bei den Testpersonen.

Resignation

Nach Hoffnungen, dem Originalrezept auf die Spur zu kommen, folgte Resignation. Irgendwo war dann auch noch Curry in der Sauce. Und nach 13 Kostproben ging's der Equipe wie vielen Männern, die eine ideale Frau suchen: Zusammensetzspiel! Nämlich, so fiel das Urteil 1972 aus: Rösti vom «Mövenpick Dreikönig», Fleisch aus dem «Neuklösterli», Farbe der Sauce à la mode des Flughafenrestaurants, Geschmack und Zusammensetzung der Sauce à la «Dupont» oder «Kaisers Reblauben». Champignons und Zwiebeln: lieber gar nicht. Allerdings sinnierte die Equipe, trotz Fehlens der Champignons in einschlägigen Kochbüchern: «Da Sparsamkeit zu den altehrwürdigen Zürcher Tugenden zählt, kann man mit einigem Recht behaupten, dass gerade das Geschnetzelteltes mit Champignons (Portionen strecken, Kalbfleisch sparen) das Geschnetzelteltes nach Zürcher Art sei und dass diese Variante eben nur in Zürich gedeihen konnte.»

Fazit des Teams 1972: «Das Geschnetzelteltes als solches ist, weltweiter Überzeugung zum Trotz, kein originales zürcheri-

sches Gericht. In der Sammlung «Alti Züri-Rezäpt» (2. Auflage, September 1952, Privatdruck), zusammengestellt von Frau Dr. Gertrud Hämmerli-Schindler, fehlt das Geschnetzelteltes, denn das Geschnetzelteltes ist ein in der ganzen Ostschweiz weitverbreitetes Gericht.» Rezepte von Zürich über Basel bis Stuttgart (deutsche Autorin: Hermine Kiehnle) zeichnen sich durchs Band weg durch höchste Einfachheit aus.

Brüderchens Geburtsschein

Tja, meine lieben «Zouft»-Häuser und «Echte-Zürcher-Spezialitäten-Anbieter»: was nun?

Ich schlage vor: Nicht grübeln. Dafür Blick nach Basel. Denn dort gibt es neuerdings ein Basler Gschnätzlets (Rind!), mit Geburtsschein sogar. Am Donnerstag, 25. Februar 1983, 14.30 Uhr, begann das Degustieren von 18 Rezepten. Jury: Basler -sten, Zürcher (aha!) Restaurateurin Agnes Amberg, Restaurateur Emil Wartmann, Winterthurer (aha!) von gleich hinterm Winterthurer Bahnhof, in Basel. Und schliesslich der Sieger mit gros-

sem Punktmehr? Gschnätzlets-Erfinder Karl Wild, ein im Basel-land wohnender – Zürcher aus Erlenbach! Beruf: Chemist. Das hat mit der Sauce nichts zu tun. Dazu: Spätzli.

Während wir Zürcher nun mit abgesägten Hosen dastehen, weil man uns durch kulinarische Forschungen eine Spiel- respektive Fress-Sache von internationalem Renommee weggenommen hat, steht Basel super da mit dem Basler Gschnätzlets samt Geburtschein und eindeutigem Rezept samt den Besonderheiten «mit Bier statt mit Wein abgelöscht» und «mit geröstetem Mehl statt mit normalem Mehlstaub». Überlegung des Siegers und Erfinders, am 14. März mitgeteilt: «Basel ist eine Bierstadt, und mit der Mehlsuppe hat es hier ebenfalls eine besondere Bewandnis.»

Also, wenn nicht bald in Zürichs Stadtarchiv oder so ein schöner alter authentischer Züri-gschnätzlets-Belegschatz gehoben wird, stehen wir Zürihegel tatsächlich so saublöd da, wie wir gelegentlich in Basler Schnitzelbänken geschildert werden!



Freiheit und Abenteuer.