

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 112 (1986)
Heft: 19

Rubrik: Basler Bilderbogen

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>

Frau Wanzenried geht essen

«Tatü-tataa» ertönte es vor dem bescheidenen Hause, in dem meine Wohnung untergebracht ist. O wie kannte ich das Signal! Es war der Rolls-Royce Silver Ghost besten Jahrganges, den Frau Finette Wanzenried, geborene Adolfine Pfeleiderer aus

Von Hanns U. Christen

Pfullendorf (Südweststaat), in vorbildlichem Baseldeutsch «mei goldigs Wägele» zu nennen pflegt. Ich stand schon bereit, angetan mit dem Smoking, die Freude der Erwartung im Herzen. Denn zum erstenmal im Laufe der langen Zeit, da ich Chronist der Frau Finette sein darf, war es mir vergönnt, von ihr zum Mittagmahle eingeladen zu werden. «Habe Se Hunger?» hatte sie am Telefon gefragt, und ohne meine Antwort abzuwarten, war sie fortgefahren «Ich schick mei Chauffeurle vorbei. Wisse Se, ich hab da so e kleines Gasthäusle, wo me gut esse kann. Komme Se mit?» Die Frage war keine, sondern ein Befehl. Frau Finette ist nicht umsonst die Ehefrau des führenden Mannes im Basler Liegenschaftsmarkt, des Gottfried Wanzenried. Von ihm hat sie gelernt, dass es nur eine Art des demokratischen Gesprächs gibt, die zu etwas Rechtem führt. Den kategorischen Befehl.

Nach knapp anderthalb Stunden Fahrt, bei der nicht einmal mehr das Ticken der Uhr das lauteste Geräusch im Wagen war (die Uhr war längst elektronisch), kamen wir an. Das kleine Gasthäusle war ein stattlicher Bau aus der besten Zeit der schweizerischen Hotellerie, als russische Grossfürsten die unterste Schicht der Gäste ausmachten. Die anderen waren noch reicher. Frau Finette Wanzenried, geborene Adolfine Pfeleiderer aus Pfullendorf (Südweststaat), empfing mich in der Halle. «Wisse Se», sprach sie in vorbildlichem Baseldeutsch, «mei Männle hat das Häusle grad gekauft. Mir habe scho lang e neues Zweitwohningle habe wolte.» Der Küchenchef war mit eingekauft worden, mitsamt seinem Personal. Wenn Gottfried Wanzenried etwas tut, dann tut er's recht. Ausser wenn er die Logis seiner Mieter renoviert. Da ist ihm

nichts zu billig. Aber das ist halt so die Art, wie grosse Vermögen entstehen und vermehrt werden.

Der Speisesaal glitzerte im flackernden Scheine zahlreicher vergoldeter Kerzen, die einen zarten Duft nach Moschus und Ylang-Ylang verbreiteten. Der Maître d'Hôtel, Jean (getauft ist er Sebastian, aber so kann man im Gastgewerbe nicht heissen), und sein Stab von acht Mitarbeitern standen bereit. Frau Finette und ich waren die einzigen Gäste im grossen Saal. Am Portal hing die Mitteilung «Wegen Privatanlass heute geschlossen». Für die Zofe Rosmarie war im Kleinen Salon gedeckt; dort speisten auch die drei Yorkshire-Terriers. Frau Finette sieht auf Ordnung, auch im Sozialen.

Das Menü war bemerkenswert. Es begann mit «Le Délice du Château». Zwei hauchdünne, dafür sehr kleine Scheibchen von rohem Schinken, mit einem halben Blatt Endivien und einem Viertel Nüsslisalat, mit 3,8 Zentimeter Schnittlauch gewürzt und dekoriert. «Ein Meisterwerk des Chefs!» sagte Jean. Tatsächlich, das war's. Nicht vielen Leuten gelingt es, mit so wenig auf einem so grossen Teller den Anschein zu erwecken, es läge etwas darauf. Zum Glück waren die Fenster geschlossen. Andernfalls – ein zarter Windhauch, und das ganze Délice wäre weggeblasen gewesen.

Der nächste Gang hiess «Terrine d'omble chevalier du lac». Serviert wurde etwas Winziges, vorwiegend grün, mit etwas Rosarot dabei. «Ist das der Entwurf für eine neue 35-Rappen-Briefmarke?» fragte ich. Jean sah mich an, wie man halt jemanden ansieht, der so etwas sagt, und verzichtete würdevoll auf eine Antwort. Er schnalzte nur sehr, sehr leise mit der Zungenspitze. Das bedeutet in der Fachsprache des Servicepersonals: «Es ist ja schon ein schauerlicher Jammer, dass man dergleichen Plebs nicht hochkant aus dem Lokal werfen darf.» Es war sehr schwer, die Terrine mit dem Omble chevalier zu essen. Das Ding rutschte immer zwischen zwei Zinken der Gabel davon. Aber Geduld bringt Rosen beziehungsweise Terrine.

Es kam das Hauptgericht. Auf dem Menü, mit Zierschrift auf Pergament geschrieben, stand «Selle de veau glacée, Sauce aux morilles à la crème, Gnocchi aux épinards». Auf dem Teller lag ein Pomme chip. Aber ich täuschte mich: Das war das Kalbfleisch. Jean servierte dazu acht linden-grüne Spätzli, wobei er sein berufliches Können bewies: Er brauchte dazu sechs Handbewegungen. Daneben gab er mit einem Löffel zwei halbe Morcheln sowie eine Spur von Sauce, knapp anderthalb Fingerhüte füllend, falls man sie so gemessen hätte. Man hat jedoch nicht. In einem solchen Hause kommen Fingerhüte bestenfalls im zweiten Untergeschoss vor, knapp oberhalb der Kanalisation. Dort, wo die Saisonniers arbeiten dürfen. Ich bewunderte Jean. Wie es ihm doch gelang, mit normalem Vorlegebesteck derart winzige Mengen zu servieren! Ja, die Schweizer Hotellerie bringt eben im Service Könner hervor!

Was ich zu sagen vergass: Es gab auch Wein dazu. Als ersten einen Champagne Taittinger Millésimé 1979, den ich besonders schätze. Dann einen Châteauneuf-du-Pape 1981 von Henri Brunier, Domaine du Vieux Télégraphe. Jean weiss,

was er gern trinkt, wenn er die halbvollen Flaschen abserviert hat.

Es folgte Käse. Erst dachte ich, der Teller sei nicht richtig abgewaschen – aber es waren Emmentaler, Roquefort und Chèvre cindré. Das Dessert war jedoch üppig: je eine Viertelskugel Zimet- und Mangoglace. Man hätte beides in zusammen einem Biss essen können. In so einem vornehmen Lokal isst man's jedoch in 16 Bissen. Nur der Pöbel hat es eilig.

«Hat's ene gut geschmeckt in 'meim Gasthäusle?» fragte Frau Finette, bevor ich den Rolls-Royce bestieg und nach Basel gefahren wurde. «Es war mir ein Erlebnis», sagte ich. Das war's. Ein einmaliges. Ich hoffe nicht, es noch einmal erleben zu müssen. Schliesslich habe sogar ich Nerven. «Wohin soll ich Sie in Basel fahren?» fragte der Chauffeur. «An den Riehenring in die Pizzeria vom Bruno Botta!» sagte ich. «Ich habe Hunger. Aber behalten Sie's für sich!» Der Chauffeur fragte: «Wissen Sie, was das Essen kostet? Ich hab's auf der Karte gelesen. 180 Franken. Pro Person. Ohne Getränke. Aber mit Service.» Ich sagte nichts. Die Sprache fand ich erst kurz vor Basel wieder ...



Das Erstklasshotel

HOTEL BELVÉDÈRE

CH-7550 Scuol, Telefon 084/9 10 41

Herr Bonjour lässt zu den Sommerferien bitten ...

*Liebe Gäste,
Warum reisen Sie ans Meer? Mit einer Wander- u. Gourmetwoche bei mir erleben Sie mehr...*

1 Woche ab Fr. 499.-

Lassen Sie sich überraschen ...