

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 117 (1991)
Heft: 47

Artikel: Swiss Speciality
Autor: Renggli, Sepp
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-620033>

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>

Swiss Speciality



Von Sepp Renggli

«**L**et's have a fondue», sagte Jim Newman aus Louisville, Kentucky, am Ohio zu seiner Gattin Betty, als sie im vergangenen Sommer zum ersten Mal die Schweiz besuchten. «Fondue ist die Schweizer Nationalspeise. Sie gehörte zu Switzerland wie das Matterhorn.»

Es war drückend heiss. Die Hitze trocknete die Kehlen aus und verschaffte Durst. Jim und Betty befolgten getreulich die Anweisungen der serbischen Serviertochter und tunkten die Brotbrocken in den brodelnden Käse. Dazwischen wischten sie sich den Schweiß von der Stirn und tranken eine grosse Flasche Coca-Cola. Oder zwei.

Die dem Fondue und dem Coca-Cola folgende Nacht war lang. Betty und Jim wälzten sich im Bett und unterhielten sich über ihr Bauchweh. Irgend etwas lag ihnen auf dem Magen. «Switzerland is very nice», sagte Jim zu seiner Gattin, «aber in Zukunft esse ich doch lieber wieder Hamburger und Hot dogs als diese Swiss speciality.»

Auch Rüdiger Schulze von den Wanderfreunden Fortuna e.V., Rotenburg an der Fulda, wollte auf seiner Schweizer-Reise Bekanntschaft mit dem Fondue schliessen. Sein Reisebüro hatte besonders darauf aufmerksam gemacht: «Wenn Sie in der Schweiz sind, sollten Sie essen, was die Schweizer essen. Auf gar keinen Fall dürfen Sie die Schweizer Käsesuppe namens Fondue (ausgesprochen «Fondü») verpassen. Sie ist lecker und preiswert.»

Rüdiger Schulze und seine Wandervögel setzten sich im Gasthaus Rössli in Finstermatt erwartungsvoll zu Tisch und bestellten beim türkischen Kellner eine Käse-

suppe für acht Personen. «Und dazu acht Mass Bier, Dortmunder Bräu, wenn's möglich ist.»

Es war nicht möglich; doch auch das ersatzhalber servierte Schweizer Bier erfüllte seinen Zweck. Nach jedem grossen Bier wurde der Abend fröhlicher.

«So eine Käsesuppe ist duftig», lobte Rüdiger und sang mit rauchiger Stimme: «Bier her, Bier her, oder ich verdurst'.»

Am andern Morgen stand eine Rigidfahrt mit anschliessendem Kegelschub auf dem Reiseprogramm. Sie musste kurzfristig abgesagt werden. Einige Wanderfreunde Fortuna e.V. waren indisponiert. Vielleicht hätte Dortmunder Bier doch besser zur Schweizer Käsesuppe gepasst?

Das erinnert mich an mein erstes Fondue in meinen Sturm- und Drangjahren, als ich noch nicht so weise war wie heute. Wir pflegten die alten Fondue-Traditionen und lachten über die Teetrinker. Jeder, der einen Brotbrocken in die Pfanne fallen liess, musste eine Runde Kirsch bezahlen. Der Topf füllte sich mit Brot, der Kirsch mischte sich mit dem Fendant, der Fendant vermengte sich mit dem Kirsch. Um dem Servicepersonal die Arbeit zu erleichtern, konsumierten wir am Schluss den Kirsch aus den Weingläsern.

Es war lustig. Wir sangen Soldatenlieder. «Die Nacht ist ohne Ende und was wir lieben fern ...» Ich verbrachte sie zwischen Bett und Klosett. Und umgekehrt.

Ist Fondue wirklich schlafraubend? Oder haben Jim Newman, Rüdiger Schulze und ich irgend etwas falsch gemacht?

Vielleicht können mich die Herren Gault und Millau, Frédy Girardet oder Frau Betty Bossi aufklären.