Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 103 (1977)
Heft: 17: A la carte

Artikel: Fernessliches
Autor: Christen, Hanns U.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-610072

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 08.01.2026

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

Hanns U. Christen

Fernessliches

ESSEN muss man auch auf Reisen. Dazu gibt es verschiedene Möglichkeiten. Man kann seine Nahrung von zu Hause mitnehmen und im Schatten des Hindukusch, in der mittleren Sahara oder auf den Malediven ein gar köstliches Basler Mehlsüpplein aus dem Beutel, eine Büchse Ravioli aus dem Einzugsgebiet des Nebelspalters und eine Armeekäsekonserve vertilgen. Man kann darauf beharren, im Restaurant angesichts der Akropolis (Athen), der Alhambra (Granada) oder der Ruinen von Selinunt (Sizilien) das gewohnte Wienerschnitzel mit Pommes frites und Salat zu bekommen. Oder man kann essen, was es im jeweiligen Lande eben so gibt. Letzteres ist voll von Ueberraschungen. Aber wer auf Reisen keine Ueberraschungen liebt, der ist kein Reisender, sondern ein blöder Tourist ...

✳

In Angelòkastro, 25 km Wildbach südlich Korinth hoch in den Bergen gelegen, kam ich abends an und hatte Hunger. Eine Beiz gab's natürlich nicht, aber im Kourion, im Coiffeurladen, bekam man Kaffee. «Gibt's irgendwo etwas zu essen?» fragte ich den Kourefs, den Coiffeur. «Ne», antwortete er, was Griechisch ist und «Ja» bedeutet. Daraufhin hob ein emsiges Treiben im Dorfe Angelòkastro an. Leute eilten von Haus zu Haus, Hühner stiessen Angstschreie aus, Frauen begannen Wasser vom Sodbrunnen zu holen. Ein gemauerter Backofen vor dem Kourion wurde geheizt, aus einem Kamin stieg Rauch auf. Nur zu essen gab's nichts. Die Sonne ging unter, der Mond ging bald darauf auf und war noch ziemlich rund. Angelòkastro erstrahlte im Glanze der Petrollampe, die der Coiffeur vor seine Bude gehängt hatte. Und mein Magen knurrte. Ich war vom Kaffee zum Ouzo übergegangen, was ein Anisschnaps ist, den man mit Wasser verdünnt trinkt. Es wurde neun Uhr. Bald war's zehn. Um halb elf schlief ich ein bisschen ein (nach dem fünften Ouzo).

Um halb ein Uhr morgens rüttelte mich jemand wach. Das Essen sei fertig, ob ich kommen wolle parakalò? Letzteres bedeutet «bitte». Im Haus des Bürgermeisters war der Tisch gedeckt, für zwölf Personen. Es gab Ouzo (siehe oben) mit acht kleinen Beilagen, von riesigen Oliven bis zu gebackenem Schafhirn. Dann kam eine Suppe, aus Eiern und Reis und Zitronensaft in Hühnerbouillon gekocht, dick wie konzentriertes Risotto. Dann kamen sechs Hühner – gekocht, gebraten, gegrillt. Das heisst: sie kamen nicht, sondern sie wurden aufgetragen. Als sie verzehrt waren, kamen weitere sechs Hühner (gekocht, gebraten, gegrillt). Vermutlich wären nochmals sechs Hühner gekommen, wenn es denen nicht gelungen wäre, durch rasche Flucht in die unwirtliche Landschaft ihrem Ende zu entgehen. Aber es gab einen Berg von Trauben. Und zu all' dem trank man Retsina, weissen Harzwein. Selten im Leben habe ich mehr gegessen und in fröhlicherer Gesellschaft. Danach schlief ich lang und gut. Am nächsten Morgen wollte ich bezahlen. Beim Coiffeur bekam ich die Rechnung: fünf Gläser Ouzo, vier Kaffee – umgerechnet Fr. 2.70. «Und das Essen?» fragte ich. Der Coiffeur sagte: «Das kostet nichts. Sie waren doch unser Gast!»

✳

Auf der «Muyderkerk», was ein holländischer Frachter war, fuhr ich einst durchs Rote Meer. Ich war der einzige Passagier, und draussen herrschte eine Hitzewelle. 50 Grad Celsius. Im Schatten, bitte. Wenn der Erste Ingenieur aus dem heissen Maschinenraum ins Freie ging, bekam er fast einen Hitzschlag, weil's im Freien heisser war. Die Bierbüchsen in meiner Kabine explodierten beinahe, und die Paraffinkerze, die ich seit einem Stromausfall als potentielle Notbeleuchtung neben den Toilettenspiegel gestellt hatte, war zu einem dünnflüssigen See auseinandergeflossen. Und dann gab's Nachtessen. Das bestand aus einer dampfenden Erbsensuppe mit Speck. Ferner gab's Schweinekotelettes, in heisser Butter schwimmend, mit dicken braunen Bohnen in Butter. Der Kapitän und die Offiziere, mit denen ich am Tisch sass, assen das, als wären sie gerade auf Walfang im Nördlichen Eismeer und der Gefahr der Unterkühlung ausgesetzt. Zum Dessert gab's warmen Brotpudding mit heisser Schokoladesauce. Dass niemand Glühwein dazu trank, wunderte mich sehr. Fragen Sie mich nicht, wie klein die Portionen waren, die ich ass. Gross aber war meine Bewunderung für die holländischen Seeleute. Ha, das waren noch Männer!

✳

In Kairouan hatte ich einmal eine Gruppe von Schweizer Touristen zu führen. Der Akzent liegt auf «einmal» – seither tu' ich so etwas nie mehr. Schliesslich habe ich Nerven, nicht wahr. Als Guide beigegeben war mir Monsieur Cohn. Seine Vorfahren hatten damals, als Moses die Seinen aus Aegypten ins Heilige Land führte, den falschen Weg genommen: nach Westen statt nach Osten, und waren in Tunesien gelandet. Monsieur Cohn war ein Genie. Er sprach 24 Sprachen; die meisten gleichzeitig. Ausserdem nahm er's nicht ungeheuer genau mit den Wörtern. Zum Mittagessen gab es Couscous. Das Fleisch im Teller erregte die Neugier eines der schweizerischen Touristen. «Was ist das für eine Sorte Fleisch?» fragte er Monsieur Cohn. Der sprach auch Deutsch und antwortete: «Hund!» Sehr laut, so dass es alle 18 schweizerischen Touristen hören mussten. Daraufhin fielen allen 18 schweizerischen Touristen die Löffel aus den Händen. Couscous isst man stilgerecht mit dem Löffel. Mir ahnte etwas. Ich fragte Monsieur Cohn: «Wie spricht der Hund?» Er wedelte mit den Armen, als ob er davonfliegen wollte, und sagte: «Gackgackgackgack!» Die Touristen ergriffen wieder ihre Löffel und assen beruhigt weiter. Bis auf eine Dame in den Mittdreissig – die konnte nicht mehr. Aber sie war eben ein zartbesaitetes Wesen. Jede Nacht musste sie bei einem anderen alleinreisenden Herrn Schutz suchen ...

✳

Apropos Couscous. Kürzlich läutete mein Telefon. Eine Familie, soeben aus Marokko heimgekommen, lud mich zum arabischen Nachtessen ein. «Ich habe die Rezepte aus Marrakesch mitgebracht!» sagte die Hausfrau. Gern sagte ich zu. Schon an der Strassenkreuzung, lange vor dem Haus der Gastgeber, roch es seltsam. Wie Knoblauch, dachte ich. Wir haben in Basel einige chemische Fabriken, die mitunter ungewohnte Düfte verbreiten, nicht wahr. Je näher ich ans Haus kam, desto knoblauchiger roch es. Aus der Wohnungstür schlug mir Knoblauchduft in dicken Schwaden entgegen – wie unsichtbarer, aber umwerfender Herbstnebel. Ich schlug mich durch und kam ins Esszimmer. Es bestand vorwiegend aus Knoblauchgeruch, in dem einige Möbel herumstanden. «Wir haben Couscous für dich gemacht!» sagte die Hausfrau. Zum Couscous gehört eine scharfe rote Pfeffersauce namens Harisa. Die stand schon auf dem Tisch und war die Quelle des Duftes. «Genau nach Rezept!» sagte die strahlende Hausfrau. «Ja?» sagte ich mit leichtem Zögern. «Auch die Harisa!» sagte sie, «die machte besonders Mühe. Ein ganzes Kilo Knoblauch musste ich im Mörser zerreiben!» «???» sagte ich und liess mir das Rezept geben. Es war von einem arabischen Koch sehr unleserlich geschrieben, und die Hausfrau hatte es falsch interpretiert. Im Rezept stand nicht «1 kg Knoblauch». Sondern «1 Zehe Knoblauch». Es ist einfach eine Schweinerei, dass es Leute mit unleserlicher Handschrift gibt ...

„Auch Kochbücher sollten der Zensur unterliegen. Stanislaw Jerzy Lec"