

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

Artikel: Meta-Kulinarisches
Autor: Weigel, Hans
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-610357>

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: 27.04.2026

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

bei, Rosmarin und Lavendel-Essenz hinein. «Der Wein erhält dadurch einen vortrefflichen Geschmack» steht dabei. So etwa wie Eau-de-Cologne.

Lang und heftig musste in der Schweiz gekämpft werden, bis der Wein die bei uns heute selbstverständliche Naturreinheit und Güte erreichte. Einer der bedeutendsten Vorkämpfer war Hermann Müller aus Tägerwilen im Thurgau, 1850 geboren. Sein Vater war ein berühmter Bührlibeck, und der Duft der Hefe verfolgte auch den Sohn: er wurde Spezialist für Weinbau und Weinbereitung. Zuerst in Geisenheim bei Rüdesheim am Rhein. Dort gab's vermutlich einige Leute namens Müller, und damit man ihn von denen unterscheiden konnte, nannte er sich Müller-Thurgau. Anno 1891 gründete er die Versuchsanstalt in Wädenswil, und als er am 27. Januar 1927 starb, hinterliess er zwei bedeutsame Erbschaften: den von ihm erfundenen haltbaren Süssmost und die Müller-Thurgau-Rebe, auch Riesling-Sylvaner genannt. Er war einer jener Männer, die fanden, Wein dürfe nur aus Trauben gemacht werden. Früher stand im deutschen Weingesetz: «Wein ist das durch alkoholische Gärung aus dem Saft der frischen Weintraube hergestellte Getränk.» Im neuen deutschen Weingesetz fehlt dieser Satz ...

Heute geht's dem Wein wie anderen guten Dingen und Genüssen des Lebens: sie sind in manchen Ländern zur Handelsware herabgesunken, die vermarktet wird wie Autoöl, Damenkonfektion oder Waschmittel. Man macht aus dem Naturprodukt Wein eine standardisierte Handelsware, passt den Geschmack dem Ungeschmack der primitivsten Konsumentenschicht an und schreit Zeter und Mordio, wenn jemand dagegen protestiert. «Wir können unsere Weine nur verkaufen, wenn wir sie marktgerecht fabrizieren», heisst's. Damit entschuldigt man dann alles, bis zum Süssen des Weines mit rübenzuckerhaltigem Süssmost und bis zum Schwefeln hinauf an die Schmerzgrenze. Und es gibt einen gewissen Staat, der sich rühmt, seine Weine seien «einzig unter den Weinen», und der ganz offiziell solche Praktiken mit Gesetzen deckt. Es wäre leicht festzustellen, wo der Markgraf Karl Friedrich von Baden begraben liegt: dort, wo aus der Gruft die lauten Rotationsgeräusche kommen. Dort dreht er sich hochtourig im Grabe ...



Hans Weigel

Meta-Kulinarisches

Ente gut, alles gut.

Fisch gewagt, ist Kalb gewonnen.

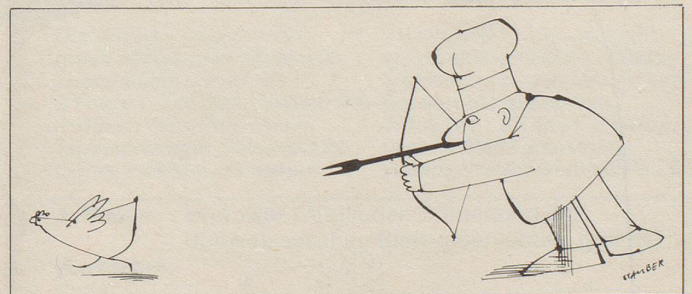
Man soll den Teig nicht vor dem Abend loben.

Aller Aalfang ist schwer.

Selbst isst der Mann.

Der Starke isst am mächtigsten allein.

Filet-Köche verderben den Brei.



Kürzestgeschichte

Meine Mutter legt die gebrauchten Kaffeefilter jedesmal zum Trocknen aus, damit sie nochmals Verwendung finden. «Sie taugen nämlich dreimal zum Filtern, ohne dem Kaffee das Aroma zu nehmen.»

Meine Mutter hat bisher zwei Krisen erlebt.

Heinrich Wiesner