

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 104 (1978)
Heft: 15

Artikel: Die Peking-Ente
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-603949>

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](#)

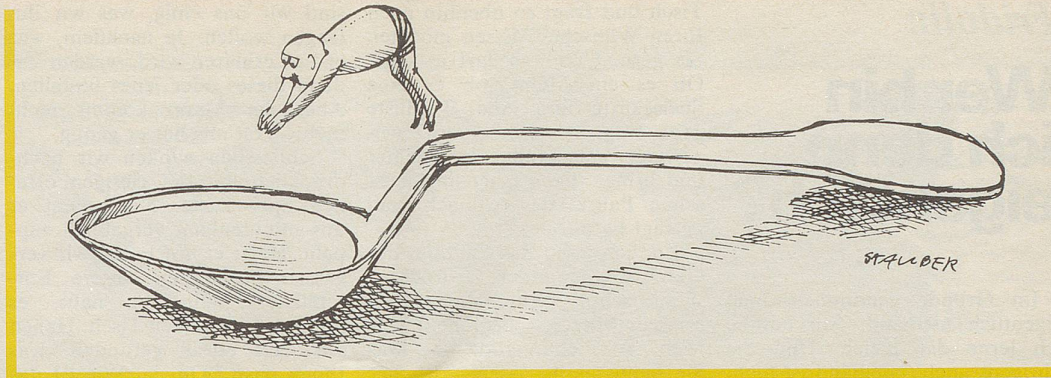
Terms of use

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: 29.04.2026

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

Die Peking-Ente



Es gibt Menschen, die behaupten: Reisen bildet. Stimmt. Ich habe also eine Reise zum Reis unternommen. Und dabei die Sache mit der Peking-Ente erlebt. Falls Sie je in Ihrem Leben in den Genuss einer Peking-Ente kommen sollten, so serviere ich Ihnen hier diese Zeilen als Warnung. Oder als Vorgeschmack. Oder als kleines Peking-Enten-Mümpfeli – wenn Sie so wollen.

Am Anfang war meine Tante Hermine, die mitten in Bangkok auf einer Dritschka anfuhr, die Hände über dem Kopf zusammenschlug und die Augen verdrehte: «Ich hab's gefunden – etwas abseits. Aber so typisch. Und überhaupt nicht für Touristen. Es ist das Gelbe vom Ei...»

Das «Gelbe vom Ei» ist so ein Hermine-Ausdruck. Sie beliebt damit höchste Auszeichnungen zu verteilen. Kurzum: das Gelbe vom Ei ist das Höchste, Beste. Oder wie's die fernsehummwuchernden Schulkinder heute nennen: «Spitze!»

Meine Tante also klassierte das kleine Reis-Restaurant als «super». Tatsächlich schmeckten «Sweet and Sour Porc» köstlich. Tatsächlich waren die Melonen erfrischend. Tatsächlich sassen wir inmitten von Thailändern mit gefülltem Bauch und äusserst zufrieden – da sahen wir sie. Ein Kellner fuhr sie eben auf einem Servier-Wagen herein. Sie glänzte

wie eine Portion Melk-Fett. Und als der Wagen über die Teppichkante hoppelte, wackelte sie melancholisch mit dem Kopf: die Peking-Ente.

Es kommt, was kommen musste. Zuerst schaute Tante Hermine auf ihren Bauch, dann auf die Ente – dann überlegte sie, ob wir's noch schaffen könnten. Und entschied: «Morgen kommen wir wieder hierher. Dann essen wir Peking-Duck. Ehre den Knochen, die da übrigbleiben...»

Wir gingen mit dem Gedanken an die Ente zu Bett. Wir standen mit dem Gedanken an die Ente auf. Zum Morgenessen schlürften wir nur etwas Tee. Wir räumten in unserem Magen genügend Platz ein – Platz für einen besonderen Leckerbissen.

Am Nachmittag verzichteten wir aufs Reis. Die Vorfriede war genauso glänzend wie später die Ente – wir assen sie in Gedanken sechsmal durch. Um sieben Uhr konnten wir nicht mehr warten. Wir bestellten das Untier. Und der Kellner knickste ehrfurchtsvoll zusammen: «Peking-Duck und Leis...»

Selten noch habe ich ein grandioseres Stück Federvieh gesehen: so viel Anmut selbst im Tode,

so viel appetenzanregende Rundungen. Tante Hermine's Magen brummte laut Beifall. Die Tante errötete – der Kellner war gerührt ob so viel Anerkennung.

Mit scharfen Dolchen und viel Grazie begann der Chef de Service unserer Ente das Fell über die Ohren zu ziehen – sprichwörtlich. Er strippte sie aus, zerlegte das dunkelbraune Glanz-Haut-Kleid in kleine zarte Streifen und schichtete diese wie Bündner Fleisch auf eine Platte.

Ein anderer Kellner packte so ein Hautstücklein zwischen die Stäbchen, badete es in Ingwer, träufelte frischen, feingehackten Lauch darüber, wickelte es in ein kleines Omelettchen und schob es der aufgeregten Tante in den Mund. Leider vergass diese vor Ueberraschung zu schlucken. Die Sauce tropfte auf den Seidenschal – man rief die Waschmannschaft. Mit heissen Dampftüchlein wurde Hermine wieder saubergelegt.

Mittlerweile hatte der Oberkellner das ganze Enten-Haut-Kleid verschnitten. Hermine nickte anerkennend: «Doch, doch – die schälen den Vogel vorher. Diese fette Haut kann ja keiner essen...», wie wir uns aber ans

Fleisch machen wollen, ist der Vogel verschwunden. Weggeflogen. Nicht mehr da.

Wir rufen den Kellner. Wir verlangen: «the Peking Duck... ham... ham... Hunger... Hunger.»

Man ist ganz Fragezeichen. Die Kellner verstehen die Welt nicht mehr – wir verstehen die Kellner nicht. Immer wieder zeigen sie auf den Haufen mit den fetten Hautstreifen.

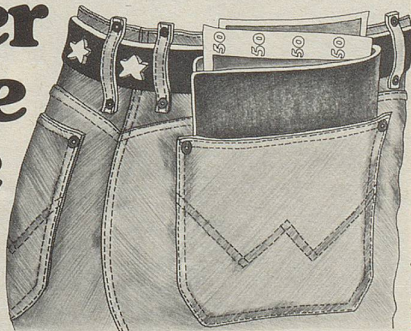
«Jes, jes... that's all right – thank you very much», nickt Hermine nervös. «Das Theater mit dieser Haut – wir wollen die Ente!»

Sehr bekümmert führte uns der Oberkellner in die Küche. Dort sassen sie alle: Pfannenputzer, Chefkoch, Tee-Koch, Reis-Koch, die Mädchen für alles – sie assen unsere Ente. «The best for you – the Duck for us», lächelte der Chef de Service. «Das ist die Sitte des Landes...»

Die Haut haben wir zum höchsten Entsetzen der andern Gäste wieder zurückgehen lassen. Andere Länder, andere Geschmäcker – wir bestellten dann «Sweet and Sour Porc», das Wiener Schnitzel der Chinesen. -minu

Das Lohnkonto –
eine Dienstleistung Ihrer Kantonalbank

**Noch praktischer und
sicherer
als die
Hosentasche
ist ein
Lohnkonto
bei uns.**



**IHRE
KANTONALBANK**
garantiert sicher