

Pizza Züccchin

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin**

Band (Jahr): **110 (1984)**

Heft 40

PDF erstellt am: **21.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-617227>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Tessiner Meisterkoch serviert:

Pizza Züccchin

Liebe Hausfrauen, Hausmänner, Hobbyköche und Gourmets! Heute steht uns ein einmaliges gastronomisch-kulinarisches Erlebnis bevor. Ich hoffe nur, dass Sie alle recht darauf vorbereitet sind. Ton- und Videoaufnahmen des nun Folgenden sind aus rechtlichen, genauer: urheberrechtlichen Gründen nicht erlaubt. Sie dürfen also nur die Ohren spitzen und sich allenfalls ein paar Notizen machen.

Wir dürfen ganz ausnahmsweise dem bekannten Tessiner Chef de cuisine Giovanni Costoletti zuhören und zuschauen, wenn er jetzt dann gerade hier im Nebelspalter-Kochstudio seine geniale Création zum erstenmal zubereitet. Sind Sie bereit?

Permesso, buongiorno, Signor Costoletti!

«Avanti, avanti! Kommt ihr gerade richtig, ich grad fange an mit meine kulinarische Sensation!»

Eben, Herr Costoletti, worum geht es nun genau bei Ihrer Création?

«Geht er einfach um die Pizza Züccchin, gofferdeggel nonemol!»

Nun, warum jetzt gerade Pizza, und warum Züccchin?

«Ist er ganz einfach! Ganze Sommer lang sind kommen diese Züccchin, diese lieben kaiben Tütschschwyzzer da, und wollen immer nur diese kaiben Pizza fressen –»

Essen!

«Si, si, fressen – aber was für eine Pizza! Der eine ohne dies, der andere ohne das! Einer is kommen und hat wollen Pizza ohne formaggio, Käs, einer ohne Oregano, defür mit Schinken! Ich bin worden ganz verrückt, richtig stufo, nicht wahr. Und dann ich denken, läcke mir, Tütschschwyzzer Pizzafreunde, jetzt ich für euch kreieren Pizza Züccchin!»

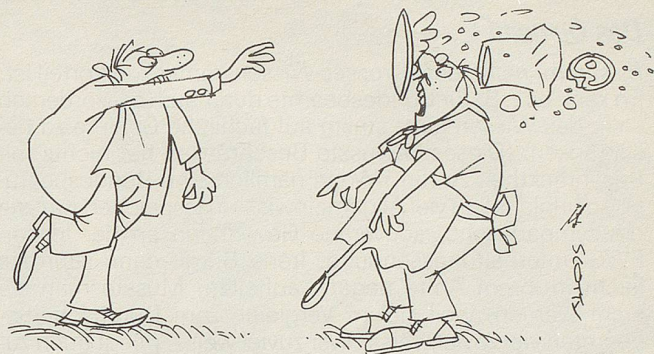
Und die machen Sie nun?

«Subito!»

Bitte, Signor Costoletti, was nehmen Sie nun also als Zutaten?

«Zuerst nehme ich immer eine Schluck Merlot! Salute! Also jetzt Sie nehmen eine Teig – von die Migros, Usego, Coop, spielt er keine Rolle. Blätterteig, Gutzli-teig, Mürbeteig, kommt er nicht drauf an, einfach Teig. Dann tut ihr Teig auf Blech, nicht, dick oder dünn oder halb dick oder halb dünn – kommt er überhaupt nicht darauf an.

Dann ihr nehmt –. Ich noch-



mals nehme eine Schluck! Und jetzt ihr nehmt eine grosse Büchs Röstli. Wisst ihr doch, was Röstli ist? Also. Nur noch eine Schluck. Jetzt ihr tut Röstli auf Teig, schön verteilen.

Dann ihr nehmt eine Büchs Ravioli, Marke ist gleich, ist überall drin gleiche Sau –, gleiche Zeug drin! Ihr jetzt also verteilen diese Ravioli auf die Röstli, wo auf die Teig ist, wo auf Blech ist.

Und jetzt ihr müsst gut aufpassen! Jetzt ihr nehmt –. Ich nehme noch letzte Schluck. Also, ihr nehmt eine Cervela, schneidet Cervela, macht schöne Scheibeli, so Rädeli. Und dann ihr legt Cervela-Rädeli auf Ravioli, wo auf

Röstli liegt, wo auf die Teig liegt, wo auf Blech ist. Machet schöne Kreis. Wenn wollt ihr, könnt ihr in Mitte von die Kreis eine Bratwurst, eine Landjäger oder eine Schüblig tun, wenn wollt ihr, mir ist es nämlich gleich.

Dann tut ihr ganze Sache da in ganz heisse Backofen, ganz heiss, und fest lang backen.

Wenn ihr wollt, ihr das ganze Zeug auch essen, diese Porcheria, mamma mia, sind doch verrückt diese Züccchin, wissen nicht, was ist gut! Ich auch ganz verrückt werde, macht, dass ihr aus diese Küche kommt, ist er eine Schand das, ist er – mamma mia! Pizza Züccchin!»

Giovanni

Auch Pessimisten haben ein Recht auf gute Laune

Hannes Flückiger-Mick sprayt

In den blauen Dunst

Hurra, mir duftet's!

Keine Vorrechte für Ratten!

Auch meine Feinde haben Freunde

Vorgeschlagene Inschrift für ein Spital:
Unsere Viren erwarten Sie!

Neid nützt ab

Schafft mehr Platz für Wüsten!
(Mit dem Preis für den wirkungsvollsten Slogan ausgezeichnet)

**Gegen die Inflation:
Banknoten in die Papiersammlung!**

Wer errichtet endlich Landeplätze für UFOs?

Mehr Frösche für Hobbymeteorologen!

Immer mehr Versuchsballone steigen in den Sektenhimmel

Geld glättet Kummerfalten

Mehr Sicherheit im Sexualverkehr!

Auch aus der Milch der frommen Denkart lässt sich Käse produzieren

Der Salzgehalt der Tränen nimmt zu

**HOFFUNGSSCHIMMER:
ÜBER DAS GRAB DER DUNKLEN NACHT
GRÜSST DAS LETZTE ABENDROT
DAS MORGENROT**