

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 110 (1984)
Heft: 40

Illustration: [s.n.]
Autor: Scotty

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: 07.05.2026

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

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!»

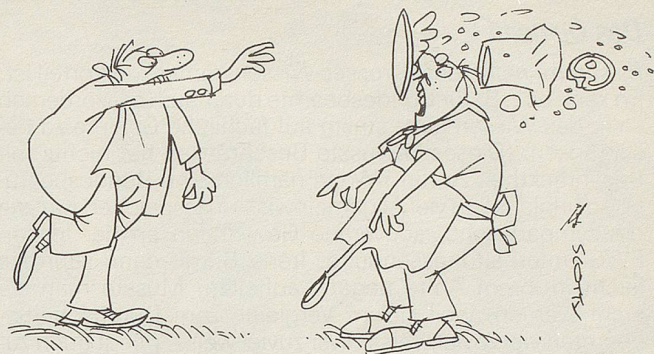
Und die machen Sie nun?

«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

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

Der Salzgehalt der Tränen nimmt zu