

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 114 (1988)
Heft: 29

Artikel: Huhnhäppchen contra Hamburger
Autor: Sautter, Erwin A.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-613227>

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: 04.02.2026

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

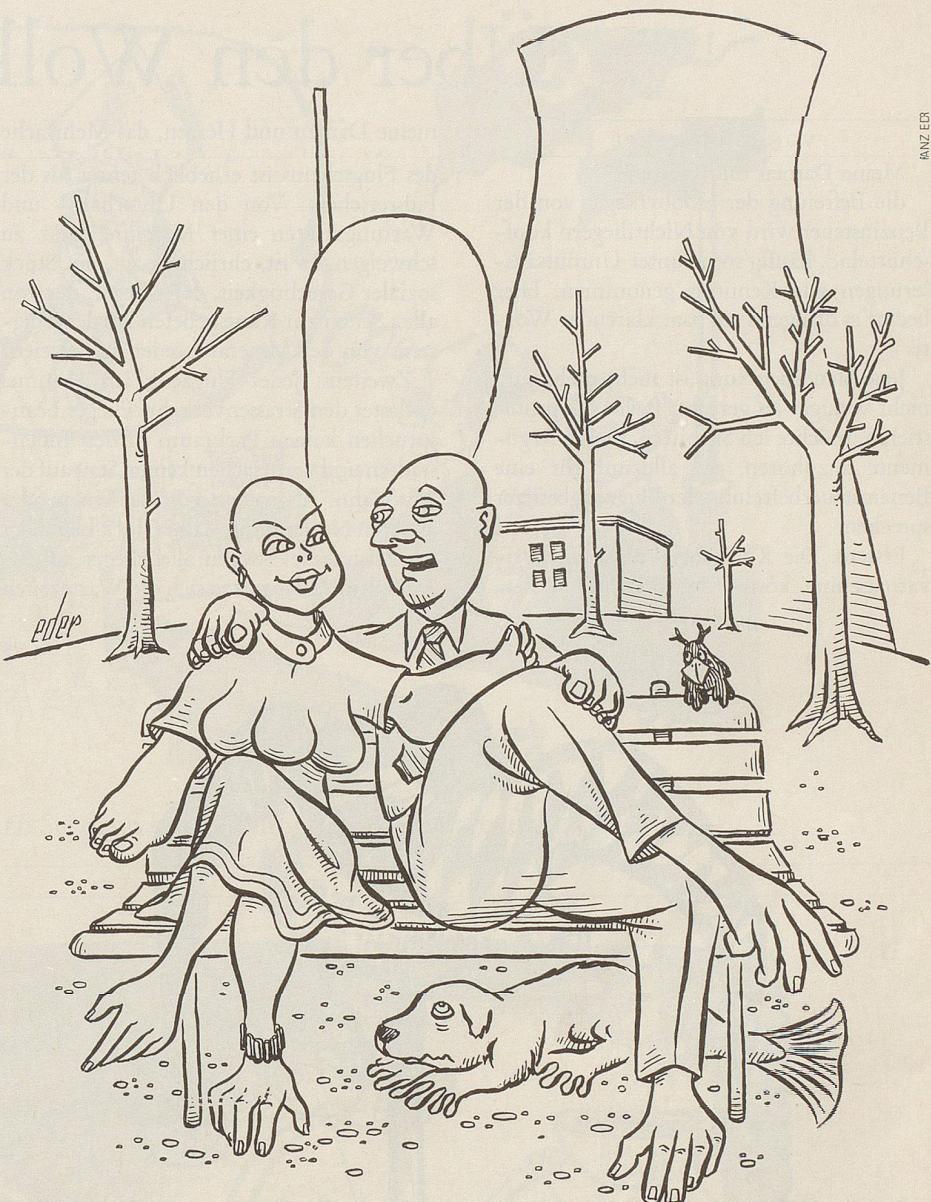
Huhnhäppchen contra Hamburger

VON ERWIN A. SAUTTER

In der Budapester Innenstadt tobt seit Anfang Mai ein Konkurrenzkampf, der bewusst und gezielt von Hungriigen – unter ihnen auch ausländische Touristen – täglich und bis in die tiefste Nacht hinein geschürt wird. Von Tränengaseinsätzen der Polizei hat man bis heute noch nichts vernommen, da sich das Publikum nach vollgeschlagenem Bauch eher friedlich verhält.

Wie konnte es soweit kommen? McDonald's war in der ungarischen Hauptstadt einmarschiert und hatte in der City einen Brückenkopf errichtet, also just dort, wo die City-Grill-Kette schon eine Gaststätte betreibt. Obwohl Amerikas bester Botschafter – geht die Liebe nicht durch den Magen? – seinen Laden in Budapest nicht rund um die Uhr offenhält, erfreut sich der Hamburger-Anbieter und Cola-Ausschenker «bereits ausserordentlicher Popularität», wie den Informationen des Ungarischen Fremdenverkehrsamtes (Tourinform) vom Juni 1988 zu entnehmen war. Die einheimischen City-Griller, die 24 Stunden am Herd stehen, haben nun zum Gegenangriff auf die amerikanischen Fastfooder geblasen und als neuen Hit das panierete Huhnhäppchen auf den Tisch der Esslustigen – unter ihnen auch ausländische Touristen (wie Tourinform stolz zu berichten wusste) – geworfen. Über den Ausgang der fröhlichen Schlacht um die Gunst der hungrigen Kunden, die durch die Régiposta ucta (City) und die Váci ucta (Fussgängerzone der Innenstadt) schlendern, hat man noch keine zuverlässigen Informationen erhalten können, da die Kämpfe zwischen Hamburger und Huhnhäppchen anhalten. Als die «wahren Gewinner dieses Konkurrenzkampfes» werden von Tourinform die Kunden bezeichnet: Ungarn und Ausländer.

Die Schweiz könnte jetzt in Budapest mit der Eröffnung von Fondue-Stuben gar die Menschen noch an den gleichen Tisch und hinter die gleiche Pfanne bringen – und einen weiteren Wirstestreit auslösen, der sich in einem östlich orientierten Land so westlich anhört, dass er zum touristischen Verkaufsschlager würde.



«Ich finde, das ist doch alles nur eine Frage der Gewöhnung!»

Das Ei war doch zuerst

Die ewige Streitfrage, wer nun wirklich zuerst da gewesen ist, die Henne oder das Ei, scheint endgültig geklärt. Vor allem, was die Zukunft betrifft, steht fest, dass man dem Ei den absoluten Vorrang geben muss. Und das hat seine Gründe:

Die US-Firma Bon Dente Co. hat ein Ersatzei auf den Markt gebracht, das in Aussehen, Geschmack, aber auch bezüglich Verarbeitungseigenschaften durchaus mit einem Original-Ei mithalten kann. Selbst das Eigelb, das sich vom Eiweiß beim Kunst Ei sogar durch ein dünnes Häutchen

trennt, ist so täuschend echt, dass viele «Geniesser» gar nicht merken, dass sie es nur mit einem Pseudo-Ei zu tun hatten.

Der grosse Vorteil des Kunst-Eis: Sein Kaloriengehalt wurde auf ein Drittel reduziert, zudem enthält es kein Cholesterin. Und was die Einkaufseigenschaften für die Hausfrau betrifft: Die Kunst-Eier werden dutzendweise in Originalpackungen wie die Normaleier verpackt.

Fehlt jetzt nur noch, dass man dazu auch eine Henne mitgeliefert bekommt ... ff