

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 115 (1989)
Heft: 29

Artikel: Ein gefrorenes Lächeln zum Dessert
Autor: Herdi, Fritz / Urs [Ursinus, Lothar]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-613591>

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: 05.04.2026

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

Ein gefrorenes Lächeln

Im Verlaufe ihres diesjährigen «Schulreisli» besuchten Helvetiens Bundesräte das Brot-Museum in Echallens, wo sich die Magistraten im Zopfbacken üben konnten und dabei – so eine Pressemeldung – «teigverklebte Hände nicht scheuten». Dazu bastelte die *Berner Zeitung* flugs ein Rezept, ausgerichtet auf den Tempolimiten-Beschluss im kommenden August.

Der Zopf heisst: «Tempo-Züpfle Conseil Fédéral». Und hebt also an: «Ein Brocken PC-Essmasse, mehrere (Wähleran-)Teile Autoparteitag, eine Stange ACS, ein Klumpen Autoimportörkenfüllung, eine Messerspitze VCS-Jubiläum, einige Gewissensbissen Unfallstatistik, ein Bremsklotz Parteitagsbeschlüsse (querschneiden oder mit dem Koller kurz und klein schlagen) ... Alibis nach Belieben.» Und so weiter. Zum Schluss: «Den Zopf über die Sommerferien bei übermässiger Kopfhitze backen, eintrocknen und altwerden lassen. Nicht abschneiden!»

Nach der gleichen Quelle liegen über die Verdaulichkeit erste Messwerte vor. Indessen: «Der Bundesrat möchte jedoch noch die Auswertung der Elektrowatt-Studie abwarten.»

Warme Händedrucke als Vorspeise

Anfang der siebziger Jahre machte die nordwürttembergische Junge Union in ihrem Mitteilungsblatt *Scheibenwischer* einen «Menüvorschlag für politische Tagungen». Das Tagesmenü:

Vorspeisen: Warme Händedrucke mit tiefgekühlter Herzlichkeit garniert. Altbakene Grussworte. Brühwarmes Eigenlob.»

Hauptgericht: Gedämpfter Optimismus mit hartgesottenen Standpunkten und süss-

sauren Dementis. Angeschchnittene Probleme mit Phrasensauce. Echtes Anliegen nach Sonntagsrednerart, dazu Unausgegrenztes und eingelegte Widersprüche.

Dessert: Gefrorenes Lächeln, Gemeinplätzchen, Käse, kalter Kaffee.

Weine: Plappersberger Miesling, Schwulstheimer Langweiler, Simpelsbacher Schwätzerling, Trockenreden Auslese.»

1974 wurde eine «Speisekarte» für die konzertierte Aktion, das Lagegespräch von BRD-Bundeswirtschaftsminister Hans Friderichs mit Vertretern der Gewerkschaften und Unternehmen bekannt. Da gab's unter anderem: Tarifsuppe mit Fettaguen à la Kluncker. Als Hors d'œuvre: Stabilitäts-eier, hartgekocht, auf Bundesbanktoast. Als Hauptgericht: Konjunkturdaten nach Art des Hauses mit zerhackten Investitionskräutern überbacken, dazu gedämpfte Hoffnung. Tischwein: Aus der Kellerei der Bundesanstalt für Arbeit die 73er Spätsele «Feierabend».

Gedämpfter «Kohl»

Und 1977 wurde in der Bundesrepublik (weiter oben BRD genannt) Paul Schnitker, Präsident des deutschen Handwerks, von den Mitgliedern des «Wirtschaftspolitischen Clubs e.V.» beim traditionellen Grünkohlessen im Bonner Hotel Königshof zum «Kohlkönig» ernannt. Zu Schnitkers Vorgängern hatten Walter Scheel und Josef Ertl gehört. Das Tagungsgericht: Grünkohl. Höhepunkte der Veranstaltung sind jeweils die Begrüßungsreden des neuen Königs. Seine Durchlaucht (Kohl-)König Paul, mit Kochmütze und Löffel dekoriert, stellte seinen Untertanen die Gerichte der Saison vor: «Gedämpfter Kohl mit hartgesottenen Strausseneiern, Genscherklein und Wehner Würstchen, völlig abgebrüht.»

Zum Schluss der politischen Auslese sei erwähnt, was der bernische *Bund* 1973 bekanntgab: «Kochrezept für starke Magen: Man koche ein Stück – erwiesener oder

unerwiesener – Vergangenheit gar, presse es durch den revolutionären Fleischwolf und garniere es mit progressiver Gesinnung.»

Politisches PS: Der *Nebi* gab 1983 das magere Herbstmenü des «Restaurants Fédéral» bekannt: Avocados fédéraux; Lehrer-Suppe; Russische PdAier; Kapitaljau FDP; Blocher Schnitzel SVP; Schwarzwurzeln CVP; SP-Salat; Fromm-ages EVP; Landes-Ringli.

Ein Pfund Güte ...

Weg von der grauslichen Politik zu Lieblerem! Kennen sie das Tortenrezept für Brautpaare? Nein? Es geht so: «Man nehme: 250 g Sehnucht, 275 g Schmeichelei, 250 g brennende Liebe. Diese werden mit zarten, geschmackvollen Umarmungen gemischt. Man lasse das Ganze bei Dunkelheit auf der Ofenbank aufgehen. Alsdann werden zwei rote Lippenpaare aufeinandergepresst. 15 Minuten ziehen lassen, bis es einen Knall gibt. Das Ganze mit treuen Blicken garnieren und fixieren. Backzeit: Je länger, desto besser. – Nach neun Monaten sollte dann der Backofen gereinigt werden.»

Ein Rezept für einen Ehestandskuchen? Wohlan, es sei hier so zitiert, wie vor vielen Jahren gefunden:

«Verrühr zehn Eidotter in einer Schüssel Raum, Bewahr' das Weiss der Eier zu einem leichten Schaum.
½ Pfund Zucker musst du dann emsig damit rühren,
Man darf gar wohl das Süsse vom heil'gen Ehestand spüren.
Acht Lot von süssen Mandeln, vier bitter Lot dazu.
Zitronensaft und Schale führ' in die Masse ein,
Ganz ohne Säure selten wird wohl der Ehestand sein.
Zwölf Lot von feinem Mehle rühr' ein mit leichter Hand,
Es braucht solide Zutat ein jeder Ehestand.
Am Schluss des Ganzen mische noch ein den leichten Schaum,
Zur festen Lebensmasse gehört ein wenig Traum.
Und ist er schon gebacken, so wird der Kuchen munden,
Gib acht, es hat das Süsse das Bittre überwunden.»

Übrigens ... Je früher du deinen Wecker stellst,

cheln zum Dessert

Rezepte aus der Polit-, Liebes-, Auto- und Sportküche,
gesammelt von Fritz Herdi

Kürzer geht's auch: «Ein Pfund Güte, zehn Gramm Glück, / fleissig rühren mit Geschick, / wenig Pfeffer, reichlich Lachen / wird die Ehe glücklich machen.» Allerdings existiert auch eine andere Meinung: «Fürs Eheglück gibt's kein Rezept, / doch kommt ihr mal aus dem Konzept, / dann denkt daran, es geht vorüber, / vive l'amour und Schwamm darüber!»

In einem kalauerischen Anfall behauptete Wolfram Siebeck einst, in den Versuchsabteilungen der grossen Autofirmen werde schon das Auto von morgen konzipiert: Es sei essbar. Und Werbung dazu: «Zum Sonntagsessen gehört nun mal eine geschmorte Mercedes-Tür mit ausgelösten Chromleisten! Und zum Nachttisch unsere delikaten Armstützen! Wem da nicht das Benzin im Mund zusammenläuft ...»

Mittlerweile ist wenigstens aus heiterem Anlass ein «Festessen für Autofahrer» zusammengestellt worden: Vorspeise: zart ausgelassene Vorderachsen; Suppe: Typenschildsuppe, überbacken mit Nockenwelleneinlage; Fleischgericht: Schmorkantbraten, Kardan bleu; Fischgericht: Alu-Felgen blau; Geflügel: Brennstoffhahn, frisch vom Kühlergrill; Gemüse: Spurstangenspargel; Beilagen: handgemachte Zündkabelspätzle; Salat: Blattfedersalat; Dessert: Glühbirnenkompott, flambierte Bremsscheiben; Weine: Wolfsburger Spätzünder, Rüsselsheimer Ersatzteil-Spätlese (bleifrei, garantiert Tankgärung).»

Ein «sportliches» Menü

Spassvögel schlagen uns noch alle möglichen leckeren Gerichte vor. Else Liene suggerierte einmal Atomkraftbrühe, Angsthasenpfeffer mit Abendrotkohl, Treibeiscreme. Aber auch Kontaktlinsensuppe mit Prellbockwurst und Zankapfelmus. Sowie Rock'n'Rollmops mit Appellkartoffeln und Brückenkopfsalat.

Ein sportlich Bewanderter stellte ein

Sportlermenü zusammen: «Gehackter Knöchelbruch bandagiert; Rummenigger Rippen in Meniskussauce; fein allofsgeköpelter Littbarskidribbling mit Steilvorlage nach Beckenbauer Art.» Als Sonntagsdesserts erwähnte jemand: süsse Ohrfeigen, gebrannte Gaumenmandeln, knackige Kopfnüsse. Für Diät: Terminalsalat, Papierschnitzel, Zeitungsblättertee.

Ach, was alles haben wir noch nicht degustiert! Samt Mondkalbshaxe, Auspuffreis, Überschlagrahm! Indessen: Mit «Rezepten» haben wir angefangen, mit Rezepten wollen wir abschliessen. Mit einem bösen und einem liebenswürdigen. Das böse, vom unpoetischen Poeten Peter Lehner: «landeshymne: man nehme eine gut mit gott durchgezogene, wenn möglich heimische urgrossente, 3 dolchspitzen hauswarz, ein vollgerüttelt mass schmalz, zu schaum ge-

schlagen, und gebe das ganze durch den wolf eines männerchors.» Na na!

Und das liebenswürdige, jeweils gültig für ein ganzes Jahr: «Man nehme 12 Monate, putze sie ganz sauber von Bitterkeit, Geiz, Pedanterie und Angst, zerlege jeden Monat in 30 oder 31 Teile, so dass der Vorrat für das ganze Jahr reicht. Es wird jeder Tag einzeln angerichtet aus einem Teil Arbeit und zwei Teilen Frohsinn und Humor. Man füge drei gehäufte Esslöffel Optimismus hinzu, einen Löffel Toleranz, ein Körnchen Ironie und eine Prise Takt. Dann wird die Masse mit sehr viel Liebe umgerührt. Das fertige Gericht schmücke man mit Sträusschen kleiner Aufmerksamkeiten und serviere es täglich mit Heiterkeit.»



desto länger kannst du verschlafen. am