

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 117 (1991)
Heft: 27

Illustration: Sprühendes Leben
Autor: Rauch, Hans-Georg

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: 14.01.2026

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

tende Suppe und in der Folge auch die sich selbst zubereitende Konserven herzustellen. Speziell im Camping- und im Einpersonenhaushalt-Bereich liegt hier ein gewaltiges Potential, das es noch auszuschöpfen gilt.

Das ist wirklich enorm ... also, ich muss schon sagen.

Ganz abgesehen vom technischen Standpunkt, ist diese Zubereitungsart auch vom Kulinarischen her ideal – es sollte uns schlussendlich möglich sein, die optimale Garzeit für jedes Gericht festzulegen und sozusagen direkt in die Konserven zu integrieren. Aber daran arbeiten wir noch.

Aber wie machen Sie das überhaupt – ich meine, dass es überhaupt warm wird?

Das ist eigentlich ganz einfach. Wir geben den Nahrungsmitteln einfach Chemikalien zu, welche beim Kontakt mit Luft reagieren und Wärme erzeugen. Als ungeeignet erwiesen sich bis anhin Kalium, Phosphor und Plutonium, da ihre Rückstände im Essen auf die Konsumenten eine unmittelbar letale Wirkung hätten. Wir sind aber ziemlich optimistisch, innerhalb der nächsten zwei Jahre zu einer anwendbaren Lösung zu kommen.

Ja ... und diese Suppe?

Kommt in die Sondermüllverbrennung.

Noch eine letzte Frage, Herr Dr. Raubein-Honigsüss ... Essen Sie eigentlich auch selbst die Produkte, die in Ihrem Labor entwickelt werden?

Wo denken Sie denn hin – als Lebensmittel-Wissenschafter weiß ich über gesunde Ernährung zur Genüge Bescheid, um eine solche Dummheit zu unterlassen.

Herr Dr. Raubein-Honigsüss, wir danken Ihnen für das Gespräch.



Sprühendes Leben