

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 120 (1994)
Heft: 20

Artikel: Kulinarike-Visionen
Autor: Moser, Hans
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-604749>

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

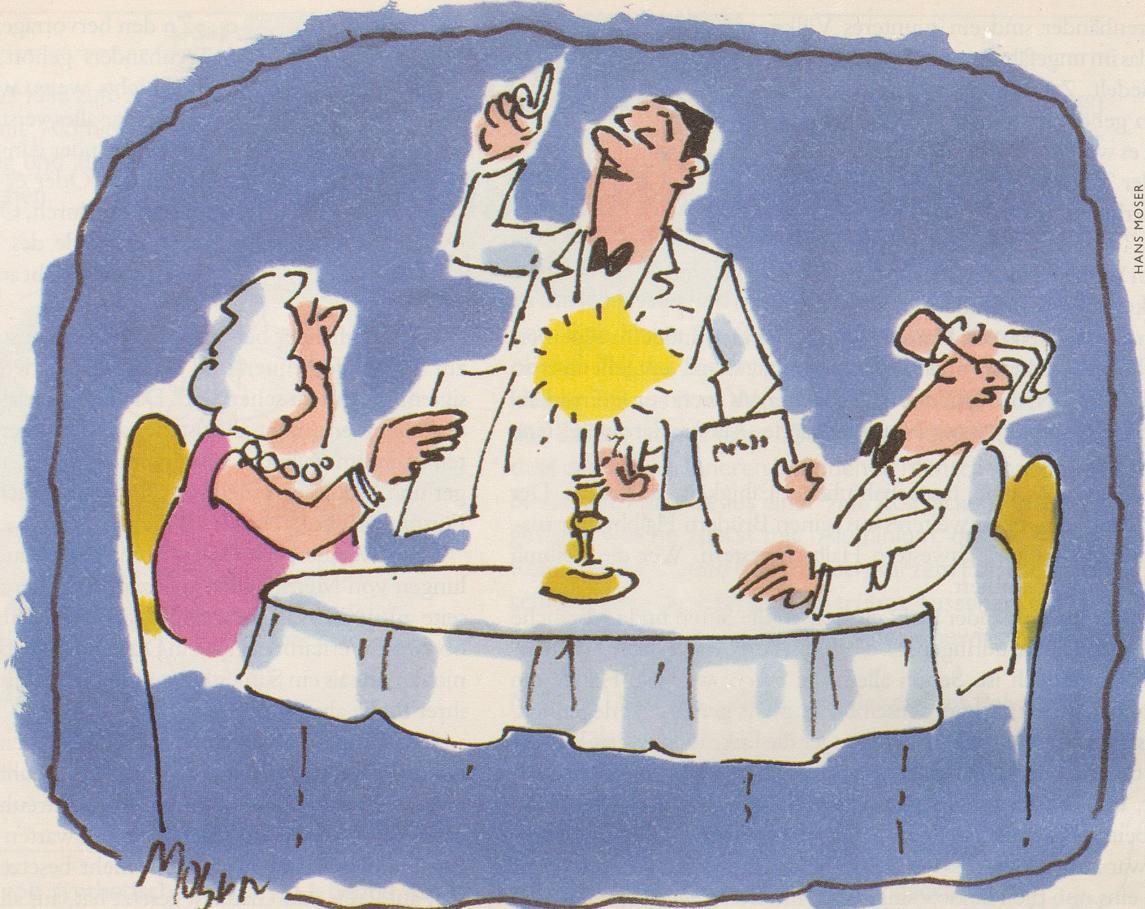
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 13.01.2026

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



HANS MOSER

Kulinarik-Visionen

Tiger- und Löwensteaks gelten in Deutschland als exotische Spezialitäten, und in den USA ist Elefanten- oder Nilpferdfleisch ebenso leicht erhältlich wie in Hongkong Hunde- oder Katzenbraten. Um dem hohen kulinarischen Niveau dieser Länder in nichts nachzustehen zu müssen, können Herr und Frau Schweizer – mit dem Segen des zuständigen Bundesamtes – in den Genuss von Känguruh-, Krokodil- und Wasserschweinfleisch kommen.

In unserer Gesellschaft können kulinarische Hochflieger nicht exotisch genug sein. Deshalb lässt sich relativ leicht voraussehen, was in diesem Bereich in den nächsten Jahren noch auf uns zukommt. Blenden wir also in die Zukunft: Herr und Frau Meier sitzen im Restaurant «Exotik». Frau Meier blättert in einer in echtes Krokodilleder gebundenen Menükarte und fragt ihren Mann: «Was meinst du zu jungen Affenschwänzchen in Sauce hollandaise als Vorspeise?» – «Hört sich gut an. Zum zweiten Gang würde ich ein indisches Elefantenohr-Frikassee vorschlagen. Oder wie wäre es einmal mit einer Walbaby-Roulade mit Rösti?», ereifert sich Herr Meier. «Ja, oder schau her. Da gibt's Pot au feu au patron ab zwei Personen für 48 Franken. Das wäre doch annehmbar, nicht?» strahlt Frau Meier. Ihr Mann winkt den Ober herbei und fragt: «Können Sie uns dieses Pot au feu empfehlen? Wie ist es?» – «Oh, die meisten Gäste beschreiben es als ein kulinarisch geradezu unvergleichliches Abenteuer», antwortet der Ober. – «Wirklich? Woraus besteht das Pot au feu denn?», will Herr Meier wissen.

Der Ober behält das strenggehaltene Geheimrezept des Hauses für sich, verrät aber, dass der Geschmack der Sauce süß-sauer sei und fügt bei: «Wenn Sie wissen, was ich meine ...» – «Und die Qualität des Fleisches?» bohrt Frau Meier weiter. «Erstklassig, Madame, nur vom Besten und exzellent gelagert», garantiert der Ober.

Dann will sich Frau Meier noch die Gewissheit verschaffen, dass das Fleisch auch bestimmt nicht aus unseren Breitengraden stammt. Als der Ober auf diese Frage mit allen Anzeichen von Entsetzen reagiert und Frau Meier beteuert, alles werde direkt aus unterentwickelten Ländern importiert, gibt sie sich zufrieden. Bei dieser Gelegenheit erlaubt sich der Ober seine Gäste des weiteren zu informieren: «Mit der Bestellung unseres Pot au feu au patron unterstützen Sie nicht nur die Einfuhr neuartiger Dritt-Welt-Exportgüter und die Arbeitsplatzsicherung von Jägern und Fallenstellern, sie tragen auch dazu bei, die Bevölkerungszahl der Dritten Welt herabzusetzen.» Herr und Frau Meier bestellen nun gänzlich überzeugt zweimal Pot au feu au patron und zum Apéritif zwei dry Sherries. «Eine sehr angenehme Atmosphäre in diesem Lokal, nicht wahr?», sagt Frau Meier zufrieden an ihrem Sherry nippend, und ihr Mann antwortet bestätigend: «Ja, und wir müssen kein schlechtes Gewissen dabei haben, denn wir helfen sogar, das Problem der Überbevölkerung in der Dritten Welt in den Griff zu bekommen. Prost, meine Liebe!»

Hans Moser