

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 131 (2005)
Heft: 9

Artikel: Abteilung "Taten statt Worte" : wir backen Arbeitsplätzchen
Autor: Ascheraden, Alexandra von / Pfuschi [Pfister, Heinz]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-606302>

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: 15.04.2026

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

Wir backen Arbeitsplätzchen

Alexandra von Ascheraden

48

Nebenspalter
November 2005

Die Schweiz schafft es nicht, ihre Arbeitslosigkeit zu senken. Nun meldet sogar die Schweizer Nationalbank, dass zwar die Konjunktur im nächsten Jahr anziehen wird. Aber auf dem Arbeitsmarkt wird das keine Verbesserung bringen. Der Grund: Rationalisierung und Standortverlagerungen gehen weiter. Wenn die Wirtschaft nicht will, müssen wir selbst etwas unternehmen. Wie wäre es zu erreichen, dass jeder, der einen Job will – was wir allen Arbeitslosen an dieser Stelle der Einfachheit halber einmal pauschal unterstellen wollen – auch einen bekommt? 142 395 Arbeitslose zählt die aktuelle Schweizer Statistik. So mancher hat während der täglichen Suche nach passenden Jobangeboten schon vor sich hingeflücht «Ich kann mir meinen Arbeitsplatz doch nicht einfach backen!»

Warum eigentlich nicht? Wie viel bräuchtes denn, für jeden, der in der Schweiz ohne Job ist, ein Arbeitsplätzchen zu backen? Nun, wir haben uns, auf Grundlage der in der Schweiz wohl beliebtesten Weihnachtsguetzli-Rezeptes, der Mailänderli, hingesetzt und nachgerechnet. Was benötigt man, um für jeden Arbeitslosen ein Arbeitsplätzchen zu backen? In jedem Fall Wagenladungen an Material, gute Beziehungen zur Industrie (Kühlhalle, Teigmischmaschine) und viel Muskelkraft. Oder haben Sie schon mal versucht, 710 kg Butter schaumig zu rühren?

Mailänderli

Zutaten:
710,295 kg Butter (oder



177,5 Pakete à 250 Gramm)
710,295 kg Zucker
8524 Eier (oder gut 852 Schachteln)
2841 Prisen Salz (die Salzin-
dustrie lässt wissen, dass die
im Grundrezept angegebene
Prise laut Definition exakt
0,04 Gramm wiegt.
Demnach brauchen wir
satt 2841 Gramm.)

2841 Zitronenschalen, abge-
rieben
14 206 Tropfen Zitronensaft
(oder gut 315 Esslöffel, zählt
sich leichter)
1420,590 kg Mehl und viel,
viel Eigelb zum Bestreichen

Zubereitung:
Butter geschmeidig rühren,
Zucker und Eier dazugeben.

Wenn die Masse schaumig ist, die restlichen Zutaten un-
terrühren. Vielleicht hilft ein
freundlicher Grossbäcker mit
seiner Teigrührmaschine aus,
wenn Ihre Arme lahm wer-
den. Den Teig für etwa eine
Stunde zugedeckt kaltstellen.
Dazu bietet sich die Kühl-
halle eines befreundeten Le-
bensmittelhändlers an. Nun
den Teig blockweise heraus-
holen und ca. 6 mm dick aus-
wallen. Vielleicht können Sie
von einer benachbarten Bau-
stelle eine Handwalze leihen.
Beliebige Formen ausste-
chen und mit Eigelb bestrei-
chen. Nicht vergessen: Diver-
se kleine Plätzchen für all
diejenigen, die nur einen
Teilzeitjob wollen oder lieber
mehrere kleine Jobs machen,
als die ganze Woche im sel-
ben Betrieb zu sitzen. Fertig?
Dann bei 200 Grad ca. 10 Mi-
nuten backen (vielleicht dür-
fen Sie ja eine Backstrasse
mitbenutzen, sonst müssen
Sie halt die Backbleche aus
Ihrem gesamten Quartier zu-
sammenleihen). Schon ist
der Schweiz geholfen.

Da manchem das Hemd nä-
her ist als der Mantel: Sollten
Sie sich nur in Ihrem Hei-
matkanton betätigen wollen,
so sind Sie in Appenzell-In-
nerrhoden besonders fein
heraus. Für die aktuell 111
Arbeitslosen genügt es, das
für 50 – 60 Mailänderli be-
rechnete Grundrezept gross-
zügig zu verdoppeln. Dann
genügen bereits 500 Gramm
Butter und Zucker sowie ein
Kilogramm Mehl, dazu sechs
Eier und zwei Zitronen. Die
Zürcher haben es weit weni-
ger komfortabel. Für ihre
28 113 Arbeitslosen braucht
es beträchtlich mehr Mate-
rial.