

**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:** 11.01.2026

**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 Salzindustrie lässt wissen, dass die im Grundrezept angegebene Prise laut Definition exakt 0,04 Gramm wiegt. Demnach brauchen wir satte 2841 Gramm.)

2841 Zitronenschalen, abgerieben  
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 unterrühren. Vielleicht hilft ein freundlicher Grossbäcker mit seiner Teigrührmaschine aus, wenn Ihre Arme lahm werden. Den Teig für etwa eine Stunde zugedeckt kaltstellen. Dazu bietet sich die Kühlhalle eines befreundeten Lebensmittelhändlers an. Nun den Teig blockweise herausheben und ca. 6 mm dick auswalzen. Vielleicht können Sie von einer benachbarten Baustelle eine Handwalze leihen. Beliebige Formen ausstechen und mit Eigelb bestreichen. Nicht vergessen: Diverse kleine Plätzchen für all diejenigen, die nur einen Teilzeitjob wollen oder lieber mehrere kleine Jobs machen, als die ganze Woche im selben Betrieb zu sitzen. Fertig? Dann bei 200 Grad ca. 10 Minuten backen (vielleicht dürfen Sie ja eine Backstrasse mitbenutzen, sonst müssen Sie halt die Backbleche aus Ihrem gesamten Quartier zusammenleihen). Schon ist der Schweiz geholfen.

Da manchem das Hemd näher ist als der Mantel: Sollten Sie sich nur in Ihrem Heimatkanton betätigen wollen, so sind Sie in Appenzell-Innerrhoden besonders fein heraus. Für die aktuell 111 Arbeitslosen genügt es, das für 50 – 60 Mailänderli berechnete Grundrezept grosszügig 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 weniger komfortabel. Für ihre 28 113 Arbeitslosen braucht es beträchtlich mehr Material.