

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 132 (2006)
Heft: 8

Buchbesprechung: [Bücher]

Autor: [s.n.]

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

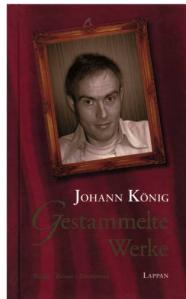
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 24.02.2026

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

Gestammelte Werke

Johann König

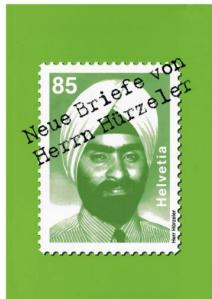


«Suizid ohne Reue:
Ich wanke durchs
Leben / taumelnd
vor Glück / und lass
meine Seele / bau-
meln am Strick.» Mit
entrückten Einsichten
und einer ganz
speziellen Mischung
aus Comedy und
Entertainment ero-
berst der Deutsche Johann König auf sei-
nen Tourneen und als Guest in zahlreichen
Comedyshows die Herzen seiner Fans.
Nun sind die schönsten Gedichte und Ge-
schichten erstmals in einem Buch zusam-
mengetragen, ein Bildteil mit Fotos aus
dem Privatarchiv gibt Einblick in die wun-
derbare Welt des Johann König.

Johann König: «Gestammelte Werke», 96 Seiten.
ISBN 3-8303-3144-4. www.lappan.de

Briefe

Schafseckel

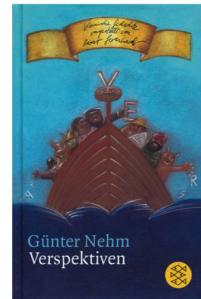


«An die Staatsan-
waltschaft des
Kantons Zürich,
Stauffacherstr. 55
8004 Zürich. Sehr
geehrte Damen
und Herren, ich
bin ein Schaf-
seckel und möchte
deshalb Anzei-
ge gegen mich er-
statten. Ich bitte Sie, die erforderlichen
Massnahmen zu treffen und danke Ihnen
für Ihre Unterstützung. Mit freundlichen
Grüssen: Ihr Herr Hürzeler.» Hürzelers
realsatirische Korrespondenz mit Amts-
schimmeln und Büromäusen geht in die
dritte Runde ...

Herr Hürzeler: «Neue Briefe von Herrn Hürzeler.»
175 Seiten, ISBN 3-033-00281-1.
www.herrhuerzeler.ch

Ausgewählt

Günter Nehm



«Nun hör dir diese
Töne an / Hör zu,
VIVALDI jaulen
kann. In Gips erst
war dem Melker
klar / dass diese
Kuh ein BOULE-
VARD.» Ein bravou-
röser Spieler mit
Wort und Reim:
Günter Nehm gilt

unter Kennern als einer der ernst zu nehmendsten humoristischen Dichter. In «Verspektiven» liegt nun eine repräsentative Auswahl seiner Arbeit vor – zusammengestellt durch den vor kurzem verstorbenen Robert Gernhardt.

Günter Nehm: «Verspektiven», ausgewählt von Ro-
bert Gernhardt. 123 Seiten, erschienen in der Serie:
Hell und Schnell – Die Sammlung komischer Ge-
dichte. ISBN 3-596-17231-4.

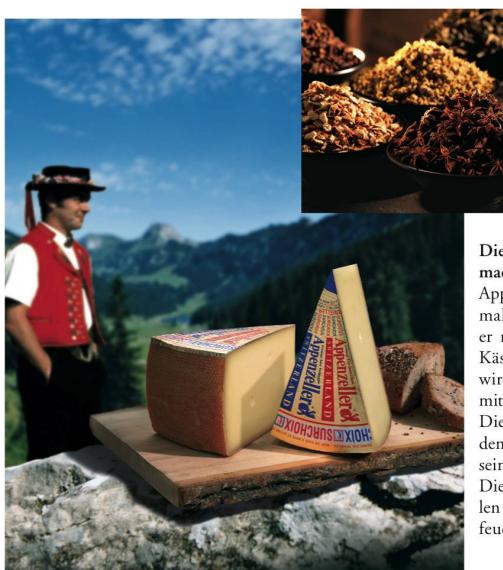
53

Nebelspalter
Oktober
2006

Das würzigste Geheimnis der Schweiz. Seit über 700 Jahren.

Anzeige

Appenzeller® Käse verdankt seinen einzigartig würzigen Geschmack einer über 700-jährigen Tradition: der regelmässigen Pflege mit der Kräutersulz. Schon im Mittelalter liessen sich die Mönche des Klosters St. Gallen den Käse schmecken, den sie als Zehntenabgabe von den Appenzellern erhielten. Genauso wie damals wird Appenzeller® Käse auch heute noch nach handwerklicher Tradition in über 70 Dorfkäsereien hergestellt.



Kräuter, Wurzeln und Blüten. Die Kräutersulz wird mittels Destillation und Mazeration (kalte Alkoholauszüge) aus einer Mischung von über 25 Kräutern, Wurzeln, Blättern, Blüten, Samen und Rinden gewonnen. Die genaue Zusammensetzung der Kräutermischung ist ein streng gehütetes Geheimnis: Nur zwei Personen haben Zugang zum Safe, in dem das Rezept eingeschlossen ist.

Die Pflege mit der Kräutersulz macht den Unterschied. Bis der Appenzeller® Käse seinen optimalen Reifegrad erreicht, lagert er monatelang in einem kühlen Käsekeller. Während dieser Zeit wird jeder Käselaib regelmässig mit der Kräutersulz eingerieben. Die Sulz zieht nach und nach in den Käse ein und verleiht ihm sein einzigartig würziges Aroma. Die Pflege mit der geheimnisvollen Kräutersulz ist auch der Grund für die etwas feuchte Rinde, ein Qualitätsmerkmal von erst-

klassigem Appenzeller® Käse. Je län-
ger Appenzeller® Käse gelagert und
mit der Kräutersulz gepflegt wird,
desto würziger ist sein Geschmack.
So wird der Appenzeller® CLASSIC
mindestens drei Monate, der
SURCHOIX mindestens vier und
der vollreife EXTRA garantiert
sechs Monate lang gelagert.



Das Rezept der Kräutersulz bleibt
geheim. Dafür verraten wir Ihnen
unter www.appenzeller.ch köstli-
che Rezepte mit Appenzeller® Käse.
Lassen Sie sich inspirieren und ent-
decken Sie das würzige Geheimnis
von Appenzeller® Käse.

Fröhige Käse Formaggio
Appenzeller®
SWITZERLAND
Einzigartig würzig

Leben