Experten im Gespräch : Dr. Bell's kleine Wurstfibel

Autor(en): **Hepp, Oliver / Furrer, Jürg**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin**

Band (Jahr): **135 (2009)**

Heft 6

PDF erstellt am: **30.04.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-602978

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Dr. Bell's kleine Wurstfibel

Oliver Hepp

Herr Dr. Bell*, Sie behaupten, um den C-Promi zu verstehen, müsse man weit in die Prähelvetik zurückschauen?
Das ist richtig. Auch wenn ein C-Promi meist über Nacht entsteht, hat doch auch er eine lange Ahnenreihe vorzuweisen. So zeichnen älteste Funde das Bild eines gedrungenen Erdhöhlenbewohners, dessen Auftreten in die Epoche der Nutzbarmachung des Feuers fällt. Wir sprechen vom grosskurzen Brummer (Botellus olmanensis). Während der bewegten Zeit der Alpenfaltung wird der Brummer vom aggressiven Landjäger (Homo erruptis) verdrängt, der sich in der Folge mit dem sesshaften Chlöpfer vermischt. Es entsteht der gemeine Stumpen (Cerebrum bumbus helveticum), wie er auch heute noch das Alpenland besiedelt. Seit dem Spätmittelalter werden aus der geschmacklos-breitbreiigen Masse einzelne – und seit der Neuzeit zahlreiche Exemplare generiert und auf eine maximal kompatible Norm der Güteklasse C eingeeicht. Ab hier sprechen wir vom Botellus cerebellum, dem C-Promi.

In konkreten Zahlen ausgedrückt?
Im heutigen medialen Zeitalter werden jedes Jahr im Anschnitt etwa 160 Millionen C-Promis produziert. Das macht bei unserer gegenwärtigen Bevölkerungsdichte etwa 21 C-Promis pro Kopf. Wir sprechen hier von einem übernatürlichen Vorkommen.

Eine Art pandemischer Schädling?
Nein. Dazu ist er zu harmlos. Wenn man ihm die Aufmerksamkeit entzieht, geht er in kürzester Zeit zugrunde. So pendeln sich die Zahlen mittelfristig auf ein erträgliches Mass ein. Im umgekehrten Fall gilt das Gleiche.

Das heisst?
Bekommt ein C-Promi ununterbrochen mediale Aufmerksamkeit, wird also in aller Öffentlichkeit gedreht und gewendet, platzt er an beiden Enden auf, was wiederum sein Ende bedeutet.

Klingt dramatisch.
Es entspricht seiner sensiblen Natur.

Was macht den C-Promi aus?
Wenn Sie einen C-Promi auf seine inneren Werte (Ingredients) reduzieren, werden Sie keine individuellen Unterschiede zu uns ausmachen können. Der grösste Teil ist Wasser, gebunden durch Stabilisatoren, Antioxidantien und ein paar freie Radikale. Dazwischen Spuren von Restwürze und ballaststoffreicher Gleitmittel wie Gelatine, Fett und Nitritpökelsalz.

Nitritpökelsalz?
Ohne Nitritpökelsalz wäre dieses Interview über den C-Promi bereits vor der Drucklegung hinfällig.

Wenn wir Ihren Ausführungen folgen, könnte man direkt meinen, wir sprächen hier über Xenoturbella procreates.
Das ist korrekt. Genetisch gesehen ist ein C-Promi zu 98,3 Prozent mit dem hirnlosen Strudelwurm identisch. Xenoturbella zählt zur grossen Familie der Seegurken, welche unter den Wirbellosen als nächste Verwandte zur Übergruppe des Homo prominens gerechnet wird.

Sie meinen: Wie die Seegurke oder das Hausschwein ist auch ein C-Promi nur ein Hanswurst aus Haut und Knochen.
Ja, unter der Voraussetzung, dass die Gurken koscher sind. Alles andere wäre rein speckulativ.

Sie sprechen von verschiedenen Arten der Entstehung.
Richtig. Manche C-Promis werden von klein an aufgebaut. Wunderkinder, Kinderstars, Tennisspielerinnen …

… Würstchen.
Im übertragenen Sinn. Die meisten C-Promis aber entstehen wie gesagt über Nacht, sozusagen aus dem Nichts. Wir beobachten manchmal beischlafähnliches Verhalten, vorzugsweise in der Löffelchenstellung, können aber trotzdem nicht mit Bestimmtheit sagen, ob wir es mit geschlechtlicher oder ungeschlechtlicher Vermehrung zu tun haben.

Die Erzeugung bleibt im Dunkeln.
Ja, man sieht das am besten an den Fallstudien (Homestorys). Seit Drucklegung der ersten Homestory aus dem Jahr 1454 …

… über den Nazarener …**
… richtig, bis heute ein Promi erster Güte, haben wir unzählige Homestorys über sämtliche C-Promis der letzten 555 Jahre übereinander gelegt.

Und?
Vermutungen, aber nichts, was sich wissenschaftlich erklären liesse.

Sie meinen, wie die Jungfrau zum Kinde.
In diesem Sinne.

Kommen wir zu einem ernsten Thema. Sie sagen, der C-Promi ist mittelfristig vom Aussterben bedroht!
Dermatologisch gesehen, ja. Der C-Promi hat eine Problemhaut. Uruguay bietet hier Lösungsansätze. Allerdings können wir noch keine konkreten Aussagen über die Schälbarkeit machen.

Herr Dr. Bell, worin unterscheidet sich ein C-Promi vom gewöhnlichen Aufschnitt?
Durch seinen Fettgehalt. Ansonsten sind durchschnittliche C-Promis vor allem im Nährwert vom gewöhnlichen Aufschnitt nicht zu unterscheiden.

Eine abschliessende Frage: Wer ist ihr Lieblings-C-Promi?
Keiner!

Wieso?
Ich bin Vegetarier.

*Dr. Bell ist Leiter des Marktforschungsinstituts Bell-Laboratoires in Olmatingen an der Angst)

**Copyright by Johannes Gutenberg Verlag, AG, Mainz, Anm. d. Red.