

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 142 (2016)
Heft: 5

Illustration: Nur das Beste...
Autor: Ottitsch, Oliver

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>

Bei unseren Gourmetprodukten legen wir äussersten Wert auf höchste Qualität, beim Design der Verpackung...



OLIVER OTTITSCH

Was Götter speisen



Eigentlich ist es ein Witz: Da nennt sich ein himmlisches Essen, das höchsten Geschmacksansprüchen genügen und von erlebsten Zutaten geprägt sein müsste, «Götterspeise». Dabei ist es doch nichts weiter als ein süßliches, galertartiges Gebilde, das auch «Wackelpeter», und wenn es grün ausfällt «Froschsülze» genannt wird. Dreifarbig mit den Lebensmittelarbstoffen Azorubin oder Cochenillerot, Chinolingelb und Patentblau angeboten, heißt es «Ampelpudding». Allein in der Schweiz setzt sich die Götterspeise aus anderen Zutaten zusammen. Hier besteht sie aus Zwieback, Vanillecreme, Fruchtkompott und Schlagrahm, was jedoch noch lange nichts Götliches an sich hat.

Die wahre Götterspeise ist zugleich ein Göttertrank, der die Schönheit des Körpers zu betonen verstand und ihn von unangenehmen körperlichen Ausdünstungen bewahrte. Beides, Speise wie Getränk, firmierte gewöhnlich unter dem Namen «Ambrosia» und gehört in den Bereich der gri-



HANSKARL HOERNING

chischen Mythologie. Es bedeutet soviel wie «den Unsterblichen gehörig». Diese Unsterblichen konnten also gut und gerne auf Perigordtrüffel und Belugakaviar verzichten. Auf Champagner und Kir Royal ebenso.

Immer wieder taucht Ambrosia in Homers «Ilias» und in seiner «Odyssee» auf, wo sich die Götter an der unsterblich machenden Speise laben. Den zum Menschsein verurteilten Erdbewohnern hingegen enthalten sie es vor – mit bevorzugten Ausnahmen. Zu denen zählten Götterlieblinge wie Tantalos, Aeneas und Achilleus. In einem lateinischen

Roman des Schriftstellers und Philosophen Apuleius überreicht Gott Jupiter der Königstochter Psyche einen Becher Ambrosialimoade mit den Worten: «Nimm, Psyche, und du sollst unsterblich sein!» Sicher hat man im Götterhimmel noch nie etwas von griechischem Wein gehört, wie ihn Udo Jürgens besang, der zwar nicht unsterblich, aber zumindest herrlich trunken machen kann.

Was Ambrosia eigentlich ist, wird wohl ewig ein Rätsel bleiben. Vielleicht je genau dieses Geheimnis um die ambrosischen Ingredienzen gott... – pardon: göttergewollt. Einmal wird bei Athenaios berichtet, Ambrosia bestünde aus reinem Wasser, Olivenöl und einer Früchtemischung, wäre also durchaus in heutiger Zeit nachahmbar. Aber noch keiner hat sich an das Experiment gewagt, diese Wundernahrung herzustellen, Laut Catull soll es auch etwas für Schleckermäuler gewesen sein; er spricht von einem «Küsschen, süßer als süße Ambrosia». Nicht gut für Diabetiker. Für die sollte man den Zucker durch Saccharin ersetzen. Aber ob dann die Küsschen noch schmecken würden?

