

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

Artikel: Delikat essen von Hundwil bis Ho-Chi-Minh-Stadt : die Welt zu Gast im Kochtopf
Autor: Eckert, Harald / Otto, Lothar
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-952748>

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: 14.02.2026

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

Delikat essen von Hundwil bis Ho-Chi-Minh-Stadt

Die Welt zu Gast im Kochtopf



an muss nicht nach China, Vietnam oder Korea reisen, um Hunde und Katzen auf dem Speiseplan zu finden. Auch in helvetischen Gefilden sollen noch immer Gourmets wohnen, die ihre Haustiere gerne und oft liebevoll streicheln, um zu prüfen, ob das angesetzte Fleisch einen zarten und saftigen Verzehr verspricht.

Dass es auf der Welt zudem Regionen gibt, in denen sich leckere Insekten, Würmer und Raupen in Töpfen und Pfannen tummeln, ist auch hinlänglich bekannt. Ausgefallene Raffinessen haben etwa die Mexikaner, bei welchen Eier und Larven von Schwarzen Ameisen als Eintopf gereicht wird. Oder die Westafrikaner, die zur Geschmacksnuancierung eine knackige Fledermaus behutsam im Suppentopf mitkochen. Ähnlich köstliche Ideen gibt es bei Chinesen und Vietnamesen. Als Gegenstück der uns wohlbekannten Birne in der Flasche mit Williams-Christ-Brand ist dort zur abrundenden Verfeinerung des Reisschnapses ei-

ne Schlange ins Glasbehältnis eingelegt. Ob gebratene Wasserratten in Südamerika oder hartgekochte Entenembryos auf den Philippinen: Überall gibt es für den weltreisenden Gourmet verführerische Speisen. Sogar in Alaska, dort werden Elchnasen in Aspik als geschätzte Delikatesse serviert.

Man muss jedoch nicht in die Ferne schweifen, um ausgefeilte Feinschmeckergerichte zu entdecken. Auf Sardinien gibt es eine Käsespezialität, die erst dann verzehrt wird, wenn sich im Käseinnern Maden gebildet haben. Dagegen muten die in Frankreich und Italien geschätzten gebratenen Hahnenkämme recht einfallslos an. Auf Island wiederum sind eingeweichte Geniesser zu dem Schluss gelangt, dass Haifischfleisch erst dann seine Geschmacksfülle erreicht, wenn es in die Verwesung übergeht. Es seien noch geröstete Vogelspinnen, eingelegt in Bananenblätter, genannt (Thailand und Kambodscha). Oder Kekse, in die – an Stelle von Rosinen – schmackhafterweise Wespen verbacken werden (Japan). Natürlich mag es nun auch einige kulinarische Barba-



ren geben, denen bei solch exquisiten Spezialitäten nicht etwa das Wasser im Mund zusammenläuft; sondern die sich davon – Oh Gipfel der Ignoranz! – am Ende gar nicht angesprochen fühlen! Ihnen sei ein Satz von Fredl Fesl ins Kochbuch geschrieben: «Was für eine obszöne Brutalität, das zerquetschte Fleisch heimtückisch ermordeter Tie- re in deren eigene Darmkanäle zu pressen, und unter der irreführenden Bezeichnung «Wurst» zu kredenzen!» – Bon Appétit!

HARALD ECKERT

ANZEIGE

Ja, Bschüssig si eifach die Beschte!

140 Jahre
BSCHÜSSIG
Schweizer Teigwaren seit 1876

Liebe Gourmets, die feinen BSCHÜSSIG Teigwaren sind auch ganz bequem von zu Hause aus in unserem Online-Shop erhältlich... Ein Klick & Pasta!



www.pastaplus-shop.ch



www.bschuessig.ch

Erhältlich bei Coop Megastore, Volg und Spar

