

**Zeitschrift:** Saiten : Ostschweizer Kulturmagazin

**Herausgeber:** Verein Saiten

**Band:** 13 (2006)

**Heft:** 151

**Artikel:** Bitte mit Fingerschutz

**Autor:** Skinner, Barnaby

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-885212>

### 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

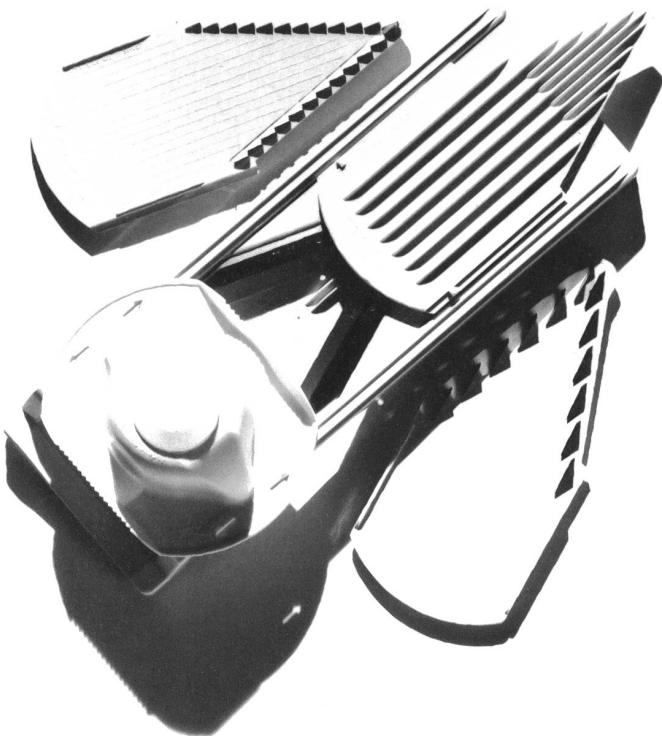
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media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

**Download PDF:** 06.01.2026

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

**D**a steht er wieder, der Mann mit dem besten Gemüsehobel der Welt. Vor ihm türmen sich Zwiebeln, Rüebli, Knollensellerie, Kartoffeln, Äpfel, Gurken, Pepperoni, Lauch, Randen, Pilze, Tomaten und noch viel mehr. Daniel Meier aus Zürich ist einer der letzten echten und lauten Marktschreier. Erst Mitte vierzig - sein genaues Alter will er nicht verraten - ist er schon ein Urgestein der Schweizer Jahrmärkte. Meier trifft man überall: Am Zibelemärit in Bern, am Markt von Bremgarten zu Ostern und Pfingsten und eben an der Olma. Während die Verkäufer an den Ständen nebenan lediglich vor einer Hand voll Leuten ihre Haushaltsgeräte und Putzmittel präsentieren, lockt Meier mit seinen Gemüsehobeln mehrere Dutzend Zuschauer an.

Das Geheimnis seines Erfolges ist sein untötlicher Enthusiasmus. «Die Finger bleiben intakt», sagt Meier ins Mikrofon, das im Nacken befestigt ist und sich zum Mund krümmt. Er steckt eine Kartoffel in den Fingerschutz und fährt ein paar Mal über die Röschi-Raffel. Mühelos hat er die perfekte Mischung parat, die nur noch in der Pfanne mit ein bisschen Butter angebraten werden muss. Dann nimmt er sich die Zwiebeln vor. «Selbst die grösste Zibele ist mit meinem Hobel im Nu klein gehackt, auch die ganz Grossen aus Tschernobyl», sagt Meier. Bevor er den Satz beendet hat, liegt die Zwiebel fein zerschnitten vor ihm. «Saftig ist sie auch noch», er nimmt das Kleingehackte in die Faust und der Saft tropft ihm zwischen den Fingern auf die vorher zerhackten Röschi-Kartoffeln. Meiers Sprüche sind abgedroschen. Nach über 25 Jahren an Schweizer Jahrmärkten ist das kaum verwunderlich. Trotzdem gewinnt er die Zuschauer. Je länger Meier hobelt,



# Bitte mit Fingerschutz

von Barnaby Skinner



Bild: Michael Rast und Adrian Elsener

desto mehr werden zu Kunden. Am Ende jeder Show hat er Dutzende gelbe Plastiksäcke mit seinen Standardraffeln und Informationsbroschüren zu noch ausgefeilteren Hobeln abgepackt.

Zuhause gestaltet sich das Gemüsehobeln schwieriger als von Meier versprochen. Mit Zwiebeln ist es beinahe unmöglich zu arbeiten. Sie rutschen im Fingerschutz herum und am Ende bleibt der äusserste Zwiebelring immer intakt. Beim Versuch, ohne Fingerschutz zu raffeln, kann man sich schnell einmal ein Stück des Daumens abrasieren. Mit den Tomaten klappt es schon besser. Der Haupthobel kann Scheibchen schneiden, die so filigran und schön sind, dass es schade ist, sie zu essen. Beim Hobeln von Champignons muss man darauf achten, möglichst grosse Pilze zu verwenden. Es braucht etwas Übung, um nicht auf halber Strecke hängen zu bleiben. Sobald man den Dreh raus hat, macht man Pilze, die aussehen wie die gewellten Chips von Zweifel; nur viel gesünder. Damit lässt sich allerlei Leckeres anstellen. Man kann sie kurz in der Pfanne in Butter oder Öl anbraten. Das Innere der Rillen bleibt frisch und knackig, während sich das Äussere goldbraun färbt. Freunde und Bekannte staunen bei einer solchen Salatgarnitur neidisch, mit etwas Speck und Mayonnaise kommen Sandwichs mit gewellten Champignons ebenfalls sehr gut. Nach dem Hobeln beginnen allerdings wieder die Probleme. Mit dem schnellen Eintunken ins Wasser, wie Daniel Meier behauptet, ist es nicht getan. Besonders der feine Hobel für Karottenstengeli oder Pommes Frites entpuppt sich als schwer zu reinigen. Auch hier holt man sich schnell blutige Hände.

**Barnaby Skinner**, 1974, ist Journalist und wohnt in St.Gallen. Er liebt Randen und Knoblauch, verabscheut Rosenkohl.

