**Zeitschrift:** Saiten: Ostschweizer Kulturmagazin

Herausgeber: Verein Saiten

**Band:** 16 (2009)

**Heft:** 185

Rubrik: Pfahlbauer

### 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: 23.11.2025** 

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



s musste soweit kommen. Unsereiner kennt zwar noch immer niemanden, der von dieser schweinisch-pandemimosenischen Grippe ergriffen wäre, also recht eigentlich in den Sauenklauen steckt, oder auf gut grippendeutsch am Arsch ist, aber immerhin gibts Gerüchte, dass die Tante von Rotbacke jemanden kennt, der sie gehabt haben könnte, und dass eine entfernte Cousine von Sumpfbiber von einer Kollegin gehört hat, die eine kenne, deren Grossmutter sie vielleicht habe. Aber sie rennen jetzt alle zur Impfung, wie die Schafe, sogar im nächsten Umfeld, die allgemeine Aufregung ist noch schlimmer als bei den Zecken.

Verstehen Sie mich nicht falsch: Not that I care, wie der Ami sagt. Und nicht, dass ich mich pflege. Mein Motto war schon immer: Lieber mampfen als impfen, hoho. Schweine gehören nicht weggespritzt, sondern verzehrt. Währschafte Kost, besonders zur Metzgetezeit im Herbst, und die alten Omatricks haben noch jede saisonale Schwankung gebodigt; heisser Whisky, Honig um die Ohren, dampfende Zwiebeln auf die Brust, dergleichen Sachen halt, und wenns sein muss, ein Nachmittag in der Eukalyptusgrotte im Thermalbad St.Margrethen. Obwohls einem da schön gschmuch werden kann, wer da sonst noch so herumhockt und manchmal sogar intim daherflüstert.

Trotzdem kann man die Grippe gut gebrauchen, wenn man zum Beispiel in der hiesigen Schoppingzone lästige Leute abwehren will. Dem verzückten Asiaten, der kürzlich vor dem Globus auf mich zutrat, wollte ich schon zuru-

fen: Du weg, ich Schweinegripp, gefährlich! Aber er rieb nur die Hände und lächelte. Also nahm ich husch sein Broschürchen und lief dann zielstrebig weiter – nur um in Helga zu stossen. Ausgerechnet, Helga hatte ich, wenn überhaupt, in den letzten Jahren nur noch von weitem knapp gegrüsst, seit jenem Vorfall in ihrer Beiz. Also Vorfall, naja, es war ein Riesenkrach: Weil ihr jaulend masturbierender Jazzrock mir den letzten

mich dann vor Squalen, was für ein grässliches Wort, jenem Impfstoff gegen Anthrax, der Hunderttausende von amerikanischen Soldaten das Golfkriegssyndrom beschieden hatte. Mich schauderte, als sie meinen Arm ergriff und wie vom Virusaff gebissen schrie: Tus nicht, Charlie, tus nicht.

Leicht verstört erledigte ich meine Einkäufe. Zuhause hatte ich endlich Zeit, das Broschürchen

# Lieber mampfen als impfen, hoho.

Nerv raubte, drohte ich, ihr ihre Kassette in den Kaffeeröster zu stecken, worauf sie tobte, ich solle mich hier nie mehr blicken lassen.

Jetzt waren wir in einem Abendverkaufs-Engpass dermassen stecken geblieben, dass wir ein paar Worte wechseln mussten. In der Art, was denn die Schilddrüse mache, und ja, die Bronchien tun auch nicht so, wie sie müssten. Dann aber machte sie, schon immer eine Verschwörungstante, sofort ernst: Ich solle mich auf keinen Fall impfen lassen, denn diese weltweiten Massenimpfungen seien ein jahrzehntelang vorbereiteter Plan, um die Menschheit auf zwei Milliarden oder noch weniger zu reduzieren, nur eine winzige Gruppe von Eingeweihten wisse von dieser hoch geheimen Teufelssache. Atemlos nannte sie mir den Namen einer Medizinjournalistin namens Jane Bürgermeister und warnte des Asiaten zu studieren. Samen anhaltender Freude, hiess es darauf: Wenn wir Samen von Mitgefühl pflanzen, erleben wir Freude – wenn wir Samen von Ärger pflanzen, erleben wir Leiden. Offenbar ging es um Dzogchen, und diese Dzogchen, wer auch immer das ist, luden zu Retreats, also Rückzugstreffen, zum Beispiel zum «Kreis der zwölf Glieder des abhängigen Zusammenwirkens» auf den Flumserberg. Das war aber längst vorbei, weil im Mai gewesen, und jetzt kam nur noch Südindien in Frage.

Trotzdem war ich leicht erregt und traf Vorbereitungen, den Abend wohlig ausklingen zu lassen. Wie ich mich seufzend in den Opasessel fallen liess, hoffte ich auf einen grossen, langen, schweren Schneefall. White Christmas for Swine-Flue-Junkies! Ab in die Krippe!

Gehabts euch wohl, Charlie Pfahlbauer jr.

SAITEN 12.09



Das Restaurant mit Stil

## Mediterran Essen & Trinken

Das Mittelmeer ist ein Meer der unendlichen Veilfalt. Es ist das Meer der Leuchttürme, der Muscheln, der Sirenen und der verträumten Insel...



Nach der Totalrenovation der Küche und der erweiterten Menükarte für Feinschmecker mit türkischen Speisen haben wir unser Restaurant wieder geöffnet.

### Was wir ganz neu für Sie auf unsere Menükarte aufgenommen haben:

Meze / Vorspeisen		Hauptspeisen Fleisch		Hauptspeisen Vegetarisch	
Fetakäse mit Oliven	6.50	Döner Kebap		Falafel	
Cacık / Tsatsiki – Minzjoghurt mit Gurke	7.00	im hausgemachten Pide-Brot	8.50	im hausgemachten Pide-Brot	8.50
Haydari / Käsecreme	7.50	im Fladenbrot (Dürüm)	9.00	im Fladenbrot (Dürüm)	9.00
Domates Ezmesi / Tomatenpüree	7.50	im Teller	16.50	im Teller	16.50
Patlican Salata / Auberginen-Salat	7.50	Hamburger im Brot	8.50	im Teller (kleine Portion)	12.50
Humus	7.50	Sis Kebap / Lammfleischspiess	21.50	imam Bawide / Imam fiel in Ohamasht	15.50
Rus Salatası / Russischer Salat	7.50	Tavuk Şiş / Hühnerspiess	14.50	İmam Bayıldı / İmam fiel in Ohnmacht Kızartma / Gebratenes Gemüse mit Tsatsiki	14.50
Havuç Salatası / Karotten-Salat	7.50	Köfte / Saftige Hackfleischbällchen	18.50	Griechische Brottasche	8.50
Gemischte Vorspeise	12.50	İskender Kebap	18.50	Börek / Gefüllte Teigrollen	8.50
		Adana-Kebap	18.50	Durek / defulle Felgiolieli	0.00
Salate		Adana-Kebap mit Joghurt	19.50	Pide	
Yeşil Salata / Grüner Salat	6.50	Kuzu Pirzola / Lammkoteletts mit Gemüsespiess	21.50	Peynirli Pide / Pide mit Schafkäse	10.50
Karışık Salata / Gemischter Salat	9.50	Karışık Izgara / Gemischter Grill	32.50	Portion Pommes	Application (Springer
Taboulé / Couscous-Salat	9.50	Musakka / Moussaka	16.50	Portion Pommes	6.50
Çoban Salatası / Hirtensalat	9.50	Dolma / Gefüllte Peperoni	13.50	Fisch	
Mahmut-Salat	9.50	Güvec / Türkischer Schmortopf	16.50		15.50
Ton balığı Salatası / Thunfischsalat	9.50	Karnıyarık / Gefüllte Aubergine	15.50	Levrek / Seebarsch	
		Börek / Gefüllte Teigrollen	8.50	Īri Karides Şiş / Riesenkrevettenspiess	14.50
Suppen		Lahmacun / Teigfladen mit Hackfleisch belegt (pro. S	Stück) 8.50		
Sebze Çorbası / Gemüsesuppe	7.00	Konya Etli Ekmegi / Fleischbrot aus Konya	16.50	Desserts	
Tavuk Sebze Çorbası / Hühnergemüsesuppe	7.00			Baklava / Nuss-Honig-Schnitte	4.00
Kırmızı mercimek çorbası / Rote Linsensuppe	7.00	Pide		Fırında sütlaç / gebräunter Reispudding	5.50
		Kuşbaşılı Pide / Pide mit Voressen	14.50		
		Kıymalı Pide / Pide mit Hackfleisch	12.50		

Restaurant Limon, Linsebühlstrasse 32, 9000 St. Gallen, Tel 071 222 9 555, mittelmeer@limon.ch, www.limon.ch Öffnungszeiten: Montag - Donnerstag 09 - 24.00 - Freitag - Samstag 09.00 - 01.00, Sonntag Ruhetag