

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: 16.01.2026

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



Es 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 grippen-deutsch 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 gschmuckt werden kann, wer da sonst noch so herumhockt und manchmal sogar intim dauerflüstert.

Trotzdem kann man die Grippe gut gebrauchen, wenn man zum Beispiel in der hiesigen Shoppingzone 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 sollte 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 wisste 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 wohlige 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.

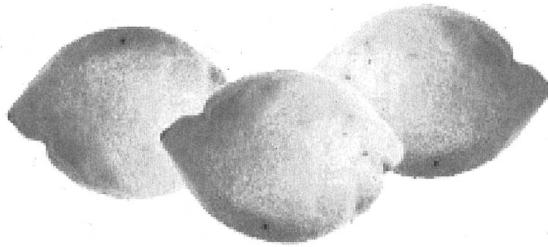


Das Restaurant mit Stil

Mediterran Essen & Trinken

Das Mittelmeer ist ein Meer der unendlichen Vielfalt.

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

Feta Käse mit Oliven	6.50
Cacık / Tsatsiki – Minzjoghurt mit Gurke	7.00
Haydari / Käsecreme	7.50
Domates Ezmesi / Tomatenpüree	7.50
Patlican Salata / Auberginen-Salat	7.50
Humus	7.50
Rus Salatası / Russischer Salat	7.50
Havuç Salatası / Karotten-Salat	7.50
Gemischte Vorspeise	12.50
Salate	
Yeşil Salata / Grüner Salat	6.50
Karışık Salata / Gemischter Salat	9.50
Taboulé / Couscous-Salat	9.50
Çoban Salatası / Hirtensalat	9.50
Mahmut-Salat	9.50
Ton balığı Salatası / Thunfischsalat	9.50
Suppen	
Sebze Çorbası / Gemüsesuppe	7.00
Tavuk Sebze Çorbası / Hühnergemüsesuppe	7.00
Kırmızı mercimek çorbası / Rote Linsensuppe	7.00

Hauptspeisen Fleisch

Döner Kebap	8.50
im hausgemachten Pide-Brot	
im Fladenbrot (Dürüm)	9.00
im Teller	16.50
Hamburger im Brot	8.50
Şiş Kebap / Lammfleischspieß	21.50
Tavuk Şiş / Hühnerspiss	14.50
Köfte / Saftige Hackfleischbällchen	18.50
İskender Kebap	18.50
Adana-Kebap	18.50
Adana-Kebap mit Joghurt	19.50
Kuzu Pirzola / Lammkotelets mit Gemüsespiss	21.50
Karışık Izgara / Gemischter Grill	32.50
Musakka / Moussaka	16.50
Dolma / Gefüllte Peperoni	13.50
Güvec / Türkischer Schmortopf	16.50
Karmıyarık / Gefüllte Aubergine	15.50
Börek / Gefüllte Teigrollen	8.50
Lahmacun / Teigfladen mit Hackfleisch belegt (pro Stück)	8.50
Konya Eti Ekmegi / Fleischbrot aus Konya	16.50
Pide	
Kuşbaşı Pide / Pide mit Voressen	14.50
Kıymalı Pide / Pide mit Hackfleisch	12.50

Hauptspeisen Vegetarisch

Falafel	
im hausgemachten Pide-Brot	8.50
im Fladenbrot (Dürüm)	9.00
im Teller	16.50
im Teller (kleine Portion)	12.50
İmam Bayıldı / Imam fiel in Ohnmacht	15.50
Kızartma / Gebratenes Gemüse mit Tsatsiki	14.50
Griechische Brottasche	8.50
Börek / Gefüllte Teigrollen	8.50
Pide	
Peynirli Pide / Pide mit Schafkäse	10.50
Portion Pommes	6.50
Fisch	
Levrek / Seebarsch	15.50
İri Karides Şiş / Riesenkrevettenpiess	14.50
Desserts	
Baklava / Nuss-Honig-Schnitte	4.00
Fırında sütläç / gebräunter Reispudding	5.50

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