**Zeitschrift:** Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
**Herausgeber:** A. Vogel
**Band:** 66 (2009)
**Heft:** 2: Allergien im Vormarsch

**Artikel:** Aus der Hand gefuttert
**Autor:** [s.n.]
**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-557470

**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:** 12.12.2025

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

# Aus der Hand gefuttert

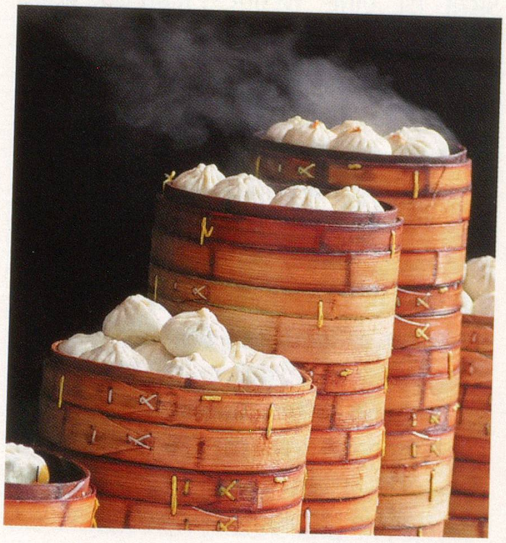
**In fast allen Ländern der Welt servieren Strassenverkäufer schnelle und billige Happen. Heisse Marroni, Bratwurst mit Brötchen oder der inzwischen fast schon «einheimische» Döner sind es bei uns. Was isst man anderswo auf der Strasse?**

### USA-Ostküste: New York Pretzel

Heiss und mit Senf – so lieben die Einwohner der Stadt New York und des Bundesstaats Pennsylvania die gute alte Brezel. Anderswo in Amerika sind Salzbrezeln klein und hart. Die weiche Brezel wurde zuerst vom Deutschen Frederick Trefz 1837 gebacken; heute gilt die warme Senfbrezel als besonders charakteristisch für New York und Philadelphia. Eine Brezel kostet etwa 1.80 Franken oder 1.15 Euro.

### China: Dim Sum

«Kleine Herzwärmer» heissen sie übersetzt. Chinesen lieben die gedünsteten oder frittierten Häppchen aus Reis- oder Nudelteig schon zum Frühstück. Eine traditionelle Dim-Sum-Füllung enthält meist Schweinefleisch, heute isst man z.B. in Hongkong lieber gesundheitsbewusst: Leichte Füllungen mit Gemüse, Muscheln, Fisch oder Shrimps sind der Hit. Ein Schüsselchen mit vier bis fünf Dim Sum bekommt man für umgerechnet etwa 2 Euro oder 3 Franken.



### Japan: Sushi «to go»

Nicht nur zu Hause und im Restaurant: Auch aus der Bento-Box zum Mitnehmen erfreut sich Sushi in Japan höchster Beliebtheit. Die vegetarische Variante schlägt mit etwa 1000 Yen, also um 13 Franken oder etwa 8 Euro zu Buche.

## Thailand:
## Mini-Omelette im Bananenblatt

Kleine Gerichte, Suppen und Snacks aus Freiluft-Garküchen und von Strassen- und Marktständen sind in Thailand überaus beliebt. Bananenblätter werden gerne benutzt, um allerlei Speisen einzuwickeln, auch um Fisch oder Fleisch darin zu garen.

Solche Mini-Mahlzeiten sind für wenig Geld zu haben, sie kosten zwischen 10 und 20 Baht. Zehn thailändische Baht entsprechen 35 Rappen oder 21 Cent.

## Mittlerer Osten: Falafel

Die frittierten Bällchen aus Kichererbsen oder Dicken Bohnen (Puffbohnen) sind der Renner in den arabischen Ländern und Israel. An Imbissbuden gibt es sie in Pita-Taschen mit Salat, Rohkost oder milchsaurem Gemüse, z.B. Dillgurken wie auf unserem Bild.

Billig ist der Spass in Israel nicht: Für einen Falafel-Snack werden bis 15 Shekel verlangt, das sind 4.60 Franken oder 2.90 Euro. In den arabischen Ländern ist Falafel meist deutlich billiger. • CR

## Ecuador:
## Gebratene Kochbananen und Mais

Grüne Kochbananen gehören in Südamerika zu den Grundnahrungsmitteln. In Ecuador liebt man sie vor allem in den Küstenregionen – für das Hochland ist eher die Kartoffel typisch.

Gebratene Kochbananen (patacones), oft auch als «maduro con queso» (gegrillt und mit Käse gefüllt) angeboten, werden von Strassenhändlern und auf Märkten feilgeboten. Auch gebratener Mais oder gegrillte Maiskolben (choclo) sind ein gern gegessener und günstiger Snack: So eine kleine Mahlzeit kostet um die 40 Cent oder 60 Rappen.