Sprühendes Leben

Autor(en): **Rauch, Hans-Georg**

Objekttyp: **Illustration**

Zeitschrift: **Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin**

Band (Jahr): **117 (1991)**

Heft 27

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

tende Suppe und in der Folge auch die sich selbst zubereitende Konserve herzustellen. Speziell im Camping- und im Einpersonenhaushalt-Bereich liegt hier ein gewaltiges Potential, das es noch auszuschöpfen gilt.

Das ist wirklich enorm ... also, ich muss schon sagen.

Ganz abgesehen vom technischen Standpunkt, ist diese Zubereitungsart auch vom Kulinarischen her ideal – es sollte uns schlussendlich möglich sein, die optimale Garzeit für jedes Gericht festzulegen und sozusagen direkt in die Konserve zu integrieren. Aber daran arbeiten wir noch.

Aber wie machen Sie das überhaupt – ich meine, dass es überhaupt warm wird?

Das ist eigentlich ganz einfach. Wir geben den Nahrungsmitteln einfach Chemikalien zu, welche beim Kontakt mit Luft reagieren und Wärme erzeugen. Als ungeeignet erwiesen sich bis anhin Kalium, Phosphor und Plutonium, da ihre Rückstände im Essen auf die Konsumenten eine unmittelbar letale Wirkung hätten. Wir sind aber ziemlich optimistisch, innerhalb der nächsten zwei Jahre zu einer anwendbaren Lösung zu kommen.

Ja ... und diese Suppe?

Kommt in die Sondermüllverbrennung.

Noch eine letzte Frage, Herr Dr. Raubein-Honigsüss ... Essen Sie eigentlich auch selbst die Produkte, die in Ihrem Labor entwickelt werden?

Wo denken Sie denn hin – als Lebensmittel-Wissenschafter weiss ich über gesunde Ernährung zur Genüge Bescheid, um eine solche Dummheit zu unterlassen.

Herr Dr. Raubein-Honigsüss, wir danken Ihnen für das Gespräch.

Sprühendes Leben