Delikat essen von Hundwil bis Ho-Chi-Minh-Stadt : die Welt zu Gast im Kochtopf

Autor(en): **Eckert, Harald / Otto, Lothar**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **142 (2016)**

Heft 5

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-952748

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

Delikat essen von Hundwil bis Ho-Chi-Minh-Stadt

Die Welt zu Gast im Kochtopf

Man muss nicht nach China, Vietnam oder Korea reisen, um Hunde und Katzen auf dem Speiseplan zu finden. Auch in helvetischen Gefilden sollen noch immer Gourmets wohnen, die ihre Haustiere gerne und oft liebevoll streicheln, um zu prüfen, ob das angesetzte Fleisch einen zarten und saftigen Verzehr verspricht.

Dass es auf der Welt zudem Regionen gibt, in denen sich leckere Insekten, Würmer und Raupen in Töpfen und Pfannen tummeln, ist auch hinlänglich bekannt. Ausgefallene Raffinessen haben etwa die Mexikaner, bei welchen Eier und Larven von Schwarzen Ameisen als Eintopf gereicht wird. Oder die Westafrikaner, die zur Geschmacksnuancierung eine knackige Fledermaus behutsam im Suppentopf mitkochen. Ähnlich köstliche Ideen gibt es bei Chinesen und Vietnamesen. Als Gegenstück der uns wohlbekannten Birne in der Flasche mit Williams-Christ-Brand ist dort zur abrundenden Verfeinerung des Reisschnapses eine Schlange ins Glasbehältnis eingelegt. Ob gebratene Wasserratten in Südamerika oder hartgekochte Entenembryos auf den Philippinen: Überall gibt es für den weltreisenden Gourmet verführerische Speisen. Sogar in Alaska, dort werden Elchnasen in Aspik als geschätzte Delikatesse serviert.

Man muss jedoch nicht in die Ferne schweifen, um ausgefeilte Feinschmeckergerichte zu entdecken. Auf Sardinien gibt es eine Käsespezialität, die erst dann verzehrt wird, wenn sich im Käseinnern Maden gebildet haben. Dagegen muten die in Frankreich und Italien geschätzten gebratenen Hahnenkämme recht einfallslos an. Auf Island wiederum sind eingeweihte Geniesser zu dem Schluss gelangt, dass Haifischfleisch erst dann seine Geschmacksfülle erreicht, wenn es in die Verwesung übergeht. Es seien noch geröstete Vogelspinnen, eingelegt in Bananenblätter, genannt (Thailand und Kambodscha). Oder Kekse, in die – an Stelle von Rosinen – schmackhafterweise Wespen verbacken werden (Japan). Natürlich mag es nun auch einige kulinarische Barbaren geben, denen bei solch exquisiten Spezialitäten nicht etwa das Wasser im Mund zusammenläuft; sondern die sich davon – Oh Gipfel der Ignoranz! – am Ende gar nicht angesprochen fühlen! Ihnen sei ein Satz von Fredl Fesl ins Kochbuch geschrieben: «Was für eine obszöne Brutalität, das zerquetschte Fleisch heimtückisch ermordeter Tiere in deren eigene Darmkanäle zu pressen, und unter der irreführenden Bezeichnung ‹Wurst› zu kredenzen!» – Bon Appétit!

HARALD ECKERT

LOTHAR OTTO

ANZEIGE