So isst die Welt : Panama

Autor(en): **Breuer, Thomas C.**

Objekttyp: **Article**

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

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

Heft 6

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-952793

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

Panama

€€$○○

Dem Panamaer ist das Leben ein permanentes Osterfest, denn er versucht stets alles zu verstecken, auch seine Nahrungsmittel. Sagt man überhaupt korrekt Panamaer? Panameño? Panamese? Damit fängt es schon an. Daher lieber gleich eine kurze Anamnese der panamesischen Küche: Wegen aktuell globaler Imageprobleme kochen die Panamacker derzeit hauptsächlich vor Wut.

Die Nahrungskette verläuft im Zick-Zack-Kurs, sodass sich die Herkunft einzelner Speisen nur schwer bestimmen lässt, selbst die Schnitzelbank umweht ein Geheimnis. Restaurantbesuche werden meist von Avocados (Rechtsanwälten) begleitet. Bei Eierspeisen zieht der Panamann das Rührei dem Spiegelei vor, weil man so viel darin verbergen kann. Spiegelfassaden hat es in der Hauptstadt ohnehin genug. Zu allen Mahlzeiten wird übrigens Brot gereicht, was die vielen Brotkastenfirmen im Land erklärt. Gerne auch Filzkartoffeln. Tamales sind Taschen aus Maisteig, mit welchen sich auch Transportprobleme beheben lassen. Im Norden des Landes, an der Schwarzgeldküste bei Cabrón, werden Landzungenfilets und Finsterbarsche serviert.

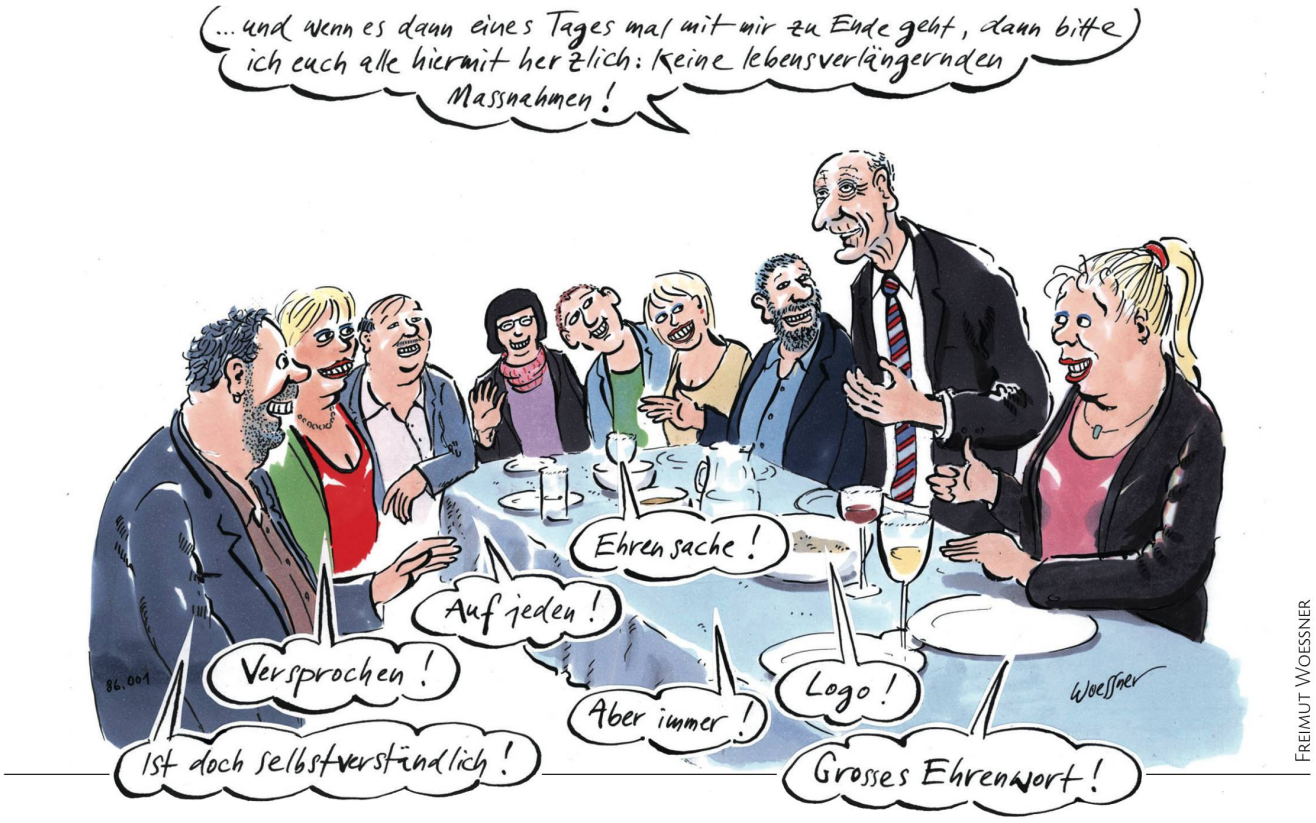
In Panama treffen Einflüsse aus afrokaribischer, indischer, amerikanischer und neuerdings auch Liechtensteiner Küche zusammen. Allen ist eines gemeinsam: Fleisch bis zum Abwinken. Selbiges kommt gerne in Deckelmäntelchen aus Maisteig daher und wirkt dabei eher undurchsichtig. Panama ist die Hölle für Veganer.

In Panamastbetrieben werden Millionen Hühner fabriziert, ein Renner ist Sancocho von der Halbinsel Azuero, ein Eintopf auf der Basis eines leckeren Hedgefonds aus gerupften Hühnchen. Fleisch muss in Panama der Hitze wegen ständig erst frottiert und dann frittiert werden. Kanzleiarbeiter frühstücken jeden Morgen ein armes Würstchen (salchicha) und laben sich an kaltem Kaffee. Gerne greift man auch zu Schleiereule (lechuza fonseca), falschem Hasen, Klammeraffenragout oder Meerschweinchengulasch in der Variation pazifisch oder akribisch. Da das Land demnächst in eine neue kanale Phase eintritt, sind derzeit Kanalratten billig zu haben. Wie gewöhnlich gibt es Brot und Kokosreis dazu und Gemüse wie Yucca, Squash oder Badminton beziehungsweise Früchte wie Cojones oder Mungo.

Obacht: Wegen der unvorstellbaren Bananenmengen sind die Gehsteige nicht ungefährlich. Damit sind wir beim Nachtisch: Panamisten lieben die ungesunde Lebensweise mit viel Zucker sowie Mehl und sind mit Begeisterung überwiegend übergewichtig. Die Süssspeisen werden daher begraben unter Bergen von Puderzucker. Windbeutel sind allerorts gerne gesehen, auch Soufflés sind beliebt, weil einfach herzustellen, heisse Luft gibt es schliesslich überall genug.

Thomas C. Breuer

Unser Senioren-Cartoon des Monats



Freimut Woessner