So isst die Welt : das Ländle

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

Objekttyp: **Article**

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

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

Heft 10

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-952900

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

Wider-Sprüche

■ Brombeerhecke im Spätsommer: Alle fruchtbaren Äste sind zerpflückt, nur die Dornen bleiben konstant.

■ Auch die Schleimspur einer Nacktschnecke glänzt in der Sonne.

■ Was taugt eine Faust im Sack gegen eine Stinkwut im Kopf?

■ Wutbürger sind säkularisierte Hassprediger.

■ Eine absolut brutale, menschenfeindliche Gewaltorgie ist im Begriff, globale Ausmasse anzunehmen. Die Fantasie ist zum ohnmächtigen Lückenbüsser eines pausenlosen Terrors geworden.

■ Simpler, aber naheliegender und in naher Zukunft möglicherweise unwiderstehlicher Vorschlag: Die eine Hälfte der Bevölkerung (selbstverständlich beiderlei Geschlechts) erhält eine sicherheits- und pflegefachtechnische Ausbildung nach dem neuesten Stand, die andere Hälfte wird von den Sicherheits- und Pflegefachexpertinnen und -experten rund um die Uhr gepflegt, beraten und überwacht.

■ Die spätesten Primaten werden die letzten sein.

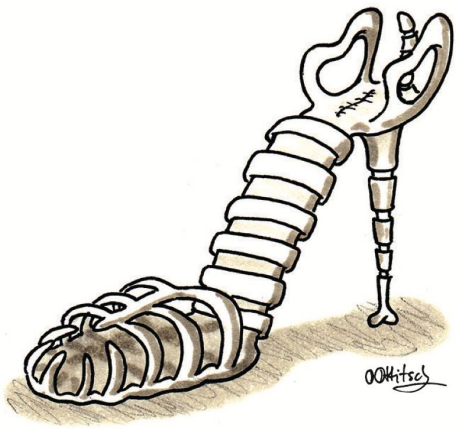
■ Was soll die viel beklagte Verwirrung der Geschlechterrollen? Wo doch die illusionslose Bejahung der Unumgänglichkeit und Unaufhebbarkeit dieser Verwirrung jede nur wünschbare Klarheit schafft!

■ Je geduckter die Teilnahmslosigkeit der Ungläubigen, desto penetranter die Glaubensarroganz der Gläubigen.

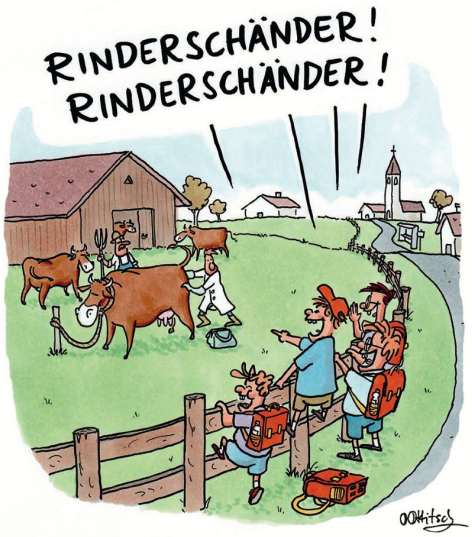
■ Du kannst dich für nichts begeistern? Dann entwickle halt eine Leidenschaft für deine Leidenschaftslosigkeit – und schon bist du wieder bei den Leuten.

Felix Renner

Oliver Ottitschs Querschläge



toter Schuh



So isst die Welt

Das Ländle ●●●●●

Nachdem die Schweizer den Wunsch der Vorarlberger nach Anschluss an die Eidgenossenschaft 1919 abschlägig beschieden hatten, konnte sich im Fast-Kanton die eigenständige Küche entwickeln. Die Rösti wurde mit einem simplen Handgriff einfach zu «Gröstl» umgebaut. Das Geheimnis: Mehr Sägespäne. Noch eine Besonderheit der Arlberger Küche: Wenn die Chefs dort der Hafer sticht, und das passiert häufig, dann kochen sie mit Heu. Das mag wie ein helvetisches Begrüssungskürzel klingen, meint aber getrocknete Grünlandpflanzen. Bei ihrer Heuküche geraten sie schnell mal ausser Rändle und Bändle, die Haubenköche zwischen Bregenz und Bludenz. Einige von ihnen kochen sogar crossover, also Arlberg-asiatisch wie das Gelbcurry aus dem Tal der Bregenzer Ach, bekannt als «Mellau Yellau», mit Heubuttermilch, Koriander und noch mehr Sägespänen. Dieses und Ähnliches wird unter dem Stichwort «Mund-Art» vermarktet.

Da wird dann schon mal ein Selchschopf über dem Strohfeuer gebraten, ein nicht ungefährliches Unterfangen: Denn beim grossen Würstlbrand von Damüls 1968 – ein ungeübter Brater hatte Stroh-Rum über die Würstl geträufelt – kamen unzählige Exemplare ums Leben, die Menschen aber glücklicherweise mit dem Heuschrecken davon.

Käse! Man darf den Käse nicht vergessen. Gut, den gibt es in der Schweiz auch, aber im Ländle erfreut den Touristen die «Käsestrasse Bregenzerwald» – eine ganze Strasse nur aus Käse, das können die Schweizer nicht bieten, auch wenn die Strecke mit ihren vielen Schlaglöchern sehr emmentalig daherkommt. Die Kühe im Grossen Walsertal werden wochenlang mit Bergkäse gefüttert, damit sie gleich Walser Käsfladen ausscheiden. Ähnlich verhält es sich bei den Kasspatzen. In Krumbach nehmen sich Gastwirte des Themas Moore an – über die Ortsgrenzen hinaus bekannt ist das «Ländlekalb in der Fango-Packung».

Vorarlberg beeindruckt durch den Bergwachtelauflauf, Meeresfrüchte vom Bodensee und das Nationalgericht «Cordon bleu» oder die praktischen Serviettenknödel, mit denen man sich auch gleich den Mund abwischen kann. Nicht zu vergessen die Weinkarte, die weitverzweigelt ist – wer hier nicht auf seine Kosten kommt, hat selber Schuld.

Thomas C. Breuer