Kulinarische Begebenheiten in Dänemark

Autor(en): **Manser, Joe**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Puls : Monatsheft der Gruppen IMPULS + Ce Be eF**

Band (Jahr): **24 (1982)**

Heft 10: **Kochen, Essen, Verdauen**

PDF erstellt am: **28.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-156375

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

Kulinarische begebenheiten in Dänemark

Zu ferien in einem fremden land gehört auch das abenteuerliche erforschen der kulinarischen besonderheiten. Die unsicherheit, ob wir unseren täglichen hunger zu stillen vermögen, kennen wir heute nicht mehr – eine der natürlichsten komponenten, die dem leben spannung verleihen, ist somit entfallen. Anstelle davon leisten wir uns vielleicht den luxus von lüsten nach unbekanntem gaumenkitzel. Speicheltriefend forschten wir deshalb in unserem ferienland Dänemark nach solchen höhepunkten, um diese analen bedürfnisse möglichst exotisch zu befriedigen. Sehr bald und immer wieder stiessen wir auf denselben begriff: smørrebrød. Offenbar eine in Dänemark sehr verbreitete und beliebte speise. Uns war klar, smørrebrød mussten wir kosten. Aber einfach etwas bestellen, ohne die geringste ahnung zu haben? Das ist ein echtes wagnis, vor dem wir zurückschreckten. Denn schliesslich will man als schweizer ja wissen, was man fürs geld bekommt. Eine speisekarte mit deutscher übersetzung brachte die ernüchterung: «smørrebrød = unspezifiziert belegtes butterbrot».
Leider wird aber diese nicht exotische, dafür währschafte dänische verpflegung, wie es in einem ferienprospekt so schön hiess, immer mehr durch «internationale essgewohnheiten» verdrängt. Sprich – äh – friss hamburger, hot dog, usa – äh – usw.

Joe Manser

en guete!

Von angenehmen und schmerzlichen erfahrungen mit dem essen

Essen und trinken gehören zu unseren alltäglichsten erfahrungen.Indem ich esse, bin ich. Ohne nahrung sterbe ich, nahrung gibt mir lebensenergie. Was ich mir einverleibe, wird vom objekt zum subjekt, wird teil meiner selbst. Nahrung ist zukünftiges ich.

Essen heisst nicht nur hunger stillen. Ich habe eine arbeit fertigzustellen. Habe mühe damit, komme nicht vorwärts. Fast unbewusst suche ich die küche auf, spüre naschbares auf. Ein blick in den kühlschrank, ein blick in den kasten, wo kuchenzutaten lagern: schokolade, mandeln, guezli sind gefragt, nur ein kleines stück, und diesmal das (zweit-)letzte!
Nach vier stressigen schulstunden als lehrer auf dem nach-hause-weg, vorbei an einem kiosk. Eine riesige leere in der magengegend, nicht hunger zwar, aber ein loch. Wie wärs mit einem «mars»? «o yes»! Essen heisst nicht nur hunger stillen.