# Pfahlbauer

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Saiten : Ostschweizer Kulturmagazin**

Band (Jahr): **16 (2009)**

Heft 185

PDF erstellt am: **25.05.2024**

**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**

# Lieber mampfen als impfen, hoho.

Es musste soweit kommen. Unsereiner kennt zwar noch immer niemanden, der von dieser schweinisch-pandemimosenischen Grippe ergriffen wäre, also recht eigentlich in den Sauenklauen steckt, oder auf gut grippendeutsch am Arsch ist, aber immerhin gibts Gerüchte, dass die Tante von Rotbacke jemanden kennt, der sie gehabt haben könnte, und dass eine entfernte Cousine von Sumpfbiber von einer Kollegin gehört hat, die eine kenne, deren Grossmutter sie vielleicht habe. Aber sie rennen jetzt alle zur Impfung, wie die Schafe, sogar im nächsten Umfeld, die allgemeine Aufregung ist noch schlimmer als bei den Zecken.

Verstehen Sie mich nicht falsch: Not that I care, wie der Ami sagt. Und nicht, dass ich mich pflege. Mein Motto war schon immer: Lieber mampfen als impfen, hoho. Schweine gehören nicht weggespritzt, sondern verzehrt. Währschafte Kost, besonders zur Metzgetezeit im Herbst, und die alten Omatricks haben noch jede saisonale Schwankung gebodigt; heisser Whisky, Honig um die Ohren, dampfende Zwiebeln auf die Brust, dergleichen Sachen halt, und wenns sein muss, ein Nachmittag in der Eukalyptusgrotte im Thermalbad St.Margrethen. Obwohls einem da schön gschmuch werden kann, wer da sonst noch so herumhockt und manchmal sogar intim daherflüstert.

Trotzdem kann man die Grippe gut gebrauchen, wenn man zum Beispiel in der hiesigen Schoppingzone lästige Leute abwehren will. Dem verzückten Asiaten, der kürzlich vor dem Globus auf mich zutrat, wollte ich schon zurufen: Du weg, ich Schweinegripp, gefährlich! Aber er rieb nur die Hände und lächelte. Also nahm ich husch sein Broschürchen und lief dann zielstrebig weiter – nur um in Helga zu stossen. Ausgerechnet, Helga hatte ich, wenn überhaupt, in den letzten Jahren nur noch von weitem knapp gegrüsst, seit jenem Vorfall in ihrer Beiz. Also Vorfall, naja, es war ein Riesenkrach: Weil ihr jaulend masturbierender Jazzrock mir den letzten Nerv raubte, drohte ich, ihr ihre Kassette in den Kaffeeröster zu stecken, worauf sie tobte, ich solle mich hier nie mehr blicken lassen.

Jetzt waren wir in einem Abendverkaufs-Engpass dermassen stecken geblieben, dass wir ein paar Worte wechseln mussten. In der Art, was denn die Schilddrüse mache, und ja, die Bronchien tun auch nicht so, wie sie müssten. Dann aber machte sie, schon immer eine Verschwörungstante, sofort ernst: Ich solle mich auf keinen Fall impfen lassen, denn diese weltweiten Massenimpfungen seien ein jahrzehntelang vorbereiteter Plan, um die Menschheit auf zwei Milliarden oder noch weniger zu reduzieren, nur eine winzige Gruppe von Eingeweihten wisse von dieser hoch geheimen Teufelssache. Atemlos nannte sie mir den Namen einer Medizinjournalistin namens Jane Bürgermeister und warnte mich dann vor Squalen, was für ein grässliches Wort, jenem Impfstoff gegen Anthrax, der Hunderttausende von amerikanischen Soldaten das Golfkriegssyndrom beschieden hatte. Mich schauderte, als sie meinen Arm ergriff und wie vom Virusaff gebissen schrie: Tus nicht, Charlie, tus nicht.

Leicht verstört erledigte ich meine Einkäufe. Zuhause hatte ich endlich Zeit, das Broschürchen des Asiaten zu studieren. Samen anhaltender Freude, hiess es darauf: Wenn wir Samen von Mitgefühl pflanzen, erleben wir Freude – wenn wir Samen von Ärger pflanzen, erleben wir Leiden. Offenbar ging es um Dzogchen, und diese Dzogchen, wer auch immer das ist, luden zu Retreats, also Rückzugstreffen, zum Beispiel zum «Kreis der zwölf Glieder des abhängigen Zusammenwirkens» auf den Flumserberg. Das war aber längst vorbei, weil im Mai gewesen, und jetzt kam nur noch Südindien in Frage.

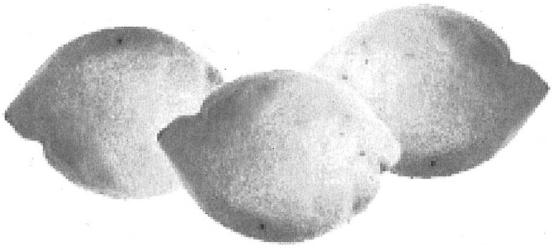
Trotzdem war ich leicht erregt und traf Vorbereitungen, den Abend wohlig ausklingen zu lassen. Wie ich mich seufzend in den Opasessel fallen liess, hoffte ich auf einen grossen, langen, schweren Schneefall. White Christmas for Swine-Flue-Junkies! Ab in die Krippe!
Gehabts euch wohl, *Charlie Pfahlbauer jr.*

# LIMON

*Das Restaurant mit Stil*

## Mediterran Essen & Trinken

Das Mittelmeer ist ein Meer der unendlichen Veilfalt.
Es ist das Meer der Leuchttürme, der Muscheln, der Sirenen und der verträumten Insel...



Nach der Totalrenovation der Küche
und der erweiterten Menükarte für Feinschmecker mit türkischen Speisen
haben wir unser Restaurant wieder geöffnet.

## Was wir ganz neu für Sie auf unsere Menükarte aufgenommen haben:

### Meze / Vorspeisen

| | |
|---|---|
| Fetakäse mit Oliven | 6.50 |
| Cacık / Tsatsiki – Minzjoghurt mit Gurke | 7.00 |
| Haydari / Käsecreme | 7.50 |
| Domates Ezmesi / Tomatenpüree | 7.50 |
| Patlican Salata / Auberginen-Salat | 7.50 |
| Humus | 7.50 |
| Rus Salatası / Russischer Salat | 7.50 |
| Havuç Salatası / Karotten-Salat | 7.50 |
| Gemischte Vorspeise | 12.50 |
| **Salate** | |
| Yeşil Salata / Grüner Salat | 6.50 |
| Karışık Salata / Gemischter Salat | 9.50 |
| Taboulé / Couscous-Salat | 9.50 |
| Çoban Salatası / Hirtensalat | 9.50 |
| Mahmut-Salat | 9.50 |
| Ton balığı Salatası / Thunfischsalat | 9.50 |
| **Suppen** | |
| Sebze Çorbası / Gemüsesuppe | 7.00 |
| Tavuk Sebze Çorbası / Hühnergemüsesuppe | 7.00 |
| Kırmızı mercimek çorbası / Rote Linsensuppe | 7.00 |

### Hauptspeisen Fleisch

| | |
|---|---|
| **Döner Kebap** | |
| im hausgemachten Pide-Brot | 8.50 |
| im Fladenbrot (Dürüm) | 9.00 |
| im Teller | 16.50 |
| Hamburger im Brot | 8.50 |
| Şiş Kebap / Lammfleischspiess | 21.50 |
| Tavuk Şiş / Hühnerspiess | 14.50 |
| Köfte / Saftige Hackfleischbällchen | 18.50 |
| İskender Kebap | 18.50 |
| Adana-Kebap | 18.50 |
| Adana-Kebap mit Joghurt | 19.50 |
| Kuzu Pirzola / Lammkoteletts mit Gemüsespiess | 21.50 |
| Karışık Izgara / Gemischter Grill | 32.50 |
| Musakka / Moussaka | 16.50 |
| Dolma / Gefüllte Peperoni | 13.50 |
| Güveç / Türkischer Schmortopf | 16.50 |
| Karnıyarık / Gefüllte Aubergine | 15.50 |
| Börek / Gefüllte Teigrollen | 8.50 |
| Lahmacun / Teigfladen mit Hackfleisch belegt (pro.Stück) | 8.50 |
| Konya Etli Ekmegi / Fleischbrot aus Konya | 16.50 |
| **Pide** | |
| Kuşbaşılı Pide / Pide mit Voressen | 14.50 |
| Kıymalı Pide / Pide mit Hackfleisch | 12.50 |

### Hauptspeisen Vegetarisch

| | |
|---|---|
| **Falafel** | |
| im hausgemachten Pide-Brot | 8.50 |
| im Fladenbrot (Dürüm) | 9.00 |
| im Teller | 16.50 |
| im Teller (kleine Portion) | 12.50 |
| İmam Bayıldı / Imam fiel in Ohnmacht | 15.50 |
| Kızartma / Gebratenes Gemüse mit Tsatsiki | 14.50 |
| Griechische Brottasche | 8.50 |
| Börek / Gefüllte Teigrollen | 8.50 |
| **Pide** | |
| Peynirli Pide / Pide mit Schafkäse | 10.50 |
| Portion Pommes | 6.50 |
| **Fisch** | |
| Levrek / Seebarsch | 15.50 |
| İri Karides Şiş / Riesenkrevettenspiess | 14.50 |
| **Desserts** | |
| Baklava / Nuss-Honig-Schnitte | 4.00 |
| Fırında sütlaç / gebräunter Reispudding | 5.50 |

**Restaurant Limon,** Linsebühlstrasse 32, 9000 St. Gallen, Tel 071 222 9 555, mittelmeer@limon.ch, www.limon.ch
**Öffnungszeiten:** Montag - Donnerstag 09 - 24.00 - Freitag - Samstag 09.00 - 01.00, Sonntag Ruhetag