

# Basler Bilderbogen

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **111 (1985)**

Heft 35

PDF erstellt am: **10.07.2024**

## **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.

# Warum schmeckt das Zeug so gut?

Nicht wahr, liebe Leser: Basel ist ja weltberühmt wegen seiner Leckereien. Nämlich wegen der Lächerli – auch Lägerli, Leckerli usw. geschrieben. Sie sind noch weltberühmter als

**Von Hanns U. Christen**

der andere Basler Exportartikel, die Fasnacht. Lächerli, Lägerli, Leckerli usw. haben den Vorteil, dass sie das ganze Jahr hindurch stattfinden, während die Fasnacht sich im Prinzip auf drei Tage konzentriert, die in Basel als «die drei schönsten Tage des Jahres» gelten. Selbst wenn an allen dreien der Schnee stürmt und einem die Knochen gefrieren wie Himbeerglace in der Antarktis. Das Prinzip wird oft durchbrochen, wie die meisten Prinzipien. Ein rechter Basler Fasnächtler fragt sich ja: «Was soll ich jahrelange Studien treiben, unter harten Entbehrungen, um endlich anständig trommeln oder das Piccolo blasen zu können – und dann soll ich das auf 0,8219178 Prozent des Jahres beschränken?» Weshalb in Basel das ganze Jahr hindurch gefasnächtelet wird, und exportieren tun die Basler Fasnächtler ihre Fasnacht auch, worauf sie edel geschmückt mit Kölner Karnevalsorden und Ernennungen zu Mainzer Ehrennarren und mit Münchner Doppelbockbierdeckeln heimkehren. Zu Hause angekommen, ausgeschlafen und wieder nüchtern sagen sie dann: «Also es ist schon ein Jammer, dass unsere Fasnacht nicht mehr das ist, was sie einst war!»

Wenn Sie, liebe Leser, nach Basel kommen und sich am Genuss der weltberühmten Basler Leckereien laben möchten, können Sie eine erstaunliche Erfahrung machen. Sie lassen also, ganz gemäss aufgedruckter Gebrauchsanweisung, ein Basler Lächerli, Lägerli, Leckerli usw. auf der Zunge schmelzen, und dann geniessen Sie es. Worauf Sie mit Erstaunen sagen: «Und das soll etwas Besonderes sein?» Was Sie da genossen haben, kann nämlich schmecken wie irgend etwas, das Sie in einem Supermarkt zu Pfullendorf (Südweststaat) oder in einem Supermarché in La Mouche-sur-Merdon aus dem Regal holten. Und gar nicht

so, dass es eine Reise nach Basel gelohnt hätte. Spinnen die Basler, dass sie so etwas in alle Himmel lüpfen. Oder was ist's?

Das bringt uns ins Herz der Sache. Lateinisch: media in res. Es ist immer gut, wenn man etwas Lateinisches zitiert. Das klingt dann so, als hätte man die Sprache der alten Römer studiert mit heissem Bemühen und sei dergestalt im Besitze einer höhern Bildung. Letztere ist wieder gefragt, weil so viele Leute dieselbe aus dem Fernsehen beziehen. Weshalb sie auch danach ist. Mais retournons à nos gourmandises.

Der Grund, weshalb nicht alle Lächerli, Lägerli, Leckerli usw. gleich gut schmecken, kommt daher, dass nicht alle mit den allerbesten Materialien gemacht werden. Das Rezept ist zwar meistens fast gleich, nicht aber sind's die Zutaten. Es zeigt sich auch bei den Lächerli jene Erscheinung, die allgemein verbreitet ist, seit Gegenstände von der Industrie im grossen hergestellt werden. Die geht so:

Man macht einen Prototyp, von Hand und aus Grundstoffen, die solid sind. Wenn der Prototyp dann ausprobiert wird, verringert man die Qualität so weit, dass das Ding gerade noch funktioniert wurde, und knapp zusammenhält – und das stellt man dann in Massen her für eine Kundschaft, die es nicht besser weiss. Ergebnis: alles ist an der untersten Grenze der Toleranz, aber es wird von der Werbung mit schönen Worten gepriesen, und die Leute glauben das dann. Weiteres Ergebnis: Wenn man dann einmal ein Produkt findet, das tatsächlich aus bestem Material mit handwerklichem Können hergestellt wurde, so stellt man sich vor Begeisterung fast auf den Kopf. Weil es nämlich viele Etagen höher in der Qualität ist als das, was man gewohnt war. So ist's mit allem, inbegriffen Lächerli, Lägerli, Leckerli usw. Es gibt noch immer Produzenten, die deren Qualität hochhalten, und deshalb kosten deren Lächerli usw. auch einiges Geld. Qualität hat ihren Preis. Es gibt aber auch andere, bei denen der Druck der Verpackung das Schmackhafteste ist.

Es gibt unzählige Substanzen, mit denen gute und daher kostba-

re Naturprodukte ersetzt werden können. Statt Vanille gibt's synthetisches Vanillin. Statt frischen Eiern gibt's Eipulver aus dem Fernen Osten. Statt Mandeln gibt's Erdnüsse, statt Butter gibt's Margarine. Und so weiter. Das Endprodukt sieht dann aus «fast wie richtig», aber es schmeckt anders.

Ich habe – um nicht mehr von den Lächerli usw. zu reden – zwei Paradebeispiele erlebt. In Italien, wo ja die Esskultur noch wesentlich höher ist als anderswo. Das war so:

Verschleckt, wie ich manchmal bin, habe ich mir zwei Süssigkeiten zu Gemüte geführt. Wie das Gesetz es befahl, muss auf der Verpackung angegeben sein, was darinnen ist. Auf der einen Packung stand: Entwässerte fettfreie Trockenmilch, Zucker, Glukosesirup, Pflanzenfett, kandierte Kirschen mit Schwefeldioxyd, Meringue mit Zucker, Eiweiss, Naturaroma, fettfreie Pulvermilch, Trockeneigeln, Algenextrakt, Randenfarbstoff, Milcheiweiss, Mono- und Diglyceride von Fettsäuren, Zitronensäure, Naturaromen. Auf der anderen Verpackung stand: Manitoba-

Mehl Typ O, Zucker, Haselnüsse erster Wahl, Sultaninen, frische Eier, tierisches Fett, Milch, Grappa, Rum, Brandy, Crema di Marsala, Nüsse, Mandeln, Butter, Makronen, Hefe, Pinienkerne, Zitrone, Salz, natürliche Gewürze.

Jetzt dürfen Sie, liebe Leser, raten: Was schmeckte besser? Sie werden es gemerkt haben. Das, was ganz ausgezeichnet schmeckte, war eine Gubana von Giuditta Teresa. Das ist ein gefüllter Hefekuchen, hergestellt von einem Nahezu-Einmann-Betrieb, bei dem die hochwertigen Zutaten nicht nur auf der Packung stehen, sondern auch in der Backstube verwendet werden. Resultat: ein aussergewöhnlicher Genuss. Mit Recht hat die Gubana Giuditta Teresa kürzlich den Preis als beste Süssigkeit Italiens bekommen. Trotzdem wird sie weiterhin als Fast-Einmann-Betrieb mit gleich teuren Zutaten in Handarbeit hergestellt. Denn sie soll ihre hohe Qualität behalten. Es gibt auch andere Gubane, so wie's auch andere Lächerli usw. gibt. Aber eben: die Qualität ist nicht überall dieselbe. Vive la grande différence!

LUFTSEILBAHN  
**Chäserrugg**  
UNTERWASSER  
Ein Erlebnis täglich bis 27. Oktober!

