

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 115 (1989)
Heft: 39

Rubrik: Und dann war da noch...

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.11.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Sprach- kultur auf der Menükarte

VON HANS H. SCHNETZLER

Schneller geht es wohl nicht mehr: Kaum war der Bericht über die Sprachsituation in der Schweiz bekannt, da ging man im Tessin schon zu Taten über. «Man» heisst in diesem Falle Marco Lunari, Chef der Sektion Sprachgastronomie im Tessiner Wirtschaftsdepartement. Freundlicherweise hat er sich dem *Nebelspalter* für ein Gespräch in bezug auf seine Tätigkeit zur Verfügung gestellt. Grazie!

Signor Lunari, Sie haben sich zur Verteidigung der italienischen Sprache etwas ganz Besonderes, sehr Originelles einfallen lassen. Worum geht es nun genau?

Si, es geht um die Bewahrung unserer «Italianità». Und da haben wir nun von unserer Sektion aus alle Gaststätten im Tessin verpflichtet, die Menükarten ab sofort nur noch italienisch zu schreiben.

Aber erschwert das nicht die Situation der Fremden, der Touristen im Tessin, die doch einen wesentlichen Teil des Einkommens in Ihrem Kanton ausmachen? Die wichtigste Industrie ist wohl der Tourismus im Tessin?

Si, certo, aber noch wichtiger ist uns heute die Italianità!

Nun gut, wie sieht nun eine typische Tessiner Menükarte aus? Hätten Sie uns vielleicht ein paar Beispiele?

Volentieri. Im Sopraceneri hätten wir beispielsweise das Grotto «Baloss» mit seiner weitherum bekannten «Salsiccia arrosta con patate fritte alla bernese», ganz typisch.

Adolf hat schon wieder eine Pilzvergiftung. Sein Hausarzt schimpft im Spital: «Jetzt reicht es aber. Ich habe Ihnen schon ein paarmal gesagt, dass Sie nur die Pilze essen sollen, die Sie auch kennen!» «Ich weiss», sagt Adolf unsicher, «aber ich kenne doch nur Fliegenpilze.»

Oder etwa in Bronco sopra Carusio das traditionelle Tessiner Gericht «Salsicette viennesi con patate fritte».

Und ein Beispiel vielleicht noch aus dem Sotoceneri, dem Gebiet um Lugano etwa?

Allora, im berühmten «Ristorante Tic-Tac» in Lugano gibt es täglich frische Tessiner «Polpette con patate fritte e insalata verde», oder in der «Trattoria Antica» einen feinen typischen «Piatto campagnolo bernese», oder etwas vom Besten, was unsere Gäste im Tessin immer wieder schätzen, das «Sminuzzato alla granda città delle banche sul Limmat», oder schliesslich der Hit der vergangenen Saison, die Tessiner «Pizza Züccchin»!

Nun, das tönt alles wirklich sehr verlockend und so italienisch! Aber könnten Sie, Herr Lunari, ausnahmsweise, wirklich ganz ausnahmsweise, unseren Lesern verraten, was sich hinter diesen Tessiner Namen auf den Menükarten verbirgt? «Insalata verde» heisst ja wohl grüner Salat und «patate fritte» vermutlich Pommesfrites?

Si, es kann aber auch Rösti sein.

Und die «Salsicce arroste»?

Das sind die beliebten Bratwürste.

Und die «Salsicette viennesi» in diesem Falle –

Giusto, das sind Wienerli.

Was ich hingegen gar nicht kenne, das sind diese «Polpette»?

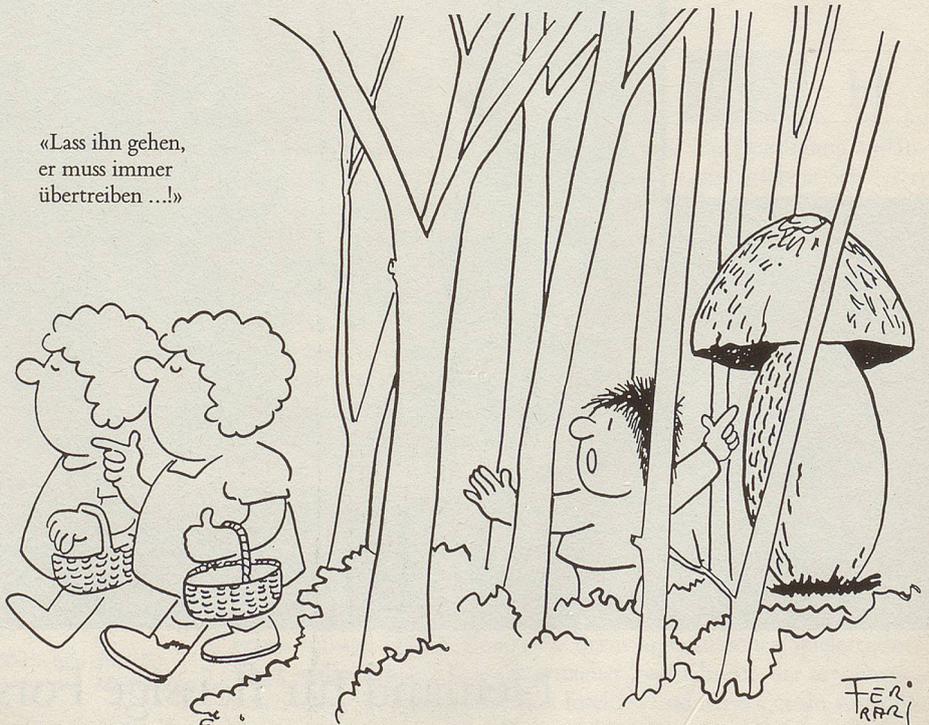
Wirklich nicht? Denen sagt man sonst Hamburger!

Ja, aber das «Piatto» –

Ah, il piatto campagnolo alla bernese, das ist doch die Bernerplatte, und il «Sminuzzato alla città delle banche», das ist Züri-Gschnezzeltes. Und für eine typische Tessiner «Pizza Züccchin» brauchen Sie nur einen Teig, eine Büchse Ravioli, eine Büchse Rösti und zur Dekoration einen halben Cervelat pro Person!

Ja, da kann man Ihrer Aktion nur von Herzen einen recht grossen Erfolg wünschen – und «Buon appetito»!

«Lass ihn gehen, er muss immer übertreiben ...!»



Und dann war da noch ...

... der Pilz, der keinen Pfifferling wert war. am