

Was dürfen Satyre? [...]

Autor(en): **Kriki [Gross, Christian]**

Objekttyp: **Illustration**

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

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

Heft 5

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.

Wider-Sprüche

- Ein Normalmensch-Darsteller. Kann der noch bei Trost sein?
- Bodenlosigkeit ist jetzt die neue Tiefe.
- Empathie will lieben, Antipathie ent-hüllen.
- Triumphalismus sensibler Vitalität: Nach dem Tod des greisen Gärtners hatte der alte Apfelbaum sein spätes Momentum und schlug nach allen Seiten aus.
- Sind Gourmets konvertierte Fresssäcke oder steckt das Feinschmeckertum in ihren Genen?
- Lieber eine Kalorienbombe im Bauch als ein grellfarbenedes Kolumbusei im Kopf.
- Ein Gourmet ist das Gegenteil eines Kostverächters oder Asketen. Im weiteren Sinn ist er ein Liebhaber aller schmackhaften, saftigen, fetten und somit auch sehr kalorienreichen Leckerbissen – selbstverständlich unter Einschluss aller lukrativen und unter Umständen auch eindeutig kriminellen Machenschaften.
- Mit Charakter Belastete sind gut beraten, wenn sie sich in Sachen Unbekümmertheit und Entscheidungsfreude bei Charakterlosen kundig machen.
- Die vorschnelle Erbötigkeit der Birnen: Sie lassen sich erweichen, bevor man sie dazu ermuntert hat.

FELIX RENNER



KRIKI (CHRISTIAN GROSS)



CARTOONS: ARI PLIKAT

So isst die Welt

Albanien



Die Spieler des EM-Gegners Albanien ernähren sich kaum anders als die der Schweizer Nati, da die meisten albanischen Kicker eh Super- bzw. Challenge-League spielen. Für das Essen bleibt nicht immer allzu viel Geld übrig, da das meiste beim Coiffeur landet. Generell lassen sie sich nur ungern in die Karten gucken – das gilt auch für Speisekarten. Dabei verblüffen die Skipetaren mit einer aussergewöhnlichen Küche, die nicht allzu fern der griechischen angesiedelt ist (wie das ganze Land letztlich auch). Die albanische Küche tendiert zu einer gewissen Rigorosität, die auf gewisse orientalische Einflüsse zurückzuführen ist, man denke nur an Datteln und Ohrfeigen, geschlagene Butter oder grobe Leberwürste. Längst ist Blutwurst beliebter als Bluttrache und Fischgerichte gängiger als Standgerichte. Die Lage im Land ist deutlich stabiler als auch schon, nur gelegentlich kommt es noch zu Aufläufen, bei denen manches zu Hackfleisch verarbeitet wird: dem legendären *Skipetartar*. Ausserdem ist die Balkanrepublik federführend bei der sog. Reptilienküche, nirgendwo auf der Welt mündet der *Kosovowaran* besser als im Spezialitätenrestaurant in der *Rruga Dritan Hoxha* in der Hauptstadt Piranha, wo übrigens ein Escort-Service die Weinbegleitung übernimmt, mit einer Riesenauswahl an Tischweinen und Wildschweinen.

Für manche Speisen bedarf es einer gewissen Einbildungskraft, z. B. *Patëllxhane te mbushura*, das sind gefüllte Auberginen, oder gefüllte Schafsdärme, die vorher allerdings entleert werden. Besonders verbreitet ist in Albanien das Albinoschaf, das in den zwanziger Jahren vom Gründer des Landes, Al Bano, zwangsangesiedelt wurde. Dazu reicht man gelegentlich *Turshia*, wobei es sich um eingelegtes und mariniertes Gemüse handelt. Leider werden die Garzeiten überstrapaziert, weswegen manche Zutaten ausgelaugt wirken.

Aus nichts etwas zu zaubern, ist für die Sterneköche Albaniens eine leichte Übung, z. B. beim beliebten Dessert *Revani me Niseshte* – aus Stärke (= *Niseshte*), Wasser, Butter und Zucker wird eine leckere Süßspeise gezaubert. Wer keine Schwäche zeigen will, nimmt eben Stärke. Dazu kippt man einen *Konjak Skënderbeu* – und schon ist das Menü perfekt abgerundet. *Ju bëftë mirë!*, wörtlich übersetzt: Möge es euch gut munden! Und die Nati sei ausreichend gewarnt.

THOMAS C. BREUER