

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 142 (2016)
Heft: 11

Artikel: So isst die Welt : Färöer
Autor: Breuer, Thomas C.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-952934>

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>

Wider-Sprüche

■ Der evolutionäre Sprung vom Vormenschen zum Homo sapiens ist für die Forschung eine Blackbox. Umso spannender und aufschlussreicher für jeden Beobachter ist jetzt die Regression des Homo sapiens zum Vormenschen.

■ Bei Licht besehen, hilft uns bald nur noch ein Hilflosigkeitsvorrang light.

■ Wir haben uns unter den Primaten in einer Art und Weise hervorgetan, dass es für uns – wäre es denn möglich – am besten wäre, alles wieder auf null zu stellen und unsere Evolution ganz von vorn zu beginnen.

■ Unser Leben ist eine langsame Dislokation von hier (einem Ort, den wir zu kennen glauben) nach da (einem Unort oder Ort, den wir nicht kennen).

■ Wenn wir gesund sind und hundert Schritte tun, passieren uns mit an Sicherheit grenzender Wahrscheinlichkeit ein paar Stolperschritte. Der Beweis dafür, dass wir keine Ausnahmeerscheinungen, sondern stinknormaler Durchschnitt sind.

■ Schmerz ist nicht teilbar, nicht erinnerbar – und schon gar nicht begründbar.

■ Kreativ sein sollen wir allesamt. Dann seid halt kreativ, bis euch die Ohren wackeln und ihr reif seid für das folgende, kreative Kreativitäts-Bashing: «Zum Teufel jetzt mit aller Kreativität!»

■ Krokodilstränen entquellen einer geheutelten Trauer ohne glaubwürdiges Motiv. Die damit verwandte unlautere Empörung ist eine intellektuell anspruchslose Erregung ohne sachdienliche Information.

■ Einbildung verhält sich zur Einbildungskraft wie die Fäkalsprache zur Poesie.

FELIX RENNER

Kunstgeschichte

Geburt des Kubismus



OLIVER ÖTTITSCH

So isst die Welt

Färöer



Im November gastieren die Fussballer der Färöer in der Schweiz. Ihre Heimat ein List Gewimmel von Inselchen und Eilanden zwischen Island und Südnorwegen, auch Schafinseln genannt, weil es dort mehr Wollträger hat als Einwohner. Obacht: Menschen mit derart fremden Essgewohnheiten sind immer für eine Überraschung gut. Natürlich dominieren Schafe und Fische den Speisezetteln, und dies in unterschiedlichsten Aggregatzuständen: «Ræstur», also abgehangen, am Anfang der Gärung. «Skarpræstur» – scharf abgehangen – sind Fisch oder Fleisch nach sechs bis neun Monaten Lagerhaft. Sie entwickeln bis dahin einen sehr strengen Geschmack, zartbesaitete Esser lesen besser darüber hinweg. Gegen diese Rezepte kann der Reisende aber Rechtsmittel einlegen, am besten in Salzlake. Überhaupt pökeln sich die Einheimischen gerne in aller Öffentlichkeit an. Bestellungen in den Restaurants von Tórshavn scheitern häufig daran, dass die Färinger oft ihre eigene Sprache nicht verstehen, nicht zuletzt wegen der ulkigen Buchstaben. Deshalb weichen sie gerne auf Gebrauchsdänisch aus. Der niedrigen Temperaturen wegen bezeichnet man die Färinger auch als Tiefkühlbrasilianer. Trotzdem züchten sie unermüdlich Gemüsesorten im Freien, zumal Hotdog mit Rotkohl zu den Nationalgerichten zählt, und dank eines unablässigen Nieselregens sind sowohl Gemüse als auch die Produzenten mit allen Wassern gewaschen.

Vom Schaf wird alles verwertet, von der Hodensuppe «Skólpa súpan» bis hin zum «Seyðahövd», also dem kompletten Schafskopf, der auch als Kartenspiel verwendet wird. Schafstalg wird bei «Fiskaknettir» verarbeitet, also Fischklösschen aus frischem Schellfisch. Wenn ein Schaf nicht die gewünschte Qualität aufweist, nimmt man gerne Schafes Bruder. Fisch wird oft als Stockfisch gereicht, wobei der Spazierstockfisch in der Gunst ganz vorne liegt. Ein Renner ist auch «Grindabúfur», ein leckeres Grindwalsteak mit Kartoffeln und weisser Sauce, das einem japanischen Briefwalsteak in nichts nachsteht. Derart gestärkt könnten die Färinger nun Bäume ausreissen, so es denn welche gäbe auf ihrer Insel. Die Ösis haben sie immerhin schon einmal in die Knie gezwungen. Væl gagrist – wohl bekomms!

THOMAS C. BREUER