

**Zeitschrift:** Saiten : Ostschweizer Kulturmagazin  
**Band:** 13 (2006)  
**Heft:** 151

**Artikel:** Bitte mit Fingerschutz  
**Autor:** Skinner, Barnaby  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-885212>

### **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**

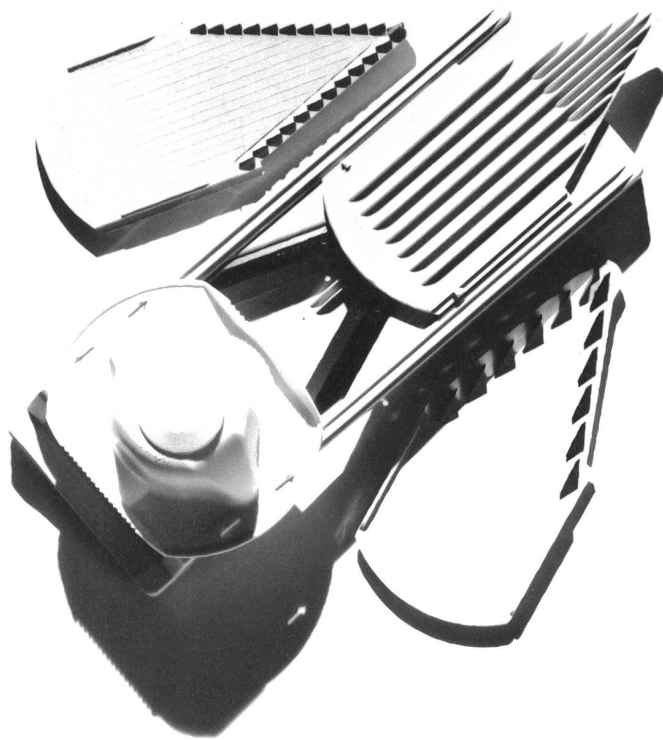
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 17.10.2024

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

**D**a steht er wieder, der Mann mit dem besten Gemüsehobel der Welt. Vor ihm türmen sich Zwiebeln, Rüeblli, Knollensellerie, Kartoffeln, Äpfel, Gurken, Peperoni, Lauch, Randen, Pilze, Tomaten und noch viel mehr. Daniel Meier aus Zürich ist einer der letzten echten und lauten Marktschreier. Erst Mitte vierzigsein genaues Alter will er nicht verraten – ist er schon ein Urgestein der Schweizer Jahrmärkte. Meier trifft man überall: Am Zibelemärit in Bern, am Markt von Bremgarten zu Ostern und Pfingsten und eben an der Olma. Während die Verkäufer an den Ständen nebenan lediglich vor einer Hand voll Leuten ihre Haushaltsgeräte und Putzmittel präsentieren, lockt Meier mit seinen Gemüsehobeln mehrere Dutzend Zuschauer an.

Das Geheimnis seines Erfolges ist sein untötlicher Enthusiasmus. «Die Finger bleiben intakt», sagt Meier ins Mikrofon, das im Nacken befestigt ist und sich zum Mund krümmt. Er steckt eine Kartoffel in den Fingerschutz und fährt ein paar Mal über die Röschti-Raffel. Mühelos hat er die perfekte Mischung parat, die nur noch in der Pfanne mit ein bisschen Butter angebraten werden muss. Dann nimmt er sich die Zwiebeln vor. «Selbst die grösste Zibele ist mit meinem Hobel im Nu klein gehackt, auch die ganz Grossen aus Tschernobyl», sagt Meier. Bevor er den Satz beendet hat, liegt die Zwiebel fein zerschnitten vor ihm. «Saftig ist sie auch noch», er nimmt das Kleingehackte in die Faust und der Saft tropft ihm zwischen den Fingern auf die vorher zerhackten Röschti-Kartoffeln. Meiers Sprüche sind abgedroschen. Nach über 25 Jahren an Schweizer Jahrmärkten ist das kaum verwunderlich. Trotzdem gewinnt er die Zuschauer. Je länger Meier hobelt,



# Bitte mit Fingerschutz

von Barnaby Skinner



Bild: Michael Rast und Adrian Elsener

desto mehr werden zu Kunden. Am Ende jeder Show hat er Dutzende gelbe Plastiksäcke mit seinen Standardraffeln und Informationsbrochüren zu noch ausgefeilteren Hobeln abgepackt.

Zuhause gestaltet sich das Gemüsehobeln schwieriger als von Meier versprochen. Mit Zwiebeln ist es beinahe unmöglich zu arbeiten. Sie rutschen im Fingerschutz herum und am Ende bleibt der äusserste Zwiebelring immer intakt. Beim Versuch, ohne Fingerschutz zu raffeln, kann man sich schnell einmal ein Stück des Daumens abrasieren. Mit den Tomaten klappt es schon besser. Der Haupt-hobel kann Scheibchen schneiden, die so filigran und schön sind, dass es schade ist, sie zu essen. Beim Hobeln von Champignons muss man darauf achten, möglichst grosse Pilze zu verwenden. Es braucht etwas Übung, um nicht auf halber Strecke hängen zu bleiben. Sobald man den Dreh raus hat, macht man Pilze, die aussehen wie die gewellten Chips von Zweifel; nur viel gesünder. Damit lässt sich allerlei Leckeres anstellen. Man kann sie kurz in der Pfanne in Butter oder Öl anbraten. Das Innere der Rillen bleibt frisch und knackig, während sich das Äussere goldbraun färbt. Freunde und Bekannte staunen bei einer solchen Salatgarnitur neidisch, mit etwas Speck und Mayonnaise kommen Sandwichs mit gewellten Champignons ebenfalls sehr gut. Nach dem Hobeln beginnen allerdings wieder die Probleme. Mit dem schnellen Eintunken ins Wasser, wie Daniel Meier behauptet, ist es nicht getan. Besonders der feine Hobel für Karottenstengeli oder Pommes Frites entpuppt sich als schwer zu reinigen. Auch hier holt man sich schnell blutige Hände.

**Barnaby Skinner**, 1974, ist Journalist und wohnt in St.Gallen. Er liebt Randen und Knoblauch, verabscheut Rosenkohl.



Bild: Michael Rast und Adrian Elsener