

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 118 (1992)  
**Heft:** 34

**Artikel:** Delikat und erlesen wie eine Heugümperpastete  
**Autor:** Herdi, Fritz  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-614497>

### **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:** 19.03.2025

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



Fritz Herdi

# Delikat und erlesen wie eine Heugümperpastete

In den Ferien gibt es oft Gelegenheit, fremde Kulturen kennenzulernen — meist allerdings eher oberflächlich. Übers Essen sind da schon tiefergehende Erfahrungen möglich. So etwa mit Kamelragout ...

Kamelragout, gibt's denn das? Aber sicher, überall dort, wo das Kamel Last- und Reit- und fast Haustier ist. So wie einst der Büffel für die Indianer unentbehrlich war. Etwas ungewöhnlicher klang es aber schon, als sich ein Zulustamm-Koch 1989 für einen Kochwettbewerb von Paul Bocuse meldete. Seine Spezialität: singhalesische Languste mit Krokodil. Für Zairer allerdings normal, da Krokodilfleisch für sie eine wichtige, auch auf dem Markt angebotene Nahrungsquelle ist. An der «Anuga 1989» in Köln gab's Alligatorfilet aus Zucht sowie entstachelten Kaktussalat. Alligator-Diät, pro Steak 150 Kalorien, wurde in New York Trumpf: kurz gebraten, Früchtesauce, ein Hauch Chnobli. Das Restaurant «Carnivore» in Nairobi schuf sich mit Zebra, Schakal und Krokodil-Kroketten («fast wie Hummer, mmmh!») einen Namen.

Wirt Marcel Gilbert bei Poitiers spezialisierte sich auf Biber in Zubereitungsvarianten. Kantonesen halten es mit Feldmäusen, viele Japaner mit Schlangen. Auf einem Bankett in Washington, an dem Ugandas Botschafter teilnahm, war Nilpferdfleisch einst das Hauptgericht.

## Vorsichtshalber Vegetarier

Einer Literaturjury der Zeitschrift *L'Inso-lite* wurde 1975 serviert: Pythonfleisch mit Meeresfrüchten, Bärenpastete, Elefantenrüssel geschmort, Känguruh-Ragout, Termiten mit Schoggisauce. Der Explorers Club in New York genoss schon Filet von fliegendem Fisch, Serengeti-Ziege, Seeigelbutter, Seegurke.

Chef Gordon vom Washingtoner Nationalzoo-Restaurant servierte schon mal, für die Anteater Association, Extravaganter wie Flusspferd auf offenem Feuer geröstet. Und bot auch Hippoburger sowie Hipposuppe an. Die *NZZ* berichtete vor Jahrzehnten über ein Dachsfest mit 80 Personen; da musste Meister Grimbart dran glauben.

Die Polizei im südchinesischen Shenzen stellte in einem Restaurant Adler und Affen sicher; Tiger und Eulen waren schon weg. Und obschon sogar in der Schweiz noch heute des Menschen treuester Freund vereinzelt in ebendiesem Menschen Topf wandert (vor Zeiten gab es im Züripiet ebenfalls offiziell Büsi-Jahresessen), können wir uns mit gewissen Spezialitäten in Korea nicht anfreunden. Als Publizist und Radiojournalist war Sepp Renggli während der Olympischen Spiele 1988 in Seoul jedenfalls «vorsichtshalber Vegetarier».

## Heuschrecken und wilder Honig

Einmal in meinem Leben, das war 1938, ass ich mit einer Zigeunerfamilie im Balkan Igelbraten. Nolens volens. Nicht übel, aber Igel gehören zu meinem Freundeskreis. Drum konnte mich 1957 in Paris das Lokal «Le Manouche», von einem ehemaligen Zigeunerkoch des Zirkus Bouglione geführt, nicht mehr reizen.

Immerhin gehörten etwas später bei der deutschen Bundeswehr zur Ausbildung von harten Rangers Igel und Schnecken mit zur Verpflegung. Geradeso wie beim Survival-Experiment 1989 im Jura-Waldgebiet (DRS-Sendung «Eins zu Eins») Heuschrecken. Man findet sie auch in den Küchen Marokkos, Thailands und anderswo. Wozu immer daran erinnert wird, dass — laut Bibel — Johannes der Täufer sich von Heuschrecken und wildem Honig ernährte.

Gewiss, Austern sowie Schnecken liegen bei mir sehr drin. Was kleiner ist, rühre ich nicht an, Krevettelchen ausgenommen. Trotz Chris Wagnone, Zoologe in Maryland, der in seinen Vortragspausen über das Insektenreich etwa mit Erdnüssen gefüllte Grillen und Hopster Newburg anbietet. Samt Hinweis, Insekten bestünden fast ausschliesslich aus Eiweiss. Mit süffiger Penetranz wird ja immer wieder betont, dass

Insekten (ganze Völker ernähren sich noch heute davon) eine supergesunde Sache seien. Forscher Gene DeFollart empfiehlt gebratene Wespenlarven (Mandelgeschmack) und Wasserwanzeneier. Der Franzose Bruno Comby rät zu Grillen, Spinnen (65 Prozent Protein, Schwein nur 17 Prozent), gebakkenen Schmetterlingen, Stubenfliegen roh, Ameiseneiern (die Ameisen selber sind ihm zu sauer).

## Schaben an Schoggi

Die chinesische Zeitung *Yang Cheng* empfahl in Wein marinierte Küchenschaben, gebraten, mit Schoggi übergossen. Mückenschwärme am Nyassafluss werden zu daumendicken Kuchen verarbeitet, Aroma ähnlich wie Kaviar oder «gut gewürzte Heugümperpastete».

Zur Belagerung von Paris, 1870/71, erschien ein Buch: «Cuisinière assiégée ou l'art de vivre en temps de siège». Als die Lebensmittel immer knapper wurden, kamen die Tiere aus dem Jardin des Plantes an die Reihe, so ein Rhinoceros für FF 80 000.

Nach der Kapitulation von Paris liess der geniale Koch Roches dem Kanzler Bismarck die «Filets de rat aux champignons» auftragen unter dem Namen «Délices de Sole à la Cambacérés». Das Rezept ... nein, lassen wir's im Bücherschrank!

Reklame

BAG Turgi  
Licht  
GOLD-RICHTIG

5300 Turgi  
056-33 01 11  
8023 Zürich  
01-272 58 44

BAG TURGI