

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 120 (1994)
Heft: 36

Artikel: Briefe aus dem hohlen Bauch
Autor: Biedermann, Christoph / Amherd, Rolf
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-609888>

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: 30.03.2025

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

BRIEFE

aus dem hohlen Bauch

Redaktorin Greti Leimgruber beschäftigt sich täglich mehrmals mit dem Essen. Rolf Amherd, angestellt im Magazin der Migros, ist als Grossneffe eines Bouillon-Vertreters gastronomisch vorgeprägt.

“ Liebe Greti, Isst Du noch Beefsteak Tartar? Ich schon. Meine Mutter pflegte jeweils zu sagen: «Lieber Creutzfeld-Jakob als Aids.» Ohne Rind geht's nun mal nicht rund in der genussbetonten Küche. Mit herumspitzendem Mark (etwa beim Schlachten) ist sicher Vorsicht geboten. Aber es wäre ja gelacht, mir nun deswegen das Rindsplätzli in meinem wahnsinnig geliebten Berner Ratsherrentopf vermiesen zu lassen. Und im Kopfsalat hat es ja auch Nitrat. Ich persönlich glaube, dass die ganze Geschichte eher Ausdruck jener irren Lustfeindlichkeit ist, die wir seit den Körnlipickern sattsam kennen. Lassen wir uns die kleinen kulinarischen Freuden nicht verderben, liebe Greti.

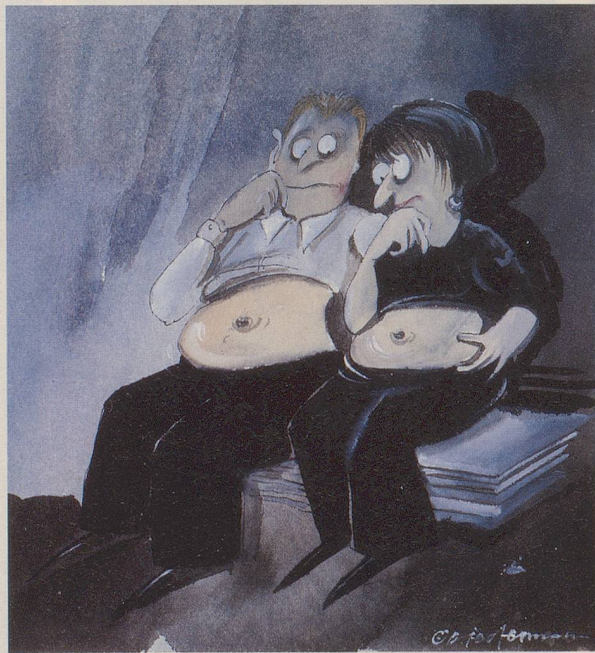
A propos Bern. Am Mittwoch habe ich nach der Plattentaufe von Christine Lauterburg einige meiner Berner Künstler- und Schauspieler-Freunde mit dem Rucola-Dip nach Deinem Rezept vom vorvorletzten Sonntag verwöhnt. Ein Volltreffer! Mariann – die Freundin von Alex (der glatte Cheib aus «Füürland 2», Du weisst schon) – sagte dann allerdings, im Original-Betty-Bossi-Rezept sei das Ganze mit Cantadou (einem 125-Gramm-Päckli Meerrettich)

vermixert. Das schmecke noch besser. Was meinst Du dazu? Ohnehin habe ich mich gefragt – ohne Dein Rezept in Frage stellen zu wollen, liebste Greti –, ob eine Prise Zucker mit eineinhalb Esslöffeln Crème fraîche und, wenn wir schon im Bernbiet sind, einem Sprutz Schafiser nicht *das* Quentchen Raffinesse ins Spiel bringen würden?

Neulich wies mich übrigens Nationalrat Jaeger, ein Jugendfreund, im Café Fédéral bei einer zünftigen Berner Platte darauf hin, dass man nun ja auch Chüngel nicht mehr guten Gewissens verzehren kann. Du erinnerst Dich: die Kännchen-Befreiungsaktionen militanter Tierschützer. Dieses Kesseltreiben kann einem schon ablöschen. Da lobe ich mir, trotz Rinderwahnsinn, ein währschafftes Buuregulasch: Du schneidest 500 g Rindfleisch und 100 g durchzogenen Speck in kleine Würfel und brätst sie an. Ablöschen; Gewürz, Bratengarnitur und Rüebliwürfel dazugeben, eine Stunde kochen. Erst dann fügst Du die würfelig geschnittenen Kartoffeln bei und kochst fertig.

Bon Ap', immer Dein Rolf

PS: Schade, war das unser letzter öffentlicher Briefwechsel!



CHRISTOPH BIEDERMANN