

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 101 (1975)
Heft: 20

Rubrik: Giovannettis Kaminfeuer-Geschichten

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: 14.05.2025

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

Giovannettis Kaminfeuer-Geschichten



Die modernste Bäckerei der Stadt lief vollautomatisch. Die Brote kamen, schon fertig in Scheiben geschnitten und verpackt, aus der Brotmaschine. Die Brötchen wurden von einem Brötchenroboter pausenlos ausgespuckt. Die gesamte Anlage wurde von einem Computer gesteuert. Der Bäcker konnte, wie durch Zauberei, die Maschinerie in Gang bringen, und sich nur noch dem Zeitunglesen und dem Betrachten des eingebauten Riesenfernsehapparates widmen. Überlegenheitsgefühl und Befriedigung erfüllten den Besitzer, doch schon nach Wochen konnte er sich nicht erklären, warum er wachsend unglücklich wurde. Die Tatsache, dass das Brot nach nichts mehr schmeckte und die Brötchen sich wie Schallschluckmasse assen, konnte nicht die alleinige Ursache sein. Der Wendepunkt kam erst viele Monate später, als er beschlossen hatte, die Wunderfabrik aus Eisenbeton zu verkaufen und wegzuziehen hinter die sieben Berge.

Dort hatte er ein liebliches Bauernhaus am Waldrand erworben. Ein Blumen-, Gemüse- und Gewürzgärtchen umrahmte das samtbraune, alte und schöne Gebäude. Der Bäcker baute sich einen Backofen mit Holzfeuerung, und begann dann Brot zu machen aus fremdgewordenen Zutaten: Mehl aus frischgemahlenem Vollweizen, echter Hefe, echtem Quellwasser. Bald erwachte der

Kunsthandwerker in ihm, als er mit dem Formen der Laibe begann. Erstaunt nahm er wahr, dass er sang. Singend gestaltete er eine blühende Vielfalt von Formen: Schwellende Rundbrote mit eingekerbten, glückbringenden oder schützenden Runen, das Flammenrad, die strahlende Sonne, die stangenförmigen Brote mit hell klaffenden Einschnitten und köstlicher knuspriger Kruste, Hufeisen, Seemannsknoten, Räder, Taschen, Ringe, Kreuze und Doppelkreuze. Kamen sie aus dem Ofen, dann hatte sich ihre Kruste verwandelt: goldbraun, wie mit Bassgeigenlack bestrichen, matt-rauh oder dick mit Mehl bestäubt, seidenglänzend kastanienbraun, goldgelb oder in der Farbe alter, kostbarer Hölzer, falb und trocken oder dunkelgebacken, schwärzlich-rotbraun glänzend wie ein Braten vom Spiess. Mandeln, Rosinen, grobkörniges Salz, Mohn oder Rosmarin gaben anderen Broten einen unverwechselbaren Charakter. Aus der Backstube kam ein Duft, der die Menschen magisch anzog. Die Käufer stellten sich ein von nah und fern, um Brot zu kaufen, welches Nahrung und zugleich Medizin, Gaumenfreude und Augenweide war.

Der Bäcker machte nun die beglückende Erfahrung, dass seine Freude an der Sache nachträglich wieder auf ihn zurückkam aus den dankbaren Herzen seiner Kunden.