

Huhnhäppchen contra Hamburger

Autor(en): **Sautter, Erwin A.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin**

Band (Jahr): **114 (1988)**

Heft 29

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-613227>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

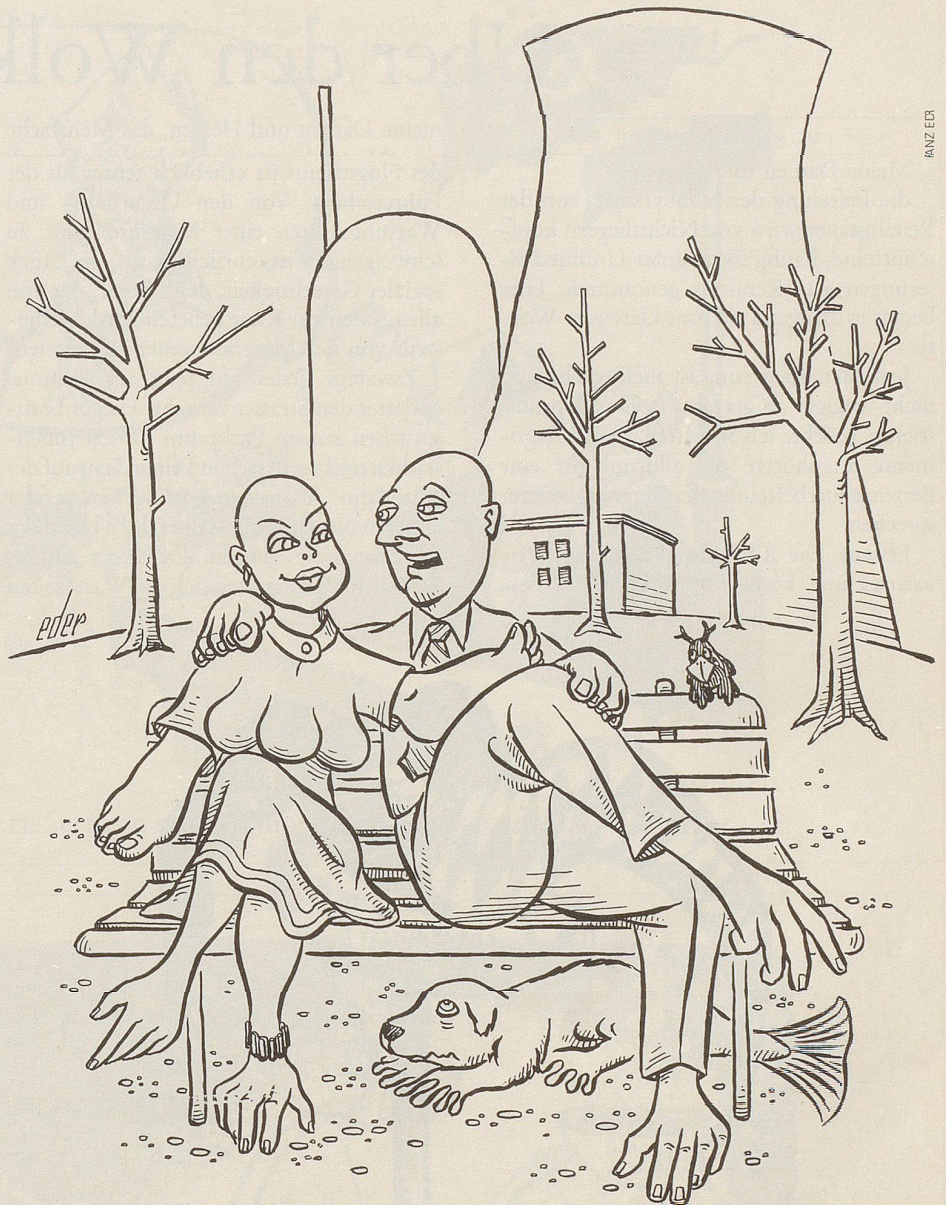
Huhnhäppchen contra Hamburger

VON ERWIN A. SAUTTER

In der Budapester Innenstadt tobt seit Anfang Mai ein Konkurrenzkampf, der bewusst und gezielt von Hungrigen – unter ihnen auch ausländische Touristen – täglich und bis in die tiefe Nacht hinein geschürt wird. Von Tränengaseinsätzen der Polizei hat man bis heute noch nichts vernommen, da sich das Publikum nach vollgeschlagenem Bauch eher friedlich verhält.

Wie konnte es soweit kommen? McDonald's war in der ungarischen Hauptstadt einmarschiert und hatte in der City einen Brückenkopf errichtet, also just dort, wo die City-Grill-Kette schon eine Gaststätte betreibt. Obwohl Amerikas bester Botschafter – geht die Liebe nicht durch den Magen? – seinen Laden in Budapest nicht rund um die Uhr offenhält, erfreut sich der Hamburger-Anbieter und Cola-Ausschanker «bereits ausserordentlicher Popularität», wie den Informationen des Ungarischen Fremdenverkehrsamtes (Tourinform) vom Juni 1988 zu entnehmen war. Die einheimischen City-Griller, die 24 Stunden am Herd stehen, haben nun zum Gegenangriff auf die amerikanischen Fastfooder geblasen und als neuen Hit das panierte Huhnhäppchen auf den Tisch der Esslustigen – unter ihnen auch ausländische Touristen (wie Tourinform stolz zu berichten wusste) – geworfen. Über den Ausgang der fröhlichen Schlacht um die Gunst der hungrigen Kunden, die durch die *Régiposta ucta* (City) und die *Váci ucta* (Fussgängerzone der Innenstadt) schlendern, hat man noch keine zuverlässigen Informationen erhalten können, da die Kämpfe zwischen Hamburger und Huhnhäppchen anhalten. Als die «wahren Gewinner dieses Konkurrenzkampfes» werden von Tourinform die Kunden bezeichnet: Ungarn und Ausländer.

Die Schweiz könnte jetzt in Budapest mit der Eröffnung von Fondue-Stuben gar die Menschen noch an den gleichen Tisch und hinter die gleiche Pfanne bringen – und einen weiteren Wirtestreit auslösen, der sich in einem östlich orientierten Land so westlich anhört, dass er zum touristischen Verkaufschlager würde.



«Ich finde, das ist doch alles nur eine Frage der Gewöhnung!»

Das Ei war *doch* zuerst

Die ewige Streitfrage, wer nun wirklich zuerst da gewesen ist, die Henne oder das Ei, scheint endgültig geklärt. Vor allem, was die Zukunft betrifft, steht fest, dass man dem Ei den absoluten Vorrang geben muss. Und das hat seine Gründe:

Die US-Firma Bon Dente Co. hat ein Ersatzei auf den Markt gebracht, das in Aussehen, Geschmack, aber auch bezüglich Verarbeitungseigenschaften durchaus mit einem Original-Ei mithalten kann. Selbst das Eigelb, das sich vom Eiweiss beim Kunst Ei sogar durch ein dünnes Häutchen

trennt, ist so täuschend echt, dass viele «Geniesser» gar nicht merkten, dass sie es nur mit einem Pseudo-Ei zu tun hatten.

Der grosse Vorteil des Kunst-Eis: Sein Kaloriengehalt wurde auf ein Drittel reduziert, zudem enthält es kein Cholesterol. Und was die Einkaufseigenschaften für die Hausfrau betrifft: Die Kunst-Eier werden dutzendweise in Originalpackungen wie die Normaleier verpackt.

Fehlt jetzt nur noch, dass man dazu auch eine Henne mitgeliefert bekommt ... ff