

Zeitschrift: Saiten : Ostschweizer Kulturmagazin

Herausgeber: Verein Saiten

Band: 11 (2004)

Heft: 129

Artikel: Die Wut-im-Bauch-Suppe

Autor: Dengler, Diana / Kuchenbuch, Robert / Schäfer, Marcus

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-885349>

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: 02.02.2025

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

DIE WOL- M- BAUCH- SUPPE

SUPPEN 4 REZEPT

Der Schweizer Wald erwacht zu neuem Leben: Rumänische Bankomatenknacker treffen auf weg-gewiesene Bahnhofpunks treffen auf Asylsuchende mit Nichteintretensentscheid. Auch die Familie Semjonitsch ist da, sie hat ein paar Reclam-Hefte mitgebracht und weiss guten Rat. *Bilder: Tine Edel*



1. «Es ist wohl so, dass die Verräter eine gute Zeit haben, wenn die Völker in Blut gehen.» Wenigstens der Wald bietet Zuflucht.

18



2. «So ist die Welt eingerichtet, und es ist nicht gut.» Also erst mal Holz holen.



3. «Wir brauchen neue Formen!» Stimmt, aber wer giessen will, benötigt Feuer.



4. «Und weil der Mensch ein Mensch ist, braucht er was zum Essen, bittesehr.» Also, auf, auf zur Küche!



5. «Der Griff nach dem Fleischtopf ist unsre Revolution.» Wo kein Fleisch ist, tuts auch Gemüse.



6. «Man darf sich nicht selbst betrügen.» Deshalb bereits zwischen die Zutaten des klassischen russischen Bortschtsch erste widerspenstige Wörter legen.



7. «Wenigstens einmal im Leben muss man der Wahrheit offen ins Auge blicken.» Die Steinpilze in 200 ml kaltem Wasser 15 Minuten einweichen. In ein feines Sieb abgießen, das Einweichwasser auffangen. Die Pilze in kleine Stücke schneiden.



8. «Da alle unter gleichen Verhältnissen geschaffen werden, sind alle gleich.» Das Öl im Kessel erhitzen. Die Zwiebeln darin glasig dünsten. Mit Gemüsebrühe aufgießen, mit Lorbeerblatt, Muskat, Liebstöckel und Rosenpaprika würzen. Nicht vergessen, die Zitate von Brecht und Büchner, Chechov und Müller u.a. einzustreuen. Die Brühe zum Kochen bringen.



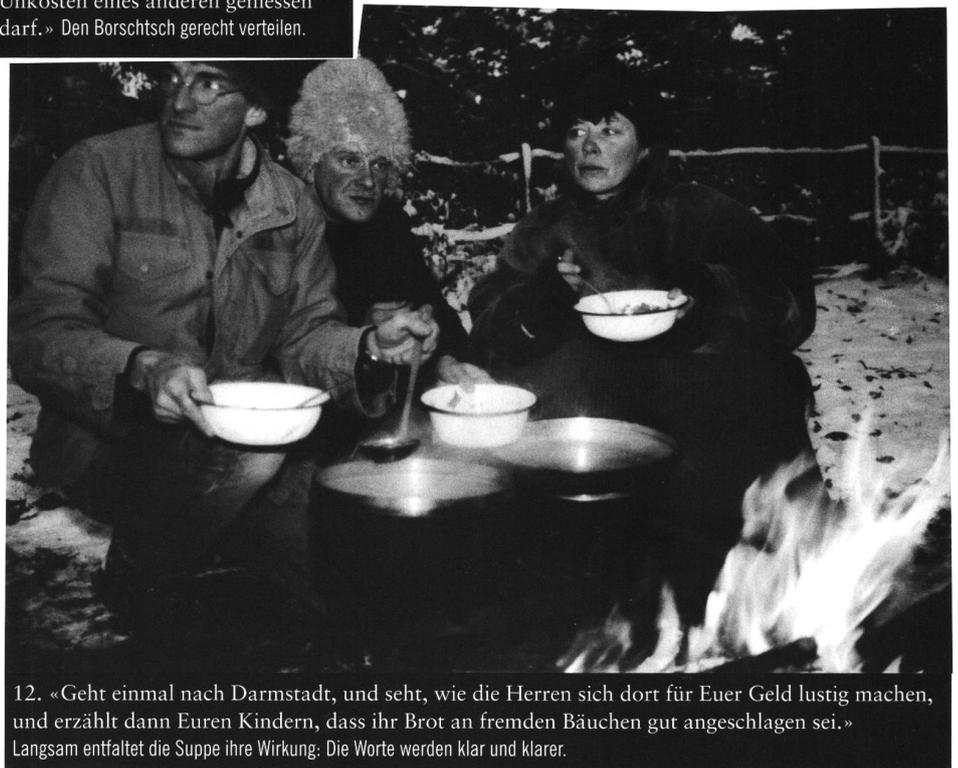
9. «Es darf daher jeder Vorzüge und darf keiner Vorrechte haben.» Knoblauch, Gemüse, Steinpilze und Einweichwasser dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Kessel verschliessen, eine halbe Stunde kochen lassen.



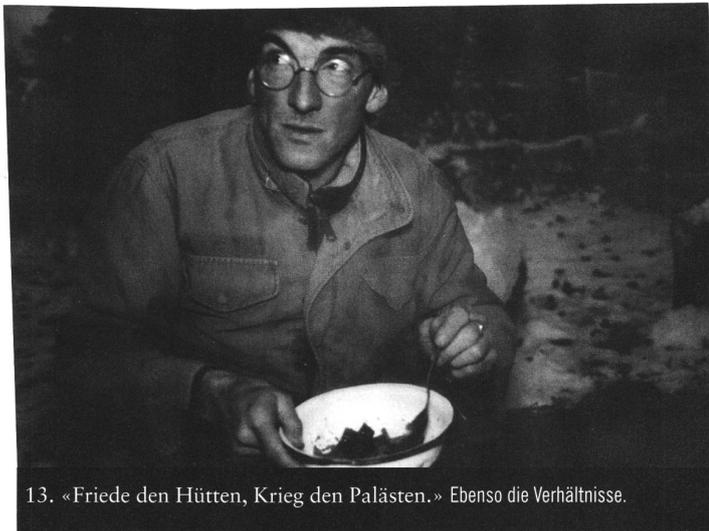
10. «Jeder muss in seiner Art geniessen können.» Kraut und Rüben mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken, mit Dill bestreuen. Saure Sahne dazu reichen.



11. «Jedoch so, dass keiner auf Unkosten eines anderen geniessen darf.» Den Borschtsch gerecht verteilen.



12. «Geht einmal nach Darmstadt, und seht, wie die Herren sich dort für Euer Geld lustig machen, und erzählt dann Euren Kindern, dass ihr Brot an fremden Bäuchen gut angeschlagen sei.» Langsam entfaltet die Suppe ihre Wirkung: Die Worte werden klar und klarer.



13. «Friede den Hütten, Krieg den Palästen.» Ebenso die Verhältnisse.

DIE KÖCHE:

Robert Kuchenbuch war bis diesen Sommer, Diana Dengler und Marcus Schäfer sind weiterhin Mitglieder im Ensemble des Theaters St.Gallen. In unregelmässigen Abständen lesen Kuchenbuch und Schäfer aus der russischen Trinkergeschichte «Reise nach Petuschki» vor, woher auch der Name Semjonitsch stammt. Ebenfalls mitgewirkt hat Jurek Edel.

DIE ZUTATEN:

(für 4 Personen)

- . 30 g getrocknete Steinpilze
- . 2 EL Öl
- . 1 Zwiebel, fein gehackt
- . 1 l Gemüsebrühe
- . 1 Lorbeerblatt
- . 1 Prise Muskat
- . 1 TL Liebstöckel
- . 1/2 TL Rosenpaprika
- . 3 Knoblauchzehen, fein gehackt
- . 200 g rote Bete, 1 cm dicke Stücke
- . 200 g Karotten, 1 cm dicke Scheiben
- . 100 g Sellerie, 1 cm dicke Stücke
- . 200 g Kartoffeln, 1 cm dicke Scheiben
- . 200 g Weisskraut, 1 cm breite Streifen
- . Salz
- . Pfeffer
- . 1 EL Zitronensaft
- . 2 EL Dill, fein gehackt
- . 200 g saure Sahne
- . 1 Zitat aus Bert Brecht und Hanns Eisler, Das Einheitsfrontlied
- . 7 Zitate aus Georg Büchner, Der hessische Landbote, Dantons Tod
- . 3 Zitate aus Anton Cechov, Der Kirschgarten, Die Möwe
- . 4 Zitate aus Heiner Müller, Der Auftrag



14 «Wir haben nur wenige Köpfe zu treffen, und das Vaterland ist gerettet.» Klar erscheinen auch die Massnahmen, darum:



15. «Wenn die Herren am Dienstag zurücktreten, darf auf der Revolution getanzt werden!» Auf getrennten Pfaden zurück in die Stadt, und dann ... hehe.