

BABEL

VON ANTONIO CERFEDA

La Baselstrasse con la sua cruda realtà
ci fa capire che lì, la vita è più vera
non c'è solo lustrini o abbellimenti
ma tanti negozi e vari alimenti
colori e sapori di tante nazioni
che vorremmo uniti, senza far distinzioni.
Invece, a sentire il commento generale
La Baselstrasse è considerata la strada
del male.

Die Baselstrasse mit ihrer harten Realität
gibt zu verstehen, dass dort das Leben
viel realer ist.
Es gibt nicht nur Pailletten und
Verzierungen,
aber viele Geschäfte und verschiedene
Lebensmittel,
Farben und Geschmäcker aus so vielen
Nationen,
die wir ohne Unterschiede vereinen
möchten.
Stattdessen hören wir den allgemeinen
Kommentar,
die Baselstrasse sei der Weg des
Schlechten.

Rezepte aus dem Café International

REZEPT VON LEO GOODWIN AUS NEW ZEALAND
ILLUSTRATION: CHRISTOPH FISCHER

My Food-Nest!



15 Neuseeland

(...)

Colonia Libera Italiana
si fa politica e si gioca a tressette
pugno chiuso e bandiere
G. Muzzi è il nostro Cavaliere
I grandi ideali abbiám messo da parte
adesso giochiamo solo a carte
tra di noi non c'è più discussione
guardiamo soltanto la televisione.

Die Colonia Libera Italiana
wo politisiert und «Tressette» gespielt
wurde
mit geballter Faust und Fahne.
G. Muzzi ist unser Ritter.
Die grossen Ideale haben wir beiseite
gestellt.
Jetzt spielen wir nur Karten,
unter uns gibt es keine Diskussionen.
Wir schauen nur noch fern.

Pavlova

Ingredients:
4 egg whites
1 teaspoon vanilla essence (5 ml)
2 teaspoons vinegar (10 ml)
1 cup sugar (250 g)
250 ml cream
cup icing sugar (50 g)
fresh fruit
(kiwifruit, raspberries, feijoa etc.)

Instructions:
Preheat oven to 250°C
Grease oven tray
Beat egg whites until very stiff
Fold in vinegar and vanilla
Add sugar and beat until smooth
Pile the mix onto oven tray (about the
size of a small cake)
Place pavlova in oven, and immediately
reduce the temperature to 100°C
Cook for 90 minutes
If cooked correctly (all ovens vary),
the pavlova should be crunchy
on the outside and like marshmallow
on the inside
Do not open the oven at all
white cooking!
Whip the cream and icing sugar
and spread on top
Decorate with fresh fruit

(...)

Adesso l'islam è il grande nemico
vietato costruire un minareto
il Muezzin dall'accento albanese
potrebbe dar fastidio al partito borghese.
Il Sentitreff punto d'incontro
impegno reale multiculturale
Multiculti è un valore
questa è la strada per un mondo migliore.

Der Islam ist jetzt der grosse Feind
Es ist verboten, ein Minarett zu bauen
Der Muezzin mit albanischem Akzent
könnte
die bürgerlichen Parteien belästigen.
Der Sentitreff bemüht sich echt
multikulturell
«Multikulti» ist ein Wert.
Dies ist der Weg zu einer besseren Welt.

Das vollständige Gedicht findet sich
unter www.sentitreff.ch

Pavlova

Zutaten:
4 Eiweiss
1 TL Vanille-Aroma (5 ml)
2 TL Essig (10 ml)
1 Tasse Zucker (250 g)
250 ml Schlagrahm
Tasse Puderzucker (50 g)
Frische Früchte
(Kiwi, Himbeeren, Feijoa etc.)

Zubereitung:
Ofen auf 250°C vorheizen
Ofenform einbuttern
Eiweiss steif schlagen
Essig und Vanille darunterziehen
Zucker beifügen und weich rühren
Masse kuchenförmig aufs Blech tun
(nicht platt streichen)
Pavlova in den Ofen schieben,
Temperatur sofort auf 100°C reduzieren
90 Minuten backen
Das Pavlova sollte aussen knusprig
und innen weich sein
Ofen auf keinen Fall während des
Backens öffnen!
Rahm schlagen (mit Puderzucker) und
Pavlova damit bestreichen
Mit frischen Früchten garnieren