

(12) Fressi Fressi

Götz Bury

Guten Abend allerseits! Angesprochen seien meinerseits, der ich die Ehre der Eröffnungsworte zur Ausstellung hier im gut gelüfteten Schau-ST.A.L.L. habe, Sie, die sehr geehrten Damen und Herren Genießerinnen und Genießer aus dem Mostviertel, vornehmlich aus Amstetten, von dem man munkelt, sein Name leite sich vom einstmaligen intensiven Hanfanbau her (also Amstetten=Hanfstetten), speziell angesprochen sei Andi Steiner als kulturaktiver Hausherr, Christian Dunkl als Namenskollege und individueller Schlafberater, Marianne Furtner als guter Geist, angesprochen seien alle Gäste aus dem Strudengau und dem kristallinen Waldviertelüberhang um Neustadtl und Kollmitzberg (Ardagger, Stephanshart), aber auch jene aus dem Machland und den Strindberggefilden um Saxen und Klam, dann die aus dem St. Valentinischen Hergezeiten, nicht zu vergessen die VerehrerInnen der einzigen namhaften österr. Barockdichterin Catharina Regina von Greiffenberg vom nahen Schloß Seisenegg in der Gemeinde Viehdorf, jener ISTER-Nymphe und deutschen Uranie (1633–1694), die mit 47 Jahren als lutherische und also verfolgte Witwe nach Nürnberg in den Umkreis der Pegnitz-Schäfer emigriert ist, dort weiterarbeiten konnte und um deren Nachlaß sich Prof. Dr. Heimo Cerny seit 1986 verdient gemacht hat

*Jauchzet / Bäume / Vögel singet! danzet / Blumen / Felder lacht!
springt / ihr Brünnlein! Bächlein rauscht! spielt ihr gelinden Winde!
walle / Lustbewegtes Träid!*

wie es zu Beginn eines ihrer prächtigen geistlichen Sonette heißt

unter all diesen Genießenden, zumindest Genußbereiten sei auch die sehr geehrte Frau KulturStadtrat Königsberger angesprochen (auch wenn sie z.Z. anderswo verpflichtet ist), vor allem aber ist gemeint der Inszenateur und Pfleger des Kunst-Genusses **Götz Bury**, und manchem beteiligten Genießer wird aufgefallen sein, daß man bei der Nennung dieses Vornamens GÖTZ das Sich-

Ergötzen und die Ergötzung als gesteigerte Form des Genusses mitklingen und mitschwingen hört und fühlt, und sei es die Ergötzung über das gut gebraute Kleebeer oder die gut gestopfte Kleezigarette (für alle, die auf Nikotinrauch verzichten wollen)

angesprochen also alle am Zustandekommen dieses Wochenendgenusses Beteiligten, der sich ja bis in die Sommermitte hinein fortsetzt, angesprochen nämlich mit der Frage: was könnte hinter dem **Begriff Genuß** und der **Aktion des Genießens** alles stecken und steckenbleiben oder auch hervorkommen und was ist gar von einer Kunst des Genießens zu halten und zu erwarten und wie ist so ein Können zu erwerben, zu üben und quasi in Fleisch und Blut übergegangen fortan selbstverständlicherweise zu praktizieren? Die Antworten auf diese Fragen sind vielfältig und einige davon werden in den Götzschen Beiträgen auch gegeben, gleichzeitig wohl auch neue und unerhörte Fragen zum Thema Genießen gestellt, etwa bei der vollverdaulichen Blumenvase für Feldmessen oder dem Trophäenmehl zur Bioverdieselung für Geländewagen der Jägerschaft.

Gehen wir vom Wort aus und dem oft verräterischen Wortlaut selbst: *genießen* steht im Wörterbuch zwischen den Wörtern *genieren* (also auch sich genieren) und *Genitale* (meist in der Pluralform als die Genitalien gebräuchlich), *genießen* steht also bereits lexikalisch in etwas heiklem Umfeld und trägt allgemein die Bedeutung von: etwas erhalten, erreichen, erlangen, ergreifen, fangen (gotisch: *nute*: der Fischer/Fänger, german. *nauta*: Nutztier, Vieh, Habe), Jacob und Wilhelm Grimm schreiben in ihrer Wortgeschichte gar von Menschenfang und Beuteverteilung, *genießen* bedeutet also auch: etwas zur Verfügung haben, in Nutzung nehmen (vielleicht auch gemeinsam mit Genossinnen und Genossen), Nießnutz und Nutznießung als Rechtsterminus siehe lateinisch: *usus fructus*/Fruchtgenuß: Nutzung fremden Eigentums: Sie erinnern sich vielleicht an diese Onkelgeschichte des Herrn aus dem kärntnerischen Bärenthal, wo es nicht vornehmlich um Besitz, sondern nur um Fruchtgenuß ging, wurde damals gesagt, im engeren Sinn also bedeutet *genießen* zu sich nehmen (Speisen und Getränke, siehe genießbar und unge-

nießbar, etwa bei Pilzen) und es bedeutet *Genuß* zuallererst die Nahrungsaufnahme, dann die Nutzung, etwa: in den Genuß einer Sache kommen, weiters Vorteil, Ertrag, Einkommen, Profit, Gewinn, *juissance*, *usage*, *avantage*, *revenu*, *emolentum*, *commodium*, *usus*

der moderne Wortgebrauch im Sinne von genüßlich, Genußmittel und Genußsucht sowie unserer ›Kunst des Genießens‹ setzt dann erst im fürstlichen Barock und mit den entsprechenden Importen (von Kaffee, Kolonialwaren etc.) ein, in der Formbildung folgt genießen/Genuß dem Modell fließen/Fluß, schießen/Schuß oder auf der semantischen Gegenseite: verdrießen/Verdruß

im Rechtsgebrauch versteht man unter *genießen* das Gegenteil von *entgelten* (neuerdings zahlen wir ja etwa bei der Post Entgelt und keine Gebühren mehr, gut: genießen kann man weder das eine noch das andere), halten wir für unseren Gebrauch fest: auch im neueren Sinn des Genusses und einer Kunst des Genießens ist eine *Nutznießung in Gemeinschaft* eine brauchbare Perspektive und ein schöner sozialer Zug, Sie als Angesprochene werden in der hiesigen Ausstellung bestimmt etwas von diesem kommunikativen Aspekt des Genießens wiederfinden und ausleben können (u.z. gar nicht im Sinne des sogenannten *stillen Genießers*, oder wie es heißt: *ein Kavaliert genießt und schweigt*)

jetzt sind vielleicht gleich ein paar Beispiele aus der Nahrungskette, Nahrungsherstellung sowie Nahrungsaufnahme am Platz, um vom Wortgeschehen genießen/Genuß *in medias res* zu gehen und nicht als erstes, was sich ja alle wünschen, mit dem Liebesgenuß zu beginnen, von dem es in der Franck'schen Sprichwörterammlung heißt: *liebhaben und nit genießen / möcht den Teufel verdrießen*

es geht also zuallererst einmal ums Grundbedürfnis **Brot**, u.z. um eine Anleitung in 7 Schritten zum Brotbacken sowie um eine Faktensammlung zum Thema unter dem Titel:

Hefeteig muß sich verdoppeln (Sauerteig vereineinhalbfachen)

Schritt 1: das Mehl in eine Schüssel geben und in die MehlMitte eine Vertiefung drücken

Brot aus Maismehl zerfällt leicht, Kartoffelmehl allein gilt als minderwertig, verbessert zugesetzt allerdings den Geschmack von Weißgebäck (z.B. im sogenannten Schwarzweckerl, insofern der Bäcker ›Schwarz‹ heißt), zur Not Kastanienbrot (die Kastanien fallen aus dem Fruchtstand/Igel wie das Manna vom Himmel, ein gefundenes Fressen), das war für den begüterten Körndlbauern (Cerealisten) stets verdächtig, in seiner Voreingenommenheit gegenüber allem, was man nicht selbst angebaut, vielmehr wie auf einer früheren Entwicklungsstufe aufgeklaut und gesammelt hat, Knöllchenknöterich als BrotRohstoff ist mühsam zu ernten, Isländisch Moos (SauGramperl) als Grundlage für BrotersatzMehl muß vor dem Mahlen erst entbittert werden (in Island und über Island hinaus), Weißdornfrüchte und Bucheckern lassen sich sammeln, trocknen, mahlen und druntermischen, von der Not getrieben stolchend durch die Welt dahin, wie im späten 15. Jhdt.

Schritt 2: die Frischhefe mit etwas Zucker (der den Gärungsvorgang beschleunigt) in Wasser oder Milch auflösen und in die Mehlervertiefung einrühren (bei Sauerteigbrotten jetzt diesen, nämlich den Sauerteig, beimengen)

Altbrot zur Pumpernickelsuppe (nach westfälischem Rezept) stundenlang in Wasser aufweichen, dann 1 Stunde kochen, Masse durchs Sieb durchstreichen, Magermilch und Dotter hinzufügen, den EiSchnee zieht man kurz vor dem Auftragen der Suppe mit kräftigen Schlägen unter, so empfiehlt es das Kriegskochbuch der Henriette Davidis von 1916, im 1. WK sei die Versorgungslage in der Heimat schlechter als im 2. gewesen (so die Großmutter)

Schritt 3: das Salz auf den Mehlrand streuen: es sollte nämlich niemals mit der Hefe direkt in Verbindung kommen

Korn als Überbegriff heißt jenes (gleich welches) Getreide, aus dem das Hausbrot (der verschiedensten Regionen) gebacken wird, Korn ist also: Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Hafer, Mais, Einkorn usw., der Gomser Sommerroggen aus dem Wallis braucht übrigens als einer der wenigen nicht gedroschen zu werden, die Körner fallen reif von selbst aus, Mehl, Schrot und Korn wird in der Verarbeitung

zu Brei, Mus (Miasl), Grütze, Fladen, Krapfen (roggener katholisch, woazener evangelisch), zu Brot (Wecken, Strutzen, Kasten, Laib) und zu Brötchen (Semmel etc.), die gezopften Weckerl/Striezerl heißen im Oberösterreichischen Flesslerl (bei Bestellung anderswo wird man nur dann verstanden, wenn man auch mit dem Finger hinzeigt)

Schritt 4: die jeweils nötige Flüssigkeitsmenge beifügen (bei Sauerteig besonders langsam) und den Teig gründlich kneten oder schlagen

Affenbrot (Bockshörndl zu Nikolo, die unknackbaren Kerne als Einheit für Karat), Magenbrot (als Leckerli auf Schweizer Wochenmärkten), Markusbrot (als Marzipan aus Lübeck oder von anderswo), was man heute Schwarzbrot nennt, war früher das helle Brot, wirklich schwarzes wurde vormals aus dunkler Kleie gemacht und an der heißesten Stelle des Backofens (der sogenannten »Kent«) gebacken, es war für die Schottsuppe bestimmt (so der AltBlasbichlBauer aus der Ramsau am Dachstein)

Schritt 5: den Teig zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen

rot, infra-, ultra-, rosarot, Brot, Grobbrot, Gebildbrot, Landbrot, Abendbrot, Erdbrot, Hefebrot, Knäcke Brot, Käsebrot, Mäusebrot, Früchtebrot, Leutebrot, Mittag-, Milch-, Misch-, Früh-, Knack-, Spezial-, Mandelbrot, Tafelbrot, gelbrot, Knödelbrot, Engelbrot, Semmelbrot, Kümmelbrot, Bettelbrot, Schüttelbrot

Schritt 6: den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durcharbeiten, in Form bringen/in eine Form (Simperl, Kasten-, Spring-) geben und ein zweites Mal rasten, d.h. gehen lassen

Hutzelbrot, Gnadenbrot, Roggenbrot, Morgenbrot, Aschenbrot, Kleienbrot, Türken-, Rosinen-, Nonnen-, Herren-, Hasen-, Gersten-, Quitten-, Weizen-, Bauern-, Korn-, Vollkorn-, Haferbrot, Bäcker-, Zucker-, Vesper-, Götter-, Butter-, Mais-, Reis-, Johannisbrot, Kuckucks-, Himmels-, Weiß-, Eiweiß-, Kommiß-, Haus-, Schrot-, Wurst-, Grau-, Zubrot, Schmalzbrot, Franzbrot, Schwarzbrot, goldrot, brandrot, Abendrot

Schritt 7: Brot im vorgeheizten Rohr bei entsprechender Temperatur (Roggen höchst, Weizen mittel, süße Brote wie Kuchen) knusprig backen

paun cumprau, misérgia damaun, gekauftes Brot, morgen Not (Sprichwort aus Vrin, Graubünden), hartes Brot ist nicht hart, kein Brot ist hart (Redensart aus der steirischen Ramsau)

und jetzt noch einmal die BackAnleitung, in Kurzfassung:

Teig muß sich verdoppeln: Mehl in Schüssel, mittig vertieft, Germ+Zucker in Wasser/Milch in die Kuhle, Salz auf Mehtrand (Kontakt zur Hefe vermeiden), befeuchten, kneten, gehen lassen, auf Mehlbrett nochmals gründlich durcharbeiten, wieder gehen lassen, backen

bevor wir auf das zweitwichtigste Nahrungs- und Genußmittel eingehen, Sie wissen schon, der Wein, *dar Wein. sonst fällt ma gar nix ein*, zwischendurch wieder ein bißchen Wortbildungslehre, wobei wir erkennen können, welche Genüsse uns in etwa zu Gebote stehen, und das läuft so:

Aktschluß, Entschluß, Kurzschluß, Nuß, Paranuß, Erdnuß, Genuß

Kaffeegenuß

Nachgenuß

Hochgenuß

Tabakgenuß

Vollgenuß

Alkoholgenuß

Branntweingenuß

Vorgenuß

Liebesgenuß

Lebensgenuß

Geschlechtsgenuß

(der besagte) Fruchtgenuß

Mitgenuß

Kunstgenuß

Kopfnuß, Brechnuß, Walnuß, Zirbelnuß, Haselnuß, Betelnuß,

Kalbsnuß, Kokosnuß, Muskatnuß, Überdruß, Schluß mit Genuß

man sieht also, daß im rückläufig alphabetischen Wörterbuch der Genuß von allen Arten von Nüssen umrahmt ist, während das Zeitwort *genießen* in ebendieser Sammlung zwischen den Wörtern *kurzschließen* und *aufspießen* zu stehen kommt, sich also in keiner sehr erquicklichen Umgebung wiederfindet

und jetzt wie versprochen zum **Wein** und seiner genüßlichen Beschreibung:

A: Nachhaltiger Duft nach Kaffee, Moos und getrockneten Kräutern.

B: Zarte Mokkaaromen.

A: Anklänge an Kakao, Vanille und Weichsel.

B: Wunderbar weich, gerbstoffbetont und dennoch intensiv.

A: Verhalten grasig.

B: Edle, ausgewogene Johannisbeertöne.

A: Dezente Kirschtöne und eine feinnervige Säure.

B: Vanillig-holziger, leicht rauchiger Ton.

A: Kräftiges, tiefdunkles Rubingranat mit violetter Unterton.

B: Beerige Gerüche schmeicheln der Nase, dann folgen Düfte nach gebranntem Zucker, Dörrobst und Pinie.

A: Präsent, ohne zu dominieren, extraktreich mit leicht rauchiger Note.

B: Finessenreicher Körper, Fruchttiefe.

A: Mit einer Nase von Dörripflaumen, leicht gebranntem Holz und dunklen Beeren.

B: Ehrlich und mollig mit feinem Gerbstoffgerüst.

A: Dezent gerbstoffhaltig mit Anflügen von Weichsel, Moos und Trüffel.

B: Nussig-lebendig mit einer würzigen Nase.

A: Mit einem Anflug von Zitronen und Limetten.

B: Dezent pfeffrig und elegant.

A: Mit dezenter Bananen- und Mandeltönen.

B: Im Duft verhalten.

A: Harmonisch, vollmundig und extraktreich.

B: Cremig süße gehaltvolle Frucht, die an Rosinen erinnert.

A: Komplexer, intensiver Körper.

- B: Weiche Tanninnoten.
- A: Der Duft bringt Töne von Honig und getrockneten Feigen.
- B: Liebliche Frucht, die an Datteln erinnert.
- A: Aroma von reifen Renetten, Quitten und getrockneten Marillen.
- B: Schmelzig und doch sanft, jugendlich mit herrlichem Pinienkern- und Apfelduft.
- A: Mit Duft nach Kirschen, Irisblüten und Flieder.
- B: Auf der Zunge geradlinig, mit delikatem Biss.
- A: Trocken, peppig und harmonisch.
- B: Maskuline, klare, aber dennoch unaufdringliche Tabak- und Ledertöne.
- A: Fein-rauchige Nase mit Lakritz und Pilz, speziell Champignon.
- B: Rauchig, gebrannte Düfte mit Anflügen von Gewürznelken und getrockneten Rosinen.
- A: Ein mineralischer Schiefertone unterstreicht seine Dominanz.
- B: Im Geschmack kommen Minz-, Stachelbeer- und Ringlottennoten zum Vorschein.
- A: Entfaltet im reifen Zustand eine Nase von Kaffee und bietet ein ausgewogenes Tanningerüst.
- B: Den Gaumen kitzeln Pflaumen- und Lindenblütenaromen, unterlegt mit leichtem Thymiantone.
- A: Erinnert in der Nase an Melonen, Brombeeren, Birnen.
- B: Geradlinig und harmonisch.
- A: Mit einem Hauch Guaven- und Nektarinenfrucht.
- B: Holundrige, erfrischende Geschmackstöne mit paprizierter Note und rundem Körper.
- A: Anflüge von Kiwi und Stachelbeere.
- B: Mit Düften nach Holz, Leder, Wildbret und Tabak.
- A: Sehr weich, voll und dennoch mild.
- B: Steuert Anflüge von Zedernholz und schwarzem Pfeffer bei.
- A: Im Abgang zeigt er schöne Länge.
- B: Gibt im Abgang den Geschmack nach rotbeerigen Früchten.
- A: Im Abgang zurückhaltend samtig.
- B: Im Abgang dezent pfeffrig und elegant.
- A: Der Abgang ist kurz und prägnant.

Wein-			
berg	geist	haus	laune
rebe	stube		
essig	glas	karte	lese
säure	traube		
faß	gut	keller	lokal
stein	trinker		
flasche	händler	kenner	panscher
stock	viertel		
garten	hauer	kost	presse
straße	zirl		

A:

Wein ist mein Trost, er macht, daß mir kein Geld verrost't. (Sprichwort)

Der Wein macht lose Leute. (Sprichwort)

Der Wein ist unter den Getränken das nützlichste, unter den Arzneien die schmackhafteste, unter den Nahrungsmitteln das angenehmste. (Plutarch)

B:

Der Wein erfindet nichts, er schwatzt's nur aus. (Friedrich Schiller, Die Piccolomini)

Beim Wein geht die Zunge auf Stelzen. (Sprichwort)

A:

In vino veritas! Im Wein ist Wahrheit! (Sprichwort)

Frankenwein – Krankenwein; Neckarwein – Schleckerwein; Rheinwein – fein Wein. (Sprichwort)

Nimmt der Wein den Kopf dir ein, sind auch die Füße nicht mehr dein. (Sprichwort)

Wenn der Wein eingeht, geht der Mund auf. (Sprichwort)

B:

Wer dich verschmäht, du edler Wein, der ist nicht wert, ein Mensch zu sein. (Joachim Perinet)

Ist der Wein im Manne, ist der Verstand in der Kanne. (Sprichwort)

Jemandem reinen Wein einschenken. (Sprichwörtliche Redensart)
Heißer Juli verheißt guten Wein. (Bauernregel)

A:

Ein gutes Glas Wein hilft den Alten auf die Bein'. (Sprichwort)
Zu Bacharach am Rheine, zu Klingenberg am Maine, zu Würzburg
an dem Steine, da wachsen gute Weine. (Trinklied)
Trink ich Bier, so wird ich faul; trink ich Wasser, so häng ich's Maul;
trink ich Wein, so wird ich voll; weiß nicht, was ich trinken soll.
(Alter Spruch)

A und B:

Es wird ein Wein sein, und wir werd'n nimmer sein. (Wiener Lied)

viel wäre zu sagen von den Bedingungen und auch von den Hinder-
nissen, die den wahren Genuß ermöglichen oder ihm auch im Wege
stehen, von den Fragen der Dosierung (die das Gift respektive
Heilmittel ausmacht), von den Grundbedürfnissen wie Sicherheit
und der merkwürdig genußblinden Begeisterung für Militärparaden,
so als ob es sich da um genußliche Spaßgeräte, nicht um Tötungs-
maschinen handelte, viel wäre zu sagen von der Gemächlichkeit, die
sich kaum jemand mehr zugestehen kann, überhaupt von den
Strategien der deklarierten Genußhaltung im Gegensatz zur unver-
stellten Wahrnehmung und wahren Empfindung, was immer man
darunter verstehen mag, ganz zu schweigen vom Ablenkungscharakter
gewisser Lebensstilvorgaben, oder einfach von der Tatsache, daß
man sich heute ja kaum mehr z.B. einfach Wein zu trinken getraut,
sondern für die Umgebung nur dann als wahrer Genießer/als wahre
Genießerin gilt, wenn man mit bewegtem und schräg geprüftem
Weinglas seine/ihre Kennerschaft ständig mitdemonstriert, voll
hinein in die Designierung ohne substanzuell innerliches Design

bevor ich Ihnen aber jetzt mit zivilisationskritischen Bemerkungen
komme, die Ihnen das, was man so gemeinhin Genuß nennt, gar
noch vermiesen könnten, und noch bevor das sorgsam vorbereitete
Buffet losbraust, darf ich Sie zu einem gemeinsamen alphabetischen
Herbst- das heißt **Obstgedicht** einladen, das dem Meister des

Capriccios Giuseppe Arcimboldo abgesehen und gewidmet ist – Sie kennen ihn von seinen Zusammensetzportraits – ein Gedicht, das je nach Appetit und Kenntnisstand erweiterbar ist und dessen Refrain so geht, ganz im Sinne des erwähnten Fruchtgenusses:

Obst im Papiersack fault nicht/klebt nicht/riecht nicht/näßt nicht
verlang deine Äpfel/Aprikosen/Apfelsinen/Asperl/Avocados/Ananas
Gold aus Costa Rica im Papier

Obst im Papiersack fault nicht/klebt nicht/riecht nicht/näßt nicht
verlang deine Bananen/Birnen/Bromberen/Berlepsch und Boskoop
(eigentlich Schöner aus Boskoop, also nach dem gleichnamigen
holländischen Ort) im Papier

Obst im Papiersack fault nicht/klebt nicht/riecht nicht/näßt nicht
verlang deine Citrusfrüchte/Chriesi (d.i. schwyzerdütsch für cerises/
Kirschen) deine Cox Orange/Corbezzole/Chirimoya/Carambolas aus
Malaysia (in Scheiben querschnitten sehen sie hübsch wie Sterne
aus) im Papier

Obst im Papiersack fault nicht/klebt nicht/riecht nicht/näßt nicht
verlang deine Datteln/Dirndl in im Papier

Obst im Papiersack fault nicht/klebt nicht/riecht nicht/näßt nicht
verlang deine Erdbeeren und Elsbeeren, deine Erdnüsse und Elstar
im Papier

Obst im Papiersack fault nicht/klebt nicht/riecht nicht/näßt nicht
verlang deine Feigen/dein faules Obst im Papier

Obst im Papiersack fault nicht/klebt nicht/riecht nicht/näßt nicht
verlang deine Granatäpfel/Gravensteiner/Gloster/Golden Delicious
(=Gelber Köstlicher)/Grapefruits/Guave und Gute Luise im Papier

Obst im Papiersack fault nicht/klebt nicht/riecht nicht/näßt nicht
verlang deinen Holler, deine Haselnüsse, Hagebutten und Heidel-
beeren im Papier

Obst im Papiersack fault nicht/klebt nicht/riecht nicht/näßt nicht
verlang deine Idared im Papier

Obst im Papiersack fault nicht/klebt nicht/riecht nicht/näßt nicht
verlang deine Jaffa Sweetie/Johannisbeeren/Josta/Jonathan und
Jonagold im Papier

Obst im Papiersack fault nicht/klebt nicht/riecht nicht/näßt nicht
verlang deine Kriecherl/Kirschen/Khaki/Kiwi/Kokosnüsse/Klar-
äpfel/Kronprinz Rudolph und Krummstiel im Papier

Obst im Papiersack fault nicht/klebt nicht/riecht nicht/näßt nicht
verlang deine Lederäpfel/Limonen/Limetten/Lychees aus Madagas-
kar (haselnuß- bis pflaumengroß, hochrot mit schuppiger Haut und
nicht eßbarem Kern, weiß-glasigem Fruchtfleisch und süßsauerwür-
zigem Geschmack) im Papier

Obst im Papiersack fault nicht/klebt nicht/riecht nicht/näßt nicht
verlang deine (und jetzt haben wir ca die Hälfte) Melonen/Marillen/
Maracujas/Macintosh/Maulbeeren/Moosbeeren/Mangostinen&
Mangos aus Brasilien (es sind das grünrote bis gelbliche ovale
Früchte mit orangefarbenem, sehr aromatischem Fleisch um einen
langgestreckten flachen Kern) im Papier

Obst im Papiersack fault nicht/klebt nicht/riecht nicht/näßt nicht
verlang deine Nektarinen und Nespole aus Spanien, Italien, Grie-
chenland oder der Türkei, verlang deine Naschis aus Israel (das sind
grammatikalische Zwitter, nämlich eine Kreuzung zwischen dem
Apfel und der Birne, schmecken etwas flau) im Papier

Obst im Papiersack fault nicht/klebt nicht/riecht nicht/näßt nicht
verlang deine Orangen/Oliven/Opuntien (die Früchte des Feigen-
kaktusses, auch Ohrwaschlaktus, arabisch sabra, Vorsicht vor den
haarfeinen Stacheln, sie lassen sich nur mit Nadel und Pinzette aus
der Haut entfernen), verlang den sehr späten Ontarioapfel im Papier

Obst im Papiersack fault nicht/klebt nicht/riecht nicht/näßt nicht
verlang deine Pflaumen/Papayas/Pampelmusen/Passionsfrüchte/
Persimonen (eine spezielle japanische Khaki)/Pomeranzen/Pomelos
(ein crossing zwischen Grapefruits&Oranges), verlang deine Pfirs-
che und Preiselbeeren im Papier

Obst im Papiersack fault nicht/klebt nicht/riecht nicht/näßt nicht
verlang deine Quitten (siehe auch Quittenkäse&Quittengelee, man
unterscheidet zwischen Quittenapfel und Quittenbirne, Quittenduft
gilt als saturnisch) im Papier

Obst im Papiersack fault nicht/klebt nicht/riecht nicht/näßt nicht
verlang deine Rosinen/Rosenäpfel/Red Star/Ribisel/Reineclauden=
Ringlotten im Papier

Obst im Papiersack fault nicht/klebt nicht/riecht nicht/näßt nicht
verlang deine Stachelbeeren/Schattenmorellen (eine Sauerkirschen-
art)/Schafsnasen/Schlehen/Sharonfrüchte (khakiähnlich, süß und
kernlos) und deine Strudler (diese alten Apfelstrudelapfelsorten) im
Papier

Obst im Papiersack fault nicht/klebt nicht/riecht nicht/näßt nicht
verlang deine Tutti Frutti, Tamarillos und Tollkirschen im Papier

Obst im Papiersack fault nicht/klebt nicht/riecht nicht/näßt nicht
verlang deine UmeboshiPflaumen (aus Japan) und deine Uhdler-
Trauben (aus dem Burgenland, speziell vom Eisenberg) im Papier

Obst im Papiersack fault nicht/klebt nicht/riecht nicht/näßt nicht
verlang deine Vogelbeeren&Vogelkirschen sowie die kandierten
Veilchen im Papier

Obst im Papiersack fault nicht/klebt nicht/riecht nicht/näßt nicht
verlang deine Wassermelonen/Weichseln/Weintrauben/Williams-
birnen und Wacholderbeeren im Papier

Obst im Papiersack fault nicht/klebt nicht/riecht nicht/näßt nicht
verlang deine X – hamma nix im Papier

Obst im Papiersack fault nicht/klebt nicht/riecht nicht/näßt nicht
verlang deine Ysopwurzel im Papier

Obst im Papiersack fault nicht/klebt nicht/riecht nicht/näßt nicht
verlang deine Zichorien/Zitronen/Zuckermelonen, verlang deine
Zwetsche/deine Zwetschge/deine Zwetschke (österr. nur so, nämlich
Zwetschke) im Papier

Obst im Papiersack fault nicht/klebt nicht/riecht nicht/näßt nicht
Papiersack.....reißt

ich danke für Ihre bisherige geduldige Aufmerksamkeit und ersuche Sie, dieselbe jetzt ganz den ausgestellten künstlerischen Genußangeboten zuzuwenden, der Mumia Aegyptiaca, dem Nacktschneckentoast, den Kakerlakenpastetchen und frittierten Feldratten, genießen Sie's aus vollem Herzen, letzter kleiner Hinweis aus der Werbung: *Genußtemperatur heißt Raumtemperatur*, nicht nur bei Kleebier und Rotwein, sondern auch bei Reif-Käse (18–22°C), erst dann entfaltet er sein volles Aroma und das schmeckt man, schönen Abend noch!