

Fasnacht 2010

Vereinigte Kleinbasler  
Alti Garde



### Sujet: Daag und Nacht e Kuchischlacht

Duesch in dr Stube aine schnappe,  
ob das am Daag isch oder z Nacht,  
kaasch vor Dym Färnseh ummezappe:  
s beegnet aim e Kuchischlacht.

Kocht wird hüt in alle Länder,  
vo Promis oder Koch-Virtuoose.  
Überall uff alle Sänder  
hett ain d Finger in dr Soosse.

Ohni Ruggsicht uff d Hygiene  
schnuurre sii wie d Confrenciers;  
bestimmt kennt kain in dääre Szene  
dr Bocuse oder Escoffier.  
Sii zaige s Hooch- und Niidergaare  
und pffffen uff d Ästheetik;  
traggtiere d Waare wie d Barbaare  
und halte nüt vo Eethik.  
Ob Hobbykoch, ob Lichter, Lecker,  
ob Schubeck, Bialek, ob Lafer:  
S göhn aim alli uff e Wegger,  
denn was gschwätzt wird isch Palaaver.  
Ob Studi, Epiney, ob Sager,  
was die schwaafle, isch rächt myys;  
Und d Maagerkoscht isch wirggig maager  
und gniegt grad für dr Knorrli-Pryys.  
Statt koche schwätze sii e Mischd  
und alli wänn e Groossi haa;  
kain vo de Köch isch Spezialischt,  
nit Stucki und nit Moosimaa.

Koche könne ! Syg e Glügg,  
verzapfen uns die Kuchiglöön;  
Sii bruuche fremdi Fachuusdrügg  
wo sii sälber nit verschtöhn:  
Im haissé Wasser Fleisch, als Mogge  
mutiert zem eedle "Pot au feu";  
En alte Fisch, s isch glych wie drogge  
haisst fachlig uusdruggt: "Truites au bleu"  
Anstatt Salz haisst s: "Fléür de sel"  
Statt Riebli haisst s "Karötteli",  
und Ziibele sinn generell  
vo jetz aa nur "Schalötteli".

Denn schwätze sii vo demi glace,  
vo Mirepoix und vo Fond de veau  
und maine denn, e Mise en place  
miech d Frau deheim au "aifach-soo..."

Überhaupt mainsch vor em Färnsehkassche  
d Kochkunscht syg nur Firlefanzen  
und schwupp: Mit aim Drugg uff e Tasche  
strahlt d Kuchi scho im schönschte Glanz.  
Doch wenn D' s deheim wottscht imitiere  
stellsch fescht: Dir fählt e Kochbrigaade,  
D Wohnig muesch neu tapeziere  
und d Kuchi hett totaale Schaade.

Derby hänn friehner doch scho d Fraue  
uns au mit feinem Ässe gloggt,  
doch sinn sii döört – ganz im Vertraue –  
nit ständig vor em Färnseh ghoggt.  
Sii hänn s no gleert ghaa vo dr Mamme,  
und hänn no kocht mit groossem Stolz,  
mit Liebi und mit FÜR und Flamme  
und hänn dr Härd no ghaizt mit Holz.

Wie hämmer uns no gfreut als Biebli  
an Häppistogg und Ärbli/Riebli.  
Mit sehr vuy Glügg hett s ghaisse: "Waisch,  
hüt isch Sunntig, drum gitt s Fleisch",  
wobyy men under de Häppi unde  
s Fleisch per Zuefall nur hett gfunde.  
Als Entrées Suppe und Salaat  
(gwürzt mit Knorrli-Aromaat).  
Und als Dessert – ohni Gschpass –  
E dünni Schyybe Ananas;  
Kirsch für dr Babbe, uus dr Fläsche.  
...Und denn hett s ghaisse: Gschirr abwäsche !

Luegt hüt e Mensch in d Heftli yyne  
löhn d Kochrezäpt aim nit in Rueh,  
Denn alli gänn, so wott s aim schyyne  
fascht überaal dr Sämferzue.  
S wird beschriiben und besproche  
gemääss em Redaggzions-Konzäpt,  
was d Huusfrau eventuell könnnt koche  
und liiferet derzue d Rezäpt:  
Doch wo sii s Kochbuech konsultiert,  
stellt sii fescht: Sii hett kai Zyt !  
Denn d Kochrezäpt sinn z kompliziert  
und zuedäm fählt dr Appetyt.  
Drum hett die Frau e Glanzidee:  
Panierti Stääbli vo de Fisch  
oder denn – s wird s niemer gseh – :  
stellt sii Fastfood uff e Disch !

Syt Kurzem goht s au an de Bau-,  
an Uhre-, Kunscht- und Handelsmässe,  
in eerschter Linie um d Schau,  
um s Kochen und s pikanten Ässe:  
Sportler wie dr Ceccaroni  
koche für die halbi Stadt  
Öpfelmues und Maccaroni  
mänggmool rassig... Oder matt.  
Denn bröötle wyteri Pseudo-Promis  
hauptsächlig suuri Lääberli;  
im Bruef wäär soo ain höggschtens Commis  
und hätt nie s Gschigg vom Hääberli.

S druurigscht isch und s macht aim suur:  
me gitt sich "kulinaarisch";  
Doch wirggt die hüttig Frässkultur  
wo D' aaneluegsch: Barbaarisch !  
Ob s jetz am Daag isch oder z Nacht:  
s wird gfrässe, ohni Gnuss;  
Nur findet jetz die Kuchischlacht  
im Dram statt und im Bus.

Miir wünschene alle Lüt im Land:  
E rächt e Guete mitenand.