

Das verrückte Radio

Das nachfolgende Hörspiel spielen mehrere Frauen, die an einem Nachmittag gemeinsam "Basler Apfelpfluten" backen wollen. Sie schalten das Radio ein, aber o weh: drei Sender reden wirt durcheinander.

Basel: Hier ist Studio Basel des schweize rischen Landessenders Beromünster. In der Frauenhalbstunde verrät Ihnen E. Thommen die Zubereitung von Basler Apfelpfluten.

Bern: In der "Sendung für den Landwirt" orientiert Sie jetzt Herr Bünzli über die moderne Schweinezucht.

Zürich: Studio Zürich. Sie hören nun die Reportage des Fussball-länder-kampfes Schweiz gegen Amerika.

Basel: Basler Apfelpfluten. Die Grundbedingung für den guten Geschmack von Apfelpfluten ...

Bern: ... ist ein richtig gebauter Schweinestall, der nichts an Bequemlichkeiten zu wünschen übriglässt. Vor dem Stall befindet sich der Schweinegarten. Sobald man die Türe öffnet, stürmen die Schweine ...

Zürich: ... auf's Spielfeld und nehmen Aufstellung. Jetzt erscheint auch gleich der Schiedsrichter. Die Kapitäne der beiden Mannschaften treten vor und reichen sich ...

Basel: ... einen saftigen Apfel. Aus diesem wird das Kerngehäuse entfernt. Die Pfluten werden dann ...

Bern: ... über nacht in den Schweinestall gesperrt. Um Ferkel vor Kälte zu schützen bereitet man ihnen ein Strohlager. Wenn der Schweinezüchter das Futter für die Schweine bereitet, nimmt er entrahmte Milch ...

Zürich: ... und überdruppelt unseren Verteidiger. Er stürmt vor und schießt mit ungeheurer Kraft auf das Tor. Die Zuschauer erheben sich von Ihren Plätzen und glauben schon den Ball im Netz; doch Stuber ergreift mit Todesverachtung ...

Basel: ... zwei Eier und vermennt sie zu einer schaumigen Masse. Dann mischt man 500 Gramm Staubzucker dazu, damit die Pfluten einen echt baslerischen Geschmack bekommen. Der Teig wird ...

Bern: Gegen Maul- und Klauenseuche geimpft. Denn dieser Krankheit muss man genügend vorbeugen, um die Verbreitung zu verhindern. Man bemerkt die Krankheit meistens am Grunzen der Schweinchen. Wenn sie nämlich quieksen, etwa so: ...

Zürich: ... Goal, Goal! Auf gute Vorlage erzielte Bickel das erste Tor für die Schweiz. Freudig wird Bickel ...

Basel: ... von blossen Händen geknetet. Man muss aber aufpassen, damit ...

Bern: ... sich die Schweinchen nicht erkälten. Sobald sie nämlich eine Erkältung bekommen ...

Zürich: ... pfeift der Schiedsrichter ein Foul und diktiert einen Elfmeter gegen die Schweiz. Wir befinden uns jetzt in der 37. Spielminute der ersten Halbzeit dieses spannenden Ländermatches, ...

Basel: ... und unsere Pfluten sind immer noch nicht fertig. Wir müssen sie nun ein wenig ruhen lassen. Nachher werden sie auf ein Brett gelegt, wo ...

Bern: ... sie grunzend ihr Mittagssmahl verzehren. Das Futter soll aber nicht zu heiss, auch nicht zu kalt sein, denn beides ist für die Schweinchen äusserst schädlich und führt oft ...

Zürich: ... zu Meinungsverschiedenheiten mit dem Schiedsrichter. Freistoss für die Schweiz. Unser Mittelstürmer Hügi schießt, doch der Gästegoalie Bill Rengston rettet mit unglaublicher Sicherheit ...

Basel: den Apfelpflutenteig und schneidet ihn in kleine Stücke. Jetzt kann er mit dem Wallholz bearbeitet werden. Die kleinen Teigstücke wachsen sehr schnell, ...

Bern: so dass sie im Jahr 2- bis 3mal Junge bekommen. Für die kleinen Ferkel muss man einen eigenen Stall bauen. Der Schweinezüchter nimmt selbst Säge und Axt und ...

Zürich: ... verletzt den gegnerischen Verteidiger rechts aussen bei einem unglücklichen Zusammenstoss am linken Oberschenkel. Der Verletzte wird sofort vom Platz getragen ...

Basel: ... und in schwimmendem Fett gut gebacken. Nach einer 3/4 Stunde werden die Äpfel aus den Fett genommen ...

Bern: ... und mit Schrot und Korn bis zu einem Gewicht von 200 kg gemästet. Dann ist es Zeit zum Schlachten. Ein grosses, gutgeschliffenes Messer ...

Zürich: ... klatscht Beifall. Stuber wirft den Ball ...

Basel: ... in die Apfelpfluten, die nun aus dem Fett genommen werden können. Sie werden jetzt garniert. Zucker, Kondensmilch und ...

Bern: ... die Eingeweide werden aus dem Körper des geschlachteten Schweines genommen. Das Herz ...

Zürich: ... fordert den Spieler zum Verlassen des Feldes auf. Das Spiel geht weiter. Der Ball rollt zur Seite, wo er von einem Stürmer ...

Basel: ... nochmals in Schmalz und mit Brotbrösmeli hübsch hellgelb gebacken wird. Nun werden die Apfelpfluten in die Bratpfanne gelegt und das Ganze ...

Bern: ... dient zur Anlage eines Misthaufens, der unbedingt nötig ist, denn nur den darin enthaltenen Aufbaustoffen ist es zu verdanken ...

Zürich: ... dass sich unsere Spieler immer so gut halten. Soeben kämpft Fatton mit einem gegnerischen Verteidiger um ...

Basel: ... die soeben vollendeten Apfelpfluten. Da wir ihnen nun unser Rezept bekannt gegeben haben, ...

Bern: ... empfehlen wir ebenfalls allen Hörern einen grossen Misthaufen vor dem Schweinestall anzulegen, ...

Zürich: ... damit wir auch den nächsten Länderkampf gewinnen ...

Basel: ... und uns des Genusses echt baslerischer Apfelpfluten erfreuen können. Auf Wiederhören liebe Hörerinnen und Hörer, nächste Woche um die gleiche Zeit!