

Ausstattung:

Kochmütze

Kochjacke - (hängen auf Herrendiener)

Ehrenkäsmedaille

Namensschilder „Böse Buben“

Kochtopf

Kochlöffel

Brett 2 x

Messer 2 x

Regie:

Die „Köche“ ziehen sich vor dem Publikum an, der Tisch mit den Zutaten und dem Geschirr wird hergerichtet.....die Ehrenkäsmedaille hängen sich die beiden gegenseitig um und freuen sich dabei nochmals über die Verleihung 2007.

Startdialog:

Gustav: Kai, du erinnerst mich an den Harald Wohlfahrt. wusstest du eigentlich, dass der Remsecker OB vom Gemeinderat einen Gutschein für deine „Traube“ bekam?

Kai: Schlumberger kam zu mir und verlangte „Satisfaktion für den Remsecker Einheitsbrei“.

Kai: Gustav, du erinnerst mich an Tim Mälzer, frei nach dessen Devise: Schmeckt nicht, gibt's nicht heißt es bei dir: geht nicht - gibt's nicht.

Gustav: Ja dann, dann kann ich auch wie Tim Mälzer kochen...

(zieht weiße Kochjacke aus, lässt nur T-Shirt an...Ehrenkäsmedaille bleibt umgehängt)

Was haben wir denn heute für Zutaten und was können wir daraus kochen??

(Busch-)Tomate (grüner Stängel = Wurmfortsatz der roten Sozialisten) wässrig, mit gelben Kernen -

Aubergine (schwarze Sozialisten) wenn hart auf hart kommt schwitzt sie Wasser und Bitterstoffe aus. (92% Wasser, gesalzen schwitzt sie Wasser und Bitterstoffe aus

gammligen Kohl (für FW) – macht Blähungen – nein, da reicht ein **Rosenkohlchen** „mir send die die gwinne wellet“ 85 % Wasser, aber nur 37 Kcal.

Knoblauch – (altdeutsch: spalten) passt zu Verwaltung. Die Blüten sind *dreizählig* (wie Caspar, Melchior, Balthasar = Schlumberger, Balzer, Melchior) gute Nachbarn u.a. Himbeeren – trotzdem muss da Himbeerefeld nun dran glauben schlechte Nachbarn: „Bohne-n“, Kohl oder Rosenkohl – doch dazu gleich mehr...

Tomate – erst spät in Deutschlands Küche bekannt geworden...(Wassergehalt 93-95%)

Zucchini (92% Wasser) – Kürbis in Gurkenform Form der Gurke - beide nebeneinander im Garten erzeugen eine Mutation – grässlicher Geschmack, giftig, reizt Magenschleimhäute – quasi zum Kotzen **oder:** **Salatgurke** (findet man öfters lt. Presseartikel der Marketingabteilung der Bodenseeinsel Reichenau in Nachtschubladen von Frauen – auch **Bodensee-Frauengold** genannt) jedoch ungefährlich, denn enthält praktisch keine Eiweiße, aber 96-97% Wasser (biologischer Beischlaf – „bin ungespritzt nach Hause gekommen“)

Was kochen wir damit?

Ratatouille (Gemüseschmorgericht)

Das Ganze wird verkocht, bis man kann nicht mehr erkennen kann.

Diese Pampe hat durchaus vergleichbare Züge mit dem Remsecker Rat, Einheitsbrei wo man hinschaut.

Je öfter die Sache aufgekocht wird, desto einheitlicher ist das Erscheinungsbild, desto fader der Geschmack.

Die Verwaltung gibt grundsätzlich ihren „Senf“ dazu, in diesem Fall als „dreizähliger“ Knoblauch und überdeckt damit alles im Geschmack.

Damit haben wir meistens ein ziemlich undifferenziertes Ergebnis der Kochbemühungen –

konkret: es kann nichts mehr herausgeschmeckt werden.

Wie würze ich Ratatouille?

Olivenöl – ja, Olivenöl muss da noch ran. Kalt gepresst, ökologisch aus den Großplantagen der EU-Additive, damit das Ganze noch geschmeidiger wird.

Olivenöl – als Allzweckfett einsetzbar – Farbe grün, kann aber auch chamäleonmässig gelblich werden. Ich habe gelesen, das sei auch raffiniert erhältlich, jetzt ist mir einiges klarer bei den Grünen. **Chamäleons** sind Verwandlungs-Künstler: Je nach Stimmung können sie ihre Farbe und Gestalt ändern. Das schaffen die Grüne locker...

Salz

– zum Kochen: Wie scheinbar beim Bürgerhaus, dem Wunschhaus der Großkoalitionäre.

2 Prisen? 3 Prisen? Der Kompromiss – wie damals bei der Mehrwertsteuer: 2 % - 0%? Im Ergebnis 3% und hier bei der Stockwerksfrage des Bürgerhauses? 2- oder 3?

Im Ergebnis scheinbar 4!!

Nur, bevor wir das zerreden: das Salz in der Suppe ist ja eigentlich die Zitrone

Zitrone

Gut, dass es Zitronen gibt....

als Vitamingabe eine frische Zitrone

(blau-gelber liberaler Vitamingeber)

kann unter der Schale auch ganz schön giftig sein, zieht

einem den Mund zusammen. Als Säuerungsmittel

unersetzlich – letztlich ist es eine nicht wegzudenkende

aromatisierende Zutat in der Küche...mischt im wahrsten

Sinne den Laden auf...

- selbst die abgeriebene Schale ist eine aromatisierenden

Zutat – probieren sie das mal mit Tomaten, Gurken, Zucchini oder Auberginen.

Daraus ergibt sich eine politische Farbenlehre: (mit ohne „H“)

Politische Farbenlehre in Remseck:

SPD = rote Sozialisten:

mit moralischer Monstranz, beherbergen die beste „Störruferin“ im Gemeinderat, regen sich fürchterlich auf, wenn scheinbar andere ihre angeblichen Domäne aufgreifen oder angreifen. Wer in Kombination mit der Tomatenfrucht die Blätter und Stängel berührt, bekommt streng riechende Finger und schwarz-grüne verklebte Finger.

CDU = schwarze Sozialdemokraten:

einerseits scheinbare Hardliner und Marktwirtschaftler, letztlich aber auch Gefälligkeitsdemokraten. Laufen manchmal bläulich an, darauf ergibt sich der schwarz-lila Farbton einer Aubergine.

FW = Sozialisten, Sozialdemokraten:

Ich nenne die „Politeunuchen“. Wollen überall dabei sein, überall mitbestimmen. Sind aber keine Partei. Davon distanzieren sie sich. Dabei sind die beileibe genau so parteiisch wie alle anderen.

Versuchen aber immer in bester polittaktischer Manier den Remseckern zu erklären, dass die Parteien im Rathaus....(dabei gibt es ja dort nur Fraktionen – aber das passt nicht in den strategischen Marketingansatz der FW – also verkauft man den Bürger für dumm.

Eigentlich sind die FW auch stolz wie Sizilianer – oder: stolz wie Oskar, wollen immer bei den Abstimmungssiegern sein, auch wenn dafür übers Wochenende die Fahne gegen den Wind gedreht werden muss. Apropos Wind: den machen sie als Rosenkohlchen selbst.

Grüne = besser verdienende Gutmenschen, wollen alles Öko – erwecken den Eindruck, dass sie Remseck von Pattonville aus regieren. Kommen daher wir Zucchini.

In der Blüte gelb verführerisch, dann als Frucht für alles verwendbar. Als kleine Zucchinischeibchen, als große Scheiben zum Frittieren mit Olivenöl, als Zucchinischiffchen – passt zu Remseck als Stadt an den Flüssen – als Herkuleskeule weniger geeignet, außer sie wird von Pattonville aus geschwungen, lässt sich raspeln und kleinmachen, lässt sich zu Gemüse kochen, also ein sehr beliebiges Gemüse.

FDP = notorische Sonderrolle – nicht verkochbar zu Einheitsbrei, obwohl die Verwaltung seit Jahren rührt. Die Zitrone als unvermeidbare Beigabe, als Symbol des menschlichen Herzens, als Symbol des Lebens und als Schutz gegen lebensfeindliche Kräfte, z.B. gegen Verzauberung, Gift, Pest usw., als Symbol der Reinheit und Klarheit. Dafür steht die FDP.

Zum Schluss: als politische Alternative zum Einheitsbrei

basic cooking –
elementare Küche - die Zutaten einzeln genießen.

allerdings:

Aubergine einzeln - langweilig,

Zucchini einzeln - langweilig.

Tomate einzeln - langweilig

Aber Aubergine mit Zitrone - klasse

Zucchini - mit Zitrone - klasse

so kommt die liberale Seele in jedem Schwarzen, Roten, Grünen erst zur Geltung.