

## Spaghetti, mein Albtraum (Nr.2)

Die Speise ist ein wildes Tier,  
man bekommt sie einfach nicht in Griff!  
Man bräuchte deren Hände vier,  
oder eine Peitsche für den Zwist.

Die Nudel ist viel zu lang,  
viel zu glitschig auch die Soße.  
Für jeden Bissen - STUNDENLANG,  
und die Hälfte frisst die Hose!

Ehrlich man, ich hab es satt,  
ein Kunststück mir immer abzurufen.  
Die Speise macht mich eher platt,  
ich kann bereits ein Lied von singen!

Am besten ist man püriert das Zeug,  
zu Pudding oder Grütze.  
Und dann weit nach hinten gebeugt,  
oder brät davon ein Schnitzel.

Einen Akkuschauber hab ich umgebaut,  
es gab 'ne riesen Sauerei!  
Der Nachbartisch hat rumgemault,  
beim Essen solch ,ne Schweinerei!

Wer hat nur diesen Mist erfunden,  
der mir meine Nerven raubt.  
Der war wohl ganz schlecht angebunden,  
und auf beiden Ohren taub!

Ich hab jetzt ein Restaurant gesichtet,  
dort kann man speisen wie's beliebt.  
Dort wird man nicht gleich hingerichtet,  
wenn man speist wie ich so ungeschickt.

Der Gastwirt scheint ganz OK zu sein,  
mein Problem kann er verstehn.  
Nur bekommen sie der Welt längste Nudel rein,  
50 Meter, da werden wir mal sehn!

Spaghettikurs auf der Volkshochschule,  
hat der Wirt mir heut empfohlen.  
Ein 1000 Euro Kurs 'ne satte Kohle,

ich hoffe es wird sich lohnen!?

Sogar mit Abschlußprüfung und Diplom,  
Ohhh-Wunder, was nicht alles geht!  
20 Unterrichtseinheiten, das ist enorm,  
nur zu üben wie man Nudeln biegt.

Man lernt vor Ort nur die Theorie,  
die Praxis wird im Ausland vollzogen.  
Das gehört mit zur Garantie,  
und soll, wie man hört, sich lohnen.

Spaghetti als Zehngängemenü,  
in einem Edelspaghetti-Restaurant.  
Unterschiedlich der Zutatenrevue,  
beweist das Erlernte der Proband.

Wenn's klappt, herhält man ein Diplom,  
als unangefochtener Spaghetti-Meister.  
Das ist zumindest die Vision,  
all der gutgemeinten Küchen-Geister!

© **Mihael Dierl**

Diese PDF wurde erstellt durch das [Schreiber Netzwerk](#)