

Phann un Tippe

Die Phann, sie macht sich wichtich:
In mir, do brutzelt alles richtich.
Gebrodnes Fleisch un ach Gebacktes
un sogar ganz kleen Verhacktes.
Mer kann drin wänzle un ach riehere,
ohne angebrennt Geruch zu gspiere.
Ganz kerschtlich gin in mir die Schmorre, lecker!
So gudi Kiechle backt nitmol de Bäcker.
Gebrodni Nudle mit der Aijerspeis
macht jedem Schwob de Phans ganz heiß.
Gereeshti Krumber in der Phann
erscht so richtich Zwiwlgsschmack han.
Juwetsch in mir gekocht mit Fleisch un Rippe
schlaat de Bodm aus bei jedem Tippe!
Knuschprich gin in mir die Quetschekneedle,
dermit wetteifre nit nor Buwe, a die Mädle.
Krumbiere, Geraachtes mit dem Sauerkraut
Fillt doch jedem Bauer schnell die Haut!

De Tippe horcht sich alles an un trumpt:
Als erschtes doch die Reih an mich kummt!
Wer lang will lewe, der muss suppe
bis die Aue aus de Hehle fluppe.
Was wär beim Schwob e Tach ohne die Supp?
Die Hausfrau tät gejaat gin aus der Stub.
Ob Nudle, Fleckle oder Riwwle drin,
Supp soll so richtich kraftvoll sin.
In mir kocht mer so gud Gfilltkraut
mit fingerbreete Rippe drin, hin des haut!
Derzu e Glas mit rotem Wein,
do schenkt de Schwob sich zwaamol ein.
Un noch was sei do gsaat, mei liewi Phann:
Des Sprichwort weeß doch a de schwowisch Mann:
E jede Tippe hat noch gfunn e Deckl, gell?
Egal was drin gekocht git – des un sell!