
TOTAL GLOBAL

*Toll: meterweise Bioprodukte im Supermarkt
und überall Thunfisch mit Wasabi*

Viele Leser machen mich darauf aufmerksam, dass in den von mir so verachteten Supermärkten ein erstaunlich großes Angebot von hochwertigen Lebensmitteln existiert. Meterweise Bioprodukte, und überhaupt sei ein Bemühen zu spüren, neben Billigprodukten auch solche für den verwöhnten Gaumen vorrätig zu haben.

Tatsächlich schadet es nicht, sich im Labyrinth der Gondeln von Zeit zu Zeit umzusehen. Täglich frische Fische, die früher eine Reise in die entfernte Großstadt erforderten, finde ich heute auch auf dem platten Land. Wieso eigentlich auch nicht, wo doch auffällig viele schwere Limousinen von BMW, Audi und Mercedes hier im Landkreis zugelassen sind? Deren Halter dürften auch fürs bessere Essen ein paar Euro übrig haben. Und sei es, um im Golfklub mit der erlesenen Küche der Gattin zu renommieren.

Nur ist nicht alles Gold, was glänzt. Da liegen in der Obstabteilung der Supermärkte die verrücktesten Früchte, Mango, Papaya, rote Bananen und Granatäpfel und wie das Zeug sonst heißt. Sieht ungeheuer vielversprechend aus, ist jedoch total unreif, also hart und nicht süß. Und nichts davon reift nach. Sogar die Melonen, die in einem Lkw von der Provence nach Süddeutschland nur acht Stunden unterwegs sind, schmecken hier nicht so süß und sind nicht so saftig wie dort, wo sie geerntet werden.



Macht sich auch hier das Weihnachts-Erdbeer-Syndrom bemerkbar? Jener Fluch, der alle trifft, die Früchte und Gemüse außerhalb ihrer natürlichen Reifezeit und heimatlichen Region essen wollen und deshalb auf exotische Importe zurückgreifen? Was aber soll man dann zu den Äpfeln sagen? Auch davon gibt es inzwischen so viele Sorten, dass man glauben möchte, die Züchter hätten sich den Naturschützern angeschlossen und die alten Sorten unserer Kindheit wiederbelebt. Außerdem sind sie wirklich hübsch. Doch wenn wir hineinbeißen in Elstar, Granny Smith, Boskop, Goldparmäne, Golden Delicious, Jonathan und wie sie alle heißen, stellen wir betroffen fest: Sie schmecken alle gleich. Und nicht einmal besonders gut.

Die Ursache liegt auf der Hand: Massenproduktion. Die erklärt auch die frischen Fische. Die kommen frisch aus dem Zuchtbecken, wo sie zu abertausenden auf engem Raum herumschwimmen und Beruhigungsmittel zu fressen kriegen wie die Hühner in ihren Käfigen und wie die Städter im Verkehrsstau. Auf einigen Biomärkten mag das anders sein. Aber solche Oasen der Reinheit sind viel seltener als die Supermärkte mit den Biotheken. Außerdem werden sie nicht von allen Konsumenten geschätzt. Ich kenne Verbraucher, die können das Wort ökologisch nicht mehr hören. Das sind überzeugte Anhänger von Bayer Leverkusen, sie besitzen Nestlé-Aktien und glauben fest daran, dass die Menschheit nur mit genveränderten Lebensmitteln überleben wird. Für sie sind Biowinzer Spökenkieker, die an Ufos glauben. Sie messen die Qualität unserer Lebensmittel

nur am Gewinn, den sie der Agrarwirtschaft bringt, und weigern sich, dem Geschmack eine Wirkung zuzumessen, die über die Ruhigstellung von quengelnden Kindern hinausgeht.

Man sieht, die Menschheit ist nicht nur geteilt, wenn es um die Einschätzung des islamischen Terrors geht. Darüber hinaus bewegen wir uns längst im Netzwerk der Globalisierung und profitieren davon. Wohin wir auch kommen, überall empfängt uns der vertraute Duft von Frittieröl, überall finden wir unsere Grundnahrungsmittel Pizza, Pommes, Fleischklops. Es ist noch nicht lange her, da beklagten ein paar elitäre Fresser die Einseitigkeit der verfeinerten Küche mit ihrem ewigen Kaviar-, Trüffel- und Foie-gras-Refrain.

Diesem Mangel an Abwechslung hat die Globalisierung ebenfalls abgeholfen. Heute kann ich in Berlin die gleiche Miso- Suppe essen wie in London, Paris und New York – von Kapstadt, Wladivostok und Little Rock ganz zu schweigen. Ob Steinpilzrisotto oder ein Risotto mit Fenchel und Speck; roher Thunfisch mit Wasabi – worauf ich Appetit habe, ich finde es in allen Ecken der globalisierten Welt. Wir lernen, dass die meisten Lebensmittel roh oder halbroh gegessen werden können. Das betrifft neben dem Thunfisch alles, was sonst noch aus dem Meer stammt. Tintenfisch-Sashimi gehört dazu, Matjestatar, Lachspralinen; alles kombiniert mit Avocado- puree, Artischocken, Kürbiscreme mit Ziegenkäse und Wasabi- Risotto.

Plötzlich überwältigt uns ein Gefühl von Heimat. Denn was lesen wir auf den Speisekarten der Spitzenköche dort und hier? Thunfischtatar mit Wasabi, lesen wir, und Carpaccio vom Zander. Kürbiscreme mit Ziegenkäse, Wasabi-Risotto und Sashimi vom Goldfisch (mit Wasabi). Wahrscheinlich schmiert der Wurstbrater am Bahnhof längst Wasabi auf seine Würste.

Der Segen der Globalisierung jedenfalls macht sich durch eine ungeheure Vielfalt bemerkbar, vergleichbar dem Auto-Salon in Frankfurt. Und wer das alles als eine große, verhängnisvolle Gleichmacherei bezeichnet, hat auch recht.

FURCHTBARER IRRTUM

*Gedanken übers blaue Meer, Touristen,
Geizhälse und Frau Hoffmann*

Wenn ich so sehe, wie sie in endlosen Kolonnen durch das Rhönetal rollen, südwärts, dorthin, wo das blaue Meer auf sie wartet, überkommt mich große Zuversicht. (Das Meer, um diese romantisch-verkitschte Vorstellung ein für alle Male zu korrigieren, wartet überhaupt nicht auf sie. Ihm ist es völlig egal, ob da dreißig Touristen oder dreißig Millionen anrücken. Auf das Meer machen auch die Surfer und die Jachten keinen Eindruck; Kinderpipi, Sonnenöl und Plastikmüll ignoriert es ebenso wie die kilometerlangen Reihen der Sonnenschirme. Dem Meer sind die Menschen und ihr Sommer so egal, wie dem Donner ängstliche Dackel egal sind.)

Meine (völlig ungerechtfertigte) Zuversicht beim Anblick der anrollenden Nordeuropäer basiert auf der Überlegung, dass jemand, der in zwei Wochen zu seinem Vergnügen dreitausend Kilometer fährt, der Strandliegen mietet, in Hotelzimmern auf einer funktionierenden Dusche besteht und auch darauf, dass das Meer wirklich blau ist, dass dieser Vergnügungssüchtige genügend Geld haben muss, um die Gastronomen an seinem Wohlstand teilhaben zu lassen. So wie die Krümel auf der Terrasse eines Ausflugscafés es den Spatzen ermöglichen, sich einen Wanst anzufressen.

Doch meine Freunde, die Gastronomen, sind dünner denn je. Es gibt für sie keine Krümel. Ihre Duschen funktionieren zwar, und

die Pizzas, die sie backen, sind besser als alle Pizzas der Autobahn-
raststätten. Trotzdem fürchten sie um ihre Existenz. Denn die ver-
gnügten Urlauber haben sich vorgenommen, sparsam zu sein. Also
bremsen sie nicht bei den einladenden Gasthäusern und verzich-
ten auf die funktionierende Dusche. Sie ernähren sich von hart ge-
kochten Eiern und den Sandwiches der Tankstellen. Die Gastrono-
men stehen am Eingang ihrer leeren Restaurants und ringen die
Hände. Waren sie nicht immer eine kulinarische Etappe für Rei-
sende gewesen? Wurde ihre Küche nicht von strengen Kritikern

*>> Wo kämen wir hin,
wenn alle, die letztlich recht haben,
gehört würden? <<*

gerühmt? Ihr Küchenchef gewann Preise und stolze Diplome, die
an den Wänden hängen, vor denen nun keine Gäste sitzen. Denn die
Vergnügungsreisenden haben Geizland mit dem Vorsatz verlassen,
sich diesmal nicht zu vergnügen. Sie haben den Griesgram auf den
Beifahrersitz geschnallt und tragen den frischen Knauser im Knopf-
loch. So fahren sie nach Süden und freuen sich auf das, was sie die
schönste Zeit des Jahres nennen.

Ich habe es zuerst nicht geglaubt. Wie kann man, dachte ich,
auf die schönsten Momente des Lebens verzichten, indem man am
Essen spart. Wie kann man nur an die Anschaffung einer Flasche
Sonnenöl denken, wenn man sich vornimmt, an der Qualität des
Weins zu sparen? Der Besuch beim Meisterkoch fällt aus, denn Qua-
lität ist teuer und Genuss nicht lebenswichtig.

So rollen sie also an mir vorbei nach Süden, fest entschlossen,
alles schön zu finden, was nichts kostet, und auf alles zu verzichten,
wofür Geld verlangt wird. Sie glauben, dass Genuss sich bereits ein-
stellt, wenn die Sonne vom Himmel brennt. Ein furchtbarer Irrtum.

Frau Hoffmann, die stets weiß, wo der Fehler liegt, wenn ihr
eine Maus entwischt, hat auch hierfür eine Erklärung bereit: »Ihr
macht euch zu viele Illusionen über den Zustand der Welt.« Und als
ich sie frage, was eine Katze, die weder über Handy noch Internet
verfügt, denn vom Zustand der Welt wissen kann, maunzt sie nur
leise: »Auch du glaubst, alles nur mit der Brekkie-Sorte erklären zu
können. Ist Pute drin, hältst du es für Gourmet-Food, ist es Schwei-
neleber, rümpfst du die Nase. Wenn die Reisenden sich vornehmen,
im Urlaub schlechter zu wohnen und zu essen als zu Hause, so ist das
eine individuelle Entscheidung wahlberechtigter Demokraten.« -
»Aber sie schädigen damit die Volkswirtschaft!« - »Wer ist denn
schon das Volk? Es sitzt nicht in den Wirtschaften sondern vor der
Glotze und knabbert Brekkies.« - »Du meinst Kartoffelchips, nicht
wahr?« - »Namen sind Schall und ...« - »... Rauch?« - »Rauchen
habt ihr doch verboten. Wenn ich mir eine junge Amsel hole, macht
ihr nicht so ein Geschrei, wie wenn eure Kids auf dem Schulhof
rauchen!«

Irgendwie entfernt sich jede Diskussion mit Frau Hoffmann
vom eigentlichen Thema. Mache ich eine Bemerkung über den un-
gesunden Geiz der blöden Konsumenten, lenkt sie ab und lobt die
Bekömmlichkeit junger Vögel. Als ausgepichte Genießerin hat sie ja
recht. Aber wo kämen wir hin, wenn alle, die letztlich recht haben,
gehört würden? Wenn sich die Ansichten der Vernünftigen durch-
setzen? Dann rollten jetzt die Touristenkolonnen in entgegenge-
setzter Richtung von Süd nach Nord, dorthin, wo die Temperaturen
erträglich und die Fische billiger sind, wo die Natur nicht braun ver-
brannt sondern grün und saftig ist.

Allerdings hat die Natur (wie das Meer) eine andere Einstel-
lung dazu. Ihr sind unsere Sorgen schnurz und piepe. In zehntausend
Jahren, sagt sie, bin ich immer noch da. Und ob ihr euch inzwischen
zu Tode gegeizt oder sonstwie gegenseitig umgebracht habt - mir
soll's recht sein. Die Natur - so viel steht fest - hat die Intelligenz
meiner Katze.