

Frankfurter Allgemeine Gesellschaft

Aktuell Gesellschaft

Ernährung

Das schmeckt uns nicht!

20.03.2013 · Frischmilch, die wochenlang hält, mit Luft, aber ohne Liebe gebackene Brötchen und Pommes frites wie aus rechteckigen Kartoffeln: All das kaufen wir der Nahrungsmittelindustrie ab. Ein Aufruf zum Widerstand.

Von URSULA HEINZELMANN

Artikel



© DPA

Pommes aus Püree oder aus gewachsenen Knollen - man schmeckt den Unterschied.

Die persönliche Freiheit ist ein hochgeschätztes Gut: Über staatliche Reglementierungen wie Rauchverbote wird daher intensiv und öffentlich diskutiert. Weitaus seltener machen wir uns darüber Gedanken, wie stark uns die Lebensmittelindustrie jenseits aller Skandale von Pferdefleisch bis Ehec in unseren täglichen Entscheidungen rund ums Essen beeinflusst, indem sie unsere Wünsche ihren Möglichkeiten anpasst. Wir meinen, beim Griff ins Regal selbstbestimmt und informiert unseren Vorlieben zu folgen - doch allzu oft lassen wir uns von Worthülsen verführen.

„Frisch aus dem Ofen“

„Frische“ ist eines der am meisten missbrauchten Schlagworte unserer Zeit. „Frisch aus dem Ofen“, heißt es an jeder Straßenecke. Erinnerungen an Frankreich-Urlaube werden da vielleicht wach, wenn nach einer langen, weintrunkenen Sommernacht aus der Boulangerie schon die ersten Baguettes und Croissants dufteten. Heute zieht jeder Backshop in regelmäßigen Abständen heiße Brötchen aus dem Ladenbackofen, die als vorgefertigte tiefgekühlte Teiglinge roh oder halbgebacken angeliefert werden. Ist das ein Fortschritt?

Für den Back-Unternehmer auf alle Fälle. Er kann zentral und günstig am Fließband produzieren, unabhängig von Tages- und Nachtzeiten - und der Duft lockt uns an seine Verkaufstheke. Doch dann? Sind wir zwar meist weniger Geld los als bei einer handwerklich arbeitenden Bäckerei, bekommen aber dafür mehr Enzyme, Emulgatoren und vor allem: heiße Luft. Das geschmackliche Erlebnis ist ein vordergründiges, da sich komplexe Aromen nur durch eine langsame Gärführung entwickeln. Ein gutes Brötchen schmeckt auch noch am nächsten Tag, gutes Brot gibt sich dann überhaupt erst zu erkennen.

Zu einem richtigen Bäcker gehen

Unser Rat: Brot und Brötchen nicht nur als Unterlage für Wurst und Käse betrachten, sondern bewusst getrennt erschmecken und dann entscheiden, wie viel es wirklich wert

ist - und vielleicht doch zu einem richtigen Bäcker gehen, solange es die noch gibt.



© DPA

Tiefgekühlte Teiglinge roh oder halbgebacken angeliefert: Ist das ein Fortschritt?

Im Kühlregal ist die Entwertung des Frische-Begriffs noch eklatanter. Frische Milch wird dort in den allermeisten Fällen mit dem Zusatz „länger haltbar“ angeboten. Während herkömmlich pasteurisierte Milch spätestens nach etwa zehn Tagen getrunken sein sollte, bietet die sogenannte ESL-Milch (vom englischen Fachbegriff *extended shelf life*) eine Frist von 21 Tagen. Es gibt unterschiedlichste Verfahren, um dies zu erreichen. Die Milch wird entweder wenige Sekunden auf bis zu 127 Grad erhitzt (für H-Milch sind es 130 bis 150 Grad) oder extrem filtriert, was einen ebenso strapaziösen Prozess darstellt. Trotzdem behaupten die Molkereien, das Ergebnis schmecke frisch wie pasteurisierte Milch (die 15 bis 30 Sekunden auf 72 bis 75 Grad erhitzt wird).

Blindprobe mit frappierenden Ergebnissen

Beim Selbstversuch in Form einer Blindprobe einer breitgefächerten Auswahl vom Discounter, aus dem regulären Einzelhandel und dem Bio-Feinkostladen sowie direkt vom Bauern waren die Unterschiede jedoch frappierend. ESL-Milch fehlt die säuerliche Komponente, die tatsächlich frische Milch kennzeichnet, und das lässt sie unangenehm fett schmecken. Ein weiterer Nachteil: Geöffnet ist sie nicht länger haltbar als „normale“ Milch. Man erkennt es allerdings kaum am säuerlichen Geruch, sondern nur am leicht bitteren Geschmack - um Tee oder Kaffee ist es dann schon geschehen.

Dass ESL-Milch erstens überhaupt als frisch bezeichnet werden darf (im Gegensatz zur H-Milch), zweitens gesetzlich nicht definiert ist und drittens für ihre Kennzeichnung lediglich eine freiwillige Verpflichtung seitens der Hersteller besteht, bezeichnen Verbraucherschützer als Kniefall des Gesetzgebers vor dem Handel. In diesem Kontext ist interessant zu wissen, dass der Hinweis auf die Homogenisierung ebenfalls nicht vorgeschrieben ist - wer also auf eine goldene Schicht Sahne oder geschmacklich wesentlich weniger strapazierte (da nicht in Bausteine zerlegte und wieder zusammengesetzte) Milch Wert legt, der muss nach dem ausdrücklichen Hinweis „nicht homogenisiert“ suchen.

Kosteneffiziente Alternative zur Räucherammer

Auch ganze Herstellungsverfahren werden durch die Lebensmittelindustrie entwertet. Schinken und Wurst lassen sich längst durch aufgesprühte Raucharomen parfümieren, eine zeit- und kosteneffiziente Alternative zur traditionellen Räucherammer. Zusammen mit immer kürzeren Reifezeiten und schneller gewachsenen Schweinen hat das zum Verfall einer ganzen Branche geführt. Wir haben gelernt, luftgetrocknet als Qualitätsmerkmal zu interpretieren, greifen zu Parma- oder Serranoschinken. Doch die Lebensmitteltechnologien geben nicht auf. Luftgetrockneten Ostseeschinken bietet etwa eine Supermarktkette mit dem derzeit angesagten Touch der Regionalität an. Die gleichmäßig rosafarbenen, vorgeschnittenen Scheiben enttäuschen durch labberige Konsistenz sowie aufdringliche Salzigkeit. Ist es überhaupt möglich, Schinken im nördlich-maritimen Ostseeklima an der Luft zu trocknen?



© DPA

Es gibt immer Alternativen, zum Beispiel Käse aus traditioneller Herstellung.

Holsteiner Katenschinken wird aus gutem Grund geräuchert, da die antibakterielle Wirkung des Rauchs die Unwägbarkeit des Klimas ausgleicht und sicherstellt, dass der noch ganz frische, lediglich eingesalzene oder gepökelte Schinken unbeschadet die erste Trocknungsphase übersteht und dann weiter reifen kann. Computergesteuerte Klimakammern haben jedoch die Lufttrocknung vom Standort unabhängig gemacht. Doch spielt dann die Herkunft noch eine Rolle? Eine Alternative stellen in die Landschaft integrierte Reifekeller in Form von Erdgewölben dar.

Das knusprige Äußere erinnerte an Bratkartoffeln

Guter Schinken jedenfalls kann nicht billig sein. Neben dem niedrigen Preis stützig machen könnte uns eine übermäßig lange Zutatenliste, die mehr als Schweinefleisch, Meersalz, Zucker sowie die Konservierungsstoffe Natriumnitrit und Kaliumnitrat (Salpeter) aufführt. Salpeter (in Verbindung mit Salz also Pökelsalz) dient zur Umrötung und zur Vermeidung gefährlicher Bakterien, während der Zucker (in sehr geringen Mengen) die Aktivität der Milchsäurebakterien unterstützt, die den pH-Wert senken und das Fleisch auf seinem Weg zur aromatisch-mürben Reife vor dem Verderben schützen. Beim enttäuschenden Billig-Ostseeschinken zitiert das Etikett „Dextrose, Glukosesirup, Antioxidationsmittel (Natriumascorbat und Ascorbinsäure), Gewürzextrakte (enthalten Sellerie), Würze und Aroma“, was auf eine möglichst schnelle Herstellung deutet: Die Komplexität langsamer Reifung wird nur imitiert.

Manchmal gelingt es uns nur auf Reisen, die Scheuklappen abzustreifen, die wir uns von der Industrie haben anlegen lassen. Beispiel Pommes frites: An einem Wintertag an der Küste von Wales, so grau, dass selbst die malerische Kulisse des Hafenstädtchens Aberaeron das touristische Gemüt kaum begeistern konnte, war die Fish-&-Chips-Theke eines einfachen Hafenrestaurants der einzige Zufluchtsort. Chips, please! Bereits beim ersten Griff in die große weiße Tüte, beim ersten Biss war die Sonne hinter den Wolken wieder zu erahnen. Das knusprige Äußere dieser Chips erinnerte an Bratkartoffeln, das Innere an richtig gute Kartoffeln.

Die Verluste sind kultureller Natur

Die Debatte tobt am heftigsten zwischen den Anhängern verschiedener Fastfood-Ketten, die sich immer wieder zur Beteuerung bemüßigt fühlen, ihre frittierten Kartoffelstäbchen würden tatsächlich aus gewachsenen Knollen geschnitten statt aus einem Püree rekonstruiert. In der Werbung jedoch stellen sie die gleichmäßige Schnittart als besondere Leistung in den Vordergrund. Die Wirklichkeit in der Tüte ist entsprechend uniform, als wachse der Rohstoff auf dem Acker einheitlich rechteckig (was glücklicherweise noch nicht der Fall ist, obgleich die Züchtung nahe dran ist). Die Chips in Wales hingegen waren ganz eindeutig aus Kartoffeln, die weder Ecken noch Kanten hatten, wahrscheinlich nicht mal einheitlich groß gewesen waren. Diese unregelmäßige Abwechslung, die Nichtperfektion, sorgte für Dynamik und Spannung; eine zusätzliche Dimension im Geschmackserlebnis, die über die eigentlichen Aromen hinausgeht und auf der Verbindung zwischen ursprünglicher Natur und domestizierter Kultur beruht.

Weitere Artikel

- Kommentar: Wende ohne Bauern
- Studien über Vegetarier: Sensibel, klug, selbstkritisch - und ausgegrenzt?
- Mediziner fordert höhere Steuern für extrem Süßes
- Ein Hoch auf das Huhn

Genau das versucht uns die Lebensmittelindustrie beharrlich abzugewöhnen und vergessen zu lassen, weil berechnete und berechenbare Gleichmäßigkeit die Effizienz steigert und die Gewinnmarge entsprechend maximiert. Die Verluste sind kultureller Natur und liegen bei uns, den Essenden. Unsere Empfehlung: die Werbebegriffe der Nahrungsmittelbranche hinterfragen und selbst schmecken. Freiheit muss in Anspruch genommen werden - es gibt immer Alternativen.

Quelle: F.A.S.

Hier können Sie die Rechte an diesem Artikel erwerben

