

Der Aufschrei ist hausgemacht

Wiesbadener Kurier 05.03.2013

GASTKOMMENTAR Lebensmittelkandal erschrickt Andreas Petzold nicht / Kochkünstler empfiehlt regionale Produkte

Von
Andreas Petzold

WIESBADEN. Wer gern gut isst, weiß längst, dass der Genuss von verschiedenen Faktoren abhängt. Natürlich müssen die Zutaten gut, die Rezeptur geeignet und die Zubereitung perfekt sein. Aber es kommt auf mehr an. Auf Wissen und Bewusstsein nämlich, warum, wann und was wir in uns hineinschieben.

»Nach aktuellen Studien scheinen mehr als 65 Prozent der Deutschen sich positiv mit Fertigprodukten der Lebensmittelindustrie auseinanderzusetzen.«

ANDREAS PETZOLD, Koch und Künstler

Unser Jahrhundert begann und entwickelte sich unter dem Zeichen der industriellen Revolution. Zuerst wurden Maschinen erfunden und schließlich wurden sie zum Lebensmodell erhoben. „Wir sind Sklaven der Geschwindigkeit geworden“, formulierte im November 1989 Gründungsmitglied von Slow Food, Folco Portinari. „... und unterliegen alle demselben heimtückischen Virus: der Schnellebigkeit, die unsere Gewohnheiten durchbricht, in die Privatsphäre unseres Hauses vordringt und uns dazu bringt,

uns mit Fast Food zu ernähren!“ (Manifest Slow Food 1989).

Maggi-Phase

Mit dem Wirtschaftswunder der 50er Jahre begann gleichzeitig der Weg von der selbstbestimmten zur fremd bestimmten Lebensmittelversorgung. Der Duft von Großmutterns Hefefopf mit eingekochtem Obst geht verloren. Unter Künstlern würde man sagen, es beginnt die Maggi-Phase. Clemens Wilmenrod startete sicherlich ungewollt als einer der ersten deutschen Fernsehköche mit „Verehrte Feinschmeckergemeinde!“ mit Toast Hawaii eine Phase der medialen kulinarischen Entmündigung, die für mich im schlimmsten Fall heute bei Schubeck vorerst endet.

Mit unartiger Weiblichkeit wirbt er zurzeit mit drittclassigen Soap-Starlets auf einem billigen Verkaufsportal für „Junges Gemüse“, während er zusätzlich noch mit einem Fußballhysteriker für amerikanische Fast Food Ableger auf anderen Fernsehkanälen eintritt. Parallel macht er uns dabei noch liebevoll Hoffnung, dass das Allheilmittel der kulinarischen Zukunft Ingwer und Koriander, wegen seiner ausgewogenen ätherischen Öle, sei. Böse, böse!

Um seinem Namen Ehre zu gereichen, müsste der Homo Sapiens allerdings selbst den Versuch unternehmen, sich von der Klammer der Geschwindig-

keit und der Fremdbestimmung zu befreien, bevor er von ihr ganz gefangen genommen wird. Und das scheint das Problem zu sein. Nach aktuellen Studien scheinen mehr als 65 Prozent der Deutschen sich positiv mit Fertigprodukten der Lebensmittelindustrie auseinander zu setzen. Sie überlassen also lieber die Produktion ihrer Nahrung Lebensmittelchemikern und Technikern. Und was übrig bleibt, geht dann „ab in die Tonne“.

Gespür und Sinneslust

Die einzig sinnvolle Schutzmaßnahme scheint dabei der standhafte und stille, materielle Genuss der besten regionalen und saisonalen Produkte und deren handwerkliche Veredelung in der eigenen Küche zu sein. Und die scheint ja mittlerweile in fast jedem Haushalt zumindest von Ikea vorhanden zu sein.

Vielfältige Essensfälscher

Das setzt allerdings Gespür und Sinneslust voraus, denn in unserer mit Lebensmitteln überfrachteten Konsumwelt muss man sich den guten Produkten durch Sinnesschulung nähern, sie erarbeiten, um sie schließlich nach einem handwerklichen Zubereitungsprozess genussvoll zu verzehren. Vielfältige Geschmackstäuscher und Essensfälscher sind nämlich als Bestandteil einer

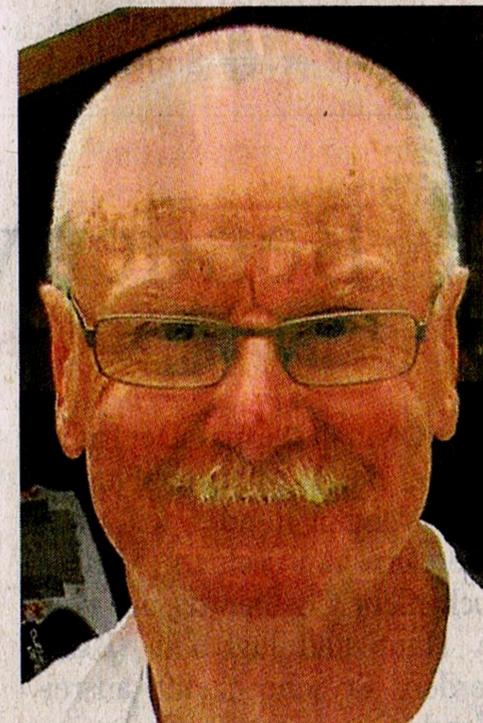
perfiden Lebensmittelindustrie unterwegs, um uns zu täuschen und vor allem zu konditionieren. Im Namen der Produktivität hat die Schnellebigkeit unser Leben und unser Wesen verändert und bedroht unsere Umwelt und unsere Landschaften. Sie bedroht einen Teil unserer Kultur. Und hier bedarf es progressiver Antworten. Und die liegen meines Erachtens in der Lust am Genuss, in der Lust, die besten Produkte aus Land-, Forst- und Fischwirtschaft auf den Tisch zu bekommen. Das heißt konkret: Genusskultur bewahren, Vielfältigkeit des Geschmacks entwickeln, anstatt ihn zu degenerieren. Und das entscheiden wir

durch unser Kaufverhalten – insbesondere bei den vielen Direktvermarktern unserer Umgebung. Und Wiesbaden hat eine Menge davon.

Weiterhin guten Appetit

Wenn wir aber trotzdem tiefgefrorene Lasagne als besonders geschmackvoll betrachten, dann müssen wir nicht nur den Beipackzettel lesen und unseren Arzt oder Apotheker fragen, sondern auch davon ausgehen, dass hier und da ein großer Etikettenschwindel uns begleitet. Aber das wissen wir doch, oder? Warum also dieser Aufschrei und weiterhin guten Appetit!

ZUR PERSON



Ein leidenschaftlicher Koch und Genießer: Andreas Petzold alias Pan
Archivfoto: privat

► Andreas Petzold (Jahrgang 1951) wuchs in Chemnitz, ehemals Karl-Marx-Stadt, in der DDR auf. Mit seinen Eltern flüchtete Petzold 1955 in den Westen und landete 1959 in Wiesbaden. Über 30 Jahre lang leitete er die Abendrealschule an der Sophie- und Hans-Scholl-Schule in Klarenthal. Andreas Petzold, der sich auch Pan nennt, ist zugleich Künstler und Kochkünstler sowie „Genuss-Intendant“, der mit seiner Frau Kerstin seit 2004 die „Esswerkstatt – Feines zwischen Pinsel und Gabel“ in der Niederwaldstraße betreibt. Petzold hat sich unter anderem regelmäßig in der „Ente“ des „Nassauer Hof“ weitergebildet.