

Fast Food – schnell und fies



Herr, ich habe gesündigt. Ich habe mir heute im Supermarkt – entgegen besseren Wissens – eine Fertigpizza gekauft. Grund: massives Magenknurren, früher Abend, keine Zeit. Ich dachte allen Ernstes: Na, so schlimm wird das wohl nicht sein, probiere halt mal. Du willst ja eh noch Brötchen backen, da ist der Backofen sowieso an... und nur, weil du immer alles selbst machst, muss so eine Pizza ja nicht schlecht sein.

Man sollte den Verstand manchmal gezielt ausschalten.

Vor allem, wenn die Intuition schon so bedenklich den Kopf wiegt, ein langgezogenes „naaaaaaa, ich weiiiiiiß niiiiicht“ von sich gibt und die Chancen auf eine wohlschmeckende Mahlzeit eh nur 50:50 stehen. Vergiss es. Das war der Fauxpas des Tages, seit bestimmt 10 Jahren habe ich keine Fertigpizza mehr gekauft und ich weiß jetzt auch wieder, warum.

Es kann nicht besser sein als bei Mama, sagt der Italiener.

Heutzutage finde ich es schon schwer, eine Pizzeria zu finden, in der anständige Pizza gemacht wird. Die Daumen-runter-Quote steigt mit jedem Versuch. Wo sind die begnadeten Pizzabäcker von früher, die in der Lage waren, den Pizzateig auf der Hand zu wirbeln, bis eine gleichförmige, runde, hauchdünne Hefeteigscheibe vor ihnen lag? Diese wurde dann belegt mit gut gewürzter Tomatensauce aus der eigenen Küche, und anständigem Käse, schön geraspelt. Ein bisschen Orgeano drauf, finito. Ab in den Ofen und ein paar Minuten später bekam ich dann diese fabelhafte, dampfende, blasenwerfende Pizza Margherita, bei der ich aufpassen musste, mir nicht den Mund zu verbrennen vor lauter Gier.

Heute? Ich habe es mit Pizza Spinaci e Ricotta versucht, weil das die einzige Sorte im TK-Fach ohne Salami und ohne Schinken war. Beides finde ich auf einer Pizza zum Abgewöhnen. Ich schmiss also den Backofen an, während ich den Brötchenteig bearbeitete und blieb bewusst optimistisch. Ja, ich meinte sogar etwas Vorfreude zu spüren!

Dann war es soweit. Ich nahm Platz, der Tisch war hübsch gedeckt, der erste Bissen... enttäuschend. Langweilig.

Wofür haben unsere Vorfahren denn Kriege geführt?

Für Gewürze, unter anderem. Generationen von unterbezahlten Seefahrern haben ihr Leben bei monatelangen Fahrten rund um alle Kaps mit guter Hoffnung bis nach Asien aufs Spiel gesetzt, um Kostbarkeiten wie Salz, Pfeffer, Chili und andere Köstlichkeiten zu importieren! Meine Freundin Karin behauptet heute noch, es bringe Unglück, wenn man Salz verschüttet, nur weil irgendein unaufmerksamer Küchenjunge im Mittelalter mal eine Ohrfeige für verschüttetes Salz bekam. Meine Damen und Herren Köche und Entwickler von TK-Pizzen: Die Supermärkte sind voll von Salz! Es gibt gefühlt tausend Speziälsalze, vom Himalayasalz bis zum persischen Salz hin zum bretonischen, das also quasi hier um die Ecke gewonnen wird.

Warum benutzen Sie es nicht?

Warum schmeckt Ihre Spinatpizza mit Ricotta auf Tomatenspiegel wie eingeschlafene Füße? Kein Salz, keine Kräuter, keine pikante Schärfe. So backt ein Anfänger, der sich nicht traut, beherzt zu würzen. Aber doch kein Traditionsunternehmen mit kilometerlangen Versuchsküchen und mehr als 125 Jahren Marktpräsenz! Das ist ein Armutzeugnis, Herr Dr. Oetker! Vermutlich würde mir die Marketingabteilung auf Anfrage schreiben, dass sie mit ihren Produkten den Geschmack ihrer durchaus anspruchsvollen Klientel träge, wie Umfragen ergeben hätten, und solcherart Kritik noch nie an sie herangetragen worden sei.

Naja. Ich wusste mir zu helfen und nahm zwei Gläser Wein zum Essen. Damit ging's. Während ich einem nicht vorhandenen Geschmack nachspürte, tauchten vor meinem geistigen Auge Bilder von Wohnstuben auf, in denen arme Studenten bergeweise TK-Pizzen verspeisen und sich die leeren Pizza-Kartons auf der Spüle stapeln. Soll's ja geben, zumindest wird dieses Klischee immer wieder mal im TV bemüht.

Leute: Warum macht Ihr das? Ihr seid in den Zwanzigern und habt einen gut funktionierenden Stoffwechsel. Beide Faktoren ergänzen sich zwar hervorragend, wenn man solcherlei Fertignahrung zu sich nimmt. Der große Showdown beginnt, wenn man ein paar Jahre mehr drauf hat und sich den Verzehr dieser teuren Billigware angewöhnt hat. Denn plötzlich schaltet der Stoffwechsel auf „nö, heute keine Lust“ um, ohne etwas zu sagen, während der Besitzer des Körpers weiterhin Pizza traditionale kaut und gar nicht merkt, wie körpermittig der Rettungsring anschwillt. Mich hat dieser Ausflug an die Tiefkühl-Theke heute sage und schreibe 833 Kcal reicher gemacht. Dafür muss ich morgen schon ein paar Stunden mehr als üblich Stoffwechselaktivierung betreiben.... außerdem habe ich jetzt echt fieses Sodbrennen. Und das ist ein hoher Preis, wenn es nicht mal lecker war.

Ich weiß jetzt verbindlich, dass mein Verstand, der mir suggerieren wollte, dies sei die beste Lösung für meinen großen Hunger am Abend, in Fragen der Ernährung ein Vollidiot ist. Beim nächsten Mal koche ich wieder selbst. Und wenn ich ein bis zwei Joghurt esse, egal. Zum Italiener gehen ist meist auch keine Lösung, zumindest hier auf dem platten Land nicht. Hier schmeckt es auch in italienischen Pizzerien oft nur wie bei einer sehr toten Mama. Fad. Langweilig. Ungesalzen.

Mütter und Väter: Bringt Euren Kindern das Kochen bei!

Denkt an die armen Seefahrer, die für ein bisschen Chili ihr Leben lassen mussten! Die nichts als vergammelten Zwieback zu essen bekamen und denen dann auch noch ihre Zähne wegen Skorbut ausfielen.

Wenn man es recht bedenkt, ist das fast so wie heutzutage. Heute heißt das Symptom „Junggesellenskorbut“, weil besonders die jungen Männer sich gerne von Fast-Food ohne jegliche Vitaminzufuhr ernähren. Denen fallen dann auch die Zähne aus. Und die Haare. Zusammen mit einem pizzabegründeten Mopskörper kein schöner Anblick für die Damen. (Das wäre eine schöne Idee, ähnlich wie bei den Zigarettenpackungen einen solchen von Fertignahrung gezeichneten Körper auf der Pizzapackung abzubilden. Text: Udo H., 29, Pizza formte seinen Körper)

Da mein Budget es nicht zulässt, ständig in hochpreisigen Restaurants mit kreativen Köchen einzukehren, sind Restaurantbesuche mittlerweile selten geworden. Es gibt tausende von Köchen, aber viele haben echt nichts drauf. Da bin ich besser. Sorry. Spaghetti olio, aglio et peperoncino mache ich mit verbundenen Augen, und ich kann auch Pizza. Richtig gute Pizza. Mit selbstgemachtem Hefeteig und Steinplatte im Ofen und einem richtig leckeren Belag. War mein Fehler zu glauben, dass die TK-Ware so gut schmeckt wie sie außen auf der Packung aussieht. Dabei wäre das so einfach....

Typisch Werbung: Du bekommst nicht, was du siehst.

Ich bin mittlerweile ein total unwilliger Konsument, weil ich echt sauer werde über den Schrott, den man mir verkaufen will. Wenn ich aus Vollmilch fettarme Milch machen möchte, kann ich die Milch selbst zu 50% mit Wasser verdünnen und brauche keine verwässerte Milch teuer kaufen. Oder? Wenn ich Dosentomaten aus Italien kaufen will, dann will ich italienische Tomaten kaufen und keine chinesischen von der anderen Seite des Globus, bei denen ein italienisches Etikett auf die Dose geklebt ist. Und wenn ich leckere Pizza essen will, sollte ich keine aus dem Tiefkühler kaufen. Egal, wie lecker das Bild aufgemacht ist.

Genug gemotzt. Wenn ich wieder mal richtig gute Pizza essen will, mache ich die selbst. So wie alles andere auch. In ehrfürchtigem Gedenken an die Seefahrer früherer Zeiten, die auch für mich rund um die Welt gesegelt sind, um all die Gewürze aus fernen Ländern hierher zu bringen. Und deshalb werde ich die auch benutzen. Das fängt beim Salz an. Basta.