



Gut zu wissen.... aus aktuellem Anlass

Heute eine dpa-Meldung in der Rheinischen Post (22.11.19 - Zitat): **Vorsicht bei Keksteig**
Um die Gefahr von Salmonellen zu vermeiden, solle man Plätzchenteig besser nicht vor dem Backen kosten, warnt die Verbraucherzentrale Bremen. Zudem sollten nur geringe Mengen genascht werden, da es sonst zu Bauchschmerzen und Durchfall kommen könne. Wer auf der sicheren Seite sein möchte, erhitzt auch das Mehl kurz. Es könne in seltenen Fällen krankmachende Erreger enthalten. Entwarnung geben die Verbraucherschützer für Lebkuchenhäuser. Für den „Zement“ wird Eischnee mit Puderzucker gemischt. Durch die große Menge an Zucker könnten Salmonellen im rohen Eiweiß nicht überleben.

Ich bekam Schnappatmung. Grausige Bilder meiner Kindheit stiegen in mir auf von langen, herzerweichenden Trauerzügen, die durch unsere beschauliche Straße zogen. Kinder wurden zu Tausenden zu Grabe getragen, weil sie mit ihren Müttern Spritzgebäck backen wollten und vom Teig genascht hatten. Viel Teig. Mit Eiern drin und mit Mehl, dass die Mutti vergessen hatte zu erhitzen. Deutschland versank in kollektiver Trauer. Noch heute sind die Spritzgebäckkinder Teil des Kulturerbes. Geliebt – und unvergessen.

Bremen, Heimatstadt des Roland und der Stadtmusikanten, Hansestadt und als solche mit der Schifffahrt (neu-richtig wäre mit 3 f, aber nicht mit mir!) eng verbandelt. Meine Freundin kommt da her, das adelt ja fast. Teekontore gibt's da, Kohlfahrten mit Grünkohl und Pinkel und ordentlich Schnaps, weil das der Grund ist für lustige Ausflüge mit Bollerwagen bei Arschkälte. Wie kommt ein aufgeschlossenes Handelsvölkchen auf die Idee, Verbraucher vor dem Verzehr von Keksteig zu warnen? Bremen hat bei Wikipedia übrigens eine Audio-Datei, damit man weiß, wie der Name ‚Bremen‘ richtig ausgesprochen wird. Die nehmen es ganz genau, die Bremer. Davon können sich Orte wie Oer-Erkenschwick oder Großkotzenreuth mal eine Scheibe abschneiden.

Deutschlandweite Panik macht sich breit

Ich sehe sie jetzt auch schon vor mir, die Helikoptermütter, die nach dieser Warnung ihrem Nachwuchs in den allergiefreundlichen Hochglanzküchen feste auf die Finger klopfen, weil dieser Anstalten macht, seine Finger in die Teigschüssel zu stecken. Kreisch!!! „NICHT!!! Bist du wahnsinnig????? Davon bekommst du Bauchweh, Durchfall und Salmonellen!“

Mein Gott, es ist schon schwer für Kinder, heutzutage zu überleben. Umgeben von rücksichtslosen Menschen, die Plätzchen backen, in denen echte Eier enthalten sind. Die ihr Mehl nicht erhitzen, um Krankheitserreger abzutöten, sondern es gedankenlos mit den anderen Zutaten vermischen. Mit den Händen. Vielleicht sogar in einer Plastikschüssel, die tödliche Poly-dingens-Bestandteile an die Lebensmittel abgibt, sowas weiß man doch. Die ganz risikofreudigen Menschen pilgern mit ihren Kindern am Wochenende zu einem dieser Food-Festivals, wo man exotische Dinge zu essen bekommt und wo als neuester Schrei *roher Plätzchenteig* verkauft wird... um mal wieder in Kindheitserinnerungen schwelgen zu können.

Überhaupt, Plätzchen backen ist ja sowas von unhygienisch. Da wird der Teig auf der Küchenarbeitsplatte ausgerollt oder auf einem Tisch, an dem vorher jemand gegessen und seine Suppe gegessen hat! Das alleine ist ja e-ke-l-haft! Das sollte man verbieten, schon im Interesse der armen Kinder. Die dürfen ab sofort nur noch diese langweiligen und faden Lebkuchenhäuser Marke „Salmonellentod“ aus Fertigbackmischungen essen, weil die ungefährlich sind, das Mehl dreimal erhitzt wurde und gaaanz viel Zucker im Eiweiß ist.

Die Dosis macht das Gift

sagte so in etwa schon Paracelsus. Der Jung hat recht. Ich bin es so leid, dass überbesorgte Menschen meinen, ständig vor vermeintlichen Gefahren warnen zu müssen. Alles wird so hysterisch betrachtet und ist doch nur eine Frage der Dosis und des gesunden Menschenverstandes. Das Leben ist gepflastert mit Erlebnissen, wo ein „zuviel von“ ein paar körperlich fiese Nebenwirkungen zeigt. Zu viel Bier ist genauso unangenehm wie zu viel Wein, zu viel Kohlsuppe oder zu viel All-you-can-eat. Aber auch alles andere wird ständig mit erhobenem Zeigefinger als gefährlich angeprangert: Mit den Fingern essen, Zucker, Salz, Schmutz in der Wohnung, auf Bäume klettern, Eis nach Obst, Eier zum Frühstück, vom Beckenrand springen, sich 3 Meter von Mama entfernen, nachts in menschenleeren Orten bei roter Ampel die Straße überqueren, Brombeeren im Wald essen, in der Sonne liegen, Fleisch essen, kein Fleisch essen, eine eigene Meinung haben, selbst denken. Ich wundere mich, dass ich bis heute überlebt habe.

Das Leben endet immer tödlich, je eher wir uns daran gewöhnen, desto besser. Und je weniger wir alles als vermeintliche Gefahren einstufen, desto mehr können wir diesen Ritt genießen. Stattdessen wird alles als gefährlich hingestellt. Entweder dies, oder das Gegenteil davon. Oder der Kompromiss. Alles falsch. Unangenehme Dinge wie Bauchgrimmen sind nicht gefährlich und benötigen keine Warnung. Mit einem Schlauchboot zu fahren ist Gaudi, damit einen 50 Meter hohen Wasserfall runterzufahren kann schnell zu einem letzten Ruheplatz führen, aber dafür bin ich intelligent genug, es nicht zu tun. Mit 250 km/h auf einem Motorrad als Geisterfahrer unterwegs zu sein, eine 8-spurige Hauptverkehrsstraße im Berufsverkehr zu Fuß zu kreuzen, einen Mehrfachstecker im Pool zu benutzen oder einen

Fliegenpilz zu essen sind da schon ganz andere Kaliber. Ich kenne persönlich niemanden, der so etwas macht. Die gibt es nur bei Youtube, *best failures of the week*. Das sind aber doch Menschen, auf die die Evolution sowieso verzichten kann. Will man mit so einem Vollpfosten wirklich Nachwuchs zeugen, der den menschlichen Genpool in die Zukunft trägt? Mit der „Gefahr“ von Plätzchenteig ist dies alles wohl kaum zu vergleichen. Gefahr bedeutet, Leib und Leben zu riskieren, da finde ich den Warnhinweis in der RP doch arg weit hergeholt.

Überlebenstraining

Survival oft the fittest bedeutet ja nicht, dass der durchtrainierte Ironman am besten für die Zukunft gerüstet ist, sondern der Mensch, der sich, seine Einstellung und seine Erfahrungen am besten an die aktuellen Lebensbedingungen angepasst hat. Der immer eine Lösung findet und in jeder Situation weiß, was er zu tun hat, um sich und seine Sippe gesund durchzubringen. Natürlich isst er kein Kilo Plätzchenteig, wozu auch? Aber woher sollte er wissen, dass ein „zuviel“ Bauchweh machen kann und er am nächsten Tag möglicherweise nicht arbeitsfähig ist, wenn er nicht irgendwann die Erfahrung gemacht hat?

Bestimmt eine Zeitungsente...

Allen Ernstes, ich frage mich, ob diese „Gut zu wissen“-Anekdote eventuell ein vorgezogener Aprilscherz aus Bremen gewesen ist, die haben ja so einen trockenen Humor. Bisschen arg vorgezogen, aber es gibt ja auch Weihnachtsgebäck im August. Will die RP testen, ob ihre Leser noch bei Verstand sind? Oder hält sie diese für so glühweindement, dass sie den Witz dieser Meldung nicht verstehen? Vielleicht ist es ja auch ein geschickter Werbeschachzug der Zuckerindustrie, wegen der Pointe mit dem Lebkuchenhaus. Oder der Redakteur vom Dienst übt jetzt späte Rache, weil er als einziger in der Familie eine Plätzchenteigallergie hatte und immer nur zusehen durfte, wenn seine Geschwister den Holzlöffel ableckten. Gemeinsam, oder nacheinander. Er nicht.

Wir sind aber nicht nachtragend. Also, liebe Bremer Verbraucherschützer, die Meldung hätte korrekt folgendermaßen lauten müssen:

Um die Gefahr langweiliger Kindheitserinnerungen zu vermeiden, sollten sich alle Eltern und Großeltern verpflichten, ab Anfang November mindestens einmal pro Woche mit dem Nachwuchs Weihnachtsplätzchen zu backen. Die angegebenen Rezeptmengen sind dabei mindestens zu verdoppeln, um ausreichend Reservekapazitäten zu haben. Wenn sich alle Anwesenden genussvoll durch den rohen Teig gerascht haben, sollte noch genügend Teig übrig sein, um mehrere Bleche köstlicher Backwaren herzustellen. Die dabei verwendeten frischen BIO-Eier sollten von glücklichen Hühnern stammen, logisch, oder? Bauchweh und sowas gehört dazu, ist Teil des jährlichen Rituals und nicht gefährlich. Dagegen hilft ein Viertel Schnaps für die Erwachsenen und Tee für die Kinder. Oder umgekehrt. Und wenn ihr irgendwann mal nach Bremen fahren müsst: Nehmt rohen Teig mit. Sowas kennen die da nicht.

Viel Spaß beim Backen!