



toni's runde ecke

KOLUMNIST: TONI MÜNSTERTEICHER

+ u n a b h ä n g i g + + + h i n t e r g r ü n d i g + + + ü b e r s i n n l i c h + + +

E=MC² - SOLL HEISSEN, ALLES IST RELATIV. VOR ALLEM DER GESCHMACK!

Kann man über Geschmack, Stil oder Kultur oder gar Esskultur streiten? Was meinen wir in Bezug auf unsere Nahrungsmittel mit relativ "gut" oder relativ "schlecht"? Meistens halten wir für relativ "gut", was wir im Laufe unseres Daseins als Norm verinnerlicht haben oder solche Werte, die uns anerzogen wurden.

Ein Gesundheitsapostel wird diejenigen Produkte als "schlecht" betrachten, die mit chemischen Zusatzstoffen hergestellt wurden. Für Selbsterbauer sind industrielle Produkte „schlecht“, hausgemachte hingegen „gut“, auch wenn sie unter ähnlichen Bedingungen hergestellt wurden (z.B. Marmelade). Der Vielfesser wird sein Urteil von der Quadratmeterzahl des über den Tellerrand lappenden Schnitzels abhängig machen, und der Quantität an Glibbersaucenplempel, die das Ganze zuzementiert, obwohl „viel“ nicht immer gleich „schlecht“ sein muss. Dann hält die immer größer werdende Fraktion der Schlankheitswahn-sinnigen alles für „schlecht“, was Fett enthält oder Zucker, obwohl der menschliche Körper Fett und Zucker braucht. Ein Umweltschützer wird die Lebensmittel als „gut“ bezeichnen, die nach ökologischen Richtlinien angebaut wurden. Wer schon mal ein richtig pappiges, salzloses Öko-Kleisterbrot probiert hat, wird ihm nicht unbedingt zustimmen. Und nicht zuletzt finden die Etiketten- oder Markenkäufer Austern „gut“, wenn sie von Sylt sind und sich „royal“ nennen. Olivenöl ist „gut“, wenn „extra vergine“ draufsteht und der Preis entsprechend hoch ist.

Die Qualität wird dabei meist unkritisch als überdurchschnittlich angesehen, obwohl es z. B. bei Aldi & Co. Olivenöl mit sehr gutem Geschmack preiswert zu kaufen gibt, und die Sylter-Austern auch schon mal besser waren. Ist Geschmack somit relativ und nur eine Frage der Sichtweise? Ist

guter Geschmack erlernbar oder muss man mit dem silbernen Löffel im Mund geboren werden? Sind die Düfte und Aromen der Kindheit so prägend, dass wir uns nicht weiter entwickeln können oder wollen? Brauchen wir Stilberater, weil wir keinen eigenen haben? Sind Trendsetter unsere neuen Gurus? Ist Geschmack vielleicht eine Frage des Geldbeutels? Sicher nicht!

Aber in Zeiten immer nerviger werdender Reglementierungen, Europäisierung, Globalisierung und Gleichmacherei, überwacht durch einen gigantischen Beamtenapparat, der ernsthaft meint das Richtige zu tun, sollten wir zumindest den Geschmack und die Vorlieben des Einzelnen tolerieren, damit wir die eigene Esskultur nicht auf Einheitsbrei reduzieren, sondern uns auf das besinnen, was sie immer schon ausgemacht hat: „Individualität, Kreativität, Neugier auf Neues, aber auch die Besinnung auf Werte und Traditionen“.

In Einzelfällen kann man sicher über Geschmack streiten. Aber genau wie bei der Musik, der Kunst, der Mode oder der weiblichen Schönheit gibt es einen Konsens, der den Zeitgeist widerspiegelt. Ob man sich diesem annähert oder bei seiner anerzogenen Norm bleibt, sei jedem selbst überlassen. Gönnen wir unseren Kindern doch ab und zu Ihren „Big Mac“!

Sie werden fragen, was hat das jetzt mit Relativität zu tun? Ganz einfach: Die Zeit vergeht relativ schnell, bis die Kids anfangen von Omas Eintopf und Kirschmarmelade zu schwärmen oder mit ihrer neuen großen Liebe einen schönen Abend in einem „richtigen“ Restaurant verbringen, einen Kräutergarten anpflanzen, gemeinsam Gekochtes genießen und Freude haben an den vielen so guten Geschmäckern, die es noch zu entdecken gibt. ■