

# Was bedeutet „gutes Essen“?

von Barbara Bäunker

Auf der Suche nach Antworten auf diese Frage stoße ich auf Fast-Food, Convenience, Michelin- und Gault-Mileau-Küche. Doch ich kann nichts finden, was sich mit dem Essen als solches, dafür aber umso mehr mit dem Ausreizen des technisch Machbaren oder dem Ergattern von Auszeichnungen für die am „geschmackvollsten“ gestaltete Speisekarte befasst.

Dabei hat gutes Essen doch viele überzeugende Argumente.

Schon aus einer gewissen Tradition heraus ist ein schmackhaftes Gericht das, was Leib und Seele zusammenhält. Viele kulturelle Feste sind heute mit einem Mahl verbunden und ich bin sicher, den meisten von uns würde etwas fehlen, wenn es diese Zeit des gemeinsamen Beisammenseins mit der Familie nicht mehr gäbe.

Doch fern dieser kalendarischen Anlässe ist sie verlorengegangen, die tägliche Zeit der gemeinsamen Nahrungsaufnahme. Der Technik sei Dank wurde die Mikrowelle entdeckt. Doch Hand auf's Herz: wer erwartet aus solch einem Wunderkasten ein schmackhaftes Gericht?

Also muss schnellstens eine ideenreiche Lebensmittelindustrie beauftragt werden, die es fertig bringt, durch immer neue Erfindungen die Geschmacksnerven zu überlisten. Somit schmecken dann auch alle damit aromatisierten Gerichte auf der ganzen Welt gleich, weit ab jeder Tradition und individuellen ländertypischen Kultur. Eine neue Idee ist geboren, doch woraus sie entstand, das wurde vergessen. Dabei darf man sich die Zutatenlisten von Hamburger & Co. besser nicht anschauen. Diese sind oftmals ohne Abitur mit Chemie als Hauptfach nicht zu verstehen.

Doch was hat dies noch mit Essen zu tun? Soll es denn nicht mehr möglich sein, aus den Gaben der Natur die Teller unseres 16-teiligen Designer-Essgeschirrs zu füllen? - Doch, es ist möglich! Gott sei Dank gibt es sie noch, die Wochenmärkte, Naturkostläden und gut sortierten Supermärkte. Bei ihnen findet man noch Joghurt, der nur durch natürliche Mikroorganismen aus Milch entstanden ist, und auch Kartoffeln, bei denen sich die Sorte nicht nur durch den Namen, sondern auch durch den Geschmack und die Kocheigenschaft unterscheiden lässt. Wenn Sie der Meinung sind, nicht zu den Kennern der unterschiedlichen Geschmacksrichtungen zu gehören, so kann ich Sie beruhigen: So etwas können Sie schulen.

Oder aber Sie besuchen einen Kochkurs. Dort dürfen Sie nicht nur neue Rezepte mit nach Hause nehmen, sondern erleben auch ein wenig von der Kultur, die ich eingangs beschrieben habe. Es ist die Geselligkeit, das Lachen und die gemeinsame Freude an einem selbstgemachten Gericht – an gutem Essen eben!