

Dosenöffner statt Kochlöffel - Von Tütensuppen und Tiefkühlpizza in deutschen Küchen

Autor: Helmut Gote

Zwei Minuten für die Zubereitung einer klaren Salatsauce mit herzhafter Specknote, fünf Minuten für eine Pfifferlingssuppe und sieben Minuten für einen Kaiserschmarren – alles ohne Kochstreß und alles aus der Tüte. Die Lebensmittelindustrie hat sich mit ihren Produkten bestens auf die modernen Kochgewohnheiten im deutschen Küchenalltag eingestellt.

"Der Zeitfaktor spielt eine ganz große Rolle, alle Fertiggerichte werden in der Regel bis maximal zehn Minuten zubereitet, alles was darüber geht ist dann schon zu lange, so bis zehn Minuten ist die Zeit, die man benötigt, um ein Fertiggericht auf den Tisch zu bekommen."

Sven Frei, Marketing Manager für Fertiggerichte der Maggi GmbH, weiß was deutsche Hausfrauen heutzutage wünschen. Rund 800 Millionen Euro setzt der Nestlé-Konzern, zu dem Maggi gehört, insgesamt mit Halbfertig- oder Fertigprodukten um: Vom Brühwürfel über die Tütensuppe und Ravioli-Dosen bis zum Grießpudding mit Rosinen bietet der Lebensmittelhersteller so ziemlich alles an, was die Arbeit in der Küche leichter macht – mit riesigem Erfolg:

"150 Mal ist so die durchschnittliche Zahl, dass Nestle-Produkte in jedem Haushalt verwendet werden in jedem Jahr, und wenn ich das mal in Kaufakten umrechne, haben wir hier ermittelt, rund 870 Millionen Kaufakte stehen dahinter, und wenn ich das mal zusammenrechne, wo der Verbraucher unsere Produkte kaufen kann, das ist der Regalplatz im Handel, kommen 537 Kilometer Regalfläche zusammen."

Vor allem in Ein- und Zwei-Personen-Haushalten haben sich die Fertigprodukte fest etabliert, aber auch bei Familien mit Kindern stehen sie hoch im Kurs. Was Kinder und Jugendliche wollen, kommt aus der Tiefkühltruhe, egal ob Fischstäbchen, Würz-Spinat, Spaghetti Bolognese oder Salami-Pizza.

Es ist ja auch so einfach. Lästiges Kartoffelschälen oder Gemüseputzen entfällt, Gulasch mit Spätzle oder Königsberger Klopse werden gleich in praktischen Zweikammer-Schalen geliefert, ab damit in die Mikrowelle und hinterher muß nicht mal mehr spülen. Trotzdem: Manchmal soll es immer noch so aussehen, als ob es so gekocht worden wäre wie früher bei Müttern. Dafür gibt es Halbfertigprodukte oder die sogenannte Küchenhilfsmittel wie Saucenbinder und Puddingpulver:

"Ich glaube schon, dass die Verbraucher und Hausfrauen stolz sind auf das Ergebnis, denn sie setzen das ja ein wie eine Zutat, und da ist es ganz selbstverständlich, sie brauchen gutes Mehl oder andere gute Zutaten, und so ist auch dieses Maggiprodukt eine Zutat, mit der sie ein leckeres Gericht zaubern, und da stehen die Verbraucher auch dazu."

Ganz im Sinne des Firmengründers Julius Maggi, einem Schweizer, der schon 1886 die ersten kochfertigen Suppen aus Hülsenfrüchten erfand, und der sich schon damals als „Helfer und Problemlöser für breite Bevölkerungsschichten“ verstand. Diese Hilfe scheint für die Hausfrauen von heute nötiger denn je. Umfragen belegen: Fast 40 Prozent aller Deutschen können kaum noch kochen, aber 70 Prozent halten sich durchaus für Feinschmecker. Und die wollen natürlich auch nicht immer das Gleiche essen

"Und wir folgen natürlich auch dem Trend der Zeit, es gibt immer wieder auch neue Geschmackswelten, die hineinkommen, aktuell ist die mediterrane Küche sehr beliebt, Produkte wie Tomate Mozzarella ist sehr populär, und so versuchen wir auch unser Angebot immer dem Trend der Zeit anzupassen."

Amerikanische Tortillas mit Hackfleischfüllung sind für die großen Lebensmittelhersteller auch kein Problem, genauso wenig asiatisches Chop Suey oder Linsentopf mit Kartoffeln. So unterschiedlich diese Fertigprodukte auch schmecken mögen, ob sie aus der Tüte stammen, aus der Dose, der Mikrowelle oder dem Tiefkühlfach – eins haben sie alle gemeinsam.

Sie kommen vom Fließband und ohne Chemie geht bei der Herstellung gar nichts mehr. Künstlich produzierte Aromen sind das A und O der vorgefertigten Geschmacks. Dazu kommen Stabilisatoren, Geschmacksverstärker, Verdickungsmittel und noch so einiges, was kein Verbraucher mehr versteht. Selbst ein Ernährungswissenschaftler wie Professor Volker Pudel von der Uni Göttingen kann schon nicht mehr rauskriegen, wovon die Menschen sich da eigentlich ernähren:

"Das ist auch für uns in der Forschung ein Problem, wenn wir die Menschen bitten Ernährungstagebücher zu führen, und dann schreiben sie uns sieben Tage auf, was sie alles essen und trinken, da stehen jetzt viele Fertiggerichte drauf, da wissen wir auch nicht genau, was da drin ist. Es steht auch auf der Packung nicht drauf, es muß auch nicht deklariert werden, und ich sag immer so etwas resigniert, in fünf bis zehn Jahren werden wir mit Untersuchungen nicht mehr feststellen können, was die Deutschen essen, weil die Halbfertig-Fertiggerichte so weiter auf dem Vormarsch sind, dass dann, auch wenn notiert wird, keine Forschungsstelle und der Mensch selbst schon gar nicht raus kriegen kann, was er denn nun wirklich gegessen hat."

Was man noch erkennen kann, ist die heimliche Sehnsucht der Deutschen nach der authentischen Küche unserer Vorfahren. Die einheimische Küche, also deutsche Traditionsgerichte vom Erbseneintopf bis zum Kartoffelpüree sind auch bei den Fertiggerichten die Verkaufsrenner. Aber wenn das so weitergeht, wird's manche davon wohl bald nur noch aus der Packung geben:

"Und wir haben das an einigen Gerichten, die wir in einer großen Befragung mal abgefragt haben, hochgerechnet, die selbstgeschmorte Rinderroulade wird nach unseren Berechnungen zum letzten Mal im Jahre 2020 in einer deutschen Küche zubereitet."