

Über Fragen des Geschmacks sollte man eigentlich nicht streiten. Es bringt nichts, weil das individuelle Empfinden bestimmend dafür ist, was einem gefällt oder nicht, was einem schmeckt oder wovon einem graust. Trotzdem reizt es den Kolumnisten, sich streitbar zu zeigen, wenn es wie hier um Geschmacksfragen geht, die unsere Ernährung betreffen. An sich ein Thema für Hausfrauenzeitschriften, doch dürfte es auch Männer angehen, so sie sich zwecks Nahrungsaufnahme an den Tisch setzen und dann statt der erwarteten Gaumenfreuden einen unpassenden Nachgeschmack verspüren. Schuld daran ist oft nicht die Außerachtlassung der anerkannten Regeln der Kochkunst, sondern die Tatsache, daß uns heutzutage bestimmte Geschmacksrichtungen vorgegeben, wenn nicht gar aufgezwungen werden.

Fangen wir beim Gemüse an: Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Zwiebeln beispielsweise schmecken in erster Linie süßlich, so daß Gemüsegerichte fast schon zu den Süßspeisen gerechnet werden können. Diabetiker sollten das beachten. Tomaten aus Holland sind zwar appetitlich anzuschauen, ihr Genuß kommt geschmacklich aber dem eines Glases Wasser gleich. Die wunderschönen, großen, rosafarbenen Radieschen haben allenfalls dekorative Eigenschaften. Da sehnt man sich nostalgisch nach einem knackigen Radieschen aus dem Bauerngarten oder nach einem dort natürlich gewachsenen Paradeiser. Das alte Sprichwort, wonach die dümmsten Bauern die größten Kartoffeln haben, gilt auch nicht mehr, seitdem der Markt von jenen holländischen, großknolligen Muggeln beherrscht wird, mit denen man weder im Kochtopf noch auf dem Teller eine Freude hat. Wohl aber die kartoffelverarbeitende Industrie.

Beim Obst ist die Lage ähnlich geschmacklos. Obwohl hier viel von Wetter, Standort und anderen Einflüssen abhängt. Ein Hauptgrund liegt in den neuen Sorten, die weniger uns Endverbraucher, mehr aber die Plantagenbetreiber, Lagerhalter und Vermarkter beglücken. Da sind alle anderen Eigenschaften gewichtiger als der Wohlgeschmack. Daraus läßt sich auch das Phänomen erklären, warum jetzt im Apfelstrudel immer so viele Rosinen zu finden sind. Nach irgendetwas muß dieses Backwerk schließlich schmecken, wenn schon nicht

nach Äpfeln. Mit Freude vernehmen wir von jüngsten Bestrebungen, im Apfelland Steiermark wieder jene alten bodenständigen Sorten reanimieren bzw. reaktivieren zu wollen, von denen es hierzulande einst Dutzende gegeben hat. Ihre Namen und Eigenschaften sind nur noch Großmüttern geläufig. Trotz ihrer vorzüglichen Geschmacksvielfalt verloren sie leider immer mehr an Bedeutung. Das Diktat der Mode war stärker als Wühlmäuse und Apfelwickler.

Auch unsere Weinbaufunktionäre wissen ganz genau, was wir zu trinken haben und was nicht. Vor allem muß der Wein „trocken“ sein, fruchtig, elegant und von angenehmer Säure. Die Werbetrommel dröhnt. Sie wird aber nicht verhindern können, daß dem einen oder anderen „Weinbeißer“ die Sache zuwider wird. Etwa, wenn er eine halbe Minute nach dem letzten Schluck nicht mehr schmeckt, was er da soeben getrunken hat und auf dem Etikett nachschauen muß. Oder wenn ihm schon nach dem zweiten Glas das Verlangen aufs dritte verloren geht. Oder, falls er gar vollmundige, lieblichere Nuancen auf der Zunge spüren möchte und sich ob solcher Geschmacksverirrung zum Paria unter den Weinliebhabern abgestempelt sehen muß.

Im Hinblick auf künftige Exportchancen im EWR hat sich der heimische Weinkonsument damit abzufinden, daß seine ihm vertrauten Sorten umgetauft wurden und nur noch ausländische Namen tragen: Chardonnay, Sauvignon blanc, Pinot und dergleichen. Sehr vornehm halt. Man sieht auch hier deutlich, wie wir zur EG-Reife umerzogen werden. Bald trinken wir unseren Wein nicht mehr als Achterl oder Viertel, sondern aus dem 0,2-Liter-Glas. Selbst die praktische, vaterländische 2-Liter-Flasche – der beliebte „Doppler“ – steht schon auf der Liste der gefährdeten Gefäße, wie das „Krügerl“ Bier.

Mit dem Käse ist es großer Käse. Der einst so würzige, g'schmackige Camembert, gleich welcher Provenienz, ist europaweit zu einer faden, trockenen, aber dafür schnittfesten Masse degeneriert. Dem Brie geht es nicht besser. Unser lieber „Quargel“, plastik-verpackt, schmeckt nur noch nach Salz und entlockt einem nicht einmal mehr ein Naserümpfen. Um überhaupt noch Aroma in den Käse reinzukrie-



gen, wird derselbe mit Kräutern, Pilzen, Nüssen und Gewürzen angereichert und dementsprechend preisgesteigert.

Wir sind zwar noch nicht in der EG, werden aber bereits dem EG, dem Einheits-Geschmack, angepaßt, der von Malaga bis Mattersburg, von Palermo bis Pinneberg zu gelten hat.

Die Österreicher werden besonders „arm“ dran sein, wenn Brüssel sie „umarmt“. Die Eigenständigkeit ihrer vielseitigen Küche, ja sogar die Namen ihrer Nationalspeisen werden sie garantiert auf dem Altar der EG-Konformität opfern müssen. Erste Anzeichen dafür sind bereits da, zum Beispiel bei der Marillenmarmelade, die demnächst Aprikosenkonfitüre heißen muß. Analog dazu wird aus Staubzucker Puderzucker, aus Semmelkren Brötchenmeerrettich, aus Faschingskrapfen Karnevalspfannkuchen, aus Powidltatscherln Pflaumenmusterschen, aus der Klachlsupp'n eine Schweinepfötchensuppe, aus Kipferln Hörnchen usw. usw. Für Sterz, Tafelspitz und Guglhupf erwarten wir aus Brüssel neue, europagültige Definitionen.

Glücklicherweise können wir uns um unser gutes Geld noch immer reichlich mit Nahrung versorgen. Daß diese uns nicht mehr so gut schmecken will, liegt sicher nicht nur an einer gewissen Übersättigung, wie man meinen könnte („wenn die Mäuse satt sind, schmeckt das Mehl bitter“). Es gibt aber auch viele andere Gründe für den Seufzer: Was sind wir doch für arme Schlucker!

Manfred Seiffert