

Mein Lob und mein Bekenntnis

Ich sehe mich aufgerufen, Euch zu schreiben, nachdem ich am zurückliegenden Donnerstag den Anfang der Dokumentation

<https://www.3sat.de/wissen/wissenschaftsdoku/230126-sendung-fertigessen-falle-wido-100.html>

gesehen habe. Bitte verzeiht mir, wenn dieser Beitrag umfangreicher geworden ist, als ich ursprünglich geplant habe.

Bereits vor dieser Sendung habe ich mir einen realistischen Blick in die Praxis der gewerblichen Gastronomie und der Großküchen erarbeiten können. Die Entwicklung, dass die Industrie das Handwerk immer weiter verdrängt, bedaure ich sehr. Man findet sie ebenso in verwandten Branchen, wie beispielsweise im Bäckerei-Handwerk. Somit habe ich durch den Bericht nichts wirklich Neues erfahren.

Das Berufsbild des Kochs wird durch diese Realität entwertet. Wozu durchläuft man eine dreijährige Ausbildung, wenn sich der anschließende Berufsalltag auf das Aufreißen von Tüten und die Bestückung von Industriegarern beschränkt? Muss das einen hingebungsvollen Koch auf die Dauer nicht frustrieren? Zugegeben, das Berufsbild beschränkt sich nicht nur auf das Kochen. Auch die Logistik ist eine fordernde Aufgabe. Aber wo kann er noch seine persönliche Bestätigung und Befriedigung finden?

Auch Ihr werdet zu einem überwiegenden Teil Convenient-Produkte unterschiedlicher Verarbeitungsstufen einsetzen, denn auch Ihr müsst Euch dem immensen Kostendruck beugen und die Lücken auffüllen, die das fehlende Angebot an qualifizierten Personal reißt. Heutzutage ist die Beschäftigung einer Kompanie von Hilfsköchen, die täglich die Kartoffeln schält oder das Gemüse putzt, wirtschaftlich nicht mehr darstellbar.

Was die Handwerkskunst zu leisten vermag, habe ich kürzlich bei einem Besuch Nelson Müllers „Auf der RÜ“ erfahren. Nelson und sein Team beweisen hier eindrucklich ihr Können und ihre Ansprüche auch für einfache Alltagsgerichte. Doch das Handwerk des Kochens wird in naher Zukunft nur noch in der Nische der Spitzengastronomie anzutreffen sein. Schade!

Ihr stellt Euch dem Konflikt und umschiffet in Euren Qualitätsansprüchen geschickt den Sachverhalt der Mogelei durch die Verwendung von „frisch zubereiteten Mittagsmenüs“ anstelle von „frisch gekochten Mittagsmenüs“. Das habe ich einigermaßen amüsiert zur Kenntnis genommen. Aber dem weniger informierten Leser ist die Tragweite dieser feinsinnigen Unterscheidung nicht zugänglich.

Ich Sorge mich um den übermäßigen Einsatz von Zusatzstoffen. Sie mögen zwar aus ernährungswissenschaftlicher Sicht nicht gesundheitsschädlich sein, gelten als unbedenklich, dienen zur Aufrechterhaltung eines vereinheitlichen Geschmacksbildes (mir ist ein authentischerer, die Geschmacksrichtung mehr betonender Eindruck wichtiger) und mögen technisch erforderlich sein, stellen sie aber eine vermeidbare Belastung des menschlichen Stoffwechsels durch die Aufnahme chemischer und biologischer Fremdstoffe dar. Besonders beunruhigen mich die – von der zugeführten Stoffmenge unabhängigen – hormonellen Wirkungen. Auch gibt es vereinzelt Zweifel an der generellen Unbedenklichkeit.

Ich darf mich als passionierten Hobbykoch bezeichnen. Doch die Beobachtung meiner früheren werktäglichen Ernährungsweise, in der ich aus Zeitmangel oftmals auf die wichtige und wertvolle Gemüsebeilage verzichtete, ließen mich zum Schluss kommen, dass sie vernachlässigend und ungeeignet ist. Euer Angebot einer ausreichend ausgewogenen und abwechslungsreichen Ernährung ist für mich erheblich besser eignet. Zum Kochen nehme ich mir die erforderliche Zeit am Wochenende und konzentriere mich dann ganz auf den Genuss und die Freude, die er mir bereitet.

Der auf den ersten Blick hoch erscheinende Preis mag auf den einen oder anderen abschreckend wirken. Doch bei einer realistischen Betrachtung muss neben den reinen Beschaffungskosten auch der zu leistende zeitliche Aufwand für Beschaffung und Zubereitung Beachtung finden. Gerade die Zeit ist es, die mir ein kostbares Gut geworden ist. Zudem muss auch die Bequemlichkeit, die Ihr ermöglicht, in die Beurteilung ausreichend einfließen. Deshalb halte ich den Preis für angemessen und bin gerne bereit, Eure Dienstleistung zu bezahlen.

Meine erste Bestellung habe ich am 10.09.2020 gemacht. Seitdem habe ich Euer Angebot sehr zu schätzen gelernt. Bei manchen erlebten Einbußen, wie beispielsweise die optische Präsentation, den häufigen Eindruck einer Unterwürzung und die Verfehlung des optimalen Garpunkts, stelle ich mich dem notwendigen Kompromiss. Auch erleide ich Nachteile, indem ich abends esse und das Essen in der Mikrowelle aufwärme. Besonders erfreuen mich aber Eure Aktionen, also Menüs außerhalb des Standardrepertoirs, die ich gern und regelmäßig nutze. Von einigen Speisen wünschte ich mir die Aufnahme in Euer reguläres Programm. Besonders hoch erachte ich Eure durchgehende Salat- und vegetarische Linie. Insgesamt gab es praktisch keinen Tag, bei dem ich eine Alternative vermisst hätte; mindestens ein Menü hat mich immer angesprochen. Auch gibt es eine Reihe von Lieblingsgerichten, die ich immer wieder und wieder bestelle.

Ein großes Lob möchte ich auch Eurem überaus verlässlichen Lieferteam aussprechen. Auch in den seltenen Fällen, bei denen ich persönlich nicht zugegen sein konnte, ist die Lieferung erfolgt. Dadurch habe ich bislang kein einziges Menü verpasst. Das erachte ich als eine äußerst respektable Leistung!

Ich bleibe ein zufriedener und treuer Kunde.