

Blattsalat

Abrechnung eines Reaktionärs

Patrick Bucher

19. Juni 2012

Von allen «gesunden» Nahrungsmitteln sind Blattsalate wohl das Dümme. Es kann doch niemand ernsthaft behaupten, dass er Blattsalat möge. Wie kann man ein Nahrungsmittel überhaupt mögen, das ohne Sauce schlichtweg ungeniessbar ist? Eine Pflanze ohne ernstzunehmenden Eigengeschmack kann einem über eine voll ausgebildete und gesunde Sensorik verfügenden Menschen gar keinen Genuss bereiten!

Doch beim Blattsalat ist nicht einmal nur der Verzehr, sondern auch das ganze Martyrium des Erwerbens und Zubereitens eine Zumutung. In Lebensmittelläden wird man meistens schon am Eingang mit dieser grünen Sinnlosigkeit konfrontiert: Eben noch den Warenkorb voller guter Vorsätze des Fleischeinkaufens gefasst, wird man schon nach wenigen Schritten von Blattsalatbergen überwältigt. Wer sich dem Wahnsinn preisgibt und sich mit einem weiblichen Mitmenschen in ein Lebensmittelgeschäft begibt, dem wird der ganze für wertvolle Kalorien reservierte Platz im Warenkorb schon bald von geschmacksneutralen Cellulosestrukturen streitig gemacht. Noch schlimmer steht es, wenn ein Bio-Blattsalat im Warenkorb landet: Dann triumphiert die kulinarische Rohkostbarbarei nicht nur über die Tugend des Genusses, nein, ihr geht auch noch das ökologische Gutmenschentum des moralisch überlegenen Konsumenten helfend zur Hand!

Die nächste böse Überraschung folgt an der Kasse: Blattsalat ist horrend teuer, bedenke man nur dessen fehlende Kalorien und seinen kaum nennenswerten Geschmack. Leider ist diese Diskussion kaum mit logischen Argumenten zu führen, ein Beispiel soll dies erläutern: So können Blattsalatesser etwa den pikant-herzhaften Geschmack eines Pferdefohlensteaks überhaupt nicht in seiner gan-

zen Fülle und Nuanciertheit wahrnehmen. Nase und Gaumen haben sich an die faulig-modrigen Salatblätter gewöhnt, Regression ist die Folge: Die völlig unterstimulierte Geschmackssensorik stürzt vom hohen Thron des kulinarisch distinguierten Geniesers zurück auf die Stufe des animalischen Pflanzenfressers. (Vermehrten sich Blattsalatesser nur untereinander, dürfte wohl nach einigen Generationen das Phänomen des Wiederkäuens beobachtet werden.) Die dauerhaft mangelhafte Kalorienzufuhr erschwert zusätzlich die Blutzirkulation. Das Nervensystem läuft auf Sparflamme, alles über die rein vegetativen Körperfunktionen hinausgehende wird abgeschaltet: Atmung und Herzschlag funktionieren weiter – für das Füllen geschmacklich-ästhetischer Urteile will es aber dann meistens nicht mehr so recht ausreichen.

Wer also sein Geld für Blattsalat aus dem Fenster geworfen und sich deswegen in seinem Pferdefohlensteakkonsum hat einschränken müssen, begibt sich zwecks Blattsalatzubereitung nach Hause. Hier fällt dem unvoreingenommenen Betrachter sofort auf, dass in Blattsalatesserhaushalten nicht nur bei Konsumentenscheidungen vieles im argen liegt: Wertvoller Platz für sinnvolle Küchengeräte (Fleischwolf, Fritteuse) wird leichtfertig für die Aufbewahrung von Salatschleudern und Salatschüsseln verschwendet. In solchen Verhältnissen darf es auch nicht weiter verwundern, wenn auf dem Balkon Salatkräuter und ähnliches Unkraut angepflanzt werden. (Fälle von eigenbebrüteten Eiern sind zwar noch nicht überliefert, dürften aber als logische Konsequenz des vorher geschilderten nicht weiter verwunderlich sein.)

Der Blattsalat muss gewaschen werden. Hier fällt auf, dass ein grosser Teil der Pflanze unbearbeitet

in den Kompost wandert, sind doch die äusseren Teile solcherlei Pflanzen immer von Fäulnis und Ungeziefer befallen. Danach müssen die für «geniessbar» befundenen Blätter zerkleinert werden, was ein nicht zu verachtendes Risiko zur Beifügung von Schnittwunden birgt. (Das Vorhandensein einer Hausapotheke darf in solchen Verhältnissen nicht angenommen werden. Blutungen werden hier lieber mit selbst gezogenen Heilkräutern bekämpft, was meist nur aufgrund des äusserst tiefen Blattsalateserblutdrucks nicht tödlich endet.) Die zerkleinerten Salatblätter werden als nächstes in eine Apparatur namens «Salatschleuder» gelegt und durch Betätigung einer Kurbel bzw. Leine höchsten Fliehkräften ausgesetzt, um sie so vom Wasser zu befreien. (Würde der Pferdefohlensteakesser bei der Geniessbarmachung von Pferden ähnlich verfahren, geriete er schnell unter den Verdacht des perversen Tierquälers.)

Doch zurück zur Salatzubereitung: Blattsalatesser sind sich des Widerspruchs sehr wohl bewusst, dass ihr bevorzugtes Nahrungsmittel ohne Sauce schlichtweg ungeniessbar wäre. Es wird also ein «Dressing» zubereitet! Es besteht die Hoffnung, dass zu diesem Zweck exzessiv Mayonnaise, Senf, Zwiebeln und Knoblauch miteinander vermengt werden – Zutaten, die auch bei der Fleischveredelung eine Rolle spielen können. (Zum Vergleich: Das Pferdefohlensteak würde zu diesem Zeitpunkt schon längst in der Pfanne braten und wäre je nach gewünschter Garstufe schon zum Verzehr bereit.) Doch auch bei der Saucenzubereitung besteht buchstäblich die Gefahr des Verwässerns, möchten doch Blattsalatesser die Geschmacklosigkeit ihrer Mahlzeit oftmals durch die Zubereitung einer völlig fettfreien und geschmacksneutralen, und somit also recht eigentlich ungeniessbaren Salatsauce noch zusätzlich unterstreichen. In diesem Falle kann nur noch zur Flucht geraten werden, die sich durch das Vortäuschen eines plötzlichen Herzinfarkts oder dergleichen begründen liesse.

Der Prozess des Verspeisens gestaltet sich ähnlich mühsam wie die Zubereitung. Die widerpenstigen Salatblätter müssen unter schwierigsten Verrenkungen auf die Gabel aufgespiesst werden. Vorsicht vor unzureichend aufgespiessten Blättern! Diese lösen sich oft plötzlich von den Gabelzinken und nehmen aufgrund ihrer Elastizität sprunghaft ihre Ausgangsform wieder an, wobei meist grössere Mengen an Salatsauce über den Tisch und an

die Kleidung geschleudert werden: Ein Blattsalatesser zieht praktisch immer ein komplettes Umkleiden nach sich. Um den Appetit ist es nach einer solchen Tortur meist schlecht bestellt. Der Verdauungstrakt ist angefüllt von einem fauligen Saucen-Kompost-Konglomerat, und schon bald werden den Gedärmen Unmengen an unverdaulicher Cellulose zugemutet, was von Verfechtern des Blattsalatesens dann auch noch als «nützliche Ballaststoffe» in den Himmel hoch gepriesen wird. Und da sage noch einer, das Fleischessen sei zynisch, nur weil hierbei Tiere zwecks Portionierung in ihren eigenen Darm gesteckt werden!

Der Appetit wäre also vertrieben, die Verdauung ruiniert, die Kleidung versaut, die Küchenschänke mit unsinnigen Apparaturen vollgestellt und der Geldbeutel geleert. Die Niederlage wiegt schwer und die Hoffnung scheint verloren. Doch soll das Bild des Blattsalatesens hier nicht *nur* negativ gezeichnet werden, schliesslich gibt es einen Ausweg!

Der gemeinsame Nenner von barbarischen Blattsalatessern und kulinarisch distinguierten Pferdefohlensteakgeniessern könnte in der Saucenzubereitung liegen. Kann der Blattsalatesser zur gemässigten Sorte seiner Spezies gezählt werden – jemand der den Wert von Mayonnaise, Zwiebeln und schweren Ölen zu schätzen weiss –, scheint ein Ausweg möglich! Der Schlüssel zur Versöhnung liegt nur in Frage, was denn in die Salatsauce eingelegt werde: Ersetze man die fauligen Salatblätter etwa durch Cervelaträdchen und Gruyère – dem Grünzeugfanatiker sei auch die Beimischung von Essiggurken gestattet –, erhält man eine doch recht geniessbare Vorspeise – der *Wurst-Käse-Salat* ist geboren! Der Appetit wird dadurch angeregt, Verdauungstrakt und Geschmackssensorik können ihr volles Potenzial ausschöpfen, der Pferdefohlensteakgeniesser applaudiert – und der Salatesser darf sich nachträglich des Salatesens rühmen.

Blattsalatesser ist also heilbar! Doch wird sich diese frohe Kunde nicht einfach über den Wind verbreiten; es wird dazu einiges an Überzeugungsarbeit zu leisten sein. Doch der Pferdefohlensteakesser wird diesen Kampf zu führen wissen: Durch das Dickicht des Blattsalatwaldes wird ihm noch der kleinste Schimmer einer Lichtung mit dahinterliegender Mastviehzucht Antrieb genug sein, um seine edle Mission zu ihrem glücklichen Ende führen zu können. Wurst und Hackfleisch werden ihm die dazu notwendige Kraft verleihen!