

# Frischgemüse gegen Tiefkühlpizza

## Von moralinhaltigen Testheften und gutsortierten Gemüsehändlern

Wie angenehm sind doch moralische Wellnessangebote. Vom Regenwald bis zum Ackermann weiß der Gutmensch stets, was zu tun ist. Bei besonders schweren Fällen empfiehlt sich eine Spendenbeziehungsweise Empörungverdopplung. Absolution wird von Kabinettsmitgliedern erteilt, die am Ort des Geschehens ihre Betroffenheitsfalten einschalten und weitere, vor allem aber nachhaltige Anstrengungen fordern. Bei Premium-Ereignissen gibt es Sondersendungen. Der ARD-Brennpunkt ist zum Trüffelhobel der Betroffenheitsindustrie geworden. Ein paar Scheibchen Dramatik, eine Spur Expertenmeinung und gleich wird der heimische Ohrensessel zur globalen Kommandobrücke.

Nebenbei lässt sich die Rettung der Mangrovenwälder bei einer Tiefkühlpizza diskutieren. Mit dem Erfolg der Fernbedienung stieg die Pizza zum liebsten Tiefkühlartikel der Deutschen auf. Die verkaufte Stückzahl der Krisenbegleitnahrung hat sich in den letzten zehn Jahren mehr als verdoppelt. Da erscheint es nur logisch, dass die Zeitschrift „Öko-Test“ als Zentralorgan der Betroffenen auch mal Tiefkühlpizza untersucht. Sinnigerweise im „Großen Einkaufsratgeber 2005 Essen, Trinken und Genießen“. Alle 15 getesteten Modelle bewerteten die Genussexperten von Öko-Test mit „sehr gut“, wobei der Test mit einem denkwürdigen Satz endet: „Am Geschmack hatten die Prüfer nichts auszusetzen.“ Getestet wurden ausschließlich mit Salami belastete Pizzen, es bleibt somit nur die Frage: Mit welchem Körperteil schmecken Öko-Tester eigentlich?

Ein paar Seiten weiter im Heft wird ein Test von Tiefkühlfisch mit den Bedenken der ersten Lehrstuhlinhaberin für Ernährungsökologie (Universität Gießen) garniert. Frau Prof. Ingrid Hoffmann teilt mit: „Verbraucher sollten auf keinen Fall mehr Fisch essen. Die gesundheitlichen Vorteile lassen sich mit anderen Lebensmitteln ausgleichen.“ Solange an deutschen Universitäten habilitierte Ernährungsökologinnen zu so fundamentalen Erkenntnissen gelangen, hat die Eliteförderung noch etwas Zeit.

Wer die Warenwelt nicht als schuldiger Verbraucher, sondern als lustbetonter Wanderer durchstreift, wird die Ratschläge des Moralgewerbes mit Zurückhaltung betrachten. So entsteht Platz für die kleinen Freuden des Alltags, etwa für die Auslagen von Schwörer, oben am Freiburger Münsterplatz, eingangs der Buttergasse: der letzte Innenstadt-Händler, der ein überaus reiches Obst- und Gemüseangebot zu üppigen Altaraufbauten arrangiert. Auch so wird der Platz, gerade an grauen Nachmittagen, zu einem Ort der Hoffnung. Oder der Primo-Markt: nach einem Inhaberwechsel zu Anfang des Jahres weht nun wieder frischer Wind durch das italienische Lebensmittelgeschäft an der Bernhardstraße. Neben Standards und mancher landestypischen Spezerei gibt es dort auch eine beachtliche Auswahl an italienischem Gemüse. Das wird zu Beginn der Woche auf dem Mailänder Großmarkt eingekauft, jeden Mittwoch ist dann Frischetag im Primo Markt. In der Regel sind es unhabilitierte Ernährungsfreunde, die am kleinen Schaufenster hängen bleiben, hinter dem Obst und Gemüse nach südländischer Manier präsentiert wird. In der Tiefe des Raumes finden sich noch weitere Drogen zur Belebung wintermüder Seelen. Besonders ab Wochenmitte lohnt ein Streifzug durch den Markt, der zum Kurzurlaub werden kann. Ganz hinten im Kühlregal wartet zudem eine gute frische Pasta aus Turin (u.a. Agnolotti und Basilikumravioli), die – unter Schutzgas versiegelt – mehr als zwei Wochen hält und somit auch als Notration für Überraschungsgäste geeignet wäre. So gerüstet dürfte selbst eine Mangrovediskussion ein wenig von ihrer Schärfe verlieren.