

Leser-Promotion

Forum 45 plus – Leserbefragung

Frage 13 Wie lange lesen Sie im Allgemeinen in einer Ausgabe des Magazins?

- ... unter einer 1/2 Stunde
- ... etwa 3/4 Stunde
- ... etwa 1 1/2 Stunden
- ... etwa 2 1/2 Stunden
- ... etwa 3 1/2 Stunden
- ... länger als 4 Stunden, so zirka ____ Stunden.

Frage 14 Wann nehmen Sie ein aktuelles Magazin *Reader's Digest* zur Hand?

- ... meistens noch am selben Tag
- ... meistens innerhalb der ersten zwei Tage
- ... meistens innerhalb der ersten Woche
- ... meistens innerhalb der ersten zwei Wochen
- ... meistens erst nach zwei Wochen

Vielen Dank für Ihre Meinung!

Bitte sagen Sie uns noch für die Statistik:

Wie alt sind Sie? ____ Jahre männlich weiblich

In welchem Bundesland leben Sie? _____

Bitte schicken Sie diesen Fragebogen in einem frankierten Umschlag bis zum 07. Juni 2013 an:

Reader's Digest Deutschland: Verlag Das Beste GmbH, Forum 45 plus,

Postfach 19 01 38, 40111 Düsseldorf

**Unter den ersten 1.000 Einsendungen verlosen wir einen
Reiseutschein im Wert von 5.000 Euro.**

Die Gewinner werden unter allen fristgerecht eingegangenen, vollständig ausgefüllten Fragebögen ausgelost. Eine Übertragung / Auszahlung der Preise ist nicht möglich. Die Mitarbeiter von *Reader's Digest* und deren Angehörige dürfen nicht teilnehmen. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Wenn Sie an der Verlosung teilnehmen wollen, tragen Sie bitte hier Ihre Anschrift ein:

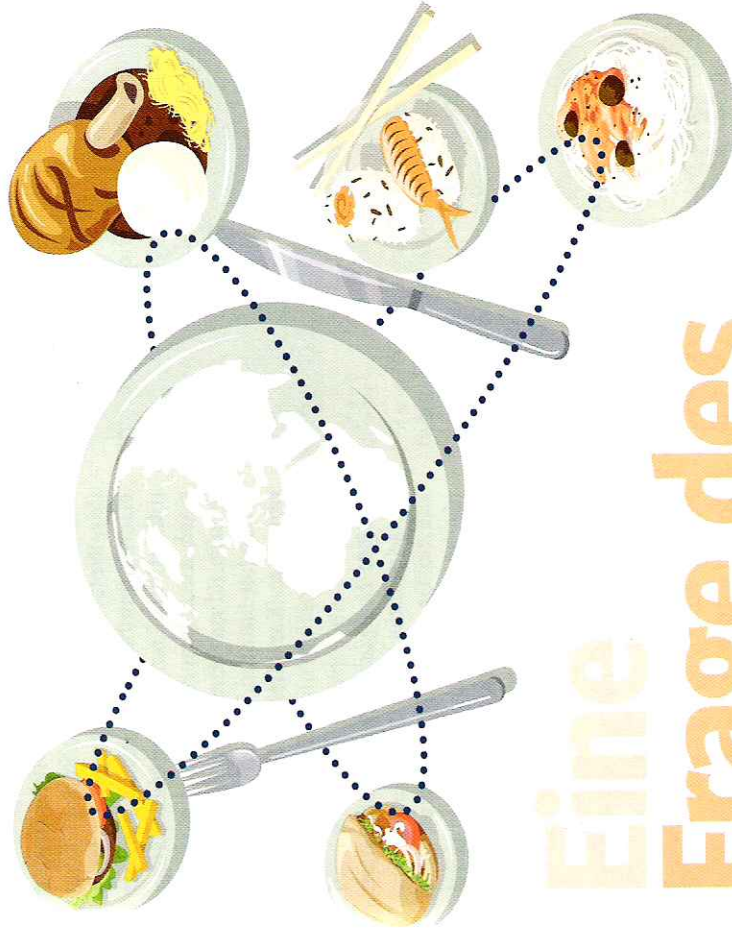
Vorname: _____

Familienname: _____

Straße: _____

PLZ / Wohnort: _____

ABSCHNITT FÜR
DIE VERLOSUNG



Eine Frage des Geschmacks

VON RAINER SCHÄFER

Essen wir bald nur noch Fast Food?
Ethnologe Marin Trenker erklärt, wie
und warum sich Esskulturen wandeln

Bitte heraustrennen

Frage: Als kulinarischer Ethnologe untersuchen Sie, wie sich Esskulturen entwickeln. Zerstört die Globalisierung die lokale Küche?

Marin Trenk: Die Debatte über die kulinarische Globalisierung ist mit dem Berliner Mauerfall 1989 entbrannt. Seitdem befürchten viele, dass Fast-Food-Ketten sich global durchsetzen und die regionalen Küchen an den Rand drängen. Andere bezweifeln dies. Beide liegen falsch.

Frage: Wie das?

Trenk: Fast Food hat sich äußerst erfolgreich etabliert, aber die Regionalküchen nicht wie erwartet unter Druck gesetzt. Und die Globalisierung

Was wäre Südostasien ohne Chili? Italien ohne Tomate, Ungarn ohne Paprika? Nach 1492 sah keine Küche der Welt mehr so aus wie davor. Nach Kolumbus haben sich etwa Kartoffel, Chili, Tomate oder Mais erfolgreich durchgesetzt. Bemerkenswert ist aber, dass keine kompletten Gerichte gereist sind, sondern nur Rohprodukte. Kartoffelsalat kannten die Indianer nicht.

Frage: Hat sich das in der zweiten Phase geändert?

Trenk: Da wird es interessant: Spanische Siedlerkolonien wie Mexiko oder Peru verwandelten sich in kulinarische Laboratorien, hier blühten

Es reisen keine kompletten Gerichte, sondern nur Rohprodukte



ist ja kein neues Phänomen. Kolumbus löste 1492 die erste von drei kulinarischen Globalisierungswellen aus, den zweiten Schub sehe ich in den kolonialen Begegnungen. Wir leben in der letzten Welle, die sehr intensiv und beschleunigt verläuft. Aber die Veränderung, die Kolumbus auslöste, war kulinarisch die größte Zäsur in der Weltgeschichte.

Frage: Was hat Kolumbus bewegt?

Trenk: Die Anbauf Früchte der Neuen Welt veränderten die regionalen Küchen der Alten Welt vollständig:

Trenk: Die asiatischen Esskulturen haben sich stark ausgebreitet, wenn gleich sie gerade in Deutschland sehr deformiert wurden. Die meisten asiatischen Küchen haben eine Selbstbanalisierung durchlaufen, um sich behaupten zu können. Die chinesische, indische und thailändische Küche in Deutschland sind sich darin insofern ähnlich, als dass sie nur sehr wenige Gerichte ihrer Herkunft anbieten. Wo auch Gäste aus den Heimatländern verkehren, gibt es häufig zwei Speisekarten, da sind kulinarische Parallelwelten entstanden. Die japanische Küche hat es viel besser geschafft, sich auf einem hohen Niveau zu exportieren, als die der asiatischen Nachbarn.

Frage: Immer mehr deutsche Spitzenköche lassen sich von der japanischen Küche inspirieren.

Trenk: Nicht nur Spitzenköche. Ich habe mehr als 250 Studenten befragt, die bevorzugten Geschmacksrichtungen unter ihnen sind Italienisch und Japanisch. Das mag daran liegen, dass die japanische Küche einen klaren, frischen Minimalismus pflegt, der einen außerordentlichen Reiz hat.

Frage: Darum gibt es Sushi auch im Supermarkt.

Trenk: Ja, sogar tiefgefroren. Das sind die absurderen Seiten der Globalisierung. Auch in Thailand lassen sich deutsche Gerichte finden, teilweise in einer abenteuerlichen Interpretation. Schweinshaxe ist enorm beliebt. Generell wird sie in kleine Scheiben



Zur Person

Marin Trenk, Jahrgang 1953, ist Professor am Institut für Ethnologie an der Goethe-Universität Frankfurt am Main, der Sprecher der Arbeitsgruppe Kulinarische Ethnologie der Deutschen Gesellschaft für Völkerkunde und Buchautor. Nach mehreren Jahren Feldforschung arbeitet Trenk momentan an einem Buch zur „Kulinarischen Ethnologie Thailands“.

SPO

geschnitten, in einen sehr scharfen sauren Sud eingelegt und mit Korianterserviert, als Variante des landestypischen Gerichts Tom Yam. Frankfurter Würstchen werden mit Seafood als sehr scharfer Salat verspeist. Auch Laugenbrezeln, in einer süßlichen Variante, sind sehr populär. Generell fällt auf, dass im Ausland einige wenige bayerische Gerichte als deutsche Küche gelten.

Frage: Und was sagt uns die Schweinshaxe in Thailand?

Trenk: Sie ist ein gutes Beispiel dafür, wie man sich Fremdes aneignet und in die eigene kulinarische Grammatik einfügt. Die Thailänder sind da sehr

kreativ, Essen hat bei ihnen einen ganz hohen Stellenwert. Verglichen damit herrscht bei uns in Deutschland eine weit verbreitete Geringschätzung des Kulinarischen. Andere europäische Länder identifizieren sich viel stärker mit der eigenen Küche.

Frage: Aber unsere Wochen- und Bauernmärkte sind gut besucht.

Trenk: Die großen globalen Strömungen führen dazu, dass lokale Gegenbewegungen entstehen. In Deutschland werden Pastinaken, blaue Kartoffeln oder Topinambur nachgefragt; eine Besinnung auf regionale Produkte. Aber das ist nur eine kulinarische Nische.

Fleisch darf heute weder wie Fleisch schmecken, noch soll es so aussehen



Frage: Wir erleben einen Kochboom im Fernsehen, ständig erscheinen neue Kochbücher. Trotzdem schwindet die kulinarische Kompetenz?

Trenk: Ich habe den Eindruck, dass Kochshows Ersatzhandlungen sind: Man schaut zu und schiebt die Tiefkühlpizza in den Ofen. Gerade bei uns haben Nahrungstabus stark zugenommen. Unsere Kultur kennt immer mehr Meidungen. Wer isst noch Innereien? Immer mehr Menschen essen immer weniger Teile von Tieren. Wir essen zwar gelegentlich sogar Bison, Strauß, Känguru und Alligator. Aber

lich ist. Also landen die Füße in Thailand, die Innereien in den Ländern der früheren Sowjetunion, die Flügel gehen nach China, die Schenkel vor allem nach Afrika.

Frage: Andererseits schätzen wir scharfes Essen, was lange Zeit verpönt war. Selbst konservative Köche bieten ihr eigenes Chili an.

Trenk: Die europäischen Küchen waren nie empfänglich für Schärfe, das scheint sich zu ändern. Vor 500 Jahren aßen nur einige indiansche Völker in Mittel- und Südamerika scharf – und heute isst ein Drittel der Weltbevölkerung scharf, Tendenz steigend. Selbst wir Deutschen haben gelernt, dass bestimmte Gerichte mit Schärfe einfach besser schmecken. Bei uns hat es ein wenig länger gedauert, 500 Jahre. Aber der Trend zu einer schärferen Welt ist unbestritten.

Frage: Die französische Hochküche ist nicht scharf, aber viel opulenter als beispielsweise die japanische. Müssen wir uns um sie sorgen?

Trenk: Ja, ich fürchte, sie verliert als Leitküche an Bedeutung, auch unter Spitzenköchen. Die französische Küche hat im zweiten Globalisierungsschub fast nichts von ihren Kolonien angenommen, so überzeugt war sie von sich. In der Welt von heute ist der Westen einer unter vielen Global Players (Weltmarktführer). Leichtere Küchen mit frischen Zutaten, die italienisch-mediterrane und die asiatisch-japanische, sind gefragt. Foie gras wird es nach wie vor geben, aber nur noch an Weihnachten. Die französische Küche ist aktuell ein Globalisierungsverlierer.

Was kommt bei Ihnen keinesfalls auf den Teller? Schreiben Sie an meinung@readersdigest.de



WUNDERHEILUNG

Ein Bauer kaufte sich für viel Geld einen Hengst. Nach nur einem Monat wurde das Pferd krank, und der Bauer rief den Tierarzt. „Ihr Hengst hat ein Virus“, sagte der Veterinär. „Geben Sie ihm dieses Medikament drei Tage lang. Wenn er sich dann nicht erholt hat, müssen wir ihn einschläfern.“ Das Schwein hatte dies mitgehört, lief am nächsten Morgen in den Pferdestall und sagte: „Steh auf, mein Freund!“ Aber der Hengst blieb liegen. Am zweiten Tag konnte das Pferd noch nicht aufstehen, obwohl das Schwein warnte: „Rappel dich auf, mein Freund, sonst bist du verloren!“ Und auch am dritten Tag zeigte das Medikament keine Wirkung. Der Tierarzt kam und sagte zum Bauern: „Wir müssen den Hengst einschläfern, damit das Virus nicht auf die anderen Pferde übergeht.“ Das Schwein hatte wieder mitgehört und rannte zum Hengst: „Der Arzt ist da. Mach schon, steh auf. Du kannst es!“ Da sprang der Hengst auf und trabte davon. „Ein Wunder ist geschehen!“, rief der Bauer. „Lasst uns ein Fest feiern und das Schwein schlachten!“