

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 117 (1991)
Heft: 27

Artikel: Gemeinplätzchen und Selbstkochsuppe
Autor: Etschmayer, Patrik
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-615005>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 04.04.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Ein Blick in die Küche von morgen

Gemeinplätzchen und Selbstkochsuppe

VON PATRIK ETSCHMAYER

Immer mehr drängen Instant- und Schlankheitsgerichte auf den Markt. Es stellen sich daher ein paar Fragen ganz von selbst: Wer steckt eigentlich hinter diesen Gerichten? Wer erfindet diese Fünf-Minuten-Köstlichkeiten, und wie werden sie überhaupt hergestellt? Der Nebelspalter wollte es genau wissen und befragte Doktor Raubein-Honigsüss, einen der führenden Nahrungsmittel-Wissenschaftler, der beim Konzern Knoggi, einem der grössten Schweizer Nahrungsmittelhersteller, beschäftigt ist, zu diesem Themenkreis.

Herr Dr. Raubein-Honigsüss, was dürfen wir für die Küche der Zukunft aus diesem Labor denn so alles erwarten?

Vieles – sehr vieles. Eines der ganz grossen Dinge wird zum Beispiel das Gemeinplätzchen sein. Es wird einerseits das Essen gesünder machen und andererseits die Lebenshaltungskosten senken! Ausserdem wird es als das erste Kunstfleischprodukt auf dem Markt eine wahre Revolution darstellen.

Kunstfleisch? Meinen Sie damit, dass Sie Entrecôtes im Labor erzeugen können?

Nicht nur das. Auch Geflügel, Kalbfleisch, Schweinefleisch, Straussenfilets ... es gibt da kaum Grenzen.

Die Auslieferung der nächsten Wintermode beginnt in den nächsten Tagen. Das planen die führenden Boutiquen, weil die Sommermode wegen des andauernden Sonnenscheins bereits ohne Ausverkauf total ausverkauft ist. Im Ernst: Das Teppichhaus Vidal an der Zürcher Bahnhofstrasse 31 macht wie immer im Juli seinen Sonderverkauf. Das ganze Sortiment mit 20% Ausverkaufs-Rabatt.

Und wie stellt man dieses Fleisch her?

Grundlage dazu ist eine Proteinpaste, die aus verschiedensten Grundmaterialien wie Hühnerfüssen, Rinderhals, Tierhaaren und Hufen hergestellt wird. Diese Paste wird dann in einem speziellen Mikrovibrationsverfahren unter Zusatz von Pflanzenfetten zu den gewünschten Fleischsorten verarbeitet. Das hier wäre zum Beispiel ein Kalbsfilet ...

Aber ... das ist ja grün!

Wir hatten für diese Vorserie nicht die richtigen Lebensmittelfarben ... es ist eben leider nötig, die Fleischstücke beim Aromatisieren auch noch zu färben, aber das haben wir sicher bald im Griff. Wir rechnen damit, dass wir im Herbst mit der Vermarktung des Gemeinplätzchens beginnen können.

Sägemehl-Recycling

Und was wird so ein ... Ding dann etwa kosten?

Anfangs pro Kilo etwa 6 bis 7 Franken – ganz abhängig vom Preis für Schlachtabfälle.

Schlachtabfälle? Und was erwartet den Konsumenten denn in geschmacklicher Hinsicht?

Nur das Beste. Wir benutzen zur Aromatisierung nur die auserlesensten Kunstaromen, die absolut überzeugen. Ausserdem hat unser Kunstfleisch wenig Cholesterin, keine Knorpel, Knochen und Sehnen und ist ungekühlt drei bis vier Wochen haltbar, da es mit einem speziellen Konservierungsmittel imprägniert wird.

Sie beschäftigen sich ja nicht nur mit Kunstfleisch ... was hat Ihr Labor denn sonst noch zu bieten?

Unser neues Kartoffelersatzpüree, zum Beispiel. Hier, schauen Sie!

Und was soll dran besonders sein? Sieht ganz

normal aus und schmeckt auch ... einfach wie Kartoffelstock. Was ist denn das Spezielle dran?

Das Besondere dran ist, dass es aus Schreinereiabfällen wie Sägespänen und Sägemehl besteht.

Sägemehl?

Ja. Wir behandeln das Grundmaterial mit verschiedenen Säuren, setzen dann die Farbstoffe E 65 und E 87 zu und runden das Ganze mit dem Kartoffelaroma K 6543 ab. Danach werden noch Geschmacksverstärker, Antioxidantien und Holzschutzmittel zugegeben, um zu gewährleisten, dass das Produkt auch einwandfrei in Geschmack und Zustand zum Verbraucher gelangt und sich keine Holzwürmer einnisten.

Aber ... ist denn das gesundheitlich nicht problematisch? Ich meine ... Holz zu essen?

Ganz im Gegenteil. Dieses Püree, welches übrigens noch im Sommer unter dem Namen Woodstock auf den Markt kommen wird, ist sehr reich an Ballaststoffen und sorgt so für regelmässigen Stuhlgang. Ausserdem ist es zum Abdichten von Ritzen und Fugen geeignet und hat so auch eine gewisse Marktstellung im ständig wachsenden Heimwerkerbereich!

Selbsterwärmung

Faszinierend, wirklich. Aber gibt es denn eigentlich auch auf dem Gebiet der Instant-Gerichte Neues zu berichten?

Sie haben da ganz besonderes Glück. Gerade heute morgen habe ich einige Experimentaldosen unserer neugeplanten Suppenlinie bekommen. Hier, öffnen Sie sie mal!

Sieht eigentlich ganz normal aus ... aber weshalb denn diese Isolierung um die Dose herum? He, die beginnt ja zu kochen! Was ...

Da staunen Sie, nicht wahr? Wir sind schon seit einigen Monaten daran, die sich selbst zuberei-

tende Suppe und in der Folge auch die sich selbst zubereitende Konserve herzustellen. Speziell im Camping- und im Einpersonenhaushalt-Bereich liegt hier ein gewaltiges Potential, das es noch auszuschöpfen gilt.

Das ist wirklich enorm ... also, ich muss schon sagen.

Ganz abgesehen vom technischen Standpunkt, ist diese Zubereitungsart auch vom Kulinarischen her ideal – es sollte uns schlussendlich möglich sein, die optimale Garzeit für jedes Gericht festzulegen und sozusagen direkt in die Konserve zu integrieren. Aber daran arbeiten wir noch.

Aber wie machen Sie das überhaupt – ich meine, dass es überhaupt warm wird?

Das ist eigentlich ganz einfach. Wir geben den Nahrungsmitteln einfach Chemikalien zu, welche beim Kontakt mit Luft reagieren und Wärme erzeugen. Als ungeeignet erwiesen sich bis anhin Kalium, Phosphor und Plutonium, da ihre Rückstände im Essen auf die Konsumenten eine unmittelbar letale Wirkung hätten. Wir sind aber ziemlich optimistisch, innerhalb der nächsten zwei Jahre zu einer anwendbaren Lösung zu kommen.

Ja ... und diese Suppe?

Kommt in die Sondermüllverbrennung.

Noch eine letzte Frage, Herr Dr. Raubein-Honigsüss ... Essen Sie eigentlich auch selbst die Produkte, die in Ihrem Labor entwickelt werden?

Wo denken Sie denn hin – als Lebensmittel-Wissenschaftler weiss ich über gesunde Ernährung zur Genüge Bescheid, um eine solche Dummheit zu unterlassen.

Herr Dr. Raubein-Honigsüss, wir danken Ihnen für das Gespräch.



Sprühendes Leben