

Beim Schälen einer Mandarine

Behutsam mit dem Messer für Zitrusfrüchte, das ich von den Eltern geerbt habe, die dünne Haut geritzt und mit der stumpfen Seite der Klinge angehoben, bis sie sich in mehr oder minder großen Stücken abziehen lässt. Dann die einzelnen Segmente der Frucht in ihrer Haut von einander lösen, vielleicht noch lästige weiße Fasern ab pulen, und einzeln zum Munde und ganz hinein führen, damit nichts vom leckeren Inneren verloren geht, oder der Saft herum spritzt. Jedes Einzelne ist ein kleiner Genuss, selbst, wenn mal ein Kern drin sein sollte, den man - wie ein Kind - ausspucken kann (Treff ich den Mülleimer?).

Dabei fällt mir ein, dass ich die einzelnen Stücke in zuckerigem Saft auch in der Dose kaufen könnte. So aber wähle ich im Laden diejenigen Mandarinen, die mir die richtige Reife zu haben scheinen, erwäge, wie viele ich wohl in den nächsten Tagen essen mag, und lege so viele in die Papiertüte. Zuhause kommen sie in eine Obstschale, so dass mich allein ihr Anblick immer wieder zum Naschen verleitet.

Was für ein Unterschied für die Sinne: Dort der Kauf einer Dose und deren Öffnen mit dem Dosenöffner, hier die Auswahl der Früchte gemäß meiner Erfahrung, das Abschätzen des Bedarfs, der Heimweg mit den kühlen Früchten, dann zuhause immer wieder der erfreuliche Anblick in der Schale, die Suche nach dem selten benutzten Zitrusmesser und die Erinnerungen, die sich damit verbinden. Allein um es benutzen zu können, schälte ich damit als Kind viele Orangen, indem ich mit einem etwa ein bis zwei Millimeter im Geviert aus der Fläche der Klinge heraus ragenden Messerchen Linien aus der Schale der Orange schnitt, genau so tief, wie die Schale dick war, wobei ich mich bemühte so vorsichtig zu Werke zu gehen, dass ein möglichst langer Streifen der Orangenschale durch die Messeröffnung hindurch drang und davon herab hing.

Ich glaube irgend jemand hatte das Messer mit dem schwarzen, handschmeichelnden Holzgriff meinem Vater geschenkt. Meine Mutter hat es später in die Spülmaschine getan, aber mit viel Olivenöl kam die dadurch verblichene schwarze Farbe des Holzes wieder hervor, als es in meinen Besitz kam. Es erinnert mich an glückliche Kindertage in der Winterzeit, wenn Orangen und Mandarinen das Weihnachtsfest ankündigten.

Das Beispiel zeigt, dass das Benutzen von Produkten, die halb oder ganz fertig zubereitet sind, uns um viele Erfahrungen und Erinnerungen bringt. Dagegen gibt das Zubereiten von Rohwaren einem eine Menge sinnlicher Erfahrungen, die sich zum Wissen über das Lebensmittel ansammeln. Allein das Schälen oder Putzen verschiedener Früchte (Apfel, Gurke, Kartoffel, Kohlrabi, Zitrusfrüchte) erfordert verschiedene Techniken und Bewegungen. Zur Not geht alles mit einem guten Küchenmesser, aber für die Augen der Kartoffeln sollte es spitz sein. Beim Schrappen von Karotten ist die Form egal. Bei Gurken ist, falls Schälen nötig, ein Schäler gut, der möglichst wenige Schale beseitigt. Beim Apfel ist die Führung des Messers eine kleine

Wissenschaft, wenn man möglichst in einem Zug Kernhaus und Schale beseitigen will. So bieten verschiedene Früchte nicht nur dem Gaumen Abwechslung, sondern auch dem Körper und seinen Bewegungen. Auf all das verzichtet man beim Fertigprodukt.

Im Gegensatz zur Dose könnte man die Abfälle der Früchte und Gemüse einfach auf den Kompost werfen und so zur Bodenverbesserung im Garten beitragen. Wer Hühner hat, wird sehen, was die von den Schalen noch verwenden, ehe sie den Garten düngen. Oder - wenn auch nur zweite Wahl - die Abfälle tragen über die Biotonne zur Erzeugung von Biogas bei.

Zugegeben, die Dose hält sehr wahrscheinlich länger. Aber der Aufwand um aus den Früchten Dosenware zu machen ist auch erheblich größer. Und wer das im Akkord machen muss, der empfindet sicher weniger Freude daran, als ich beim Schälen von einer oder wenigen Früchten. Ob der Transport von Dosen billiger ist, weiß ich nicht. Er ist sicher einfacher, als wenn man die Früchte in möglichst kurzer Zeit vom Baum oder Feld zum Verbraucher bringen will, ohne sie zu quetschen oder verschimmeln zu lassen. Dabei vertragen manche Früchte durchaus ein längeres Lagern, ja manche brauchen das sogar (alte Apfelsorten).

Wenn man die Mandarinen-Segmente rasch braucht, um sie etwa auf einen Kuchen oder zum Salat zu geben, mag die Dose bequemer sein. Aufmachen, Saft abgießen, um ihn eventuell noch zu benutzen, fertig. Aber warum soll denn alles immer schneller gehen? Warum achtet man nicht mehr auf die Vergnügen und Mühen der Zubereitung, die auch zum Gesamterlebnis beitragen? Keine Zeit? Das ist erbärmlich, denn Genuss braucht immer Zeit. Ich habe aber noch nie gehört, dass jemand auf das Genießen (ein Fest für die Sinne) verzichten wolle. Man riecht erst an einem guten Wein, man schnuppert den Duft des Essens und erfreut sich an seinem Anblick und erst Recht bei der Liebe trägt Schnelligkeit nicht zum Genuss bei. Also wozu die störende Eile?