



2022/31 dschungel

<https://jungle.world/artikel/2022/31/der-zyklus-des-wurstschaums>

Der Kolumnist verliebt sich Onigiri ein

Der Zyklus des Wurstschaums

Perfekten Genuss erleben von **Leo Fischer**

Vom Abstieg japanischer ReisklöÙe in deutsche Supermarktregale.

Mit dem sozialen Kapital der Ernährung verhält es sich bekanntlich wie folgt: Am Anfang sind da die verzweifelt Hungrigen, die Bewohnenden der untersten Stufe der Einkommenspyramide, die historisch gesehen jedes Gramm Glukose, jedes Bisschen Protein so haltbar wie möglich und so erträglich schmeckend wie nötig machen, damit das Essen durch jeden Winter kommt, jede Säbelzahnattacke hinweg durchhält. Alle möglichen Würste, Eintöpfe, Back- und Süßwaren gehen letztlich hierauf zurück. Dann werden diese ursprünglichen rein dem Überleben gewidmeten Speisen irgendwann die Sozialhierarchie hinaufgereicht, verfeinert und verkompliziert, ironisch gebrochen und metaphorisch überhöht, bis sie, 3 000 Jahre später, als Molekularschaum in irgendeinem Laborrestaurant wiedergeboren werden. Von dort jedoch sinkt das Produkt mählich wieder ab, wird für eine nach Statusnahrung gierende Massengesellschaft revulgarisiert, bis der Wurstschaum irgendwann in dem Discounter-Regal landet, wo er ursprünglich herkam.

Ich gebe zu, ganz so stimmt das Gleichnis nicht, aber das ist jetzt erst mal gleichgültig. Worauf ich eigentlich hinauswill, ist der Trend zum Onigiri in unseren Supermärkten. Was sind Onigiri? Laut Wikipedia handelt es sich um japanische ReisklöÙe, meist in dreieckiger Form und in Algen gewickelt dargereicht. Diese Algendreiecke gibt es jetzt in immer mehr Supermärkten zu erwerben, darunter Aldi Süd, zum unschlagbaren Schnupperpreis von nur 1,99 Euro. Hier hat der in der Einleitung skizzierte Prozess gleich ein paar Stufen übersprungen, wurde doch der volkstümliche Sattmacher direkt aus dem japanischen ins deutsche Discounterregal importiert. Neben all den Smoothies, Sushis und Macarons wirkt er dort jedoch selbst wie ein Heruntergekommener, wie ein verarmter Adliger, der er doch niemals war.

Die Discounter-Onigiri bestechen durch ihre wirklich makellose Dreiecksform und den intensiven Geschmack verschiedener, sich überlagernder und überlappender Gewürze; der Geschmack ist dem von Maggi nicht unähnlich. Nach dem Verzehr fühlt man sich kurz ein winziges bisschen schuldig, aber der Spottpreis lässt einen das schnell wieder vergessen!

An dieser Stelle schreibt Leo Fischer über seine persönlichen Erfahrungen in der Welt des - Konsums. Seine Erlebnisse und Meinungsäußerungen erheben keinen Anspruch auf Allgemeingültigkeit.