Nufer kocht in der Bleichzeitig absolviert oildung und schiesst gleich selbst.

ı ich essen uss ich Tiere

DICH WILDER,

ER DIE KÜCHE?

und ich fühle mich

r, die alle auf dem

ir mit den Ausbild-

kochen wir auf dem

ssen ist um einiges

auch mehr Energie

Aber eigentlich ist

eher ruhig, bedacht

der Küche dagegen

uationen sehr hek-

d laut.

KLEINER

T DU MIT DEN

JAGD NOCH SO

R ERINNERUNG?

fach mit und sam-

Erinnerungen. Die

EN AUF DER



nterview

HAPP 2 EN

selbst ein Gewehr trägst und Entscheidungen treffen musst, spürst du nicht.

WIESO LÄSST DU DICH ZUM JÄGER AUSBILDEN?

Ich wollte wieder einen Bezug zur Natur haben. Ich lebe in der Stadt Zürich und kriegte jeweils fast die Krise, wenn ich für mehr als fünf Stunden aufs Land musste.

SIND KÜCHE UND JAGD SEHR GEGENSÄTZLICH?

Es schliesst sich nicht aus. Im Glarnerland auf der Jagd bin ich oft draussen und sammle auch Beeren und Kräuter für die Küche, wenn ich gerade Zeit habe. Aber als Fleischliebhaber habe ich natürlich auch ein Interesse daran, ein Tier zu erlegen und dann zu verarbeiten. Das ist ein interessanter, aber auch extremer

WAS HEISST EXTREM?

Du tötest ein Lebewesen, nimmst es aus, bringst es nach Hause und zerstückelst es. Irgendwann in diesem Prozess wird aus dem Lebewesen ein Produkt. Es verändert sich in diese abstrakte Form eines Stückes Fleisch. Wenn du das von Anfang bis zum Schluss mitmachst, erhält das Fleisch eine andere Bedeutung, als wenn du beim Grosshändler ein Steak aus dem Kühlregal nimmst.

HAT SICH DEIN VERHÄLTNIS ZU FLEISCH DADURCH **VERÄNDERT?**

Wenn ich Fleisch essen will, muss ich auch Tiere töten können. Das war schon immer mein Anspruch. Ich habe bereits Kaninchen und Hühner für den Eigenbedarf geschlachtet. Das gehört für mich dazu und hat mit Resnekt gegenDem Autor ungefragt zum Verzehr vorgesetzt: "Barillas Penne Pomodoro e Basilico".

90 Sekunden

Zwangskonsum

ch bin ein Kind der 80er-Jahre. Ein Kind aus einem mittelständischen Vorort. Aufs Essen bezogen heisst das: Fülscher Kochbuch und Betty Bossi, lauwarmer Milchreis zum Znacht, halbe Eier im Rahmspinat, Butter anstatt Olivenöl, Bohnen in roter Sauce und Ravioli aus der Dose. Und als Höhepunkt

einer "schwierigen Kindheit": Fertigmenüs aus der Mikrowel-

Freud sähe sich bestätigt, dass der Zwangskonsument grossen Gefallen am in 90 Sekunden zubereiteten Gericht fand.

leuchtenden Rot eines an Süss-Tönen reichen Sugos. Die Verpackung verspricht mit dem Bild einer perfekten Basilikum-Rose frische Kräuter, kann diese Ansage aber nicht einhalten. Wie sollte sie auch? Das Gericht mit dem klingenden Namen "Penne Pomodoro e Basilico" wird in einer Plastikschale verkauft, die in einer barillablauen Kartonhülle steckt. Von "die

Folie bis zur gestrichelten Linie öffnen" bis "die Sauce zur Pasta geben und untermischen" erklärt die Rückseite der Verpackung Schritt für Schritt, wie das Mahl zubereitet wird. Ist dies die Freiheit, die uns Demokratie und Wohlstand versprachen? Nein! Pasta ist und bleibt eine Herzensangelegenheit und

die unausgesprochenen Re-

geln in Stein gemeisselt:

Keine Spaghetti im Restau-

rant bestellen, kein Sugo

ohne Zeit und Wein, Gnocchi

dem Fachmann überlassen.

Was bleibt, ist die Freude

über einen Teller Penne, der

in wenigen Minuten zuberei-

tet durchaus zu überzeugen

mag, aber keine Träumereien

von Liebe, Rotwein und Ves-

pafahren hervorruft. Wieso

sollte man sich also im Laden

für eine solche Schweinerei entscheiden? Weil manchmal keine Zeit für stundenlanges Eindicken bleibt? Weil der Kühlschrank leer, die Milch grau und das Brot von vorich-weiss-nicht-gestern Fäden zieht? Oder weil es, wie es dem ausgehungerten Zwangskonsument widerfuhr, das perfekte Kater-Frühstück bietet?

> ründe gibt es augenscheinlich viele, auf das Vergnügen eines selbst zubereiteten Gerichts zu verzichten und anstelle dessen auf den "vollkommenen Genuss eines frisch zubereiteten Pastagerichts" zurückzugreifen. So fällt

diese Art der Ernährung wohl eher in das Reich derjenigen, die dem Kochen an sich keinen grossen Stellenwert beimessen, aber dennoch auf eine warme, ausgewogene Mahlzeit nicht verzichten wollen. Fakt ist: kein Abwasch, keine dreckigen Pfannen, keine Magenverstimmung. Ausser man war betrunken.

TEXT Christoph Dubler

Was auf den Teller kommt, ist schliesslich Barilla in Reinkultur. Bissfeste Pasta, gelbgold wie sommerlicher Weizen, gebrochen vom



33