

SÜDKURIER

Pfullendorf

Gerichte raten mit Tütensuppenzutaten

28.04.2014

Von [Rainer Ohmacht](#)



Kulturzirkel in Hausen beendet Jubiläumssaison und zeigt Kabarett vom Feinsten mit Philipp Weber

Zum Ausklang des 20. Jubiläumsjahres des Kulturzirkels in Hausen haben die Veranstalter einen echten Knaller auf die Bühne im Hirschaal gebracht. Zwei

Stühle, eine Schürze und ein Kochbuch reichten Philipp Weber als Requisiten aus, um mit seinem Programm „Futter – streng verdaulich“ schonungslose Aufklärungsarbeit zu leisten in Sachen Ernährung, Nahrungsmittel und kultureller sowie wirtschaftlicher Aspekte unserer Ernährungsgewohnheiten. Dieser Abend kann nicht ohne Folgen bleiben. Fragen Sie ihren Verstand, oder gleich Ihren Chemiker.

Das Fazit des Abends gleich vorweg: Wenn Sie Nahrungsmittel einkaufen wollen, gehen Sie als Neandertaler in den Supermarkt und kaufen Sie nur das, was ein Neandertaler auch als Lebensmittel erkannt hätte! Zutatenlisten von Tütensuppen nebst fachmännischen Erklärungen gab er kabarettistisch zum Besten und er muss es wissen, schließlich ist er studierter Chemiker. Da liegt es nahe, das Gelernte als „Verbraucherschutz zur humoristischen Kunstform zu erheben“, wie er selbst sagt. Ein Beispiel: Nehmen Sie eine Tütensuppe ohne auf die Vorderseite zu schauen und lesen Sie hinten nur die Zutatenliste: hydrolisierte Proteine, reaktionsaromatisiertes Rindfleisch und explosionsgetrocknete Sellerie. Na, was ist das? Eine Flädlesuppe. Die Hersteller haben da wohl mehr Fantasie. „Du bist, was du isst. Aber wissen Sie, was Sie essen?“, fragt Philipp Weber. Deutliche, mitunter krasse Worte fand er für die Entwicklungen in der Nahrungsmittelindustrie, für unsere Ernährungsgewohnheiten, für Schönheits- und Gesundheitswahn, Allergien und Unverträglichkeiten aller Art, für die man wirklich viel Verständnis aufbringen muss.

[Marushin Motorradhelme](#)

[motorradbekleidung.de/Singen](#)

Marushin Motorradhelme & Zubehör. Jetzt in

Singen oder online kaufen!

Google Anzeige

Wir sollten essen, um satt zu werden, nicht um gesund zu werden, meint Weber. Reichlich überzogen, und gerade deshalb sehr nahe an der Realität hörte sich Webers Schilderung eines

Kochtreffens seiner privaten Single-Kochgruppe an, die sich zum „Slow-Food“-Event verabredet hatte. Es sollte Rindsrouladen mit handgeschabten Spätzle geben. Letztlich, nach unverträglichkeitsbedingter Eliminierung aller Zutaten blieb nur der Genuss von Himalayasalz übrig. Und praktische Tipps gab es auch: In der Küche gibt es keine Fehler. Seien Sie kreativ! „Sauce Matterhorn“ ist eine Sauce Hollandaise, nur geronnen, wenn etwas versalzen ist, nennen Sie es „saliniert“ und wenn das Schnitzel verbrannt ist, servieren

Sie es im „Holzkohlemantel“.

Thomas Kernler, Vorsitzender des Kulturzirkels zieht eine sehr positive Bilanz. „Alle Veranstaltungen waren gut besucht, und die Künstler sind bei unserem Publikum sehr gut angekommen. Auch für die neue Saison haben wir wieder Hochkarätiges im Programm, wir machen weiter, so lange es geht“. Webers Auftritt war wieder ein kabarettistisches Highlight, das Lust auf mehr humoristische Kost macht. Lassen Sie es sich schmecken!