



Convenience Food - Bequemlichkeit trifft essen

AES Burkhardt

Wer kocht überhaupt noch richtig?

Auch wenn es in Kochshows vorgemacht wird und jeder begeistert zusieht, wie Tim Mälzer einen Salat anmacht, haben die teilfertigen Lebensmittel ihren Weg in die Küche gefunden. Tütensuppe z. B. reduzieren das Herstellen einer Mahlzeit auf ein Minimum: Einrühren oder Zufügen von heißem Wasser, fertig. Genießbar werden sie allerdings erst, wenn *Geschmacksverstärker, Emulgatoren* und *Aromen* zugesetzt werden. Wer immer wieder die gleiche Tütensuppe kauft, der bekommt immer wieder das gleiche Geschmackserlebnis. Denselben Geschmack zu bekommen, ist mit frischen, selbst gekochten Suppen fast nicht möglich.

Erklärtes Ziel der Industrie ist auch, die Produkte immer selbst gemachter wirken zu lassen, indem z. B. beim Kartoffelpuffer grob und unregelmäßig geschnitten wird.

Convenience Food in der Gastronomie

Vorgefertigte Lebensmittel sind in der Regel teurer als selbst verarbeitete. Aber man kann sich Fachpersonal sparen. In der Gastronomie muss kein Koch für das Aufwärmen von teilverarbeiteten Lebensmitteln angestellt werden. Da die Produkte immer hochwertiger werden, ist für den Gast nicht klar zu erkennen, ob ein Produkt selbst gemacht ist oder vorgefertigt.

An ein paar *Merkmale* lässt sich feststellen, ob in der Gastronomie mit Convenience Food gearbeitet wird: z. B. an überlangen Karten, die sich nie ändern, oder vielen panierten Gerichten. Eine Karte sollte nicht mehr als 20-30 Gerichte einschließen. Jahreszeitlich angepasste Gerichte, z. B. Kürbissuppe im Herbst, weisen darauf hin, dass große Teile der Karte frisch gekocht werden.

Nachteilig wirkt sich der Einsatz von Convenience Food auf die Ausbildung von Köchen aus, da sie die Zubereitung bestimmter Gerichte nicht erlernen.

High-Convenience-Produkte

Bei High-Convenience-Produkten ist es praktisch unmöglich zu erkennen, ob der Koch frisch gekocht hat. Hierbei handelt es sich um *Gerichte, die in einem Gastronomiebetrieb frisch hergestellt* wurden. Die Bestandteile des Menüs werden dann einzeln in Plastikbeuteln verpackt abgefüllt. Die Betriebe arbeiten nach Vorgaben der Restaurants. Die Speisen werden vor Ort aus den Beuteln genommen, erhitzt und noch verfeinert.

Convenience Food bedient Trends

Die Hersteller von Convenience Food passen sich den allgemeinen Trends an. So gibt es extra kleine Portionen für den Senior – oder Singlehaushalt und die Familienpackung. Auch vegane oder vegetarische Produkte sind zu kaufen, ebenso wie kosher oder halal. Bequemes Essen passt in unsere Zeit und erfreut sich großer Beliebtheit. Zum einen gibt es ein großes Angebot, aber auch die Zeitersparnis bei der Zubereitung reizt viele Verbraucher. Verarbeitete Lebensmittel bedeuten auch immer einen Vitaminverlust in den Nahrungsmitteln. Leider fällt durch die vielen Verpackungen auch viel Müll an.

Wenn es schnell gehen muss - Fast Food

Fast Food ist für viele eine schnelle Mahlzeit zwischendurch. Im Restaurant gegessen, im Gehen, Stehen oder auf der Hand. Es ist schnell verfügbar, unkompliziert und schmackhaft. Leider enthalten viele dieser Gerichte kaum wertvolle Nährstoffe, sondern hauptsächlich *Fett* und jede Menge andere *Kalorien* (Junkfood).

Fast Food ein- bis zweimal in der Woche ist im Rahmen einer ausgewogenen Ernährung durchaus vertretbar. Allerdings zeigten Jugendliche in den USA ein erhöhtes *Übergewicht* durch den Konsum von Fast Food. Fast Food steht auch im Verdacht, süchtig zu machen. Leider wird auch reichlich Müll produziert, da die Nahrungsmittel einzeln verpackt werden.

Fast Food-Ketten (Systemgastronomie) bieten das gleiche Essen in gleicher Qualität und zu gleichen Preisen, egal wo man sich aufhält. Die Nahrungsmittel sind meist *halbfertig* und werden vor Ort aufbereitet. So beträgt die Zeit zwischen Bestellung und Erhalt der Nahrung weniger als 10 Minuten.

Junkfood

Damit werden Lebensmittel bezeichnet, die man für minderwertig oder ungesund hält. Das bezieht sich besonders auf stark *fett – zucker – oder salzhaltige Produkte*, vor allem wenn sie industriell hergestellt werden, wie Pommes frites, Kartoffelchips und Limonaden, besonders aber Fast Food wie Hamburger.

Vorgefertigte Lebensmittel

```
graph TD; A[Vorgefertigte Lebensmittel] --> B[teilfertig]; A --> C[verzehrfertig]; B --> D[küchenfertig]; B --> E[garfertig]; B --> F[zubereitungsfertig];
```

The diagram is a hierarchical tree structure. At the top is a blue box labeled 'Vorgefertigte Lebensmittel'. A vertical line descends from this box to a horizontal line. From this horizontal line, two vertical lines lead down to two separate blue boxes: 'teilfertig' on the left and 'verzehrfertig' on the right. From the 'teilfertig' box, a vertical line descends to another horizontal line. From this second horizontal line, three vertical lines lead down to three separate blue boxes: 'küchenfertig' on the left, 'garfertig' in the center, and 'zubereitungsfertig' on the right.

teilfertig

verzehrfertig

küchenfertig

garfertig

zubereitungsfertig

Aufgaben

1. Erstelle eine Tabelle mit Pro- und Kontra-Argumenten und ergänze diese (mind. je zwei)
2. Finde heraus, wie eine Tütensuppe hergestellt wird. Schreibe den Produktionsvorgang auf.
3. Erkläre die Begriffe aus Folie 8
4. Was ist das Hauptanliegen von C.F.
5. Welches sind die Hauptzielgruppen für C.F.
6. Was haben alle C. F. Produkte gemeinsam?
7. Welche C. F. - Produkte nutzt du/ihr zu Hause/Schule?
8. Erläutere den Zusammenhang von C.F und Allergikern