

Sonntagsbraten

Na klar war früher alles besser. Gegessen wurde was auf den Tisch kam, es gab Fleisch – und davon reichlich. Die Agrarindustrie warb: „Fleisch ist ein Stück Lebenskraft.“ Wer wollte dem widersprechen? Der Sonntagsbraten war knusprig und kam aus Mutters Tiefkühltruhe. Fragen? Nö. Schön war's! Die Familie saß vereint um einen Tisch, es wurde gelacht und süßer Wein getrunken, der Nachtisch, Vanillepudding mit Himbeersoße, leitete zum Mittagsschlaf über und wurde beim Sonntagsspaziergang egalisiert.

Na klar ist heute alles besser. Weil: es schmeckt! Viel besser noch als früher. Der Sonntagsbraten hat ja eine ziemliche Bürde zu tragen. Denn so aufmerksam wie er wird heute kaum ein Stück Fleisch beschaut. Biomärkte rufen zur Umkehr, denn Fleisch sei nicht gleich Fleisch, Massentierhaltung, pfui, und man müsse doch... Stimmt.

Andererseits: Regionale Landwirtschaftskooperativen, die ihre Ware eigenhändig zu Markte tragen, rufen zu einem weiteren Schritt auf. Denn Bio ist ja gut und richtig – aber was hilft es der Umwelt, wenn das Angus-Rind aus Argentinien erst ins Flugzeug steigen muss, um Tausende Kilometer später unsere Gaumen und Gewissen zu erfreuen? Stimmt auch.

Sie haben ja Recht. Wer möchte nicht gerne bei ihnen kaufen. Aber: nicht jeder kann es sich leisten. Zumindest nicht ein paar Mal in der Woche. Muss man das denn? Vielleicht geht's ja auch anders. Suppenmontag, Gemüsedienstag, Kartoffelmittwoch, Restedonnerstag, am Freitag Fisch, am Sonnabend Quark und dann: Sonntag! Den Sonntagsbraten zelebrieren. So wie früher, am festlich gedeckten Tisch, mit Kerze und Blumen, Servietten, aber einem leichtfüßigen Wein. Und einem Stück Fleisch in der Mitte, das die Geschmacksknospen auf der Zunge Tango tanzen lässt und den netten Bauern vom Wochenmarkt mit an den Tisch zaubert – in Gedanken zumindest. Gesegnete Mahlzeit!

Matthias Lemme

aus: „Sonntags.Erfindung der Freiheit“ mit freundlicher Genehmigung von Andere Zeiten e.V., Hamburg