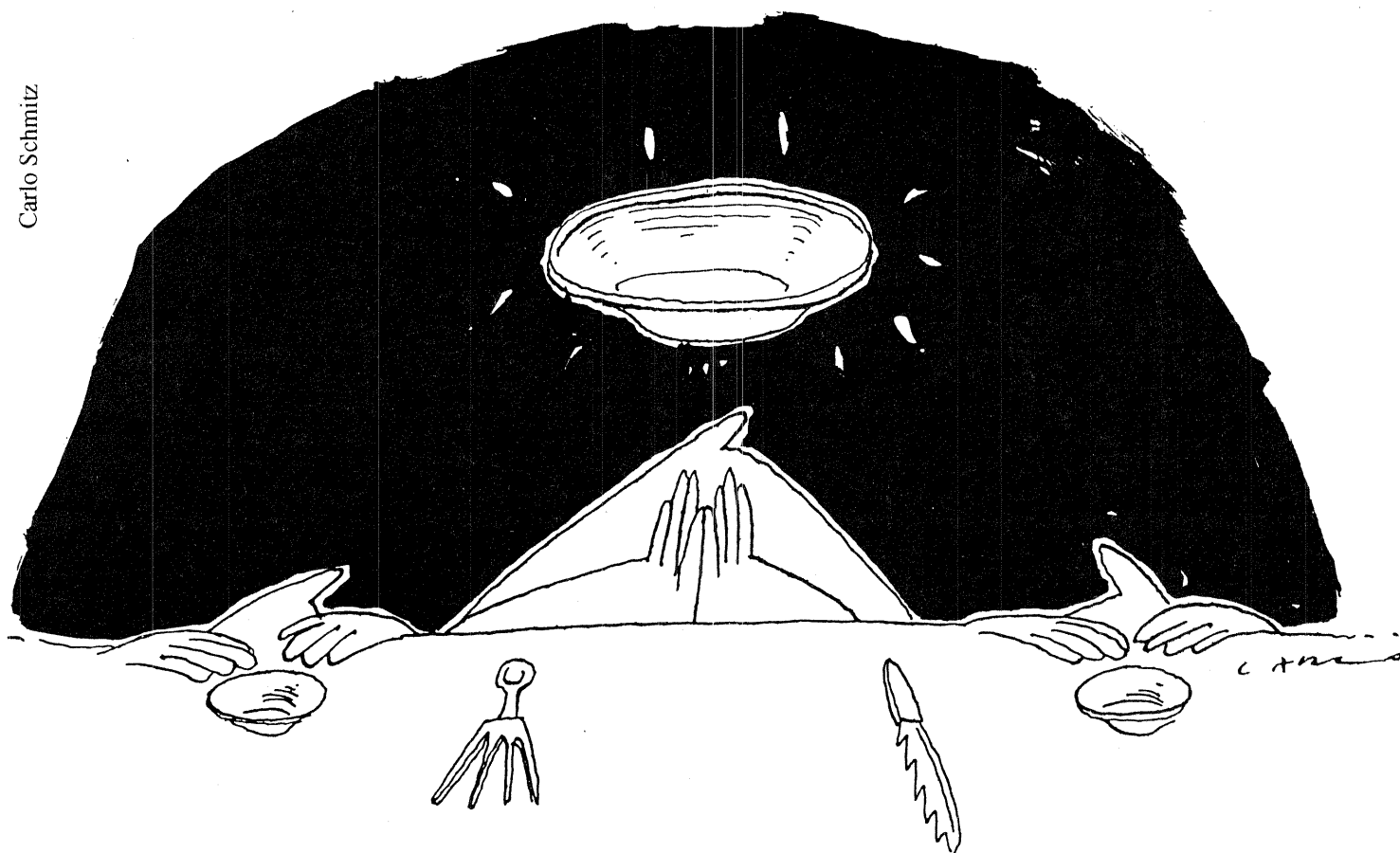




Nicht von Lachs allein

Eine repräsentative Umfrage der ILReS, die zwischen dem 1. und 6. Januar 1990 bei 739 Befragten durchgeführt wurde, ergab daß täglich 100% der Bewohner des Luxemburger Landes essen. Dank dieser wissenschaftlich untermauerten Erkenntnis hatte "forum" also ein Thema gefunden, das jeden angeht.

Aber wie immer waren wir nicht die Einzigen und wie oft nicht die Ersten, die ein Thema entdeckt haben. Die "Revue", der "Spiegel unseres Ländchens", präsentiert schon drei Wochen vor dem Fest eine Heiligabend-Festtags-Tafel und in anderen Presseorganen kennt man scheinbar nur noch das eine Organ, den Magen, durch den alles geht. Und gegen Jahresende scheinen es hauptsächlich Lachs, Hummer, Sekt und andere Köstlichkeiten zu sein, die sich durch eben jenes Verdauungsorgan und den sich anschließenden Trakt hindurchquälen. Freiwillig oder mit medikamentöser Abfuhrhilfe.

Vorbei also die Zeiten, in denen man (und damit ist sicher auch die "forum"-Mann- und Frauschaft gemeint) uns die Feste madig machte. Wann wurde das letztmal das rechtzeitig zu Weihnachten 1978

erschienene und damals vielbeachtete "Konsumterror"-Dossier nachbestellt?

Weshalb nicht die Nase über den Rand unseres mit ungesüßtem und grobgeschrotetem Korn angerührten müsligefüllten Tellers heben und uns in die Gefilde der Gastronomie, der hohen Kunst des Essens begeben? Die Bedenken in der Redaktion wurden nach langen Diskussionen aufgegeben und langsam bekannten sich die Feinschmecker zu ihren Lastern.

Der eine war erstaunlich gut über die "état d'âme" unserer Nationalköchin informiert, der andere kannte die ausgefallenen Provinzadressen mit den Telefonbuch-dicken Weinkarten, ein dritter schien den Gault-Millaut öfter als seine Jerusalemer Bibel zu öffnen. Auch der letzte Purist, der seine Nase nur über das überkandidelte Getue der Sterne-Restaurants rümpfen konnte, legte im Laufe der weiteren Diskussion eine überraschend profunde und detailreiche Kenntnis über die Topographie der Luxemburger und Escher Pizzerienlandschaft zu tage.

Als erstmal die prinzipiellen Bedenken gegen ein ku-

dossier

linarisches, gastronomisches Dossier gefallen waren, sprudelten die Ideen: Man müßte einen alternativen Führer schreiben, nicht nur die Lokale berücksichtigen, die in die gängigen Schemata passen. Man müßte die Gefälligkeitskritiken, wie sie auf den gastronomischen Seiten der Presse zu finden sind auf die Schippe nehmen. Man müßte die veränderten Gewohnheiten, der vielen Pendler und Schüler untersuchen, die mittags nicht mehr nach Hause zum Essen können und so auf Kantinen und Restaurants angewiesen sind. Und man dürfte die gesundheitlichen Aspekte und die Ökonomie nicht vergessen. Weshalb soll gesundes Essen nicht schmackhaft sein? Wo kann man in unserem Lande vegetarisch essen? Wo kann man Ökoprodukte einkaufen?

Fragen über Fragen. Leider konnte nur ein kleiner Teil beantwortet werden. Und so warten wir heute

mit einigen Artikeln auf, welche die angedeutete Bandbreite nur unvollkommen abdecken.

Ein erster Bereich behandelt den "gastronomischen" Bereich: die Auswirkungen des "modernen" Lebensstil auf die Gastronomie, ein Schüleraufsatz zum Thema Fast-Food und eine Betrachtung zum Allein-Essen in verschiedenartigen Lokalen.

Es folgt die Darstellung einer Repräsentativumfrage zum Thema "Essen" und die statistischen Werte zur wirtschaftlichen Bedeutung des HORESCA-Sektors.

Daran schließt sich ein Artikel an über unser tägliches Brot, als ein Beispiel für die Industrialisierung der Nahrungsmittelherstellung, und ein Artikel über die ökologische Landwirtschaft und die Vermarktung ihrer Produkte. Zum Schluß wird die Ernährung in Altersheimen unter die Lupe genommen. ff