

# 1 Unser täglich Rot

Andreas Austilat

**Ketchup ist ein unverzichtbarer Begleiter – beim sommerlichen Grillen ebenso wie zur Currywurst. Doch die Soße hat ein Imageproblem. Zu Recht?**

Ketchup war streng verboten. Die Mutter kochte alles frisch, auch mal eine Tomatensoße, zumal sie in ihrem schwäbischen Elternhaus jede Menge Tomaten im Garten hatten. Aber Ketchup? „Es war ein absolutes No-Go, den über ihr Essen zu schütten.“ So erinnert sich Michael Kempf, mit zwei Michelin-Sternen<sup>1</sup> ausgezeichnete Koch im Berliner Restaurant „Facil“, an seine Kindheit.

Kinder und Erwachsene, Currywurstesser und Feinschmecker, Amerikaner und Franzosen, zwischen ihnen scheint es eine Grenze zu geben, die von dieser ganz speziellen Tomatensoße markiert wird. In Frankreich wurde 2011 gar ein Gesetz auf den Weg gebracht, das den Ketchupkonsum in Schulkantinen drastisch reduzieren sollte. Zum Schutz der Kinder und der französischen Küche.

In den USA regte dagegen der Landwirtschaftsminister in den 1980er Jahren an, Ketchup als eingelegtes Gemüse zu deklarieren<sup>2</sup>, was es den Schulen erlaubt hätte, echtes Gemüse in den Kantinen einzusparen. Man wollte verhindern, dass da zu vieles auf den Tellern liegt, das von Kindern sowieso nicht gegessen wird. Der Vorstoß führte zu einer erregten Diskussion und setzte sich nicht durch.

## Warum Tomaten gesund sind

Die Debatte hält an. Ketchup gilt manchen Ernährungsexperten als Risikolebensmittel, weil auf 100 Gramm je nach Hersteller bis zu 31 Gramm Zucker kommen können. Dabei ist die Tomate gesund. Vor allem das enthaltene Lycopin schützt vor Krebs- und Herzerkrankungen. Und Ketchup kann ziemlich viel Lycopin vorweisen, auch und gerade wenn er nicht aus frischen Früchten, sondern aus Tomatenmark oder Konserven gefertigt wurde – das Lycopin wird beim Kochen aufgeschlossen und kann dann vom Körper sogar besser verarbeitet werden. Ganz bedauerlich wäre der Verzicht auf Ketchup in der Grillsaison. 80 000 Tonnen verbrauchen die Deutschen im Jahr, einen Gutteil davon im Sommer. Denn die fruchtige Tomatensoße ist nicht nur in Fast-Food-Buden ein beliebter Begleiter, sondern auch zu Fleisch vom Grill. Hinzu kommen zahlreiche Varianten wie Curryketchup oder Barbecuesoße. Doch noch führt Tomatenketchup mit 70 Prozent Marktanteil vor all seinen Ablegern.

## Ketchup in der Sterneküche

Michael Kempf hat das häusliche Verbot gut überstanden und bekennt sich heute zum Ketchup. Zwar werde die Soße im „Facil“ kaum nachgefragt, und wenn, dann überwiegend von Kindern. Doch Ketchup hat, von vielen Gästen unbemerkt, auch in seiner Sterneküche einen festen Platz. Bei nahezu jedem Soßenansatz im Fleischbereich gibt Kempf zwei bis drei Esslöffel Ketchup hinein, statt Tomatenmark. Denn der gebe der Soße einen schönen Glanz, verleihe ihr vor allem den gewünschten Umami-Geschmack, jene geheimnisvolle fünfte Geschmacksrichtung neben süß, salzig, bitter und sauer. Im Übrigen sei das keineswegs eine Marotte von ihm. Ketchup hätten sie

<sup>1</sup> Auszeichnung für Köche

<sup>2</sup> auszuweisen

40 schon bei Dieter Müller in Bergisch Gladbach verwendet, dem Dreisternekoch, bei dem Kempf einst lernte. [...]

#### **Wie die Tomate in die Flasche kam**

In den 1830er Jahren tauchten die ersten Flaschen Tomatenketchup als Handelsware in amerikanischen Geschäften auf. Noch einmal 30 Jahre später begann Henry John

45 Heinz in Pennsylvania damit, eine Meerrettichsoße anzurühren. Zusammen mit einem Kompagnon verkaufte er sie in durchsichtigen Gläsern, um so die Güte des Produktes zu demonstrieren. Die Firma machte trotzdem Pleite. Doch Heinz, Sohn deutscher Einwanderer, startete neu, diesmal nahm er auch Tomatenketchup in seine Produktpalette auf.

50 Der Siegeszug seines Ketchups – beim Tod des Firmengründers 1919 war Heinz Ketchup bereits Marktführer in den USA und wurde es schließlich in 50 Ländern – hat wahrscheinlich drei Ursachen gehabt. Heinz verstand sich auf Marketing, seine durchsichtige Flasche mit dem praktischen Drehverschluss wurde zum Standard. Und er warb damit, dass sein Ketchup keine künstlichen Konservierungsstoffe enthielt, ein

55 Vorteil, als zu Beginn des 20. Jahrhunderts in den USA erstmals die Debatte um Zusatzstoffe in der noch jungen Lebensmittelindustrie entbrannte. Was aber noch entscheidender war: Er schmeckte tomatiger als die mit künstlichen Mitteln haltbar gemachte Konkurrenz. Noch heute wirbt Heinz mit der Aufschrift „frei von Konservierungsmitteln, frei von Verdickungsmitteln“. Ins Gerede kam Heinz in jüngster  
60 Zeit allerdings wegen des hohen Zuckergehalts.

#### **Die Deutschen setzten auf Bratwurst mit Senf**

Ebenso wichtig für den Erfolg dürften zwei andere Erfindungen gewesen sein: Mit der Weltausstellung 1893 in Chicago begann die Karriere des Hotdog. Und auf der Weltausstellung 1904 in St. Louis wurde der Hamburger im großen Stil der Öffent-  
65 lichkeit präsentiert. Beide sollten sich als kongeniale<sup>3</sup> Partner des Ketchups erweisen. In Deutschland setzte man dagegen lange auf Bratwurst mit Senf. 1937 nahm die heute noch existierende Firma Zeisner in Bremen die Produktion des ersten deutschen Ketchups auf.

70 Fast Food und der industrialisierte Herstellungsprozess haben nicht nur die Karriere der Soße vorangetrieben. Sie haben gleichzeitig ihrem Image geschadet. Seit den 1950er Jahren wird Ketchup kaum noch aus frischen Tomaten gemacht, sondern aus Konzentrat oder eingeweckten Früchten. Das muss nicht schlecht sein. Aber was tun, wenn man der Tunke aus der Flasche misstraut?

#### **Michael Kempfs Ketchup-Rezept**

75 Ketchup kann man leicht selbst zubereiten. Michael Kempf tut das aktuell beim Wollschweinnacken, den bestreicht er mit dem eigenen Barbecueketchup. Dafür schwitzt er Schalotten und Knoblauchzehen in Olivenöl glasig an und löscht mit passierten Tomaten ab, verfeinert das Ganze mit Pfeffer, Paprika, einer Prise Chili und geräuchertem Meersalz. Separat karamellisiert<sup>4</sup> er braunen Zucker und löscht mit  
80 weißem Balsamicoessig ab, die Lösung kommt dazu. Dann auf kleinster Flamme fünf, sechs Stunden köcheln lassen, je länger, desto besser. Zwischendurch regelmäßig

---

<sup>3</sup> hier: besonders geeignete

<sup>4</sup> Zucker trocken erhitzen

rühren, am Ende durch ein Sieb passieren und in Gläser abfüllen. Deckel drauf, ein tiefes Backblech mit einer Zeitung auslegen und zwei Finger hoch mit heißem Wasser füllen, Gläser draufstellen und bei 100 Grad 30 Minuten lang sterilisieren. Danach hält  
85 der Ketchup etwa ein halbes Jahr.

Wem das zu mühsam ist: Auch im Handel gibt es jede Menge Ketchup, der mit der Sorgfalt bei der Auswahl seiner Zutaten wirbt. Der jüngste Anbieter kommt aus Berlin-Weißensee, dort macht Jan Daniel Fritz seit einem knappen Jahr seinen „Kiez-Ketchup“. Die Firma hat ihren Sitz in einer ehemaligen Patisserie<sup>5</sup>.

90 **Agavendicksaft statt Zucker**

Eigentlich kommt Fritz vom Film. Aber nach 16 Jahren hatte der 48-Jährige davon genug. Und weil Soßemachen schon immer sein Hobby war, investierte er 400 000 Euro in einen mannshohen Homogenisator<sup>6</sup>, in dem die kleine Firma rund 30 Soßen herstellt. Nacheinander selbstverständlich.

95 Der Ketchup war ursprünglich eine reine Auftragsarbeit für das Hotel Adlon, inzwischen gehört er zu den Bestsellern der kleinen Firma. Worauf aber kommt es Fritz bei seinem Ketchup an? Er verwendet Tomatenmark und passierte Tomaten aus biologischem Anbau. Den seiner Meinung nach wichtigen Unterschied machen die weiteren Zutaten: auf keinen Fall Branntweinessig, der habe in den Spitzen zu viel Säure und würde die  
100 Fruchtnote übertönen. Er nimmt nur weißen Balsamico. Das Fundament liefert ihm die Gemüsebrühe, das Produkt ist auch für Veganer geeignet. Wichtig sind das Salz, er nimmt Steinsalz, und die Süße, statt Zucker verwendet er für den Kiez-Ketchup Agavendicksaft.

105 Ob sein Produkt nun gut zu Gegrilltem passt, das müssen am Ende andere entscheiden. Fritz isst kaum Fleisch. Immerhin, im Mai hat er 500 Kilo verkauft, das entspricht etwa 2000 Flaschen. Und da hatte die Grillsaison noch nicht den Höhepunkt erreicht.

Quelle:

Austilat, Andreas: Unser täglich Rot, <http://www.tagesspiegel.de/weltspiegel/sonntag/der-grosse-ketchup-test-unser-taeglich-rot/13976590-all.html> [08.08.2016].

---

<sup>5</sup> Feinbäckerei

<sup>6</sup> Gerät zum Vermischen von Lebensmitteln

<b>1</b>	<b>Sachtext „Unser täglich Rot“</b>
<b>Aufgaben zum Textverständnis</b>	

**101** Ergänzen Sie die Informationen zu Michael Kempf. \_/ 2 P.

(a) Beruf	
(b) Name seines Restaurants	
(c) Ort seines Restaurants	
(d) Ort der Ausbildung	
(e) Name des Ausbilders	
(f) Auszeichnung	

**102** In Michael Kempfs Elternhaus war Ketchup verboten. Notieren Sie  
 (a) den Grund für das Verbot.  
 (b) die zwei Gründe, warum er für seine Soßen trotzdem Ketchup verwendet.

(a)		_/ 1 P.
(b)	•	
	•	
		_/ 1 P.

**103** Notieren Sie für die folgenden Behauptungen jeweils ein Argument.

Behauptung	Argument
(a) Ketchup ist gesund,	weil
(b) Ketchup ist ungesund,	weil

\* 104 Notieren Sie, warum gekochte Tomaten gesünder als frische Tomaten sind. \_/ 1 P.


\* 105 Frankreich und die USA entwarfen unterschiedliche Strategien, um den Ketchupkonsum von Jugendlichen zu beeinflussen.  
Notieren Sie jeweils die Strategie und ein damit verfolgtes Ziel.

Land	Strategie	Ziel
(a) Frankreich		
(b) USA		

\_/ 1 P.

\_/ 1 P.

106 Der amerikanische Fabrikant Henry John Heinz hatte großen Erfolg mit seinem Ketchup.  
Notieren Sie zwei Gründe für seinen Erfolg.

•
•

\_/ 1 P.

\_/ 1 P.

107 Der Erfolg des Ketchups wird eng mit der Erfindung von zwei Fast-Food-Gerichten verbunden.

Ergänzen Sie dazu die folgende Tabelle.

Erfindung	Jahr	Ort	Anlass
(a) Hotdog			
(b)	1904		

\_/ 1 P.

\_/ 1 P.

★ 108 Kreuzen Sie an, ob die folgenden Aussagen richtig oder falsch sind.

\_\_\_ / 3 P.

	richtig	falsch
(a) Im Sommer verbrauchen die Deutschen besonders viel Ketchup.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(b) In Deutschland werden jeden Sommer 80.000 Tonnen Ketchup verbraucht.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(c) Ketchup wird ausschließlich aus frischen Tomaten hergestellt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(d) Heinz brachte als erster Ketchup in Flaschen auf den Markt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(e) Ketchup ist immer frei von Konservierungsstoffen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

★ 109 Texte können unterschiedliche Funktionen erfüllen.  
Kreuzen Sie an, welche Funktion dieser Text vorwiegend erfüllt.

\_\_\_ / 1 P.

Der Text soll

(a) unterhalten.	<input type="checkbox"/>
(b) informieren.	<input type="checkbox"/>
(c) appellieren.	<input type="checkbox"/>
(d) kommentieren.	<input type="checkbox"/>

Aufgaben zum Textverständnis: \_\_\_ / 17 P.

**Aufgaben zum Sprachwissen und zur Sprachbewusstheit**

**151** Kreuzen Sie an, welcher der Sätze der Aussage des folgenden Beispielsatzes entspricht. \_\_ / 1 P.

Eigentlich kommt Fritz vom Film.

(a) Ursprünglich kommt Fritz vom Film.	<input type="checkbox"/>
(b) Vielleicht kommt Fritz vom Film.	<input type="checkbox"/>
(c) Angeblich kommt Fritz vom Film.	<input type="checkbox"/>
(d) Womöglich kommt Fritz vom Film.	<input type="checkbox"/>

**152** Ordnen Sie den folgenden Sätzen die entsprechende Begründung für die Kommasetzung zu.

1. Satzgefüge
2. Infinitivgruppe mit hinweisendem Wort
3. Satzreihe
4. Entgegenstellung

	Nummer	
(a) Ketchup ist nicht nur in Fast-Food-Buden ein beliebter Begleiter, sondern auch zu Fleisch vom Grill.		__ / 1 P.
(b) Doch Heinz startete neu, diesmal nahm er auch Tomatenketchup in seine Produktpalette auf.		__ / 1 P.

**153** Formulieren Sie den folgenden Satz in direkter Rede. \_\_ / 1 P.

Kempf sagte, dass das keineswegs eine Marotte von ihm sei.

- ★ 154 Das Partizip II kann unterschiedliche Funktionen erfüllen. Kreuzen Sie die Funktion in den folgenden Sätzen an.

	Teil des Prädikats	Attribut	Modalbestimmung	
(a) Der Vorschlag führte zu einer <u>erregten</u> Diskussion.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	__ / 1 P.
(b) Die Gemüter sind <u>erregt</u> .	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	__ / 1 P.
(c) Sie diskutieren <u>erregt</u> über den Vorschlag.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	__ / 1 P.

- 155 Formulieren Sie den folgenden Satz so um, dass er ein reales Geschehen zum Ausdruck bringt. \_\_ / 1 P.

Zwischen Currywurstessern und Feinschmeckern scheint es eine Grenze zu geben.

- ★ 156 Kreuzen Sie an, ob die folgenden Sätze im Aktiv, Vorgangspassiv oder Zustandspassiv stehen.

	Aktiv	Vorgangspassiv	Zustandspassiv	
(a) Ketchup wird meistens durch Kochen hergestellt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	__ / 1 P.
(b) In der Grillsaison wird er noch mehr Ketchup verkaufen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	__ / 1 P.

**Aufgaben zum Sprachwissen und zur Sprachbewusstheit: \_\_ / 10 P.**