



Der Ötzi und die Tütensuppe

Schon seit der Steinzeit werden Lebensmittel durch Trocknung haltbar gemacht

Als Ötzi, der Steinzeitmensch vor gut 5.000 Jahren über die Alpen zog, hatte er getrocknetes Fleisch und getrocknete Beeren als Proviant dabei – die ideale Kraftnahrung für unterwegs. Schon in der Jungsteinzeit war das Trocknen von Lebensmitteln eine beliebte Konservierungsmethode. Denn der Entzug des Wassers schützt die Nahrung vor Verderb. Zudem lässt sich der getrocknete Proviant leichter verstauen und transportieren. Jahrtausende später, in den Wirtschaftswunder-Jahren, reisten viele Deutsche über die Alpen, und Italien avancierte zum beliebten Urlaubsziel. Wieder hatten die Alpenreisenden Getrocknetes – zum Beispiel in Form einer Fertigsuppe – als praktische Wegzehrung dabei. Denn: Bereits 1889 hatten die Gebrüder Knorr die Erbswurst auf den Markt gebracht – das erste Instantgericht. Rund zehn Jahre später bot Knorr Fertigsuppen in 40 Geschmacksrichtungen an. Damit bereiteten die Italienurlauber auf ihren Campingkochern im Handumdrehen eine bekömmliche Mahlzeit zu. Moderne Produktionsverfahren ermöglichen es, eine Vielfalt nährstoffreicher und leckerer Tütensuppen herzustellen. Zum Glück muss man nicht die Alpen überqueren, um sie zu genießen. Ob unterwegs oder zu Hause, eine Tütensuppe ermöglicht jederzeit eine schnelle leichte Mahlzeit, die gut schmeckt und von innen wärmt.

Trocknen: Einfacher und natürlicher Schutz vor Verderb

Die Steinzeitmenschen hatten keinen Kühlschrank. Doch gesammelte Beeren und das Fleisch der erlegten Tiere mussten für nahrungsärmere Zeiten haltbar gemacht werden. Was lag näher, als die Lebensmittel an der Luft zu trocknen, um sie vor Verderb zu schützen? Bakterien, die dafür sorgen, dass Nahrungsmittel schlecht werden, benötigen Wasser zum Leben. Trockenen Lebensmitteln können sie nicht viel anhaben. Die Trocknung war die einfachste und effektivste Art des Haltbarmachens. Im Vergleich zum Pökeln mit Salz und



zum Konservieren mit Zucker hat sie noch einen Vorteil: Die Lebensmittel werden leichter und sind besser zu transportieren. Kein Wunder, dass diese praktische Konservierungsmethode seit Jahrtausenden überall auf der Welt praktiziert wird. Norwegische Fischer dörren den Fisch auf Holzgestellen, mexikanische Bauern fädeln Chilis zum Trocknen auf, und in Indonesien trocknen Zimt, Nelken und Kaffee an der frischen Luft. Auch in der deutschen Küche erfreuen sich Dörrobst, selbst getrocknete Kräuter und Pilze großer Beliebtheit.

Der technologische Fortschritt hilft, Nährstoffe zu bewahren

Das Trocknen in der Sonne oder auf dem Dachboden dauert lange. Zudem herrschen nicht immer ideale Voraussetzungen in Bezug auf Temperatur, Luftfeuchte und Hygiene. Moderne Trockenanlagen sorgen dafür, dass den Lebensmitteln bei optimaler Temperatur und Trockenheit in kürzester Zeit das Wasser entzogen wird. Zudem garantieren sie einwandfreie hygienische Bedingungen. Für die Herstellung moderner Tütensuppen finden nur Rohstoffe und Gemüse von bester Qualität Verwendung. Frisch vom Feld werden sie direkt verarbeitet: Zunächst mit Sorgfalt gereinigt, zerkleinert, blanchiert und anschließend getrocknet. Die modernen schonenden Trocknungsverfahren sorgen dafür, dass wertvolle Nährstoffe wie Eiweiß, Kohlenhydrate, Fett und auch sekundäre Pflanzenstoffe weitgehend erhalten bleiben. Übrigens: Konservierungsstoffe kommen nicht in die Tüte. Das ist auch gar nicht nötig, da die Lebensmittel durch das Trocknen und die luftdichte Verpackung vor Verderb geschützt sind.



Im Handumdrehen fertig: Eine warme Suppe aus der Tüte

Pionier der Fertigsuppen war Carl Heinrich Knorr, der 1838 gewürzte Mehle aus Grünkern, Erbsen, Linsen und Sago anbot, denen getrocknetes Gemüse zugesetzt war. Seinen Söhnen gelang 1889 eine Innovation, die den Nerv der Zeit traf, die Erbswurst. Sie besteht aus Erbsenmehl, Speck, Zwiebeln und Gewürzen. Die grünen, in Wurstform verpackten Tabletten waren sehr lange haltbar und ergaben mit Wasser aufgekocht in Minutenschnelle eine nahrhafte Suppe. Dieses erste Instantgericht brachte viele Menschen durch gute und schlechte Zeiten, stärkte die Soldaten in beiden Weltkriegen und wird bis heute von Knorr hergestellt. Allerdings steht nun nicht mehr das Sattwerden im Vordergrund, sondern der Genuss und die schnelle Zubereitung. Ein Kinderspiel für moderne Tütensuppen. Sie sind nährstoffreich, schnell zubereitet, leicht bekömmlich und es gibt so viele leckere Variationen, dass garantiert für jeden Geschmack etwas dabei ist. Heutzutage hätte Ötzi wahrscheinlich eine Auswahl verschiedener Tütensuppen im Rucksack.

Hamburg, im November 2007