

Veronica Veneziano
Berlin, den 23.09.2019

Ich habe mich für die assoziative Autogustografie entschieden, weil sie mir Freiheit gibt, keine klassischen Verkostungsmethodik (Sensorik), die ich oft im beruflichen Kontext benutzt habe, anzuwenden. Somit kann ich viel tiefere und persönliche Emotionen zum Ausdruck bringen, die die Komplexität und die Vielfältigkeit meines Ess- und Geschmackserlebnis präziser erklären.

Ich werde die selbe Situation beschreiben, die ich in der ersten wilden Autogustografie skizziert hatte: Chips knabbern beim Lesen (Ausnahmesituation).

Ganz bequem auf der Couch öffne ich meine Chipstüte. Schon im Supermarkt achtete ich darauf, dass die Chipstüte nicht zu zerquetscht war, denn die einzelnen Chips schmecken am besten, wenn sie in der intakten Grösse sind.

„Nur beste Zutaten“ steht auf der Verpackung. Reine Konsumententäuschung im besten Sinne. „Beste Kartoffel, Reines Sonnenblumenöl, purer Geschmack“. Ich genieße es, die knusprigen Chips mit den Schneidezähnen langsam zu beissen, die mini Teilen in eine salzige Masse in den Mund zu bilden. Dabei denke ich an diese Konferenz, vor vielen Jahren, wo industrielle Chips als bestes Beispiel für umweltzerstörende Ware dargestellt wurden. Tausende von Kilometern in mindestens drei europäischen Ländern müssen die Kartoffel, erst roh, dann gewaschen, dann frittiert und anschließend verpackt gefahren werden, bevor sie überhaupt auf dem Supermarktregal liegen können. Während der Referent die genauen Fakten zum global impact der Kartoffelchips einer bekannten Marke vorstellte, dachte ich, ich werde trotzdem nie auf Chips verzichten wollen. Ich habe ein Faible, und dies heisst Kartoffelchips. Darauf habe ich meine ganze Kindheit verzichten müssen und nur viele Jahre später, nachdem ich aus meinem Elternhaus ausgezogen war, habe ich angefangen, Chips mit grosser Überwindung und Schuldgefühl zu kaufen. So was aß man nur selten, auf Geburtstagsparties mal, aber sie lagen nie in den Einkaufswagen meiner Herkunftsfamilie.

Es tut meinen streng nach nachhaltigen Standards gerichteten Essgewohnheiten gut, industrielle Chips zu essen. Biochips haben nie die richtige Konsistenz oder sogar nicht den richtigen Geschmack, sind oft nicht ausgeglichen gesalzen, zu dünn oder zu fest. Industrielle Chips schmecken einfach anziehend lecker, ich kann eine ganze Tüte davon essen. Das mache ich auch ab und an anstatt Abendessen, wenn meine Tochter nicht zu Hause ist. Also ja, sie sind ein Tabu auch in meinem Erziehungsmodell.

Die sandige Chipmasse in meinem Mund sagt mir, dass es machmal gesund ist, sich schlecht zu ernähren, sich ein bisschen böse zu fühlen.