

---

## Es muß wirklich nicht immer Kaviar sein Nachtgedanken eines überzeugten Carnivoren

Jetzt mal sofort sämtliche Hände aufs Herz, liebe Glossenleser, haben Sie bis heute wirklich immer ganz genau gewußt, was Sie sich in Ihrem bisherigen Leben schon so alles zusammengegessen haben? Sehen Sie, ich auch nicht. Und trotzdem leben wir alle noch, oder?

Was soll also das lautstarke Gezeter über das sogenannte Gammelfleisch, welches - wer hätte das gedacht - kürzlich wieder ganz urplötzlich in meinem geliebten Vaterlande, genauer: in Bayern aufgefunden wurde? Mal völlig ungeachtet der Tatsache, daß Gefundenes als solches noch keinen Schaden hat anrichten können, denn sonst wäre es ja bereits in der Kläranlage oder sonstwo gelandet und somit überhaupt nicht entdeckt worden.

Ernstliche Sorgen mache ich mir persönlich deshalb eigentlich nicht, obwohl ich ja ziemlich am Ende der biologischen Nahrungskette rangiere. Glücklicherweise! Auch um Sie Sorge ich mich nicht, werte Glossenleser, denn es ist uns ja gar nichts passiert. Sollten wir also letztthin tatsächlich mal ein Gammelsteak oder eine Gammelbratwurst oder einen Gammeldöner gegessen haben, haben wir's nicht einmal bemerkt. Und die mittlerweile an allerlei künstliche Aromastoffe und Fast Food gewöhnte junge Generation wird es auch künftig nicht inkommodieren.

Essen ist ja bekanntlich sowieso eine Art Kultursache. Andere Länder, andere Speisen. Denn, ach, was gibt's nicht alles für köstliche Schleckereien auf unserem Planeten: eiweißreiches direkt lauwarm aus dem Schädel gelöffeltes Affenhirn, proteinstrotzende fritierte Termiten und Maden, in Auerochsfett gebratene Schweinskaldauen (mit Honig), faule chinesische Eier in dezenten Grüntönen, kleine fette gegrillte fernöstliche Hunde, mit menschlichem Speichel vergorener Hirsebrei oder gar Lammkoteletts mit Pommes und kleinem gemischtem Salat. All das frißt ein Angehöriger der Gattung *Homo sapiens* locker und folgenlos ständig in sich rein. Da fällt so ein bißchen überaltertes Fleisch gar nicht mehr auf.

Wein, Whisky und Cognac kann der Menschheit doch auch nicht alt genug sein. Also, warum dann nicht auch Fleisch? Alles letztlich doch nur eine Frage der Definition, des jeweiligen Geburtsortes und der persönlichen Einstellung bzw. Geschmacksempfindsamkeit. Man muß es nur richtig benennen und es den Leuten heftig genug einreden, dann essen sie zum Schluß sogar Schnecken in Knoblauchbutter und rohen Fisch in Form von holländischen Matjesfilets oder japanischem Sushi.

Überhaupt, was ist denn nun eigentlich Gammelfleisch? Ab wann genau bitte wird normales Fleisch zu Gammelfleisch? Wissen Sie's? Ich weiß es jedenfalls nicht. Wenn's stinkt, spricht der Gourmet beim Wild interessanterweise von *haut goût*. Warum bei Rind und Schwein plötzlich von Gammel? Da wird doch wieder mal nur mit der Wurst nach der Speckseite geworfen (oder wie immer das unpassende Sprichwort an dieser Stelle lauten mag). Da stimmt doch was nicht im System! Schimmel im Käse ist eine Delikatesse und auf dem Brot soll er das plötzlich nicht mehr sein?

Das ganze öffentliche Theater um das sogenannte Gammelfleisch ist demzufolge doch höchstens ein klitzekleiner entschuldbarer Etikettenschwindel im ehrenvollen Dienst der Bereicherung einzelner Mitbürger. Etiketten, die dermaleinst von der Nahrungsmittelindustrie sowieso nur zwecks Verkaufssteigerung eingeführt wurden, denn meine komplette Kindheit habe ich von frühester Jugend an auch ohne Ablaufdatum und Zusatzstoffangabe auf der Frikadelle problemlos überlebt. Nicht zuletzt, weil ich zum Beispiel Hexamethylentetramin damals noch gar nicht hätte buchstabieren können. Und wenn meinerzeit beispielsweise die Milch ein wenig säuerlich wurde, kam sie in einen Suppenteller und oben auf den Küchenschrank, so lange, bis sie zur Dickmilch wurde, die meine Familie und ich dann mit Zimt und Zucker verspeist haben. Eine kleine Köstlichkeit, soweit ich mich erinnere, und gute deutsche Eßtradition obendrein.

Im übrigen - und Dänen lügen ja bekanntlich nicht - bedeutet das dänische Wort *gammel* schlicht alt. Und da wir grad dabei sind, Fleisch heißt bei unserer nördlichen Nachbarn sinnigerweise *kød*, und dieses Wort kann nun jeder Deutsche gerne mit dem assoziieren, was ihm grad dazu so einfällt. Zur Not meinetwegen sogar mit der eben schon mal kurz erwähnten Kläranlage.

Also, liebe Glossenleser, lassen Sie sich bloß nicht irre machen von den mal wieder sofort nach Aktionismus und höheren Strafen brüllenden Kasperlefiguren in Politik und Medien. Skandal, daß ich nicht lache! Gammelfleisch, Blödsinn! Krank soll man davon werden, alles Quatsch! Es ist ja diesmal nicht mit Trichinen, Prionen und Neutronen behaftet, sondern einfach nur alt und paßt demzufolge wohl nicht so recht in den allgemeinen Jugendwahn unserer modernen Zeit. Dieses Schicksal teilt es

---

beispielsweise mit mir, denn wenn Alter ein Kriterium ist, bestehe auch ich selber mittlerweile zu einem nicht unerheblichen Teil aus Gammelfleisch (und zwar zum Glück sogar ohne ein konkretes aufgestempeltes Verfallsdatum) bzw. wegen meines temporären Migrationshintergrunds in Kopenhagen aus *gammel kød*, wenn Sie so wollen.

Bis jetzt ist jedenfalls - bis auf einen kleinen vernachlässigbaren Selbstmord - meines Wissens noch niemand daran gestorben, weder am Fleisch noch am Skandal. Und so lange es einen unwissenden Esser nicht umbringt und so lange man die Kuh nicht sowieso persönlich gekannt hat und daher eh nicht genau weiß, was man beim Metzger seines Vertrauens so alles kauft und anschließend in sich hineinstopft, kann es einem im Grunde doch auch wirklich egal sein, oder?

Ok, zugegeben, vielleicht sind in einem etwas betagteren Schnitzel nicht mehr ganz so viele Vitamine und Nährstoffe drin, aber dafür gibt's ja zum Ausgleich in jedem Drogeriemarkt die passenden Nahrungsergänzungspillen. Und mit der richtigen Menge Ketchup, Glutamat und vor allem mit einer gehörigen Prise (die Schleckermäulchen unter meinen Lesern kennen diesen Trick bestimmt schon lange) Würzmischung Nummer 1 von Maggi wird sogar ein vier bis sechs Jahre alter Schweinebraten zum sonntäglichen Festmahl. Egal, welches Datum auf dem Etikett steht.

In diesem Sinne: Weiterhin guten Appetit, alle miteinander!

Diese Gammelglosse ist übrigens mindestens haltbar bis 30. September 2059, 23:30h