Das Esperanto der Küche

von Michael Schulte
Regie: Walter Niklaus
Produktion: MDR 2005, 28 Minuten

Ketchup, so amerikanisch wie Kaugummi und Coca-Cola, war bereits den Alten Römern bekannt, aber auch aus China und Indien kommen frühe Ketchup-Rezepte. Im Europa der Neuzeit taucht die dickflüssige und nur unter großem Aufwand herzustellende Soße erstmals im 17. Jahrhundert in einem englischen Kochbuch auf. Besonders beliebt waren Pilz- und Walnuss- Ketchups. Die Tomate als dominierende Ingredienz setzt sich erst im 19. Jahrhundert in den USA durch. Wer als erster die Idee hatte, Ketchup kommerziell herzustellen und in Flaschen abzufüllen, lässt sich nicht mehr feststellen. Über die Zeit drängten zahllose Unternehmen auf den Markt und lieferten sich einen harten Wettbewerb - meist mit übel gepanschten Erzeugnissen, die etwa aus dem Fruchtfleisch von Äpfeln und Kürbissen, sowie Essig und Farbstoff bestanden, was schließlich in einigen europäischen Ländern zu einem generellen Einfuhrverbot amerikanischer Lebensmittel führte - und zu den ersten Lebensmittel- und Verbraucherschutzgesetzen in den USA.

Irm Hermann, Uwe Friedrichsen, Jens Wawrczeck