



2008/28 dschungel

<https://shop.jungle.world/artikel/2008/28/geliebte-eierpampe>

Den Ravioli aus der Dose zum 50. Geburtstag

Geliebte Eierpampe

Von **Elke Wittich**

Hausfrauen der Wirtschaftswunderzeit, Extremcamper, Studenten in den achtziger Jahren sowie Hartz-IV-Empfänger und andere Prekäre können ein Lied davon singen. Ohne die Erfindung der Dosen-Ravioli wäre man längst verhungert.

Wenn man's genau nimmt, ist die Bezeichnung »Ravioli in Tomatensauce« für das, was tatsächlich in der Konserve ist, ein bisschen irreführend, denn eigentlich müsste das Fertiggericht heißen: »Matschige Nudeln mit viel Ei und Paniermehl sowie einem bisschen gehacktem, mit Paniermehl verlängertem toten Tier darin. Achtung: Sauce enthält Spuren von Tomaten!«

Diese Bezeichnung hätte zudem sehr gut zu dem Bild gepasst, das in den fünfziger Jahren auf den ersten Ravioli-Dosen prangte: Wabbelige weiße Gebilde werden von einer seltsam verdreht aussehenden Gabel angehoben. Und vielleicht auch gleich wieder in die sie umgebende rote Flüssigkeit zurückgeworfen, denn essbar sieht das Ganze trotz der liebevollen Petersiliendekoration am linken unteren Bildrand nicht aus. Essbar war und ist es aber.

Und das nun schon seit einem halben Jahrhundert, in diesem Jahr feiert das Produkt »Maggi Ravioli« seinen 50. Geburtstag. Erfunden wurde das, was in der Fachsprache »Nassfertiggericht« heißt, nach einer Pressemitteilung des Unternehmens »als Hilfe für die deutsche Hausfrau«, der es ermöglicht werden sollte, in Zeiten, in denen noch längst nicht jeder Haushalt einen Kühlschrank besaß, einfach und schnell ein italienisches Gericht auf den Tisch zu bringen. Denn, so Maggi: »Italienische Spezialitäten waren damals besonders beliebt, denn mit dem Wirtschaftswunder kehrte im Deutschland der fünfziger Jahre der Wohlstand zurück – und damit auch die Lust aufs Reisen, besonders nach ›Bella Italia‹. Auf die italienischen Gerichte, die man in Rom und Rimini kennen gelernt hatte, wollte man danach auch zu Hause nicht mehr verzichten.«

Möglicherweise hatten Tests der Maggi-Lebensmittelchemiker aber auch nur ergeben, dass das Gericht hervorragend zu Sand schmeckt. In den Campingurlaub zu fahren – Ferien auf dem Zeltplatz waren in den fünfziger Jahren für die meisten Deutschen die einzige Möglichkeit, kostengünstig Italien kennen zu lernen –, bedeutete schließlich auch, ein Ernährungsproblem zu haben.

An Ort und Stelle dauernd im Restaurant zu essen, war aus finanziellen Gründen nicht möglich, deswegen musste die Verpflegung mitgenommen werden. Mangels Kühlung kamen dafür nur Dosengerichte in Frage, die auf den noch heute gebräuchlichen kleinen blauen

Propangaskochern einfach, schnell und gassparend zubereitet werden konnten.

Wie das dann schmeckte, war relativ egal, denn in aller Regel waren in den wenigen Minuten zwischen Büchsenöffnen und Servieren schon rund 100 Gramm feiner weißer Campingplatz-Sand in den Kochtopf gelangt. Der ruinierte zwar den Geschmack des jeweiligen Gerichts nicht weiter, knirschte dafür aber ganz widerlich zwischen den Zähnen.

Hatte man sich jedoch für Ravioli entschieden, konnte man sich der Illusion hingeben, dass die kleinen harten Partikelchen vielleicht einfach nur irgendein Stückchen Tier sein könnten, über das man nicht näher nachdenken wollte und – abgelenkt von Sonnenbrand und zunehmender, durch reichlichen Lambrusco-Konsum hervorgerufener Weinseligkeit – wohl auch nicht konnte. Zusätzlich waren die Sinne der Ravioli-Konsumenten auch ohne Sandbeilage ziemlich damit ausgelastet, Gerüche und Geschmack des Gerichts auseinanderzuhalten. Der aus dem Topf aufsteigende süßliche Tomatenduft mischte sich schließlich mit Propangestank und dem Geruch angebrannter Nudeln, und, wenn alles schlecht lief und der Koch nicht wirklich viel Ahnung von der Heizkraft offener Flammen hatte, auch noch mit dem Geruch von Lötzinn – dass man Konservendosen nicht einfach so zum Erhitzen auf einen Kocher stellen darf, lernen die meisten Camper bis heute auf die harte Tour.

Und sie verderben dabei bis heute in 90 Prozent aller Fälle eine Dose Ravioli, denn traditionell gehören bei Personen, die sich nicht scheuen, in Länder mit ausgesprochen guter Küche nur mit einem der Feriendauer entsprechenden Kontingent deutschen Konservenfraßes zu fahren, Matschenudeln dazu.

Allerdings dürfen nur diejenigen, die diese Tradition vor 50 Jahren begründeten, als entschuldigt gelten.

Ausländische Gerichte waren damals extrem beliebt – anscheinend waren die Hausfrauen jener Zeit wohl auch ein bisschen naiv. Und hielten die vom in dieser Zeit immens populären Fernsehkoch Clemens Wilmenroth selbst ausgedachten Spezialitäten wie »Arabisches Reiterfleisch« oder »Toast Hawaii« wohl wirklich für die traditionellen Speisen der Araber und Hawaiianer.

Wenn ihnen also ein Konservenhersteller versicherte, dass es sich bei dem von ihm angebotenen Gericht um eine originalgetreue Replikation dessen, was italienische Familien praktisch täglich essen, handelte, dann werden sie auch dies geglaubt haben.

Und so bestand italienische Küche für die meisten Deutschen bis weit in die sechziger Jahre hinein eben nicht aus Pizza Quattro stagione, Spaghetti arrabiata, Tagliatelle al tonno oder Vitello tonnato, sondern aus Eiernudeln mit Gehacktem. Vielleicht wäre die Begeisterung für das Gericht ein wenig geschmälert worden, wenn man damals gewusst hätte, was das Wort Ravioli im Dialekt der Stadt Genua eigentlich bedeutet: Reste.

Wie die Pizza waren auch Ravioli Bestandteil der Armenküche, vermutlich erfunden von Dienstboten und Seeleuten, die nach Möglichkeiten suchten, Reste zu verwerten.

Mit der Zeit wurde das Grundrezept immer weiter abgewandelt und die Reste wurden durch teure, hochwertige Zutaten ersetzt. In Ravioli alla genovese gehören beispielsweise unter anderem Kalbfleisch, Schweinebrust, Kalbshirn und -bries, in anderen Rezepten werden Edelfische verwendet. Entsprechend groß muss der Schock für viele Deutsche gewesen sein, als sie sich zum ersten Mal in Italien einen Restaurantbesuch leisten konnten und feststellten, dass das dort als Ravioli Servierte nur ganz wenig mit dem geliebten Konservengericht zu tun hatte. Wohl auch deswegen bot Maggi ab dem Jahr 1971 eine weitere Variante an, »Ravioli in pikanter Sauce«, bei der die Tomatensauce mit Gehacktem angereichert war. Später kamen die Sorten »Gemüseravioli«, »Ravioli ›Diavoli« und das für Kinder gedachte »Raviolini« hinzu.

40 Millionen dieser Dosenprodukte verkaufte der Hersteller im Jahr 2007. Da zahlreiche andere

Produzenten ebenfalls Teigtaschenkonserven anbieten, kann davon ausgegangen werden, dass die tatsächliche Zahl der konsumierten Dosen-Ravioli mindestens das Doppelte beträgt. Wie viele dieser Dosen 2007 mit nach Italien in den Urlaub fahren durften, ist dagegen völlig unbekannt.