PUDDING FÜR DIE WELT

Lebensmittelfirmen verkaufen Pulver-Puddings und Tiefkühl-Pizzen auf der ganzen Welt. Doch die Gerichte müssen in jedem Land etwas anders schmecken: Deutscher Pudding wäre den Türken nicht süß genug, polnischen „Budyn“ würden Deutsche nicht mögen.

Was ist das Beste am Pudding-Kochen? – Das Naschen!

Schoko-Pudding gefällig? Kann doch jedes Kind: Packung aufreißen, das Pulver in eine Schüssel geben, Zucker und etwas Milch dazu, umrühren, die Mischung in einen großen Topf mit warmer Milch geben, aufkochen und langsam abkühlen lassen, fertig. Und schmeckt. Schoko-Pudding ist nicht nur in Deutschland beliebt, die Päckchen mit Pulver von Dr. Oetker gibt es zum Beispiel in 26 Staaten zu kaufen.

Trotzdem ist lecker nicht gleich lecker. Es kommt darauf an, wo man wohnt. „Nein, der Schoko-Pudding schmeckt von Land zu Land unterschiedlich“, sagt Claus Günther. Er ist Lebensmittelchemiker und leitet die Forschungsabteilung von Dr. Oetker in Bielefeld. Dort, in der Versuchsküche des Unternehmens, hat Günther acht Schalen Schokoladenpudding angerichtet. Alle wurden mit Dr.-Oetker-Pudding-Pulver zubereitet und bestehen im Wesentlichen aus Stärke, Kakao und Aromastoffen. Doch die acht Puddings sehen unterschiedlich aus, sie riechen und schmecken verschieden.

„Supangle“, der Schoko-Pudding für die Türkei zum Beispiel, ist viel dunkler als die anderen Dr.-Oetker-Sorten. Er wird mit Butter zubereitet, schmeckt nach supersüßer Schokobombe – und wäre für deutsche Kunden viel zu süß.

Auch den polnischen Dr.-Oetker-Pudding könnte man hier wohl nicht verkaufen. „Budyn“ wabbelt viel weniger als deutscher Pudding. „Und schmeckt irgendwie fad und gummiartig“, findet Günther. Das liegt an der Kartoffel-

Chefkoch Alfred Freeman

FOTOS: K. HEUER/DEIN SPIEGEL; GETTY IMAGES (O.); MARC O. FINLEY / STOCKFOOD (R.)

REZEPT

DER BESTE PUDDING

Alfred Freeman, der Chef der SPIEGEL-Kantine, hat hier ein Rezept für einen großartigen Schokoladenpudding für vier Personen ausgesucht. Es ist ein bisschen aufwendiger als Pudding aus der Tüte, ihr solltet ihn mit den Eltern zusammen kochen. Als Erstes schickt ihr die Eltern einkaufen. Und das braucht ihr für den Pudding:

ZUTATEN:

- **1** Vanilleschote
- **125** ml Milch
- **125** ml Sahne
- **15** Gramm Zucker
- **10** Gramm Kakaopulver
- **50** ml geschlagene Sahne
- **3** Blatt Gelatine
- **1** Teelöffel fein geriebene Orangenschale (Bio-Orange, vorher gut waschen)
- **3** Eier (Mama oder Papa sollen gleich mal Eiweiß und Eigelb trennen)
- **20** Gramm Zartbitter-Kuvertüre

Jetzt wird die Arbeit gerecht aufgeteilt. Schlagen, Rühren und Naschen übernehmen die Kinder, das Schwierige darf man den Eltern überlassen. Zuerst die Kinder:

stärke, die in Polen zum Puddingkochen verwendet wird. Die macht den Pudding fester – so, wie die Polen das gewohnt sind.

Wenn die Geschmäcker überall auf der Welt gleich wären, könnten sich die Lebensmittelfirmen Geld und Mühen sparen. Doch weil zum Beispiel die Franzosen ihren Pudding so flüssig mögen, dass man ihn zwischen den Zähnen durchflutschen lassen kann, müssen Günther und seine Kollegen die Rezepte für jedes Land neu anpassen.

Es gibt kein Rezept, das alle Menschen mögen. Das wissen auch die Leute von Kraft Foods. In Niedersachsen stellt diese Firma Philadelphia-Frischkäse für ganz Europa her. Das Gelände ist so groß wie 50 Fußballfelder, täglich werden eine Million Liter Milch verarbeitet und riesige Mengen Frischkäse hergestellt.

Von Einheitsbrei kann dabei trotzdem keine Rede sein. Für englische Supermärkte macht die Firma ihre Käse-Mischung saurer als für deutsche. Der Kräuter-Philadelphia wird für Österreicher schärfer gewürzt, und in Italien muss der gleiche Frischkäse schön bröckelig sein – damit ihn die Italiener über Salat und Nudeln streuen können.

Philadelphia mit Erdbeergeschmack verkauft die Firma in Belgien sehr gut. Die Deutschen wiederum mögen die fertige Mischung nicht, sie klecksen sich zum Frühstück lieber selber die Erdbeermarmelade obendrauf.

Lieblingsgerichte müssen in jedem Land so schmecken, wie es die Leute aus ihrer Kindheit gewohnt sind. Sonst kaufen sie die Packung nicht.

Deshalb suchen die Firmen in jedem Land nach alten Rezeptbüchern, mischen ihre Zutaten neu und lassen Test-Esser das Ergebnis probieren.

Selbst bei der Tiefkühl-Pizza sind die Geschmäcker unterschiedlich. Polen bevorzugen dicke Böden mit viel Ketchup drauf. Franzosen mögen ihre Fertig-Pizza am liebsten mit Schinken, Champignons und Oliven.

In Italien, wo die Pizza erfunden wurde, verkauft sich die „Margherita“ am besten – Teig, Tomatensoße, Käse. Das Belegen mit frischen Zutaten erledigen die Italiener dann offenbar doch lieber selbst.

Julia Bonstein

Die Pudding-Packungen von einer Firma sehen in jedem Land anders aus.

A Die Vanilleschote aufschneiden, das Mark auskratzen. Zusammen mit der Milch, der flüssigen Sahne, dem Zucker und dem Kakao in einen Topf geben und aufkochen. Etwas abkühlen lassen und die Vanilleschote herausnehmen.

B Die Eltern geben die schaumig geschlagenen Eigelbe in eine Schüssel auf ein Wasserbad. Milch dazu und schlagen, bis der Schneebesen in der Masse Straßen zieht. Die Masse darf nicht heißer als 85 Grad sein.

C Kinderjob: Die Schokolade wird im Wasserbad geschmolzen. Die Gelatine in kaltem Wasser aufweichen. Gut ausdrücken. Beides unter die Creme mischen und kalt werden lassen.

D Elternjob: Orangenabrieb und geschlagene Sahne unterrühren und zum Schluss das steif geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben. In kalt ausgespülte Schüsseln füllen und zwei bis drei Stunden kalt stellen.

E Kinderjob: Schüssel auslecken. Elternjob: Die Schüsseln werden gestürzt: Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen und mit einem kleinen Messer den Rand lösen. Hübsch anrichten. Job für beide: Essen.