

Mittwoch, 28. Januar 2009

Spreu & Weizen

Wenn man Mehl herstellen will muss man Spreu vom Weizen trennen. Das war immer schon so. Warum? Weil es nicht schmeckt, wenn man in ein Brot, Brötchen oder Kuchen beißt und einem kleine, unverdauliche Stückchen den Spaß am Kauen verderben. Keine Ahnung wann man damit angefangen hat. Vermutlich schon sehr früh, denn Spreu ist doch ziemlich ungenießbar, hängt in den Zähnen und bläht vermutlich auch. Diese beim Dreschen von Getreide abfallenden Spelzen und Hülsen, Grannen, Samenhüllen und Stengelteile haben sogar schon den Evangelisten Matthäus beschäftigt. Leider ist es nie so gekommen, wie er es herauf beschworen hat.

Er (wir wissen wer gemeint ist) hat die Spreu leider nicht vom Weizen getrennt und die Spreu ist auch nicht im nie erlöschendem Feuer verbrannt. Das ist bitter, aber nicht zu ändern. Wäre da nicht das Fernsehen. Das allwissende Medium hat sich ihrer angenommen, eine sinnvolle Verwendung für sie gefunden. Hurra. Nach eingehender Brauchbarkeitsanalyse hat man sich beim Fernsehen gesagt: Wenn schon nicht brennbar, dann vielleicht erzieh-, belehr- oder motivierbar? So werden wir ihn auch los - den Spreu - und wir haben alle etwas davon. Wir schauen alle zu, wie aus dem überschuldeten Kaufberauschten ein aufgeklärter Konsument mit finanziellem Spielraum wird, wie aus der überforderten Hausfrau und Mutter eine Seele von Mensch wird, wie ein Gastronom ohne Gefühl für Gäste, Geschmack und Marketing fettaugengleich wieder an die Oberfläche schwimmt.

Ich liebe diese Sendungen. Ganz besonders diese, in denen Profiköche mal so richtig aufräumen. Mit ihrer Leidenschaft die Schöpfkelle kreisen lassen. Mit Liebe zum Detail ein Feuer anfachen, das entweder nie gebrannt hat oder endlich wieder auflodert. Großartig wie aus Versagern und kulinarischen Vollpfosten gastronomische Rennpferde, Helden der Kochtöpfe werden. Man kann sich nicht satt sehen an dem immer gleichen Märchen, das hier stattfindet und Wirklichkeit wird. Was für eine geniale Idee, diese Wandlungen auch noch zu filmen. Danke Jungs und Mädels vom Fernsehen. Danke für diesen Spaß. Danke fürs nachträgliche Dreschen des Spreus. Auch wenn das eigentlich keinen Sinn macht, vielleicht schafft ihr es ja trotzdem, diesen vielen "Underperformern" da draußen Mut zu machen. Vielleicht nehmen sich viele ein Beispiel daran und denken um, packen an, räumen auf und machen endlich ihre Hausaufgaben. Eines ist jedenfalls sicher: Ich möchte heute kein Gastronom sein, der seinen Job nicht macht. Diese Sendungen werden den Anspruch an gutes Essen und gute Gastronomie steigern. Die Luft für verbrannte Steaks, laffe Suppen, verkochtes Gemüse, langweilige Soßen und schlechten Service wird dünner. Gut so.

Dabei kommt mir eine Idee: Was, wenn es solche Sendungen auch für ausgelaugte, unmotivierte, uninspirierte Marketingabteilungen gäbe. Das wäre doch ein Spaß. Mal so richtig aufräumen. In die lauwarmen Suppen spucken und die Speisekarte des Marketingchefs auf den Kopf zu stellen. Ich wäre dabei. Auch mit Kamera. Damit wir alle etwas davon haben. Oder?

Geschrieben von Mr. Brown in Marketing Denkanstöße um 17:26