

Die Bundestagswahl - es stellt sich die Bohnenfrage

- 3 -

Gedanken zur Bundestagswahl 2017

Es ist Wahl. Parteien, Politiker, Wahlversprechen. Was wählen wir? Geschmackssache. Es ist mit dem Bundestag ein bisschen so, wie mit einem guten Chili: viele Arten Hülsenfrüchte, aber die mit Bedacht gewählte Mischung macht es erst richtig gut. Dennoch dominiert meist eine Sorte. Die Sch(l)üsselfragen heißen also: Welche wird in diesem Wahlgang zu Ihrer Lieblings-Zutat und welcher Bohntyp sind Sie? Eine Bohne ist wie die andere. Falsch. Viele sind sich ähnlich, gehören zur selben großen Familie, aber niemals sind sie gleich. Entscheidend sind Farbe, Konsistenz und eben das besondere Gschmäckle. Dennoch sind es alles Hülsenfrüchte. Die einen reich an Vitamin 8, die anderen mit „von“ und „zu“ geadelt und alle voller Ballaststoffe. Ist mal der richtige Garpunkt erreicht, haben sie dann ordentlich Biss — manche mehr, manche weniger. Einige haben die für uns passende Festigkeit, andere den nötigen Pepp, manche überraschen und werden zu unserer neuen Lieblings-Bohne.

Die Hauptzutaten

Zugegeben, der Vergleich mag lustig erscheinen, aber er kommt nicht ohne eine gewisse Portion Sinn daher. Denn: Jeder kocht sein Chili anders, jeder bevorzugt eine andere Mischung. Für den Wähler stellt sich also quasi die Bohnenfrage. Und jedes Böhnchen hat sein Tönchen — sagte mal Einer. So unterschiedlich die Böhnchen, so bunt gemischt ist die Wählerschaft. Manche mögen die klassischen roten Bohnen lieber, andere die schwarzen Hülsenfrüchte aus südlicheren Gefilden, wieder andere die grünen Gartenbohnen. Und manche, die können nie genug von den gelben Wachsbohnen haben. Trotzdem ist jeder Teller immer wieder irgendwie anders als der vorhergehende. Geschmäcker und Hauptzutaten wechseln und mit ihnen die Einfärbung. Was am Ende serviert wird, das entscheiden die Wähler—ganz demokratisch. So kommt es, dass bei Tisch einige hochzufrieden sind mit dem fertig Gegarten, andere wiederum hätten sich mehr der roten, schwarzen, grünen oder gelben Hülsenfrüchte gewünscht. Trotzdem ist und bleibt es alles in allem eine gesunde Mischung. So ein Chili wäre ja auch eine langweilige Sache, wenn da bloß eine Sorte in den Tellerchen wäre, die wir dann auslöffeln.

Alle im gleichen Töpfchen?

Wichtig für das bereits erwähnte „Gschmäckle“ sind aber auch die Zutaten, die in kleineren Anteilen mitmischen. Zwiebeln, Knoblauch,

exotische Gewürze oder frische Kräuter. So mancher Koch sagt, ein gutes Stückchen Schokolade gehöre hinzu, gäbe den dringend notwendigen Kick an der Basis. Der Chili-Seeräuber kocht lieber ohne Fleisch, die Matrosen der Arche Noah pflichten in diesem Punkt bei. Passend irgendwie, sind doch in diesem Jahr auch die internationalen Gewässer ein wichtiges Thema, das es zu erörtern gilt. Es geht darum, ob die Linsen denn auch dazu gehören dürfen und wie viele Linsen so ein Bohnenstaat verträgt. Es geht darum, ob für alle nicht ganz so fetten Bohnen ein (Gewächs-) Haus da ist und ob der Mais auch im Inland marschieren darf. Also sortiert jeder für sich die Guten ins Töpfchen und die schlechten ins Kröpfchen — und macht sein Kreuz. Was ist Ihre Lieblings-Zutat und welcher Bohnentyp sind Sie?