

Fingerfood: cool und schnell, statt bewusst und fein



**Ivo Adam,
Kochstar***

Auf Convenience-Produkte spezialisierte Firmen preisen Fingerfood als innovative, Geld und Zeit sparende Trendmahlzeit an. Die zunehmende Beliebtheit exotischer Speisen und Ethnofood einerseits und die Tendenz, sich während der Arbeit und der Freizeit häppchenweise zu ernähren, öffnen dem Fin-

gerfood ebenfalls neue Wege. Fingerfood ist alles, was nicht mit Besteck gegessen wird, von den Chips bis zum Sandwich, vom Burger bis zu den Pommes. Die klassischen Anbieter von Fingerfood sind heute also die Fast-Food-Lokale! Die Vermischung von Finger- und Fastfood zeigt, wo es hingebt: cool und schnell – statt bewusst und fein.

Für Kinder und Jugendliche, deren Esskultur und soziale Umgangsformen eh schon in einer Krise stecken, gehört Fast- respektive Fingerfood zum Alltag. Er gehört aber nicht auf den regelmä-

sigen Speiseplan, sondern sollte eine willkommene Abwechslung sein. Calzone mit Antipasti, feine Sandwiches, gefülltes Piadina, marinierte Pouletflügeli und Spareribs – das ist mein Lieblingsfingerfood. Aber davon will und kann ich mich nicht ernähren. Die Zeit, die durch das «Schlucken» des Fingerfoods gewonnen wird, geht auf Kosten des Genusses. Diese Zeit investiere ich lieber mit Freunden bei einem Glas Wein zu Tapas.

**Ivo Adam schwingt ab 7.7.07 den Kochlöffel im neu aufgehenden Lifestyle-Restaurant Seven am Hafen von Ascona.*