

Wahl zum „Goldenen Windbeutel“ 2010: Zitate der Juroren

22. März 2010

Frank-Markus Barwasser (alias Erwin Pelzig), Kabarettist und Filmemacher („Vorne ist verdammt weit weg“), hat den „Monte Drink“ von Zott nominiert: „Eine beliebte Zwischenmahlzeit, sagt Zott. Der ideale Begleiter für die Schule, sagt Zott. Enthält allerdings umgerechnet acht Stück Würfelzucker, mehr als die gleiche Menge Cola – eine zuckersüße Kalorienbombe im Schulranzen. Sagt Zott natürlich nicht. Aber deshalb ein heißer Kandidat für den Goldenen Windbeutel 2010, sagt foodwatch. Und das würde ich auch sagen.“

Ullrich Fichtner, „Spiegel“-Journalist, hat die „Duett Champignon Creme-Suppe“ von Escoffier nominiert: „Mein Favorit für den Goldenen Windbeutel ist die Escoffier Duett Champignon Creme-Suppe, die so tut, als wäre sie Kochen, in Wahrheit ist sie auch nur eine andere Industrienahrung. Sie wird beworben von Alfons Schuhbeck, dem bekannten und beliebten Spitzenkoch, der seinem Namen damit keine große Ehre macht.“

Astrid Frohloff, Fernsehjournalistin („Kontraste“, „Im Palais“), hat das Pfanner-Getränk „Der Gelbe Zitrone-Physalis“ nominiert: „Eine ‚süße Frucht der Verführung‘ wird uns da versprochen – und wenn man genau hinschaut, sieht man von Physalis keine Spur, stattdessen nur Aromastoffe. So viel Chuzpe muss man erstmal haben.“

Andreas Hoppe, Schauspieler („Tatort“) und Buchautor („Allein unter Gurken“, gemeinsam mit Jacqueline Roussety), hat „beo Heimat Apfel & Birne“ von Carlsberg nominiert: „Schöner Versuch, Herr Carlsberg! Aber sich seine Pseudo-Bio-Welt auf chemische und künstliche Fakten aufzubauen, kann nur zu diesem erbärmlichen Gesöff aus falschen Äpfeln und Birnen führen. Wie immer bevorzuge ich die Äpfel direkt vom Baum.“

Tobias Schlegl, TV-Moderator (NDR-„Extra 3“), hat die Pastasauce „Bertolli Gegrilltes Gemüse“ von Unilever nominiert: „Mein Kandidat für den Goldenen Windbeutel ist die Bertolli-Pastasauce Gegrilltes Gemüse. ‚Verbesserte Rezeptur‘ steht drauf, das heißt vor allem verbesserte Rezeptur durch einen Geschmacksverstärker. Gratulation an das Unternehmen: Besser kann man Verbraucher nicht austricksen und täuschen. Jeder Italiener wäre beschämt, wenn er eine solche Pastasauce serviert bekäme, und eine original italienische Mamma würde garantiert das Nudelholz schwingen – völlig zu Recht.“