

Bikinisalat

Von Maxi Wunder

Jetzt kommt langsam Bewegung in die Sache. In 30 Ländern tobt Krieg oder Terror, der Ölpreis explodiert, der Goldpreis sinkt, der Petrodollar stirbt (langsam), Stablecoin lebt. Religiöse Fanatiker versuchen, den Messias herbeizubomben, die Bunkerhersteller melden Rekordumsätze. Die Welt gehört Blackrock, Vanguard und State Street. Palantir greift nach der Weltherrschaft, die IT-Elite will »Minderleister« ausrotten, während sie ihr eigenes wertvolles Bewusstsein in eine Cloud hochlädt, um Unsterblichkeit zu erlangen. Welch eine Illusion! Mit gezielten Angriffen kriegt man auch Rechenzentren platt. Mal ehrlich: Um die Faschogedanken der meisten Silicon-Valley-Schnösel ist es nicht schade. Oder braucht irgend jemand Eugenik, »dunkle Aufklärung« und Transhumanismus in einer CEO-Monarchie nach dem Vorbild von Friedrich dem Großen?

Was die aktuelle Versorgungslage betrifft, interessiert sich die Coole Wampe für die Sperrung der Straße von Hummus nur insofern, als dass da bitte kein Oliven-, Argan- oder Nachtkerzenöl steckenbleiben soll. Tanken kann man im Zweifel auch mit gebrauchtem, heimischem Speiseöl aus der Frittenbude (alte VW-Diesel) und heizen mit einem großen Hund. Nachhaltig, nicht? Aber hier beginnen die Probleme. Unser Dackel Molotow wächst nicht mehr, und wir sind vier Leute, die sich im Winter nachts um ihn drängeln müssten, und der pupt manchmal ganz schön (und nicht nur der). Dann reißt wieder jemand das Fenster auf und so. Also, das mit der Wärme bleibt ein Thema in der Plauener Kommune.

Freunde der Vorsorge können jetzt in Massen preppern, denn die Lebensmittelpreise werden weiter steigen, unter anderem wegen kriegsbedingter Düngemittelengpässe. Für Obst- und Gemüsekonserven empfehlen sich Produkte mit kurzem Erhitzungsverfahren (z. B. Pasteurisierung statt Sterilisation) und solche, die auf den Zusatz von Zucker oder Salz verzichten, um Nährstoffverluste zu minimieren. Die Gefäße sollten lichtundurchlässig sein – Büchsen oder Tetrapacks –, um den Vitaminabbau zu verlangsamen. In Vorbereitung auf die Badesaison folgt ein Entschlackungsrezept, für das die Kapazitäten des Welthandels zur Zeit noch ausreichen. Wir benötigen hierfür eine reife Ananas, Mango, Gurke, Erdbeeren, Limette, Ingwer, Nüsschen, Honig bzw. Agavendicksaft und Minze.

Bikinisalat:

Eine Ananas schälen und das Fruchtfleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Eine große Mango schälen und würfeln, eine kleine Gurke schälen und in dünne Halbmonde schneiden. Etwa 150 g Erdbeeren waschen, putzen und vierteln und zusammen mit einer Handvoll grob gehackter Minzblätter und zwei EL frisch geriebenem Ingwer in eine Schüssel geben. Den Saft einer Limette darüberträufeln und alles vorsichtig vermengen. Nach Wunsch einen EL Honig oder Agavendicksaft zum Süßen hinzufügen. Zum Schluss einen EL

gehackte Pistazien oder Mandeln über den Salat streuen. Den Salat etwa 10 Minuten ziehen lassen, damit sich die Aromen verbinden. Dazu literweise Mineralwasser oder Brennesseltee trinken, am besten aromatisiert mit Zitronenmelisse.

<https://www.jungewelt.de/artikel/520028.bikinisalat.html>