Zensur in Kochgruppen auf Facebook

Nachdem mir nun in der zweiten Kochgruppe auf Facebook mitgeteilt wurde, ich solle das Veröffentlichen von Rezepten zu bestimmten Produkten unterlassen, weil ich sonst aus der Kochgruppe entfernt werde – aus der ersten wurde ich schon rausgeworfen –, muss ich nun doch mal, nachdem ich mich erst zurückgehalten habe, in die Offensive gehen und mich zu Wort melden.

Um die Rezepte und Produkte gleich zu Anfang zu nennen: Es handelt sich um Hoden-, Hirn- und Insektengerichte. Ich hatte vermutlich zu laienhaft und naiv erwartet, dass kulinarisch Interessierte in einer Kochgruppe auch wortwörtlich über ihren eigenen Tellerrand schauen und somit für ungewöhnliche Rezepte und auch Rezepte aus anderen Kulturen zugänglich sind. Damit lag ich jedoch anscheinend falsch. Dass die genannten Rezepte nicht jedermanns Geschmack sind, weiß ich und kann ich akzeptieren. Dass aber Kulinariker sich nicht neuen Ideen und Erfahrungen öffnen oder doch einfach diese Rezepte übergehen können, verwundert mich dann doch.

Ich werde die beiden Kochgruppen hier explizit nicht nennen, weil ich niemandem zunahe treten will. Nur den Ablauf will ich doch ein wenig schildern. Auf das Veröffentlichen von zwei Stierhodenrezepten und einer anschließenden Veröffentlichung eines Kalbshirnrezepts erfolgte in der ersten Kochgruppe ein kräftiges Bashing meiner Person, mit etwa 360 (!) Kommentaren in einem der Threads. Danach, als anscheinend einige Mitglieder der Gruppe diese wegen meiner Rezepte verließen, legte mir der Leiter der Gruppe nahe, nicht mehr so viel zu posten. Mein freundlicher Hinweis, dass ich dies als Zensur empfinde, verärgerte ihn und er warf mich aus der Gruppe. In der zweiten Gruppe überlegen vermutlich auch einige Mitglieder nach dem Veröffentlichen der Hoden- und eines

Insektengerichts, die Gruppe zu verlassen. Auch hier wies mich der Leiter zurecht, solche Rezepte in Zukunft zu unterlassen, sonst würde er mich aus der Gruppe entfernen.

Dass es auch durchaus andere, weil positive Reaktionen auf solche Rezepte gibt, zeigten mir Kollegen, die kulinarisch keine Scheuklappen aufhaben und für neue Eindrücke offen sind. Vielleicht haben sie in ihrem Leben auch schon alles probiert und gegessen. Zum Insektengericht kam ein freundlicher Kommentar eines Kollegen, der in Thailand lebt und diese Insekten dort öfters isst. Sie würden in Öl frittiert und passten wunderbar zu einem kalten Bier. Ein anderer Foodblogkollege empfand das Rezept als „Klasse!“, und eine Foodblogkollegin fragte an, in welche Richtung die Insekten denn geschmacklich gingen, fand das Foto des Gerichts aber schon mal gut.

Anyway, ich würde mir von Kulinarikern einfach nur einen breiteren Horizont wünschen. Und Offenheit für neue, auch ungewohnte und unbekannte Rezepte. Mehr nicht. Aber mit dieser Erwartung liege ich anscheinend falsch.