

McDonald's



Das allseits bekannte Logo

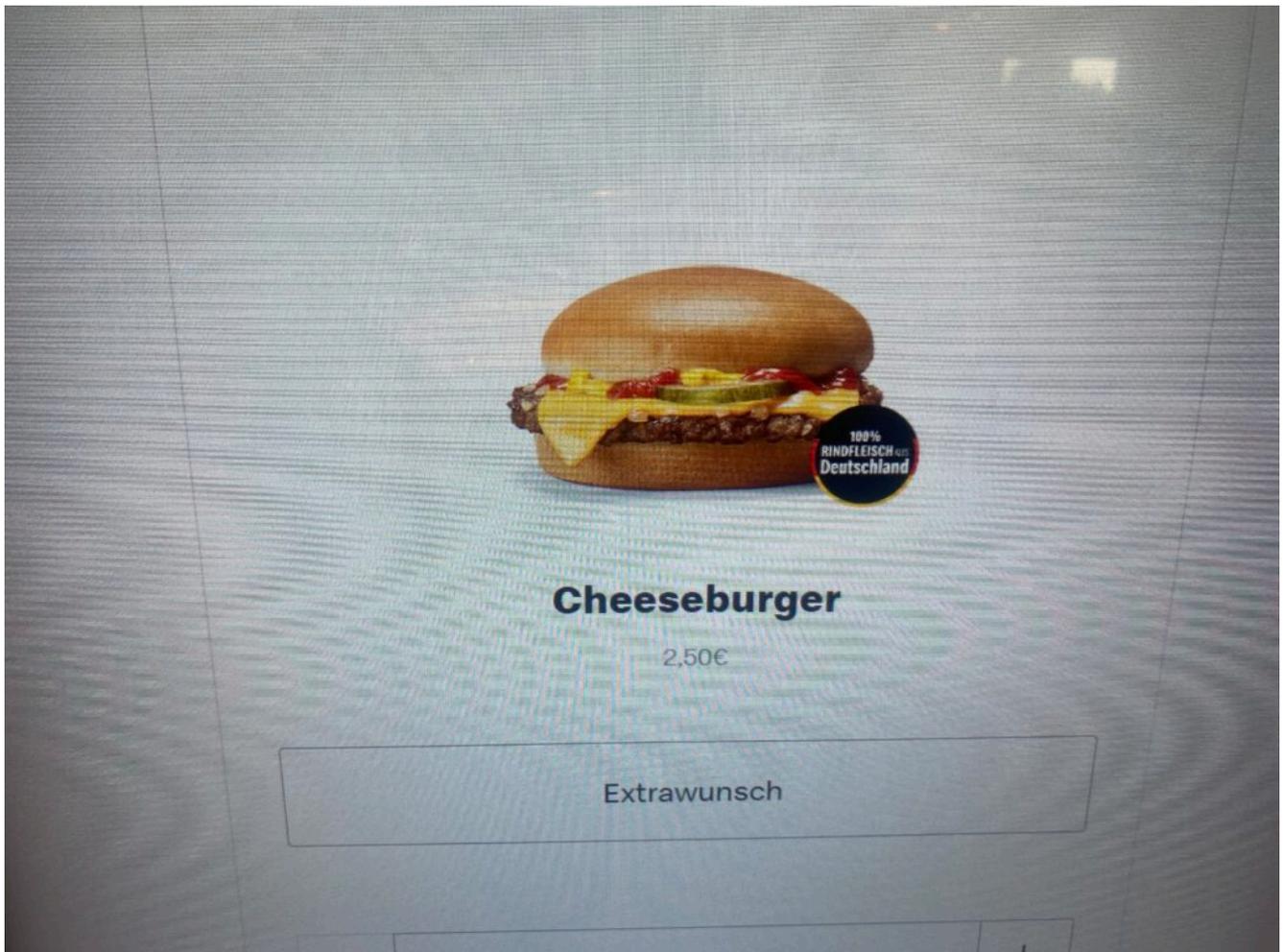
Heute hat es mich zu einem unplanmäßigen Aufenthalt in der McDonald's-Filiale in Wandsbek in der Ahrensburger Straße verschlagen. Aber der Reihe nach.

Ich war mit dem Fahrrad unterwegs und ging in die Budni-Filiale in der Ahrensburger Straße einkaufen. Als ich nach einer viertel Stunde herauskam, war der Sonnenschein leider verschwunden, die Sonne hatte sich hinter dunklen Wolken versteckt und es goß aus Strömen.



McDonald's-Filiale in Wandsbek

Was tun? Dennoch mit dem Fahrrad nach Hause fahren und dabei klitschnass werden? Ich entschied mich zu einem Besuch der McDonald's-Filiale in der Ahrensburger Straße, die direkt neben dem Drogeriemarkt liegt. Da ich am zurückliegenden Wochenende gerade schon die Burger-King-Filiale in Wandsbek besucht und getestet hatte, konnte jetzt ein Versuch bei der Konkurrenz auch nicht schaden.



Der am Selbst-Bezahl-Terminal bestellte Burger
Was soll ich sagen, es gibt zwischen diesen beiden Ketten mittlerweile – aber auch schon früher – nicht sehr viele Unterschiede. Auch in dieser Filiale prangen große Monitore mit den aktuellsten Angeboten von Burger oder Menüs über der Kauftheke. Und es sind auch vier Selbst-Bezahl-Terminals im Innenraum vorhanden. Der einzige Unterschied bei genau dieser Filiale, da in einem Gewerbegebiet gelegen, ist der Umstand, dass das Gebäude isoliert steht und somit Raum genug für ein Drive-In vorhanden ist. Somit können Autofahrer an das Gebäude direkt an einen Bestellschalter fahren und Burger und Getränke zum Mitnehmen ordern.



Der Cheeseburger in natura

Ich habe wie im Burger King zum Vergleich einen Cheeseburger bestellt. Und mich in den Innenraum gesetzt, um ihn zu genießen und auf das Ende des Regens zu warten. Was auch nach einer halben Stunde eintrat. Noch soviel zum Burger, er war lecker und schmackhaft. Das Bun hat mir besser geschmeckt als sein Pendant bei Burger King.

Aber im Großen und Ganzen geben sich die beiden Ketten nicht viel Gegensätzliches. Man kann dieses Fastfood durchaus ab und zu einmal essen. Es ist gut und genießbar. Jedoch fast gänzlich seinen Konsum von Lebensmitteln darauf umzustellen, halte ich für übertrieben, ungesund und schreckt mich ab.

Burger King



Das allseits bekannte Logo

Wer wie ich langsam ins höhere Alter kommt, merkt dies im Laufe der Jahre schon an einigen wenigen Dingen. Ohne Lesebrille ist Lesen im Alter nicht mehr möglich. Dann folgen die ersten Zahnprothesen für ausgefallene oder gezogene, kranke Zähne, ohne die Kauen nicht mehr möglich ist. Schließlich irgendwann Hörgeräte, weil man einfach langsam nicht mehr gut oder viel hört. Und dann noch, durch die Abnahme der Beweglichkeit der Gelenke im Alter, Probleme mit dem Gehen, das dann schwerfällt.

Alle diese Gebrechen haben sich bei mir glücklicherweise noch nicht eingeschlichen. Aber ich musste schon auf einige Schneidezähne verzichten und bin somit auf Zahnprothesen angewiesen. Mit diesen gelingt aber das bislang so gewohnte Abbeißen mit den Schneidezähnen von belegtem Brot oder

Sandwiches sehr gut.



Die Burger-King-Filiale am Wandsbeker Marktplatz
Und so hatte ich mich entschieden, bei meinem Spaziergang am
Wochenende bei einem Burger King im Nachbarstadtteil vorbei zu
gehen, einen Cheeseburger zu kaufen und zu verspeisen.

Ich muss anmerken, dass ich vor so ziemlich genau 46 Jahren
das letzte Mal bei einem Burger King oder auch McDonald's war,
um einen Burger zu essen. Das war im Jugendlichen- oder jungen
Erwachsenenalter, als ich noch zur Schule ging und in Mannheim
lebte. An Wochenenden ging es samstags und sonntags zuerst in
die Disco und danach zu einem der genannten Fastfood-Ketten,
einige gepflegte Burger verspeisen. Irgendwann kehrte ich mich
aufgrund gesünderer Ernährungsweise jedoch von diesem Fastfood
ab.

In 46 Jahren hat sich in diesen Burger-Restaurants viel getan.
Früher gab es an einer Verkaufstheke große, unübersichtliche

Tafeln mit den Produkten und ihren Preisen. Alles aus Plastiketiketten, die an der Tafel angebracht wurden.

Die Burger wurden im Voraus sozusagen auf Halde zubereitet und in entsprechenden Fächern bereitgehalten. Der Nachteil davon war natürlich, dass das Gemüse meistens nicht mehr knackig war und auch die Temperatur der zubereiteten Burger meistens abnahm und sie kalt wurden.



Der Bestellvorgang am Touchscreen des Selbst-Bezahl-Terminals Heute ist es in diesem modernen Restaurants ganz anders. Die Plastiktafeln mit den Produkten und Preisen sind im Laufe der Jahre obsolet geworden. Heute zieren riesengroße Monitore die Wände der Restaurants über der Verkauftheke, die alle notwendigen Informationen zu Produkten und Preisen bereithalten.

Zusätzlich zu möglichen Kassen an der Verkauftheke zum Bestellen und Bezahlen gibt es auch Selbst-Bezahl-Terminals,

an denen man sich an einem Touchscreen seine Produkte auswählt, bestellt und bargeldlos bezahlt. Bei dieser Bestellung bekommt man eine Kaufquittung mit einer Nummer.

Die Burger werden auch nicht im Voraus zubereitet, sondern erst zubereitet, wenn eine solche Bestellung eingegangen ist. Erscheint die Nummer auf der Kaufquittung auf dem Display des Monitors an der Wand, geht man zur Theke, holt sich seine Produkte ab und isst sie im Restaurant oder nimmt sie mit nach Hause.

Nicht unerwähnt bleiben soll natürlich, dass es die meisten Produkte mittlerweile auch aus pflanzlichen Zutaten zubereitet gibt und sie somit zumindest vegetarisch, wenn nicht auch vegan sind.

Und der Cheeseburger war lecker! Ab und zu kann man so etwas schon einmal essen. Und als Restaurantkritik geht das dann im Foodblog auch durch.



Kräftig reinbeißen und ... lecker!

Gyoza



Leckerer, asiatischer Fastfood, dazu helle Sojasauce

Nochmals Fastfood. Diesmal jedoch aus asiatischen Regionen, spezieller aus Japan.

Frisch gefüllte und zubereitete Teigtaschen. Gefüllt mit Hühnerfleisch. Und mit Gemüse und Gewürzen.

Die Gyoza sind zwar nicht ganz frisch zubereitet, aber sie sind in einer Asia-Frische-Box, was bedeutet, dass sie wirklich nur sehr wenige Tage haltbar sind. Ähnlich wie Sushi, das man ja auch frisch zubereitet als Takeaway bekommt und das man möglichst noch am gleichen Tag essen soll.

Zu den Gyoza gibt es helle Sojasauce als Dip.

Zubereitet werden die Teigtaschen, indem man sie etwa 2–3 Minuten entweder in der Mikrowelle oder in einer Pfanne mit etwas Fett erhitzt.

Für 2 Personen

- 2 Packungen Gyoza (à 200 g)
- helle Sojasauce

Zubereitungszeit: 2 Min.



Gyoza auf zwei kleine Teller verteilen.

In zwei Durchgängen 2 Minuten bei 800 Watt in der Mikrowelle erhitzen.

Sojasauce auf zwei kleine Schälchen verteilen und dazu reichen.

Sofort servieren. Guten Appetit!

Demae Ramen Chicken



Fastfood, aber lecker

Ein Rezept für die Fastfood-Freaks.

Wobei man dies sicherlich nicht als Rezept bezeichnen kann. Steht ja alles auf der Verpackung.

Aber sehr selten kommt bei mir so etwas auch einmal zur Zubereitung.

Und so schlecht schmeckt die Fertig-Nudelsuppe nicht.

Und niemand kann von mir erwarten, dass ich für eine leckere, japanische Nudelsuppe die frischen, japanischen Nudeln auch noch selbst zubereite. Diese Fertigkeit habe ich nicht.

Ein Chinese, mit dem ich vor sehr langer Zeit in einer Wohngemeinschaft zusammengewohnt habe, sagte mir damals, man solle von diesen Fertig-Nudelsuppe nicht mehr als eine pro

Woche zubereiten und essen. Sonst kann man Gesundheitsschäden davon tragen. Er als Chinese wird das gewusst haben.

Gegessen wird mit Essstäbchen und Löffel.

Also, Fastfood-Freaks! Einmal pro Woche ist es gestattet. Ansonsten greift zu frischen Produkten und bereitet Euch etwas Frisches, Gutes und Anständiges zu!

Für 2 Personen

- 2 Packungen Demae Ramen Chicken
- 1 l Wasser
- heller Sesam

Zubereitungszeit: 3 Min.



Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Nudeln hineingeben und drei Minuten kochen.

Von der Herdplatte nehmen.

Suppenpulver und Öl aus der Packung hineingeben und gut

verrühren.

Auf zwei Suppenschalen verteilen.

Mit etwas frischem, hellem Sesam bestreuen.

Sofort servieren. Guten Appetit!