

evakuierten. Gegen 1000 Arbeiter sind in den letzten zwei Wochen in ihre Heimat zurückgekehrt und suchen nun in Bosnien Beschäftigung. Die Regierung hofft auf einen Ausweg: Sie hat diese Woche dem libyschen Botschafter ihr Interesse an einer baldigen Rückkehr der bosnischen Arbeiter nach Libyen mitgeteilt. Ob das wohl hilft? (gr)

Bild: key



Wenn beim Essen nur noch der Preis zählt

In Überlingen am Bodensee wurde 1471 ein Weinbauer lebendig eingemauert, weil er seine Weinproduktion jahrelang mit Wasser gestreckt hatte. Lebensmittelpanschen galt der spätmittelalterlichen Rechtsordnung nicht als Kavaliersdelikt: Wer Wein oder Most mit verbotenem Bleiweiss schönte und damit die Gäste vergiftete, wer auf dem Markt fauligen Fisch unter den frischen Fang mischte oder teure Importgewürze wie Pfeffer und Safran mit Mäusekot oder Ziegelmehl streckte, musste mit drastischen Strafen rechnen. Mancher Panscher landete so am Galgen.

Heute hält die Erregung der Konsumenten über Lebensmittelfälscher

nicht lange an. Der jüngste Skandal um dioxinverseuchtes Futtermittel aus Deutschland ist ein Beleg dafür: Nachdem der Verkauf von Eiern und Schweinefleisch kurzzeitig eingebrochen war, legte sich die Aufregung, und der Konsument kehrte zu seinen Gewohnheiten zurück. Die sind vor allem von einem Grundsatz bestimmt: Hauptsache billig. Nicht selten hört man Leute über «teure» Lebensmittel klagen, die keinen Tausender schonen, um ihrem Auto einen noch schickeren Spoiler zu verpassen und keinesfalls auf den zweiten Jahresurlaub in der Türkei verzichten wollen.

Welche Verdienstspanne bleibt dem Produzenten, wenn ein Schweinsfilet als Sonderangebot das Preisniveau einer Tasse Cappuccino unterschreitet? Wie muss er dann produzieren? Das Interesse der Konsumenten an möglichst billigen Lebensmitteln ist ein Relikt der politischen Kämpfe aus der Zeit der Industrialisierung. Unterneh-

mer wie Julius Maggi kamen mit der Herstellung billiger Halfertigprodukte dem Bedarf der Zeit nach. Denn immer mehr Frauen waren in den neuen Industriebetrieben berufstätig und hatten weniger Zeit, frische Produkte einzukaufen und zu kochen. Noch Mitte des 19. Jahrhunderts gaben die Menschen in Mitteleuropa bis zu 70 Prozent ihres Einkommens für die Ernährung aus. Seither ist dieser Anteil kontinuierlich kleiner geworden, auch wenn Lebensmittel derzeit wieder etwas teurer werden.

Einer neuen Statistik zufolge sind die Kosten für unser leibliches Wohlbefinden inzwischen auf 12 (!) Prozent des Einkommens gesunken. Nur die Italiener investieren etwas mehr in die gute Küche: 14,7 Prozent ist ihnen gutes Essen wert. Dabei wissen wir alle ganz genau, was wir essen. Noch nie zuvor haben uns Medien, Staat und private Initiativen so gut über Herkunft, Produktionsbedingungen und Inhaltsstoffe unserer Nahrungsmittel aufgeklärt. Doch der Mensch

ist ein verstockter Ignorant: Obwohl wir wissen, wie Hähnchen industriell «hergestellt» werden, dass Pangasius unter anderem aus dem Mekongdelta in Vietnam stammt, einem der meistverschmutzten Flüsse der Welt, und manches Filet aus Massentierhaltung eine Antibiotikabombe ist, langen wir an der Einkaufstheke vor allem dort munter zu, wo es billig ist.

Mit Wehmut denke ich an die Hausschlachtungen meiner Jugend zurück: Der bedrückende Augenblick, in dem das Schwein getötet wurde, das Zerlegen, die Zusammenarbeit aller in der Verarbeitung des Tiers zu Nahrungsmitteln für den ganzen Winter und dann die gemeinsame Suppe mit einem Pflümli dazu. Diese Form der Nahrungsmittelherstellung ist heute aus Hygienegründen verboten. Aber unsere Gesellschaft hat keine Bedenken, Tiere mit Industriefetten zu füttern, in Boxen zu sperren und zum Schlachten durch Europa zu karren.



TRIBÜNE

TOBIAS ENGELSING
ÜBER NAHRUNG

Direktor der Städtischen
Museen Konstanz

20 / Aru SA 12/3/2011