

Fertig angerührt



Unsere Ernährung ist eng verknüpft mit unseren Bedürfnissen in anderen Lebensbereichen: Sicherheit, Gesundheit, Unterhaltung, Zeitvertreib. Wir erzeugen die Mittel zur Befriedigung – die Nahrung – nicht mehr selbst. Diese früher natürliche Aufgabe wird heute von verschiedenen Berufsgruppen wahrgenommen.

Der Großteil der Menschen ernährt sich durch industriell erzeugte Lebensmittel. Die Nahrung erscheint uns zunehmend fremd und künstlich. So wie unsere zunehmend fremdbestimmte Lebensweise kritisiert wird, so steht seit einiger Zeit auch unsere Nahrungsversorgung im Spiegel der Kritik.

Das Buch von Klopffleisch und Maywald beschreibt in verständlicher Sprache viele entsprechende Lebensmittel-Kritikpunkte. So kann man lesen, wie die Ernährungsindustrie aus verschiedenen Rohstoffen, auch solchen, die an anderer Stelle Abfall sind, und mit vielen Hilfsmitteln – wie Farben und Geschmacksstoffen – Lebensmittel erzeugt. Es werden kritische Gesichtspunkte der Vorratshaltung aufgegriffen, zum Beispiel die Haltbarmachung mit Chemikalien und Strahlen.

bild der wissenschaft 11-1989

BÜCHER

Man erhält Informationen über die zunehmende Verflechtung und Konzentrierung des Lebensmittelmarktes; es gibt Informationen zum europäischen Markt und den Auswirkungen unseres Nahrungsverbrauches auf die Menschen in den Ländern der Dritten Welt. Die Macht des Agrobusiness wird beschrieben und die Machtlosigkeit der Lebensmittelkontrolle.

Die Autoren erinnern an die bekannten Lebensmittel-Skandale, und sie beschreiben die Problematik der Nahrungsmittel-Imitate. Die Lebensmittel-erzeuger unternehmen immer mehr Anstrengungen, um sich auf dem enger werdenden Markt zu behaupten und um unsere Bedürfnisse schnell (fast food) und billig (discount) zu befriedigen. So erfahren wir von neuen Entwicklungen – wie Lachs-Farming in Norwegen und dem Risikopotential der gentechnologischen Entwicklungen bei der Lebensmittelherzeugung.

Diese Themen füllen rund drei Viertel des Buches und sind geeignet, die Leser nachdenklich zu stimmen. Vielleicht ist für den einen oder anderen die Argumentation zu einseitig und die Sichtweise zu negativ. Die optimale Ausnutzung von sonst nicht verwertbaren Rohstoffen kann als vernünftige Abfallverwertung interpretiert werden.

Meint man jedoch – wie die Autoren –, nur das ökonomische Interesse der Konzerne veranlasse zu entsprechendem Handeln, dann wird daraus „Essen aus dem Müll“ – so der Titel eines entsprechenden Kapitels. Preiswerte eiweißreiche Lebensmittel-Mischungen (aus Getreide und Hülsenfrüchten) können Hilfen für die Dritte Welt sein, wenn sie in einem passenden Ernährungssystem angeboten werden; wenn nicht, können sie „Kinder töten“.

Das Buch ist so allgemeinverständlich geschrieben, daß die Thematik für ein breites Publikum zugänglich wird. Die Autoren zitieren viele Quellen, wobei sie weniger Primär- als vielmehr „Tertiär“-Literatur verwenden. Für den Nichtfachmann sind die Quellen fast überflüssig; für diejenigen, die das Thema intensiver studieren möchten, wären Hinweise auf Originalarbeiten hilfreicher.

Das Versprechen, „das Buch bietet Ratschläge und Empfehlungen“, wird nur bedingt eingelöst; dieser Teil kommt zu kurz. So werden in einem

letzten Kapitel die Grundzüge der Vollwerternährung erläutert. Zusätzlich wird ein knappes, etwas zufällig erscheinendes und flüchtig erarbeitetes Glossar mit Nähr- und Schadstoffen angeboten.

Schließlich findet man auch eine Adressenliste zu Öko- und Verbraucherverbänden (auch für die Schweiz und Österreich) und den entsprechenden Bundes- und Landesministerien. (Bei letzteren bin ich mir nicht sicher, ob die Autoren diese als Adressaten für Kritik oder für Ratsuche aufgeführt haben.)

Wenn Ernährung und Gesellschaft miteinander verbunden sind – wie dies von Klopffleisch und Maywald auch im Hauptteil gut dargestellt wird –, dann kann das Reagieren auf eine unbefriedigende Situation nicht nur in einigen losgelösten individuellen Handlungsanweisungen – den berühmten Ratschlägen der Fachleute – bestehen, sondern diese sollten in entsprechende gesellschaftspolitische Bemühungen eingebunden werden. Diese Konsequenzen werden im vorliegenden Buch nur angedeutet.

Zur Problematik unserer heutigen Ernährung gibt es bessere und preiswertere Informationen und Darstellungen. Das Thema ist zweifellos wichtig. Zur Befriedigung unserer Informationsbedürfnisse bietet der Markt immer wieder Neuheiten an. So gesehen hat das Buch einen Sinn. Es möge solche erreichen, die dieses Thema bisher zu wenig beachtet haben.

Dr. Ulrich Oltersdorf