

# Nach der Ernte behandelt

von Gerhard Weil

Zugegeben, ich esse gern. Das sieht man mir vielleicht an. Aber ich koche auch gern selbst, das weiß vor allem meine Frau zu schätzen.

Schon seit der Zeit, da ich mich von der deftig-schlesischen Küche meiner Mutter entfernt habe und nach der Schule zur See fuhr, fing ich als Student an mit chinesischen Gerichten im Wok zu brutzeln.

Bald schaffte ich mir die ersten Kochbücher an und heute verfüge ich über eine stattliche Sammlung mit Rezepten aus aller Herren und Damen Länder. Darunter sind seit der Präsentation durch Fernsehköche wie bei „Kerner kocht“ und „Lanz kocht“ auch Kochtipps dieser Heroen in Buchform dabei.

Bei Grünzeug bin ich aber vorsichtig: Als unser damaliges Pflegekind von uns auf Wunsch ein Meerschweinchen samt Käfig geschenkt bekam und das Tier am ersten Tag am grünen Salat einging, sein Nachfolger nach einem Monat ebenfalls nach Blattsalatgenuss und Koliken in den frühen Morgenstunden verschied, waren zwei Beschlüsse gefasst: Erstens nie wieder Haustiere, das halten die Nerven nicht aus und zweitens, Vorsicht mit dem „gesunden“ Grünzeug, bei meinem Gewicht braucht es wahrscheinlich nur etwas mehr Zeit bis zur finalen Kolik.

Nun habe ich aber ein anderes Problem: Mit unausweichlichen Wiederholungen wird in der Öffentlichkeit alles getan, um mir die Lust am Essen gründlich zu verderben. An krank zusammenbrechende BSE-Kühe kann sich wahrscheinlich noch jeder erinnern, heimlich gedrehte Filmchen aus Schlachthäusern haben sicher auch nicht den Appetit gesteigert. Wer dann vegetarisch umsteigen wollte, wurde von den Todesfällen nach Genuss von Bockshornkleesprossen zurückgeworfen.

Dann kamen die Filme der Tierschutzorganisationen aus den Ställen der Massenhaltung von Hühnern und Puten. Das trieb mich in die Arme der Biobauern, so dass es bei uns nur Bio-Eier und keine Hühnchen- oder Putenschnitzel auf dem Tisch gibt, es sei denn, man bietet solches vom Biohof an. Die Bilder von zerzausten Puten, die sich mit Riesenbrüsten kaum auf den wackligen Beinchen halten können effektive Appetithemmer.

Da weicht man doch gerne auf die Früchte der unendlichen Ozeane mit Fisch und Schalentieren aus. Dummerweise bin ich Mitglied bei Greenpeace, so erfahre ich in jeder Mitgliederzeitschrift von der Vermüllung und Überfischung unserer Meere, das lässt mich an der Fischtheke zögerlich werden. Ökologisch korrekt sollte man bei Fisch allein Zuchtkarpfen verspeisen, bloß schmeckt der mir zu modrig!

Sind Aquakulturen da eine Lösung? Neuerdings sind einige berühmte Fernsehköche wie Tim Mälzer oder Nelson Müller dazu übergegangen, mit den Sendern Lebensmittelchecks durchzuführen. Dazu gehört nicht nur die geschmackliche Verkostung, sondern auch die Besichtigung der Produktionsstätten. Vielerorts verwehrt man den Fernsehteams mal gleich den Zutritt, aber manchmal gelingt dann doch ein Blick hinter die Kulissen, der ist oftmals sehr ernüchternd. Besonders was die Benutzung von

diversen – erlaubten – Zusatzstoffen, Aromen, Färbungs- und Konservierungsmitteln anbelangt, ergibt sich der eindeutige Rat, nie ohne Lesebrille für das Kleingedruckte in den Supermarkt zu gehen. Schon deshalb, weil man neben einem eigentlich erforderlichen Studium der Lebensmittelchemie oftmals relativ einfach erfährt, dass zum Beispiel in der Gänseleberpastete vielleicht nur 10% Gänseleber zu finden ist. Der Betrug wird vom Bundestag und der EU-Kommission lizenziert!

Neulich ging es bei Tim Mälzer im Fernsehen um Zuchtlachs und Forellenfilets, und es wiederholte sich das bekannte Phänomen der Streichung weiterer bislang als gesund – siehe Omega 3 Fettsäuren - vermuteter Lebensmittel von der Speisekarte: Der Zuchtlachs kommt überwiegend aus Norwegen und versaut mit Exkrementen und Futterresten die dortige Umwelt. O.K., schon mal gehört. Aber gefüttert werden die Lachsschwärme mit Fischmehlpellets aus Anchovis von Perus Küsten, natürlich gibt es auch dort Umweltsauereien erster Güte. Zur Haltbarmachung dieses Futters für den langen Weg nach Norwegen erhält das einen Zusatz von Ethoxyquin – für die Chemiker unter uns –  $C_{14}H_{19}NO$ , das als Pflanzenschutzmittel in der EU verboten, als Futtermittelkonservierungszusatz aber erlaubt ist. Erfunden haben's 1960 nicht die Schweizer, sondern der bekannte Konzern Monsanto, der wohl bald ein deutscher werden wird, danke Bayer! Der Cocktail ist gesundheitsschädlich und von Lebensmittelprüfstellen ohne Mühen in fast allen Proben in den Räucherlachsfilets nachzuweisen. Diese werden übrigens nicht in Norwegen, sondern bei unseren Nachbarn in Polen geräuchert und verpackt – Lohnkosten! – es lebe die Globalisierung!

Aber weiterhin sind auch Lieblingsspeisen der Vegetarier bedroht. Da las ich jüngst vom Chlordioxyd –  $ClO_2$  – seit 2008 von der EU als Lebensmittelzusatzstoff abgelehnt, weil es an der Entstehung des Ozonlochs beteiligt ist, in wie vielen Obst- und Gemüseproben es nach dem Verbot es noch zu finden ist: Insgesamt besteht der Verdacht der unzulässigen Anwendung von Schadstoffen bei 5%,. Spitzenwerte von 39% gibt es bei Paprika, etwa 15% bei Bohnen, Hülsenfrüchten und Grünkohl. Der schon damals den Meerschweinchen zum Verhängnis gewordenen Feldsalat und Rucola liegt bei 8 %. Die Schadstoffaufnahme passiert beim Salat also statistisch durchschnittlich beim 13ten Mal, in der Realität ist es eher ein russisches Roulette.

Wer dann lieber auf das Forellenfilet umsteigen möchte, bitte: Die Forellen stammen aus riesigen Teichen in der Türkei mit dem gleichen Futter der Peruaner und den gleichen Giftstoffen wie beim Lachs, auch hier sind sie schnell nachweisbar. Nur werden die niedlichen Forellen dort nicht geschlachtet, sondern in großen Eiskisten in 10 Minuten gnadenlos erstickt, bevor sie zum räuchern nach Polen wandern! Mahlzeit!

Darf's noch etwas mehr sein? Diesmal brauchen wir nicht um den halben Erdball reisen, ein Besuch im berlinnahen Mittenwalde auf dem Acker reicht völlig aus. Wir reden jetzt mal über Kartoffeln. Nein, erst noch mal über Hühnchen, US-Hühnchen! Da steht uns seit den umstrittenen TTIP-Verhandlungen mit den USA das Minifilmchen mit dem gerupften Hühnchen vor Augen, das durch ein Chlorbad gezogen wird. Das Chlorhühnchen hat es sogar zum zweifelhaften Sinnbild der Freihandelsvertragsverhandlungen der EU gebracht. Nun steht außer Frage, dass frisches Geflügel als

hochgradig keimbelastet gilt – Stichwort Salmonellen - aber eine solche Chlorgabe wollen wir doch wirklich nicht in unsere Körper hereinlassen, wie eklig!

Bloß des Deutschen liebstes Grundnahrungsmittel, die heimische Kartoffel, die keimt nicht mehr aus wie früher. Warum denn nicht? Die meisten Kartoffeln werden „Nach der Ernte behandelt“ – so steht es ganz klein auf dem Etikett oder bei losen Kartoffeln auf dem Preisschild. Na klar, das Zeug wird gewaschen, damit keine Erde mehr daran ist. Richtig, aber halt nicht nur mit Wasser, dann stände „Nach der Ernte gewaschen“ auf dem Etikett und das wäre unerheblich. Gebadet werden unsere Kartoffelchen in einem Chlorbad mit Chlorpropham (C<sub>10</sub>H<sub>12</sub>CLNO<sub>2</sub>), um das Keimen und den Schimmelbefall zu verhindern. Leider ist das Zeug umweltschädigend und gesundheitsschädlich, möglicherweise krebserregend. Der zulässige Rückstandshöchstwert ist in der EU seit 1996 bei Kartoffeln 500 mal höher als bei Getreide. Aber die Kartoffeln werden doch geschält? Sicher, doch Chlorpropham dringt auch in das Innere vor und ist in geschälten und frittierten Kartoffelprodukten nachweisbar. Entgegen landläufiger Meinung reicht es folglich nicht aus, behandelte Kartoffeln zu waschen oder zu schälen, um die Substanz zu entfernen. Nur bei Bio-Kartoffeln und einigen anderen Herstellern wird auf diesen Gift-Cocktail verzichtet!

Da wird doch das Hähnchen in der Pfanne verrückt. Was fliegt denn bei der nächsten Wiederholung vom Speiseplan, wenn es jetzt schon den Grundnahrungsmitteln an den Kragen geht? Schließlich werden bei der Nudelproduktion besonders gerne die sonst nicht mehr vermarktungsfähigen Hühner-KZ-Eier verwendet und der asiatische Reis, vor allem aus China und Bangladesch, kann höhere Gehalte von Mineralöl, Schimmelpilzgifte und Arsen enthalten.

Meine Wut auf die Nahrungsmittelfamilie ist kaum auszuhalten, zur Beruhigung esse ich vielleicht mal eine Handvoll Kartoffelchips, hier, wollen Sie mal kosten?