





# **SARAH WIENER**



## **ZUKUNFTS- MENÜ**

**WARUM WIR DIE WELT  
NUR MIT GENUSS  
RETTEN KÖNNEN**



Das für dieses Buch verwendete Papier  
*Circle Silk* von Arjo Wiggins mit 100%  
Recyclingfasern liefert Igepa.

Die redaktionelle Betreuung besorgten  
Anna Cavalius (Recherche), Heidrun Reshöft  
und Claudia Reshöft.  
Infografiken: Benjamin Erfurth  
([www.infografiker.com](http://www.infografiker.com))

1. Auflage  
Originalausgabe  
© 2013 Riemann Verlag, München  
in der Verlagsgruppe Random House GmbH  
Lektorat: Annette Gillich-Beltz  
Gestaltung von Umschlag und Umschlag-  
innenseiten: Martina Baldauf, Herzblut02  
Umschlagfotos: Vorderseite: © Sarah Wiener  
GmbH, Berlin; Rückseite: © Sarah Wiener  
Fotos auf den Umschlaginnenseiten:  
© Sarah Wiener  
Satz: EDV-Fotosatz Huber/Verlagsservice  
G. Pfeifer, Germering  
Druck und Bindung: Těšínska Tiskárna A.S.,  
Český Těšín  
Printed in Germany  
ISBN 978-3-570-50150-4  
[www.riemann-verlag.de](http://www.riemann-verlag.de)





# INHALT

Vorweg –  
ein Gruß aus der Küche 11



## Politisch essen 15

### Ein Blick über den Tellerrand 16

Die (Grüne) Revolution frisst ihre Kinder 19

Von der Natur lernen 24

• Tischgespräch mit Thomas Radetzki, Imkermeister 27

Wie wollen wir in Zukunft leben? 32

### Ein Blick zurück 35

### Die Sehnsucht nach dem Echten 38

• Tischgespräch mit Helmut Gragger, Traditioneller Holzofenbäcker 43

### Leben im Überfluss 47

Aus der Fülle schöpfen 48

• Mail-Unterhaltung mit Tino Speer, Chefkoch im »Hamburger Bahnhof« 50

Vorratshaltung 55

## Achtsam essen 59

### Was ist Qualität? 60

Die Macht der Giganten über unseren Geschmack 65

• *Tischgespräch mit Dr. Hermann Focke, Tierarzt und Veterinärämtsleiter i.R.* 67

### Tierhaltung ohne Tierschutz 75

Turbohühner für die Masse 76

Das sagt der Erzeugercode auf dem Ei 80

Aufklärung tut not 80

### Was ist unser Essen wert? 83

Gut essen ist keine Frage des Geldes 83

Wider die Verschwendung 87

Achtsam einkaufen 91

## Nachhaltig essen 95

### Warum ich kein Plastik in meiner Küche mag 96

Eine Afrika-Reise öffnete mir die Augen 97

• *Tischgespräch mit Prof. Franz-Theo Gottwald, Honorarprofessor für Umwelt-, Agrar- und Ernährungsethik; Dozent für Politische Ökologie* 99

### Bio ist nicht immer Bio 102

Was bedeuten die verschiedenen Ökosiegel? 102

Was können wir tun? 107

• *Tischgespräch mit Frank Viobl, Berater für Regionalentwicklung* 108

Warum nach Saison essen? 110

Die Sehnsucht nach dem Richtigen 114

• *Tischgespräch mit Karl Huober, Unternehmer und Dauerbrezel-Fabrikant* 115





## **Gesund essen 121**

### **Gesund essen heißt sinnlich essen 122**

Das Gehirn sitzt im Bauch 124

Warum die Menschen immer dicker werden 125

• *Tischgespräch mit Prof. Dr. Nicolai Worm,  
Ernährungswissenschaftler und Bestsellerautor* 126

### **Wie unser Geschmack beeinflusst wird 129**

(K)Ein Spaziergang durch den Deklarations-  
Dschungel 131

Warum selbst gemixter Joghurt besser  
schmeckt 133

Joghurt selbst machen 135

### **Warum vertragen wir unsere Nahrung nicht mehr? 136**

• *Tischgespräch mit Dr. Andrea Fink-Keßler,  
Agrarwissenschaftlerin* 138

Wenn essen krank macht 145

• *Tischgespräch mit Dr. Frank Bartram,  
Umweltmediziner* 146

Kleines ABC der Zusatzstoffe 149

Die Bedeutung der sekundären  
Pflanzenstoffe 151

• *Tischgespräch mit Prof. Dr. Manfred Hoffmann,  
Agrarwissenschaftler* 152



## Genussvoll essen 159

### Kochen lernen, weil Genießen so anfängt 160

Die Hemmschwelle für Kochanfänger senken 162

- *Tischgespräch mit Tim Mälzer, Fernsehkoch* 165
- Jeder kann kochen lernen 169

### Was macht Essen zum Genuss? 170

#### Fleisch, das kostbarste Lebensmittel 172

Erleben, wo das Fleisch herkommt 172

Wir brauchen bessere Bedingungen  
für das Schlachten 175

Fleisch genießen 176

#### Über Geschmacksbildung 179

- *Tischgespräch mit Anne Markwardt, bei foodwatch zuständig für den Bereich Kinderlebensmittel* 181

#### Es lebe die Kreativität 186

- *Sarah Wieners Briefwechsel mit Lojze Wieser, Verleger, Herausgeber, Autor* 187

- *Tischgespräch mit Willy Schuster, Bio-Bauer, Mitglied der Via-Campesina-Bewegung* 196

Ich möchte Antworten! 198

## Glossar 200

## Literatur, Adressen, Links 212





# VORWEG – EIN GRUSS AUS DER KÜCHE



Mein Lieblingsplatz in unserer Wohnung in Hamburg ist natürlich die Küche, wie könnte es anders sein. Und das nicht nur, weil ich leidenschaftlich gern koche. Die Küche ist ein Ort, an dem es nach Kuchen und Äpfeln duftet, nach Safran und geröstetem Sesam, an dem ich neugierig Rezepte erfinde und Kochutensilien ausprobiere. Unsere Küche ist auch der Ort, an dem wir gern mit Freunden sitzen. An einem langen Tisch, an dem wir debattieren und ratschen, trinken und lachen – manchmal nächtelang. Gleich neben der Tür steht eine gemütliche Bank, auf der ich nun nach einer Kürbis-Ingwer-Suppe und Milchrahmstrudel die Füße hochgelegt habe und dieses Vorwort schreibe. Dort, wo ich sonst auch lese – Bücher, Berichte und Zeitschriften aller Art.

## *Ich lese,*

*... dass wir jedes Jahr deutschlandweit so viel Brot wegschmeißen,  
dass das Land Niedersachsen bequem ein Jahr davon leben könnte.*

*... dass die Ursachen für die zunehmende Fettleibigkeit bei Menschen noch nicht hinreichend geklärt sind.  
Bewegungsmangel und eine zu hohe Kalorienzufuhr sind es aber nicht allein.*

*... dass es wohl unter anderem der Industriezucker ist, der uns krank und dick macht.*

*... von Weichmachern in Plastikverpackungen, die Atembeschwerden,  
Impotenz und Unfruchtbarkeit verursachen sollen.*

*... über Hybridgeflügel, das sich nicht mehr selbst fortpflanzen kann.*

*... dass unseren Nutztieren weitaus mehr Antibiotika verabreicht werden,  
als alle Menschen zusammen verbrauchen.*



**Beim Salatpflanzen: Den Salat, den ich esse und den Gästen in meinen Restaurants serviere, kenne ich sozusagen von klein auf.**

*Ich sitze da und frage mich:* Warum essen wir lauter Dinge, von denen wir nicht wissen, was drin ist? Warum essen wir plastikverpackte Fertigprodukte, die uns und die Natur krank machen? Warum essen wir Fleisch von Tieren, die ein Leben lang Stress hatten, weil sie nicht artgerecht gehalten wurden? Wer will, dass die durch Massentierhaltung auftretenden Krankheiten mit einer verantwortungslos hohen Gabe von Antibiotika behandelt werden?

Es gibt wohl niemand, der sich bewusst für krank machendes und ethisch verantwortungsloses Essen entscheidet. Liegt unser gedankenloses Verhalten daran, dass wir noch immer zu wenig über die Herkunft von Lebensmitteln wissen? Zu wenig darüber wissen, wie unsere Ernährungsweise mit den natürlichen Ressourcen und unserer Gesundheit zusammenhängt? Hat uns die Nahrungsmittelindustrie mit ihrer die heile Welt versprechenden Werbung den gesunden Menschenverstand vernebelt? Und ist uns

darüber das Gespür abhanden gekommen für das, was uns und unserem Körper gut tut?

Für mich beginnt der Genuss eines Essens nicht beim Einkauf im Supermarkt, sondern beim Ursprung der Nahrungsmittel. Ich möchte gern wissen, was ich esse. Mir ist es nicht egal, ob das Fleisch, das ich kaufe, von einem Tier stammt, das unter artgerechten Bedingungen groß geworden ist, oder ob es in einem lichtlosen Stall auf ein paar Quadratzentimetern dahinvegetiert hat. Ich will wissen, warum im Supermarkt nur noch Apfelsorten wie Jonagold und Gala angeboten werden, obwohl ich Renetteäpfel lieber mag. Ich frage mich, wo die Tonnen an Giften landen, die wir sorglos auf unseren gesunden Äckern und Böden versprühen und die wir Pflanzenschutzmittel nennen. Ich möchte wissen, warum Nahrungsmittel für Kinder zu süß, zu bunt, zu fett sind. Und vor allen Dingen frage ich mich, warum es so viele stark verarbeitete Lebensmittel gibt.

Stark verarbeitete Lebensmittel werden aus billigen, ewig gleichen chemischen Bausteinen zusammengesetzt, gefärbt, aromatisiert, gesalzen, gezuckert, gepresst oder aufgebläht, konserviert und dann in Plastik abgepackt. Ist es wirklich ein sinnliches Vergnügen, solche Packungen aufzureißen und in die Mikrowelle oder den Ofen zu stecken? Schmeckt Fastfood auch kalt oder wenn ich es langsam esse? Ist diese Art von Essen wirklich ein Genuss? Fühle ich mich danach besser? Gesättigt? Gestärkt? Verkörpert unsere Lebensmittel- und Agrarindustrie wirklich einen Fortschritt oder nicht eher ein Fortschreiten, im Sinne von Wegschreiten?

Wir sind hier, in der sogenannten Ersten Welt, eingehüllt in einen Nebel aus Reklameversprechen und Überfluss. Wir können nicht mehr erkennen, was wann warum auf unserem Tisch landet. Wir haben unsere Neugier, unser Interesse verloren und greifen ohne nachzudenken einfach zu dem, was man uns vorsetzt. Doch dieser Weg endet zwangsläufig in der Sackgasse. Deshalb meine ich, ist es höchste Zeit, den Schleier zu lüften. Um den Blick frei zu machen auf das, was um uns herum geschieht, woher unser Essen kommt und wie wir uns in Zukunft ernähren wollen und sollten.

Wir haben die Freiheit uns zu entscheiden, die Verantwortung für unser eigenes Leben und das unserer Kinder zu übernehmen und neue Wege zu gehen. Wir brauchen nicht bei Großkonzernen zu kaufen, die ihre einzige Aufgabe darin sehen, ihren Profit zu maximieren und weiter zu wachsen. Wir müssen keine Monopolisten unterstützen, die kleinbäuerliche Vielfalt verhindern. Wir müssen keine Discounter bestärken, die »billiger ist mehr« propagieren. Wir sollten unsere Gier zügeln und nicht automatisch einen zweiten Kuchen kaufen, ein zweites Paar Schuhe, weil es das dritte gratis dazu gibt. So als wären der Herstellungsprozess und die Ressourcen nichts wert. Als würde das einfache Mehr uns glücklich machen. Das macht es nicht, wenn wir ehrlich sind. Zumindest nicht dauerhaft.

Wir sollten wieder selbst kochen und es unseren Kindern beibringen, unseren Enkeln, Nachbarn und Freunden. Denn solange wir unser Essen nicht selbst zubereiten können, sind wir von ei-

ner Lebensmittelindustrie abhängig, die die Bezeichnung »Hersteller von Lebensmitteln« nicht verdient, und besitzen keine Ernährungssouveränität über unseren eigenen Körper. Schließlich gehört selbst zu kochen und miteinander zu essen zu den schönsten und befriedigendsten Dingen der Welt.

Wie wäre es, wenn wir kleine Anbieter unterstützen und versuchen kleine Kreisläufe der regionalen Solidarität aufzubauen? Wie wäre es, wenn wir unsere Ansprüche hinsichtlich der permanenten Verfügbarkeit jeder Art von Wurst, frischer Brötchen um 7 Uhr abends und Spargel im Winter beschränken? Und zwar ganz einfach deshalb,

- ◆◆ *weil die eigene sinnvolle Beschränkung Freude macht.*
- ◆◆ *Weil wir dann nicht mehr Knecht unserer Gier sind, sondern Herr unseres Genusses.*
- ◆◆ *Weil wir dann nicht mehr dem Mehr und Billiger nachjagen und uns betzen, sondern genießen und unser eigenes kreatives Potenzial wiederentdecken dürfen.*
- ◆◆ *Weil wir mit einem neuen Bewusstsein und einem achtsamen Umgang die weltweite Ernährungsgerechtigkeit unterstützen und unsere Ressourcen schonen.*
- ◆◆ *Weil wir als verantwortungsvolle Menschen endlich damit beginnen wollen, den Preis für unser Verhalten und unsere Lebensweise selbst zu zahlen, anstatt ihn auf die Natur und künftige Generationen abzuwälzen.*
- ◆◆ *Weil wir an unsere Mitmenschen denken. An unsere Familie. Und an uns selbst.*
- ◆◆ *Weil Qualität seinen Preis hat, haben darf und haben muss, wenn sie nicht verschwinden soll.*





# POLITISCH ESSEN



*Wir können die Welt  
mit Genuss retten.  
Am Anfang aber steht  
der achtsame Umgang  
mit dem, was uns ernährt,  
und der Respekt davor.*



# EIN BLICK ÜBER DEN TELLERRAND

Wann genau ich anfing, mich über das Kochen hinaus für die Herkunft unseres Essens zu interessieren, kann ich nicht mehr genau sagen. Aber jede Veränderung fängt ja mit dem Wahrnehmen an. Mit der eigenen Aufmerksamkeit für all das, was einen umgibt. Mit der Achtsamkeit für das, was man mit den Augen, Ohren, den Händen, der Nase und dem Geschmackssinn spürt und erlebt.

Als ich noch zur Schule ging, habe ich einen Kochkurs gemacht, ohne mich daran erinnern zu können, welche Motivation ich damals hatte. Später war ich Küchenhilfe in den Restaurants meines Vaters, weil ich Geld verdienen wollte und mir kein besserer Job angeboten wurde. Schnell war ich vom Backen und Kochen fasziniert und wollte mehr darüber wissen. Und mich selbst ausprobieren. Ich wollte am liebsten sofort alle Kochbuchtheorien in die Praxis umsetzen. Aber je mehr ich über das Kochen begreifen wollte, desto mehr musste ich über die Lebensmittel wissen, die ich verarbeitete. Damals beschränkte sich für mich die Frage nach der Qualität auf die Frische, die Reife und die Sorte des Produkts.

Dass verschiedene Mehle sich ganz unterschiedlich verhalten konnten, erstaunte mich. Auch dass Kiwi die Milch gerinnen lässt und Mayonnaise so einfach selbst zu machen ist, hatte ich vorher nicht gewusst. Unmerklich hatte ich mich auf eine lange Reise ewigen Lernens begeben, weil es mich faszinierte zu sehen, wie gute, aber doch schlichte Grundnahrungsmittel mit einem Schnipp zu etwas ganz Köstlichem werden konnten.

Ich habe schon immer frisch gekocht und meinen Gästen, den Kunden genauso wie Freunden, nur das serviert, was ich selbst gerne essen wollte. Denn ich habe das Nähren von anderen immer als eine besondere, sehr verantwortungsvolle Aufgabe begriffen.

Früher habe ich intuitiv gekocht und intuitiv bestimmte Dinge abgelehnt, wie zum Beispiel eine Mikrowelle, die »Arbeitserleichterung« durch vorgeschälte oder geschwefelte Kartoffeln und diverse »Küchenhelfer«, die einem die Arbeit abnehmen sollten. Was einem tatsächlich abgenommen wird, ist die Verantwortung, das selbstständige Denken und das Tun dessen, was man doch eigentlich gerne tut. Ich möchte riechen,



sehen und mit meinen Händen fühlen, was ich zubereite. Erst dann fühle ich mich als Köchin glücklich und fähig, ein gutes, stärkendes, beglückendes Mahl zu servieren.

Ich hatte – wohl auch dank meiner Erziehung – schon früh eine Vorliebe für unverarbeitete und unbehandelte Lebensmittel. Trotzdem dachte ich: Eine Tomate ist eine Tomate. Als ich dann das erste Mal von Monokulturen hörte, die viel Gift benötigen, damit die natürlichen Fressfeinde von Tomaten dank des reich gedeckten Tisches nicht gleich in ganzen Schwärmen über die Früchte herfallen, war dies eines meiner Erweckungserlebnisse. Besprühen wir wirklich unsere Nahrungsmittel mit Gift, damit wir sie essen können?

Das zweite Aha-Erlebnis hatte ich, als mir jemand sagte, Pflanzenschutzmittel seien ja eigentlich das Gegenteil von dem, was sie vorgeben zu sein. Pflanzenschutzmittel sind hochgiftige Stoffe, die keinen anderen Zweck haben, als Leben zu zerstören. Und zwar in erster Linie das von Pflanzen. Allein diese Erkenntnis hat mich so sehr beschäftigt, dass ich darüber mehr wissen wollte. Und wie das so ist: Wenn man erst einmal ein Bewusstsein für ein bestimmtes Thema entwickelt hat, dann will und kann man nicht mehr aufhören.

Viele von uns sind schon dabei umzudenken, nach neuen Wegen zu suchen und sich die richtigen Fragen zu stellen. So wie die nach gesundem Essen. Heute habe ich in mancher Hinsicht sicher eine radikalere Meinung als der Großteil

unserer Gesellschaft. Zum einen, weil ich mich intensiv mit der Landwirtschaft, dem Anbau von Pflanzen und der Aufzucht von Tieren beschäftige. Zum anderen aber auch, weil ich so vieles gesehen habe, das mich zum Nachdenken gebracht hat und zu einer entschiedenen Haltung hat finden lassen. Ich bin fest davon überzeugt, dass ein verantwortungsvoller Umgang mit der Erde nur möglich ist, wenn wir zu einem grundlegend neuen Bewusstsein, zu mehr Achtsamkeit und sinnvoller Selbstbeschränkung finden.

Noch vor wenigen Jahren hat sich kaum jemand gefragt, wie beispielsweise unsere Nutztiere gehalten werden. Wir haben uns auch keine großen Gedanken darüber gemacht, wie bestimmte Inhaltsstoffe aus ganz alltäglichen Gegenständen wie Kosmetik, Shampoo und auch Medikamenten auf unsere Gesundheit und (Um-)Welt wirken. Wir haben beim Einkaufen nicht darüber nachgedacht, dass die Plastiktüte, in der wir unsere Einkäufe verstauen, nicht einfach verschwindet, nur weil sie für uns nicht mehr sichtbar ist, nachdem wir sie weggeworfen haben. Wir haben uns wahrscheinlich auch keine Gedanken über die möglichen Folgen von gentechnisch veränderten Lebens- oder Futtermitteln wie Mais oder Sojabohnen gemacht. Ebenso wenig darüber, dass bestimmte Stoffe wie Aluminium, Polystyrol, Polyester oder auch Kaugummi und Burger von bekannten Fastfoodketten niemals verrotten oder aber Hunderte von Jahren brauchen, um sich zu zersetzen. Selbst die Erkenntnis, dass Pflanzenschutzmittel nichts anderes sind als Vernichtungsmittel, die im schlimmsten Fall – wie beim Dioxin – sogar als Massenver-

nichtungswaffen in Kriegen eingesetzt worden sind, sickerte erst langsam in unser Bewusstsein.

Unlängst war ich in Rumänien und habe dort einen sympathischen Selbstversorger kennengelernt, der einen recht kleinen Garten hatte. Auf seinen vielleicht hundert Quadratmetern wuchsen Trauben für den eigenen Wein, Auberginen, Zwetschgen, Birnen, Äpfel, Pfirsiche, Arti-

schocken, Knoblauch, Kohlrabi, drei Sorten Tomaten, Kürbis, Zucchini, Zwiebeln, Erdbeeren, Sauerampfer, wilde Rauke, Karotten und Paprika. Das ist nur das, was ich behalten habe, ich bin sicher, er hatte noch viel mehr. Es wucherte alles kreuz und quer. Jeder Zentimeter Boden war mit Pflanzen bedeckt. Und wie er erzählte, wächst alles wie von selbst. Er wirft nur immer die Samen hin oder lässt ein paar Toma-

## WARUM HAMBURGER NICHT VERSCHIMMELN

Die New Yorker Fotografin und Künstlerin Sally Davies kaufte im April 2010 in einer McDonald's-Filiale einen Hamburger und eine Portion Pommes frites. Beides legte sie auf ein Fensterbrett und fotografierte sie sechs Monate lang in regelmäßigen Abständen. Was passierte? Der Hamburger roch genau einen Tag lang nach einem Hamburger, dann nach nichts mehr. Stattdessen begann er langsam zu versteinern, ebenso die Pommes frites. Von Schimmel und Zersetzung – wie es bei einem echten Lebensmittel der Fall gewesen wäre – keine Spur.

Die amerikanische Food and Drug Administration (FDA), die im Auftrag des US-Gesundheitsministeriums Lebensmittel überwacht, fand laut ihrer »Total Diet Study« in Fast-food-Hamburgern durchschnittlich 38 verschiedene Pestizidrückstände.

Die erstaunliche Tatsache, dass Hamburger so gut wie nicht verrotten, wurde bereits von vielen in mehr oder weniger beabsichtigten Versuchen erkannt. Im Jahre 2007 erschien auf YouTube das Video von Len Foley über den »Bionic Burger«, das inzwischen weit über 2 Millionen Mal angeklickt wurde. Hier

wird eine Hamburger-Mumie aus dem Jahr 1989 gezeigt.

Nur, warum verderben der Hamburger und die Pommes nicht? Ganz einfach: Das Fleisch im Burger zersetzt sich nach Meinung amerikanischer Gesundheitsexperten nicht, weil es extrem stark gesalzen ist. Mit Salz wird der Burger konserviert (und es macht beim Verzehr auch noch durstig ...). Und da auch Pommes gut gesalzen sind, halten sie sich ebenfalls eine halbe Ewigkeit. Warum allerdings das Brötchen nicht schimmelt, darüber wird spekuliert. Für einen Teil der Schimmelimunität der Burger-Brötchen sind die Konservierungsstoffe Kalzium- und Natriumpropionat verantwortlich. Propionate stehen im Verdacht, Stoffwechselstörungen sowie ADHS-Symptome bei Kindern zu verursachen. 1988 wurde der Stoff in Deutschland verboten, zehn Jahre später jedoch wieder zugelassen.\* Mehr über Zusatzstoffe in Lebensmitteln erfahren Sie im Glossar, Seite 209 ff.

\* Weitere Information unter [www.Zentrum-der-Gesundheit.de/hamburger-mc-donalds-ia.html](http://www.Zentrum-der-Gesundheit.de/hamburger-mc-donalds-ia.html)

**Die Selbstversorgergärten in Rumänien faszinierten mich. Mit Filmaufnahmen haben wir hier ein kleines Schlaraffenland eingefangen.**

ten liegen. Alles, was er erntete, aber nicht ab (z. B. Stängel), schnippelte er klein und verteilte es wieder auf dem Boden. Was ich da sah, war eine Art Permakultur unter wilden Umständen. Ich war fasziniert!

Die meisten Produktionsprozesse unserer Lebensmittel aber finden nicht nachvollziehbar vor unseren Augen statt, sondern hinter geschlossenen Stalltüren oder in Laboratorien. Viele Produkte sind absolut überflüssig. Aber sie sind auf dem Markt und damit für uns so normal, dass wir sie erst einmal gar nicht in Frage stellen.

Doch indem wir die Gesetzmäßigkeiten des Marktes einfach hinnehmen, haben wir innerhalb von wenigen Jahrzehnten unabsehbare Veränderungen für viele künftige Generationen eingeleitet.

## *Die (Grüne) Revolution frisst ihre Kinder*

Einer der größten Feldzüge gegen die Natur war die Ende der 1950er Jahre eingeleitete »Grüne Revolution«, mit der die Zerstörung dessen begann, wovon wir alle leben: reine Luft und sauberes Wasser, gesunde Böden und funktionierende Ökokreisläufe.

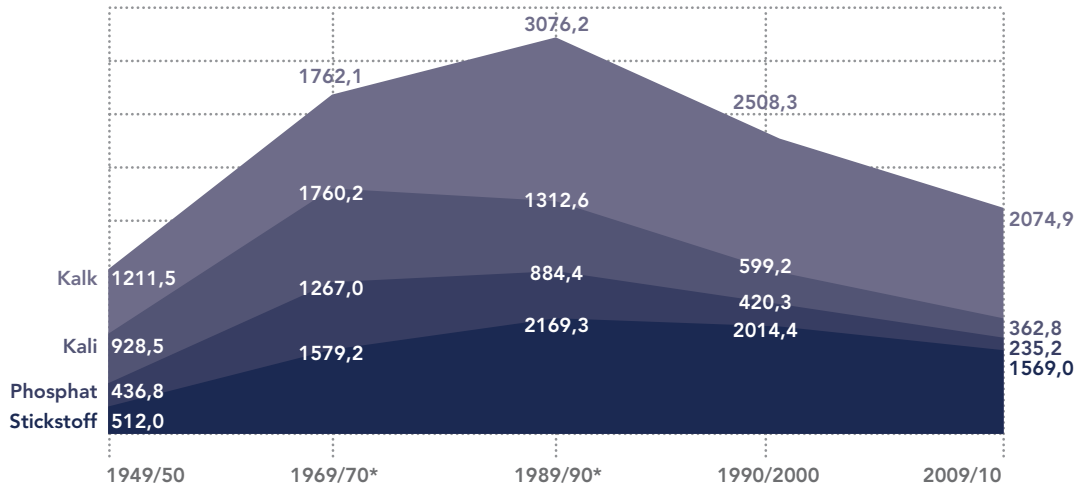
Der Grundgedanke der Grünen Revolution war, den Welthunger zu beseitigen. Dazu war jedes



Mittel recht, also auch die Entwicklung moderner Hochleistungs- bzw. Hohertragsorten von Weizen, Mais und Bohnen. Sicher, ohne diese Bemühungen würden heute 187 Millionen Menschen mehr hungern.<sup>1</sup> Aber der Preis dafür ist hoch und noch nicht abbezahlt: Durch den intensiven Einsatz von Mineraldüngern, Pestiziden und künstlicher Bewässerung werden Grundwasser und Gewässer verunreinigt; Nützlinge und Wildtiere leiden und die Gesundheit der Bauern ist gefährdet. Nicht zu vergessen der massive Einsatz fossiler Energien für Dünger, Pestizide und Maschinen. Zudem sind die Bauern abhängig von Großkonzernen, denn das Saatgut von Hohertragsorten ist oft steril. Das bedeutet, sie können ihr eigenes Getreide nicht einmal mehr zur Aussaat verwenden – was laut Internationalem Patentrecht, das die Saatgut-Lobby schützt, sowieso verboten wäre. Auch Erntezyklen werden verändert, so dass es zu Schädlingsplagen kommt. In den Reisfeldern Süd- und Südostasiens beispielsweise können sich die Zikaden aufgrund extrem häufiger Ernten das ganze Jahr über ungehindert vermehren.

## Mineraldüngerverbrauch in Deutschland 1950-2010

Angaben in 1000 Tonnen



\* ehemalige BRD | Quelle: www.destatis.de | Umweltbundesamt

In den 50er- bis 80er-Jahren wurden Ertragssteigerungen durch immensen Mineraldüngereinsatz erreicht. Seit mehr als 20 Jahren ist der Verbrauch wieder rückläufig – zum einen, weil durch die Vermehrung der Tierhaltung mehr Gülle zur Düngung zur Verfügung steht; zum anderen, weil heute auch in der konventionellen Landwirtschaft gezielter und deshalb wieder sparsamer gedüngt wird.

Zwar konnte die Grüne Revolution den weltweiten Hunger bis zu einem gewissen Grad ausbremsen und gab der Agrarwirtschaft in Asien und Lateinamerika einen Riesenschub, verschwunden ist der Nahrungsmangel jedoch bei weitem nicht. Und die Folgen für die Natur und die Kleinbauern in den Ländern sind verheerend. Die neuen Getreidesorten erfordern den großflächigen Anbau, um wirtschaftlich effizient zu sein. Infolgedessen mussten Bauern, die nur kleine Äcker bewirtschafteten, weichen. Sie wanderten in Städte ab und landeten in Elendsvierteln. Oder sie fällten Bäume in den tropischen Wäldern und vermehrten so die Anbaufläche. Die Lebensmittelproduktion wurde also nicht

nur durch verbesserte Technologie gesteigert, sondern auch durch die Gewinnung größerer Nutzflächen – indem Regenwälder und Savannen zerstört wurden. Laut dem »Spiegel«-Artikel »Die immergrüne Revolution« (vom 20.9.2010) häufen sich die Warnzeichen für negative Folgen der Grünen Revolution. So fielen in Russland im Sommer 2010 Millionen Hektar Getreide-Monokulturen der Dürre und Bränden zum Opfer. Und warum? Weil Moore trockengelegt worden waren. Zudem stellt uns der Klimawandel vor weitere Herausforderungen, denn durch ihn drohen künftig häufiger extreme Wetterlagen wie Dürren oder Überschwemmungen.



Erträge steigern, Kosten und Arbeit einsparen – Anzeigen aus dem »Landwirtschaftlichen Wochenblatt« 1956-1959 propagieren eine simple, verlockende Botschaft. Über Risiken und Folgeschäden wurde damals kaum nachgedacht.

Hans-Heinrich Bass, Professor für internationale Wirtschaft an der Hochschule Bremen und Direktor des dortigen Institute for Transport and Development, fordert sogar eine »Grüne Renaissance«. Er sagt: »Die Erträge moderner organischer Landwirtschaft können auch in den Tropen ähnlich hoch sein wie die in der konventionell modernisierten Landwirtschaft.

Das zeigten Studien der UN-Konferenz für Handel und Entwicklung (UNCTAD) in Uganda und Tansania. Zudem ist die organische Landwirtschaft nachhaltig. Sie verbraucht und verschmutzt weniger Wasser, erhält die Bodenfruchtbarkeit und kommt ohne teure synthetische Dünger, Insektizide oder Pestizide aus.«

UNVERKÄUFLICHE LESEPROBE



Sarah Wiener

**Zukunfts-menü**

Warum wir die Welt nur mit Genuss retten können

Paperback, Klappenbroschur, 224 Seiten, 19,0 x 22,8 cm

ISBN: 978-3-570-50150-4

Riemann

Erscheinungstermin: April 2013

Das Plädoyer für einen neuen Umgang mit unseren Nahrungsmitteln.

Sarah Wiener hat eine Leidenschaft für gutes Essen, das frisch und mit regionalen Zutaten, ehrlich und kernig zubereitet wird. In ihrem Elternhaus war es, schon aus wirtschaftlichen Gründen, üblich, dass mittags und abends immer frisch gekocht wurde. Die geschmackliche und kulturelle Prägung, aus dem eigenen Garten und mit einfachen Mitteln gesundes und gutes Essen zu gewinnen, ist bis heute ihre Spezialität. So wird verständlich, dass sie sich, als sie eine prominente Spitzenköchin wurde, ganz öffentlich über den Zusammenhang von Nahrungsmittelproduktion, Handel und Qualität unseres Essens Gedanken machte.

Immer mehr Menschen ernähren sich von industriell vorgefertigten Speisen. Das hat nicht nur zur Folge, dass die Geschmackserlebnisse immer uniformer und flacher, die sinnlichen Erfahrungen mit dem Essen immer dürrtiger werden. Immer weniger Menschen haben noch eine Vorstellung davon, wie aus Roggen, Weizen oder Dinkel unser täglich Brot wird, wie Lauch, Pastinaken oder Rote Bete im Garten wachsen oder wo das Fleisch für ihre tägliche Nahrung herkommt. Mit dem Verlust von Ursprünglichkeit und Vielfalt gehen auch gesundheitliche Ernährungsschäden einher, nicht zuletzt die Zivilisationskrankheit der Fettleibigkeit. Hier ist Sarah Wieners Engagement für eine bodenständige Nahrungsproduktion und für Achtsamkeit und Genuss beim Essen nicht nur vernünftig, sondern auch trendy. Mit ihrem alten Wissen und traditionellen Werten hat sie ein Knowhow zu bieten, das uns Kochkultur und Genuss wiederentdecken lässt und nebenbei der Ausweg aus unserer einseitig auf Effizienz ausgerichteten, Umwelt und Gesundheit zerstörenden Industrienahrung ist.