

Deutsches Brot in der
Überflussgesellschaft:
Weltkulturerbe oder
Biomüll?
Foto: SCHNITTSTELLE
GmbH/THURN FILM



Susanne Blech

Die Verantwortung des Feinschmeckers

*Wie soll sich der Gourmet angesichts des Ressourcenproblems verhalten?
Ein Plädoyer.*



Susanne Blech

Die diplomierte Umweltwissenschaftlerin der Universität Koblenz-Landau (Studienschwerpunkt Umweltmanagement) ist als Expertin für Umweltthemen im Natur- und Dokumentarfilm sowie im Bereich Nachhaltigkeitskommunikation und Umweltbildung tätig. Sie schätzt neben dem regionalen Bezug der Lebensmittel eine hochwertige und vielfältige Küche. Fester Bestandteil ihres Freizeitprogramms sind Wildniswanderungen mit innovativer Outdoorküche.

Es liegt ein Hauch spröder Nostalgie über diesen Gerichten althergebrachter Gastlichkeit. Sei es Kalbsbries mit Estragon, Beuschel mit Serviettenknödel, Confit von Magen von der Ente, geschmorte Hühnerherzen, Andouille, Ungarisches Kuttelgulasch oder Steirische Flecksuppe. Für viele sind diese Delikatessen kaum mehr als eine blasse Kindheitserinnerungen. Ganze Generationen wachsen auf, ohne den Innereien eines Tieres Namen, geschweige denn schmackhafte Gerichte zuordnen zu können. Während Innereien in der Spitzengastronomie Frankreichs, Italiens und Spaniens ihren festen Platz haben, findet der deutsche Kulinaristiker die ‚inneren Werte‘ des Tieres nur noch auf den Speisekarten ausgewiesener Innereienspezialisten. Die Kenntnisse über die Zubereitung von Organen befinden sich auf einem historischen Tiefstand, und wer sich heute in der Ladentheke einer Metzgerei umsieht, kann den Eindruck gewinnen, ein Tier bestünde vollständig aus Filetfleisch. Maximal die Leber findet ihren Weg in die Pfanne der ‚Filet-Generationen‘, alle anderen Innereien gelten allgemein hin als Abfall, landen unbeachtet im Müll, werden zu Tierfutter verarbeitet oder in andere Länder verschifft. Doch hier und da lässt sich bereits der zaghafte Trend erkennen, die Verwertung des gesamten Tieres wieder salonfähig zu machen.

Das Wissen um das globale Ausmaß der Lebensmittelverschwendung hat ein gesellschaftliches Umdenken eingeleitet, und auch in der Feinkostküche kommt der Gedanke einer exquisiten Resteverwertung wieder in Mode. Voraussetzung für den Genuss der Innereien ist heutzutage jedoch die artgerechte Haltung des Tieres. Die mit Hormonen und Antibiotika belasteten Organe aus der industriellen Tierproduktion haben mit Feinkost nicht mehr viel gemeinsam. Initiativen wie Slow Food e.V. oder Taste of Heimat e.V. treffen dabei den Nerv des Gourmets, der gleichgesinnte Genießer oder den Kontakt zu regionalen Erzeugern sucht.

Sattelschwein und Waldschaf? Landwirtschaft wird immer arten- und rassenärmer

Nicht nur Innereien-Gerichte verströmen einen Hauch Nostalgie. Auch die Namen traditioneller Nutztierassen wirken in Zeiten uniformer Hochleistungsrinder und Hybridgeflügel geradezu antiquiert. Einher mit dem Konzentrationsprozess in der industriellen Agrarwirtschaft ging ein rasanter Schwund an Nutztierassen. Als Feinschmecker muss man sich die Zahlen einmal auf der Zunge zergehen lassen. Nur vierzehn Nutztierassen machen heute neunzig Prozent der Nahrungsmittelversorgung mit tierischen Produkten aus. Die

Produktion von weltweit neunzehn Milliarden Broilern basiert auf weitgehend drei Rassen und die Produktion von Legehennen auf einer einzigen. Was für eine fahrlässige Verschwendung nicht genutzter genetischer, aber letztendlich auch geschmacklicher Vielfalt.

Im zwanzigsten Jahrhundert hielt eine schlechende geschmackliche Vereinheitlichung von Fleisch- und Milchprodukten, aber auch von Obst- und Gemüsesorten, Getreideprodukten und Kartoffeln Einzug in die Haushalte Deutschlands. Die Konzentration auf einige wenige produktive Arten, die zunehmende Intensivierung und das damit verbundene ‚Bauernsterben‘ spiegeln sich in einer immer artenärmeren Landwirtschaft wider. Wer kennt heute noch das Angler Rind, das deutsche Sattelschwein oder das Waldschaf? Doch Einheitsbrei wollen sich gerade Gourmets nicht schmecken lassen. Gemeinsam mit Hobbyzüchtern und Landwirten bemühen sich die Kenner der exquisiten Küche um den Erhalt alter, regionaler Rassen und Arten. Neben dem besonderen Gaumenkitzel tragen sie so zu einem strukturreichen Landschaftsbild bei und übernehmen Verantwortung für verantwortungsbewusste Erzeuger. Wichtige Akteure auf diesem Gebiet sind Die Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Nutztierassen e.V. und der Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt.

Vom Ressourcenproblem jenseits des Tellerrandes

Um der Verschwendung von Lebensmitteln Einhalt zu gebieten, ist es auch an der Zeit, sich wieder den alten Zweinutzungsrasen zuzuwenden. Insbesondere in der Hühner- und Milchvieh-industrie ist man vielerorts zu dem maßlosen Habitus übergegangen, Geschwistertiere mit dem falschem Geschlecht als unwirtschaftliches und damit lästiges Beiwerk wie Abfall zu behandeln und entsprechend zu entsorgen. Fünfzig Millionen männliche Küken werden so in Deutschland pro Jahr aussortiert und getötet. Ein Blick über den Tellerrand ist hier wirklich angebracht. Für den Feinschmecker eine unverzichtbare Perspektive.

Nicht Nostalgie sondern Langeweile kommt bei so manchem Gourmet auf, wenn es darum geht, wie viel Arbeit und Ressourcen in die Produktion von Lebensmitteln fließen. Wer möchte beim ungestörten Genuss feinsten Speisen schon wissen, wie viel Wasser und Ackerfläche sich da eigentlich aus welcher Gegend auf dem Teller türmen? Das ‚Terroir‘ (also die Standortfaktoren) von Getreide oder Rinderzucht regt allgemein hin eher weniger zum geistreichen Philosophieren an. Von dem komplexen Gefüge unzählbarer Mikroorganismen, die im Boden wie ein Uhrwerk der Zersetzung zusammenwirken, um Nährstoffe und Spu-

renelemente für die Pflanzen freizusetzen, ganz zu schweigen. Aber das philosophische Moment ist die globale Brisanz des Themas, die nicht vor der eigenen Haustür inne hält. Bis zum Jahr 2050 sollen global sechzig Prozent mehr Lebensmittel produziert werden, doch die verfügbaren Wasserressourcen sind nicht nur in den Worst-Case-Szenarien der Wissenschaftler begrenzt, und in vielen Ländern ist die fruchtbare landwirtschaftliche Fläche ausgereizt. Neunzig Prozent der Produktionssteigerung wird auf der bereits vorhandenen Ackerfläche stattfinden müssen. Dabei sind achtzig Prozent der landwirtschaftlich genutzten Fläche von Erosion betroffen. Wir verlieren zu leicht den Zeitrahmen aus den Augen, den der so unscheinbar anmutende Ackerboden benötigt, um sich neu zu bilden. Bodengenese vollzieht sich nicht über Nacht und ist oft in größere, nicht vom Menschen kontrollierbare Zusammenhänge eingebunden. Wenn die fruchtbaren Lössböden des Kraichgaus erodiert und aufgebraucht sind, muss dann erst wieder eine neue Eiszeit kommen, um diese kostbare Windfracht in die Ebene zu tragen?

Die ökologische Feinsinnigkeit des Gourmets

In Frankreich gibt es die aufschlussreiche Unterscheidung zwischen einem Gourmet und einem Gourmand. Übertragen auf die Ressourcenberge, die sich tagtäglich auf den Tellern türmen, ist der wahre Gourmet derjenige, der sich für die kleinen Ressourcenhappen entscheidet. Dabei geht es in erster Linie nicht um die Menge, sondern um das Gericht. Ist es Fleisch oder Gemüse, Rind oder Geflügel, konventionell oder ‚bio‘, ist der Fisch karnivor oder herbivor, kommen die Produkte aus der Region oder haben sie einen weiten Weg zurückgelegt? Das sind Fragen, die den puren Genuss im ersten Augenblick einzuschränken scheinen. Aber die Feinsinnigkeit des Gourmets, die das Essen betrifft, gesteht ihm keine Ignoranz zu, was die Produktion anbelangt. Denn Produktion und Genuss sind unausweichlich miteinander verbunden. Vor dem Hintergrund, dass ganze drei Viertel der globalen landwirtschaftlichen Fläche für die Tierproduktion genutzt werden und nur ein Viertel für die Produktion von nicht-tierischen Produkten, kann man fast schon vom ehrbaren Gourmet sprechen, der sich weitgehend dem veganen Genuss verschreibt.

Vom traditionellen Sonntagsbraten und einer weitgehend fleischfreien Woche sind wir heute genauso weit entfernt, wie von Kuttelsuppe und Kalbsbries. Doch in der ‚Filet-Generation‘ ist eine starke vegane Gruppierung entstanden, die genussvolles Essen und Gastlichkeit mit neuen Werten versieht. Das Engagement gipfelt in den boomenden solidarischen Landwirtschaften und Regionalwert AGs. Ein wichtiger Trend auch für Kulinaristiker.