

ausreißer

Die Grazer Wandzeitung

Juli/August 2006

Foto: Bettina Mayer

**ESSENTiell -
Der Mensch ist,
was er ißt**

Ausgabe #11

Von Semmeln und Plastilin

Mein Wecker klingelt. Aufstehen, Badezimmer, Frühstückstisch. Der Griff zum Semmerl. Nur das das, was ich jetzt in den Händen halte, falsch, worin sich jetzt meine Nägel verkrallen beim Versuch zwei Hälften daraus zu machen, weil es das Messer längst aufgegeben hat (ich besitze nun mal keine japanischen Spezialmesser, handgraviert und täglich samuraischwertartig nachgeschliffen), weniger Semmerl als qualitativ komplett versemzelt ist. Die teigige Masse hat nichts vom reschen Frühstücksgebäck, das man eigentlich mit dem lieblichen Verkleinerungsform assoziiert, vielmehr weckt es Kindheitserinnerungen in mir, nostalgisch schwelge ich in Plastilin-Träumen, während mein Kaffee kalt wird und ich noch immer nichts im Magen habe, weil besagtes Plastilin damals leichter auseinander zu kriegen war als diese unförmige Masse, die mich hoffen lässt, damit wenigstens das wahre Atom, also das letzte nicht teilbare Element, entdeckt zu haben.

Nachdem das frühmorgendliche Krafttraining doch so was wie zwei Stücke produziert hat – um Sport scheint man offensichtlich wirklich nicht mehr herumzukommen – geht's ans Belegen. Von Wurst und Käse bin ich ob der Unförmigkeit schon abgekommen, bleibt also klassischerweise Honig oder Marmelade. Sowohl das eine als auch das andere lassen mich schließlich Versuche starten, unförmige Klumpen

mittels Kauwerkzeug in mundgerechte Stücke zu transformieren – mein Zahnarzt wird es mir mit einer reschen Honorarnote danken...

Meine Geschmacksnerven bekommen einzig die Süße des Darauf jedoch keine Geschmackssignale vom Darunter zu spüren, demnach hätte ich auch gleich aus dem Glas löffeln können, was hätte ich mir nicht alles erspart, mir und meinem Magen, der sich und mich vermutlich noch bis in die Nachtstunden mit der Verdauung dieser Zähigkeiten quälen wird.

Ergebnis: Aus einem leichten Morgenmuffel wird eine Beinah-Amokläuferin mit funkelten Augen, wenn sie nur in die Nähe einer Bäckerei kommt. (Nahrungsaufnahme ist eben ESSENTiell...) Außerdem: Das war nicht der erste Tagesbeginn, der so vielversprechend verlaufen ist, sondern der – kurz nachdenken, wie viele Bäckereien gibt's in der Stadt? Tja, Quantität und Qualität – x verschiedene Endprodukte ändern nichts daran, wenn sie alle aus der selben (in diesem und vielen anderen Fällen chemisch vollgestopften) Grundmasse hergestellt werden.

Globalisierung = Konzentration = Abhängigkeit statt Vielfalt = Eigenständigkeit = Qualität

Die Nahrungsmittelbranche, eine teigige Frühstückssemmel? Mehr dazu in der aktuellen „ausreißer“-Ausgabe!

Evelyn Schalk

Der Titel unserer Kolumne erscheint diesmal besonders treffend – nicht nur, weil es einem nach einer ausgiebigen Völlerei leicht mal aufstoßen kann. Oft reicht ein kleiner Einkauf oder ein gemütliches Essen auswärts schon aus, um den Gallensaft nach oben schießen zu lassen.

Da gibt es z.B. einen bekanntermaßen „billigen“ Lebensmittelladen, dessen Qualität ausgerechnet von einer moderierenden Medizinerin beworben wird. Dieser Markt rühmt sich nicht nur eben dieser Qualität, sondern auch der Frische seiner Produkte – leider muss man nicht einmal mit den ob der miesen Arbeitsbedingungen frustrierten Angestellten des Betriebs sprechen, um das in Frage zu stellen...

Fleischkauf reicht völlig aus.

Rindfleisch zum Beispiel. Das hab ich dort mal gekauft, es dann nach Hause transportiert und wollte es sofort zu saftigen Schnitzerl verarbeiten. Die Rückseite des Fleisches kam mir dann aber seltsam vor. Da ich mir (die ich eigentlich sehr selten Rind esse) nicht sicher war, ob es normal ist, wenn eine Seite der

Rindschnitzel grau schillert, hab ich sicherheitshalber die Mama angerufen. Die hat da mehr Erfahrung und hat gesagt, ich soll das Fleischi lieber wegwerfen – außer ich hätte Lust auf Salmonellen o.ä.

Essen gehen – so dachte ich mir – ist da schon besser. Verarbeitet schauen die meisten Lebensmittel so ziemlich gleich aus. Das kann aber auch eine tückische Falle sein. Vor allem für zwei Vegetarier, die in einem japanischen Restaurant in Graz eine „Vegetarische Bentobox“ bestellten. Die rosa-weißen Stückchen in den Makis, die sie für Radieschen hielten, entpuppten sich schließlich als „Krebsersatz“ – wie viel Fischfleisch das aber wirklich enthält sei allerdings dahingestellt.

Eisessen ist auch gefährlich, weiß ich aber auch erst seit gestern. Da hat eine Freundin von mir, tief versteckt in einer Kugel Zimteis, einen Flügel gefunden. Auch interessant: In einem als Champignon-Tramezzini getarntem Sandwich kann man – liest man die Inhaltsstoffe durch – u.a. „konservierten“ Speck, Schweineschmalz und diverse „E's“ entdecken. Reihe lässt sich beliebig fortsetzen...

Ulrike Freitag



rezept

300 g schöne Worte dazu 200 g Lächeln vermischt mit einer Prise Aufmerksamkeit. Um die Mischung nicht zu süß werden zulassen zwei Esslöffel Distanz. Backt das Ganze bei 200 Grad und voilà, die bittersüße Wehmut ist „angerichtet“.

Essen

Essen sich voll stopfen um nicht mehr denken und fühlen zu müssen

Nicht Essen um seinen Körper zu bezwingen, um Willensstärke zu zeigen
und nicht mehr sein zu müssen

Essen um den Hunger zu stillen

Essen um zu vergessen

Essen um sich zu belohnen

Essen um die Langweile zu überbrücken

Essen um ein kurzes Glücksgefühl zu erhaschen

Essen um in Gesellschaft zu sein

Essen um des Essens willen

Essen....

Martina Eberharter



der kannibale

Sie träumen von mir. Ich weiß nicht, welchen Namen sie für mich haben, denn sie sind noch so jung und so unerfahren. Gewiss haben sie keine Ahnung, was das Wort Kannibale bedeutet. Aber sie kennen mich, seit ich bei ihnen gewesen bin, nachts, wenn die Dunkelheit aufsteigt und die Träume über die Kinder kommen.

Vor mir lag das frische Fleisch, zart, verwundbar, ich fühlte den Geruch aufsteigen, wie er durch die Nase in alle Poren drang und das Wasser sich im Mund zusammenzog. Meine Zähne verhakten sich in diesen Fasern und saugten an den Fäden, bis nichts mehr übrig war, was ich noch nicht zerlegt und zerkaut hatte. Ich ließ es am Gaumen zergehen, das weiche, unberührte Fleisch, auf dem mein Gebiss sich abzeichnete, jede Spitze, die sich in die Haut schlug, jeder Tropfen aus meiner Zunge, der auf die sanft pulsierenden Adern fiel. So hinterließ ich meine Spur wie der Jäger, der durch den Wald pirschte und ein schlafendes Kaninchen erschoss, dem noch niemand gesagt hatte, dass es Gewehre gibt und kein Gott den Traum behütet.

Während ich den Körper kaute und schluckte, auspresste und bis auf den Grund leerte, hüllte sein Atem mich ein und sein Salz legte sich auf mein feuchtes Gesicht. In der glühenden Hitze schlug meine Zunge auf und ab, stieß ins Fleisch vor, spießte es auf und lieferte es meinem Mund aus, der sich hemmungslos vollstopfte. Meine Hände suchten Halt in diesem schwindelerregenden Duft, der immer dann aufstieg,

wenn es am schönsten war, und meine Lippen streichelte, an denen noch Fleischfetzen hingen. Ich hielt für eine Handvoll Minuten inne, keuchend, das Kinn noch nass vom Blut, das aus dem Fleisch rann, schauernd im Wirbel, in dem meine Haut bebte, und gefesselt vom Blick auf die offene Wunde, durch die ich Stück um Stück gezerrt hatte. Mein Messer zitterte noch, bereit, erneut einzudringen und sich hineinzuschneiden, so lange, bis der Kannibale sich satt gegessen hatte.

Es war dunkel und eine Decke bedeckte das weiße, dargebotene Fleisch, ein bunter Stoff mit Blumen und Bäumen. Das Essen war angerichtet und der Spieß geschliffen. Ich trank Blut, und ich spuckte Blut, unsere Säfte aus dem Innersten flossen ineinander und verbanden sich zum Schärfsten aller Gewürze. Was mein Hunger aus dem Fleisch herausriss, würde nicht mehr nachwachsen. Wo sich einst Wärme verborgen hatte, blieb eine verwundete Leere zurück voller Narben, die im Sonnenstrahl jucken. Nur die Vampire ließen ihre Opfer los, wenn sie ihren Durst gestillt hatten. Der Kannibale hat keinen Grund, sie je wieder zu verlassen.

In diesem Augenblick schrecken die Kinder aus dem Schlaf hoch, und die Eltern beruhigen sie und erklären ihnen, dass es Menschenfresser nur im Märchen gibt. Der Tag bricht wieder an mit seinem unschuldigen und wissenden Lächeln und für eine kurze Zeit ist der Kannibale sehr weit weg. Die Kinder werden älter und verlieren ihre Angst vor der Dunkelheit, nicht



Foto: Bettina Mayer, Bearbeitung: Peter Sille

weil die Abwesenheit von Licht sie kalt lassen würde, sondern weil sie verstanden haben, dass Finsternis etwas anderes ist als das Verschwinden von Helligkeit. Sie haben herausgefunden, dass sie überall gefressen werden können und das Ende der Nacht ein uneingelöstes Versprechen bleibt. Was die Welt ihnen bot, ist das Geheimnis, dass der Biss des Kannibalen niemals ein Traum gewesen ist.

Was ich war, habe ich vergessen, was ich verzehre, bin ich, und ich werde noch über meinen Tod hinaus sein, wozu das Menschenfleisch mich formt: ein Kannibale, der sein klebriges Netz in den finstersten aller Nächte aufspannt und dessen Kraft aus dem Saft fließt, den ich aus den frischen, weichen Körpern herauswinde. Wacht auf, ihr, die ihr alles versteht und verzeiht, die ihr den Hass verbietet und die Wut verachtet, hört zu, wenn ich euch schwöre, dass es nichts gibt, was mir leid tun müsste.

Denn das Kind hat sich nicht gewehrt. Es war zu klein, um zu wissen, dass diese Griffe so tief gehen würden, dass sein Körper sich noch Jahrzehnte danach daran erinnern würde. Ich bin nicht als Fremder gekommen, das Kind hat mich erkannt. Es hatte noch nie Angst vor mir, es vertraute mir, meinen Händen und meinen Berührungen. Ich habe sein Vertrauen nicht enttäuscht. Ich habe mich ihm ganz geöffnet. Und es öffnete sich mir.

Das Essen ist angerichtet und das glänzend feuchte Messer geschliffen. Die Zeit des Kannibalen beendet kein neues Jahr.

Ines Aftenberger

mit dem kopf gegen eine betonwand. ohne helm.

Teil 10

Während in weiten Teilen der Welt die Fußball-WM die Menschen in Atem hielt, lief in Amerika auf ESPN 2, einem reinen Sportkanal (wie DSF oder Eurosport etwa) ein bei uns beinahe totgeschwiegener Top-Event, den es seit fast 100 Jahren gibt: „Nathan’s Hot Dog Contest“ am Strand von Coney Island in Brooklyn, NY.

Der nicht einmal 80 kg schwere 27 jährige Japaner Takeru Kobayashi brach seinen eigenen Rekord und stellte mit 53 $\frac{3}{4}$ Hot Dogs in 12 Minuten eine neue Weltbestmarke auf. Kobayashi hat eine eigene Technik entwickelt, die Hot Dogs in der Mitte auseinander zu reißen, zu zerdrücken, in einem Softdrink anzufeuchten und ohne zu kauen hinunter zu würgen. Zum sechsten Mal hintereinander durfte sich der Sportsmann für diese Kulturleistung den senfgelben Gürtel umschnallen.

Seine größten Herausforderer Joey Chestnut, Sonya „The Black Widow“ Thomas (zu deren beeindruckenden Rekorden 65 hart gekochte Eier in knapp mehr als 6 $\frac{1}{2}$ Minuten zählen) und Lokalmatador Eric „Badlands“ Booker, ein 210 kg schwerer U-Bahnführer aus Long Island (der Essrekorde in den Sparten Torten und Matzo-Bällchen - eine Speise aus der jüdischen Küche - für sich beanspruchen kann) waren ohne Chance. Man kann nur hoffen, dass potentielle Feinde

aus dem All das alles beobachtet haben, denn (spätestens) dann ist ihnen die Lust auf diese Welt sicher gründlich vergangen.

Anscheinend ist Fressen bereits ein Profi-Sport. Auf der ESPN-Site heißt es über ihn den Hot-Dog-Meister Kobayashi: „He is a top-ranked eater who once ate 17.7 pounds of pan-seared cow brains to win \$ 25,000.“ Das erklärt natürlich manches. Wahrscheinlich hat in ihm längst der Rinderwahn Platz gegriffen. Wie auch in George Shea, dem Präsidenten der Internationalen Schnellesser-Föderation, der die „Weltmeisterschaften im Hot-Dog-Essen“ als „physische Poesie“ bezeichnet. Das Wettschlingen „sei ein sehr fundamentaler Sport ohne Hilfsmittel und Regelwerk“. Was laut ihm am Tennis zum Beispiel so störend sei...

„Da steht einfach ein Mensch, und der verwandelt einen grundlegenden Aspekt des Überlebens in eine Kunstform“, schwärmt Shea weiter.

Vielleicht lässt sich für derart gestrickte Geister das Ganze noch zum Triathlon ausbauen. Zuerst die Sache mit den Hot-Dogs oder den Torten, dann mit hundert Meter Anlauf mit dem Kopf gegen eine Betonwand, ohne Helm selbstverständlich, und jene, die das auch noch überleben, knallen sich wie im Monty Python Sketch „Trottel des Jahres“ eine Kugel in die Birne.

Mike Markart

slow food – essen mit allen sinnen

Der Anspruch auf das Recht des Wohlgeschmacks, die Verarbeitung frischer, biologisch hergestellter Lebensmittel, die Erhaltung biologischer Vielfalt und der Schutz traditionell überlieferter Anbautechniken und regionaler Spezialitäten – das sind die Eckpfeiler dessen, worum es der Slow Food Bewegung geht. Das schließt natürlich auch den Verbraucherschutz im Lebensmittelbereich, den Kampf gegen gentechnisch veränderte Lebensmittel und die Verwendung von Pestiziden mit ein. Der Slow Food Verein wurde 1986 in Piemont von Carlo Petrini gegründet und zählt mittlerweile 80.000 Mitglieder aus aller Welt. Und das Interesse vieler Menschen an der Idee hinter Slow Food ist nachvollziehbar, sieht sich der Verein doch auch als „eine Bewegung von und für Menschen, die das Geruhame, Sinnliche und Bodenständige bewahren wollen“¹.

Zu den wichtigsten Zielen von Slow Food zählt das Schaffen eines neuen Bewusstseins für Lebensmittel und den Genuss beim Essen. So gibt es nicht nur eine „Universität der gastronomischen Wissenschaften“, Förderungen und Preise für die Wahrung traditioneller Herstellungsmethoden und dem Schutz biologischer Vielfalt, sondern auch vielfältige Veranstaltungen und Projekte, die von Convivien (regionale Gruppen von Slow Food) abgehalten werden. Einige dieser Projekte drehen sich darum, schon bei Kindern ein richtiges Bewusstsein und eine gesunde

Einstellung zum Essen zu entwickeln. Sehen, Hören, Riechen, Schmecken und Tasten. Alle Sinne sollen angesprochen werden. Durch ein spielerisches Schulen der Sinne sollen Kinder die „Qualitätsunterschiede bei Lebensmitteln erkennen lernen. Es fördert den Entdeckergeist der Kinder und soll ihre Familien animieren, Lebensmittel kritisch einzukaufen und sich Zeit zu nehmen, gemeinsam und bewusst zu genießen.“² Zu diesem Thema ist auch eine Broschüre von Slow Food Styria herausgegeben worden, in der es spielerische Anleitungen zum *Erfahren* von Nahrung gibt. Denn der alte Leitspruch „Essen hält gesund“ gilt nach wie vor. Es stellt sich nur die Frage, welches Essen gesund – und welches krank – macht.

Allen die gerne(,) gut und mit Hingabe isst, sei es empfohlen, zumindest einen kurzen Blick auf die Homepage von Slow Food zu werfen, hier findet man nicht nur Empfehlungen für den Einkauf oder von Lokalen in der Steiermark bzw. ganz Österreich, sondern viel Wissenswertes rund um eine der schönsten Hauptsachen des Lebens.

www.slowfood.com

www.slowfoodaustria.at

¹ <http://www.slowfoodaustria.at>

² vgl. Manfred Flieser u.a.: Essen und Trinken. Mit den Sinnen Wahrnehmen. Slow Food Styria.



Foto: Ulrike Freitag

Interview mit Manfred Flieser¹, Slow Food Österreich

Wie sind Sie auf Slow Food gestoßen und wie hat es Ihr Denken, Ihre Arbeit beeinflusst?

Früher habe ich Artikel für „Hochglanz Gourmet Zeitschriften“ geschrieben und über diese Arbeit habe ich in Italien Carlo Petrini, den Gründer von Slow Food, kennen gelernt. Die Begegnung mit ihm und seiner Philosophie hat mich sehr beeindruckt und mich dazu gebracht umzudenken. So habe ich dann festgestellt, dass Hauben- bzw. Sternelokale von diversen LKW mit Nahrungsmitteln aus aller Herren Länder beliefert werden, so dass man nach einem 5-gängigen Menü Speisen am Teller hat, die 50.000km angereist sind und das oft in Gegenden, die für ihre heimischen Produkte berühmt sind.

Sie sind ein Vertreter des steirischen Conviviums von Slow Food. Welche Ziele haben Sie sich für die Zukunft gesetzt?

Wir haben viel vor und es gibt ständig unterschiedliche Aktivitäten die verfolgt werden. Wir arbeiten zum Beispiel mit Volksschulen und Kindergärten zusammen, weil wir gemerkt haben, dass wir bei Kindern oft mehr erreichen können, als bei Erwachsenen. Wir haben Projekte mit Schulen und Kindergärten im Großraum Graz, bei denen wir „Schulgärten“ angelegt haben, die von den Kindern gepflegt werden. So sehen sie, woher die Lebensmittel kommen, die sie essen und sie bauen einen neuen Bezug zu ihnen auf. Nach der Ernte besuche ich gemeinsam mit Köchen diese Kinder und es werden raffinierte Gerichte der heimischen Küche zubereitet. Wir hoffen, dass die Kinder all das, was sie lernen und erleben/erschmecken auch nach Hause bringen und so auch bei den Er-

wachsenen ein neues Bewusstsein für Lebensmittel hervorrufen.

Auf welche Probleme sind sie bei Ihrer Arbeit gestoßen?

Mittlerweile gibt es keine Probleme mehr, sogar das Landwirtschaftsministerium sucht die Zusammenarbeit mit Slow Food. Vor einigen Jahren sind wir jedoch noch belächelt worden. Wenn wir Veranstaltungen abgehalten haben, bei denen heimische Spitzenprodukte nicht nur vorgestellt, sondern auch verkostet wurden, sind wir von der Presse dafür kritisiert worden, als wollten wir uns nur mit Delikatessen voll schlagen.

Was will Slow Food auf überregionaler Ebene erreichen?

Wir möchten gerade einen Gesetzesvorschlag einbringen, nach dem alle Gerichte auf Speisekarten, die nicht frisch zubereitet werden (2er Menü: Maggie Nudelsuppe, paniertes Fertigdorsch mit Fertiggartoffelsalat und als Dessert Mohr im Hemd) als solche gekennzeichnet werden müssen! Damit macht man sich sicher nicht nur Freunde, aber in Zeiten, in denen Lebensmittelallergien bzw. Allergien gegen verschiedene Konservierungsstoffe u.ä. immer häufiger werden, ist das absolut notwendig.

Und EU weit?

Es gibt im Lebensmittelbereich sehr viele Gesetze oder Gesetzesvorschläge, bzgl. Hygienevorschriften, bei denen sicher auch Großkonzerne ihre Finger im

Spiel haben und es dadurch kleinen Produzenten, die erstklassige Produkte in kleinen Mengen herstellen, fast unmöglich machen, am Markt zu bestehen. Hier versuchen wir ein Bewusstsein – und dadurch auch eine gesetzliche Basis – zu schaffen, die es diesen kleinen Betrieben weiterhin ermöglicht, ihre Produkte herzustellen und sie zu angemessenen Preisen verkaufen zu können.

Zu den angemessenen Preisen: Es wird häufig behauptet, dass gute Lebensmittel, die auch den Kriterien von Slow Food entsprechen, sehr teuer und deshalb für viele nicht finanzierbar sind.

Dem kann ich nicht zustimmen. Wir haben nur verlernt, richtig einzukaufen. Statt in kleinen – ausreichenden! – Mengen zu kaufen, kaufen wir lieber Produkte die mit „nimm 3 zahl 2“ beworben werden und werfen dann die Hälfte wieder weg.

Im Rahmen einer Kochwerkstätte für Väter in Karenz, habe ich einmal ausgerechnet, auf welchen Preis die Gerichte die wir zubereitet haben, für eine Familie kommen würden. Bei Krautfleckerl, für die ich nur die besten und teuersten Produkte verwendet habe, bin ich gerade mal auf 1,04 Euro für 4 Portionen gekommen. Das kann sich wirklich jeder leisten! Das Problem ist, dass wir zwar bereit sind für viele Markenprodukte von der Kleidung bis zum Motoröl Unsummen auszugeben, aber keinen Wert mehr auf Qualitätsware bei Lebensmitteln legen.

Ulrike Freitag



Foto: Bettina Mayer, Bearbeitung: Peter Silie

¹ Manfred Flieser ist freier Journalist, Gastronomiekritiker und Autor von Wein- und Reiseführern für bewusste Genießer.

vom geschmack der revolte

Oder: Ist ein linkes Selbstverständnis ein Widerspruch zu kulinarischen Genüssen?

Im Grunde, könnte mensch meinen, ist dieser Text hier unnötig, weil uns den Geschmack von Freiheit, Individualität und Selbstbestimmung ohnehin verschiedene Nahrungsmittel liefern. Die sind auch noch praktischerweise mit ihren eigenen knalligen Symbolen leicht erkenntlich gekennzeichnet, das Leben auf diese Weise zu genießen kann also nicht leichter sein. Wir haben die Wahl, willkommen am Markt der künstlich vermittelten Gefühle und Genüsse. Und viele von uns genießen es, manche bleiben hin und wieder mit einem schlechten Gewissen, aber vollem Bauch zurück. Wer das nicht will, kann sich auch verweigern, kommt aber an der einen oder anderen Form des Markts nicht vorbei. Üben wir revolutionäre Askese, fasten nach den neuesten uralten Weisheiten aus Tibet oder entfliehen wir aufs Land, rein in die Jurtensiedlungen und die Permakultur, dennoch können wir den schattenhaften dunklen Mächten, die hinter all dem stecken, nicht entkommen. Wahrscheinlich, weil diese düsteren Mächte so schattenhaft nicht sind... Genug der halbherzigen Versuche, den (unter anderen auch eigenen) Selbstgefälligkeiten und Vereinfachungen ein Bein zu stellen, kommen wir endlich zum Punkt.

Echter Kaviar für alle!

Der Konsum von Nahrung erfordert heutzutage auf weite Strecken ein gewisses Maß an Geld, und wie die Nahrung, die ein Mensch zu sich nehmen kann, beschaffen ist, hängt von der vorhandenen Menge des Geldes ab, die ihr oder ihm zu diesem Zweck zur Verfügung steht. So wird aus der Illusion des grenzenlosen freien Markts ein konkreter, enger bis weiter Rahmen, in dem wir uns kulinarisch bewegen. In der Tat, es ist schlicht und ergreifend so, dass die Frage nach gutem Essen, also qualitativ hochwertigen wie

einfallsreichen Gerichten, auch zu einer nach gerechter Verteilung wird. Selbstverständlich muss sich diese Frage nach den realen Gegebenheiten richten und kommt nicht an der Problematik vorbei, dass die Überschussgesellschaft genug Nahrungsmittel produziert, um eigentlich die ganze Welt auf Jahre zu ernähren, dies aber aus Gründen kapitalistischer Logik kaum in Betracht ziehen würde.

Wenn wir aber ehrlich sind, tangieren die dauernden Hunger- und Flüchtlingskatastrophen, etwa in Afrika, die reicheren Länder nur peripher. Um ein Klischee zu bedienen: Die Aussage „Hob eh was g’spendet.“ deutet oft an, was nicht alles zur Gewissensberuhigung getan wird, auf dass wir uns wieder unseren lokalen Problemen widmen können. Im Grunde geht es hier also darum, wie mensch Bewusstsein für eine gerechtere Verteilung von Nahrung fordern könnte. Also, wie erreichen wir die vollen Bäuche der EuropäerInnen und NordamerikanerInnen? (Um ein Klischee zu zerstören: Wussten Sie, dass der Prozentteil der Fettleibigen in Europa den der USA übersteigt? Wir tollen EuropäerInnen, die bio-bewussten ÖsterreicherInnen inkludiert, ernähren uns ja so gesund...)

Ich sehe einen Ansatz zur Lösung dieser Frage in einem radikalen Verlangen, die mir Fleischlos-Lebende möglichst nachsehen mögen: „San Daniele-Schinken für alle!“ Nein, nicht den Prosciutto-Aufschnitt einer Supermarktkette, wir wollen gleich die feinste, saftigste Variante, auch wenn sie nach einer weiteren Marke klingt. Unterschiede in der Qualität machen sich durchaus bemerkbar, aber warum müssen diese ein Privileg sein? Also, in diesem Sinne, wie wär’s mit „Weißer Trüffel für alle!“ Oder: „Echter Kaviar für alle!“

Auch wenn letzteres meines Erachtens nicht unbedingt sein muss – die alte Geschmackssache – lässt

sich daran meine kleine Forderung gut illustrieren. Warum müssen wir uns mit dem billigen Abklatsch begnügen, wenn wir uns eigentlich das „Original“ (Schlagwortalarm!) wünschen? Warum müssen wir uns mit billigem, chemisch aufgepepptem Essen, gespritztem Gemüse und Obst zufrieden geben? Weil Bioläden einfach zu teuer für den regulären Besuch von Normalsterblichen sind, könnte mensch überspitzt meinen. Weil auf Bauernmärkten kaum gekennzeichnet ist, ob ein Produkt biologisch angebaut wurde oder nicht. Im Übrigen sind die Öffnungszeiten dieser Märkte abermals eine Art Privileg. Um dort gut und/oder günstig einkaufen zu können, muss mensch die Zeit dazu haben, zur richtigen Zeit am richtigen Ort zu sein. Gehaltvolle Ernährung ist nicht, wie uns Reality-Serien lehren, reine Einstellungssache, sondern auch die Frage, ob mensch es sich leisten kann. Kann ich es mir leisten, zum Bioladen zu gehen, habe ich die Zeit, den vormittäglichen Bauernmarkt zu besuchen? Wieviel einfacher hat mensch es da mit der Supermarktkette um die Ecke. Schön, dass es dort zwei bis drei Unterarten von Parmesan gibt, so kann ich mich zwischen einer billigeren und einer teureren entscheiden! Verglichen mit der globalen Peripherie, egal wo sie sich befindet, oder mit der Vergangenheit, geht es uns gut.

Überfluss für alle!

Apropos Vergangenheit: Gerade die Geschichte zeigt immer wieder, dass sich viele Aufstände, die von unten kamen und von oben niedergeschlagen wurden, um ein Thema drehten: Essen! Das geschah in den Städten ebenso wie zu Land und zur See, auf unterschiedlichsten Ebenen, vom österreichischen Alpenmythos des Wilderers hin zu geradezu interna-

tionalen Aufständen wegen der Brotpreise und meuternden Seeleuten. Gerade das macht deutlich, dass diese Kämpfe um Nahrung auch eine qualitative Seite hatten, wenn es darum ging, dass die Bediensteten/ArbeiterInnen/Seeleute zumeist schlechter gepflegt waren als ihre Vorgesetzten. So erwähnt Karl Marx im „Kapital“ jene Londoner Bäcker, die den Brotpreis nicht nur durch gnadenlose Ausbeutung ihrer Angestellten sondern auch durch Beimengung weniger essbarer und weniger appetitlicher Zutaten senken konnten. Doch im Grunde stehen wir am Ende einer langen Reihe von Verteilungskämpfen relativ gut da, ist uns das eigentlich genug? Reicht es aus, einfach das Bewusstsein für biologisch hergestellte oder regionale Produkte zu fördern? Mitnichten, würde ich meinen, denn satt allein genügt nicht. Der Grossteil der Menschheit hat lange genug Dreck gefressen, jetzt wird es Zeit, dass sich auch die feinsten Speisekammern allen öffnen und ihnen zur Verfügung stehen. Das ist jetzt ein allein eurozentrischer Standpunkt, den wir damit erweitern, dass der Großteil der Menschheit noch immer Dreck fressen darf und, wenn die Schere zwischen Arm und Reich weiter auseinander geht, auch weiterhin wird. Dem gegenüber sollte mensch tatsächlich für eine Öffnung dieser letzten Schranken eintreten, die einen kleinen haarfeinen Unterschied ausmachen.

Seit langer Zeit sind wir in der ersten (oder westlichen) Welt mit einem reichhaltigen Angebot gesegnet, das sich die meisten früher nicht haben träumen lassen. Eine kleine Korrektur hier: Utopien von Überfluss und Müßiggang für alle hat es schon immer gegeben, sie wurden mal das Paradies, mal Schlaraffenland genannt, bevor sie sich zu einer politischen Forderung entwickelten. Doch wenn mensch genauer hinblickt,

sollten wir nicht übersehen, dass es ein Ungleichgewicht in der Verteilung von Nahrungsmittel auf allen Ebenen gibt. Wir haben uns zu lange auf unseren eigenen (metaphorischen) Fettpolstern, entstanden im Überfluss, und dem guten Gewissen, entstanden aus dem eigenen revolutionären Habitus oder aus einer Spende an eine Hilfsorganisation, ausgeruht. Es gilt die Trägheit abzuschütteln und den Kampf auch

mit vollem Magen fortzusetzen, möchte mensch abschließend meinen. Wir brauchen keinen qualitativen Wettbewerb zwischen den ErzeugerInnen von Nahrungsmitteln, sondern schlicht ein System, wo jedeR zu gleichen Teilen aus einem vollen Topf schöpfen kann.

Mahlzeit!

Markus Mogg



Fotos: Bettina Mayer

Objekte gestaltet von Aktionskünstler Manfred Knechtl anlässlich einer Live-Performance im Rahmen der Veranstaltung „fest der flüsse“ in Graz am 3. Juli 2006

man isst, was man ist, nicht: man ist, was man isst!

Dank der miss(ß)glücktesten aller miss(ß)glückbaren Rechtschreibreformen, die die einzigartige Ästhetik des „scharfen s (ß)“ in der deutschen Schriftgraphik zwar nicht vollständig, aber in bedrohlichem Ausmaß in ein redundantes Doppel-s (ss), bisweilen gar in ein medusenhauptanaloges Drillings-s (sss) mutieren lässt, ist nun wohl auch dem Dümmersten (dank eines erleuchteten „Geistesblitzes“ eines „Werbeslogan-Produktions-(Un)Menschen“) klar, dass einem das Essen (Fressen und/oder Kulinarium) im wahrsten Sinne des Wortes in „Fleisch und Blut“ übergeht und dass sich unser „Sein“ aus dem ableitet, was wir in unseren Eingeweiden peristaltisch dem Ausscheidungsmechanismus zuführen.

Strictu sensu würde es bedeuten, dass wir Schweine sind, wenn wir im Eiltempo zwangsgefütterte Schweine, die im Eiltempo zu ausblutenden, kopfüberhängenden Schweinehälften, motorsägenzerteilt und in Kleinfamilienportionen vakuumverpackt, tiefgekühlt und mit Ablaufdatum versehen, wieder aufgetaut

und gewürzt (mit Schweinebratengewürzen), erhitzt, geschmort, gebraten, gekrustet und in verdaubare Häppchen tranchiert, durch unseren Östrophagus in das pulsierende Gastrium schlingen, in dem es durch Salzsäure zersetzt und aufgelöst wird. Aber natürlich sind wir trotzdem – zumindest rein äußerlich („innerlich“ mag dies schon anders aussehen!) – deshalb keine Schweine (wir sind ja auch keine Butterbrote oder Salate!)– oder? Und obwohl dieser Slogan streng logisch offensichtlich widersprüchlich bis sinnlos ist, scheint er auf einer anderen Ebene gleichsam den Nagel auf den berühmt-berüchtigten „Kopf“ zu treffen – also irgendwie sind wir doch Schweine, wenn wir Schweinefleisch essen und der Verdacht liegt nahe, dass dies tatsächlich die geheime, unausgesprochene, suggestiv-erkenntnisreiche „Botschaft“ sein soll. Und obwohl diese Botschaft im Grunde eine bodenlose Frechheit und Beleidigung ist, scheint der Großteil der Bevölkerung dem zuzustimmen (zumindest hat der Autor bislang noch nichts von einer bei Gericht eingebrachten Klage wegen möglicher Ehrenbeleidigung oder Rufschädigung gehört!), so manche/r ändert gar eingefleischte Ess- und Verdauungsgewohnheiten aufgrund des durch diese Beleidigung hervorgerufenen „schlechten“ Ess-Gewissens, das nunmehr auch tatsächlich mit dem übereinstimmt, was unsere zivilisatorisch-kulturelle Gewohnheit ist – nämlich schlechtes Essen auch noch schlecht, d.h. ohne jede Esskultur, zu essen bzw. in uns hineinzuwürgen – der Mensch ist eben ein Allesfresser und er „frisst“ nicht nur alles hinsichtlich der Verschiedenheit sondern auch hinsichtlich Quantität und Qualität, wobei die fehlende Qualität offensichtlich durch die verschlungene Quantität kompensiert werden soll. Die Folgewirkungen der zivilisatorischen Errungenschaft, angeblich Essbares im Übermaß erzeugen

zu können, machte aus dem Allesfresser auch einen Immerfresser.

Historisch gesehen war reichliches und gutes Essen immer an eine Kulthandlung gebunden, d.h. an einen religiösen Mehrwert – Ess-Kultur bedeutete ursprünglich vor allem einen Ess-Kult, ein Essen als Zeremonie einer sakralen Handlung und nicht nur ein stumpfsinniges Vollstopfen einer Körperöffnung. Quantität wie Qualität des Essens hatten eine über sich selbst hinausweisende Funktion und Wertigkeit, die dem Wohlstand geopfert wurde und dessen Preis nunmehr die Perversion ist, dass Krankheiten nicht mehr aufgrund eines Mangels entstehen sondern eben aus Überfluss an sog. Nahrung. Der Mensch mästet sich wie seine Schweine, die er zur Eigenmästung benötigt und erkrankt an stickstoffgemästetem, aufgedunsem Fleisch und Gemüse, bald schon an tierischen und pflanzlichen Gen-Mutationen, die vielleicht auch ihn selbst mutieren lassen. Während die gemästeten, todkranken Wohlstandsturboschweine bzw. die düngerverseuchten Pflanzen und Obstmetastasen durch den menschlichen Verzehr entsorgt werden und somit keine Heilungskosten an ihnen selbst verursachen, lassen die obszönen Wohlstandskörper die Kosten für alle möglichen Fresskrankheiten in die Höhe schnellen. Mit der Erfindung von so genannten Gesundheits- und Ernährungswissenschaften einschließlich der mitgelieferten Ernährungsberatung (-therapie) antwortet man auf die gesellschaftlich inszenierte Dummheit der Menschen, nicht einmal mehr essen bzw. die angebotenen Nahrungsmittel gefahrlos verspeisen zu können. Was offensichtlich ist, nämlich dass die Menschen zunehmend keinen Geschmack mehr haben, d.h. an einer Degeneration der Geschmacksempfindung leiden und deshalb den standardisierten Essensbrei, der nach nichts mehr

schmeckt, gar nicht mehr als einen eben nach nichts schmeckenden schmecken können, wird in jüngster Zeit sogar als wissenschaftliches Forschungsergebnis zum Besten gegeben. Wenn er sich schon krank frisst, so soll er es wenigstens nicht auch noch schmecken (denn immerhin könnte dies die bestehende Mast-Industrie in Schwierigkeiten bringen)!

Nach dem Verlust des kultischen Wertes des Essens ging auch die Ess-Kultur, die Kunst der Nahrungsmittelproduktion und -verwertung (die Kochkunst!) verloren, gefolgt von der Degeneration der Geschmacksempfindung und begleitet von der Degeneration und Erkrankung der menschlichen Körper durch das Essen – damit isst der Mensch auch das, was er selbst ist, in dem Sinne nämlich, dass der Mensch das einzige Lebewesen ist, das sich auch seine Nahrungsmittel, sein Essen, selbst produziert – und mästet er bereits seine Nahrungsmittel „wie ein Schwein“, wird er auch so sein – eben „wie ein Schwein“.

Erwin Fiala

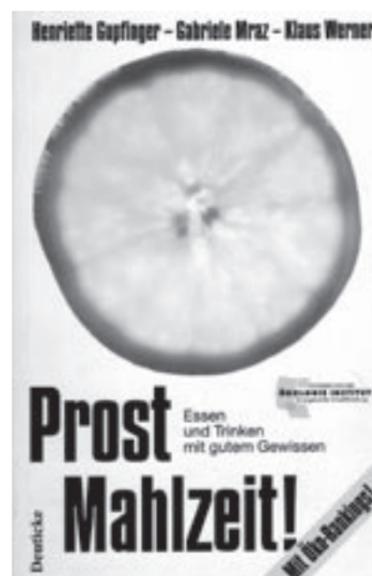
prost mahlzeit!

Eine Rezension

Das handliche, übersichtliche Bändchen hat auch einige Jahre nach seiner Ersterscheinung nichts an Aktualität verloren. Bereits der pointiert mehrdeutige Titel weist auf die oft immer noch nicht bewussten oder bewusst verdrängten/verschwiegenen Sauerereien hin, die sowohl bei der Produktion unserer „Lebens“mittel verbraucht als auch als deren Inhaltsstoffe letztlich an den KonsumentInnen verfüttert werden. Gleichzeitig scheint der Dschungel aus Berichten, Kennzeichnungen, Werbung und Angeboten immer unüberschaubarer zu werden – und genau hier setzen die AutorInnen Henriette Gupfinger, Gabriele Mraz und Klaus Werner an. Herausgegeben vom Österreichischen Ökologie Institut bietet „Prost Mahlzeit!“ einen sämtliche entscheidende Aspekte umfassenden Leitfaden, der sowohl fundierte Fakten zu den Hintergründen der weltweiten Nahrungsmittelproduktion als auch verständliche und objektive Informationen zu Inhaltsstoffen und Nahrungsmittelkennzeichnung, sprich Gütesiegeln u.ä. liefert. Text und Abbildungen korrespondieren mit Fußnotenverweisen auf weiterführende Internet-Adressen, der Service-Teil bietet konkrete Nachschlage-Möglichkeiten zu diversen AnbieterInnen und regionalen ProduzentInnen.

Äußerst erfreulich vor allem die unideologische Herangehensweise an die Thematik, die journalistische Faktenorientierung und deren praktische Brauchbarkeit (im besten Sinn!) weil verständlich und übersichtlich vermittelt! Das Buch schafft tatsächlich den Spagat Hintergründe aufzudecken und gleichzeitig realistische Alternativen für KonsumentInnen zu liefern.

Evelyn Schalk



*Prost Mahlzeit!
Essen und Trinken mit gutem Gewissen
Henriette Gupfinger, Gabriele Mraz, Klaus Werner
Österreichisches Ökologie Institut für angewandte Umweltforschung
Wien, München: Deuticke-Verlag 2000
EUR 14,90 -*

we feed the world

***Vom politisch-gesellschaftlichen Unwillen
Hunger & Armut zu bekämpfen.***

Tag für Tag wird in Wien gleich viel Brot entsorgt, wie Graz verbraucht, so eine Aussage aus dem Film *We Feed The World*.

Eine Realität: Zu essen gibt es weltweit ausreichend. Nur die Verteilung von Nahrungsmittel und Gütern, Landbesitz sowie allgemeinem Reichtum ist völlig asymmetrisch. Ein geringer Prozentsatz von Menschen (und dieser findet sich zumeist in der so genannten westlichen Welt) produziert ertragreich Lebensmittel (und andere Güter), überflutet die (Welt-)Märkte, zerstört durch den Einsatz von u.a. fremden Tierarten, wie zum Beispiel im Viktoria See in Ostafrika geschehen, Regionen nachhaltig (Darwin's Nightmare) und lässt keine anderen Strukturen (mehr) zu.

Tomaten werden wiederum in gigantischen Gewächshäusern in Spanien und anderen Ländern mit Chemie in kürzester Zeit hoch gezüchtet und dann mit aber tausenden Lastwägen, die eine Schleife aus Lärm und Schmutz nach sich ziehen, in Länder aller Welt verschickt. Wie Tonnen von Tomaten werden auch verschiedenste weitere Gemüsesorten, Obst, Fleisch oder Milchprodukte auf gleichen Wegen transportiert. Und das jeden Tag aufs Neue. Millionen von Kilometern. Zu Dumpingpreisen/ -löhnen für die ArbeiterInnen. Damit wir dann jeden Morgen unser Joghurt, die Erdbeere/ Kiwi etc. zu jeder Jahreszeit auf dem Frühstückstisch vorfinden können.

Durch Spenden von der Schuld freikaufen.

Diese Beispiel-Tomate aus Europa bewegt sich auch auf einfachen Bauernmärkten in verschiedenen afrikanischen Ländern. Auch dort verdrängt sie ihre Schwestern, da sie auch hier viel billiger angeboten

werden kann als ihre vor Ort produzierten Gemüsekolleginnen.

Den Leuten, die Tomaten anbau(t)en wird wieder eine Möglichkeit genommen. Die Folge: Verarmung und Abhängigkeit von europäischen/ nordamerikanischen Ländern. Ein Armutsbild wird in den Medien gezeichnet. Menschen in Afrika verhungern – also spenden *wir* ein bisschen Geld und kaufen *uns* von der Schuld frei. Nach Europa und Nordamerika sollen jene Menschen, die vor der Wirtschaftsmisere aus ihren Ländern flüchten wollen, aber nicht kommen. Da werden „Schengen-Zäune“ an den Außengrenzen der EU und Internierungslager in Nordafrika mit EU-Geldern errichtet. Armut und Bettelei soll möglichst unsichtbar am anderen Ende der Welt weiter existieren.

Ein Kind, das an Hunger stirbt, wird ermordet.

„Alle fünf Sekunden verhungert ein Kind unter zehn Jahren. Ein Kind, das an Hunger stirbt, wird ermordet“. (Jean Ziegler, UN-Sonderberichterstatter für das Menschenrecht auf Nahrung im Film *We Feed The World*).

Was sind das für Wirtschafts- und Politiksysteme, die solche Zustände gewähren lassen? Der Weltmarktpreis und ein freier Warenverkehr stehen im Zentrum des Begehrens der Länder der so genannten ersten Welt. Seit 1948 ist das Recht auf ausreichende Nahrung als grundlegendes Menschenrecht festgeschrieben und wird ab diesem Zeitpunkt von der internationalen Staatengemeinschaft auch immer wieder durch Absichtserklärungen bestätigt. Der politische Wille ist ein wesentliches Problem: Kapitalistische Interessen werden vor soziale und ökologische Notwendigkeiten gestellt.

Ein Aufbrechen zu Alternativen wäre möglich.

Hungerbekämpfung und Wirtschaft würden nicht einmal in Widerspruch stehen, denn Hunger macht krank und unproduktiv. Eines ist jedoch auch klar: Bei einer radikalen Hungerbekämpfung weltweit müsst(en) Ressourcen, Subventionen (wie z.B. die für Landwirtschaft), Land- und Güterverteilung kräftig umgeschichtet werden. So ein Versuch ist menschliche Pflicht, ansonsten versagt eine Gesellschaft nach

der anderen. Ein Aufbrechen zu Alternativen wäre jedoch jeder Zeit möglich, wenn der politische Wille unter den Menschen Platz greift...

Mehr Infos unter: <http://www.we-feed-the-word.at>

Weitere Filmtipps: *Darwin's Nightmare,*
Super Size Me

Gerald Kuhn



Foto: Bettina Mayer, Bearbeitung: Peter Sille



Nächster Kunde



Herausgeberin und Chefredakteurin

Evelyn Schalk

Redaktion

Ulrike Freitag
Gerald Kuhn (Redaktionsassistent)

AutorInnen

Ines Aftenberger, Martina Eberharter,
Erwin Fiala, Mike Markart,
Markus Mogg

Fotos

Bettina Mayer, Ulrike Freitag

Gestaltung

Andreas Brandstätter

Verleger und Herausgeber: „ausreißer“- Grazer Wandzeitung.
Verein zur Förderung von Medienvielfalt und freier Berichterstattung

Kontakt: „ausreißer“ - Grazer Wandzeitung, c/o Forum Stadtpark 1, 8010 Graz, Tel.: 0316/ 82 77 34 DW 26
ausreisser@gmx.at, Bürozeiten: Di, Do 11-16 Uhr (Gerald Kuhn)
außerhalb der Bürozeiten: Evelyn Schalk: Tel.: 0676/300 93 63, schalke@stud.uni-graz.at

Internet: Die vergangenen Ausgaben sind unter <http://kig.mur.at> online abrufbar!

Standorte: Forum Stadtpark, KiG! - Kultur in Graz, das andere Theater, Geidorfkinio, Mediathek, Spektral, Galerie Remixx, Fassade Kirche St. Andrä, Schauspielhaus, Uni-Hauptbibliothek (Foyer), Bibliothek der Pädak Hasnerplatz, Fassade BAN -Sozialökonomischer Betrieb, Hauptplatz Mureck (JUZ), Theaterzentrum Deutschlandsberg

Thema der nächsten Ausgabe: „Politik und Gesellschaft“

Der „ausreißer“ ist ein offenes Medium, die Zusendung von Beiträgen somit herzlich erwünscht, die Publikationsauswahl liegt bei der Redaktion, es erfolgt keine Retournierung der eingesandten Beiträge.

Da der „ausreißer“ auf Anzeigenschaltung verzichtet um tatsächlich unabhängig publizieren zu können, ist eure Unterstützung besonders wichtig: Kontonummer: 52688145201, BA/CA, BLZ 12000

© Die Rechte verbleiben bei den AutorInnen