

Schilda „Lebensmittel“

Billig oder gut?

Über die Bürger von Schilda wurde wegen ihrer „Schildbürger-Streiche“ gespottet, etwa, wenn sie versuchten Licht in Säcken in ein fensterloses Haus zu bringen. Vergangenheit? Nein, Ähnliches passiert immer noch, zum Beispiel bei Lebensmitteln:

„Wir lieben Lebensmittel!“ wirbt ein Anbieter in seinen Läden. Hugo von Hofmannsthal schreibt in seinem „Buch der Freunde“, dass nur die Liebe einen anderen Menschen in seiner ganzen Vielfalt und Widersprüchlichkeit erträgt. So scheint es auch hier zu sein, dass man die Lebensmittel zwar liebt, aber keine Ahnung von ihnen hat.

Fast alles wird im Kühllaster den Läden geliefert, ohne zu berücksichtigen, dass nicht alle Lebensmittel den Temperaturwechsel oder die Kühlung vertragen. Seit Jahren bekommt man dort keine guten Zwiebeln mehr, denn die Zwiebel braucht eine trockene Lagerung. Wird sie nicht trocken genug gelagert, schimmelt sie, oder fängt an zu treiben. Selbst wenn man die Zwiebeln gründlich besieht und fühlt, ob sie noch fest sind, kann es passieren, dass man sie aufschneidet und unter der makellosen Schale Fäulnis oder Schimmel findet. Andere Zwiebeln treiben



aus. Kommt die Zwiebel per Kühllaster, dann signalisiert ihr die Kälte „Winter“. Wird es dann wieder wärmer, signalisiert ihr das „Frühling“ und sie beginnt zu treiben. Oder aber an den gekühlten Zwiebelschalen setzt sich Kondenswasser ab, sobald sie wieder ins Warme kommt.

Ähnliches geschieht mit Toast, der per Kühllaster geliefert wird. Durch Abkühlung und wieder Erwärmen kondensiert an der Folie der Verpackung Feuchtigkeit und führt dort zu Schimmel, lange bevor das Haltbarkeitsdatum erreicht ist. Das ist den Mitarbeitern einer Biokette bekannt und sie haben das auch den Vorgesetzten gemeldet, aber die Ware kommt heute noch per Kühllaster und ist manchmal durch den Temperaturwechsel feucht, ja sogar nass.

Ähnlich ist es mit Tomaten, die keine kühle Lagerung vertragen. Trotzdem werden auch sie mit dem Kühllaster angeliefert. Wenn der Kunde eiskalte Tomaten im Regal findet, weiß er, dass er diese Tomaten besser liegen lässt, weil die sonst rasch verderben. Normalerweise kann man Tomaten im Dunkeln bei Raumtemperatur noch nachreifen lassen oder mehrere Tage aufheben. Neuerdings bekommt man Tomaten, die erstaunlich lange schnittfest bleiben. Ob da alles mit rechten Dingen zugeht?

Bei Äpfeln hat man bei der Züchtung der neueren Sorten nicht aufgepasst, so dass heute viel mehr Menschen allergisch auf Äpfel reagieren, als bei den alten Sorten. Wenn dann noch Bio-Äpfel aus Argentinien angeboten werden, obwohl es Streuobstwiesen in Sichtweite gibt, weiß man, dass die angebliche Liebe zu den Lebensmitteln mit Unverständnis gekoppelt ist. Von einst

über 2300 Apfelsorten, die noch 1880 in Preussen angebaut wurden, gibt es in Deutschland noch 1500, von denen 60 wirtschaftlich eine Rolle spielen. Im Gartencenter bekommt man vielleicht noch 30-40 Sorten als Bäumchen und im Laden selten mehr als eine Handvoll. Das ist der traurige Rest von weltweit über 20 000 bekannten Sorten.

Auch bei den Kartoffeln kann das mit der Liebe nicht mehr so weit her sein. Seit über einem Jahr werden meist keine Sorten mehr angegeben, sondern nur noch „mehlig, vorwiegend festkochend, oder festkochend“. Offenbar soll der Kunde nicht mehr erfahren, welche Sorte ihm da vorgesetzt wird, geschweige denn entscheiden können, was er kauft. Es gab mal einen Aufstand der Verbraucher als eine beliebte Sorte verschwinden sollte. Vielleicht will man das vermeiden, indem man die Verbraucher gleich im Unklaren lässt, was sie da kaufen (müssen)?

Bei Getreide hat man den Glutengehalt erhöht, oder einen höheren Gehalt in Kauf genommen, was immer mehr Menschen eine Gluten-Unverträglichkeit beschert.

Dass die Produktion von Fleisch seit Jahren erhebliche Mängel aufweist, ist in der Fachwelt bekannt. 70 % der Schlachtschweine haben von Ammoniak im Stall ausgelöste Lungenschäden, die aber im Schlachthof wegen des hohen Tempos zum Teil gar nicht erkannt werden. Dass der Tierschutz schon lange auf der Strecke blieb, ist nicht neu. Die Schließung kleiner Schlachthöfe – oft angeblich wegen strengerer Vorgaben (oder hat da die Lobby der Großbetriebe ihre kleineren Konkurrenten ausgetrickst?) – führte zu längeren Transporten der Tiere, also mehr Stress und damit schlechterer Fleischqualität. Die früher übliche Schlachtung auf dem Hof des Erzeugers ist heute angeblich zu teuer. Dass viele Bauern ihr Vieh nicht mehr mit Futter vom Feld ernähren, sondern mit Soja, wofür in Südamerika Regenwald gerodet wird, passt ins Bild.

Schon beim bleichen wässrigen Schweinefleisch behaupteten die Züchter, dass es der Kunde so verlange. Wenn man Ahnungslose über Forschung und Produkte entscheiden lässt, ist das verantwortungslos. Wer hat denn den Verbrauchern mittels Werbung vorgemacht, dass es erstklassiges Fleisch zu Dumpingpreisen geben könne? Wer hat denn so getan, als ob die Fleischproduktion einwandfrei sei, obwohl genügend Leute (Bauern, Tierärzte, Forscher, Lebensmittelfirmen) wussten, dass das nicht stimmt und, dass bei Tausenden von Schlachtungen am Tag kaum Sorgfalt möglich ist, geschweige denn anständige Arbeitsbedingungen.

Wenn alles Unerfreuliche (z.B. Küken-schreddern) dem Kunden verheimlicht wird, damit die Geschäfte besser laufen, und die Umwelt unter die Räder kommt durch unnötige Transporte, aber auch Spezialisierung statt Kreislaufwirtschaft, dann muss man davon ausgehen, dass das ganz ähnlich wie in der Automobilindustrie, dass das Absicht ist und mit einer gewissen kriminellen Energie verbunden.

Aber die Politik reagierte auf die Kritik der Verbraucher, die sich seit Jahren am deutlichsten beim Bevorzugen von Bioprodukten zeigte, was ein einziges Misstrauensvotum gegenüber der herkömmlichen Landwirtschaft ist, mit Beschwichtigungen und der Behauptung, dass die ordnungsgemäße Landwirtschaft keine Probleme schaffe. Sonderbar, dass dennoch die Nitratwerte im Grundwasser seit Jahren vielerorts zu hoch sind, so dass die EU Deutschland vor Gericht zitierte, weil die Politik diesen Missstand nicht abzustellen willens war. Die Politik unternahm auch nichts gegen das Höfesterben oder um Bauern angemessene Einkommen zu sichern, sondern ließ Dumpingpreise bei Lebensmitteln zu, die zwangsläufig zu Lasten der Qualität gehen mussten. Schilda lässt grüßen!