

## **Erntedankfest 2019**

**Längst hat das Erntedankfest seine Aufrichtigkeit verloren. Kein Wunder: Auf der einen Seite der überreich gedeckten Tafel sitzen die, die Nahrungsmittel vor allem als hippe Wellnessprodukte betrachten. Auf der anderen jene, für die Essen vor allem eins sein muss: Billig – egal, unter welchen Umständen es produziert wird/wurde. Wofür also soll man eigentlich dankbar sein?**

**Inge und Oliver Wolters (Namen sind frei erfunden) wollen vor allem eines: Ihre Sache gut machen. In ihrer Landschlachtereierie bekommt man Schinken und Schnitzel und Dauerwurst. Und alles, was man sonst noch beim Fleischer kaufen kann. Die Schafe und Schweine dafür halten die Wolters selbst, die Rinder kommen aus der Nachbarschaft.**

**Oliver Wolters kennt nicht nur den Bauern, der ihm den Bullen bringt. Er kennt auch den Bullen. Er spricht mit ihm. Er legt ihm die Hand auf die Schnauze. Und er löst das Bolzenschussgerät erst aus, wenn das Tier vollkommen ruhig ist. Oliver Wolters tut das auch, weil dann kein Adrenalin im Körper des Bullen steckt und das Fleisch besser schmeckt. Aber er tut es ebenso, weil er möchte, dass der Bulle keine Angst hat.**

**Wurst und Fleisch stellen die Wolters mit so wenig Zusatzstoffen wie möglich her. „Klasse statt Masse“, haben sie auf ihre Internetseite geschrieben. Und wenn Inge Wolters in einem der Verkaufswagen des Familienbetriebs fast jeden Tag der Woche von 6:30 Uhr an auf irgendeinem Wochenmarkt in der Region Lübeck steht, dann bekommt jeder Kunde außer seiner Tüte noch ein Lächeln mit, sie mag müde sein oder genervt, egal. Sie tut das auch, weil Kunden, die man anlächelt, bessere Kunden sind. Aber sie tut es ebenso, weil sie findet, dass man Menschen gut behandeln sollte.**

**Man behandelt Menschen gut, wenn man ihnen gutes Essen gibt. Und Menschen behandeln sich selbst gut, wenn sie gutes Essen essen.**

**Anfang Oktober eines jeden Jahres feiern die christlichen Kirchen das Erntedankfest, mancherorts auch schon im September – nicht überall wird die Ernte zur gleichen Zeit eingebracht. Der Dank gilt für jede Form von Nahrungsmittel. Die Frage ist nur, ob wir für alles, was wir verspeisen, tatsächlich dankbar sein können.**

**Erntedank ist nicht erst von den Christen eingeführt worden. Schon die Kulturvölker der Antike brachten ihren Göttern nach der Ernte Opfer dar. Die alten Germanen ließen für Sleipnir, das Pferd des Gottes Odin, etwas Korn auf dem Feld stehen, und aus den letzten Garben flochten die Frauen einen Erntekranz. Die Juden feiern das Fest „Sukkot“ im Herbst, für das sie eine Hütte mit Ernteerzeugnissen schmücken. Die Feier, mit der die Moslems das Ende des Ramadan begehen, ähnelt einem Erntefest.**

**Die Ernährungslage in der westlichen Welt ist heute paradiesisch. Allerdings zerfällt die Kundschaft der Lebensmittelbranche mittlerweile in – sehr grob unterteilt – zwei Fraktionen. Auf der einen Seite gibt es die, für die Ernährung nicht Zufuhr von Energie ist, sondern eine Haltung. Sie essen „Superfood“ (Chia, Quinoa etc.), wie andere Leute Mercedes, BMW oder Audi fahren, und sie erhoffen sich davon auch dasselbe: dass sie schöner und zufriedener werden. Wer auf sich hält, isst Bulgur statt Reis und Gemüse statt Fleisch, aber nicht etwa gewöhnliche Paprika (von heimischem Gemüse ganz zu schweigen), sondern Jalapenos. Vegetarisch, vegan, Vollwert: Essen ist ein Mittel geworden, sich selbst zu definieren.**

**Auf der anderen Seite boomt nach wie vor der Geiz-ist-geil-Trend. Und der betrifft immer noch die Mehrheit der Deutschen. Alles muss billig sein. So billig, dass man sich fragen darf, wie davon noch irgendein Erzeuger leben können soll. Joghurt für 27 Cent. Zweieinhalb Kilogramm Kartoffeln für 1,49 Euro. Hähnchenflügel, abgepackt, für 2,99 Euro pro Kilo (alles Angebote aus einem aktuellen Prospekt).**

**Möchten die Kunden, die das kaufen, wissen, wie die Hähnchen, von denen diese Flügel stammen, gelebt haben? Der Wunsch der Konsumenten nach magerem und billigem Geflügelfleisch führt in direkter Linie zu der Tatsache, dass in Deutschland jedes Jahr 45 Millionen männliche Eintagsküken, die keine Eier legen werden und sich nicht gut für die Mast eignen, geschreddert oder vergast werden. Weltweit sind es 2,5 Milliarden. Das sind fast sieben Millionen Küken pro Tag. Jeden. Einzelnen. Tag.**

**Schwer vorstellbar, dass irgendein Gott möchte, dass man sich bei ihm für so eine Ernte bedankt.**

**Essen wir doch gar nicht, diese Billig-Hähnchenflügel, sagt jetzt die Quinoa-Fraktion.**

**Das ist Schön. Aber Quinoa- oder Chia-Samen müssen aus Südamerika**

**oder Australien rangeschafft werden, und das ist genauso aberwitzig wie die Nachfrage der Verbraucher nach allen Sorten Obst zu jeder Jahreszeit, die zu widersinnigen Transportketten rund um den Globus geführt hat.**

**Die meisten Kunden machen sich – Ernährungstrends hin oder her – nicht die Mühe, genau nachzuschauen, was sie da essen. Wenn sie es täten, fänden sie Geschmacksverstärker, Farb- und Aroma- sowie Konservierungsstoffe ohne Ende – übrigens teilweise auch im Bio-Supermarkt. Stichprobe Salami: Elf Substanzen außer dem Fleisch sind aufgelistet, von Kalumiodat bis Natriumnitrat. Vier Gramm Nitrit bringen einen Menschen um.**

**Stichprobe Nussnugatcreme: 57% Zucker. Da freut sich der Zahnarzt. Stichprobe Grillkäse: Er enthält als Verdickungsmittel Methylzellulose, lebensmittelrechtlich zugelassen und nicht giftig. Aber Methylzellulose ist der Hauptbestandteil von Tapetenkleister. In der Schöpfung war bestimmt nicht vorgesehen, dass wir Tapetenkleister essen.  
-Alle Daten sind der Rentnerbravo (Apothekenjournal) aus Dezember 2018 entnommen-**

**Und da ist noch gar nicht aufgelistet, was zuvor manch ein Landwirt seinen Feldfrüchten hat angedeihen lassen. Getreide wird beispielsweise gern mit Wirkstoffen namens Prothioconazol (gegen Pilz) oder Tribenuronmethyl (gegen Unkraut) oder Ethephon (beeinflusst das Längenwachstum von Getreide) behandelt. Das ist genau das, wonach es klingt: GIFT.**

**Warum tun die Hersteller Zusatzstoffe ins Essen? Weil man das Riesenangebot, das wir wünschen, nicht hinbekommt, wenn man nur Frisches ins Regal stellt. Was nicht frisch ist, schmeckt aber nicht mehr so toll. Also wird nachgeholfen.**

**In vielen Fertiggerichten ist beispielsweise Fruktose enthalten, Fruchtzucker. Der Körper braucht Fruktose. Doch wenn er zu viel bekommt, stellt er die Aufnahme komplett ein. Das wiederum behindert die Ausschüttung des Glückshormons Serotonin. Was bedeutet: Fertiggerichte machen unglücklich.**

**Der amerikanische Autor Michael Pollan hat einen Ratgeber verfasst („64 Grundregeln Essen“, er kostet weniger als zwei Packungen Hähnchenflügel), in dem er ein paar einfache Leitlinien für gesundes Essen zusammengetragen hat. Beispielsweise soll man nichts zu sich nehmen, was die eigene Großmutter nicht als Essen anerkannt hätte. Und nichts, was**

**mehr als fünf Zusatzstoffe enthält. Und nichts, was Zutaten enthält, die ein Drittklässler nicht aussprechen kann.**

**Eine Regel lautet: „Kaufen wir mehr auf dem Wochenmarkt und weniger im Supermarkt.“ Kaufen wir also beispielsweise bei Inge Wolters. Oliver Wolters tut auch Nitrit in die Wurst. Wegen der Rotfärbung und für etwas mehr Haltbarkeit. Bioschlachtereien tun gar kein Nitrit, sagt er, wäre ja schön, aber nicht in ausreichendem Maß zu verkaufen, weil teurer. Dafür nimmt er nur ein Minimum, das sich rasch abbaut, und den ganzen anderen Kram, von Dextrose über Natriumascorbat bis Glutamat, lässt er ganz weg. Und er streicht den Tieren über die Schnauze.**

**Das Lächeln von Inge Wolters kriegt man dann gratis dazu. Und man kann dankbar sein. Ihr. Oder Gott. Oder sich selbst.**