

Zeitschrift: Saiten : Ostschweizer Kulturmagazin
Herausgeber: Verein Saiten
Band: 7 (2000)
Heft: 73

Artikel: Geschmacklos : über Geschmack lässt sich vielleicht bald nicht mehr streiten
Autor: Spirig, Karin
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-885380>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 30.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



:ABGESCHMACKT

GESCHMACKLOS

Über Geschmack lässt sich vielleicht bald nicht mehr streiten. Er scheint aus den Lebensmitteln zu verschwinden.

von Karin Spirig

Im Dorfladen Lienz (Rheintal) werden Ananas aus Südafrika und Milch vom Toni verkauft. Doch für viele liegt der Dorfladen vor der Haustüre so weit weg wie das Herkunftsland der Ananas. Sind wir definitiv aus dem Geschmack gekommen?

Misstrauisch nimmt der fünfjährige Nachbar einen kleinen Schluck vom leicht gezuckerten, frischen Quellwasser. «Wsssh, das ist sicher vergiftet», schreit er, steckt sich seinen Chupa Chups wieder in den Mund und rennt zu Mama, die ihn mit einer köstlichen Kinder-Milch-schnitte tröstet.

Nun, seine Nachbarn kann man sich nicht aussuchen, aber sein Essen, das gute, frische und natürliche Essen, das hier auf diesem Flecken Erde doch noch aus den besten Ursäften von Mutter Natur besteht. Das könnte man wenigstens meinen. Schau ich aus dem Fenster, sehe ich nichts als Feld, Wald und Wiese. Der Hühnervogel kreist über den wenigen Häusern, Kühe muhen und die ersten Knospen verkünden die Wiedergeburt. Aus dem Wasserhahn fliesst Quell-

wasser direkt aus dem «Haus»-Berg. Hier ist so wenig Verkehr, dass wir ausgelacht werden, wenn wir bei Behörden eine Beruhigung verlangen, und im Dorflädeli kann man auch schon mal ein paar Franken anschreiben lassen. Schön, nicht? Kürzlich warb ein Wohnungs-inserat für dieses kleine Kaff mit: «Hier ist die Welt noch in Ordnung.»

TANTE EMMA IST TOT

Ist sie's tatsächlich? Tante Emma ist längst tot, im Dorfladen sitzt ein Grossverteiler, der uns zwar keine Äpfel vom Bauer nebenan verkauft, dafür saftige Ananas aus Südafrika, Milch vom Toni, und die Schoggi-Meile vor der Kasse ist voll Haribo und Hippo. Aber auch sein Umsatz stimmt schon seit Jahren nicht mehr, nur dank einer kräftigen finanziellen Unterstützung der Rhode (Ortsgemeinde) läuft das Geschäft noch. Und das Ende scheint besiegelt: in zwei Jahren läuft der Vertrag zwischen Rhode und Grossverteiler aus, dann wird der Laden dicht gemacht. Zu teuer, heisst es oft bei der Kundschaft, sei der Laden, oder zu wenig Auswahl, oder ...

Klar, ein Supermarkt ist es nicht, auch kein Denner. Aber es ist ein Laden direkt vor der Haustür. Für viele liegt vor der Haustüre aber so weit weg wie das Herkunftsland der Ananas. «budget» liegt vielen

«Ist hier die Welt noch in Ordnung?»

Schneeglöckli in Lienz im Rheintal

Fotos: Andreas Fagetti



näher, in Buchs oder Altstätten zum Beispiel. Das Zeug hat zwar kaum Geschmack, aber es ist billig. Was wollen wir denn nun: Geschmacklosigkeit oder Billigware? Mehr Auswahl, Shopping-Erlebnis? Wer weiss das schon.

DIE SUPPE LÜGT

Wir haben uns verrannt. Jeder Säugling schreit, wenn er Muttermilch trinken muss, nachdem die Mutter Alkohol genossen hat. Er weiss, das schmeckt mir nicht, also tut es mir nicht gut. Wir scheinen nicht mehr zu wissen, was uns gut tut. Weil wir das Gute nicht mehr kennen? Oder weil uns das Portemonnaie näher liegt als die Qualität?

Glaubt man Hans-Ulrich Grimm, Autor des Buches «Die Suppe lügt», sind die Menschen nicht so schlecht wie die Hiobsbotschaften in seinem Buch. Die Menschen wollen wieder mehr natürlichen Wohlgeschmack, und sie sind offenbar auch bereit, dafür zu bezahlen. «Bio ist Megatrend», heisst es darin, und auf diesen Zug wollen jetzt auch jene aufspringen, die uns bisher essbare Kunstprodukte angedreht haben.

Es gibt die gute Ware, nur müssen wir unterscheiden lernen. Kürzlich klagte eine Nachbarin, dass ihre budget-Spaghetti matschig wurden und nur noch mit der Sauce halbwegs gerettet werden konnten. Jetzt will sie die etwas teureren Bio-Spaghetti probieren. Und meine Kinder essen keine herkömmlichen Rüebli mehr, nur noch Bio-Knospe-Qualität. Die anderen seien scharf, sagen sie. Sie unterscheiden noch nicht zwischen den Gütesiegeln, sondern vertrauen ihrem Gaumen. Dass der Geschmack hat, ist offenbar nicht erstaunlich. «Kinder wählen das, was ihnen gut tut, das hat eine kanadische Kinderärztin schon in den 20er Jahren herausgefunden», schreibt Grimm. Aber wie Geschmack auch zerstört werden könne, zeigten Untersuchungen, wonach Kinder, die schon früh mit künstlichem Vanilin (oft in Fertignahrung) gefüttert wurden, später eine starke Vorliebe für diesen Geschmack entwickelten.

Auch meine Kinder sind keine Körnlipicker, denn das ist langweilig. Essen muss lustig und gluschtig sein und den Bauch füllen. Pommes, Spaghetti, Mayonnaise, Schoggi-Creme oder Grillwürstli, all das gehört auch in ihren Speiseplan. Aber auch das gibt es mit natürlichem Geschmack, in guter Qualität ohne E-Nummern, künstlichen Aromastoffen oder Antiklumpmittel. Bio ist nicht fades Tofu, sondern nur das, was uns die Natur direkt an Lebensmitteln schenkt.

Mittlerweile sind wir aber so verwirrt, dass wir nicht mehr wissen, was nun echt ist und was nicht. In Deutschland wird Schulkindern bereits Geschmack trainiert. Man hält ihnen einen Strauss Petersilie unter die Nase, und sie müssen herausfinden, wie das Kraut heisst. Da kann es vorkommen, dass einige Kinder zum ersten Mal in ihrem Leben frische Petersilie sehen und riechen.

BIO IST KEIN HOKUSPOKUS

«Ach, grad letzthin habe ich mit meinem Mann darüber gesprochen, warum ein Apfel heute einfach nicht mehr so viel Gout hat wie früher», sagte mir eine Frau, als ich ihr erzählte, woran ich arbeite. «Oder ist das nun Einbildung?»

Ist es nicht. Herkömmlich produziertes Gemüse oder Obst wird mit chemischen Substanzen aufgeputscht. Antonio Lupo, Fachmann für biologisch-dynamischen Landbau, erklärt es so: «Chemische Mittel verbinden sich mit Wasser. Wird nun einem Apfel in einem gewissen Wachstumsstadium chemisches Spritzmittel verabreicht, wird er zwar schnell gross, aber er speichert zu viel Wasser.» Der Apfel wird faltenlos und ist ohne jede Schramme, aber eben auch ohne Geschmack. Punktum. Antonio Lupo: «Bio ist also kein Hokuspokus, gute Qualität lässt sich nachweisen.» Wesentlich kommt hinzu, dass das Licht, das die Energie allen Lebens ist, sich in ihrem Träger Wasser wegen der Chemie zu wenig entfalten kann, die Kraft des Lichts bleibt dezimiert.

Glückliche Kühe in Lienz – auch ohne Bio-Zertifikat.



KÜNSTLICHER GESCHMACK

Auf den Äckern und Wiesen herrscht Krieg. Wenn die Natur nicht will, bekämpfen wir sie. Mit chemischen Mitteln, mit hochgezüchteten Hybriden und nun auch aus der Retorte. Es existieren rund 6000 künstliche Geschmacksrichtungen, was kann die Natur dagegen schon ausrichten. Dass diese Geschmäcker mitunter aus Klärschlamm, Sägespänen und Schimmelpilzen hergestellt werden, verschweigen uns ihre Hersteller diskret. Sonst liesse sich ja kein Bananenquark, keine Fünf-Minuten-Terrine und keine Päckli-Suppe mehr verkaufen. Wenn die Branche plötzlich wieder umständlich Erdbeeren anpflanzen müsste, ja was dann? Ob uns ihre Aromen und Zusätze bekommen, weiss niemand so genau, zumindest ist bis heute das Gegenteil nicht bewiesen.

Wer nun glaubt, dass ihn das alles nicht betrifft, weil er weder Joghurt noch Päckli-Suppe isst, irrt. Selbst im Brot sind Zusätze enthalten, die Brot nach mehr Brot aussehen lassen sollen, und Schweine fressen ihr Futter lieber, wenn es mit Erdbeeraroma aufgepeppt wurde. Sie fressen mehr, werden schneller fett und können so auch rasch zur Schlachtbank geführt werden.

HOCHGESCHWINDIGKEITS-NATUR

Schneller, grösser, schöner. Nicht nur Männer und Frauen sind heute länger faltenfrei und peppig, auch Tomaten bleiben über Wochen straff und schnittfest. Waren Joghurts früher nach ein paar Tagen vergammelt, halten sie heute über Wochen. Haben sie sich schon mal gefragt warum? Ein Lifting kann es ja nicht sein.

Haben wir im Hochgeschwindigkeits-Leben Zeit für solche Fragen? Auf Nostalgie machen, ist keine Lösung. «Umwandlung ist nötig, nicht Umkehr», sagt Antonio Lupo. Rein in Strickpullover und Birkenstock und dann raus aus der Zivilisation funktioniert nicht. Nur zweifelt auch Lupo an den Menschen. «Sie rennen überall hin, nur nicht zum Ziel.» Heute haben eine Handvoll Bonbons gleich viel Vitamin C wie fünf Kilogramm Äpfel, das ist doch praktisch.

Je tiefer wir in der Thematik graben, um so umfassender werden die Fragen und Antworten. Was ist Gesundheit, was Krankheit? Wie zuverlässig sind «wissenschaftliche Untersuchungen»? Warum haben wir die Natur zu unserem Feind erklärt? Naturwissenschaften, Philosophie und Alltag fliessen hier zusammen.

DIE LIEBE ZUR KUH

Das Schwein ist kein Philosoph und der Blumenkohl auch nicht. Die Kuh hat noch nie etwas von Bio gehört. Sie geben, was sie können. Behandeln wir sie gut und zeigen Respekt vor ihrer Leistung, geben sie alles, was sie haben, Wohlgeschmack für unseren Gaumen und sogar ihr Leben.

Unser Bauer nebenan ist kein zertifizierter Bio-Bauer, kein Wissenschaftler und auch kein Philosoph. Aber er liebt seine Kuh Frolic. Sie ist krank und kann kaum auf ihren Hinterbeinen stehen. Jede Nacht schaut er zwei Mal nach ihr. Sogar Einladungen hat er deswegen schon abgesagt. Er könnte sie schon lange zum Schlachthof bringen, niemand würde es ihm verübeln. Denn der Tierarzt steht vor einem medizinischen Rätsel. Nein, sein Herz hängt an ihr, jede Nacht hilft er ihr wieder aufstehen, wenn das Hinterteil nicht mehr hochkommt. Frolic hat es ihm schon tausendfach verdankt, seine beste Kuh schubst ihn zur Begrüssung freundlich in die Seite.

Diese Geschichte gefällt uns. Also doch: hier ist die Welt noch in Ordnung – oder wenigstens der Bauer. Aber er weiss eben auch, dass der Tetra-Pak kein Wiederkäuer ist.

Karin Spirig, Jahrgang 1968, hat drei Kinder und lebt und arbeitet als Familienfrau und Journalistin in Lienz (Rheintal)

Quellen:

Die Suppe lügt, Hans-Ulrich Grimm, Knauer-Verlag
Natürlich, Ausgabe Nr. 1/2000, Natürlich, Ausgabe Nr. 3/2000
Das Magazin, Nr. 50, Das Magazin, Nr. 36

Neuer Glanz für wenig Geld. Mit unserer Haushaltversicherung.



Verlangen Sie eine unverbindliche Offerte für die günstige Haushaltversicherung, die Ihnen folgende Vorteile bietet:

- bis 40% Schadenfreiheits-Bonus
- 20% Rabatt, wenn Sie bei CSS eine andere Versicherung abgeschlossen haben
- 10% Rabatt, wenn Sie Ihren ersten Haushalt gründen

- ☐ Ich habe noch keine Haushaltversicherung. Ich habe meinen ersten Haushalt am _____ gegründet.
- ☐ Ich möchte Velos und Mofas mitversichern.
- ☐ Anzahl Velos: _____ Mofas: _____
- ☐ Ich wünsche Privathaftpflichtdeckung für:
- ☐ Familie ☐ Einzelperson

Name, Vorname: _____

Adresse: _____

PLZ/Ort: _____

Telefon: _____

Aktuelle Versicherungsgesellschaft: _____

Policen-Nr.: _____

Versicherungssumme: _____

Die Versicherung läuft ab am: _____

Einsenden an: CSS Versicherung, Regional-agentur St.Gallen, Bahnhofstr. 9, 9001 St.Gallen, Telefon 071/227 39 69.



CSS

Ihre Familien-Versicherung