

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 118 (1992)
Heft: 32

Artikel: Zum Teufel mit dem Cholesterin-Spiegel!
Autor: Feldman, Frank / Fehr, René
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-613871>

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: 30.04.2025

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

Frank Feldman

Zum Teufel mit dem Cholesterin-Spiegel!

In den USA, wo die Nahrung immer mehr manipuliert wird, sterben 315 von 100 000 Menschen an Herzinfarkt. In Frankreich sind es «nur» 174 Personen — obwohl (oder weil?) die Franzosen rotes Fleisch mit Pommes frites essen und ihnen 365 Käsesorten zur Auswahl stehen. Daran zeigt sich deutlich, dass Essen eben mehr ist als nur Nahrungsaufnahme.

Viele Gourmets sprechen sich denn auch dafür aus, dass man alle Ernährungsphysiologen und die vielen Manipulatoren, die uns genetisch «gesunden» Frass heranklonen und vorsetzen wollen, lebenslänglich einsperren sollte. Dieses — vielleicht als etwas hart empfundene Vorgehen — lässt sich mit folgenden Beispielen illustrieren und begründen:

«Passen Sie auf», sagte der Arzt und rief nach seiner goldenen Waterman-Füllfeder, «ich schreibe Ihnen jetzt ein Rezept über Krabben-Salat. Den essen Sie dreimal in der Woche ...»

«Höre ich richtig, Herr Doktor?» rief ich entsetzt, «dreimal in der Woche Krabben-Salat?»

«Ja», sagte er ungerührt. «Bio-Ingenieure haben den Stoff Chitosan aus den Schalen von Hummern und Krabben gewonnen. Ihr Cholesterin-Spiegel ist einfach zu hoch. Wir müssen ihn senken.»

Ich stand auf. «Herr Doktor», sagte ich mit zitternder Stimme, bemüht, meine Selbstbeherrschung nicht zu verlieren, «zum Teufel mit dem Cholesterin-Spiegel, ich werde diese Chito ... Chito — wie? — Krabben dreimal in der Woche futtern.»

«Denken Sie an die Ihnen noch verbleibende Lebensdauer», sagte er, und in seiner Stimme quarrten Eiskristalle aneinander.

«Ich denke viel mehr an meine Lebensqualität», sagte ich, «die ist meine Richtgrösse.»

«Dann wünsche ich Ihnen einen guten Morgen», sagte er knapp und beorderte den nächsten Unglücksraben über die Sprechanlage in sein Sprechzimmer.

Ich wankte hinaus in die unfrische Luft, Gedanken verzweifelt in alle Richtungen wider die Lehre des Functional Food schlagend. Das Ausweichen vor den Tücken und Schlaglöchern der Nahrungsmittel-Designergarät zum Slalom-Langlauf.

Was ist noch gefahrlos zu essen?

Horrorzahlen geben Warnung vor der Zukunft: 55 Prozent aller Amerikaner ergänzen bereits ihre Nahrung mit funktionalen Zusatzstoffen wie Enzymen, Vitaminen, Bachblüten, Eisen, Kalzium, Beta-Karotin und anderen «Nutraceuticals». Der Mythos der Machbarkeit hat nach einem der letzten Heiligtümer menschlicher Genüsse gegriffen. Wohlschmeckender Käse, so macht man uns jetzt weis, sei zu fett, und bietet uns «light»-Käse an. Gemüse und Obst stecken voller Pestizide und enthalten kaum noch Mineralstoffe. Die Atomenergie habe viele Lebensmittel verstrahlt, und die Süsstoffe, auf die sich Vieleser, Kariesopfer und Diabetiker jahrelang als ungefährlich verlassen, hätten sich als Betrug erwiesen.

Himmel, Herrgott und Kruzitürken! Was soll man denn noch in den Mund stecken, ohne Gefahr zu laufen, mit gesättigten und ungesättigten Fettsäuren Herz und Arterien zu verstopfen?

Nicht verzagen! pummern uns die PR-Wunderdichter der Lebensmittelindustrie entgegen. Und in der Tat: Ihre Auftraggeber lassen sich am laufenden McDonald-disierten Band unsägliche Wunderdinge einfallen.

Da ist beispielsweise die Ersatztierleber: «Man nehme 80 Gramm Kochsalz, vermische es mit 5 Litern Blut frisch geschlachteter Schweine, giesse 5 Liter Fleischbrühe und 50 g Schweinegalle dazu, lasse das Ganze etwa 90 Minuten stehen, bis eine zähe Masse entsteht ...» Und was bekommt man? Sie haben es (fast) erraten! Ein Produkt, das einer Tierleber täuschend ähnlich sieht.

Schon wird auch Soja als Milchersatz angeboten. Das fehlende Vitamin B2 und Kalzium kann ja nachgeschoben werden. Für von Bürgerkriegen umkämpfte Städte wie Sarajewo mögen abgepackte Soja-Milchrationen organisatorisch leichter zu verteilen und organisieren sein, ich jedoch weigere mich im letzten Zipfel meiner von Krieg und Stress verkürzten Lebensspanne, den für bald angekündigten Kunstrahm in meinen Kaffee zu schütten.

Und ich werde nicht die Anti-Matsch-Tomate im Salat kosten, die garantiert ein Prozent weniger Wasser enthält als ihre natürliche Artgenossin. Erst auf Verlangen der Tomatensaft- und Ketchup-Hersteller kam die A-M-Tomate auf den Markt. Sie spart der Industrie 50 Millionen Dollar im Jahr, aber ich werde sie dessen ungeachtet weiter verschmähen, wie ich mich

auch Auftraggebern versagen werde, die mich regelmässig um gut Wetter und zündende Werbesprüche bittend, mit Kaviar aus Weizenkleber und Schweineknorpel beliefern. Geschlemmt, meine Herren, wird weiter mit Störeiern. Lassen Sie sich das ein für allemal gesagt sein.

Designerpuppen-Blockade angedroht

Auch wenn im Jahr 2000, wie man uns jetzt schon vorwarnt, 10 Prozent aller Schweine transgen auf den Markt kommen sollten, so werde ich das gute alte Paprika-Schweinsgulasch von grunzendem Borstenvieh zubereiten haben wollen. Mögen die Yankees ihre 700 Millionen Pizzas im Jahr mit Kunstkäse-Bestreuerung aus Soja verschlingen, ich schwöre, dass, sollten sie sich anschicken, uns den Parmesan zu verneiseln, wir die Strassen mit Nahrungsmittel-Designerpuppen verstopfen werden!

Schon basteln sie an Käse, der mit Hilfe gentechnisch erzeugter Enzyme die Reifezeit auf wenige Tage reduziert, aber unserem Emmentaler wird man Zeit geben, in seiner löchrigen Herrlichkeit zu reifen — oder es setzt was ab!

Den Amis hat man schon lange mit Ketchup und anderen Geschmackskillern die Sinneszellen in Gaumen und Rachen

abgetötet. Sollen sie ihr Ersatzfett weiter runterwürgen. Es schmeckt ihnen ja wie Fett, lässt sich verarbeiten wie Fett und besteht doch aus unverdaulichen Stoffen. Nicht mit uns, meine Herren, nicht mit uns! Der Mensch braucht Fett, er braucht Eiweiss, aber er braucht keine Fett-Ersatzstoffe. Sie haben uns überrumpelt, aber ich sage: Bis hierher und nicht weiter!

Ganz still und heimlich wird das angeblich so reine deutsche Exportbier mit Enzymen haltbarer

gemacht, um das Ausflocken des Eiweisses zu verhindern. Mögen doch die gamsbärtigen Münchner endlich den Aufstand dort proben, wo er hingehört: im Hofbräuhaus und an all den anderen Zapfstellen, wo nicht mit Polizeiknüppeln hingedroschen wird. Mögen sie ihnen zeigen, was ein «gestandenes Mannsbild» nicht mehr toleriert: genmanipuliertes Agrarbier.

Wir sind bereits so weit, dass Forellen demnächst mit Karpfen-Genen ausgestattet werden, um sie schwerer zu machen. Das fehlte gerade noch! Der nächste Schritt könnte sein, Zürcher mit Basler-Genen anzureichern, um sie kratzbürstiger zu machen, und was hätten wir dann? Sie ahnen es! Aber niemand weiss, für wen dies das grösste Unglück wäre ...

