

En Guete!

Autor(en): **Wuhrmann, Dieter / Thulke, Peter**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin**

Band (Jahr): **128 (2002)**

Heft 6

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-606767>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

En Guete!

DIETER WURHMANN

Das früher locker hingeworfene «En Guete!» hat heutzutage einen im wahrsten Sinne des Wortes «zynischen» Beigeschmack erhalten. In regelmässigen Abständen machen Schlagzeilen aus der Lebensmittelbranche die Runde, welche die tägliche Nahrungsaufnahme langsam in den Bereich eines Kamikaze-Unternehmens rücken. Kürzlich war wieder Deutschland an der Reihe, wo ein Skandal ans Tageslicht kam, worin mit giftigem Nitrofen verunreinigtes Tierfutter die Hauptrolle spielte. Was diesen Fall jedoch besonders brisant macht, ist die Tatsache, dass diesmal vor allem Bio-Geflügelfleischprodukte betroffen sind. Ausgerechnet Biofleisch: Man gibt mehr Geld aus, um seinem Organismus etwas Gutes zu tun und hätte möglicherweise weniger gefährlich (und günstiger dazu) gelebt mit dem bekanntermassen in zwielichtigen Verhältnissen produzierten Hühnerfleisch chinesischer Provenienz. Allerdings enthalten besagte China-Poulets auch nicht unerhebliche Dosen an Antibiotika, welche uns gratis vor Krankheiten schützen und deshalb muss man auch immer das Positive sehen in den diversen Anreicherungs- und Veredelungsprozessen, die unsere Nahrung im Laufe ihres Entstehungsprozesses durchmacht. Nehmen wir jenes Beispiel, als der magere Öchslegrad gewisser österreichischer Weine mit dem Frostschutzmittel Glycol aufgepeppt wurde: Kein einziger Clochard in Österreich erfror in jenem Winter, Automobilisten konnten billigen Wein anstatt teures Frostschutzmittel direkt in ihren Kühler füllen und waren vor Frost bis -20° geschützt! Auch nicht zu unterschätzen sind die beliebten Konservierungsmittel, die in vielen Nahrungsmitteln die Haltbarkeit verlän-



gern, sind sie doch im Endeffekt auch dafür verantwortlich, dass das Verfallsdatum beim Menschen stetig steigt und wir dadurch älter werden. Sogar Defizite in der eigenen Hormonproduktion lassen sich mit der richtigen Nahrung – in diesem Falle in den USA produzierten Steaks – auf geschmackvollem Weg ohne Rezept und Gang zum Arzt problemlos aus der Welt schaffen. Wo früher die Pillendose stand, liegt heute ein Steak auf dem Teller. Sicher, viele dieser Vorgänge geschehen im Verborgenen und werden meist nur durch zufällige Kontrollen oder einen grösseren Unfall entdeckt; schwarze Schafe gibt es eben überall.

Das Gros der Nahrungsmittelproduzenten meint es mit uns jedoch grundehrlich und will nur unser Bestes. Sie mischen deshalb schon Stoffe in die Kindernahrung, die wir später als Erwachsene nicht mehr missen möchten und bringen uns damit

sozusagen auf den richtigen Weg zum guten Geschmack. Ein Paradebeispiel guter Absichten liefert beispielsweise McDonalds. Er bezeichnet seine Ernährungslinie als «Fastfood», was eingedeutscht als «Fast ein Essen» gesehen werden darf und weist damit auf die Gefahren einseitiger Kohlenhydratzufuhr hin, die in einem BigMac schlummern. Oder nehmen wir den jüngsten Vorfall mit Acrylamid, einem giftigen Stoff, der in allen stärkehaltigen Lebensmitteln vorkommt, die bei hohen Temperaturen gebacken oder gegrillt werden.

Unser nationaler Pommes Chips-Hersteller schreibt schon seit Jahrzehnten «Zweifel» auf seine Packungen – also waren offensichtlich immer Zweifel angebracht. Leider hat nur niemand darauf reagiert. Bei der neuen Lebensmittelverordnung wird dieser Tatsache nun endlich Rechnung getragen: Per Gesetz wird inskünftig auf jedem Lebensmittel der Aufdruck stehen: Verzehr auf eigene Gefahr! Entschlüsseln Sie die Packungsbeilage oder fragen Sie Ihren Arzt oder Apotheker! Also, en Guete...