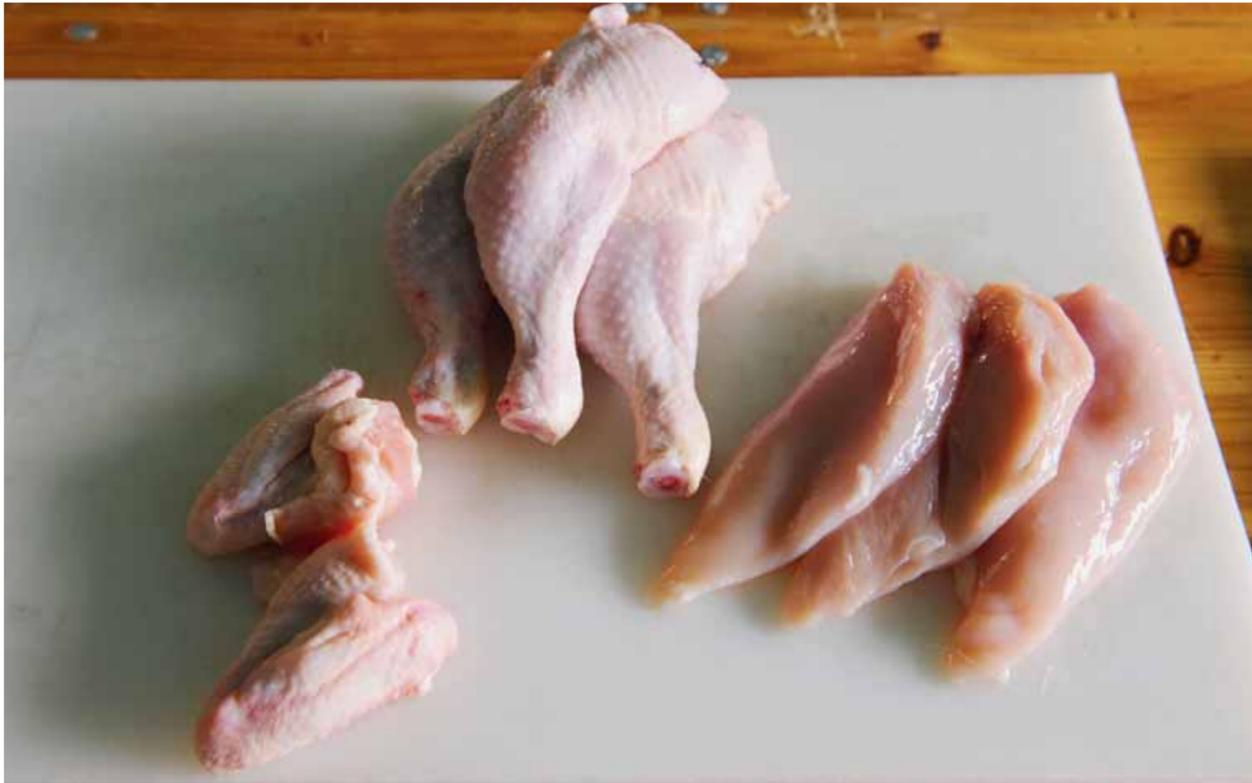


Fleisch: Moral muss vor dem Fressen kommen

Konsum Wer über die «Fleischfrage» schreibe, gelte rasch als Störenfried. Dabei sei es höchste Zeit, den Konsum zu überdenken, findet unser Gastautor.



Nur das Beste vom Tier? Wer Fleisch isst, sollte variantenreich essen, findet unser Gastautor. pw/a

Markus Waldvogel

Wer einen Pfahl im Fleisch hat, dem tut ständig etwas weh. Ein Pfahl im Fleische ist ein empfindlicher Störfaktor. Ursprünglich stammt der Ausdruck aus der Bibel und steht für eine schmerzliche Ermahnung gegen Überheblichkeit.

Wer heute kritisch über die «Fleischfrage» schreibt, stört: Denn Fleisch gehört zum alltäglichen Ernährungsritual. Fleisch zu essen ist für die meisten Menschen etwas wie die Luft zum Atmen. In der Schweiz, wie in anderen westlichen Hochkulturen, werden pro Kopf jährlich über 60 Kilogramm Fleisch verzehrt, jung und alt sind dabei ebenso mitgerechnet wie Vegetarier oder Veganer. Die Fleischesser bringen es damit auf gute 75 Kilo pro Kopf und Jahr.

Doch niemand will eingeschränkt werden, wenn es um etwas geht, das Freude macht, das den Feierabend und die Feiertage verschönt. Der Fleischverzehr wird so zu einem Akt der persönlichen Wahl, der Freiheit.

Und da sind sich auch sozial Eingestellte mitunter nicht zu

schade, argumentative Pirouetten zu drehen, um den Fleischkonsum zu rechtfertigen. Schliesslich könnten es sich gerade ärmere Bevölkerungsschichten nicht leisten, beim Kaufen von Fleisch auf Umweltverträglichkeit zu achten – nachhaltig produziertes Fleisch sei eine zu teure Angelegenheit. Was aber heisst das im Klartext? Natur-Fleisch bleibt den besser Verdienenden vorbehalten. In ihren Pfannen brutzeln ökologisch vertretbar produzierte Häppchen.

Normal: Einmal pro Woche

Abgesehen davon, dass diese wenig mit Schwartenmagen, Schweinsfüsschen oder Innereien gemein haben, ist das Geniessen von Fleisch eine Frage der Menge. Weniger Fleisch zu verzehren, ist wohl das einzige Mittel, um Tierfabriken, sprich Konzentrationslager von Tieren, zu verhindern. Es ist aber auch die einzige budgetgerechte Massnahme.

Bedenkt man, dass die ökologischen Folgen der Fleischindustrie durch den verheerenden Methanausstoss von Rinderkot und

den enormen Wasser- und Futtermittelverbrauch vor allem die Armen dieser Welt treffen, ist das Argument, naturnah produziertes Fleisch sei zu teuer, abwegig, ja zynisch.

Die meisten von uns Älteren haben in ihren Kinder- und Jugendjahren lediglich einmal pro Woche Fleischwaren vorgesetzt bekommen. Das war keine Menschenrechtsverletzung. Es war schlicht ökonomische Notwendigkeit. Geschadet hat das niemandem.

Dass heute gut betuchte Menschen «besseres» Fleisch konsumieren, liegt in der Natur des Kapitalismus. Nur: Budgetmässig ist es für weniger Reiche ebenfalls günstiger, seltener und dafür nachhaltiger produziert Fleisch zu essen.

Es macht keinen Sinn zu sagen, dass der real existierende Fleischkonsum ein unumstössliches Recht sei. Natürlich ist es auch wenig sinnvoll, wenn bewusste Menschen nur Fleisch von der edlen Sorte konsumieren. Wer Fleisch isst, muss dieses variantenreich konsumieren. Die gängige Kultur der feinen Stücke

trägt nichts zu einem umweltverträglichen Fleischessen bei.

Der Pfahl im Fleisch liegt in der Normalität eingeschliffener Essgewohnheiten. Erst, wenn Fleisch wieder respektvoll als eine Gabe von beseelten Tieren betrachtet wird, kann eine Konsumerfahrung der Beschränkung und eines hohen Bewusstseins gedeihen.

Reich und arm im selben Boot

Die Lebensqualität ist nicht abhängig von einem elitären oder proletarischen Stil in der Ernährung! Reich und Arm sitzen da im selben Boot. Der Unterschied besteht darin, dass das unbändige «Fressen» von Fleisch weniger Privilegierte schon mittelfristig härter trifft. Ihnen zu sagen: Esst schlechtes Fleisch, weil es weniger kostet, ist gedankenlos.

Anders gesagt: Der Satz von Bertolt Brecht, «Das Fressen kommt vor der Moral», muss umgekehrt werden; die Moral sollte für alle vor dem Konsum stehen.

Info: Markus Waldvogel ist Autor, Philosoph und Mitbegründer der Bieler Philosophietage.

Das Auge isst mit: Am liebsten auf Tellern

Trend Wie den Menschen ihr Essen serviert werden soll, darüber herrscht Uneinigkeit. Aus Turnschuhen etwa? Der neue Trend aus England ist nicht so neu, wie man meint.

Dieses Mal kam der Gastro-Trend nicht aus Amerika, sondern von den britischen Eilanden. Dafür wurde er aber auch relativ heftig und schnell wieder abgeschafft, zumindest, wenn es nach den Sozialen Netzwerken geht. Denn für das Servieren von Speisen aus Kloschüsseln oder Turnschuhen kann sich dort kaum jemand begeistern. Davon abgesehen ist es wohl verfehlt, von einem neuen Trend zu sprechen, denn was der Guardian kürzlich «entdeckte», ist in China schon seit einigen Jahren Tatsache. Dort gibt es Toiletten-beziehungsweise Restroom Restaurants, in denen die Besucher auf bequemen Kloschüsseln Platz nehmen und ihre Suppe aus Miniatur-Kloschüsseln löffeln.

Würstchen aus einem Plastik-Totenkopf? Ein Fischgericht, unter welchem ein Goldfisch im Mini-Aquarium seine Kreise dreht? Das alles ist also auch schon Schnee von gestern. Die berühmte Schieferplatte, die auch in der Schweiz anzutreffen ist, ersetzt schon seit Jahren immer wieder mal das Essgeschirr, Gott weiss, warum. Denn sie ist nicht einsetztauglich, sobald es sich um Gerichte mit Sossen handelt.

Wenn man schon keinen neuen Esstrend bieten kann, dann doch wenigstens die mondäne Umgebung fürs Althergebrachte? Da muss das English Breakfast eben schon mal auf einer Kehrichtschaufel serviert werden, so dachte sich wohl «The Tickethall» im britischen Douglas, zwischen Liverpool und Manchester. Allein, der Kunde ist nicht zufrieden. Die Gruppe, die sich gegen allzu kreati-

ves Auftischen wandte, hat sich zuerst auf Twitter formiert, inzwischen sammelt sie auf einer eigenen Internetseite absurde Aufbahrungsformen von Essbarem. «We want plates!», lautet ihre simple Forderung. «Wir wollen Teller!»

Doch Vorsicht! Wenn man auch der Forderung nach praktischer, sinnvoller Essunterlage ruhig nachkommen darf, so muss die Kreativität des Servierten nicht unbedingt gleich mitleiden.

Allzu lange ruhen sich französische Sterne-Köche wie Paul Bocuse oder Georges Blanc auf ihren Errungenschaften aus. Ihre Zeit und damit diejenige der allzu fetten französischen Küche ist hoffentlich langsam gezählt. Bocuse und seine Bande darf gerne abtreten, Bocuse ist mit knapp 90 Jahren ohnehin mehr als im Rentenalter. Und es befremdet, dass sich die Herren derart trendresistent und ernährungsunbewusst zeigen. Bocuses ehemaliger Schüler Georges Blanc residiert wie ein alter Platzhirsch in seinem Gourmetdorf Vonnas, kaum 300 Kilometer von Biel, und serviert seit gefühlten 100 Jahren Hummer, Kaviar und Langusten zu Froschschenkeln und «Poulet des Bresse» an Sahnesosse. Aber wer will schon noch Blattgold auf dem Essen? Wer will auf jedem Teller Trüffel und/oder Foie gras? Wer will, benommen von Fett und Völlerei, schummerigen Sinnes aus dem Restaurant rollen? Schamhaft zu Verzicht aufbrechend, weil die Kalorienzufuhr diejenige der letzten drei Wochen übersteigt?

Am Ende bleibt es natürlich jedem überlassen, wie viel Gänsestopfleber er aus welchen Turnschuhen verzehrt. Oder ob er sich auf den schnellen Burger am Wegesrand verlässt, welcher der guten alten Pappschachtel entstiegt. Auch hier: kein Teller, kaum Kreativität! Seltsamerweise wird die Burger-Schachtel aber kaum angeprangert, dabei ist sie mindestens genauso unschön wie die Kehrichtschaufel und lässt sich, anders als diese, nicht wiederverwerten. Clara Gauthay



Die Unart, Essen anders als auf Tellern zu servieren, prangert die Bewegung «We want plates» an. zvg

Durstige fahren wie Angetrunkene

Autofahren Laut einer Studie machen Autofahrer, die nicht genug Flüssigkeit getrunken haben, dieselbe Art von Fehlern wie Angetrunkene.

Bereits eine milde Dehydrierung kann bei Autofahrern zu Fehlern und Unfällen führen, sagen Wissenschaftler der englischen Universität Loughborough.

Für die Studie fuhren zwölf Männer an zwei Tagen in einem Fahr Simulator. Die Männer waren zwischen 18 und 26 Jahren

und hatten seit mindestens zwei Jahren den Führerschein. Für jeden Test absolvierten die Teilnehmer im Simulator eine zweistündige monotone Fahrt auf einer Schnellstrasse mit Kurven, Standstreifen und gelegentlich langsamen fahrenden Fahrzeugen, die überholt werden sollten.

Am ersten Testtag bekamen die Teilnehmer stündlich 200 Milliliter Flüssigkeit; am zweiten Testtag wurde die Trinkmenge auf 25 Milliliter pro Stunde begrenzt.

Nach dem Test summierten die Wissenschaftler die Anzahl der Fahrfehler, die am Versuchstag stattgefunden hatten. Spätes Bremsen, von der Fahrspur abweichen, Berühren oder Überschreiten des Rüttelstreifens auf

der Standspur wurden als kleinere Zwischenfälle klassifiziert. Die Fahrspur komplett verlassen, Berühren der Mittelteilplanke oder Kollision mit einem anderen Fahrzeug wurden als grössere Zwischenfälle eingestuft.

Mittels einer Kamera mit Fokus auf dem Gesicht jedes Fahrers konnten die Wissenschaftler bestimmen, wann Fahrfehler durch Müdigkeit verursacht wurden. Tatsächlich musste einer der Teilnehmer vom Test ausgeschlossen werden, weil er ständig am Steuer einnickte, vermutlich aufgrund von Schlafmangel.

Während des Fahrversuchs mit der höheren Flüssigkeitsmenge registrierten die Wissenschaftler 47 Zwischenfälle. An dem Tag, als

die Männer nur 25 Milliliter Flüssigkeit pro Stunde erhielten, zählten die Forscher mehr als doppelt so viele Zwischenfälle, nämlich 101.

Das Forschungsteam sagt, dass diese höhere Anzahl vergleichbar ist mit den Reaktionen unter Alkohol- oder Drogeneinfluss. Während des Tests hatten die Teilnehmer auch schon selbst mitgeteilt, dass ihre Konzentration und Aufmerksamkeit beeinflusst war.

Ron Maughan, Professor für Sport- und Ernährungswissenschaften an der Loughborough-Universität, sagt: «Wir bedauern alle Alkoholkonsum am Steuer, aber wir denken meist nicht über andere Dinge nach, die unsere Fahrtüchtigkeit beeinflussen

können. Dazu gehört auch, zu wenig zu trinken mit der Folge Dehydrierung.» Es stehe ausser Frage, dass Fahren unter Alkohol- oder Drogeneinfluss das Risiko für Unfälle erhöht. Aber die Studienergebnisse hoben die unerkannte Gefahr hervor, die auftritt, wenn Autofahrer nicht genügend Flüssigkeit trinken. «Um unsere Ergebnisse in die richtige Relation zu bringen: Die Anzahl der registrierten Fahrfehler ist in der Grössenordnung vergleichbar mit Fahrern, die einen Blutalkoholspiegel von 0,8 Promille haben.»

Mehr als 90 Prozent der Verkehrsunfälle sind auf Fahrfehler und menschliches Fehlverhalten zurückzuführen. Experten raten

daher vor allem im Sommer bei längeren Fahrten und vor Urlaubsreisen, auf eine ausreichende Flüssigkeitszufuhr zu achten.

Leider geschieht oft genug gerade das Gegenteil: Um längere Aufenthalte und Pausen während der Fahrt zu vermeiden, wird besonders wenig getrunken. Doch trinkt man zu wenig, um die Anzahl der «Pinkelpausen» zu reduzieren, bekommt man die Folgen selbst einer leichten Dehydrierung schnell zu spüren.

Bei mangelnder Flüssigkeitszufuhr meldet sich der Körper mit Symptomen wie Kopfschmerzen, Konzentrationsschwierigkeiten, Schwäche, Müdigkeit und Trägheit. Angelika Lenssen