Menü

Man nehme: 20 TeilnehmerInnen des 5. taz Panter Workshops, vier leere Seiten und ein Thema. Ihnen einen guten Appetit!

Wurst & Käse

Es ist später Nachmittag. Ein idyllisches Reihenhaus, eines von vielen. Eine Grillparty. Die Männer stehen am Feuer, wenden das rohe, blutige Fleisch mit ihrer Waffe, der Grillzange. Währenddessen rühren die Frauen das Dressing für den Salat an.

Das ist das heutige Jäger-Sammler-Prinzip: Der Mann erlegt das Tier nicht mehr selbst, er gibt ihm aber noch den Rest. *BEEF!,* das Magazin „für Männer mit Geschmack", sieht das auch so: Fleisch sei männlich und Frauen sollten endlich aufhören, am Fleischkonsum der Männer herumzunörgeln.

Alles Käse? Sind Wurst und Käse keine Frage der Rollenverteilung, sondern vielmehr eine Frage der Moral?

Haben Veganer den Anspruch, bessere Menschen zu sein? Fest steht: Der vegane Markt wächst – wie auch der Biomarkt. Die Auswirkungen sind zum Teil skurril: Wenn ein Molkereikonzern eine Firma mit veganen Produkten aufkauft, sind die Produkte dann wirklich noch vegan? Überhaupt: Ist Tofu das neue Fleisch? Oder werden gar Insekten zukünftig unseren Proteinbedarf decken?

Essen ist ein Kulturgut. Es wird gefeiert, besungen und bemalt. So finden die beiden Brotbeläge immer wieder Eingang ins Reich der ernsten und nicht ganz so ernst gemeinten Kunst. Von Helge Schneiders „Bonbon aus Wurst" bis zur eigens zu Ehren der Wurst komponierten Arie von Esther Hilsberg: Musik und Wurst lassen sich durchaus kombinieren.

Was beim Essen gesund ist, ist einigermaßen definiert. Doch ist nicht die Art der Nahrungsaufnahme genauso wichtig wie die Art der Nahrung an sich? Möglicherweise ist es ja gesünder, mit Familie oder Freunden genüsslich ein Steak mit Pommes zu verdrücken, als alleine und in Eile ein Kraftprotzbrot mit Grünkern-Aufstrich?

Ernährung ist immer auch eine Kostenfrage. Zum einen sind es Kosten für den Einzelnen, hängt die Art des Essens doch nicht unwesentlich von der Dicke des Geldbeutels ab. Zum anderen verursacht sie Kosten für die Umwelt. Treibhausgase und Wasserverschmutzung sind nur zwei von vielen Nebeneffekten bei der Fleischproduktion – aber auch für die Käseherstellung. Kühe stoßen Mathangas aus.

Auch die EU-Agrarpolitik verdient einen kritischen Blick hinter die Kulissen: Momentan tragen Subventionsrichtlinien dazu bei, Umweltverschmutzung mit zu finanzieren. Was für eine Reform wäre sinnvoll, um hier zu anderen Ergebnissen zu kommen?

Ob also Wurst und Käse aus moralischer, religiöser, musikalischer, politischer oder evolutionsgeschichtlicher Sicht betrachtet werden, ist eines klar: Sie sind mehr als nur die Bestandteile einer Brotzeit. **ANNA RENNER, FLEXITARIERIN, KATJA BARTHOLD, TEILZEIT-VEGETARIERIN**

Der Ritter

BERLIN Zum Blutwurstritter geschlagen: Marcus Benser aus Neukölln

Samstagmorgen auf dem Karl-Marx-Platz in Neukölln. Es ist Markt. Türkische Verkäufer preisen ihre Ware an: „Aubergine! Aubergine!" Am Straßenrand das Reisebüro Çobak, ein Spiel- und Wettcafé, eine Dönerbude, ein arabischer Süßwarenladen, um die Ecke trinken Männer Tee. Im Schatten eines Baums eine Fleischerei – die Blutwurstmanufaktur von Marcus Benser. Ein altes Ehepaar betritt den Laden. „Der Meister kommt gleich", ruft eine der Verkäuferinnen. Um ihre Köpfe kreist eine Fliege. Von der Decke hängt Salami. Zum Trocknen und Reifen.

Im Schaufenster der Blutwurstmanufaktur hängen Zeitungsausschnitte. Dazwischen ein Bild: Zwei Schweine baumeln an Fleischerhaken, daneben der Meister Marcus Benser, 36 Jahre, schlank, mit Brille, kurz rasierten Haaren, weißem Kittel und breitem Grinsen. Marcus Benser ist Fleischer in der siebten Generation, dreifacher Sieger des internationalen Blutwurstwettbewerbs der französischen „Bruderschaft der Blutwurstritter". Der Pokal steht direkt neben der Ladentür auf der Theke. Einen halben Meter groß, der Sockel aus Marmor. Tim Mälzer und MTV haben mit ihm Sendungen produziert. Das Schloss Bellevue zählt zu seinen Kunden. „Es geht um ein Revival der Blutwurst", sagt Benser. Durch hohe Qualität will er die Blutwurst aus der Kantinen- und Schmuddelecke holen. Durch mediale Präsenz im Gespräch bleiben.

Im Internet wirbt Marcus Benser mit einem Bild, auf dem seine blutverschmierte Hand zu sehen ist. „Ein Schnappschuss, der aus dem Leben gegriffen ist", sagt Benser. Einige Kunden und Kollegen hielten das für unseriös. Andere seien begeistert: „Genau so geht es doch mittendrin zu."

Alte Frauen mit Einkaufswagen, ein Handwerker in Arbeitskluft und eine junge Mutter mit Kinderwagen kommen in den Laden. Einige kennt Marcus Benser persönlich. Muslime kaufen bei ihm nicht ein. „Für Muslime ist bereits das Schwein neben dem Rind im Schaufenster ein Ausschlusskriterium." Gut die Hälfte der Kundschaft komme aus dem Neuköllner Kiez, der Rest aus ganz Berlin. „Vor dem Geschäft parkt auch schon mal der Daimler aus Grunewald."

Hinter der Theke geht es zur ehemaligen guten Stube. „Da stand 1870 das Sofa des Meisters, heute ist hier die Küche für den Mittagstisch." Eine gewundene Steintreppe führt in den Keller. In den Ecken hängen Spinnweben. Marcus Benser öffnet eine rostige Tür. In der Kammer dahinter steigt Rauch auf. Fleisch hängt von der Decke. „Hier wird geräuchert", sagt Benser.

„Die zehn Spanferkel für den Partyservice müssen kross wie Keks werden"
MARCUS BENSER

Zerlegt wird in den Räumen von 1870 nicht mehr, sondern in dem weiß gekachelten Anbau aus den 70ern. Für den Partyservice liegen zehn Spanferkel in Lake. Noch müssen sie gebacken werden. „Kross wie Keks muss das werden." An den Wänden hängen Rezepte. Rezepte zum Zubereiten von 125 Kilogramm Speck. Davor steht ein Metallgestell mit Fenchelwurst und Kirschwassersalami. 60 Wurstsorten hat Benser im Sortiment.

Im Kühlraum ist der Fleischgeruch stechend. Neben den Blutwürsten liegen Schäufele, geräucherte Schweineschultern, eine badische Spezialität. „Für die Schwaben aus dem Prenzlauer Berg", sagt Benser. Daneben Knochen und Schweinefüße, die von Jugoslawen und Afrikanern gekauft würden. In einem Karton sind Blutbeutel gestapelt.

Die höchste Wertschätzung ist für Benser, am Ende eines Tages auf der Straße auf einen Kunden zu treffen, der ihn für seine gute Wurst lobt. „Das kann dir als Bankangestellter nicht passieren." Der Vater hätte Marcus Benser lieber hinter dem Bankschalter gesehen. Nach sechs Generationen Fleischer sollte aus dem Jungen etwas anderes werden. Benser schloss die Banklehre ab. Doch er wollte keinen Tag länger in diesem Beruf arbeiten. Marcus Benser wollte lieber Ritter werden. **CLAUDIA KORNMEIER, KÖRNERFRESSERIN, NICOLAI KLEMKE, VIELFRASS**

Gegrinst wird immer: Marcus Benser, 36, umgeben von Blutwürsten und Knochen
Foto: Philipp Weiskirch

Die Königin

BETTELHOFEN Zur Käsekönigin gekrönt: Mona Weber aus dem Allgäu

Die Königin hat keinen Käse im Haus. Mona Weber öffnet ihren Kühlschrank, schaut hinein und findet nichts. Sie schließt den Kühlschrank wieder, dreht sich um und schweigt. Sie sagt dann: „Das tut mir jetzt aber sehr leid, dass ich keinen Käse habe." Sie entschuldigt sich, denn sie, die 19-Jährige aus Bettelhofen im Allgäu, ist die einzige Käsekönigin in Deutschland.

In ihrem Leben hat sich schon immer alles um Käse gedreht. Die Eltern hatten einen Bauernhof mit Milchwirtschaft in Bettelhofen. „Da gibt es mehr Kühe als Einwohner", sagt Mona Weber. Gerade lässt sie sich in Wangen im Allgäu zur Milchwirtschaftlichen Laborantin ausbilden. Sie lernt Milch zu prüfen, die zu Käse verarbeitet wird. Dass sie seit zwei Jahren Käsekönigin ist, hat sie ihren Kolleginnen aus dem Labor zu verdanken. „Alle haben gesagt: Mach das Mona, du bist dafür ideal", erzählt sie.

Mona Weber trat zur Wahl an. Eine spontane Entscheidung, „einfach so", sagt Mona Weber. Doch jetzt gefällt ihr die Aufgabe.

Weinköniginnen gibt es viele, schon seit 1931. Die Käsekönigin gibt es nur einmal in Deutschland, erst seit 2002. Es gibt noch Milchköniginnen, Gurkenköniginnen, Apfelköniginnen und Weißbierköniginnen. Alle 80 Königinnen treffen sich einmal im Jahr zum Produktköniginnentreffen. Neidisch ist Mona Weber vor allem auf die nie leer werdenden Weingläser der Weinköniginnen: „Die Weinköniginnen haben immer etwas zum Festhalten und Trinken."

Repräsentieren. Darstellen. Bezaubern. In der Stube ihres Elternhauses, in der ein niedriger Tisch aus dunklem Holz und zwei bequeme Polstersessel zum Sitzen einladen, empfängt sie ihre Gäste. Auf den Tisch hat sie ihre bestickte, goldene Schärpe und eine zarte, silberne Krone gelegt. Die zwei Utensilien einer jeden Käsekönigin. Auf der Schärpe steht in roten Buchstaben: „Allgäuer Käsekönigin".

Die Kür der Käsekönigin, das ist der Versuch der Branche, dem Käse etwas Majestätisches zu geben. Alleine hat er das offensichtlich nicht. Doch jetzt hat er die Königin. Ein schmales Gesicht mit blauen Augen, blondem, fast schulterlangem Haar. Sie verschränkt die Hände hinter dem Rücken, lächelt gekonnt in die Kamera. Der Käse hat sie zum Profi gemacht.

„Du musst nur nach der Käsekönigin fragen, die kennt hier jeder"
MONA WEBER

Sie geht auf Käsemessen und zu Eröffnungen von Käseläden. Sie geht zum Tag der offenen Tür in Käsereien und zum Empfang des Regierungspräsidenten. Sie hat sogar die Kanzlerin getroffen. In Lindau, beim Wahlkampf. „Manchmal stehe ich den halben Tag irgendwo und muss immer lächeln", sagt Weber. Sie steht oft zwischen Käsern und Landwirten, die sich mit ihr, der Königin, und dem Käse ablichten lassen. „Oft bin ich nur Deko", sagt sie. Das „ist manchmal schon anstrengend". Das ist aber „keinesfalls erniedrigend", schiebt sie hinterher. Es sei ihre Aufgabe, ein Ehrenamt, für das sie sich entschieden habe. Ihr Arbeitgeber habe ihr für die „mindestens 50 Termine" freie Tage gegeben. Für die Förderung stehen Regionalverbände.

Bei der Frage nach ihrem Lieblingskäse zögert sie für Sekunden. Zu groß ist die Vielfalt des Produkts, für das sie steht. Sie lächelt und sagt: „Bergkäse und Camembert. Ganz typisch hier aus dem Allgäu, einfach ein Genuss." Die Werbesprüche fallen schnell.

Damit verbunden ist auch die Steigerung ihrer Bekanntheit. „Du musst nur nach der Käsekönigin fragen, die kennt hier jeder", sagt Mona Weber. Hier, im Allgäu.

Der Käse machte Mona Weber zur Königin. Er selbst liegt zu Hause im Kühlschrank. Oder eben auch nicht. **DAVID KÖNDGEN, LYONER-NARR**

Gelächelt wird immer: Mona Weber, 19, leiht dem Käse ihr Gesicht
Foto: David Köndgen

Vorspeise

Rinderschlachtsuppe mit Tofu-Croutons, dazu Gartensalat aus konventionellem Anbau

Weder Wurst noch Käse

- **Veganer** verzichten auf alle Tierprodukte, sowohl bei Nahrung als auch bei anderen Produkten wie Kleidung, Möbel etc.
- **Freeganer** gebrauchen Produkte, die aus dem Warenkreislauf ausgeschieden sind. Die Produkte werden über Container, Selbstanbau und Selbstherstellung beschafft.
- **Frutarier** konsumieren ausschließlich Früchte und Fruchtkörper, damit die eigentliche Pflanze erhalten bleibt.
- **Rohköstler** bevorzugen zumeist eine vegane Ernährung, die auf Erhitzung bei der Zubereitung verzichtet.
- **Urköstler** versuchen sich möglichst ursprünglich zu ernähren und lehnen sich dabei an die Ernährungsweise von Menschenaffen an. **DS**

Veganismus und Vermarktung

MARKT Welchen Weg geht die Kommerzialisierung veganer Produkte

Der Markt für vegane Lebensmittel wächst. So konnte beispielsweise der österreichische Marktführer von veganen Fleischersatzprodukten, die Sojarei, seinen Umsatz innerhalb von sechs Jahren mehr als verdoppeln. Schon länger ist Veganismus nicht mehr nur eine Frage der Ernährung: Auch vegane Kleidung und Kosmetik werden inzwischen vertrieben. So ist ein komplett veganer Lifestyle mit Musik, Festivals, Filmen und auch Kunst entstanden.

Durch das starke Wachstum drängen internationale Konzerne auf den Markt, was unter Veganern zu heftigen Kontroversen über die Vermarktung ihres Lebensstils geführt hat. So verkündete unter anderem der US-amerikanische Molkereikonzern Dean Foods letztes Jahr die Übernahme des größten europäischen Unternehmens für Sojaprodukte, Alpro Soya.

Zwar war auch deren früherer Mutterkonzern, die niederländische Vandemoortele-Gruppe, bei Veganern nicht beliebt, da sie unter anderem Rindertalg verarbeitet. Ein Molkereikonzern aber ist für viele schlicht nicht tragbar. Denn damit wird der Boykottansatz vieler Veganer unterlaufen, indem ein Teil des Geldes für vegane Produkte an ein Unternehmen fließt, welches mit Tierhaltung Gewinn erwirtschaftet. Um den konventionellen Mark zu umgehen, kaufen viele Veganer ausschließlich im Internet.

Zudem kursiert, etwa in veganen Internetforen, dass – sollte sich diese Entwicklung fortsetzen – vom Veganismus nichts übrig bleibt als leere Symbolik und ein unpolitischer, möglichst vermarktungsgerechter Lifestyle. Che-Guevara-T-Shirts lassen grüßen. Kleinere und mittlere Unternehmen hingegen argumentieren, die gestiegene Nachfrage und Vermarktung habe dazu geführt, dass sie ihre Produkte günstiger anbieten können und damit auch Geringverdienern ein veganes Leben ermöglicht wird. Entscheidend hierfür sei die Unternehmenspolitik.

DAVID SCHECHER, WURST-UND-KÄSE-VERÄCHTER

LICHT INS DUNKEL – IN DEN BERLINER SCHLACHTHOF KEHRT LEBEN EIN

BSE und Party passt nicht? Passt wohl. Zumindest in Eisenach. Dort steht BSE für die Bühne Schlachthof Eisenach. Ein Bier in der Räucherhalle trinken oder abtanzen im Kühlhaus – was fehlt sind die ausblutenden Rinderhälften. „Die Kadaverhaken sieht man bei uns noch", meint Malus Oralek aus der Arena in Wien, einem ursprünglich besetzten Schlachthof – mittlerweile ein etablierter Veranstaltungsort. Die Aktivisten lehnten während der Besetzung sogar ein alternativ angebotenes Renaissanceschloss ab und blieben auf dem Schlachthof. Das Besondere ist die Ästhetik der Bauten, die Malus regelmäßig Architekturstudenten vorführt.

Die Hamburger feiern ebenfalls in einer ehemaligen Schlachthalle, in der Musikkneipe Knust. Der Wirt Karl Roschinski schätzt, dass die meisten Gäste die vergangene Nutzung nicht kennen. Er hofft, dass die Veganer nicht merken, dass sich die Blutrinnen noch durch den Raum ziehen.

In Berlin ist das Prinzip Partygäste statt Rinder gescheitert – eine Großdisko im ehemaligen Zentralschlachthof in Friedrichshain konnte sich nicht etablieren. Die Zunft AG will die seit 1990 leer stehende Rinderauktionshalle nun in einen Marktplatz für traditionelles Handwerk verwandeln. So haben ein Berliner Edelrestaurant und eine Biobäckerei bereits Mietverträge unterschrieben. Ein Stück Schlachthof haben sich die Berliner trotzdem gesichert: Die Wiese vor der Rinderauktionshalle nutzen viele als Grillplatz. Das Fleisch liegt jetzt auf dem Rost statt auf der Schlachtbank. Ein wenig zynisch. Aber vielleicht hat einige von ihnen gerade der morbide Charme angelockt. **KATJA BARTHOLD, ANNA RENNER**

FOTO: K. BARTHOLD

Zur Sonne, zur Freiheit

LEBEN Artgerechte Tierhaltung ist eine Illusion, sagt der Tierrechtler Matthias Schönborn. Er fordert Freiheit und Selbstbestimmung für alle Lebewesen

taz: Matthias, warum seid ihr gegen Tierhaltung?

Matthias Schönborn: Menschen und Tiere haben gewisse gleichwertige Bedürfnisse: Es ist nicht vertretbar, dass die einen die anderen einsperren, um sie zu ihren Zwecken auszunutzen und zu manipulieren. Jegliche „Haltung" beinhaltet ein Herrschaftsverhältnis und kann daher gar nicht im Sinne von Tieren sein, sei sie auch noch so „artgerecht". Genau wie Menschen haben auch Tiere ein Recht auf selbstbestimmtes Leben – daher kann nur ein Leben in Freiheit wirklich artgerecht sein.

Welche Auswirkungen hat die Tierhaltung auf das Klima?

Für 1 Kilo tierisches Protein müssen etwa 10 Kilo pflanzliches Protein als Futter aufgewendet werden sowie etliche Tausend Liter Wasser – eine krasse Verschwendung wertvoller Lebensmittel. Düngemittel, Transportwege, die Abholzung von Regenwald für Futteranbau und das durch die Tiere ausgestoßene Methan tragen ihr Übriges zur Erderwärmung bei. Mindestens 18 Prozent der klimarelevanten Gase sind laut UNO auf die Tierhaltung zurückzuführen. Würden wir darauf verzichten, wäre schon eine Menge gewonnen.

Hätte ein Verzicht auf Tierhaltung auch Auswirkungen auf das Welthungerproblem?

Mit Tierprodukten lassen sich bei gleicher Anbaufläche viel weniger Menschen ernähren als mit Pflanzen. Natürlich hätte eine Umstellung auf mehr pflanzliche Lebensmittel keinen Einfluss auf das herrschende Verteilungsproblem. Aber der hohe Fleischkonsum der Industrienationen verschärft die Schieflage massiv. Ohne die Flächenverschwendung durch Tierhaltung wäre sogar ein weltweiter bio-veganer Landbau möglich, für den bei herkömmlicher Viehwirtschaft die Fläche fehlt. Im Norden würde man nicht an Überfettung und Herzinfarkt durch zu viel tierisches Eiweiß sterben und im Süden nicht an Hunger.

Also, go vegan for a better world?

Genau.

INTERVIEW KATHARINA ULLRICH, FLEISCHLOSE FREEGANERIN

MATTHIAS SCHÖNBORN

- 24, ist Mitglied bei Nandu, einem herrschaftskritischen Netzwerk mit dem Schwerpunkt Tierrechte.

Watt kost' die Wurst?

LANDWIRTSCHAFT Konventionell produzierte Bratwurst gibt es im Supermarkt zum Schnäppchenpreis. Wodurch kommt dieser Preis zustande, welches sind die wahren Kosten und was lässt sich ändern?

Laut einer 2004 erschienenen Studie von Foodwatch kann ein Landwirt ein Kilo Schweinefleisch für durchschnittlich 1,43 Euro produzieren. Weitere 25 bis 31 Cent fallen an für den Transport zum Metzger, die Schlachtung und den Weg zum Großmarkt, wo das Fleisch für rund 2,13 Euro pro Kilo als Schweinehälften weitergehandelt wird.

Zu Bratwurst verarbeitet heißt das, dass ein Kilo im Discounter schon mit etwa 3,50 Euro zu haben ist. Verglichen mit einer Bratwurst aus dem Bio-Fachhandel, wo das Kilo etwa 17,90 Euro kostet, ist der Discounterpreis überaus niedrig. Die 3,50 Euro im Supermarkt sind aber nur die direkten Kosten und durch konventionelles Landwirtschaften kommen noch andere Ausgaben auf den Verbraucher zu.

Ein Beispiel dafür sieht Alexander Beck vom Bund Ökologischer Lebensmittelwirtschaft in der Wasserverschmutzung. Künstliche Dünge- und Pflanzenschutzmittel sickern ins Grundwasser. „In Baden-Württemberg haben manche Regionen so große Probleme mit Verunreinigungen, dass Wasser über Pipelines aus dem Bodensee bezogen wird", sagt Beck.

Aber auch Wasseraufbereitungsanlagen, die etwa Nitrate aus dem Wasser filtern, kosten Geld. Das schlägt sich im Wasserpreis nieder, der für alle Kunden steigt, aber nicht im Preis des Schnitzels im Geschäft. „Wenn der Verbraucher die Folgekosten beim Produkt mitzahlen müsste, wären Biolebensmittel nicht mehr teurer als konventionell produzierte", erklärt Beck.

Anstatt explizit die ökologische Landwirtschaft zu fördern, wird die EU bei der gemeinsamen Agrarpolitik allein 2010 rund 60 Milliarden Euro in die europäische Landwirtschaft investieren und somit ihren Teil dazu beitragen, die Wasserverschmutzung durch konventionellen Landbau indirekt zu fördern.

Derzeit werden Agrarsubventionen vorwiegend als Direktzahlungen an landwirtschaftliche Betriebe verteilt. Die Höhe der Zahlungen orientiert sich dabei hauptsächlich an der Größe der zu bewirtschaftenden Fläche, nicht aber an Nachhaltigkeitskriterien. Doch es stehen Veränderungen an. Im Jahr 2013 läuft nicht nur die Verordnung über die Förderung der Entwicklung des ländlichen Raumes aus, auch die Finanzplanung für die Jahre 2014 bis 2021 muss neu verhandelt werden. Damit besteht die Chance zur grundlegenden Neuausrichtung der europäischen Agrarpolitik.

Frei nach dem Motto „Öffentliches Geld für öffentliche Güter" fordern neben den Grünen auch eine Vielzahl von ökologisch interessierten Verbänden, dass Landwirtschaft nur dann gefördert werden soll, wenn sie auch im Sinne der Gesellschaft wirtschaftet. Darunter wird der Schutz der Umwelt und der Kulturlandschaften verstanden, die von der industriellen Ausbeutung der Landwirtschaft bedroht sind. Der Sachverständigenrat für Umweltfragen hat dazu einen Reformvorschlag zur konkreten Gestaltung der Agrarförderung vorgestellt. In diesem bildet eine ökologische Grundprämie die Basis für die Agrarsubventionen der EU, die ausschließlich an Betriebe vergeben werden soll, die mindestens zehn Prozent ihrer landwirtschaftlich genutzten Flächen unter Beachtung ökologischer Mindeststandards bewirtschaften. Punktuelle Maßnahmen sollen ergänzend die Erhaltung besonderer Kulturlandschaften wie Moore oder Flussauen gewähren.

Trotz der vorgebrachten Argumente sprach sich Landwirtschaftsministerin Ilse Aigner im April auf der Konferenz zur Zukunft der Gemeinsamen Agrarpolitik in Kopenhagen für die Beibehaltung der üblichen Form der Direktzahlungen aus. „Gerade in weniger begünstigten Gebieten ist die Landwirtschaft eine treibende Kraft im ländlichen Wirtschaftskreislauf. Sie schafft Arbeit und Einkommen. Das soll auch so bleiben", bekräftigte Aigner. Damit stellt sie die Sicherung ökonomischer Ziele eindeutig in den Vordergrund.

Auf der Internetseite der Europäischen Kommission läuft derzeit eine Online-Umfrage, die die Bürger der EU in den Entscheidungsprozess mit einbinden soll. Noch bis zum 11. Juni kann sich jedermann, ob Landwirt oder nicht, an dem Projekt beteiligen und eigene Ideen und Verbesserungsvorschläge einreichen. Mehr als 2.500 Beiträge sind bereits eingegangen. Die Ergebnisse der Umfrage sollen im Juli auf einer Konferenz in Brüssel vorgestellt werden.

Eine endgültige Entscheidung darüber, wie das Geld verteilt werden soll, ist bis 2013 fällig. Bis dahin ist der Grillabend konventioneller Art auch weiterhin für wenig Geld zu haben.

FRANZISKA BOCK, MÜSLIPÄPSTIN
ERMIAS SEYOUM, FLEXITARIER
JOHANNES KIEFL, FLEISCHWURSTVEREHRER

SCHON GEWURST?

- Harnstoff, Glukosesirup und Natronlauge – was nach einer fiesen Mischung aus dem Chemiebaukasten eines Grundschülers klingt, verwendete ein indischer Farmbesitzer im Herbst letzten Jahres, um Milch herzustellen. Mit Kuh- oder Büffelmilch und Wasser wurde das Gemisch in der Stadt Bhavnagar abgepackt und verkauft, bis die Lebensmittelbehörde eingriff.

Hauptspeise

Koschere Currywurst an dreieinhalb Pinienkernen für zwei Personen

DENA KELISHADE
BIONEUROTIKERIN

Lohas haben es auch nicht leicht

Ich bin eine Lohas. Ich hasse es. Denn Lohas – Menschen mit dem „Lifestyle of Health and Sustainability" – haben keine Fehler und auf alles eine Antwort: Autofahren? Mit Elektrizität! Fleischessen? Teure Biowurst, aber dafür wenig! Bioprodukte von fragwürdiger Moral? Ist nur eine Übergangsphase, bis die Kapitalisten komplett auf alternative Produkte umstellen, weil niemand mehr ihre ungesunden und umweltschädlichen Dienste kaufen wird!

Bestimmt sind wir Lohas auch schon Ihnen begegnet. Wir sind die gesunden Gutmenschen in ihrem örtlichen Einkaufsumfeld. Wer jetzt an Biowurst und Ökolandkäse denkt, liegt genau richtig. Unser Ökosystem ist das Yogastudio und die Praxis für homöopathische Medizin. Dank der Industrialisierung des Biomarkts sind wir nun auch bei Aldi und Co. anzutreffen.

Dort sind wir allerdings nicht unter uns. Ich bin die Einzige, die im Discounter ewig vor dem Regal steht und Packungsaufkleber liest. Bin ich ein Schnösel: schöner, schlanker, schlauer?

Das nächste Mal gehe ich als Otto Normalverbraucherin zu Aldi. Nach zwei Minuten stehe ich dann an der Kasse und habe alles richtig gemacht: Mit einer Packung stinknormaler Wurst reihe ich mich in die Schlange ein und schaue mit triumphierendem Blick zu der Mutti vor mir, die mit ihrer teuren Biosalami im Einkaufskorb der Bioverlockung nicht widerstehen kann. Ich lege meine Packung auf das Fließband. Aber plötzlich schaut mich die Wurst an. Oh, nein! Im Delirium habe ich im Kühlregal zur Gesichtswurst gegriffen! Gemästet, geschlachtet und zurückgepresst in seinen eigenen Darm, um wieder in verschiedenen Rosatönen zu einem Gesicht zusammengesetzt zu werden: Dieses Schwein kommt mir nicht auf's Brot! Auf dem Weg nach Hause erwische ich mich bei dem Gedanken: Super, da habe ich ja wieder auf Fleisch verzichtet. Verdammt, ich kann es einfach nicht: keine Lohas sein.

„Sag mir, was du isst, und ich sag dir, was du bist?" – Von wegen! Foto: Antje Clemens

Berliner Wurstismus

IMBISSKULTUR Mit oder ohne Darm, kleiner Mann oder große Frau, Arbeiter oder Kanzler – die Currywurst verbindet sie vielleicht nicht, aber bringt sie zusammen

Der Stoff der schwarzen Anzüge blendet im Sonnenlicht. Einigen Männern baumelt das Jackett über der Schulter, die anderen der Gruppe trotzen der Hitze. Die Immobilienmakler befinden sich in einem Geschäftsessen. Auf dem Speiseplan: Currywurst mit Pommes von der Bude. Doch wo bleiben die Klischees? Die von Kaviar, gediegener Atmosphäre und gekühltem Weißwein aus der Karaffe?

Schröder und Barth

Am Aluminiumstehtisch auf dem Mehringdamm in Berlin-Kreuzberg sind sie nicht zu finden. Die Geschäftsmänner funktionieren die traditionsreiche Bude „Curry 36" zum Umschlagsplatz weitreichender Entscheidungen um. Ideen werden ausgetauscht. Von den vielen Gesprächen an den Nebentischen lassen sie sich nicht stören.

Keine zehn Meter weiter, im Schatten, an einem roten Stehtisch aus Plastik: Can Aygün und Sascha Meyer schauen Leute und diskutieren. „Currywurst macht süchtig", sagt Aygün. Mit den Ellenbogen stützen sie sich auf dem Tisch auf. Sie sind zum Mittag gekommen. „Wenn das Geld reicht, gönne ich mir in der Pause eine Wurst", sagt der 26-jährige Meyer und schleckt sich das Ketchup von den mit weißer Farbe gesprenkelten Fingern. Auch die Brille und die Jogginghose des Malers- und Lackierers sind mit Spritzern übersät. „Früher", ergänzt Aygün, „hast du für zwei Mark Wurst mit Pommes bekommen." Der 36-Jährige ist in dem Berliner Kiez und mit der Currywurst aufgewachsen. Beiden hält der arbeitslose Restaurantfachmann die Treue.

Denny Reinhardt könnte das sicherlich bestätigen. Seit 21 Jahren verkauft er an der Bude Wurst und Pommes. Er kennt sein Stammpublikum. „Gott und die Welt" habe er schon bedient. Gerhard Schröder sei bei ihm Kunde gewesen, Mario Barth komme immer noch, die Fensterputzer von gegenüber und die ehemaligen Lehrlinge aus dem Kiez, die jetzt mit dem dicken Auto vorfahren würden, gehörten ebenfalls zur Klientel, erzählt Reinhardt im breitesten Berliner Dialekt. Und natürlich Touristen aus aller Welt, Spanier, Amerikaner, der Seniorenkegelclub aus Köln und viele Asiaten. Reinhardt sagt: „Alle kommen sie hier zusammen."

Detlef und Sabine Poblenz wohnen im Ostberliner Stadtteil Weißensee. Der Rechtsanwalt und die Angestellte im Außendienst der Pharmazieindustrie sind auf ihren Wochenendeinkäufen in Kreuzberg unterwegs. Beide lieben die Currywurst. „Die Schnelligkeit des Essens ist ein Vorteil", sagt Sabine Poblenz. Zu ihnen, an den großen Tisch, stellt sich Iris Dehnke. Sie gehört ebenfalls zum Stammpublikum der Bude. Die Bäckereiverkäuferin gönnt sich an diesem Tag ein Bier. Schweigend wird Wurst gegessen.

Berlins große Liebe

Meyer und Aygün haben ihre Teller geleert. „Das Sprichwort ‚Du bist, was du isst' trifft auf unsere Gesellschaft nicht mehr zu", sagt Aygün und fügt hinzu: „Schau dich um, alle essen Currywurst." Selbst wenn diese an Döner und Pizza Terrain verloren hat, scheint diese Feststellung zu stimmen. Zumindest an dieser Bude in Kreuzberg. Jeder liebt sie, die Wurst, der zu Ehren mitten in der Stadt, ganz in der Nähe des Checkpoint Charlie, sogar ein Museum eröffnet wurde. Und jeder isst sie, die Currywurst. Zumindest in Berlin.

ANTJE CLEMENS, NEOWURSTPHOBIKERIN

SCHON GEWURST?

Für viele Hindus ist die Kuh unantastbar. Einerseits wird sie mit vielen Gottheiten identifiziert wird. Andererseits wird sie als Teil der Familie angesehen, wie eine zweite Mutter. Die Kuh arbeitet mit auf dem Feld, ist ein Transportmittel und liefert Milch. Zum Dank dafür ist sie unantastbar.

KOMMENTAR

RASMUS CLOES, KEINARIER
Es kommt nicht nur darauf an, was wir essen, sondern auch wie

Gesundheit muss keine Qual sein

Joghurt schützt vor Blasenkrebs, Leinsamen ist gut gegen Arthrose und Apfelsaft verringert das Risiko auf einen Herzinfarkt – fast wöchentlich verkündet die Wissenschaft vom Essen und Trinken eine neue Wahrheit. Aber oft sind die Ergebnisse widersprüchlich und werden nicht selten nach einigen Jahren wieder revidiert. Und doch ist es möglich, gesund zu essen. Dann ist es nicht wichtig, was gegessen wird. Es zählt, wie gegessen wird.

Denn der Mensch ist keine Maschine. Er ist ein komplexes Wesen, das nicht einfach bei Fehlfunktion repariert und mit Treibstoff befüllt werden kann. Es gibt nicht nur krank oder gesund, vielmehr sind die beiden Begriffe Extreme eines Mischzustands. Ständig entscheidet sich, welches Extrem überwiegt.

Mythos gesundes Essen

Dabei geht es nicht allein um den Zustand des Körpers, sondern auch um nicht Greifbares wie das soziale oder psychische Wohlbefinden. Dieses wird von Studien, die sich nur mit den reinen Nährwerten des Essens beschäftigen, nicht beachtet. Sie betrachten den Menschen nicht im Ganzen und können so auch seine Gesundheit nicht komplett erfassen.

Etwas nicht deshalb zu essen, weil es schmeckt, sondern weil es gesund ist, bedeutet, nur auf der körperlichen Ebene anzusetzen. Anders ist es beim Grillen mit Freunden im Park oder bei Wein und Käse am Abend. Das kann für den Körper allein weniger gesund sein, setzt aber am sozialen und geistigen Wohlbefinden an und fördert damit die Gesundheit des Menschen als Ganzes.

Also tun Sie heute Ihrer Gesundheit etwas Gutes und treffen Sie sich mit Freunden zu einer Currywurst um die Ecke oder genießen Sie ein großes Stück Käse vom Markt. Machen Sie mit dem alten Irrglauben Schluss, dass Medizin schlecht schmecken muss.

Das arme Schwein

ERNÄHRUNGSGEBOT Warum verbieten Islam und Judentum ausgerechnet das Schwein?

Was hat das Schwein eigentlich falsch gemacht? In Saudi-Arabien und im Iran hat es grundsätzlich Einreiseverbot, in Israel darf es nicht den Boden berühren, sodass es nur auf Rollbrettern durch das Heilige Land fahren kann. Wieso die Tora und der Koran ausgerechnet das Schwein verbieten, wissen sogar die meisten Gläubigen nicht.

Jüdische und muslimische Gelehrte missbilligen das Schwein gleichermaßen für seine unreine Lebensweise. Unrein ist es ihrer Meinung nach, weil es sich gerne im Dreck suhlt, Krankheiten überträgt und Abfall, Aas und selbst die eigenen Exkremente frisst. Aber Ziegen und Hühner fressen in Notzeiten ebenfalls ihren eigenen Kot und können auch Krankheiten auf den Menschen übertragen und wurden trotzdem nicht verboten. Warum traf es also das Schwein?

Die schmuddelige Lebensweise der Schweine halten viele Wissenschaftler nicht für den Grund ihrer Unbeliebtheit. Sie haben andere Erklärungen. Zum Beispiel diese: Als Allesfresser konkurriert das Schwein in Zeiten der Not mit dem Menschen um Nahrung. Weil es außerdem keine Milch geben, keinen Pflug ziehen und niemand auf ihm reiten kann, nützt das Schwein wenig. Laut dem amerikanischen Anthropologen Marvin Harris verzichteten die Israeliten im Altertum deshalb schon vor dem Verbot auf die Schweinezucht.

Im frühen östlichen Mittelmeer bedeutete das eine klare Abgrenzung zu anderen Völkern. Den Israeliten kam das entgegen, weil sie sich als monotheistische Gemeinschaft von den polytheistischen Schweinefans um sie herum abgrenzen wollten. Auf den Verzicht folgte das Verbot des Schweinefleischs, das bis in die Gegenwart Gruppengefühl und Identität unter den Juden stiftet.

Foto: ap

Der Islam übernahm diese Ernährungsvorschrift, um sich bewusst in die Tradition des Judentums zu stellen. Gleichzeitig entstand aber auch das muslimische Alkoholverbot zur Abgrenzung vom Judaismus, erklärt der Religionswissenschaftler Michael Blume. „Durch das, was wir nicht essen, zeigen wir Menschen einander an, woran wir glauben und was uns wichtig ist."

In den Jahrhunderten bis zur Entstehung des Christentums wuchs das Judentum zu einer der stärksten Religionen im Orient heran, gegen die sich die neu formierte Glaubensgemeinschaft der Christen durchsetzen musste. Also hob das Neue Testament die Ernährungsvorschriften einfach wieder auf.

Nur wenige gläubige Menschen kennen den Hintergrund oder die Entstehung ihres Nahrungsgebots. Aise Aikova von der Islamischen Gesellschaft Milli Görüs erklärt, dass „es ein eindeutiges Verbot im Koran ist und deswegen die Hintergründe auch nicht groß hinterfragt werden. Das ist auch Sinn und Zweck der Religiosität."

Ähnlich sieht das der Münchener Judaist Korbinian Spann: „Den Ursprung der Nahrungsgebote kennt keiner so genau. Im Prinzip befolgt man sie, weil es einfach so ist."

JUSTIN KRAHÉ, ALLESFRESSER, LAURA WEIDINGER, PUDDINGTARIERIN

Nachspeise

Praliné vom saftigen Insektensteak – musikalisch im Abgang und was für echte Männer

Where is the beef?

MÄNNER Unter den Kochmagazinen gibt's jetzt einen Playboy

Rindfleisch kann man neuerdings auch in allen großen Zeitschriftenläden kaufen. Das Stück wiegt 515 Gramm, ist 26,9 Zentimeter lang – und 172 Seiten dick. Die Rede ist von *BEEF!,* Ausrufezeichen, einem neuen Magazin von Gruner + Jahr.

Inzwischen ist die zweite Ausgabe auf dem Markt, die Premiere aus dem Herbst verkaufte sich mehr als 50.000-mal, trotz des gesalzenen Preises von 9,80 Euro. Das Beef,also Rindfleisch, ist offensichtlich nicht nur ess-, sondern auch lesbar. Es gibt Reportagen und Rezepte, die auf den ersten Blick, getreu dem Titel, alle etwas mit Fleisch zu tun haben.

Doch Obacht, *BEEF!* sei beileibe kein Fleischmagazin, wie Chefredakteur Jan Spielhagen hervorhebt. Was ist es denn? „Ein Kochmagazin für Männer; eine Überschrift, in der viel Männlichkeit steckt." Männlichkeit, da zuckt der Bizeps. Wir suchen nach Stellen. Und finden: „Sie backt Kuchen. Und er? Steht am Grill. Mit nacktem Oberkörper. Die Flammen gehorchen ihm. Triumphierend hält er den Spieß mit dem Steak in die Höhe."

Leser Wolfgang Fürstberger ist völlig aus dem Häuschen: „Endlich ein Magazin, in dem es nicht nur um nackte Mädchen geht." „Etwas für echte Männer", feedbackt H. Böckemeier. Bilden Fleisch und Männlichkeit also eine unzertrennliche Symbiose?

Im Magazin kommt das so rüber, für Jan Spielhagen ist es jedoch nur „eine statistische Wahrheit, dass Männer überproportional mehr Fleisch und grundsätzlich lieber deftig essen". Und in der Tat törnt *BEEF!* auch Frauen an, wie die Leserreaktionen zeigen. Obwohl sie häufig sehr moralisch denken: zum Beispiel an die Klimaerwärmung und den hohen Wasserverbrauch bei der Fleischproduktion, schreibt ein *BEEF!*-Autor.

Gleichwohl ist dies Genörgel im Magazin eigentlich genauso unerwünscht wie die klassische Wurst. Schließlich, so verlautet hinter vorgehaltener Hand aus der Redaktion, ist ja eh undefinierbar, was dafür alles zusammengehäckselt wird. „In *BEEF!* empfehlen wir nur gute Produkte", so Jan Spielhagen, „denn wenn weniger Menschen die billige Wurst kaufen, wird sie auch weniger produziert." Aber vielleicht ist dann auch wahr: Wenn weniger Menschen Fleisch kaufen, wird irgendwann auch kein *BEEF!* mehr produziert.

PHILIPP WEISKIRCH, GORGONZOLAZELOT

SCHON GEWURST?

Unter www.wurstakademie.com trägt ein Prof. Dr. Hans Wurst das Wissen um die Wurst in die Welt hinaus. Ziel ist es, dem Missbrauch der Wurst bei Zeltfesten und sonstigen Saufereien etwas entgegenzusetzen. Leser können Wurst-Banner für ihren Laptop runterladen oder lernen, warum die Wurst immer der Länge nach aufplatzt.

TAZ-PANTERSTIFTUNG

Die TeilnehmerInnen des 5. Workshops

Foto: Anja Weber

Von Bismarck und de Gaulle

KULTURVERGLEICH Deutsche und Franzosen: Satt werden sie beide – aber wie?

In dem Roman „Die Vermessung der Welt" von Daniel Kehlmann trifft der Mathematiker Carl Friedrich Gauss auf den Philosophen Immanuel Kant. Als Gauss den bereits alten und geistig umnachteten Kant in dessen Königsberger Zuhause fragt, ob der Raum sich krümmt, antwortet Kant schlicht: „Wurst".

So skurril diese Szene wirkt, so ist sie durchaus treffend. Prallen doch zwei prominente deutsche Eigenschaften hier aufeinander: der Hang zur Kopflastigkeit und die Vorliebe für Wurst. Doch was sagt das eigentlich über ein Land aus, das sich selbst stets lieber als Land der Dichter und Denker, denn als Wurstnation sieht? Gerne verstehen wir uns als disziplinierte Bürger und aufgeklärte Demokraten. Als Schöngeister gar. Doch das Sinnliche beschränkte sich stets auf den Bereich der Gedanken und Ideen. Die Esskultur blieb davon weitgehend verschont.

Wurst und Gesetze

Davon zeugt auch Helmut Schmidts Bekenntnis, Essen sei für ihn lediglich eine lästige Pflicht. Auch in Zeiten, da Fleisch eine teure Rarität war, musste Wurst her – irgendwie. So erfand Konrad Adenauer im Ersten Weltkrieg die „Kölner Wurst", eine Sojawurst, deren Rezept er sich 1916 patentieren ließ. Was drin ist, muss also nicht unbedingt Fleisch sein. Schon Otto von Bismarck meinte: „Je weniger die Leute wissen, wie Würste und Gesetze gemacht werden, desto besser schlafen sie!"

Man isst, will aber nicht wissen, was drin ist. Auch wenn für die Deutschen Wurst ein Grundnahrungsmittel ist, hängt dem Wurstverzehr immer etwas Grobschlächtiges, Barbarisches und nicht selten etwas Ekliges an. Wurst soll nur den Hunger stillen, und das möglichst schnell. Im Ausland werden die Deutschen so auch mehr als Wurstfresser, denn als Poeten gesehen.

Die Wurst ist also Deutschlands kulturelles Vermächtnis an die Welt. Ihr Bekanntheitsgrad lässt Persönlichkeiten wie Goethe, Einstein oder Lena Meyer-Landrut wie Randnotizen in vergilbten Folianten erscheinen. Selbst wenn in einer fernen Zukunft deutsche Kultur in Vergessenheit gerät, bleibt immer noch die Wurst.

Während die muffige Wurstkultur der Deutschen am Imbissstand stattfindet, lebt man in Frankreich Genuss mit viel Zeit. Der Käsegang zwischen Hauptgang und Dessert zum Ende des Menus ist einer der Höhepunkte.

Die Stunden am Esstisch entziehen sich der Schnelllebigkeit einer Currywurstbude. Die französische Kultur bleibt lieber, wo der Käse klassisch am besten schmeckt: zu Hause, im Restaurant – eben dort, wo Menschen zusammenkommen.

3,5 Tonnen pro Minute

Käse ist ein kommunikatives Nahrungsmittel, denn mit Häppchen bei Tisch lässt es sich stundenlang über Gott und die Welt reden. Gleichzeitig wird kaum etwas Essbares auch so ausführlich erforscht, dass es reihenweise Käsegourmetzeitungen, Gesundheitsorganisationen und bürgerliche Käseliebhabervereinigungen hervorbringt. Das „Nationale, interdisziplinäre Zentrum der Milchwirtschaft Frankreichs" erhob eine Studie, nach der pro Minute 3,5 Tonnen Käse produziert werden. Frankreich ist der größte Käseexporteur. Typischer Rohmilchkäse ist sogar so beliebt, dass es in den USA heimliche Treffen geben soll, bei denen die Milch auf Parkplätzen für fünf Dollar je Liter an illegale Käser verkauft wird. Denn in den Staaten ist Rohmilch aus Furcht vor Bakterien verboten. Aber ein echter Franzose hat keine Angst vor Keimen, sondern für jeden Tag eine andere Sorte Blauroten oder Hartweichen bereit.

Charles de Gaulle äußerte einmal, es sei „schwer, ein Land zu regieren, das 246 verschiedene Arten Käse zu bieten hat". Aussagen über ihre Unzähmbarkeit lieben die revolutionsgeübten Franzosen, denn sie haben etwas, was den Deutschen fehlt: kulturelles Selbstbewusstsein. Sie haben es nicht nötig, den Glauben an sich selbst davon abhängig zu machen, wie beliebt ihre Sportler, Präsidenten oder Musiker gerade sind. Franzosen sind wie sie sind, weil sie sich nicht vorgeben lassen, wer oder was echtes Kulturgut ist. Sie werden lieber selbst Experten.

Im Gegensatz zur Wurst hat der Käse in Begleitung seiner französischen Haute-Cuisine-Freunde Eingang in jedes bessere Restaurant gefunden. Denn in Frankreich ist das Käsen noch ein Kunsthandwerk.

HANNA MAIER, MÖCHTEGERN-ÖKO
OLIVER JEGES, MEERESFRÜCHTLER

MUSIK

Wurst auf die Ohren

Das Auge isst mit. Das weiß jedes Kind. In Sterne-Restaurants brauchen die Köche fast eine Ingenieursausbildung, wenn sie ihre Kreationen zu Türmchen zusammenbasteln. Das Auge also wird genauso beeinflusst wie die anderen für den Genuss noch viel wesentlicheren Sinnesorgane wie Mund, Nase, Ohren. Moment … Ohren?

Die Wurst gibt in der Musik den Ton an. Ganz vorne Grönemeyer: „Kommse vonne Schicht, wat Schönret gibt et nich als wie Currywurst". Oder Sängerin Elisabeth Wurst. Sie hat das längliche Ding nicht nur in ihre Lieder, sondern gleich in ihren Namen aufgenommen. Und Komponistin Esther Hilsberg ehrt die Wurst in ihrer Oper „Der Nussknacker" mit einer Wurst-Arie.

Helge Schneider ließ sich von dem phallischen Fleischstück inspirieren: „Bonbon aus Wurst, riesengroß, Bonbon aus Wurst, in der Hos." Und auch die Porno-Rapper von K.I.Z. haben verstanden, dass Wurst männlich macht. Bei Konzerten steht der Grill gleich mit auf der Bühne. „Da gibt es dann Würstchen und ein paar Steaks, die wir ins Publikum werfen", sagt K.I.Z.-Rapper Maxim. Kollege und Feinschmecker Imbiss Bronko würdigt das gute Stück auf seinem Album „Currywurst mit Darm", wenn er erklärt: „Iiiih, Gemüse, ich mag nur Fleisch, die Tomate muss runter, sonst kotz ich gleich."

GLOSSE

VON JANNIS HAGMANN, EX-VEGETARIER

Das Biounternehmen Tegut beschallt sein Fleisch mit klassischer Musik

Während Wurst die Porno-Musiker extrahart macht, macht Mozart die Wurst extrazart. Das anthroposophische Biounternehmen Tegut beschallt sein Fleisch während des Reifeprozesses mit klassischer Musik, live vom Streichquartett in der Lagerhalle. Dies fördere die Qualität und sorge für einen besonders feinen Geschmack. Durch Mozart inspiriert beschallt auch Blogger René nun seinen Kühlschrank mit Indie und Electro. „Vielleicht mutiert mein Schinken ja zurück in eine tanzende Supersau."

Im fränkischen Rezept „Stadtwurst mit Musik" sorgt die Wurst (mit viel Zwiebeln) für fröhliche Töne, die nach dem Genuss durch Gährungsprozesse im Magen ausgelöst werden. Mit anderen Geräuschen wiederum beschäftigt sich Friedrich Blutner. Der Lebensmittel-Sounddesigner geht der Frage nach, wie die Wurst im Moment des Reinbeißens klingt. Was wäre eine Knallwurst ohne den hellen, spitzen Knalleffekt, der durch den Biss in die pralle Darmhaut entsteht?

Das Ohr isst mit. Das weiß doch jedes Kind.

Die Wurst von morgen hat sechs Beine

ANALOGFLEISCH Die Zukunft der Fleischeslust wuchert im Kühlschrank

In silbernen Tütchen verpackt stehen getrocknete Skorpione, Heuschrecken und Bambuswürmer auf den Regalbrettern. Thomas Knack sortiert Ameisen mit BBQ-Geschmack (bei Kindern besonders beliebt) neben getrocknete Mistkäfer. Auch wenn „Braidy Snack" in Berlin-Friedrichshain der einzige Insektensnackladen Deutschlands ist – neu ist die Nahrungsquelle Insekt nicht. „Nach dem Krieg wurde auch in Deutschland Maikäfersuppe geköchelt", sagt Ladeninhaber Knack und meint: Insekten als Fleischersatz, als Proteinquelle für Arme.

Dass auch wir uns das Würstchen-auf-die-Hand ökologisch immer weniger leisten können, zeigt ein Blick in die weltweiten Kuhställe. Momentan wird ein Viertel der Landfläche von Vieh abgegrast. Im bunten Strauß der Viehhaltungsprobleme stecken zudem das anzubauende Futter, Treibhausgase, Gülle im Übermaß, das Auftreten neuartiger Krankheiten wie Schweinegrippe und die Gewissheit, dass viel Tier auf wenig Raum kein würdiges Leben zulässt. Dabei wird der Fleisch- und Milchkonsum laut der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) in den nächsten 40 Jahren nicht abnehmen. Er soll sich verdoppeln.

Insektensnacker Knack Foto: Matthus

Das niederländische Forscherteam Profetas hat sich aufgemacht, Eiweiß aus Erbsen so zu Analogfleisch umzumodellieren, dass der Fleischhungrige den Unterschied nicht bemerken soll. Das internationale In Vitro Meat Consortium beschäftigt sich derweil damit, aus Schweinestammzellen ein selbstwachsendes Stück Fleisch zu generieren. Die Vision: Kühlschranktür auf, eine Scheibe vom Fleischklops abschneiden, Tür wieder zu, Klops wächst nach. Dann doch lieber Heuschrecke, die es demnächst im „Braidy Snack" auch in Schokolade geben soll? Insekten stellen weltweit den größten Anteil an tierischer Biomasse dar – ohne Massentierhaltung. „Insektenprotein in Steakform würde ich eher essen als die Wurst von heute", sagt Knack.

In welche Identitätskrise Salami aus Regenwurm die Wurstnation Deutschland stürzen würde, lässt sich nur erahnen. Was tun? Hoffen, dass wir keiner Mistkäferplage zum Opfer fallen. Obwohl der, so Knack, vorzüglich auf Fruchtquark schmeckt.

ELSA MATTHUS, TEILZEIT-INSEKTARIERIN