

## GESCHMACKSSACHE

Machen wir eine Zeitreise und gehen in einem deutschen Supermarkt der achtziger Jahre einkaufen. Er wird uns vorkommen wie ein Trauerspiel der Mangelwirtschaft. Bei Obst und Gemüse müssen wir uns fast ausschließlich mit mitteleuropäischen Feld- und Baumfrüchten begnügen und auf Exoten wie Kiwis oder Litschis vollständig verzichten. Die Mango steckt in der Blechdose, von Brokkoli hat noch nie jemand etwas gehört, Schalotten gibt es nur vor hohen Feiertagen. Wir werden weder Bambussprossen noch Sojasauce finden, selten Farfalle oder Linguine, keinen Serrano-Schinken und schon gar keine vegetarischen Würstchen. Dafür ist die Auswahl an Äpfeln, Kartoffeln oder Kohlköpfen größer als in der Zukunft, während wir an der Fleischtheke aus einem enzyklopädischen Angebot an deutschen Wurstwaren wählen können. Und wir werden feststellen, dass wir heute an Herd und Tisch in einer Welt voller Paradoxien leben.

Wir erfahren gerade die Gleichzeitigkeit von Einfach und Vielfalt: Noch nie in unserer kulinarischen Geschichte stand uns eine größere Auswahl an Lebensmitteln zur Verfügung, und noch nie mussten wir einen größeren Verlust an so vielen jahrhundertalten Nahrungsmitteln verkraften. Wir erleben in unserem Alltag eine spektakuläre Diversifizierung unseres Essens und stellen auf unseren Reisen eine galoppierende Homogenisierung des Essverhaltens in aller Welt fest. Die Globalisierung hat auch unseren Geschmack globalisiert, und gleichzeitig wird mit jedem fremden Bissen das Wissen um unsere eigenen kulinarischen Traditionen dürrtiger. Kurzum: Unser Tisch ist überreich gedeckt, der Reichtum aber oft nur eine Schimäre.

Im Jahr 1980 führte ein deutscher Supermarkt drei- bis viertausend Produkte, heute sind es bis zu fünfzigtausend. Doch diese Inflation ist allein industriell hergestellten Lebensmitteln zu verdanken, die

## Das Füllhorn der Pandora

Unser Tisch ist so reich gedeckt wie nie zuvor, die Auswahl an Lebensmitteln scheinbar unerschöpflich groß. Doch ist diese Vielfalt in Wahrheit nicht ein Trugschluss? Eine kleine Geschichte der kulinarischen Paradoxie.



sich oft nur im Etikett unterscheiden. Darnach beherrschten Italiener, Griechen und der Balkan die fremdländische Restaurantszene, heute müssen wir uns schon in der Mittagspause zwischen Sushi und Kimchi, Poke Bowl und Pho Bo entscheiden – und halten uns für kulinarische Kosmopoliten, nur weil wir mit Stäbchen essen können und unseren Frieden mit Koriander gemacht haben, von dem es in Deutschland lange hieß, er stinke

wie eine tote Wanze. Zugleich aber begnügen wir uns mit einem winzigen Ausschnitt der exotischen Küchen, reduzieren Japans grandioses kulinarisches Erbe auf Reiströllchen, wollen von Vietnam nicht viel mehr als Nudelsuppe kosten und setzen die Feinschmeckergroßmacht Peru, die Erfinderin der andinisch-chinesisch-japanischen Fusionsküchen Chifa und Nikkei, mit Ceviche gleich – eine Simplifizierung, die seit den fünfziger Jahren

auch bei Italiens Pizza-Pasta-Küche bestens funktioniert. Was ein Pichelsteiner Eintopf ist, haben die meisten von uns übrigens längst vergessen.

Niemand wird bestreiten, welch wunderbarer Gewinn ein bunter, grenzenloser Speisezettel ist. Doch er kann die Verluste nicht kompensieren, die uns vor allem die industrialisierte Landwirtschaft eingebracht hat. Die Maximierung von Ertrag und Gewinn hat zu einer radikalen Reduzierung der Sortenvielfalt und zu einer Konzentration auf die lukrativsten Nutzpflanzen und Nutztiere geführt – und nach einer Studie der Welternährungsorganisation zum Verschwinden von drei Vierteln der Kulturpflanzensorten in Europa seit 1900. Vor hundert Jahren konnte jeder Kleingärtner Dutzende Apfelsorten auseinanderhalten und wusste, dass er bei Birnen noch mehr Auswahl hatte. Heute beherrschen eine Handvoll globale Standardsorten die Obsttheke, die in ihrer Geschmackseinfalt auch noch Apfel wie Birne sind. Und dass Kartoffeln gelb, Tomaten rot, Karotten orangefarben sein müssen, ist ohnehin eine kaum zwei Generationen alte Erkenntnis.

Sie ist ganz im Sinne einer Handvoll Konzerne, die die Kommerzialisierung der Schöpfung zu ihrem Geschäft gemacht haben. Sie sind die Monopolisten des Saatguts, kontrollieren drei Viertel des Weltmarkts und verkaufen den Bauern Hybridsorten, die kein eigenes Erbgut mehr weitergeben können, so dass die Landwirte jedes Jahr neues Industriesaatgut bestellen müssen, anstatt wie seit Jahrtausenden einen Teil ihrer Ernte dafür zurückzuhalten – der Tod jedes Artenreichtums. Nicht besser sieht es bei den Hühnern aus. Fast die gesamte Genetik befindet sich in den Händen weniger Firmen, die allein ein Interesse an rasant wachsenden Fleischbrocken haben. Heute ist ein Huhn eine namenlose Massenware, die fast alle alten Rassen verdrängt hat – und mit ihnen die aromatische Vielfalt der

Nackthalshühner, Schwarzfederhühner und Sundheimer, der Dominikaner, Krüper und Minorka. Welcher Deutsche kennt noch das Deutsche Langschan? Mit wem kann man noch über die Vorzüge des Bergischen Krähers gegenüber einem Poulet de Bresse fachsimpeln?

Das Schöne an Paradoxien ist, dass es meist auch eine gute Seite gibt. Wir stehen nicht auf verlorenem Posten, denn die Welt ist voller Idealisten, die sich nicht mit der Nivellierung des Geschmacks und dem Trugbild einer falschen Diversität abfinden wollen. Die Bewegung Slow Food, die für den Erhalt der Arten- und Aromenvielfalt, der autochthonen Nahrungsmittel und lokaler kulinarischer Traditionen kämpft, rettet in ihrer „Arche des Geschmacks“ vom Aussterben bedrohte Gemüsesorten, Tierrassen und Obstarten. Erich Stekovic aus dem Burgenland, der „Kaiser der Paradeiser“, wie Tomaten in Österreich heißen, hat Abertausende von Tomatensorten gezüchtet, von denen die wenigsten rot und rund sind, und damit die Arche fast im Alleingang gefüllt. Der Südtiroler Spitzenkoch Norbert Niederkofler treibt die Renaissance der vergessenen Alpenküche voran, lässt von den Bergbauern seiner Heimat verschwundene Kräuter und Gemüsesorten wieder anbauen und ist dafür mit drei Michelin-Sternen dekoriert worden. Und den sichersten Weg aus unserer Paradoxie-Falle weist uns Frankreich.

Dort genießt fast jeder Flecken Erde unsterblichen Ruhm für eine kulinarische Großtat – die Camargue für Salz, das Charolais für Rind, das Périgord für Trüffel – und garantiert so für alle Zeiten die Geschmacksvielfalt. Noch können wir von einer solchen Deutschlandkarte nur träumen. Vielleicht aber werden wir eines Tages einen Schwäbisch-Hallischen Landschweinbraten mit Udon-Nudeln statt Spätzle als Festmahl bei der Auflösungsfeier all unserer Paradoxien essen. JAKOB STROBEL Y SERRA