



Fake Food

Jenseits von Gut und Böse

Auch wenn es uns als Verbraucher so vorkommt: Lebensmittelimitate – vor allem für Fleisch wie »Beyond Meat« – sind nichts wirklich Neues. Dass sich in Zukunft unser Fleischkonsum in Zukunft verändern wird, steht außer Frage. Aber sind Produkte wie die Ersatzbuletten eine Option? Aus Sicht des Ernährungssoziologen **Daniel Kofahl** und auch von Slow Food nicht.

Es ist dieser Tage fast schon ein bisschen traurig, wenn man sich den Absturz der »Beyond Meat«-Aktie anschaut. Eine kurze Zeit lang sah es ja so aus, als könnte man tatsächlich aus zusammengepressten Erbsenproteinen im Handumdrehen Gold machen. In der glühenden Julihitze schoss der Kaufpreis pro Aktie dieses aus den USA kommenden Fleischersatzprodukts auf 207 Euro pro Stück hoch, und dabei war man nur kurz davor erst mit 68 Euro gestartet. Die »Beyond Meat«-Bulette schien auch in aller Munde zu sein – also ganz wörtlich genommen.

Bei Lidl, dem Discounter, der das Produkt in Deutschland auf den Markt brachte, war die Fake-Frikadelle ruckzuck ausverkauft. Wütende Kunden, die keine mehr ergattern konnten, beschwerten sich lautstark auf allen medialen Kanälen. Und es ist ein Gesetz der geschmacklichen Distinktion, dass das, was allzu knapp ist, schnell bei allen heiß begehrt ist. Vor allem wenn diejenigen, die etwas davon besitzen, beständig betonen, wie außergewöhnlich toll das begehrte Objekt ist und dass es doch das Normalste der Welt sei, eben dieses zu besitzen.

Über den »tatsächlichen« Geschmack von »Beyond Meat« wurde heftig gestritten. Die eine Gruppe von Konsumenten war davon überzeugt, jetzt stünde die vegane Revolution endgültig vor dem Sieg, gustatorisch wäre kein Unterschied zu tierischem Fleisch mehr zu erkennen. Die

andere Gruppe zog eine Augenbraue hoch und rümpfte die Nase. Sie verwies darauf, es sei klar, warum die Bulette nicht allein für sich serviert, sondern immer nur in irgendwelchen Burgerkreationen eingebaut würde: Die Saucen und Gewürze sollten kaschieren, dass das Fakefleisch geschmacklich deutlich vom imitierten Vorbild abweiche.

Friedenswurst und »Erichs Krönung«

Die Geschichte der Surrogate, der Lebensmittelimitate und des Fake Foods ist auf jeden Fall deutlich älter als einen heißen Sommer. Interessant ist, dass sich die Bewertung dieser Produkte über die Zeit wandelt. Erbsenproteinbuletten statt Rindfleisch-Patties, das wäre zu anderen Zeiten oder an anderen Orten der Welt glatt als Ausdruck einer Mangelwirtschaft oder als Folge von Lieferengpässen eingeordnet worden.

Im Ersten Weltkrieg, als Deutschland einer größeren Handelsblockade unterlag, wurden Ersatzprodukte wie Kunstthong oder auch die von Konrad Adenauer erfundene »Friedenswurst« – eine erste Version von Fakefleisch auf Sojabasis – verzehrt. Als der Krieg vorbei war und man wieder in der Lage war, an richtige Wurst und Bienenhonig zu gelangen, war die Entscheidung Pro und Contra dann aber schnell getroffen. Adenauer wurde später wegen anderen herausragenden Leistungen berühmt, nicht wegen der Sojawurst.

In der DDR war man ebenfalls immer darum bemüht, mit Innovationskraft auf Versorgungsmängel zu reagieren. Die sogenannte »Kaffeekrise« in der zweiten Hälfte der 1970er-Jahre hat es dabei zu einiger weltgeschichtlicher Beachtung gebracht. Fake-Kaffee, dem – »Beyond Meat« lässt grüßen – Erbsenmehl beigemischt worden war und in der Bevölkerung unter dem Spottnamen »Erichs Krönung« firmierte, waren seinerzeit eher unbeliebt. Man ließ sich, wenn möglich, doch lieber Bohnenkaffee aus dem Westen mitbringen. Dort wiederum kamen in den 1980ern die »Light-Produkte« in Mode: Lebensmittel mit vermindertem Kalorien-, Zucker- oder Fettanteil, die versprechen, genauso toll zu



schmecken wie die Originale. Stimmt nur leider nicht und der Körper ist nicht so doof, wie viele denken. Er bemerkt den Fake und verlangt dann einfach immer mehr Nachschub.

Von Nachhaltigkeit keine Spur

Nun, kurz vor Weihnachten, habe ich nochmal einen kurzen Forschungsausflug in einen Lidl im Berliner Süden unternommen. Es fanden sich Truhen mit allerhand festlichem Geflügel, Gyros, Fisch in Hülle und Fülle war raumnehmend als Blickfang präsentiert. In einem kleinen Fach des vorletzten Tiefkühlbereichs fanden sich auch wenige Stapel »Beyond Meat«. Nach einem erwarteten großen Run zum Weihnachtsfest sah das nicht mehr aus. In der – natürlich statistisch nicht repräsentativen – Stunde, die ich zu Beobachtungszwecken in dem Discounter herumspazierte, bediente sich auch niemand an dem Fleischersatzlebensmittel.

Ob die Gutachten in der Verbraucherzeitung »Ökotest« von Oktober 2019 etwas dazu beigetragen haben, dass der Hype um die gesundheitlich und ökologisch vermeintlich so nachhaltigen Produkte wieder abgenommen hat? »Ökotest« kam nach den üblichen Tests zu dem Urteil »nicht empfehlenswert«, »stark erhöht« seien die enthaltenen Mineralölbestandteile, die Transportwege aus den USA nach Deutschland einfach nicht nachhaltig genug.

Leidenschaft ist Trumpf

Ich ging zur Bushaltestelle und fuhr nach Schmargendorf. Dort gibt es einen Hofladen der Farm-Fleischerei »Katerbow«, ein

Familienunternehmen, das in Alt-Heiligensee seine eigenen Schweine hält und – ja, das gehört nun einmal dazu – sie auch schlachtet. Die Spezialität dieser Tierhalter und Fleischer ist das »Havelländer Apfelschwein«, also Schweine, die in der Aufzucht mit einem mit Apfelresten versehenen Futter genährt werden. Die in dem Hofladen zu erwerbenden Würste und Schinken kommen von artgerecht gehaltenen Tieren, die Verkäuferin hinter der Theke ist immer informiert, wo was genau herkommt, hier ist alles transparent.

Ich bestelle einen Schweinebraten aus dem Mittagstischangebot und er schmeckt köstlich. Sicherlich kann man als Ernährungssoziologie auf einer intellektuell-analytischen Ebene die Differenz von Natürlichkeit und Künstlichkeit immer weiter dekonstruieren und als maximal variabel darstellen. Aber wenn ich hier so an der kleinen Theke im Hofladen diesen Braten esse, dann weiß ich sehr genau, was das ist, wo es herkommt und dass es definitiv kein Fake ist. Es ist alles sehr echt und schmeckt wie es schmeckt. Und es schmeckt verdammt gut! ●

»Havelländer Apfelschweine« statt »Beyond Meat«: Auf der Farm-Fleischerei »Katerbow«.