

# Designerfood & Co

## Die industrielle Zukunft der Nahrung

Auszüge aus dem Gedicht Zukunftsmusik II (Gedichtband „In meinen Träumen läutet es Sturm“) von Mascha Kaléko stelle ich meinen Ausführungen voran.

...Dieser über uns alle fortschreitende Fortschritt !  
Der unaufhaltsame Krebsgang  
Unseres Weltgesundheitszustandes.  
...Vorgericht: Synthetische Pille Nummer 33  
Mit Kaviargeschmack  
Hauptspeise: Assortierte Kapseln „Multa“  
In den zwölf beliebtesten Aromen  
Und zum Nachtisch: lecker, lecker,  
„Digestia“, die Pille, die Pillen verdaut.  
(Fehlt nur noch „Nirwana“, die Pille,  
Die uns von all diesen Pillen erlöst.)

Es scheint, dass die Worte von Mascha Kaléko, die sie 1974 schrieb, nicht mehr ferne Zukunftsmusik bleiben, berücksichtigt man die rasante Entwicklung in unserer hoch technisierten Zeit. Es ist äußerst beunruhigend, wie sich zum Beispiel die Nahrung und die Verzehrsgewohnheiten in den letzten 50 Jahren verändert haben. Ungeachtet dessen, dass etliche Menschen bewusster einkaufen, leben wir in der Zeit von Fastfood, Designerfood, Hightechfood, Functionalfood und Genfood, wobei die Entwicklung noch nicht zu Ende ist, geht es nach den Visionen der Fooddesigner.

Nur zirka 5 % der landwirtschaftlichen Produkte kommen unverarbeitet auf den Tisch, 95 % der Lebensmittel werden von Großkonzernen wie Nestlé, Unilever oder Philipp Morris zu Industrieprodukten verarbeitet.

- Das Essen muss schnell fertig und konsumierbar sein und soll nicht viel kosten.
- 80% aller Berufstätigen kommen kaum zu einer häuslichen Mahlzeit, abgesehen vom Wochenende.
- 72% der Befragten nutzen Fertiggerichte und Fastfood
- Bei Jugendlichen liegen Konserven, Fertignahrung und Fastfood voll im Trend
- 80% der Haushalte kochen „Packerl-Suppen“ und 50 % verwenden Fertigbackmischungen
- Der Verbrauch von Tiefkühlprodukten hat sich in den letzten 20 Jahren fast verdoppelt, wobei Pizza, Snacks, Backwaren und Eis (saisonal) die Renner sind.
- Der Verbrauch von frischem Gemüse ist zwar seit den Fünfzigerjahren auf 90 kg pro Person und Jahr (2003) gestiegen, trotzdem ist die Zahl relativ niedrig (im Vergleich: das „rückständige“ Bosnien-Herzegovina hatte einen Verbrauch von 168 kg !)

Bei Fastfood zählen die Sättigung und schneller Genuss, unabhängig von festen Essenszeiten, ein gesundheitlicher Aspekt spielt keine Rolle, Tischgemeinschaften gibt es keine mehr.

Die wichtigste Maschine in der modernen Nahrungsmitteltechnologie ist der Extruder. Er ist vergleichbar mit einem Fleischwolf. Unter hohem Druck, bei Temperaturen bis zu 200 Grad werden die verschiedensten Stoffe zu einem homogenen Brei vermengt, mit Füll-, Hilfs- und Zusatzstoffen versehen und wieder „zusammengebaut“.

Jedes Jahr kommen neue Food-Kreationen von Nahrungsmitteldesignern auf den Markt, wie z.B. NPF – novel protein foods: Ursprungsprodukt sind meistens die Sojabohnen, aus welchem in einem hochtechnischen Prozess mittels Zusatzstoffen und Aromen Kunstfleisch

(Schnitzel, Faschiertes, Würstchen) erzeugt wird, das bei Veganern und Vegetariern als Fleischersatz beliebt ist. Die Nahrungsmittelindustrie hat den aktuellen Trend zur veganen Lebensweise (Nahrung ohne Tierprodukte) genutzt und bietet eine breite Palette an Ersatzprodukten für Fleisch, Eier und Milchprodukte an; bei diesen Produkten handelt es sich in der Regel um stark verarbeitete, mit Zusatzstoffen (Emulgatoren, Aromen, Verdickungsmittel, Stabilisatoren, etc) versehene Präparate.

Auch beim Fleisch wird schon ordentlich getrickst, so haben Umfragen gezeigt, dass sog. Formfleisch mit dem freien Auge nicht von gewachsenen Fleisch/Fisch unterschieden werden kann. Herstellung von Formfleisch: zerkleinerte Fleischreste, inkl. Lymphknoten, Speicheldrüsen werden durch Verkitten mit Muskelabrieb und Chemikalien wieder zu Produkten geformt, die rein äußerlich eine Ähnlichkeit mit gewachsenen Fleisch erwecken sollen.

### **Gentechnik**

1998 wurden weltweit 30 Milliarden ha genmanipulierte Feldfrüchte angebaut, wobei Soja nicht nur als Futtermittel dient, sondern auch ein beliebter Agrostoff der Nahrungsmittelindustrie ist. Soja ist in über 30.000 Produkten enthalten, oft in Form von genmodifizierten Lecithin. Es ist häufig Ausgangsstoff für vegetarische Fleischaromen. Dafür wird die Bohne mit Salzsäure übergossen und mit Natronlauge neutralisiert. Solche „Proteinhydrolysate“ sind sehr bedeutsame Bestandteile von Lebensmittelaromen, die jährliche Weltproduktion wird auf 1,7 Millionen Tonnen geschätzt.

### **Fuctionalfood**

In den Neunzigerjahren wurden Lightprodukte und Imitate (z.B. die Margarine als Imitat für Butter) erfolgreich am Markt eingeführt. Seit einigen Jahren ist das sog. Functionalfood im Trend. Es handelt sich um industriell erzeugte Nahrung mit einem „gesundheitsfördernden Effekt“. Es wird ein Umsatz von 30 Milliarden Dollar in Europa (weltweit 100 Milliarden) erwartet.

Weil die Verbraucher zunehmend kritisch gegenüber Zusatzstoffen wie Farbstoffen, Konservierungsstoffen, Aromen und anderen Chemikalien sind, werden einfach einige Gesundheitszutaten wie Vitamine, Fettsäuren, Calcium, Eisen, Beta-Karotine, Ballaststoffe oder Bakterien dazu gemischt, wobei zu sagen ist, dass Vitamine und Carotin nicht nur synthetisch, sondern auch gentechnisch hergestellt werden können !

### Einige Beispiele:

- Die verdauungsanregenden Produkte mit Probiotika (lebende Mikroorganismen) zählen zu den erfolgreichsten Kreationen: LC1 von Nestlé, Actimel von Danone.
- Der Gentechnikriese Monsanto hat das PUFA-Ei entwickelt. Dabei müssen die Hühner Monsantofutter fressen, um Eier mit mehrfach ungesättigten Fettsäuren zu legen. Im Übermaß genossen drohen Gallensteine, Immunschwäche und sogar Krebs.
- Hoffmann-La Roche stellt Fischöl her, dafür werden Fischabfälle auf aller Welt ausgepresst und in allerlei Produkte, sogar in Babynahrung eingebaut.

Pro Jahr werden 50 Tonnen Eisen, 250 Tonnen PUFAs, 5000 Tonnen Calcium in Fertiggerichte und Getränke gemischt und als verdauungsfördernde, cholesterinsenkende und vitalisierende Produkte angeboten. Da es sich bei Stoffwechselstörungen und Krankheiten unter anderem um Verwertungsstörungen handelt, nützt die massenhafte Einnahme von synthetischen Vitaminen und Mineralstoffen nicht viel, da sie vom Organismus nicht verwertet werden können. Im Gegenteil, es kann zu einem relativen Mangel an anderen Vitaminen und Vitalstoffen kommen.

Aber dies ist bei weitem noch nicht das Ende, seit Jahren wird am sog. **Nano-Food** fleißig gebastelt, dabei handelt es sich um unvorstellbar winzige Stoffe (1 Nanometer entspricht einem 10.000stel Millimeter (oder ein 50.000stel Durchmesser eines Menschenhaares). Stoffe im Nanobereich verändern ihre Eigenschaften und Funktionsarten, es treten auch nicht erklärbare Effekte auf. So werden von Konzernen Nano-Partikel bereits in Lebensmittel geschleust, um die Struktur von Nahrungsmitteln zu verändern. Eine kleine Menge anorganischer Nano-Substanz ist angeblich bereits seit Jahren im Ketch-up enthalten, damit es dickflüssig ist oder im Mars-Riegel, wo es in einer Schutzschicht Verwendung findet. Jedenfalls besitzt der Hersteller ein entsprechendes Patent. Ein Ziel ist z.B., dass sich mit dem Verfall des Ablaufdatums des Produkt verfärbt. Toxikologen warnen jedenfalls vor unkalkulierbaren Gefahren für die Gesundheit.

Als radikale Trends werden Depot-Nahrungsmittel erwartet, die nur noch einmal pro Woche eingenommen werden müssen. Trink- und Geruchsnahrung in allen Formen und Geschmacksrichtungen (Ultra Convenience Food). Das geht doch ganz in die Richtung von Mascha Kalékos „Zukunftsmusik“ !!

Und nebenbei gesagt, werden die meisten Produkte, welche in den heimischen Regalen landen, durch die halbe Welt gekarrt, so kommen immer mehr Produkte aus China wie z.B. Spargel, Champignons, Knoblauch, Tomaten, Erdbeeren, Mandarinen, Äpfel für Apfelsaftkonzentrat, aber auch Bioprodukte wie Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Hülsenfrüchte, u.a.

### **Tantalus-Hunger**

Diese mehr oder weniger chemisierte Fabrik- und Kunstnahrung füllt zwar den Bauch, aber sättigt und befriedigt nicht die Sinne. Dieses „Nie-Befriedigt-Sein“ führt dazu, immer mehr und immer öfters von diesen Produkten zu essen.

Der schweizer Arzt Dr. M. Bircher-Benner sprach schon Anfang vorigen Jahrhunderts vom sog. Tantalus-Hunger, man stopft in sich hinein, wird aber innerlich nicht richtig satt und zufrieden und damit beginnt ein Teufelskreislauf, der nicht nur zur Fettleibigkeit, sondern auch zu Krankheit und Leid führt. Die (meist nicht erfolgreiche, weil symptomatische) Behandlung von ernährungsbedingten Zivilisationskrankheiten ist auch eine volkswirtschaftliche Belastung, so betrug 1990 die Kosten für „ernährungsbezogene Gesundheitsaufwendungen“ in Österreich rund 1,5 Milliarden Euro (21 Milliarden Schilling).

### **Abschluss**

Der Ausspruch „Unsere Nahrung soll unser Heilmittel und unser Heilmittel soll unsere Nahrung sein“, welcher vom antiken griechischen Arzt Hippokrates stammt, sagt eigentlich alles. Wir benötigen zur Erhaltung der Gesundheit eine Nahrung, die reich an natürlichen Vitalstoffen ist (sonnengereiftes Gemüse und Obst), eine Nahrung, die möglichst wenig verändert wird, eine Nahrung, die zu Hause zubereitet wird und nicht in der Fabrik hergestellt. Gemüse, Obst, Vollgetreide, Nüsse und Ölsaaten, kalt gepresste Öle sind die Hauptzutaten einer vitalstoffreichen Vollwertkost. Diese Nahrung sättigt wirklich und nachhaltig ! Gleichzeitig sollten Fertiggerichte, Fastfood & Co, sowie Fabrikzucker, Auszugsmehle und Fabrikfette gemieden werden.

Ernährung bedeutet jedoch viel mehr als Essen, in der Beziehung zur Nahrung stecken vielfältige Aspekte und auch eine geistige Dimension. Auch gemeinsam Essen bedeutet mehr als den Hunger stillen, es stellt ein wertvolles Ritual dar mit festgelegten Zeiten, Zusammensein und gemeinsamen Gesprächen.

