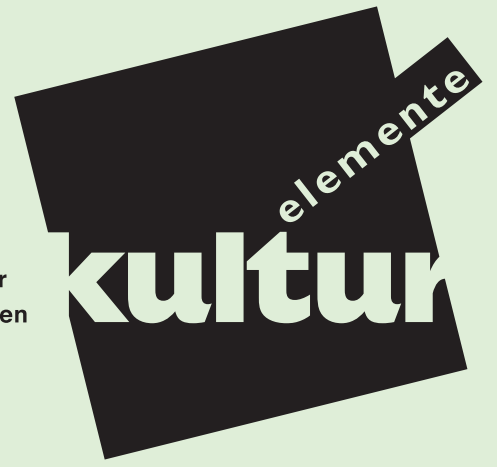


# Es geht um die Sojawurst

Zeitschrift für  
aktuelle Fragen



Anna Scalfi Eghenter, Interim Measure  
FOTO Ela Bialkowska/OKNO studio

Euro 3,50

Poste Italiane s.p.a.  
Spedizione Abbonamento  
Postale – 70 %  
NE Bolzano

## Inhalt

# Nahrungsethnologie quo vadis?

Siegfried de Rachewiltz

Die Volkskunde – später umgetauft in „Europäische Ethnologie“ – hat sich lange und eingehend mit den Speisesitten und Nahrungsgewohnheiten der einstmals noch vorwiegend ländlichen Bevölkerung beschäftigt, auch wenn sich innerhalb dieser Disziplin die Forschungsschwerpunkte im Wandel der Zeit mehrmals verschoben haben. Anfänglich und für lange Zeit lagen die Schwerpunkte der Forschung auf dem immateriellen Kulturgut des „Volkes“, auf Volkserzählung, „Aberglaube“, Sitte und Brauchtum usw.

In der von den Brüdern Grimm losgetretenen Lawine von Märchen- und Sagensammlungen war natürlich Nahrung und auch Nahrungsmangel omnipräsent, doch der Symbolcharakter einzelner Speisen und Speisesituationen inklusive des Fressens und Gefressenwerdens wurde wenschon nur am Rande wahrgenommen. Ansonsten sah man es als Aufgabe der Natur-

und Wirtschaftswissenschaften, sich mit den Produktionsmethoden, mit der Technologie und Ergologie der Nahrung zu beschäftigen.

Im 19. Jh. war es vor allem die k.k. Landwirtschaftsgesellschaft für Tirol und Vorarlberg, die sich ab 1838 – mit Erzherzog Johann als „Oberstem Protektor“ – um die Verbesserung der Landwirtschaft bemühte: In ihrer Zeitschrift erschienen immer wieder praxisorientierte Beiträge aus der Feder meist adeliger Gutsbesitzer, die auch die Mehrzahl der Mitglieder ausmachten. Als Sekretär der Gesellschaft fungierte eine Zeit lang der aus Passeier stammende Arzt und Magnetiseur Joseph Ennemoser. Er selbst verfasste mehrmals Beiträge zur Verbesserung der heimischen Nahrungsmittelproduktion, wobei er als Arzt die Bedeutung gesunder Lebensmittel stets hervorhob.

- |   |    |
|---|----|
| <b>Haimo Perkmann</b> über die <i>Planetary Health Diet</i> , Klimafolgen und Ernährung.  | 4  |
| Überlegungen aus der Praxis der Bio-Landwirtschaft von <b>Anna Socker</b> , <b>Bernhard Auckenthaler</b> und <b>Peter Mayrhofer</b> . | 5  |
| Starkoch <b>Igles Corelli</b> im Gespräch über die Notwendigkeit kulinarischer Veränderung.   | 6  |
| <b>Ilja Steffelbauer</b> über den Streit um die Fleisch-Esslust.  | 11 |
| <b>Kristina Norman</b> im Interview zum Stand der Wissenschaft zu Ernährung und Lebenserwartung.                                      | 12 |
| <b>Sabine Rusterholz Petko</b> hat als neue Gastkuratorin der <i>Curators Page</i> <b>Michael Fliri</b> online im Atelier besucht.    | 14 |
| <b>Lydia Zimmer</b> mag's Frisch (aber nicht Max Frisch) und hat unstillbaren Lesehunger ...  | 16 |

## FOTOSTRECKE

Kultur als lebensnotwendige Nahrung für den Menschen: **Anna Scalfi Eghenter** hat in Trient ein Theater in einen Supermarkt verwandelt.

## GALERIE

In seinen Totem-Fotos analysiert **James Ostrer** das unwiderstehliche Verlangen nach ungesundem Essen.



## Es geht um die Sojawurst

Rund um die Ernährung entzünden sich nicht nur die Feuerstellen, sondern auch die Debatten, erhitzen sich Töpfe und Köpfe. Welternährung und Produktionsbedingungen, gesunde Lebensweisen, Diäten, Ratgeber, Nährstoffe, ... hier geht es ans Eingemachte. Heftig gestritten wird auch über ethische Fragen wie das Tierwohl. Und weil jede\*r eine Meinung dazu hat und von dieser häufig auch fest überzeugt ist, halten wir es wie mit anderen kontroversen Themen und befragen als *Kulturelemente* erst einmal die Kulturanthropologie und die Wissenschaft, sodann auch die zuständigen Experten vor Ort: Landwirt\*innen und Köch\*innen.

Essen verbindet, aber es trennt auch, wie unsere Sprache verrät: fressen, essen, speisen. Diese Diktion trennt das Tier vom Menschen, die Armen von den Reichen, die Barbaren von den Zivilisierten, und alle Kulturkreise voneinander. Religionen etablierten strenge Gebote, die bis heute Gläubige von Ungläubigen, das Reine vom Unreinen trennen. Auch die Philosophiegeschichte hält von der Antike bis heute zahlreiche Aussagen, Reflexionen und Ratschläge zur Ernährung des Menschen bereit, von den Vegetariern der Antike bis zu Zeitgenoss\*innen wie Michel Serres, der unser parasitäres Verhältnis zur Umwelt untersuchte. Ernährung stand auch im Mittelpunkt zentraler Überlegungen von Ethnolog\*innen wie Marcel Mausee oder Audrey Richards. Die Soziologin rückte erstmals 1932 das Alltagsleben einer Gesellschaft anhand der kulturellen Rolle der Ernährung und Nahrungsmittelzubereitung in den Fokus der Feldforschung.

Auch die Kunst befasst sich immer wieder mit u.a. Ernährungsweisen und -gewohnheiten. Etwa wenn Künstler\*innen die Umkehrbewegung zur Kulthandlung vollführen und unsere „Kulturtempel“ in Lebensmittelmärkte für den Alltag umfunktionieren; oder – in sarkastischer Anspielung auf Claude Lévi-Strauss' strukturalistisches „Ende des Totemismus“ – nun „Totems der Dysfunktionalität“ erschaffen.

HERAUSGEBER	Distel-Vereinigung	<div> <div><div><div><div><div><div><span></span></div></div></div><div><div><div><span></span></div></div></div><div><div><div><span></span></div></div></div></div></div></div> <div> <div>AUTONOME PROVINZ BOZEN SÜDTIROL</div> <div>PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO ALTO ADIGE</div> </div> </div>
ERSCHEINUNGSORT	Bozen	
PRÄSIDENT	Johannes Andresen	
VORSTAND	Peter Paul Brugger, Gertrud Gasser, Martin Hanni, Bernhard Nussbaumer, Reinhold Perkmann, Roger Pycha	
KOORDINATION	Hannes Egger, Haimo Perkmann	
VERANSTALTUNGEN		
PRESSERECHTLICH		
VERANTWORTLICH	Vinzenz Ausserhofer	
FINANZGEBARUNG	Christof Brandt	
SEKRETARIAT	Hannes Egger	
	I – 39100 Bozen, Silbergasse 15	
	Tel +39 0471 977 468	
	Fax +39 0471 940 718	
	info@kulturelemente.org	
	<b>www.kulturelemente.org</b>	
GRAFIK & SATZ	Barbara Pixner	
DRUCK	Fotolito Varesco, Auer	
LEKTORAT	Olivia Zambiasi	
BEZUGSPREISE	Inland Euro 3,50, Ausland Euro 4,00	
ABONNEMENT	Inland Euro 22,00, Ausland Euro 29,00	
BANKVERBINDUNGEN	Südtiroler Landessparkasse Bozen	
	IBAN IT30 F060 4511 6010 0000 1521 300	
	Gedruckt mit freundlicher Unterstützung der Südtiroler Landesregierung, Abteilung Deutsche Kultur	

Die ***kulturelemente*** sind eingetragen beim Landesgericht Bozen unter der Nr. 1/81. Alle Rechte sind bei den Autorinnen und Autoren. Nachdruck, auch auszugsweise, ist nur mit Genehmigung der Redaktion und Angabe der Bezugsquelle erlaubt.

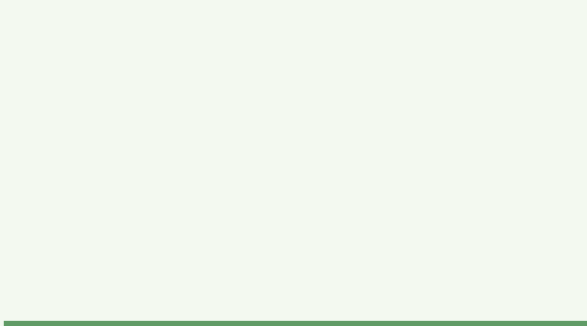
Eine völlig andere Perspektive bieten die zahlreichen Reiseberichte aus dem 19. Jh.: Hier kann man z.B. nachvollziehen, wie einerseits Themen wie Tiroler Obst, Brot oder Wein zu literarischen Topoi wurden, andererseits wie Speisen und Speisesitten zur kulinarischen Exotisierung eines unbekannten Bergvolkes dienten, dessen „alimentäre Religiosität“ so manchen aufgeklärten Reisenden tief beeindruckte oder gar verstörte.<sup>1</sup>

Zwischen 1964 und 1968 brachte Claude Levi-Strauss (1908-2009) sein dreibändiges Werk *Mythologiques* heraus: Seither hat sich der ethnologische Strukturalismus für die Nahrungsforschung immer wieder als richtungsweisend bestätigt. „Levi-Strauss hat Essen in sein strukturalistisches Denkmodell integriert und im kulinarischen Dreieck, das sich aus dem Rohen, dem Gekochten und dem Verfaulten zusammensetzt, die Opposition zwischen und den Übergang von Natur zu Kultur markiert.“<sup>2</sup> Speisen werden demnach als soziale Konstrukte, als Artefakte verstanden und Essen als Produktion von Signifikaten interpretiert. Fast gleichzeitig veröffentlichte die britische Sozialanthropologin Mary Douglas (1921-2007) ihr religionsethnologisches Hauptwerk *Purity and Danger*, in dem sie u.a. die Reinheitsgebote im 3. Buch Mose analysiert und sie als ein symbolisches Klassifikationssystem auslegt, welches in erster Linie dazu gedacht war, ein kollektives Identitätsbewusstsein zu schaffen; Nahrungstabus sind dazu da, die bestehende Gesellschaftsordnung zu konsolidieren bzw. gegenüber anderen abzugrenzen.<sup>3</sup> Auch dieses Denkmodell betrachtet Speisen als ein symbolisches Zeichensystem, in dem Lebensmittel nicht nur zur Ernährung, sondern auch – wie Levi-Strauss es formulierte – „zum Denken dienen“. Als im Jahre 1970 namhafte Ethnolog\*innen aus ganz Europa zum *Ersten internationalen Symposium für ethnologische Nahrungsforschung* in Lund zusammenkamen, musste zunächst festgestellt werden, dass der Forschungsstand in den verschiedenen Ländern Europas große Unterschiede aufwies. In den folgenden Jahrzehnten erweiterte sich der Kreis der Forscher\*innen, während die Forschungsthemen z.T. neu definiert, z.T. von neuen ersetzt wurden.

### Eine alpine Nahrungsethnologie?

Wie kann oder soll Nahrungsethnologie aus einer regionalen Perspektive betrieben werden? Welche konkreten Möglichkeiten dazu gibt es?

Zunächst muss festgestellt werden, dass sich die Wege der Nahrungsforschung seit der digitalen Revolution um ein Vielfaches vermehrt und diversifiziert haben. Phänomene wie Foodblogging, Gastrojournalismus, die Lebensmittelmедien und die Kochbuchindustrie, Fast food, Slow food, die Bemühungen um das „kulinarische Erbe der Alpen“<sup>4</sup>, der Einsatz für pestizidfreie Nahrungsmittel und für die Erhaltung der Sortenvielfalt befassen sich in unterschiedlicher Weise selbst mit der Kulturgeschichte der Ernährung und stellen zugleich potentielle Forschungsthemen dar. Da im näheren akademischen Umfeld Nahrungsethnologie seit geraumer Zeit nicht mehr auf dem Lehrprogramm steht, ist es wohl Aufgabe anderer Bildungseinrichtungen, die Prämissen für wissenschaftliche Forschungstätigkeit auf diesem Gebiet zu schaffen. Aus Südtiroler Sicht sind das in erster Linie die zahlreichen Museen, in denen sowohl die Sachkultur zur Ernährung wie auch die entsprechende Dokumentation aufbewahrt und vermittelt wird. Das *Landwirtschaftsmuseum Brunnenburg* hat im Laufe der Jahre zusätzlich zu seiner Dauerausstellung zum Thema Brot eine Reihe von Sonderausstellungen mit Begleitpublikationen zu verschiedenen Themen der Nahrungsge-



#### Exkursionen: Nahrungsethnologie auf der Brunnenburg

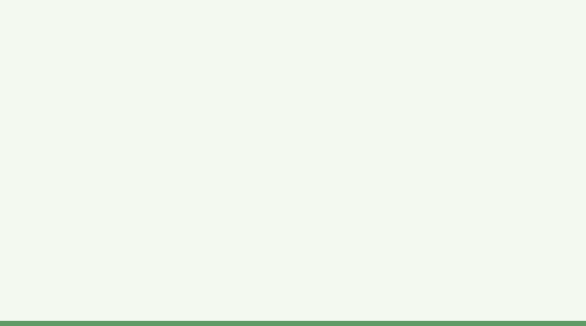
Seit mehreren Jahren bietet der Autor dieser Zeilen den auf der Brunnenburg weilenden amerikanischen Student\*innen ethnohistorische Kurse mit Schwerpunkt Nahrungsgeschichte an. Ein solcher Kurs birgt eine Reihe von Exkursionen, etwa nach Schloss Tirol, um anhand der romanischen Bauplastik an Portalen und Kapitellen das Thema „Fressen und Gefressen werden“ anzusprechen. Die Darstellung von Menschen verschlingenden Drachen evoziert eine der Ur-Ängste der Menschheit, nämlich die Angst, vom Tod (vom Abysos, vom Hades, von wilden Tieren, vielleicht auch von anderen Menschen) „gefressen“ zu werden. In der Tiroler Sagenwelt sind es oft unergründliche Seen, die solche Ängste provozieren, denn aus ihrer Tiefe ertönt eine warnende Stimme: „Ergründst du mi, schliñd i di!“<sup>5</sup> Die Faszination, welche Horror-Filme wie *Jaws* auch heute noch auf ein breites Publikum ausüben zeigt, wie tief diese Ängste in der menschlichen Psyche verankert sind. Bei manchen der romanischen Skulpturen ist es unklar, ob es der Drache (oder der grüne Mann) ist, der das Rankenwerk frisst oder ob es das Rankenwerk ist, welches in den Rachen des Drachen eindringt. Das kann ein Anlass sein, um über die Rolle der „Viskosität“ (le visqueux = die Zähflüssigkeit) als bedrohliche Instanz in der Philosophie Jean-Paul Sartres zu diskutieren. Haben viele Menschen eine Aversion gegen „schleimige“ Speisen, weil bei diesen die Grenze zwischen Körper (d.h. Identität) und Speise undeutlich wird und daraus die Angst entsteht, die Speise würde den Menschen verspeisen und nicht umgekehrt? Aber da ist noch mehr, z.B. Essen als Sünde: Adam und Eva und die verbotene Frucht; Essen als Heil und Erlösung: die Tauben (Seelen) am Portal, die vom Lebenswasser (Taufwasser) trinken oder die christologische Symbolik des Pelikans, der seine Jungen mit seinem Blut speist.

#### Exkursion nach Tramin zum Egetmannumzug

Ein altes Reinigungs- und Fruchtbarkeitsritual: Die *Schnappviecher (Wudelen)* mit ihren riesigen klappern-

schichte realisiert, wobei stets versucht wurde, mit anderen Museen interdisziplinär und grenzüberschreitend zusammenzuarbeiten.

Südtirol ist in der glücklichen Lage, auf eine sehr lange und reichhaltige Grundlagenforschung zurückblicken zu können. Die akribischen Erhebungen, die der Begründer der Volkskunde an der Universität Innsbruck, Hermann Wopfner (1876-1963), zeit seines Lebens über die Arbeit und das Leben der Tiroler Bergbauern durchführte und die in sein mehrbändiges Bergbauernbuch<sup>6</sup> einflossen, widmeten sich auch ausführlich der Herstellung und Konservierung von Speisen, der Alltagskost und den Festmählern u.a.m. Hinzu kommen die wertvolle Erschließung der Tiroler Urkunden durch Otto Stolz (1881-1957) und Franz Huter (1899-1997), die rechtshistorischen und volkskundlichen Beiträge von Nikolaus Grass (1913-1999), die Herausgabe der Tirolischen Weisthümer und der Rechnungsbücher der Tiroler Grafen und zahllose andere historische Quellen, die für die Nahrungsgeschichte wahre Fundgruben darstellen. Auch profunde Kenner ihrer Heimat wie Paul Tschurtschentaler (1874-1941) und Autodidakten wie Hans Fink (1912-2003) und Matthias Ladurner-Parthanes (1894-1986) haben uns in ihren Publikationen detaillierte Informationen zu den früheren Speisesitten der bäuerlichen und bürgerlichen Bevölkerung hinterlassen.



den Mäulern können auf vielerlei Weise interpretiert werden. Wahrscheinlich stellen sie die Bedrohung durch den Hunger dar, der in den langen Wintern über Jahrtausende Mensch und Tier in den Alpen heimsuchte: die Wudelen sind im Prinzip wandernde Kiefer, die vergebens nach Futter schnappen und dabei einen Höllenlärm erzeugen. Schon Odysseus schimpft über seinen schamlosen tyrannischen Magen und den „zürnenden Hunger“, der ihn an nichts anderen denken lässt (Odyssee, VII.215-221). Hunger ist, wenn man vom eigenen Magen aufgefressen wird. Seit jeher muss sich die Nahrungsforschung auch mit dem Mangel an Nahrung, mit Hungersnöten, wie sie hierzulande ältere Generationen noch miterlebt haben und die bis heute große Teile der Menschheit heimsuchen. In Bozen lässt sich auf dem herrlichen St. Georgsfresko in der Dominikanerkirche betrachten, wie in der Legende des heiligen Drachentöters der Mythos vom Kampf des Frühlings gegen den Winter neu interpretiert wird.<sup>6</sup> Beim *Egetmann* in Tramin werden dagegen die Gesichter ordentlich mit Ruß eingeschimert: Ruß ist Fett. Das gibt uns die Möglichkeit, die Symbolik von *fett* und *mager* eingehender zu betrachten: angefangen bei den Fruchtbarkeitsgöttinnen der Steinzeit über die „fetten“ und „mageren“ Jahre der Bibel, den römischen Gott des Misthaufens und der Düngung Stercutius bis hin zur Tiroler Redensart „Mischtus isch Chrischtus“, der Geschichte des Fastens und der Problematik des Magerwahns zeitgenössischer Models. So vergeht manche Stunde *chewing the fat*.

#### Exkursion nach Runkelstein und zum Ötzi-Museum

Zum Besuch der Runkelstein-Fresken empfiehlt sich, die Artus-Romanze „Sir Gawain and the Green Knight“ zu lesen, in der die mittelalterliche Jagd ausführlich beschrieben wird. Die Jagd- und Fischerei-Szenen bieten die Gelegenheit, über die einstige und heutige Rolle der Jagd in der menschlichen Ernährung zu sprechen. Michael Pollans umstrittenes Buch *The Omnivores Dilemma*<sup>7</sup> bietet dazu weitere interessante Anregungen. Im „Gawain“ wird u.a. ein mittelalterliches

Mahl mit einer Fülle an Details beschrieben: Da geht es auch um die Rolle von Gewürzen als Zeichen von Luxus und Prestige. Das Thema „Genussmittel“ liefert ebenfalls Stoff für reichlich Diskussion.

Ein Nachmittag im Ötzi-Museum fungiert als Einführung in die Paleo-Botanik: Klaus OeggI und Andreas Heiss konnten an der Fundstelle des „Eismannes“ die bisher ältesten erhaltenen Samen von Lein und Schlafmohn im Ostalpenraum identifizieren. Auch Ötzis letzte Mahlzeit kommt zur Diskussion: Sein Magen enthielt Reste von Rotwild, Steinbock, Getreide vom Einkorn und giftigen Adlerfarn, letzteres möglicherweise als Medizin eingenommen.

#### Weitere Exkursionen

Es gibt noch weitere Exkursionen, zu den Fresken in den Kreuzgängen von Neustift und Brixen, zu den Bio-Bauern in den Vinschgau, nach Mals, St. Johann in Taufers und zu den Fresken im Kloster Mustair. Im Arkadengang der Churburg geht es wiederum um „Fressen oder Gefressen-werden“ z.B. in der äsopischen Fabel vom Storch und vom Fuchs oder in der köstlichen „Gänsepredigt“.

In der Brunnenburg geht es auch darum, praktisches Wissen zu erlangen d.h. zu lernen, wie man einen Weinberg mit pilzresistenten Reben bearbeitet, oder auch die Weinlese und das Keltern des Weins mitzuerleben; etwa auch die mediterranen Trauben mit bloßen Füßen zu stampfen. Mitmachen kann man ebenso beim Destillieren von Edelbränden, beim Brotbacken und Bierbrauen. Zurück zum Ursprung also. Über die Jahre hat man eine besorgniserregende Zunahme von Lebensmittelallergien feststellen müssen. Es wächst zugleich die Anzahl der Vegetarier und Veganer. Das alles sind potenzielle Reizthemen, die in den ethno-historischen Diskurs über „gesundes und faires Essen“ einfließen, wobei vor allem die Ethik des Essens immer mehr im Vordergrund steht. Am Ende geht es auch darum, bewusste, kritische und besser informierte Esser zu werden, zu begreifen, dass Speisen so wie mittelalterliche Fresken eine „Sprache“ sind, die man erlernen kann.



# Der globale Speiseplan

## Ernährung und Klimaziele

Haimo Perkmann

Im Januar 2019 kam es zu einer aufsehenerregenden Publikation, die unter dem Namen *Planetary Health Diet* einen globalen Speiseplan für eine gesunde und nachhaltige Ernährung der gesamten Weltbevölkerung vorstellte. Der Report der EAT-Lancet-Kommission fand große Beachtung, wurde gepriesen und ebenso stark kritisiert. Ungeachtet der Kritik steht die Initiative stellvertretend für neue wissenschaftliche Disziplinen wie die Klimafolgenforschung. Richtungsweisend ist auch die Einführung internationaler Institutionen, darunter in erster Linie der zwischenstaatliche Ausschuss für Klimaänderungen der UNO.

Die internationale EAT-Lancet-Kommission für Gesundheit und Nachhaltigkeit – bestehend aus weltweit führenden Wissenschaftler\*innen – wurde gegründet, um zu erforschen, wie sich in einer zukünftigen Welt rund 10 Milliarden Menschen ernähren lassen. Folgerichtig wurde ein globaler Ernährungsplan erarbeitet, der sowohl der Gesundheit als auch dem Klima, insbesondere dem CO2-Ausstoß, und den zukünftigen Anbaumöglichkeiten Rechnung tragen sollte. Schließlich geht es darum, das große Ganze im Blick zu behalten. Es gilt, umweltschonend zu produzieren, dabei jedoch Nahrungsmittelknappheit sowie Mangel- oder Fehlernährung zu vermeiden. Schmecken sollte es auch noch. Dieser Aspekt wurde am ehesten vernachlässigt, wie Kritiker\*innen, unter anderem Vertreter\*innen von *Slow Food*, anmerken, denn ein globaler Speiseplan kann per definitionem nicht auf regionale Eigenheiten eingehen. Dies aber ist fundamental für Organisationen wie *Slow Food*, die sich fragen, wie es ökologisch zugehen soll, wenn täglich 75-100 g Hülsenfrüchte verzehrt werden sollen in Ländern, in denen so gut wie keine Hülsenfrüchte angebaut werden? Allein Deutschland müsste rund 8.000 Tonnen pro Tag einführen.

### Global statt regional

Für Aufsehen sorgte jedoch weniger die Empfehlung an sich, sondern dass renommierte Wissenschaftler bei einem hochsensiblen Thema wie Ernährung einen konkreten Plan vorlegen und ihn der WHO als Maßstab anempfehlen. Lobbyisten, Befürworter und Kritiker\*innen meldeten sich zu Wort. *Slow Food* stellte sich zwar hinter das Vorhaben einer global nachhaltigen Produktion, forderte aber mehr Rücksichtnahme auf lokale Kreisläufe und kulinarische Traditionen. Die ständige Vertretung des Italienischen Außenministeriums bei den internationalen Organisationen in Genf riet der WHO gar zur Vorsicht bei der Unterstützung solcher Pläne. Italiens Vertretung kritisierte die „versuchte Globalisierung“ der Essgewohnheiten als Schlüssel zur Produktion „ungesunder“ Lebensmittel und Zerstörung traditioneller Ernährungsweisen, die Teil des kulturellen Erbe seien. Sie kritisierte ebenso die Zusammensetzung („übermäßige Kalorienzufuhr“) als auch die Unausgewogenheit des Speiseplans („übermäßiger Konsum von Cerealien“). Auch das Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) interpretierte als Kompetenz- und Kommunikationszentrum für Ernährungsfragen in Deutschland die Schlussfolgerungen der Kritiker als Skepsis an der empfohlenen Kalorienzufuhr und dem Ausblenden regionaler Essgewohnheiten [www.bzfe.de]:

„Der Speiseplan legt eine tägliche Kalorienzufuhr von 2.500 Kalorien zugrunde. Für Schwerstarbeiter wäre dies bei Weitem zu wenig Energie, für Menschen mit überwiegend sitzender Tätigkeit zu viel. Den Menschen in vielen Ländern dieser Erde stehen außerdem bedeutend weniger Kalorien pro Tag zur Verfügung. [...] Die weltweite Halbierung des Verzehrs von rotem Fleisch würde zum Beispiel für Nordamerika bedeuten, dass nur noch etwa ein Siebtel der heute üblichen Menge verzehrt werden dürfte. Und in afrikanischen Ländern wird heute ein Siebenfaches der empfohlenen Menge an stärkereichen Pflanzen konsumiert.“

Befürworter warfen ein, dass die *Planetary Health Diet* von EAT-Lancet keine starren Vorschriften formuliere, sondern vielmehr einen flexiblen Referenzrahmen, der an individuelle Vorlieben und kulturelle Traditionen angepasst werden könne. Ausgerechnet Lancet-Chefredakteur Richard Horton sieht das jedoch weniger flexibel und fordert die Politik und Wirtschaft zum entschlossenen Handeln auf allen Ebenen auf, damit sich rasch etwas bewege.

### ... ans Eingemachte

Doch was empfiehlt nun die *Planetary Health Diet* konkret? Als Ernährungsziel mit einer Kalorienzufuhr von 2.500 kcal/Tag wird eine täglich kombinierte Aufnahme von Proteinen, Kohlehydraten, Fetten und Zucker empfohlen, allerdings in einer veränderten Gewichtung. Rund 230 g Vollkorngetreide am Tag stehen 0–14 g rotes Fleisch gegenüber. Das entspräche einem großen Steak im Monat, hinzu käme ein Hühnerschnitzel und ein Fischfilet in der Woche. Stärkehaltiges Gemüse, Getreide und Hülsenfrüchte werden aufgewertet, Zucker stark reduziert. Allerdings gilt dies – wie schon erwähnt – nur für die Ernährungsgewohnheiten in unseren Breitengraden. Umweltorganisationen wie WWF weisen immer wieder auf die Importe landwirtschaftlicher Erzeugnisse hin, deren Anbau als umweltschädlich gilt, allen voran Soja als Futtermittel für die Fleischherzeugung. Es gilt als bewiesen, dass Gemüse, Obst und Nüsse, aber auch Getreide und Hülsenfrüchte wie Linsen, Bohnen oder Kichererbsen einen kleineren ökologischen Fußabdruck hinterlassen als tierische Produkte. Der Wissenschaft stehen für diese Behauptung genügend Daten zu den wichtigsten Nahrungsmitteln zur Verfügung. So veröf-

fentlichte etwa das Institut für Energie und Umweltforschung Heidelberg (IFEU) kürzlich eine Studie über „Ökologische Fußabdrücke von Lebensmitteln und Gerichten in Deutschland“, aus der hervorgeht, dass ein Apfel einen ökologischen Fußabdruck von rund 0,3 kg CO2-Äquivalent (pro kg Lebensmittel) verursacht, eine Ananas 0,6 und eine Flug-Ananas bereits 15,1, also das 25-fache. Am obersten Ende der Skala rangiert Rindfleisch. Interessanterweise schneidet Bio-Rind in dieser Studie noch schlechter ab als herkömmliche Tierhaltung. Weltweit entstehen Initiativen, die praktische Antworten zu finden versuchen. In Italien versucht etwa die Organisation *carnisostenibili* für nachhaltige Fleischproduktion, den Ruf der Branche zu retten und der neuen Entwicklung Rechnung zu tragen, damit die Menschen nicht auf den Fleischverzehr verzichten müssen. Dennoch kritisierte die Organisation den Lancet-Vorstoß als fatale Fehlentwicklung. Viel Lob erhielt der globale Speiseplan hingegen von der privaten BCFN-Stiftung für Nachhaltigkeit des Teigwarenfabrikanten Barilla, welche die Studie als wissenschaftliche Grundlage zur Transformation der globalen Ernährungsweise bezeichnete; und die gegen den vermehrten Verzehr von Getreideprodukten natürlich nichts einzuwenden hat.

### Klimafolgen

Dem Ausschuss für Klimaänderungen zufolge verursacht die Nahrungsmittelproduktion rund ein Drittel der weltweiten Treibhausgase. Wissenschaftliche Publikation (eg. *Science*: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/33154139/>) weisen darauf hin, dass ohne eine ökonomische Wende und Neuausrichtung der Nahrungsmittelproduktion die Pariser Klimaziele eventuell nicht erreicht werden könnten. Am Ende bleibt die Erkenntnis, dass ein geringerer Fleischverzehr den eigenen ökologischen Fußabdruck senkt und zugleich die eigene physische und psychische Gesundheit stärkt. Im Vergleich zu anderen Faktoren wie Industrieproduktion, fossile Brennstoffe, Langstreckenflüge, Schiffsreisen fällt dieser Verzicht zwar nicht ins Gewicht. Von Bedeutung scheint die Reduktion des Fleischkonsums jedoch für die zukünftige Ernährung der Welt zu sein: „Es wird unmöglich sein – schreibt etwa das Potsdamer Institut für Klimafolgenforschung auf seiner Website –, eine wachsende Bevölkerung von 10 Milliarden Menschen bis 2050 mit einer gesunden und nachhaltigen Ernährung zu versorgen, ohne die Essgewohnheiten zu ändern.“

# Von Wurzeln und Bitterstoffen

## Was sagen diejenigen, die vor Ort sind, die den Boden bestellen, über unsere Ernährung, die Zukunft und unseren Umgang mit der Natur? Ein paar Gedanken aus der Welt der Praxis.

Anna Folie, Mals  
[Socker-Anna]

Anna Folie ist in Mals, dem „Dorf der Widerständigen“, als „Socker-Anna“ bekannt. Sie hat nach ihrem Studium an der Universität für Bodenkultur in Wien den Hof ihres Onkels übernommen, baut Bio-Gemüse an und verkauft es direkt aus dem Garten. Damit das funktioniert, kombiniert sie Acker und Web. Online wird angezeigt, was gerade erntereif ist. Die User stellen ihren Einkaufskorb zusammen und holen das Gemüse am Sockerhof ab. Oder ernten es gleich selbst mit.

Die Ernährung wird sich in Zukunft ein wenig anders orientieren müssen. Die Produktion mancher Lebensmittel wie Fleisch oder Kaffee ist problematisch. Dagegen sind etwa Hülsenfrüchte unkompliziert, vielfältig und lagerfähig. Sie sind seit jeher wichtig, schmecken, machen satt und ergeben auch für die zukünftige Ernährung Sinn. Als Bio-Bäuerin staune ich immer wieder, wie aus kleinen Samen wie Bohnen so viel wachsen kann. Mein Konzept, das Gemüse direkt zu ernten, hat auch etwas mit Frische und Nährstoffen zu tun. Gekauftes Gemüse kommt ja nicht direkt aus dem Acker, sondern über Zwischenhändler und Lager in den Einzelhandel und dann erst zum Konsumenten, manchmal erst nach Wochen und Monaten. Das Gemüse sieht noch frisch aus, doch der Nährstoffgehalt baut nach der Ernte ab, und den Unterschied schmeckt man.

Ich habe kein Lager, sondern verkaufe das Gemüse direkt aus dem Acker. Daher gibt es bei mir immer nur das, was gerade wächst. Im Winter gibt es dann eben frosthartes Gemüse. Ich habe zwar auch den Anspruch, „makelloses“ Gemüse zu produzieren, um zu zeigen, dass das auch ohne Pflanzenschutzmittel möglich ist. Das Echte, Unverfälschte hat aber stets Vorrang vor dem Makellosen. Daher arbeite ich mit samenreichen Sorten und in Rücksicht auf natürliche Kreisläufe. Dieser Weg zurück zum Ursprung ist eigentlich eher ein Weg nach vorne, auch wenn es auf den ersten Blick nicht so aussieht.

Das Klima ist heute wechselhafter und insgesamt unruhiger. Darum glaube ich, dass Vielfalt – auch in Hinblick auf unberechenbare Umweltbedingungen – die einzig sinnvolle wirtschaftliche Alternative für die Zukunft ist. Wir sollten weg von dem Gedanken, alles um uns herum an unsere Bedürfnisse anzupassen und in Formen zu zwingen, die nicht der Natur entsprechen; und Wege suchen, um flexibler zu sein, uns selbst mehr anpassen. Der Anbau von Gemüse eröffnet mir dabei viele Möglichkeiten und ist wirtschaftlich weit vielfältiger, als man denken könnte.

Bernhard Auckenthaler, Wipptal  
[Botenhof]

Bernhard Auckenthaler vom Botenhof in Pferssch ist einer der innovativsten Bio-Kräuterbauern in den Alpen. Er hat seinen Beruf in Brixen und in der Schweiz erlernt, wo bereits vor zwei Jahrzehnten die führenden Köpfe ihrer Zunft saßen. Zusammen mit dem Steirerhof betreibt er heute die Kräutergärten Wipptal und den Kräutergarten zur alten Apotheke unter dem mittelalterlichen Zwölferturm im Zentrum von Sterzing. Am 16. August 2021, einen Tag nach Aufzeichnung der folgenden kurzen Reflexion für Kulturelemente, wurden seine Kräutergärten von einer Mure überschwemmt. Der Wiederaufbau hat eben erst begonnen.

Die Natur ist kein Museum. Sie ist schön, aber unerbittlich. Genau betrachtet, ist vom Klimawandel weniger die Natur als vielmehr der Mensch bedroht. Aus meiner Sicht ist es daher nicht ratsam, die Natur wie ein Naturkundemuseum zu behandeln, das man nicht nützt und dessen Geheimnisse man vergisst. Als Kräuterbauer ernte ich vor allem Blumen, Blüten und Kräuter, ich gehe aber auch in den Wald und auf den Berg, wo ich Wildgemüse, Wurzeln und Kräuter finde. Wer sich auskennt, findet im Wald vieles: Holunderblüten, wilden Hopfen, Zirbenzapfen und Meisterwurz, wilden Fenchel und Ur-Möhren... um nur einige aufzuzählen.

Peter Mayrhofer, Marling  
[Krumer-Peter]

Peter Mayrhofer hat vor einigen Jahren den elterlichen Kramerhof in Marling im Etschtal übernommen. Hier wird Obst- und Weinbau großgeschrieben. Der „Krumer-Peter“ baut darüber hinaus Bio-Spargel und -Gemüse an.

Die heutige Monokultur in unseren Breitengraden ist problematisch. Sie stört das ökologische Gleichgewicht und bringt unerwünschte Entwicklungen mit sich. Wenn ich als Bauer alle drei Wochen tabula rasa in den Obstwiesen mache, töte ich zahlreiche Arten, Insekten und Pflanzen, ich zerstöre Vogelnester, verschuche Dachse und Hasen. Damit störe ich die Artenvielfalt, was wiederum für die Massenvermehrung von Schädlingen sorgt. Wir müssen versuchen, die Vielfalt zu er-

Dieses Wissen um den Nutzen und richtigen Gebrauch der Wildpflanzen sollte unter keinen Umständen verloren gehen. Oft ist die Rede von Ethno-Botanik, aber vielleicht wäre ein anderer Begriff besser. Denn wenn wir unser Naturwissen weitergeben, können wir es als Individuen zwar oft nicht unmittelbar nützen, aber wir erhalten das Wissen, nehmen es in uns auf und lernen daraus. Es verändert unsere Lebenshaltung und stärkt den Respekt vor den Kräften der Natur. Vor meinem Haus erstreckt sich zum Beispiel ein Wald, der ein Urwald ist, denn hier wurde nie gefällt und nie aufgeforstet. Hier bin ich groß geworden und habe als Kind Birken angezapft, um ihren Saft zu trinken. Die ursprüngliche Natur ist ein riesiges Reservoir an Nährstoffen. Es geht aber nicht nur darum, dieses Wissen zu bewahren, sondern auch darum, neue Erkenntnisse zu gewinnen. Denn vieles von dem, was möglich wäre, wissen wir wahrscheinlich noch gar nicht. Das Problem ist, dass wir keinen ausgeglichenen Umgang mit den Wildpflanzen haben und sie sogar in Gefährdung bringen. Als beispielsweise die Wirkung des Ginseng entdeckt wurde, hat man ihn in Kürze beinahe ausgerottet. Dabei gibt es viele andere Wurzeln mit ähnlicher Wirkkraft. Man könnte sagen, unserer Gesellschaft fehlen die Wurzeln. Und das Bittere. Bitterstoffe sind aber wichtig. Wurzeln auch.



# Igles Corelli

Mauro Sperandio



Gibt es klassische Gerichte, die einfach „perfekt“ sind und durch Neuinterpretationen nur verlieren können?

Das perfekte Gericht gibt es nicht. Die Tradition entwickelt sich immer weiter und das Wissen erneuert sich von Tag zu Tag, auch die Technologie erzielt beständig Fortschritte. Ein Beispiel: Wir haben das Tatar immer mit Rinderfilet zubereitet, weil es weich zu kauen sein muss, aber es gibt viel schmackhaftere Teilstücke, die wir aufgrund ihrer Zähigkeit nie roh verwendet haben. Dank der Ultraschall-Reifung können wir jetzt jedes Fleischstück weich machen, so dass wir weniger edle, aber schmackhaftere Teile verwenden können. Auf diese Weise konnten wir einen Klassiker veredeln, der bereits perfekt schien.

Wir suchen heute vermehrt regionale und natürliche Produkte. Aber unsere Küche wird zunehmend technologischer. Ist das nicht ein Widerspruch?

Meines Erachtens hat die „0 km“-Philosophie Scheuklappen. Ich lebe in Ferrara. Selbst wenn mein Gemüsegarten biologisch und bestens gepflegt ist, werde ich nie in der Lage sein, außergewöhnliche Tomaten, einen Knoblauch wie in Nubia oder eine Kartoffel wie in Avezano anzubauen. Weil das Klima ein anderes ist, das Terroir und so weiter. Ich glaube aber insgesamt an italienische Erzeugnisse und suche die besten Produkte des Landes. Was die Technologie betrifft, scheint es mir von grundlegender Bedeutung, dass sie das Produkt veredelt und nicht dazu dient, Eindruck zu machen.

Die Küche ist ein Ort der Innovation, ein Erlebnis. Aber in Italien sind Köche, die ein Restaurant führen, meist in fortgeschrittenem Alter. Ein Widerspruch?

Die sogenannten „Barone“, die Stars, lassen den jungen Leuten keinen Raum zur Entfaltung. Klar, auch die Jungen sollten sich etwas mehr anstrengen. Es ist einfach lachhaft, dass einer mit 40 in Italien als junger Koch gilt, während in Spanien 20-jährige Köche bereits einen Michelin-Stern haben.

Wurden Sie schon mal von einer Kombination überrascht, mit der Sie nicht gerechnet hatten?

Ich liebe Barbecues und experimentiere da gerne. Der berühmte Parfumeur Baldo Baldinini, ein sehr lieber Freund von mir, gab mir einst eine alkoholhaltige Fernet-Lösung, die ich auf Kalbfleisch sprühen wollte, das zuvor vakuum-mariniert worden war. Ich hatte Angst, dass der Zucker beim Kochen verbrennt und einen bitteren Geschmack verursacht. Das Ergebnis war aber erstaunlich gut. Ich habe es gewagt und wurde belohnt.

Anna Scalfi Eghenter, Interim Measure  
FOTO Ela Bialkowska/OKNO studio

Sie sind ein vielgerühmter Koch und Ihre Kreationen werden häufig kopiert. Freut es Sie, wenn eines Ihrer mittlerweile klassischen Gerichte von Kollegen neu interpretiert wird?

Ich würde mich darüber sehr freuen, doch dies hat in Italien keine Tradition. Vor Jahren erschuf ich einen Raviolo, gefüllt mit Ricotta und rohem Eigelb von der Wachtel. Ich widmete ihn dem Chefkoch Valentino Mercatilli, denn das *uovo alla fornaia* ist untrennbar mit dem Restaurant San Domenico in Imola verbunden. Es ist eine Frage der Redlichkeit. Man denke nur daran, dass es Leute gibt, die die Erfindung der berühmten offenen Ravioli von Gualtiero Marchesi als ihre eigene ausgeben.

Wie ist Ihr Verhältnis zu den Gerichten des „jungen Corelli“?

Wir haben die Manie, die Speisekarte oft zu ändern, aber viele Kunden kommen zu uns, um Gerichte zu essen, die sie schon probiert oder von denen sie gehört haben. Unser Forschungsdrang sollte sich mehr auf beliebte Rezepte konzentrieren, um sie zu verbessern. Ein bisschen so, wie es die Japaner mit den Bonsai-Bäumen machen, die sie jahrzehntelang pflegen. In den 1980er Jahren schlug ich eine Zwiebel-Creme-Caramel mit Gänseleber-Sauce vor, die ich in einem Wasserbad auf dem Herd zubereitete. Diese Art des Kochens, die keine exakte Temperatur garantiert, führte oft zu einer Blasenbildung in der Creme. Heute bereite ich das gleiche Gericht mit einem Druckdampfgarer zu und gare die Crème Caramel bei einer Temperatur von 96°C für 16 Minuten: das Ergebnis ist perfekt. Der technologische Fortschritt kann also dazu beitragen, ein Gericht wesentlich zu verbessern.

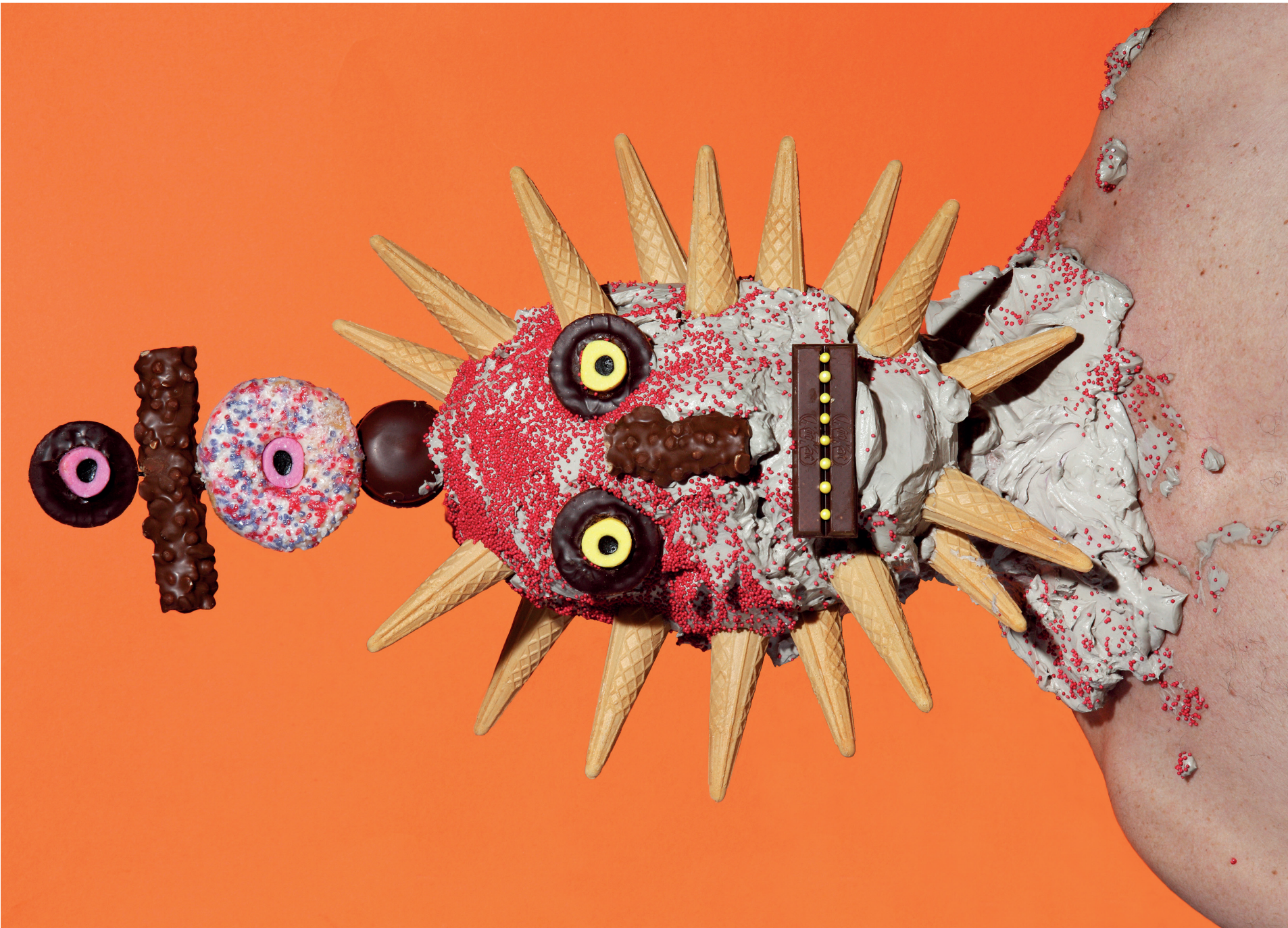


© James Ostler, "Wolst All About", 2014









# Warum wir (wirklich) über Fleisch reden sollten

Ilja Steffelbauer

Akademische Veröffentlichungen, die es in sich haben, fliegen trotzdem meist unter dem medialen Radar. Ende letzten Jahres hat Gaya Harrington im renommierten *Journal of Industrial Ecology*<sup>1</sup> einen solchen Artikel veröffentlicht. Der Inhalt in Kürze: „Wir sind auf Kurs.“ Auf Kurs sind wir für ein Katastrophenszenario, welches das World3 Modell des *Club of Rome* von 1973 vorausberechnet hat und das die beste Erklärung für den gegenwärtigen Stand und Trend aller ökonomischen, demographischen und ökologischen Parameter ist, die sie aus der Datenlage von 2020 zusammentragen konnte. Diese sprechen nur leider für jenes Szenario aus dem seinerzeitigen Report, in dem Sie nicht leben wollen: Willkommen im *Perfect Storm* aus Bevölkerungsexplosion, Ressourcenmangel, Energiemangel und ökologischem Multiorganversagen noch vor der Mitte des 21. Jahrhunderts! Wir haben ein ernstes Problem und wir haben es, weil wir 50 Jahre so getan haben, als hätten wir keines. Wir scheinen weiterhin unfähig, es anzugehen, weil wir immer noch nicht begriffen haben, dass wir nicht von einer fernen Zukunft sprechen. Der Moment, in dem nach dem Modell von 1973 die Kurven beginnen, ihren katastrophalen Verlauf zu nehmen, ist genau jetzt. Morgen ist heute geworden und wir alle fühlen – auf die eine oder andere Weise – den Moment der Schwerelosigkeit im Magen, bevor das Boot, in dem wir alle sitzen, in das tiefe Wellental stürzt.

Das sind die Prämissen. Wenn Sie diesen nicht folgen können oder wollen, brauchen Sie nicht weiterzulesen. Wenn Sie diese Prämissen teilen, besteht leider weiterhin eine gewisse Wahrscheinlichkeit, dass wir uns mit bedauerlich großer Leidenschaft über einen Punkt streiten werden, über den sich Menschen schon die letzten 10.000 Jahre des Agrarischen Zeitalters oft und gerne gestritten haben: über das Fleischessen. Wir werden uns aber nicht darüber streiten, dass ich Sie vielleicht davon überzeugen möchte, dass Sie ruhig Fleisch essen können – wenn Sie nicht wollen, dann halt nicht; sondern ausschließlich darüber, dass Sie mich mit großer Leidenschaft davon überzeugen wollen, dass ich und auch sonst alle, keines essen sollen. Das ist im

gegenwärtigen *Overton-Window* des öffentlichen Diskurses akzeptabel. Wenn Sie mich – mit ähnlicher Vehemenz – davon überzeugen wollten, dass ich keinen Alkohol trinken oder keinen Sex haben sollte, würde das wohl eher Befremden auslösen, auch wenn die Ablehnung des Rausches und der Fleischeslust eine zumindest ebenso lange und wechselvolle Geschichte hat, wie die Ablehnung der anderen Lust auf Fleisch. Zumal ich – um Ihren Einwand vorwegzunehmen, dass das in Hinblick auf unser Problem ja wohl nicht dasselbe sein kann – Ihnen ähnlich schlüssige Argumente vorlegen kann, warum ein Verzicht auf Sex und Alkohol gut für's Klima und die Welternährung sind. Dass weniger Sex weniger Kinder bedeutet, muss ich Ihnen nicht mit Berufung auf päpstliche Autorität darlegen und Bevölkerungswachstum ist leider der wesentliche *Driver* all unserer Probleme. Und haben Sie sich schon mal Gedanken darüber gemacht – wenn wir schon Kuhpuppe und Hektar Soja für Tierfutter zählen – wie viele Millionen Tonnen Gerste, Reis, Kartoffeln und Korn sinnlos zu Alkohol vergoren werden, nur damit sich ein paar Leute besaufen können? Schockierende Zahl: Eine mittelständische Brauerei setzt für jeden Hektoliter Bier eine Tonne CO2 frei!<sup>2</sup> Man kann auch ohne Alkohol leben und es ist vielleicht sogar gesünder! Ich hätte noch einen Vorschlag, gerade für die jüngeren, medienaffinen von Ihnen, in denen sich statistisch der Großteil der Fleischverweigerer findet<sup>3</sup>: Schalten wir das Internet ab! Ein Vielfaches von dem, was wir uns seit den 90ern durch effizientere Autos, Wärmedämmung und quecksilberhaltige Energiesparlampen eingespart haben, haben wir verbrannt, um uns zu jeder Tages- und Nachtzeit von zuhause aus Katzenvideos, Netflix-Serien und nackte Leute ansehen zu können. Ich bin alt genug, mich zu erinnern, dass es völlig problemlos möglich war, in einer Welt zu leben, in der man sich Pornoheftchen beim Bahnfahrkartenstand geholt hat, eine Woche auf die nächste Folge seiner Lieblingsserie wartete und Bilder von Katzen nur ansehen musste, wenn man wirklich an solchen interessiert war. Ich wage zu behaupten, dass dies nicht nur gut für's Klima, sondern auch für unsere (geistige) Gesundheit wäre.

Wenn Sie angesichts dieser Vorschläge Schnappatmung bekommen, kann ich Sie beruhigen: Ebenso wie die Idee einer veganen Welt ist dies weder sinnvoll noch wahrscheinlich. Das Internet, Alkohol und Sex haben andere, wichtige, soziale und kulturelle Funktionen und durchaus einen praktischen Nutzen, genauso – wie Sie sicher einsehen werden, wenn Sie sich ein wenig, mit dem Funktionieren traditioneller, agrarischer Systeme und nachhaltiger Landwirtschaft beschäftigen – wie es Viehhaltung und am Ende der Verzehr des Nutztieres haben. Was wir führen, ist eine „Seewurfdebatte“. Unser Boot stürzt in das Wellental und jeder schaut sich panisch um nach Gütern, die über Bord geworfen können, um den Untergang zu verhindern. Der Blick fällt dabei nachvollziehbar zuerst auf die Güter, die einem selbst verzichtbar erscheinen; und zum Feind wird der, der diese verteidigt, weil er aus unserer Perspektive alle in Gefahr bringt. Wenn Sie also aus meinen Vorschlägen meine persönliche Einstellung zu Bier, Katzenvideos und Sex ableiten wollen, ist Ihnen das ebenso unbenommen, wie ich umgekehrt unterstellen darf, dass Ihnen der Fleischverzehr nur deswegen ein Dorn im Auge ist, weil er für Sie leicht verzichtbar ist. Das unwürdige Schauspiel, das sich indes entspinnt, ist ein Schiff in stürmischer See, dessen Passagiere und Mannschaft darüber streiten, ob zuerst die Funkanlage, die Bar oder die Fleischkonserven über Bord gehen. Das beruhigende an dem Drama ist, dass es wahrscheinlich zu dem *Outcome* führen wird, der von Anfang an der anzustrebende gewesen wäre: Alle verlieren. Und das ist nicht einmal schlecht. Unser Problem ist nämlich nicht das Fleisch, das Internet, der Alkohol oder die Fleischeslust – mit denen leben und hadern wir schon seit mehr oder weniger langer Zeit – sondern zu viele von uns, die zu viel davon haben wollen. Der einzige Kurs voraus führt aber in eine Welt, in der wir alle weniger von allem haben werden. Außer vielleicht Sex.

## Wotsit all About

Martin Santner

Der Londoner Fotograf James Ostrer analysiert in seiner Bildserie *Wotsit all About* unsere Besessenheit und unser unwiderstehliches Verlangen nach ungesundem, zuckerhaltigem und billigem Essen. Der Künstler überzog seine menschlichen Skulpturen mit Schichten aus Tomatenketchup, Chips, Keksen, Bonbons, Eistüten und bemalte sie mit Schokolade und Buttercreme, drapierte lange Schnüre aus Gummischmuck und Lakritzschnecken über die nackten Körper seiner Motive und schuf somit verstörende Visionen triefender, tribalistisch anmutender Figuren in knalligen Farbtönen. „Totems der Dysfunktionalität“ nennt er selbst seine anziehenden und doch grotesken Porträts. Ostrer scheint uns bitter auszulachen, während er die kathartischen Möglichkeiten unserer und vor allem seiner eigenen Zuckersucht erforscht und uns dazu einlädt, die Gefahren und Übel zu betrachten, die sich hinter den bunten Verpackungen solcher kapitalistisch-krimineller Köstlichkeiten verbergen. Er hält uns den Spiegel vor, über den Konsum unserer billig produzierten Lebensmittel, über unsere zwanghaften Essstörungen und Süchte nachzudenken.

Alle hier gezeigten Bilder stammen aus der Serie *Wotsit All About* (2014) von James Ostrer. Das gesamte Projekt finden sie auf [www.jamesostrer.com](http://www.jamesostrer.com).

<sup>1</sup> <https://doi.org/10.1111/jiec.13084>  
<sup>2</sup> <https://www.welt.de/wissenschaft/article206480613/CO2-Emissionen-Das-Bier-der-Zukunft-wird-klimafreundlich.html>  
<sup>3</sup> <https://veganbits.com/vegan-demographics/>



# Altern, wie wir essen

## Ernährung und Lebensqualität

Haimo Perkmann

Die Ausgaben für die Gesundheitsversorgung konzentrieren sich auf die letzten Lebensjahre, in denen wir anfälliger für chronische Krankheiten, Tumore, Demenz und andere Leiden sind. Kann die richtige Ernährung Krankheiten vorbeugen? Ratgeber gibt es zuhauf. **Kulturelemente** befragt hierzu Ernährungswissenschaftlerin Kristina Norman. Die mehrfach international ausgezeichnete Universitätsprofessorin für Ernährung und Gerontologie an der Universität Potsdam lehrt und forscht ebenso an der *Charité Universitätsmedizin Berlin* und am *Deutschen Institut für Ernährungsforschung*. Ihr aktueller Forschungsschwerpunkt ist die Auswirkung der Ernährung auf die Lebenserwartung.

**Der Alterungsprozess wird oft von schlechter Gesundheit begleitet. Kann unsere Ernährungsweise die Lebensqualität im Alter verbessern?**

KRISTINA NORMAN Die Langlebigkeit des Menschen prospektiv zu untersuchen, ist schwierig. Daher werden Alterungsprozesse vor allem in der Grundlagenforschung untersucht. Klar ist, dass die Prävention von Erkrankungen ausschlaggebend für gesundes Altern ist. Ernährung ist neben Rauchen und Sport die wichtigste modifizierbare Determinante. Kurz gesagt, die Ernährungsweise kann dazu beitragen, die Langlebigkeit zu unterstützen. Heute sind die Grundzüge einer solchen gesunden Ernährung auch gut erforscht. Ideal ist eine pflanzenbetonte Kost mit einem hohen Ballaststoffanteil und einem nur mäßigen Konsum an Fleisch. Dafür gibt es starke Evidenz.

**Beeinflussen unsere Ernährungsgewohnheiten auch die Lebenserwartung insgesamt?**

Ja. Die Alterungsforschung ergänzt die epidemiologische Forschung und vermittelt uns neue Erkenntnisse über die Bedeutung einzelner Nährstoffe. Erstaunlich viele Nährstoffe aus dem Pflanzenreich haben das Potential, Alterungsmechanismen zu verlangsamen bzw. zu verzögern und werden mittlerweile als sogenannte *Geroprotectors* untersucht. Obwohl das schon in die Pharmaforschung fällt, hilft es uns, die Wirksamkeit von pflanzenbasierter Ernährung besser zu verstehen. Eine eher pflanzliche Kost weist zudem eine Aminosäuren-Zusammenstellung auf, die den Stoff-

wechsel nur geringfügig metabolisch belastet. Es ist bekannt, dass ein hoher Konsum von tierischem Eiweiß gewisse Wachstumsfaktoren induziert und somit auch das Tumorrisiko erhöht.

**Das heißt, mit zunehmendem Alter soll die Proteinzufuhr gesenkt werden, weil das Tumorrisiko steigt?**

Nein. Interessanterweise gibt es ein sogenanntes „Proteinparadox“: Ab einem gewissen Alter von ca. 65 bis 70 Jahren sind diese Wachstumsfaktoren wieder erwünscht, da insgesamt katabole Prozesse überwiegen, denen man mit einer proteinreichen Ernährung entgegen treten kann. Daher sind die Empfehlungen für die Proteinzufuhr im Alter höher, um die Muskelmasse zu erhalten. Während also eine ausreichende, aber mäßige Proteinzufuhr in jüngeren Jahren mit einer geringeren Sterblichkeit verbunden wird, ist im Alter eine höhere Proteinzufuhr wünschenswert.

**Immer wieder ist von der „Mediterranen Diät“ die Rede. Was ist das und warum heißt es so?**

Unter Mediterraner Ernährung versteht man eine stark pflanzenbasierte Ernährung mit einem hohen Anteil an Nüssen, Leguminosen und Fisch. Diese Ernährungsweise ist gut untersucht. Sie gilt durch den hohen Anteil der von Fisch und Nüssen stammenden Fette, kombiniert mit Ballaststoffen und den Antioxidantien, unter anderem als entzündungshemmende Ernährungsweise. Denn die mediterrane Ernährung hat einen nachweislich positiven Effekt auf das Mikrobiom, also die Gesamtheit aller Bak-

## Anna Scaffi Eghenter Interim Measure

Hannes Egger

Als außerordentlich pointierte und “überlebensnotwendige” Installation ist es der Künstlerin Anna Scaffi Eghenter gelungen, das historische *Teatro Sociale* in Trient vom 26. April bis 02. Mai 2021 zu öffnen, nachdem es fünf Monate aufgrund der Pandemie geschlossen war, jedoch nicht als Theater, sondern als Supermarkt. Dort, wo normalerweise das Publikum sitzt, um sich Theatervorführungen anzusehen hat Scaffi neobarocke – der Einrichtung des Theaters entsprechende – Supermarktregale installiert. Zu kaufen gab es, dank der Zusammenarbeit mit der Supermarktkette Coop,

allerhand Lebensnotwendiges, allen voran frische und verpackte Lebensmittel, aber auch Hygieneartikel. Durch den rechtlichen Trick, das Theater in einen Supermarkt zu verwandeln, konnte es öffnen, doch durften maximal 29 Personen gleichzeitig „ins Theater gehen“, um einzukaufen. Die Honigmelone, die ich dort ausgesucht, gewogen und erstanden habe, habe ich am selben Abend meines Besuchs verzehrt. Sie hat wunderbar geschmeckt, beinahe wie eine lang ersehnte live Performance oder Theateraufführung.

**Wie sieht es mit der veganen Lebensweise aus?**

Zur veganen Lebensweise gibt es noch keine großen vergleichenden Studien. Es gibt Hinweise aus Kulturkreisen, die traditionell vegan leben, doch weisen deren Lebensumstände meist so große Unterschiede zu uns auf, dass ein Vergleich schwierig ist.

Dies kennzeichnet die grundsätzliche Herausforderung in der Ernährungsforschung, denn die Ernährung ist ja nur eine Komponente der Lebensweise in Bezug auf Gesundheit und Alterung. Eine große Rolle spielen auch physische Aktivität, Alkohol, Nikotin und Medikamente sowie eine Vielzahl von psychologischen Faktoren, die in der Ernährungsforschung lange nicht berücksichtigt wurden. Bei retrospektiv vorliegenden Daten ist es schwierig, diese Parameter auszufordern, um den eigentlichen Effekt der Ernährung zu analysieren.

**Apropos Psyche. Ein häufig zitiertes Gesundheitsproblem ist Übergewicht. Wie ist hier der Stand der Forschung?**

Starkes Übergewicht ist mit einer hohen metabolischen Belastung assoziiert und erhöht das Risiko für schwerwiegende kardiovaskuläre Erkrankungen und Tumorerkrankungen. Es hilft auch die gesündeste Ernährung nicht, wenn auf Dauer zu viel gegessen wird oder das Ausmaß an körperlicher Betätigung nicht ausreicht, um die überschüssige Energie abzubauen. Dann wird Fettgewebe angelegt, von dem wir wissen, dass es metabolisch sehr aktiv ist und pro-entzündliche Substanzen produziert, die das Krankheitsrisiko

erhöhen. Auch die Fettablagerungen innerhalb der großen Organe wie Muskelmasse, Leber und Herz sind stark gesundheitsgefährdend.

**Zum gesundheitlichen Aspekt gesellen sich ethisch-politische Implikationen. Ist z.B. hoher Fischverzehr heute wirklich ratsam?**

Fischkonsum gilt von den Nährstoffen her als gesund, aber so einfach ist eine uneingeschränkte Empfehlung leider nicht, da Aspekte wie mögliche Schwermetallbelastung und Mikroplastik hinzukommen. Fischkonsum ist auch ökologisch schwierig. Die Schwermetallbelastung ist abhängig von Zucht, Art und Alter der Fische, Mikroplastik findet man mittlerweile vielfach im Magendarmtrakt von Fischen und in Muscheln. Was das für den Menschen bedeutet, wird gerade intensiv erforscht. Klar ist, Mikroplastik stellt ein Problem für das marine Ökosystem dar, unabhängig von den Konsequenzen für den Verbraucher.

**Welche Ernährungsweise hat Zukunft?**

Die Ernährung der Zukunft wird ökologische Aspekte stärker berücksichtigen müssen und gleichzeitig die Gesundheit im Blick haben. Da passiert gerade viel. Im Fokus der Ernährungswissenschaften steht derzeit die Verwendung alternativer Proteinquellen wie Erbsenprotein, Pilzproteine, Algen, Seegurken und Insekten.



# Zwischen den Welten

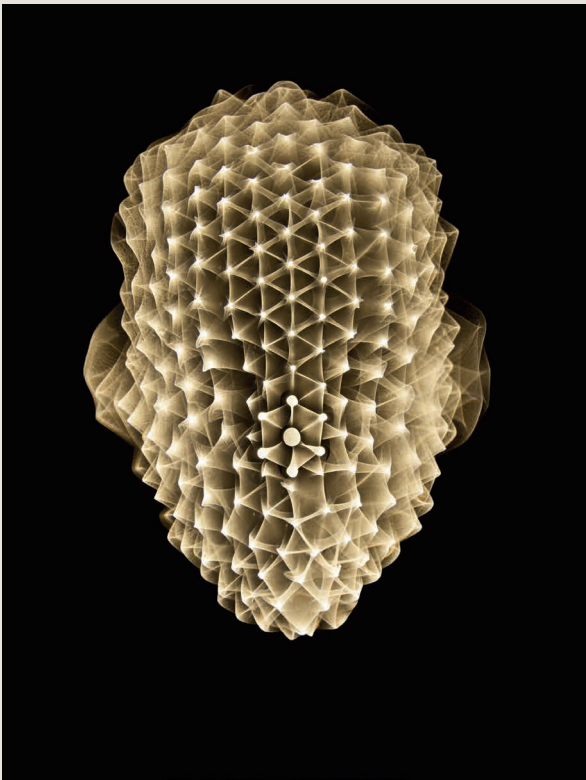
## Zu Gast bei Michael Fliri

Sabine Rusterholz Petko

Statt eine Reise quer über die Alpen zu planen und Michael Fliri in seinem Studio im Münstertal zu besuchen, startete ich meinen Laptop und verabedete mich digital mit dem Südtiroler Künstler. Er lud mich zu einem Rundgang durch sein vom Heustadel zum Wohn- und Atelierhaus umgebautes Studio in Taufers ein. Hier lebt und arbeitet er seit einem Jahr. Insbesondere während der Pandemie schätzte er diesen abgelegenen, ruhigen Ort und die konzentrierte Arbeit. Hier konnte er seine künstlerische Praxis – so zeigt sich am Ende unseres Gesprächs – vertiefen und in eine neue Richtung treiben.

### Hinter der Fassade

Das Haus – ein kompakt geplanter dreigeschossiger Holzeinbau, der in 400-jährige Steinmauern eines ehemaligen Heuschobers eingepasst wurde – ist in Sync mit der Arbeit des Künstlers, maßgeschneidert für die Arbeit vor Ort: Michael Fliris Leidenschaft und Interesse gilt der Verwandlung und der Maskierung. Dies führte ihn immer wieder in eine besondere Beschäftigung mit Masken. Einerseits hat sich das Umfeld seiner Kindheit in Taufers mit dem traditionellen Brauchtum, Fasching und Krampustreiben in sein Bewusstsein eingegraben, andererseits und offensichtlich noch viel stärker auch das Leben zwischen den kulturellen Polen Südtirols. Dualismen, Zwischenräume und fluide Identitäten waren dabei stets entscheidender als starr definierte Identitätszuschreibungen, wie man sie vom Brauchtum in Bergdörfern eher kennt. Seine Werke zielen nicht auf den traditionellen Ausdruck und die Identität der Masken. Sie zielen vielmehr auf den Interpretationsspielraum einer Rolle, die sich beim Tragen einer Maske eröffnet. Ganz besonderes Interesse gilt den Zwischenräumen zwischen ihr und dem Träger. Das vierteilige installative Werk *Where do I end and the World begins* (2014) besteht aus Masken-Objekten, die aus dem Leerraum zwischen Maske und Träger abgebossenen Hybriden entstanden – von jeweils zwei Originalmasken mit unterschiedlicher kultureller Herkunft. So schaut etwa eine rückseitig abgebossene, mexikanische durch eine vorderseitig abgebossene japanische, oder eine koreanische durch eine tibetanische Originalmaske hindurch und tatsächlich formt der Zwischenraum das eigentliche Objekt. *My private Fog* (2017) treibt die Beschäftigung mit dem Zwischenraum noch ein Stück weiter. Die Fotoserie zeigt den Künstler, der sich eine transparente Polymerhaut in Form von abgebossenen Steinen oder Kristallen als zweite Haut – oder eben als Maske – überzog. Mit zunehmend kondensierter Atmung verschwand das Gesicht des Künstlers und der Raum zwischen Gesicht und Kunststoffhaube erscheint in Form einer Berglandschaft. Die Genres des Portraits und der Landschaft – und man könnte auch sagen Mensch und Natur – verschwimmen zusehends.



### Das Studio im Heustadel?

Auch das Atelier- und Wohnhaus entpuppt sich im Rundgang als hybride Struktur: Die Außenhaut bleibt in der Tradition des Stalls verankert, zeigt jedoch im Innern eine ganz neue Dimension. Hinter der traditionellen «Maske» kommt ein zeitgenössischer, maßgeschneiderter Arbeits- und Wohnraum zum Vorschein. Er folgt der Logik der künstlerischen Praxis nicht nur konzeptuell, sondern ist auch entlang den verschiedenen Arbeitstechniken geplant. Im Soussol befindet sich die Werkstatt, wo Michael Fliri «schmutzige» Arbeiten ausführt. Hier entstehen Skulpturen aus verschiedensten Materialien, Bioharzen, Acryl oder Keramik. Im Erdgeschoss unter einem Lichtschacht situiert, befindet sich neben der Wohnküche der Arbeitsraum, wo sauber und staubfrei mit der Kamera experimentiert wird. Und im Dachgeschoss, wo eine mit weichem Filz belegte Treppe hinführt, eröffnet sich der Denkraum des Künstlers, der auch mit dem privaten Wohnraum verschmilzt. Insbesondere im Fotostudio hat Michael Fliri während des vergangenen Jahres sehr viel Zeit verbracht. Er hat seine Experimente mit Licht und Schatten, die er etwa mit *AniManiMism* (2017) oder mit Video in *Polymorphic Archetypes* (2018) bereits begonnen hatte, weiterverfolgt. Mit der analog bearbeiteten Fotoserie *The Light never sees a Shadow* (2018) entfaltete das Lichtspiel seine volle Magie und warf mittels mehrerer farbigen Lichtquellen futuristisch anmutende Hybride zoomorphen und anthropomorpher Mixtur aufs Fotopapier. Sie lassen eher eine digitale Abstammung computerbasierter Bildkreationen vermuten, als eine analog handwerkliche, wie sie als Grundlage in Form transparenter Kunststoff-, Glas- oder Harz-Abgüsse im Studio vorliegt. Der Schritt hin

zum fotografischen Experiment im Zusammenhang mit neuen Materialien stand in der durch die Pandemie bedingten, studiobasierten Arbeit seit einem Jahr im Zentrum. Michael Fliri nutzte die Zeit für das abstrahierende Spiel mit Licht und Schatten und untersuchte die transformatorischen Wirkungen von Fotografie.

### Simulierte Digitalität

Die jüngst entstandenen Foto-Arbeiten *Stargazer* (2020) oder *Hands Fluid* (2021) entfalten mithin auch Assoziationen zu Science-Fiction. Wiederum mutieren Gesichter durch Licht und Schattenspiele von Techno-iden über anthropomorphe bis hin zu zoomorphen Kreaturen. Die netzartige Struktur, die sich etwa über ein Gesicht zieht, erfährt mit zunehmender Unschärfe einen beinahe animiert bestialischen Charakter. Dies erinnert stark an die digitale Simulation oder *Motion tracking* von dreidimensionalen Körpern, bei der Vektoren und Polygone eingesetzt werden, um im computergenerierten Film Dreidimensionalität und Bewegung zu suggerieren. Auch die transparenten Handabgüsse erfahren durch ein Spiel mit Flüssigkeiten surreal mutierte Körperlichkeiten. Sie wiederum lassen an die Oberflächentexturen denken, die in Körper-Simulationen über polygone Strukturen gelegt werden, um Körpern geschlossene Oberflächen zu verleihen. Michael Fliri findet hier also mit analogen Mitteln eine digitale Bildsprache, die auch Assoziationen zu biometrischer Vermessung oder gar posthumaner Körpersimulation zulässt. Die Hände morphen nämlich auch hier zu nicht-menschlichen, eher tierartigen Doppeltgängern, entwickeln etwa Schwimmhäute oder machen Details von Hautflächen hyperreal sichtbar. Darin eröffnet sich ein unendliches Potential an möglichen Körpervariationen und Michael Fliri befindet sich wiederum in einer Zwischenwelt. Mit einem Fuß in der analogen Machart verwurzelt, wo auch Handwerk und Material eine wichtige Rolle spielen, mit dem anderen Fuß in einer imaginativ spekulativen Bildwelt suchend. So (er)findet er aus der Beschäftigung mit der Maske heraus ganz neuartige Körperbilder, die auch zur Reflexion der Zukunft von technologischen Entwicklungen und Menschenbildern anregen.

### Analoger Erfahrungsraum

Angeregt durch die Horizonterweiterung und eine neuartige Sichtweise von Körperlichkeit, die uns insbesondere in der momentanen Situation mit ausgedehnten Bildschirmzeiten und ihren Auswirkungen auf unsere Körper stark umtreibt, freue ich mich darauf, baldmöglichst wieder physisch und mit allen Sinnen auf Reisen zu gehen. Die analoge Anwesenheit im Studio hätte mit Sicherheit noch weitere Ebenen hervorgebracht und vielleicht sogar zusätzliche Interpretationsschichten der Arbeit eröffnet.

MICHAEL FLIRI  
STARGAZER, 2020  
FOTOGRAFIE  
COURTESY DER KÜNSTLER UND GALLERIA RAFFAELLA CORTESE

# Atmen

Lena Wopfner

Wir hatten uns zerstritten.

Er setzte sich daraufhin in sein Arbeitszimmer, verschloss die Tür und kam nicht mehr raus.

Am Abend schon, aber da lag ich in unserem Bett und las und er machte sich kurz Abendessen. Wahrscheinlich bloß ein Brot, ich hörte ihn nicht lange in der Küche.

Danach wieder nichts.

Ich versuchte einzuschlafen und lange gelang es mir nicht und irgendwann trotzdem.

Er hatte die ganze Nacht in seinem Arbeitszimmer verbracht. Dort stand das alte Sofa, von der Katze teils aufgekratzt, aber ohne Decken und Kissen nur noch als Ablage für Kabel, Briefe und manchmal Werkzeug. Vielleicht hatte er auch gar nicht geschlafen und nur gearbeitet, sich am Morgen, gegen fünf, kurz hingelegt; da brauchte er keine Decken und Kissen.

Ich machte mir allein Frühstück, das war normal, doch oft setzte er sich an den Tisch und sah mir zu, döste noch in Gedanken, schwieg, ließ mich mit seinen Blicken alles an mir spüren. Er aß immer erst später draußen bei der Arbeit, manchmal gar nichts. Ich küsste ihn normalerweise, wenn er sich seinen Mantel anzog. Am Morgen war er so still, brummte bloß ein bisschen, zog mich nach dem Kuss kurz an sich.

Heute ging er, als ich im Bad war.

Ich hörte ihn den Mantel von der Garderobe nehmen, überlegte, ob ich rausgehen sollte, die Zahnbürste im Mund, doch da hörte ich schon die Tür, er war zu schnell gewesen. Ich stellte mir kurz vor, er würde nochmals umdrehen und die Tür wieder aufschließen und fast nahm ich das Geräusch in meinen Ohren wahr, aber ich wusste: Er würde es nicht tun.

Zum Fertigwerden brauchte ich länger als sonst und so musste ich mich nachher beeilen, um loszukommen. Ich hatte auch nicht mehr Zeit, in sein Arbeitszimmer zu sehen, zu schauen, ob er vielleicht doch eine Decke für das Sofa gefunden hatte.

Bei der Arbeit fiel mir jeder Handgriff, jede Bewegung, jede Gemütsstimmung deutlicher auf. Jede Sekunde verrann langsamer und schneller. Ich sah alles an mir vorbeischwimmen und spürte trotzdem jeden Regentropfen beim Verlassen des Büros auf meiner Haut.

Zum Mittagessen setzte ich mich alleine ins Café und aß dort einen dieser Fertigsalate, die mich sonst anekelten. So sparte ich Zeit und konnte danach ein bisschen weiterarbeiten, mich konzentrieren, ablenken, bis ich am Abend nach Hause radelte.

Er war schon da, wie immer an einem Freitag, die Wohnungstür war nicht mehr zugesperrt. Normalerweise ging das Radio. Um diese Uhrzeit begann er aktiv zu werden, heute nicht. Die Tür zu seinem Arbeitszimmer war geschlossen, wahrscheinlich abgesperrt – ich überprüfte es nicht. Ich legte meinen Mantel ab, spätestens in dem Moment kam er sonst immer aus dem Wohnzimmer, ein Lächeln auf den Lippen, die Augen offen, küsste mich, da bist du ja.

Es kam der Samstag und eigentlich unternahmen wir dann etwas zusammen, manchmal im Haus, manchmal draußen. Heute war das Wetter schön, doch die Arbeitszimmertür blieb zu.

Ich räumte auf, arbeitete ein bisschen vor. Der Tag verstrich, ich kochte für mich, hörte der Radiosprecherin zu. Er schaffte es, ins Bad zu huschen, wenn ich am Balkon war – ich hätte ihn abfangen können, aber wollte ich ihm begegnen?

Am Abend machte ich den Fernseher an und da ging er. Ich erspähte ihn durch die geöffnete Tür, zum ersten Mal seit zwei Tagen sah ich zumindest seine Silhouette.

Als ich unter der Dusche stand, hörte ich ihn wiederkommen und fand ihn dann auf er Couch im Wohnzimmer, er sah fern. Wie nach einer stummen Abmachung schlich ich vorbei ins Schlafzimmer, beachtete ihn nicht.

So ging es auch am Sonntag und am Montag und Dienstag. Wir liefen uns nicht oft über den Weg, bloß kurz und von weitem, immer in getrennten Räumen.

Am Mittwoch dachte ich, mich in stiller Resignation mit der Situation abgefunden zu haben, doch in der Nacht musste ich weinen. Ich hoffte, er würde mein Schluchzen hören, da er sich seit vorgestern angewöhnt hatte, im Wohnzimmer zu schlafen, also beinahe schon neben mir lag, nur die Wand zwischen uns.

Am Donnerstag wartete ich abends im Gang auf sein Eintreffen, aber er kam genau, als ich draußen mit der Wäsche beschäftigt war. Er blieb in seinem Arbeitszimmer, bis ich zu müde war, um ihn auf seinem Weg ins Badezimmer aufzuhalten.

Am Freitag stand ich nach der Arbeit länger vor der Garderobe direkt neben seiner Arbeitszimmertür und dachte nach.

Dann klopfte ich, ehe ich es mir anders überlegte.

Schritte, er blinzelte durch den Spalt.

Mein Mundwinkel zuckte ein bisschen nach oben, aber mit einem bitteren Ausdruck, seiner auch. Unsere Augen blieben stumm.

Ich bin einsam, sagte ich dann und er schluckte kurz, darf ich reinkommen, und er öffnete die Tür etwas weiter. Ich seh dir nur beim Arbeiten zu, ich mach nichts, sagte ich, ich stör dich nicht, tue nichts, nur atmen.

Er ging zu seinem Schreibtisch voran, setzte sich hin und ich ließ mich auf den Stuhl neben ihm nieder, sodass ich sehen könnte, wie seine Augen über den Bildschirm zuckten. Und manchmal, da sah er kurz her und ich spürte mein Herz schlagen, meinen Atem, der durch die Nase strömte, und wenn ich mich konzentrierte, auch seinen ganz leicht an meiner Wange.



# «Seine Küche ist sein Heimatland»

Lydia Zimmer

Seit Jahren veranstalte ich Literarische Dinner, bei dem jeder der fünf Gänge von einem Gericht inspiriert ist, das in einem Roman vorkommt. In erstaunlich vielen Büchern essen die Protagonisten jeweils zum Plot und zur Handlung passende Gerichte – daraus ergibt sich eine Art kultureller Subtext.

Seit ich einmal damit angefangen habe, stolpere ich über viele literarisch-kulinarische Hinweise. Geschichten, Gemüse und Genuss – wer diese reizvolle Kombination von Buch und Küche mag, wird die folgenden literarischen Tipps verschlingen.

Im Roman «In der Heimat meines Vaters riecht die Erde wie der Himmel» wird die zehnjährige Ich-Erzählerin ständig gefragt, woher sie komme. Und alle Menschen wollen ihr in die Haare fassen. Ihre Mutter ist eine emanzipierte Schweizerin, und ihr Vater ist ein stiller, entwurzelter Mann aus Sansibar. Er arbeitet als Koch und gibt nicht viel über seine Herkunft preis. Nur wenn er zu Hause in der Küche steht, fühlt er sich seiner Heimat nahe und lässt andere über das Essen daran teilhaben. «*Seine Küche ist sein Heimatland. In seiner Heimat spricht mein Vater in seiner Sprache, er flüstert mit jeder einzelnen Zutat.*»<sup>1</sup>

Die junge Autorin Samira El-Maawi findet poetische Worte für die Beschreibung eines alltäglichen Lebens, das über Gerüche, Gewürze und das Kochen eine Verbindung zur Heimat sucht.

Der aktuelle Heimatroman «Homeland Elegien» von Ayad Akthar ist stilistisch ein bunter Mix; er überzeugt mit Verstand, Witz und allerhand literarischen Freiheiten. Ob der Vater im Buch, der gerne umfangreiche, köstliche Schmorgerichte aus seiner Heimat Pakistan isst, wirklich einmal mit Donald Trump Spaghetti mit Fleischbällchen gegessen hat, wird man nie erfahren. Aber es gelingt dem Autor Akthar spielend – dank fiktiver und autobiografischer Handlungselemente und Figuren –, mit einzelnen beispielhaften Szenen ein Bild der heutigen USA zu vermitteln. Aus Sicht eines in den USA geborenen Amerikaners mit Migrationshinter-

grund beschreibt er das Land in all seiner Zerrissenheit – u. a. die religiösen und ideologischen Konflikte sowie den «amerikanischen Traum» und seine falschen Versprechen.

Ob Fleischbällchen, Schmorgerichte oder Samosa: Die australische Kochbuchautorin Kate Young verwebt im Kochbuch «Little Library Cookbook. 100 Rezepte aus den schönsten Romanen der Welt» ihre eigenen Rezeptkreationen mit den passenden Textstellen, die als Inspiration dienten. «*Ich hatte schon immer einen unersättlichen Lesehunger – und zwar im doppelten Sinn. Bei jedem neuen Buch lasse ich meinen Gedanken freien Lauf und stelle mir vor, wie wohl die Gerichte schmecken, die darin vorkommen*»<sup>2</sup>, erzählt die australische Kochbuchautorin über sich.

Kate Young zitiert in diesem liebevoll gestalteten Buch vor allem Autorinnen und Autoren aus dem englischsprachigen Raum und würzt mit kulinarischen Anekdoten aus ihrem Leben in London nach. Die Rezepte sind farbenfroh und gesund, die Literatur ist facettenreich und inspirierend. Nach der Lektüre wissen Lesende nicht nur, was es morgen zum Abendessen gibt, sondern auch, welche Lektüre dazu passen würde!

Nicole Gigers betreibt u. a. den deutschsprachigen Blog «Mags Frisch» (nicht Max Frisch). Auch sie hat ein literarisches Kochbuch herausgebracht: «Ferrante, Frisch & Fenchelkraut: Ich koche mich durch die Weltliteratur». Und sie hat einen anregenden «Arche Kochkalender 2022» gestaltet, der im September auf den Markt kommt. Dort verbindet sie köstliche saisonale Gerichte aus aller Welt mit den schönsten Literaturzitierten. Es geht mit Hermann Hesse in die Küche Indiens, mit Elena Ferrante nach Neapel und mit Jack Kerouac in die USA. «Man kann nicht gut denken, lieben, schlafen, wenn man nicht gut gegessen hat»<sup>3</sup>, das wusste schon Virginia Woolf, die ebenfalls zitiert wird.

Gute Gerichte nähren den Körper, gute Bücher den Geist. Ich hoffe, Sie sind inspiriert!

**Samira El-Maawi: *In der Heimat meines Vaters riecht die Erde wie der Himmel***

Zytglogge, 2020, 136 Seiten

[#Migration](#), [#Heimat](#), [#Küche](#)

**Ayad Akhtar: *Homeland Elegien***

Claasen 2020, 462 Seiten

[#Islam](#), [#Zuhause](#), [#Identität](#), [#Wurzeln](#)

**Kate Young: *Little Library Cookbook. 100 Rezepte aus den schönsten Romanen der Welt***

Wunderraum 2018, 320 Seiten mit Abbildungen

[#Köstlichkeiten](#), [#Geniesser](#), [#Klassiker](#), [#Literatur](#)

**Nicole Giger: *Arche Kochkalender 2022. Literatur & Rezepte***

Arche Verlag 2021 (ab September 2021 im Handel), 32 Seiten mit Abbildungen

[#Genuss](#), [#Saisonal](#), [#Kochen](#), [#Literaturzitate](#)

Autorinnen und Autoren

**Bernhard Auckenthaler**

Kräuterbauer, *Pflersch*

**Igles Corelli**

Sterne- und TV-Koch, *Ferrara*

**Hannes Egger**

Künstler, Autor, *Lana*

**Anna Folie**

Bäuerin, *Mals*

**Peter Mayrhofer**

Bauer, *Marling*

**Kristina Norman**

Ernährungswissenschaftlerin an der *Charité Universitätsmedizin Berlin* und Leiterin der Abteilung Ernährung und Gerontologie am *Deutschen Institut für Ernährungsforschung Potsdam, Berlin*

**James Ostrer**

Künstler, *London*

**Haimo Perkmann**

Kulturjournalist, *Meran*

**Siegfried de Rachewiltz**

Ethnologe, Kulturhistoriker und Schriftsteller, *Dorf Tirol*

**Sabine Rusterholz Petko**

Kunsthistorikerin, Kuratorin, *Zürich*

**Martin Santner**

Chefredakteur *39NULL Magazin für Gesellschaft und Kultur, Naturns/Berlin*

**Anna Scalfi Eghenter**

Künstlerin, *Trient*

**Mauro Sperandio**

Autor, Journalist, *Venedig/Meran*

**Ilja Steffelbauer**

Historiker, *Wien*

**Lena Wopfner**

Studentin, *Marling*

**Lydia Zimmer**

Literaturexpertin und -vermittlerin, *Basel*



STIFTUNG FONDAZIONE  
SPARKASSE

Wir stiften Zukunft  
Promuoviamo futuro

<sup>1</sup> Samira El-Maawi: «In der Heimat meines Vaters riecht die Erde wie der Himmel». S. 11.  
<sup>2</sup> Kate Young: «Little Library Cookbook. 100 Rezepte aus den schönsten Romanen der Welt». S. 13.  
<sup>3</sup> Nicole Giger: «Arche Kochkalender 2022. Literatur & Rezepte».