



In der Pfeife geraucht

von Jürgen Krüll



Dopingfleisch

- 3 Ebermast
- 12 Krebsvorsorge
- 15 Vitamin D
- 19 Grippeimpfung
- 21 Impressum
- 22 Facts & Artefacts
- 24 Die besondere Erkenntnis

6 / 2013
19. Jahrgang

So, wie einst ein Kuchen den Namen Butterkuchen erhielt, weil er besonders gut schmeckte, wenn man ihn mit Butter bestrich, so soll die Teewurst ihren Namen der Sitte verdanken, dass man sie in ihrer pommerschen Heimat zur Teestunde aufs Weißbrot strich, als Zeichen einer besonders vornehmen Lebensart. Tee war bekanntlich niemals Zutat dieses Fleischerzeugnisses.

Die Mühle mit den zwei gekreuzten Würsten als Flügel hat es in Rügenwalde (polnisch: Darłowo) natürlich nicht gegeben - denn schon vor dem Krieg wurde Wurst nicht in Mühlen produziert. Um Irritationen beim Verbraucher zu vermeiden, errichtete die Firma daher jüngst an ihrem Sitz im niedersächsischen Bad Zwischenahn eine richtige Windmühle. Aus unerfindlichen Gründen jedoch verzichtete sie auf die symbolstarken Wurstflügel ...

Das mit der Wurst ist nämlich so eine Sache. Jedes Unternehmen will wachsen, aber was tun, wenn der Absatz rückläufig ist? Dieser Gedanke scheint auch die Geschäftsleitung beunruhigt zu haben. In den Medien wird der Rügenwalder Firmenchef mit der Bemerkung zitiert: „Wurst wird die Zigarette der Zukunft“. Klingt so, als wolle er seine Streichwurst alsbald in der Pfeife rauchen.

Wir erinnern uns: Noch in den 70ern wurde selbst vor laufender Kamera so hemmungslos geraucht, wie man es heute nur noch von Alt-Kanzler Helmut Schmidt kennt. Und es galt nicht als anstößig, wenn bei Werner Höfers Internationalem Frühschoppen die Gäste im dichten Rauch debattierten – jedenfalls so lange der Qualm nicht zu dicht war. Doch in den folgenden Jahrzehnten machte sich die Erkenntnis breit, dass Tabak der Gesundheit schadet, und die Rundfunkanstalten wollten nicht länger als gutes Beispiel für ein schlechtes Vorbild dienen.



Den Rauchverboten im Fernsehen folgten weitere in anderen öffentlichen Bereichen, so dass Tabak heute fast nur noch im Privaten oder im Freien konsumiert werden darf. Allerdings bedurfte es eines Kunstgriffs, um die Zigarette derart umfassend zu verbannen.

Passivtrinker

Dass der Raucher seiner eigenen Gesundheit schadet, reichte ebenso wenig für ein generelles Verbot wie der Umstand, dass es viele Nichtraucher als Belästigung empfinden, sich in einem verqualmten Raum aufzuhalten. Deshalb wurde das Passivrauchen erfunden. Endlich ließ sich ein ursäch-

licher Zusammenhang zwischen der Anwesenheit eines Rauchers und Lungenkrebs bei gleichzeitig anwesenden Nichtraucher konstruieren. Ein paar Korrelationen genügen als Beweis, auf naturwissenschaftliche Standards wurde wohlweislich verzichtet. Sucht man lange genug, findet sich sicherlich noch mehr Passivschädigendes - wie wäre es beispielsweise mit Passivsaufen? Vielleicht enthemmt ja der alkoholisierte Atem eines Weintrinkers auch den Abstinenzler und beeinträchtigt dessen Fahrkünste?

Nun wissen wir nicht, ob auch Rauch im Spiel war, als der Vergleich zwischen Wurst und Tabak zustande kam. Sicher ist jedoch, dass sich die Wurst heute ähnlichen Anfeindungen stellen muss. Die üblichen Verdächtigen wie Fett oder Antibiotika sind schnell ausgemacht. Schon lange warnen die medialen Kassandrarufe vor dem nahenden Herztod durch Cholesterin oder den Weltuntergang durch Methan rülpsendes Milchvieh. Den Rauchern werden Tierschützer noch zugutehalten, dass für deren Genuss wenigstens kein Tier sterben muss, und den Beitrag der Glimmstängel an der globalen Erwärmung halten auch Klimaschützer noch für entschuldigbar - mit so viel Wohlwollen darf die Fleischwirtschaft jedoch nicht rechnen.

Birne anschalten

Kein Wunder, dass sich Wurstproduzenten Sorgen um ihren Absatz machen. Versuchen sie ihn durch kundenfreundliche Preise zu beflügeln, folgt die Kritik von anderer Seite. So erklärte jüngst der Fernsehkoch Mario Kotaska: „Der Verbraucher sollte sich vor Augen halten, dass es keine Qualität sein kann, wenn 100 Gramm Fleischwurst im Sonderangebot 79 Cent kosten. Da muss man einfach nur seine Birne anschalten und im Supermarkt zehn Gänge weitergehen in die Tierfutterabteilung. Da kostet Premium-Tierfutter

1,29 Euro.“ Nun sollte es auch die Birne eines Kochs hergeben, dass es keinen ursächlichen Zusammenhang zwischen Preis und Qualität gibt. Auch dass Schweine nicht mit 100-Gramm-Portionen Streicheltierfutter aus dem Supermarkt gefüttert werden, sollte sich bis zur Redaktion herumgesprochen haben - aber solche Parolen sind eben griffig und verbreiten sich daher schnell.

Unter Müllern

Der Pseudomüller mit den prallen Würsten im Windrad plant nun, sich dem Trend zu stellen und künftig seine Angebotspalette um Imitate seines eigenen Sortiments zu erweitern. Das Unternehmen denkt beispielsweise über fleischlose „Frikadellen“ nach - gefälscht aus Hühnereiern mit Rapsöl. Da sind dann zwar immer noch Cholesterin und tierische Fette drin, aber die Ölmühlen können sich freuen: Da der eigentliche Markt für Rapsöl - nämlich der für Biodiesel - nicht so erfolgreich ist, wie es die Politik gerne hätte, müssen die Überschüsse wohl doch über die Mägen der Wähler entsorgt werden. Wie wäre es hier mit dem Slogan „Biodiesel wird die Teewurst der Zukunft“?

Die Haltung der Branche lässt erschauern: Man ist nicht mehr stolz auf seine Leistungen, sondern folgt der blökenden Herde, die der Zeitgeist vor sich hertreibt. Wenn der Verbraucher laut Meinungsumfragen glaubt, sich von Gras oder Sojaexpeller ernähren zu können, dann ist das noch lange kein Grund, das Rinderfutter gleich in den Naturdarm zu stoppen. Oder schämt sich die Fleischwirtschaft gar der eigenen Produkte? Weil sie weiß, was da wirklich drin ist, oder weil sie sich nur auf ihre Tradition besinnt? Immerhin war die Frikadelle ja stets ein Erzeugnis aus alten Brötchen - und dazu passt eine Mühle natürlich viel besser.

Fleischwirtschaft

Eine verschnittene Branche

von Manfred Stein & Udo Pollmer

Die Fleischwirtschaft steht im Mittelpunkt massiver Kritik. Darstellungen von Landwirten als perverse Sadisten und von Metzgern als blutrünstige Ungeheuer, die der antisemitischen Propaganda im Dritten Reich, als die jüdische Praxis des Schächtens angeprangert wurde, in nichts nachstehen, nehmen zu. (vgl. EU.L.E.N-SPIEGEL 2003; H.2: S.3-12) Viele der Vorwürfe sind gegenstandslos und zielen sichtlich darauf ab, die Gesellschaft zu spalten. So ist bei zahlreichen Verbrauchern, die zwar Tieraktivisten eher ablehnend gegenüberstehen, dennoch hinsichtlich Fleisch eine deutliche Skepsis erkennbar. Eines der immer wiederkehrenden sensiblen Themen ist die Kastration.

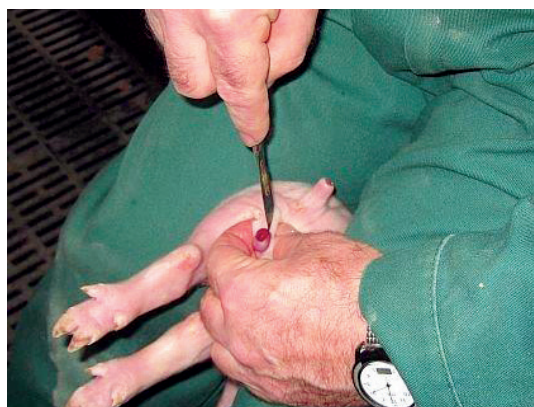
Vom Regen in die Traufe

Männliche Tiere werden seit biblischen Zeiten verschnitten. Die Vorteile sind bekannt: Kastrierte Tiere setzen mehr Fett an und ihr Fleisch schmeckt zarter. Deshalb waren früher Kapaune (kastrierte Hähne) oder auch Hammel (verschnittene Widder) begehrter als die stolzen Originale. Das Verschneiden

verbessert nicht nur die Fleischqualität sondern auch das Verhalten. So ist ein Wallach umgänglicher als ein Hengst, und Ochsen eignen sich besser für die Weidehaltung als Bullen. Es handelt sich bei der Kastration also mitnichten um eine Perversion moderner Massentierhaltung, sondern um eine uralte, auf der ganzen Welt verbreitete Praxis. Für alle, die sich nach Großvaters Landwirtschaft sehnen, ist das betäubungslose Kastrieren eigentlich ein Muss.

Bisher wurden den Ferkeln kurz nach der Geburt mit einem kleinen Schnitt die Hoden entfernt. Nach dem Eingriff, der keine Minute dauert, kommen sie wieder zur Muttersau. Der Schnitt ist sehr schmerzhaft, die Ferkel suchen zur Beruhigung sofort das Gesäuge. Erst wenn der Schmerz nachlässt, legen sie sich unter die Infrarotlampe zu ihren Wurfgeschwistern. Auch wenn es sich um eine alte Tradition handelt, ist das Verfahren nach heutigen Maßstäben zu hinterfragen.

Doch der Verzicht auf eine Kastration wäre für die Tiere nicht minder schmerzhaft. Pubertierende Jungeber raufen gerne.⁵⁹ Rangordnungskämpfe und gegenseitiges Aufrei-



So?

Die Kastration ist für Ferkel schmerzhaft. Nach einer halben Stunde hat der Schmerz soweit nachgelassen, dass die Tiere die Muttersau verlassen und zu ihren Wurfgeschwistern gehen



Oder lieber so?

Die Stärkeren beißen die Schwächeren - je älter, desto schlimmer. Blutverschmiert liegen die Eber in ihren Koben. Mit einer Kastration als Ferkel wäre ihnen diese wochenlange Quälerei erspart geblieben.

Wissenschaftlicher Beirat

Prof. Dr. Michael Böttger, Hamburg
Dr. Hans F. Hübner, MD, Berlin
Prof. Dr. Dr. Heinrich P. Koch, Wien
Prof. Dr. Egon P. Köster, Dijon

Redaktion

Lebensmittelchemiker Udo Pollmer (Chefredaktion)
Upollmer@das-eule.de
Dipl. Sozialwissenschaftler Landwirt Klaus Alfs
Dr. med. Gunter Frank
Dr. rer. nat. Monika Niehaus
Dipl.-Übersetzerin Kirsten Nutto
Dipl.-Biol. Andrea Pfuhl
Dr. med. Dipl.-Ing. Peter Porz (Internist)
Frank D. Schipper (Mediengestalter Bild & Ton)
Dr. med. vet. Manfred Stein

Grafische Gestaltung

Grafikdesigner Karl-Ludwig Leiter
Bauzeichnerin Ute Düll

Abdrucke

Der Abdruck einzelner Beiträge ist nur mit Genehmigung durch das EU.L.E. und bei entsprechender Quellenangabe gestattet. Erbeten werden zwei Belegexemplare. Der EU.L.E.N-SPIEGEL oder Teile daraus dürfen nicht zu Werbezwecken eingesetzt werden.

Disclaimer

Geschützte Warennamen (Marken) werden nicht besonders kenntlich gemacht. Aus dem Fehlen eines solchen Hinweises kann nicht geschlossen werden, dass es sich um einen freien Warennamen handelt.

Herausgeber

Europäisches Institut für Lebensmittel- und Ernährungswissenschaften (EU.L.E.) e.V.
Dr. med. vet. Manfred Stein, Am Kiebitzberg 10, D-27404 Gyhum
Internet: **euleev.de**
Vorstand und V.i.S.d.P.: Dr. med. vet. Manfred Stein, Gyhum

Bezug

Bezug des EU.L.E.N-SPIEGELS ist durch Fördermitgliedschaft oder Abonnement möglich. Beides kostet 92.- Euro für Privatpersonen und 499.- Euro für Firmen (institutional subscription). Bestellformular unter <http://www.eule^ç.de>

Spenden

EU.L.E. e.V. ist als gemeinnützig und besonders förderungswürdig anerkannt. Spenden sind steuerabzugsfähig. Hamburger Sparkasse, Konto 1261 175978, BLZ 200 505 50
BIC: HASP DE HH XXX
IBAN: DE 3320050550 1261175978

Bildverzeichnis

S.1 Button: ©thongsee/fotolia.com
S.1: Jürgen Krüll
S.3 links/rechts: Manfred Stein