



# Über den Tellerrand.

Mai 2013

## Liebe Leserin, lieber Leser,

einige der in unserem Katalog am Rande angesprochenen Probleme verdienen hin und wieder mit erweitertem Blickwinkel betrachtet zu werden. Das tun wir hier und regelmäßig im Internet unter [www.essbare-landschaften.de/tellerrand](http://www.essbare-landschaften.de/tellerrand).

## Tier- und Pflanzenzucht: F1-Hybriden. Fortschritt als Knalleffekt.

Die züchterische Hybridisierung hat – nachdem sie beim Mais schon in den 50er und beim Geflügel in den 70er Jahren begonnen hatte – beim Gemüse erst in den letzten zehn Jahren richtig und mit Rasanzen eingesetzt. Mittlerweile hat sie bis auf die Bohnen und Erbsen alle marktgängigen Gemüse erfaßt.

Sie besteht – um es mit scherenschnittartiger Vereinfachung zu sagen – darin, die degenerative Wirkung der Inzucht von Elternlinien über mehrere Generationen in der ersten Filialgeneration (F1) in einen sogenannten Heterosis-Effekt münden zu lassen: Die Pflanzen dieser Generation explodieren im Ertrag und sind völlig einheitlich. Beides ist allerdings ein Knalleffekt, denn die Eigenschaften können nicht fixiert werden, und schon die F2-Generation »spaltet wieder auf«, baut ab und zeigt völlig neue, praktisch immer unerwünschte Eigenschaften. (Es ist also nicht so, daß – wie oft behauptet – das F1-Hybridsaatgut steril wäre, aber man kann im Nachbau damit schlicht nichts anfangen.) Massenertrag und Einheitlichkeit der Gemüse sind also das Einmal-Ergebnis eines ansonsten substanzzehrenden Prozesses, der außer mit hohem labortechnischem Aufwand auch mit dem Verlust an genetischem Potential bezahlt werden muß.

## Hier fruchtet die EU: Das Mare plastico von Almeira.

Wer von Deutschland aus nach Algier fliegt (das kann man bekanntlich auch am Computer tun), erhält bei 36°45'40 nördlicher Breite einen Blick auf die Herkunft der Tomaten, Gurken und Paprika, die zuhause seinen Esstisch füllen. Rund um die spanische Stadt El Ejido (Navigationsziel) scheinen 350 Quadratkilometer Landschaft auch im Sommer unter Schnee zu liegen. Was von unten weiß ins Weltall spiegelt, sind die Folien über Europas größtem Gemüseanbauebiet. Es ent-

Es scheint so, daß schon die Methode zu rein quantitativen Effekten führt, denn qualitative Eigenschaften wie Proteingehalt, Gehalt an ätherischen Ölen ziehen offenbar nie mit. Bereits in der Methode liegt also eine genetische Drift zur Geschmacksverarmung.

Dazu kommen die Züchtungsziele: Sie sind eindeutig und immer gerichtet auf: hohen Masseertrag, Überlokalität und Bodenunabhängigkeit beim Anbau, Herbizidresistenz, Spritzmittelverträglichkeit, Mineraldüngerverträglichkeit und hohe Ansprechbarkeit auf Düngereinfuhr, kurze Entwicklungszeiten bei gleichzeitiger Abreife, Erntemaschinengerechtigkeit, Formbildung nach Verpackungsmaßen usw.

Während die Gemüse von außen immer makelloser und gleichförmiger werden, werden sie nach innen immer ärmer an Geschmack und Aroma. Beides hat denselben Grund: F1-Hybridisierung.

Allein diese rapide Geschmacksverarmung ist für uns ein Grund, tätig zu werden; sie ist immens und erschütternd, wenigstens dann, wenn eine Gewöhnung noch nicht eingetreten ist. All unsere Verkostungen haben das ergeben.

*Während die Gemüse  
von außen immer makelloser  
und gleichförmiger werden,  
werden sie nach innen immer  
ärmer an Geschmack  
und Aroma.*

Es gibt etliche weitere Gesichtspunkte, unter denen man diesen Prozeß (der im übrigen die Grenzen zur Gentechnik mit der Protoplasmenfusion immer mal wieder tangiert oder überschreitet) kritisieren kann: Die Kompetenzverlagerung in die Hände weniger großer Agrarchemiekonzerne, die steigende Abhängigkeit der Gärtner und Bauern, der wichtigste scheint uns aber zu sein: die weitere »Fragilisierung« der lebenswichtigen Lebensmittelerzeugung zugunsten kurzfristiger Ertrags- und Preiseffekte.

## Bio und F1-Hybriden.

Die Bio-Szene leidet mittlerweile erheblich unter dem nicht unberechtigten Vorwurf, daß ihre Produkte keinerlei Geschmacksvorteile bieten. Das ist auch nicht verwunderlich, denn die Bio-Bauern und -Gärtner arbeiten mit denselben Sorten wie ihre konventionellen Kollegen. Der Einsatz von F1-hybriden Gemüsesorten, von hybriden Hühnerrassen usw. wird zwar immer wieder kritisch diskutiert, aber im Alltag dann doch einfach vollzogen. Allein der Demeter-Verband übt seine Skepsis auch praktisch und versucht eine eigene Züchtung aufrechtzuerhalten.



## Alte-Sorten-Nostalgie?

Wer unsere Neigung zu alten und seltenen Sorten und Rassen für sentimental hält, der muß auch DuPont, Syngenta, Monsanto, die Rockefeller-Stiftung und Bill Gates zu Nostalgikern erklären: Die bohren nämlich derzeit einen tiefen Bunker in die kahlen Gipfel Spitzbergens. Dort soll nach dem Willen der Initiatoren – die allesamt die gentechnische Patentierung und Monopolisierung von Pflanz- und Erbgut vorantreiben – die genetische Vielfalt der Nutzpflanzen dieser Welt gesichert werden. Ein verdienstvolles Unternehmen, das aber nach unserer Meinung nicht »ex situ« in subpolaren Tiefkühlschränken, sondern »in situ«, nämlich in den Gärten und auf den Feldern, erfolgen sollte.



stand in einer der letzten Halbwüsten Europas, in der ein ganzjährig brennender Überfluß an Sonnenschein und ein fast völliger Mangel an Regenwasser herrschen. Nach der Überbeanspruchung des Grundwasserreservoirs muß Wasser mittlerweile aus den nördlichen spanischen Provinzen herbeigeschafft werden. Dort aber ist es selbst knapp geworden.

## Das Kernproblem: Fragilität und ihr Gegenteil.

In seinem »Schwarzen Schwan« hatte sich Nassim Nicholas Taleb über die Illusion lustig gemacht, daß entscheidende Ereignisse vorhergesagt werden könnten, ein Wahn, der ausgehend von den professionell deformierten Statistikern, Wahrscheinlichkeitstheoretikern und modellbauenden Prognostikern auf die Politik übergreifen habe. Taleb hatte auf dem lebensklugen »Erstens kommt es anders und zweitens als man denkt« bestanden und dafür die inzwischen zum geflügelten Wort gewordene Metapher vom »Schwarzen Schwan« gebildet, der irgendwann um die Flußbiegung kommt, wo jeder einen weißen Schwan erwartet hätte. Es bleibt ja immer merkwürdig, daß die Modelle, mit denen wir uns die Welt erklären, stets versagen, und zwar um so mehr, je detaillierter sie die Wirklichkeit zu erfassen meinen. Die Wildtiere verlassen den Wald bereits, wenn die Meteorologen (mit ihrem weltumspannenden Netz von Meßstationen, Computerbatterien und Wettersatelliten) von herannahenden Kyrills und Lothars noch keinen blassen Schimmer haben. Die schwarzen Schwäne kommen als Streß, als Erschütterung, als Schock oder Katastrophe immer, aber wir wissen nie, wann. In seinem neuen Buch denkt Taleb darüber nach, wie Strukturen, Institutionen und Prozesse beschaffen sein müssen, die in Streß, Schocks und Katastrophen nicht nur nicht untergehen, sondern gestärkt werden. Erkenntnis: Sie müssen nicht etwa nur **robust** oder resilient sein, sondern **antifragil**. Das Robuste ist kaum zu beeindrucken, aber auch nicht entwicklungsfähig. Das Fragile nimmt Schaden, Totalschaden nicht ausgeschlossen, das Antifragile aber profitiert relativ mehr von Erschütterungen, als es darunter leidet. Wald und Kyrill als Beispiel: Eine Fichtenmonokultur ist **fragil** und existiert nach dem Durchmarsch eines wirklich schweren Sturms nicht mehr, der Wald aus tiefwurzelnden alten Eichen ist **robust**, hat außer an den Kronen wenig Schaden genommen und wartet unbeeindruckt auf den nächsten Sturm. Der mehrstufige Mischwald hingegen ist **antifragil**, hat zwar Schaden genommen, den er aber sofort überausgleicht, indem in allen vom Sturm geschlagenen Lichtinseln Naturverjüngung in Gang kommt. Das **Fragile** bricht zusammen, das **Robuste** übersteht den Schock, reagiert aber nicht darauf, und das **Antifragile** wird aus Schaden, wenn nicht klug, so doch klüger. Es wappnet sich und ist hinterher stärker als zuvor. Das Fragile braucht die völlige Kontrolle der Randbedingungen seiner prekären Existenz: Der Winddruck, die Schneelast dürfen ein bestimmtes Maß keinesfalls übersteigen.

Nassim Nicholas Taleb: *Der Schwarze Schwan. Die Macht höchst unwahrscheinlicher Ereignisse.*  
464 Seiten · ISBN 978-3-423-34596-5

Nassim Nicholas Taleb: *Antifragilität. Anleitung für eine Welt, die wir nicht verstehen.*  
688 Seiten · ISBN 978-3-8135-0489-7

Taleb zeigt nun, wie das Entwicklungsmuster der Moderne darin besteht, die Strukturen in allen Funktionsbereichen (Wirtschaft in Produktion und Geldsystem, Sozialstruktur, Familie und Sozialsysteme, Landwirtschaft und Medizin) immer fragiler zu machen und schon deswegen einen Kontrollwahn gegenüber potentiellen Störquellen auszubilden. Durch und durch fragile Gesellschaften sind dazu verurteilt, immer ängstlicher, hysterischer und kontrollwütiger zu werden. Doch der nächste Schwan ist noch schwärzer.

---

*Durch und durch fragile  
Gesellschaften sind  
dazu verurteilt, immer  
ängstlicher, hysterischer und  
kontrollwütiger zu werden.  
Doch der nächste Schwan ist  
noch schwärzer.*

---

Er kommt zu dem Schluß, daß es längst nötig wäre, sich in allen Bereichen »vom Fragilen weg- und auf das Antifragile zuzubewegen«. Es geschieht indes genau das Gegenteil, wie man auch und sehr genau an der Entwicklung der landwirtschaftlichen Produktion und vor allem den ihr vorausgehenden Züchtungstechniken zeigen könnte.

## Landwirtschaft. Alles Bio. Biotop und Biogas.

Die heutige Landwirtschaft schreitet unter strenger staatlicher Führung auf zwei entgegengesetzten Holzwegen energisch voran. Zum einen läßt sie auf Äckern und umbrochenen Weiden Maiswüsten wachsen, aus denen dann Biogas und Biosprit vergoren werden. Es ist keineswegs sicher, daß am Ende der Veranstaltung mehr Energie nutzbar ist als vor ihrem Beginn, ob es sich dabei also um eine hochsubventionierte Energiegewinnungs- oder Energievernichtungsaktion handelt.

Auf der anderen Seite, dort, wo auf dem Grünland noch Rinder grasen und auf den Äckern Brotgetreide wächst, predigt der bürokratische Mentor Flächenstillegung und Vertragsnaturschutz und nötigt den Landwirt, seine ansonsten ungenutzten Weiden mit ein paar extensiv gehaltenen, ungemolkenen Mutterkühen zu dekorieren und im übrigen »Landschaftspflege« zu betreiben, indem er die Bildung von Brachflächen nach Kräften fördert. Der Bauer schleicht damit als melancholischer Museumswärter durch eine Landschaft, die seine Vorfahren, hart arbeitend und Werte schaffend, als »Kulturlandschaft« erst geformt haben. Die Höfe als Energieparks, die vom Mais verschonte Feldflur als unfruchtbarer Landschaftspark mit Feldgehölzen, das ist der Zielpunkt der derzeitigen Tendenzen. Und Lebensmittel? Vertraue den Discountern. Der Wahnsinn hat zwar keine Methode, ist aber trotzdem Politik.

## Felix Austria. Österreich. Warum? Und warum soviet!

Möglicherweise werden Sie sich fragen, weshalb Sie in diesem Katalog neben heimischen Erzeugnissen so viele Produkte unserer südlichen Nachbarn finden. Die Antwort ist knapp formuliert: Weil Österreich so viel zu bieten hat. Weshalb das so ist, dafür drei Gründe.

Obwohl rund 85 Prozent der Landesfläche Österreichs land- und forstwirtschaftlich genutzt werden, bestimmen kleine bergbäuerliche Betriebe das Bild, die anders als die norddeutschen Bauern nie »in die Vollen« gehen konnten, sondern früh eine Qualitätsspezialisierung betrieben haben – vielfach im Bündnis mit den jeweiligen Tourismusinstitutionen. Alte Sorten und Rassen sowie viele Produkte daraus werden nicht verbannt, sondern hofiert. Dafür gibt es Dutzende Beispiele: Die Stanzer Zwetschke und die Wildschönauer Krautingerübe in Tirol, die Laaer Zwiebel und die Wachauer Marille in Niederösterreich, den Gailtaler Speck und die Jauntaler Salami in Kärnten, das Pinzgauer Rind im Salzburger Land oder die Pöllauer Hirschbirne, die Käferbohne und das Kürbiskernöl in der Steiermark ... Das ist der erste Grund.



Der zweite besteht darin, daß Österreichs Gastronomie sich weit stärker der Regionalität verpflichtet fühlt als die anderer europäischer Länder, die skandinavischen mal ausgenommen, und dementsprechend gute einheimische Produkte fordert. Dieser Tatsache trägt auch die vor 10 Jahren ins Leben gerufene Initiative »Genußland Österreich« Rechnung. 110 Genuß-Regionen stehen derzeit für eine nachhaltige Lebensmittelproduktion – von der Alpwirtschaft im Bregenzerwald bis zum Marchfelder Gemüsebau.

Grund Nummer drei liegt im Wesen des Österreichers, dem Genuß kein Fremdwort ist. In keinem anderen Land Europas ist der Convenience-Markt so klein wie im Alpenland, nirgends gibt es noch so viele handwerkliche Bäckereien, Metzgereien und Käsereien, die das Land zu einem großen Feinkostladen machen.