

Gen-Food ist gesünder

Es wäre absurd, wegen ein paar Gen-Reiskörnern wertvolle Nahrung zu vernichten



Beda M. Stadler

Die Angst-Schürer fragen die Konsumenten wieder, ob sie sich vor Gentechnik fürchten. Wer bei der neuesten Gen-Food-Hysterie mitmachte, sollte sich schämen. Wer von Kontamination sprach, wusste, was er erreichen will. Niemandem ging es darum, ob diese illegal aufgetauchte Reissorte ein gesundes Nahrungsmittel ist. Food-Skandale sind ein verlockendes Thema, bloss ist man dabei wieder einmal einem Ökumulti auf den Leim gekrochen.

Die Gentechnik-Gegner wollen unbedingt eines verhindern. Die Konsumenten dürfen nicht herausfinden, dass gentechnisch veränderte Produkte gesünder oder ökologischer sind. Die in Europa aufgetauchte Gen-Reissorte LL 601 ist gegen das Herbizid Glyphosat resistent. Das ist ein altes Spritzmittel, das auf der ganzen Welt verwendet wird. Dank diesem Reis wurden andere, schädliche Spritzmittel weniger benutzt. Gen-Reis ist somit ökologischer. Aber halt, wer so etwas sagt, riskiert einen Blattschuss aus der Ökoekcke. Trotzdem, die Resistenzgene dieses Reises sind längst im Mais und in anderen Reissorten eingebaut. Das muss verheimlicht werden, sonst könnten die Konsumenten ja auf die Idee kommen, dass nicht nur 200 Millionen Amerikaner, sondern auch Europäer bereits seit einiger Zeit Gen-Food essen. Derart informierte Konsumenten wären eine Bedrohung für die einträgliche Gen-Gefahr-Leier.

Ironischerweise hat aber die Protestindustrie schon längst Kontakt mit dieser Art von Gentechnologie. Jeans, Unterwäsche, Ohrenstäbchen oder Tampons werden aus gentechnisch veränderter Baumwolle hergestellt.

In der Schweiz konnte in einigen Reislieferungen eine genetische Veränderung nachgewiesen werden. Knapp an der Grenze des Nachweisbaren, ein gentechnisch verändertes Reiskörnchen kommt auf 10 000 gentechnisch nicht verändertes Reiskörnchen! Dieses eine Reiskörnchen neben allen anderen Reiskörnern eine Gefahr darstellen. Die absurdesten Behauptungen, etwa die Gefahr der Allergenizität, werden herumgeboten. Doch erstens sind all die anderen Reiskörner sicher mit mehr Herbizid behandelt worden als das einsame einzelne, und zweitens weisen die 9999 anderen Reiskörner ohnehin vier bekannte Allergene auf. Allergisch auf Reis sind trotzdem nur wenige Schweizer. Das Gros der Reiskörner ist somit aber 40 000-mal gefährlicher als das einzelne Gen-Reiskörnchen. Reis ist eine allergene Pflanze. Die Frage ist also, ob der normale Reis den Gen-Reis kontaminiert und nicht umgekehrt. Niemand sollte sich vor einem nicht vorhandenen Allergen fürchten, ausser Greenpeace, die ja von der Angstmacherei lebt.

Der eigentliche Grund zur Scham ist aber ein anderer. Der Reis soll nun aus den Regalen verschwinden, obwohl nichts anderes drin ist als im Reis, der in der EU seit dem Jahr 2000 zugelassen ist. Der sogenannte illegale Reis wurde seit 1998 angebaut, aber erstmalig im Januar dieses Jahres «entdeckt». Bis heute sind also weltweit schon einige Tonnen klammheimlich gegessen worden, auch in der Schweiz. Die niederländischen Behörden wollen ihn zurück nach Amerika schicken, was ein ökologischer Unsinn ist, oder vernichten, was der Gipfel des Absurden ist. Falls ein



ILLUSTRATION: GABI KOPP

Schweizer Grossverteiler auf die gleich dumme Idee kommen sollte, würde ich mich nun wirklich schämen.

Wenn wir angesichts des Welt Hungers aus pseudoreligiösen Gründen und sturer Bürokratie ein wertvolles Nahrungsmittel vernichten, sollten wir uns alle in Grund und Bo-

Geld für die Dritte Welt sammeln und zugleich Reis vernichten erzürnt hoffentlich nicht nur mich.

den schämen. Der gesunde Menschenverstand darf nicht derart verachtet werden. Geld für die Dritte Welt sammeln und zugleich Reis vernichten erzürnt hoffentlich nicht nur mich. Die Grossverteiler sollten einen Kleber auf dem Reis anbringen: «Achtung Gen-Food». Da neben mir fast 30 Prozent der Bevölkerung für Gen-Food sind, könnten wir endlich «Gen-Reis» essen, schliesslich ist er ökologischer und gesünder. Die Grossverteiler könnten den Profit den Hungernden oder Greenpeace schicken.

Beda M. Stadler ist Direktor des Instituts für Immunologie und Professor für Immunologie an der Universität Bern.



pH-Wert
Pia Horlacher

Der Ort: die wunderschöne Villa Adenauer hoch über dem Comersee (ja, nur zehn Autominuten von George Clooneys Haus entfernt). Die Veranstaltung: «Watching Europe», ein Think-Thank zu Europa und seiner Filmkultur. Die Teilnehmenden: Fachleute aus ganz Europa und den unterschiedlichsten Disziplinen. Die Stimmung zu Beginn war, wie oft bei solchen Tagungen, ein bisschen steif; die Selbstbewussteren machten das Alphamännchen, die Schüchterneren zweifelten, ob und wie sie in der hochkarätigen Runde mithalten könnten, überdies noch, Kongresssprache war Englisch, in einem fremden Idiom. Das Sprachproblem allerdings erledigte sich – und die anfängliche Steifheit – schnell: Es sprachen nämlich jeder und jede, wie ihnen der Schnabel gewachsen war – zwar Englisch, aber in so vielen phonetischen Schattierungen zwischen Estland und Spanien, dass man den Turm zu Babel auch an Ort und Stelle hätte bauen können. Trotzdem verständigten wir uns erstaunlich gut über die Verständigungsprobleme in der Sprachenvielfalt des europäischen Kinos – wenn also nicht immer in, so doch dank der Sprache jener «Hege-monialmacht», Hollywood, gegen die ebendiese Sprachenvielfalt einen so schweren Stand hat. Einzig der Kollege aus England verwünschte die Kongresssprache. Anders als uns hat sich ihm «Uropps guttural boys» wohl erst am Schluss als «Europe's cultural voice» aufgetan. Aber zu diesem Zeitpunkt wollten Uropps guttural girls nur noch Clooneys Villa sehen.

Nachrufe

Päpstin in der Küche

Nelly Hartmann-Imhof, Pionierin der gesunden Ernährung, ist 97-jährig gestorben

Salatpöppel wurde sie genannt und Frau Hartnäckig. Sie propagierte Vollkorn, tat Früchte auf den Blattsalat und lehrte eine Generation gesund kochen. Seither verspeist die Nation genussvoll «Hors d'œuvres». «Die Idealnahrung für uns Menschen wäre eine Kost, die in ihrer chemischen Zusammensetzung ungefähr der Muttermilch gleicht», erklärte sie einmal unter Berufung auf einen Ernährungsforscher. «Dieser Forderung entspricht das Birchermus.» Es weise nämlich fast dieselbe Zusammensetzung von Kohlehydraten, Fetten, Eiweiss und Vitaminen auf.

«Es hänzigs Böhneli», schrieb sie im Heft «Gemüseplatten», sei ein hübsches Mädchen; das war die 1909 geborene Nelly Imhof aus der Gegend von Murten. Eine Foto zeigt eine bildhübsche junge Frau mit ihrer Geige. Musikerin hätte sie werden wollen. Aber das versprach kein Auskommen. So musste sie in die Handelsschule.

Eher zufällig kam sie als Sekretärin zum Verleger Oprecht, der sie gern auch gleich an den Volksrecht-Redaktor Nobs auslieh, den späteren Bundesrat. Da lernte sie engagierten Journalismus kennen.

1938 heiratete sie den Werbeberater und Kunstmaler Emil Hartmann. Als sich zeigt, dass er an einem Magengeschwür leidet, fühlt sie sich herausgefordert. Sie besucht Ernährungsvorlesungen und hört einen Vortrag von Franklin Bircher – dem Sohn des Müesli-Doktors – über Diäten für Magenranke. So angeleitet, probiert sie in der Küche. Doch ihr Mann hält wenig von Grünfütter und Breili, er liebte ihre französische Küche.

Da erinnert sich die schlaue Gattin an Ferien in der Provence. Was sie ihrem Mann nun vorsetzt, nennt sie nicht Rohkost, Hors d'œuvres seien

es. Dass sich unter den phantasievollen Kreationen die gesündesten Gemüse, Früchte, Körner verstecken, merkt er natürlich. Da ist er schon überlistet. «Me chas ja ässe...», sagt er. Binnen kurzem verabschieden sich die Magenbeschwerden. Für immer.

Fortan war Nelly Hartmann Anhängerin von Birchers Lehren. Zumal sie aus Statistiken sah, dass die Bevölkerung im Zweiten Weltkrieg gesund geblieben hatte mit Zuckerrationierung und Anbaukartoffeln.

Der Werbefachmann wechselte ins Zeitschriftenfach und zog Nelly mit. Bald firmierte sie als «Hauswirtschaftsredaktorin des Schweizer Familien-Wochenblattes und von Meyers Schweizer Frauen- und Modeblatt». Sie verfasste Rezepte und betreute Sonderhefte über Gemüseplatten, Sa-

late, belegte Brötchen oder erschwellige Fleischgerichte. Denn Vegetarierin war sie trotz Bircher nicht. Zum Lieblingsmenu in der Familie, so erzählt Tochter Eva, avancierten Kuteln: die Tripes à la mode de Caen.

Als die Hartmanns die Herausgabe einer Zeitschrift für Reformkost vorschlugen, winkte der Verlag ab. Man zog die Konsequenzen: 1948 gab Nelly im neuen Verlag ihres Mannes eine eigene Publikation heraus, den «Nelly-Kalender». Ein handliches Büchlein. Monatlich erscheinend, mit Anleitungen für Küche, Garten, Kindererziehung. Und einem Kalender, der für jeden Tag ein neues Menu anbot.

Solche Vielfalt war ungewohnt auf den kleinkarierten Tischtüchern der Schweizer Haushalte. Man ass Suppe, Weissbrot (wenn man's vermochte)

und totgekochtes Gemüse. «Eine Küche ist kein Krematorium!», ruft die kämpferische Nelly in ihrem Kalender aus und erklärt unermüdlich den Reichtum der Nahrung. Sie propagierte Salatvariationen, Kohl und Kabis, die, richtig zubereitet, auch für empfindliche Mägen verträglich seien, und veröffentlichte in einem der ersten Hefte das Rezept fürs «Original-Birchermus». So führte sie im Alltag ein, was Dr. Bircher in der Klinik verschrieb. Nur dass sie den appetitraubenden Begriff «Reformkost» ersetzte durch «gesunde Ernährung» und auch Braten, Rindfleischvögel oder Kalbsfüsse nicht verschmähte.

Fortan kochten Tausende «nach Nelly», kauften ihre Rezeptbücher, und manche Leserin hatte im Garten einen Komposthaufen, weil die publizistische Freundin verkündete: «Nur auf gesundem Boden wächst auch gesunde Nahrung.» Ihr Kalender war eine der frühen Frauenzeitschriften, ohne Klatsch und Glamour und ohne Inserate für Autos, Alkohol oder Tabak. «Geschrieben mit Herzblut», sagt die Tochter. Die eigenen Kinder durften ausprobieren, was noch nicht geschrieben stand: Weizenschrot zum Zmorge, als Küchli, zum Znacht. Die «Nelly-Brote», deren Mehl angereichert war mit «Biopharin» aus Weizenkeimen, Magermilch und Pflanzenölen. Oder auch: die erste Heim-Sauna.

Als sie nach 22 Jahren den Kalender abstieß, gab es Salatbuffets in Restaurants und Gesundheitswochen in Hotels. Und mehr denn je glaubte Nelly Hartmann daran, dass man durch richtige Ernährung Krankheiten bekämpfen könne, selbst Alzheimer. «Mit 88 Jahren bin ich so gesund wie wahrscheinlich Bircher selbst nicht manchen seiner Patienten hat erleben dürfen», sagte sie und blieb vital ein weiteres Lebensjahrzehnt. Willi Wottreng



Vertraute Freundin ihrer Leserinnen: Nelly Hartmann.

Leo Navratil, gestorben im Alter von 85 Jahren, österreichischer Psychiater und Kunstförderer. Als leitender Arzt an der psychiatrischen Klinik Maria Gugging in Niederösterreich regte er seine Patientinnen und Patienten an, ihrem Leiden und ihren Stimmungen malerisch Ausdruck zu geben. Anfänglich bloss zu therapeutischen Zwecken. Die stärksten Bilder stellte er aus. Das Echo war sensationell. Viele sahen in den Werken von Schizophrenen den ungehemmten Ausdruck gestalterischer Energie. Und Navratil schuf auf dem Klinikareal ein Haus der Künstler. Gugging gilt heute als eine Art «Mekka der Art brut».

Mäni Weber, 71, Schweizer Fernseh-Ikone. Begonnen hatte er als Student der Nationalökonomie und Handball-Nationalgoalie. Er kam als Sportreporter zu Radio DRS, als die elektronischen Medien die Schweiz eroberten. Das TV-Ratespiel «Dopplet oder nüt», das er ab 1963 moderierte, wurde zum Strassenfeger, wie auch die Nachfolgesendung «Wer gönnt?». Der schöne Mäni ist locker in jeder Situation: «Was haben Sie für einen Beruf gelernt?», fragt er einen Kandidaten – «Maler», antwortet der. – «Kunst oder flach?», fragt Mäni. Eine Gemeindeversammlung in Baden soll einmal nicht beschlussfähig gewesen sein, weil «Mäni national» moderierte, der mit seiner sonnigen Art bald einer der begehrtesten Junggesellen der Schweiz war. Seine Hochzeit mit der Swissair-Stewardess Irène Monigatti wurde dann im Fernsehen live übertragen. Der Abschied von Bildschirm und Mikrofon 1977 fiel Weber nicht leicht. Er litt am Entzug der öffentlichen Liebe.

Marcel Brun alias Jean Villain, 78, Schweizer Publizist in der DDR. Bis zum Untergang seiner Wahlheimat glaubte er an die Reformierbarkeit des realen Sozialismus. Im Jahr des Mauerbaus war der Professorensohn aus Zürich dahin ausgewandert. Eine seiner ersten Erfahrungen mit dem Sozialismus hatte Villain in einem Kibbutz gemacht. 1997 erhielt er von der Stadt Zürich eine Ehrengabe für die Biografie der Heidi-Erfinderin Johanna Spyri. Sie war seine Urgrosstante gewesen. Es folgte der übliche Schluss: Die Akten ergaben, dass die Stasi ihn als Mitarbeiter «Erwin» geführt hatte. (wt.)