



2000/31 webredaktion

<https://shop.jungle.world/artikel/2000/31/ohne-gen-kann-es-auch-gen>

Welt der Warenform XII

Ohne Gen kann es auch gen

Von **Andreas Dietl**

<none>

Entsetzen herrschte auf den Fluren der Junk-Word-Redaktion am Freitag letzter Woche: Unsere Schwesterblätter B.Z. und taz hatten enthüllt: »Gen-Fraß in aller Munde«.

In unserem doch nicht! Junk Word ernährt sich, wie der Name schon sagt, bewusst: schmackige Taste-America-Tortilla-Chips mit Salsa zur Vorspeise, dann drei Supersandwiches von Harry, zur Nachspeise ein Tofutti Madagascan Vanilla Luxury Non Dairy Frozen Dessert in der Eiswaffel von Tekrum, dazu eineinhalb Liter Sojadrink mit Calcium von Vitaquell. Da weiß der Körper, was er hat, das ist gesund.

Gar nicht, sagen die Kollegen aus den Redaktionen in der Kochstraße. Viele dieser Lebensmittel bestehen heutzutage so gut wie nur noch aus Genen, und der Verbraucher merkt es noch nicht mal. Mais und Soja werden schon so perfekt geklont, dass der Konsument, also wir, meint, Mais oder Soja zu essen, obwohl es doch in Wirklichkeit nur reine Gene und etwas Geschmacksverstärker sind.

Was kann man tun? Junk Word sprach mit Eugen Ralf Gundermann, Professor am Institut für Ernährungswissenschaft der Fachhochschule für Landwirtschaft in Darmstadt.

Herr Professor Gundermann, wer isst, isst Gene, kann man das so pauschal sagen?

Nein, das kann man nicht. Bei bewusster Ernährung ist es auch heute noch möglich, sich so gut wie genfrei zu ernähren.

Das deckt sich aber nicht mit der Meinung von Experten, die in der taz und der B.Z. zitiert werden. Wenn selbst Yamato Bio Tofu Pur und die Waffelmischung von Desirée nicht mehr sicher sind, auf was ist dann eigentlich noch Verlass?

Ganz sicher gehen Sie nur bei Fleisch.

Aber viele Konsumenten haben sich an den hohen Gemüseverbrauch gewöhnt, in vielen Haushalten gehört es zum guten Ton, zu jeder Mahlzeit pflanzliche Produkte auf den Tisch zu bringen.

Da ist eben etwas Kreativität gefragt. Die meisten Gemüseprodukte lassen sich heute ausgezeichnet durch Erzeugnisse aus der Nutztierhaltung ersetzen.

Als kleine Anregung für unsere Leser: Wie würden Sie beispielsweise ein Granovita vegetarisches Schnitzel, das jüngst als genetisch enttarnt wurde, gemüsefrei zubereiten?

Sicherlich lassen sich nicht in jedem Fall auf Anhieb befriedigende Ergebnisse erzielen. Man muss eben, wie gesagt, experimentieren. Ich würde es vielleicht einmal mit Thunfisch probieren. Und dann kommt es natürlich auf die Würzung an. Mit Hirschhornsalz, Natriumglutamat und Krabbenpaste haben wir ausgezeichnete Würzmittel aus nichtpflanzlicher Erzeugung bei der Hand.

Spätestens bei den Desserts kommt man aber schnell an Grenzen. Selbst Zucker wird ja heute zumeist schon aus pflanzlichen Rohstoffen hergestellt.

Gott sei Dank hat die chemische Industrie hier schon Vorarbeit geleistet und kann heute mit ausgezeichneten Süßstoffen dienen, die ja auch von zahlreichen zufriedenen Konsumenten bereits tagtäglich verwendet werden. Und dann sollten wir uns wieder etwas mehr auf die Küche unserer Großmütter besinnen: Mit Gelatine und etwas Lebensmittelfarbe kann ein talentierter Koch wahre Wunder vollbringen. Wie gesagt: Kreativität ist gefragt.