

Essen ist heute globaler denn je. Die Bohnen in unseren Regalen stammen aus Burkina Faso, der Wein kommt aus Argentinien. Auch schon vor hunderten von Jahren wurden Lebensmittel international gehandelt, doch heute sagen Experten: Das Ausmaß der Globalisierung bedroht die regionalen Eigenheiten und Geschmäcker. Kommt die weltweite Standardkost?

Als die Türken 1453 Konstantinopel, die Hauptstadt des Byzantinischen Reichs, einnehmen, kommt das nicht nur einer militärischen, sondern auch einer kulinarischen Katastrophe gleich. Die Metropole an der Schnittstelle zwischen Europa und Asien ist die wichtigste Drehscheibe für Waren, Nahrungsmittel und Gewürze aus Zentralasien, Indien und China. Am Ende der Seidenstraße gelegen, wird von Konstantinopel der Weitertransport von Luxusgütern, aber auch von Getreide, Oliven, Wein und Pfeffer nach Europa organisiert. Als die Stadt fällt, wird der Kontinent vom lukrativen Ost-Handel jäh abgeschnitten. Gewürze und exotische Kost werden zur Mangelware, und an den europäischen Höfen speist man fürs nächste halbe Jahrhundert fast nur den nächsten Vasco da Gama ändert sich dies. Als der Portugiese 1498 den Seeweg nach Indien findet, wird eine der Lebensadern des Ozeans wieder belebt. Mehr noch: Die Entdeckung der Gewürzroute ist der Anfang eines Handelsbooms mit Fernost.

„Nach heutigen Maßstäben waren die damals bestehenden Handelsverflechtungen gering“, sagt Uwe Spiekermann vom Institut für Wirtschafts- und Sozialgeschichte in Göttingen. Erst die Industrialisierung Europas im 18. Jahrhundert habe der Globalisierung – und damit dem grenzüberschreitenden Lebensmittelhandel – einen kräftigen Schub versetzt. Neue Verkehrsmittel,

Liebig's Fleischextrakt spielte in der globalen Liga

etwa Dampfschiffe oder Eisenbahnen, und technische Innovationen wie Kühlsysteme machen auch leicht verderbliche Nahrung plötzlich „global handelbar“, sagt Spiekermann. Banale Produkte seien zu den ersten Stars der Globalisierung geworden.

Ein von Justus Liebig 1852 entwickeltes Fleischextrakt wurde zum Symbol aller in internationaler Arbeitsteilung hergestellten Lebensmittel. In Uruguay und Argentinien extrahiert, kauften Menschen weltweit Liebig's Fleischextrakt. Noch heute steht das Fleischpulver in den Regalen vieler Lebensmitteläden. 1894 kam in Deutschland das Bratenfett Palmöl auf den Markt. Als reines Pflanzenprodukt aus Kokosnüssen sollte es die notorische Knappheit an tierischem Fett in Europa überwinden helfen. Für Großbritannien beispielsweise, das während des 19. Jahrhunderts rund 60 Prozent seines Butterverbrauchs durch teure Importe aus Dänemark decken musste, war das Tropenfett eine Alternative. Zur gleichen Zeit begannen auch Bananen aus Afrika und Südamerika die Auslagen der Lebensmittelmärkte in Europa zu füllen.

Im Fahrwasser eines aggressiven Imperialismus der Kolonialmächte boomte auch der Handel mit Kolonialwaren, allen voran Kaffee, Tee, Rohrzucker und Kakao. Wirtschaftskriege um Schweinehälften oder Weizen und Auseinandersetzungen um rohstoffreiche Überseegebiete waren die negativen Folgen dieser Entwicklung.

Andererseits kam es durch den internationalen Austausch zu einer Art Demokratisierung der Lebensmittelversorgung. „Die Ernährung begann, sich vom sozialen Stand zu lösen“, sagt Wirtschaftshistoriker Spiekermann. Zucker, dessen Kilopreis im Mittelalter an den Wert einer Ritterrüstung heranreichte und der bis Mitte des 18. Jahrhunderts ein Privileg der Reichen war,

Die ganze Welt in der Speisekammer

Sind wir auf dem Weg zur globalen Einheitskost? / Von Walther Rosenberger

wurde für jedermann erschwinglich. Die Versorgungslage der Bürger mit Fetten entspannte sich. Weihnachten hatte man schon mal ein paar Orangen auf dem Tisch.

Heute ist all dies eine Selbstverständlichkeit. Zumindest in den Industrieländern Asiens, Europas und Amerikas isst man globaler denn je. Immer mehr Nahrungsmittel werden nicht vor Ort verbraucht, sondern auf den Weltmärkten gehandelt. Der Wert der Lebensmittelexporte hat sich laut einer Studie der Welternährungsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) von 1970 bis zum Jahr 2003 auf rund 520 Milliarden Dollar fast verzehnfacht. Allein die Zutaten unserer Illustration – Langusten in Kokosnussauce, vom Drei-Sterne-Koch Harald Wohlfahrt in seinem Restaurant im Schwarzwald zubereitet – stammen aus mehr als einem Dutzend Ländern der Erde.

Besonders rasant entwickelt sich zurzeit aber nicht der Handel mit Rohstoffen, sondern der Austausch verarbeiteter Produkte. Rund drei Viertel der Lebensmittel, die die Industrieländer ausführen, sind bereits veredelt, etwa als Konserven, Tiefkühlkost oder Fertiggetränke. Genau darin sehen Experten ein Problem: Von weltumspannenden Konzernen wie Nestlé, Altria oder Unilever produziert und von globalen Supermarktketten vertrieben, tragen diese Produkte zur Herausbildung immer einheitlicher Essgewohnheiten bei.

„Regionale Besonderheiten der Ernährung kommen unter die Räder“, sagt Michael Windfuhr, Menschenrechtsexperte bei Brot für die Welt. Kleine Erzeuger – egal ob der Senner in den Alpen oder der Kleinproduzent in der Dritten Welt – hätten keine Chance gegen transnationale Ketten, wie Wal-Mart oder Carrefour, deren Umsätze heute das Bruttoinlandsprodukt ganzer Länder wie der Türkei oder Ungarn übersteigen. Mit tausenden von Filialen überall auf der Welt, in denen normierte Nahrung angeboten wird, setzen diese Konzerne eine Art Weltgeschmacks- und -ernährungsstandard. Ihr Entschluss, ein Produkt ins Sortiment aufzunehmen, entscheidet über das Wohl und Wehe ganzer Erzeugergruppen und beeinflusst das Geschmacksempfinden von Millionen. „Globalisierung bei Lebensmitteln bedeutet heute vor allem, weltumspannende Marken zu etablieren“, sagt Windfuhr. „Von Coca-Cola, Big Mac und Nesquik bis zum Mars-Riegel“. Es ist denn vor allem auch die Macht der transnationalen Konzerne, Standards zu definieren, gegen die sich die Wut der Globalisierungskritiker meist richtet.

Aber auch die Verbraucher erkennen nach und nach in individueller Ernährung wieder einen Wert. Vorreiter dabei ist eine kuriose Allianz aus Anbietern von Luxus- und Biobiolebensmitteln. Sterneköche wie Alain Ducasse, Paul Bocuse oder Harald Wohlfahrt kochen zwar nicht immer regional, aber besonders individuell und treffen damit den Zeitgeist vieler Konsumenten. Bei den regional erzeugten Biobiolebensmitteln steigt die Nachfrage in Deutschland um 10 bis 15 Prozent jährlich. Ob das neuerliche Umdenken der Verbraucher allerdings reicht, den Globalisierungstrend abzuschwächen, bezweifeln Experten wie Windfuhr. Vom neuen Ökomarkt profitierten vor allem Biosupermärkte und Discounter. Ihre Waren beziehen auch sie weltweit.

Thailand – ZITRONENGRAS
Zitronengras ist das Modegewürz der vergangenen Jahre. Das in Australien, Südost- und Südostasien beheimatet und bis zu eineinhalb Meter hohe Süßgras gleicht unseren heimischen Frühlingszwiebeln, hat aber einen zitronenartigen, frischen Geschmack. Im Gegensatz zu Gewürzen wie der Zitronenmelisse verströmt das Zitronengras einen leichten Rosenduft.

Japan – SHIITAKE-PILZ
Nach dem Champignon ist der Shiitake der am häufigsten angebaute Speisepilz. In China und Japan wird er seit über 2000 Jahren kultiviert. Neben seinem fleischigen, aromatischen Geschmack ist der Shiitake, der wild auf Hartholzbäumen wächst, ein wirkungsvoller Arzneipilz.

Tansania – KOKOSNUSS
Die bis zu 30 Meter hohe Kokospalme gedeiht in allen Küstengebieten entlang des Tropengürtels. Ins Wasser gespült, kann die Kokosnuss über Monate treiben und an fernen Gestaden Wurzeln schlagen. Wirtschaftliche Bedeutung hat die Nuss vor allem in Polynesien und Südostasien, wo meist die Weiterverarbeitung des Fruchtfleischs zu Kokosmilch erfolgt.



Deutschland – PORZELLAN
Das Privileg zur Gründung der Tettauer Porzellan-Manufaktur gab der Preußenkönig Friedrich Wilhelm II. persönlich. Heute ist der Betrieb die älteste Porzellan-Fabrik Bayerns. Das Hausporzellan einer ganzen Reihe von Adelsgeschlechtern wird im nördlichen Teil des Naturparks Frankenwald seit 1794 hergestellt.

Chile – LANGUSTE
Langusten werden in fast allen Weltmeeren gefischt. Die Panzerkrebse sind nach etwa zwei Jahren fangreif und können bis zu acht Kilogramm auf die Waage bringen. Neben den klassischen rot gefärbten Langusten, etwa der kalifornischen, können die Tiere eine braune, blaue oder grüne Färbung annehmen. Im Jahr 2005 haben die Deutschen 43 Tonnen Langusten verspeist. Der Verzehr von Hummern ist dagegen enorm: Knapp 1100 Tonnen gingen hier zu Lande im Jahr 2005 über die Ladentüren, die meisten davon stammten aus Kanada (600 Tonnen) und den USA (300 Tonnen).

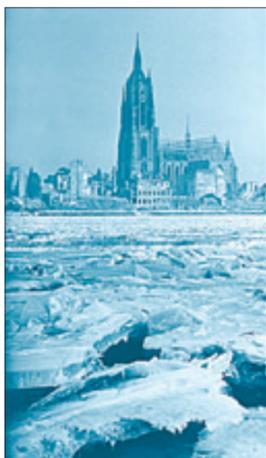
Mexiko – CHILI
Redet man von Chili oder Peperoni, meint man eigentlich immer Paprika, denn zu dieser Gattung gehören die kleinen Scharfmacher. Kolumbus brachte die Schoten nach Europa. Portugiesische Händler verbreiteten sie vor allem in Asien. Als Pfefferersatz war Paprika im 16. Jahrhundert in Deutschland weit verbreitet. Mittlerweile werden jährlich gut 19 Millionen Tonnen Paprika, Peperoni und Chili produziert, etwa zwei Fünftel davon allein in China. Die pikantesten Sorten sind dabei bis zu tausendmal schärfer als die mildesten Arten.

Australien – MACADAMIA
Ihren Namen verdankt die härteste Nuss der Welt einem Deutschen: Der gebürtige Rostocker Botaniker Ferdinand von Müller hatte die Australien-Kastanie 1857 nach seinem Freund John Macadam Macadamia benannt. Als lokale Spezialität schlummerte sie jahrzehntelang, bis vor etwa 30 Jahren die ersten großflächigen Plantagen des Baumes angelegt wurden – in Australien, Südafrika, Kenia, Brasilien und auf Hawaii. Zusammen verschiffen diese Länder jährlich 100 000 Tonnen Macadamianüsse. Nach Deutschland werden über 600 Tonnen der geschälten Kerne eingeführt und zu Snacks, Süßwaren oder Saucen verarbeitet. Mittlerweile gehören Macadamias zu den teuersten Nüssen der Welt. Importeure bezahlen über 9200 Euro pro Tonne.

SCHLAGZEILEN

Kälte schockt Mitteleuropa

VOR 60 JAHREN Die seit Wochen andauernde Kältewelle in Mitteleuropa bringt Rekordtemperaturen mit sich. Meteorologen messen den kältesten Januar seit 1893. Die Temperaturen sinken in Deutschland in der Nacht unter minus 29 Grad Celsius, in den österreichischen Alpen kommt es zu Minusrekorden. Die Schifffahrtswege in Nord- und Westdeutschland sind vereist, die Elbe zwischen Dresden und Magdeburg ist zugefroren. Die industrielle Produktion ist um 25 Prozent gesunken. Die wachsende Verzweiflung veranlasst tausende zu Kohle- und Stromdiebstählen. Die Kältewelle fordert im kriegsversehrten Deutschland zahlreiche Todesopfer. Wo der Kohlevorrat aufgebraucht ist, wird der Schulbetrieb eingestellt. *StN*



Winter 1947: Eisschollen auf dem Main
Foto: picture-alliance / dpa

Tod im Raumschiff

VOR 40 JAHREN Im Raumschiff Apollo 1 bricht bei einem simulierten Countdown Feuer aus. Die US-amerikanischen Astronauten Virgil Grissom, Edward White und Roger Chaffee verglühen in einer heißen Wolke aus Sauerstoff und Wasserstoff auf der Startrampe. Fünf Minuten benötigte die Rettungsmannschaft, bis sie im dichten Rauch die Luke öffnen konnte, aus der glühend heiße Luft strömte. Es ist dies die erste Katastrophe mit tödlichem Ausgang in der bemannten amerikanischen Raumfahrt. Die Astronauten sollten am 21. Februar zu einem 14-tägigen Probeflug um die Erde abheben. Das US-Apollo-Programm wird gestoppt, bis die Untersuchungen abgeschlossen sind. Damit geraten die Amerikaner im Wettlauf mit der UdSSR, bei dem es darum geht, welche Weltmacht zuerst auf dem Mond landet, ins Hintertreffen. *StN*

Nicht die Bohne

Der erste Schultag, der erste Kuss, das erste Auto – das Leben besteht aus vielen Anfängen. In dieser Serie erinnern sich Redakteure an diese und andere Reifeprüfungen.



Gibt es Leben vor dem Kaffee? Leben beginnt nach dem Kaffee! Gilt das auch für Siebenjährige? Das Abenteuer meiner ersten Tasse jedenfalls begann so, wie jedes Abenteuer beginnt: ziemlich unspektakulär. Seit dieser Zeit jedoch helfen mir Espresso und Latte macchiato nicht nur morgens, in die Puschen zu kommen.

Kaffee weckt bei mir Erinnerungen an Weite und Wagnis. Dabei hatte die Oma meines Freundes uns ausdrücklich ermahnt: „Ich bin mal kurz weg zum Einkaufen. Macht keinen Blödsinn!“ Thomas und ich waren auch fest entschlossen, uns diesmal an die liebevolle Warnung zu halten. Aber die weiße Kaffeemaschine, die ziemlich einsam oben auf der riesigen Küchenanrichte stand, war doch zu verlockend für uns Steppkes. Wie sie zischte und andere seltsame Geräusche machte. Eine Herausforderung für kleine Ingenieure. Und schließlich der Duft, der ihr entströmte – himmlisch.

Eigentlich sind Gerüche komplizierte Gemische. Was einem da als ein unverwechselbarer Duft in die Nase steigt, ist in der Regel eine bunte Mischung aus hunderten oder gar tausend verschiedenen Molekülen. Kaffeeduft zum Beispiel besteht aus rund 200



chemischen Einzelkomponenten, habe ich später erfahren. Allerdings benötigt die Nase diese nicht komplett, um einen Geruch in allen Nuancen wahrzunehmen und zu identifizieren. Die meisten nimmt sie sogar überhaupt nicht wahr. Beim Kaffeeduft etwa ist es die charakteristische Mischung von etwa 15 Einzelstoffen, die uns schon mit geschlossenen Augen erkennen lässt: „Hier gibt's meinen Lieblingsmokka.“

Zurück in die Küche. Thomas holte den kleinen beigefarbenen Tritt, den er normalerweise dazu nutzte, um beim Kochen zu helfen. Geschickt angelte er sich eine Filtertüte von der Anrichte und platzierte sie in der Maschine. Das mit dem Wasser klappte nach mehreren Versuchen mit nassen Haaren dann auch. Fehlte noch der Kaffee.

Seine Oma bewahrte ihren kostbaren Muntermacher in einer schmunzenden Metalldose mit aufgedruckten Engeln und Schraubverschluss auf. Bleib noch die zentrale Frage: Wie viel Pulver? Unser grandioses Experiment „Braune Bohne“ drohte im letzten Moment zu scheitern. Zwar sagte Thomas' altkluger Bruder immer: „Kaffeinfreier Kaffee ist wie Küssen der eigenen Schwester.“ Aber das half uns bei diesem

Projekt nicht wirklich weiter. Auch Großmutter Beschreibung: „Der Kaffee muss heiß wie die Hölle, schwarz wie der Teufel, rein wie ein Engel, süß wie die Liebe sein“, ließ uns ratlos zurück. Doch echte Kerle kann nichts stoppen. Getreu dem Motto: Viel hilft viel, beschlossen wir, den Papierfilter voll zu machen. Von wegen klein, stark, schwarz. Volle Tüte, voller Geschmack.

Maschine ein. Wenige Augenblicke später zischte und brodelte es wie in einem Hexenkessel. Siedendes Wasser brach sich wild blubbernd Bahn durch das Kaffeepulver in der von Melitta Bentz bereits 1908 erfundenen Filtertüte. Ein letztes Röcheln – fertig war der Kaffee. Rein in unsere Micky-Maus-Tassen, aus denen wir normalerweise nur heißen Kakao tranken – und dann... Der erste Schluck schmeckte bitter. Unserem Genuss tat das keinen Abbruch.

Kaffee wird ja auf Grund seines Koffeingehaltes eine aufmunternde Wirkung zugeschrieben, da das Koffein die Wirkung des schlaffördernden Botenstoffes Adenosin blockiert. Dieser Effekt bewirkt eine größere Wachheit und erhöht zeitweise die Konzentration und Aufmerksamkeit. Vielleicht lag es daran. Jedenfalls hörten wir laut und vernehmlich den Schlüssel im Schloss knarzen. Oma war zurück. Schwer beladen kam sie mit ihrem Einkaufskorb in die Küche und sah die kleine Wasserlache vor der Spüle. Mit vorwurfsvollem Blick fragte sie: „Wart ihr das?“ Wir nickten stolz.

Der Rest ist eine andere Geschichte. Oder um mit dem englischen Dichter Jonathan Swift zu sprechen: „Die beste Methode, das Leben angenehm zu verbringen, ist, guten Kaffee zu trinken. Und wenn man keinen haben kann, so soll man versuchen, so heiter und gelassen zu sein, als hätte man guten Kaffee getrunken.“ *Rainer Feuerstein*