

Lebensmittelqualität – Was ist das?

Prof. Higa spricht immer wieder eindrücklich von der Notwendigkeit, nicht nur die Quantität von Nahrungsmitteln durch den Einsatz von EM zu steigern, sondern davon, dass die Qualität von so erzeugten Nahrungsmitteln erheblich besser ist.

In diesem und den nächsten EMJournalen werden wir uns mit der Frage beschäftigen, was Qualität von Nahrungsmitteln ist und wie sie geprüft werden kann.



Glaubt man den Normen der Europäischen Union, sind Lebensmittel gut, wenn sie eine bestimmte Form haben und nach Größe sortiert sind. Natürlich wird auch verlangt, dass die Lebensmittel frei von Krankheiten sind und nicht äußerlich beschädigt sein dürfen. Die Prüfkriterien der Ordnungsbehörden bestimmen ausserdem, dass Lebensmittel richtig ausgezeichnet und verpackt sein müssen. Bei Lebensmitteln wie Fleisch, Käse oder Wurst muss am Lagerplatz zudem eine bestimmte Temperatur herrschen. Ist es das, was Verbraucher fordern?

Offensichtlich ja! Da wo verkauft wird, kann man jeden Tag beobachten, wie die Verbraucher eher die dicken glänzenden Äpfel nehmen und die kleinen liegen lassen. Sauber abgepackte Ware verkauft sich besser als lose, und „der Kunde“ kauft zunehmend beim Discounter. Die Umsätze bei Bäckern, Fleischern, kleinen Lebensmitteläden mit Bedienungstheken gehen hingegen zurück. Auch Naturkostläden haben Umsatzrückgänge. Geht der allgemeine Trend also in Richtung „Normware“?

Sie alle kennen den herrlichen Geschmack von frisch geerntetem Gemüse aus dem Garten. Eine Scheibe Wurst vom Metzger als

leckeres (Kinder-)Geschenk haben die meisten noch in Erinnerung. Frisch geröstete Kartoffeln aus dem Kartoffelfeuer hat uns allen schon gut geschmeckt. Beim Urlaub in Italien schwärmen wir von den vielen unterschiedlichen Käsesorten und vom Stand, wo wir nach der freundlich angebotenen Probe von eingelegten Oliven, doch noch vier verschiedenen Sorten verschiedene mitgenommen haben, und den Geschmack von unterschiedlichen Ölsorten haben Sie noch auf der Zunge.

Genuss ist zeit- und situationsabhängig. In dem Moment, wo der Mensch sich darauf einlässt, kann er durch Nahrungsaufnahme sehr viel Genuss ernten. Meist ist aber das „normale Leben“ so straff geplant, dass man sich kaum die Zeit zum Genießen nimmt. Der Trend zu „Finger-“ und „Fast Food“, also fertig zu essende Speisen, die man an der Straßenecke erwirbt und im Stehen oder Weiterlaufen verzehrt, ist ungebrochen. Dabei scheint zu gelten, dass es schlechtes Essen nicht gibt, sondern nur zu wenig Ketchup.

Essen bedeutet nicht allein die Aufnahme von Kohlenhydraten, Fett, Eiweiß und einigen sekundären Pflanzeninhaltsstoffen. Essen ist die Aufnahme der Umwelt in unser Innerstes. Es dient dem Aufbau und dem Erhalt der Körperfunktionen und ermöglicht uns darüber hinaus Energie zu verbrauchen. Essen ist ein Akt der Kultur. Denken Sie an den Wert einer gemeinsamen Familienmahlzeit oder an einen schön gedeckten Tisch anlässlich eines Festes.

Es gibt also viele Kriterien, unter denen man den Wert von Lebensmittel beurteilen kann. In dieser Serie über Lebensmittelqualität werden wir Ihnen weniger den kulturellen Wert der Lebensmittel beschreiben, ihn aber nicht ganz außen vor lassen, als vielmehr naturwissenschaftlich abgesicherte, wenn gleich nicht weit verbreitete Erkenntnisse eingehen.

Alle Lebensmittel stammen letztendlich aus dem nicht enden wollenden Stoffkreislauf dieser Erde. Nichts kommt hinzu, nichts geht verloren. Die Erde ist ein in sich geschlossenes System, in dem die Moleküle immer wieder in Atome zerfallen und wieder neu zu Molekülen zusammengefügt werden. Der in der Schule gelernte Vorgang der Photosynthese in der Pflanze ist der Zusammenbau von kleinen Molekülen und Atomen zu komplexen Bausteinen des Lebens. Es ist das Herstellen von Ordnung bei Einlagerung von Sonnenenergie, die im Stoffwechsel von Pflanze, Tier und Mensch genutzt wird, eine noch höhere Ordnungen herzustellen. Dabei verbrauchen diese Lebewesen wieder

Ordnung und Energie.

Die Photosynthese kann nur ablaufen, wenn genügend Sonnenlicht vorhanden ist. Ohne die Sonne geht nichts. Sonne und Licht sind die Grundlage unseres Lebens, weil die Pflanze die Energie der Sonne dazu benutzt, einzelne Atome zum wunderschönen Kristallgitter des Zuckers zusammenzufügen. Zucker gehen schnell ins Blut und spenden sofort Energie, die wir fürs Leben brauchen. Wir wollen ja gar nicht Kohlenhydrate, Fett und Eiweiß, sondern nur Energie zum Leben. Auch ist ein Körper nur ein Zwischenlager von Stoffen, weil sich die Zellen ständig verändern und erneuern und dabei die verbrauchten Stoffe wieder ausgeschieden werden. Menschen und Tiere sind „Lichtsäuger“, weil sie das in der Pflanze gespeicherte Licht, also Energie verbrauchen, nicht die Stoffe.

Die Stoffe dienen nur dazu, die Energie in einer möglichst angepassten Ordnung zu verschiedenen Stoffwechselvorgängen zu nutzen. Könnte es also sein, dass die „Ordnung“ in einem Lebensmittel die Qualität ausmacht? Könnte es sein, dass chemische Analysen zwar einen großen Wert haben, aber nicht zu einer endgültigen Qualitätsbeurteilung führen können?

In der *Anthroposophie* beurteilt man Lebensmittel danach, wie differenziert sie sich in „Bild schaffenden Methoden“ (Steigbilder, Kristallbilder) darstellen. Von Prof. Fritz-Albert Popp stammt die Methode zur Messung von ultraschwachen Photonenemissionen, mit der er z.B. nachmessen kann, ob Eier von Hühnern gelegt wurden, die Auslauf hatten oder nicht. Prof. Manfred Hoffmann hat eine Methode entwickelt, die das Redoxpotential (elektrischer Messwert) von Lebensmitteln erfasst und so Aussagen über die Qualität machen kann. Allen Methoden ist gemeinsam, dass die von ihnen als hochwertig ausgetesteten Lebensmittel bei neutralen Geschmackstests gewinnen und sich in der Praxis und im Experiment als sehr lagerfähig erweisen. Alle drei Methoden werden auch von EM-Bauern und -gärtnern genutzt, um etwas über die Qualität ihrer Produkte zu erfahren.

Unsere Serie zu diesem Thema beginnen durch ein Interview mit Prof. Dr. Monika Krüger, die das Institut für Bakteriologie und Mykologie an der Universität Leipzig leitet. Sie beschäftigt sich seit über einem Jahr mit EM und hat Untersuchungen in einem Milchviehbetrieb geleitet, der mit EM arbeitet.

Ernst Hammes