

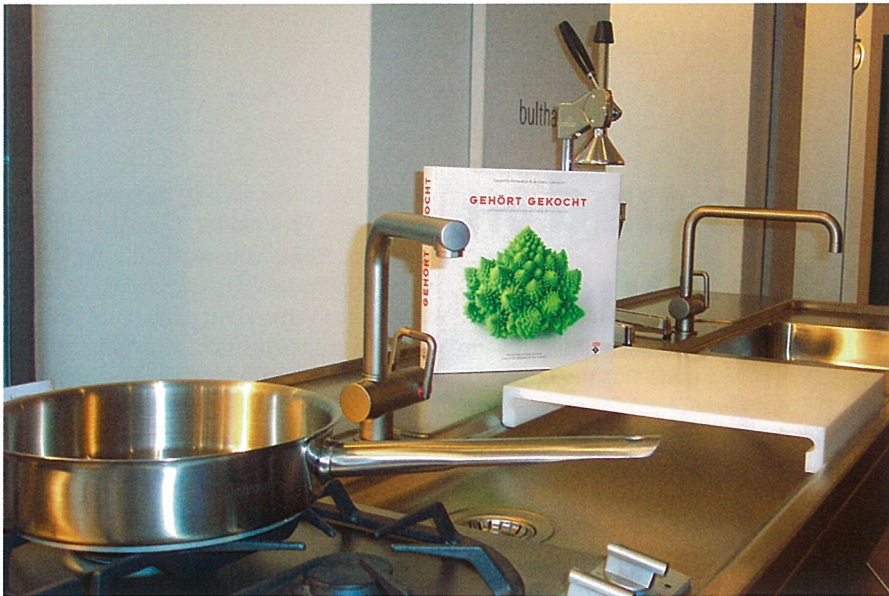


Foto: van Sorgen

Wie Venus in den Rosen

Die kulturelle, soziale und ökologische Identität schließt die Serie „Qualität und Identität von Gemüse“ ab. Antworten auf viele noch offene Fragen bei der Suche nach der Identität der Lebensmittel finden sich letztlich in diesem Kapitel.

Heute verwenden wir nur einen Bruchteil des Tages mit Einkaufen, Kochen, Essen. In früheren Zeiten hatten viele Stunden mit der Herstellung der Lebensmittel und des Essens zu tun, deshalb spielt die Esskultur in allen Völkern und Gesellschaften eine so große Rolle. Natürlich haben auch Reichtum und Armut großen Einfluss auf die Esskultur. In welchem Restaurant man isst, welche Kücheneinrichtung man hat oder über welche Themen man beim Essen spricht, definiert heute die soziale Schicht besser als Auto, Wohnadresse oder Urlaub.

Gemüse – Ergebnis der Kulturgeschichte

Jedem einzelnen Gemüse kann man eine kulturelle Identität zuordnen. Diese entsteht daraus, was Konsumenten über dieses Gemüse wissen, reden und schreiben, in welchem Zusammenhang das Gemüse in den Tageszeitungen und im Fernsehen vorkommt, welchen wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Zwängen seine Herstellung unterworfen ist. Diese kulturelle Identität der Gemüse verändert sich mit dem Lauf der Zeit.

Jede Gemüsepflanze hat, wie im 2. Teil der Serie beschrieben, eine botanische Identität. Welche Wildpflanze letztlich zum Gemüse werden konnte und welche nicht, ist eine kulturgeschichtliche Frage. Wann und wo hat sie der Mensch als Nahrungspflanze entdeckt? Wie hat er gelernt sie anzubauen, zuzubereiten und zu schätzen?

In der Geschichte der Ernährung sind die Gemüse im heutigen Sinn sehr jung, denn in ältester Zeit nutzte der Mensch nur Pflanzen, deren nahrhafte Blätter, Wurzeln, Früchte nennenswert Kohlenhydrate und Zucker enthielten. Kraut und Rüben z.B. haben relativ viel Zucker in ihrem Speichergewebe. Mus oder Brei wurde in einem großen Topf zubereitet, hauptsächlich aus Getreide, aber auch mit vielen dieser Blätter und Wurzeln. Das „Gemüs“ ist also alles Nahrhafte, das „Gewürz“ eher das Aromatische. Die Wörter „Gemüse“ und „Gewürz“ leiten sich also etymologisch von „Mus“ bzw. von „Wurzel“ ab.

Gemüse sind meist vegetative Pflanzenteile, die nicht „reifen“ und die umso besser sind, je jünger sie geerntet werden. Dies ist der große Unterschied zum Obst, das im Herbst ein Maximum an Zucker bekommt, womit der Reifezeitpunkt ziemlich genau bestimmt ist. Beim Gemüse ist der Erntezeitpunkt eigentlich nur kulturgeschichtlich definiert. Beispiel Kürbis: In früheren Zeiten wollte man den Zeitpunkt abwarten, bis möglichst viel nahrhafte Stärke gebildet war, später

verwendete man den feinen „zucchini“ und heute werden sogar die Kürbisblüten serviert. Nachtschattengewächse wie Melanzani oder Tomaten wurden eher als Früchte gesehen und könnten dem Obst zugerechnet werden. Auch die Abgrenzung zu den Kräutern ist sehr fließend. In der persischen Küche werden Dill und Petersilie in solchen Mengen verwendet, dass man sie eher zu den Gemüsen rechnen sollte.

Entwicklung der Gemüsekultur

Im Mittelalter lebten die Menschen sehr beengt. Ein Garten innerhalb der Mauern war klein und konnte nur ein Kräuter- oder Medizinalgarten sein. Auf dem Plan des Klosters St. Gallen um das Jahr 800 n. Chr. ist ein Gemüsegarten und einer für Heilkräuter verzeichnet. Kraut, Rüben, Bohnen und Erbsen wurden auf kleinen Äckern außerhalb angebaut und den Klöstern oder Burgen geliefert. Erst in der Neuzeit und im Barock wurden weitläufigere Küchengärten angelegt, in denen dann die Vielfalt der Gemüse immer größer wurde. Die Stadt des Mittelalters hatte Gemüsegärten vor ihren Toren, das Marktwesen kam zur Hochform. Ein Nürnberger Meistersinger lobt 1490 die Arbeit zweier Marktkontrolleure: „Salat, Spinat, Rüben und Kraut – Alles von den Zwein beschaut“. Ab dem 17. Jahrhundert kamen neue Gemüse aus dem Süden und der Neuen Welt. Die Gärtnerei des 19. Jahrhunderts brachte die Züchtung und den Gemüseanbau auf ein nie mehr erreichtes Niveau. Die Gärtner legten den Grundstein zur großen Sortenvielfalt, die um 1900 auf ihrem Höhepunkt gewesen sein dürfte. Das 20. Jahrhundert ist dadurch geprägt, dass der Gemüsebau, bedingt durch die Mechanisierung, immer großflächiger durchgeführt wurde. Heute produzieren in Österreich überwiegend landwirtschaftliche Betriebe das Gemüse.

Arme-Leute-Image

Die Wertschätzung der verschiedenen Gemüse war im Lauf der Geschichte großen Änderungen unterworfen und sehr stark von der sozialen Schicht geprägt. Kraut und Rüben hatten den Makel der Armut und eine Köchin musste sich gut überlegen, welches Gemüse sie ihren Gästen zumuten konnte. Ein intensiver

Zwiebel- oder Knoblauchgeruch verriet, dass diese Gemüse für ärmere Menschen notwendige und gewohnte Grundnahrungsmittel waren.

Ein besonders anschauliches Beispiel der Missachtung eines Gemüses fand ich in einem Buch von 1783 aus Leipzig für die „Hausmutter“ mit guten Ratschlägen: *„Weil die Mohrrüben, wenn sie groß und süß geworden sind, eine sehr wenig geachtete Speise in den meisten Häusern abgeben, so wird der Carottenkuchen nur in die dritte Klasse der Kuchen gesetzt, ob er schon werth wäre, daß er um seines guten Geschmacks und seiner Dienlichkeit halber, den Kuchen vom zweyten Range zugezählt würde. In solchem Range wird er von vielen gegessen, die seine Bestandteile nicht wissen. Sobald man ihnen aber Carotten oder Mohrrüben nennet, so verliert er gleich seinen Rang.“* Die einfache Nennung der Zutat Karotte wertete einen Kuchen bereits ab!

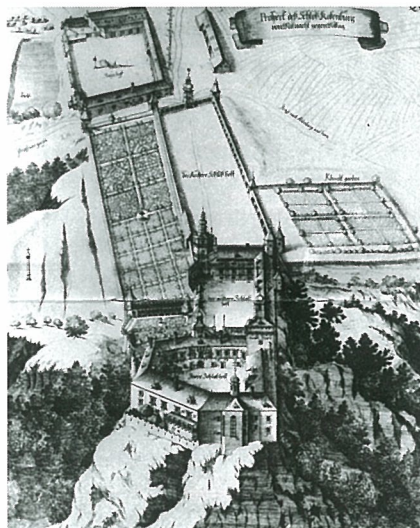
Ein gegenteiliges Beispiel: In vielen Ländern oder Gebieten wird ein sehr einfaches Gemüse so viel gegessen, gibt es so reichhaltige Gerichte daraus, dass es für viele Leute zur Lieblingsspeise wird und als „Nationalgericht“ bezeichnet werden kann. Der Dichter Ludwig Uhland besingt in ironischer Weise das Sauerkraut als deutsches Nationalgericht: *„Und dann das edle Sauerkraut. Wir dürfen's nicht vergessen. Ein Deutscher hat's zuerst gebaut. Drum ist's ein deutsches Essen. Wenn so ein Fleischchen weich und mild, im Kraute liegt, das ist ein Bild, wie Venus in den Rosen.“*

Noch größer ist die Begeisterung der Koreaner für ihr „Kimchi“, das durch Milchsäuregärung aus Chinakohl zubereitet wird (dazu hat der Autor in der Gemüsebaupraxis im Jahr 2005 einige Artikel verfasst). Zubereitung, Kochen und Servieren von Kimchi erfolgt nach traditionellen Zeremonien. In Korea ist dieses Gemüse zum wichtigsten Grundnahrungsmittel des ganzen Volkes geworden. Der Begriff des „feinen Gemüses“ entstand, um dem Gemüse das Arme-Leute-Image zu nehmen. So schafften es spezielle, oft schwer zu kultivierende oder sehr junge Gemüse in den Rang der „feinen Gemüse“ aufzusteigen. Das bekannteste Beispiel dafür ist wohl der Spargel, der zum Gemüse des Kaiserhauses und des gehobenen Bürgertums wurde. Speziell die französische Küche kennt viele feine Gemüse: „petits pois“ die zarten

Erbsen und „petits haricots“ die feinen Fiolisen.

Soziale und ökologische Aspekte

Die Städte breiten sich seit dem 19. Jahrhundert in jene Regionen aus, in denen früher Gemüse angebaut wurde. Siedlungs- und Industriebauten verdrängen die Gemüsegärtner, der Gemüsebau wandert immer mehr in ehemalige Ackerbaugelände. Beispielhaft ist der Rückgang der Gemüsebaufläche in Simmering oder Kagran und das Wachstum des Gemüsebaus im Marchfeld um Wien. Gemüse kann jedoch nur bei optimaler Wasserversorgung angebaut werden. Der klassische gewerbliche oder landwirtschaftliche Gemüsebaubetrieb in Stadtnähe mit Direktvermarktung einer großen Vielfalt könnte heute wieder erfolgreich sein. Im weiteren Umkreis der Ballungsräume bauen heute vor allem Landwirte Gemüse an und vermarkten über Vermarktungsorganisationen. Eine gesunde Struktur der Anbaubetriebe und der Vermarktungseinrichtungen kann als ein Qualitätsmerkmal des Gemüses angesehen werden, sodass Herkunftsbezeichnungen auch darauf hinweisen, dass das Gemüse unter sozial verträglichen Bedingungen hergestellt wird. Ein wiederkehrendes Thema in den Medien sind die Zustände in vielen Gemüseanbaugeländen Südeuropas, wo Arbeiter aus Nordafrika oder Osteuropa als Arbeitsklaven ausgenutzt werden. Ein italienischer Journalist dokumentierte die



Der „Kuchlgarten“ (rechts hinter der Rosenburg) hat schon an Bedeutung gewonnen, Fläche und Vielfalt nehmen zu

Misshandlungen von osteuropäischen Arbeitern in Apulien, die Zustände in Spanien wurden aus dem Film „We feed the world“ bekannt. Bei vielen Lebensmitteln, wie Kaffee, Orangensaft, Bananen, hat man begonnen, die soziale Identität zum Gegenstand eines „clean label“ zu machen. Dies könnte auch bei Gemüse aktuell werden.

Neben dem sozialen Aspekt ist auch der ökologische Aspekt zu beachten. Eine Fahrt durch die Anbaugelände Südeuropas hinterlässt alles andere als einen idyllischen Eindruck. Die Umweltverschmutzung ist in dortigen Gemüsebauregionen allgegenwärtig. Das Wasser ist verschmutzt, überall sind Plastikplanen verstreut, die Pestizidbelastung lässt sich nur erahnen. Die Ökologie darf nicht auf der Strecke bleiben, in die Ökobilanz muss auch der Energieaufwand bei Anbau und Transport eingehen.

Die neue Küche

Den größten Einfluss auf das Schicksal unserer Gemüsepflanzen haben wohl die Gurus der Neuen Küche. Früher stand Gemüse selten im Mittelpunkt eines Gerichtes, heute lässt eine mehr vegetarisch betonte Küche dem Gemüse viel mehr Raum. Pioniere auf diesem Gebiet waren z.B. Rolf Hiltl mit seinem vegetarischen Restaurant in Zürich und Christian Wrenkh in Wien am Bauernmarkt. Auch die asiatische Küche hat das Kochen mit Gemüse sehr aufgewertet. In England hat Jamie Oliver den Umgang mit den Rohstoffen der Küche von unzähligen sinnlosen Regeln befreit, welches Gemüse wozu passt, was man alles bei der Zubereitung nicht machen darf. Ein Blick in seine Kochbücher zeigt, wie kreativ er mit Gemüse kocht. Besonders gekonnt und liebevoll beschreibt Sarah Wiener in ihren Kochsendungen und Büchern das Entstehen eines guten Essens. Beide Kochstars beginnen ganz am Anfang beim Anbau der Gemüsepflanzen, machen einen Besuch beim Gärtner und sprechen mit den Verkäufern am Marktstand, über genau jene Themen, die wir in unserer Artikelserie „Qualität und Identität von Gemüse“ behandelt haben.

DI Helmut REINER
Berater für Firmen
der Lebensmittelbranche
helmut.reiner@teleweb.at