

Duftendes Land

- » Riechen und Gerüche in Bibel und Kulturgeschichte
- » Eberfleisch und Honigbienen – Tierschutz, Geruch und Geschmack
- » Landdüfte als Einkommenschance und Ärgernis
- » Bibelgärten
- » Der Bratapfel – Eine Erzählung

ANDERE THEMEN:

- » Nach dem Castor-Transport

04 / 2010

KIRCHE im ländlichen Raum



» Inhalt

» ZUM THEMA

- 4** „Wie ein Duft von Myrrhe, Weihrauch und allerlei Gewürz“ – Riechen, Duft und Gerüche im Alten Testament / Andreas Wagner
- 11** Blumenduft und Stallgeruch. – Notizen zu einer Geschichte der Landluft zwischen Duftdesign und Desodorisierung / Manuel Trummer
- 20** Der Geruch und die Ästhetik: Ferkelkastration und Eberfleisch – Spannungsfeld Tierschutz und Geschmack / Jochen Dettmer
- 23** Vom Duft gelenkt – die Honigbienen / Norbert Poeplau
- 28** Landdüfte als Einkommenschance für die Landwirtschaft / Gisela Hammerschmid, Ulrike Rasche
- 31** Von der Macht der Aromen: Zuviel Kunstgeschmack im Essen / Armin Valet

» MEINUNGEN

- 36** Gestank oder Duft? Eine Frage aus dem Dorf / Ralf Reichert
- 37** Beim Castor-Transport: Menschen – wie ich / Anna Küster

» WERKSTATT

- 39** Vom Duft der Bibelgärten / Claudia Schindler-Herrmann
- 44** Der Bratapfel – eine Weihnachtsgeschichte / Beate Wolf

» RUBRIKEN

- 3** Editorial
- 26/27** Meditation / Bild: Ralf Schwieger / Sibylle Summerer
- 48** Unser Kommentar
- 49** Meldungen
- 51** Impressum
- 52** Ausblick auf Heft 1/2011

» Autorinnen und Autoren

Jochen Dettmer, Bundesgeschäftsführer und Bauer im NEULAND-Qualitätsfleischprogramm, Belsdorf, Sachsen-Anhalt

Gisela Hammerschmid und Ulrike Rasche, Referat A 3 Landfrauen, Haushaltsleistungen und Einkommenskombinationen, Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

Anna Küster, Pastorin in den Kirchengemeinden um Gartow und Mitarbeiterin im Sozialwissenschaftlichen Institut der EKD

Norbert Poeplau, Demeter Imkermeister, Vereinigung für wesensgemäße Bienenhaltung, Mellifera e.V., Initiator des „Netzwerks Blühende Landschaft“

Ralf Reichert, Redaktionsleiter der Hohenloher Zeitung

Claudia Schindler-Herrmann, freiberufliche Pädagogin, gestaltet Seminare, Ausstellungen und Arbeitsmaterialien Schule und Gemeinde zum Thema „Biblische Pflanzen“ („Skarabäus-Werkstatt“), leitet ehrenamtlich das Projekt „Biblischer Garten Beuggen“.

Ralf Schwieger, Pfarrer in Friedrichswalde/Ringenwalde; Barnim/Uckermark

Manuel Trummer, Regensburg, M.A., Wissenschaftlicher Assistent, Lehrstuhl für Vergleichende Kulturwissenschaft, Universität Regensburg

Armin Valet, 44, Lebensmittelchemiker und Ernährungsexperte der Verbraucherschutzzentrale Hamburg

Dr. Andreas Wagner, Professor für Altes Testament am Institut für Bibelwissenschaft, Departement für Ev. Theol., Theol. Fakultät, Universität Bern

Beate Wolf, Pfarrerin in Menz am Stechlin, Kirchenkreis Templin-Gransee, Brandenburg, kooptiertes Mitglied des Redaktionskreises von KILR

*Isaak sprach das Segenswort:
„Mein Sohn, du duftest kräftig wie die Flur,
die Adonaj getränkt hat mit seinem Regen.
Gott gebe dir den Tau vom Himmel ...“*

Liebe Leserin, lieber Leser,

der Geruchsbetrug Jakobs an Vater Isaak und Bruder Esau gelingt. Mit Hilfe des Duftes von frischem Ackerboden wird der blinde Isaak an der Nase herumgeführt. Haben wir noch einen guten Riecher für die Düfte und Gerüche von Land und Nahrung? Kennen Sie diese Sinnesturbulenz, wenn warmer Regen trockenes Land getränkt hat?

Da mag ich meine Nase kaum heraushalten. Aber in die Schweinemastanlage oder an den Autoauspuff stecken nur noch die ihre Nase, die so ihren Lebensunterhalt verdienen müssen, während andere sie darüber rümpfen und gegen solche Sinnesbelästigung klagen.

Unsere zerstörerischen Zivilisationsdünste setzen vielem Leben zu, wirken lebensbedrohlich, arten- und atemberaubend. Gerüche und Düfte drängen sich uns auf, manche verduften nie, sondern bleiben in unserem olfaktorischen Gedächtnis ein Leben lang gespeichert. Wohl auch deshalb wird unsere Nase reich umworben, aber zugleich als Organ für die „niederer Sinne“ oft sprachlich oder chirurgisch erniedrigt. Gerüche beeinflussen Stimmungen, Denken und Handeln. Im alten Israel, in katholischer und orthodoxer Kirche symbolisiert der duftende Weihrauch das Gebet, das zum Himmel emporsteigt. Welche Opfer symbolisieren unsere Land- und Stadtgerüche?

Unsere ländlichen Räume waren immer Geruchslandschaften. Wir können sie entfalten, wenn wir uns an die eigenen Nasen fassen, die Fehler auch bei uns selbst statt nur bei anderen suchen.

Der Dufthorizont in diesem Heft erfasst Bibel und Bibelgärten, Kulturgeschichte und Tierschutz, Ernährung und Dufteküchen bis hin zum weihnachtlichen Bratapfel.

Aber auch der letzte Castortransport wird angesprochen. Denn Christenmenschen verduften nicht,

meint

Ihr
Werner-Christian Jung

Titelbild: „Fairytale“
Catherina Doppke
Sommerhofenstraße 17
71067 Sindelfingen

ANDREAS WAGNER

„Wie ein Duft von Myrrhe, Weihrauch und allerlei Gewürz“

Riechen, Duft und Gerüche im Alten Testament

04 / 2010

4

KIRCHE im ländlichen Raum

1. RIECHEN ALS ANTHROPOLOGISCHER SACHVERHALT

Riechen gehört auf die Seite des Leibes, des Körpers

Das Riechen-Können gehört zu den grundlegenden anthropologischen Konstanten. In allen Kulturen und zu allen Zeiten konnten Menschen Gerüche aufnehmen. Was aber mit Gerüchen angefangen wird, wie sie ins Leben und Denken eingebaut sind, welche Gerüche als gut, edel und schön eingeordnet werden und welche nicht, ist kulturell verschieden. Ebenso wie das Schmecken.

Riechen und Schmecken gehören dabei, wie auch die weiteren Sinne Tasten, Hören und Sehen, auf die Seite der sehr

eng mit dem Körper bzw. seinen entsprechenden Wahrnehmungsorganen verbundenen Empfindungen. Körperorgane und zugehörige Sinnesempfindungen verbinden den Menschen mit seiner Umwelt. Sinnliche Eindrücke allesamt sind Körperwahrnehmungen. In der Geschichte der Sinne und des Körpers waren daher Sinneswahrnehmung und Körperverständnis immer eng miteinander verbunden. Da wir in den heutigen westlichen Gesellschaften gerade in einer Umbruchsituation hinsichtlich der Körperauffassung leben – Körperfeindlichkeit (und damit Geruchsfeindlichkeit bzw. Sinnesfeindlichkeit) und Körperzugewandtheit (und damit verbunden Geruchszugewandtheit) prallen in der aktuellen Kultur aufeinander –, wollen wir

zunächst diesem Phänomen etwas nachgehen.

1.2 Prägung durch antike und christliche Vorstellungen

Die Abwertung von Körper und Sinnen, zuweilen kann man sicher von Leibfeindlichkeit sprechen, hat eine lange Geschichte. Neben Einflüssen aus dem antiken griechischen Raum spielt hier das Christentum eine nicht unwesentliche Rolle.

Wir können hier beginnen – nach katholischer Tradition – bei den „evangelischen Räten“ – evangelisch im Sinne von evangeliumsgemäss –, Räte als Plural von Rat, Ratschlag; die Räte lauten: *Armut, Ehelosigkeit, Gehorsam*, Ratschläge, die Jesus denen gegeben haben soll, die er für berufen hält. Und zur Armut gehört Beschränkung in der Geschmacks- und Geruchswelt. Das Gegenteil wäre die luxuriöse Welt von Weihrauch und Myrrhe. Im protestantischen Sinne „evangeliumsgemäss“ ist diese Anschauung allerdings nicht, da es keine wörtliche Überlieferung aus dem N.T. dazu gibt.

Bestimmte Traditionen berufen sich auch immer wieder auf Johannes den Täufer, der als Vorbild für Nahrungsaskese gilt. Es ist hinzuweisen auf die Montanisten mit ihrem Hang zum Fasten, denen sich nicht nur in dieser Hinsicht auch Tertullian anschloss.

Berüchtigt ist das Körperverständnis von Origenes; er lebte in strenger Askese. Diese ging so weit, dass er Matthäus 19,12 buchstäblich Folge leistete und sich ent-

mannte. In späteren Jahren beurteilte er seine extreme Tat zwar anders, aber leib- und sinnesfreundlich ist er nie mehr geworden. Kennzeichnend bei Origenes ist seine Prägung durch platonische Ideen. Aufgenommen hat er etwa die Lehre, dass jene Seele, die zur Erkenntnis des höchsten Grundes in der Lage ist, aber gefangen im Körper in dieser Welt, nach dem Tod in den göttlichen Bereich steigt, nachdem sie zuvor durch das Feuer gereinigt worden ist. Doch gibt es auch gnostische Einflüsse, gerade in der Anthropologie: Ein solches Erbe ist die Dreiteilung des Menschen in Körper (soma), Seele (psyche) und Geist (pneuma). Seele und Geist seien beim Menschen präexistent, d.h. schon vor der Geburt seiend.

Das Mönchtum sorgt nun für größte Verbreitung auch der asketischen Ideale auf dem Boden einer antinomischen Geist/Seele-Körper-Anthropologie: Ende des 3. Jh.s in Ägypten beginnend, von Antonius und Pachomius, angestoßen, findet die Bewegung in Basilius von Caesarea (* um 330; † 1. Januar 379) einen führenden Kopf; Basilius lebt Zeit seines Lebens asketisch, verzichtet vollständig auf Fleisch. Benedikt von Nursia (* um 480; † 21. März 547) verfasst die bis heute bestimmende Mönchsregel. Grundsätze dabei beziehen sich auch auf Essen, Trinken, Riechen. Geboten ist eine einfache Ernährung: Auf das Fleisch vierfüßiger Tiere wird verzichtet, maximal eine gekochte Hauptmahlzeit am Tag, Beschränkung des Weinkonsums. Kein lukullisches Mahl mit opulenten Gewürzduften, keine Weine

» Ein solches Erbe ist die Dreiteilung des Menschen in Körper (soma), Seele (psyche) und Geist (pneuma). Seele und Geist seien beim Menschen präexistent, d.h. schon vor der Geburt seiend. «

mit berausenden Düften und Geschmäckern. Alle mönchischen Ideale werden mit der Verbreitung des Mönchtums in ganz Europa bekannt gemacht und gingen ein in den Vorstellungskomplex der europäischen Kultur zu „Mensch“, „Körper“ und „Sinnen“.

Diese Auffassungen sind natürlich nicht beschränkt auf das Mönchtum oder den katholischen Bereich. Um auf eine besonders markante protestantische Facette zu verweisen, sei eine Aussage von Gerhard Tersteegen angeführt, die für sich spricht: *Wir entsagen willig / Allen Eitelkeiten, / Aller Erdenlust und Freuden.*

1.3 Die Lust am Duft in der Gegenwart

Eingewoben in eine extreme Lust am Duft befindet sich der Gegenstrom zur Leib- und Sinnenfeindlichkeit der Gegenwart. Das reicht von erfolgreichen Filmen *Der Duft der Frauen* (Regie Martin Brest), Büchern *Das Parfüm* (Patrick Süskind) bis zu einer Fülle von Körper(gegen)-düften im Bereich der Deodorants und Parfümangebote. Schokoladenbäder und (aufgrund der medialen Vermittlung an sich völlig geruchslose) Kochshows sind allseits beliebt, Sinnliches und Duftiges im Wellnessbereich ist angesagt. Die Fülle an Wein- und Essensmagazinen zielt nicht zuletzt auf die Kultivierung des Geruchssinns („Weinnasen“) ab. U.v.a.m.

Der hedonistische Gegenschlag verdankt sich dabei teils antireligiösen (nicht nur antichristlichen) Wurzeln, ist aber auch teils religiös motiviert. Sinnliches und positiv bewertete Sinneserfahrungen gibt es nun auch wieder in der christlichen Tradition – die Wiederentdeckung der Erfahrungen und Schriften von Hildegard von Bin-

gen spricht hier Bände –, und die christliche Tradition kann hier an ein positives Geruchs-, Sinnen- und Körperverständnis anknüpfen, wie es insbesondere im Alten Testament vorfindlich ist. Doch bevor wir dahin kommen, wollen wir noch einmal festhalten, dass die häufig versprochenen Dufterlebnisse sicher zu einem gehobenen Körpergefühl führen können, jedoch kaum vermögen, Sinnkrisen und Daseinsängste zu beheben. Wohlbefinden der körperlichen Seite des Menschen alleine wird keine Erlösung vollbringen.

1.4 Erstes Fazit

a) Ausgangspunkt waren Beobachtungen, die das grundsätzliche Verhältnis von Riechen (und andern sinnlichen Wahrnehmungen) und Körper betreffen. Dabei kann man entweder von der Überbetonung des Körpers ausgehen oder von seiner Abwertung. In beiden Fällen steht meist das Riechen auf der Seite des Körperlichen und

» Dufterlebnisse können kaum Sinnkrisen und Daseinsängste beheben. «

damit den nicht-körperlichen Anteilen des Menschen (Geist, Seele u.ä.) gegenüber.

b) Auf dem Hintergrund der (griechisch beeinflussten) nachbiblisch-christlichen Tradition hat sich als anthropologische Grundanschauung verbreitet, dass der Mensch als Zweiheit oder Dreiheit gesehen wird. Die wichtigsten, bis in die griechische Antike zurückzufolgenden Modelle sind dabei: das dichotome (Körper und Geist oder Seele) oder das trichotome Modell (Körper, Geist und Seele).

c) Aus antik-christlicher Tradition stammt die negative Bewertung des Körpers als irdisch-materieller Hülle; alles, was mit dieser Hülle in Verbindung steht, kann entsprechend negativ betrachtet werden, so auch das Riechen; Verzicht oder Beschränkung im olfaktorischen Bereich (wie bei andern Sinneseindrücken) wurde immer wieder als Mittel begriffen, um zu einer reineren, klareren Erkenntnis der nicht-körperlichen Dimension des Menschen zu kommen.

2. BIBLISCHE ANTHROPOLOGISCHE GRUNDLAGEN

Um nun zu einem sachgemäßen Bild der biblischen Überlieferung bezüglich des Riechens und der Düfte zu gelangen, ist es notwendig, bei der Anschauung des A.T. über den Menschen überhaupt einzusetzen. Interessanterweise kennt nämlich das A.T. eine Entgegensetzung von „Körperlichem“ (einerseits) und „Geistigem und/oder Seellichem“ (andererseits) in mehrfacher Hinsicht nicht.

In der neueren Anthropologie ist in den Vordergrund getreten, dass der Mensch im A.T. unter einer Fülle von Blickwinkeln betrachtet wird, die untereinander kein geschlossenes System oder Konzept wie die griechisch-christlichen Dichotomien oder Trichotomien bilden.

Neben die sog. anthropologischen Grundbegriffe (H.W. Wolff)

- » *basar* / *Fleisch* (Aspekt des körperlich-vergänglichen Anteils an Mensch und Tier, wird nie von Gott ausgesagt),
- » *Herz*, besonders Sitz des Verstandes (Aspekt der Rationalität),
- » *næfæsch* / *Leben, Gier, Kehle* (Aspekt des Lebens, der Lebendigkeit),
- » *ruach* / *Wind, Geist, Kraft, Vitalität* (Aspekt der letztlich von außen kommenden Vitalität),

werden in der neueren anthropologischen Forschung zum Alten Testament weitere „Stellvertreterausdrücke“ für den Menschen

gestellt, die alle jeweils einen bestimmten Aspekt des Menschseins zum Ausdruck bringen:

» *Hand*. In Ri 7,2 lesen wir: „Israel könnte sich rühmen wider mich und sagen: Meine Hand hat mich errettet“, d.h.: ich habe mich selbst aus eigener Kraft gerettet. Solche auf ein Körperteil oder ein inneres Organ bezogenen Ausdrücke sind zahlreich, stehen wie die oben angeführten Grundbegriffe für den ganzen Menschen und geben einen bestimmten Aspekt an, unter dem er gesehen werden soll, bei Hand den Aspekt der Macht/Kraft.

» *Fuß* (Mensch unter dem Aspekt der Präsenz, Kraft und Macht): Ps 94,18 „Wenn ich sprach: Mein Fuß ist gestrauchelt, so hielt mich, Jahwe, deine Gnade.“

» *Auge* (Mensch unter dem Aspekt des Sehens und Erkennens): Ps 92,12 „Mit Freude sieht mein Auge auf meine Feinde herab und hört mein Ohr von den Boshaften, die sich gegen mich erheben.“

» *Ohr* (Mensch unter dem Aspekt des Hörens und Begreifens).

» *Nase* (Mensch unter dem Aspekt des Riechens und Zornig-seins). Unschwer ist im A.T. die Verbindung von „Wut- und Zornesschnauben“ und dem Organ Nase herzustellen. Diese Verbindung führt im Hebräischen dazu, dass das Wort „Nase“ auch die Bedeutung „Zorn“ erhält. Über die Lautform des Wortes bleibt aber im Hebräischen immer auch der Körperbegriff präsent – „*’ap*“ bedeutet eben „Zorn“ wie „Nase“; diese Präsenz fällt weg, wenn in Übersetzungen nur noch vom Zorn die Rede ist. „Nase/Zorn“ erscheint somit als eine Art „emotionales Ausdrucksorgan“ und gehört in die Reihe der Kommunikationskörperteile.

(Ausführliche Erläuterungen zu diesem Konzept finden sich bei: Wagner, Andreas: Gottes Körper. Zur alttestamentlichen Vorstellung der Menschengestaltigkeit Gottes. Gütersloh 2010.)

Der Mensch kann nach dem Alten Testament somit als Ganzes unter dem jeweiligen Aspekt gesehen werden, den ein anthropologischer Begriff oder ein Körperteil zum Ausdruck bringt. Die alttestamentliche Anschauung zum Menschen verzichtet darauf, alle diese Aspekte in ein System zusammenzubinden. Sie stehen vielmehr additiv-parataktisch nebeneinander, ohne in ein „System“ Mensch integriert zu sein.

Von daher werden auch die Bereiche, die unterschiedliche Aspekte des Menschseins abdecken, niemals gegeneinander ausgespielt oder in Gegensatzpaare gegliedert. Eine grundsätzliche Körperabwertung kann sich so gar nicht ergeben. Folglich werden weder im A.T. noch im N.T. körperliche Aspekte gegen geistige ausgespielt oder umgekehrt. Beides, Körperliches und Geistiges gehört zum ganzen Menschen. Das gilt natürlich ebenso für das Riechen bzw. den ganzen Bereich des Dufts und Geruchs.

Von der Anthropologie her erklärt sich also die Unbefangenheit, mit der das A.T. mit Gerüchen und Düften umgeht. Die Bedeutung von Duft und Geruch im Leben wird weder überhöht noch heruntergespielt. Diese Grundlegung gilt bis weit ins N.T. hinein.

3. DUFT UND GERUCH IM ALTEN TESTAMENT

Riechen stellt für das A.T. eine Selbstverständlichkeit bei lebenden Wesen dar; dies zeigt sich besonders deutlich in polemischen Wendungen, wie in dem Spottgedicht auf fremde Götter in Ps 115. Der Psalm geht davon aus, dass die Götterstatuen/Götzenbilder keine Lebendigkeit haben, daher das auch nicht können, was Lebende „normalerweise“ vermögen:

Ps 115

4 Ihre Götzen sind Silber und Gold, ein Werk von Menschenhänden.

5 Einen Mund haben sie, reden aber nicht. Augen haben sie, sehen aber nicht.

6 Ohren haben sie, hören aber nicht. Eine Nase haben sie, riechen aber nicht.

7 Sie haben Hände, tasten aber nicht; Füße, gehen aber nicht. Keinen Laut geben sie mit ihrer Kehle.

8 Ihnen gleich sollen die werden, die sie machten, ein jeder, der auf sie vertraut.

Zunächst einmal gehört die Welt der Düfte im A.T. häufig auf die Seite der positiv bewerteten Dinge. In den meisten Fällen, wenn von Geruch und Duft die Rede ist, führt die Spur in den Kontext der Liebeslieder und der Opfer. In beiden Fällen geht es um einen Beziehungsaspekt. Augenfällig ist das bei den Liebesgedichten des Hoheliedes. Hier ist die Anziehung der Liebenden nicht zuletzt dadurch geprägt, dass sie von dem jeweiligen Duft des anderen, der durch Vergleiche mit kostbaren und edlen Gegenständen und Gerüchen (Blumen, Obst, Gewürze) stets positiv bewertet wird, betört und beeindruckt sind:

Hohelied

1,12 Als der König (=der Geliebte in der Rolle des Königs) sich herwandte, gab meine Narde ihren Duft.

3,6 Was steigt da herauf aus der Wüste wie ein gerader Rauch, wie ein Duft von Myrrhe, Weihrauch und allerlei Gewürz des Krämers?

4,11 Von deinen Lippen, meine Braut, träufelt Honigseim. Honig und Milch sind unter deiner Zunge, und der Duft deiner Kleider ist wie der Duft des Libanon.

4,16 Steh auf, Nordwind, und komm, Südwind, und wehe durch meinen Garten, dass der Duft seiner Gewürze ströme! Mein Freund komme in seinen Garten und esse von seinen edlen Früchten.

7,9 Ich sprach: Ich will auf den Palmbaum steigen und seine Zweige ergreifen. Lass deine Brüste sein wie Trauben am Weinstock und den Duft deines Atems wie Äpfel;

7,14 Die Liebesäpfel geben den Duft, und an unsrer Tür sind lauter edle Früchte,

heurige und auch vorjährige: Mein Freund, für dich hab ich sie aufbewahrt.

In ähnlicher Weise stiften Opferdüfte Beziehungen zwischen der Sphäre der Götter und der Menschen. Im ersten Beispiel aus dem Ezechiel-Buch steht zwar die Ablehnung der Götter im Vordergrund, aber dabei spielt weniger eine Rolle, dass Opfer und Opferdüfte im Spiel sind, sondern dass diese Opfer für viele Götter und nicht nur für den einen Gott Jahwe dargebracht werden:

Ez 6,11 So spricht Gott der Herr: Schlag deine Hände zusammen und stampfe mit deinem Fuße und sprich: Weh über alle schlimmen Gräuel des Hauses Israel, derentwegen sie durch Schwert, Hunger

» In der Bibel werden körperliche Aspekte nicht gegen geistige ausgespielt «

und Pest fallen müssen! 12 [...] so will ich meinen Grimm unter ihnen vollenden, 13 dass ihr erfahren sollt, dass ich der Herr bin, wenn ihre Erschlagenen mitten unter ihren Götzen liegen um ihre Altäre her, oben auf allen Hügeln und oben auf allen Bergen und unter allen grünen Bäumen und unter allen dichten Eichen, überall, wo sie all ihren Götzen lieblichen Opferduft darbrachten.

Jahwe selbst ist dem Opfer wie den Opferdüften nicht abgeneigt. Am deutlichsten zeigt das Gen 8,20-21:

20 Und Noah baute dem HERRN einen Altar; und er nahm von allem reinen Vieh und von allen reinen Vögeln und opferte Brandopfer auf dem Altar. 21 Und der

HERR roch den wohlgefälligen Geruch, und der HERR sprach in seinem Herzen: Nicht noch einmal will ich den Erdboden verfluchen um des Menschen willen; denn das Sinnen des menschlichen Herzens ist böse von seiner Jugend an; und nicht noch einmal will ich alles Lebendige schlagen, wie ich getan habe.

An vielen Stellen des A.T. ist es ein Zeichen der ausgeglichenen Gottesbeziehung, wenn der Mensch Düfte produziert, die Gott „wohlgefällig“ aufnimmt, darauf nehmen viele gesetzlichen Bestimmungen im A.T. Bezug:

Ex 29,18 Den ganzen Widder aber sollst du auf dem Altar als Rauch aufsteigen lassen: ein Brandopfer für den HERRN ist es, ein

wohlgefälliger Geruch. Ein Feueropfer ist es für den HERRN.

Ex 29, 25 Dann nimm es von ihren Händen und laß es auf dem Altar über dem Brandopfer als Rauch aufsteigen zum wohlgefälligen Geruch vor dem

HERRN! Ein Feueropfer ist es für den HERRN.

Ähnlich auch Ex 29,41; Lev 1,9.13.17; 2,2.9.12; 3,16; 4,31; 6,8.14; 8,21.28; 17,6; 23,13.18.

Die positive Gottesbeziehung kann klingen wie ein Liebeslied (s.o.), Israel, so es die Zuneigung Jahwes hat, soll anziehend duften „wie der Geruch des Libanon“: Hos 1,6 Ich [Gott] werde für Israel sein wie der Tau. Blühen soll es wie die Lilie, und seine Wurzeln schlagen wie der Libanon. 7 Seine Triebe sollen sich ausbreiten, und seine Pracht soll sein wie der Ölbaum und sein Geruch wie der des Libanon.

Von Gestank und schlechten Gerüchen wird im A.T. auffallend wenig gesprochen. Joel 2,18-20 ist da eine Ausnahme; hier wird

ausgemalt, wie Israel den Gestank des gefallenen Feindes als Vergeltungstat Gottes begreifen soll:

Joel 2

18 Und der HERR eiferte für sein Land, und er hatte Mitleid mit seinem Volk. 19 Und der HERR antwortete und sprach zu seinem Volk: Siehe, ich sende euch das Korn und den Most und das Öl, daß ihr davon satt werdet; und ich werde euch nicht mehr zu [einem Gegenstand der] Verhöhnung machen unter den Nationen. 20 Und ich werde »den von Norden« von euch entfernen und ihn in ein dürres und ödes Land vertreiben, seine Vorhut in das vordere Meer und seine Nachhut in das hintere Meer. Und sein Gestank wird aufsteigen, und aufsteigen wird sein Verwesungsgeruch, denn großgetan hat er.

[Nebenerkennung: Gestank wird überhaupt meistens mit Verwesung oder Heerlagern verbunden:

Jes 34,3 Und ihre Erschlagenen werden hingeworfen, und der Gestank ihrer Leichen steigt auf, und die Berge zerfließen von ihrem Blut.

Am 4,10 Ich schickte unter euch die Pest in der Art Ägyptens. Ich habe eure jungen Männer mit dem Schwert erschlagen, [zusammen] mit euren gefangenen Pferden, und ich ließ den Gestank eurer Heerlager aufsteigen, und zwar in eure Nase. Dennoch seid ihr nicht zu mir umgekehrt, spricht der HERR.]

Im Falle einer nicht-ausgeglichenen Gottesbeziehung drückt sich dies im Nicht-riechen-wollen des wohlgefälligen (Opfer-) Geruches aus:

Lev 26

27 Und wenn ihr bei alledem mir nicht gehorcht und euch mir entgegenstellt, 28 dann werde ich mich euch im Grimm entgegenstellen, und ich meinerseits werde euch züchtigen wegen eurer Sünden, [und zwar] siebenfach. [...] 31 Und ich werde eure Städte zur Trümmerstätte machen und eure Heiligtümer öde machen, und ich werde euren wohlgefälligen Geruch nicht riechen.

» In den Nachbarreligionen des Alten Testaments, etwa in Ägypten, spielt der Duft der Götter dagegen eine große Rolle und konstituiert geradezu eine olfaktorisch wahrnehmbare Göttlichkeit. «

Am Drastischsten wurde dies von den Propheten formuliert: Sie schärfen den Israeliten ein, dass zu einem ordentlichen Kult, in dem auch Düfte ja eine große Rolle spielen (s.o.), ein ordentliches Verhalten in der Welt treten muss. Gibt es hier ein Auseinanderklaffen zwischen aufwendig zelebriertem Kult und einem eklatanten Fehlverhalten etwa im Bereich des menschlichen Miteinanders, so will Gott den Opfer-

duft nicht mehr riechen, was mit einem Kommunikationsabbruch gleichzusetzen ist:

Am 5, 21 Ich hasse, ich verwerfe eure Feste, und eure Festversammlungen kann ich nicht [mehr] riechen.

Und schlimmstenfalls kann sich in der Bilderwelt der Propheten der Duft in sein Gegenteil verkehren:

Jes 3

16 Und der HERR sprach: Weil die Töchter Zions hochmütig sind und mit hochgerecktem Hals dahergehen und verführerische Blicke werfen, [weil sie] trippelnd einherstolzieren und mit ihren Fußspangen klirren: 17 deshalb wird der Herr den Scheitel der Töchter Zions grindig machen, und der HERR wird ihre Stirn entblößen. 18 An jenem Tag wird der Herr wegnehmen den Schmuck der Fußspangen und Stirnbänder und Halbmonde; 19 die Ohrgehänge und Armbketten und Schleier; 20 die Kopfbunde und Schrittkettchen und Gürtel und Riechfläschchen und Amulette; 21 die Fingerringe und Nasenringe; 22 die Prachtkleider und Mäntel und Umschlagtücher und Beutel; 23 die Handspiegel und Hemden und Turbane und Überwürfe. 24 Und es wird geschehen, statt des Wohlgeruchs wird Moder sein und statt des Gürtels ein Strick, statt des Lockenwerks eine Glatze und statt des Prunkgewandes ein umgürteter Sack, ein Brandmal statt Schönheit.

Wiederum geht es hier nicht um eine Ablehnung des Duftes per se, sondern die Umkehrung von Duft in Moder ist Strafe für das Fehlverhalten. Das Fehlverhalten der „Töchter Zions“ ist wiederum nicht in der Tatsache zu suchen, dass sie sich pflegen, sondern dass sie nur sich pflegen und in ihrer Selbstbezogenheit nicht auf andere achten. Kritik wird hier also am Verhalten, nicht am Parfümieren geübt.

4. ZUSAMMENFASSUNG

Düfte und Gerüche kommen im A.T. am häufigsten dort vor, wo es um Beziehungen geht: Beziehungen der Menschen untereinander, etwa der Liebenden im Hohelied, oder in der Beziehung Gott – Mensch. Interessanterweise gibt es keine Hinweise zu einer eigenen Duftspähre Gottes im A.T. In den Nachbarreligionen des Alten Testaments, etwa in Ägypten, spielt der Duft der Götter dagegen eine große Rolle und konstituiert geradezu eine olfaktorisch wahrnehmbare Göttlichkeit. Von daher erklärt sich wohl auch die häufige Verwendung des Weihrauches im ägyptischen Kult, denn er galt als „Schweiß der Götter“. Im Kult wurde er einerseits als Opfer dargebracht, andererseits dient er dem Menschen zur Reinigung. Auch das A.T. blickt an einzelnen Stellen auf eine Verwendung von Weihrauch (vgl. Ex 30, 34-38), wobei der Weihrauchduft deutlich gegenüber dem Opferduft zurücksteht. Düfte und (angenehme) Gerüche begreift das A.T. also im Kontext der Kultur des Alten Orients als eine Selbstverständlichkeit, die nicht abzuwerten ist und die zum Leben wie zum Kult gehört.

«

„Blumenduft und Stallgeruch“

Notizen zu einer Geschichte der Landluft zwischen Duftdesign und Desodorisierung.

„Man hat beobachtet, daß ein in der Wildnis großgewordenes Kind an den Kräutern schnüffelte wie ein Schaf, daß es mit der Nase auswählte, von welchen es sich ernähren wollte: nachdem es der Gesellschaft zurückgegeben und an mancherlei Speisen gewöhnt war, hat es diese Fähigkeit verloren.“¹

Albrecht von Haller, 1777

In seiner pessimistischen Kulturkritik „Die Seele im technischen Zeitalter“ diagnostizierte Arnold Gehlen (1904-1976) bereits im Jahr 1957 eine fortschreitende und umfassende „Entsinnlichung“ unserer modernen Gesellschaften.² Technisierung und Intellektualisierung führten im Besonderen in urbanen Lebenswelten zu einer Schematisierung von Sinneseindrücken, die gleichsam einer emotionalen Hülse den Menschen von unmittelbaren Erfahrungen trennten. Sinneswahrnehmung – so Gehlen – basiere heute auf standardisierten „Leerformen“, einem kalkulierten Reiz-Reaktion-System: „Mit anderen Worten: das Gefühlsleben selbst wird ein solches ‚zweiter Hand.‘“³ In Hinblick auf die rasante technologische Entwicklung der letzten Jahrzehnte, der Digitalisierung und Virtualisierung unserer immer artifizieller, urbaner und steriler scheinenden Lebenswelten, bliebe zu vermuten, die von Gehlen prognostizierte

„Entsinnlichung“ sei heute perfekt. Dennoch werden bei genauerem Blick auf die sinnliche Auseinandersetzung des Menschen mit seiner Umwelt im 21. Jahrhundert Brüche in Gehlens Kritik erkennbar. Mehr noch: ein Rundgang durch eine beliebige deutsche Buchhandlung liefert einen konträren Befund: Zeitschriften mit Titeln wie „Feinschmecker“, „Genuss pur“, „Lust auf Genuss“ oder „Landlust“⁴ soweit die Sinne reichen! Stehen wir damit 50 Jahre nach Gehlen nicht viel mehr vor einer „Sinnesüberflutung“?

Innerhalb dieser neuen „Sinnlichkeit“ der Medien- und Konsumlandschaft deutet sich seit kurzem ein Leit-Trend ab: Motive des Ländlichen scheinen sich besonders großer Beliebtheit zu erfreuen⁵. So wuchs etwa die Auflage der seit 2005 erscheinenden Zeitschrift „Landlust“ alleine im vergangenen Jahr um 39% auf stattliche 749.655 Exemplare⁶ pro Monat, und große TV-Sender überbieten sich zur besten Sen-

dezeit mit Formaten wie „...Ins Grüne – Das Stadt-Land-Lust-Magazin“, einem „Countrytainment“-Magazin. Moderatorin Miriam Pielhau (nach eigener Auskunft eine „bekennende Stadtgöre“⁷) vermittelt ihren Zuschauern Themen wie Pflanzendüfte en détail oder schildert die Funktionsweise von Komposthaufen: „Es soll sich für den Zuschauer anfühlen wie ein Sonntagsausflug aufs Land: raus in die Natur, in die Parks und Gärten, durch Blumenduft und Stallgeruch, ganz ohne sich von der Couch erheben zu müssen.“⁸

„Blumenduft“ und „Stallgeruch“ – offenbar zwei Schlüsselbegriffe für die sinnliche Wahrnehmung des Ländlichen in der Gegenwart. Es wird deutlich, dass Sinneswahrnehmungen neben ihrer biologischen Determiniertheit auch hochgradig kulturell geprägt sind. Mehr noch: die kulturellen Wertigkeiten von Gerüchen unterliegen Entwicklungen und verändern sich vor dem Hintergrund gesellschaftlichen Wandels. Es ist verblüffend, wie selbstverständlich in einer TV-Show im Jahre 2010 „Stallgeruch“ als etwas grundsätzlich Positives artikuliert wird. Werden wir nicht nur Zeuge einer Resinnlichung unserer Welt sondern zugleich eines kulturellen Wertewandels ländlicher „Düfte“?

DER VERPÖNTE SINN – DAS RIECHEN IM PROZESS DER ZIVILISATION

Es ist vielleicht bezeichnend, dass in TV-Formaten wie „...Ins Grüne“ gerade Gerüche und Geschmäcker ins Zentrum der Inszenierung gerückt werden. Während unsere Ohren und Augen täglich von Geräuschen und visuellen Eindrücken überflutet werden, scheinen wir uns der direkten Sinnlichkeit des bewussten Riechens und Schmeckens vergleichsweise selten gewahr zu sein⁹. Gleichwohl der Geruchssinn wie kaum ein anderer unser Verhältnis zur Umwelt und unseren Mitmenschen definiert („wir können einander nicht riechen“), uns vor verdorbener Nahrung warnt, uns ver-

gangene Genüsse vergegenwärtigt¹⁰ und unsere Stimmungen prägt¹¹, wurde er in der Kulturgeschichte stets zu den minderen Sinnen gezählt. Seit sich von der griechischen Antike ausgehend die Vorstellung der „fünf Sinne“ etablierte, erfolgten zugleich hierarchische Bewertungen und Ordnungen. Im besonderen die aristotelische Reihung von Gesicht, Gehör, Geruch, Geschmack und Gefühl erwies sich als wirkmächtig und prägte die Auffassung des Geruchssinnes als eines dem Sehen und Hören untergeordneten Sinnes.¹² Die stoßenden, hörbaren Atemzüge beim Riechen und Schnüffeln erinnerten an Tiere und die Flüchtigkeit der Geruchsempfindungen

» Jede Prüfung einer Speise durch Beriechen ist als unschicklich, roh und störend zu missbilligen. «

könnten niemals einen dauerhaften Anreiz für das Denken und den Erkenntnisgewinn bieten.¹³ In der Folge wurde die kulturprägende Bedeutung des Riechens in der menschlichen Evolution lange Zeit verleugnet: „Der Geruchssinn war weniger notwendig für ihn, denn er war zum aufrechten Gang bestimmt, er sollte schon aus der Ferne entdecken, was ihm als Nahrung dienen könnte; das gesellschaftliche Leben und die Sprache waren dazu da, ihn über die Eigenschaften der ihm eßbar erscheinenden Stoffe aufzuklären.“¹⁴

Zur lange bestehenden Vernachlässigung des Riechens in der gesellschaftlichen Wahrnehmung trug zugleich das Fort-

schreiten der zivilisatorischen Standards in den gebildeten Schichten des neuzeitlichen Europa bei. In seiner Theorie zum „Prozess der Zivilisation“ belegt Norbert Elias mit umfangreichem Material, wie mit dem Fortschreiten der Peinlichkeitsschwelle Körperlichkeit mehr und mehr reguliert, kontrolliert und überdeckt wird. Gerade am Beispiel der sich verändernden Tischsitten, die Elias in den Mittelpunkt seiner Ausführungen stellt, wird deutlich, wie Äußerungen

» Durch die städtische Oberschicht erfolgte eine kulturelle Aufwertung der Landluft in Richtung einer „natürlichen“, wohlriechenden und gesunden Luft. «

des Körperlichen zunehmend als unschicklich erachtet und unterdrückt wurden. Bereits der Humanist Erasmus von Rotterdam (1469-1536) verpflichtete in seinem Benimmbuch „De civilitate morum puerilium“ (1530) die feine Gesellschaft zu „anständigem“ Benehmen: Der Mund sollte beim Schmecken strikt geschlossen gehalten werden, damit keinerlei Geräusche entweichen und die Tischgesellschaft stören sollten. Auch der Gebrauch der Nase zum

„erriechen“ der Aromen wurde als „bäurisch / ländlich“ („agrestium est“) abgelehnt.¹⁵ Noch an der Schwelle zum 20. Jahrhundert schrieb der Nürnberger Gastrosoph Antonius Anthus über das Riechen: „Den Gebrauch der Nase anlangend, gilt als Grundsatz: jede Prüfung einer Speise durch direktes Beriechen mittels unzweideutiger Annäherung der Nase an den Gegenstand ist als unschicklich, roh und Andere im höchsten Grade störend auf das bestimmteste zu missbilligen.“¹⁶

„EIN ELEGANT RIECHT NICHT NACH AMBRA“¹⁷ – DIE DESODORISIERUNG EUROPAS

„Am Ende des 18. Jahrhunderts, kurz vor der Revolution, ist in der französischen Oberschicht annähernd jener Standard der Eßgebräuche [...] erreicht, der allmählich dann in der ganzen zivilisierten Gesellschaft als selbstverständlich gilt.“¹⁸ Die Etablierung der modernen zivilisatorischen Normen zu Tische ab ca. 1750 korreliert dabei zeitlich mit einer relativ plötzlich einsetzenden Empfindlichkeit gegenüber starken Gerüchen. Alain Corbin bezeichnet in seiner breitangelegten Kulturgeschichte des Geruchs „Pesthauch und Blütenduft“ dieses sukzessive Sinken der Toleranz gegenüber Ausdünstungen als Prozess der „Desodorisierung“¹⁹, der sich – befeuert von Wissenschaft und Morallehre – in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts in Teilen der oberen Gesellschaftsschichten zu einem regelrechten Kampf gegen das stark Riechende entwickelte.

Diese „Revolution der Geruchswahrnehmung“²⁰ basierte auf verschiedenen medizinischen Theorien, die im 18. Jahrhundert über die Hörsäle hinaus popularisiert wurden. Von hoher Bedeutung war in diesem Zusammenhang etwa die Fäulnistheorie des deutschen Chemikers und Staatswissenschaftlers Johann Joachim Bechers (1635-1682), welche in jedem Lebewesen einen „inneren Kampf“ zwischen übelrie-

chenden Zerfallsgerüchen und lebensfördernden Wohlgerüchen annahm.²¹ In engem Zusammenhang mit der Vorstellung vom Gestank als Indikator eines inneren Fäulnisprozesses stand im 18. Jahrhundert auch die Idee, menschliche Ausdünstungen könnten einen direkten Einfluss auf ihre Umwelt ausüben. Derartige Fäulnisgerüche könnten etwa von Personen in der näheren Umgebung eingeatmet werden und im Leibe Schaden anrichten.²² Gleichmaßen existieren Berichte, wie alternde Schullehrer noch zu Ende des 18. Jahrhunderts die Fenster der Klassenzimmer geschlossen hielten, um ihre Körper mit den jugendlichen Ausdünstungen ihrer Schüler zu erfrischen.²³ Drittens beeinflusste die Annahme schädlicher Erdausdünstungen, so genannter Miasmen, maßgeblich die medizinische Forschung der Zeit. Nicht nur Körper, auch die Erde selbst werde im Inneren von Gärungsprozessen geplagt, die aus Erdspalten, Brunnen, Senkgruben, Steinbrüchen giftige Dämpfe freisetzen. Nicht zuletzt in Folge dieser Vermessung des Geruchs avancierte der Hygieniker zum Helden, der die „große Ode auf die Reinheit“²⁴ vorbereitet, in deren Zeichen das 19. Jahrhundert stehen sollte.

In gleichem Maße wie in den oberen Gesellschaftskreisen die Intoleranz gegenüber Ausscheidungsdünsten zu Ende des 18. Jahrhunderts steigt, geraten Landbevölkerung und Landluft in den Fokus der Hygieniker.²⁵ Streitfragen betrafen das Atmen der Ausdünstungen im Durcheinander von Mensch und Tier, das Schlafen in Gemeinschaftsbetten²⁶ und die Weigerung der ländlichen Bevölkerung, Räume zu belüften und gründliche Körperpflege zu betreiben. Die verbreitete Vorstellung, eine ordentliche Dreckkruste auf der Haut würde vor schädlichen Ausdünstungen seiner Mitmenschen und giftigen Miasmen schützen, kritisiert etwa der Leipziger Arzt Johann Zacharias Platner (1694-1747).²⁷

Doch auch die Skepsis der Landbevölkerung gegenüber den Bemühungen um die Desodorisierung ihrer Lebenswelt durch

Ärzte und Hygieniker kommt ab der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts immer deutlicher zum Ausdruck. So bedauert der Hannoveraner Arzt Johann Georg Zimmermann (1728-1795), dass „Vorurtheile unter dem Landvolk“²⁸ gegen studierte Mediziner herrschten, so dass sich selbst bei Epidemien die Bauern eher an „Afterärzte und Charlatane“²⁹ denn an etablierte Ärzte wendeten. Die kulturelle Wertigkeit von Luft im ausgehenden 18. und frühen 19. Jahrhundert zweiteilte sich entlang der aufbrechenden Spaltung von Stadt und Land. Während die ländlichen Gerüche mit schweren, übelriechenden, zivilisatorisch unschicklichen Dünsten assoziiert wurden, galt in gehobe-

» Wohlgeruch weckt Gefühle, die der Verstand nicht kontrollieren kann. «

nen Kreisen ein zurückhaltender, unaufdringlicher Duft als Norm. „Ein Elegant riecht nicht nach Ambra“³⁰, bemerkte 1781 Louis-Sébastien Mercier (1740-1814).

Nun waren auch die Städte des 18. und 19. Jahrhunderts kein Hort des Wohlgeruches. Schlachtereien, Senkgruben, öffentliche Urinale, Gefängnisse und Hospitäler wurden im Prozess der Desodorisierung gemiedene Orte. Parallel zur Désavouierung des Ländlichen als unzivilisatorischem Geruchsraum erfolgte so seitens der städtischen Oberschichten auch eine kulturelle Aufwertung der Landluft in Richtung einer „natürlichen“, wohlriechenden und gesunden Luft. In dieser neuen Mode, die vom Künstlichen zum Natürlichen führte³¹, verwirklichten sich die ersten zivilisationskriti-

schen Vorstellungen, wie sie sich vor allem bei Jean Jacques Rousseau (1712-1778) abzeichnen und in der Stadtfucht, den Reformbewegungen und Jugendbünden um 1900 in großer Konsequenz realisieren. Landluft wurde vor dem Hintergrund städtischen Gestanks nun auch zum begehrten, wenngleich sehr selektiv wahrgenommenen Gut: während Blumenduft und Heuroma jetzt als Wohlgeruch gewertet wurden, wurden die weniger duftenden Seiten des Ländlichen ausgeblendet.

DUFTDESIGN UND GERUCHSMARKETING – LANDLUFT AUS „ZWEITER HAND“

» Die Landluft der Duftdesigner riecht nicht selten „authentischer“ als die Luft auf den Dörfern. «

Wenn Alain Corbin für das 18. Jahrhundert eine „Revolution der Geruchswahrnehmung“³² feststellt, so könnte für das 20. und 21. Jahrhundert eine „Revolution der Zusatzstoffe“³³ postuliert werden. Die Verwendung künstlicher, von ihren natürlichen Grundlagen losgelösten Aromastoffe führt zu einer Zäsur mit weitreichenden Folgen. Die Revolution hat dabei nicht nur den Bereich der Esskultur erfasst, sondern aller Bereiche des Lebens, die wir zuerst mit unserer Nase „erriechen“. Unsere Sinne stellen unsere Verbindung zur Umwelt dar. Je intensiver die Sinneseindrücke ausfallen, umso intensiver nehmen wir unser Leben wahr.³⁴ Je prägnanter etwas riecht, desto

höher ist das Erlebnis und die Emotionalität des Momentes. Starke Ablehnung, aber auch umfassende positive Assoziation und Stimmungen können so durch Gerüche erzeugt werden.³⁵

In unserer erlebnisorientierten Gesellschaft existieren in der Folge seit einigen Jahren Methoden, die emotionalen und autoetischen Effekte von Gerüchen zu nutzen, um unsere Stimmungen und Reaktionen in bestimmten Situationen und auf bestimmte Produkte zu beeinflussen. Bereits seit dem 19. Jahrhundert werden Lebensmittelaromen eingesetzt, um natürliche Geruchseigenschaften von Speisen zu übertrüben oder zu intensivieren.³⁶ Mit naturbelassenen, naturidentischen oder künstlichen³⁷ Brat- oder Räucheraromen werden auch bei Massenware positive Assoziationen mit einer „ländlichen, natürlichen Küche“ geweckt, die unsere Kaufentscheidung positiv steuern. Für diese Geruchsgestaltung sind in der Nahrungsmittelindustrie so genannte „Flavouristen“ zuständig. Mittels modernster Techniken und sinnesphysiologischer Erkenntnisse werden die sensorischen Qualitäten industriell produzierter Kost geprüft und in Hinblick auf kulturelle Präferenzen der Konsumenten „manipuliert“.³⁸ In der Folge verbreiten sich auf einen breiten Massengeschmack normierte Einheitsaromen, die nicht nur unsere Nase – nach dem Auge unseren wichtigsten und ersten Sinn zur Prüfung der Qualität eines Lebensmittels – täuschen, sondern langfristig auch unseren Geruchssinn verkümmern lassen.³⁹ Den Geruch frisch gebackenen Brotes aus dem dörflichen Gemeinschaftsbackofen werden manche Menschen vielleicht kaum mehr von „ländlich“ aromatisiertem Schnittbrot aus der Tüte zu unterscheiden wissen, wenn Ersterer perfekt mit synthetisierten Aromen reproduziert wird und „echter“ riecht als das frische Brot selbst.

Auch in anderen Bereichen unseres Lebens atmen wir die schematisierten Aromen einer Landluft „aus zweiter Hand“.

„Duftmarketing“ und „Air-Design“ sind Schlagwörter, hinter denen sich die Methode verschiedenster Unternehmen – vom Sonnenstudio bis zum Supermarkt – verbirgt, das Verhalten ihrer Kunden durch den gezielten Einsatz von Wohlgerüchen zu beeinflussen. Vor allem in der Autobranche ist der Trend zu „Blütenduft“ seit Jahren ein Thema: „Wir wollen deutlich machen, dass das Auto für viele Menschen heute längst ein Rückzugsort ist, an dem sie sich erholen und entspannen können. Mit stinkender Stadtluft dürfte das allerdings schwierig sein“⁴⁰. äußert sich etwa der Duft-Designer Peter Birdwhistle, der im Auftrag von Mazda mit ländlichen Wohlgerüchen das Innere des PKWs in einen „Wellness-Ort“ verwandelt. Duft-Design ist heute zu einem eigenen Unternehmenszweig geworden. So wirbt die Münchner Firma Voitino Duftmarketing GmbH⁴¹ ungeniert mit der unterschweligen Manipulation menschlicher Emotionen über den Geruchssinn:

„Wohlgeruch weckt Gefühle, die der Verstand nicht kontrollieren kann. Wenn Duftmoleküle auftreten, treffen diese ungefiltert auf unser Gehirn und gelangen über die Nervenbahnen in das limbische System. Dies ist die Steuerzentrale für unser Handeln. Nach wissenschaftlichen Erkenntnissen entsteht hier Lust oder Unlust, Zuneigung oder Abneigung, Motivation und Kreativität. Deshalb ist es kein Wunder, daß heute, im Zeitalter der Rezession und härterem Wettbewerb, die Düfte der Natur so erfolgreich im Marketing eingesetzt werden.“⁴²

Weiteres Stöbern auf der Homepage zeigt auch hier, dass es vor allem die ländlichen, mit „Natürlichkeit“ assoziierten Aromen sind, wie sie sich seit dem ausgehenden 18. Jahrhundert kultureller Beliebtheit erfreuen: „Backstube“, „Bierduft“ und „Fruchtiges“ sollen Streß abbauen, Konzentration fördern und den Appetit anregen.⁴³ Glaubt man aktuellen Marketingstudien⁴⁴ gelingt dies tatsächlich. Anja Stör, Professo-

rin für strategisches Marketing in Dresden, ermittelte eine Umsatzsteigerung von fünf bis sechs Prozent in Betrieben, die auf gezielte Düfte setzen.⁴⁵

Arnold Gehlen scheint Recht zu behalten. Wenngleich in der modernen Gesellschaft auf breiter Ebene das Sinnliche, Geschmäcker, Gerüche, „natürliche“ Landluft eine Renaissance erfahren, fällt es nicht schwer, das Schablonenhafte, Standardisierte und „Künstliche“ dieser industriell erzeugten und massenmedial vermittelten Sinneseindrücke zu erkennen. Landluft aus der Dose befriedigt scheinbare Bedürfnisse nach Zivilisationsflucht, Erinnerungen an ländliche Heimatwelten und Imaginationen heiler Natur, wie sie sich auch in Zeitschriften wie „Landlust“ oder TV-Shows wie „... ins Grüne“ hunderttausendfach artikulieren. Die Landluft der Duftdesigner riecht dabei nicht selten „authentischer“ als die Luft auf den Dörfern, blendet aber zugleich zivilisatorisch verpönte Aspekte der ländlichen Geruchswelt – das Faulende, Verwesende, Tierische – konsequent aus und bestäubt uns mit Partikeln steriler, auf Hochglanz polierter Rustikalität. Synthetische Brotaromen machen unsere Mäuler wässrig, erinnern uns an unsere Kindheit auf dem Lande – die es vielleicht nie gab – und gewöhnen uns gleichzeitig an das standardisierte Künstliche. Wie merkwürdig fade der frisch gepresste Saft aus Äpfeln vom Baum plötzlich schmeckt im Vergleich zu dem angenehm süßen Nektar aus dem Teetrapack und wie frisch die Fliederaromen des Waschmittels riechen, im Vergleich zu den muffelnden Sträuchern im Garten. Die sekundäre Vermitteltheit⁴⁶ der Sinneseindrücke über vorgeformte Schablonen führt zu einem Wirklichkeitsverlust, wie er auch in anderen Bereichen unserer Gesellschaft zu beobachten ist. Die Aufzählung dieser „Eskamotisierung der Wirklichkeit“⁴⁷ ließe sich auf beliebig viele Phänomene der modernen Lebenswelt – Musik, Kleidung oder Nahrung – ausdehnen.

Dennoch sollten sich Analysen vor allzu pessimistischen Pauschalierungen zum standardisierenden Charakter der beschriebenen Prozesse in Acht nehmen. Das System aus konkurrierenden, sich gegenseitig durchdringenden und bedingenden Realitäten ist zu komplex, um ihm mit Polemiken auf eine mythisch überhöhte „Industrie“ beizukommen. In den kleinen Bruchlinien zwischen Duft-Design, Landlust und aktuellen Bewegungen wie „Bio“, „Öko“ oder „Slow Food“ samt ihren mannigfaltigen kulturellen Bewertungen durch den Menschen warten die interessantesten Erkenntnisse auf die Kultur- und Naturwissenschaften. Diese zu entdecken, bedarf es eines differenzierten Blicks und nicht zuletzt einer gesunden Spürnase. <<

» ANMERKUNGEN

- 1 Zitiert nach: Corbin, Alain: Pesthauch und Blütenduft. Eine Geschichte des Geruchs. Berlin 1984, S. 307.
- 2 Gehlen, Arnold: Die Seele im technischen Zeitalter. Sozialpsychologische Probleme in der industriellen Gesellschaft. Frankfurt am Main 2007, S. 23-28.
- 3 Ebed., S. 66.
- 4 Auffällig ist die häufige Verwendung des Begriffes „Lust“, der neutralsten und umfassendsten Verbalisierung für sinnliches Verlangen in den Titeln zahlreicher Magazine, TV-Shows und Artikel. Grundlegend: Jütte, Robert: Geschichte der Sinne. Von der Antike bis zum Cyberspace. München 2000.
- 5 Eine kleine Auswahl der in den letzten fünf Jahren gestarteten Magazine mit Themenschwerpunkt Landlust: „LandIdee“ (WAZ-Verlag), „Mein schönes Land“, „Meine Landküche“ (Burda-Verlag), „Lantliv“ (LRF-Media), Sonderheft „Bild der Frau Landpartie“ (Axel-Springer-Verlag), „Landspiegel“ (Fooux Verlag). Die Auflagen liegen dabei monatlich fast durchgehend im hohen fünf- bis sechststelligen Bereich. Der „Landspiegel“ ging im Oktober 2010 z.B. mit einer Startauflage von 200.000 Exemplaren ins Rennen. Vgl. KIRST, Nina: „Landlust“ lässt grüßen. Auf: Kress – Der Mediendienst. Homepage für Mediennews (<http://kress.de/alle/detail/beitrag/106919-landlust-laesst-gruessen-landspiegel-kommt-an-den-kiosk.html>). Besucht am 10.11.2010, 17:36 Uhr.
- 6 Homepage des Landwirtschaftlichen Verlages Münster (<http://www.lv-h.de/component/content/article/25-neues-aus-dem-landwirtschafts-verlag/160-landlust-verkauft-im-jubilaeums-jahr-eine-dreiviertel-million>). Besucht am 10.11.2010, 17:18 Uhr.
- 7 Offizielle Pressemappe von SAT 1. Auf: Presseportal.de. Portal für Pressemitteilungen (http://www.presseportal.de/pm/6708/1695130/sat_1). Besucht am 10.11.2010, 17:27 Uhr.
- 8 SAT 1-Presseinformation. Zitiert nach: Helten, Christian: Ein Bett im Kornfeld. In: Der Tagesspiegel, 9.10.2010.
- 9 Vgl. Schönberger, Gesa: Sinne und Sensorik, Essen und Ambiente. In: Engelhardt, Dietrich von/Wild, Rainer (Hg.): Geschmackskulturen. Vom Dialog der Sinne beim Essen und Trinken. Frankfurt am Main 2005, S. 34-46 (hier: 42).
- 10 Vgl. Hartmann, Andreas: Zungenglück und Gaumenqualen. Geschmackserinnerungen. München 1994; Heindl, Ines: Kulinaristik und Allgemeinbildung. In: Wierlacher, Alois/Bendix, Regina (Hg.): Kulinaristik. Forschung – Lehre – Praxis (= Wissenschaftsforum Kulinaristik, Bd. 1). Berlin 2008, S. 129-146 (hier: S. 135).
- 11 Vgl. Dürrschmid, Klaus: Was benötigt man für menschliche Sinneswahrnehmungen? Eine Checkliste. In: Hildebrandt, Goetz (Hg.): Geschmackswelten. Grundlagen der Lebensmittelensorik. Frankfurt am Main 2008, S. 23.
- 12 Ebed., S. 17-18.
- 13 Vgl. Corbin, Alain: Pesthauch und Blütenduft. Eine Geschichte des Geruchs. Berlin 1984, S. 15.
- 14 Albrecht von Hallers Nachtrag zum Artikel „odorat“ in Diderots „Encyclopédie“. Zitiert nach: Corbin, Alain: Pesthauch und Blütenduft. Eine Geschichte des Geruchs. Berlin 1984, S. 15.
- 15 Erasmus von Rotterdam: De civitate morum puerilium (1530). Zitiert nach: Elias, Norbert: Über den Prozess der Zivilisation. Soziogenetische und Psychogenetische Untersuchungen. Bd. 1. Amsterdam 1997, S. 209; vgl. Lemke, Harald: Phänomenologie des Geschmackssinns. In: Engelhardt, Dietrich von/Wild, Rainer (Hg.): Geschmackskulturen. Vom Dialog der Sinne beim Essen und Trinken. Frankfurt am Main 2005, S. 144-164 (hier: 160).
- 16 Anthus, Antonius: Vorlesungen über die Esskunst. Leipzig 1880, S. 192.
- 17 Mercier, Louis-Sébastien: Mein Bild von Paris, Bd. 2. Frankfurt am Main 1979, S. 158.
- 18 Vgl. Elias, Norbert: Über den Prozess der Zivilisation. Soziogenetische und Psychogenetische Untersuchungen. Bd. 1. Amsterdam 1997, S. 231-232.
- 19 Corbin, Alain: Pesthauch und Blütenduft. Eine Geschichte des Geruchs. Berlin 1984, S. 9-13; 121-149.
- 20 Ebed., S. 87.
- 21 Grundlegend: Becher, Johann Joachim: Physica subterranea. Frankfurt am Main 1669; Gardane, Jean-Jacques: Essais sur la putréfaction des humeurs animales. Paris 1769. Darauf beruhend die Vorstellung, krankhafte Ausdünstungen mit

- Wohlgerüchen bekämpfen zu können.
- 22 Vgl. Corbin, Alain: Pesthauch und Blütenduft. Eine Geschichte des Geruchs. Berlin 1984, S. 66-69.
- 23 Vgl. Ingenhousz, Jan: Versuche mit Pflanzen. Wien 1787, S. 94.
- 24 Vgl. Laporte, Dominique: Histoire de la merde. Paris 1977, S. 97.
- 25 Hygiene stellte im 18. Jahrhundert einen weitaus umfassenderen Begriff dar, als im heutigen engeren medizinischen Sinne. Kanalisationsprojekte fielen ebenso darunter, wie persönliche Körperpflege. Vgl.: Buttler, Christine: Reinlichkeit für den Landmann. Ein Projekt der Aufklärung in Niedersachsen. Göttingen 1996; Frey, Manuel: Der reinliche Bürger. Entstehung und Verbreitung bürgerlicher Tugenden in Deutschland, 1760-1860. Göttingen 1997; Gosmann, Ulla: „So viel Unheil quillet aus dem schmutzigen Unterrocke!“ Ratschläge zur Körper- und Schönheitspflege im „hygienischen“ 19. Jahrhundert. In: Löneke, Regina/Spieker, Ira (Hg.): Reinliche Leiber. Schmutzige Geschäfte. Göttingen 1996, S. 87-112.
- 26 Vgl. Corbin, Alain: Pesthauch und Blütenduft. Eine Geschichte des Geruchs. Berlin 1984, S. 284.
- 27 Platner, Johann Zacharias: Tractat von der Reinlichkeit. Leipzig 1752.
- 28 Zimmermann, Johann Georg: Ruhr unter dem Volke im Jahre 1765. Zitiert nach: Bergdolt, Klaus: Leib und Seele. Eine Kulturgeschichte des gesunden Leibes. München 1999, S. 255.
- 29 Ebed., S. 255.
- 30 Mercier, Louis-Sébastien: Mein Bild von Paris, Bd. 2. Frankfurt am Main 1979, S. 158.
- 31 Mauzi, Robert: L'idée du bonheur au XVIIIe siècle. Paris 1960, S. 427.
- 32 Corbin, Alain: Pesthauch und Blütenduft. Eine Geschichte des Geruchs. Berlin 1984, S. 87.
- 33 Teuteberg, Hans-Jürgen: Gewürze. In: Hengartner, Thomas/Merki, Christoph Maria (Hg.): Genußmittel. Eine Kulturgeschichte. Frankfurt am Main/Leipzig 2001, S. 300-328 (hier: 302).
- 34 Hirschfelder, Gunther: Die Betäubung der Sinne. Die Suche nach dem Rausch zwischen kulturellem Zwang und individueller Freiheit. In: Engelhardt, Dietrich von/Wild, Rainer (Hg.): Geschmackskulturen. Vom Dialog der Sinne beim Essen und Trinken. Frankfurt am Main 2005, S. 218-237 (hier: 218).
- 35 Heindl, Ines: Kulinaristik und Allgemeinbildung. In: Wierlacher, Alois/Bendix, Regina (Hg.): Kulinaristik. Forschung – Lehre – Praxis (= Wissenschaftsforum Kulinaristik, Bd. 1). Berlin 2008, S. 129-146 (hier: S. 135).
- 36 Barlösius, Eva: Riechen und Schmecken – Riechendes und Schmeckendes. In: Kölner Zeitschrift für Soziologie und Sozialpsychologie 39 (1987), S. 367-375 (hier: 373).
- 37 Zu dieser Einteilung: Teuteberg, Hans-Jürgen: Gewürze. In: Hengartner, Thomas/Merki, Christoph Maria (Hg.): Genußmittel. Eine Kulturschichte. Frankfurt am Main/Leipzig 2001, S. 300-328 (hier: 302).
- 38 Jütte, Robert: Vom Notwendigkeitsgeschmack zum Einheitsaroma. Prolegomena zu einer Sinnesgeschichte im 20. Jahrhundert. In: Engelhardt, Dietrich von/Wild, Rainer (Hg.): Geschmackskulturen. Vom Dialog der Sinne beim Essen und Trinken. Frankfurt am Main 2005, S. 47-58 (hier: 56).
- 39 Ebed., S. 56.
- 40 Zitiert nach: Geiger, Thomas: Wellness im Wagen. In: Manager Magazin, 18.9.2008.
- 41 Offizielle Homepage der Voitino GmbH (<http://www.voitino.com/>). Besucht am 12.11.2010, 13:50 Uhr.
- 42 Ebed. Besucht am 12.11.2010, 13:50 Uhr.
- 43 Ebed.; vgl. auch: Mit Beerenduft auf Kundenfang. In: Frankfurter Allgemeine Zeitung, 17.10.2006
- 44 Stör, Anja: Air-Design als Erfolgsfaktor im Handel. Wiesbaden 1998; Reimer, Anja: Duftmarketing für Dienstleistungsunternehmen. Bern 2003; Weinberg, Peter/Salzman, Ralph: Neuere Ansätze der Emotionsforschung aus Marketingsicht. In: Wiedemann, Klaus-Peter (Hrsg.): Fundierung des Marketing. Verhaltenswissenschaftliche Erkenntnisse als Grundlage einer angewandten Marketingforschung, Wiesbaden 2003, S. 45-62.
- 45 Zitiert nach: Mit Beerenduft auf Kundenfang. In: Frankfurter Allgemeine Zeitung, 17.10.2006
- 46 Es mag dabei natürlich diskutiert werden, in wie weit nicht „Wirklichkeit“ grundsätzlich „vermittelt“ ist – durch Symbole, soziale Konstruktionen und kulturelle Wertzuschreibungen. Vgl.: Hartmann, Frank: Medienphilosophie. Wien 2000, S. 16-19.
- 47 Ebed., S. 6; Grundlegend auch: Bauer, Karl W./Hengst, Heinz: Wirklichkeit aus zweiter Hand. Reinbek 1980.

Der Geruch und die Ästhetik:

Ferkelkastration und Eberfleisch – Spannungsfeld Tierschutz und Geschmack

WARUM FERKELKASTRATION? – EIN RÜCKBLICK

Seit Jahrhunderten werden männlich Ferkel kastriert, damit deren Fleisch überhaupt genussauglich ist. Fleisch von unkastrierte Ebern weist einen Ebergeruch auf, der von vielen Menschen in Deutschland als Ekel-erregend empfunden wird. In Ländern wie Spanien und England haben die Menschen ein anderes Geschmacksempfinden, dort wird Eberfleisch verarbeitet. Wer aber den Ebergeruch wahrnimmt, merkt die durch die Geschlechtsentwicklung entstehenden Anteile von Androstenon und Skatol.

Daher durfte aufgrund der EU-Frischfleischrichtlinie, das Fleisch von Ebern mit mehr als 80 kg Schlachtgewicht nur dann in den Verkehr gebracht werden, wenn es durch eine anerkannte Methode nachgewiesen werden konnte, dass dieses Fleisch frei von Ebergeruch war. Bisher gab es keine Methode.

Was aber vielen Verbraucherinnen und Verbrauchern nicht bekannt war, ist die Tatsache, dass aufgrund einer Ausnahmeregelung im Deutschen Tierschutzgesetz, die betäubungslose Kastration bis zu einem Ferkelalter von 8 Tagen erlaubt ist. Man war der Meinung, dass junge Tiere nicht so schmerzempfindlich sind und dass keine Alternativen zur Verfügung stehen. Neuere wissen-

schaftliche Untersuchungen belegen aber, dass auch junge Ferkel ein erhebliches Schmerzempfinden bei der unbetäubten Kastration haben. Das hat dazu geführt, sich über Alternativen Gedanken zu machen.

POLITISCHE DISKUSSION DER LETZTEN JAHRE

Vorreiter bei der Diskussion um Alternativen zur betäubungslosen Kastration war die **Schweiz**. In einem breit angelegten Diskussionsprozess wurden die Vor- und Nachteile verschiedener Alternativverfahren bearbeitet. Im November 2007 ergab der Abschlussbericht, dass die Ebermast, die Isofluranbetäubung und die Impfung gegen den Ebergeruch als gleichwertige Verfahren zur Praxiseinführung ausgewählt worden sind.

Da sich die größten Handelsunternehmen, wie z.B. Migros, für die Isofluranbetäubung entschieden haben, wird in der Schweiz überwiegend die Isofluranbetäubung bei der Ferkelkastration angewendet.

In den **Niederlanden** führte die Diskussion um mehr Tierschutz in der Ferkelhaltung 2007 zu der Erklärung von Noordwijk, bei der sich Vertreter des Tierschutzes, der Produzenten, Schlachtung, Verarbeitung und Handel darauf verständigt haben, als Ziel ganz auf die Kastration zu verzich-

ten, also Ebermast zu betreiben und als Übergangslösung ab 2009 die Ferkel bei der Kastration mit CO₂/O₂ zu betäuben. Weitere Schritte Richtung Ebermast wird ab 2011 die Supermarktkette Albert Heijn beschreiten. Gemeinsam mit einer Tierschutzorganisation und Schlachtunternehmen wird unter dem Label Beter Leven nur noch Fleisch von unkastrierten Tieren angeboten. Ziel ist es, ab 2015 in ganz Niederlanden auf die Kastration zu verzichten.

Angeregt durch die Ergebnisse in der Schweiz hat in **Deutschland** der Deutsche Tierschutzbund die Diskussion neu entfacht und im Mai 2008 mit der Anwendung der Isofluranbetäubung in dem von ihm getragenen Qualitätsfleischprogramm NEULAND, gezeigt, dass eine Alternative zur betäubungslosen Ferkelkastration auch in Deutschland zur Verfügung steht. Daraufhin haben im September 2008 der Deutsche Bauernverband, der Verband der Fleischwirtschaft (VDF) und der Hauptverband des Deutschen Einzelhandels (HDE) am 29.09.2008 in einer gemeinsamen Position und in der sog. Düsseldorfer Erklärung beschlossen, Alternativen zur betäubungslosen Ferkelkastration zu entwickeln. Dazu wurde eine Koordinierungsplattform unter Leitung des QS-Prüfsiegels und der Beteiligung des Deutschen Tierschutzbundes eingerichtet und als Sofortmaßnahme beschlossen, im QS-System ab 2009 ein Schmerzmittel für den postoperativen Wundschmerz vorzuschreiben. Die Verabreichung dieses Schmerzmittels darf aber nicht darüber hinwegtäuschen, dass der Schmerz beim Kastrationsvorgang nicht unterdrückt wird. Parallel dazu hat das Schlachtunternehmen Tönnies seit 2009 mit Landwirten Erfahrungen mit der Ebermast gemacht und nach eigenen Angaben durch verschiedene Maßnahmen den Anteil der „Stinker“ bei der Ebermast erheblich reduziert. Auch die Bio-betriebe überlegen, welche Antwort sie auf diese wichtige Tierschutzfrage geben soll. Obwohl die EU-Bioverordnung ab 1.1.2012 vorschreibt, die chirurgische Kastration männlicher Ferkel nur noch unter Anwendung von

Betäubungs- und/oder Schmerzmittel durchzuführen, ist ein gemeinsames Vorgehen der Bioverbände nicht zu erkennen, obwohl die Verbrauchererwartung ein schnelles Handeln erwarten ließe. Am 11.11.10 hat das BMELV gemeinsam mit der QS-GmbH einen Expertenworkshop durchgeführt, der als Schwerpunkt die Einführung der Ebermast hatte.

WELCHE ALTERNATIVEN STEHEN ZUR VERFÜGUNG?

Interessanterweise wurde in Deutschland die Diskussion über Alternativen zur Ferkelkastration aus der Schweiz wiederholt. Aus heutiger Sicht können folgende Verfahren ausgeschlossen werden: Die in den Niederlanden praktizierte CO₂/O₂ Betäubung führt nicht zu einer notwendigen tiefen Betäubung, so wie es eigentlich fachlich geboten wäre. Auch die Lokalanästhesie ist mit verschiedenen Problemen verbunden. Es bleiben, wie in der Schweiz, 3 Verfahren übrig, die im Grundsatz auch praxisreif zur Verfügung stehen.

Jungebermast: Die Erfahrungen beim Schlachtunternehmen Tönnies haben gezeigt, dass sich das Risiko von „stinkendem Fleisch“ erheblich reduzieren lässt. Während in der Schweiz noch mit Stinkerquoten von bis zu 20 % gerechnet wurde, liegt sie bei Tönnies bei nur einigen Prozenten. Durch Fütterung und Optimierung der Schlachtprozesse ist diese Reduzierung zu erklären. Nicht geklärt ist bisher die Bestimmung des Ebergeruchs am Schlachthof. Die Praxisreife einer elektronischen Nase liegt noch in weiter Ferne. So wird momentan überlegt, ob nicht durch geschulte Personen eine Bestimmung vorgenommen wird. Ein anderer Ansatz ist die Weiterentwicklung über die Zucht. Hierbei werden aber Ergebnisse erst in ca. 10 Jahren zu erwarten sein. Die Anforderungen in der Praxis erfordern eine getrenntgeschlechtliche Aufstallung und Fütterung. Aufgrund der damit verbundenen Investitionen kann mit einem weiteren Strukturwandel gerechnet werden, indem sich die Mastställe und Sauenställe verdoppeln würden, was heißt, dass die andere Hälfte der

Betriebe aussteigen würden. Die Einführung der Ebermast würde damit zu erheblichen Strukturveränderungen in der Schweinehaltung führen. Bezüglich der Fleischqualität von Eberfleisch kann man jetzt schon sagen, dass es auch bei einer vorausgesetzten Genussstauglichkeit einen abweichenden Geruch und Geschmack gibt, gröbere Muskelfaserstruktur, weiches Fettgewebe und einen verminderten intramuskulären Fettgehalt. Damit ist die Verwendbarkeit für regionale handwerkliche Fleischer, die noch nach regionaltypischen Rezepten arbeiten, stark eingeschränkt. Auch die Verwertung von gefundenen Stinkern, die noch bedingt genussstauglich sind, ist in der handwerklichen Struktur nicht gegeben. Große Fleischkonzerne haben anscheinend mit diesen aufgeworfenen Fragen wenig Probleme.

Impfung gegen den Ebergeruch: Bei diesem Verfahren wird durch eine zweimalige hormonelle Behandlung die männliche Geschlechtsausbildung unterbunden. Damit kommt es auch nicht zur Ausbildung des Ebergeruches. Mittlerweile ist dieses Verfahren in der EU zugelassen und wird in Belgien angewandt. Aufgrund von möglichen hormonellen Ausreißern muss aber bei diesem Verfahren, wie bei der Ebermast, eine Kontrolle am Schlachtband erfolgen. Inwieweit ein hormoneller Eingriff beim Tier gegenüber einer betäubten Kastration aus Tierschutzsicht vorzuziehen ist, bedarf noch weiterer Abwägungen. Aus Sicht der Verbraucherkommunikation ergeben sich zumindest Bedenken, die gegen eine Einführung sprechen.

Kastration unter Betäubung mit Schmerznachbehandlung: Eingriffe am Tier werden mit Betäubung bei vielen Nutztieren durchgeführt, so bei Katzen, Hunden, Pferden oder Rindern. So stellt die Betäubung mit dem Narkosegas Isofluran und Schmerznachbehandlung ein modernes Verfahren dar, welches bisher in der Branche nur wenig gewürdigt wurde. Die Erfahrungen beim NEULAND-Qualitätsfleischprogramm sind durchaus positiv. Die Handhabung für den Landwirt und die Auswirkung für das Tier

sind auch aus Tierschutzsicht akzeptabel. Die Kosten liegen mit 5 – 10 ct pro Kg Schlachtgewicht noch in einem darstellbaren Bereich. Mögliche Hemmfaktoren für einen größeren flächendeckenden Einsatz sind die Tierarztspflicht und die fehlende Zulassung von Isofluran in Deutschland. Bei entsprechendem politischen Willen lassen sich aber auch diese Fragen lösen.

IST DIE EBERMAST EIN NEUES INSTRUMENT ZUM STRUKTURWANDEL?

Auch wenn die Ebermast aus Tierschutzsicht die beste Methode darstellt, müssen auch die Auswirkungen auf die landwirtschaftlichen und handwerklichen Strukturen berücksichtigt werden. In der Abwägung der unterschiedlichen Verfahren wäre es nicht gut, wenn durch die Ebermast eine weitere Konzentration der Schlachtung und Verarbeitung stattfinden würde, mit der Folge weiterer Entfernungen für die Tiertransporte und einer weiteren Reduzierung des Fleischerhandwerkes. Aber auch eine weitere Konzentration der Sauenhaltung und Schweinemast in großen Beständen hatte keine positive Wirkung auf den ländlichen Raum. Das Spannungsverhältnis Tierschutz und Geschmack lässt sich durch die Methode der Isofluranbetäubung mit anschließender Schmerzbehandlung lösen.

Alle Verfahren sollten gleichberechtigt nebeneinander stehen.

Ein magisches Datum wird der 1.1.2012 sein, wenn die Biobetriebe in Europa auf die betäubungslose Ferkelkastration verzichten müssen. Dann wird es schwer werden, eine nationalstaatliche Ausnahmeregelung noch zu begründen. Einen Königsweg wird es nicht geben. Ziel muss es sein, eine zukunftsfähige Struktur im ländlichen Raum, bestehend aus nachhaltig ökologisch orientierten Landwirtschafts- und Handwerksbetrieben, unter Tierschutz und Genussaspekten zu halten. Daher soll dieser Beitrag als Plädoyer für einen Genuss mit gutem Gewissen angesehen werden. <<

Vom Duft gelenkt – die Honigbienen

Für viele Menschen ist der Beginn des Frühlings nach der kalten, dunklen Winterzeit mit dem Summen der Bienen verbunden. Sobald die Sonne kräftiger wird und in der Mittagszeit Temperaturen um 12°C erreicht werden, fliegen die Bienen aus. Zielsicher besuchen sie die Blüten der Frühlingsblumen, die gerade erst aus der zuvor noch schneebedeckten Erde gesprossen sind. Das Wiedererwachen der Bienen in der Natur lässt uns Menschen das Herz weit werden. Es vermittelt uns Sicherheit in die Verlässlichkeit der Naturrhythmen von Blühen und Vergehen, von Frucht- und Samenbildung. Nicht zuletzt erwachsen uns aus dem Miteinander von Bienen und Blüten wertvolle Nahrungsmittel. Im weisheitsvollen Plan der Schöpfung ist diese Symbiose seit Jahrmillionen integriert und nicht wegzudenken.

SPEZIALISTEN FÜR BLÜTEN

Als Menschen fühlen wir uns vor allem durch den Duft, die Farben und Formen von Blüten angesprochen. Das ist im Grunde auch bei den Bienen so. Für sie sind die Blütenpflanzen aber darüber hinaus existenzielle Grundlage ihres Daseins, denn sie liefern einem jeden Bienenvolk die Nahrung, um überhaupt leben zu können. Im Laufe der Jahrmillionen hat sich eine unvorstellbar differenzierte Fülle an Blüten entwickelt und wir können bei genauer Betrachtung den Eindruck gewinnen, dass sie um die Gunst des Besuchs von Bienen, Schmetterlingen, Hummeln, Wildbienen und anderen Insekten konkurrieren, denn auch Pflanzen sind von Insektenbesuchen und der damit verbundenen Bestäubung abhängig. Wer sonst, wenn nicht die Insekten, könnte diese „Arbeit“ leisten? Die funktionale Zusammengehörigkeit von Bienen und Blüten scheint uns Menschen schon seit tausenden von Jahren bekannt zu sein, doch dem ist nicht so. 1790 entdeckte Christian Konrad Sprengel unter

anderem am Schmalblättrigen Weidenröschen (*Epilobium angustifolium*) die Fremdbestäubung. 1793 hat er in seinem Buch „Das entdeckte Geheimnis der Natur im Bau und in der Befruchtung der Blumen“ seine Erkenntnisse einem Leserkreis zugänglich gemacht. Seine Forschungen wurden aber damals von der Fachwelt kaum beachtet. Im Gegenteil, er wurde sogar angefeindet, weil er derart Unkeusches über die Blumen behauptete.

Schon wenn wir Bienen bei ihren Blütenbesuchen beobachten, können wir erkennen, dass sie differenziert mit den Blüten umgehen. So fliegen sie Blüten verschiedener Pflanzenarten unterschiedlich an und bewegen sich in ihnen während der Sammeltätigkeit artspezifisch. Bienen sind also „Spezialisten“ für Blüten. Und nie wird eine Blüte von einer Biene bei ihrem Besuch beschädigt.

Durch wissenschaftliche Beobachtungen sind heute unglaubliche Sinnesleistungen der Honigbienen bekannt. Exempla-

risch möchte ich hier nur auf die Duftwahrnehmung hinweisen, die bei Bienen besonders ausgeprägt ist.

DUFTKOMMUNIKATION UNTER BIENEN

Wenn eine Biene bei ihren Sammelflügen in der Natur frisch aufgeblühte Blumen anfliegt und aus ihnen den Nektar sammelt, bringt sie nicht nur den süßen Saft, sondern auch den Duft dieser Blumen mit nach Hause in den Stock. Dabei reicht schon ein für uns kaum wahrnehmbarer Duft der Blüte aus, um den Schwestern im Stock von der „neuen“ Nektarquelle eine Duftprobe zu überbringen. Dies ist nur deshalb möglich, weil Bienen von der Natur in besonderer Weise mit einem Haarkleid und einem feinen Wachsüberzug ausgestattet sind. Daran werden die Duftstoffe der Blüte gebunden. Zusätzlich hat der gesammelte Nektar einen der Blüte spezifischen Duft. Honigliebhaber können so ebenfalls feine Sortenunterschiede erkennen. Wenn nun die Sammelbiene in die stockdunkle Bienenwohnung zurückkehrt, gibt sie durch die Tanzsprache Richtung und Entfernung ihrer Nektarquelle an ihre Schwestern weiter. Darüber hinaus bekommen weitere Bienen auch eine Nektarprobe überreicht und selbst Bienen, die sich nicht in unmittelbarer Nähe befinden, können noch den Duft des Nektars und den Blütenduft aus dem Haarkleid wahrnehmen und finden sich ebenfalls kurze Zeit später bei den entsprechend duftenden Blumen ein.

Doch wo ist die Nase der Bienen? Die einzelnen Glieder der Fühler von Bienen sind dicht besetzt mit Riechhaaren und Riechplatten. Insgesamt 40 000 auf beiden Fühlern. Damit ist eine Biene in der Lage, etwa hundertmal feiner zu riechen als wir. Diese überragende Sinnesleistung wird von den Bienen noch in verschiedensten anderen Zusammenhängen eingesetzt. So signalisieren Bienenmaden den sie versorgenden Ammenbienen ihren Hunger nach Futtersaft über die Abgabe von Duftstoffen. Duftstoffe werden von den Bienen auch als

Alarmsignale im Bienenstock eingesetzt, und ein Feind in der Nähe der Bienenwohnung wird durch Duftstoffe im Bienengift als Ziel für weitere Stiche markiert. Selbst die Königin eines Bienenvolkes setzt Duftstoffe einer speziellen Drüse ein, um die Fruchtbarkeit ihrer Arbeiterinnen zu unterdrücken. Insgesamt kann bei den Bienen von einer eigenen Duftkommunikation gesprochen werden.

SNIFFER BEES AUF SPRENGSTOFF-SUCHE

Aber auch ein Honigbienen-Parasit versteht die duftende Sprache. Die Milbe *Varroa destructor* „belauscht“ Biene und Larve und erkennt am Duft den richtigen Zeitpunkt für das Eindringen in die Brutzelle. Dort vermehrt sie sich und schädigt dabei die Bienenmade, indem sich die Milben von den Körpersäften der Made ernähren.

Die sensible Duftwahrnehmung der Honigbienen wird aber auch von uns Menschen in verschiedenster Weise ausgenutzt. Bienen lassen sich mit Zuckerwasser und verschiedenen speziellen Düften auf diese konditionieren. Schon nach wenigen süßen Futtergaben haben sich Bienen einen bestimmten Duft gemerkt und kommt dieser später in ihrer Umgebung wieder vor, reagieren sie sofort. Diese Begabung ist kein Zufall, denn Bienen sind darauf angewiesen, Düfte schnell zu erlernen und sie dann auch nicht wieder zu vergessen. Die so dressierten Bienen („Sniffer Bees“) werden auf Flugplätzen eingesetzt, um Rauschgift oder Sprengstoff zu finden. Sie strecken sofort ihren Rüssel aus, wenn nur geringste Spuren des adressierten Duftes in der Luft ist, die aus einem Gepäckstück gesaugt wird. Bienen helfen uns sogar in unserer hochtechnisierten Welt.

LUFTVERSCHMUTZUNG TÖTET DÜFTE, PFLANZEN, BIENEN

Umgekehrt ist es kaum der Fall. Eine erst kürzlich veröffentlichte Studie der Uni-

versität von Virginia belegt, dass durch Luftverschmutzung von Motoren und Kraftwerken der Blütenduft für die Bestäuber zerstört wird. „Die von den Pflanzen produzierten Duftmoleküle konnten vor 200 Jahren noch in einer Entfernung von 1000 bis 1200m ihre Faszination auf Bienen und andere Blütenbesucher ausüben. In unserer verschmutzten Luft können sich die Duftstoffe nur noch 200 bis 300m ausbreiten. Bei ihrer Suche verlassen sich die Insekten zunehmend auf ihre Sicht- und weniger auf die Geruchswahrnehmung“, sagt Prof. Jose D. Fuentes. Folglich bedeutet dies, dass die Insekten einen unverhältnismäßig größeren Aufwand betreiben müssen, um in ihrer Umgebung noch ausreichend Nahrung zu finden. Außerdem werden die Blütenpflanzen nicht mehr richtig bestäubt.

Der Rückgang von Blütenpflanzen und Bienenarten wurde von deutschen, holländischen und englischen Wissenschaftlern in einem gemeinsamen EU Forschungsprojekt 2006 nachgewiesen. Diese sogenannte ALARM Studie (Assessing LARge scale Risks for biodiversity with tested Methods), in der hunderte von Lebensräumen untersucht wurden, zeigte: „Die Vielfalt von Bienen und der von ihnen bestäubten Blütenpflanzen ist während der letzten 25 Jahre signifikant zurückgegangen. Wildbienen und die von ihnen bestäubten Pflanzen verschwinden gemeinsam. In England in einigen Gebieten um bis zu 70%!“ Dieses Sterben vollzieht sich von uns Menschen weitgehend unbemerkt, doch es lässt die Vielfalt der Natur verarmen. Das hat auch Auswirkungen auf die Honigbienen, die auf eine Blütenvielfalt in ihrer Nahrung angewiesen sind.

Honigbienen sind unglaublich anpassungsfähig. Sie lebten vor gut 200 Jahren noch „frei“ in natürlichen Hohlräumen von Bäumen und Felsen auf ihren selbstgebauten Waben. Imker, früher Zeidler genannt, ernteten die Überschüsse, das Zuviel der Natur in ihrer Großzügigkeit. Heute lassen sich Bienen in Styroporkästen auf Kunst-

stoffwaben halten. Ihre Königinnen werden künstlich besamt und um den Erdball verschickt. Es wird den Bienen nahezu alles genommen und dafür Ersatzstoffe angeboten. Noch machen die Bienen das mit, doch das Ende der Sackgasse wird sichtbar.

Nachrichten über das Verschwinden der Honigbienen aus dem Lebenszusammenhang scheinen in der letzten Zeit kein Ende nehmen zu wollen. Die Ursachen dafür sind vorwiegend in der industriellen Landwirtschaft zu suchen. Damit sind Imker wie Landwirte angesprochen, die vorwiegend Quantität und Gewinn in den Fokus ihres Handelns stellen. Nur so können tausende Bienenvölker in Monokulturen zur Honiggewinnung oder zur Bestäubung benutzt werden. Nur so können immer giftigere Spritz- und Beizmittel anstelle von abgestimmter Fruchtfolge bei der Produktion von Lebensmitteln eingesetzt werden und nur so können Lebensmittel angeboten werden, die diesen Namen kaum noch verdienen.

Eine Lebensmittelerzeugung, die der Natur Achtung in ihrer Ganzheit und Vielfalt entgegenbringt, die Dankbarkeit und Ehrfurcht gegenüber dem Wunder des Reifens und Fruchtens bewahrt, die um Nachhaltigkeit im Bewahren von Saatgut bemüht ist, sollte uns wieder richtungsweisend werden. Schönster Blütenduft kann uns ein Anhaltspunkt sein, wie fein in der Natur alles aufeinander abgestimmt ist.

» ANMERKUNG:

Die Vereinigung für wesensgemäße Bienenhaltung, Mellifera e.V. entwickelt nachhaltige Konzepte für die Bienenhaltung und hat das Netzwerk Blühende Landschaft initiiert. Für seine Aufgaben und Ziele ist der Verein auf eine vielfältige Unterstützung, z.B. durch Bienenpatenschaften, angewiesen. Weitere Informationen unter www.mellifera.de, oder unter Tel 0 74 28-9 45 24 90.

RALF SCHWIEGER

DIE FELDSTEINKIRCHE UND ANDERE GERÜCHE

Sechs Uhr, in der Backstube riecht es nach frischen Brötchen und Pflaumenmus. Am Frühstückstisch zu Hause frischer aromatischer Kaffee, gute Butter aus dem Nachbardorf, blumige Sommerblüte von der jungen Imkerin aus Lunow. Der Bus kommt, es riecht nach Diesel, meine Tochter fährt zur Schule. Ich zieh die Lederjacke an, der tranige Geruch von Lederfett durchzieht den Flur, meine Frau nimmt einen Spritzer Lipstick Rose, von meinem Namensvetter, berauschend süß mit einer wächsernen Rosen-Note riechend fährt sie zur Arbeit und ich will los die Uckermark schnuppern. Der alte Boxer schüttelt sich und nimmt seine Arbeit auf, ein lautes Klacken, der erste Gang ist drin, Gas und los. Vor mir Willi und der vorletzte Trabbi im Dorf.

Ich atme tief ein, so roch der Osten, ich halte an, rieche an den Hosketüten* der „alten Dame“ aus Spandau und wittere nichts. Ist geruchlos gleich emotionslos? Die Straße dampft, es riecht nach Erde und Regen, der Raps blüht blendend gelb und sein süßliches Aroma weht durch die alte Lindenallee.

Vor mir die alte Feldsteinkirche, sie duftet noch nach Blumen, Kerzen, Kyrie und Lobe den Herren, ich schließ die Augen und versuche, den Geruch der Jahrhunderte wahrzunehmen, den vor der Tür gelassenen Schweiß der Landarbeiter des Grafen, den Stallgeruch aus dem LPG-Schweinestall, den Wohlgeruch der Damen beim letzten Orgelkonzert. Nichts riecht schöner als eine Kirche, die genutzt wird.

Die Tür schließt sich und die Allee windet sich in vielen sanften Kurven hin zur Oder, früher ein Gestank von Phenol, die Fische ungenießbar, heute freut sich der Angler auf ein kross gebratenes Zanderfilet. Auf dem Weg zurück, Wald, kilometerlang, dunkle Kiefern, alte Buchen, es riecht nach Humus und den Pfifferlingen tief unten im Moos. Ich sehe sie schon in der Pfanne mit Zwiebeln und Speck und freue mich auf das Abendbrot mit der Familie. Ich denke an Hundertwasser und seine Ode an den Humus, das Kompostklosett und den Kreislauf von Essen, Verdauung und neuem Wachsen. Das gut genutzte Außenklo meiner Eltern erreicht von ferne meine Geruchssinne und die leckeren Schoten und Mohrrüben aus ihrem Garten kommen mir in den Sinn. Was einem auf dem Motorrad so alles in die Nase kommt? Ein Motorradfahrer begegnet mir, breit grinsend, er grüßt, er atmet und schnuppert wie ich, er freut sich; dahinter einer im Auto, gerade überholt worden, schlecht schmeckt – Klimaautomatik und Innenraumfilter. <<

*Motorrad-Schalldämpfer



Das Auge hatte sich langsam mit seiner
fehlbarkeit abgefunden.



Aber die anderen beiden Richter glaubten
noch an die Wahrheit und ließen
sich deshalb besser an der
Nase herumführen.

Landdüfte als Einkommenschance für die Landwirtschaft

Ein angenehmer Wohlgeruch hebt die Stimmung, reduziert Stress und verbessert die Leistungsfähigkeit bei der Arbeit und in der Freizeit.

Entfliehen wir dem Alltagsstress und begeben uns in eine Dufttraumreise. Schnuppern Sie sich im Frühling von Wildrosen und Pfefferminze zu Taglilien. Im Hochsommer steigen Vanilleblumen, Jasmin und Engelstrompeten schwer und süß in die Nase. Oder doch lieber etwas würzigeres? Mönchspfeffer und Zitronengeranien – hatschi – jetzt war es doch ein bisschen zu viel! Und etwas ruppig werden sie aus dem Traum geweckt.

Solche Träume sollen nicht weiter unter den Tisch fallen. Bäuerinnen nutzen ihren Bauernhofgarten, Feld, Wald und Wiese mit der dort wachsenden Blumen-, Obst-, Gemüse und Kräutervielfalt als Einkommenschance.

Einkommenskombinationen mit der Landwirtschaft sind eine Möglichkeit für einen landwirtschaftlichen Betrieb, ein weiteres Standbein aufzubauen und die Existenz zu sichern. Dies nutzt auch einem vitalen ländlichen Raum. Düfte spielen häufig, bewusst oder unbewusst wahrgenommen bei vielen der Einkommenskombinationen eine Rolle.

Ein Beispiel sind die soeben erwähnten Gartenbäuerinnen:

Bäuerinnen verfügen häufig bereits über viel Wissen und Kenntnisse rund um den Hausgarten und Wildkräuter.

Mit einer Qualifizierung zur Gartenbäuerin oder zur Kräuterpädagogin erwei-

tern sie sich ihre Grundkenntnisse an Botanik und Wildkräuterkunde und lernen engagiert, professionelle Angebote zu machen, z. B. Führungen für unterschiedlichste Zielgruppen, Vorträge und Vorführungen, z. B. in dem eigenen Garten, in der freien Natur oder auf Ausstellungen und Schauen. Innovative Angebote rund um duftende Gärten und Natur

Kräuterschätze können mit den Kräuterpädagogen näher kennen gelernt werden.

WAS SIND KRÄUTERPÄDAGOGEN?

Nach einer Qualifizierung, in der sie Methodik und Kenntnisse um Ethnobotanik, Wildkräuterkunde aber auch Marketing erwerben, entwickeln Kräuterpädagogen neue Produkte und Dienstleistungen. Im Mittelpunkt stehen heimische, nicht kultivierte Nahrungs- und Heilpflanzen, deren Vorkommen und Verwendung, sowie deren Ökologie. Häufig sind es die Pflanzen, die

uns tagtäglich in der freien Natur begegnen, die vielleicht als Unkraut bekämpft werden, die ungeahnte Potenziale bergen. Sie vermitteln nicht nur wohltuenden Geruch, Vitalität und Ästhetik sondern bestechen auch durch ihr Aroma und ihren Gehalt an sekundären Inhaltsstoffen. Kräuterpädagogen geben das Wissen in Führungen, Vorträgen, Kochkursen und weiteren Dienstleistungsangeboten (von der Kräuterwanderung über regionale Events bis zum „Wildkräuter Schmanckerlservice“), um die traditionelle Verwertung von wild wachsenden, nicht kultivierten Pflanzen weiter. Sie bemühen sich um den Erhalt der Artenvielfalt, die Vermittlung von botanischfachlichem Kräuterwissen, ökologisches Verständnis, das Erkennen biologischer und ökologischer Zusammenhänge und lehren den aktiven Umgang mit der Natur um unsere Lebensgrundlage Natur nicht zu zerstören.

Dafür interessierten sich Urlaubsgäste und Einheimische, Erwachsene, Kinder und Jugendliche. Vernetzungen mit touristischen und gastronomischen Angeboten sowie Jugend- und Naturschutzprojekten bieten sich an und erweisen sich als sehr erfolgreich.

So ist z. B. im Tölzer Land die Kräuterpädagogik mit dem „Löwenzahnfrühling“ fester Bestandteil des Tourismuskonzeptes.

Zwischen Mitte April und Mitte Mai belebt diese Maßnahme die Nebensaison. Es werden Radtouren zu den schönsten Löwenzahnwiesen um Bad Tölz angeboten, Kuli-

narisches rund um den Löwenzahn bei Wirten, Pauschalangebote bei ausgewählten Betrieben bis hin zum Seidenmalen im Freien zum Thema Löwenzahn.

Weitere erfolgreiche Aktionen sind der Kräutermarkt in Wolfratshausen, die Bad Heilbrunner Ramstage auf den Spuren des Bärlauchs, die Wildkräutertage in der Jachennau, das Grüne Klassenzimmer in Cham, der Kräuterladen in Benediktbeuren und vieles mehr.

Die Kräuterpädagogen üben ihre Tätigkeit im Einklang mit der Natur, der ländlichen Struktur und Kultur aus und können auch andere dafür begeistern.

ZU GAST AM BAUERNHOF

Der Geruch nach frischem Heu, nach Milchammer und frisch gebackenem Kuchen – Gäste, die auf einem Bauernhof Urlaub machen, bekommen nicht nur für die Nase etwas geboten. In Bayern bieten ca.

» Jede Jahreszeit hat seinen Duft. Im Frühling die frische Blüte von Wiesen und Kräutern, der Sommer mit gemütlichen Grillabenden, der Herbst hat den Ernteduft von Heu und Getreide zu bieten, der Winter die klare, kalte, schneege-schwängerte Luft.

7.000 landwirtschaftliche Betriebe diese Form des Urlaubs an. Bei vielen begann es mit der Sommerfrische für norddeutsche Gäste, die das besondere Flair zu schätzen

wussten. Durch konsequente Ausrichtung auf bestimmte Zielgruppen und hohe Qualität in Ausstattung, Einrichtung und Service hat sich der Urlaub auf dem Bauernhof besonders in strukturschwachen Gebieten zu einer wichtigen Einkommensquelle entwickelt. Paare und Familien erholen sich und gewinnen Abstand vom Alltag. Erleben mit den Sinnen steht hier ganz oben. Hören, fühlen, riechen und schmecken egal wo man sich aufhält. Übernachten im Heu oder sogar ein Bett im Kornfeld, statt 5-Sterne Hotel – ein Blick in den Himmel mit tausenden von Sternen. Urlaub auf dem Land ist echter, natürlicher und authentischer Urlaub, es geht darum, sich auf die Natur einzulassen. Jede Jahreszeit hat seinen Duft. Im Frühling die frische Blüte von Wiesen und Kräutern, der Sommer mit gemütlichen Grillabenden, der Herbst hat den Ernteduft von Heu und Getreide zu bieten, der Winter die klare kalte schneegeschwängerte Luft.

Weil das Erlebte mit allen Sinnen im Gedächtnis besser haften bleibt, ist es möglich durch kleine Dinge, z. B ein Mitbring-

sel, sich auch im tiefsten Winter an die schöne frisch gemähte Wiese zu erinnern, z. B. durch ein Heutier, welches selbst angefertigt wurde.

Findige Bäuerinnen verpacken die verschiedenste Düfte. Sie bieten als Mitbringsel und Verlängerung des Urlaubsgefühl für zu Hause Lavendelkissen, Duftbäder und Blumensträuße an. Für die Anwendungen von Innen gibt es wohltuende Kräuterliköre und -schnäpse.

Kinder und Erwachsene können sich mit an den anfallenden Arbeiten auf dem Hof beteiligen. Jedes darf sich mit den Kleintieren, wie Hasen, Hühner, Ziegen usw. beschäftigen dazu gibt es noch Betreuungsangebote am Bauernhof, Ausflüge in Wald und Flur, Aktivitäten und Spiele lassen keine Zeit für Langeweile. Erwachsene sitzen bei Kaffee und selbstgebackenen Kuchen, genießen herrliche Ausblicke in Landschaft und Natur. Für die wahrwerdende Duftreise wird gerne noch das Angebot einer Aroma-Wohlfühlmassage angenommen. <<



Von der Macht der Aromen:

Zuviel Kunstgeschmack im Essen

Ob Wurst, Cerealien, Fruchtjogurts, Schokolade, Getränke, aber auch Bioprodukte: Aromen sind aus der industriellen Herstellung von Lebensmitteln und Getränken nicht mehr wegzudenken. Mehrere tausend Aromastoffe werden heutzutage in der Lebensmittelindustrie verwendet. In Deutschland werden statistisch gesehen pro Person und Jahr knapp 140 kg an aromatisierten Lebensmitteln verzehrt, das entspricht jährlich über 1200 Tonnen an Aromastoffen. Besonders bei Kinderlebensmitteln wird auf den Einsatz von Aromen gesetzt, Schätzungen zufolge sind über 80% davon aromatisiert. Man findet sogar den synthetischen Aromastoff Vanillin schon in Milchbrei für Babys und prägt sie somit von Anfang an den Geschmack. In einer Studie konnte nachgewiesen werden, dass sogar 30 – 40 Jahre später die Probanden mit Vanillin aromatisierte Lebensmittel bevorzugen, denn der Mensch lernt, was wie schmeckt. Bekommen Kinder nur Produkte mit Fruchtaromen anstelle der echten Früchte, so wird das natürliche Geschmacksempfinden getrübt und sie verknüpfen diesen Geschmack mit den entsprechenden Begriffen. Bei „Banane“ wird das Aroma erwartet, nicht der wahre Obstgeschmack.

INDUSTRIELLER EINHEITSGESCHMACK STATT NATÜRLICHER VIELFALT

Nehmen wir als Beispiel Fruchtjogurt. Zwar enthalten diese üblicherweise Früchte, doch ist der Anteil so gering, dass für Farbe und Geschmack mit färbenden Lebensmitteln wie etwa Rote Beete Saft und Aromen nachgeholfen werden müssen. So ist nach den Vorgaben einer Richtlinie für Jogurt mit Fruchtzubereitungen der Mindestgehalt an Früchten mit 3,5% festgelegt, bei Fruchtjogurts mit 6%. Das ist umgerechnet ungefähr eine viertel bzw. halbe Erdbeere pro 100 g Jogurt! Es liegt auf der Hand, dass ein solches Produkte von Natur aus nicht nach Erdbeeren schmecken kann: Deshalb werden neben viel Zucker sogenannte „natürliche Aromen“ eingesetzt. Die Stiftung Wa-

rentest hat bei einer Untersuchung von Erdbeer-Magerjogurt festgestellt, dass zum Teil Aromastoffe in 100facher Überdosierung gegenüber einem Jogurt mit 10 % frischen Erdbeeren vorhanden waren. Wer sich an eine solche Überdosierung gewöhnt, lehnt schnell natürliche Produkte ab und bevorzugt aromatisierte Fertigprodukte. Die vielfältigen Geschmackserlebnisse, die natur belassene Nahrungsmittel bieten, werden verlernt und durch künstliche ersetzt – eine bedenkliche Entwicklung. Überdies kann der intensive Geschmack von Aromen in Fertiglernsmitteln dazu verführen, zu viel zu essen und begünstigt damit Übergewicht. Neben Aromen sorgen vor allem sogenannte Geschmacksverstärker wie Natriumglutamat (Zusatzstoff E620- E625)

dafür, dass die gesamte Chipstüte regelmäßig in einem Rutsch „verputzt“ wird.

Oft finden sich Aromen auch dort, wo man sie zunächst gar nicht vermutet, wie beispielsweise in tiefgekühlter Beerenmischung, jungen Erbsen aus der Dose, Sauerkraut und Gewürzgurken oder Smoothies. Hier liegt der Verdacht nahe, dass die Qualität der Rohstoffe nicht ausreicht, um Verbraucher geschmacklich zufriedenzustellen. Auch Fleischwaren wie Schinken hängen zunehmend nicht mehr im Rauch, sondern werden mit Raucharoma behandelt. Das ist billiger und einfacher, verdrängt aber auch immer mehr die traditionelle, handwerkliche Herstellung von Wurstwaren.

Unbestritten sollen Lebensmittel schmecken. Doch häufig suggerieren Hersteller durch naturgetreue Fotos und Abbildungen beispielsweise von Früchten eine natürliche Qualität von Tees, Fertigsuppen oder aromatisierten Wässern, die diese gar nicht aufweisen. So enthält ein Fruchtetee ‚Brombeere-Himbeere‘ oder ‚Kirsch-Banane‘ oft keine der beworbenen und abgebildeten Früchte – der Geschmack wird durch Aromen erreicht. Es handelt sich hier nach Ansicht der Verbraucherzentrale um Verbrauchertäuschung, die sogar teilweise durch zu lasche oder fehlende Vorgaben im Lebensmittelrecht legal ist.

WARUM AROMATISIERT DIE LEBENS- MITTELINDUSTRIE IHRE PRODUKTE?

Die wichtigsten Gründe liegen auf der Hand:

- » Fertigprodukte sollen immer gleich schmecken, durch zugesetztes Aroma können Qualitätsschwankungen und billige Rohstoffe kaschiert werden.
- » Bei der Verarbeitung der Lebensmittel verflüchtigt sich oft der natürliche Eigengeschmack, vor allem wenn hohe Temperaturen oder viele Verarbeitungsschritte nötig sind.
- » Firmen kreieren markentypische Geschmacksprofile, die die Kunden dauerhaft binden sollen.

- » Der allerwichtigste Grund werden aber sicherlich die deutlich geringeren Kosten für Aromen gegenüber Wert gebenden natürlichen Zutaten sein. Aromen sparen Produktionszeit, aufwändige Verfahrenstechnik und teure Rohstoffe. Schon ein Gramm Aroma reicht im Durchschnitt aus um einem Kilo Lebensmittel Geschmack zu geben

MOGELPACKUNG „NATÜRLICHE AROMEN“

Das Lebensmittelrecht unterscheidet in der noch geltenden Aromaverordnung drei Hauptkategorien von Aromen. Das sind die *natürlichen, naturidentischen und künstlichen Aromen*. Überwiegend werden natürliche Aromen eingesetzt, in Deutschland entfallen dabei ungefähr 70% auf diese Kategorie. Die Marktanteile naturidentischer Aromastoffe und der künstlicher Aromen liegen bei ca. 28 % bzw. unter 2 %.

Viele Verbraucher erwarten bei einer Kennzeichnung mit „natürliche Aromen“, dass das Aroma auch aus der benannten Frucht stammt. Das ist in der Regel ein Trugschluss. Nur in sehr seltenen Fällen werden „natürliche Aromen“ tatsächlich aus den Namen gebenden Rohstoffen gewonnen. Dann handelt es um die so genannten FT-NF-Aromen (from the named fruit).

„Natürliche Aromen“ müssen rein rechtlich lediglich aus der Natur stammen und der Begriff „Natur“ ist weit gefasst. So können die wichtigsten Bestandteile des Himbeeraromas aus Zedernholz gewonnen werden. Der Grundstoff für Pfirsicharoma ist Rizinusöl, für Kokosaroma sind es Schimmelpilzkulturen. Auch der schon erwähnte Hauptaromastoff Vanillin der Vanilleschote kann aus Reis mit Hilfe von Mikroorganismen (z.B. Bakterien) hergestellt werden. Diese Mikroorganismen können zum Teil sogar gentechnisch verändert sein, ohne dass Verbraucher dies erfahren.

Die Kosten für eine solche Herstellung sind deutlich geringer: Kostet natürliches

Tabelle: Unterscheidung der verschiedenen Aromatypen

Kennzeichnung auf dem Etikett	Das steckt dahinter
Natürliches Aroma	Natürliche Aromastoffe müssen aus Ausgangsstoffen pflanzlicher oder tierischer Herkunft gewonnen werden. Sie stammen aber in der Regel nicht aus der Namen gebenden Frucht des Lebensmittels. Sie können mit Hilfe von Bakterien, Pilzen, Enzymen etc. aus den erwähnten Grundstoffen hergestellt werden
Natürliches Himbeeraroma, Vanilleextrakt	Unterkategorie der „natürlichen Aromen“: Hier stammen die Aromastoffe überwiegend aus der Namen gebenden Frucht
Naturidentisches Aroma	Naturidentische Aromastoffe werden im Labor synthetisiert. Sie sind rein chemisch identisch mit dem einzelnen Aromastoff aus der Natur. Vanillin kann auch aus Zwischenprodukten der Papierindustrie hergestellt werden, dann muss es im Lebensmittel als naturidentisch gekennzeichnet werden.
Der Begriff „naturidentisches Aroma“ entfällt ab 2011, so schreibt es die EU-Aromen-Verordnung ab 20. Januar 2011 vor.	
Künstliches Aroma	Künstliche Aromastoffe werden chemisch im Labor synthetisiert und kommen in der Natur nicht vor. Beispiel: Ethylvanillin, das zwei bis viermal so intensiv schmeckt wie Vanillin.

Vanillin – direkt aus der Schote extrahiert – ca. 4000 US-Dollar, gewinnt man es aus anderen „natürlichen“ Quellen (s.o.), liegt der Preis bei ca. 12 US-Dollar.

Sind bei konventionellen Lebensmitteln alle erwähnten Aromen zugelassen, dürfen bei Produkten mit Bio-Siegel „natürliche Aromen“ ohne Einschränkung eingesetzt werden. Die Verbraucherzentrale Hamburg sieht diese Erlaubnis kritisch, weil Verbraucher gerade bei Bio Lebensmitteln ein besonders hohes Maß an Natürlichkeit erwarten, die durch die Verwendung von nichtfruchteigenen Aromastoffen in Frage gestellt wird. Der Anbauverband Demeter hat als Vorreiter schon seit einigen Jahren den Einsatz von „natürliche Aromen“ ausgeschlossen.

Verbrauchern kann nur empfohlen werden, wenn sie auf Kunstgeschmack in Fertiglebensmitteln verzichten wollen, genau die Zutatenliste zu studieren. Es reicht laut Lebensmittelrecht die Kennzeichnung „Aroma“ aus, eine Differenzierung zwischen den er-

wähnten Kategorien muss nicht vorgenommen werden. Nur Aromazusätze wie etwa „natürliches Erdbeeraroma“ oder „Vanilleextrakt“ stammen tatsächlich aus der Namen gebenden Frucht. Vorsicht vor versteckten Geschmacksverstärkern wie Hefeextrakt, Speisewürze, Eiweißhydrolysate etc., die fade Lebensmittel aufpeppen und über fehlende Wert gebende Bestandteile wie Fleisch, Gemüse etc. hinwegtäuschen. Wer „Politik mit dem Einkaufszettel“ machen will, lässt solche Produkte im Supermarktregal liegen.

2. „OHNE GESCHMACKSVERSTÄRKER, OHNE KÜNSTLICHE AROMEN“ – ETIKETTENSCHWINDEL AUF FERTIGLEBENSMITTELN

Die Lebensmittelindustrie hat diesen Trend längst erkannt und bewirbt immer häufiger auf dem Etikett den Verzicht auf bestimmte Stoffe. In Fachkreisen spricht man in diesem Zusammenhang von einem

„Clean Label“ – einem „sauberen Etikett“. Weltweit gibt es knapp 20.000 Lebensmittel, die derartig deklariert werden. In Deutschland sind es mehr als 1.600. Die Anzahl der Produkteinführungen hat sich seit 2005 mehr als verdreifacht, denn Produkte mit der Auslobung „enthält keine künstlichen Aromastoffe“ oder „ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern“ verkaufen sich gut. Doch halten die Angaben oft nicht das, was sie versprechen. Sie sind nach einer aktuellen bundesweiten Untersuchung der Verbraucherzentralen häufig nur ein überflüssiges Marketinginstrument der Hersteller. Danach verleiten die ausgelobten Streichlisten auf den Etiketten die Verbraucher zum Kauf von vermeintlich natürlichen Lebensmitteln.

Die Verbraucherzentralen haben 151 Etiketten aus 12 Lebensmittelgruppen untersucht. Insgesamt wurden 272 Auslobungen überprüft. Bei einem Einkauf von Produkten mit „sauberen Etiketten“ erwarten die Verbraucher, dass Zusatzstoffe nicht enthalten sind. Doch die Auslobungen der Industrie täuschen häufig darüber hinweg, dass deklarationsfreundliche Alternativen eingesetzt werden, die eine ähnliche Wirkung haben und nicht als Zusatzstoff gekennzeichnet werden müssen.

- » So wird bei 92 Prozent der Produkte mit dem Label „ohne Geschmacksverstärker“ den Geschmack verstärkender Hefeextrakt eingesetzt.
- » Bei 62 Prozent der mit „ohne Farbstoffe“ oder „ohne künstliche Farbstoffe“ beworbenen Lebensmittel wird mit anderen Zutaten gefärbt.
- » Mit einem Taschenspielertrick versuchen Hersteller, in Bezug auf den Einsatz von

Aromen Verbraucher hinters Licht zu führen. Sie werben sehr häufig auf dem Etikett mit dem Hinweis „ohne künstliche Aromen“ und setzen stattdessen bei 71 Prozent der untersuchten Produkte andere Aromen ein, die laut Gesetz als nicht künstlich gelten, aber trotzdem im Labor hergestellt werden.

„CLEAN LABEL“ ZU AROMASTOFFEN – ERGEBNISSE DES MARKTCHECKS

Insgesamt fanden sich auf 46 Produkten (30%) der gesamten Untersuchung Auslobungen zum Verzicht auf Aromastoffe. Besonders häufig wurden Erfrischungsgetränke (65%), Tiefkühlpizzas (50%) sowie Chips und Knabberartikel (40%) ausgelobt. Selten wurde diese Werbung bei Wurstwaren (18%), Fertig- und Halbfertiggerichten aus der Kühlung (15%) und Trocken-Fertiggerichten (Suppen, Soßen, Dressings, Tassengerichte) mit 6% verwendet.

Von den 46 gelabelten Produkten wurden 5 mit den Hinweis „ohne Aroma“ (11%) gekennzeichnet, bei 41 Produkten (89%) wurde die Formulierung „ohne künstliche Aromen“ verwendet. Das heißt aber nicht, dass bei diesen Lebensmitteln keine Aromen eingesetzt wurden. Im Gegenteil: Stattdessen wurden überwiegend Aromen benutzt, die rein rechtlich nicht unter den Begriff „künstliche Aromastoffe“ fallen. Von 41 Lebensmitteln enthielten 37% (15) „natürliches Aroma“ und 34% (14) „Aroma“. Einmal wurde als Aromazutat „natürlicher Vanilleextrakt“ angegeben, bei lediglich 27% (11) der Produkte verzichteten die Hersteller lt. Zutatenliste gänzlich auf Aromen.

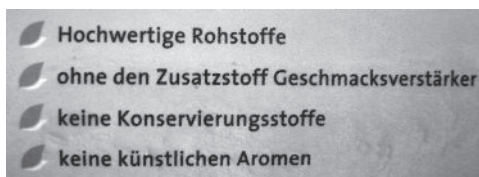


Abbildung: Lasagne Bolognese, Etikettenschwindel „Clean Label“

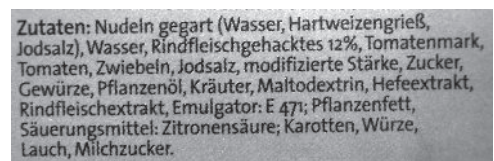


Abbildung: Lasagne Bolognese, Zutatenliste



Verbrauchertäuschung: Abbildung einer Vanilleblüte, obwohl keine Vanille im Produkt vorhanden – nur Aroma, das nicht aus der Vanilleschote gewonnen wurde

Nach den Ergebnissen des Marktchecks greifen die Hersteller bei Lebensmitteln mit dem Hinweis „ohne künstliche Aromastoffe“ stattdessen häufig auf andere Aromen zurück. Das sind in der Regel naturidentische oder natürliche Aromen, obwohl viele Verbraucher bei dieser Auslobung den prinzipiellen Verzicht auf Aromen erwarten. Zum Teil werden statt Aromen Geschmack verstärkende Zutaten wie Speisewürze, Gewürz- oder Hefeextrakt laut Zutatenliste eingesetzt. Lebensmittelrechtlich gesehen handelt es sich nicht um Aromastoffe, so dass die Auslobung „ohne Aromen“ legitim ist. Sie können aber ähnlich wie Aromen ein Lebensmittel geschmacklich aufwerten, das durch billige Zutaten oder durch starke Verarbeitung an Qualität verloren hat.

Die häufige Verwendung (71%) der Auslobung „ohne künstliche Aromastoffe“ steht im krassen Widerspruch zu dem seltenen Einsatz (2 %, s. o.). Nicht selten liegt eine nicht erlaubte Werbung mit Selbstverständlichkeiten vor, da die Verwendung künstlicher Aromastoffe nach der Aromen-

Verordnung auf sehr wenige Lebensmittelgruppen beschränkt ist. Die Verbraucherzentrale Hamburg hat deshalb einige Anbieter erfolgreich abgemahnt.

Auslobungen zum Verzicht auf Aromen sind zum Teil wertlos, da andere Hersteller bei den gleichen Lebensmitteln auch keine Aromen verwenden, allerdings ohne extra darauf hinzuweisen.

Produkte mit einem Hinweis auf eine Geschmacksrichtung (z.B. mit Kiwigeschmack) müssen weder Bestandteile des Namen gebenden Lebensmittels noch natürliches Kiwi-Aroma enthalten.

Verbraucher können auch mit Werbeaussagen wie etwa „100 % natürlicher Geschmack“ getäuscht werden, wenn dem Produkt trotzdem Aromen zugesetzt werden. Das steht aus unserer Sicht im krassen Widerspruch zu der Verbrauchererwartung.

„CLEAN LABEL“ ZU GESCHMACKSVERSTÄRKERN – ERGEBNISSE DES MARKT-CHECKS

Die Auslobung „ohne Geschmacksverstärker“ oder ähnliche Formulierungen wurden bei 74 Produkten (49%) gefunden. Damit wollen Anbieter auf den Verzicht von unerwünschten Zusatzstoffen wie Natriumglutamat (E620 –E 625) aufmerksam machen. Meist handelt es sich aber um Etikettenschwindel, da fast alle Produkte (92%) stattdessen andere Geschmack verstärkende Zutaten wie Hefeextrakt, Speisewürze oder Eiweißhydrolysate enthalten. Diese enthalten von Natur aus Natriumglutamat. Die Hersteller versuchen damit, Verbraucher an der Nase herumzuführen und nutzen Lücken im Lebensmittelrecht aus. Die Verbraucherzentralen fordern eine Klarstellung: „Clean Label“ wie „ohne Geschmacksverstärker“ sollen grundsätzlich nicht verwendet werden, wenn andere Geschmack verstärkende Zutaten wie Hefeextrakt verarbeitet werden. <<

RALF REICHERT

Gestank oder Duft?

Eine Frage aus dem Dorf

Das eine beißt sich mit rücksichtsloser Penetranz die Nasengänge hinauf und zieht die Mundwinkel des Konsumenten nach unten. Das andere schleicht sich mit subtiler Feinheit ins Riechorgan und schenkt ihm einen bunten Strauß positiver Assoziationen.

„Mir stinkt’s gewaltig“: Das bewirkt im Hirn in etwa das Gleiche wie: „Hier stinkt’s gewaltig“. Nicht anders verhält es sich mit: „Oh, tut das gut!“ respektive „Oh, riecht das gut!“ Und beides, Fluch und Segen, verfolgt einen im Hohenloher Land auf Schritt und Tritt. Weil nämlich auch diese friedvolle Region erstens nicht vor Ärger schützt und zweitens Mutter Natur in dieser ländlichen Idylle ständig Gerüche produziert, an die man sich einfach nicht gewöhnen kann oder will. Und weil andererseits diese Landschaft und ihre Menschen so viel Balsam für Leib und Seele bereit hält und Hohenlohe einem Garten Eden gleich längst zur Genießeregion par excellence aufgestiegen ist.

Wir haben die Landluft ja quasi im Blut. Der Opa, die Oma: Beide kommen aus der Landwirtschaft und haben ihre Wurzeln im ländlichen Raum. Doch die Eltern, sie setzten diese Tradition nicht fort, auch wenn ihnen die freie Natur, die frische Luft und damit auch all die Gerüche und Düfte auf dem Land sehr am Herzen lagen. Sie scheuchten uns Kinder jedes Wochenende nach draußen, wie auch wir fast jeden Tag von uns aus am Fluss, in den Wäldern, auf

den Wiesen verbrachten. Da stiegen uns jede Menge angenehme Düfte in die Nasen: frische Äpfel, reife Zwetschgen, opulenter Holunder, anmutiger Flieder, saftige Gräser, ledriges Laub. Wir rochen die Umgebung, waren uns dessen aber kaum bewusst. Es war so natürlich, doch insgeheim spürten wir: Oh, riecht das gut. Oh, das tut gut. Das muss ein Stück Heimat sein. Doch wehe, wenn auf der Fahrradtour oder bei einer vergnüglichen Wanderung ein Schweinestall des Weges kam oder der Bauer seine Gülle aufs Feld brachte. Dann rümpften wir die Nase und ekelten uns. Lag hingegen nur ein würziger Hauch von Mist in der Luft oder eine wohlige Wolke warmen Milchdunstes, war das wiederum ganz angenehm, so wie im Bergurlaub die Kuhfladen und die Käs-Alm für ein authentisches Natur-Erlebnis standen, an das man sich immer gerne erinnerte.

Im Grunde hat sich an all dem bis heute nichts geändert. Auf dem Land leben: Das hat Charakter und Charme. Doch direkt neben einem Bauernhof zu wohnen oder in einem güllegeschwängerten Weiler, daran könnten wir uns nie gewöhnen. Deshalb gilt für uns immer ein gewisser Ab-

stand – egal wie schön und romantisch so ein Wohnplatz sein mag. Dabei können die armen Bauern doch gar nichts dafür: Die unermüdlichen Heger und Pfleger der ländlichen Flora und Fauna machen ja nichts anderes, als den natürlichen Scheiß...pardon: Kreislauf in Gang zu halten und uns so wertvolle Nahrungsmittel und schöne Kulturlandschaften zu schenken. Diese agrarischen Künstler in unmittelbarer Nachbarschaft zu haben: Das würde uns schon gefallen.

Aber wir haben ja noch ein bisschen Zeit. Vielleicht sind wir irgendwann all der wohl dosierten Gerüche überdrüssig. Dann, wenn die Welt noch digitaler und

programmierter, sprich: unnatürlicher geworden ist. Wenn plötzlich alles planbar scheint und die Zukunft immer beherrschbarer wird. Wenn dann ein Misthausen einfach nur vor sich hin stinkt, glückliche Kühe ihre fetten Gase fröhlich in die Luft schießen oder muffige Gülle die Felder parfumiert – dann erkennen wir womöglich den einfachen Wert solchen Gestanks. Und lehnen uns auf dem Balkon zurück. Und atmen ein, und atmen aus. Und atmen ein, und atmen aus. Und winden uns dabei nicht mehr vor Ekel, sondern fühlen uns echt und authentisch, während unser Nachbar, der Bauer, uns freundlich zuwinkt. <<

ANNA KÜSTER

Beim Castor- Transport: Menschen – wie ich

Drei Tage nach seit meinen ersten „CastorTagen“. Meine Gedanken drehen sich, so viel habe ich erlebt: einen 14-jährigen und eine 85-jährige gemeinsam Brötchen schmierend; beeindruckende Nachbarschafts- und Bezugsgruppen bei der Gorlebener Sitzblockade; Polizisten, die erklären, wie sich eine Frau setzen soll, wenn sie sie forttragen – all dies, aber auch Castor-Behälter, die laut

GREENPEACE, mehr strahlen als die vorherigen; eine Einheit im Einsatz, die schnellstmöglich räumen will, mich brüsk zur Seite stößt; wenige verummte Gestalten, die sich pöbelnd einem Polizisten nähern. All dies und noch viel mehr – ich versuche, zu verstehen, was eigentlich passiert ist in den letzten Tagen. Denke an den Satz, dass „wir doch eins sind in Jesus Christus“ (Gal 3,28), überlege, was das bedeutet? Für mich, für andere, die dabei waren.

Frage nach ihren Eindrücken und bekomme Antworten:

Nicole Lütken, Konfliktmanagerin der Polizei: »Ich habe in den Tagen des Castortransportes sehr viele unterschiedliche Menschen erlebt. Ich habe erlebt, wie verschiedene Meinungen auf ganz verschiedene Arten zum Ausdruck gebracht wurden. Ich selber, in der Rolle einer Konfliktmanagerin der Polizei, fand mich mitten in dieser Vielfalt wieder. Durch meine Lebensgrundlage, Jesus Christus, war es mir ein Anliegen, das zu sehen, was uns alle verbindet: Wir alle, Demonstranten, Polizisten, Pastoren, sind Geschöpfe Gottes. Und wir, die wir an Ihn glauben, sind durch Ihn miteinander verbunden. Dieser Gedanke hat mich durch diese Tage begleitet und ich durfte in großen Teilen miterleben, was es heißt, respektvollen und friedfertigen Umgang zu leben: Eine 75-jährige Frau sitzt mit leicht ängstlichem Blick in der Sitzblockade und beobachtet die Räumungsaktionen um sie herum. Als zwei Polizisten auf sie zukommen, beugt sich einer von ihnen zu ihr herunter und fragt sie mit ruhiger Stimme „Und was machen wir jetzt? Wollen Sie mitgehen oder getragen werden?“ Die Frau antwortet zaghaft: „Eigentlich möchte ich gerne weggetragen werden.“ Darauf erwidert der Beamte: „Na gut, dann tragen wir Sie weg. Das kriegen wir schon hin.“ Und dann wird sie vorsichtig aus der Blockade getragen.«

Johannes Link, Pastor: »Dienstagmorgen vor dem Zwischenlager in Gorleben – die 3000 Blockierer waren nach der nächtlichen Räumung der Zufahrtstraße durch die Polizei größtenteils müde, erschöpft und durchgefroren nach Hause gegangen. Todmüde Polizeibeamte und -beamtinnen in Kettenaufstellung mit Rückenschmerzen, Ringen unter den Augen und ihrer 18kg-Montur hofften nur noch eines: dass die Castoren auf den Tiefladern bald kommen, ins Zwischenlager einbiegen, dass die großen Gittertore verschlossen werden und sie endlich sich hinsetzen, warm essen,

schlafen und nach Hause fahren können. Ein befreundeter Seelsorger und ich standen zwischen den harrenden Fotoreportern der Polizeikette gegenüber. Wir unterhielten uns mit vier jungen Beamten über dieses und jenes. Dann kam der gespenstische Tross aus 11 Tiefladern und etwa 30 vollbesetzten Mannschaftswagen mit Blaulicht zügig in die Zielgerade eingebogen, aufwirbelndes Stroh, die weißen tonnenschweren Kisten, laute Motorengeräusche, schwenkende Fernsehkameras - alles stand irgendwie „unter Strom“. Die Polizeiketten auf beiden Straßenseiten, die letzten 100 Demonstranten mit ihren Trillerpfeifen und wir vom Seelsorgedienst der Kirche rückten von der Fahrbahn weg etwas tiefer in den Kiefernwald. Plötzlich löste sich vor uns eine junge Beamtin aus der Kette und lief noch weiter in den Wald hinein. Wir schauten ihr hinterher. „Ich will noch Kinder machen!“ rief sie in Schwäbisch einer Kollegin zu. Dieser kurze Moment rührte mich an: Unbeirrbarer Kinderwunsch im Angesicht des Geisterzuges. Das hat sich mir eingepägt. Das trieb mir Tränen in die Augen. Das lässt mich hoffen.«

Ich forme meine eigene Antwort: „Eins sein in Jesus Christus“ bedeutet für mich, Leben zu wollen, für mich und meine Kinder. Das heißt, die Schöpfung zu wahren, zu behüten und nicht auf Millionen von Jahren, die ich gar nicht absehen kann, durch zerstörerische Technologie zu bedrohen. Das heißt auch, Menschen wahrzunehmen, zuzuhören und auf ihre Verantwortung anzusprechen! Sind sie doch Menschen, wie ich. <<

CLAUDIA SCHINDLER-HERRMANN

Vom Duft der Bibelpflanzengärten

BIBELGÄRTEN IM KOMMEN

Seit einigen Jahren entstehen vermehrt Bibelpflanzengärten. In ihnen werden Pflanzen kultiviert, die in der Bibel erwähnt sind. Es ist erstaunlich zu erfahren, dass die Wiege unserer Kulturpflanzen das Gebiet des so genannten „Fruchtbaren Halbmonds“ ist. Allerdings sind nicht alle Pflanzen, die in biblischen Ländern wachsen, in den Texten genannt, und so gibt es Gärten, die sich nicht alleine auf die Bibel, sondern auf die Studien von Botanikern stützen, um ihre Beete mit authentischen Pflanzen zu bestücken.

In einigen Gärten sind auch Beete angelegt, die bepflanzt sind mit Gewächsen, die von der Namensgebung her symbolhaft mit dem Christentum und / oder mit dem Kirchenjahr und seinen Festen und Heiligen verbunden sind: der Aronstab, die Christrose, die Passionsblume... Eine unglaubliche Vielfalt tut sich auf, wenn man erst einmal beginnt, darüber nachzudenken.

BIBLISCHE PFLANZEN ALS BRÜCKE

Biblische Gärten werden angelegt als Orte der Besinnung, als Oasen der Ruhe und der Einkehr, sie verfolgen aber meist auch religionspädagogische Ziele. In Führungen werden die Pflanzen der Bibel in Beziehung gesetzt zu den biblischen Geschichten, und es überrascht immer wieder aufs Neue, welche Bedeutung die Pflanzen

für die Menschen in biblischer Zeit hatten: Sie boten Nahrung und Kleidung, waren Rohstoffe für Medikamente und Schönheitsmittel, manche waren auch begehrte Genussmittel. Das Wissen um die Pflanzen verdeutlicht Geschichten der Bibel und bringt den Alltag der Menschen von damals näher, schlägt eine Brücke über die lange Spanne, die es zu überwinden gilt seit dem Erzählten bis in unsere Zeit.

Nicht zuletzt wird mit den biblischen Gärten auch ein Stück unserer abendländischen Kulturgeschichte gepflegt: Viele Pflanzen spielten bis in das vorletzte Jahrhundert hinein auch in verschiedenen Lebensbereichen in unseren Breiten eine bedeutende Rolle.

GOTT ALS „DER DUFTENDE“

In Madagaskar lautet eine Bezeichnung für Gott „der Duftende“, und Wohlgeruch wird unwillkürlich assoziiert mit dem Göttlichen. Gott wird im AT dargestellt als Gott mit menschlichen Sinnen (z. B. 3. Mose 26,31; Am 5,21), und dabei spielt das Riechen eine besondere Rolle.

Bei Führungen durch den Garten wird immer wieder offensichtlich, dass Duftpflanzen auf besonderes Interesse stoßen. Ihnen haftet aus dem Zusammenhang etwas Geheimnisvolles an, denken wir z. B. an das Hohelied der Liebe, in dem mit einer



Fülle von Duftpflanzen der Geliebte / die Geliebte beschrieben wird.

In biblischer Zeit blühte der Handel mit Duftstoffen, und Salbenbereiter verstanden es, die Rohstoffe kunstvoll zu mischen.

Nun liegt es auf der Hand, dass die Gewächse, die aus fernen Ländern stammen, nicht problemlos in unseren Breiten im Garten anzusiedeln sind. Der Weihrauchbaum (*Boswellia sacra*) z. B. ist überaus empfindlich und ist gut aufgehoben in Botanischen Gärten; auch die berühmte Narde (*Nardostachys jatamansi*) gedeiht nur in den Hochgebirgen Chinas und im Himalaya.

Und doch, es gibt einige Pflanzen, die auch in Mitteleuropa gut zu kultivieren sind und Jahr um Jahr Freude bereiten.

DUFTPFLANZEN FÜR UNSERE GÄRTEN

Die „Würzgräser“ der Bibel z. B. nehmen jährlich einen breiten Raum ein im biblischen Garten Beuggen, den ich mit einer Gruppe ehrenamtlicher Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter betreue. In biblischer Zeit wurden diese duftenden Pflanzen aus Indien eingeführt.

Am leichtesten zu kultivieren sind die **Citronelle** (*Cymbopogon nardus*) und das

Lemongras (*Cymbopogon citratus*). Beide Pflanzen sind in gut sortierten Gärtnereien zu beziehen. Beim Zerreiben eines Blattstücks offenbart sich der frische zitronige Duft, der in Form ätherischer Öle in den Zellen schlummert.

Das ätherische Öl der beiden Pflanzen wird oft empfohlen für Duftlampen und –kerzen gegen Stechmücken. Lemongras ist bekannt aus der asiatischen Küche und wird gern in Teemischungen verwendet, Citronellaöl wirkt leicht entzündungshemmend und wird deshalb in Hautpflegemitteln eingesetzt. Die beiden Öle sind preisgünstig und geben vielen Reinigungsmitteln deren zitronigen Duft. Zitronenöl wäre für diesen Zweck zu teuer.

Eine Duftpflanze, die sich ebenfalls gut in unsere Gärten einfügt, ist die **Myrte** (*Myrtus communis*). Sie ist in der Bibel genannt zum Bau von Laubhütten (Neh 8,15), was darauf schließen lässt, dass die wilden Exemplare in den Bergen von hohem Wuchs waren. Diese Pflanze, die zur Zeit unserer Großmütter als Zeichen der Jungfräulichkeit im Brautkranz getragen wurde, muss an einem frostfreien hellen Ort überwintert werden. Auch bei der Myrte sind ätherische Öle in den Blättern für den Duft

verantwortlich. Beim Zerreiben eines Blattes offenbart sich durch den freiwerdenden würzig-frischen Geruch auch ein geschätzter Verwendungszweck der Pflanze: Sie ist hilfreich bei Erkrankungen der Atemwege. Dies nutzt auch die moderne Pharmazie in verschiedenen Medikamenten.

Durch ihre zarten Blüten besticht die **Cistrose** (*Cistus incanus*). Sie ist im Mittelmeergebiet zu Hause. In Hitze sondern Blätter und Stängel ein überaus klebriges Harz aus, das warm, würzig und ambraartig duftet. Da man festgestellt hatte, dass die klebrige dunkle Masse antiseptisch und adstringierend wirkt, verwendete man entsprechende Zubereitungen wie Salben und Auflagen zum Heilen eitriger Wunden und Geschwüre. Diese Wirkung wurde auch in unserer Zeit wissenschaftlich bestätigt. Bei chronischen Hauterkrankungen, z. B. bei Schuppenflechte, hat sich die Pflanze bewährt.

Labdanum, das Harz der Cistrose, gehörte zu den kostbaren Gaben, welche die Brüder Josef mitbrachten nach Ägypten.

In der Parfümindustrie ist Labdanum begehrter Zusatz und gilt in der richtigen Verdünnung als Basisnote mit erotischer Ausstrahlung.

In unseren Breiten sondert die Pflanze kaum Harz ab, allenfalls beim Zerreiben eines Blattes kommen wir in den Genuss des Duftes. Wie schon angedeutet lohnt es sich allein wegen der wunderbaren Blüten, dieser Pflanze einen Platz im Garten einzuräumen. Die Schalenblüten wirken leicht und zerbrechlich und blühen nur wenige Stunden, sind allerdings jeden Tag aufs Neue so zahlreich, dass man sich über eine lange Zeit an diesem Gewächs freuen kann. Cistrosen sind in gut sortierten Gärtnereien zu kaufen oder zumindest zu bestellen und sind dankbar für einen Winterschutz.

Als Kübelpflanze im Garten bereitet die **Myrrhe** (*Commiphora abyssinica*) Freude. Das sparrige Gewächs ist anspruchslos und kann auch gut im Kübel gehalten werden, nimmt es doch Trockenperioden nicht übel. Den Winter übersteht sie an einem

hellen Platz im Keller, lässt zwar die Blätter fallen, treibt aber im Frühjahr neu aus.

Aus dieser Pflanze wird durch Anritzen des Stammes und der Zweige das Myrrharz gewonnen. Myrrhe ist das wichtigste Heilmittel der Antike. Die entzündungshemmende und adstringierende Wirkung war von unschätzbarem Wert in einer Zeit, in der nur Heilmittel aus Pflanzen zur Verfügung standen. Myrrhe, vermischt mit Honig, galt in Ägypten als heilende Wundauflage. In guten Zahnpflegemitteln machen auch wir uns die Wirkung dieses Harzes zunutze. Nicht umsonst zählt Myrrhe zu den kostbaren Geschenken der Weisen aus dem Morgenland. Auch der Duft des Harzes war sehr geschätzt. Im Buch Ester (2, 12-13) steht zu lesen, dass die Jungfrauen u. a. sechs Monate mit Myrrheöl gepflegt wurden, bevor sie zum Palast des Königs gingen.

Eine Pflanze, die auch in biblischer Zeit schon wegen ihres wunderbaren Dufts gepflanzt wurde, ist die **Rose**. Dabei darf man nicht von den langstieligen gezüchteten Sorten ausgehen, wie sie uns zur Verfügung stehen. Es waren Wildrosen, und eine Art, die uns erhalten geblieben ist, ist die *Rosa canina* mit ihrem zarten honigsüßen Duft. Der Biblische Garten Beuggen ist mit 180 dieser Pflanzen begrenzt.

LASST UNS KRÄNZE TRAGEN VON ROSENKNOSPEN...(WEISH 2,8)

Pflanzenduft erfreute zu allen Zeiten Herz und Sinne, und schon in frühester Zeit war man bestrebt, diesen Duft zu konservieren für Zeiten und Anlässe, in denen die frischen Pflanzenteile nicht zur Verfügung standen. Uns sind heute ätherische Öle leicht zugänglich, die den Duft der Pflanze aufs Reinste vermitteln. Die Menschen in biblischer Zeit mussten sich mehr Mühe machen, um Pflanzenduft einzufangen.

Lohnend ist der Rat der antiken Geschichtsschreiber, wenn man etwas über alte Kulturtechniken erfahren möchte; in den Schriften von Dioscurides und Plinius, sie sind Zeitgenossen der Apostel, kann



man viel Wissenswertes über die Duftgewinnung in der Antike erfahren.

DUFTGEWINNUNG IN DER ANTIKE

Zwei Verfahren, die in biblischer Zeit gebräuchlich waren, lassen sich beispielhaft hervorheben.

Das einfachste Verfahren, Pflanzen Duft zu entlocken, ist der Ölauszug, auch Mazeration genannt. Dazu werden frische oder getrocknete Pflanzenteile in ein getöntes Glas gegeben und mit Pflanzenöl aufge-gossen. Das Öl nimmt nach einiger Zeit den Duft (auch die Wirkstoffe der Pflanze) auf und kann nach ca. drei Wochen durch ein feinmaschiges Tuch abgossen werden.

Häufig verwendet und eins der effektivsten Verfahren in biblischer Zeit war der Wasser-Öl-Auszug. Frisch oder getrocknete Pflanzenteile (zerkleinertes Holz, Rindenstücke, Wurzeln, Blütenblätter, Harze) werden in einen Topf gegeben, mit Wasser bedeckt und aufgekocht; zu der Drogenmischung wird Olivenöl gegeben, das Ganze wird sanft auf kleiner Flamme erhitzt. Über Nacht, zumindest aber einige Stunden lässt man das Wasser-Öl-Gemisch ziehen.

Danach wird der Inhalt des Topfes in ein Gefäß abgossen. Am Grunde sam-

meln sich die ausgelaugten Pflanzenteile, danach folgt eine Schicht trüben Wassers. Obenauf sammelt sich das Öl, das nun die Duftstoffe aufgenommen hat, die sich im Wasser angereichert haben. Es wird abgeschöpft und in ein ansprechendes Fläschchen abgefüllt.

REZEPTUREN FÜR UNSERE ZEIT

Nun ist es prinzipiell möglich, dass wir duftende Hautpflegeöle nach alt hergebrachter Tradition herstellen. Bei der Mazeration ist das Duftergebnis recht dezent, weshalb sich diese Methode vielleicht erhalten hat für die Herstellung von Kräuterölen. Knoblauch, Rosmarin und Co vermögen leicht ihre intensiven Gerüche an das Öl weiterzugeben. Rosenblätter haben es da schon schwerer. Wer aber ein Körperöl mit einem Hauch von Duft liebt, dem sei diese Herstellungsweise empfohlen. Olivenöl hat gute hautpflegerische Eigenschaften; da es aber einen starken Eigengeruch hat, ist es ratsam, einen Teil davon zu ersetzen, z. B. durch Mandelöl oder Sesamöl.

Wendet man die Wasser-Öl-Auszugsmethode an, ist das Geruchsergebnis zufriedenstellend. Nachteilig ist jedoch, dass jeweils nur geringe Mengen für wenige Tage

hergestellt werden sollten, da das Öl sehr anfällig ist für Keime, wenn es mit Wasser in Berührung kommt.

In meinen Seminaren zeige ich verschiedene Herstellungsweisen aus biblischer Zeit auf, weise aber auch auf die einfache Methode hin, Pflanzenöle mit ätherischen Ölen zu beduften:

DUFTENDES KÖRPERÖL:

Für ein Fläschchen von 100 ml Pflanzenöl reichen, je nach gewünschter Duftintensität, 10-max. 30 Tropfen ätherisches Öl. Rosenöl ist sehr teuer, aber für Liebhaberinnen und Liebhaber dieses Duftes gibt es Duftmischungen ätherischer Öle einer renommierten Firma zu kaufen, die fein nach Rose riechen und bezahlbar sind.

HERSTELLEN EINER DUFTSALBE:

Auch eine Duftsalbe lässt sich leicht herstellen aus Rohstoffen, die den Salbenbereitern in biblischer Zeit schon zur Verfügung standen, nämlich Olivenöl oder Mandelöl und Bienenwachs.

Zutaten:

70 g Öl

10 g Bienenwachs

Öl und Wachs werden zusammen in ein feuerfestes Glas (z. B. ein Marmeladenglas) gegeben und im Wasserbad erhitzt; das Gemisch wird abgegossen in ein Salbentöpfchen.

Einen wohltuenden Erkältungsbalsam erhält man durch Zugabe von einigen Tropfen Myrtenöl, sobald die Mischung etwas abgekühlt ist. Wie bei allen Hausmitteln gilt auch hier, dass man den Arzt aufsuchen muss, wenn die Symptome sich nicht bessern oder gar verschlechtern.

Über die Düfte erschließt sich uns ein sinnlicher Zugang zum Buch der Bücher. Wem sich dies offenbart hat, der wird das alte ägyptische Sprichwort verstehen: „Ein Tag ohne Wohlgeruch ist ein verlorener Tag“. <<

» HINWEISE

für BibelgärtnerInnen:

Publikationen der Autorin:

- » Düfte und Salben der Bibel. Mit erprobten Ideen für die Gemeindefarbeit. (10 Euro) und
- » Zwischen Feigenbaum und Taumelloch. Wissenswertes und Geheimnisvolles aus der Welt der biblischen Pflanzen (11,80 Euro)

Bestellschrift: Claudia Schindler-Herrmann, Kurze Fuhrenstr. 4, 79650 Schopfheim,

E-Mail: Claudia.Schindler-Herrmann@web.de.

- » Netzwerk Bibelgärten
c/o Katrin Stückrath
zur Zeit Stennerstr. 44c · 33613 Bielefeld
- » www.bibelgarten.info.de und www.bibelgarten.eu
Viele Links zu Bibelgärten in Deutschland und Europa.
- » www.bibelgarten-im-karton.de
Die Seite der Gartengruppe der Werk- und Betreuungsstätte für Körperbehinderte in Ottendorf, welche den „Bibelgarten im Karton“ versendet. Viele Literaturtipps, außerdem Links zu Bibelgärten in Europa und Bibelgärten in der Welt.
- » www.skarabäus-werkstatt.de/
Claudia Schindler-Herrmann, Gemeindepädagogin und Naturkosmetikerin, präsentiert hier ihr Angebot an Seminaren und Kostbarkeiten zum Bestellen, z.B. Biblische Düfte und Räuchermittel.
- » www.bbgsusa.synthasite.com/
Die Biblical Botanical Gardens Society in den USA vernetzt Gärtnerinnen und Gärtner und hilft mit Rat und Tat beim Aufbau und der Pflege von Bibelgärten.
- » www.botanic.co.il/english/index.htm
Tausend Pflanzenportraits aus Israel mit Foto und Verbreitung findet man auf der Seite des Botanischen Gartens in Jerusalem unter Plants Databases à Flora of Israel
- » www.uni-marburg.de/fb17/fachgebiete/botanik_mykologie/spezbot/linksammlung
Werkzeuge für Botaniker, Linksammlungen, Bestimmungshilfen.
- » www.gartenlinksammlung.de
Die Sammlung rund um den Garten, Gärtner und Literatur von Maria Mail-Brandt.

Der Bratapfel

Der 8-jährige Alexander stand hilflos vor dem unendlich hohen Regal des Supermarktes.

„Na los!“, hatte seine Mutter hektisch gerufen, „Such dir schnell was Süßes aus. Aber beeil dich!“

Er wollte nur Schokobons, doch die Unmengen an Süßigkeiten erschlugen ihn fast, er konnte sie einfach nicht finden. Drei Sekunden später landeten Marshmallows im Korb.

„Denn nimmst du eben die!“ drängelte die Mutter, „Die esse ich auch gerne!“

Also keine Schokobons...

Alex lief hinter der Mutter her, erleichtert und enttäuscht gleichzeitig.

Als sie abends nach Hause kamen, war Alex müde und wollte nur noch still Lego spielen.

Die schaumgummiartigen Marshmallows legte er auf seine Kommode zu seinen anderen Süßigkeiten: Da lag schon ein alter Osterhase aus weißer Schokolade, dutzende Fruchtbonbons und eine angebissene Marzipantafel.

Vielleicht könnte er das ganze Zeug irgendwann mal unauffällig in den Kamin werfen? Wie mag eigentlich verbranntes Marzipan riechen?

Alex ließ sich bei seinem Legoschiff nieder und verschwand in die Karibik, wo Captain Jack Sparrow gegen marshmallowartige Seeungeheuer kämpfte.

Inzwischen bereitete die Oma unten in der Küche das Abendbrot vor. Die Mutter schmierte Schulbrote und erzählte vom Tag:

„...erst hatte es in der Werkstatt schon ewig gedauert. Und dann steht der Bengel noch im Markt und nörgelt rum, dass er

was Süßes will und kann sich ewig nicht entscheiden.“

„Ja, die Kinder von heute sind viel zu sehr verwöhnt!“, schimpfte die Oma.

„Richtig, was Alexander so manchmal von seinen Kumpels erzählt, was die alles in ihren Kinderzimmern haben, unglaublich!“, bestätigte die Mutter

„Die Geschenke müssen ja immer größer werden, sonst freuen sie diese Kinder ja gar nicht mehr. Wir haben früher mal einen Apfel, bestenfalls ein paar Zimtsterne gekriegt und waren glücklich damit!“, erinnerte sich die Oma.

„Da kannst du nix machen“, resignierte die Mutter. „Aber weil wir gerade dabei sind, wie wollen wir das denn zu Nikolaus halten? Kaufst du wieder für Alexander die Süßigkeiten und Jürgen und ich die X-Box oder soll es umgekehrt sein?“

Die Oma überlegte kurz. „Lieber die Süßigkeiten, vielleicht noch ein bisschen Lego, da mache ich nie was falsch. Und was für Süßigkeiten soll ich kaufen?“

„Kauf vor allem Marshmallows, die isst er gern“, meinte die Mutter. „Und ich lege noch eine Skibrille dazu!“

Immerhin lag Alexander am 6. Dezember mit seinen Geschenken voll im Trend. Und die Skibrille, die er mit in die Schule genommen hatte, war der Renner, alle wollten sie einmal aufsetzen. Eine X-Box oder Lego hatte ja fast jeder gekriegt, aber eine Skibrille war schon was Besonderes.

Als der Junge mittags nach Hause kam und mit der Oma Mittag aß, beschwerte sie sich: „Meine Geschenke hast du einfach liegen lassen!“

Er ging um den Tisch herum, umarm-

te die Oma und sagte: „Omi, danke! Vor allem für den Legoritter. Den hast du prima ausgesucht. Weißt du, dann kann mein Piratenschiff mit Captain Jack Sparrow jetzt zur Schwarzen Insel segeln und der neue Ritter könnte ihn...“

„Ist ja gut, freut mich, dass es dir gefällt“, würgte die Oma die Geschichte ab.

Alexander gab auf. Nicht mal Papa interessierte sich für seine Legogeschichten, wenn er abends um 7 Uhr vom Betrieb kam.

Nachdenklich blickte Oma auf die Süßigkeiten, die Alexander wieder nicht angeührt hatte.

„Weißt du, früher gab es das alles nicht. Da gab's höchstens ein paar Nüsse oder selbstgebackene Kekse. Oder direkt zu Weihnachten einen Bratapfel!“

Alex schaute staunend hoch. Einen Bratapfel?

Blitzschnell formte sich in seinem Kopf folgende Szene: Wie Oma einen Apfel in die Pfanne legte und ihn briet wie ein Schnitzel. Und wie dann der panierte und gebratene Apfel auf einen edlen Teller mit Goldrand gelegt und in die Mitte der Festtafel gestellt wurde, wo sonst die gebratene Gans stand. Alle durften sich ein Stückchen von dem Apfel abschneiden...

„Oma, gab es denn zu dem Bratapfel auch Rotkraut und Klöße?“ Sie blickte ihn irritiert an.

„Hä? Ach Junge, den gab's doch nicht zum Mittag. Der Bratapfel ist eine Leckerei. Er wird ausgehöhlt, mit Nüssen und Honig gefüllt und dann in die Backröhre geschoben. Das ganze Haus duftete dann nach Apfel und Karamell. Köstlich!“

„Aber Oma, das können wir doch auch mal machen!“

„Ach, quatsch, das dauert viel zu lange und das isst hier sowieso keiner! Die Arbeit mach ich mir nicht“

Alexander fragte nicht weiter. Wahrscheinlich war die Zubereitung eines Bratpfels noch viel umständlicher als das Backen einer Torte zur Goldenen Hochzeit, was Oma einmal zwei Tage gekostet hatte.

Trotzdem ließ Alexander das Bild des Bratpfels nicht mehr los. Es musste wirklich eine außergewöhnliche Kostbarkeit sein. Und wie mag dieser legendäre Duft des Bratpfels, der durchs Haus zieht, wohl riechen?

Als Alexander seinen Wunschzettel schreiben sollte, hatte er eine Idee.

Schon am selben Abend hing eine hübsch verzierte Karte am Kühlschrank. Darauf stand in Schönschrift:

„Wunschzettel von Alexander: Ein Bratapfel.“

Die Reaktion auf diesen Wunschzettel war überraschend: Die Mutter lachte:

„Was soll das denn? Mehr willst du nicht?“ Alexander nickte ernst.

„Blödsinn, schreib mal was Richtiges auf! Und überhaupt: Was sollen denn deine Klassenkameraden sagen, wenn du ihnen erzählst, dass du zu Weihnachten nur einen Apfel gekriegt hast?“

Die Oma war sogar beleidigt: „Willst du dich über meine Geschichten lustig machen, oder was? Dir erzähl ich nichts mehr von früher!“

Alexander war verwirrt und verstand Omas Ärger nicht.

Und der Vater sagte abends nur müde: „Wahrscheinlich hat er schon alles und weiß nun nicht mehr, was er sich noch wünschen soll!“

Diese Erklärung fand allgemeine Zustimmung und so redeten denn die Erwachsenen auf Alexander ein, dass er ja mal im Internet suchen solle, da würde er bestimmt hübsche Ideen bekommen.

Alexander begann sich nun wirklich für das Thema zu erwärmen und erweiterte in der Folgezeit seinen Wunschzettel um stolze 20 Punkte.

Alle waren zufrieden, auch wenn Mama und Oma wieder klagten über die Kinder von heute, die nicht genug kriegen konnten. Aber fleißig arbeiteten sie den Wunschzettel ab und sammelten immer mehr Päckchen hinter dem großen Kleiderschrank.

Der Heilig Abend war schön.

Alexander hatte den Joseph im Krippenspiel mit klarer und lauter Stimme gesprochen und Oma hatte Tränen vor Rührung in den Augen.

Auch Papa wirkte heute nicht müde. Mama war fröhlich und gelassen, ganz anders als in den hektischen Tagen zuvor.

Alexander schmunzelte, als die Mama dem Papa einen richtig langen Zungenkuss gab wegen irgendetwas „Zum gut Riechen“, was Papa ihr geschenkt hatte.

Auch Alex packte ein Geschenk nach dem anderen aus.

Das große Wikingerschiff von Lego begeisterte ihn, einmal mehr wünschte er sich einen kleinen Bruder, mit dem er jetzt auf See fahren könne.

Die Thermostiefel glänzten metallisch, wie er es sich gewünscht hatte.

Überrascht war er über den Schlitten mit lenkbaren Kufen. Ein gewaltiges Objekt, der gar nicht wie die kleinen Holzschlitten aussah, die er sonst kannte.

Vater strahlte: „Toll, was?“

„Toll, Papa!“ rief Alexander begeistert aus.

Dann hob er schnuppernd die Nase hoch. „Ähm, Oma? Du hast nicht zufällig einen Bratapfel gemacht?“ fragte er noch mit Hoffnung.

„Also wirklich Junge, kommst du schon wieder mit diesem blöden Bratapfel! Hast du denn immer noch nicht genug?“ fragte Oma nörgelnd. „Unsereiner will ja schließlich auch mal Weihnachten feiern und nicht immer nur in der Küche stehen!“

Gott sei dank war das Thema damit erledigt, sonst hätte es noch eine schlechte Stimmung an diesem schönen Abend gegeben.

Gegen zehn Uhr fielen ihm fast die Augen zu. Er legte seine Geschenke auf den Schlitten direkt neben sein Bett und die Süßigkeiten zu dem wachsenden Berg der anderen.

Komisch, dass ihm gar nicht einfallen wollte, was er heute alles gekriegt hatte. Nur das Bild eines Bratapfels begleitete ihn in

seine Träume.

Kein Bratapfel heute.

Schade.

Am zweiten Weihnachtstag hatte Alexander Glück. Es schneite.

Fröhlich zog er mit seinem monströsen Schlitten zum Rodelberg.

Zuerst probierte er die Lenkung am flachen Weg aus. Doch schon kamen die ersten Jungen aus seiner Schule.

„Was hast du denn da, zeig mal!“ riefen sie von allen Seiten.

Und alle wollten sehen, wie man damit so richtig den Berg hinuntersauste.

Alexander war zwar mit der Lenkung noch nicht recht vertraut, aber wollte nicht mehr warten. Mit einem laute „Hui“ sauste er abwärts. Der alte Holzschlitten war nie so schnell gewesen.

Alexander zog am linken Baudenzug – und kippte fast nach rechts.

Er legte sich ein bisschen auf die Seite, was beim Holzschlitten immer geklappt hatte, aber bei diesem schweren Fahrzeug wirkungslos war.

Als er direkt auf einem Baum zufuhr, zog er noch einmal hektisch am Baudenzug.

Er spürte nur noch, dass er durch die Luft flog und etwas ihm am Kopf traf. Dann wurde es dunkel ringsum.

Das Nächste, woran er sich erinnerte, war das Gesicht seines Vaters. Er selbst lag in einem Bett und ihm war sehr schwindlig.

„Alexander!“ rief sein Vater. „Du bist im Krankenhaus. Du hast eine Gehirnerschütterung.“

Alles, was Alexander dazu sagen konnte, war leise „Toll!“

Er wurde gründlich untersucht und sollte schließlich zur Beobachtung eine Nacht im Krankenhaus bleiben.

„Dann bleibe ich auch!“ sagte energisch die Mutter, die rot geweinte Augen hatte.

„Mama!“ sagte Alexander vorwurfsvoll.

„Ich bin schon 9 Jahre alt!“

„Na und, ich bin schon 36!“ antwortete sie und musste plötzlich lachen. „Schaffst du es wirklich allein?“

„Ja, Mama, es wäre mir peinlich, wenn du hier bleiben würdest.“

Die Eltern nickten bekümmert. Der Abschied fiel allen schwer und Alexander hatte einen Kloß im Hals. Plötzlich wünschte er sich, doch nicht schon 9 Jahre alt zu sein.

Er lag kurze Zeit ganz allein im Krankenzimmer, als eine Frau herein kam. „Ich bin Schwester Brigitte. Du musst leider ganz flach liegen bleiben, darfst also nicht aufstehen. Aber weißt du was? Heute ist gar nichts los auf der Station. Willst du mit uns in die Küche kommen? Wir schieben einfach dein Bett rüber! Dann kannst du uns beim Bratapfelmachen zugucken.“

In Alexanders Kopf drehte sich alles.

„Sie wollen einen Bratapfel machen?“ Er wollte sich schon aufsetzen, aber die Schwester drückte ihn sanft wieder zurück.

„Klar, kennst du bestimmt!“

„Nein“, sagte der Junge leise, „aber das wäre mein schönstes Weihnachtsgeschenk.“

„Ach, ihr Jungens, ihr seid schon verrückte Hühner!“, lachte die Schwester und schob ihn über den Flur.

Da lag er auf seiner Pritsche in der Teeküche der Station 2. Die Schwestern hatten ihren Spaß und plauderten, hin und wieder ging eine hinaus, um nach den wenigen anderen Patienten zu schauen. Die anderen hatten inzwischen die Äpfel ausgestochen, mit Honig und Nüssen gefüllt und in den kleinen Backautomaten geschoben.

Alexander verfolgte ihr Tun wie in einem Traum.

Er hatte immer mehr das Gefühl, nicht ganz auf dieser Welt zu sein. Die Schwestern bewegten sich irgendwie in einem goldenen Licht, ihre Stimmen drangen nur gedämpft zu ihm herüber, ein bisschen wie Glockenklang über ein verschneites Feld.

Dann erreichte ihn der Duft, jener sa-

genumwobene Duft des Bratapfels. Er über-tünchte alle anderen Gerüche des Krankenhauses. Er machte die weißen Wände farbig, die kahlen Fenster zu Butzenscheiben und die Kittel der Schwestern zu festlichen Abendkleidern.

Sanft verschwamm Wirklichkeit und Traum für den Jungen.

Er schlief schon fast, als eine Schwester ihm ein winziges Stück zum Kosten gab.

Warmer Honig floss auf seine Zunge, der Apfel schmeckte nach Zimt.

Mit diesem Geschmack und einem tiefen Glücksgefühl schlief Alexander ein.

Am nächsten Morgen schien eine klare Wintersonne durch die hohen Fenster des kahlen Krankenzimmers.

Der Bratapfelduft war fort, die Schwestern bewegten sich hektisch, denn etliche Patienten kamen heute zurück. Sie trugen wieder normale Kittel und auch das goldene Licht war fort.

Lag es am fehlenden Bratapfel, oder dass sich Alexander wieder sehr viel munterer fühlte als gestern?

Gegen neun Uhr durfte er wieder nach Hause, die Eltern redeten fröhlich auf ihn ein, dass er sich, weil er so tapfer war, etwas wünschen dürfe. Immer wieder streichelte die Mutter ihm liebevoll das Haar: „Wir können ins Kino fahren oder ins Restaurant oder zu...“

„Mama, ich will einen Bratapfel!“

Eine kurze Schreckpause folgte.

„Och Junge, fängst du schon wieder damit an? Das ist doch albern. Wünsch dir doch mal was Richtiges. Sei nicht so bescheiden.“

Die Mutter strahlte ihn so glücklich an, dass Alexander es nicht übers Herz brachte, ihr von dem gestrigen Abend zu erzählen.

„Ok, dann erst ins Kino und danach zu McDonalds, ja?“, schlug er vor.

„Na also!“, rief Papa vorne vom Steuer des Autos. „Bist doch mein kluger Junge!“

<<

UTE RÖNNEBECK

WO DER HAHN KRÄHT UND DIE KÜHE FRIEDLICH WEIDEN

In der Anzeige für ein Ferienhaus heißt es im Internet:

„Kommen Sie zu uns, wenn Sie dem Alltagsstress entfliehen und erholsame Tage in einem lauschigen Bauerndorf verbringen möchten. Hier hört man noch den Hahn krähen und sieht Kühe friedlich weiden. [...] Unser Ferienhaus ist eingebettet in einer herrlichen Wald- und Wiesenlandschaft ... Genießen Sie die herrliche Landluft im Schatten alter Eichen und schöpfen Sie neue Kraft, während Ihre Kinder im großzügigen Garten spielen und die Natur entdecken.“

Wie soll das denn zusammenpassen, die herrliche Landluft und Tierhaltung? Das soll man denen glauben? Im Zeitalter der Massentierhaltung brauchen wir Beweise! Denn: Von unseren fünf Sinnen wird der Geruchssinn am stärksten unterschätzt. Obwohl ein Erwachsener durchschnittlich 18-mal pro Minute einatmet und somit rund alle drei Sekunden Gasmoleküle auf die Geruchszellen treffen, begann man erst vor kurzem, sich mit ihm zu beschäftigen. Der Mensch besitzt über 10 Millionen Geruchszellen in der Nasenhöhle. Ist der Geruchssinn der „verlorene“ Sinn des Menschen, obwohl doch die größte Genfamilie des menschlichen Genoms für den Geruchssinn zuständig ist? Da ist es gut, wenn wir die Landluft beispielsweise anhand der Geruchsimmissions-Richtlinie – GIRL des Landes NRW einfach einordnen können:

„Im Falle der Beurteilung von Geruchsimmissionen, verursacht durch Tierhaltungsanlagen, ist eine belastungsrelevante Kenngröße IG_b zu berechnen und diese anschließend mit den Immissionswerten zu vergleichen. Für die Berechnung der belastungsrelevanten Kenngröße IG_b wird die Gesamtbelastung „IG“ mit dem Faktor „f_{gesamt}“ multipliziert: $IG_b = IG \cdot f_{gesamt}$. Der Faktor f_{gesamt} ist nach der Formel $f_{gesamt} = (1 / (H_1 + H_2 + \dots + H_n)) \cdot (H_1 \cdot f_1 + H_2 \cdot f_2 + \dots + H_n \cdot f_n)$ zu berechnen. Dabei ist n = 1 bis 4 und

$H_1 = r_1$, $H_2 = \min(r_2, r - H_1)$, $H_3 = \min(r_3, r - H_1 - H_2)$, $H_4 = \min(r_4, r - H_1 - H_2 - H_3)$ mit r die Geruchshäufigkeit aus der Summe aller Emissionen (unbewertete Geruchshäufigkeit).“

Und wie wir bereits vermuteten, bezeichnet r₁ – r₄ die Geruchshäufigkeit für diverse Tierarten sowie f₁–f₄ den Gewichtungsfaktor für die diversen Tierarten wie Mastgeflügel, Mastschweine, Sauen, Milchkühe mit Jungtieren...

Damit kann unsere bislang unentschiedene urlaubsbuchungswillige Familie doch mal was anfangen! Wenn jetzt hier die Kenngrößen passen, dann wird das mit dem Ferienhaus und der herrlichen Landluft sicher stimmen und der Familie erholsame Tage, befreit vom Alltagsstress bescheren.... <<

Anke Kreutz ist neue Direktorin der Landjugendakademie

Altenkirchen. Pfarrerin Anke Kreutz ist neue Direktorin der evangelischen Landjugendakademie Altenkirchen. Die 48 Jahre alte Theologin hat die Leitung des bundesweit tätigen kirchlichen Studien- und Fortbildungszentrums für ländliche Arbeit Anfang Oktober angetreten. Kreutz ist Nachfolgerin des Politologen Dieter Sonnentag, der nach 14 Jahren an der Spitze der Landjugendakademie im Mai in den Ruhestand ging.

Anke Kreutz war zuletzt zehn Jahre lang leitende Pfarrerin der Evangelischen Frauenhilfe im Rheinland. Zuvor arbeitete sie als Gemeindepfarrerin in Xanten sowie als Inspektorin am Predigerseminar Essen. Die Theologin ist Lehrsupervisorin und Magistra für „Social Services Administration“. Anke Kreutz ist verheiratet (ihr Mann ist Pfarrer in einer Gemeinde bei Bonn) und hat zwei erwachsene Kinder.

Damit Kreutz vor allem im inhaltlichen Bereich Schwerpunkte setzen kann und sich weniger um Organisatorisches kümmern muss, steht ihr mit Volljurist und Diplomkaufmann Gerhard Rein ein neuer Geschäftsführer zur Seite. Auch wenn Kreutz erst vor wenigen Wochen ihren Dienst angetreten hat, so konnte sie doch bereits feststellen, „dass die Akademie beim Personal sehr gut aufgestellt ist“. Verstärkt werden soll das Team in naher Zukunft noch durch neue Fachkräfte in den Bereichen jugendpolitische bzw. agrarpolitische Bildung und evangelische Jugendarbeit im ländlichen Raum.

Kreutz' erstes Ziel bei ihrer neuen Tätigkeit ist es, das Profil der Evangelischen Landjugendakademie weiter zu schärfen.

Die Akademie wird seitens der Evangelischen Kirche in Deutschland gefördert. Ihr Fortbildungsangebot wendet sich an Mitarbeitende in der evangelischen Jugendarbeit und Erwachsenenbildung sowie an Verantwortliche für die Gestaltung ländlicher Lebenswelten.

In der Bildungsstätte befinden sich auch Verlag und Redaktion von „Kirche im ländlichen Raum“. Für unsere Zeitschrift fungiert Frau Kreutz als Redaktionskreis-Mitglied sowie als Geschäftsführerin von Verlag und Redaktion.

Bundesverdienstorden für Ulrike Siegel

Oberensingen. „Eine moderne Frau vom Land mit unermüdlichem Einsatz und Vorbildcharakter“, so bezeichnete die Staatssekretärin im baden-württembergischen Ministerium für Ländlichen Raum, Ernährung und Verbraucherschutz, Friedlinde Gurr-Hirsch, die

Vorsitzende des Evangelischen Bauernwerks in Württemberg, Ulrike Siegel, anlässlich der Verleihung des Bundesverdienstordens am 27. November 2010 in Oberensingen (Landkreis Esslingen).

Die Staatssekretärin stellte heraus, dass die bäuerlichen und christlichen Wurzeln den Werdegang von Ulrike Siegel geprägt hätten. Als Meisterin sowohl der Landwirtschaft sowie der Ländlichen Hauswirtschaft auf dem familieneigenen Betrieb wie auch als Agraringenieurin habe sie alle Facetten des bäuerlichen Arbeitens und Lebens kennen gelernt. Trotz vieler Auslandsaufenthalte in Amerika, Asien und Afrika sei sie stets ihrer Heimat treu geblieben. Als Vorsitzende des Evangelischen Bauernwerks Württembergs zeige sie Engagement für die besonderen Belange der Bäuerinnen und Bauern in heutiger Zeit. „Sie erheben mutig und mit vollem Einsatz die Stimme für die Bauernfamilien und suchen gleichzeitig den Dialog mit den Verbrauchern und der Gesellschaft“, so die Staatssekretärin.

Als Herausgeberin verschiedener Bücher über das Leben von Bäuerinnen und Bauerntöchter hat Ulrike Siegel einen neuen Generationendialog in Gang gesetzt. Mit ihren Büchern gebe diese Landfrau einen spannenden und eindrucksvollen Einblick in Lebenswege auf dem Lande, so Gurr-Hirsch.

Der Heilbronner Regionalbischof, Prälat Hans-Dietrich Wille, nannte Ulrike Siegel ein Vorbild gelebter kultureller Identität für den ländlichen Raum: „Sie haben mit ihren Büchern über die besondere Prägung bäuerlicher Sozialisation ländliche Lebenswelten in einer Zeit deutlich gemacht, die der Landwirtschaft immer stärker entfremdet ist.“ Die Evangelische Landeskirche sei stolz auf solch ehrenamtliche Menschen, die sich mit ganzem Einsatz für gelebten Glauben, aber auch überzeugendes diakonisches und politisches Handeln einsetzten.

Frau Siegel setzt sich nicht nur in Hohebuch, am Standort der kirchlichen Bauernarbeit, sondern auch gegenüber der Evangelischen Landeskirche in Württemberg und bundesweit als Vertreterin des Evangelischen Bauernwerks im Ausschuss der Evangelischen Dienste auf dem Lande (EDL) sowie im Agrarbündnis für die Menschen der Landwirtschaft ein.

Über die bäuerlichen Wurzeln der Kindheit als Prägung für das ganze Leben hat sie mehrere Bücher herausgegeben.

CD

Briefmarke zum Erntedank – Symbol der Dankbarkeit für die Lebensgrundlagen

Berlin. Auf Initiative der kirchlichen Landdienste in Deutschland erscheint erstmals eine Briefmarke zum Erntedankfest. Anlässlich einer Feierstunde stellte Ministerialdirektor Dr. Kurt Bley vom Bundesfinanzministerium vor zahlreichen Ehrengästen aus Politik, Agrarverbänden und Kirche, darunter dem Ratsvorsitzenden der Evangelischen Kirche in Deutschland (EKD) Präses Nikolaus Schneider, dem Präsidenten des Deutschen Bauernverbandes Gerd Sonnleitner und der Präsidentin des Deutschen Landfrauenverbandes Brigitte Scherb, die Briefmarke vor. Das Postwertzeichen zum Erntedank 2010 mit dem Wert von 55 Cent zeigt eine volle Getreideähre im Licht der Sonne. In einem vertikalen Band sind am Rande jeweils ein Kürbis, eine Zwiebel, Trauben, Apfel und Birne in stilisierter Form aufgeführt. Kurt Bley sagte, die Briefmarke solle daran erinnern, dass Nahrung nichts Selbstverständliches sei und man aus dem Dank heraus auch Verantwortung trage für politisches Handeln, wie auch jeder Einzelne als Verbraucher.

In seiner Festansprache wies der Agrarbeauftragte der EKD, Dr. Clemens Dirscherl darauf hin, dass in der modernen Industriegesellschaft ein System permanenter Bedürfnisweckung und Befriedigungslogik weder maßvoll noch zielgerichtet erfolge und damit auch keine Wertschätzung der Erntegaben zulasse. Ab einem bestimmten gesättigten Bedarf an Grundbedürfnissen wie Essen oder Trinken ersetze materielles Glücksversprechen die Dankbarkeit. Dabei konsumiere die Mehrzahl der Bevölkerung an ihrem eigentlichen Bedarf vorbei. Man kaufe sich Dinge, die man nicht brauche, von Geld, das man oftmals nicht habe, um Leute zu beeindrucken, die man gar nicht möge. Daraus entstehe weder Glück, nicht einmal Zufriedenheit, sondern höchstens oberflächliche Befriedigung und Abwechslung. Das System permanenter Wachstumslogik des immer mehr, schneller, höher, weiter, größer oder tiefer stelle sogar zunehmend existentielle

Probleme für die Umwelt, das Klima und auch das Miteinander von Menschen dar. Dagegen forderte Dirscherl eine Begrenzung des „too much“ auf ein gesundes Augenmaß, ob bei der Ernährung angesichts der Übermengen weggeworfener Lebensmittel, aber auch im gesamten Bereich von Wirtschaft, Gesellschaft und Politik. Begrenzungen seien auch in der Landwirtschaft zu überdenken angesichts der Überdimensionierung von Biogasanlagen an einigen Standorten und der Diskussion um die Ansiedlung von Tierhaltungsanlagen in „wahrhaft industriellen Dimensionen“. CD

„Alle guten Gaben...“ – Kirchlicher Dienst Land veröffentlicht Kochbuch mit Mehrwert

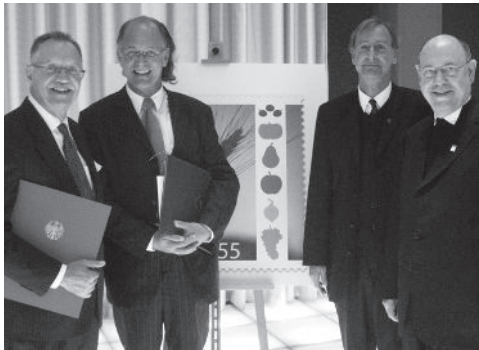
Karlsruhe. Der Kirchliche Dienst Land hat ein Kochbuch „mit Mehrwert“ veröffentlicht. Hinter dem Titel „Alle guten Gaben“ verbirgt sich eine kulinarische Reise durch das Kirchenjahr. Es enthält über 100 Rezepte in badischer Tradition von fleißigen „Landfrauen“ und „Landmännern“ gesammelt. Die Kochideen sind dem Kirchenjahr zugeordnet.

Damit die Rhythmen des Kirchenjahres auch optisch zum Tragen kommen, wurden die liturgischen Farben in die Gestaltung mit einbezogen und eine Einführung in die jeweilige Kirchenjahreszeit verfasst.

Den Jahreslauf mit seinen Regelmäßigkeiten von Saat und Ernte unterstreicht eine Sammlung von Tischgebeten die verdeutlichen: Essen spielt im Tagesablauf eine Rolle, und ein gedeckter Tisch ist nicht immer selbstverständlich.

Tischkanons und ein kleines Weinbrevier runden das Kochbuch (Preis: 17,90 €) ab.

Bestelladresse: Kirchlicher Dienst Land, Postfach 2269, 76010 Karlsruhe oder per E-Mail: Hermann.Witter@ekiba.de



Sie stellten die neue Briefmarke vor: Ratsvorsitzender Präses Nikolaus Schneider, EKD-Agrarbeauftragter Clemens Dirscherl, Superintendent Marcus Harke als EDL-Vorsitzender, DBV-Präsident Gerd Sonnleitner

Neuer Vorstand in der Agrarsozialen Gesellschaft

Göttingen. Dr. Martin Wille tritt die Nachfolge von Dr. Hans-Hermann Bentrup als Vorstandsvorsitzender der Agrarsozialen Gesellschaft e.V. (ASG) an. Wille war von 1998 bis 2002 beamteter Staatssekretär

im Bundeslandwirtschaftsministerium und davor als Abteilungsleiter im nordrhein-westfälischen

Landwirtschaftsministerium tätig. Nach seinem Ausscheiden aus der Bundesregierung engagierte sich Wille unter anderem als Regierungsberater für das bulgarische Landwirtschaftsministerium

sowie beim SPD-Parteivorstand in Fragen von Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft.

Er werde seine Arbeit mit einer Strategiediskussion über die zukünftige Ausrichtung der ASG beginnen, so Wille bei seiner Wahl am 18. November 2010 in Göttingen.

Zum stellvertretenden Vorsitzenden wurde MinDirig. Dr. Theodor Weber, Abteilungsleiter im bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, gewählt.

Dr. Hermann Onko Aeikens, Landwirtschaftsminister von Sachsen-Anhalt, Dr. Willy Boß, Geschäftsführer der Landgesellschaft Sachsen-Anhalt und Vorsitzender des Bundesverbandes der gemeinnützigen Landgesellschaften, Silvia Zöller, Vorsitzende des LandFrauenverbandes Rheinhausen und Präsidiumsmitglied im Deutschen LandFrauenverband e.V. sowie Iris Comdühr, Bund der Deutschen Landjugend, wurden wiedergewählt. Neu im Vorstand ist der hessische Landtagsabgeordnete Manfred Görig.

Staatssekretär a.D. Dr. Hans-Hermann Bentrup, der zwölf Jahre an der Spitze der ASG stand, und Christel Hoffmann, ehemalige Landtagsabgeordnete aus Hessen, kandidierten nicht mehr. ASG

Öko-Aromen: Standards für die Branche

Nach der alten EG-Öko-Verordnung Nr. 2092/91 waren natürliche Aromen in Biobiosmitteln zwar erlaubt, wurden jedoch als „Erzeugnisse nicht landwirtschaftlichen Ursprungs“ definiert und waren deshalb nicht zertifizierbar. Zugleich konnten sie Zusatzstoffe enthalten, die nicht als biokonform eingestuft werden. Der Einsatz dieser Aromen in Biobiosmitteln ist daher umstritten.

In der neuen, seit 1. Januar 2009 geltenden EG-Öko-Verordnung wurde die Formulierung „landwirtschaftlichen Ursprungs“ gestrichen, sodass Aromen – gemäß Durchführungsverordnung VO 889/2008 – nun grundsätzlich zertifizierbar sind. In Zusammenarbeit mit dem Deutschen Verband der Aromenindustrie (DVAI) hat der Anbauverband Bioland e. V. eine Zertifizierungsrichtlinie entwickelt, die die Grundlage für eine einheitliche Herstellung und Zertifizierung von natürlichen Aromen aus ökologischem Anbau bilden kann. Mit dem Projekt sollte – zunächst auf privatrechtlicher Basis – definiert werden, welche Inhaltsstoffe Öko-Aromen enthalten dürfen, um damit den zurzeit herrschenden rechtsfreien Raum über die Herstellung und Zusammensetzung von Öko-Aromen zu füllen. *Themendienst Ökolandbau*

Kirche gegen Anbau der Gentechnik-Kartoffel Amflora

Schwerin. Die Kirchenleitung der Evangelisch-Lutherischen Landeskirche Mecklenburg hat sich bei ihrer jüngsten Sitzung im November 2010 für einen Verzicht auf den Anbau von gentechnisch veränderten Kartoffeln ausgesprochen. Sie schloss sich damit Voten des Kirchenkreises Güstrow und der Mürzitzpropstei aus dem Herbst 2010 an.

„Die Mitglieder der Kirchenleitung halten die Folgen beim Anbau der gentechnisch veränderten Kartoffel

Amflora gegenwärtig für nicht ausreichend abschätzbar“, informierte Kirchenrat Markus Wiechert. Als Regierungsbeauftragter habe er in dieser Thematik auch das Gespräch mit Fachleuten gesucht. Für den Anbau der gentechnisch veränderten Kartoffel Amflora „besteht keine Notwendigkeit, da die Stärke-Industrie die gewünschte Optimierung im Herstellungsverfahren auch durch gentechnikfreie Alternativprodukte erzielen kann.“ Es gäbe nämlich bereits zwei herkömmlich gezüchtete Stärkekartoffeln, die fast ausschließlich den gewünschten Stoff Amylopektin enthalten, der bei der Stärkeproduktion so wichtig ist.

Auch die Risiken führt die Kirchenleitung im speziellen Fall als weiteres Argument ins Feld. So könnten negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit nicht ausgeschlossen werden, da die Verwendung von Produktionsresten der gentechnisch veränderten Kartoffeln in der Futtermittelherstellung gestattet sei. „Die Nähe zum Nahrungskreislauf ist so gegeben, wie auch durch die Aufnahme von Wildtieren und durch Durchwuchs“, heißt es im Beschluss und Wiechert ergänzt: „Die Amflora-Kartoffel enthält zudem einen bedenklichen Antibiotikaresistenz-Marker. Daraus ergibt sich das Risiko einer Beeinträchtigung der Wirksamkeit von medizinisch relevanten Antibiotika.“ Dies werde wissenschaftlich zwar als gering eingeschätzt, könne aber nicht vollends ausgeschlossen werden.

Für die Mecklenburgische Kirchenleitung ist klar: Durch Verzicht auf den Anbau der Amflora-Kartoffel entfallen sowohl „der zusätzliche Aufwand für die Sicherstellung der getrennten Produktionswege als auch die zusätzlichen Qualitätskontrollen für weiterverarbeitende Betriebe.“ Dies entlaste konventionell und ökologisch wirtschaftende Landwirtschaftsbetriebe gleichermaßen. www.kirche-mv.de

» I M P R E S S U M

Herausgegeben im Auftrag des Evangelischen Dienst auf dem Land (EDL)

Redaktionskreis:

Clemens Dirscherl, Hohebuch; Willi Heidtmann, Bielefeld; Werner-Christian Jung, Altenkirchen (Schriftleitung); Anke Kreuzt, Altenkirchen (Geschäftsführung); Ute Rönnebeck, Düsseldorf; Beate Wolf, Menz

Verlag und Redaktion:

Evangelische Landjugendakademie
Dieperzbergweg 13-17, 57610 Altenkirchen/Ww.
Telefon 026 81/95 16-0, Telefax 026 81/7 02 06; E-Mail: kilr@lja.de

Satz: www.bauwerk-design.de, c. liersch

Druck: Mühlsteyn-Druck, Weiselstein 2, 57580 Elben

Die Zeitschrift »Kirche im ländlichen Raum« erscheint vierteljährlich.

Jahresabonnement:

Inland: € 15,00 inkl. Mwst. und Porto; Ausland: € 18,00 inkl. Mwst. und Porto; für Auszubildende und Studenten (mit Beleg): € 10,00; Einzelheft: € 4,50 zzgl. Porto

Bestellungen an den Verlag. Probeexemplare können auf Wunsch zugeschickt werden. Kündigungen sind sechs Wochen vor Jahresende schriftlich mitzuteilen. Manuskripte, redaktionelle Mitteilungen, Rezensionsexemplare werden an die Redaktion erbeten. Für unverlangte Einsendungen wird keine Haftung übernommen. Nachdruck ist nur mit Genehmigung der Redaktion gestattet.

www.lja.de/angebot/kirche.htm

» A u s b l i c k a u f H e f t 1 / 2 0 1 1

BEFLÜGELTES LAND – VÖGEL

- » Das Vogelmotiv in Bibel und Kirche
- » Falke, Fledermaus, Dohle und Co. – Kirchturm und Friedhof als Lebensraum
- » Vögel in der Agrarlandschaft
- » Tauben –gezüchtet, geliebt, vertrieben
- » Geflügelhaltung in Deutschland
- » Pro und Contra heutiger Geflügelhaltungen
- » Augen auf beim Eierkauf
- » EKD initiiert LandKirchenKonferenz

UNSERE THEMENHEFTE VON A BIS Z:

Abschied und Wandel im Dorf 4/2000 | Im Alter auf dem Lande leben 4/1999 | **Anderssein** im Dorf – Innensichten, Außensichten 4/2001 | Perspektiven ländlicher **Arbeitswelten** 1/2000 | **Arbeitsplatz** Land 1/2009 | **Armut** 4/1994 | Land in **Bewegung** 3 / 2007 | Lippen**Bekenntnis** 2/2002 | Soziale Umbrüche – Herausforderung für Seelsorge und **Beratung** 4/1993 | Dem Land auf der Spur – **Bilder**, Meditationen, Geschichte SH 1999 | Lebensgrundlage **Boden** 1/1987 | Vom Weizenkorn zum täglich **Brot** 3/1997 | **Diakonie** auf dem Land 1/2007 | **Dorfkirchen** 4/2002 | **Durstiges** Land 1/2008 | **Ehrenamt** 4/2010 | **Energien** des Landes 1/2005 | **Erd-Boden** 1/1998 | **Ernährung** – mehr als Essen 1/1993 | Die **Ernte** ins Gebet nehmen 2/2000 | **ErnteZeiten** – Erntedank 2/2003 | **Erntedank**-Handreichungen zu den Perikopenreihen ab 1990 | **Erzeuger** und Verbraucher zwischen Supermarkt und Direktvermarktung 4/1992 | Vom Acker auf den Tisch: **Essen** – der Rede wert 2/2006 | **Grenzenloses Europa** zwischen Erwartungen und Sorgen 1/1997 | Wovond as Wasser wimmelt – **Fische** 3/2009 | Das Dorf und die **Fremden** – Migration in Europa 2/1993 | **Land-Frauen** 4/1997 | **Gärten** – ein Stück Paradies? 1/1999 | **Gastgeber** Land 3/2000 | **Grenzland**-Landgrenzen 1/2004 | In **Generationen** leben 4/1987 | Lebens-**Gemeinschaften** auf dem Lande 4/1998 | Schöpfung aus zweiter Hand – **Genetechnologie** und Landwirtschaft 1/1991 | **Gesegnete** Mahlzeit 3/1999 | **Globalisierung** – Weltmarktethik für Land und Leute 2/1998 | **Globalisierung** der Landwirtschaft aus christlicher Sicht – eine Streitschrift SH/2000 | **Grenzenloses** Europa 1/1997 | Siehe, es war sehr **gut...** 3/1988 | **Heil- und Aromapflanzen** 3/2006 | **Passion** Jagd 3/2008 | **Land-Kinder** 4/1995 | **Kirchenleben** vom Land, Ökum. Landjournal SH 2001 | **Konflikte** und Seelsorge 4/2007 | **Landschaf(f)t** **Kultur** 4/2008 | **Landfrauen** 4/1997 | **Landjugend** 4/2003 | **Land-Lernen** 2/1997 | **LandMann** 4/2006 | **LandBlicke** – **Landschaft** im Wandel 1/2003 | **Lebens-Gemeinschaften** auf dem Lande 4/1998 | **LippenBekenntnis** 2/2002 | **Loben**, Bekennen, Teilen 3/1990 | **Lebenslust** 2/2004 | Braucht das Land neue **Männer?** 4/1990 | **Gesegnete** **Mahlzeit** – für alle 3/1999 | Dem Land auf der Spur – **Bilder**, **Meditationen**, Geschichte SH 1999 | **Milch**-Labyrinth 2/1999 | **Tier** – **Mitgeschöpf** oder Produktionsfaktor 2/1987 | **Mitgeschöpf** Pflanze 1/1995 | **Loben** und **Mitteilen** 2/2000 | **Nachhaltigkeit** – Ökum. Fragen und Handeln 1/2001 | Entwicklung der Landwirtschaft in den **neuen Bundesländern** 2/1992 | **LandNoten** 4/2009 | Von Bauern, Bildern und Berichten – Landwirtschaft in der **öffentlichen Meinung** 2/1995 | **Obst** – Früchte des Landes 3/2005 | **Land-Pfarrer** 4/1996 | **Pflegenotstand** 4/1991 | **Psycho**soziale Lage – Land des Lächelns 2/1996 | Von Weinstock und **Reben** 3/2001 | Land zwischen **Romantik** und Verwertung 1/1996 | **Säen**, ernten, wundern 3/1998 | **Schöpfung** aus zweiter Hand – Gentechnologie und Landwirtschaft 1/1991 | **Spannungsfeld**: Land – Wirtschaft SH 1992 | Welche **Stimmen** hat das Land? 3/2002 | **Tierhaltung** und Ethik 2/1994 | Soziale **Umbrüche** – Herausforderung für Seelsorge und Beratung 4/1993 | **Vorräte** zum Leben 3/2009 | **Lebensspender** **Wald** 1/2002 | **Abschied** und **Wandel** im Dorf 4/2000 | **Wasser** – Worin sich der Himmel spiegelt 3/2003 | Vom **Weizenkorn** zum täglich Brot 3/1997 | O wohl dem Land ... – **Weihnachten** 4/2004 | **Wetter**-Aussichten 1/2006 | **Säen**, ernten, **wundern** 3/1998 | **Zucker-süßes** Land 3/2004

Bestellbedingungen:

Aktuelle Hefte kosten € 4,50 zzgl. Porto. Ab 5 Hefte erfolgt der Versand frei. (Staffelpreise)

Hefte, die älter als ein Jahr sind, kosten € 2,- zzgl. Porto (Staffelpreise)