



Billig ist blöd

Wer sich in der reichen Schweiz über die Preise fürs Essen mokiert, trägt eine Mitschuld an der Ausbreitung kulinarischer Monokultur.

Alexander Kühn

Es gibt eine Sache, die mir regelmässig die Laune verderbt: die Behauptung, Essen in der Schweiz sei viel zu teuer. Das Gegenteil ist der Fall! Und das beginnt schon im Supermarktregal - beziehungsweise weit davor, auf irgendeiner Plantage in Mittelamerika zum Beispiel. Von dort nämlich kommt die wunderbar süsse Ananas, die wir zum Schnäppchenpreis von 2.95 Franken erwerben. 2.95 Franken? Ernsthaft? Wie viel davon für den Bauern übrig bleibt, möchte ich mir gar nicht vorstellen. Mir bliebe die Ananas wie jenem Unglücklichen in Didi Hallervordens Komödie «Die Rache der Enterbten» im Halse stecken.

Wir leben hier in einer Überfluggesellschaft. Was noch einwandfrei ist, wandert massenhaft in den Müll, als besitze es gar keinen Wert. «Mindestens haltbar bis...» scheinen manche mit «Garantiert tödlich ab...» zu verwechseln. Und wenn ein Poulet statt der gewohnten 12.75 Franken 25 Franken kostet, heisst es: **Wie unmoralisch, so etwas zu kaufen! Dabei ist nur eines unmoralisch: den Preis von Lebensmitteln so zu drücken, dass sie nicht mehr unter vernünftigen Bedingungen produziert werden können.**

Was bei den Tieren Batterienhaltung, Antibiotika und Wachstumshormone sind, sind bei Früchten und Gemüse synthetischer Dünger, Pestizide und die Fokussierung auf Sorten, die einen grossen Ertrag, gute Haltbarkeit und Transportfähigkeit versprechen, bei denen der Geschmack aber auf der Strecke bleibt. Warum schmecken gewisse Tomaten denn sogar in der Saison nach nichts mehr?

Warum hat der tatsächliche Geschmack von Erdbeeren mit dem in unserer Erinnerung nicht mehr viel gemein? Weil die Sorten die falschen sind.

Lieber Klasse statt Masse

Mit dem Wahn, ausgerechnet beim Essen sparen zu müssen, schaffen wir lang- und vielleicht sogar schon mittelfristig eine landwirtschaftliche und kulinarische Monokultur. Anders gesagt: Billig ist blöd. Landwirte müssen einen Anreiz haben, den Fokus nicht länger auf Masse, sondern auf Klasse zu richten.

Welcher Bauer würde nicht lieber richtig gutes Gemüse für gutes Geld verkaufen, als seinen Lebensunterhalt mit der Produktion von geschmacksneutralen Tomaten und Gurken zu verdienen?

Absurderweise wird bei der ganzen Diskussion um zu hohe Preise auch Brot immer genannt. 4 Franken für einen Laib sei viel zu teuer. Nein! Teuer ist auch hier das Wegschmeissen. Überdies ist vermeintlich teures Brot noch immer viel günstiger als schlechtes Fleisch.

Wenn ich mir ein hochwertiges Brot beim Bäcker kaufe, behandle ich dieses Brot auch entsprechend. Sollte es hart werden, was im Vergleich zur Industrieware viel länger dauert, muss man halt ein wenig die Fantasie bemühen. Eine Brotsuppe ist etwas Grossartiges, der aus altbackenem Brot und allerlei Beigaben aus dem Gemüsegarten zubereitete Panzanella ebenfalls.

Da der Vorwurf der hohen Preise auch immer wieder jene Restaurants trifft, die alles von Grund auf frisch kochen, hier noch mal in aller Deutlichkeit: Nicht ein Braten aus hiesigem Biofleisch mit Gemüse aus gesunden Böden und einer aus Knochen und gutem Wein gekochten Sauce für 40 Franken ist teuer, sondern eine mit Gummikäse gepeinigte Pizza für 12 Franken. Wir sollten dankbar sein, dass es in Landwirtschaft und Gastronomie Menschen gibt, die ihren Beruf mit Passion ausüben, statt über hohe Preise fürs Essen zu meckern.