

Rezension

GRIMM Hans-Ulrich: Vom Verzehr wird abgeraten. Wie uns die Industrie mit Gesundheitsnahrung krank macht. Drömer Verlag, München 2012

Lothar KOLMER

Wieder ein Buch aus der Produktion von H.-U. Grimm, der laufend Werke mit ähnlichen Titeln veröffentlicht. Überschneidungen mit bereits vorliegenden Büchern verwundern nicht. Die Schreibweise entspricht dem Genre, ein beliebig herausgegriffenes Beispiel (S. 169): „Eufic residiert in einem prächtigen Stadtpalais, dem altwürdigen Tassel House in der Rue Paul-Emile Janson 6. Eufic klingt schwer amtlich, gebärdet sich auch so“. Grimms Sprache tönt schwer aufklärerisch, die Worte gebärden sich entsprechend reißerisch, schlagwortartig: „gesunde Ernährung kann ihr Leben verkürzen“. „Cholesterin gesenkt, Herz kaputt, essen Sie „Becel“? Doch die überwiegend abgegriffenen Adjektive künden von keinem tieferen stilistischen Bemühen.

Die Gesundheitsprodukte aus dem Supermarkt, die in großen Fabriken von multinationalen Konzernen hergestellt werden, trügen nicht zur Gesundheit bei, sondern könnten im Gegenteil das Leben abkürzen. Die großen Konzerne wie Nestlé sähen in Funktional Food und in Nahrungsmittelergänzungen ein großes Geschäft und rüsteten Joghurt, Müslis etc. mit Vitaminen und Zusatzstoffen auf, sodass man bei deren Konsum derartigen Lebensmittel mehr davon bekomme als einem gut tue. Ganz zu schweigen davon, dass auch jeweils enorme Mengen von Zucker enthalten sind. Zusätze in Margarine könnten dem Herz schaden, denn die sogenannten Pflanzensterine könnten ganz andere Auswirkungen als die gewünschten haben. Auch das Streben immer größerer Teile der Menschen nach Schönheit aus der Tube führe nicht unbedingt zum gewünschten Effekt. Um die Welt zu verschönern und das Leben zu verlängern forschen Tausende von Forschern in großen Zentren. Doch im Grunde brauchen wir derlei gar nicht. „Die Versuchsanordnungen der Ernährungswissenschaften sind in der Regel derartig einfältig, dass ihre Ergebnisse nur lachhaft sein können“. Eine dieser verkündeten Absurditäten ist, die Mär vom Trinken, auch wenn man noch keinen Durst spürt. Dazu gehört auch der hochgepriesene Salat, der nach Udo Pollmer „so gesund sei“, wie ein nasses Papiertaschentuch. Der Obstfimmel „fünf mal am Tag“ ist der Weg in die Fruktose-Unverträglichkeit“. Viele Angriffe auf Bio wegen schlechterer Qualität resultierten daraus, dass sie keine Stabilisatoren und Emulgatoren enthalten, und deswegen bei sensorischen und visuellen Test schlechter abschnitten. Denn wenn man Qualitätskriterien des Lebensmitteltech-

nikers anlegt, müssen solche Ergebnisse herauskommen. Ergebnisse beweisen, dass Bio einfach besser schmeckt.

Hinter all dem zeigt sich, dass die großen Konzerne viel Geld in PR und auch in den Lobbyismus stecken können, dass die Zusammenarbeit mit den staatlichen Stellen ganz gut funktioniert. So dürfen wir uns dann nicht wundern, wenn bestimmte Empfehlungen und Normen herauskommen.

Wir wissen es: Den meisten Werbesprüchen ist nicht zu trauen. Wo zu viel Zusatzstoffe und technische Prozesse enthalten sind, sollte man auf den Verzehr verzichten und den meisten Hinweisen von Ernährungsgurus besser auch nicht folgen.