

Medizin à la carte

E. Taverna

Essen ist orale Magie. Durch das Einverleiben und Integrieren einer Speise verwandelt sich ein Ding in ein anderes. Wenn Opfergaben das Wohlwollen der Götter garantieren, sind sie vielleicht auch heilbringend, wenn ich sie selber konsumiere. Mein Magen wird zum Füllhorn des Glücks.

1. Ob fruchtig-klar, fein-cremig oder würzig-pikant, mit Clinutren, der Zusatz- und Aufbaunahrung von Nestlé, «kommt der Appetit», mit Ocléa von Novartis «fühlen Sie sich wach, schön und glücklich», die Knusperflocken Cini-Mini bringen «Energie und Vergnügen». Den Muntermachern auf dem Frühstückstisch nehmen wir ab, dass sie unsere Leistung fördern, dass sie zudem Jugend und Schönheit erhalten, hören wir gerne. Daran, dass «gesunde» Produkte durch spezielle Beigaben noch gesünder werden, haben wir uns gewöhnt. Dabei ist nicht die Rede von Vitaminen und Mineralstoffen oder Spurenelementen. Die Lebensmittelindustrie setzt neue Massstäbe. Ihre Kreationen bereichern auch den Wortschatz mit Begriffen wie «*praebiotic food*» wenn Oligosaccharide den Bifidus fördern, wie «*functional food*», wenn lösliche Fasern in der Milch die Darmassage beschleunigen, oder wie «*novel food*», wenn ein neues Protein wie Quorn auf dem Teller landet. Angekündigt sind Nahrungsmittelhormone über gentechnisch veränderte Milchsäurebakterien oder Impfungen gegen Tetanus und Cholera über Käse und Kartoffeln.

In der Schweiz versuchen Juristen, mit dem Lebensmittelgesetz und der Nährwertverordnung diese Neuerungen von funktionellen Lebensmitteln oder gar Medikamenten abzugrenzen. Weltweit unterscheidet ein Codex Alimentarius seit 1997 zwischen gesundheits-fördernden oder gesundheits-erhaltenden Produkten, wobei sich vor allem die USA, Europa, Japan und China um Definitionen und Deklarationen streiten. Doch uns Konsumenten lockt nicht das Kleingedruckte der Inhaltsstoffe und Verfalldaten. Der Bauch weiss, was er will. Denn wir sind geprägt von den perfekten Formen der Banane oder der Mutterbrust. An ihnen messen wir die Glücksbotschaften

ten der Verpackungsindustrie. Uns verführen die fluoreszierenden Lifestyle-Getränkedosen in der Disco, die multisensuellen, knuddeligen Schachteln, Flaschen und Tuben mit den vollmundigen Sprüchen der Werbetexter, das Bio-Label mit dem Heidiland oder der exotische Südsee-Appeal.

2. Manipulierte Lebensmittel sind seit der Steinzeit ein Teil der menschlichen Kultur. Neu ist nur das industrielle Ausmass, mit dem aus normierten Grundsubstanzen konservierbare Rohstoffe und neuartige Kunstprodukte entstehen. Die Aufregung um Techno- oder Functional-Food lässt vergessen, wie umfassend wir seit langem Chemie und Medizin mitverdauen. Denn ohne Zusatzstoffe wären Engpässe oder gar Hungersnöte unausweichlich. Längst gibt es aus dem Universum der E-Nummern kein Entrinnen. Antioxidantien, Emulgatoren, Stabilisatoren, Enzyme, Aromastoffe und Geschmacksverstärker haben die Küchenregale erobert. Keine Pizza ohne Natriumsorbit, keine Marinade ohne Propylester der Hydroxybenzoesäure. Farbstoffe wie Tartrazin in Likören, Amaranth in Bonbons und Hautpuder oder Indigotin in Jeansstoffen, Nierendiagnostika und Teigwaren färben auch auf diverse medizinische Spezialitäten ab.
3. «Der Mensch ist, was er isst» meint Ludwig Feuerbach und sicherte im Hegelschen Geistreich dem Körper seinen Platz. Das war schon damals nicht neu, denn das Einverleiben füllte stets mehr als nur den Magen. Es sättigt Wanst und Seele und sichert Stoffwechsel und Illusionen. Gladiatoren und Olympiadenkämpfer haben stets auch für Sieg und Medaillen gegessen. Die römische Ernährungslehre verordnete die Kraft des Stierfleisches den Boxern und Werfern der Arena. Die neuere Zeit suchte Rekorde im Honig und Dextropur, so wie heute Vitaminriegel für den Volksmarathon oder Mayonnaise für den «Iron Man» wissenschaftlich empfohlen sind. Zum «Tischlein deck dich» wird die «*potion magique*» von Obelix serviert. So bleiben die Speisetafeln die Kraftzentren der Gesellschaft, wo die Tischkultur Menschen zum Ritual vereinigt. Sei es zum Abendmahl oder zur Völlerei. Der medikalisierte Menüplan der alimentären Grosskonzerne strebt nach der konsequenten Umsetzung der Feuerbachschen These. Wir essen den Stoff unserer Träume. Jeder Kannibale wird das gut verstehen.