

Klimaretter.info, 27.08.2019

Kolumne: Etscheits Alltagsstress

Kulinarischer Kulturkampf

Fleisch ist klimaschädlich. Aber sollte man jahrhundertealte Kulturgüter wie Thüringer Rostbratwurst, Rheinischen Sauerbraten oder hessische Ahle Wurst, die man gerade im Zuge der Förderung regionaler Spezialitäten mühsam wiederbelebt hat, einfach so beerdigen?

**eine Kolumne von
Georg Etscheit**

Wir stecken noch ziemlich tief im Sommerloch. Das merkt man daran, dass Meldungen im Netz herumgeistern, wonach sich der Zustand der "Titanic" dramatisch verschlechtert habe. Das hätten neue Bilder von dem legendären Wrack bestätigt, das irgendwo 3.800 Meter unter der Wasseroberfläche des Nordatlantiks ruht. "Besorgniserregende Bilder", "schockierender Anblick" und so weiter. Ich dachte, es sei normal, wenn sich ein überwiegend aus Stahl und Holz gebautes Schiff nach mehr als einem Jahrhundert in eisigem Salzwasser langsam auflöst.

Aber darum geht es mir eigentlich nicht. Ich möchte vielmehr ein Bekenntnis ablegen: Ich habe gesündigt, schwer gesündigt. Und mir fällt es nicht leicht, hier offen darüber zu sprechen. Ich habe seit langer Zeit wieder ein Steak gegessen, ja ein Stück schieren Fleisches vom Rind. Für das klimabewegte Auge wohl auch ein schockierender Anblick, für mich auf jeden Fall ein ungewohnter. 200 Gramm, auf dem Holzkohlegrill perfekt "medium" gegart, dazu kurz angebratenes mediterranes Gemüse, Kräuterbutter, ein paar aromatische Dips und Süßkartoffelpommes. Letztere sind gerade sehr beliebt, aber sie schmecken hervorragend. Wie das Steak, ein Genuss!

Ich hatte ganz vergessen, dass Fleisch so gut schmecken kann. Wie ein echtes Steak schmeckt, war mir nicht mehr bewusst. Eigentlich seit jenem Tag vor ziemlich langer Zeit, als ich das letzte Mal auf Urlaub in Florenz weilte, der Heimat der berühmten Bistecca alla fiorentina. Ich wollte diese Spezialität natürlich probieren und bekam einen riesigen, fast ungegarten Lappen serviert. Steinzeitdiät. Keine Soße, kein nichts. Gereicht wurde dazu nur Brot - und die Rechnung. Denn an der Tür wartete schon ein Dutzend anderer Touristen, die sich den in jedem Führer empfohlenen Gaumenschmaus auch nicht entgehen lassen wollten. Seither habe ich um große Fleischstücke einen großen Bogen gemacht.

Aber jetzt dachte ich, dass man das Wagnis vielleicht wieder einmal eingehen könnte. Denn vielleicht gibt es ja bald kein Fleisch mehr oder es ist so teuer, dass man es sich nicht mehr leisten kann.



Also bestellte ich mit Freunden in einer sehr ordentlichen Wirtschaft im österreichisch-bayerischen Grenzgebiet ein Steak mittlerer Größe. 200 Gramm schwer. Es gab auch eine Version mit 150 oder mit 300 Gramm. 200 Gramm war genau die richtige Menge und es mundete göttlich.

Hernach plauderten wir noch ein wenig mit der netten Wirtin, die uns berichtete, dass sie von einer möglicherweise klimabedingten Zurückhaltung bei ihren Gästen in puncto Fleischgenuss rein gar nichts bemerken könne. "Die Leute bestellen Fleisch ohne Ende", so ihr O-Ton. Oder Fisch, der auf der Karte auch reichlich vertreten ist. Schöne Saiblinge und Forellen aus dem eigenen Weiher, dazu regelmäßig Thunfisch, Scampi und Jakobsmuscheln. Meeresgetier in einem alpinen Restaurant, wo es heimischen Fisch zuhauf und in bester Qualität gibt, lehne ich ab.

200 Gramm Rindfleisch sind natürlich klimamäßig kein Pappentier. Wenn ein Kilogramm Rindfleisch mit 36 Kilogramm Kohlendioxid zu Buche schlägt, hätten wir pro Person, Beilagen nicht mitgerechnet, zwischen sieben und acht Kilo CO₂ auf dem Gewissen. Damit käme man, wenn ich richtig gerechnet habe, mit dem Auto rund 50 Kilometer weit.

Nicht die Welt, aber streng genommen zu viel. Auf der Speisekarte fand sich leider kein Hinweis, wie man die Klimabelastung des Steaks kompensieren könnte. Einen Button "Fleisch kompensieren" gibt es auch nicht bei Atmosfair, aber man kann eine Wunschmenge des Klimakillers ausgleichen. Mindestbeitrag sind sechs Euro, dafür bekomme ich 260 Kilo CO₂ gutgeschrieben, macht über 30 Steaks. So viel esse ich im Leben nicht.

Ich bin übrigens weit davon entfernt, mich über die Probleme übermäßigen Fleischgenusses lustig zu machen. Mit dem Tierschutz liegt, wie die Razzien in Allgäuer Bauernhöfen zeigten, immer noch viel zu oft im Argen, und wenn wegen des ungebremsten Soja-Anbaus jetzt die Wälder in Brasilien brennen, beunruhigt mich das. Ich handle schon seit Jahrzehnten nach der Devise: wenig Fleisch, dafür Gutes. In Lokalen, in denen ich nicht weiß, wo das Fleisch herkommt, rühre ich keinen Brocken an.

Und ich werbe gerne für meine Lebensweise und hoffe, dass sie Nachahmer findet. Ich bin auch sehr dafür, die EU-Agrarpolitik, die den Billigfleischwahn wesentlich zu verantworten hat, grundlegend zu reformieren. Aber bis es so weit kommt, versöhnen sich Söder und Seehofer oder Trump und Merkel. Also nie.

Trotzdem halte ich von der Forderung, auf Fleisch ganz zu verzichten oder sogar die Fleischproduktion gleich weltweit einzustellen, überhaupt nichts. Natürlich könnte man die wunderschönen Almen in Oberbayern und anderswo aufforsten, wenn es keine Rinder mehr gäbe. Aber dann würden die wenigen Touristen, die es dann noch hierher zieht, in einem dunklen Söderschen Klimawald spazieren gehen müssen, ganz ohne Aussicht auf die wunderbaren Berge, ob mit oder ohne Gletscher.

Und die ehemaligen Bergbauern in den künftigen alpinen Notstandsregionen säßen mit ihren verarmten Familien wieder um einen Topf Buchweizengrütze herum, in den sie abwechselnd den Holzlöffel eintauchten, um nicht zu verhungern.



Und soll man Jahrhunderte alte Kulturgüter wie Thüringer Rostbratwurst, Rheinischen Sauerbraten oder hessische Ahle Wurst, die man gerade im Zuge der Förderung regionaler Spezialitäten mühsam wiederbelebt hat, einfach so beerdigen? Von französischen Bresse-Hühnern und anderen Köstlichkeiten in unserem verfressenen Nachbarland ganz zu schweigen.

Ach, Leute, lebt, wie ihr möchtet und lasst die anderen leben, wie sie möchten! Ich werde mir jetzt öfter mal wieder ein Steak gönnen und werde dabei Bolsonaro einen schlechten Mann sein lassen. Nicht, um euch zu ärgern. Sondern weil es mir schmeckt.