

Eier gut, Milch böse oder: Was gestern galt, kann morgen schon verworfen werden

geschrieben von Bernd Berke | 9. April 2016

Wer gehört noch zur Generation, die damals permanent und penetrant mit Lebertran abgefüllt worden ist? Das eklige Zeug sollte angeblich urgesund, ja nahezu lebenswichtig sein. Irgendwann war es dann nicht mehr die herrschende Lehrmeinung.

Heute wissen wir auch noch nicht richtig Bescheid. Neulich brachte die überregionale Sonntagszeitung meines (nicht ganz uneingeschränkten) Vertrauens in einer Ausgabe zwei vermeintlich eherne Ernährungs-Gewissheiten zur Sprache, die nun nicht mehr gelten sollen.



Lebensmittel im
Bedeutungswandel: vorne die
Guten, hinten der Bösewicht?
(Foto: BB)

Punkt eins: Eier, die bislang im Verdacht standen, uns mit „schlechtem“ Cholesterin in Gefahr zu bringen, wurden erster Klasse von dieser Anklage „freigesprochen“. Überhaupt werde

die Bedeutung des Cholesterins weit überschätzt, hieß es weiter. Das alles stand in einer nachösterlichen Nummer, kam also eigentlich etwas zu spät.

Punkt zwei: Milch hingegen, die über viele Jahrzehnte, wenn nicht Jahrhunderte für ein unentbehrliches Grundnahrungsmittel (noch immer ist Schulmilch die Regel) gehalten wurde, soll neuerdings schädlich sein. Stichwort Laktose. Und überhaupt. Hier nahm das Blatt freilich Partei für die Milch.

Es bleibt der Eindruck, den man schon oftmals haben konnte: Zahlreiche wissenschaftliche Erkenntnisse haben keinen Bestand. Die Forschung sagt heute „Hü“, morgen „Hott“; gerade, wenn es um Gesundheit und Ernährung geht. Die nächste Kehrtwende kommt bestimmt. Wenn ich allfällige Wortfolgen wie „Eine neue Studie hat ergeben, dass...“ oder „Experten raten zu...“ lese, werde ich sogleich misstrauisch.

Auch Naturwissenschaften unterliegen offenbar Trends und Moden und sind nicht so objektiv, wie ihre Protagonisten gern vorgeben. Mit einer steilen These, die gegen alle bisherige Überzeugung sich wendet, kann man wohl schneller Bekanntheit innerhalb und außerhalb der Fachwelt erlangen, als mit drögen Bestätigungen. Und wenn nun auch noch wirtschaftliche Interessen hinein spielten? Gar nicht auszudenken.

Sobald dann in der Grundlagenforschung eine kritische Masse erreicht ist, bequemen sich auch die Mediziner zum Umdenken. Was gestern gesund war, wird heute verworfen – und umgekehrt. Manchmal werden dabei Schwenks um 180 Grad vollzogen.

Einmal zum Skeptiker geworden, möchte man sich am liebsten überhaupt nicht mehr in die Hände von Ärzten begeben. Wenn's denn anginge. Und Kliniken möchte man gänzlich meiden, am besten lebenslänglich. Mag auch die Ursprungskrankheit kuriert werden, so geht man vielleicht an den Krankenhaus-Keimen ein. Oder an Milch.

Wie neue Lebensmittel kreiert werden

geschrieben von Bernd Berke | 9. April 2016



Produktentwicklerin Karin Tischler mit einer neuen Muffin-Kreation. (© ZDF/SWR/Lothar Zimmermann)

Gibt es nicht schon mehr als genug verschiedene Lebensmittel? Dieser Überfluss allüberall! Doch die Industrie muss mit immer neuen Sorten und Einfällen aufwarten. Eine Systemfrage. Wer rastet, der rostet. Sonst springt der Verbraucher womöglich ab. Um das zu verhindern, gibt es „Die Lebensmittel-Erfinder“ (3Sat).

TV-Reporter Lothar Zimmermann brachte sich leider selbst über Gebühr in seinen Bericht ein. Er spielte gleichsam den Fragesteller und Vorkoster der Nation. Auch gab er sich gern den Anschein, exklusiv Geheimnisse zu enthüllen. Oft genug war er im Bild. Oft genug klangen seine Sätze ebenso auswendig gelernt wie banal.

Das perfekte Knack-Geräusch für Kekse

Allzu viele Hintergründe konnte er freilich nicht beleuchten. Der durchweg abgesprochen und gestellt wirkende Beitrag erschöpfte sich eher im begriffslosen Staunen und Stirnrunzeln über einige Phänomene der Lebensmittel-Branche. Mit welchem Aufwand Ton-Designer allein das perfekte Knack-Geräusch für Kekse modellieren!

Im Mittelpunkt der Sendung stand die Produktentwicklerin Karin Tischler, die sich mit dem Team ihrer bei Düsseldorf angesiedelten Firma ständig neue Lebensmittel ausdenkt und auf Verbrauchergeschmack wie Zeitgeist zuschneidet. Auch nationale und regionale Vorlieben müssen bedient werden. Und den Chefs der Lebensmittel-Firmen muss es natürlich auch zusagen.

Die Inszenierung eines Minikuchens

Frau Tischler genoss es sichtlich, ihr Ideenlabor im Fernsehen vorführen zu dürfen. Bei Geschmacksproben war „lecker“ das häufigste Wort. Aber hinter den Kulissen geht es sicherlich professionell zu. Da werden trendgerechte Minikuchen nach US-Vorbild inszeniert, auf dass die kalorienreiche Versuchung gar groß werde.

Man sah also, wie in langwierigen Versuchsreihen neue Cupcakes (Muffins mit Cremehäubchen) entstanden – im Auftrag einer Großbäckerei. Wirkliche Geheimnisse wurden dabei selbstverständlich nicht verraten; auch nicht bei Abstechern zum Schoko-Hersteller Ritter Sport, wo Lebensmittel-Ingenieure eine neue Kokos-Sorte entwarfen, und zu Pulmoll, wo man Stevia statt Zucker als Süßungsmittel erprobte. Keine leichten Jobs. Die Floprate für neue Lebensmittel liegt bei über 75 Prozent...

Die Wurst, in der der Senf schon drin ist

Der Reporter verfolgte auch einen kreationswilligen Stuttgarter Metzger bei seinem Bemühen, neue Sachen auf den Markt zu bringen, beispielsweise eine Wurst („Stuggi“), in der der Senf schon drin ist, und frittierte Maultaschen („Schwaben-Chips“). Der lebenswerte Tüftler hat

wahrscheinlich kaum eine Chance gegen Konzerne und ihre Forschungsabteilungen. Geradezu rührend war es zu sehen, wie er seine Ideen bei der Münchner Backmesse anpreisen wollte. Aber vielleicht gelingt ihm ja noch der große Glücksgriff.

Kartoffelchips und Kunstgeschichte – Der Bildhauer Thomas Rentmeister und seine Lebensmittel- Skulpturen am Dortmunder Ostwall

geschrieben von Bernd Berke | 9. April 2016
Von Bernd Berke

Dortmund. Mhh, lecker!? Die neue Ausstellung im Dortmunder Ostwall-Museum besteht zu weiten Teilen aus essbarem Material. Doch das Wachpersonal wird verschärft aufpassen, dass nichts angeknabbert wird.

So schafft man sich ein künstlerisches Markenzeichen: Skulpturen von Thomas Rentmeister (41) bestehen beispielsweise aus Nuss-Nougat-Creme, Zucker oder Hühnereiern. Ob Formen und Gerüche sich bis zum Ende der Dortmunder Ausstellung im April halten, wird sich erweisen. Derlei verderbliche Stoffe verweigern sich jedenfalls dem auf dauerhafte Werte versessenen Kunstmarkt.

Im Lichthof wird man von zwei noch halbwegs dezent duftenden

Hügeln empfangen: Ein mächtiger Haufen Kartoffelchips erhebt sich gelblich wie Herbstlaub, die ähnlich sorgfältig aufgeschütteten Erdnussflips spielen eher ins Bräunliche. So richtig zum schlaraffigen Hineinwühlen, wenn man's denn dürfte. Übrigens: Nach der Ausstellung soll das alles zu Tierfutter verarbeitet werden.

Die Kellerpartys der 60er und 70er

Hintergedanke für Fachkundige: Skulptur definiert sich durch ihr Verhältnis zum Raum. Hier durchdringt der luftige Raum die lockeren Strukturen der Lebensmittel. Auch daher rührt der rätselhafte Ausstellungstitel „Die Löcher der Dinge“.

Natürlich haben solche Sachen Anspielungs-Charakter, sie wecken Assoziationen. Rentmeister sagt, er beziehe sich auf Jugenderinnerungen an die 60er und 70er. Die besagten Chips und Flips dürften mit neckischen Kellerpartys jener Zeiten zu tun haben. Der handwerklich versierte Künstler hat eine türlose Holzhütte gebaut, aus der entsprechender Party-Lärm (mit Blasmusik) dringt. Die eigens angefertigten Fenster mit falscher Butzen-Gemütlichkeit zitieren Baumarkt-Scheußlichkeit verflossener Jahre.

Rentmeister: „So etwas gibt's nicht mehr. Heute sieht Hässlichkeit anders aus.“

Der Künstler macht nicht den Eindruck, als werde er von Psychodramen gequält. Spielerisch, doch auch formstreng geht er mit täglichem Konsumgut und Symbolik um. Ein Anflug von von Besessenheit ist auch dabei. Der Mann ist kein Scharlatan.

Albträume für Putzwütige

Eine Raumflucht ist angefüllt mit Dutzenden von kleinen Kinder-Einkaufswagen aus dem Supermarkt. Alle sind randvoll mit rohen Eiern. Eine gestaute Prozession, weit jenseits des Kaufwahns, fragil und schon durch schiere Fülle reichlich grotesk.

Nusscreme-Häufchen, auf fünf museale Sockel gekleckert, werden auf diese Weise: beinahe nobilitiert. Ein altbekannter Effekt seit Marcel Duchamp. Überhaupt ließe sich manche zittrige Linie in die Kunstgeschichte ziehen, z. B. zum Minimalismus oder zur Pop-Art. Rentmeister hat ausgediente Kühlschränke nahezu kubistisch arrangiert und die Lücken mit Babycreme verspachtelt. Ganz Kühne denken da vielleicht sogar an Caspar David Friedrichs“ berühmtes Eisschollen-Bild „Die gescheiterte Hoffnung“.

Albträume für Putzwütige mit leichtem Ekelfaktor: ein mit düsenfeinen Zahnpasta-Resten bespuckter Spiegel (sieht irgendwie ästhetisch aus), daneben ein Berg benutzter Papiertaschentücher, ein mit Zucker vollgeschüttetes Bett. Und diese Bescherung: Unter eingedellter Plexiglaskuppel türmt sich ein chaotischer weißer Berg aus Unterwäsche, Zucker, Minzbonbons, Waschpulver. Der Künstler spricht lachend von einer „weißen Sauerei“.

Jetzt bitte keine müden Scherze über diensteifrige Reinigungskräfte im Museum!

5. Feb. bis 23. April. Eintritt 3 Euro, Katalog 16 Euro.

ZUR PERSON

Studium bei Günther Uecker

- Thomas Rentmeister wurde 1964 in Reken/ Westfalen (bei Borken, Münsterland) geboren.
- Er studierte an der Kunstakademie Düsseldorf, unter anderem beim „Nagelkünstler“ Günther Uecker.
- Rentmeister hat lange in Köln gelebt. Inzwischen ist er nach Berlin umgezogen, wo er neuerdings einen Lehrauftrag an der Kunsthochschule Weissenhof hat.
- Die Liste seiner Ausstellungen ist umfangreich. Einzelschauen hatte er u. a. in der Kunsthalle Nürnberg

und im Museum Abteiberg in Mönchengladbach.

- Markennamen wie etwa Nutella, Penaten oder Tempo spielen bei seinen Skulpturen kaum eine Rolle. Es geht nicht um Konsumkritik, sondern um ästhetische Wirkung.