Zeitschrift: Saiten : Ostschweizer Kulturmagazin
Herausgeber: Verein Saiten
Band: 24 (2017)
Heft: 269

Vorwort: Editorial
Autor: Riedener, Corinne

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 04.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Quinoa ist im Trend. Jahrhundertelang wurde die nährstoffreiche Kulturpflanze vorwiegend in den bolivianischen Anden gegessen, ihrem traditionellen Anbaugebiet. Mittlerweile ist der reisähnliche «Super Food» buchstäblich in aller Munde: Vor zehn Jahren wurden weltweit etwa 60'000 Tonnen Quinoa produziert, heute geht man von über 250'000 Tonnen aus. Boliviens Bauern profitieren jedoch nicht vom Hype. Weil das Saatgut verändert wurde, damit der vegetabile Verkaufsschlager auch in anderen Regionen und industriell angebaut werden kann, etwa in Peru, den USA, Indien oder China – was natürlich zu einem massiven Preiseinbruch geführt hat. Die bolivianischen Bauern können mit dieser neuen globalen Konkurrenz nicht mithalten, ausser sie verfügen über riesige Anbauflächen, Monokulturen, welche wiederum die Böden auslaugen. Tschau Ökosystem.

An diesem Beispiel (und weiteren im Heft) lässt sich erahnen, wie komplex das Thema Ernährung ist, wie viele Aspekte es dabei zu bedenken gibt: globale bzw. regionale, wirtschaftliche, soziale, ökologische, gesundheitliche und mutmasslich noch weitere, von denen wir bisher nichts wissen. Sicher ist, auch am Essen zeigt sich das globale Ungleichgewicht: Da die gesundheitsbewussten Quinoa-Hipster, dort die bolivianischen Pleite-Bauern. Einerseits #Foodporn, Fitness und Followerpower, andererseits Hunger, Hilfspakete und Habenichtse. Oder auf die Schweiz und Europa heruntergebrochen: Auf der einen Seite das wohlständige Ideal von Max-Havelaar-Limetten und Ferien auf dem Bio-Bauernhof, auf der anderen all jene, die kaum Billag zahlen können und ihren Aufschnitt darum günstig ennet der Grenze holen.

Das alles mag zugespitzt formuliert sein, ist im Kern aber wahr – und für Saiten mehr als Grund genug, sich mit dem Essen und den damit verbundenen Fragen zu beschäftigen. Traurige Erkenntnis: Das (im weiteren Sinn) «faire Fressen» gibt es nicht, solange man nicht alles selber jagt, anbaut und verarbeitet. Warum das so ist, erklären Silva Lieberherr in ihrem Beitrag über den Basler Agrochemie-Multi Syngenta und Bettina Dyttrich, die in ihrem Text einen Blick auf verschiedene Formen der Landwirtschaft wirft.

Für manche ist Essen ein Lifestyle («Lueg, ich mach Avocado-Burger!»), für andere eine Ideologie («Ich küss sicher kai Fleischfresser!»). Selten geht es um den blossen Akt der Nahrungsaufnahme, heute nährt eine Mahlzeit nur allzu oft auch den Zwang zur Selbstvermarktung und -optimierung. Mehr zu diesem Wandel von Frédéric Zwicker und Maja Dörig, dazu Francisco Sierras altmeisterliche Fleischbilder. Und eine schöne Erkenntnis: Die Ostschweiz ist gar nicht so rückständig wie sie gern tut. Auch hier findet man allerhand kulinarische Projekte, innovative Leute und vorausschauende Initiativen – einiges davon haben wir in einem «Panorama des guten Geschmacks» zusammengetragen.

Ausserdem im Heft: Der ausufernde Saiten-Kulturführer mit sommerlich heissen Tipps aus der Region, Post aus Johannesburg und zwei grosse Interviews: Stefan Schmid zum «Tagblatt»-Umbau und Nino Cozzio zum Zustand der CVP und unserer Stadt.

Übrigens: Allein in der Schweiz werden pro Jahr rund zwei Millionen Tonnen einwandfreie Lebensmittel weggeworfen. Das sind pro Kopf 117 Kilogramm.
En Guete.

Corinne Riedener