

# Editorial

Objekttyp: **Preface**

Zeitschrift: **Gesundheitsnachrichten / A. Vogel**

Band (Jahr): **58 (2001)**

Heft 3: **Frischer Schwung für Verdauung & Co.**

PDF erstellt am: **11.08.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*  
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, [www.library.ethz.ch](http://www.library.ethz.ch)

<http://www.e-periodica.ch>



### Liebe Leserinnen, liebe Leser

Als Fleischfresser kennt der Mensch keine Grenzen und macht (nahezu) jeden Wahnsinn mit. Aus Angst vor BSE werden alle kulinarischen Hemmschwellen tapfer überwunden und ganz neue Delikatessen entdeckt: Neben Pferd, Rentier und Elch stehen immer öfter auch Strauss, Bison, Springbock, Krokodil, Känguru und Klapperschlange auf den Speisekarten, privat und im Restaurant. Auf exotische Fleischsorten spezialisierte Händler sind «praktisch ausverkauft» und können die «Nachfrage kaum befriedigen». Über «Riesenumsätze» mit Fleisch vom fünften Kontinent freuten sich australische Geschäftsleute während der «Grünen Woche» in Berlin, wo Krokodilfleisch einer der Publikumsrenner war. (Ein Kilo rohes Krokodilfilet soll DM 89,50 kosten und wie eine Mischung aus Huhn und Fisch schmecken.) Wer keine exotische Frischfleischquelle um die Ecke hat, kann sich aus den tiefgefrorenen Fleischbergen, die aus Afrika und Australien herüberschwappen, bedienen oder Dosenfutter verwenden – «zartes Fleisch im eigenen Saft» gibt es von Krokodil, Schlange und Strauss.

Doch so neu wie es klingt, ist das alles gar nicht: Strauss gilt ja schon als einheimisches Geflügel und in gut bürgerlichen Restaurants werden als Ersatz für die BSE-gefährdete Rindsbouillon längst verbannt geglaubte Schnecken- und Schildkrötensuppen wieder angeboten. Gegenüber Emu-Burger oder Klapperschlangen-Pizza (gibts beides wirklich!) sind Strausensalami und Känguruschinken fast schon banale Alltagsgerichte! Ehe es wegen der grossen Nachfrage bei Strauss & Co. zur Massentierhaltung kommt, hätte ich noch einen alternativen Vorschlag: wie wärs mit Affenfleisch, das in Paris und Brüssel schon ein Renner ist? (So lassen sich zwei Fliegen mit einer Klappe schlagen: man ist «in» und kann gleichzeitig die drohende Ausrottung verschiedener Affenarten in verschiedenen Kontinenten beschleunigen.) Biologically correct wäre da schon eher der Verzehr von tierischem Eiweiss in Form von häufig vorkommenden Käfern, Würmern oder Heuschrecken. Mahlzeit und en Guete! Sollte es zu Magen-/Darmproblemen kommen, haben wir ein paar gute Tipps im Heft.

Der Ernährungsforscher Tauscher antwortete auf die Frage, wie seiner Meinung nach die Ernährung in 20 Jahren aussehen könne: Wer sich falsch ernähren wolle, wird diese Chance auch in 20 Jahren noch haben. Recht hat er!

Herzlichst Ihre

Ingrid Zehnder