

Milch und Denken. Ansatz für einen bildhaften Begriff von Lebensmittelqualität

Florian Leiber

Zusammenfassung

Für die wissenschaftliche Beurteilung ökologisch und insbesondere biologisch-dynamisch erzeugter Lebensmittel besteht ein häufig formulierter Anspruch an eine «ganzheitliche Betrachtungsweise». Diese kann sich zum einen auf eine umfassende Berücksichtigung aller bei der Erzeugung in Betracht kommenden Faktoren beziehen, sie ist aber auch so zu verstehen, dass das Lebensmittel selbst als eine unauftrennbare Einheit angeschaut wird, die sich nicht bausteinartig aus einzelnen Inhaltsstoffen zusammensetzen lässt. Andererseits kommt aber gerade einzelnen molekularen Inhaltsstoffen in der Qualitätsbeschreibung von ökologischen Lebensmitteln eine hohe Bedeutung zu – sei es als unerwünschte Giftstoffe, sei es als erwünschte essentielle Vitamine, Fettsäuren, Spurenelemente etc. In diesem Aufsatz wird der Versuch gemacht, einen molekular-biochemischen Qualitätsaspekt von Milch – die mehrfach ungesättigten Fettsäuren – zusammen mit verschiedenen anderen Aspekten wie der landschaftlichen Umgebung, dem Verhalten und der Verdauungsphysiologie der Kuh und schließlich der physiologischen Wirkung dieser Fettsäuren im Menschen in einen ganzheitlichen, übergeordneten Qualitätsbegriff, der letztlich aber «nur» bildhaft, allegorisch, entwickelt werden kann, zu integrieren und damit einem erweiterten Verständnis zugänglich zu machen.

Summary

The claim for a ‚holistic view‘ is often made for scientific classifications of food produced organically, particularly biodynamically. Firstly, this holistic view may be based on comprehensively taking into account all the factors involved in production, but it should also be understood to mean that food itself should be regarded as an indivisible entity that cannot be composed of individual constituents treated as building blocks. Secondly however, much importance is attributed to individual molecular constituents in characterising the quality of organic foods, whether it concerns undesirable toxins or desirable vitamins, fatty acids and trace elements etc. In this paper an attempt is made to integrate a molecular-biochemical perspective of milk quality – polyunsaturated fatty acids – with various other perspectives, like landscape, behaviour and physiology of the cow and physiological impacts of these fatty acids on man, into a holistic overall concept of quality, which may ‚only‘ be developed pictorially, allegorically. This is intended to make a broader understanding of milk quality accessible.

Einleitung

Ein entscheidender Aspekt der ökologischen Landwirtschaft ist die Qualität der von ihr produzierten Lebensmittel. Eine hohe, die konventionell erzeugten Lebensmittel übertreffende Qualität ist eines der Ziele der ökologischen Wirtschaftsweisen. Einen klaren Qualitätsbegriff zu fassen ist aber kein einfaches Unterfangen, vor allem, da es eine Vielfalt von Bezugssystemen gibt, innerhalb derer wir ein Lebensmittel qualifizieren können: Ist es die sensorische Qualität, also die Schmackhaftigkeit und der Genusswert? Ist es die gesundheitliche Qualität, definiert durch ein Weniger an Schadstoffen und / oder ein Mehr an gesunden Inhaltsstoffen, oder die gesundheitliche Qualität, bestimmt am tatsächlichen Wohlbefinden konkreter Personen (*Fuchs et al.* 2005)? Ist es die ideelle und ethische Qualität, die mit den Produktionsbedingungen zu tun hat (vgl. z.B. *Frey* 2004)? Ist es kulturelle Qualität, wie sie derzeit insbesondere von der *slowfood*-Bewegung wieder ins Spiel gebracht wird? Ist es eine komplexe strukturelle Qualität, ausgedrückt mit Begriffen wie «Reife» und «Kohärenz» (vgl. z.B. *van der Burgt et al.* 2005), indirekt darstellbar mit Hilfe der bildschaffenden Methoden? Ist es eine geistig-metaphysische Lebendigkeit, die den Lebensmitteln noch mehr oder weniger immanent ist? Oder sind es all diese und weitere Komponenten zusammen, enthalten in einer (*zunächst nur vorgestellten!*) Ganzheit, die dann mehr als die Summe ihrer Teile wäre?

Keines dieser Kriterien schließt ein anderes aus, alle haben hohe Relevanz, und es wäre zu hoffen und zu zeigen, dass diese Kriterien auch tatsächlich in Deckung zu bringen sind, sprich: dass sie alle etwas Übergeordnetem entspringen und sich daher auch gemeinsam in eine jeweils gewünschte Richtung bewegen lassen.¹ Wie aber kann dieses angenommene Übergeordnete verständlich, erfahrbar, untersuchbar gemacht werden? Mit anderen Worten: Wie kann Ganzheitlichkeit konkret betrieben werden, sodass sie weder hypothetische Vorstellung bleibt noch den Blick auf Einzelheiten aufhebt oder verwischt?

1 Hier deutet sich jedoch für einen wissenschaftlichen Zugang ein Problem an, dessen man sich bewusst sein sollte: die Qualifizierung oder auch Charakterisierung der Lebensmittel ist zunächst etwas ganz anderes als eine moralische Quantifizierung in «mehr oder weniger gut». Ein zweites Problem sei auch angedeutet: Qualität ist nicht nur Ziel, sie ist auch ein Marketingargument (vgl. die Demeter-Kampagne «Genieße den Unterschied» u.v.a.), sie ist ein wesentliches politisches Argument und sie ist – in diesem Kontext – auch bereits Überzeugung, Axiom, geworden: Der ökologische Landbau produziert bessere Lebensmittel als der konventionelle. Der Wissenschaftler sollte ein solches Axiom mit reflektieren.