

Pferdefleisch Skandal

Die gesundheitliche Gefährdung der Bürger nimmt kein Ende.

Was multiresistente Bakterien und Grippe-Epidemien nicht schaffen, kriegt nun die Lasagne hin. Igitt, da ist Pferdefleisch drin. Warum nun Pferdefleisch in Lebensmitteln zum Ekelfleischskandal aufgemöbelt wird, bleibt selbst mir als Vegetarier verschlossen. Das Essen war ja nicht verseucht, es war nur falsch deklariert, weil Pferde ja im Gegensatz zu Kühen oder Schweinen in Deutschland und England als Streicheltiere gelten. In den frankophonen Ländern gibt es dagegen spezielle Pferdemetzgereien, aus Belgien und Frankreich hat man deshalb bislang auch nichts von diesem Skandal gehört.

Obwohl: der original Rheinische Sauerbraten wird beispielsweise aus Pferdefleisch hergestellt und während der BSE Krise hat Pferdefleisch sogar einen Boom erfahren.

Natürlich ist es nicht korrekt, wenn auf dem Produkt nicht draufsteht, was man verarbeitet hat. Aber was erwartet der geneigte Konsument von einer Fertiglasagne für unter 2 Euro? Haute Cuisine aus der Sternegastronomie??? Da gilt der Spruch „Esst mehr Mist, Milliarden Schmeissfliegen können sich einfach nicht irren“ umso mehr.

Solange der Verbraucher seine Prioritäten bei seinen Ausgaben nicht ändert, werden solche Billigfirmen mit minderer Qualität existieren. Wer 5 Euro für die Schachtel Zigaretten ausgibt, aber meint, Essen muss fast umsonst sein, läuft sehenden Auges in solche Skandale. Hochwertige Ernährung sollte uns etwas wert sein. Natürlich sind die Budgets vieler Haushalte in Deutschland begrenzt. Aber müssen es immer Fertig- und Convenience Produkte aus der Tiefkühltruhe sein? Ältere unter uns werden sich vielleicht noch dunkel erinnern, dass „Kochen“ nicht das Aufwärmen von Fertigmahlzeiten aus der Plastikschele in der Mikrowelle bedeutet. Man kann doch tatsächlich aus frei verkäuflichen Zutaten eigenständig ein Essen herstellen. Das hieß früher politisch maximal inkorrekt: Mutti kocht. Übrigens, die Gebrauchsanleitung zu diesem Vorgang sind noch existent, für die Jüngeren: die veraltete analoge Version ist das Kochbuch, das gibt´s aber auch zum Download im Internet. Das coole ist, in der Regel weiß man dann auch, was drin ist.

Qualität hat ihren Preis und das bringt mich dann endlich zum medizinischen Teil des Kommentars. Wer glaubt wirklich, dass ein Hausarzt noch qualitativ hochwertige Medizin bieten kann, wenn er pro gesetzlich versichertem Patienten 40,-/Quartal bekommt, egal, wie oft der Patient den Arzt aufsucht? Das verlangt der Handwerker beim tropfenden Wasserhahn schon mal für die Anfahrt und reparieren tut´s dann der Lehrling. Um beim Essen zu bleiben, das reicht nicht mal für einmal pro Monat Essen bei McDonalds/Burger King und Co. für 3 Personen. Was bleibt also anderes übrig, als dann auf Quantität zu setzen, damit die Praxis und die damit verbundenen Arbeitsplätze weiter existierten? Man kann nicht die Budgets der Krankenhäuser immer mehr kürzen, dabei höchste Qualität erwarten und gleichzeitig lamentieren, dass die OP Zahlen so nach oben gehen. Ich habe Medizin studiert, um selber zu kochen und nicht um junk food aufzuwärmen. Und das hätte ich gerne wieder.