

Rezensionen von Buchtips.net

Hans-Ulrich Grimm: Tödliche Hamburger

Buchinfos

Verlag: [Hirzel \(weitere Bücher von diesem Verlag zeigen\)](#)
Genre: [Sachbuch](#)
ISBN-13: 978-3-7776-2091-6 ([bei Amazon.de bestellen](#))
Preis: 19,80 Euro (Stand: 30. Oktober 2020)

Essen und gesund bleiben?

Die Verbraucher hätten gerne gesunde, nährstoffreiche Nahrung und sind oft voll Vertrauen darauf, dass in der Nahrung enthalten ist, was marktschreierisch verkündet wird. Die Nahrungsmittelindustrie demgegenüber liefert aber genau das immer weniger. Das hat System und liegt am System, folgt man Hans-Ulrichs Grimms Gedanken. Eine nicht enden wollende Reihe einzelner Lebensmittelskandale begleitet seit Jahren das alltägliche Leben. Das Buch bietet nun einen umfassenden Blick auf den Zusammenhang zwischen diesen einzelnen Ereignissen, die für Verunsicherung durchaus sorgen, aber auch schnell in Vergessenheit geraten und wenig in Zusammenhang gebracht werden.

Auf dem Hintergrund der Globalisierung arbeitet Hans-Ulrich Grimm überzeugend die Grundprobleme moderner Lebensmittelerzeugung heraus. Durch die weltweite Vernetzung von Lebensmittelproduzenten und Lebensmittelverarbeitender Industrie können Hygiene- und Kontrollstandards letztlich nicht jeden Schritt vieler Lebensmittel auf dem Weg zum Tisch des Verbrauchers nachvollziehen. Am Beispiel von E.Coli Bakterien weist er nach, wie einst lokale Belastungen von Lebensmitteln mittlerweile ein weltweites Problem darstellen. Und wie umgekehrt sich verstärkende Zivilisationskrankheiten (Krebs, Herz-Kreislauf Krankheiten, Diabetes etc.) durch den globalisierten Fluss der Lebensmittel und die Vereinheitlichung von Nahrungsgewohnheiten an Orten Einzug halten, die bis vor kurzem von solchen Krankheiten verschont geblieben waren. Schon mit dem gelungenem Einstieg des Buches zeigt Grimm nachvollziehbar, dass eine Lösung des Problems nicht einfach ist. Wie da alle Schutzmaßnahmen des Lebens durch die Hintertür tödlich unterlaufen werden, sorgt für begründete Unruhe im Blick auf die eigene Ernährung und motiviert in bester Weise zum Lesen des Buches.

Die allgemeinen Grundbeschreibungen, die im ersten Kapitel ihren Platz finden, werden im Verlauf des Buches ausführlich weiter entfaltet, vertieft und erweitert. In verständlicher, gründlich informierter, aber nie blind dogmatischer Weise beschreibt Grimm die weltweiten Probleme mit hartnäckigen Bakterien, die Gründe für das weltweit zunehmende Problem des Übergewichtes, die chemische und pharmazeutische Belastung von Fertigprodukten ebenso, wie die trickreiche Werbung und die grundlegende Orientierung alleine auf die Kosten der Nahrungsmittelindustrie. Durchaus verschweigt Grimm dabei die Vorteile der globalisierten Nahrungsmittelerzeugung nicht. Vor allem ihre Verdienste im Kampf gegen den Hunger in vielen Regionen der Welt und die durch sie möglich gewordene Abfederung von Missernten und Naturkatastrophen würdigt er durchaus angemessen. Dennoch wird letztendlich deutlich, dass die im Raume stehenden Risiken beginnen, den Nutzen zu übersteigen und, dies vor allem, nicht wirklich regulierbar sein werden.

Die Schilderung des Verhaltens bei der Auswahl und Zubereitung von Nahrungsmitteln durch die Epidemiologin Kathleen Gensheimer verdeutlicht so z.B., dass Fachleute mittlerweile umfangreiche Vorsicht im Blick auf Nahrungsmittel walten lassen. Selbst der Nutzen von Bio-Lebensmitteln wird da fragwürdig, wo auch diese Nahrungsmittel Teil der globalisierten Produktion sind und sich damit, wie am Beispiel des chinesischen Bio-Apfels eindrücklich aufgezeigt, letztlich einer wirklichen Kontrolle entziehen. Hans-Ulrich Grimm bevorzugt einen unaufgeregten, beschreibenden Stil in verständlicher Sprache. Seine Thesen und Erkenntnisse werden immer wieder anhand kleiner Beispiele greifbar und lebendig gestaltet und sind daher dem Leser leicht zugänglich.

Wer sich zudem allein nur im 8. Kapitel über moderne Lebensmittelwüsten informiert hat, ist danach schon hoch motiviert, zumindest für sich selber andere, gesündere Wege zu finden. Wege, die Hans-Ulrich Grimm im letzten Kapitel des Buches praktikabel aufzeigt. Trotz der Einschränkung im Blick auf Irrungen der Globalisierung und der Gefahren, auch biologisch kontrolliert angebaute Nahrungsmittel zu einem reinen Geschäft zu degradieren, sieht er letztlich hier die bestmögliche Form gehaltvoller Nahrungsmittel und der Risikominimierung im Blick auf krankheitserregende Belastungen.

Ein überzeugendes Plädoyer für eine naturnahe Nahrungsmittelproduktion und eine Abkehr von der heute weltweit verbreiteten industriellen Nahrungsmittelproduktion, die vieles an Prioritäten kennt, weniger aber eine gesunde Ernährung der Menschen in den Mittelpunkt des Interesses rückt. Natürlich gehört auf Konsumentenseite dazu, nicht den Preis allein für die Essensgewohnheiten ausschlaggebend sein zu lassen.

9 von 10 Sternen

Vorgeschlagen von [Michael Lehmann-Pape](#)
[17. Mai 2010]