

Kostbare Landschaft – Nahrung spiegelt Region (Kurzfassung)

Landschaft ist mehr als Natur

Seit es den Menschen gibt, „schafft“ er aus der Natur „Land-schaft“. Warum dies? Schlicht und einfach deshalb, weil er mit der ursprünglichen Natur nicht zufrieden war. Dieser Zustand der Befriedigung war zu allen Zeiten in hohem Maße an die Verfügung von viel und guter Nahrung geknüpft. Und wo diese nicht vorhanden war, versuchte er die Natur so umzugestalten, dass sie als anthropogenes Kunstprodukt „Landschaft“ wenigstens annähernd seinen Bedürfnissen entsprach.

Nahrung und Landschaft in der Frühphase der Menschheit

Wie die Anthropologie deutlich nachweist, stammen wir „out of Africa“. Warum jedoch wanderte der Frühmensch aus dem so paradiesisch erscheinenden ersten Lebensraum im Gebiet des afrikanischen Grabens aus? Neben etwas Neugier dürfte das Hauptmotiv die Nahrungssuche gewesen sein. Durch Klimawandel und Bevölkerungswachstum verursachter Nahrungsmangel, spielte neben Revierkämpfen auch schon vor einer Million Jahre eine entscheidende Rolle. Bereits der Altsteinzeitmensch, der als sog. „Neanderthaler“ mehrere Hunderttausend Jahre Europa besiedelte, veränderte Landschaft erheblich durch das Feuer. Er wurde vom modernen Homo sapiens sapiens, zu dessen Gattung auch wir zählen, vor ca. 40 000 Jahren verdrängt. Wo die Waffentechnik mangelhaft ist, hilft die vom Jäger gelegte Feuerwalze, leichter Jagdbeute zu machen. Auf diese Weise dürften nach und nach auch die „Fleischberge“ der Tundra wie Mammut, Wollnashorn, Riesenhirsch verdrängt worden sein. Der Nahrungsbeitrag durch essbare Pflanzenteile wie Haselnüsse, Zirbennüsse, Pilze, Island-Flechten, Molte-, Krähen-, Heidel-, Preisel-, Rausch-, Moosbeeren, Holzäpfeln, Hagebutten, jungen Kiefern-, Fichtentrieben, Lindenknospen, Brennesseln, Bärlauch usw. war in diesen suboptimalen Lebensräumen zwischen den vereisten Alpen und Nordeuropa im Vergleich etwa zum Mittelmeerraum nicht sehr ergiebig und schmackhaft. „Schmalhans“ wurde zunehmend „Küchenmeister“.

Die jungsteinzeitliche Kulturrevolution

Der zunehmende Mangel an freilebender, zudem aufwendig zu erjagender Fleischbeute, das immer mühseliger werdende Sammeln von Pflanzen und Früchten führe letztendlich zur neolithischen Revolution. Vom Orient, die Donau herauf kommend, wurde etwa vor 7 bis 6 000 Jahren in der linienbandkeramischen Periode erstmals die Erde garten- und dann ackerbaulich bearbeitet und Tierzucht eingeführt. Kultur entstand – im lateinischen Wort „colere“ steckt ihr Werdegang und Inhalt, der mit „bebauen, pflanzen, pflegen, verehren“ zu tun hat. Von nun an wurde die Natur nicht nur durch Jagd- und Rodungsfeuer, sondern auch durch Grabholz, Hackenpflug, Egge sowie Weidegang von Schaf, Ziege, Rind, Pferd, Schwein mitgeprägt. Das Nahrungsspektrum wurde vor allem durch Cerealien wie Einkorn, Emmer, Gerste, Dinkel aufgewertet. Das Fleisch der Haustiere ergänzte, was durch Jagd und Fischerei auf den Tisch kam. Die ersten Tongefäße erlaubten im Wasser gekochte Nahrung, Backöfen buken Früchte- und Fladenbrot, führten zu besserer Fruchttrocknung – z.B. bei Zwetschgen und Birnen (Gletzen). Durch reger werdende Handelskontakte mit dem Süden kamen fortlaufend neue Fruchtbäume wie Walnuß oder Esskastanie, Weinreben und bessere Apfel-, Birn- und Steinobst-Sorten ins Land. In der Phase der römischen Kolonisation war der Kontakt mit dem mediterranen Raum dermaßen intensiv, dass alles, was an Gemüse (z.B. Kohlarten), Küchen-, Heilpflanzen und Obstsorten nördlich der Alpen wachsen konnte, auch hier kultiviert und zur „kostbaren“, d.h. schmackhaften Landschaft wurde. Die Klosterkultur des Mittelalters, die umfangreiche Pflanzanweisung (Capitulare de villis) Kaiser Karls des Großen verfeinerte die Pflanz- und Nahrungskultur zwar noch etwas, ohne dabei jedoch den grundsätzlichen Rahmen der regionalen Verflechtung von Nahrungs-Erzeugung und

Verbrauch zu sprengen. Luxusnahrungsmittel wie Oliven, Feigen, Pistazien usw. sowie feine Gewürze wie Pfeffer, Zimt, Muskat usw. die importiert werden mussten, fielen in der Volksernährung nicht ins Gewicht und waren nur wenigen Privilegierten vorbehalten.

Renaissance und Neuzeit

Die Bauernkriege des frühen 16. Jahrhunderts waren im wesentlichen Ressourcenkriege, wobei die Nahrungsbeschaffung und -verteilung eine wesentliche Rolle spielte. Die Beschneidung der Allmendrechte insgesamt, des herkömmlichen Fischens und Jagens, des Rodens, Beweidens ect. durch den Adel verschlechterte die Ernährungslage der Landbevölkerung erheblich, was letztlich auch begünstigt durch religiös-reformatorisches Gedankengut zu offener Rebellion führte.

Die Landschaft war immer weniger „kostbar“ geworden, da sie zunehmend starke Übernutzungserscheinungen zeigte. Der „Blumbesuch“, die Waldweide der Rinder, die Saumast, das Zeitlerwesen (Honiggewinnung) in den Buchen- und Eichenwäldern ließ in Verbindung mit dem zunehmenden Holzbedarf die Wälder lückig werden oder zerstörte sie ganz. Wir kennen die Situation aus der Landschaftsmalerei dieser Epoche. Die Bevölkerung wuchs trotz kriegs- und seuchenbedingter Dezimierung, der Mangel an fruchtbaren Ackerboden, Weinbergen, ertragreichen Wiesen und Weiden nahm drastisch zu. Eine gewisse Entlastung der Nahrungssituation trat periodisch durch die Kolonistenbewegungen nach Übersee und nach Ost-Südost-Europa ein. Schon im 13. Jh. hatte es „Sachsen“ aus der dichtbevölkerten Rheinachse nach Siebenbürgen gezogen, später Salzburger Exulanten nach Ostpreußen und Mennoniten nach Russland. Täufer trieb es nach Nordamerika. Selten waren Einwanderer wie die französischen Hugenotten, die in Brandenburg eine neue Heimat fanden. All diese Bevölkerungsgruppen nahmen - soweit dies möglich war - ihre alten Kulturpflanzen und Tierrassen mit in die neue Heimat, z.B. den Apfelanbau und die Mostkultur nach Chile, was unter den Eingeborenen bis heute Trunkenheitsprobleme schafft. Gleichzeitig kamen über Entdecker, Eroberer und Kolonisten viele neue Nahrungspflanzen in die „Alte Welt“. Mais, Topinambur, Kartoffel wurden bald zu Grundnahrungsmitteln, die in Europa die wiederkehrenden Hungersnöte besiegen halfen. Da Kartoffel auch noch gut in anmoorigen Lagen gedeihen, wurden sie die Pionierpflanze der Siedler auf trockengelegten Mooren. In klimatisch günstigen Lagen wie an Rhein, Mosel und Main eroberte der Weinanbau selbst die steilsten Talgewände und machte durch geschickte Terrassierung den Weinbau zu einer „Land-Art“ besonderer landschaftlicher Prägekraft. In all den zahlreichen Notphasen, welche die große Kriege begleiteten oder ihnen folgten, etwa dem 30jährigen Krieg, war mit dem Zusammenbruch der Agrikultur nicht nur eine Verödung des Landes verbunden, sondern auch eine Zunahme archaischer Sammlertätigkeit und der jagdlicher Freibeuterei. Das Wildpflanzen-Sammeln und Wurzelgraben wurde zu einer Überlebensfrage. Die Kohldistel (*Cirsium oleracea*) wurde zum Kohl-Ersatz, Rapunzel-Glockenblume (*Campanula rapunculus*) und die Teufelskralle (*Phyteuma spec.*) z.B. diente als Rübengemüse; Sauerampfer, Wegerich ect. als Blattsalat, um nur einige der Wildgemüsearten zu nennen.

„Auf, auf es ist kein Bleiben...“

wir fahren ins Amerika, das Schiff steht schon bereit, wir singens laut Victoria“. So lautet ein altes Auswandererlied des 19. Jh. Menschen. Aus dicht besiedelten Gebieten oder kargen Landschaften, deren kulturlandschaftliche Fruchtbarkeit erschöpft war, trieb es im Zusammenhang mit der Revolution von 1848 und den Bismarckschen Sozialisten-Gesetzen Menschen zuhauf nach Übersee. Doch der Gewinn „neuer Heimat“ unterstützte die Vertreibung und Vernichtung der dortigen alteingesessenen Indianer-Bevölkerung. Andersrassige wie „Rothäute“ und Schwarze galten den Weißen als Wilde, Untermenschen und Heiden, die es genau so zu eliminieren galt, wie Öd- und Unland, Sümpfe, Moore, Öd- und Unland, Wildwässer. Zum Thankgivingsday gab es Truthahn, der bald auch in Europa

eingeführt wurde. Die übernutzte, ausgepowerte Landschaft der alten Heimat, lieferte der romantische Landschaftsmalerei einerseits gute Vorlagen, weil alle Felsköpfe als „Fränkische Schweiz“ oder „Sächsische Schweiz“ in ihr zum malerischen Vorschein kamen. Sie konnte sich andererseits nur deshalb als Lebensraum des Menschen halten, weil ein fruchtbares Äquivalent in Übersee den Bevölkerungsüberdruck aufnahm und Überschüsse von dort nach Europa gelangten. Die Nahrung als Spiegel der Landschaft reflektierte hierzulande zunehmend die Weiten der „Great Plains“ und vormaligen Büffelweiden Nordamerikas. Der erste Akt der Globalisierung hatte eingesetzt.

Nahrung als Überfluß und Überdruß spiegelt Landschaftszerstörung

Mit der industriellen Revolution, die durch die Ausbeutung von Fossil-Energie möglich wurde und bis dato anhält, war eine zunehmende Entkoppelung von Kulturlandschaft und Nahrung verbunden. Üppige und billige Energie bedeutet vor allem Verdrängung der hand- und spanndienstgeprägten kulturlandschaftlichen Raumausstattung. Aus landschaftsbildenden und ortsbildprägenden Obstwiesen wurden Obstplantagen, aus kleinteiligen Äckern in der Dimension von zuträglichen Ochsen- oder Pferdspanndiensten wurden Agrarsteppen, aus Rebterrassen erosionsgefährdete Weinbergsrutschhänge, aus Blumenwiesen öde und blaugrüne Weidelgrasfütterflächen, aus Hausgärten mit Gemüseland und Beerensträuchern wurden „Thujenfestungen“ mit Scherrasen und Hollywood-Schaukel. In vielen Haushalten kommt nichts mehr aus regionalen Lebensumfeld auf den Tisch, nicht einmal mehr der Schnittlauch, selbst der wird aus China in die Großmärkte eingeflogen. Und wer noch in einen Apfel beißt, ihn aus Traditionsgründen vielleicht einer australischen Kiwifrucht vorzieht, verzehrt einen grünen „Granny Smith“ mit Pickerl „Mansanas de Chile“. Die nahrungsbezogene Entfremdung von der Kulturlandschaft ist kaum noch steigerungsfähig, allenfalls noch durch die aufgenötigten Früchte einer klammheimlichen agrogentechnischen Revolution. Landschaftliche wie persönliche Identität geht verloren und mit ihr die Gesundheit beider.

Wiedergewinnung „kostbaren“ Lebens

Die Suche nach Glück ist seit Jefferson, der das Recht auf Glück in die amerikanische Verfassung einbrachte, heutzutage mehr oder weniger durch alle demokratischen Verfassungen legitimiert. Glück leitet sich vom Wort „Geluck“ ab, was soviel wie die „Summe des Gelungenen“, der gelungenen Lebensgrundbeziehungen bedeutet. Zweifellos ist das Bedürfnis nach ausreichender und guter Nahrung von basalem Charakter und gehört zur untersten Ebene der Maslowschen Bedürfnispyramide. Es erhebt sich nun die Frage, wie wir den Menschen von heute aus der tragischen Entfremdung und inneren Heimatvertreibung befreien und zu einem geglückten und kostbaren Leben inmitten einer „schönen Welt als Garten“ (Paradies?) verhelfen können. Folgende Schritte können richtungsweisend sein:

- **Selbst leben macht Spaß:** Das Fertige macht uns fertig, auch das vorgefertigte Essen! Aus Fastfood muß nicht nur Slowfood werden, sondern wieder mehr Selfmade-food. Die genießerische Kostbarkeit der Nahrung nimmt zu, wenn ich mich wirklich damit befasse, d.h. sie anfasse, sie handwerklich aufbereite, beim Kochen durch die Nase ziehen lasse und artig mein eigenes Food-Design kreierte, so wie es die Fernsehköche vormachen.
- **Umbau der Privatgärten:** Eigener Gemüsebau ist nicht mehr Ausdruck Armer-Leut-Befindlichkeit, sondern Ausdruck souveräner Kreativität und stolzer Selbstbehauptung. Aus Scherrasen, auf dem „Rasismus“ getrieben wird, lässt sich durch Umgraben und Umsturz der Rasenziegel nahrungsproduktive Fläche gewinnen, wenigstens teilweise. Durch das Entfernen der giftigen Thujen- und Scheinzypressenhecke kann Platz für eine Wildstrauch-Pflanzung mit Hagebutten, Schlehen, Wollschneeball usw. und Beerenobst entstehen – alles aberntbare Wild- und

Kultursträucher. Die Silberfichte kann dem Birnbaum weichen und dieser kann köstliche Früchte - auch getrocknete - liefern und überdies eine Kinderschaukel tragen.

- **Auf kleinstem Raum pflanz einen Baum und pflege sein, er bringt dir ein:** Viele Haus-, Garagen- und Mauerwände könnten Obst-Spalierbäumen, Reben und Brombeer-Ranken Stütze und Wärme geben, wenn man Pflaster und Asphaltdecken aufbricht und halbkreisförmige Pflanzgruben mit guter Erde schafft. Hier kann die Süße von Trauben – selbstgezogen – direkt in den Mund wachsen.
- **Balkon- und Fensterbankgärten:** Jeder Mensch kann, auch wenn er keinen Garten besitzt, doch seinen Balkon mit Tomaten, Paprika, Bohnen, Sonnenblumen, Zwergobstbäumen schmücken und zur kleinen Erntefläche machen. Und wer nur ein Fensterbrett sein eigen nennt, kann Kresse, Rosmarin, Basilikum, Salbei und viel Würziges und Wohlriechendes, kostbar Schmeckendes kultivieren. Selbst auf Haus- und Garagendächern lassen sich kleine Pflanzungen in Pflanztrögen – automatisch bewässert – anlegen.
- **Umbau städtischer Grünanlagen:** Warum sollten in Parks keine Fruchtgehölze wie Walnuß, Haselnuß, Kirschen, Pflaumen, Apfel, Quitten, Birne sowie Johannes- und Himbeeren, Apfelbeeren wachsen? Statt Zierkohl auf gestylten Rabatten könnte echtes Blaukraut, Buntsalat, Farben-Mangold gepflanzt sein, ab einem gewissen Zeitpunkt zur öffentlichen Beerntung freigegeben, auf daß die von Nutzpflanzen –entwöhnten Besitzer von Gärten wieder lernen, solche Sachen wieder in Eigenregie kultivieren.
- **Aufbau interkultureller Gärten:** Ein Großteil der „kostbaren“ gärtnerischen Kulturpflanzen stammt aus dem Nahen Osten, aus dem auch viele Gastarbeiter und Migranten zu uns gekommen sind. Gärten eignen sich ausgezeichnet zum Austausch von Pflanzen und Erfahrungen und zum Feiern gemeinsamer Feste. Hier können Menschen buchstäblich Wurzel schlagen und ihr pflanzliches Kulturgut trefflich einbringen, stammt doch selbst der bayerische „Radi“ nicht aus Bayern, sondern aus dem östlichen Mittelmeerraum.
- **Anlage von Selbsternteflächen:** Was mit Erdbeerfelder-Selbstbeerntung begonnen hat, lässt sich mit zahlreichen Gemüsearten, Würz- und Heilkräuter, Beerensträuchern und Obstbäumen gleichfalls machen. Dies schafft Ernte-Erlebnis für jedermann, eröffnet Stadtrandbauern neue Erwerbsmöglichkeiten und hilft lustvoll die Nahversorgung sichern.
- **Aufbau von Zentren regionaler Nahrungsmittelvermarktung:** Wochenmärkte auf Stadt- und Marktflächen sollten wieder zu dem werden, was sie von Natur aus sind: Stätten, wo saisonabhängig agrarisch-gärtnerische Produkte des Umlandes an die Kunden herangebracht werden. Heute sind Märkte oft nur pseudo-nostalgische „Landeflächen“ für international verschobenes Agrargut unter dem Deckmantel regionaler Vertrautheit. Regionale Erzeuger-Verbraucher-Verbände sollten verstärkt die nahe Region zur „Schnabelweide“ machen. Und die ergänzende „Augenweide“ in der schönen Landschaft kann gesichert werden, in dem ich die Weidetiere meiner Erholungslandschaft - Rind und Schaf – nicht nur wohlwollend anschau, sondern via bäuerlichem Direktvermarkter auch genüsslich verspeise.
- **Eine-Welt-Läden:** Gerechte sozial-ökologische Anbauverhältnisse und deren Produkte – Kaffee wächst nun einmal nicht in Österreich – bereiten nicht nur der Zunge guten Geschmack, sondern auch dem positiv globalisierten Gewissen ein gutes Gefühl. Die Welt-Landschaft ist es, die uns am Herzen und auf der Zunge liegen soll, die wir durch unserer Kaufverhalten unterstützen können. Unser Gebrauch der Nahrung soll sich positiv widerspiegeln in der blühenden Fensterbank, dem fruchtigen Garten, der reichen und schönen Kulturlandschaft unserer Umgebung und den pfleglich genutzten oder regenerierten Fruchtlanschaften in allen Weltgegenden,

deren Feinheiten unsere bescheidene mitteleuropäische Anbau-Palette in Maßen ergänzen können.

- **Nahrhafte Landschaft neu entdecken:** Da viele Menschen kaum mehr Pflanzen kennen, meinen sie, das meisten seien giftig und wertlos, geschweige denn verzehrbar. Das auch für den Menschen Essbare der Landschaft kann im Selbststudium z.B. durch Michael. Machatscheks Buch „Nahrhafte Landschaft“ gelernt werden. Es gibt zudem ein wachsendes Angebot von landschafts- und pflanzenkundlichen Kursen und Führungen, die das Genießbare und Schmackhafte der Natur nahe bringen.

„Der Mensch ist nicht nur er selbst. Er ist was er isst, was er sieht, alles was ihm zufließt aus tausend Quellen. Er ist das Land, das Pflanzenkleid, die Erhebungen der Berge, die Weite der Täler“ Mary Austin

Dr. Josef Heringer, Spannbruckerplatz 6, 83410 Laufen/Salzach, heringer-laufen@t-online.de