

# Kartoffel: Feld – Teller – Kompost?

**Blumenkohl, Broccoli, Kartoffeln, Kürbis, Lauch, Marroni, Pilze, Wildschwein, Hirsch: Die Herbstsaison hat begonnen.**

VON ROBERT STEINER

Wenn du beim Mittagessen den vollen Teller vor dir hast, machst du dir dann manchmal Gedanken darüber, woher das Essen kommt, wohin es geht und was du überhaupt isst? Schwein oder Rind? Broccoli oder Blumenkohl? Ist doch völlig egal, Hauptsache, der Magen ist voll, oder?

Du sollst nicht gleich jedes Gemüse und jedes Fleisch beim Namen nennen, bevor es in deinem Schlund verschwindet. Aber ich möchte dein Interesse für das Essen wecken, denn es vergeht kein Tag, an dem du nichts isst.

## Der Weg der Kartoffel

Schauen wir uns den Weg eines Lebensmittel an, nehmen wir als Beispiel die Kartoffel.

Nachdem die Setzmaschine die Saatkartoffeln in den Boden gelegt hat, werden sie mit Erde bedeckt. Nach fünf Monaten sind sie gross und haben viele Tochterknollen. Sie werden nun mit einer gewaltigen Maschine, dem Kartoffelvollernter, geerntet. Was geschieht jetzt? Es gibt vier Möglichkeiten: Entweder werden die Kartoffeln als Saatkartoffeln für das nächste Jahr verwendet. Oder sie werden zu Tierfut-



Kurt staunt: «Da wird aber viel eingekauft! Wird das auch alles gegessen?»

Illustration Jacqueline Berg

ter. Viel wahrscheinlicher ist aber, dass sie in Fabriken verarbeitet werden und dann als Pommes frites oder Croqueleuten in die Läden kommen. Und am allerwahrscheinlichsten ist, dass sie von uns gekauft und verspeist werden.

Was geschieht aber mit Kartoffeln, die nicht gegessen werden?

Zu Hause wird Gemüse normalerweise kompostiert, und nach einiger Zeit (6 bis 12 Monate) kann man den

Kompost als Gartenerde verwenden. Restaurants, Lebensmittelgeschäfte und Schulen lassen ihren Lebensmittelabfall entweder recyceln, zum Beispiel in einer Biogasanlage, oder er wird als Schweinefutter verkauft.

## Lebensmittelverschwendung

Heutzutage werden oft viele Lebensmittel einfach weggeworfen, weil zu viele gekauft wurden oder das Ab-

laufdatum übertrieben genau genommen wird. Das ist schade, denn mit den produzierten Lebensmitteln könnte man alle Menschen auf der Welt ernähren. Pro Person werden in Europa jährlich etwa 115 kg Lebensmittel weggeschmissen. Noch schlimmer ist aber, dass mit Lebensmitteln gehandelt wird und somit die Preise steigen, sodass man sich in armen Ländern kaum das Nötigste leisten kann.

## Sinnlich essen

Beim Essen sind alle Sinne beteiligt. Das merkst du beispielsweise bei folgenden Versuchen: Wie wichtig der Geruchssinn ist, fällt dir auf, wenn du ein paar Erdnüsse zerkleinerst und mit zugehaltener Nase isst. Was schmeckst du? Iss nun zum Vergleich noch ein paar Nüsse ohne zugehaltene Nase.

Den gleichen Effekt merkst du, wenn du eine böse Erkältung hast. Kein schönes Gefühl beim Essen!

Dass der Spruch «Das Auge isst mit» stimmt, merkst du, wenn bekannte Lebensmittel plötzlich anders aussehen. Färbe zum Beispiel dir bekannte Lebensmittel mit Lebensmittelfarbe ein. Verändert die Farbe deinen Geschmackssinn?

Mit verbundenen Augen zu essen, ist eine gute Übung, um einmal ganz bewusst zu schmecken. Das kannst du mit Freunden oder deiner Familie ausprobieren: Schneidet zum Beispiel verschiedene Früchte in kleine Stücke. Einer von euch verbindet nun die Augen und bekommt von jeder Frucht nacheinander einen Happen zu essen. Findet ihr heraus, was es ist?



Blind essen ist ein Erlebnis.

## Unnützes Wissen

### Schmatzen erwünscht

Je nach Land und Kultur trifft man nicht nur andere Tischmanieren an, sondern findet auch Erstaunliches auf der Speisekarte.

Wer mit anderen Leuten am Tisch sitzt, sollte sich an bestimmte Regeln halten. Du kennst das sicherlich auch: Das Messer darf man nicht abdecken, die Ellenbogen nicht auf dem Tisch aufstützen oder zu weit zur Seite strecken, und es soll nicht geschmatzt oder sogar mit vollem Mund geredet werden. So gilt das jedenfalls bei uns.

In China geht es beim Essen ein wenig ungewohnter zu und her; wenn man da mal ein Schmatzen hört, ist das nicht so schlimm. Im Gegenteil: Es zeigt, dass das Essen schmeckt, und ist für den Gastgeber ein Kompliment. Vorsichtig muss man dafür im Umgang mit den Essstäbchen sein: Sie sollen nicht überkreuzt oder auf den Teller gelegt werden. Auf keinen Fall darf man sie in eine Schüssel mit Reis stecken. Dies geschieht sonst nur bei Beerdigungen als Zeichen für den Toten. Dasselbe gilt in Japan.

In Amerika ist es nicht üblich, mit Messer und Gabel gleichzeitig zu essen. Deshalb wird meistens alles erst mit dem Messer klein geschnitten. Dann isst man mit der Gabel in der rechten Hand, die linke Hand bleibt unter dem Tisch. Ob das wohl noch aus der Zeit stammt, in der Cowboys blitzschnell ihren Colt ziehen mussten?

Wer in Italien Spaghetti isst, kommt nicht darum herum, diese auf die Gabel zu wickeln. Die Teigwaren abzubeissen oder gar klein zu schneiden, gilt als unfein.

Aber nicht nur die Tischmanieren unterscheiden sich von Land zu Land. Ein Inuit-Volk serviert zum Beispiel gefüllte Robbe: Das Tier wird aufgeschlitzt, mit Vögeln und Fischen gefüllt und für ein Jahr vergraben, bevor es gegessen wird. Anderswo isst man geräucherte Igel (Rumänien), gekochte Rinderaugen (Saudi-Arabien) oder trinkt eine Mischung aus Rinderblut und Milch (Äthiopien). Und in Süddeutschland lässt man sich Saumagen schmecken.

Allerdings gilt auch hier: Alles ist nur eine Frage der Gewohnheit. Wer weiss, was andere Völker über unser Fondue denken ...

### Marroni seit 37 Jahren

Die 56-jährige **Odelia Fischer** verkauft seit 37 Jahren Marroni auf dem Schaffhauser Fronwagplatz. Wir haben ihr ein paar Fragen gestellt.

**Haben Sie selber Marroni immer noch gern?**

**Fischer:** Ja, ich esse jeden Tag davon, immer mal wieder eine.

**Was machen Sie im Sommer, wenn Sie keine Marroni verkaufen?**

**Fischer:** Dann hüte ich meine Enkelkinder. Meine 13-jährige Enkelin hilft mir sogar beim Verkaufen.

**Wie viel Marroni verkaufen Sie denn etwa pro Tag?**

**Fischer:** 60 bis 90 Kilogramm. An einem schönen Tag mehr als an regnerischen.



## Umfrage

Worüber würdest du gerne etwas lesen?

Welche Artikel gefallen dir am besten?

Was könnten wir besser machen?

Was gefällt dir an der Kinderseite?

Gibt es Artikel, die du nie liest?

**Wir sind gespannt auf deine Ideen!**  
 Schreib uns doch!  
 PHSN, Redaktion Mobile  
 Ebnetstrasse 80  
 8200 Schaffhausen  
 oder per Mail an [mobile@phsh.ch](mailto:mobile@phsh.ch)

## Spiele rund ums Essen

### Bald Geburtstag und keine Spielideen? Hier einige Vorschläge.

Diese Spiele eignen sich besonders gut für ein Geburtstagsfest: Beim Schokoladenspiel musst du eine Tafel Schokolade in mehrere Zeitungspapiere einwickeln und gut verschmieren. Wer an der Reihe ist, wirft, bei einer 6 muss du so schnell wie möglich Schal, Mütze und Handschuhe anziehen, und dann darfst du dich auf die Schokolade stürzen, aber nur mit Messer und Gabel bewaffnet! Wie viel kannst du essen, bis der oder die Nächste eine 6 hat?

Ein Hit in Klassenlagern (aber natürlich auch für dein Geburtstagsfest) ist das Erraten von Lebensmitteln. Zwei Gruppen müssen dabei die Esswaren der anderen Gruppe probieren und blind erraten.

Schätzfragen eignen sich auch super für Wettbewerbe. Wer errät die Anzahl der Smarties in einer Packung?

Apropos Smarties, kennst du das «Verzaubern-Spiel»? Dabei geht es darum, eines von vielen Smarties auf dem Tisch zu verzaubern. Die Person, die weggeschaut hat, darf nun mit Essen beginnen. Berührt sie aber das verzauberte Smartie, darf sie nicht mehr weiteressen, und die nächste Person ist an der Reihe. Man kann auch mehrere Smarties verzaubern.

Im Winter kannst du, wenn genug Schnee liegt, auf einem 2 x 2 Meter grossen Feld Schleckstängel oder Schokoriegel einbuddeln. Die gegnerische Mannschaft tut in ihrem Feld dasselbe. Auf «Los!» wechselt ihr die Felder und versucht so schnell wie möglich die vergrabenen Süßigkeiten zu finden. Wer es nach zwei Minuten nicht gefunden hat, geht leider leer aus.

Ein Geheimtipp für dein Geburtstagsfest: die Funky Bar. Hier kannst du deine eigenen Säfte mixen, ganz nach deinem Geschmack. Infos findest du unter [www.fachstelle-asn.ch/de/funky-bar.php](http://www.fachstelle-asn.ch/de/funky-bar.php).

## Süsse Anstrengung

Schokolade ist wundervoll, aber nicht gut für die Zähne. Sagen wir mal: Für jede Reihe Schokoladetafelchen (4 Tafelchen) putzen wir einmal die Zähne. Dann müssten wir für jede ganze Tafel 6-mal die Zähne putzen (eine Tafel = 6 Reihen). Pro Jahr essen wir im Durchschnitt 120 Tafeln Schoggi. Also müssen wir jedes Jahr 720-mal die Zähne putzen. Das sind jedes Mal etwa 3 Minuten. Wegen der Schokolade müssen wir also jährlich 2160 Minuten die Zähne putzen. Das sind eineinhalb Tage. Ganz schön anstrengend!

## Im Auto

Jeden Sonntagnachmittag ging Nasreddin mit seiner Familie zum Parkplatz vor dem Haus. Dort stiegen alle ins Auto. Nasreddin sass mit seiner Frau vorne, die beiden Kinder auf dem Rücksitz. Da blieben sie ein halbes Stündchen sitzen, unterhielten sich, machten Witze und erzählten einander Geschichten. Dann stiegen sie wieder aus und gingen zurück ins Haus. Nach einigen Wochen wagte es Mehmet, seinen Freund zu fragen, weshalb er nie wegfahren würde. «Es spart Benzin», antwortete Nasreddin.

Solche Kurzgeschichten des Philosophen, Lünzers und Hochstaplers Nasreddin Hodscha erzählt Paul Maar im Buch «Das fliegende Kamel». Einige davon erfindet er selbst und versetzt Nasreddin in die Rolle eines modernen Familienvaters. Ursprünglich lebte Nasreddin aber vor 600 Jahren im Orient.

Die meist lustigen Texte sind zum Vorlesen geeignet und regen zum Nachdenken an. Ausserdem sind die Geschichten wunderbar illustriert.



**Paul Maar:** Das fliegende Kamel, Oetinger Verlag 2010, 53 Seiten, ca. 20 Franken.

Leseprobe freundlicherweise zur Verfügung gestellt von der Buchhandlung Bucherfass, Schaffhausen.