

Auch krumme Rüebli munden

Ein Drittel der in der Schweiz produzierten Lebensmittel wird weggeworfen. Die ganze Misere beginnt schon beim Ernten auf dem Feld. Alles, was nicht der gewollten Norm entspricht, wird aussortiert. Aber wieso? Auch krummes Gemüse schmeckt gut, vielleicht sogar noch besser als Normgemüse. Ausserdem kann ein besonders geformtes Gemüse einem auch mal ein Lächeln ins Gesicht zaubern – in unserer von Gleichheit geprägten Gesellschaft.



Anna Frei,
Kantonsschülerin
aus Oberkirch,
16

U 20

Gleichberechtigung ist für uns wichtig, niemand soll diskriminiert werden. Doch genau das scheint für Obst und Gemüse nicht zu gelten. Rüebli X ist schnurgerade gewachsen und schön dick geworden, sein Nachbar, Rüebli Y, setzt mehr auf Individualität und entscheidet sich für eine gebogene Linie mit Verzweigung am unteren Ende. Beide sind ohne jegliche chemische Unterstützung gross geworden und auch sonst nach den Kriterien eines Biobetriebes gehegt und gepflegt, so wie es heute immer gefragter ist.

Der Tag der Wahrheit kommt. Für die beiden ist die Zeit auf ihrem Acker gezählt. Nun trennen sich ihre Wege: Rüebli X wird in Klasse I eingeteilt und darf nach einer Reinigung mit anderen «erstklassigen» Rüebli eine wunderschöne Tüte mit aufgedrucktem Biomotiv beziehen. Später wird es von einem Menschen verspeist, der auf Bioqualität setzt. Die Zukunft von Rüebli Y hingegen sieht eher nach düsterem Verwesen in einer Biogasanlage mit Kuhmist und anderen nicht gerade appetitlichen Dingen aus.

Würden wir alle landwirtschaftlichen Erzeugnisse wie Rüebli X behandeln, auch wenn ihre Form nicht der Norm entspricht, so müsste man viel weniger importieren und könnte erst noch einen schönen Beitrag an eine gesunde Umwelt und Zukunft leisten.

kanton@luzernerzeitung.ch

HINWEIS

In der Kolumne U 20 äussern sich die Autoren zu von ihnen frei gewählten Themen. Ihre Meinung muss nicht mit derjenigen der Redaktion übereinstimmen.