



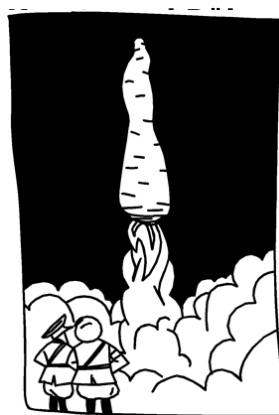
2017/33 Inland

<https://jungle.world/artikel/2017/33/vergiftete-eier>

Der letzte linke Kleingärtner sinniert in seiner Jubiläumskolumne über vergiftete Eier und Riesenzucchini

Vergiftete Eier

Kolumne Von **Roland Röder**



- der letzte linke Kleingärtner, Teil 25

Meine fünf Hühner legen täglich insgesamt drei bis vier Eier – Fipronil

hin oder her. Sowieso, das Wort kannte ich ebenso wenig wie meine Hühner es kannten. Das Jubiläum dieser Kolumne – immerhin schon die Nr. 25 – hatte ich mir anders vorgestellt. Es sollte gefeiert werden mit viel gegenseitigem Schulterklopfen, eine epische Kleingärtnernabelschau frei nach dem Motto: »Schaut her, wie toll wir sind!« Immerhin halte ich gegenüber dem naserümpfenden Metropolenumfeld die Interessen von uns Kleingärtnern hoch. Um uns kümmert sich ja sonst niemand!

Und dann kam Fipronil und es wurde düster auf Erden. Millionen Eier wurden plötzlich weggeworfen. Okay, die Feier ist nur aufgeschoben, nicht aufgehoben. Denn allzu viel Eigenlob, während Millionen Verbraucher – also auch die mit diffus linkem Hintergrund – das Wort Ei aus ihrem Vokabular und ihrer Erinnerung zu streichen versuchen, ist schlecht fürs Image. Dass es zu dem derzeitigen Eierskandal kam – es war nicht der erste und wird nicht der letzte sein –, liegt an »unserem« Wirtschaftssystem. Das setzt auf ständige Senkung der Kosten bei gleichzeitiger Steigerung der Produktion. Was produziert wird, ist egal: Panzer, Windräder, Eier, Fast Food, Bio-Nahrungsmittel. Hauptsache es wird (mehr) produziert.

Momentan hört man oft den Spruch: »Wer zehn Eier für zwei Euro will, provoziert solche Skandale.« Das ist nicht ganz falsch, »wir Verbraucher« sind ein Teil dieses Irrsinns. Aber

es ist nur die erste Stufe einer Treppe. Wer die nächsten nicht gehen will und das zugrundeliegende Wirtschaftssystem nur mit ein bisschen moralischer Kritik davonkommen lässt, hält besser den Mund.

Oder hilft mir im Garten. Da ist nämlich eine Menge zu tun. Es regnet viel – für die Kartoffeln schon wieder zu viel, nachdem es zunächst viel zu trocken war. Die meisten Pflanzen wachsen wie blöd und wollen geerntet werden. Ich erlebe jedes Jahr das gleiche Phänomen: Ein, zwei Pflanzen wachsen nur spärlich, wie dieses Jahr die Erbsen und Kartoffeln, andere produzieren rund um die Uhr Früchte im Überfluss, zum Beispiel Bohnen und Mangold. Das nimmt Ausmaße an, dass sich buchstäblich die Balken biegen, besser gesagt die Bohnenstangen. Derzeit ernte ich zwei Mal am Tag. Ich komme mir vor wie ein Milchbauer, der seinen Kühnen morgens und abends die Milch klaut. Doch was macht man mit den Massen an Bohnen? Essen, ja gut. Aber morgens, mittags und abends Bohnen zu essen, kann ich meiner Familie nicht zumuten. Die machen dann Stress. Als Kleingärtner will ich meine Ruhe und kein Rumgeifern. Die zweite Möglichkeit heißt Einfrieren, was mit einem vertretbaren Zeitaufwand machbar ist. Kurz in kochendem Wasser blanchiert kommen die Bohnen in die Gefrierbeutel und ab in den Gefrierschrank. Der klitzekleine Nachteil ist, dass sie beim Auftauen Wochen oder Monate später zwar noch schmackhaft, aber eben nicht mehr bei 100 Prozent sind. Das Einfrieren ist das leidige kleinere Übel, sowas wie Grüne, Linkspartei, CDU und SPD also.

Optimal ist das Einkochen, auch wenn es mehr Arbeit bedeutet. Das Schnippeln der Bohnenberge auf dem Küchentisch ist der gleiche Aufwand – manchmal helfen Familienmitglieder, wenn man mit Dackelblick fragt –, aber man braucht Einmachgläser, passende Gummiringe und einen Einkochapparat. Zwei Stunden müssen Bohnen dort vor sich hin köcheln. Dann sind sie jahrelang haltbar und schmecken phantastisch. Sie haben sich nicht verlesen: jahrelang. Keine Sorge, man isst definitiv keine verdorbenen Bohnen. Schlimmstenfalls jedes 20. Glas geht nach ein paar Wochen auf, was man aber sofort merkt, weil der Gummiring nicht mehr durch Unterdruck auf den Glasrand gepresst wird. Das Einkochen ist auch die ökologischere Variante, da man nicht über Monate und Jahre Strom fürs Gefrieren benötigt. Aber die Investition fürs Einkochen wie die Anschaffung eines entsprechenden Apparates und von Gläsern, die sich aber oft auch bei Haushaltsauflösungen auftreiben lassen, lohnt sich nur, wenn man es jedes Jahr macht und nicht nur Bohnen einkocht. Ergo: Manchmal bleibt nur das kleinere Übel. Besser als nichts.

Was passiert noch im Garten? Ja, ja, die Zucchini. Einige Schlauköpfe sind mächtig stolz darauf, wenn sie einem via Facebook zwei, drei, vier Kilo große Früchte zeigen können. Das zeugt nur von Dummheit, denn große Zucchini schmecken schlecht, sofern sie überhaupt noch Geschmack haben. Zucchini erntet man möglichst klein, sobald sie 15 bis 20 Zentimeter lang sind. All die Kleingärtner, die sich mit großen Zucchini präsentieren, ruinieren den Ruf unserer Branche. Hier stimmt es tatsächlich mal: Die dümmsten Bauern haben die dicksten Zucchini. Aber nur in diesem Fall.

Zur Feier des Jubiläums zwei Praxistipps:

1. Erntet die Zucchini klein und ihr werdet viel Geschmack darin haben. Nur Dummköpfe lassen sie groß werden.

2. Lasst euch nicht zu Verbrauchern degradieren. Das Problem liegt im Politischen.

© Jungle World Verlags GmbH