



„Gemüse ist mein Fleisch“

Rüdiger Gleisberg sprach mit Torsten Mertz über vegetarisches Grillen

Als Gegenkonzept zu dem bekannten Film „Fleisch ist mein Gemüse“ schrieb Torsten Mertz ein Buch über vegetarisches Grillen. Im folgenden Interview scheinen ungewöhnliche und weitreichende Perspektiven auf.

Torsten, du hast Geographie studiert und arbeitest auf dem Schwerpunkt Ökologie. Wie kamst du auf die Idee, ein vegetarisches Kochbuch zu schreiben?
Wenn man sich mit der Umwelt und mit Nachhaltigkeit beschäftigt, kommt man um das Thema Ernährung und Produktion von Nahrungsmitteln gar nicht herum. Essen ist uns ja auch sehr nahe. Der heutige Fleischkonsum ist verantwortlich für die Abholzung der Regenwälder, für Wasserverschmutzung; er schaden dem Klima und ist schlicht ungesund. Vom Tierschutz-Aspekt ganz zu schweigen. Vegetarische Ernährung interessiert mich daher schon länger: Ich esse seit über 20 Jahren kein Fleisch und koche recht gern.

Der konkrete Kick für das vegetarische Kochbuch war dann der Erfolg von Heinz Strunks Film „Fleisch ist mein Gemüse“, der mit der vermeintlichen Lebensweisheit: „Der Mensch ist kein Beilagen-Esser“ Berühmtheit erlangte. Dem wollte ich ein „Gemüse ist mein Fleisch“ entgegen setzen. So waren neben einem Slogan auch der Titel für ein Buch und ein Blog geboren.

Eine Grill-Revolution für Vegetarier

Als Vegetarier hat man üblicherweise wenig Freude an Grillpartys und kann sich glücklich schätzen, wenn es wenigstens noch einen Salat gibt. Dein Buch revolutioniert das Grillen für Vegetarier. Endlich gibt es außer einer Alufolien-Backkartoffel oder dem obligatorischen Maiskolben eine Fülle von interessanten Rezepten. **War das deine Absicht?**
Eine Grill-Revolution – das wäre ein schöner Effekt. Aber ich bin ja nicht der erste, der sich mit fleischlosen Gerichten beschäftigt. Wie viele andere kann ich auf jede Menge enttäuschende Grillpartys zurückblicken und habe schließlich angefangen zu experimentieren. Das Grillen und das Essen im Freien hat mir immer viel Spaß gemacht. Die fleischlosen Rezepte begeistern übrigens die Fleisch-Esser genauso. Die meisten haben sich allerdings bislang nie über Alternativen Gedanken gemacht.

Einige Rezepte – wie der „Radichio mit Blauschimmelkäse“ oder die „Austernpilze

mit Minze“ – gehen schon in Richtung Haute Cuisine. Eine Befreiung der Grillparty von ihrem tumblen Plastikteller-Bierfischen-Käsecharakter?
Gegen Bier zu Grillen habe ich gar nichts – gegen Plastikteller schon eher. Gebrillt wird ja in den unterschiedlichsten Kontexten. Der Schrebergärtner im weißen Unterhemd ist nur ein Klischee. Er ist mir übrigens sympathischer als der Wohnzimmer-Griller mit Elektrogrill. Aber was auch klar ist: mit einem vegetarischen Grillbuch kann man nicht jeden erreichen, das braucht es schon eine gewisse Offenheit.

Evolutionsäre und gesellschaftliche Aspekte

Ich habe mich oft gefragt, warum sich das Grillen so großer Beliebtheit erfreut. Kann es denn wirklich an den angebrannten Fleischteilen liegen, oder geht es hier um ein psychologisches Phänomen, also um 100.000 Jahre Menschheitsgeschichte am Feuer, die in uns fest eingepägt sind und dafür sorgen, dass Grillen in uns immer wieder wohlige Gefühle entstehen lässt?
Das ist eine interessante Frage, die ich nicht wissenschaftlich beantworten kann. Als Küchenpsychologe glaube ich aber auch daran, dass uns die Befriedigung bei der

Der heutige Fleischkonsum ist verantwortlich für die Abholzung der Regenwälder, für Wasserverschmutzung, er schadet dem Klima und ist schlicht ungesund.

Torsten Mertz

Zubereitung des Essens am offenen Feuer evolutionär mitgegeben wurde. Es ist vor allem der Geruch, der auch mir das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt. Und der ist bei Fleisch ungleich stärker als bei Gemüse, bei dem kein Fett in die Glut tropft.

Was das Grillen aber auch noch so beliebt macht, hat mit der geselligen Situation zu tun, in der man zusammenkommt. Das ist beim Buffet oder beim Brunchen ja genauso: Man läuft herum, jeder tut was, und es gibt viele Gelegenheiten, sich zu unterhalten. Beim steifen Menü am gedeckten Tisch friert die Stimmung ja häufig mal ein.

Wälder, Gewässer und den Boden. Natürliche Lebensräume müssen für Felder weichen, auf denen Futtermittel wie Soja angebaut werden, und für Weideland. Davon profitieren die Reichen, die Großgrundbesitzer, die Armen und Machtlosen verlieren ihre Lebensgrundlagen. Auch zum Schutz des Klimas zu weniger Fleischkonsum aufzurufen, ist nicht mehr exotisch – nach dem Motto: „Der Sonntagsbräter sollte wieder dem Sonntag vorbehalten sein.“ Dem schließen wir uns an und rufen: „Gemüse ist mein Fleisch“

Dem schließe ich mich ebenfalls an und sage herzlichen Dank für das Gespräch! Dein Buch ist auf jeden Fall eine Bereicherung für jede Grillparty, und das nicht nur für Vegetarier!

Rüdiger Gleisberg



TORSTEN MERTZ, geboren 1969 in Köln, ist **Redakteur und Autor** („Schneikrus Ökologie“, **Dumont** Verlag) und seit 20 Jahren **Vegetarier**. Er arbeitet zu den Themen **Umwelt, Nachhaltigkeit** und **Unternehmensverantwortung** und lebt in Augsburg.

BUCHTIPPS & CO



Gemüse ist mein Fleisch, Torsten Mertz. **Gemüse ist mein Fleisch. Vegetarisches grillen.** 72 S., brosch., Verlag Parkstraße, € 6,80

Torsten Mertz: Gemüse ist mein Fleisch. Vegetarisches Köstlichkeiten für den Grill. Hörbuch auf CD (mit mehrseitigem Booklet), Synergie Verlag

alles-vegetarisch.de
Tobias Graf, Am Ber alten Naab 992507 Nabburg Tel.: (+49) 09433-203470Fax: (+49) 09433-203539 service@alles-vegetarisch.de www.alles-vegetarisch.de