

«To Pea or not to Be» – eine kurze Kulturgeschichte der Erbse und des «Valley»

Mit den Diskussionen um eine nachhaltigere Ernährung und eine Reduktion des Fleischkonsums sind in den letzten Jahren Hülsenfrüchte (Leguminosen; Bohnen, Linsen, Erbsen) als die Proteinquelle der Wahl vermehrt in unsere Aufmerksamkeit gerückt.

Andreas Natsch, Fragrance IMS

Givaudan weicht den «Protein hub» ein in Kempththal – und unser nächster Nachbar Planted stellt im «post-industriellen» Valley aus Erbsen Fleischersatz her. Damit schliesst sich ein Kreis, denn mit der Produktion von eiweissreicher Nahrung aus Leguminosen begann die ganze Geschichte des Valley. Eigentlich der perfekte Moment, um auf die Geschichte des Valley und die Geschichte von Erbse & Co. zurückzuschauen.

In seinem Buch «Patriarchen» beschreibt Alex Capus die Geschichte von Julius Maggi, und wie es zur Fabrik in Kempththal kam. 1882 beschloss die schweizerische gemeinnützige Gesellschaft, etwas für die ausgewogene Ernährung der Arbeiterschaft zu machen und beschloss, auf der Basis von Erbsen, Bohnen und Linsen eine eiweissreiche Fertigmahlzeit auf den Markt zu bringen. Maggi, der Besitzer der Hammermühle in Kempththal, erkannte das neue Geschäftsfeld. Er machte sich an die Arbeit und entwickelte über zwei Jahre mit Hilfe von zwei Chemieprofessoren aus Zürich und einem Basler Physiologen die erste Version des Leguminosen-Mehls – er war so begeistert vom

Projekt, dass er sogar seine dritte Tochter Leguminosa taufte (Man stelle sich vor, ein Fragrance Chemiker würde seine Tochter Rosyfolia und seinen Sohn Scentaurus taufen...). Capus beschreibt auch, dass sich das erste Produkt 1884 (ganz einfach Leguminose genannt) zuerst schlecht verkaufte – es schmeckte einfach nach nichts. Erst als Maggi 1886 das Bouillonextrakt erfand und seinem Produkt ein schmackhaftes Aroma hinzufügen konnte, explodierten die Verkaufszahlen: Eine interessante Parallele zur Aufgabe, die Givaudan im neuen Pflanzenprotein-Boom zukommt.

Die Absicht, die Arbeiterschaft ausgewogen zu ernähren und die Proteinversorgung sicherzustellen war im 19. Jahrhundert aber nicht nur ein soziales Anliegen. Eine gesunde, kräftige Arbeiterschaft war wirtschaftlich von zentralem Interesse. Eindrücklich beschreibt das Charles Darwin auf seiner berühmten Reise, bei der er den Kopf nicht nur bei Darwinfinken und Riesenschildkröten hatte, sondern auch soziale Beobachtungen notierte. Er berichtete 1833 von der ausbeuterischen Minenarbeit in Chile, bei der die Arbeiter 90 kg schwere Gesteinsladungen

über Leitern aus einer 150 m tiefen Mine tragen mussten: «Bei dieser harten Arbeit leben sie ausschliesslich von Brot und gekochten Bohnen. Sie würden es vorziehen, nur Brot zu bekommen, aber ihre Herren glaubten, dass sie dann nicht so hart arbeiten könnten. Deshalb behandeln sie sie wie Pferde und zwingen sie, die Bohnen zu essen.»

Die Bedeutung der Zusammensetzung der Ernährung wurde im 19. Jahrhundert detailliert erforscht, und in dieser Zeit waren auch Experimente am Menschen an der Tagesordnung. 1836 mokierte sich der Schriftsteller Georg Büchner in seinem experimentellen Stück Woyzeck, in welchem ein Arzt den armen Tagelöhner Woyzeck für ein Taschengeld auf eine Diät aus Erbsen setzt, um die Effekte zu studieren. Da steht: Doktor (ganz erfreut): «{...} Sehen Sie: der Mensch, seit einem Vierteljahr isst er nichts als Erbsen; bemerken Sie die Wirkung, fühlen Sie einmal: Was ein ungleicher Puls! Der und die Augen!»

Hülsenfrüchte erlangten ihre Bedeutung natürlich nicht erst im 19. Jahrhundert, sondern bereits am Ursprung des Ackerbaus. In seinem

Buch «Guns, germs and Steel» (Deutsche Ausgabe: «Arm und reich») beschrieb Jared Diamond, was frühe Agrargesellschaften erfolgreich machte. Er betont die zentrale Rolle eines Ackerbaus, der auf dem parallelen Anbau von Getreide (oder anderer stärkehaltiger Nahrungsmittel wie Mais oder Kartoffeln) und Leguminosen beruht, denn nur so können grosse Gesellschaften ausreichend mit Energie und Eiweiss versorgt werden. Als Gegenbeispiel beschreibt er die alten Kulturen in Papua-Neuguinea: Diese Kulturen betrieben Ackerbau – waren also längst keine Jäger und Sammler mehr, wie es die ersten Forscher annahmen – aber in Papua gab es keine wilden Hülsenfrüchte und auch keine grossen Tiere, die sie domestizieren konnten. Dadurch lebten die Menschen mit einem permanenten Eiweissmangel. Diamond spekuliert, dass dies der Grund für den rituellen Kannibalismus in Papua-Neuguinea war: Der Mangel an Eiweiss zwang die Gesellschaften das Eiweiss im Körper Verstorbener weiter zu verwenden. Das ist eine wilde und eher

unappetitliche Hypothese, betont aber, wie zentral die Eiweissversorgung in der menschlichen Geschichte immer war.

Im Moment wird viel über Labor-gezüchtetes Fleisch diskutiert. Durch den hohen Technologie- und Energieaufwand für dessen Produktion ist ungewiss, ob dieser Ansatz einen quantitativen Beitrag zur Eiweissversorgung der Menschheit leisten wird. Was man – mit Blick zurück auf unsere Frühgeschichte, die Industrialisierung und die Geschichte des Val-

ley – aber sicher sagen kann: Auch im postindustriellen Zeitalter werden Erbse & Co. der zentrale Pfeiler einer fleischarmen Ernährung sein – und es gilt was schon Shakespeare so ungefähr voraussah: «To pea or not to be!» (Esse Erbsen, oder du geht's unter...)



© Nestlé Historical Archives, Vevey