

# Die grüne Gabel und der Blick zurück

**S**ie kennen die Mistgabel, Heugabel, «Omestächgabel», Essgabel und bestimmt auch die grüne Gabel: Fourchette verte, das Label für ausgewogene Ernährung. Das Qualitätslabel verbindet die Elemente Essvergnügen und Gesundheit. Restaurationsbetriebe können sich mit diesem Label schmücken, wenn sie ausgewogene Mahlzeiten nach den Richtlinien der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung anbieten. Im Kanton Aargau sind bereits 19 Kindertagesstätten zertifiziert. Die Eltern können also sicher sein, dass ihre Kleinen altersgerecht, gesund und ausgewogen versorgt werden. Natürlich stehe ich als Gesundheitsdirektorin hinter dieser Sache; gesunde Ernährung beugt Anfälligkeiten und Krankheiten vor, verhindert Übergewicht, hat einen Einfluss auf das Wohlbefinden und das Leistungsvermögen und wer gesund kocht, kauft auch gesund ein. Also: Fourchette verte liegt im grünen Bereich. Ein bisschen nachdenklich macht es aber schon, dass in der Schweiz bereits über 1200 Betriebe, vom Café übers Restaurant bis zur Kita, grün-gabelig zertifiziert sind. Ja, Sie lesen richtig: ich schreibe

«bereits» und nicht «erst». Ist es nicht so? Wir machen uns Gedanken über Neuigkeiten und gehen davon aus, dass früher alles besser war. Dass früher gesund und ausgewogen gegessen und bewusst eingekauft worden ist. Und heute eben alles schlechter ist und per Label wieder auf den Weg der Besserung geführt werden muss. Ein Blick in die Geschichte lohnt sich:

**1** 817 bricht die letzte Hungersnot im Aargau aus. Viele Menschen essen in der Verzweiflung Heu und Stroh. Zur Unterstützung der Ärmsten werden Suppenanstalten eingerichtet. Noch 1848 werden Sparsuppen verteilt. Um 1870 gibt es im Aargau 2766 Verdingkinder. Verdingkinder erhält oft, wer am wenigsten Kostgeld von der Gemeinde verlangt. Viele Verdingkinder sind unterernährt, Essensentzug wird als Strafe eingesetzt. Ende des 19. Jahrhunderts führen Hilfsgesellschaften für schlecht genährte Kinder Ferienlager durch. Sie bekommen nahrhafte Kost, doch weil die Kinder zu Hause nur spärlich essen, bekommen sie davon Bauchweh.

**1** 912 schreibt ein Mädchen aus einer Tabakarbeiterfamilie eine Woche lang auf, was die Familie zu Hause isst. Zum Frühstück gibt es entweder nur Kaffee, Kaffee mit Röstli oder Kaffee mit Mais.

BRÜCKENSCHLAG



Susanne Hochuli

Mittags: Kaffee und ein Stück Brot, Löwenzahnsalat oder Sauerkraut mit Kartoffeln. Am Freitag gibt es Schweinefleisch mit Sauerkraut. Beim Abendessen kommen Kaffee, Kaffee und Kartoffeln, Suppe mit Kartoffeln oder nur Kartoffeln auf den Tisch.

**1** 933 eröffnet die Migros in Wettingen ihren ersten Laden. Das führt zu Protesten. Migros-Gründer Gottlieb Duttweiler wird auch als

Spaghetti-Heiland bezeichnet, weil er billige Teigwaren und andere Lebensmittel anbietet. Im Zweiten Weltkrieg werden Stadtparks und Privatgärten mit Kartoffeln bepflanzt, damit keine Hungersnot entsteht. Brot darf in dieser Zeit erst am zweiten Tag nach dem Backen verkauft werden, damit weniger davon gegessen wird. Nach dem Krieg geht es aufwärts, aber noch immer wird alles, was essbar ist, verwertet. Lebensmittelabfälle gibt es fast keine.

**1** 976 wird der erste McDonald's der Schweiz eröffnet. Erst ab 1990 «müssen» auch Knaben in die Kochschule.

**N**ein, früher war nicht alles einfach besser.

Susanne Hochuli ist seit 2009 Regierungsrätin im Kanton Aargau. Zuvor war sie Journalistin und Reittherapeutin und bewirtschaftete in Reitnau den Landwirtschaftsbetrieb, den sie von ihrem Vater, VKMB-Gründer René Hochuli, übernommen hat. Sie schreibt unter der Rubrik Brückenschlag über Landwirtschaft, Umwelt und Ernährung.