

Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Herausgeber: A. Vogel
Band: 58 (2001)
Heft: 3: Frischer Schwung für Verdauung & Co.

Vorwort: Editorial

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 25.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Liebe Leserinnen, liebe Leser

Als Fleischfresser kennt der Mensch keine Grenzen und macht (nahezu) jeden Wahnsinn mit. Aus Angst vor BSE werden alle kulinarischen Hemmschwellen tapfer überwunden und ganz neue Delikatessen entdeckt: Neben Pferd, Rentier und Elch stehen immer öfter auch Strauss, Bison, Springbock, Krokodil, Känguru und Klapperschlange auf den Speisekarten, privat und im Restaurant. Auf exotische Fleischsorten spezialisierte Händler sind «praktisch ausverkauft» und können die «Nachfrage kaum befriedigen». Über «Riesenumsätze» mit Fleisch vom fünften Kontinent freuten sich australische Geschäftsleute während der «Grünen Woche» in Berlin, wo Krokodilfleisch einer der Publikumsrenner war. (Ein Kilo rohes Krokodilfilet soll DM 89,50 kosten und wie eine Mischung aus Huhn und Fisch schmecken.) Wer keine exotische Frischfleischquelle um die Ecke hat, kann sich aus den tiefgefrorenen Fleischbergen, die aus Afrika und Australien herüberschwappen, bedienen oder Dosenfutter verwenden – «zartes Fleisch im eigenen Saft» gibt es von Krokodil, Schlange und Strauss.

Doch so neu wie es klingt, ist das alles gar nicht: Strauss gilt ja schon als einheimisches Geflügel und in gut bürgerlichen Restaurants werden als Ersatz für die BSE-gefährdete Rindsbouillon längst verbannt geglaubte Schnecken- und Schildkrötensuppen wieder angeboten. Gegenüber Emu-Burger oder Klapperschlängen-Pizza (gibt's beides wirklich!) sind Strausssensalami und Känguruschinken fast schon banale Alltagsgerichte! Ehe es wegen der grossen Nachfrage bei Strauss & Co. zur Massentierhaltung kommt, hätte ich noch einen alternativen Vorschlag: wie wärs mit Affenfleisch, das in Paris und Brüssel schon ein Renner ist? (So lassen sich zwei Fliegen mit einer Klappe schlagen: man ist «in» und kann gleichzeitig die drohende Ausrottung verschiedener Affenarten in verschiedenen Kontinenten beschleunigen.) Biologically correct wäre da schon eher der Verzehr von tierischem Eiweiss in Form von häufig vorkommenden Käfern, Würmern oder Heuschrecken. Mahlzeit und en Guete! Sollte es zu Magen-/Darmproblemen kommen, haben wir ein paar gute Tipps im Heft.

Der Ernährungsforscher Tauscher antwortete auf die Frage, wie seiner Meinung nach die Ernährung in 20 Jahren aussehen könne: Wer sich falsch ernähren wolle, wird diese Chance auch in 20 Jahren noch haben. Recht hat er!

Herzlichst Ihre

Ingrid Zehnder