



## **Starköchin Sarah Wiener: "Wir essen totes, sterilisiertes Kunstessen"**

*forum Nachhaltig Wirtschaften 3/2013: Die Food-Industrie*

(ddp direct) München, 4. September 2013. "Das ist unsere Nahrungsrealität: Wir essen weitgehend totes, sterilisiertes und stark verarbeitetes Kunstessen", sagt Starköchin Sarah Wiener in der aktuellen *forum Nachhaltig Wirtschaften*. Fett- und glutamathaltige Geschmacksexplosionen traktierten die Synapsen unseres Gehirns. Diese Attacken auf die Geschmacksnerven machten die Menschen "unbefriedigt und fett". Für Wiener habe Essen aus der Dose nichts mit Genuss zu tun. Massive Kritik übt sie auch an der industriellen Tierhaltung. Schweine würden mit Antibiotika traktiert und ihre Zähne abgekniffen, damit sie nicht aus Stress ihre Artgenossen karnibalisieren. "Wer mag dieses Kotelett freiwillig essen?"

Für Sarah Wiener ist die Folge einer Ernährung, die auf künstlichen Aromastoffen basiert, der Verlust des Geschmacksgedächtnisses. Wiener will daher selbst "möglichst regionale und nachhaltige" Nahrungsmittel anbieten und durch ihr Vorbild als bewusste Gastro-Unternehmerin das Wirtschaftssystem von innen heraus verändern.

Um die Zukunft der Ernährung geht es auch im Streitgespräch zwischen Barbara Unmüßig von der Heinrich-Böll-Stiftung und Wirtschaftsjournalist Winand von Petersdorff (Frankfurter Allgemeine Sonntagszeitung). Für von Petersdorff fehle der wissenschaftliche Nachweis, dass Grüne Gentechnik schädlich sei. Vielmehr sei "die Satttheit der Westeuropäer" der Grund dafür, dass man dieser Technologie feindlich gegenüberstehe. Unmüßig wiederum betont, dass die Ergebnisse der Gentechnikforschung gemessen an den ökologischen und sozialen Risiken "erbärmlich" seien.

Außerdem in *forum* und jetzt auch als E-Paper :

? Streitgespräch Backloading

Energieexpertin Claudia Kemfert will den Emissionshandel durch Backloading retten. Hans Jürgen Kerckhoff von der Wirtschaftsvereinigung Stahl lehnt es ab, überschüssige CO2-Zertifikate vom Markt zu nehmen.

? Weltretten im Netz

Wie das Internet hilft, aus guten Absichten Taten zu machen.

? Ist es moralisch, Fleisch zu essen?

Richard David Precht im Interview

? Werbung macht einen Bogen um Nachhaltigkeit

Warum die Angst vor Greenwashing kontraproduktiv ist

*forum Nachhaltig Wirtschaften "Die Food-Industrie"* ist für 7,50 € zzgl. 3,00 € Porto und Versand (innerhalb Deutschlands) online (auch als pdf und e-paper) sowie im Buchhandel und an Kiosken erhältlich. Das e-paper lässt sich auf PC, Mac und Linux-Computer lesen. Für die Lektüre auf den mobilen Endgeräten iPad, iPhone und iPod touch gibt es die kostenlose Keosk-App. *forum Nachhaltig Wirtschaften* erscheint im ALTOP-Verlag und berichtet vierteljährlich über neue Entwicklungen, Trends und Erfolgsbeispiele zur unternehmerischen Verantwortung. Unter [www.forum-csr.net](http://www.forum-csr.net) finden sich die Inhalte des Magazins, News und Termine.

Shortlink zu dieser Pressemitteilung:

<http://shortpr.com/uy0vxj>

Permanentlink zu dieser Pressemitteilung:

<http://www.themenportal.de/essen-trinken/starkoechin-sarah-wiener-wir-essen-totes-sterilisiertes-kunstessen-78207>

### **Pressekontakt**

*forum Nachhaltig Wirtschaften*

Frau Anna Gauto  
Gotzinger Str. 48  
81371 München

[a.gauto@forum-csr.net](mailto:a.gauto@forum-csr.net)

### **Firmenkontakt**

*forum Nachhaltig Wirtschaften*

Frau Anna Gauto  
Gotzinger Str. 48  
81371 München

[forum-csr.net](http://forum-csr.net)  
[a.gauto@forum-csr.net](mailto:a.gauto@forum-csr.net)

Das Magazin *forum Nachhaltig Wirtschaften* ist ein Produkt des ALTOP Verlags. ALTOP steht für "All Love to our Planet". Seit 25 Jahren setzt sich der Verlag für die Förderung grüner Lösungen, Produkte und Dienstleistungen ein. Weitere regelmäßig erscheinende Produkte sind das Alternative Branchenbuch "Eco-World" und das "B.A.U.M.-Jahrbuch" sowie die Events "Storytelling" und "SusCon" ([www.suscon.net](http://www.suscon.net)).