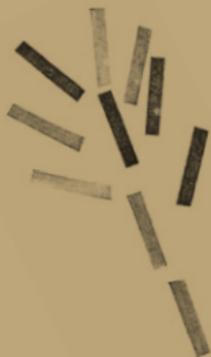


Kenah Cusanit
—

Senatore

Cappelli
—



Kenah Cusanit

—

Senatore Cappelli

—

Naturkunden

NATURKUNDEN NO. 113

**herausgegeben von Judith Schalansky
bei Matthes & Seitz Berlin**

Auch ich, das hätte ich wissen können, würde hier im 21. Jahrhundert nur eines tun: nach einer Gelegenheit suchen, möglichst schnell wieder über die Alpen zu gelangen.

Fünf Monate, nachdem ich von Rom nach Berlin zurückgekehrt war, war es dann so weit. Während einer meiner täglichen Internetstunden – eher Sprints als Ausdauerlauf – verhedderte ich mich in einer Veröffentlichung des Bundesinstituts für Risikobewertung. Jemand, der lieber Runden durch den Park dreht, würde das Lesen dieser Veröffentlichung vielleicht so beschreiben: Es war, als hätte das Grünflächenamt einen bisher autofreien Raum, durch den man sich seit Jahren intuitiv bewegt, plötzlich mit einer hohen Anzahl von Ampeln versehen.

Womit assoziieren Menschen Ampeln, wenn sie sich gern intuitiv bewegen – mit widerwilligem Stehenbleiben, Auf-der-Stelle-Treten?

Es war keine gewöhnliche Veröffentlichung des Bundesinstituts für Risikobewertung, keine kurze Pressemitteilung oder Ähnliches, die man wie bei einem Hürdenlauf mehr oder weniger erfolgreich über-

springen kann, sondern eine neunzehn Seiten lange Stellungnahme, in der es um Getreide ging. Um Dinkel. Und dessen Ähnlichkeit mit anderen Getreidearten, vor allem Weizen. Gegen Weizen sind offenbar viele Menschen allergisch, gegen Dinkel offenbar nicht. Obwohl die Inhaltsstoffe, aus denen Weizen besteht, mit den Inhaltsstoffen, aus denen Dinkel besteht, nahezu übereinstimmen.

Wie kann das sein? Das kann doch eigentlich nicht sein.

Das dachte auch das Bundesinstitut für Risikobewertung, das sich auch BfR nennt, und veröffentlichte dazu eine Stellungnahme, die auch eine Warnung ist. Eine Warnung, die auf den 13. Januar 2023 datiert, einen Freitag, und sich an all die Menschen richtet, die Weizen aus gesundheitlichen Gründen meiden müssen oder meiden wollen und von »einigen Online-Medien« suggeriert bekämen, »dass Dinkel eine Alternative« zu Weizen darstellen könne. Menschen, die aber überwiegend, wie eine extra durchgeführte Telefonumfrage des BfR ergab, gar nicht wüssten, dass Dinkel eine Weizenart sei, und die ohne entsprechende Produktkennzeichnungen »möglicherweise doch auf Dinkelprodukte zurückgreifen [könnten], ohne dass eine eventuelle individuelle Verträglichkeit aus ärztlicher Sicht bestätigt wurde und sich somit dem Risiko einer allergischen Reaktion aussetzen, die unter Umständen schwerwiegende Folgen haben kann«.

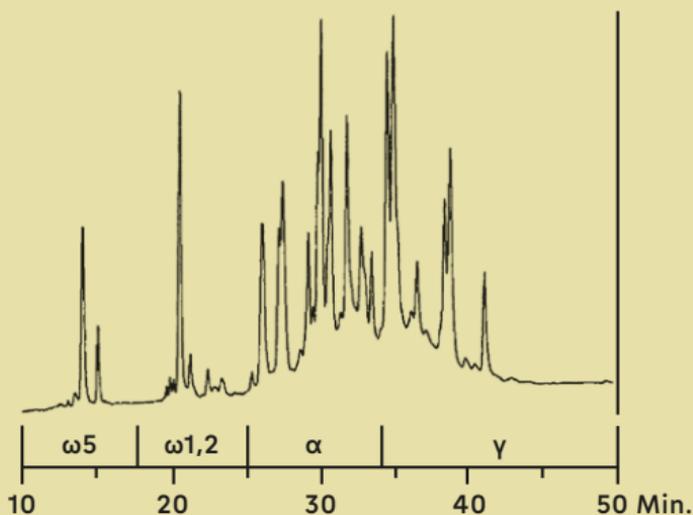
Ärztliche Sicht.
Risiko.
Allergische Reaktion.
Schwerwiegende Folgen.

Möglicherweise.
Könnten.
Eventuell.
Unter Umständen.

Würde ich in dieser Erwartungshaltung versuchen, Runden durch den Park und nicht durchs Internet zu drehen, wäre es möglicherweise gar nicht so einfach, aus dem Haus zu gelangen; ich könnte schon im Treppenhaus stolpern, mir eventuell das Jochbein brechen und unter Umständen dabei den Kiefer ausrenken.

Über die Alpen würde ich so auch nicht gelangen.

Gut also, dass ich nicht durch den Park laufe und dafür im Internet eine weitere PDF-Datei herunterlade, in der ich diese Grafik entdecke:



Hätte ich nur fünfzig Minuten Zeit, die Alpen von Nord nach Süd zu überqueren, und müsste danach meine eigene Wahrnehmung in einer grafischen Darstellung reproduzieren – so sähe sie aus.

Ich hätte überquert, von links nach rechts: das Alpenvorland, die Nördlichen Kalkalpen, die Zugspitze und den Großglockner, der ja schon zu den Hohen Tauern gehört, die einen Teil der Zentralalpen bilden, die wiederum einen Teil der Ostalpen bilden, die diese Grafik von den Westalpen jedoch mangels fehlender dritter Dimension nicht abzuheben vermag und deswegen gezwungen ist, den kategorisch getrennten West- und Ostteil zu verbinden; auch den Monte Rosa da in

der Mitte hätte ich überquert und nicht gewusst, dass er 4634 Meter hoch ist, fast so hoch wie der Mont Blanc gleich daneben; und auch die ausgeprägte Erhebung, die hinter dem Ortler liegt, der noch zu den zentralen Partien des Hochgebirges zählt, habe ich keine Zeit anzusehen – vielleicht sind das die schönen Gardaseeberge oder die Dolomiten, ich weiß es nicht; ich weiß nur, dass dahinter alles Gebirgige in der ausgedehnten Landschaft der Poebene verschwimmt.

Würde der gezackte Graph über die Darstellung hinausgehen, über die Linie am rechten Rand, deren Bedeutung ich noch nicht ganz verstanden habe, führte er direkt in den Apennin, wo der Tiber entspringt; und zeichnete er auch den Verlauf des Tibers nach, fänden die Grafik und der Grund, weshalb ich über sie schreibe, zu ihrer eigentlichen Bestimmung zurück.

Denn der Tiber fließt nach Rom.

Aber bevor er Rom durchquert, trifft er auf den Aniene, denn der Aniene mündet in den Tiber, aber bevor er in den Tiber mündet, fließt er im Nordosten Roms, im Stadtteil Monte Sacro unter dem antiken Ponte Nomentano hindurch in unmittelbarer Nähe zur antiken Via Nomentana, eine dieser streckenweise noch immer schnurgeraden römischen Konsularstraßen, auf der ich mich längst befinde, vorbei an der frühchristlichen Kirche Sant'Agnese fuori le mura und über die weitverzweigten Hohlräume ihrer Katakomben laufe und dann links in den Viale XXI Aprile ein-

biege, wo ich schließlich das Gebäude erreiche, das ich schon die ganze Zeit ansteuere:

Den Palazzo Federici, in dessen überirdischen Katakomben sich an einem besonders menschenleeren Tag, einer fiktionalen *giornata particolare* im Jahr 1938, Sophia Loren und Marcello Mastroianni mal in ihrer und mal in seiner Wohnung herumtreiben, in dem sich aber auch ein Laden namens NaturaSì befindet, in dem ich schon sehr oft eingekauft habe und den ich jetzt wieder betrete mit der Grafik im Kopf, die mich hierher zurückgeführt hat und die in Wirklichkeit aus einem Aufsatz über Weizen und Dinkel stammt und ein bestimmtes Proteinmuster einer deutschen Weizensorte namens Bussard illustriert.

Das weizentypische Proteinmuster dieser Sorte namens Bussard hat der Autor dieses Aufsatzes durch ein Verfahren entschlüsselt, das Umkehrphasenchromatographie heißt und zeigt, dass sich entgegen der Aussagen des Bundesinstituts für Risikobewertung ein typisches Dinkelgetreide nicht nur erheblich von einem typischen Weizengetreide unterscheidet, sondern auch, dass beide Getreidevarianten so unterschiedliche Proteinmuster aufweisen, dass anzunehmen ist, dass viele im Handel befindlichen und innerhalb jener Untersuchung stichprobenartig getesteten Dinkelprodukte gar nicht aus reinem Dinkel bestehen, sondern aus Sorten, in die Weizen samt seiner ertragssteigernden Qualitäten eingekreuzt wurde.

Ich habe keine Ahnung, weshalb das Bundesinstitut für Risikobewertung auf die Idee kommen »könnte«, in seiner Warnung vor dem »eventuell« allergenen Potenzial von handelsüblichem Dinkel unerwähnt zu lassen, dass handelsüblicher Dinkel »möglicherweise« allergen ist, weil er »unter Umständen« gar kein Dinkel ist.

Ich habe auch keine Ahnung, was eine Umkehrphasenchromatographie ist, und ich frage mich auch nicht, wie dieses Verfahren funktioniert. Die Frage, die mich interessiert, ist: Warum habe ich, bevor ich diese Grafik entdeckte, noch nie von einer Weizensorte namens Bussard gehört?

Als ich das erste Mal den Palazzo Federici betrat und im Palazzo Federici den NaturaSi, das einzige mir bekannte Biogeschäft mit einer hauseigenen Müllhalde am Eingang, und dort das erste Mal vor der Pasta- und der Mehlabteilung stand, fiel mir auf den Produkten eine Vielzahl von Namen auf, die man auch mit minimalsten Italienischkenntnissen weder mit Weizen, Dinkel, Hafer, Hirse oder Buchweizen übersetzen würde noch mit der Art des Mehls – Vollkornmehl, Auszugsmehl oder Ähnliches. Auch die Hersteller der Produkte, stellte ich ein andermal beim Einkaufen fest, waren mit diesen Bezeichnungen nicht gemeint, nicht diejenigen, die das Getreide anbauen, und auch nicht diejenigen, die es vermahlen.

Immer wieder ging ich an den Regalen vorbei, las

den Schriftzug »Senatore Cappelli«, dachte kurz darüber nach, was ein Senatore mit Nudeln oder der Welt im Allgemeinen zu tun haben könnte, und nahm mir vor, irgendwann, wenn ich mir die Sache einmal genauer angesehen hätte, einen Text darüber zu schreiben mit dem Titel »Senatore Cappelli«. Ich war wie Sophia Loren oder »Antonietta«, die am futuristischen Filmset des Palastes Federici ihren Kopf immer wieder an einer gewöhnlichen Küchenlampe stößt, aber noch nicht bereit ist, das Problem unter die Lupe zu nehmen und die Lampe auf einer angemessenen Höhe zu fixieren.

Es dauerte also eine Weile, bis ich kapierte: Nicht die Unternehmen, die das Getreide auf irgendeine besondere Weise anbauten, herstellten oder verkauften, waren gemeint, das Getreide selbst war gemeint, die Varietät, die Weizensorte. Und die hieß Senatore Cappelli. Oder auch:

Bidì Margherito

Perciasacchi

Nero Madonita

Biancolilla

Russello

Maiorca

Timilia

Und als ich kapierte, dass Senatore Cappelli und Co. die Namen von Weizensorten sind, fragte ich mich, weshalb in Deutschland auf Mehl- und Pastapackungen niemals zu lesen ist, welche konkrete Weizensorte für die Herstellung verwendet wird.

Offenbar gibt es einen Grund, weshalb Senatore Cappelli, Bidì Margherito, Perciasacchi, Nero Madonita, Biancolilla, Russello, Maiorca und Timilia erwähnt werden, Bussard hingegen nicht.

Auf den Verpackungen im NaturaSì steht der Zusatz *grani antichi* oder *grani antichi siciliani*, der die jeweilige Weizensorte als »altes Getreide« deklariert, das teilweise schon im Römischen Reich angebaut wurde, mit Vorliebe auf Sizilien, der Kornkammer Italiens, wo es auf traditionelle, meist ökologische Weise angebaut werden kann, weil es sich über die Jahrhunderte perfekt an die Bedingungen seines Umfelds angepasst hat.

Um an Informationen über die Weizensorte Bussard zu gelangen, muss man sich online durch die Datenbank des Saatzuchtunternehmens KWS blättern, das von 2001 bis 2003 Anbauversuche mit Bussard durchgeführt hat und auf dieser Grundlage nicht für den Konsum, sondern für die Produktion ein Datenblatt herausgibt, aus dem hervorgeht, dass dieses Getreide so gut wie überall hervorragenden Ertrag erwirtschaftet, sofern man zwei seiner Eigenheiten reguliert: seine Angewohnheit, eigenständig zu wachsen, und

seine Neigung, während des Wachsens mit seiner Umwelt interagieren zu wollen.

Also das reguliert, was man auch an Zöglingen anderer Art einst reguliert hat (und wahrscheinlich noch immer reguliert), in einem kleinen Dorf wie dem sachsen-anhaltinischen Klein Wanzleben, in dem das Saatzuchtunternehmen KWS, das heute nach dem Ort benannt ist, vor rund 170 Jahren gegründet wurde.

Denn Bussard würde außerhalb seiner pietesken Umgebung viel höher wachsen, es wäre geradezu ein alpines Getreide, wäre nicht in seine Gene wie in die Gene aller modernen Weizensorten der mexikanische Zwergweizen eingekreuzt und würde es nicht zusätzlich mit Wachstumsreglern kleingehalten, die verhindern sollen, dass es umknickt infolge der massiven Düngung, die den Kornertrag steigern soll, auf die Bussard aber angewiesen ist, da der Boden, auf dem dieses Getreide wachsen soll, nährstoffarm und verdichtet ist durch langjährige monokulturelle und industrielle Bearbeitung und sein mikrobielles Milieu, das die Erde fruchtbar macht und feucht hält, durch das »Pflanzenschutzmittel« Glyphosat, das auch als Breitbandantibiotikum patentiert ist, dehydriert wird, auch wenn Dehydrieren eigentlich nicht zu den Aufgabengebieten von Herbiziden gehört – ihr Auftrag lautet: Beseitige all diejenigen pflanzlichen Untermieter, die von allein gar nicht gedeihen könnten, wenn das Getreide die Möglichkeit hätte, seine eigentliche Höhe

zu erreichen, und es auf diese Weise, nämlich durch Beschattung, ganz eigenständig sogenannte Unkräuter am Wachsen hindern könnte, was die Verwendung von Glyphosat überflüssig und zugleich Bussard nicht mehr ganz so anfällig machen würde für Blattseptoria, DTR und Braunrost und es gegen diese Pilzkrankheiten nicht mehr mit Fungiziden behandelt werden müsste, da seine Getreideähren erstens zu weit vom Boden entfernt wären, um sich mit Pilzsporen anzustecken, und zweitens das lebendige Mikrobiom im unregulierten Erdreich, das auch Bakterien enthielte, dafür sorgte, dass Pilze sich nicht übermäßig ausbreiten könnten.

Inwieweit sich die Bedingungen des Getreideanbaus »auf die Allergenität auswirken, ist unklar«, schreibt das Bundesinstitut für Risikobewertung. Versichert jedoch in einer weiteren Stellungnahme, dass es keine Anhaltspunkte gebe, dass ein Mittel wie Glyphosat für Menschen gesundheitlich bedenklich sei.

Es gibt sie nicht, sagt das BfR:

Anhaltspunkte, dass Glyphosat genotoxisch ist.

Anhaltspunkte, dass Glyphosat krebserregend ist.

Anhaltspunkte, dass Glyphosat neurodegenerative Erkrankungen wie Parkinson fördert.

Anhaltspunkte, dass Glyphosat, wenn es das Mikrobiom des Bodens derangiert, nicht nur die Nahrungskette unterbricht, an deren Ende der Mensch steht, sondern erheblich dazu beiträgt, den Boden so

zu versiegeln, dass durch den Klimawandel verstärkt auftretende Niederschläge nicht mehr in der Lage sind, in die Erde zu gelangen und den Grundwasserspiegel zu erhöhen, das Regenwasser also abfließt, auf dem Feld stehen bleibt oder verdunstet.

Anhaltspunkte, dass Glyphosat möglicherweise Ähnliches in den mikrobiellen Regionen des Menschen anstellt, zum Beispiel seinem Verdauungssystem, zum Beispiel seinem Darm, Hauptsitz seines Immunsystems.

Wie lange, frage ich mich, werde ich mich noch darüber belügen, weshalb ich beim BUND und im NABU Mitglied geworden bin. Offensichtlich ja nicht, um die Welt zu retten, sondern um mich – in meinem grünen Glaubenssystem – mit dem Lesen von in Mitgliedszeitschriften und Newslettern aufgelisteten Punkten selbst zu geißeln, mit Anhaltspunkten, die ähnlich roten Ampeln zum Anhalten bewegen sollen, nicht in einem einsamen Park, sondern vor einer mehrspurigen Straße.

Die Argumente des BfR, des Bundesinstituts für Risikobewertung, bewegen sich auch auf mehrspurigen Straßen, mal in die eine, mal in die andere Fahrtrichtung. Vor Dinkel warnt das BfR, weil dessen möglicherweise negative Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit »unklar« sind. Vor Glyphosat zu warnen hält das BfR dagegen nicht für notwendig, weil dessen möglicherweise negative Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit ja »unklar« sind.

ABBILDUNGSNACHWEIS

ABB. 1 RP-HPLC der Gliadinextrakte aus der Sorte Bussard (Herbert Wieser, »Vergleich von reinen Dinkeln und Dinkel/Weizen-Kreuzungen«, hg. von der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung, 6. Juli 2006, Abb. 1a) / ABB. 2, 3 Dünndarmzotten (Bild: Deutsche Zöliakiegesellschaft e.V.) / ABB. 4 Gewöhnlicher Strandhafer {<https://www.mikroskopie-forum.de/index.php?topic=33212.0>} / ABB. 5, 6 Teig (Bild: Autorin) / ABB. 7 Aufbau des Herzes mit Ventrikeln und Trabekeln (Jerome Walker, Physiology, Anatomy and Hygiene, Boston 1900, S. 146, Fig. 64)

NATURKUNDEN NO. 113

Erste Auflage Berlin 2025

NATURKUNDEN

herausgegeben von Judith Schalansky
erscheinen bei Matthes & Seitz Berlin
ermöglicht durch Jan Szlovak, Hamburg

Copyright © 2025

MSB Matthes & Seitz Berlin Verlagsgesellschaft mbH

Großbeerenstraße 57A, 10965 Berlin, Deutschland

info@matthes-seitz-berlin.de

Alle Rechte vorbehalten.

EINBAND Judith Schalansky, Berlin

SATZ Pauline Altmann, Palingen

SCHRIFT Martina Plantijn von Kris Sowersby /

Klim Type Foundry

HERSTELLUNG Hermann Zanier, Berlin

PAPIER 90 g/qm Caribic, 1,2-faches Volumen

DRUCK, BINDUNG Pustet, Regensburg, Deutschland

Printed in Germany.

ISBN 978-3-7518-4028-6

www.naturkunden.de

www.matthes-seitz-berlin.de