

## DER KRIMI ZUR ATOMKRAFT

### GRÜNE »VOLLIDIOTEN«

Ein junger, normal-materialistischer Ostdeutscher arbeitet glücklich in der Atomindustrie, doch dann kommt Fukushima. Er verliert seinen Job, kommt dank einer alten und rätselhaften Ostdeutschen bei einem Investmentfonds in London unter, und in der Folge dem größten politischen Geheimnis der deutsch-deutschen Geschichte auf die Schliche. Was das ist, darf man nicht verraten, aber es hat mit den Grünen zu tun, den Sowjetrussen, der Stasi und der Frage, wie eigentlich die Partei und der Atomwiderstand so groß und mächtig wurden, dass es zum Atomausstieg kommen konnte.

Bestimmte Grundbehauptungen im Debütroman *Wende* der früheren FAZ-Journalistin Eva Ladipo sind faktisch oder ideologisch für *zeozwei*-Leser befremdend, etwa dass Atomkraft das Klima schützen soll. Aber das Buch bietet neben einer ordentlichen Whodunnit-Krimistruktur inspirierende Gedanken. Beeindruckend ist die Figur eines früheren SPD-Ministerpräsidenten, eines sozialdemokratischen Aufsteigers und knallharten Gegners des Sozialökologischen. Dieser arme Mann musste, aus hier noch nicht preiszugebenden Gründen, in den Achtzigern – wie der reale Holger Börner – die erste Koalition mit den Grünen eingehen und regt sich noch auf dem Totenbett auf über die »dämlichen Vollbärte« und »Vollidioten«, die »gegen alles waren«.

Das Beste an *Wende*: Es bringt einen dazu, etwas anderes auch mal gedacht zu haben. Das ist heutzutage echt was. ■

**EVA LADIPO:** *Wende*, Picus Verlag, 2015, 328 Seiten, 22,90 Euro

## ÖKO WITZ

Vater und Sohn gehen spazieren. Plötzlich grüßt der Kleine einen wildfremden Mann. Fragt der Vater: »Wer war denn das?« »Einer vom Umweltschutz. Er fragt Mutti immer, ob die Luft rein ist ...«

Luca Flock bekam dafür die meisten Facebook-Likes und gewinnt ein *zeozwei*-Abo. Und Ihr Ökowitz? [leserbriefe@zeozwei.de](mailto:leserbriefe@zeozwei.de)



## ... JÖRN KABISCH?

Der momentane Trend zum Veganismus ist nicht denkbar ohne Soja. Die Bohnen liefern pflanzliches Eiweiß inzwischen in Massen, billig und zu allen erdenklichen Produkten verarbeitet – vom Joghurt bis zum Schnitzel. Soja ist so wichtig, dass es vonseiten der Veganer selten infrage gestellt wird. Und das, obwohl Soja seinen Aufstieg der Massentierhaltung verdankt. Obwohl für den Anbau Regenwälder weichen müssen. Und obwohl Soja die Laborratte der grünen Gentechnik ist. Wer kann wirklich sicher sein, dass Monsanto selbst in der Bio-Soja-Wiener nicht doch ein Erbe hinterlassen hat? So richtig schön ist das nicht. Am besten wäre es, man könnte einfach irgendwo bei null anfangen und von Anfang an alles richtig machen mit einem Lebensmittel.

Es gibt da tatsächlich etwas: Insekten. Eine Nahrungsressource, die bisher so gar nicht auf dem menschlichen Speiseplan stand. Naja, nicht ganz. Laut der Welternährungsorganisation (FAO) ernähren sich bereits heute zwei Milliarden Menschen teilweise entomophag, vor allem in Asien und Afrika. So nennt man es, wenn man

sich Maden oder Heuschrecken zu Munde führt. Insgesamt sind fast zweitausend Insektenarten essbar. Was für eine Vielfalt!

Es spricht einiges für Tausendfüßler und Schaben. Sie sind wahre Proteinbomben. Sie verarbeiten weniger pflanzliche Nahrung als Schwein, Rind oder Huhn, um den gleichen Anteil von Proteinen zu bilden. Sie stoßen weniger Klimagase aus. Massentierhaltung ist hier artgerecht. Und sogar vielen Veganern gingen die Argumente aus; Anzeichen von Leid sind bei so niedrig entwickelten Lebewesen nicht zu entdecken. Bisher hatte der Mensch auch keine Skrupel, übelste Massenvernichtungswaffen für solche Spezies zu entwickeln. Kurz: Nahrung aus Insekten ist nachhaltig, umwelt- und klimaschonend.

Wenn da nicht der Geschmack wäre. Und die Abscheu. Aber die Argumente sind so bestechend, es gibt keinen Ausweg: Man muss das probieren. Wie immer hilft es, den Ekel zu dosieren. Das haben auch schon die Macher von sogenanntem Entofood verstanden. Statt frittiertes Grillen bieten sie Chips aus Grillenmehl an. Sie sollen ein nussiges Aroma haben. Warum also nicht eine gebackene Made mit einem Stück Tofu verstecken? Der Sojakäse ist ja ohnehin recht geschmacksfrei.

Ich werde es versuchen. ■

**JÖRN KABISCH** ist kulinarischer Korrespondent von *zeozwei*.