ARNE WEYCHARDT / DER SPIEGEL

Ein Drei-Gänge-Menü für 7,19 Euro: Pilzsuppe, Nudeln mit Hackfleischsauce, Waffeln mit Eis

ERNÄHRUNG

Das Schweigen der Hühner

Woher kommt unser Essen? Was steckt darin? Solche Fragen stellen sich Deutsche nur, wenn Dioxin in Eiern gefunden wird oder Menschen sterben, weil sie Rohkost essen. Der SPIEGEL hat ein Drei-Gänge-Menü gekocht und die Herkunft seiner Zutaten geklärt. *Von Barbara Hardinghaus und Takis Würger*

ARNE WEYCHARDT / DER SPIEGEL

Fleisch-Qualitätsmanager Börger: *„Das hier ist die Champions League“*

Wir sind niemandem Rechenschaft schuldig“, sagt Susanne Lucka, Pressesprecherin der Kuchenmeister GmbH.

„Der Herr Geschäftsführer ist leider in einem Meeting“, heißt es aus dem Sekretariat der Jomo Zuckerbäckerei Ges.m.b.H.

„Mein Marketing-Chef würde den Artikel gern lesen, bevor er erscheint“, sagt Marion Oberbeck, die Sprecherin der Campbell’s Germany GmbH in Lübeck.

„Kein Kommentar“, sagt Alexander Moosmann, Geschäftsführer der Radolf Nahrungsmittel.

„Sie wollen sich also die Produktion direkt ansehen? Eher nicht“, sagt eine Mitarbeiterin von Westfleisch e. G. in Münster und lacht. Es ging um die Frage, ob es möglich ist, sich anzusehen, wie Hackfleisch entsteht, irgendwo in Deutschland.

Es geht um die Frage, ob es möglich ist, dabei zu sein, wenn Essen entsteht in diesem Land. Das ist eine Frage, die sich die Deutschen normalerweise nicht stellen. Den meisten ist es egal, woher ihr Essen kommt. Das Essen kommt von irgendwo. Über dieses Irgendwo will der Verbraucher nur etwas wissen, wenn es für ihn gefährlich werden könnte. Woher das Essen kommt, wird für ihn dann von Belang, wenn Kühe verrückt werden, Dioxin im Rührei steckt oder wenn Gemüse mit gefährlichen Durchfallbakterien verschmutzt sein könnte.

Ehec, das kannten die Deutschen bis vor ein paar Tagen nicht. Nun steht der Verbraucher im Supermarkt, hilflos fast,

und denkt wieder darüber nach, was er noch in seinen Einkaufswagen legen darf. Der Verbraucher hat Angst, weil ihm klar wird, dass er keine Ahnung hat.

Der SPIEGEL ist in verschiedene Discounter gegangen und hat eingekauft für ein zufälliges Menü mit drei Gängen, Massenware für den Massenkonsum. Das Menü kostet 7,19 Euro für vier Personen.

Die Vorspeise: Pilzsuppe.

Der Hauptgang: Nudeln mit Hackfleischsauce.

Das Getränk: spanischer Rotwein.

Die Nachspeise: Waffeln mit Vanilleeis.

In den Regalen der Supermärkte begann die Suche nach einer Antwort auf die Frage, warum der Verbraucher nicht weiß, was er isst. Um die Menschen zu treffen, die die Bestandteile des Menüs herstellen, mussten 89 E-Mails geschrieben werden, und manchmal vergingen Wochen, bis eine Antwort kam.

Die Suche führt aus Deutschland hinaus nach Spanien, Italien, Holland, Belgien und dann wieder quer durch Deutschland, es ist die Reise in eine Welt mit einer eigenen Sprache und mit Regeln, die nur der kennt, der dazugehört. Es ist der Trip in eine Unterwelt.

Wer diesen Trip erlebt hat, wird daraus die Lehre ziehen: Essen schmeckt besser, wenn man nicht weiß, wo es herkommt.

Die Vorspeise: Pfifferling-Cremesuppe

Der Trip beginnt mit dem Kauf der Vorspeise in einem Real-Markt in Hamburg. Auf der Dose ist ein Bild zu sehen, das einen Löffel zeigt, in dem eine braune Flüssigkeit mit Pilzen schwimmt. Von der Rückseite lächelt ein Koch mit weißer Kochmütze.

Pfifferling-Cremesuppe, 400 Milliliter, 1,39 Euro.

Wer den Weg der Suppe zurückverfolgt, fährt nach Seesen in Niedersachsen, zu Sonnen Bassermann, läuft durch ein großes Tor und betritt eine Welt, in der es Menschen gibt, deren Aufgabe es ist, zu verstehen, wer der Verbraucher ist und was er will. Sie müssen das wissen, weil sie wollen, dass der Verbraucher ihr Produkt kauft. Der Verbraucher sieht sie nicht. Aber sie sehen den Verbraucher.

Diese Menschen haben eine schwere Aufgabe, weil der Verbraucher seltsam ist. Eigentlich ist der Verbraucher ein recht komischer Vogel.

An einem Konferenztisch in der ersten Etage sitzt ein Mann, der diesen Vogel versteht. Dirk Helmboldt ist ein ruhiger, grauer Mann mit Schnauzer und rahmenloser Brille, er spricht mit sanfter Stimme über den Verbraucher, geduldig, väterlich fast.

JÖRG MÜLLER / AGENTUR FOCUS / DER SPIEGEL (L.); ARNE WEYCHARDT / DER SPIEGEL (U.)

Massentierzucht in Niedersachsen: *„600 Schweine in einer Stunde“*

„Schwebende Pilze“, sagt Helmboldt, die wünsche sich der Verbraucher. Die Pilze sollen nicht auf dem Grund in der Suppe liegen, sie sollen darin fliegen wie Blüten in der Luft.

Helmboldt arbeitet seit vielen Jahren bei Sonnen Bassermann, jetzt überwacht er die Qualität. Seine Firma stellt Suppen, Eintöpfe und Fertiggerichte her, Grünkohl, Hacksteaks, Königsberger Klopse in Menüschalen. Helmboldt weiß, was der Verbraucher sich wünscht, er wünscht sich, was er kennt, Tomatensuppe und Gulaschsuppe.

Neben ihm am Tisch sitzt eine junge Frau im Blazer, blond, mit Pagenschnitt. Sie ist vom Marketing und will die Marke Sonnen Bassermann erklären. Die Marke gehöre zu Heinz, einer alten amerikanischen Firma. Um zur Pilzsuppe zu kommen, zeigt die Marketing-Frau einen Film über Tomatenketchup.

„100 Prozent Kitchen“, sagt sie anschließend, das sei die Leitidee. 100 Prozent Kitchen heißt: höchstmögliche Transparenz. Die Zutatenliste soll sich einmal lesen lassen wie ein Rezept zum Nachkochen in der eigenen Küche.

„Wir wollen Schritt für Schritt dahin“, sagt Helmboldt. Er spricht in seinem ruhigen Ton und zeigt mit der einen Hand, wo die Entwicklung für 100 Prozent Kitchen heute steht, und mit der anderen Hand, wo sie einmal enden soll. 100 Prozent Kitchen wäre die friedliche Vereinigung von zwei entfernten Lagern, der Industrie und dem Verbraucher. Helmboldt lächelt fein, seine Hände liegen noch ein ganzes Stück auseinander.

Die Suppe hat 24 Zutaten, verkocht in 2000-Kilo-Kesseln. Zwei der Zutaten sind aus der Region, aus Niedersachsen, die Zwiebeln aus Twistringen, die Sahne aus Warmsen.

Zehn Zutaten stammen aus dem Rest Deutschlands, drei aus Italien, zwei aus den Niederlanden, weitere zwei aus Frankreich, eine aus England. Der weiße Pfeffer, die Zitronensäure und die Ascorbinsäure kommen aus China und Vietnam.

Das Guarkernmehl, das auch in der Suppe enthalten ist, stammt aus Indien, aus dem Samen der Guarbohne. Guarkernmehl ist ein Füllstoff, ein Verdickungsmittel. Es schmeckt nach nichts. Es macht, dass die Pilze schweben.

Der Verbraucher mag Pfifferlinge, die ganz sind. Er mag keine Stückchen. Die Pilze aus der Cremesuppe kommen tiefgefroren in Zehn-Kilo-Kunststoffbeuteln. Sie stammen zu 46 Prozent aus der Ukraine, zu 40 Prozent aus Weißrussland, zu 14 Prozent aus Polen.

Der Verbraucher mag auch keine Flocken. Die Textur einer Suppe muss cremig sein und glatt wie Pudding. Dafür sorgen Stärke und andere Verdickungsmittel.

Seit 2008 sind auch keine künstlichen Farbstoffe mehr enthalten in den Produkten, seit 2003 steht „Ohne Zugabe von Geschmacksverstärker Glutamat“ auf der Pfifferling-Cremesuppen-Dose. Der Verbraucher hasst Glutamat, seit er glaubt, Glutamat mache hungrig, dick und krank.

Stattdessen steht das Wort Hefeextrakt auf der Suppendose. Hefeextrakt enthält ebenfalls Glutamat, aber laut Gesetz gehört es nicht zu den Geschmacksverstärkern, die auf einer Verpackung ausgewiesen sein müssen. Außerdem klingt Hefeextrakt besser.

Die Hauptspeise: Nudeln mit Hackfleischsauce

In einer Kühltruhe bei Netto liegt eine Schale mit Schweinehackfleisch, 500 Gramm kosten 1,89 Euro. Auf der Verpackung steht ein Herrenhaus auf einer Wiese, gerahmt von Bäumen. Die Marke heißt Gut Ponholz.

Das Schweinefleisch, das in der Packung steckt, kommt aus verschiedenen Schlachthäusern des Fleischvermarkters Vion. Keines dieser Schlachthäuser heißt Gut Ponholz. Eines dieser Schlachthäuser steht in Emstek, einem Ort in der Nähe von Cloppenburg.

Schweine, die dort ankommen, steigen in einen Paternoster, die Fahrt dauert 160 Sekunden und führt durch eine Kammer mit 85 Prozent CO_2. Die Schweine schlafen ein. Ein Mann klemmt ihre Hinterhufe an einen Haken. Die Schweine zeigen keine Reaktion, wenn ein weiterer Mann ihnen ein Hohlstechmesser in die Hauptschlagader drückt und das Blut aus ihren Adern lässt.

„Wir schaffen 600 Schweine in der Stunde“, sagt ein Mann, der neben dem Schlauch steht, er lächelt, er trägt einen weißen Kittel, auf der linken Brusttasche steht U. Börger, auf seiner Visitenkarte steht Group Quality Manager.

„Das hier ist die Champions League“, sagt er.

Manager Börger schaut lächelnd zu, wie alle sechs Sekunden ein Schwein leergesaugt wird. Er sagt: „Das Entbluten nach vorheriger CO_2-Betäubung gewährleistet einen stressfreien Tod, was essentiell für ein gutes Produkt ist.“

Börger geht durch das Schlachthaus, er hält vor einem Podest, auf dem Menschen mit langen Messern stehen, sie schneiden Schweinen den Darm aus der Karkasse. Das sei ein CCP, ein Critical Control Point. Dieser Punkt sei critical, weil hier die Gefahr der Fäkalkontamination bestehe. Das Wort CCP habe man sich bei der amerikanischen Raumfahrtbehörde Nasa abgeschaut, sagt Börger, ein stolzer Mann mit einem Haarnetz auf der Glatze.

Nasa, CCP, Group Quality Manager, es könnte der Eindruck entstehen, Ulrich Börger würde Schweine ins All schicken wollen, nicht ins Kühlregal von Netto.

Börger folgt den Schweinen, die an Haken baumeln, unter ihnen fließt ein schmaler Bach aus Blut. „Gleich kommt’s“, sagt er und geht ein wenig schneller. „Kuka“, sagt er und nickt ein paarmal in Richtung einer Maschine. Kuka ist ein Roboter. Mit seinen Armen trennt er Schweinen den Kopf vom Nacken.

Kuka-Roboter helfen beim Zusammenbauen von Ferraris und Möbeln von Ikea. Sie helfen Ulrich Börger dabei, der perfekten Schlachtung ein wenig näher zu kommen. Perfekt heißt, maximale Masse, maximale Geschwindigkeit. Ulrich Börger arbeitet in Emstek an der Schlacht-Rakete.

Der Gedanke an Gut Ponholz ist an diesem Ort verlorengegangen.

Wenn man wissen möchte, woher die Schweine stammen, landet man nicht auf Gut Ponholz, sondern im Stall von Lothar Lampe, hinter den Mauern eines flachen Hauses aus roten Ziegeln auf einem Acker in Niedersachsen.

Lampe ist 66 Jahre alt, mit Schweinen beschäftigt er sich seit 66 Jahren. Er züchtet, weil sein Vater das getan hat und sein Großvater.

„Die meisten Eber sind kastriert, und wenn sie noch Ferkel sind, schleifen wir ihnen die Zähne flach“, sagt Lampe. Sonst würden die Ferkel den Säuen die Zitzen blutig beißen. Abschleifen muss sein, weil die Säue mittlerweile 13 Ferkel säugen, früher waren es mal 8.

Gelegentlich stirbt eines seiner Tiere, Herzstillstand oder so, sagt Lothar Lampe. Den Kadaver zieht er aus dem Stall und fährt ihn zur Tierkörperbeseitigungsanstalt. Dort wird das Schwein gemahlen. Das Mehl verfüttert Lampe an seine Schweine, ungefähr ein Prozent seiner Futtermischung besteht aus Tiermehl. „So bleibt alles ein Kreislauf“, sagt er.

Lothar Lampe mästet kannibalische, schwanzlose, flachzahnige Tiere. Es gibt

ARNE WEYCHARDT / DER SPIEGEL (L.); RIGHI/MERIDIANA/ROPI (R.)

Tomatenernte in Italien: *Billigere Konkurrenzprodukte aus China*

Wenn man ihn fragt, wie hoch die natürliche Lebenserwartung eines Schweins sei, sagt er: sechs Monate.

Wenn ihm seine Mast mal zu viel wird, setzt er sich auf einen Hochsitz und schießt einen Fasan zur Entspannung.

Lampe steigt in einen Einteiler aus grünem Stoff und geht in den Stall. „Riecht doch gut“, sagt er. Es riecht nach Schweinekot.

Lampe betritt einen Raum mit 16 Boxen, in jeder Box liegen 14 Schweine, ein Schwein hat einen Lebensraum von 0,8 Quadratmetern, das ist so groß wie ein Duschbecken.

Die Schweine stehen auf Beton, der von 1,8 Zentimeter breiten Spalten durchzogen ist. Durch die Spalten soll die Gülle ablaufen. 1800 Schweine hat Lothar Lampe insgesamt. Aus ihren Schultern wird Hackfleisch.

Tierschützer, die sagen, dass die Schweine von Lothar Lampe ein unnatürliches Leben leben.

Lampe sagt, er hätte gern weniger Tiere, das wäre ja auch weniger Arbeit, der Verbraucher müsste dann aber mehr zahlen für sein Hackfleisch. 1,89 Euro für 500 Gramm sei nur möglich, weil er so eine große Masse an Schweinen mäste.

Masse ist so etwas wie der Schlüsselbegriff für die Herstellung von Lebensmitteln. Physiker sprechen von Masse häufig im Zusammenhang mit Geschwindigkeit. Es gilt die Gleichung Masse mal Beschleunigung gleich Kraft.

Lothar Lampe hat überschaubare Kenntnisse der physikalischen Kräftelehre, aber er mästet nach einer ähnlichen Gleichung, Masse mal Geschwindigkeit gleich Gewinn. Es ist die goldene Gleichung der Lebensmittelindustrie.

Nach 180 Tagen lädt Lothar Lampe seine Schweine auf einen Lastwagen mit zwei Stockwerken und schickt sie auf

eine 40 Minuten währende Reise, nach Emstek zu Ulrich Börger.

Damit aus dem Hackfleisch eine Sauce wird, braucht es Tomaten. Bei Aldi-Nord sind sie zu Püree verarbeitet und verpackt in einem roten Tetrapak, der pralle Tomaten zeigt mit grünem Strunk, der aussieht wie eine kleine Krone. Darüber steht „King's Crown", in edel geschwungenen Buchstaben. 500 Gramm kosten 29 Cent.

Der Mann, der glaubt, die Wahrheit zu kennen, heißt Marcello Bensi und bezeichnet sich als Tomatenagenten. Er vermittelt zwischen italienischen Farmern und deutschen Großhändlern. „Ich bin im Passata-Business", sagt er.

Bensi erinnert an ein Model von Dolce & Gabbana, er trägt ein tailliertes Jackett und ein weißes Einstecktuch. Er sagt, er sei der wichtigste Tomatenagent Italiens, und wirkt so, als habe er zu häufig den Film „Der Pate" gesehen.

MATTHIAS JUNG / DER SPIEGEL (L.); ARNE WEYCHARDT / DER SPIEGEL (U.)

Eierfarm in Belgien: *Glück kann man nicht verkaufen*

An diesem Tag führt Bensi über das Gelände einer Tomatenfabrik in Fontanellato, einer kleinen Stadt in der Provinz Parma, und erklärt, warum die Deutschen sich ernährten wie Barbaren. In den zwei Monaten Erntezeit laden hier in der Fabrik am Tag 150 Lastwagen Tomaten ab. Aus dieser Fabrik stammen die passierten Tomaten der Marke „King's Crown".

Eine Maschine wiegt und selektiert die Tomaten und verteilt sie auf drei Linien, sagt Bensi. Eine Linie für ganze Dosentomaten. Eine Linie für passierte Tomaten, Bensi nennt sie Passata. Eine Linie für Tomatenmark.

In die Tomatenmark-Linie, behauptet Bensi, komme alles, was zu schlecht sei oder zu hässlich für die beiden anderen Linien, grüne Tomaten, gelbe Tomaten, matschige, schwarze, fleckige Tomaten. „Der Müll", sagt Marcello Bensi. In einem großen Kessel wird aus diesem Müll Tomatenmark gekocht. Später mischt eine Maschine das Tomatenmark mit Leitungswasser und Salz und füllt es in kleine Päckchen mit dem Aufdruck „King's Crown Passierte Tomaten", Öko-Test: sehr gut. So landet der Müll auf deutschen Tellern.

So etwas dürfte kein Supermarkt in Italien als passierte Tomaten verkaufen, sagt der Tomatenagent. Marcello Bensi kennt die Deutschen. Er hat eineinhalb Jahre lang im Bayerischen Wald gearbeitet. Er sagt: „In Italien muss Essen gut sein, in Deutschland billig." Deutschland ist ein Discounter-Land.

Bensi steigt in seinen weißen Geländewagen und philosophiert darüber, warum die Deutschen alle beim Discounter kaufen und in Italien nur die Unterschicht, wie er sagt, aber eigentlich weiß er es nicht.

Die Tomaten von Aldi seien übrigens mit das Beste, was in dieser Preisklasse in deutschen Regalen stehe, das Tomatenmark komme wenigstens noch aus Italien, sagt Marcello Bensi. Er lächelt. „Ich sage nur China."

Bensi erzählt nun, was er glaubt, wie das Passata-Business häufig laufe. Firmen aus Süditalien würden Tomatenmark aus China in 240-Liter-Stahlfässern importieren. Dieses Tomatenmark werde mit italienischem Leitungswasser gemischt und als „Passierte Tomaten aus Italien" verkauft. 95 Prozent der günstigen passierten italienischen Tomaten, das zumindest glaubt Bensi, kämen aus China.

In den Stahlfässern der Massenproduktion verlieren Wörter wie Ursprung und Tradition ihre Bedeutung. Die Chinesen liefern billigeres Tomatenmark als die Italiener, also bekommen die Chinesen den Auftrag vieler Discounter. Die italienische Mama, die in einem großen Kessel Tomatenmark anrührt, existiert nur noch in den Köpfen einiger Verbraucher.

Dem Hauptgang fehlen noch die Nudeln. Bei Netto liegt eine 500-Gramm-Tüte für 45 Cent im Regal, „Nudelglück" steht auf der Verpackung.

Das Nudelglück kommt aus Sachsen, der Unternehmer versucht, mit einem Reisebus Licht in die Unterwelt zu bringen. Der Bus fährt die Kunden bis in das Werk. Früher gab es noch einen zweiten Bus. „Aber der ist jetzt kaputt", sagt Oliver Freidler.

Freidler ist Anfang dreißig, blond, ein bisschen rundlich und ist, zusammen mit seinem Bruder, seit kurzem Geschäftsführer von Teigwaren Riesa. Sie stehen in einem Raum, der aussieht wie ein kleines Kino. Oliver Freidler lässt das Rollo herunter, er möchte einen Film vorführen, den sonst die Besucher gucken.

Der Film zeigt, wie das Nudelwerk 1914 gegründet wurde und wie es beinahe verlorengegangen wäre nach der Wende. Freidlers Vater, der schon ein Nudelwerk in Baden-Württemberg besaß, übernahm es.

Freidler möchte ein gutes Verhältnis zu den Kunden. Er tut viel dafür.

Im Nudel-Center gibt es ein Kochstudio mit Kochkursen, die „Makkaroni-Zeitung" und das Makkaroni-Restaurant. 250 Besucher kommen jeden Tag.

Freidler geht voran durch sein Werk, er beginnt beim Grieß. An diesem Tag werden Spaghetti hergestellt, der „Schlemmer-Liebling".

Der Grieß wird mit Wasser vermischt, der Teig kommt vom Vormischer in den Hauptmischer, von dort in die Spaghetti-Matritze, die Nudeln werden geschnitten und knapp fünf Stunden lang getrocknet. Freidler steigt die Treppen im alten Backsteinhaus hoch. Er will zeigen, wie die Nudeln in die Folie kommen.

„Pasta Riesa ohne Ei" werden gerade verpackt. Der Karton hat die Aufschrift „Teigwaren Riesa".

Über ein anderes Band in der Mitte der Halle laufen Kartons, die anders aussehen. Sie sind rot und haben keine Aufschrift. Oliver Freidler wäre beinahe wortlos daran vorbeigelaufen.

Was das sei?

Das sei das Nudelglück, sagt er nach einer kleinen Pause.

Nudelglück-Eiernudeln, 500 Gramm, 45 Cent bei Netto.

Oliver Freidler spricht nicht gern über das Nudelglück. Er spricht gern über den

Schlemmer-Liebling, den Fitmacher oder den Gold-Traum, alles Produkte von Teigwaren Riesa.

Das Nudelglück gehört nicht dazu, es geht an einen Discounter. Welcher das ist, sagt er nicht. „Die Qualität der Zutaten ist mit dem Kunden abgestimmt“, sagt er.

Das Nudelglück besteht aus Hartweizengrieß, Weichweizenmehl und zu 1,8 Prozent aus Trockeneigelb, Pulverei.

Aus Eiern, die auch aus Bodenhaltung sind?

Freidler sagt, dass er das nicht wisse.

Der Wein: Rosengarde, lieblich

Ganz unten im Weinregal von Real steht eine Rotweinflasche mit dem Namen „Rosengarde, lieblich“, zum Preis von 1,29 Euro.

Die Reise zum Wein dauert ein paar Stunden, sie geht mit dem Flugzeug nach Madrid, von dort zweieinhalb Stunden mit dem Auto in die Stadt Socuéllamos. Am Stadtrand in einem Restaurant sitzt ein alter Mann an einem Tisch, gedeckt mit Tellern warmer Blutwurst und Manchego, und wird zufällig Zeuge, wie ein paar Männer sein Leben zerreden. Weinagenten, Weingroßhändler und Weinverkäufer, sie sprechen über Tempranillo. Die Männer trinken Bier. Der alte Mann hält ein Glas roten Wein in beiden Händen. Er ist Winzer.

Tempranillo sei genau das Richtige für Deutschland, sagt einer. Sweet and cheap, sagt ein anderer. Und dann haut ein Mann aus der Schweiz auf den Tisch, niemand wolle Tempranillo, sagt er, es gebe viel zu viel davon.

Der stille alte Mann heißt Jacinto Trillo López, er ist 62 Jahre alt, Vater von Jacinto Trillo López junior und Weinbauer in fünfter Generation.

Er ist der Präsident der Weingenossenschaft Cristo de La Vega. Señor López trinkt seinen Wein und geht nach Hause, an der Tür sagt er: „Kommen Sie auf mein Land, und machen Sie sich Ihr eigenes Bild, buenas noches.“

Señor López und die Bauern produzieren Rosengarde, lieblich.

Am nächsten Morgen steht López auf seinem Feld, er bepflanzt etwas mehr als 80 Hektar Land, eine Fläche zweimal so groß wie der Vatikan. Seine Heimat ist La Mancha, Land des Manchego, des harten Schafskäses, flaches Land, steiniger Boden. Wein ist das Einzige, was Bauern hier anständig kultivieren können. „Wein mag Stress“, sagt Señor López. Stress gibt es in La Mancha ein wenig zu viel, findet López.

Im Bordelais und an der Mosel binden Winzer die Triebe ihrer Pflanzen auf Gerüste, der Anbau ist eine Kunst, die Ernte teuer. In La Mancha wachsen Weintrauben an Büschen wie Johannisbeeren. Die Pflücker können die Rispen im Vorbeigehen von den Reben rupfen.

Tempranillo heißt die Traube, die López anbaut. Er trinkt seinen Wein jeden Tag, als Kind goss ihm die Mutter Rotwein ins Zuckerwasser. Er würde nie etwas anderes anbauen, sagt er.

Señor López erntet so viel, dass er aus Teilen seiner Trauben Industriealkohol destillieren lassen muss. Er hat über tausend Winzerkollegen in seiner Genossenschaft, fast alle pflanzen Tempranillo. Die Firma, die Rosengarde abfüllt für Real, zahlt ungefähr 30 Cent für einen Liter.

ARNE WEYCHARDT / DER SPIEGEL (L.); GENIN ANDRADA / DER SPIEGEL (R.)

Bodega in La Mancha: *„Das Richtige für Deutschland – sweet and cheap“*

30 Cent für einen Liter sortenreinen Wein. Traubensaft ist manchmal teurer im Einkauf.

Señor López muss erleben, dass die goldene Gleichung versagt. Es gibt so viel Wein in La Mancha, dass er keinen Wert mehr hat.

Der Wein von Señor López könnte noch günstiger sein, aber die Deutschen erwarten von einem Wein für 1,29 Euro, dass er süß ist, und deshalb mischen Señor López und seine Kollegen Traubensaftkonzentrat zu. Traubensaftkonzentrat ist Sirup, fast nur Zucker. Señor López findet, das ruiniere den Wein. Aber er hat gelernt, dass seine Logik längst im Wein ersoffen ist. Er macht ihn, wie die Deutschen es ihm sagen, sweet and cheap.

Damit er seine Familie ernähren kann, hat er in den vergangenen Jahren mehr Land gepachtet, viele Winzer taten das Gleiche. Mit jeder neuen Rebe zogen sie den Teufelskreis größer. Señor López hoffte, dass sein Leben einfacher würde über die Masse. Es wurde schwerer.

Heute ist La Mancha ein Weinfeld. Die Region produziert mehr als doppelt so viel Wein wie ganz Deutschland.

Weiß er, dass viele Deutsche seinen Wein für Fusel halten?

Jacinto Trillo López geht stumm über sein Feld, vorbei an knorrigen Weinbüschen, und sagt nichts mehr.

Das Dessert: Waffeln mit Vanilleeis

Bei Rewe gibt es sie im Achterpack zu 59 Cent, Frischei-Waffeln. Die Folie der Verpackung ist durchsichtig, auf einem Aufkleber winden sich zwei Ähren um den Schriftzug „Aldente“.

Der elegante Herr, der sich mit den Worten „Klingelingeling, ich bin der Eiermann“ vorgestellt hat, spaziert durch einen Hühnerstall in Belgien und lacht. Er trägt eine silberblonde Scheitelfrisur, lilaglänzende Krawatte und sieht sehr glücklich aus zwischen den 30 000 Hühnern. „Käfighaltung ist ja eigentlich das Schönste, was es gibt“, sagt er.

Aber Käfighaltung ist in Deutschland nicht mehr erlaubt.

Der Eiermann heißt Theo Degens, die Eier aus diesem Stall verkauft er an die Firma Wafel Janssen, einen niederländischen Waffelbäcker.

Theo Degens hätte gern auch einen seiner Käfighühnerställe gezeigt, aber das macht er nicht, die Deutschen seien da zu empfindlich, sagt er. „Bodenhaltung ist auch ganz gut, aber nicht so gut wie Käfighaltung“, sagt Degens.

Neun Hühner leben in dieser Bodenhaltung auf einem Quadratmeter, jedem Huhn bleibt eine Fläche, die etwa so groß

ist wie eine Doppelseite im SPIEGEL.

Der Stall ist dunkel. Degens sagt, zu viel Licht mache die Hühner aggressiv. Am Tag des Schlüpfens schneidet der Züchter den Hühnern einen Teil des Oberschnabels ab. „Damit sie sich nicht zerhacken“, sagt er.

Der Hühnerfarmer führt eine Liste, darauf steht, wie viele tote Hühner er am Tag aus dem Stall zieht. 7, 15, 0, 8. Oft ersticken sie, weil sie übereinander liegen.

Solche Probleme habe man bei der Käfighaltung nicht, sagt Degens. Die sei auch viel sauberer, die Hühner würden nicht den ganzen Tag in ihrer eignen Scheiße scharren.

Für Theo Degens ist die Käfighaltung ein perfektes System. Vollautomatisches Füttern, vollautomatische Kotentsorgung, vollautomatische Eiersammlung. Das vollautomatische Huhn legt genauso viele Eier wie das Huhn aus Bodenhaltung, aber in Käfigen darf Degens mehr Hühner auf einen Quadratmeter sperren. Mehr Masse, mehr Gewinn.

Degens interessiert es nicht, ob die Hühner glücklich sind über ihr Leben im Gitterkäfig. Glück kann er nicht verkaufen.

Degens steigt in seine Limousine, im Handschuhfach liegen Waffeln und ein paar Cohibas, Zigarren aus Kuba.

Eier haben ihn reich gemacht, er ist 74 Jahre alt, er könnte sich um seine Brieftauben kümmern, aber seit 2009 macht das Geschäft wieder Spaß, seit Käfighaltung in Deutschland verboten ist.

Nach einer halben Stunde Fahrt parkt Degens vor einer Halle in den Niederlanden, es riecht nach Gebackenem. Er sagt noch, Bio sei das Schlimmste, was es gebe, und dass er so alt und glücklich sei, weil er jeden Tag Waffeln mit Sahne und heißen Kirschen esse, dann fährt er davon.

Die Fabrik von Wafel Janssen ist so groß wie eine Konzerthalle, der Schornstein misst 25 Meter, aus ihm steigt der Rauch von sieben Öfen, sie backen 21,5 Stunden am Tag, fünf Tage die Woche. In der Halle am Ende eines Fließbands steht eine Maschine, die acht Waffeln in eine Folie schweißt, darauf steht „Aldente“ und „mit 32 % frischen Eiern“. Wo die Eier herkommen, steht nicht auf der Folie. Sie kommen aus Käfighaltung.

Die Unterwelt steckt voller Antworten für den, der sie erreicht. Aber es gibt nur wenige Menschen, die diese Antworten geben, Menschen wie der Eiermann Theo Degens, der Tomatenagent Marcello Bensi, der Winzer Jacinto Trillo López oder wie der Eismann Robert Augustin.

ARNE WEYCHARDT / DER SPIEGEL (L.); SVEN DÖRING / AGENTUR FOCUS / DER SPIEGEL (R.)

Brüder Freidler, Nudelwerk in Riesa
Gold-Traum und Schlemmer-Liebling

Augustin kann Eis herstellen, das in der Ein-Liter-Packung bei Edeka für 1,29 Euro im Regal liegt, „Botterbloom Vanilla, Eis mit Vanillegeschmack“.

Robert Augustin ist ein schmaler Mann mit kanariengelber Krawatte, angestellt in Osnabrück, bei R & R Ice Cream, dem zweitgrößten Eishersteller Europas, und ein Wächter der goldenen Gleichung.

Augustin ist bei R & R zuständig für die Anfragen der Presse. Er hat etwas Ähnliches vorher im Spirituosen- und im Feinkostbereich gemacht, und er hat im Laufe der Jahre Ideen entwickelt, wie er die Angst vor der Wahrheit kontrollieren kann.

Ob man zusichern könne, dass die Berichterstattung über das Eis denn positiv verlaufe, hatte Augustin wissen wollen.

Nein, so etwas gehe nicht.

Dann sei das schwierig, antwortete Augustin.

Bedeutet das also, dass niemand kommen dürfe?

Doch, doch, versicherte Robert Augustin. Es könne gern jemand kommen und sich das Werk von außen ansehen.

Und von innen?

Er begrüße jeden gern in seinem Büro, sagte Augustin.

Sämtliche Fragen sollen vorab eingereicht werden, es müsse zugesichert sein, dass in der Berichterstattung nur aus den schriftlichen Antworten zitiert werde. Dann dürfe jemand kommen und gucken, auch im Werk.

Augustin läuft hastig über seinen großen Zeh voran in eines der weißverklinkerten Gebäude und sagt, dass er froh sei über diese Lösung.

Der Eismix fließt über Leitungen in den Freezer, eine Art großer Gefrierschrank, und weiter in die Verpackung.

Über die Bänder rollt ein Vanilleeis. Die letzte Station verschließt es mit einem Deckel. Auf dem Deckel steht „Landliebe“.

Der Landliebe-Deckel sieht schön aus, eine gemalte Vanilleblüte ist darauf gedruckt und ein bauchiges Kännchen mit Milch. Es ist nicht das Eis, um das es ging in den Gesprächen, Botterbloom Vanilla, Eis mit Vanillegeschmack.

Auf dem Botterbloom-Deckel ist kein Kännchen mit Milch zu sehen. Im Eis ist keine Milch, sondern Kokosfett. In diesem Vanilleeis ist auch keine Vanille drin.

„Botterbloom Vanilla ist ein ‚Eis mit Vanillegeschmack‘, das deklarieren wir deutlich so auf dem Produkt, wir bilden auch keine Vanilleblüten auf der Packung ab, und das Produkt enthält keine gemahlenen Vanilleschoten (schwarze Stippen), um nicht zu suggerieren, dass es sich um ein Produkt mit echter Vanille handelt“, erklärt Augustin in einer E-Mail.

Er findet, dass die Verpackung vom Botterbloom-Eis ehrlich sei. Die Wahrheit ist: Die Vanille kommt aus dem Labor.

Real, Edeka, Netto, Penny wollten keinen Besuch. Sie bleiben allein mit ihren kleinen Preisen. Sie wollen nicht verraten, wie das geht, ein Menü zu 7,19 Euro für vier Personen.

Wer das Menü kocht, wird merken, dass es gut schmeckt. Aber der Beigeschmack ist seltsam, wenn man daran denkt, woher die Zutaten kommen.

Eine Pilzsuppe mit schwebenden Pilzen aus Weißrussland.

Hackfleisch aus der Schlacht-Rakete.

Tomaten aus Müll.

Nudeln mit Eiern, von denen die Hersteller nicht wissen, wo sie herkommen.

Wein, der seinen Winzer traurig macht.

Waffeln mit Eiern aus Käfigen.

Vanilleeis ohne Vanille.

Das Essen ist fertig. ◆