

BÜCHER

Hoffnungsträger



brasilianischen Landwirtschaft auf Soja als Tierfutter für Rinder, die ihrerseits für die reichen Industrieländer bestimmt sind, bleibt kein Platz mehr, um dringend benötigte eigene Lebensmittel anzubauen. Am Ende des Kapitels gibt es wieder ein Rezept für eine universelle Öko-Diät: Feijoada mit schwarzen Bohnen, allerdings ohne Fleisch. Von Belo Horizonte führt die Reise zudem zu Hoffnungsträgern in Bangladesch, Indien, Kenia, Europa und zurück in die USA.

"One Earth Spirit"

"Hoffnungsträger" steht für eine neue Art von Sachbüchern, die versuchen, mit einer geschickten Kombination aus journalistischer Beschwingtheit und konsistenter Analyse ein Lesepublikum für die gute Sache zurück zu gewinnen. Mitte der siebziger Jahre war der Buchmarkt von einer Welle von mehr oder weniger spröden Sachbüchern zum Thema Ökologie überschwemmt worden. Heute haben nicht nur die großen Taschenbuchverlage ihre politischen Reihen auf ein Minimum reduziert. Auch die meisten verbliebenen alternativen Verlage halten sich eher mit Frauenkrimis oder Science-Fiction über Wasser als mit theoretischen Standardwerken in mikroskopischer Auflage.

Insofern ist es dem Riemann-Verlag hoch anzurechnen, dass er mit seiner Reihe "One Earth Spirit" einen im Grunde spirituellen Ansatz für planetare Diagnostik zu nutzen weiß. Das umso mehr, als der rührige Verlag zur Random House Gruppe des Bertelsmann-Konzerns gehört.

Oft sind die Hardcover-Bücher der "One Earth Spirit" Reihe Übersetzungen aus dem Amerikanischen. Allen voran natürlich das Flaggschiff "No Logo" der kanadischen Globalisierungskritikerin Naomi Klein. Für altlinke und neualternative Intellektuelle, die sich mit einem beeindruckenden theoretischen Gepäck überfrachtet wähen, bieten die Bücher des Riemann-Verlags wohl kaum neue Erkenntnisse. Doch für sensibilisierte Normalver-

braucherInnen dürften sich bei der leichten Lektüre von "Hoffnungsträger" Welten offenbaren.

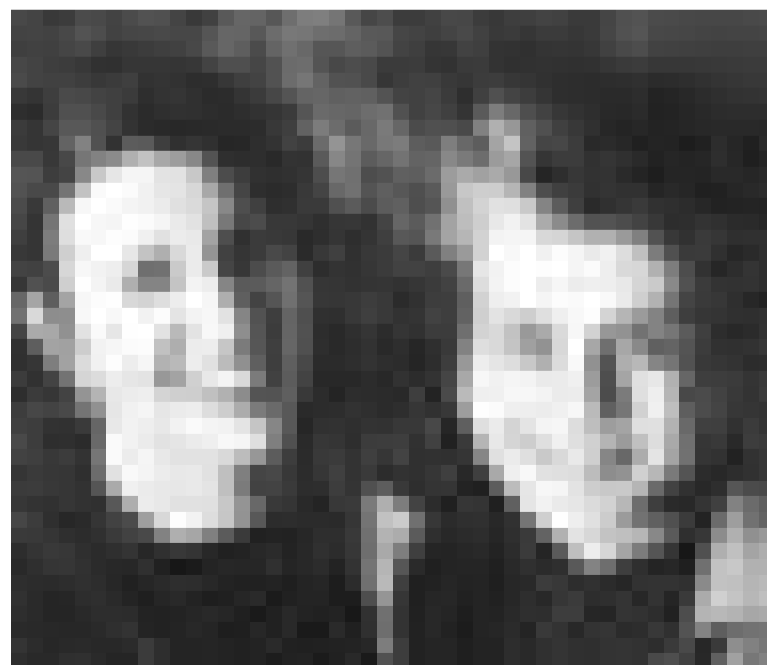
Auf zwei weitere interessante Neuerscheinungen aus dem Riemann-Verlag sei an dieser Stelle hingewiesen. Drei Autoren bieten unter dem viel versprechenden Titel "Affluenza, Zeitkrankheit Konsum" zwar keine tiefenpsychologische Analyse dieser Zivilisationskrankheit, sie illustrieren jedoch anhand einer Fülle von Beispielen das Ausmaß an Zerstörung, die der Konsumterror weltweit anrichtet. Und 15 Jahre nach dem Hamburger-Klassiker "Das Brot des Siegers" (Lamuv 1985) beschäftigt sich Eric Schlosser mit dem Thema der universellen "Fast Food Gesellschaft" und deckt in spannendem Reportagestil vor allem die dunklen Seiten von McFood in den Vereinigten Staaten auf.

Der Vollständigkeit halber sei noch erwähnt, dass auch andere Verlage sporadisch in die gleiche Kerbe hauen. Dabei ist jedoch Vorsicht angesagt, da die Kombination von Lifestyle und Politik mitunter zum Vehikel elitären Gedankenguts ausartet. So geschehen etwa beim recht unterhaltsamen Titel "Die Bobos" (Ullstein) von David Brooks. Der Autor ist inzwischen in den Beraterstab von George W. Bush aufgerückt. Auch wenn er seinen Boss noch nicht von einem Wechsel von der Brezel zur Luxus-Zigarre überzeugen konnte, steht Brooks für die Verteidigung der Privilegien einer steinreichen Elite gegen die Arme der Bediensteten.

Deren Lifestyle wird brillant in einer Recherche à la Wallraff dargestellt. "Arbeit poor" heißt eine Reportage der amerikanischen Journalistin Barbara Ehrenreich, die monatelang im Niedriglohnbereich gejobbt hat und einen bissigen Bericht über das psychische und materielle Elend in der deregulierten Dienstleistungsgesellschaft liefert.

Wer dann doch noch Lust auf eine theoretisch konsistentere, aber nicht unbedingt spröde Analyse der Globalisierung, ihrer Feinde und ihrer Gegenwürfe hat, dem/der sei getrost das unglaublich informative "Globalisierung von unten" der deutschen Koryphäe Maria Mies empfohlen.

Robert Garcia



Frances und Anna Lappé, Autorinnen von "Hoffnungsträger".

Müssen politische Schmöcker spröde und Lifestyle-Bücher oberflächlich sein? Der Riemann-Verlag zeigt, dass es auch anders geht.

(roga) - Als das kalifornische AutorInnenpaar Joseph Collins und Frances Moore Lappé 1977 ihr mittlerweile legendäres Werk "Vom Mythos des Hungers" schrieb, orientierte es sich an einem Aufmacher der New York Times vom 14. August 1974. "Bevölkerungsexplosion und Lebensmittelverknappung: Welt verliert Kampf um lebenswichtiges Gleichgewicht", hieß es damals. 25 Jahre später nehmen Frances Lappé und ihre Tochter Anna erneut Bezug auf einen Zeitungstitel: "Sieh mal Mom, da steht: 'Weltbedarf an Nahrungsmitteln kann nicht mehr gedeckt werden'. Eine Sekunde lang denke ich, sie hätte zum Scherz selbst eine Überschrift aus den 70er Jahren erfunden. Dann fällt mein Blick auf das Datum: San Francisco Chronicle, 7. November 1999."

Wie soll eine politische Autorin und Aktivistin wie Frances Lappé ihre nunmehr seit 25 Jahren hochaktuellen Thesen einer neuen Öffentlichkeit nahe bringen? Ganz einfach. Indem sie, in Zusammenarbeit mit ihrer 28 Jahre jungen Tochter, für ihr neuestes Buch einen Lifestyle-Ansatz wählt. Mit diesem Stilmittel soll nicht nur ein breiteres, sondern vor allem auch ein politisch unbedarftes Publikum in den USA erreicht werden. Die Odyssee der Lappés, die diese mit ihrem "internationalen Reiseführer zu grünen Initiativen" wagen, beginnt in San Francisco, genauer im legendären vegetarischen Restaurant "Chez Panisse" der Starköchin Alice Waters. In einem Kapitel stellen die Lappés einen Zusammenhang zwischen gesunder Lebensweise und der Wiederentdeckung lokaler, sozialer Netze her. Dazu gibt es ein Rezept für pikante Knoblauchauberginen aus dem "Food First"-Büro in Oakland. Anschließend führt die Reise zu den "boia-frias", den landlosen und chronisch unterernährten Bauern Brasiliens. Deren Schicksal ist auch Ergebnis der verschwenderischen Konsumgewohnheiten im reichen Norden Amerikas. Wegen der monokulturellen Ausrichtung der

Frances & Anna Lappé: *Hoffnungsträger, ein internationaler Reiseführer zu grünen Initiativen, aus dem Amerikanischen ("Hope's Edge", Tarcher/Putnam 2002) von Erika Ifang, Riemann Verlag München 2001, 476 S., 24 €;*

John de Graaf, David Wann, Thomas Naylor: *Affluenza, Zeitkrankheit Konsum, aus dem Amerikanischen ("Affluenza", Berrett-Koehler S. Francisco 2001) von Elisabeth Liebl, Riemann Verlag München 2002, 415 S., 22,90 €;*

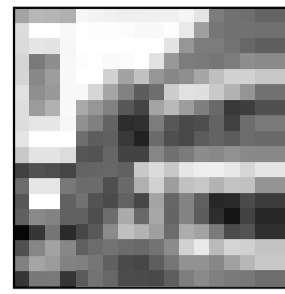
Eric Schlosser: *Fast Food Gesellschaft, Die dunkle Seite von McFood & Co, aus dem Amerikanischen ("Fast Food Nation", Houghton Mifflin New York 2001) von Heike Schlatterer, Riemann Verlag München 2002, 447 S., 23,90 €;*

Barbara Ehrenreich: *Arbeit poor, Unterwegs in der Dienstleistungsgesellschaft, aus dem Englischen ("Nickel and Dimed. On (not) getting by in America", Metropolitan Books New York 2001) von Niels Kadritzke, Antje Kunstmann Verlag München 2001, 253 S., 18,90 €;*

Maria Mies: *Globalisierung von unten, Der Kampf gegen die Herrschaft der Konzerne, Rotbuch Verlag Hamburg 2002, 254 S., 13,50 €.*

Menu sain chez Phal

(rg) - On se demande parfois si les différences entre les restos étoilés sont objectivement décelables. Après une visite au seul "deux étoiles" du Luxembourg, le mythique *La Bergerie*



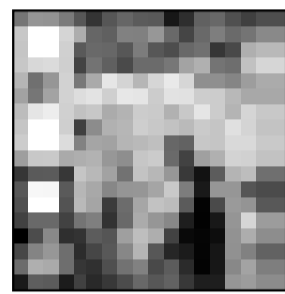
à Geysershaff, on se doit de l'avouer: on plane là au-dessus de la mêlée. Comme il s'agit d'une adresse pour les grandes occasions, les prix ne sont évidemment pas des plus abordables, surtout si l'on choisit sur la carte. Mais le menu d'été pour 70 euros fait foi d'un rapport qualité/prix imbattable. Amuse-gueule, entrée, plat et dessert inclus: on se régale à mille et un arômes et saveurs, dont l'éventail sensationnel représente une véritable orgie des nuances du goût, sans le moindre effet de sursaturation.

Décidément, il s'agit d'une table exceptionnelle, copieuse mais saine, où l'équipe de la famille Phal se montre indéniablement à la hauteur d'une réputation plus que méritée. Semper ad astra!

La Bergerie: L-6251 Geysershaff. Tél. 790464, Fax 790 771, fermé dimanche soir et lundi.

Vignobles ouverts

(rg) - On ne peut que déplorer le fait que les vigneronnes de la Moselle luxembourgeoise ont tant de difficultés à se mettre d'accord sur une stratégie de marketing. En attendant

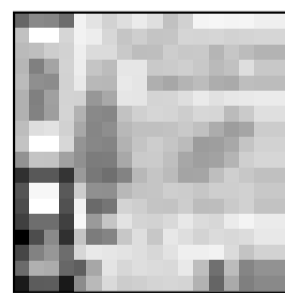


le saint esprit du vin, les caves particulières ne dorment pas. Ainsi, les *Caves Krier Frères* de Remich innovent ce week-end avec des portes ouvertes au grand public. Après une présentation du nouveau concept coffret-cadeau réalisé avec la participation de l'artiste Catherine Lhoir, les portes ouvertes du vendredi et du samedi permettent de déguster et d'emporter des produits du domaine, dont le "Fiederwäissen" de cette année. Bien sûr une visite de la cave et des travaux divers en cours est également au programme. Le samedi, entre 9 et 14 heures, on pourra aussi rendre visite à l'équipe des vendangeurs à bord du train "Jhangeli". Les plus assidus sont même invités à participer à la cueillette du millésime 2002.

Caves Krier Frères: 1, Montée St-Urbain, L-5501 Remich. Portes ouvertes vendredi de 14 à 20 heures et samedi de 10 à 20 heures.

Hongrie bio

(rg) - Hormis le Tokaj, les régions viticoles de Hongrie restent à découvrir. La viticulture biologique y est également présente et labellisée depuis 1992 sous la marque "Biovitis". A la



foire de Rouffach, Jozsef Csoka de l'"Atelier Magyar" de Strasbourg, proposait une série de vins blancs intéressants de la région du lac Balaton. Nous venons d'ouvrir une bouteille de Pinot gris du domaine *Szent György-Hegy*. Derrière une belle étiquette, ce "Szurkebarat" millésime 2000, vendange tardive, surprend d'emblée par sa couleur claire, ses arômes très fins, son énorme saveur fruitée et, surtout, une finesse remarquable. Pour 12 Euros, il s'agit d'un vin qui peut être associé à une multitude de plats et qui n'a rien à envier aux confrères alsaciens ou luxos. A signaler également un "Welschrling" très savoureux.

Szent György-Hegy: Szurkebarat 2000. L'Atelier Magyar, 18 r. du Maréchal Foch F-67000 Strasbourg, Tél. 0033-3-88210606, ouvert mardi à samedi de 14 à 18 heures.