

«Er brauchte anderthalb Minuten, um zu sterben»

TEXT UND BILDER: PETER DE JONG

«Gift – Krimi auf dem Teller» heisst die neue Sonderausstellung im Rätischen Museum. Sie zeigt Giftmorde aus der Kriminal- und Literaturgeschichte und widmet sich den Giften in der Küche, in der Mühle und in der Natur. Degustieren kann man auch, allerdings nichts Giftiges.

«Plötzlich schwankte George und sank auf seinen Stuhl zurück. Er griff sich wie wahnsinnig mit beiden Händen an den Hals. Sein Gesicht lief violett an, während er nach Atem rang. Er brauchte anderthalb Minuten, um zu sterben.» So beschrieb Agatha Christie in ihrem Roman «Blausäure» einen perfiden Giftmord. Das 1945 erschienene Werk liegt in der Ausstellung «Gift – Krimi auf dem Teller» auf einem Tischchen auf. Der Besucher kann in einem bequemen Fauteuil Platz nehmen und sich die spektakulärsten Giftmorde der Literatur von Friedrich Schiller über Astrid Lindgren bis Martin Suter zu Gemüte führen. Agatha Christie, die Grand Old Lady des Kriminalromans, kannte sich mit giftigen Substanzen übrigens bestens aus, pflegte sie doch während des Ersten Weltkrieges verwundete und arbeitete in einer Klinikapotheke. In über der Hälfte ihrer Bücher liess sie mit Zyankali, Strychnin, Digitalis oder Arsen töten – interessanterweise vor allem durch Frauen.



«Tatort Küche»: Auf verschiedene Art und Weise werden Lebensmittel haltbar gemacht.

Der Tod auf dem Teller

Auch in der Realität war der Giftmord lange Zeit eine durchaus gängige Methode, um unliebsame Konkurrenten aus dem Weg zu schaffen. In früheren Zeiten, so erfährt man, fürchteten sich vor allem die Mächtigen des Adels und der Kirche, mit Gift beiseitegeräumt zu werden. Es galt deshalb, beim Essen grösste Vorsicht walten zu lassen – immerhin konnte jeder Bissen der letzte sein. So versuchte man etwa durch Vorkoster dem Gifttod zu entkommen. Oder man berührte die Speisen mit wunderkräftigen Objekten, denen man die Fähigkeit zuschrieb, vielen Giften ihre tödliche Wirkung zu nehmen. Beliebte waren versteinerte Haifischzähne, Natternzungen genannt, oder das Horn des Einhorns, beides im «Gift-

schrank» ausgestellt. Seit die Gerichtsmedizin auch geringste Mengen von Gift in einem Leichnam nachweisen kann, ist der Giftmord heute seltener. Aufsehenerregende Fälle aus älterer und jüngerer Zeit sind in der Ausstellungszeitung «Giftpost» nachzulesen.

Die Gefahr lauert überall

Die Bibliothek ist einer von vier «Tatorten» in der vom Mühlerama Zürich übernommenen Ausstellung, in der es viel Interessantes, Amüsantes und Überraschendes zu entdecken gibt. Ein weiterer «Tatort» ist die Küche. Zu den Gefahren, die in der Küche lauern, gehören insbesondere Schimmelpilze und Bakterien, die sich auf den Esswaren ausbreiten und so schwere Vergiftungen verursachen können.

Solche Zwischenfälle waren in früheren Zeiten gar nicht so selten. Das Kapitel zeigt, wie Gemüse, Früchte und Fleisch möglichst lange haltbar gemacht wurden, damit man auch im Winter und in Notzeiten nicht zu hungern brauchte. Seit Jahrtausenden ist die konservierende Wirkung von Salz, Öl, Essig und auch Honig bekannt. Räuchern, Trocknen, Einkochen oder Kühlen gehören ebenfalls zu den traditionellen Methoden. Revolutionär war die Erfindung der Konservendose im 19. Jahrhundert. Zu sehen sind alte Geräte zum Einmachen, Dörren, Salzen und Sterilisieren.

Wie gesund ist unser Essen?

So häufig Vergiftungen durch verdorbene Lebensmittel früher auch waren – heute braucht man

sich in unseren Breitengraden deswegen kaum mehr zu fürchten. Schliesslich haben strenge Vorschriften und Kontrollen durch die Behörden den Konsum unserer Lebensmittel sicherer gemacht. Und seit vor rund 60 Jahren der Kühlschrank in fast jedem Haushalt Einzug hielt, sind frische und unverdorbene Lebensmittel das ganze Jahr über selbstverständlich. Dennoch ist die Diskussion um die Gefahren in unserem Essen in vollem Gang: Viele Menschen sorgen sich über die Auswirkungen von Zusatzstoffen in den Lebensmitteln. In der Ausstellung brodeln kontroverse Themen wie Glutamat, künstliche Aromen und Süsstoffe, Pestizide und Umweltgifte auf «heissen Kochplatten». Wie gefährlich sind solche Stoffe für unsere Gesundheit? War Grossmutterns Küche wirklich gesünder? Ist Bio die Alternative? Antworten auf solche und andere Fragen findet man unter den Pfannendeckeln.

Tödliches Brot

Im «Tatort Mühle» erfährt man mehr über das Mutterkorn. «Man findet oftmals an den Ähren des Rockens oder Kornes lange schwarze harte schmale Zapfen», heisst es in einem «Kreuterbuch» aus dem Jahr 1582. Bis ins



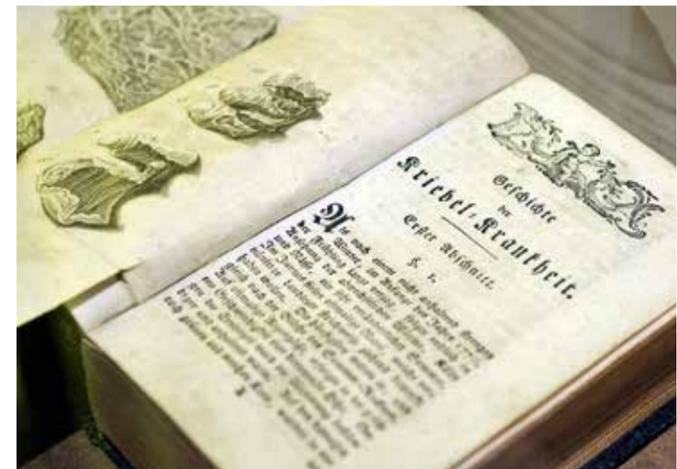
«Tatort Mühle»: Durch das Mutterkorn wurde das Getreide immer wieder verseucht.

19. Jahrhundert wusste kaum jemand, dass es sich dabei um einen hochgiftigen Pilz handelt. Menschen, die Mutterkorn mit Brot gegessen hatten, erlitten schwere Vergiftungen. Das Antoniusfeuer (oder auch Kriebelkrankheit), ausgelöst durch das Mutterkorn, liess viele qualvoll dahinsiechen. Finger, Hände, Zehen und Füsse starben unter grossen, brennenden Schmerzen ab. «Die Glieder wurden von dem heiligen Feuer aufgeessen und wie Holzkohle geschwärzt.» Eine andere Krankheitsform löste geistige Verwirrung und epilepsieähnliche Krämpfe aus. Mutterkörner treten auch heute noch auf. Durch das Sieben von Getreide besteht aber keine Gefahr mehr. Was die wenigsten wissen: 1943 entwickelte Dr. Albert Hofmann aus dem Mutterkorn das LSD.

Die Dosis macht das Gift

Viele Stoffe sind Gift und Arznei zugleich – den Ausschlag gibt die

man die Finger lassen? Nicht immer fällt die Entscheidung leicht, denn viele essbare Exemplare haben giftige Doppelgänger: Wie unterscheiden sich Bärlauch und Herbstzeitlose? Was passiert, wenn man den Pantherpilz mit dem Perlpilz oder die Rauschbeere mit der Heidelbeere verwech-



Heimtückisch: In einem alten Kräuterbuch wird die Kriebelkrankheit beschrieben.

Dosis. Das wusste schon der Arzt Paracelsus (1493–1541). So ist es auch beim Salz: Die tödliche Dosis beträgt ein Gramm pro Kilogramm Körpergewicht. Der letzte Teil der Ausstellung widmet sich der Natur. Überall sind wir von giftigen Beeren, Kräutern und Pilzen umgeben. Welche darf man essen, und wovon sollte

Der Besucher kann erraten, welche der abgebildeten Pflanzen die giftige ist. Die Antwort und zusätzliche Fakten erfährt er beim Öffnen der Kästchen. Ein Film («Unser täglich Gift»), ein Wettbewerb und ein vielfältiges Rahmenprogramm runden die bis zum 2. März dauernde Ausstellung ab. ■



«Tatort Natur»: Welche Pflanze kann man essen, welche sollte man meiden?



«Tatort Bibliothek»: In den Kriminalromanen ist Gift eine beliebte Tötungsmethode.

VERANSTALTUNGEN

Führungen: am 3. Dezember, 7. Januar und 4. Februar um 12.15 Uhr sowie am 21. Januar und 18. Februar um 18 Uhr.

«Es geht ans Eingemachte!»: Ausstellungsrundgang und gemeinsames Einmachen von Gemüse. Für Erwachsene am Dienstag, 28. Januar, von 19.30 bis 21.30 Uhr; für Kinder ab 8 Jahren am Mittwoch, 5. Februar, von 14 bis 16 Uhr. Anmeldung bis zwei Tage vorher unter 081 257 48 40 oder info@rm.gr.ch

Pro-Senectute-Nachmittag: Ausstellungsrundgang, Erinnerungstreffzug und Degustation für Mutige am Dienstag, 28. Januar, von 14 bis 16 Uhr. Anmeldung bis 20. Januar unter 0844 850 844.

«Ein giftiger Abend»: Eine szenische Lesung am Dienstag, 11. Februar, um 20 Uhr mit der Krimiautorin Mitra Devi und der Schauspielerinnen Barblin Leggio.

www.rm.gr.ch