

Rezension: Harald Lemke: Politik des Essens: Wovon die Welt von morgen lebt

Heim, Johanna

Veröffentlichungsversion / Published Version

Rezension / review

Empfohlene Zitierung / Suggested Citation:

Heim, J. (2013). Rezension: Harald Lemke: Politik des Essens: Wovon die Welt von morgen lebt. [Rezension des Buches *Politik des Essens. Wovon die Welt von morgen lebt*, von H. Lemke]. *Journal für Generationengerechtigkeit*, 13(1), 35-36. <https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:0168-ssoar-343293>

Nutzungsbedingungen:

Dieser Text wird unter einer CC BY-NC-ND Lizenz (Namensnennung-Nicht-kommerziell-Keine Bearbeitung) zur Verfügung gestellt. Nähere Auskünfte zu den CC-Lizenzen finden Sie hier:

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.de>

Terms of use:

This document is made available under a CC BY-NC-ND Licence (Attribution-Non Commercial-NoDerivatives). For more information see:

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0>

Harald Lemke: Politik des Essens. Wovon die Welt von morgen lebt

Rezensiert von Johanna Heim

Hunger fordert jedes Jahr mehrere Millionen Opfer in einer Welt des Überflusses und des Luxus. Daher ist Hunger die wohl unbestrittenste Ungerechtigkeit dieser Zeit. Durch die „unsichtbare Hand“ (S. 26) des kapitalistisch-globalisierten Wirtschaftssystems profitiert die Wohlstandsgesellschaft der Ersten Welt maßgeblich von der Armut der Entwicklungs- und Schwellenländer. Der Philosoph Harald Lemke stellt in seinem neuen Buch *Politik des Essens. Wovon die Welt von morgen lebt* der Philosophie die Aufgabe, sich mit dem Welthungerproblem zu beschäftigen und eine Lösung für dieses zu finden. Dabei wirft er die zentrale Leitfrage auf, was jeder Einzelne tun kann und sollte, um ein faires, nachhaltiges und biologisches Weltagrarsystem zu fördern und so der Hungerproblematik ein Ende zu setzen.

Lemke führt in diesem Zusammenhang die Begriffe der Gastrosophie und der Gastroethik ein. Die Gastrosophie beschäftigt sich als Philosophie des Essens mit der Produktion, dem Handel und dem Endverbrauch von Nahrungsmitteln. Die Gastroethik soll Maximen eines ethisch guten Konsums festlegen. Voraussetzung für eine Gastrosophie und Gastroethik sowie für den Kampf gegen das Hungersterben ist die Einsicht, dass Essen politisch ist und den Konsumenten politisiert, denn „spätestens im Zeitalter des globalen Kapitalismus und dessen weltweiten Wirtschaftsverflechtungen stellt jedes Lebensmittel und jeder Essakt komplexe Beziehungen unter unzähligen Menschen und nicht-menschlichen Lebewesen und Realitäten her.“ (S. 18). Diese Verstrickung fordert Verantwortungsbewusstsein und Solidarität von Produzenten und Konsumenten. Verantwortungsbewusstsein fehlt jedoch im Bewusstsein und in der Wirtschaftspolitik der „Schlaraffen[länder]“ (S. 201). Vorherrschend ist in diesen nach Lemke die Rettungsboot-Theorie Garrett Hardins: Die Bürger der Wohlstandsländer befinden sich auf einem Rettungsboot, auf welchem ihnen alle Leckereien der Welt zur Verfügung stehen. Sie verteidigen dieses Boot mit allen Mitteln gegen den Zustieg der Armen, der ihren Wohlstand



schwächen würde. Das Hungersterben in der Dritten Welt wird für den Wohlstand der Ersten Welt geduldet. In Anbetracht der strikten Grenzpolitik der EU und den USA sowie vom höchst geringen Aufwand an Entwicklungshilfe gewinnt diese Theorie an erschreckender Realität.

Die Auseinandersetzung der Philosophie mit dem Welthungerproblem fällt sehr spärlich aus. Lemke kritisiert dies und führt als einsame Vorreiter die Philosophen Peter Singer und Thomas Pogge an. Singers Spendenethik besagt, dass jeder Bürger der Wohlstandsländer einen gewissen Prozentsatz seines Jahreseinkommens an Hilfsorganisationen spenden solle, da es seine moralische Pflicht sei, etwas Schlechtes wie Hunger zu verhindern, wenn er dafür nicht etwas von vergleichbar moralischem Wert opfern müsse. Lemke hält diesen Ansatz nur für bedingt hilfreich, da er das ökonomische System außer Acht lässt, dessen Funktionsweise Armut produziert. Thomas Pogge glaubt an einen Sieg über den Hunger durch eine politisch-institutionelle Reform der Wirtschaftsordnung. Die Bürger der Wohlstandsländer sollen dabei Zwangsabgaben an Entwicklungsländer leisten. Doch Lemke favorisiert einen Ansatz, der das Konsumverhalten des Einzelnen in das Zentrum der Welthungerproblematik stellt. Vorausset-

zung für eine Veränderung des Wirtschaftssystems und seinen unfairen Spielregeln wie subventioniertem Export, Einfuhrabgaben, Rohstoffprivilegien und Kapitalakkumulation durch Dumpingpreise sei die Selbstveränderung des Einzelnen. Die Ethik geht der Politik voraus, diese Überzeugung Lemkes zieht sich wie ein roter Faden durch die gesamte „Politik des Essens“.

In Marxschen Begrifflichkeiten kommt Lemke schnell zur Forderung und eigentlichen Aussage seines Buches: Das Kaufverhalten der „Reichen“ muss sich ändern, um die Armut und den Hunger vieler Bevölkerungsteile der Welt zu besiegen. Praktisch gesprochen soll der Wohlstandsbürger von heute bei seinem Einkauf auf möglichst viele Fertig- und Fast-Food-Produkte aus dem Supermarkt verzichten und auf biologisch erzeugte und fair gehandelte Lebensmittel setzen, die aus der Region kommen. Dies sei nicht nur gerecht gegenüber den Bauern, sondern auch nachhaltig und umweltschonend. Durch einen bewussten Einkauf würden die Konsumenten zur „Klasse“ und ihr Handeln „revolutionäres Klassenhandeln“ (S. 75), das eine Umwälzung des Wirtschaftssystems „von unten“ bewirken könnte, da den führenden Großkonzernen wie Nestlé und McDonalds eine klare Absage erteilt wird.

Lemke nennt daraufhin Beispiele für Widerstand gegen das bestehende System. In den mexikanischen Zapatistas, die sich 1994 gegen das NAFTA-Abkommen zur Wehr setzten und in mehreren Städten Polizeireviere und Rathäuser besetzten, um gegen einen „Ausverkauf“ ihres Landes und die Drückung ihrer Löhne durch ausländische Großkonzerne zu protestieren, sieht Lemke das „rebellische Landvolk als revolutionäre Kraft einer besseren Welt“ (S. 94). Genannt wird auch José Bové, der 1999 die Demontage einer McDonalds-Filiale mitorganisierte, um gegen die Erhöhung der US-amerikanischen Einfuhrsteuern auf europäische Qualitätsprodukte ein Zeichen zu setzen. Auch La Via Campesina führt Lemke an und widmet sich ausgiebig ihrem Konzept der Ernährungssouveränität. Der „Kampf für Land, Essen, Würde und Leben“ (S. 114), den die

Bauernkooperativen führen, will nicht nur Ernährungssicherheit gewährleisten, sondern auch das Recht der Bauern auf Zugang zu Land, Wasser, Saatgut, Wissen, Märkten und fairen Preisen erringen. Lemke lehnt die Grundsätze einer souveränen Agrikultur an die Ziele der campesinos an. Ihr zentraler Bestandteil ist eine deglobalisierte, lokale Nahrungsproduktion.

Ausführlich lobt Lemke die Urban-Gardening-Bewegung, die sich in vielen Großstädten der Wohlstandsnationen nach und nach durchsetzt. Städter bewirtschaften ein kleines Stück Land in der Nachbarschaft, in Parks oder brach liegenden Grundstücken oder bauen Gemüse auf Balkonen an. Sie sind ein Beispiel für lokale Subsistenzwirtschaft und Kritik am Agrarkapitalismus. Dabei werden Autonomieansprüche sowie basisdemokratische Werte und Praktiken formuliert, denn das Gärtnern in der Gemeinschaft „[basiert] auf einer demokratischen Praxis des gleichberechtigten Besprechens, Aushandelns und Entscheidens“ (S. 181). Der idealen „Gastropolis“, einer Stadt, die sich selbst durch regionalen Anbau ernähren kann, steht die „Schlaraffenlandkulisse“ (S. 201) der städtisch-westlichen Wirklichkeit gegenüber: „eine hypertrophe Welt der planmäßigen Überproduktion, der Überportion, der Supersize-Maßlosigkeit, der ökonomischen Völlerei“ (S. 211). Adipositas sieht Lemke in dieser Welt als eine Folge von Überanpassung an das ökonomische System und seiner Norm des Konsums. Der Verzehr von billigen Fast-Food-Produkten ist das „Opium des Volkes“, das „die meisten über die Tristesse ihres erniedrigenden, geknechteten, verlassenenen, verachteten Daseins“ (S. 220) hinwegtröstet.

Lemke stellt die Slow-Food-Bewegung als Vorreiter von „Gastropolitik“ vor. Slow-Food versteht sich als Gegenbewegung zu Fast-Food und fordert ethisch gutes Essen als Menschenrecht. Nach einer kritischen Auseinandersetzung mit der Bewegung widmet

sich Lemke erneut Peter Singer und seiner neuen Publikation „Eating - What We Eat And Why It Matters“ von 2011, die Ideen zu einer konkreten Gastroethik entwickelt. Singer untersucht drei Familien und ihre Essgewohnheiten und stellt anhand dieser die Typen der Standard American Diet, der „gewissenhaften Allesesser“ (S. 288) und der veganen Ernährungsweise auf. Singer favorisiert den Veganismus, da dieser die Tiere weder tötet noch instrumentalisiert. Lemke hingegen spricht sich für einen bewussten Einkauf und Konsum von Nahrungsmitteln aus. Der Veganismus widerspreche den Geschmacksvorlieben- und Gewohnheiten der meisten Menschen und zudem seien die industriellen und ökonomischen Verhältnisse nicht auf eine vegane Ernährungsweise ausgerichtet. Gutes Handeln im Bereich des Essens heiße biologisch erzeugte und fair gehandelte Lebensmittel zu konsumieren. So könne der Einzelne am effektivsten gegen Umweltzerstörung und für bessere Lebensverhältnisse in den Entwicklungsländern eintreten. Doch dafür müsse sich auch der Stellenwert des Essens verbessern: für Nahrungsmittel und deren Verzehr wird in den Wohlstandsländern mit am wenigsten Geld und Zeit aufgewendet.

Die Forderungen, die Lemke in diesem Buch stellt, sind von vorneherein klar: er will Ansätze für eine Gastrosophie sowie Gastroethik aufstellen und zeigt dafür die Verflechtung des globalen Wirtschaftssystems sowie Ideen und Bewegungen zur Reformierung dessen auf. Ausgangspunkt von Veränderung ist jedoch stets der Einzelne, den Lemke mit schockierenden Bildern wachrütteln will: im Zusammenhang mit der Hungerproblematik spricht er von „Massakern“ und „Massenmord“ (S. 24f.) und schildert ein Szenario der sich türmenden, abgemagerten Skelette. Als eine objektive Auseinandersetzung mit dem Thema Hunger und dem kapitalistisch-globalisierten Handelssystem kann Lemkes Buch

daher nicht durchgehen.

15,6 Prozent der Deutschen müssen mit weniger als 940 Euro im Monat auskommen. Diese Summe legt in Deutschland Armut fest. Am häufigsten sind Arbeitslose und Alleinerziehende betroffen. Es ist fraglich, ob sie die Weisungen Lemkes beherzigen können und bei ihrem Einkauf bewusst zu Bio-Produkten greifen, die größtenteils um einiges teurer sind als Fertigprodukte oder Tomaten aus Spanien. Eine Umwälzung des Systems „von unten“ ist auch in Anbetracht eines weitaus höheren Prozentsatzes von Bürgern, die von Armut bedroht sind, nur bedingt denkbar. In ihrem Fall müsste eine politisch-ökonomische Reform, die die regionale Subsistenzwirtschaft stärkt, vorausgehen, um diese Gesellschaftsgruppe ebenfalls an einem gastrosophischen Lebensstil teilhaben zu lassen.

Fraglich bleibt auch, ob eine Aneignung Marxscher Begrifflichkeiten für gastrosophische Überlegungen angemessen und geeignet ist. Marx widmet sich in „Das Kapital“ den Produktionsverhältnissen im 19. Jahrhundert, nicht dem Konsum und seinen Auswirkungen. Eine Entfaltung der Gastrosophie anhand Marx' Ideen ist durchaus verständlich, muss aber eigene Definitionen und Begrifflichkeiten schaffen.

Dennoch ist „Politik des Essens“ eine spannende und anregende Lektüre, die Zweifel am herrschenden Weltagrarsystem, seinen Institutionen und der eigenen Lebensweise weckt sowie zu einer philosophischen und ethischen Auseinandersetzung mit dem Thema Essen aufruft. Dieser Zweifel ist als Vorstufe zur aktiven Auflehnung in Form eines gastrosophisch guten Handelns sicher das Ziel Harald Lemkes. Und dieses erreicht er gewiss.

Harald Lemke (2012): Politik des Essens. Wovon die Welt von morgen lebt. Bielefeld: transcript Verlag. 344 Seiten. ISBN: 978-3-8376-1845-7. Preis: 27,80 €.

Thilo Bode: Die Essensfälscher.

Was uns die Lebensmittelkonzerne auf die Teller lügen

Rezensiert von Verena Farhadian

Die Essensfälscher. Was uns die Lebensmittelkonzerne auf die Teller lügen von Thilo Bode prangert

die verbrauchertäuschenden und gesundheitsbedenklichen Praktiken der Lebensmittelkonzerne an.

Im Zentrum von Bodes Kritik steht die Behauptung der Lebensmittelindustrie, wonach unsere Lebensmittel nie zuvor so sicher