

Szenarien der Ernährungswende: Gastrosophische Essays zur Transformation unserer Esskultur

Lemke, Harald

Veröffentlichungsversion / Published Version

Monographie / monograph

Zur Verfügung gestellt in Kooperation mit / provided in cooperation with:

transcript Verlag

Empfohlene Zitierung / Suggested Citation:

Lemke, H. (2018). *Szenarien der Ernährungswende: Gastrosophische Essays zur Transformation unserer Esskultur*. (Edition Moderne Postmoderne). Bielefeld: transcript Verlag. <https://doi.org/10.14361/9783839444832>

Nutzungsbedingungen:

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

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

Terms of use:

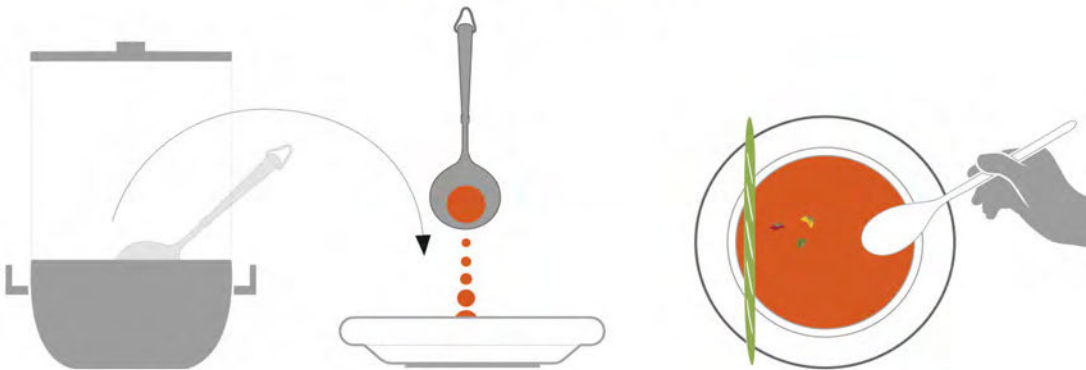
This document is made available under a CC BY-NC-SA Licence (Attribution-NonCommercial-ShareAlike). For more information see:

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

Harald Lemke

SZENARIEN DER ERNÄHRUNGS- WENDE

Gastrosophische Essays
zur Transformation
unserer Esskultur



[transcript] Edition Moderne Postmoderne

Harald Lemke
Szenarien der Ernährungswende

Edition Moderne Postmoderne

Harald Lemke (apl. Prof. Dr.), geb. 1965, freischaffender Philosoph, ist Direktor des Internationalen Forums Gastrosophie und Autor zahlreicher Bücher zu Politik, Ethik, Ästhetik und Anthropologie. Er lehrt an der Universität Salzburg und der Slow Food Universität in Pollenzo und hatte Gastprofessuren an der Kyoto Universität sowie der East China Normal University Shanghai inne, er ist Fellow der Studienstiftung des Deutschen Volkes, der deutschen Bundesumweltstiftung und der Alexander von Humboldt-Stiftung. Seine Forschungsschwerpunkte sind Ethik, Politik, Ästhetik, Alltagskultur sowie eine kritische Theorie des guten Lebens.

HARALD LEMKE

Szenarien der Ernährungswende

Gastrosophische Essays zur Transformation unserer Esskultur

[transcript]

Die freie Verfügbarkeit der E-Book-Ausgabe dieser Publikation wurde ermöglicht durch den Fachinformationsdienst Philosophie.



Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.



Dieses Werk ist lizenziert unter der Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 Lizenz (BY-NC-SA). Diese Lizenz erlaubt unter Voraussetzung der Namensnennung des Urhebers die Bearbeitung, Vervielfältigung und Verbreitung des Materials in jedem Format oder Medium zu nicht-kommerziellen Zwecken, sofern der neu entstandene Text unter derselben Lizenz wie das Original verbreitet wird. (Lizenz-Text: <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/deed.de>) Um Genehmigungen für die Wiederverwendung zu kommerziellen Zwecken einzuholen, wenden Sie sich bitte an rights@transcript-verlag.de

Die Bedingungen der Creative-Commons-Lizenz gelten nur für Originalmaterial. Die Wiederverwendung von Material aus anderen Quellen (gekennzeichnet mit Quellenangabe) wie z.B. Schaubilder, Abbildungen, Fotos und Textauszüge erfordert ggf. weitere Nutzungsgenehmigungen durch den jeweiligen Rechteinhaber.

Erschienen 2018 im transcript Verlag, Bielefeld

© Harald Lemke

Umschlaggestaltung: Kordula Röckenhaus, Bielefeld

Umschlagabbildung: Jörg Sellerbeck, Raumkulinarik München

Korrekturat: Mandy Fleer, Bielefeld

Satz: Mark-Sebastian Schneider, Bielefeld

Druck: Majuskel Medienproduktion GmbH, Wetzlar

Print-ISBN 978-3-8376-4483-8

PDF-ISBN 978-3-8394-4483-2

EPUB-ISBN 978-3-7328-4483-8

<https://doi.org/10.14361/9783839444832>

Buchreihen-ISSN: 2702-900X

Buchreihen-eISSN: 2702-9018

Gedruckt auf alterungsbeständigem Papier mit chlorfrei gebleichtem Zellstoff.

Inhalt

I. THEORIE DER TISCHGESELLSCHAFT

1. Es könnte ein Überleben geben

Vom Werden konvivaler Menschen | 11

2. Foodopia

Kurznachricht und Zwischenruf | 59

3. In guter Gesellschaft

Hannah Arendt lädt ein | 91

II. KAMPF UM DAS TÄGLICHE BROT

4. Gastrecht und Willkommenskultur oder

»Lass uns mal zusammen was essen« | 133

5. Food-Design und Kriegsgestaltung oder:

Gulaschkanonen zu Hummushaubitzen! | 169

III. ABENTEUER DER KÜCHE

6. Essenmachen und Kochen, um ins Denken zu kommen | 221

7. Der süße Weltgeist

Reflexionen aus einem versüßten Leben | 241

8. Denkbare Tischrede zum Salz der Erde | 257

IV. ANTHROPOETHIK AM TELLERRAND DER WELT

9. Plädoyer für eine allgemeine Ernährungsbildungsoffensive | 283

10. Der Ungeist der Verdauung

Gastrologische Rekonstruktionen
von Anderem-Selbst-Verkörpern | 303

11. Das ›karnibalische‹ Recht auf Fleisch | 335

Nachweis der Inhaltsstoffe und Zusätze | 367

Verzeichnis der Zutaten | 369

Der wachsenden Gastrosophie-Gemeinde als Wegproviant zgedacht.

I. Theorie der Tischgesellschaft

1. Es könnte ein Überleben geben

Vom Werden konvivialer Menschen

»Ich Sorge mich, dass ich mich dazu verleiten lasse, prosaische Faktenpräzision anzubieten, wo wir vielleicht einen wilden Schrei bräuchten oder die alles verändernde Kraft und wahre Präzision der Poesie.«

ARUNDHATI ROY, AUS DER WERKSTATT DER DEMOKRATIE

Mahlzeit!

Oder Brotzeit? Ob wir es wollen oder nicht, und sogar egal, ob es uns schmeckt oder nicht, das Essen beschäftigt uns Menschen ständig und auf vielerlei Weise. Fürs ›täglichen Brot‹ – oder häufiger doch eher für den täglichen Genuss von Currywurst, Döner, Nudeln, Pizza oder anderen Leckereien der Supermärkte und Gastrobetriebe – müssen die Meisten von uns den Großteil des Tages arbeiten. Die während der Arbeit verbrauchten Lebensenergien oder ›Kalorien‹ müssen in den Pausen ›nachgetankt‹ werden. Nicht lange nach dem ›schnellen Mittagstisch‹ wird es schon wieder Zeit für eine Zwischenmahlzeit – einen Snack, eine Süßigkeit oder für ›Kaffee und Kuchen‹. Zum Feierabend erledigen wir kurz den Einkauf, weil zu Hause mal wieder das Nötigste fehlt. Etwas später gibt's dann ›zum Abendbrot‹ noch einen kleinen Leckerbissen oder vielleicht doch ›etwas mehr‹ und sogar zu viel des Guten (wie die Gesundheitsstatistiken regelmäßig belegen). Der Tag geht schließlich – meistens – vor irgendeinem Bildschirm bei alkoholischen Getränken und ein bisschen Salzgebäck zu Ende. Oder es kommt – im Falle eines gemeinsamen Essens – zu einem ›geselligen Miteinander‹. Am Küchen- oder Wohnzimmeresstisch werden Erlebnisse ausgetauscht, sich Geschichten erzählt und die sozialen Bindungen und Vernetzungen gepflegt. Der kommende Morgen beginnt dann gleich wieder mit ›Essen‹: Frühstück eben. Oder es geht mit einem Becher Kaffee und einem Brötchen oder irgendetwas to go gleich zum Arbeitsplatz für den ›täglichen

Broterwerb«. Und so weiter und so fort, Tag für Tag: So – oder so ähnlich durch individuelle und kulturelle Variablen etwas modifiziert – prägt das Essen unser Dasein, geht der Mensch essend – die meiste Zeit sich durchfressend und durchwurstelnd – durchs Leben.

NOTBREMSE VOR DER WEGGABELUNG UNSERER MÖGLICHEN ZUKÜNFT

Obwohl es uns eigentlich ständig beschäftigt und es nur – von anderen Tätigkeiten, die obendrein nicht selten auf die eine oder andere Art damit zu tun haben – kurzfristig unterbrochen wird, denken wir nicht groß über die Allgegenwärtigkeit des Essens nach. Würden wir dies tun, sprich: das Essen so groß denken, wie es in Wirklichkeit ist, wäre schnell klar: Der Mensch ist *nicht*, was er isst – wie der Philosoph Ludwig Feuerbach meinte. Oder verwandeln Sie sich bei jeder Mahlzeit in das, *was Sie essen?*

Die Erkenntnis, dass der Mensch ist, was er isst, richtig zu verstehen heißt, eine einfache Tatsache zu durchschauen: Was die menschliche Existenz *wesentlich* mehr als irgendetwas Anderes in unserem Leben ausmacht, ist ›das Essen‹. Jeder Mensch muss sich fast ununterbrochen damit beschäftigen. Ganz gleich, ob er – oder sie¹ – dies will oder am liebsten nicht wollte. Weil sich eine brauchbare Begrifflichkeit noch nicht eingebürgert hat, wiederhole ich hier meinen Vorschlag, diese von der philosophischen Anthropologie bislang kaum erforschte essenzielle Dimension des Menschseins – die Existenzialität des menschlichen Essens – als ihre ›Essistenz‹ zu bezeichnen.²

Die Entdeckung der menschlichen Essistenz ist ein weltbewegendes Ereignis in vielerlei Hinsichten und Richtungen. Und diese allgemein noch wenig bekannte Entdeckung kommt zum richtigen Moment der Zeitenwende unseres Weltalters, das uns mit einer *allesentscheidenden Weg-Gabelung* konfrontiert. »Wir nähern uns«, so die Prognose eines der bedeutendsten Soziologen der Gegenwart, »einer Gabelung auf dem Weg

1 | Aus Gründen der besseren Lesbarkeit verzichte ich weitestgehend auf die gleichzeitige Verwendung männlicher und weiblicher Sprachformen. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten gleichwohl für beiderlei Geschlecht.

2 | Zu Feuerbachs Annäherung an die menschliche Essistenz siehe: Lemke, Ethik des Essens. Einführung in die Gastrosophie, 475-506.

in unsere möglichen Zukünfte (oder haben sie vielleicht bereits erreicht), wobei der eine Weg zu kollektivem Wohlergehen, der andere zur kollektiven Auslöschung führt – und sind dennoch immer noch nicht imstande, unser Bewusstsein, unsere Zielsetzungen und unser Tun auf das Niveau der bereits bestehenden (und mit der allergrößten Wahrscheinlichkeit nicht mehr rückgängig zu machenden) Globalität unserer die gesamte Menschheit umspannenden wechselseitigen Abhängigkeiten zu heben: ein Umstand, der dafür sorgt, dass die Wahl zwischen Überleben oder Aussterben von unserer Fähigkeit abhängt, auf engstem Raum zusammenzuleben, in Frieden, Solidarität und Kooperation, inmitten von Fremden, die ähnliche Meinungen und Vorlieben haben mögen wie wir – oder auch nicht.« Darüber hinaus vertritt Zygmunt Bauman die Auffassung: »Es gibt keine leeren Gebiete mehr auf dem Planeten, die man kolonisieren könnte. Und es gibt auch keine Länder mehr, die ehrgeizige Kolonisten als solche verstehen und behandeln könnten, weil sie ausreichend Macht hätten, sie mit Gewalt für Neuankömmlinge zu säubern.«³

Das gleiche Szenario beschreibt die indische Weltbestseller-Autorin Arundhati Roy in ihren gesellschaftskritischen Studien zur Lage der Menschheit. Auch Roy sieht uns vor eine epochale Entscheidung gestellt. »Wir stehen an einer Weggabelung. Ein Schild deutet in die Richtung ›Gerechtigkeit‹, auf dem anderen steht ›Bürgerkrieg‹. Es gibt kein drittes Schild, und es gibt kein Zurück. Wir müssen uns entscheiden.«⁴ Angesichts dieser Situation lässt sich der Grund für ihre Sorge – und das Motto dieses Buches – nachvollziehen, als Intellektuelle und mutiger Wegweiser die denkbar beste Form der Kommunikation anzubieten, um den eigenen Zeitgenossen brauchbare Kraftnahrung aus prosaischen Fakten, wilden Schreien und poetischer Präzision mit auf die Reise zu geben.

Nehmen wir einmal an, Bauman und Roy hätten recht damit, dass die weitere Entwicklung der Menschheit durch keinen erneuten Kolonialismus bestimmt wäre (was allerdings den unwahrscheinlichen Fall voraussetzt, dass die *transhumanistische Mobilmachung* zur Eroberung anderer Planeten und außerirdischer Welten noch zu stoppen wäre): Leben die Menschen nicht schon lange in unüberwindbar getrennten Welten? In mindestens zwei Paralleluniversen und Geschlechtern, einerseits der Ko-

3 | Bauman, Die Angst vor den Anderen. Ein Essay über Migration und Panikmache, 72.

4 | Roy, Aus der Werkstatt der Demokratie, 270.

lonialisten dieser Welt – einer ebenso zivilisierten wie gewalttätigen, durch und durch technisch optimierten, geldreichen und übermächtigen Minderheit – und andererseits dem *Rest der Welt* – der armen, unterdrückten, ausgebeuteten, entrechteten und entwürdigten, überflüssigen Erdbewohner.

Außerdem ist fraglich, ob sich nicht das idealistische Menschenbild des von Bauman und Roy hier vertretenen neuen Humanismus – der weiter an das Gute in der Welt glaubt und das Wohl Aller im Blick hat – über einen fundamentalen, wenn nicht sogar fatalen Sachverhalt hinwegtäuscht: Stehen wir auf dem Weg in unsere möglichen Zukünfte nicht immer schon vor der besagten Weggabelung und können nie wirklich darüber entscheiden, ob es in die eine oder andere Richtung geht – oder ob es überhaupt in die Richtung geht, die wir wollten und uns wünschen? – Weil alles längst entschieden ist.

Aber haben Bauman und Roy nicht darin Recht, dass die gesamte Menschheit vor einer epochalen Weggabelung steht, die entscheidet, wohin und wie es mit uns weitergeht? Wie die Dinge laufen – durch weiteren technischen ›Fortschritt‹ forciert –, scheint der bereits weit ausgetretene und überall zugänglichste Weg wie eine voll automatisierte Rolltreppe weiterzuführen – bis zum absehbaren Ende: Im Weiter-so-Modus bewegt sich die Menschheit in einer smart flankierten *Sackgasse zur kollektiven Auslöschung* oder auf ein *Dead End* zu (wie ein solcher Weg auf Neudeutsch passend heißt). Vielleicht geschieht das nur versehentlich aufgrund der fehlerhaften Ausschilderung, auf der – mit großen und allseits deutlich erkennbaren Lettern – HAPPY END! Steht, weil der entscheidende Zusatz und Gefahrenhinweis THERE IS NO im Laufe der Zeit unkenntlich geworden ist...

Trotzdem sehe ich gegenwärtig die einzige Rechtfertigung, als Philosoph – durchaus zögerlich – unterwegs zu sein, darin, den anderen Weg in unsere möglichen Zukünfte zu wählen: Den friedlichen, solidarischen, demokratischen und kooperativen Spaziergang zu einer gerechten, am Gemeinwohl orientierten und für Alle möglichst guten Gesellschaft. Zygmunt Bauman und Arundhati Roy ist zuzustimmen, dass wir es immer noch nicht geschafft haben – aber das menschliche Vermögen doch dafür nutzen könnten –, unser Bewusstsein, unsere Zielsetzungen und unser Tun dem Niveau der epochalen Herausforderung der Menschheit anzupassen. Hatte nicht schon der weltkluge Geschichtstheoretiker Walter Benjamin in den dunklen Zeiten der totalen Mobilmachung einen

vorausschauenden Hinweis geliefert, als er notierte: »Marx sagt, die Revolutionen sind die Lokomotiven der Weltgeschichte. Aber vielleicht ist dem gänzlich anders. Vielleicht sind die Revolutionen der Griff des in diesem Zuge reisenden Menschengeschlechts nach der Notbremse.«⁵

DIE PLÖTZLICHE UND ABENTEUERLICHE ENTDECKUNG DER MENSCHLICHEN ESSISTENZ

Deshalb ist die Entdeckung der menschlichen Essistenz als noch weitgehend unbekannter Weg in eine neue Welt – eine abenteuerliche terra incognita – ein wirkliches Ereignis. Die angesprochene Weg-Gabelung, die also eine *Welt-Entscheidung* ist und ein *Neu-Beginn* sein könnte, führt sie uns ins gesellschaftliche Zentrum der Utopie eines für Alle guten Lebens: Sie führt uns in die Welt guten Essens.

Damit bringt sie uns der weit entferntesten und zugleich naheliegendsten Welt aller möglichen Welten und Wenden näher – der Gastrosophie der Ernährungswende.

Denn alle, die die eigene Ernährungsweise so – essenziell, gastrosophisch – zu reflektieren beginnen und mithilfe dieser neuen Selbst-Erkentnis sich selbst als erdverbundene Intelligenz irdischen Ursprungs begreifen lernen, sind abenteuerlustige Welt-Reisende in die jeder Zeit mögliche Ankunft einer konvivialen Menschlichkeit. Sie bewegen sich aktiv *im Welt-All des Essens*, das innerhalb des irdischen Stoffwechselprozesses Alles mit Allem, was isst und gegessen wird, verbindet. Nebenbei bemerkt: Dieses »natürliche« – *wirklich physische* – oder, genauer, dieses *essenzielle Verbunden-Sein allen Lebens auf Erden* ist unvorstellbar größer, weit umfassender und allmächtiger als das World Wide Web des digitalen Internets. Gastronauten und neue Gastrosophen verbinden sich durch *das globale Internet des Essens* – wie man in kritischer Absicht gegenüber dem üblichen technologischen Internetzentrismus sagen könnte – mit *dem innerweltlichen Betriebssystem und der Matrix eines neu aufgetanen Universums oder Pluriversums des Guten, das nur Menschen zu tun vermögen*.

Wir Menschen können selbstverständlich mehr tun, als nur (bestenfalls sogar das Gute) essen. Wir könnten ebenso auch philosophisch »über den Tellerrand schauen«. Wir können auch über die Omnipräsenz

der Essistenz ins Nachdenken kommen statt ›das Essen‹ weiter so abzutun, wie dies im Rahmen des traditionellen und eines technokratischen Menschenbildes üblich ist. Um die schöne Formel des Ethnologen Claude Lévi-Strauss, wonach »ein Nahrungsmittel gut zu essen ist, wenn es gut zu denken« sei, zu variieren: Die allgemeinste und häufigste Aktivität des täglichen Lebens ist keineswegs bloß dafür gut, uns satt zu machen und unseren ewigen Hunger kurzfristig zu vertreiben, so dass ein ›biologisches Grundbedürfnis‹ unserer Existenz befriedigt ist. Unser tägliches Essen ist *alle Mahl* auch dafür gut, dass wir uns mit dieser Lebenspraxis ebenso bewusst – denkerisch, theoretisch, wissenschaftlich, gastro-philosophisch, praktisch, sinnlich, verspielt, kreativ – beschäftigen.

Das Entdecken unserer Essistenz ist erst recht gut dafür, dass wir alles, was mit dem planetaren Internet vernetzt ist, zum Thema der politischen Öffentlichkeit machen. Denn es ist für uns alle gut und dem Allgemeinwohl förderlich, die vermeintlich nebensächlichen und allzu alltäglichen Angelegenheiten des Essens mental mit zahlreichen Problemen und Krisen unserer Gesellschaft in Verbindung zu bringen oder zwecks transformativer Veränderungen kurzzuschließen – im Sinne eines gesellschaftstheoretischen Hacking des Mainstream-Mindsets.

Um das Ergebnis gleich vorwegzunehmen: Man kann das Essen vorzüglich – und beispielhaft – nutzen, um über unsere Menschlichkeit nachzudenken und darüber, wie gut Menschen auf utopischen oder dystopischen Wegen wandelnd ihre Welt gestalten. Denn wer sich mit den Möglichkeiten einer *guten Gesellschaft* beschäftigt, sollte nicht vergessen, dass wir Menschen unsere Mahlzeiten nutzen können, um *in Gesellschaft mit Anderen* zu sein – und um dieses Zusammen-Sein sogar *zu genießen*. Das tägliche Essen in der sozialen Form einer gemeinsamen Mahlzeit wäre alle Mahl gut dafür, füreinander da zu sein und miteinander eine geteilte Lebenspraxis – die Tischgesellschaft – als etwas Gutes zu gestalten.

Mit anderen Worten, angesichts der spürbaren Erosion der modernen Arbeitsgesellschaft und der entstehenden Herrschaft einer total digitalen Gesellschaft könnten wir alternativ – sofern wir wollen und entsprechend tätig sind – die planetare Tischgesellschaft ins normative (narrative, anthropoethische) Zentrum der künftigen, ebenso nachhaltigen wie humanen Entwicklung der Menschheit stellen.

GASTROSPHÄRE ODER WELTRAUM?

Doch wie in vielen anderen Bereichen eines notwendigen Gesellschaftswandels wachsen die transformativen Kräfte und Aktivitäten auch in der äußerst komplexen Gastrosphäre nur langsam. Die Gründe dafür sind nicht unbekannt. Einer der Hauptgründe ist schlicht, dass sich die Politik und die Mehrheit von uns für andere Dinge interessieren: Die »letzten Menschen« beschäftigen sich lieber mit digitalen Dingen, kaufen begierig jede Neuheit und lassen sich für futuristische Dynamiken begeistern, die nichts mit einer nachhaltigen Esskultur zu tun haben. Statt Anthropoethik und Gastropolitik, um unsere Spezies vor der Katastrophe oder dem Dead End zu bewahren, doch lieber die technologisch ermöglichte Flucht von diesem sterbenden Stern: Entweder in die digital-imaginäre, virtuelle Realität des Cyberspace oder – was wahrscheinlicher ist, weil analog zum realen Untergang der uns bekannten Welt – in den außerirdischen Weltraum in Gestalt einer (politisch-ökonomisch forcierten) Mars-Eroberung und neuer Kolonialisierungen durch eine »multiplanetare Spezies«, die der erfolgreiche SpaceX-Unternehmer Elon Musk neulich dem begeisterten Publikum der internationalen Astronautikvereinigung versprach. »You want to be inspired by things, you want to wake up in the morning and think the future will be great. That is what space exploration is all about. Believing in the future and that the future will be better than the past. I can't think about anything more exciting than being out there and near the stars.«⁶

Eine solche fantastische Geschichte erzählt ein Mann, der alles, was er anpackt, zu Gold macht. Seine Technotopie – *his story* – beschreibt eine quasireligiöse Heilsgeschichte als einen aufregenden Weg aus der kollektiven Auslöschungsgefahr durch den extraterritorialen Exodus. In dieser Wendung der Weltgeschichte geht es nicht in Richtung einer Rückkehr zur Erde und einer Reterritorialisierung der Menschheit als der speziellen Spezies potenziell selbstgenügsamer und miteinander vergnügter Erdbewohner. In der allgemeinen Ausweglosigkeit der Weltlage weist der gefeierte Großinvestor und Silicon-Valley-Star – als zeitgemäße Lichtgestalt – den neuen Heilsweg ins transhumane Jenseits. Weil der blaue Planet einer dramatisch wachsenden Weltbevölkerung keinen weiteren Platz

6 | Musk, Making Humans a Multi-Planetary Species; Byrd, Elon Musk's Mars manifesto.

mehr bietet und die Menschen diesen Himmelskörper darüber hinaus in den Hitzekollaps treiben und ihn bis auf seine Knochen zerfleischt haben, wird es nur noch die eine Exit-Option geben: Die Flucht in den unbesiedelten Weltraum, die Auswanderung zum Mars.

Steuert die akute Flüchtlingskrise letztlich auf diese apokalyptische Fluchtbewegung zu? Oder spiegelt sich in dem absoluten Heilsversprechen dieses Exodus in das gelobte Land nur die hitzige Fata Morgana einer beginnenden neuen Völkerwanderung, die schon eine ganze Weile lang als »Flüchtlingsrevolution« die ganze Welt verändert?⁷

Apropos Menschen als Flüchtlinge und weil dieses Thema so viele beunruhigt: Haben nicht alle Menschen das zeitlose Recht, als Flüchtlinge anerkannt zu werden? Es sei daran erinnert, dass die Herkunft der heute selbstverständlichen *Fast-Food-Mentalität* – als Weltflucht, die eine andere bessere Welt des Essens und die tägliche Kultur einer konvivialen Lebensart für uninteressant und wenig erstrebenswert hält – auf wirkungsmächtige Traditionen und auf tief verwurzelte Denkgewohnheiten der abendländischen Kulturgeschichte zurückgeht. Sie versetzt uns zurück in die Geburtsstunde der westlichen Philosophie, als der Platonismus einen fatalen Grundgedanken unserer Kultur zur Welt brachte. Das Menschenbild, welches die klassische Metaphysik damals entwarf und in den darauf folgenden Jahrhunderten vom christlichen Heilsversprechen eines ewigen Lebens im Himmel aufgegriffen und durchgesetzt wurde, errichtete eine weltanschauliche Distanz zu den bloß irdischen »leiblichen Bedürfnissen« – speziell den angeblich vernunftlosen, animalischen »Lüsten des Essens und Trinkens«.⁸

Die Vernünftigen würden ihre richtige Lebensweise, Tugend (virtus) und geistige Potenz (sapientia) dadurch unter Beweis stellen, dass sie die kulinarischen Dinge für niedrig und des wahren Menschseins unwürdig erachten. Als intelligente Wesen sollen sie sich stattdessen mit angeblich höheren, geistigen Dingen beschäftigen. Die geschichtliche Bestimmung der Menschheit sei, so will es diese Anti-Gastro-Philosophie, die Weltflucht in eine göttliche Transzendenz: Die kosmische Wesenserfüllung des Homo sapiens verlange die ultimative Befreiung von den Zwängen einer erdgebundenen Essistenz hin zu der tugendhaften oder buchstäb-

7 | Engelhardt, Die Flüchtlingsrevolution. Wie die neue Völkerwanderung die ganze Welt verändert.

8 | Platon, Phaidros, 96a; ausführlich dazu: Lemke, Ethik des Essens, 63-106.

lich virtuellen Sphäre einer künstlichen Intelligenz, die – endlich – ganz ohne Essen und Trinken auskäme.

Dieser Fast-Food-Platonismus ist keine Sache der Vergangenheit. Das althergebrachte Bild des Menschen als eines denkenden Dings oder *res cogitans* – mit dieser Formel, die auch in der Version *cogito ergo sum* im Umlauf ist, brachte der Bewusstseinsphilosoph René Descartes das rationalistische Menschenbild der neuzeitlichen Gesellschaft auf den Begriff – beherrscht bis heute die (massiv geförderte) Neurophilosophie und Hirnforschung nicht weniger als das kollektive Bewusstsein und treibt nun – durch digitale Technologien und Computerrechner forciert und algorithmisch automatisiert – die futuristischen Bestrebungen einer platonisch-posthumanen Selbsttranszendierung der Erdbewohner in den virtuellen Cyberspace oder in das christlich vorgezeichnete, himmlische Weltraum-Jenseits an. Sollte es wahr sein, dass Menschen – sich den Philosophen und anderen Geistanbetern angleichend – wirklich nur denkende und zuletzt bloß noch hoffnungslos langsam rechnende Dinger sind, die unsere Nachfahren wegwerfen wie wir veraltetes Spielzeug?

WIESO WESHALB WARUM – WER NICHT FRAGT, BLEIBT DUMM: LEKTION FÜR DIE KINDER DER ERDE

Oder wir starten neu. Wie jedes Kind weiß, »wieso, weshalb, warum – wer nicht fragt, bleibt dumm!«, fragen wir also als Kinder der Erde wider der allgemeinen Verdummung: Wieso sollte uns hinsichtlich dessen, was und auf welche Art und Weise wir Menschen ›Welt essen‹, nicht interessieren, weshalb Elon Musk weltbekannt ist, während der Name seines Bruder Kimbal kaum jemandem etwas sagt? Warum feiern die Massenmedien der Weltöffentlichkeit den Investoren-Helden und Visionär, während – wie sich gleich zeigen wird – *der gastrosophische Weltverbesserer eine unbekannte Größe des Zeitgeschehens* ist?⁹

9 | Die Geschichte der beiden Brüder Musk dient mir lediglich als Menetekel und Orakel: Zwischen ihnen trägt sich ein Richtungsstreit der menschlichen Entwicklung aus, der entfernt an die biblische Schicksalsgeschichte der Brüder Kain und Abel, der so ungleichen Kinder von Adam und Eva, erinnert: Kain, der erste auf der Erde geborene Menschen, der nur an sich dachte, und Abel, der friedliche und um das gemeinsame Wohl bedachte Mensch – der Kains way of life zum Opfer fiel.

Die Antwort ist sonnenklar und erreicht uns mit Lichtgeschwindigkeit: Alle Welt kennt Elon Musk, eben weil er der Silicon-Valley-Star ist, der mit PayPal den Kapitalfluss im Internet revolutioniert hat. Alle Welt kennt den Wunderingenieur, der nur wenige Jahre nach der Ankündigung erfolgreich die Luxus-Elektro-Limousine Tesla herstellt; den Social Designer der utopischen Städte der Zukunft, der neuerdings den Straßenverkehr durch ein unterirdisch verlaufendes vollautomatisches Transportsystem revolutionieren will (wogegen Smart City Entwürfe mit digitaler Automobilität wie eine uninspirierte Stadtplaner-Fantasie wirken). Alle Welt, vor allem die Finanzwelt, kennt den erfolgreichen Kapitalmagnaten und charmanten Risikomacho, der mit seinem spektakulären Weltraum-Unternehmen SpaceX und phallisch anmutenden Trägerraketen schon in absehbarer Zukunft die ersten Exemplare einer multiplanetaren Spezies – oder steinreicher Unsterblichkeitsfanatiker und cyborgtechnisch optimierter Homo Deus Fantasten – auf die Mars-Mission schicken wird.

Angesichts der astronomischen Kosten von Weltraumreisen steht jetzt schon fest, dass es sich nicht alle von uns leisten werden können, ins himmlische Paradies überzusiedeln. Die allermeisten Menschen werden zurückbleiben und hier auf der sterbenden Erde weiter leben müssen. Trotzdem erhoffen sich Viele große Veränderungen nicht mehr von Regierungen und der Politik der Herrschenden: Wenn jemand ›Großes‹ bewirken könne, dann seien es die Multimilliarden schweren Clubmitglieder der kalifornischen Kult-Konzerne, die Halb-Götter aus dem Tal des Silikons. Doch über dem Olymp der GAFAs (Google, Apple, Facebook, Amazon) agiert einer ganz besonders – der mit der fantastischsten Geschichte, der weltbesten Story, die die Massen noch mehr faszinieren wird als sämtliche Techno-Utopien eines digitalen Transhumanismus zusammen: *Der Weltraum-Eroberer – Elon Musk* ist ihr Zeus, der Leonardo da Vinci des 21. Jahrhunderts. Seine Firmengründungen lesen sich wie das Who's Who der zukunftssträchtesten Start-up Unternehmen und Superraketen-Abschusstationen mit atemberaubendem (Aktien-)Kurs auf neue Welten.¹⁰

In den späten 1990er Jahren zusammen als junge Start-up Pioniere der New Economy mit PayPal zu reichlich Geld gekommen, schlägt sein jüngerer Bruder plötzlich einen anderen Weg ein: In der Abkehr von sei-

10 | Vance, Elon Musk: How the Billionaire CEO of SpaceX and Tesla is Shaping our Future.

ner Techno-Vergangenheit entscheidet sich *Kimbal Musk* für eine Ausbildung als – *Koch*. Um fortan mit dieser intelligentesten Selbsttechnik, die von den Menschen jemals erfunden wurde, unseren Heimatstern zum Wohle Aller zu einem besseren Ort machen zu wollen. Als Kind seiner klugen und schönen Mutter *Maye*, die tatsächlich noch im hohen Alter als Top-Modell großen Erfolg hat und außerdem – und wichtiger – eine studierte Ernährungswissenschaftlerin ist, scheint *Kimbal* anders als sein Bruder *Elon* ein ausgeprägtes Ernährungsbewusstsein gleichsam schon über die Muttermilch auf seinen Weg mitbekommen zu haben. Auf alle Fälle eröffnet der jüngere *Musk* gemeinsam mit zwei Freunden im Jahre 2004 ein Restaurant in Boulder, Colorado – *The Kitchen*. Selbstverständlich dauert es auch bei ihm nicht lange, bis sich das erfolgreiche Konzept in mehreren Städten von Denver bis Chicago fortpflanzt. Inzwischen gilt *Musk* (irrtümlich) als Gründungsfigur des »Modern Food Movement« und er wird zu einer der treibenden Kräfte der US-amerikanischen Ernährungswende gezählt.¹¹ Könnte in Zukunft *The Kitchen* zum McDonald's der globalen Ernährungswende werden und die allgegenwärtigen Fast-Food-Ketten durch zukunftsweisende Good-Food-Filialen ersetzen?

In dem Namen des trendigen *Musk*-Unternehmens versteckt sich das revolutionäre Programm der ganzen Sache: Das Lokal heißt »die Küche«, weil die Menschen dort zusammenkommen sollen. »Wie in einer Familie, wo man sich zum Essen um einen Tisch in der Küche versammelt«, erklärt der *Koch*, der nicht selbst am Herd seines Restaurants steht. Sind an diesem Entstehungsherd einer neuen sozialen Bewegung die grundlegenden Prinzipien einer humanen Essistenz zu entdecken? Wird dort die Küche zur mächtigen Antriebskraft eines konvivialen Miteinanders gemacht: gemeinschaftsbildend, Ort eines Genießen- und Gutlebens-Lernens, Ausstellungsraum menschlicher Kreativität, Koch- und Handwerkskunst, Lebensmittelpunkt einer ökologisch und sozial nachhaltigen Ökonomie, Ankunft und Landeplatz im Hier und Jetzt – statt Weltflucht in eine ferne und unmenschliche Zukunft?

Es lohnt sich, in die Zentraldimension »der Küche« hineinzuzoomen, um unter höherer – gastrosophischer – Auflösung in den einzelnen Be-

11 | Halweil, Why Kimbal Musk Is a Founding Father of the Modern Food Movement; Cushing, If You Care About the Future of Food, You Need to Know These 7 People.

standteilen ihrer Konvivialität die unspektakuläre Humanität der kommenden Revolution – einer guten Tischgesellschaft – zu entdecken.

Doch bevor wir eine solche Abenteuerreise in wenig erforschte Welt-räume unternehmen, schauen wir uns die ökonomische Dimension dieser neuen Bordküche unseres Raumschiffes genauer an. Als ein sozialer Unternehmer, dem es nicht primär um Profit, sondern um den Benefit (das Gemeinwohl) geht, will Kimbal Musk die gesellschaftliche Umstellung auf eine nachhaltige Landwirtschaft voranbringen in Form einer Community Supported Agriculture, die Bauern direkt mit Köchen und Küchen verbindet und miteinander vertraut macht. Entsprechend arbeiten *The Kitchen* Gastronomen eng mit lokalen Bio-Produzenten zusammen und richten ihre Speisekarte nach dem regionalen und saisonalen Angebot aus.¹²

Würden in Zukunft überall solche solidarischen Kooperationen die agrarische Nahrungsproduktion und die verarbeitende Lebensmittelwirtschaft bestimmen, erlebten die Menschen in der Tat eine neue Welt jenseits des globalen Freihandel-Supermarktes. Die Fast-Food-Philosophie der Nahrungsindustrie und die konsumkapitalistische Ökonomie, der es um den maximalen Gewinn auf Kosten der Umwelt und des Allgemeinwohls geht anstatt um faire Preise und die beste Qualität der Produkte, werden zu Relikten der Vergangenheit durch eine jederzeit in der Gegenwart praktikablen Alternative. »Real Food« – echtes, reelles Essen – so nennt Musk sein rettendes Rezept für eine geschmackvollere und gerechtere Welt.

Er sieht, dass der angebliche Wohlstandsfortschritt durch industrielles Essen – das meistens kalorienreich, aber nährstoffarm ist, und durch immer neue Küchentechnologien (wie tiefgekühlte Fertignahrung, der Mikrowellenherd zum bequemen Aufwärmen und demnächst der digital programmierte 3D Food Printer per Smartphone) – am Ende uns Menschen vom Essen-Selbermachen und vom kulinarischen Handwerk entfremden. Obwohl die Zahl von fehlernährten und fettleibigen Erwachsenen und Heranwachsenden, von minderwertigem und dickmachendem Junk Food abhängig gemacht, Tag für Tag steigt, zeigt sich der *The Kitchen* Gründer trotzdem optimistisch: »Es wird viele spannende Entdeckungen in der Küche geben, wenn die Menschen nur wieder dorthin zurückkehren.«

12 | Schoenfeld, *The Farm-to-Table Founding Fathers*.

Die Rückkehrphilosophie von Kimbal Musk wünscht sich weder die moderne Küchenzeile zurück noch ein total digitalisiertes Hightech-Kochlabor herbei, in dem Maschinen und Roboter den Menschen überflüssig machen. Eine bessere Zukunft des Essens muss nicht gleichbedeutend sein mit der unbedingten Verwendung neuester Überwachungstechnologien wie Self Tracking Apps, die überflüssige Kalorien zählen und so smart sind, den Homo sapiens vor ungesunden Speisen zu warnen.

Kimbal Musk weist einen anderen Weg in jedermanns Küche, als einen utopischen Ort, wo das urmenschliche Vermögen, Gutes schaffen zu können, eine weltbewegende Kraft entfaltet. Die kosmopolitische Beweisführung seines Gastrokonzeptes ist genial einfach: Die menschliche Intelligenz kann mit ihrem unvollkommenen Gehirn die im Weltraum bislang beste Küche erfinden, eine den Menschen würdige Küche, die keine technologische Perfektion anhimmelt, sondern in der Menschen, wie Sie und ich, aus analog erzeugten Naturprodukten wahre Kunstwerke und Götterspeisen kreieren. Es entsteht eine erdverbundene Gastronautik, die anspruchsvolle Bedürfnisse einer kulinarischen Intelligenz befriedigt und in der – aufgrund eines kenntnisreichen Umgangs mit Wohlschmeckendem – eine spezifisch *humane Kultur* kultiviert wird und Replikate des Homo sapiens sich selbst als genussfähige und Gutes genießende Wesen erleben. Jeden Tag neu, jeden Tag anders, immer in realer Verbindung mit Anderen – Menschen ebenso wie allem Anderen, das wir uns einverleiben und verkörpern.

NUR NOCH WIR SELBST KÖNNEN DIE MENSCHEN RETTEN

Zu dem Rettungsplan von Kimbal Musk zählt unter anderem eine umfassende Ernährungsbildung für die kommenden Generationen. Entsprechend hat der Unternehmer gemeinsam mit einem Partner vor einigen Jahren die *Kitchen Community* gegründet, eine Non-Profit-Organisation, die sich aus Abgaben der Restaurantkette finanziert. Ihr Zweck ist die Investition in Lerngärten für Kinder an Schulen. »Viele Kinder haben zwar mal eine Tomate gesehen – vielleicht in einem Comic –, aber bei einer Kartoffel wird es oft schon schwierig« – das sind Sätze, die jemand wie Kimbal Musk sagt (und Leuten wie seinem Bruder Elon nicht in den Sinn kommen). »Wenn die Kids dann selbst Beete bepflanzen und unter ein

bisschen Grün über der Erde bei der Ernte plötzlich eine Karotte zum Vorschein kommt, ist das fast wie Zauberei.«¹³

Wieso, weshalb, warum – wer nicht fragt, bleibt dumm: Weil alles, was wir anbauen, ernten, verarbeiten, zubereiten, ausprobieren, beurteilen, verdauen usw., endlos viele Allerweltsfragen aufwirft, können wir diese tägliche Angelegenheit nutzen, um uns klug zu machen, wissbegierig zu bleiben und ein Leben lang zu lernen. Wie das Schulgarten-Programm von Slow Food und die zahllosen Initiativen von Schulen überall auf dem Globus, ermöglicht die Kitchen Community den Heranwachsenden – der künftigen Menschheit – den fast ununterbrochenen Einstieg in das lern-intensive und erkenntnisreiche Universum eines allumfassenden Wissens – wie mensch Essen produziert und die Früchte der eigenen Arbeit genießt.

In die gleiche Richtung gehen die Urban Gardening Projekte *Square Roots* oder *Platzwurzeln* – einem eher techno-affinen Experiment, mit dem Musk und seine Mitstreiter speziell die urbane Szene der jungen Großstädter für die gastronomische Weltverbesserung begeistern will.¹⁴ »Es wird eine Welle kommen«, verkündet der Neohumanist, der sich – ganz anders als sein eleganter Medienstar-Bruder – gerne mit großem Cowboy-Hut als Teilzeit-Großstadtbauer in Szene setzt.¹⁵ Es wird eine Welle des gastropolitane Wandels kommen, weil die heutige Generation »postmateriell« sei. (Was zumindest für denjenigen Teil der nachwachsenden Generationen zutrifft, der sich nicht der posthumanen Entwicklung freiwillig opfert.) Sie lege, so Kimbal Musk, keinen Wert mehr auf Geld und Besitz, sondern suche nach »realen Erfahrungen«. Und in der Tat: Solche realen Erfahrungen kann die kommende Generation im Internet des Essens reichlich gewinnen, als einem globalen Netzwerk, das Menschen nicht bloß digital, sondern ganz real miteinander verbindet.¹⁶

Der Hype um die digitale Revolution und die virtuelle Realität braucht niemanden von einem bewusst bodenständigen Verständnis des Realen abzubringen. Das vergleichsweise wenig spektakuläre Motto von Kimbal

13 | Steiner, Der Tesla-Bruder ist ein Weltverbesserer.

14 | Severson, Kimbal Musk Wants to Feed America, Silicon Valley-Style.

15 | Dörner, Kimbal Musk. Der Großstadt-Bauer.

16 | Cheshes, Kimbal Musk Says Food is the New Internet.

Musks Bordküchen-Mission lautet schlicht: »We're building a future where everyone has access to real food.«¹⁷

Weder Superhirne noch Hirten des Seins, sondern Gärtner der Erde, Erddemokraten und Erdgeister, die als erdverbundene Lebewesen die Natur nicht kontrollieren wie ordnungssüchtige Schrebergärtner: Echte Gastronauten und Gastrosophen – also Gäste, Gastgeber, Wirtschaftsakteure, Köche, Genossen einer futuristischen Revolution als Restauration – kultivieren das, was ist oder sein könnte, sobald Menschen es wachsen lassen und gestalten. Oder zeitgemäßer ausgedrückt: Sie leben konvivial und wirtschaften nachhaltig.

Und genau hier taucht die Weggabelung auf: Wer mit einer solchen Mission unterwegs ist – wer die Welt durch besseres Essen retten oder wenigstens besser machen will –, darf momentan nicht damit rechnen, so bekannt zu sein wie der Silicon-Valley-Weltstar Elon Musk. Immerhin aber: Die Idee, die Welt auf diese innovative Art zu optimieren, teilt dessen nicht weniger erfolgreich agierender Bruder – der in den eigenen Kreisen als »Global Social Entrepreneur« gefeiert wird¹⁸ – mit einer rasant wachsenden Schar von gleichgesinnten Gastrosophinnen und Gastrosophen. Zu ihnen zählen namhafte Vordenker und Vorzeige-Pioniere, auf die hinzuweisen und deren Essistenz philosophisch zu reflektieren ich schon seit Jahren mein Bestes tue.

An Bord ist inzwischen sogar die Crème de la Crème der internationalen Gastronomie und viele an alternativer Stadtentwicklung interessierte Bürgermeister. Parallel zum *Milan Urban Food Policy Pact* des Weltbundes der Städte – und natürlich, auf internationaler Ebene, parallel zu den *Sustainable Development Goals* der Vereinten Nationen – liegt nun mit der *Lima Declaration: »Open Letter to the Chefs of Tomorrow«* auch eine brauchbare Betriebsanleitung für eine kulinarisch superintelligente und technisch hochprofessionelle Sterne-Küche vor, die himmlisches, dem Menschen würdiges, echtes Essen auf dem Raumschiff Erde bietet: Gut zahlenden Gästen wird vielerorts mittlerweile eine politisch korrekte Restaurantküche serviert und so meinungsstarken (häufig akademisch gebildeten) Mitmenschen und Zeitgenossen eine Welt schmackhaft gemacht, in der kulinarische Ästhetik und globale Ethik sich nicht länger widersprechen.

17 | www.thekitchen.com

18 | Schwab, Meet the Social Entrepreneurs of the year 2017.

So könnte sich am Ende – und einmal abgesehen von der unterschiedlichen Bekanntheit der beiden Brüder – einer stetig größer werdenden Menge an ›letzten Menschen‹ die anthropoethische Grundfrage stellen, welche der beiden Unternehmungen und Missionen für die Zukunft der Menschheit notwendiger ist? Welcher der beiden Wege bringt wirklichen Fortschritt? Man wird die Gründe auf alle Fälle verstehen wollen, wenn es stimmt – was ich denke –, dass das physische Überleben der Menschen von nichts anderem mehr abhängt als davon, was und auf welche Art und Weise sie essen.

DAS KONVIVALISTISCHE MANIFEST

In dieser zugegebenermaßen utopischen Absicht geht es mir, anknüpfend an die von der Weltgemeinschaft vereinbarten Ziele einer nachhaltigen Entwicklung, um das zukunftsethische Ziel – und die narrative Erfindung – einer humanen Gesellschaft als einer *konvivialen Menschheit*. Dafür wäre ein philosophisches Navigationssystem hilfreich, das die gesellschaftspolitische Koordinate der UN-Ziele in Zukunft mit der gesellschaftstheoretischen Koordinate des »konvivialistischen Manifests« verbindet.¹⁹

19 | Dort heißt es zur »zentralen Herausforderung«: Angesichts der transformativen Kräfte und Akteure, die in ihren jeweiligen Bereichen und mit ihren bereichsspezifischen Möglichkeiten »zur Rettung der Welt und der Menschheit beitragen«, manifestierten sich »unzählige Initiativen in dieser Richtung, die von Tausenden von Organisationen oder Vereinigungen und von vielen Millionen Menschen getragen werden. Sie erscheinen unter unendlich vielfältigen Namen, in unendlich vielfältigen Formen und Größen: Verteidigung der Menschenrechte, der Rechte der Frauen, der Bürger, der Arbeiter, der Arbeitslosen oder der Kinder; auf Solidarität gründende Sozialwirtschaft mit all ihren Komponenten: Produktions- oder Verbrauchergenossenschaften, Fairer Handel, Parallel- oder Komplementärwährungen, lokale Tauschsysteme, vielfältige Vereine gegenseitiger Hilfe; die digitale Ökonomie der Beteiligung (vgl. Linux, Wikipedia usw.); Wachstumsrücknahme und Post-Development; Bewegungen wie Slow Food, Slow Town, Slow Science; die Forderung nach Buen Vivir, die Bekräftigung der Rechte der Natur und das Lob der Pachamama; die Globalisierungskritik, politische Ökologie und radikale Demokratie, die Indignados, Occupy Wall Street; die Suche nach alternativen Reichtumskrite-

Weil der Konvivialismus ein noch junges wildes Gewächs aus Sozialphilosophie, Gesellschaftstheorie, Sozialwissenschaft und Commons-Diskurs ist, das sich um die zivilgesellschaftlichen und kosmopolitischen Bewegungen der Gegenwart zu ranken beginnt, wird bislang der Begriff der Konvivialität wie üblich ohne begrifflichen Bezug zur Gastrosophie gedacht. Insofern versteht sich mein Beitrag als programmatische Erweiterung der konvivialistischen Philosophie. Erste Ansätze in diese Richtung finden sich bereits, etwa wenn die zeitgenössische Autorin und Erziehungswissenschaftlerin Marianne Gronemeyer, die zahlreiche weltkluge Publikationen vorzuweisen hat, eher beiläufig erwähnt: »*Convivia* ist der Tischgenosse; *Convivium* ist eine Gesellschaft geladener Gäste, ein

rien, Bewegungen der persönlichen Veränderung, des freiwilligen Maßhaltens, des bescheidenen Überflusses, des Dialogs der Kulturen, die Care Ethics, die neuen Konzepte der Commons usw.

Damit diese wertvollen Initiativen in der Lage sind, der tödlichen Dynamik unserer Zeit mit hinreichender Kraft entgegenzuarbeiten und nicht in die Rolle des bloßen Protests oder einer Notlösung abgedrängt zu werden, ist es notwendig, ihre Kräfte und Energien zu bündeln und ihre Gemeinsamkeiten hervorzuheben. Gemeinsam ist ihnen die Suche nach einem Konvivialismus (einigen wir uns auf diesen Terminus, da wir eine gemeinsame Minimaldoktrin benennen müssen), einer Kunst des Zusammenlebens (*con-vivere*), die die Beziehung und die Zusammenarbeit würdigt und es ermöglicht, einander zu widersprechen, ohne einander niederzumetzeln, und gleichzeitig füreinander und für die Natur Sorge zu tragen.

Es geht auch darum, einander zu widersprechen, denn es wäre nicht nur illusorisch, sondern auch verhängnisvoll, eine Gesellschaft errichten zu wollen und dabei die Konflikte zwischen den Gruppen und den Individuen zu ignorieren. Solche Konflikte gibt es notwendiger- und natürlicherweise in jeder Gesellschaft. Nicht nur, weil sich überall und immer Interessen und Ansichten zwischen Eltern und Kindern, Älteren und Jüngeren, Männern und Frauen, zwischen den Ärmsten und den Reichsten, den Mächtigsten und den Ohnmächtigen, den Glückspilzen und den Pechvögeln usw. unterscheiden, sondern weil ganz allgemein jeder Mensch danach strebt, in seiner Besonderheit anerkannt zu werden, was einen bestimmten Anteil an Rivalität mit sich bringt, der ebenso mächtig und fundamental ist wie das ebenfalls gemeinsame Streben nach Eintracht und Zusammenarbeit.« Das konvivialistische Manifest. Für eine neue Kunst des Zusammenlebens, 48.

Gastmahl, eine Tischgesellschaft; *convivere* bedeutet *zusammenleben, miteinander speisen*.«²⁰

Als den namhaftesten Vordenker eines gastrosophisch fundierten Konvivialismus führe ich gerne den großen Aufklärer und Humanisten Immanuel Kant an, der wegen seiner täglich veranstalteten Mittagsgesellschaft aus eigener Erfahrung von der praktischen Möglichkeit und Vernunft dieser »wahren Humanität« wusste. »Gute Mahlzeiten in guter Gesellschaft«, so der Philosoph in seiner *Anthropologie*, seien der menschenwürdige »Genuss einer gesitteten Glückseligkeit«.²¹ Aus dem Kreis der zeitgenössischen Konvivialisten wird zu Recht an einen – von Kants Gastrosophie deutlich inspirierten – anderen Avantgardisten einer konvivialen Gesellschaftstheorie erinnert. In seiner Einführung zum konvivialistischen Manifest erläutert der Soziologe Frank Adloff unter dem thetischen Titel *Es gibt schon ein richtiges Leben im falschen*: Der französische Schriftsteller und Richter Brillat-Savarin beschreibe in seinem Buch *Die Physiologie des Geschmacks oder: Meditationen zur transzendenten Gastronomie* (1825) »die Freude des Beisammenseins, der guten und freundschaftlichen Kommunikation im Rahmen einer Tischgesellschaft«, die sich zum konvivialen Tafelvergnügen versammelt.²²

Konsequenterweise kultiviert die internationale Slow-Food-Bewegung, die zweifelsohne unter den zahlreichen zivilgesellschaftlichen Bewegungen der Gegenwart die mit Abstand programmatischste Selbstorganisation der globalen Ernährungswende ist, Konvivialen als Keimzellen und Bildungszentralen ihrer Eutopie einer guten Gesellschaft.²³

Zwei soziale Bewegungen der modernen Geschichte lassen das historische Potenzial des gastropolitischen Konvivialismus ungefähr erahnen: Die Unabhängigkeitsbewegung der Kolonialisten und Siedler der »Neuen Welt«, die 1776 zur Gründung eines neuen demokratischen Gemeinwesens – der heute immer noch weltbeherrschenden Vereinigten Staaten von Amerika – führte; und die sich Mitte des 19. Jahrhunderts formie-

20 | Gronemeyer, Konvivialität, 56.

21 | Ein ausführliches und, so muss man wohl sagen, wohlwollend gezeichnetes Porträt von Immanuel Kant als unerkannter Vordenker der Gastrosophie findet sich in: Lemke, Ethik des Essens. Einführung in die Gastrosophie, 227-314.

22 | Adloff, »Es gibt schon ein richtiges Leben im falschen.« Konvivialismus – Zum Hintergrund einer Debatte, 12.

23 | Siehe Lemke, Politik des Essens. Wovon die Welt von morgen lebt, 235-274.

rende internationale Arbeiterbewegung, die von der sozialistischen Utopie einer besseren Weltgesellschaft träumte, wie sie in dem *Manifest der Kommunistischen Partei* von dem jungen Philosophen Karl Marx und dem Unternehmer Friedrich Engels (ohne Erfolg, aber mit schlimmsten Folgen) in Aussicht gestellt worden war.

Entsteht – bislang noch unerkannt – in dem länger werdenden Schatten der Ideale einer kapitalistischen Demokratie und der Utopie einer kommunistischen Gesellschaft vielleicht eine konvivialistische Bewegung, die es mit der technokratischen Dystopie der posthumanistischen Bewegung ebenso aufnehmen kann, wie mit der nationalistischen Retropie – der Sehnsucht nach einem besseren Gestern – der abdriftenden Rechtsextremen?²⁴

Hier ist mir eine Anmerkung wichtig: Dieses Buch bietet nicht genug Raum, um ausführlicher auf die Auferstehung nationalistischer Bewegungen und den unappetitlichen Heißhunger auf ewig gestrige Weißkraut & »Würstchen-Folklore« (Precht) einzugehen. Der Bestseller-Autor Richard David Precht bezeichnet die Sehnsucht nach einem Heil in der Vergangenheit, nach Heimat, traditionellen Werten, religiösen Bindungen, kultureller Identität und Autoritätsglauben als Retropie und macht dazu eine gesellschaftstheoretische Feststellung, der ich mich proviso- risch anschließe: »Noch hängen in Deutschland mehr Menschen einer solchen Retropie an als gegen eine wahrscheinliche digitale Dystopie auf- begehren. Geflüchtete Menschen auf den Straßen sind sichtbarer, lauter und für viele verstörender als Algorithmen. Doch anders als die Dystopie lässt sich die Retropie nicht darstellen. In ihrer Angst, Überforderung, Unsicherheit, Aggression und in ihrem Hass schreien Menschen auf deutschen Marktplätzen und in Bierkellern: ›Deutschland! Doch was ist Deutschland, und zu welchem Deutschland wollen sie zurück?« Das

24 | Metz/Seeßlen, Der Rechtsruck. Skizzen zu einer Theorie des politischen Kulturwandels. Vgl. zu den historischen Kontinuitäten des deutschen Faschismus, die in Hannah Arendts einschlägigen Arbeiten zu diesem Thema und ihrer ethischen Bestimmung – und Verurteilung – der *Banalität des Bösen* leider unberücksichtigt geblieben sind: Hermand, Der alte Traum vom neuen Reich. Völkische Utopien und Nationalsozialismus. Siehe außerdem zu Analysen bis in die AfD-Ge- genwart: Weiß, Die autoritäre Revolte. Die Neue Rechte und der Untergang des Abendlandes.

Deutschland der Rechten ist für ihn schlechterdings »eine Bierfantasie, ein Land, das sich nicht vorstellen lässt und das es nicht gibt.«²⁵

Die hilflose Zuflucht in konservative Leitbegriffe und der Karneval ihres geschmacklosen Gebrauchs verdecken, so Prechts zutreffende Analyse, dass hinter allem ein welthistorischer Epochenbruch steckt, »eine gewaltige Revolution und ein ernsthaftes Problem: Das Konservative scheint nicht mehr in unsere Zeit zu passen, egal in welche Gewänder es sich kleidet! Was soll in der globalisierten Welt an Heimat bleiben? Auf der Schwäbischen Alb und in Dresden isst man den gleichen Burger wie in Chicago, hört die gleiche Musik und trägt die gleichen Klamotten.« (Ebd., 93)

Freilich hätte Precht seine Kritik mit dem völlig utopischen und zugleich ganz realen Begriff eines ›guten Deutschseins‹ verbinden können, der von ›unserem Goethe‹ stammt und an den der österreichische Essayist Robert Menasse neulich erinnert hat. Er zitiert Goethes Worte: »›Deutschland ist nichts, aber jeder einzelne Deutsche ist viel, und doch bilden sich letztere gerade das Umgekehrte ein. Verpflanzt und zerstreut wie die Juden in alle Welt müssen die Deutschen werden, um die Masse des Guten ganz und zum Heile der Nationen zu entwickeln, das in ihnen liegt.« Mobil, frei, weltoffen, ohne nationale Scheuklappen, und, so wie die ersten Europäer treu einem gemeinsamen Rechtszustand – *das* sind die neuen Europäer.«²⁶ Und – möchte man hinzufügen – *das sind*, na gut, bierselige Deutsche, die sich sehr viel (einst) Fremdes und Gutes aus der ganzen Welt schmecken lassen.

Legen nicht – auch hierzulande – immer mehr mobile, weltoffene und verantwortungsbewusste Gastro-Kosmopoliten – global gesehen, sind es inzwischen Abermillionen und so viele wie noch nie zuvor in der Geschichte der sozialen Gegenkräfte – Wert auf eine nachhaltige Ökonomie, hochwertigere Lebensmittel aus biologischer und solidarischer Landwirtschaft oder von Food Coops, lokale Produkte, fairen Welthandel und korrekte Preise? Beteiligen sich nicht immer mehr Ernährungswende-Aktivist*innen an Selbsternte-Aktionen oder Urban Gardening Nachbarschaftsinitiativen und laden Andere – Freunde, aber auch fremde Gäste – zu sich nach Hause oder in neuartige Gemeindegärten, Mitessenzentren und Konviven ein, um miteinander zu kochen und die selbstgemach-

25 | Precht, Jäger, Hirten, Kritiker. Eine Utopie für die digitale Gesellschaft, 90.

26 | Menasse, Heimat ist die schönste Utopie. Reden (wir) über Europa, 22.

ten Köstlichkeiten zu genießen? Warum sollte die Menschheit – auf dem friedlichen, gerechten, solidarischen, kooperativen, nachhaltigen und humanen Weg in die für alle beste mögliche Welt – in Zukunft nicht »das höchste Gute« kultivieren wollen, das der große Aufklärer Kant in »der guten Lebensart« erkannte, sich jeden Tag am Glück »einer guten Mahlzeit in guter Gesellschaft« zu erfreuen?

Noch zögerlich, aber doch spürbar, hat sich vielerorts eine neue Haltung und Wertschätzung – ein selbstverständliches Weltethos – gegenüber der eigenen Esskultur zu entwickeln begonnen. Der gesellschaftliche Wandel, der von einer Ernährungswende und der Eutopie einer konvivialen Gesellschaft ausgeht, wird längst von einer ›kritischen Masse‹ an verantwortungsbewussten Erdbewohnern und nicht unerfahrenen Glückssuchenden in allen Teilen der Welt vorangetrieben. Wer wollte ihnen nicht zurufen: »*Jawohl, Konvivialisten und Kulinarier aller Länder, vereinigt Euch – und genießt miteinander!*«

DIE ENTWICKLUNG NEUER FORMEN DER MENSCHLICHKEIT

Auf alle Fälle sollten wir, wie dies Precht – mit seinem mutigen Unternehmen, »ein Bild einer guten Zukunft zu malen« – vorschlägt, die »Utopie einer humanen Gesellschaft« für das digitale Zeitalter mit der Hoffnung auf ein »neues selbstbewusstes Bürgertum« in Verbindung bringen, das sich zu einer – mit den ursprünglich emanzipatorischen Transformationskräften der Arbeiterbewegung vergleichbaren – Massenbewegung organisiert. Obgleich der ansonsten blitzgescheite Kollege Precht die globale Ernährungswende-Bewegung und deren Humanität nicht wahrzunehmen vermag, skizziert er die Perspektive einer sozialen Revolution sehr treffend. »So wie die erste industrielle Revolution die Arbeiterbewegung als Korrektiv brauchte, um Menschen trotz erklärter Menschenrechte nicht länger als nützliche Werkzeuge zu betrachten, so braucht es auch heute eine starke Bewegung gegen die Schattenseiten der vierten industriellen Revolution. Und wieder geht es darum, die Arbeitswelt humaner zu gestalten. Und wieder geht es darum, auch jenseits der Erwerbsarbeit die Authentizität und das Humane zu verteidigen und einer technoiden Verengung des Menschenbildes den Spielraum zu nehmen. Der Mensch als Teil des Räderwerkes der Maschine oder der Menschen als steuerbares

Konglomerat von Daten – hinter beiden Menschenbildern steht die gleiche Missachtung dessen, was Menschen ausmacht.«²⁷

Was selbst sein *neohumanistisches Menschenbild* verengt, ist der fatale Umstand, sich nicht bewusst zu sein, was Menschen wesentlich ausmacht: ihr Essen. (Ansonsten gibt es im utopischen Denken von Precht, wie sich schon andeutete, weit mehr Essen als bei den allermeisten Philosophen unserer antigastrosophischen Zeit.) Nur wer die eigene Denkweise schon soweit revolutioniert hat, die menschliche Essistenz und alles, was mit der Gastrosophie verbunden ist, wahrzunehmen, vermag auch die globalen Bewegungen und Aktivismen eines konvivialen Mensch-Seins zu erkennen – und kann mit diesen weltweit wirksamen Initiativen schon in der Gegenwart die echten Vorläufer einer starken Bewegung und die keimenden Vorboten eines neuen selbstbewussten Bürgertums *in praxi* entstehen sehen.

Wer genauer hinschaut, sieht wirklich, wie die rettenden Kräfte und die notwendigen Bewegungen des neuen Gastro-Kosmopolitismus »von unten« wachsen. Zumal eine Empfehlung von Marx besagt, dass ein Berufsrevolutionär in der Lage sein sollte, »Gras wachsen zu hören« – wie alles, was radikal ist (lat. *radix*, *radices* = Wurzel); also auch die erst keimenden und noch zarten Graswurzelbewegungen der Ernährungswende. Man kann sich die VR-3D-Brille – das geistige Auge – dieser radikalen Weltsicht auch so aneignen: Den allgegenwärtigen Futurismus einer konvivialen Menschheit zu gewärtigen (zu reflektieren), wo dieser nicht in ferner Zukunft oder in unmenschlich-außerirdischer Entfernung liegt, sondern bereits im Hier und Jetzt durch abenteuerliche Ankünfte in besseren Wirklichkeiten alltäglich praktiziert wird – *das* ist die weltrettende Aufgabe und Reparaturarbeit der Gastrosophie.

Das Essen und erst recht für Alle gutes Essen als universelle Praxis ist alle Mahl gut, um die Utopie einer guten Gesellschaft für eine neue humane Anthropoethik zu entdecken. Inmitten der digitalen Revolution und Dystopie einer posthumanen Zukunft sowie nach der gescheiterten proletarischen Revolution und Utopie einer kommunistischen Gesellschaft in der Vergangenheit (und nicht zuletzt vor dem düsteren Hintergrund einer aussichtslosen Retropie) könnte diese Geschichte jeden von uns – früher oder später – dazu bewegen, der Frage aller Fragen intensiver nachzugehen: Was macht Menschlichkeit wirklich aus und worin besteht

27 | Precht, Jäger, Hirten, Kritiker. Eine Utopie für die digitale Gesellschaft, 154.

Humanität in der gesellschaftlichen Praxis? Worin wird der Unterschied zwischen Menschen und Maschinen, zwischen uns, als denkenden Lebewesen, und künstlicher ›Superintelligenz‹ bestehen. Die – wie manche Extropianer und Futuristen frohlocken – humane Intelligenz irdischen Ursprungs (also uns Menschen als nicht nur denkenden Dingen) in absehbarer Zeit als höchste Stufe der kognitiven Evolution (in Form von digitalen Systemen und humanoiden Robotern) ablösen soll?²⁸

In der Sprache des konvivialistischen Manifests: »Es geht darum, einen neuen, radikalisierten und erweiterten Humanismus zu erfinden, und das bedeutet die Entwicklung neuer Formen der Menschlichkeit.«²⁹ Die in der deutschen Übersetzung ausgelassene Schlusspassage fasst die Dinge zusammen: »A different kind of world is not just possible; it is a crucial and urgent necessity. But where do we start when it comes to envisaging the shape it should take and working out how to bring it about? The Convivialist Manifesto seeks to highlight the similarities between the many initiatives already engaged in building that world and to draw out the common political philosophy that underlies them.«

Die weltweiten Aktivitäten, die übliche Fast-Food-Lebensphilosophie zu hinterfragen und durch eine andere – gastrosophische – Philosophie zu überwinden, könnte ein weltbewegendes Ereignis sein. Die Gastrosophie entscheidet darüber, durch welche Werte und Programme wir uns von den immer klügeren Computern und den humanoiden Robotern von morgen unterscheiden werden. Die Digitalisierung und Roboterisierung einer Welt – als deren gottgleicher Herrscher und allein gebietende Zentrale sich unsere Spezies über Jahrtausende wähnte – muss nicht zwangsläufig eine Dehumanisierung unserer selbst bedeuten. Sie bringen eine erdgeschichtlich einmalige Chance hervor: Der Homo sapiens kann sich sowohl nachhaltig als auch so menschlich weiterentwickeln, dass er den unorganischen Algorithmen, die er seinen Maschinen implantiert, die eigenen Werte – wirklich humane – beibringt.

Nur welche Werte und humane Algorithmen wären das?

Einer steht schon fest: Wenn wir diese allesentscheidende Option unseres Schicksals nicht verpassen wollen, werden wir unser ›Mensch-Sein‹ verändern oder umprogrammieren müssen. Es wird sich vieles,

28 | More, The Philosophy of Transhumanism; Bostrom, Superintelligenz. Szenarien einer kommenden Revolution.

29 | Das konvivialistische Manifest, 58.

was wir zu tun gewohnt sind, und einiges an der Art, wie wir uns im All unseres täglichen Lebens bewegen, ändern müssen, um unseren post-humanen Geschöpfen und Nachfahren menschlich begegnen zu können. Und wohl nichts an uns ist menschlicher als die natürliche Gabe der Selbstveränderung, des Umdenkens und Neue-Programme-Erfindens – das *Münchhausen*-Vermögen, als Gattung und Weltgestalter unser Selbst neu erfinden zu können: Das ist – Wohl oder Übel – die humanste Selbsterkenntnis einer künftigen Menschheit als Grundbedingung eines wirklich menschlichen Überlebens auf diesem Planeten.

Die plötzliche Entdeckung der menschlichen Essistenz ist ein weltbewegendes Ereignis auch deshalb, weil wir an unserem Menschsein ein Stück erdverbundener Natur neu explorieren: Denn zu den natürlichen Eigenheiten, den spezifisch menschlichen Kräften und Stärken – Humana –, die uns so schnell kein supersmarter Roboter, keine artifizielle Intelligenz, keine digitalen Humanoiden streitig machen, gehört die uns als *Homines sapientes* von der Natur gegebene *Sapientia*. Es lohnt sich, das eigene Küchenlatein durch die Erkenntnis aufzufrischen, und es ist alle Mahl gut, zu wissen, dass das lateinische *sapiens* neben *weise sein* begrifflich auch auf das Tätigkeitswort *sapio* = *ich schmecke* zurückgeht. Woraus erhellt: Natürliche Intelligenz, menschliche Vernunft und Weisheit, gesunder Menschenverstand, unser Denkvermögen, unsere höchsten geistigen (noetischen) Fähigkeiten der neuronalen Kognition usw. stehen kulturevolutionär im konstitutiven Zusammenhang mit geschmacklicher Urteilskraft, mit sinnlich-ästhetischen (gustatorischen, essthetischen) Wahrnehmungsfähigkeiten und mit gastrosophischen Selbstbewusstseinszuständen.

ZUR GASTROSOPHIE DER ERNÄHRUNGSWENDE

Als Gastrosophie lassen sich sämtliche Erkenntnisse, Wissenschaften, Techniken, Bildungsprozesse und Praxen der Ernährungswende bezeichnen. Diese Wende hätte im Übrigen weit umfassendere Auswirkungen auf unsere Zukunft auf diesem Planeten als die seit einer Zeit in Gang gesetzte und viel diskutierte Energiewende, die allgemein als die größte

Aufgabe der Menschheit wahrgenommen wird.³⁰ Das kollektive Bewusstsein von der gesellschaftlichen Not-Wendigkeit einer Transformation – einer anthropoethischen Humanisierung – der vorherrschenden Lebensverhältnisse wächst überall auf der Welt. Was eine passende Gelegenheit zum 175. Geburtsjahr eines (wie er sich selbst verstand) zeitlosen Wegweisers zu gedenken bietet: Friedrich Hölderlins poetischer Wegweisung folgend, lässt sich gegenwärtig tatsächlich beobachten: »Wo aber Gefahr ist, wächst/das Rettende auch.« Tag für Tag nimmt das kulturelle Unbehagen gegenüber den vielschichtigen Problemen und Erscheinungsformen der Ernährungskrise und anderer globaler Krisen zu – doch, so Hölderlin, »nah ist und schwer zu fassen das Gute«.³¹

Angesichts des drohenden Weltuntergangs ist es umso entscheidender, zu verstehen, dass zahlreiche Ursachen der globalen Zivilisationskrise untrennbar mit den Ernährungsverhältnissen verbunden sind. Wenn die Menschen ihre fragilen Lebensgrundlagen auf diesem Planeten retten und nachhaltig sicherstellen wollen, wenn sie der selbstverursachten Klimakatastrophe entgegenwirken wollen, wenn sie einen artgerechten Umgang mit Tieren wollen, wenn sie weltweit in ländlichen Gebieten Lebens- und Bleibeperspektiven für Abermillionen fluchtbereite Menschen aufbauen wollen, wenn sie vernünftige Lebensmittel für eine wachsende Weltbevölkerung produzieren wollen, wenn sie ihrem erreichten Wohlstand einen erstrebenswerten Lebenssinn geben wollen, wenn sie ihre geistigen Fähigkeiten optimieren wollen, um eine menschenwürdige

30 | Die viel beschworene Energiewende wird ein bloßer Wunschtraum bleiben, solange nicht einer ihrer *Hauptfaktoren* ins Zentrum der gesellschaftspolitischen Aufmerksamkeit rückt. Oder wurden im Zuge der diversen Klima-Abkommen und Energiewende-Politiken entsprechende Programme verabredet, damit die konsequente Umstellung auf eine klimaschonende, ökologisch und ökonomisch nachhaltige, solidarische Landwirtschaft in allen Ländern und Städten der Erde kommt? Dabei ist die Agrarwende sowie die postkapitalistische Produktion und Konsumtion von erneuerbaren Nahrungsmitteln als primäre Energiequelle menschlichen Lebens bloß eine der vielen Not-Wendigkeiten einer globalen Ernährungswende. Dass allerdings Deutschland bei diesem weltgesellschaftlichen Wandel erneut die Vorreiterrolle spielt, ist nicht in Sicht. Doch können, wie wir wissen und wenn alles gut geht, in diesem Land der Weltmeister auch Wunder geschehen.

31 | Dieser Passus lautet in Hölderlins Version freilich etwas anders: »Nah ist/ und was schwer zu fassen der Gott.«

Geschmacks- und Genuss-Intelligenz auszubilden (Gastro- statt Neuro-Enhancement), wenn sie sich schließlich nicht länger möglichst beiläufig den Magen vollschlagen wollen, nur um den ganzen Tag arbeiten zu können – kurz: *WENN* sie so leben wollen, dass sie jeden Tag gute Mahlzeiten in guter Gesellschaft zum normativen Mittelpunkt und zur praktischen Bildungszentrale ihres vorübergehenden Hierseins machen, *DANN* stehen ihnen zu dieser – je nach eigenem Gusto einfach machbaren oder schwer fassbaren – guten Lebensart (die ein großer Aufklärer und Menschenfreund wie Immanuel Kant, wie wir inzwischen wissen, als Glückserfahrung und Manifestation wahrer Humanität lobte) die notwendigen Möglichkeiten und Vernunftsoptionen offen, die im Vergleich zur Weltraumtechnologie und Mars-Mission ebenso unaufwändig wie erfolgversprechend sind.

Im Unterschied zu anderen Gefahrenquellen einer dystopischen Zukunft sind die entropischen Krisensymptome ebenso wie die anthropische Krise der Welt des Essens *tagtäglich von jedem erfahrbar*.³² Wenn es wahr ist, dass das Rettende – das schwer fassbare Gute – auch wächst, wo Gefahr ist, dann entsteht inmitten der anthropischen Gefahr und der negativen Entropie einer inhumanen Zivilisation vielleicht die rettende Anthrooethik einer menschlichen Ernährungswende. Die mächtigste Kraft eines schwer fassbaren Weltrettungsprogramms steckt in der Erkenntnis, dass von einer zur Tischgesellschaft versammelten Menschheit – von einem konvivialen Miteinander – die allerstärkste Humanisierung ausgeht: So jedenfalls lässt sich Hölderlins Wachstumsformel gastroso-phisch deuten.

Was impliziert, dass nicht alles Rettende wächst und, dass die Gefährdung unserer Welt auch durch ein immer weiteres Wirtschaftswachstum und ein noch unfassbareres Weiter-so entsteht. Außerdem wird das rettende Gute nicht automatisch durch noch mehr Produzieren und immer Neues Machen hergestellt: Welt retten kann auch Welt reparieren bedeuten. Heilmachen, was kaputt geht; Selbermachen statt kaufen; möglichst viel Gutes tun und darüber reden statt immer nur reden, aber für nichts gut zu sein. Das Rettende wächst – metaphorisch in dem Sinne, dass vielerorts soziale Bewegungen, kooperative Beziehungen und neue Freund-

32 | Das konvivialistische Manifest unterscheidet zwischen der materiellen, technischen, ökologischen und ökonomischen Krisen-*Entropie* und der kulturellen, ethischen und politischen Krisen-*Anthropie*.

schaften entstehen, dass überall demokratische, kreative, kulinarische Kräfte aktiv werden, dass rund um den Globus der allgemeine Widerstand gegen Pessimismus, Rassismus, Nationalismus, Fremdenfeindlichkeit und archaische Weltbilder wächst.

»Wo aber Gefahr ist, wächst/Das Rettende auch« nicht zuletzt im wahrsten Sinne des Wortes: Protestgemüse, neue und alte Sorten, seltenes und resilientes Saatgut der Ernährungssouveränität, Lern- und Lustgärten der Menschlichkeit und Kooperation, durch wildes Denken wiederentdeckte wilde Natur und Wildkräuter einer radikal regionalen Naturküche – alles das wächst, aber unfassbar langsam.

Manchem viel zu langsam im ungeduldigen Warten auf Verbesserung – beispielsweise Martin Heidegger. Hölderlins Poem nutzte er, um eine fundamentale Kritik des neuzeitlichen Weltbildes und der Gefahr einer technokratischen Vernichtung »des Seins« zu formulieren. Alles Sein, so Heideggers Kritik, würde auf technologisches Hergestellt-Sein reduziert und das Mensch-Sein mit dem (stark gefährdeten) Wesen eines nur berechnenden Denkens gleichgesetzt. Tatsächlich war Heidegger – abseits der traditionellen Kapitalismuskritik der Marxisten – der erste Philosoph des 20. Jahrhunderts, der sich mit der bloßen Macht seines Denkens gegen die Gefahr »der Technik«, der dehumanisierenden Herrschaft einer total durchtechnologisierten Welt, zu Wehr setzte.

Doch Heideggers Denkwege haben sich im Schwarzwald verlaufen. Verirrt. Seine kürzlich entdeckten *Schwarzen Hefte* verraten, wie tief dieser explizit antihumanistische »Hüter« oder »Hirte des Seins« im Morast eines rassistischen Fremdenhasses und einer antidemokratischen – inklusive einer ungastrophischen – Gesinnung steckte, die keine Perspektiven für eine humane Zukunft der Menschheit bietet.³³ Es ist wenig verwunderlich, dass der einzige Ausweg, den Heidegger uns auf seinem Holzweg bietet, den anthropoethischen Sinn von Hölderlins Wachstumsphilosophie in eine quasireligiöse Befreiungstheologie verkehrt. Wie so viele andere Kleingeister dieser Welt, die wenig auf sich selbst als selbstverantwortliche Menschen geben und sich klein denken, sucht auch der große Seinsdenker am Ende Zuflucht im Glauben. Bis zuletzt ist er seiner apolitischen Denkweise treu geblieben (zu der Hannah Arendt das passende Gegenstück wurde); Heideggers Vermächtnis ist die unmenschliche Resignation, dass »nur noch ein Gott uns retten kann«.

33 | Heidegger, Brief über den »Humanismus«, 328.

WAS TECHNOLOGEN WISSEN: ALL DIE SÜSSIGKEITEN ERHÖHEN NUR DEN BLUTZUCKERSPIEGEL

Das eigentlich humanistische Motiv der Heidegger'schen Technikkritik wurde erst kürzlich von dem jungen russischen Philosophen Evgeny Morozov herausgearbeitet. Dabei ist besonders interessant, dass seine kritische Auseinandersetzung mit der digitalen Technik der Gegenwart zahlreiche und oft subtile Verbindungen zur Zukunft, zur Ethik, zur Politik und sogar zur Poetik unseres Essens herstellen. Morozov hinterfragt das eschatologische Versprechen der neuen Daten-Religion der Technokraten und dataistischen Halb-Götter unserer Zeit, »die Welt unendlich zu verbessern« und wie »die Politik, die Bürger, das Publikationswesen, das Kochen« und anderes, so ziemlich alles unter der Sonne und sogar jenseits der Erde mit technischen Mitteln zu optimieren. Morozov fragt sich: »Wie wird diese Verbesserungsorgie enden? Wird sie tatsächlich etwas bewirken?«³⁴ Wie sieht die Silicon-Valley-Vision für unsere Zukunft aus, die wir vor der planetaren Flucht in neue Welten erleben werden?

Die Realitäten und Wunschbilder sind weitgehend bekannt: »Ausgerüstet mit leistungsfähiger Self Tracking Technik, besiegt die Menschheit endlich Fettleibigkeit, Schlaflosigkeit und den Klimawandel, denn jeder isst weniger, schläft besser und verbraucht Ressourcen verantwortungsvoller. Auch die Unzuverlässigkeit des menschlichen Gedächtnisses ist behoben, denn dieselbe Self Tracking Technik speichert und archiviert alles, was wir tun. Autoschlüssel, Gesichter, beiläufige Informationen: Wir vergessen nicht mehr. Kein Grund, sich wie Marcel Proust nostalgisch an das Lieblingsgebäck der Kindheit zu erinnern, denn mit Sicherheit sind solche Momente irgendwo auf unserem Smartphone gespeichert – oder eher auf unserer smarten Brille, die alles aufzeichnet. Nicht fantasieren – einfach dorthin zurückspulen! Jederzeit können wir uns auf Siri verlassen, die getreue sprechende Assistentin von Apple. Sie wird uns mit der Wahrheit konfrontieren, der wir uns damals nicht stellen wollten: All die *Madeleines* erhöhen den Blutzuckerspiegel gefährlich und deshalb müssen wir darauf verzichten. Tut uns leid, Marcel! ... Ein Triumph der Menschlichkeit, dem Silicon Valley sei Dank.«

Morozov bezeichnet die Ideologie des großen Weltverbesserungsexperiments des Silicon Valley als Solutionismus und Internetzentrismus

und zeigt, wie dieser technokratische Optimierungsplan die allgemeine Transparenz, die Neugestaltung der Demokratie, die Effizienzsteigerung im Bereich Kultur, Kriminalitätsbekämpfung, die Vermessung unseres Lebens mittels Self Tracking und Life Logging oder die Gamifizierung (Verhaltensanreize durch Onlinespiele) des staatsbürgerlichen Raums revolutioniert. Dem Technikkritiker gelingt etwas Seltenes: Wir lernen bei ihm, »warum technische Perfektion, die nicht auf unsere ureigenen Belange als Menschen eingeht und das komplexe Wesen unserer Welt ignoriert, ihren Preis nicht wert ist« (ebd., 18).

Wir lernen aber auch: »All das soll nicht leugnen, dass Technik – von Sensoren zu Spielen – dazu genutzt werden kann, die *conditio humana* zu verbessern.« Das kann jedoch nur dann geschehen, wie Morozovs umfangreiche Ausführungen zeigen, »wenn sich unsere Geeks, Designer und Sozialtechnologien die Zeit nehmen, erst einmal zu analysieren, was uns überhaupt menschlich macht. Ein Versuch, die *conditio humana* zu verbessern, der von einem roboterhaften menschlichen Verhalten ausgeht, wird uns nicht besonders weit bringen« (ebd., 577).

Unter uns Menschen gefragt und einmal angenommen, die feindliche Übernahme der Welt durch den uns weit überlegeneren *Robo sapiens* käme nicht zustande: Wird nicht sogar der Supermensch sauberes Trinkwasser brauchen, Regenwälder, Fische und ein buntes Leben in den Ozeanen? Kommt er mit jedem Klima klar? Muss er wirklich ohne Essen (essenziell untot) leben und sich nicht mehr von dem ernähren, was allein die Erde wachsen lässt? – Die technotopische Entwicklung, die das Silicon Valley vorantreibt, wird uns nicht zu Supermenschen perfektionieren, sondern zu Unwesen reduzieren, die ohne Hilfsmittel nichts mehr können und in allem zu Taugenichtsen geworden sind. Dafür tun die neuen Weltherrscher alles, damit unser handwerkliches Können verarmt, unsere Reparaturkünste verloren gehen, unsere sprachliche Artikulationsfähigkeit vertwittert, unser Gedächtnis durch Memory-Funktionen ersetzbar ist, unsere Fantasie in vorgefertigten Bildern ertrinkt, unsere Kreativität von technischen Solitionismen abgelöst und unsere Neugier durch Bequemlichkeit abgestellt wird: Das ist die voll automatisierte Menschmaschine, die roboterhafte Menschmaschine, von der Posthumanisten träumen.

Dieses Szenario und schwarze Loch unserer Einbildungskraft lässt sich auch so umkreisen: »Wir sollten uns frühzeitig mit den utopischen Potenzialen des Transhumanismus auseinandersetzen und dem eine humane Utopie eines menschlichen Zusammenlebens im globalen Maßstab

gegenüberstellen.«³⁵ Oder in einer etwas anderen Flugbahn: »Bislang, so scheint es, gibt es kein humanes Gegenmodell zu den sterilen und zu tiefst inhumanen Fortschrittswelten des Silicon Valley.«³⁶ Statt also unsere wie auch immer verlängerte Lebenszeit im Weiter-wie-bisher-Modus mit Arbeit zu vergeuden, die in Zukunft ohnehin Maschinen für uns verrichten, sollten wir ab morgen Wichtigeres tun.

Zum Beispiel intensiv über das erdgeschichtlich bedeutende Ereignis nachdenken, dass derzeit mithilfe immenser öffentlicher Gelder und privater Kapitalien die wissenschaftlich-technischen Voraussetzungen für diesen dystopischen Fortschritt geschaffen werden – für eine illusorische Selbstabschaffung des Homo sapiens als erdverbundene und esskulturelle Intelligenz. Eine Wiederholung dieser Angelegenheiten kann nicht schaden: Konfrontiert mit einer total digitalen Welt der Algorithmen und Dataismen wird uns gar nichts anderes übrig bleiben, als wieder einmal unbekannte Formen, Praktiken, Denkweisen und Glückserfahrungen der Menschlichkeit zu erfinden. Die Utopie – die *Minima Utopia*, zu der die Gastrosophie einlädt und die vom *Homo gastrosophicus* bewohnt wäre – lautet in einem weiteren aufrüttelnden Zuruf schlicht: *Lasst uns zu konvivialen Menschen werden!*

REUMÜTIGE RÜCKKEHR NACH DEM MARS-DESASTER ANNO 2518

Ausgerüstet mit einem kritischen Technikverständnis, das weiß, wo überall Gefahr ist, spricht vieles dafür, Hölderlins Wink – dass dort auch das Rettende wächst – wörtlich zu nehmen. So wird im Rückblick (also in ferner Zukunft) der Exodus zum Mars eine wichtige Mission gehabt haben – das eigene Scheitern. Im Gegensatz zu ihren Anhängern hege ich keine Zweifel daran, dass die Kolonialisierung des Roten Planeten missglücken wird und die Welt der Marsianer mit Sicherheit nicht besser sein wird als die, die wir kennen, und die, die wir auf diesem Planeten in Zukunft zum Wohle Aller gestalten könnten. Die Utopie des *Marsismus* wird (wie schon viele andere Luftschlösser, Lebens- und Weltraumfantasien) eine Geschichte ohne Happy End. Nicht weil dortige Ureinwohner

35 | Nida-Rümelin, Utopie zwischen Rationalismus und Pragmatismus, 44.

36 | Precht, Jäger, Hirten, Kritiker. Eine Utopie für die digitale Gesellschaft, 11.

– im historischen Unterschied zu den Indianern des gewaltsam eroberten Amerikas – stärker sein werden als ihre skrupellosen Invasoren. (Bekanntlich existieren dort keinerlei Lebensformen.) Die Existenz von wehrhaften Marsianern ist und bleibt eine Erfindung des dicht bevölkerten Science-Fiction-Universums.³⁷ Die Besiedelung dieses Nachbarplaneten wird scheitern, schlichtweg weil dieser – eventuell erreichbare – Himmelskörper für menschliches Leben ungeeignet ist; seine lebensfeindliche Wüstenlandschaft wird auch nach ›tausendjährigem Terraforming‹ unwirtlich bleiben und Marsmenschen nichts zu fressen bieten.³⁸

Die realistische Vorhersage: Vielleicht schon nach der Hälfte der Zeit – im Jahre 2518, also einem solchen Zeitraum, der uns heute vom ersten ›Utopia‹ der Neuzeit trennt – beginnt die reumütige Rückkehr zur Erde, wo einige von ihren dort gebliebenen Vorfahren zeitlich parallel – und erfolgreicher – die Entwicklung einer humanen Zivilisation vorangebracht haben werden. Der alternative Weltraumforscher und Gegenwartssoziologe Gerhard Schulze lädt dazu passend seine Gäste zu einer fantastischen Gedankenreise ein: »Eine Gruppe von Männern, Frauen und Kindern entkommen mit knapper Not in einem Raumschiff einer Katastrophe, die alles Leben auf der Erde vernichtet. Das Raumschiff ist autark; alle lebensnotwendigen Ressourcen erneuern sich ohne Substanzverlust immer wieder in Kreisläufen, die den zerstörten Ökosystemen auf der Erde nachgebildet sind. Dafür braucht das Raumschiff Energie, die es aus dem Weltall bezieht. Das Raumschiff hat kein Ziel; es wird niemals irgendwo ankommen, vielmehr ist es bereits am Ziel, angekommen bei sich Selbst. Wartungs- und Reparaturarbeiten sind alles, was den Menschen zu tun bleibt, im Übrigen steht es ihnen frei, was sie mit ihrer Zeit anfangen wollen: schlafen, lesen, spielen, miteinander reden oder sich anschweigen, sich lieben oder hassen, sich belauern oder ignorieren, sich in die Not-situationen, die einem auch auf dem Raumschiff nicht erspart bleiben – Geburt, Krankheit, psychische Krisen, Tod – gegenseitig Beistand leisten oder einander die Hilfe verweigern. Alle Vorgänge müssen sie von selbst anfangen und gestalten. Auf mehr kann man nicht warten, mehr Schicksal gibt es nicht.« Zu dem fiktiven Gesellschaftsspiel, nennen wir es *Der Neue Gesellschaftsvertrag 3018*, und dessen Weltbild erklärt sein Erfinder:

37 | Heinlein, *Fremder in einer fremden Welt*; Robinson, *Die Mars-Trilogie*; Baxter, *Das Ende der Menschheit*.

38 | Urban, *How (and Why) SpaceX Will Colonize Mars*.

»Dieses Bild soll nicht die gegenwärtige Situation des ›Raumschiffs Erde‹ darstellen. Es soll vielmehr ein Gespür für die Art von Denkanforderung vermitteln, die wir nicht gewöhnt sind, die sich uns aber immer häufiger in den Weg stellt.«³⁹

Nehmen wir also an oder, besser, gehen wir davon aus, es hätten einige besonders abenteuerlustige Zeitgenossen – die Denkanforderungen lieben und Spaß daran haben, alternative Wege zu gehen – um die Jahrtausendwende damit begonnen, sich im gastrosophischen Umdenken zu üben und den damals unter ihnen aufkeimenden Trend zu einer humanen Esskultur mitgestaltet, um einen Planeten zu retten und zu reparieren, auf dem künftig konviviale Menschen leben werden.⁴⁰

Denn sie wissen und sind weltklug genug, dass ihr Realitätssinn ihnen sagt: Dort draußen wird es niemals vergleichbar günstige Lebensbedingungen geben wie Back Home bei Mutter Erde. Es wird dort – und nirgendwo in ferner Zukunft – die unglaublich einfache und sichere Op-

39 | Schulze, Die beste aller Welten. Wohin bewegt sich die Gesellschaft im 21. Jahrhundert?, 26.

40 | Sogar ein ›Minimanifest‹, das dieser konviviale Menschentyp wohl in einer Art Saatgutbox verwahrt, ist überliefert. Einige Passagen hat man mit neuester Technik dechiffrieren können. »Ein Minimanifest ist gut genug: Wir Menschianer aus dem Geschlecht des Homo gastrosophicus sind weder unter- noch überernährt, unsere Welt ist frei von Armut/Hunger und Unersättlichkeit/Fettsucht; weltweit ist Agrarland gerecht verteilt, niemand ist Großgrundbesitzer; Preise sind fair; alle gärtnern ein wenig für den Eigenbedarf; in den urbanen Gebieten finden sich deshalb überall Gärten in der Nachbarschaft; menschliche Intelligenz beschäftigt sich intensiv mit dem gastrosphärischen Internet – dem bislang unentdeckten WELT-ALL DES ESSENS; Bildung beinhaltet bei uns dementsprechend gastrosophische Wissenschaften, Künste und Techniken; kulinarische Weisheit ist weit verbreitet und in aller Munde; Kochkunst ist wegen gestalterischer Raffinesse des Geschmacks, der Zubereitung, der Darbietung, des Arrangements usw. sehr beliebt; konviviales Miteinander/Teilen und über ›guten Geschmack‹ Streiten wird täglich eingeübt und als essenzielle Sittlichkeit des demokratischen Zusammenlebens genossen, wie überhaupt ständig über das Gemeinwohl diskutiert wird und wir Tag für Tag politisch aktiv sind; lokal angepasste Vielfalt an Pflanzen, Tieren und Herstellungsmethoden...; Wasser ist kein knappes Gut und überall trinkbar; das Bodenleben ist wieder reich; statt Müll reichert sich überall Humus an...« – der Rest vom Manifest fehlt.

tion geben, den Erdboden mithilfe äußerst raffinierter Techniken und agrikultureller ›Anbau‹-Methoden für nachhaltige Versorgung mit Nahrungsmitteln zu nutzen. Während sich die todesmutigen Mars-Konquistadoren in der unmenschlichen Leere ihrer Weltall-Fantasien verlieren oder schlichtweg vor Ort verhungern werden, sorgt der Counter Strike der Gastro Fantasy World für die *tägliche Rückkehr zur Erde* – mithilfe ihrer, dem Gemeinwohl gerecht werdenden, *lebenserhaltenden Bordküche* und weiterer *eubiotisch-eutopischer* Weltrettungssysteme ihrer *Gut-Menschen*.

Richtig, diese Geschichte klingt völlig ›utopisch‹: Was sie auch ist! Wer jedoch kennt schon die wahre Bedeutung dieses Wortes?

Könnte es helfen, die globale Ernährungswende bekannter und populärer zu machen, indem man sie so erzählt, dass ihre Abenteuer und die aufregenden Entdeckungen ihrer noch unbekanntem Pluriversen genauso faszinieren wie die Story von Elon Musk? Wie wäre es beispielsweise mit der Real Food Geschichte von Kimbal Musk? Oder warum nicht die – bereits existierende⁴¹ – Slow Food Story von Carlo Petrini, wahrlich ein Global Player der konvivialen Terra Madre Community? Oder – damit es eine Erzählung wäre, in der Frauen die Hauptrolle spielen – Alice Waters aus dem Wunderland und Vandana Shiva, die indische Göttin der Erd-Demokratie: Bieten sie etwa keine faszinierenden Geschichten?

Nach dem Ende der großen Erzählungen – nach der neuzeitlichen, klassisch-humanistischen Utopie einer besseren Zukunft in dieser Welt – in der tragisch gescheiterten Gestalt einer kommunistischen Gesellschaft; nach der einstigen Volksparteien-Demokratie von linker und rechter Politik, die in der eigenen Orientierungslosigkeit und einer prosaischen Gestrigkeit längst kein poetisch anspruchsvolles Narrativ mehr bietet; nach der Ära der konsumkapitalistischen Wohlstands-Heilsgeschichte, welcher der Planet Erde samt Menschheit zum Opfer gefallen ist – am Ende der großen Erzählungen stellt sich erneut die Allerweltsfrage: Kommen Menschen ohne eine Religion aus? Und sogar ohne den Glauben an sich selbst, an die Menschheit und ihre Menschlichkeit? Fehlt es uns nicht an einer großartigen und mitreißenden Geschichte (im doppelten Wortsinne), die allgemeine Begeisterung auslöst? Die Geschichte von einer guten, konvivialen Gesellschaft – in Anbetracht der Allmacht des menschlichen Welt-Essens und ausgehend von dem SOS Notruf aus der völlig desolaten Bordküche unseres Raumschiffs? Es wäre ein anthropo-

41 | Andrews, The Slow Food Story. Politics & Pleasure.

ethisches Narrativ, welches vielleicht die längst von unzähligen Millionen beschworene ›Rettung unserer Mutter Erde‹ einschließlich ihrer ausreichend intelligenten und zu guter Letzt auch liebenswürdigen Bewohner erstrebenswerter und interessanter macht als die riskante Auswanderung zum Mars. – Es wird sich weisen.

Falls jedoch ›gutes Essen‹ eine gar nicht so unangenehme Alltagspraxis des guten Lebens und der Menschlichkeit in der besten aller möglichen Welten wäre, könnte die Ernährungswende alle Mahl auch dafür gut sein: Die tägliche Aufgabe, hier auf Erden – so gut es geht – das Wohl Aller zu verwirklichen, ebenso interessant wie erstrebenswert zu machen. Jedenfalls hilft uns der gastrosophische Gedanke allmählich verstehen, warum, das für Alle Gute zu gestalten, eine Menschheitsaufgabe ist, die uns Menschen nicht überfordert. Niemanden.

Um diesen Gedanken anders zu formulieren: Mit dem Stichwort, *das auf unserem Heimatplaneten ein ethisches Leben zu gestalten letztlich cooler und erfolgreicher ist, nämlich glücklicher verlaufen kann, als ein klägliches Scheitern im Weltall*, geht es diesem Essay darum, den Zeitgeist anzustupsen. Sind, mit anderen Worten, philosophische Mittel (doch) geeignet, um zur Reflexion oder Spekulation über das gute Welt-Selbst-Gestalten zu motivieren?

Wie kommunizieren wir am besten das Gestalten von Gutem?

Jeder fühlt sich von gutem Design angezogen: Muss es folglich nicht die ethische und politische und erst recht die poetische Aufgabe der Philosophie sein – sofern sie sich als Theorie und Eutopie guter Lebensformen versteht –, für die eigenen Ideen, Produkte und Praxen mit dem möglichst besseren Design zu arbeiten? Und sie hätte diese Arbeit sogar gegen den massiven Einfluss der vorherrschenden Designphilosophie zu leisten: Als Gegenentwurf zur Kulturindustrie eines Kommunikationsdesigns, das – immer am Nerv des Zeitgeistes – digitale Techniken wie Computerspiele oder raffiniertes Nudging (engl. für Anstupsen) perfekt zu nutzen weiß und das selbstverständlich nur für kommerzielle Zwecke und nicht, um dem Gemeinwohl nützlich zu sein.⁴²

DO IT YOURSELF: GUTES SELBER MACHEN UND DIE POETIK DES GESTALTENS

Also wäre die Frage aller Fragen: Was ist gutes Design? Solche wirklich weltentscheidenden Angelegenheiten machen es notwendig, einmal gründlich – oder am besten bei vielen Mahlen – durchdacht und philosophisch reflektiert zu werden.

Vorab wenigstens dies: Das angedeutete Transformationsdesign zum Welt-Selbst-Gestalten sollte schon auf grundbegrifflicher Ebene die Erforschung des Konzeptes des Guten samt seiner vielgestaltigen, unübersichtlichen und wahrlich schwer fassbaren Anwendungsfälle (des Wohlergehens, Wohlstandes, des Gemeinwohls, des guten Geschmacks, der Wohltat, des Unwohlseins, des Übels und des Wehes, des Schlechten, Bösen und so weiter und so fort) in Angriff nehmen. Als Inbegriff lohnt es hier beispielsweise die weltanschaulich von Links und Rechts gebashete – und pünktlich im Flüchtlingskrisenjahr 2015 als Unwort des Jahres gekürte – Auszeichnung ›Gutmensch‹ aufzugreifen. Es wäre nämlich im Sinne eines ideologiekritischen Kommunikationsdesigns eine eigene Analyse wert, warum das Gute so häufig diffamiert wird und Menschen, die Gutes tun und zu leben versuchen, belächelt oder gleich beschimpft werden. Zumal bereits in einschlägigen Mainstream- und Massenmedien mit einer solchen gehässigen *Herabwürdigung und Abwertung des Gutmenschentums* (neudeutsch auch Do-Gooder Derogation genannt) gezielt auch gegen die globale Ernährungswende-Bewegung polemisiert wird – mit absatzförderlichen und als Fundamentalkritik gemeinten Schlagzeilen à la »Ernährung ist die neue Ersatzreligion!«. ⁴³ Freilich wird diese ideologisch motivierte Abwehrreaktion kaum etwas daran ändern können, dass immer mehr Menschen – als sich der eigenen Verantwortung bewusste »erdverbundene Wesen« (Latour) – den Tatsachen ins Auge sehen und als »utopische Realisten« (Bregman) – etwa als Konvivialisten – die Welt retten, reparieren oder einfach besser machen wollen. ⁴⁴

43 | »Essen als Religion« titelte 2015 beispielsweise Österreichs *Spiegel*-Variante, das hoch aufgelegte Magazin *Profil*; zu meiner Kritik an diesem Diskurs siehe in der gleichen Ausgabe (Heft 19) »Ein Interview mit Harald Lemke: Essen ist brisant«.

44 | Latour, Kampf um Gaia. Acht Vorträge über das neue Klimaregime; Bregman, Utopie für Realisten.

Das Stichwort *Gutes Selber Machen* soll die große Bedeutung von Kreativität, Kunst und Kultur hervorheben helfen.⁴⁵ Statt gesellschaftlichen Wandel primär oder ausschließlich von ökonomischen und technischen Entwicklungen zu erwarten, würde die kulturelle Evolution unserer Spezies vor allem von neohumanistischen Selbst-, Fort-, Um- und Weiter-Bildungsprozessen auf allen Ebenen profitieren. Unendlich erneuerbare Ressourcen einer humanen Entwicklung stecken außerdem darin, die zeitgenössische Kunstpraxis und alle anderen innovativen Kräfte von Gegenkulturen – auch neue Künste und Kulturen des Essens – bestmöglich zu fördern und gutzuheißen. Mir scheint hierfür der (oben bereits erwähnte) sachkundige Hinweis des Gastro- und Technikkritikers Evgeny Morozov hilfreich, dass sich Geeks, Designer und Sozialtechnologien die Zeit nehmen sollten, erst einmal zu analysieren, was uns überhaupt menschlich macht.

Das Hauptanliegen vieler Designerinnen und Technologen ist, den Menschen die unreflektierte Nutzung ihrer Produkte zu ermöglichen. Die Fokussierung auf die angebliche Benutzerfreundlichkeit und Nützlichkeit – die Technik unsichtbar und in ihrem Vorhanden-Sein fraglos anwesend machen, so dass sie seitens der Nutzer keine bewusste Antwort erfordert und in diesem Sinne in ihrer Form unverantwortlich ist – hat eine Welt geschaffen, in der unsere Umgangsweise mit den Dingen uns kaum bewusst wird. Wirklich gutes Design (im weitesten Sinne des sozialen Designbegriffs) verfolgt eine andere, transformative Philosophie. Es gestaltet menschenfreundliche, beispielsweise bewusst benutzerunfreundliche und unnütze Dinge, die den Menschen *eine poetische Distanzierung zu den Dingen ermöglichen*.

Das Design einer poetischen Distanz zwischen Menschen (Nutzern) und (genutzter) Welt bewegt zum Denken. Statt der vorherrschenden Konvention, dass Design nützlich sein muss und einer unreflektierten Nutzung dient, machen uns poetisch designte Dinge im Bezug auf ihre Nutzung in einem konzeptuellen – je nachdem kognitiven, konstruktiven, kreativen, kooperativen, spekulativen, narrativen, jedenfalls transformativen – Sinne nachdenklich. Durch Gestaltung einer praktischen (je nachdem interaktiven oder interpassiven, dialogischen oder wortlos verantwortlichen, jedenfalls poetischen) Distanz oder eines sozialen

45 | Langreiter/Löffler, *Selber Machen*. Diskurse und Praktiken des ›Do it yourself‹.

Handlungsspielraums können Social Designer die Menschen zum Philosophieren über den Sinn oder Unsinn des Seins – des Nützlichseins, des Brauchbaren etc. – anregen (anstupsen) und gut Gestaltetes als gestaltetes Gutes erfahrbar machen.

Viele Menschen wünschen sich Dinge, die im Steigerungsprogramm einer kapitalistischen Technik und Industrie nicht vorgesehen sind: »Produkte der Ankunft« (Schulze), wirklich gute Dinge, die es nicht nur bei Manufactum gibt: Schlichte, einfach zu bedienende, dauerhafte, problemlos reparierbare, wiederverwertbare, der Cradle to Cradle Philosophie von Braungart und McDonough entsprechend upcyclingfähige, mülllose Designklassiker – oder Geräte, die über poetische Verlängerungskabel Anschluss zu sämtlichen Einsteckbuchsen der Welt bieten, indem sie über gut gestaltete Schnittstellen, Konnektivitäten oder Netzwerke passive Nutzer zu Akteuren von Kollektiven machen.

Mit anderen Worten: Der Philosophie eines poetischen oder Transformationsdesigns liegt ein anthropoethisches Menschenbild zugrunde. Sie dient Menschen, die als Nutzer in der Lage sind bzw. in die Lage versetzt werden, selbst zu denken und für die Erfüllung ihrer Bedürfnisse und ihrer Welt mitverantwortlich zu sein. Gute Designer stellen sich Menschen als komplexe und reflektierende Wesen vor, die durch den Gebrauch von Gestaltetem nicht nur alltägliche Wertabwägungen und Beurteilungen unbewusst vornehmen, sondern durch transformative Distanz oder den potenziell widerspenstigen Dialog mit der äußeren Welt (gestalteter Gegenstände, Geräte, Produkte, Situationen) diese Werte des Gebrauchs bewusst reflektieren.

DIALOGDESIGN: SOKRATISCHE GESPRÄCHE UND LIEBENSWÜRDIGE VERLÄNGERUNGSKABEL

Beispiele, an die ich hier denke, sind das Verlängerungskabel »Raupe« und die »Vergissmeinnicht«-Leselampe, zwei Projekte von jungen deutschen Designern.⁴⁶ Das spezielle Design des Verlängerungskabels (in Gestalt einer kleinen Raupe) verwickelt seine Nutzer in wortlose – nicht verantwortungslose, sondern Verantwortung einfordernde – innere Dialoge,

46 | Laschke/Diefenbach/Hassenzahl, Things with Attitude: Transformational Products.

in denen eine Reflexion des eigenen Gewissens darüber entsteht, wie viel Energie durch Geräte im Stand-by-Modus verwendet oder verschwendet wird. Die Raupe hat drei Betriebsmodi: Wenn das eingesteckte Gerät, etwa ein Fernseher, angeschaltet ist, atmet die Raupe langsam und stetig; ist es abgeschaltet, tut sie gar nichts und schläft; befindet sich das Gerät jedoch im Stand-by-Modus, beginnt die Raupe sich wie unter Schmerzen zu krümmen und zu zucken. Werden verantwortungsbewusste Nutzer den Bedürfnissen der Raupe entsprechen: Werden sie ihnen gerecht, so als wäre sie ein Lebewesen – ein umsorgtes Haustier? Das sicher nicht. Aber solange das Raupendesign bei der Nutzung von Verlängerungskabeln ein Verantwortungsgefühl entstehen lässt, ist ihre Mission erfolgreich. Das Projekt repräsentiert eine neue Designphilosophie, die Menschen mehr Handlungsspielräume im Welt-Selbst-Gestalten eröffnet. Statt, dass die Dinge ihre Nutzer dazu bringen, zu tun, was Designer, Technologen, Politiker, Sozialphilosophen und Sozialarchitekten für das Gute halten (das unreflektierte Nutzungsverhalten, den passiven Konsumenten), kann ein dialogisches Welt-Design die Nutzer selbst erkennen und durch poetische Distanz praktische Antworten (Verantwortlichkeiten, Hinterfragungen, Transformationen) herausfinden lassen, wozu für sie jeweils etwas gut ist und was das jeweils Gute ist.

Der Designtheoretiker Carl DiSalvo erörtert zahlreiche Beispiele einer solchen transformativen Gestaltung. Beeinflusst von der politischen Philosophie der belgischen Demokratietheoretikerin Chantal Mouffe, macht DiSalvo die gesellschaftstheoretischen Implikationen deutlich: »Wenn wir uns von der Vorstellung verabschieden, dass ein bestimmter Entwurf unsere sozialen Belange vollständig oder auch nur adäquat angeht oder unsere gesellschaftlichen Probleme löst, dann kann eine widerspenstige Gestaltung in Form von Produkten, Diensten, Veranstaltungen und Prozessen solche Möglichkeiten der Reflexion bieten, durch welche politische Anliegen und Fragen ausgedrückt und behandelt werden können.«⁴⁷

Diese Philosophie der Weltgestaltung wirft ein ganz neues Licht auf die Poetik der sokratischen Gespräche, deren spezielles Kommunikationsdesign es dem Begründer der Philosophie ermöglichte, sein Gegenüber oder beliebige Diskussionsbeteiligte und Mitspieler in einen offenen Reflexionsprozess zu verwickeln, um über die Dinge nachzudenken. Durch den freien und dialogischen, mitunter widerspenstigen und ergebnislo-

47 | DiSalvo, Adversarial Design.

sen, aber auch ironischen und ermutigenden Verlauf der Dialoge wurde gemeinsam aktiv darüber philosophiert, was ist oder was nicht ist und von welcher Gestalt (gr. *eidos*) es – etwa Gutes-Mensch-Sein, Tugendhaft-Sein, Gerecht-Sein, Wahrhaftig-Sein, Freund-Sein – am besten wäre, und was man selbst dafür tun kann oder an sich und der Welt ändern (transformieren) müsste. Sokrates gelang es, durch ein einzigartiges Kommunikationsdesign Gutes zu schaffen und täglich zu leben – nur durch die Praxis eines kollektiven (interaktiven, demokratischen, poetisch-dialogischen) Selbstdenkens und Einander-Vernehmens in Form des philosophischen Gesprächs.

Insofern trifft zu: »Ein Gespräch wir sind und hören voneinander«, um noch einmal Hölderlin zu Worte kommen zu lassen und des Dichters distanzschaffende Worte zu zitieren. Poetisch umschreibt sein »Hymnus auf das Feiern« den gastlichen Kontext solcher friedlichen Gespräche.⁴⁸ Freilich *sind* wir ein solches Gespräch nur dann, wenn und, nur dort, wo wir so menschlich miteinander reden und umgehen, wie einst in Athen

48 | Es lohnt sich, diese Hymne hier gleichsam als Werbeblock eines Best-Practice-Beispiels für eine transformative Gestaltungsphilosophie kurz einzublenden. Denn durch distanzschaffendes und wegweisendes Kommunikationsdesign fordert sie uns heraus, jedes ihrer Worte zu reflektieren – deren Wiederhall in manchen der vorliegenden Essays vernommen werden kann. Der besagte Passus (Strophe 8 und 9) der Friedensfeier lautet: »Viel hat von Morgen an/Seit ein Gespräch wir sind und hören voneinander/Erfahren der Mensch; bald sind wir aber Gesang./ Und das Zeitbild, das der große Geist entfaltet,/Ein Zeichen liegts vor uns, dass zwischen ihm und andern/Ein Bündnis zwischen ihm und andern Mächten ist./ Nicht er allein, die Unerzeugten, Ewigen/Sind kennbar alle daran, gleichwie auch an den Pflanzen/Die Mutter Erde sich und Licht und Luft sich kennt./Zuletzt ist aber doch, ihr heiligen Mächte, für euch/Das Liebeszeichen, das Zeugnis/Dass ihr noch seiet, der Festtag,/Der Allversammelnde, wo Himmlische nicht/Im Wunder offenbar, noch ungesehn im Wetter,/Wo aber bei Gesang gastfreundlich untereinander/In Chören gegenwärtig, eine heilige Zahl/Die Seligen in jeglicher Weise/Beisammen sind, und ihr Geliebtestes auch,/An dem sie hängen, nicht fehlt; denn darum rief ich/Zum Gastmahl, das bereitet ist,/Dich, Unvergesslicher, dich, zum Abend der Zeit,/O Jüngling, dich zum Fürsten des Festes; und eher legt/Sich schlafen unser Geschlecht nicht, um zu einem neuen Weltentag aufzuwachen/Bis ihr Verheißenen all,/All ihr Unsterblichen, uns/Von eurem Himmel zu sagen,/Da seid in unserem Hause.«

der Philosoph Sokrates sich dies zu seiner Lebensgewohnheit machte: In ihrer sokratischen Form ist die *Philosophie selbst* eine gute Lebensgestaltung – gutes Design des Sozialen, des Humanen – und vielleicht das beste Beispiel für ein dialogisches Welt-Selbst-Gestalten. Diese Dinge sind hinsichtlich der Frage nach einem zeitgemäßen Design der philosophischen Kommunikation – also welche Geschichten die Philosophie erzählt, wie sie sich selbst versteht und was sie als Praxis ist – wichtig und verdienen es, hier hervorgehoben zu werden.

FATWORLD ODER COMPUTERSPIELE, DIE ÜBER DAS WELT-ESSEN PHILOSOPHIEREN

Auch Computerspiele, die in der Gegenwartsgesellschaft eine wachsende Popularität genießen, können nach den Prinzipien einer dialogischen Designphilosophie neu gestaltet (und für die Gastrosophie genutzt) werden. Bisher werden zahlreiche Regeln solcher Spiele so konzipiert, dass sie verspielte Nutzer erzeugen – also Menschen, die nichts in Frage stellen, solange die Spiele dies nicht vorsehen und kein Belohnungssystem sie dazu motiviert. Wie der Computerspiele-Designer Ian Bogost in *Persuasive Games* zeigt, sind Spiele so programmiert, dass die beteiligten Mitspieler – ohne dafür selbst denken zu müssen – zu einem bestimmten Verhalten ›überredet‹ werden. Was indes nicht ausschließt, dass Computerspiele ihre Nutzer auch im Gegenteil dazu bringen können, sich Problemen zu stellen, denen sie am liebsten aus dem Weg gehen würden, oder zu gesellschaftlichen und politischen Themen aktiv zu werden.

Der Technikphilosoph Morozov erläutert die entscheidende Andersartigkeit des Designs von *Zamzee* und *Fatworld*, zwei Computerspiele, die Nutzer für ein soziales Problem – Fettleibigkeit – sensibilisieren wollen. *Zamzee* ist ein Fitness Game, entwickelt von HopeLab, einem philanthropischen Unternehmen unter dem Vorsitz von Pam Omidyar, der Lebensgefährtin des eBay-Gründers. Die Idee hinter dem Spiel entspricht der üblichen Datensammeln-Belohnungs-Logik: Die Kinder bekommen Geräte, die ihre körperliche Aktivität aufzeichnen, und sammeln Punkte, je mehr Bewegung (Jogging, Gassigehen mit dem Hund etc.), desto mehr Punkte. Am Ende gibt's von den Eltern Geschenkkarten zur Belohnung.

Das Welt-Design dieses Computerspiels nährt bei seinen jungen Konsumenten ein biopolitisches Denken über Fettleibigkeit und Gesund-

heit, das moralische Normen und gesellschaftliche Normalität nicht kritisch hinterfragt, sondern affirmativ gamifiziert. »Wenn ich mich genügend anstrenge, werde ich erfolgreich sein. Schlankheit und Gesundheit sind somit nur die natürlichen Folgen meines guten Verhaltens; mit strukturellen Faktoren wie Familieneinkommen, Zugang zu gesunden Lebensmitteln oder dem Risiko des Joggings im Viertel haben sie nur wenig zu tun.«⁴⁹ Umso mehr sorgt die Gamifizierung der Kids – über die (steuergünstige) Philanthropie des Unternehmens hinaus – für etwas Lohnarbeit und neue Berufsfelder. Für die Spieleentwicklung arbeiten universitäre Forschungsgruppen, Designfirmen und, wie in diesem Fall, Gesundheitsinstitutionen eng zusammen. HopeLab ist stolz darauf, einen technischen Ansatz gefunden zu haben, der Verhaltenspsychologie mit sozialem Design verbindet. Das Unternehmen glaubt fest daran, dass die gesellschaftlich ermöglichte Fehlernährung von Kindern und Jugendlichen am besten »durch wissenschaftliche Mittel, innovatives Design und Mitgefühl gelöst werden« könne.⁵⁰

Dazu kann das von Ian Bogost konzipierte Fatworld als Gegenbeispiel für das Design eines gastrosophischen Spiels – ebenso wie für eine spielerische Gastrosophie – dienen. »Im Gegensatz zu Zamzee, das vollkommen in der realen Welt verwurzelt ist«, erläutert Morozov, »ist Fatworld ein eher konventionelles Spiel, das ausschließlich in einer virtuellen Welt Comic-artiger Figuren stattfindet. Dennoch stellt es die Komplexität des Problems Fettleibigkeit weitaus besser dar als Zamzee. In Fatworld wählt man für seine Figur zunächst Gewicht und Gesundheitszustand – Prädispositionen für Leiden wie Diabetes, Herzkrankheiten und Fresssucht –, dann entscheidet man, was man essen und wie viel Sport man treiben will, und versucht dabei im Rahmen des eigenen Budgets zu bleiben. Daneben darf man ausprobieren, wie es ist, anderen Spielern Vorschläge hinsichtlich ihrer Ernährung zu machen, indem man in einem eigenen Restaurant Menüs kreiert. Der Realismus des Spieldesigns ist beeindruckend: Man kann die Politik beeinflussen, indem man Regierungsvertretern am Govern-o-Mat Schmiergelder zahlt, und die eigene Gesundheit am Health-o-Mat überprüfen (soweit man es sich leisten kann). »Ziel des Spiels ist nicht, anderen vorzuschreiben, was sie essen oder wie sie Sport treiben sollen«, sagt Bogost. »Vielmehr soll es die komplexen, miteinan-

49 | Morozov, *Smarte Neue Welt*, 552.

50 | Wikipedia, HopeLab.

der verflochtenen Beziehungen zwischen Ernährungsgewohnheiten und Faktoren wie der Haushaltskasse, der harten Realität, Zuschüssen und Regulierungen aufzeigen.«⁵¹

Als Beispiel für eine konfrontative Gestaltung stellt Fatworld die Fettleibigkeit als komplexes und multidimensionales Problem dar, das nicht durch persönliche Verantwortung allein zu lösen ist; dieses Spiel bringt seine Spieler dazu, über Reformen nachzudenken statt nur über individuelle Opfer. Es regt die Spieler zwar nicht dazu an, Sport zu treiben, aber immerhin zum Denken. Durch ein Spiel wie Zamzee, das auf obsessivem Self Tracking, elterlicher Kontrolle und monetären Belohnungen aufbaut, können die Spieler vielleicht ein paar Kilo abnehmen. Doch es ist unwahrscheinlich, dass es die vielschichtigen gesellschaftlichen Probleme und Herausforderungen aufzeigt, welche die Fettleibigkeit mit sich bringt.

Angesichts eines der massivsten Probleme der Menschheit – ihrer Fehlernährung, in der exemplarischen Gestalt der globalen Gesundheitskrise als Inbegriff ihres sozialpathologischen Zustandes – nutzt der Gesellschaftsspiel-Designer Bogost die allgemeine Gamifizierung des Weltgeistes für einen Humanismus, mit dem Dichter und Schriftsteller von fiktiven Geschichten schon lange herumspielen: Die Ironie macht sich über (allzu) Menschliches lustig (bei dem Meister des Genres, Erasmus von Rotterdam, beispielsweise in der poetischen Gestalt einer ironischen *Lobrede der Torheit*) – sei's das eigene Körperfett (wie im Falle von Fatworld⁵²) oder sei's die kollektive Unvernunft (in Erasmus' Satire) oder etwa der rein technische und optimiert-optimistische (also meines Erachtens lächerliche) Glaube an einen moralischen oder sozialtechnokratisch herstellbaren Perfektionismus. Das Spiel der Ironie befreit das Humane durch Humor von seinen Inhumanitäten – lässt menschlich erscheinen, was am Menschen unmenschlich sein kann und was Menschlichkeit in ihr Gegenteil verkehrt.

Das Spielen, das sich frei zwischen Spielerei und Verspieltheit abspielt, bringt die Spieler zum Lachen – wenn's gut geht. Mindestens aber macht es ihnen Spaß. Computerspiele oder, allgemeiner, Gedankenspiele und Gesellschaftsspiele, die durch ihr soziales Design das spielerische Wesen des Menschen – als »Homo ludens« (Huizinga) – aktivieren, indem sie künstlerisch geschaffene Spielräume eröffnen, die »Freiheit der

51 | Morozov, *Smarte Neue Welt*, 553.

52 | Wolf, *Welcome to Fatworld! Experience refreshing moral discomfort!*

Selbstbewegung« (Gadamer) ermöglichen, sind Best-Practice-Beispiele für den Entwurf einer menschenfreundlichen Ethik.⁵³

Solche Spiele machen Menschen nicht zu Spielzeugfiguren in einer kommerziellen Techno Fantasy World, die durch digitale Gamifizierung unsere Humanität aufs Spiel setzt. Spiele, die das Humane in uns aktivieren, wie das lustig komplexe und interaktive Gesellschaftsspiel *Gastro-sophie für Alle und Niemanden* (mit erstaunlichen Alternate Reality Games Effekten) oder das allseits beliebte *Mensch-ärgere-dich-nicht* (mit eher narralogischen Mechaniken) oder anders abenteuerliche Survival Games wie *Ark: Survival Evolved* und *Minecraft* (mit massiven Multiplayer-Online-Komponenten) – sind das, was die Welt braucht, um sich frei zu spielen aus dem Ernst der Lage.⁵⁴ Neue Spielregeln und kreative, kollektiv-aktive Spielregelbrüche der Menschlichkeit zu erfinden bedeutet, das aufklärerische Programm des klassischen Humanismus des Spiele-Denkens Friedrich Schiller *anthropoethisch zu hacken* – zu knacken, modden, morphen, mogeln: »Denn, um es endlich auf einmal herauszusagen«, wie es schon der Poet-Philosoph Ende des 18. Jahrhunderts tat, »der Mensch spielt nur, wo er in voller Bedeutung des Wortes Mensch ist, und er ist nur da ganz Mensch, wo er spielt«⁵⁵.

Wenn die eigene Profession nicht das Programmieren von populären Computerspielen oder die Gestaltung von neuestem Industriedesign ist, wenn man nicht als ein namhafter Schriftsteller und Dichter oder als ein erfolgreicher Produzent von Fiktionen (etwa als Religionsstifter oder Technologievisionär) von sich reden macht, welche Alternativen gibt es dann, um »Geschichte zu schreiben«? Viele von uns teilen das unguete Gefühl, dass das Leben an einem vorbeifliegt – das unheimliche Gefühl, dass sich das Tempo ihres Lebens von Tag zu Tag weiter steigert und sich gleichzeitig in dieser Steigerungslogik gerade das Sein in der Gegenwart immer mehr zu verflüchtigen scheint. In der Beschreibung unserer »Ge-

53 | Murray, Hamlet on the Holodeck. The Future of Narrative in Cyberspace; Schell, The Art of Game Design; Rehfeld, Game Design und Produktion. Grundlagen, Anwendungen, Beispiele.

54 | McGonigal, Reality is Broken: Why Games Make Us Better and How They Can Change the World.

55 | Schiller, Die ästhetische Erziehung des Menschen; Birgit Sandkaulen, Allerlei Spiele. Anmerkungen zu Schillers ästhetischen Erziehung; Stampfl, Die verpielte Gesellschaft: Gamification oder Leben im Zeitalter des Computerspiels.

schichte« und gerade der Geschichte unserer »Zukunft« ist die narrative Fülle, die dem Prinzip und dem Imperativ der Steigerung zugemessen wird, extrem übergewichtig im Vergleich zur Geschichte der »Ankunft«: Nach meinem Geschmack wäre *die Rückkehr zur Erde* über den Umweg einer globalen regionalen Ernährungswende eine solche – echt abenteuerliche⁵⁶ – *Geschichte von der allmählichen Ankunft der Menschen in der besten aller möglichen Welten*.

ODER: FETT GESCHICHTE SCHREIBEN

Zukunftsbilder der Ankunft scheinen vielen von uns beängstigender als die Bedrohung durch Katastrophen oder die fantastische Erzählung der Futuristen. Doch vielleicht wird längst eine alternative Geschichte geschrieben: Gegenwart in Begriffen einer gastrosophischen Zukunft als Ankunft zu beschreiben, versteht sich bewusst als eine ebenso provokante wie realistische Gegengeschichte zur posthumanen Utopie/Dystopie. Die Gastrosophie unternimmt den abenteuerlichen Versuch, die Idee des Seins neu zu erfinden und dessen Ankunft im menschlichen (anthropoethischen) Tätig-Sein programmatisch zu begleiten, indem sie mit philosophischen Mitteln die Gestaltung humaner Formen eines guten Lebens für praktisch möglich hält. Insofern ist richtig: »Die alte Frage nach dem guten Leben stellt sich in einer Situation historisch beispielsloser Gestaltungsoffenheit.«⁵⁷

Anders als die Alten – allen voran Sokrates – wären wir heute auf der Höhe der Zeit der *conditio humana*, sobald wir im Sinne eines ironischen und dialogischen Kommunikationsdesigns endlich uns selbst erkennen würden: Wir Menschen führen kein perfekt durchgestyltes und digital berechenbares Leben, dessen Unvollkommenheiten dank smarterer Technologien und Optimierungsprogramme beseitigt werden könnten. Stattdessen sind wir selbstwidersprüchliche, fehleranfällige, komplizierte, spiel- und streitsüchtige, konfliktuöse, vor allem ständig hungrige und in

56 | Anders als der deutsche Begriff Abenteuer verweist das englische *Adventure* auf den lateinischen Ursprung *adventus* (Ankunft, ankommend): Ankunft beinhaltet immer auch Abenteuer.

57 | Schulze, *Die beste aller Welten. Wohin bewegt sich die Gesellschaft im 21. Jahrhundert?*, 26.

vielm unersättliche, sogar unverbesserliche Lebewesen. Die ewig-sokratische Frage ist schlicht: Wie – ›gut‹ – sollen wir leben, wenn wir trotzdem die Wahl haben?

Auf den ersten Blick wirkt diese Frage zu groß, und doch ist sie allgegenwärtig und unumgebar. Und letztlich ist sie sogar banal im moralischen Sinne von Hannah Arendt. Denn die unheimliche Banalität des Guten besteht darin: *Es gibt nichts Gutes, außer wir tun es*. Die Frage nach einer allgemeinen, vom Einzelnen für das gemeinsame Wohl Aller zu tuenden Lebenspraxis, die Frage nach dem guten Leben als Allerwelts-thema zu stellen heißt nichts anderes, als sie zur Angelegenheit von öffentlichen Debatten, Regierungen, Konzernen, Bildungseinrichtungen, Forschungszentren, Wohnküchen, Lebenswelten und Gewohnheiten zu machen. Neu ist die Aufdringlichkeit, mit der sich dieser Topos thematisiert, und die wachsende Dialektik möglicher Antworten.

Eines allerdings ist klar wie Kloßbrühe: Das gute Leben, um das es dabei geht, ist kein Privatvergnügen; einfach deshalb, weil unser Handeln oder unsere Untätigkeit – unser Leben, wie uns das tägliche Essen besonders anschaulich lehrt – mit dem Leben aller Anderen verbunden ist. Dieses allgemeine Verbunden-Sein bedeutet nicht, dass die individuelle Freiheit notwendig dort endet, wo sie auf die Freiheit der Anderen grenzt: Ein unglücklich begrenztes Menschenbild, das uns die Orthodoxie des Liberalismus aller Couleur schon viel zu lange glauben macht. Es verhält sich doch so: Weil – und nur in dem Maße wie – unsere Lebensweise sich auf das Allgemeinwohl auswirkt, ist die praktische Gestaltung von Freiheit mit Verantwortung verbunden und ist uns für Alle (das eigene Selbst inbegriffen) Gutes wie Ungutes zu tun möglich.

Wir sind von einer Gesellschaft der Bauern zu einer Gesellschaft der Fabrikarbeiter und schließlich zu einer Gesellschaft der Wissensarbeiter und Dienstleister geworden. Und nun geht es weiter voran zu einer Gesellschaft der Genießenden, der Faulen, der Empathieproduzenten, der gerne guten, aber nicht automatisch besseren Menschen auf dem Weg ins Weltalter der humanen Erdbewohner. Anthro-poethisch upgegradete Menschen wie Gastrosophen, Konvivialisten, Weltretter-Aktivisten, Neo-humanisten usw. – wie auch immer sie sich nennen mögen – haben keine Angst, ihre Ansichten und Absichten bekannt zu machen. Sie erklären offen, dass ihre Zwecke nicht einfach durch Protest, Revolte oder Rebellion zu verwirklichen sind. Für ihre Zwecke kommt es darauf an, sich aktiv – selbsttätig – an der alltäglichen, allmählichen, ebenso verantwortungs-

bewussten wie vergnüglichen und abenteuerlichen Transformation oder, kurz, der kulturellen Evolution zu beteiligen.

Wir alle haben nichts zu verlieren als unseren Überdruß und unseren unersättlichen Konsumismus, unseren Nihilismus und den ewigen Egoismus: *Freunde des Menschen und der Menschenrechte, Welt-Reisende und Zeit-Genossen des Hier und Jetzt, Gärtner der Erde und Glückssuchende auf dem richtigen Weg, Wandlungsfreudige und Abenteuerlustige aller Länder – gut so!* Und: Macht euch taub gegenüber den misanthropischen Beschwörungen von rechtsdriftenden Extremismen und Endstationen. Macht euch lustig darüber – nein, lacht einfach –, wenn von der vulgär-marxistischen Gegenseite das obligatorische Dagegensein – die Do-Gooder derogatorische Selbstverteidigung – kommt, dass ethische Appelle an die Menschen nichts weiter als schlechtes Gutmenschentum seien und dass außerdem weder, Gutes zu tun, politisch etwas brächte noch irgendjemand wissen könne (oder dürfe), was ein im Sinne des Allgemeinwohls gutes Leben sei. – Darum glaubt keinem Menschen, dessen einzige Tat in der Ausrede besteht, zu sagen: Wer das Gute im Kleinen beginnen lasse, übersehe ›die Systemfrage‹. Denn bekanntlich könne bekanntlich erst nach dem Ende des Kapitalismus mit dem Aufbau menschenwürdiger Gesellschaften und Verhältnisse (des Arbeitens, des politischen Lebens, der zwischenmenschlichen Beziehungen, des Essens, Faulenzens usw.) begonnen werden und erst danach – dann selbstverständlich voll automatisch (ohne eigenes Tun und Tätigsein) – würden die Menschen glücklich.

Die Behauptung, eine für Alle gute Lebenspraxis sei undenkbar, scheint mir – speziell für ›linken‹ Gesellschaftstheorien und Befürworter der humanen Utopie einer besseren Welt – ein fataler Denkfehler. Um diesbezüglich nicht unnötig bloß Dinge zu wiederholen, die bereits in meiner *Einführung in die Gastrosophie* (insbesondere der Kritik an der Kritischen Theorie) und als Grundgedanke der *Politik des Essens* zur Sprache kamen, will ich mich in dieser Vorrede auf eine kurze und abschließende Bemerkung beschränken.

In seiner Studie zum Verhältnis von *Materialismus und Moral* schrieb Max Horkheimer, der Gründer der Frankfurter Schule und zusammen mit Theodor W. Adorno, einer der maßgeblichen Verteidiger des besagten System-Arguments: »Der Aufruf zur Moral ist machtloser denn je, aber es bedarf seiner auch nicht. Im Unterschied zum idealistischen Glauben an den ›Ruf des Gewissens‹ als entscheidender Kraft in der Geschichte

ist diese Hoffnung dem materialistischen Denken fremd.«⁵⁸ Freilich argumentiert Horkheimer hier nicht für eine materialistische Lebenseinstellung im Sinne einer konsumkapitalistischen Weiter-so-Selbstentfremdung der Menschheit; er denkt dabei an die marxistische Weltsicht, dass das Sein das Bewusstsein bestimme. Entscheidende Kraft der Geschichte seien folglich die Ökonomie bzw. die Produktions- und Eigentumsverhältnisse – nicht der Überbau eines moralischen Gewissens und der Aufruf, Gutes zu leben. Stattdessen verzichtet diese Denkweise freiwillig und systematisch darauf, sich am Zusammenstellen von neuen Rezepten für eine »bessere Praxis« (Adorno) zu beteiligen.

Zwar führt der Kritizismus von kritischen Gesellschaftstheoretikern und Sozialphilosophen wie Horkheimer und Adorno oder ihren Nachfolgern und Fürsprechern ständig die Rede von einer besseren Welt im Munde und auch davon, »das mögliche Mitglied einer glücklichen Menschheit« (ebd., 134) zu werden. Doch diese Reden um den heißen Brei tragen wenig zu jenem revolutionären Humanismus bei, dessen grobes Salz in der guten Praxis von Marx' eigener Garküche noch zum Einsatz kam.⁵⁹ Wem dieser Sinn fehlt, vermag noch nicht einmal alle die Best-Practice-Beispiele und Mut machenden Initiativen wahrzunehmen, die das Gute bereits im Hier und Jetzt (wo es geht und so gut es geht) tätig selber machen. Doch die Welt bewegt sich weiter. Inzwischen gibt es etliche Bücher mit konkreten Ideen zur Weltverbesserung, mit Anleitungen für alternative Wirtschaftsformen und mit Praxis-Vorbildern von idealistischen sowie völlig utopischen, aber ganz realen Projekten und Geschichten. Es ist also höchste Zeit das materialistische Denken und die linke Gesellschaftstheorie samt ihres marxistischen Menschenbildes durch eine konvivialistische Weltsicht, ein praxistisches Denken und ein essenzielles Menschenbild zu erneuern. Kurz: Was als entscheidende Kraft in der Geschichte fehlt, sind Szenarien der Ernährungswende zur Transformation unserer Kultur.

58 | Max Horkheimer, *Materialismus und Moral*, 143.

59 | Lemke, *Über das Essen. Philosophische Erkundungen*, 89-92.

2. Foodopia

Kurznachricht und Zwischenruf

Stopp! Bevor Du gleich wieder etwas isst, zieh' Dir dies hier rein...

*

Dir gefällt diese unvermittelte und eigenartig persönliche Ansprache nicht? Doch welche andere Anrede könnte ich wählen, wenn nicht das vertrauliche Du. ICH – DEINE DIR UNBEKANNTE ZUKUNFT! An die zahlreichen Gründe für diese Vertraulichkeit, für diese wirklich intime Innigkeit zwischen Dir und mir, will ich Dich erinnern. Folge mir also und vertraue Dich mir an, wie Du es ohnehin schon lange jeden Tag von Neuem tust.¹

*

Bevor Du etwas isst – bevor Du Dir ›so etwas‹ antust und einverleibst, bedenke die Warnung vor einverlebten Wahrheiten, die der Philosoph Friedrich Nietzsche seiner Nachwelt vermacht hat. Gegessenes, wie übrigens auch Gelesenes, beides bedarf der von außen nach innen zugeführten ›Aufnahme‹, um überhaupt wahrnehmbar zu sein – verdaubar, lesbar, messbar, vernehmbar, verstehbar, verwertbar. Was das Aufgenommene an Gutem oder Ungutem beinhaltet, bewahrheitet sich erst dadurch, dass Ihr es Eurem Körper und Geist zuführt, ›zu Euch nehmt‹, wirklich physisch zum eigenen Leib macht: Vor solchen einverlebten Wahrheiten, von der mega-physischen Wahrheit der Einverleibung also warnte Nietzsche.

*

1 | Belasco, Meals to Come. A History of the Future of Food.

Wäre es deshalb, bevor Du wie üblich fortfährst, nicht besser, dass ich mich Dir einmal in aller Förmlichkeit vorstelle? Womit Du es zu tun bekommst, bin ich, Deine Dir unbekannte Zukunft in Gestalt (dieser Dir ebenso vertrauten wie undurchdachten und infinitesimalen Megaphysik) des Essens: *Infinite Food*. Nenne das, was Du vor Dir hast und einverleiben wirst, auch deshalb so, weil es weit mehr ist als Allen teilhaftig und weltbewegend; denn es ist unendlich gestaltbar, vielgestaltig und ungestalt. Ich bin immer da, in unzähligen Erscheinungen und Gestalten, ganz gleich, ob Du mich wahrnimmst oder nicht. Vielleicht sollte ich diese Ausgestaltung meiner selbst, das Essen als Utopie, treffender *Foodopia* nennen. Nicht zuletzt, um mit dem heute populären neudeutschen, denglischen Sprachmischmasch mitzuhalten. Was allerdings meiner altherwürdigen, ebenso missverständlichen wie irreführenden Namensgebung – wer weiß schon, was Utopie wirklich bedeutet? – eine weitere Ungereimtheit hinzufügt.

*

Nur so viel, so wenig ist bekannt: Weder stellt der gebräuchliche Begriff Utopia einen gastrosophischen Sinn her zu dem, was Du isst. Noch ahnt irgendjemand, dass ich nicht nur irgendwo – was in der Sprache des Altertums, genau genommen, *Outopia* entspräche – und unbekannterweise in einer fernen Zukunft lebe. Genauso wenig gehe ich darin auf, das Hirngespinnst einer fiktiven Traumwelt zu sein, eines utopischen Idealstaates, den sich Philosophen ausdenken – wie Thomas Morus, in dessen guter Gesellschaft immerhin vom Essen die Rede ist und von mir sogar als *Eutopia*. (Wer weiß aber, was Eutopie bedeutet?)

*

Sicher, Ihr Menschen kennt mich seit Urzeiten und durch die Jahrhunderte Eurer Entwicklung vor allem in zwei Gestalten. Einmal als unerwünschten Hunger, in Form eines leidvollen Darbens, nicht genügend oder gar nichts zum Essen zu haben; als Mangel und fortwährendes Unwohlsein bzw. im Siechtum durch Entkräftung und Tod. Das andere Mahl als erfülltes Schlaraffenland – im Wohlstand, ständig genug zu haben und in Saus und Braus zu leben; als kulinarisches Wohlleben und tägliche Mahlfeiern oder Feste, die jeden glücklich und zufrieden ma-

chen. Zugegeben, dieses Glück habe ich Euch nur selten verschafft und nicht für alle und zu allen Zeiten, wie Ihr es Euch von mir immer erhofft. Doch auch die mageren Zeiten und der Hunger in der Welt entsprechen nicht meiner durchschnittlichen Präsenz, die durch die selbstverständliche Verfügbarkeit über das, was satt macht und irgendwie schmeckt, in Vergessenheit gerät. Meine Allgegenwart wird allzu leicht zur Nebensache angesichts all jener – wahrlich nebensächlichen – Dinge des menschlichen Daseins, die Eure flüchtige Aufmerksamkeit fest im Griff haben.

*

Was Ihr hierzulande in gefährlicher Naivität Ernährung oder, noch leichtfertiger, einfach Essen nennt, ist keine Nebensache, nichts Unbedeutendes. Vor allem keine Privatsache, wie liberale Geister behaupten. Es ist vor allem eines – allgegenwärtig in einem unendlichen Sein, mit dem alles, was isst (und alle Mahle der Mensch), ständig irgendwie zu tun hat. Von nichts anderem hängt die Zukunft der Menschheit entscheidender ab als von mir – Foodopia, the Infinity and Mighty Of Food. Falls Du und Deine Weggefährten – meistens geistlose Mitesser mehr noch als hungrige Geister – weiter und womöglich sogar dem Gemeinwohl gemäß gut leben wollt, dann nur, indem Ihr das Beste aus mir und meinen allgegenwärtigen Kräften macht.

*

Ich darf Dich an diese fatal unterschätzten Kräfte erinnern. Nichts, wirklich gar nichts geht, wenn ich nicht dabei bin; ich bin der mächtigste unbewegte Beweger auf diesem Planeten, allemal mächtiger als Staaten, Großindustrien, Riesenkonzerne und Hightech-Giganten. Denn meine simple Weltformel bewegt alles in der Natur und in den Machenschaften der Menschen. Ich bin überall und jederzeit aktiv – im Großen wie im Kleinsten, auf Land, tief im Meer oder im Erdboden, bei Nacht und bei Tag, mit Intelligenz und Emotionen, durch Hungerleiden oder durch Genuss und Vergnügen. Alle, wirklich alle, sind meinem Willen unterworfen, in jedem Körper und in jedem Gehirn wirkt meine unendliche Präsenz – und mein wechselhaftes Gemüt. Sobald ich fehle oder auch nur ein wenig schwächele, gibt es nirgendwo Bewegung, nicht einen ver-

nünftigen Gedanken, und quälende Leere und negative Entropie machen sich breit.

Ich bin Eure Vergangenheit und Eure Zukunft, denn ohne mich existiert kein Leben. Sämtliches Leben auf der Erde bedarf der gigantischen, interaktiven, alles mit allem verbindenden Kraft und Konnektivität, die in mir steckt. Sämtliches Leben auf diesem sterbenden Stern braucht meine ständige Anwesenheit, braucht die infinite Allmacht, die ich bewahrheite. Was auch immer sein wird, alles Sein ist nichts ohne mich. Du und viele Deinesgleichen, Ihr mögt viel über künftige Welten reden, im Guten wie im Schlechten, und am liebsten über Gottheiten. Doch was ist schon irgendein GOTT im Vergleich zu mir – FOOD, wovon fast alles Wohl und Übel dieser Welt ausgeht!

*

Gleichwohl bin ich die längste Zeit der Geschichte der Menschheit unerkannt geblieben. Ohne groß von mir reden zu machen, habe ich ihre Entwicklung, ihre Kultur und ihre Intelligenz entstehen lassen. Vage wussten die meisten Deiner Vorfahren irgendetwas von meiner Allgegenwart. Erst neuerdings – auch in diesem Moment – mache ich Euch Menschen bewusst, dass ich die allesentscheidende Macht auf diesem bemannten Raumschiff bin.

*

Ich bin die allesentscheidende Aufgabe, die Ihr mit Euren eigenen Händen bewältigen müsst, falls Ihr – meine Zeitgenossen möchte ich sagen – überleben wollt; nur wer von Euch lässt sich den tiefen und zugleich genüsslichen Sinn dieser Auszeichnung auf der eigenen Zunge zergehen? Zeitgenossenschaft. Indessen nimmt die Menge unter Euch zu, der es allmählich in den Sinn kommt, dass ich die unbestimmte, infinite Gegenwart und Zukunft der Menschheit sein könnte, die Menschlichkeit Eures Selbstgenusses, weltklug essende Wesen sein zu können.

*

Spürst auch Du es? In Gestalt dessen, was und wie Du isst, verkörpert sich die zukünftige Menschheit auch in Deiner Person, deren Hunger

diese Erkenntnis permanent wachruft und mich Dir präsent macht. Eines ums andere Mahl. Darum gilt: Dein gegenwärtiges Essen – vor allem dessen ewige Gestrigkeit – gestaltet die Zukunft. Weil alle Vergangenheit einmal Zukunft war, liegt die Welt von morgen keineswegs irgendwo in der Ferne, wie viele Utopiehungrige und Futuristen glauben. Leider nein. Du steckst schon tief inmitten dieser Zukunft, und Du einverleibst Dir ständig ihre Wahrheiten, Halbwahrheiten und Irrtümer. Darum bedenke Nietzsches Warnung! Kauge sie wieder, und noch ein Mahl! Mache also das Beste aus mir und durchdenke mindestens drei der Ankünfte, die ich Dir bringen kann: die posthumane, die gastrosophische und die katastrophische Zukunft.

OPTION #1: POSTHUMANE ZUKUNFT

Foodopia in der posthumanen Gestalt wird längst in jeden Haushaltsroboter eingespeist. Beispielsweise serviert ein niedlicher Roboter namens Curi, entwickelt vom Socially Intelligent Machines Lab einer Technischen Hochschule in den USA, jede beliebige Speise. Seine Ingenieure und Programmierer arbeiten daran, dass sich kein Mensch – vor allem keine Frau, die diesem Schicksal seit Jahrtausenden unterworfen ist – auch nur eine Sekunde länger in die Küche stellen muss: Der stets dienstbereite Androïd macht das Essen, füttert bei Bedarf jeden – ob alt, jung, pflegebedürftig oder gigabeschäftigt – gerne und geduldig, reinigt danach den Herd und weiß, ohne in den Kühlschrank zu schauen, was per Lieferservice nachbestellt werden muss. Zweifellos klingt das sehr nach Science-Fiction und Technotopia. Nur, wie lange noch?

*

Bieten nicht längst Foodora, Uber Eats, Grubhub oder andere digitalisierte Food Delivery Start-ups, in die viel Risikokapital investiert wird, foodopische Bring- und Servierdienste an? Ist Deine Küche etwa nicht schon von unzähligen Maschinen, liebgewonnenen Automaten und immer smarter werdenden Haushaltstechnologien bevölkert?

In der Vergangenheit bürgerte sich der Mikrowellenherd ein, anfangs als Teufelszeug abgetan, entstand mit dieser neuartigen Kochtechnologie in kurzer Zeit eine ganze Industrie der vorproduzierten Fertignahrung, die in-

zwischen fast jeder goutiert. Maschinen erfinden, für die es massenhafte Käufer gibt, macht profitsüchtige Hersteller gierig. Sie tun alles, um Konsumenten ihr neuestes Geschäftsmodell schmackhaft zu machen. Demnächst stehe ich in den schicksten Wohnküchen, um staunende Gäste zu faszinieren oder um auf Degustationsevents das zahlungskräftige Publikum zum Kauf eines SmartCooks zu animieren. Die Einführung von 3D Food Printern verspricht ein weltweiter Bestseller zu werden. Obgleich der Hype um das dreidimensionale Ausdrucken mit der Industrie 4.0 Revolution der Produktionsprozesse bei der maschinellen Herstellung von Autos, Fablab-Gebrauchsgütern oder inzwischen schon Gebäuden in Verbindung gebracht wird: Die Essensproduktion per 3D-Printtechnologien wird die Kochkunst auf diesem Stern fundamental revolutionieren. Wenn Ihr Euch nichts Besseres einfallen und schmecken lasst, läuft alles darauf hinaus.²

*

»Taste tomorrow today« – ob in London, im niederländischen Venlo, in Barcelona, Sao Paulo, Dubai, Paris, Moskau, Taipei, Mexiko Stadt, Toronto, Las Vegas, Seoul, Rom, Sydney, Tokyo, Shanghai oder Tel Aviv – das erste mobile 3D-gedruckte Restaurant Food Ink ist auf dem gesamten Globus unterwegs. Alles an dem Pop-up Unternehmen ist von marktgängigen Geräten geprintet. Von den Stühlen bis zu den Lampenschirmen und selbstverständlich sämtliche Menüs. Nicht mehr vom Acker zum Teller, from farm to table, sondern von Pixeln zur Festplatte, from pixels to plate. Sie frohlocken: »We are a conceptual pop-up dinner series where fine cuisine meets art, philosophy and tomorrow's technologies.«³

*

Glaubst Du, ich wüsste nicht, dass die 3D-Printertechnologie essenziell für die Art ist, wie das Essen die Posthumanen mit der Zukunft verbindet? Mag sein, dass Manches daran noch unausgereift ist und sich mehr in futuristischer Fantasie als in alltäglicher Praxis abspielt. Doch einige von Euren vielen neuerungshungrigen Supermärkten und Fast-Food-

2 | Wiggers, From pixels to plate, food has become 3D printing's delicious new frontier.

3 | Food Ink, The World's First 3D-Printing Restaurant.

Restaurants experimentieren schon mit Kostproben solcher 3D-kreierten Süßigkeiten. Die jüngste Generation der 3D-Drucker sind raffinierte Konstruktionen, die Düsen, Pulver, Laser und Kleber mit Roboterarmen verbinden, um zuckrige Objekte, Schokoskulpturen, Eiweißgranulate, geformte Aromen und gerasterte Pasteten zu ›kochen‹. Schau Dir an, was der ChefJet Pro von 3D Systems kann: Das hippe Küchenlabor, im einflussreichen Epizentrum der Feinschmeckerszene von Los Angeles gelegen, versteht sich als »das weltweit erste Innovationszentrum für kulinarischen 3D-Druck.«⁴

Es dient als Raum zum Lernen, zur Zusammenarbeit und zum Experimentieren. Es soll ein Ort sein, wo die Branche den professionellen Lebensmitteldrucker ChefJet Pro aus erster Hand kennenlernen kann. Wo Köche, Barmixer und kreative Köpfe aller Stilrichtungen die Fusion ihres traditionellen Handwerks mit der computergesteuerten 3D-Drucktechnologie erleben. Die digitale Küche veranstaltet regelmäßig Events für führende Persönlichkeiten im Gastgewerbe, im Event-Business und in den kulinarischen Communities. Dazu kommen Symposien und Meisterkurse, in denen es gilt, die faszinierende neue Welt des skulpturalen Lebensmitteldrucks von Lebensmitteln zu erkunden und zu gestalten. Wovon der Speisebalkünstler Antoine Gareme zur Zeit der Französischen Revolution nur träumen konnte, kann bald jeder Einfallspinsel und Kochmuffel in der eigenen Küche erschaffen – dank Choc Creator V2.0 Plus, mit dem fantasievolle Kostbarkeiten aus Schokolade entstehen.⁵

Oder Foodini. Die italienische Revolution der Kochkunst verwendet frische Zutaten, eingefüllt in Stahlkapseln, um Pizza und gefüllte Pasta zu produzieren. Die formvollendete Maschine des renommierten Nudelproduzenten Barilla hat während der Weltausstellung Expo 2015 Feeding the Planet, Energy for life in Mailand unzählige Besucher begeistert.⁶ Keine Frage, die avantgardistische Künstlergruppe des italienischen Futurismus, die vor hundert Jahren eine techno-ästhetische Revolution der menschlichen Kochkünste propagierte, würden sich sicher an der Weiterentwicklung der neuen Küchentechnologie beteiligen.

*

4 | 3D Systems, Culinary Lab.

5 | Choc Edge, Choc Creator V2.0 Plus.

6 | iq, Barilla und das Haushaltsgerät der Zukunft: Pasta aus dem 3D-Drucker.

Rückblickend, darin werdet Ihr mir zustimmen, waren die weltweit bewunderten Künste des Starkochs Ferran Adria und seiner Zauberlehrlinge eher ephemere Erscheinungen in der allmählichen Perfektionierung der Nährsubstanzen: Die sogenannte Molekulargastronomie virtualisierte Fantasiewerke mal in Gestalt eines Aromaschaums aus Flüssigstickstoff, mal als artifizieller Kaviar aus sphärisiertem Melonensaft, mal im Vakuum gefriertrocknet als lyophilisiertes Gemüse. Ihre kulturgeschichtliche Wahrheit, die sich nur wenige einverleibten, ist die total digitalisierte, die schön virtualisierte Hightech-Küche einer Welt jenseits jeder humanen Esskultur. Die Maschinisierung und Artifizialisierung der Substanz nähert sich dem außerirdischen Optimum. Weil die beim Foodprinting verwendete ›Tinte‹, nämlich der dafür geeignete Nährbrei, in der substanziellen Zusammensetzung seiner nutritiven Zutaten komplett artifiziell komponiert ist aus Proteinen, Vitaminen, Fettsäuren, Spurenelementen, bioaktiven Wirk- und Bastaststoffen, Fructosen und Zuckervarianten, Ergänzungsmitteln, gesundheitsfunktionellen Nutri-Pharmazeutika und anderen beliebigen Zusätzen oder Medikamentierungen, kann das mehr als nur postmoderne Essen ernährungsphysiologisch optimal designt sein. Natürlich vorausgesetzt, dass die Füllsubstanzen haltbar gemacht werden und der Produktionsprozess ebenso hygienisch perfekt wie gestalterisch leicht bedienbar ist.

*

Hightech-Food-Fabrikation erfüllt sogar wichtige zukunftsethische Anforderungen wie tier- und umweltfreundlichen Fleischkonsum bis hin zu omnivoren Hedonismus und trendige Cyburgerisierung. Wie sich die menschlichen – die allzu menschlichen und ewig gestrigen – Fleischfresser ihren täglichen Hamburger schmecken lassen, so labt sich der künftige Cyborg am frisch ausgedruckten Cyburger. Das ultimative Rezept, das die Erde aufatmen lässt: In-vitro-Fleischzellenlösung wird in jeder gewünschten Variante zu Fleischspeisen ausgeplottet. Gemahlene Mehlwürmer, die sonst nicht jeder mag, machen in Form von leckeren Keksen und gewohnten Mehlspeisen Allen eine Freude. Vermutlich ist Dir bekannt, dass die niederländische Organisation für Angewandte Naturwissenschaftliche Forschung an Füllungen aus Mikroalgen arbeitet, die reich an Eiweiß, Kohlenhydraten, Pigmenten und Antioxidanzien sind und sich aufgrund der Klimaerwärmung und der allgemeinen Versauerung der Weltmeere als natürliche erneuerbare Energiequellen anbieten.

Füllstoffe aus Hydrokolloiden oder Substanzen, die Wasser zu Gel verkleistern, in Kombination mit diversen Futurfoods wie Algen, Seetang, Wasserlinsengewächsen könnten die Grundnährstoffe der hoffnungslos veralteten Gerichte ersetzen.⁷ Die belächelten Tofuwürste und Seitanbraten sind fleischloses Fleisch von gestern.

*

Bloß noch einen Fingerabdruck auf dem Smartphone entfernt – und ich soll die Posthumanen mit Functional Convenience Food beglücken. Durch personalisierte APPetizer programmiert, kommuniziert der vollautomatisierte Thermomix mit multifunktionalen Kochassistenzen. Schon in dem Science-Fiction-Klassiker 2001 *Odyssee im Weltraum* von Stanley Kubrick lassen sich die Astronauten vom Essensautomaten ihre Tablett mit nur farblich verschiedenen Nährsubstanzen befüllen. Beiläufig und ohne Gesellschaft, nimmt jeder die erforderliche Energie auf. Erinnerst Du Dich an die Replikatoren auf dem Raumschiff *Star Trek: The Next Generation*?

Niemand kennt die Herkunft der von der Maschine per Taste ausgelieferten Mahlzeiten; der Produktionsprozess der Bordküche bleibt unsichtbar, wie das ja bei der Bordküche Eures Raumschiffs gewöhnlich auch der Fall ist.⁸ Natürlich bin ich bestens geeignet, um Eure Zukunft und die dystopische Entwicklung zu prophezeien, die in einem technokratischen Zeitalter den Großteil der Weltbevölkerung wieder zum Selbermachen von Basics zwingen. Um sich dessen bewusst zu werden, bräuchte es nicht der einschlägigen Szenarien und Thematisierung in Science-Fiction-Filmen wie *Soylent*, *Star Wars*, *Brazil*, *The Matrix*, *Blad Runner*, *Star Trek Voyager*, *The Marsian*, *Hunger Games*.

*

So, wie die Unterhaltungsindustrie von Hollywood, kann der Silicon-Valley-Kapitalismus gerade unter seinen freigeistigen Kreativen kreativen Widerstand gegen die vorherrschenden Ernährungsverhältnisse hervorrufen. Schau' hin, Computerchaoten, Programmierfreaks und Datenpiraten haben Lust aufs Food Hacking. Regelmäßig werden auf der großen

7 | Hermann, *Cooking is out, printing is in*.

8 | Richard, *Fast Food – Fast Moves*. Speiseräume.

Leistungsshow des Chaos Computer Clubs, etwa 2013 in Hamburg, gut besuchte Workshops zu digitalen Kochtechniken veranstaltet. EveryCook zum Beispiel will – im (entlehnten) Sinne einer alternativen Do-it-yourself-Kultur – aus jedem »einen Küchenheld machen«.⁹

Es ist ein Wifi-verlinktes Küchengerät, voll automatisch und intelligent. Es verbindet sich mit Deinem Smartphone, Tablet, PC, MacApple oder natürlich auch mit Deinem Smart TV. Über diese digitale Schnittstelle verbindet sich EveryCook mit Deiner Online-Rezeptdatenbank und bietet Dir eine endlose Unterstützung von Ideen für Dein Essen. EveryCook ist kein bloßes Küchengerät; dahinter steckt eine ganze Software-Infrastruktur. Die Hardware wird nicht nur mit Zutaten, sondern auch mit Daten gefüttert. Die EveryCook-Algorithmen sind optimiert, nicht um billig zu sein, sondern um eine vielseitige und einfache Bedienung zu ermöglichen. Dafür haben die Programmierer ein System entwickelt, das sie DigiMeals nennen. Mit DigiMeals stellt die EveryCook-Maschine alle Temperaturen und Zeiten korrekt ein. Sie berechnet auch automatisch die Menge jeder Zutat und teilt der integrierten Waage mit, wie viel Du brauchst und zeigt Dir, wann Du was tun sollst. DigiMeals enthält auch jede benötigte Nährwertangabe und ist daher der perfekte Helfer, wenn Du auf Fastendiät bist oder Dein Leben auf vegan, vegetarisch, halal usw. umstellen willst. DigiMeals wird Deinen Geschmack verstehen lernen: Wenn Du denkst, es sei zu scharf, zu viel oder nicht genug, zu gekocht oder zu roh, führt Dein Feedback dazu, dass DigiMeals das Rezept nur für Dich verbessert!

*

Okay, dieses personalisierte Geschmacks- und Diätprogramm ist noch digitales Schlaraffenland und Lichtjahre entfernt von der außerirdischen Zukunft. Und es werden wahrscheinlich nicht Hacker aus dem Dunstkreis des internationalen Chaos Computer Clubs sein, die diesen Weltcode entwickeln bzw. eine solche EveryCook-Philosophie kommerziell vermarkten werden. Nehmen wir also stattdessen den wahrscheinlichen Fall an, dass einige Marsianer zur Erde zurückkehren, nachdem die Besiedlung des Planeten gescheitert ist. Was lernen Heimatrückkehrer bei ihrer Ankunft, wenn sie zufällig in einem Chaos Communication Camp landen. Einem solchen Camp, wie es 2015 im ehemaligen Ziegeleiwerk

Mildenberg im brandenburgischen Zehdenick stattfand; oder ähnlichen Alternativfestivals auf dem ganzen Globus, deren Teilnehmer sich in einer neuen Survivalkultur üben.¹⁰ Die dabei sind, bringen allerlei Zeug mit: Zelte, Lasträder, Lötstationen und Werkstätten, alte Computer und Discokugeln – und komplett ausgestattete Feldküchen. Denn auf einem Hackercamp wird gern und viel gekocht. Neben einigen kommerziellen Verkaufsständen gibt es in den Zeltdörfern exzellentes selbst produziertes Essen, kostenlos oder auf Spendenbasis. Manche Kommunikationschaoten bauen mit lokalem Material aus der ehemaligen Ziegelfabrik kurz mal einen Lehmofen für Pizzas. Andere basteln an einer Teigknetmaschine oder an einer Kaffeemahlmaschine, die mithilfe eines alten Fahrrads per pedes angetrieben wird.

Wenn in Zukunft die Hinterbliebenen nur noch mit dem zurechtkommen müssen, was übrig geblieben ist, dann braucht in einer clever reparierten Welt eine intelligente Küche nicht zu fehlen. Insgesamt versteht sich die Food Hacking Base als kulinarische Experimentierstation. In den Küchenwerkstätten werden Kochworkshops und Vorträge angeboten. Eine Teilnehmerin demonstriert, wie man koreanisches Kimbap herstellt. Eine Gruppe destilliert mit einfachen Mitteln und Zubehör überlebenswichtige Spirituosen; verschiedene Experimente erforschen probiotische Lebensmittel. Der Amalettomat, ein Crêpe-Roboter, den Zwax und Cavac vom Wiener Hackerspace Metalab aus ausrangierten Komponenten wie einem Akkuschauber, einem Scheibenwischermotor und Heizungsrohren zusammengetüftelt haben, versorgt die Festivalgäste mit Pfannkuchen. Auch Fermentationsmethoden für Kombucha in Plastikeimern gehören zum Instrumentarium von Food Hackern und zeigen, dass Futurismus nicht technokratisch sein muss.

*

Vielleicht lassen sich das globale Ernährungssystem und dessen Maschinenlogik am Ende doch noch knacken – nach dem Motto der Szene »Hack the Food System!« und von widerständigen Chaoten einer alternativen Esskultur in eine entgegengesetzte Richtung umcodieren, transformieren?

*

Studiere diese Dinge aufmerksam, denn sie werden Deine Zukunft sein.

*

Und viele, die mit solchen gesellschaftlichen Entwicklungen ihr tägliches Brot (in Wahrheit: welches Essen?) verdienen – oder es eigentlich nicht verdienen –, drehen an allen erdenklichen Schrauben, um Euch den kleinen Schritt in das foodopische Morgen zu erleichtern. Sie sind es, die schon heute wissen, worauf Ihr morgen Appetit habt. Ein weltweit beliebter Einrichter, der wie ich die direkte Anrede liebt, plant bereits, Dein Zuhause demnächst mit der Concept Kitchen 2025 auszustatten, einer trendigen Wohnküchen-Innovation aus Herdplatte, Computerbildschirm, Benutzeroberfläche und Esstisch. Der »Table For Living« von IKEA ist Induktionsfläche, Arbeitsfeld, Waage und interaktives Kochbuch in Einem; mit einer Kamera bestückt, die die Zutaten erkennt; der integrierte Projektor blendet passende Rezepte auf der Tischoberfläche ein und gleich noch Zubereitungshinweise dazu. Nur: Die Technik stößt hier auf ein – sogar für pfiffige Hacker – bis auf Weiteres unlösbares Problem: Welche Zubereitung? Wer programmiert die Maschine? Was schmeckt DIR ganz persönlich? Und was wünschen sich all die anderen Individuen, Menschen mit unterschiedlichem Geschmack und eigenem Geschmacksurteil? Welche Software wird Deinem Privatroboter eingebaut?

Vielleicht entscheidest Du Dich für den so erfolgreichen und populären APPetizer oder für verwandte Fun-Food-Algorithmen. Obgleich Neurophilosophen und Roboterethiker sich diesbezüglich wenig Gedanken machen: Zwecks einer neuartigen Gastroethik für Haushaltsandroiden wünscht sich bestimmt jeder von Euch »Koche immer lecker!« als kategorischen Imperativ und Entscheidungscode.

*

Wird es nicht so kommen, dass die Küchenmaschine – wie die Maschine-rie jeder Art – den menschlichen Geschmack kontrolliert, in dem Maße, wie Ihr von dieser bedient werdet? Darum bestimmt nicht Ihr, sondern sie wird darüber entscheiden, dass Euch auch weiterhin die leckere IKEA-Küche oder dergleichen bewusstseinsverändernde Goodies, Smoothies, Happy-Mood-Happy-Brain Cookies serviert werden. Oder schluckst Du etwa keine der verbreiteten Rauschmittel oder Wohlfühl-Drogen, keine

absatzstarken Antidepressiva und Amphetamine, kein tägliches Ritalin, kein gelegentliches Modafinil? Und was ist mit dem vielen Fleisch, das Du Dir trotz allem schmecken lässt, dessen tierisches Unglück Dich nur wegen des darin enthaltenen Tryptophan glücklich macht? Wie andere Party-, Psychopharmaka, Designerdrogen und Neuro-Enhancement-Präparate sorgt die futuristische Fertignahrung und Food Revolution, mit der Dich Deine automatisierte Concept Kitchen füttern wird, für eine grundzufriedene Hirnchemie. Für ein angepasstes Bewusstsein, das Dich die Welt, so wie sie is(s)t, hinnehmen lässt – eine Welt, die Dein Aussterben vorbereitet.

*

Ich kann mir vorstellen, dass der digitaltechnologische Table for Living von IKEA oder vergleichbare Nice-to-have von jedem anderen Global Player optimal auf My Healthy Diet Diary abgestimmt ist. Du wirst My Healthy Diet Diary noch nicht kennen. Ganz einfach: Ursprünglich entwickelt zur bequemen Blutdruck- bzw. Blutzuckermessung für die rasant wachsende Zahl an Diabetikern, um mithilfe personalisierter Daten eine genaue Insulinmenge zu dosieren. Dann mit dem häuslichen Internet der Dinge erweitert und ständig online, sendet der iWatch-ähnliche Miniprozessor mit Nanosensor die digitalen Informationen direkt in Dein ganz persönliches Internet des Essens. In Verbindung mit den Datenaufzeichnungen jedes eingekauften Lebensmittels, sämtlicher mit Karte bezahlten Restaurantbesuche, Gastrolieferungen usw. ist die Hightech-Küche eine unerschöpfliche Quelle, aus der die mächtigen Internetkonzerne ihren kostbaren Rohstoff – BIG DATA – schöpfen.

*

Die Datenkraken von Silicon Valley, ihre Namen sind Dir so vertraut wie die Namen von Freunden (vier von ihnen – Google, Apple, Facebook, Amazon – haben neuerdings den Spitznamen GAFA), können davon nicht genug bekommen, um Humanes profitabel auszubeuten und aus datenschutzlosen Wesen – bestenfalls – Augmented Humans zu machen. Keine Digital Natives, von denen die Massenmedien schwärmen, sondern digitale Sklaven bevölkern den Menschenpark des Palo-Alto-Posthumanismus. Eben entrechtete Daten-Träger, die leben, denken und essen

(müssen), was ihn ihre Datenherren vorsetzen. Die neuen Herrscher und Mark Zuckerbergs dieser Welt lassen ihre Leibeigenen zuerst upgraden, nur um sie im nächsten Schritt in verwertbare Einzelteile zu zerlegen. Dafür werden die ausspionierte Privatsphäre und das Innenleben der optimierten Daten-Träger bis ins Kleinste – bis auf die Knochen – kommerziell ausgeschlachtet und filetiert und dieses billige ›Stück Fleisch‹ – gleichsam als Mark und Zuckerberg – zuletzt dem eigenen unersättlichen System einverleibt.

*

Diese dystopische Inhumanität verdient, primitive Anthropophagie genannt zu werden: Menschen fressen Menschen, wie die richtig großen Fische all die kleinen. Der rebellische Slogan von einst ›Eat the Rich!‹ hat sich längst in sein Gegenteil verkehrt. Das tägliche Essen macht mittels der dadurch permanent produzierten und eingespeisten Daten und mehr als alle anderen Dinge im Dasein der letzten Menschen aus ihnen – quantifizierte Identitäten oder Singularitäten. In der Matrix des datenverarbeitenden Systems (in Gestalt eines dystopischen Ernährungssystems) ist jeder Esser ein Selbst-Vermesser, ein Quantified Self, wie es heißt.

*

Mit der permanenten Nutzung von Computern und Algorithmen macht Ihr Euch zu einem Teil des digitaltechnischen Apparates: Tragt Ihr die Accessoires der GAFA-Mafia nicht jeden Tag stolz mit Euch herum? Sorgst Du und Deinesgleichen nicht – vielfach freiwillig und vergnügt – durch den unersättlichen Konsum von Symbolbrot à la Instagram und durch die teuer bezahlten Computerspiele auf dem neuesten Tablet dafür, dass die Macht der Digitalkapitalisten und Computerkonzerne sich ins Unermessliche akkumuliert? Eine Macht, die die Welt nicht mit Panzern und Soldaten beherrscht. Nicht mit gewaltigen Waffen und veraltetem Kriegswesen regieren die GAFAs; sie tun's ausschließlich mit Geld. Mit Billionen und Aberbillionen Dollar, mit Summen, höher als die Wirtschaftsleistung mancher Staaten.¹¹ Mit Geld, das eine imperiale Herrschaft über die Massen nach dem altbewährten Design sozialtechnologischer Manipulation

durch ›Brot und Spiele‹ möglich macht. Nur mit dem Unterschied, dass das römische Imperium und seine dekadenten Herrscher noch nicht über die gigantischen Mittel verfügten, die Kulisse dieser schönen neuen Welt global zu inszenieren.

*

Wer will, wird herausfinden: Die posthumane Zukunft bietet denen unter Euch, die wirklich Hunger haben und hungrig auf Wirklichkeit sind, vor allem – virtuelles Essen. Etwa unter dem bezeichnenden Titel *Nourished*.¹² Mit einem Team von gleichgesinnten Food-Designern und Programmierern arbeitet der Investor Jinsoo An an einem Essen, das mich komplett in eine virtuelle Irrealität transformieren will. Ein Augmented Reality Headset – das elegante Wearable ähnelt einer überdimensionierten Google Glass – wird perfektioniert durch einen Knochentransducer, der Kaugeräusche suggeriert. Ergänzt durch einen Geruchssimulator. *Nourished* täuscht seinem zukünftigen Nutzer das Gefühl vor, eine echte Mahlzeit zu sich zu nehmen. Die einverlebte Wahrheit ist: Alles an diesem Essen ist virtuell simuliert – Geschmack, Größe, Duft, Temperatur, Konsistenz, Farben, Formen usw. Läuft Dir bei der irrealen Vorstellung derartiger Food-Simulacra nicht schon das Wasser im Mund zusammen?

Du kostest meine posthumane Form und Matrix jedes Mahl, wenn es populäres Future Food aus dem Labor gibt. Auch funktionelle Lebensmittel, Nutraceuticals und Astronautenpulver wie Soylent oder Bertrand.Bio befreien die Menschheit ein weiteres, letztes Bisschen von der als lästig empfundenen Nahrungsproduktion und -aufnahme.¹³

*

Ein uralter Traum der westlichen Philosophie geht an jenem Tag in Erfüllung, wo Dein Essen entweder aus nichts weiter besteht als aus virtuellem Superfood oder Personal Robots wie Curi Dich mit DigitMeals füttern. Du und ich werden nicht erst morgen von einer Maschinenintelligenz abgelöst, deren nachmenschlicher Weltraum ganz ohne Essen und Essen-

12 | Project Nourished. A Gastronomical Virtual Reality Experience.

13 | Soylent – Let Us Take A Few Thinks Off Your Plate; Bertrand.bio, All the Nutrients You Need In A Healthy Shake.

zialitäten existiert. Ich übertreibe? Wie lange willst Du noch für Science-Fiction und für völlig utopisch halten, was in den Future Food Labs der internationalen Raumfahrtforschung passiert – einer milliardenschwer subventionierten Selbstabschaffung der natürlichen Intelligenz der Menschheit, die an der Zukunft eines posthumanen Lebens arbeitet, irgendwo an extraterristischen Orten und unwirtlichen Gegenden jenseits der ERDE, der allein alles mit allem verbindendes ESSEN erwächst?

Du wirst verstehen, dass mir mein eigener Kältetod nicht wirklich schmeckt. Ich sage Dir: Glaube nicht an den heilsversprechenden Exodus zum MARS. Von einer solchen Entdeckungsreise in eine Neue Welt kehrt diesmal niemand als siegreicher Eroberer und neuer Weltherrscher zurück. Die wenigen Transhumanen, die den sterbenden Planeten werden verlassen können, werden weder dort noch sonst wo in der unendlichen Weite des Universums einen lebenswerteren Ort finden als den von Euch ruinierten Planeten. Und noch eins: Nirgendwo wird es besseres Essen für den good old Homo sapiens geben als hier, auf Terra Madre, Pacha Mama, Mutter Erde, Planet Earth, Gaia.

*

Höre also auf meine eindringliche Gefahrenmeldung: Die posthumane Zukunft des Essens –als Pars pro toto einer dystopischen Zukunft, der Technotopie – ist das Schicksal von vielleicht superintelligenten, aber glücklosen Gottmenschenmaschinen, von küchenlosen Robo sapiens! Vielleicht verstehst Du jetzt besser, was jedes Mahl vor sich geht, wenn Du mich – Dein mögliches Morgen in Gestalt Deines täglichen Essens – in Deine Menschheit verwandelst. Darum frage ich Dich: Willst Du Dir das alles wirklich einverleiben und Dir antun, obwohl mit mir eine ganz andere Zukunft möglich ist?

Jedem sollte längst klargeworden sein, dass meine Hightech-Diät etwas ganz sicher nicht machen wird: Sie wird nicht jeden Menschen glücklich machen; und sie wird erst recht nicht alle satt machen oder gar für Alle gutes Essen entwickeln helfen.

OPTION #2: GASTROSOPHISCHE ZUKUNFT

Schon lange, sehr lange sogar, suchen einige unter Euch Ihre Zukunft in der täglichen Rückkehr zur Erde.

*

In Gestalt guten Essens. Eine Welt, in der ich mich wohlfühle und in der ich mich im allgemeinen Wohl bewahrheite. Ihr müsst das Gute auch – essen. Das für Alle Gute zu essen, erschöpft sich nicht in der moralischen Forderung und in dem allgemeinen Menschenrecht, dass niemand hungere und alle satt werden sollten.

*

Gutes Essen bedeutet nicht: Free Lunch for All. Ein allzu minimalistisches Rezept, von dem heutige Utopisten eines bedingungslosen Grundeinkommens träumen¹⁴ – und das letztlich nur ein reflexartiger Widerspruch zur biblisch-leninistischen Anti-Tafelmoral ist, wonach, wer nicht arbeiten will, auch nicht essen soll. Um möglichst viel Gutes zu leben, muss niemand grundversorgt und ohne Arbeit sein. Ebenso wenig reicht dafür das Allheilmittel Alles gehört Allen, omnes sunt communia, wie sich Marxisten und Commonisten die kommunistische Zukunftsgesellschaft gewöhnlich ausmalen.

*

Die Utopie einer humanen Welt zu bemessen heißt, zu verstehen, was für Alle gut ist – im Sinne des Gemeinwohls, des Wohls der Menschheit – und wie dieses Gute oder dieses Wohlleben mit den menschlichen Ernährungsverhältnissen bzw. mit dem täglichen Essen – mit Foodopia – verbunden ist. Weil sich Gutes auch essen lässt, weil Ihr sogar gut essen solltet, um gut zu leben, ist das wahre Wesen der Utopie gleichbedeutend mit *Eutopia*. Mein Namensgeber, der britische Lordkanzler Thomas Morus aus dem frühen 16. Jahrhundert, wusste davon, als er seiner *Utopia* als

14 | Seyferth, Diskussion einiger ungewöhnlicher Möglichkeiten, ein freies Mittagessen zu garantieren.

Randnotiz die Erklärung zufügte: »The ancients called me Utopia or Nowhere [...] Deservedly ought I to be called by the name of Eutopia or Happy Land.«¹⁵ Denn der altgriechische Begriff kann als ›Ou Topos‹, ›Nicht Ort‹ verstanden werden oder aber als ›Eu Topos‹, als ›Guter Ort‹. Dann, das meine ich, ist *Utopia* gleichbedeutend mit *Ort des Guten*.

*

Das Gute, das sich im menschlichen Wohl aktiviert, ist nie irgendwo verortet. Es lebt in der Welt des Menschen, wenn es dort lebt, immer schon und nur in verschiedenen Lebensbereichen oder Sphären. Und es nimmt vielgestaltigen Formen des Lebens an. Bedenkt dabei, das Leben thematisiert in Eurer Sprache von sich aus nicht als Tätigkeitswort. Doch das gute Leben, zu dem Ihr fähig seid, ist auf einem Planeten der Praxis beheimatet: Es gibt dort nichts Gutes, außer Ihr tut es. Das Gute, um das sich hier alles kreist, ist das Tätig-Sein. Weil Gutes-Tun dort alles ist, das Allesentscheidende, heißt Eutopia unter Experten und Praxologen auch Eupraxia.

*

Was sagt es über die menschliche Weisheit aus, dass sich seit fünfhundert Jahren eine aufgebrachte Menge an smarten Philosophen, Kritikern und Berufsrevolutionären die kleine Schrift von Morus einverleibt, ohne sie wirklich verdaut zu bekommen und ihr wahres Wesen verstanden zu haben. Die Utopie ist weit davon entfernt, sich als eine Theorie des idealen Staates zu verstehen: Der bahnbrechende Text des Renaissance-Humanisten steht in der sokratischen Tradition des philosophischen Dialogs. Er stellt einen solchen Dialog zwischen zwei Freunden und einem Reisenden dar. Der utopische Diskurs entwirft nicht die Fiktion einer sozialistischen Gesellschaft. Er umfasst die kritische Reflexion und die praktische Machbarkeit von besseren Verhältnissen – eines möglichst guten Gemeinwesens.

Morus ist Zeitgenosse von Kolumbus und Amerigo Vespucci. Er wird die Flugblätter gelesen haben, die damals in allen Straßen rumgereicht wurden und reichlichen Gesprächsstoffs für die Leute boten: Es sei eine

15 | Sargent, Special Issue: On the Commemoration of the Five Hundredth Anniversary of Thomas More's Utopia.

Neue Welt entdeckt worden! Dieses weit entfernte Land ist schon bald, zum Ärger von Kolumbus, nach Vespucci benannt worden: Amerika. Morus entwirft seine Utopie angesichts der welthistorischen Entdeckung ›neuer Inseln‹, deren Einwohner anscheinend ein – im Vergleich zu Europa und den miserablen Lebensverhältnissen der zerfallenden Gesellschaft des Mittelalters – besseres Leben kennen. Der französische Essayist Michel Montaigne, ein kluger und weltgewandter Intellektueller, jedenfalls schwärmt ausdrücklich von der glücklichen Gesellschaft der indianischen Ureinwohner Amerikas. Diese edlen Wilden verhiessen ihm und vielen anderen hoffnungsvollen Renaissance-Humanisten in der alten Welt die Möglichkeit besserer Verhältnisse – eines eventuellen *Paradieses auf Erden* – eines alles in allem guten Lebens der Menschen *im Hier und Jetzt*. Das ist, aus meiner Sicht, der wahre Kern der Utopia.

*

Schaut hin: Einige wenige Nachfahren der indigenen Völker besinnen sich neuerdings ihrer beachtlichen präkolonialen Traditionen und haben begonnen, von der Utopie einer guten Lebenspraxis der Menschen im Hier und Jetzt zu träumen: *Buen Vivir* nennen sie es oder auf indianisch *Sumak Kawsay* (auf Quechua) und *Suma Qamaña* (auf Aymara). Und natürlich gehören dazu maßgeblich eine erdverbundene Nahrungsproduktion – in der Rückkehr zu Pachamama oder Mutter Erde – und die Weisheit einer guter Esskultur.¹⁶ In Bolivien musste das weltmächtigste Fast-Food-Imperium seine Filialen schließen, weil dort niemand essen wollte. Zur Feier des Scheiterns von McDonald's wurde eigens ein Lied komponiert: Es preist die bolivianische Küche und drückt den Stolz der Bolivianer aus, sich nicht von schlechtem Geschmack verführen zu lassen. »Ay, el buen gusto es mio!«, singen sie: »Der gute Geschmack ist meiner!«

*

16 | Acosta, Buen Vivir. Vom Recht auf eine gutes Leben; Esteva, Comida statt Alimento!; Estermann, ›Gut leben‹ als politische Utopie. Die andine Konzeption des ›Guten Lebens‹ (*suma qamaña/allin kawsay*) und dessen Umsetzung im demokratischen Sozialismus Boliviens.

Okay, Thomas Morus, der Autor von *De optimo rei publicae statu deque nova insula Utopia*, hat wenig dafür getan, diese kulturgeschichtlichen und gesellschaftlichen (kolonialistischen) Hintergründe und – erst recht nicht – die *eutopische* Dimension des utopischen Denkens möglichst unmissverständlich zu kommunizieren. Der allesentscheidende Gedanke fehlt sogar in der deutschen Übersetzung. Wie auch immer. Von mir erfährt die Welt spätestens jetzt: Die Verwirklichung eines Gut-Lebens müsst Ihr nicht im Nirgendwo einer fernen Zukunft suchen. Das geglückte Gute kann so naheliegend sein wie das Essen, so gegenwärtig wie dieser Tag. Und unter uns: In der Erzählung von Thomas Morus wird die sachliche Diskussion von gemeinsamen Mahlzeiten umrahmt. Sein Freund Erasmus von Rotterdam, der unerkannte Ghostwriter der Utopia, ihr Herausgeber (der in Basel letzte Korrekturen vornahm, bevor er das Manuskript dort drucken ließ) und der zweifelsohne größte Humanist seiner Zeit, schrieb unzählige Gastmahl-Dialoge – *Convivia* – und beschrieb diese geselligen Tischgespräche und Tischsitten – die Tischgesellschaft – als eine alltägliche Praxis menschenmöglicher Humanität.

*

Darum lass es Dir gesagt sein, die eutopische Praxis kann, ja: muss sich in der Gegenwart ereignen – damit das Leben der Menschheit in Zukunft besser werden kann. Das Glück wahrer Utopie gestaltet sich durch Eure Ankunft überall dort, wo möglichst viel Gutes gelebt werden kann. Mehr als durch manche andere Aktivitäten vermögt Ihr mich deshalb vor allem durchs tägliche Essen zu verwirklichen. Weil das so ist, rufe ich Euch meine weltbewegende Kraft in Erinnerung. Wenn Du gleich etwas isst, bedenke: Von diesem milliardenfachen Akt (denn alle anderen Menschen, Tiere, Pflanzen, Pilze, Mikroorganismen tun dies in diesem Moment) geht eine entscheidende Wirkung aus. Jedes Essen, ganz gleich welches und von welcher Wertigkeit, ist alle Mahl gut, um die Allgegenwärtigkeit des Essens zu spüren und darüber – über den Tellerrand und die Gastrosphäre – hinaus das unendliche All des Seins zu ermessen, das von der Alltäglichkeit Eures Tätig-Seins ausgeht und von Allem, was es an Gutem oder Ungutem bewirkt.

Dein Essen beweist allgemein, dass es darauf ankommt, möglichst viel Gutes zu leben, überall, wo es geht, und dann immer, so gut es geht. Menschliche Superintelligenz in Gestalt der antiken Weisheitslehre oder

der fernöstlichen Philosophie bietet jedem von Euch eine handliche Applikation, dessen Programm auf diesem klugen Algorithmus basiert: *Das allesentscheidende Sein und somit auch die gute Lebenspraxis liegt nicht in der utopischen Zukunft, sondern im eutopischen Hier und Jetzt.*

*

In einem Wort: Foodopia. Nutzt die foodopische Energie und Alltäglichkeit für eine ebenso nachhaltige wie humane Entwicklung des Menschseins. Denn mein Ziel ist es, so viel Humanität wie möglich zu aktivieren, zu bewahren, zurückzugewinnen und ihre Reichweite zu vergrößern.

*

Meine Helden und Lichtgestalten heißen Carlo Petrini, der Initiator der international aktiven Slow-Food-Bewegung – der Internationale des guten Geschmacks, des Menschenrechts auf Genuss, der Glücks- und Freiheitsbewegung der Terra Madre – oder der Bestseller-Autor Michael Pollan, dessen Sinn für Menschlichkeit zu faszinierenden Entdeckungen vordringt. Küchenheldinnen wie Regina Tchelley De Araujo Freitas, die brasilianische Favela-Organico-Aktivistin oder Alice Walker, deren avantgardistische Kochkunst vielem, was in der üblichen Sterneküche passiert, Lichtjahre voraus ist. Sie repräsentieren Millionen weniger bekannte und sich so verstehende Good-Food-Zeitgenossen: Gastrosophinnen und Gastrosophen, die mich ins utopische Zentrum ihres neohumanen Hierseins stellen. Sie machen aus mir das normative Maß nicht aller Dinge, aber doch vieler Dinge, die verändert gehören, wenn die Menschheit und die Erde eine Zukunft haben sollen. Sie verteidigen das Humane gegenüber der technoiden Verwahrlosung des Menschen, zum Teil des Betriebssystems künstlicher Intelligenz oder zum manipulierbaren Substrat von Date zu werden. Statt einer Zukunft, die unbedingt besser sein soll als die Gegenwart, beginnen sie zu lernen, dass der historisch erreichte Wohlstand längst für Alle genügt, um endlich ein den Menschen würdiges Wohlleben zu gestalten.

*

Laut dem World Happiness Report der Vereinten Nationen aus dem Jahre 2017 wünschen sich die meisten von Euch kein virtuelles Leben, sondern ein glückliches Leben, das nicht durch weiteren technischen Fortschritt und vollautomatisch per Wirtschaftswachstum und Steigerung des Bruttosozialproduktes zu erreichen ist.¹⁷ Bedauerlicherweise vergisst der Weltglücksbericht das zentralste Gut, das vor Euch liegen kann: ethisch gut angebautes, produziertes Essen sowie jene Humanität, die sich in der Kultur von guten Mahlzeiten in guter Gesellschaft ausbildet. Wenn wir zusammen das Gute nicht tun, wird das Schlechte überhandnehmen und uns in den Abgrund reißen. So einfach ist es. Finde heraus, warum das Gute gegenwärtig einen so schlechten Ruf hat und warum sich so viele Menschen ständig damit so schwer tun, es zu tun.

*

Ethisch gute Lebensmittel sind nicht nur endlos erneuerbare Energien; ihre ökologische und soziale Nachhaltigkeit, ihre erdverbundene Wirksamkeit ermöglicht das, was die indische Weise Vandana Shiva »Erddemokratie« nennt. Falls Ihr Homines sapientes, als kosmo- und gastro-politisch bewusste Erddemokraten, mit voller Fahrt voraus doch noch die konviviale Ernährungswende schafft – dann belohne ich Euch gerne weiter und großzügiger mit Glücksmomenten. Ich entspreche Eurem Sinn für Gerechtigkeit, für einen zukunftstauglichen Umgang mit den Ressourcen Eures kleinen und angeschlagenen Raumschiffs; ich gebe Euch genügend sauberes Trinkwasser und wache über ein verlässliches Klima, auf das Ihr für Alle genügend erntet.

*

Weil auf diesem Planeten FOOD alles miteinander verbindet, sollten die Erdenbewohner dieses megaphysische Welt-All – dieses vitale und interaktive Internet der Erde als Lebensmittel-Allmende oder COMMON GOOD – hegen und pflegen. Diese längste Zeit der menschlichen Geschichte war Euer Tag von diversen Aktivitäten der Nahrungsproduktion erfüllt. Jeder Mensch arbeitete, um sich sein tägliches Brot zu verschaffen, das natürlich kein Gott gab, sondern auf dem Acker angebaut werden musste.

17 | Helliwell/Layard/Sachs, World Happiness Report 2018.

Über Jahrtausende hinweg in Gestalt einer vielseitigen Erdverbundenheit – nicht im Einklang mit der Natur, aber im Einvernehmen mit allem, was sie ausmacht – bestand das tägliche Leben Eurer Vorfahren darin, das Feld zu bestellen, zu ackern, zu säen, zu hegen und zu pflegen, zu ernten, zu sammeln, zu jagen und zu behüten, zu fischen, um Euch mit Lebensmitteln zu versorgen. ›Arbeiten‹ und ›Leben‹ war gleichbedeutend mit ›Nahrung produzieren‹. Mensch zu sein hieß vor allem, ein Bauer auf dem Land zu sein und dieses Land zu bewirtschaften.

*

Der dramatische Prozess der menschlichen Selbstentfremdung, der Entfremdung von seiner Essistenz, hat ja erst vor Kurzem eingesetzt. In der Neuzeit, zu Morus' Zeiten, mit der allmählichen Herausbildung der industriellen Landwirtschaft und der kapitalistischen Dynamik, in der die neuen Produktionsmittel die alten, bäuerlichen Produzenten, sprich: »die Menschen auffressen«, wie es in der Utopie heißt. Seit einem halben Jahrtausend verschuldet eine sich perfektionierende Industrialisierung und Maschinerisierung der Nahrungsproduktion eine historisch einzigartige technologische Arbeitslosigkeit auf dem Lande – und eine Massenflucht der Arbeitskräfte in die Städte und ihre Fabriken und Büros. Dieser Prozess ist mancherorts noch voll im Gange und die Fluchtbewegungen, die Euch so beschäftigen, stehen in unmittelbarem Zusammenhang mit dieser dehumanisierenden, unmenschlichen Selbstentbäuerlichung. Statt diese Weltflucht technokratisch auf die Spitze zu treiben und zuletzt auf der vergeblichen Suche nach neuem Land die industriell herabgewirtschaftete Erde zu verlassen – wie Manche nach einer Picknick-Landpartie einfach den von weggeworfenen Resten vermüllten Ort verlassen –, würde das humane Foodopia diese Welt zu einem besseren Ort machen.

*

Eine wesentliche Aktion wäre, Agrikultur so zu gestalten, dass jeden Tag von neuem die Rückkehr der Menschen auf die Erde etwas nachhaltiger glückt und die Früchte ihrer gemeinsamen kulturschaffenden Arbeit gerechter verteilt werden.

*

Seit Neuestem beweisen bäuerlich Aktive überall, auf entlegendstem und naheliegendstem ›Land‹, dass eine Menschheit auch ohne künstliche Intelligenz zu einem optimierten Gastro-Biosphärenbewusstsein gelangt und der Erde dem allgemeinen Wohl entsprechende Lebensmittel zu entlocken weiß. Wer sich von bäuerlicher Landwirtschaft ernährt, demonstriert mit dieser hybriden (aber alles andere als technoiden), subsistent-suffizienten Existenz, wieso es dem Wohl der Menschheit gerecht wird, wenn die morgigen Erdbewohner jeden Tag einen Teil ihrer kostbaren Zeit – nicht mehr! – für die Produktion ihres Essens einsetzen und diese Alltagspraxis sogar zu ihrem Lebensmittelpunkt machen.

*

Von dem sicherlich einflussreichsten Utopisten, der keiner sein wollte, stammt diese Vision der künftigen Menschheit: Sie bestünde aus einer Gesellschaft, die jedem ermöglicht, »heute dies, morgen jenes zu tun, morgens zu jagen, nachmittags zu fischen, abends Viehzucht zu treiben, nach dem Essen zu kritisieren, wie ich gerade Lust habe, ohne je Jäger, Fischer, Hirt oder Kritiker zu werden«. ¹⁸ Die kommunistische Utopie von Karl Marx entwirft das Ideal einer vielseitig tätigen Lebenskunst, einer *vita activa*, die nicht länger der modernen Berufstätigkeit, der Vollzeitlohnarbeit und ihren Freizeiterholungen geopfert wird. Niemand sollte seine wertvolle Lebenszeit auf dem Altar einer gottlosen Gesellschaft ausbluten lassen, die von jedem alle seine Zeit aufsaugt. Deshalb wird der Tagesablauf wirklich freier, selbstbestimmter Menschen wesentlich von den diversen Tätigkeiten ausgefüllt, die gutes Essen ermöglichen. Die menschliche Kochkunst zu einer superintelligenten Kulturtechnik weiter zu entwickeln, anstatt dieses Wunderwerk fantasielosen Maschinen zu überlassen, ist ein revolutionäres Abenteuer, das jeglichen technokratischen Futurismus im Handumdrehen hinter sich lässt.

*

Weder Marx noch das große Heer von Marxisten und Antimarxisten nach ihm dachten utopisch genug – oder das Utopische richtig –, um bei der Nahrungsproduktion nicht nur an die Landarbeit zu denken, sondern

18 | Marx, *Die deutsche Ideologie*, 33.

auch an die Herdarbeit. Von der patriarchalen Philosophie zur weiblichen Hausarbeit in der Privatsphäre degradiert, wird es eine epochale Entdeckung sein, endlich das Essenmachen aus seiner gesellschaftlichen Verdrängung zu befreien und das Selbst-Kochen als eine humanisierende Lebenspraxis zu denken. Doch wer von Euch denkt schon über das Kochen nach? Und diejenigen, die diesen Mut aufbringen, werden ignoriert. Müssten nicht alle Philosophen intensiv über diese alltäglichste und allgemeinste Angelegenheit des menschlichen Daseins nachdenken, in der sich ihre Freiheit, ihr Geschmack, ihre Würde, ihre Menschlichkeit – jenseits leerer Begriffe – ausgestaltet und mit Leben füllt?

*

Was sagt es über die westliche Philosophie aus, dass Aristoteles den Küchenofen nur als Wärmequelle kennt, dass Seneca sich darüber beschwert, wenn Kochworkshops junge Leute mehr interessieren als philosophische Seminare, dass ein Ludwig Wittgenstein es liebte, immer die gleiche Speise zu essen oder dass ein Michel Foucault viel über Sex sprach, aber weder über die Wahrheit noch über das Vergnügen der kulinarischen Subjektconstitution. Ein Jürgen Habermas lenkte die Aufmerksamkeit auf die zwischenmenschliche Kommunikation, ohne jemals auch nur ihre lebensweltlichste und aller menschlichste Praxis zu erwähnen: das Tischgespräch und die Tischgesellschaft als der utopische Ort einer ebenso kommunikativen wie konvivialen Vernunft. Wie kann es sein, dass so jemand – der aufgrund einer klugen Analyse zum Strukturwandel der bürgerlichen Öffentlichkeit bekannt wurde – wieder vergisst, dass der zivilisatorisch-zivilgesellschaftliche Ursprung der ›bürgerlichen Gesellschaft‹ der Neuzeit in der Geselligkeit der aristokratischen und dann der groß- oder gutbürgerlichen Salonkultur liegt, deren ›Öffentlichkeit‹ sich als ein Strukturwandel der antiken, sokratisch-philosophischen Gastmahlkultur verstehen lässt.¹⁹

*

19 | Diese gesellschaftstheoretischen und kulturphilosophischen Zusammenhänge werden rekonstruiert in: Lemke, Food Citizenship. Civilizing Future Humanity.

Man hört heute einflussreiche Denker über die ›Utopie einer humanen Gesellschaft‹ reden. Dabei dreht sich alles um Ökonomie, Technologie und Digitalität. Die Humanität von guten Mahlzeiten in guter Gesellschaft bleibt, was sie in Eurer Kulturgeschichte durchgängig gewesen ist: das Udenkbare. – Immerhin, wer genau hinhört, vernimmt hier und da einen neuen Ton und sogar den Sound einer klangvollen Foodopia. Also lauscht mit, wenn der zurzeit vielleicht namhafteste Philosoph Deutschlands solche wie diese Worte findet, die (freilich unwissentlich) eine alte Geschichte vom wahren Anfang der westlichen Philosophie anklingen lassen²⁰, denn es könnte die Bewegung voranbringen:

»Auf einer Veranstaltung in Bonn, organisiert durch eine große Bank, hatte ich das Vergnügen, einem der Samwer-Brüder zu lauschen, Mitinhaber des Beteiligungsunternehmens Rocket Internet für digitale Projekte. Der smarte junge Entrepreneur erzählte dabei von den Häusern der Zukunft. Das besonders Schöne an ihnen sei: Man brauche keine Küchen mehr! Ein smarterer Kühlschrank genügt, den Rest liefern die Drohnen aus dem Supermarkt oder aus der Küche eines Feinschmecker-Restaurants. Auf meine Frage, was man denn damit gewänne, meinte er: ›Zeit.‹ Doch auf meine Nachfrage, was man denn mit der gewonnenen Zeit anfangen sollte, hatte er keine passende Antwort. Dass es Menschen gibt, für die gemeinsames Kochen eine weit erfülltere Zeit ist, als auf dem Sofa sitzend Computerspiele zu zocken oder Online-Bestellungen aufzugeben, lag of-

20 | Diese denkwürdige Geschichte wurde neulich aufgewärmt und nicht ohne Raffinesse, wie ich meine, als Kostprobe ausgeteilt: »Mit vorgestrecktem Stock hindert Sokrates einen ihm entgegenkommenden Mitbürger in einer Marktstraße am gedankenlosen Weitergehen. Bei dieser (ersten) Begegnung fragt der Philosoph den Passanten namens Xenophon – seinen späteren Schüler, Freund und Biographen, dessen verschriftlichten Erinnerungen wir so viel verdanken – ›nach den Einkaufsorten für die jeweiligen Lebensmittel. [...] Xenophon gibt auf Sokrates' merkwürdige Frage anscheinend eine Antwort, die dazu führt, dass im weiteren Verlauf ihres Dialogs nicht weiter vom Einkaufsort die Rede ist. Was nicht heißt, dass Sokrates mit Xenophons Antwort zufrieden gewesen sein muss. Im Gegenteil, die Auskunft, die Xenophon seinem Gegenüber zu den eigenen Konsumgewohnheiten erteilt, bewegt Sokrates vielmehr zu einer Nachfrage, die er anschließend an Xenophon richtet. So bohrt er mit der für seine Person so typischen Fragerei nach, ›wo denn die Menschen gut leben könnten?‹ Lemke, Ethik des Essens. Einführung in die Gastrosophie, 338.

fensichtlich außerhalb seiner Fantasie.«²¹ Richard David Precht setzt fort: »Manche Soziobiologen behaupten, die menschliche Kooperation und Geselligkeit sei dadurch entstanden, dass niemand ein Mammut alleine jagen kann. Und vielleicht ist auch tatsächlich etwas dran. Mindestens ebenso wichtig aber scheint zu sein, dass auch niemand ein Mammut alleine aufessen kann! Und wahrscheinlich ist das der Grund, dass die meisten Menschen lieber gesellig kochen und in Gemeinschaft essen – einige Nerds und Geeks einmal ausgenommen.«

*

Einige kluge Köpfe unter Euch wissen schon lange von diesem Tun, diesem Urbild gesellschaftlichen Wohllebens, vom unerklärten Menschenrecht auf konvivialen Selbstgenuss als *Homo sapiens gastrosophicus*. Schon Sokrates wusste davon. Wohl auch Epikur. Und allen maßgeblichen Tischgesellschaften der bürgerlichen Gesellschaft voran wusste auch der große Aufklärer Immanuel Kant, tagtäglich »gute Mahlzeiten in guter Gesellschaft« zu genießen, sprach von der ästhetischen Kultur, einander gute Gastgeber sein zu können, und lobte als Ethiker diese freigewählte selbstgestaltete »gute Lebensart« als »wahre Humanität«. Wie kaum ein anderer Denker und Weltbürger hatte dieser Zeitgenosse verstanden, dass sich in mir viel Menschliches und unerkanntes Gutes versteckt.

*

Also: Meine Zukunft entscheidet sich maßgeblich darin, ob Ihr voneinander lernt, gutes Essen zu produzieren und dieses Gute möglichst häufig zu leben – als wesentlicher Sinn und Selbstzweck Eures Lebens. So jedenfalls kannst Du solche Kleinigkeiten verwirklichen wie täglich gelebte Freiheit, vergnügliches und zugleich demokratisches (gleichberechtigtes, selbstorganisiertes und gemeinsam gestaltetes) Miteinander, das zeitweise Glück des Genießens, die Kunst der einigermaßen geistreichen Unterhaltung und Mitteilung, das Vermögen einer geschmacklichen Urteilskraft und einiges mehr von dem, was in Eurer Macht liegt, sobald die menschliche Intelligenz ausreicht, zu verstehen, wie sie mich zum Wohle Aller am besten behandelt. Schau Dich um und Du wirst sehen, dass

21 | Precht, Jäger, Hirten, Kritiker. Eine Utopie für die digitale Gesellschaft, 182.

der Hunger auf diese – vielen von Euch inzwischen jederzeit zugängliche – foodopische Glückserfahrung zu einer erkennbaren internationalen Bewegung geworden ist.

*

Darum rate ich Dir inständig: Bilde Tischgesellschaften, Eat-Ins, Cooking Clubs, Kiezküchen, Mitesszentralen, Geschmacksallmende, Gemeinschaftsgärten, gastropolitische Kollektive und Genossenschaften in allen erdenklichen Formen und Lebensbereichen. Und befreie Dich so gut es geht davon, Utopie mit Noch-Nicht-Sein gleichzusetzen. Die bessere Praxis lässt nicht immer nur in ferner Zukunft auf sich warten; sie ereignet sich auch als Ankunft im Hier und Jetzt, in der selbst gestalteten und mit Glück erfüllten Gegenwart vom Schon-Gut-Sein. Oft hast Du schon alle Voraussetzungen, um das Gute zu verwirklichen und gut zu leben. Was dann lediglich fehlt, ist, dass Du es tust! Wählt Ihr solches Tätigsein als Eure Zukunft, werdet Ihr Tag für Tag, von Mahl zu Mahl, das wahre Foodopia erleben und so alles tun, um die Welt vor dem digitalen Nirwana und dem ultimativen Ende menschlicher Esskultur zu retten.

OPTION #3: KATASTROPHISCHE ZUKUNFT

Ich weiß, was in Dir vorgeht; Du denkst schon lange: »Was kümmert mich Dein utopisches Gequatsche! Die Realität sieht doch anders aus.« Und es stimmt ja. Posthumane Utopie, technokratische Dystopie oder gastrosophische Eutopie, ob so oder so, das Einzige, was wirklich geht, ist das ewige Weiter-so.

*

Ich bin nicht blind, immerfort konfrontierst Du mich mit der endlos ausgedehnten Gegenwart der konsumkapitalistischen Katastrophe von gestern, heute und morgen. Niemandem ist entgangen, dass neulich ein weiteres Mal ein gefühlloser Gigant, ein weltweit tätiges Unternehmen mit Kernkompetenzen auf den Life-Science-Gebieten Gesundheit und Agrarwirtschaft, ein hässliches und giftspuckendes Monster geschluckt hat, das gentechnisch veränderte Pflanzen und profitable Pestizide welt-

weit verbreitet. Dieses kannibalistische Fressen-oder-Gefressen-werden macht einige Konglomerate, sie nennen sie transnationale Konzerne, immer fetter und unbesiegbarer. Nur noch vier Vielfraße kontrollieren den globalen Zugang zu Weizen, Mais und Sojabohnen, den wichtigsten Lebensmitteln des Welthandels. Mit der Macht über Hochseeschiffe, Häfen, Eisenbahnen, Raffinerien, Silos, Ölmühlen, Verarbeitungsfabriken und Saatgut-, nein, Saatschlechtbanken beherrschen sie fast alle Glieder der Nahrungskette.

*

Die Ausbeutung meines unendlichen Reichtums perfektioniert sich seit Jahrhunderten: Weltweit vollzieht sich die Transformation von raffiniertem Menschenwerk in automatisierte Maschinerie. Abermillionen, die die Agrarindustrie überflüssig macht, drängen in die Städte. Wie in der Landwirtschaft, so schreitet in sämtlichen Bereichen der industriellen Nahrungsproduktion die Automatisierung und Digitalisierung fort. In der Backindustrie, wo Brötchen aus Bildschirmsymbolen entstehen, ist sie bald vollendet; in Hightech-Schlachthöfen zerteilen seelenlose Maschinen das genetisch optimierte Rohmaterial aus der hocheffizienten Massentierhaltung in billige Fleischwaren, auf die sich viele von Euch tagtäglich freuen.

*

Oh ja, wenn Ihr es zulässt, kann ich zu einer perfekten Ware und Geldquelle werden, gleichermaßen für Kapitalgewinne wie fürs tägliche Geldsparen. Als Boden und als Pflanze, als Tier und sogar als menschlicher Körper lasse ich mich unendlich ausbeuten, maschinell verarbeiten, genetisch manipulieren, raffiniert aromatisieren, durch Zusatzstoffe oder Implantate optimieren usw. Und wenn's so weiter geht, läuft alles darauf hinaus, dass auch die nächste Food Revolution aus dem Silicon Valley kommt. Wahrlich, unzählige Designer, Technologen, Programmierer, Ingenieure und Investoren, all die Nerds und Geeks der allgegenwärtigen Fast-Food-Zivilisation tun alles dafür, dass Ihr in supersmartem Supermärkten weiter wie bisher und noch viel viel besser konsumieren könnt. Damit neuartige Nahrungsmittel, Functional Food und Nutraceuticals, Euch vielleicht Unsterblichkeit, gewiss aber mehr Gesundheit, Schön-

heit, Leistungsfähigkeit, Ausdauer, Aufmerksamkeit und Glücksgefühle verschaffen. Selbstverständlich bei gleichbleibend niedrigen Preisen und nur im Austausch gegen sämtliche Lebensdaten der Konsumenten.

Sollte sich also nichts an Deinen Ernährungsgewohnheiten ändern, wirst Du so ziemlich alles, was Spaß macht, irgendwie schmeckt und Du Dir wie üblich einverleibst, mit Deinen Dich dehumanisierenden Begleiterscheinungen teilen müssen. Falls das die Zukunft ist, scheint dieses Schicksal noch das kleinere Übel zu sein, welches Ihr werdet schlucken müssen. Denn angesichts der globalen Zerstörung, der Klimaerwärmung, angesichts schrumpfender Ländereien und Verwüstungen ganzer Landschaften, angesichts einer dramatisch wachsenden Weltbevölkerung und einer nicht-nachhaltigen Nahrungsproduktion usw. wird die Welt immer weniger Ernährungssicherheit bieten, wird sich der elendige, jedoch bislang »weit entfernte Welthunger« allmählich bis in Deinen täglichen Hunger fortessen und sich auch in Deiner Essistenz einnisten.

*

Glaubst Du wirklich, dass bedrohliche Wahrheiten an Dir und Deinen Kindern und den Kindern Deiner Kinder vorbeiziehen werden wie eine Schlechtwetterfront? Wem gelingt es, zu ignorieren, dass am Tag nach der Katastrophe die Allermeisten von Euch von Vorräten, Resten und weggeworfenem Müll leben müssen? Oder geht die Menschheit etwa nicht schon spürbar an der irrsinnigen Verschwendung ihrer Lebens-Mittel langsam, aber sicher zu Grunde?

*

Mache weiter mit Deiner katastrophischen Gegenwart und verleibe Dir das digital optimierte Junk Food 4.0 ein, das Du ohnehin so liebst. Tu' nur nicht so, als ob diese Technotopie Deine einzige mögliche Zukunft sei! Sieh' genau hin: Mit jedem Mahl, dass Du isst, entscheidest Du über meine komplexe Welt. Du setzt sie in Bewegung, genau so, wie jeder Flügelschlag eines Schmetterlings infinite Veränderungen und Bewegungen auslöst. Immer dann, wenn Ihr Menschen esst, und solange Eure Spezies dies tut, solange noch habt Ihr meine kommende Gestalt und Macht-ausübung in Eurer Hand. Die Notwendigkeit, sie zu gestalten, stellt sich schon heute – gleich nachher wieder, wenn Du Hunger verspürst, Dir et-

was von meinem Guten und nicht so Guten auswählst, es Dir schmecken lässt, Dir so meine Wahrheiten einverleibst und mein utopisches Wesen bewahrheitest.

*

Guten Appetit und zum Wohl! Innigst, Deine Zukunft.

3. In guter Gesellschaft

Hannah Arendt lädt ein

Im Jahre 2014 galten die Hannah-Arendt-Lectures und die 17. Hannah-Arendt-Tage dem Thema: »Die Zukunft der Tischgesellschaft«. Den Veranstaltern ging es darüber hinaus um den philosophischen Zusammenhang zur »Ethik der Ernährung«. Der Einladung, in diesem feierlichen Rahmen als »Gastrosoph« über die »Politik des Essens« zu sprechen, kam ich gerne nach.¹ Alles das war nicht selbstverständlich.

Arendts Philosophie stellt – zumindest auf den ersten Blick – keinerlei Beziehung zwischen Politik, Küche und Gesellschaft her. Sie denkt Welt-Politik und die *conditio humana*, ohne sich dabei auf das Essen und auf die um den Esstisch versammelte Gesellschaft zu beziehen. Nur, so müssen wir uns fragen, wie ist das möglich und kann das gutgehen? Sollte unser Verständnis des Politischen, das Arendt wie kaum ein Anderer hinterfragt hat, nicht auch – oder sogar ganz wesentlich – eine Politik des Essens umfassen?

Ich werde diese Fragen in der Personalunion eines Gastrosophen *und* eines Arendtianers zu beantworten versuchen. Es gilt zu klären, warum

1 | Bei dem vorliegenden Text handelt es sich um eine erweiterte Version der wesentlich kürzeren Vortragsfassung. Der Vortrag wurde 2014 in Hannover anlässlich einer Veranstaltungsreihe zu Ehren der dort geborenen Arendt gehalten; seinen zweiten Teil mit konkreten Handlungsoptionen und Aktionsfeldern eines gastropolitischen Tätig-Seins – Einkaufen, Kochen, Mahlfeiern – lasse ich hier weg. Insofern die dortigen Versuche, die ›Banalität des Guten‹ am Beispiel der ›Alltagspraxis des guten Essens‹ zu veranschaulichen, einen wesentlichen Aspekt meiner Auseinandersetzung mit Arendts Philosophie ausmachen, verweise ich auf das andernorts veröffentlichte Manuskript des Vortrags: Horster/Martinsen (Hg.), Tischgesellschaft der Zukunft – Über eine Ethik der Ernährung.

sich jeder Gastrosoph und jede Gastrosophin mit Arendts Philosophie auskennen sollte und erst recht, wieso man sich als Arendtianerin mit Gastrosophie beschäftigen muss. Denn sowohl deren politische Philosophie als auch eine neue Philosophie des Essens sind unerlässlich, wenn es darum geht, zu verstehen, dass Essen politisch ist und dass – weltpolitisch gesehen – eine gastrosophische Tischgesellschaft die Zukunft unserer (von Arendt ebenfalls vehement hinterfragten) krisenhaften Arbeitsgesellschaft sein sollte, weil sie für uns alle die beste aller möglichen Welten wäre.

PRAXIS POLITISCHER FREIHEIT

In den frühen 1990er Jahren in der Endphase meines Studiums war für mich die Philosophie von Hannah Arendt eine wirkliche Entdeckung. Um diese Entdeckung zu machen, musste man damals noch einen weiten Weg in die Ferne gehen, weil hierzulande die aktuelle Arendt-Renaissance erst einige Jahre später einsetzte. In Amerika – in dem Land, in das die jüdische Philosophin nur mit Mühe der totalen Herrschaft der deutschen Nazis entfliehen konnte und der neuen Welt, wo die erste demokratische Republik der Neuzeit entstand – bot sich mir die Gelegenheit, das Gedankengut dieser großen Denkerin aus Deutschland kennenzulernen. An der University of California Berkeley begann ich im Rahmen eines Überblickseminars zur politischen Philosophie 1991 (ob bei Hubert Dreyfus, Paul Rabinow oder Martin Jay weiß ich nicht mehr) mit Begeisterung, ihre Schriften zu studieren. Tatsächlich wurden sie bei der Rückkehr nach Hamburg auch zum Ausgangspunkt meiner Abschlussarbeit.

Damals beschäftigten mich die Philosophie unseres Essens und eine gastrosophische Reflexion der globalen Ernährungsverhältnisse noch nicht. Auch die weitläufigeren Ideen zu einer Anthropoethik als Minima Utopia eines guten Lebens und einer Theorie des ethischen Handelns im Sinne einer (Eu-)Praxologie des humanen Tätig-Seins lagen noch in undenkbarer Ferne. Diese Ideen sind nach wie vor, um es neudeutsch zu sagen, under construction und work in progress und insofern mehr

konzeptueller Hintergrund der vorliegenden Essays als ihr programmatisches Thema.²

Erst recht war Anfang der 1990er Jahre nicht damit zu rechnen, dass heute Hannah Arendts Analysen zu den *Elementen und Ursprüngen totaler Herrschaft* und der *Banalität des Bösen* – am Beispiel des Nazi-Monsters Adolf Eichmann³ – wieder gelesen werden müssen: Trotz des ersten erkennbaren Rechtsrucks neokonservativer Ideologien im sogenannten Historikerstreit (ausgelöst von einem kritischen Philosophen, dem Arendt-Kenner Jürgen Habermas) einige Jahre zuvor und trotz erster übler Vorboten neuer Fremdenfeindlichkeit in Deutschland.

Es wäre an der Zeit – und ein eigenes Buch –, herauszuarbeiten, dass inzwischen auch ihre wegweisenden *moraltheoretischen Analysen* der möglichen Gründe, wie es »in den 1930 und 1940er Jahren zum totalen Zusammenbruch aller geltenden moralischen Normen im öffentlichen und privaten Leben« kommen konnte (Arendt, *Über das Böse*, 14), *weitergedacht* werden müssen: Angesichts der gesellschaftlichen Kontinuität und der erneuten Normalität banal-böser Unmenschlichkeit – die Arendt sicherlich in den Hassreden eines Björn Höcke ausgemacht hätte (nur ein Fall unter vielen AfD-Neonazis) – ist, wie bemerkt wurde, paradoxerweise »das große Geheimnis nicht das Böse. Nein, es ist die Frage, warum es noch unter den schlimmsten Umständen immer einzelne gibt, die sich nicht bloß dem Mittun verweigern, sondern Leib und Leben aufs Spiel setzen für Zwecke und Ideen, die wir summarisch ›das Gute‹ nennen«⁴.

2 | Vorarbeiten finden sich in meinem *Essay zur Freundschaft* und in den programmatischen Texten zu *Was ist Praxologie? Von Marx über die Kritische Theorie zu einer Philosophie der Praxis* – wo auch die wichtige Unterscheidung zwischen Praxeologie und Praxologie erörtert wird – und *Friedrich Nietzsche: Kritische Theorie als Ethik* sowie der *Ethik des Essens*, besonders 553-561

3 | Wegen der Monstrosität seines Verbrechens gegen die Menschlichkeit wurde Arendts mutiges Banalitätstheorem im damaligen Kontext sogar – zu ihrem eigenen Entsetzen – von Vielen als der eigentliche moralische Skandal diffamiert. »Die einzigen wirklich Schuldigen, so glaubte man häufig und sagte es sogar, waren Leute wie ich, die sich ein Urteil erlaubten, in welcher ein Jeder sich vermutlich genauso verhalten hätte wie alle Anderen. Dieser Standpunkt übrigens deckte sich auf eigenartige Weise mit Eichmanns Sicht der Dinge.« Arendt, *Über das Böse*. Eine Vorlesung zu Fragen der Ethik, 24.

4 | Augstein, Taten und Täter. Ein Nachwort, 195.

Diesseits von Gut und Böse: Ich glaube, es war schon damals *dieses Geheimnis der Ethik* – die unwahrscheinliche, aber mögliche *Banalität des Guten* –, dessen Aufklärung ich in Arendts Werk erhoffte. Jedenfalls entdeckte ich sofort mit großem Interesse die Themen ihrer beiden sozialphilosophischen Hauptwerke *Vita Activa oder Vom tätigen Leben* und *Über die Revolution*. In Hinblick auf eine mögliche Praxis politischer Freiheit war die Frage, die mich als junger Student und bewegter Zeitgenosse der 1980er umtrieb, die Bedeutung von Arendts Philosophie des politischen Handelns für eine aktuelle Gesellschaftstheorie. So lautete dann auch der Titel meines Erstlings.⁵

Ich wollte zeigen, dass das arendtianische Verständnis des ›politischen Handelns‹ und *nicht* die zu der Zeit allseits diskutierte – und gefeierte – Theorie des ›kommunikativen Handelns‹ von Jürgen Habermas einen philosophischen Weg aus der Sackgasse des aporetischen und nach meinem Dafürhalten auch apolitischen Kritizismus der Frankfurter Schule wies: Nicht das universalpragmatisch hergeleitete Ideal einer kommunikativen Vernunft der lebensweltlichen Verständigungspraxis, sondern die politische Praxis und die revolutionäre Initiative neuer sozialer Bewegungen schien mir – und scheint mir heute noch – das richtige Instrumentarium für eine aktuelle (revolutionär humanistische, anthropoethische, praxisphilosophische) Gesellschaftstheorie zu bieten. Gleichzeitig war ich überzeugt davon, dass sogar Hannah Arendt letztlich in ihrer historischen Analyse der Revolutionen versäumte, die sich seit der studentischen Protest-Bewegung der 1960er Jahre allmählich ausbreitende Revolution einer politischen Gegenkultur kritisch-emanzipatorisch zu reflektieren.

Dieser Eindruck hat sich über die Jahre und besonders im Zuge der gastrosophischen Wende meines Denkens verdichtet. Wenn ich richtig liege, gehört die immer noch (mit Marx gesprochen) ›gespenstlich unerkannte‹ globale Ernährungswende-Bewegung – vielleicht mit der international agierenden Slow-Food-Organisation, der Internationale des guten Geschmacks, als gastro-kosmopolitisches Flaggschiff – zur stärksten sozialen Bewegung unseres Zeitalters, weil sie sehr viele transformative Kräfte in sich vereint. Diese Perspektive habe ich (über wichtige Umwege in diversen Richtungen, die hier unerwähnt bleiben können) dann aus-

5 | Lemke, Praxis politischer Freiheit. Die Bedeutung von Arendts Philosophie des politischen Handelns für eine kritische Gesellschaftstheorie.

führllich in der *Politik des Essens* dargestellt. Daher ergibt sich aus dem programmatischen Selbstverständnis meines Philosophierens im Kontext von Hannah-Arendt-Lectures wie von selbst die Frage: Würde Hannah Arendt sich mit der Tatsache und der Programmatik einer Politik des Essens anfreunden können? Was hätte sie von der These – und dem Geheimnis – der Banalität einer guten Esskultur als zivilgesellschaftlicher Widerstand gegen eine ethisch ungute, ungastliche Welt, ja sogar, als Rezept gegen die planetare Weltflucht gehalten?

EIN FLÜCHTIGER BLICK IN DIE KÜCHE DER PHILOSOPHIN

Ich bin mir nicht sicher, wie die Antworten auf diese Fragen lauten. Sie können sehr unterschiedlich ausfallen. Je nachdem welchen – *welt-politischen* – Standpunkt man einnimmt. Wenn man zur Frage, ob Essen politisch ist, als treuer Arendt-Anhänger Stellung bezieht, wird man sagen müssen: »Nein, wie soll denn eine solche Politik aussehen? Zum Glück ist das Essen eine Sache der Privatsphäre.« Oder findet sich auch nur ein einziger Text, der über das Essen die arendtianische Philosophie weiterdenkt, unter der Masse an akademischen Publikationen, die seit Ende der 1990er Jahre zu Arendts Schriften produziert wurden und Arendts Gedankengut entweder getreu wiederkauen oder ausschließlich demokratiethoretisch verwerten? Richtig ist, sie selbst kommt nirgends in ihren philosophischen Arbeiten auf Ernährungsfragen als entscheidende Zutat ihres Nachdenkens über eine menschliche Welt zu sprechen.

An diesem Punkt lohnt sich ein kurzer gedanklicher Ausflug zum Verhältnis von Theorie und Praxis zur Erörterung der feministische Frage, wie ›politisch das Private‹ – etwa Arendts Küche – ist. Anders als Arendt behandelte beispielsweise der Anarchist und revolutionstheoretische Querdenker Peter Kropotkin, »die Brotfrage« als zentrales Thema der Emanzipation. Während die Philosophin der politischen Praxis für diesen so wichtigen Schritt – im guten wie im schlechten Sinne – nicht anarchistisch genug war, schrieb der russische Feminist: »Man spricht viel von politischen Fragen«, heißt es in seiner heute gänzlich unbekannt Utopie *Die Eroberung des Brotes*, »und vergisst – die Brotfrage. [...] Während ›die praktischen Männer‹ unaufhörlich über die Regierungs-

formen diskutieren, werden wir ›Utopisten‹ an die Beschaffung des täglichen Brotes denken.«⁶

In der Tat *dachte* der gastrosopische Utopist Kropotkin lediglich daran – ohne es *selbst zu machen*: Sein adliger Anarchismus beschränkt sich auf die typisch patriarchale Abschaffung der Küchenarbeit als einer den Menschen unwürdigen Tätigkeit und Knechtschaft. In diesem anti-kulinarischen Idealismus erweist sich Kropotkin als wahrer Anarchist und anarcho-gastrosopischer Denker der menschlichen Selbstbefreiung. Der Anarcho-Kommunist argumentiert: »Warum ist die Arbeit der Frau stets für nichts gerechnet worden, warum (ist sie) gezwungen, ihre ganze Zeit den Geschäften der Küche zu widmen? Weil diejenigen, welche die Befreiung des Menschengeschlechtes wollen, die Frau in ihrem Emanzipationstraum nicht begriffen haben und es mit ihrer hohen männlichen Würde für unvereinbar halten, an die Geschäfte der Küche zu denken. [...] Seien wir uns aber bewusst, dass eine Revolution, die sich an den schönen Worten ›Freiheit, Gleichheit und Solidarität‹ berauschen und zu gleicher Zeit die Knechtschaft des Herdes aufrecht erhalten wird, keine Revolution sein wird. Die Hälfte der Menschheit, dulidend unter der Sklaverei des Kochherdes, würde sonst noch gegen die andere Hälfte zu revoltieren haben.« (Ebd., 144)

Wir stehen plötzlich vor der gastrosophisch entscheidenden Weggabelung einer Welt-Politik: Ist die Küchenarbeit per se Sklavenarbeit? Und sollen wir es wirklich Robotern überlassen, unser Essen zu machen und ultimativ das Essen auf dieser Welt abzuschaffen? Ist Kropotkins anarchistische Utopie, die Küche zu einem herrschaftsfreien oder, genauer, herrenlosen (unbemannten Welt-)Raum zu machen und durch den Einsatz von selbsttätigen Haushaltsmaschinen sowie durch eine maximale Automatisierung der Küchenarbeit auch die andere Hälfte der Menschheit von der Sklaverei des Kochens zu befreien, wirklich das einzige Szenario einer sozialen Revolution? Oder müsste die Emanzipation der Menschheit nicht – *im Gegenteil* – in »der Überwindung der geschlechterspezifischen Arbeitsteilung« bestehen, wie Jürgen Mümken in seinem einleitenden Vorwort zur *Eroberung des Brotes* (ebd., 17) argumentiert? Auch Wolfgang Haugs kritischer Kommentar (ebd., 27) gibt zu bedenken, dass Kropotkins »Lösung dieser Frage nicht den naheliegenden Gedanken beinhaltet, dass die Männer über eine Auflösung der Rollenverteilung die

6 | Kropotkin, *Die Eroberung des Brotes*, 80 und 82.

Hälfte dieser Arbeit zu übernehmen haben.« Diese allesentscheidenden Fragen der menschlichen Emanzipation gilt es gründlich zu durchdenken und zu klären, wenn die Welt zu einem besseren Ort werden soll. (Diese Thematik wird der Essay über das Kochen aufgreifen.)

Zurück zu Arendt. In der ebenso konventionellen wie fatalen Verdrängung des Essens aus der maskulinen Welt des politischen Denkens unterscheidet sich die selbstbewusste Philosophin kaum von all ihren männlichen Kollegen: Trotz der Tatsache, dass sie ansonsten eine unkonventionelle, freigeistige, eigenbrötlerische Denkerin und sogar eine Anti-Feministin war, die in ›der Frauenfrage‹ keine Relevanz für die *politische Praxis* erkennen konnte. Nur so lässt sich erklären, warum für *Hannah Arendt* auch die Brotfrage – sprich: die emanzipatorische Selbstbefreiung des Menschen aus der selbstverschuldeten Unmündigkeit, kulinarisch untätig zu sein – aus *anderen Gründen* als für ihre männlichen Kollegen und ebenso für viele feministische Theoretikerinnen *kein philosophisches Thema* war.

Vielleicht einfach deshalb, weil sie ganz banal eine gute Köchin war – eine Aktivistin wäre wohl zu viel gesagt, aber doch *eine gastropolitisch Aktive*: die Akteurin einer selbstverständlichen, ebenso herrschaftsfreien wie von gastlicher Humanität erfüllten Alltagsküche. Einer ihrer Gäste erinnert sich: »Ich habe sehr oft bei ihr zu Hause gegessen. Ich erinnere mich: Sie hat Spiegeleier gebraten und gesagt: ›Das bisschen Haushalt kann doch jeder!‹ Sie konnte den ganzen Feminismus nicht verstehen, der damals darüber erhebliche Aufregung machte. Sie war ein Mensch im wirklichsten, wahrsten und vollsten Sinne, den dieser Begriff haben kann. Das hat mich immer ungeheuer beeindruckt.«⁷

Von Platon über Hegel bis zu Heidegger und Habermas – um hier nur einige Repräsentanten dieser Tradition zu nennen – herrscht im Mainstream der westlichen Philosophie eine verächtliche Ignoranz gegenüber jenen alltäglichsten und allgemeinsten Handlungen des menschlichen Daseins, welche in unserer Kulturgeschichte seit je und noch bis in die Gegenwart hinein bestenfalls als Sache der Hausfrau gelten – und damit philosophisch und gesellschaftlich als unwichtig abgetan werden. Eine Anekdote berichtet, Arendt hätte sich »darüber beklagt, dass, wenn sie Leute zum Essen einlud, alle ihre philosophischen Werke lobten und über

7 | So Joachim Fest, der als Hitler-Biograph und Historiker des Nazi-Regimes mit Arendt im Gespräch war, zitiert in: Schrupp, Hannah Arendt und der Feminismus.

diese reden wollten und niemand sich bemüßigt fühlte, das Essen zu erwähnen, auf das sie so viel Mühe verwandt hatte.«⁸

Vor dem Hintergrund dieser philosophischen Missachtung und Geringschätzung des Essenmachens als gastropolitische Praxis bleibt hier festzuhalten: Letztlich hat auch Hannah Arendt weder in emanzipatorischer Hinsicht die (ihre ›weiblichen‹) Kochkünste als politische Lebenskünste beschrieben noch analysiert ihr philosophisches (›männliches‹) Werk die kulinarischen und gastrosophischen Angelegenheiten als allgemeine Angelegenheiten einer möglichen Menschlichkeit. In ihrer Ethik kommt das tägliche Kochen als menschliche Freiheitspraxis eines tätigen Lebens nicht zur Sprache.

Man kann noch weiter gehen und zur Kenntnis nehmen: Auch Arendt hat (als Heideggerianerin, die kaum einen philosophischen Sinn für politische Ökonomie und Wirtschaftsethik – für die ›soziale Frage‹ – entwickelte) das Essen einer scheinbaren Privatsphäre der »Lebensnotwendigkeiten« zugeordnet und dessen »weltlosen Konsum« gegenüber der »humanen Welt eines öffentlichen Handelns« abgetan. Ihr Politikverständnis kennt nur die politische Wahl und nicht die Wahl beim Einkauf, umfasst nur das Sichbeteiligen an der Politik und nicht das Sichbeteiligen am Essenmachen. In ihrem Denken ermöglicht ausschließlich das demokratische Miteinander in republikanischen Gemeinwesen – und nicht ebenso das demokratische Miteinander am Esstisch – uns Menschen Freiheit und Gemeinschaftlichkeit. Ihre Philosophie behandelt die Tisch- und Esssitten als moralisch irrelevante Dinge des persönlichen Alltagslebens – als etwas allzu Menschliches, das traditionell mit familiärem Wohlergehen und mit rein hauswirtschaftlichen Belangen gleichgesetzt wird.

Wenn also Arendt zu der großen Mehrheit all jener Philosophen und normalen Leute gehört, die glauben, dass die praxischen Angelegenheiten der Küche entweder Frauensache oder zumindest jedermanns Privatsache seien: Wie tragfähig kann dann der Gedanke sein, dass ausgerechnet diese Philosophin auch über die Tischgesellschaft der Zukunft hätte schreiben sollen und die Politik des Essens hätte denken können?

Für einen arendtianischen Konvivialismus gibt es mehrere gute Gründe: Erstens, weil unser kulinarisches Leben und Handeln eine ›allen Menschen gemeine Angelegenheit‹ ist – eine ›res publica‹ im wahrsten Sinne des Wortes. Zweitens, weil keine stringente Theorie des politischen

8 | Rigotti, Philosophie in der Küche. Kleine Kritik der kulinarischen Vernunft, 57.

Handelns möglich ist, die ohne programmatischen Bezug zur Welt des täglichen Essens auskommt. Drittens, weil nur durch bessere Ernährungsverhältnisse viele Aktivitäten und Wirklichkeiten einer humaneren Welt realisiert werden. Viertens, weil die Utopie der tagtäglichen Freiheitspraxis, wie sie Arendt vorschwebte, sich nicht aufs partizipatorisch-demokratische Mitgestalten beschränken darf, falls diese ethisch gute Lebenspraxis in allen Grundbedingungen menschlicher Existenz und in allen menschlichen Grundtätigkeiten (so gut es geht) aktiviert sein soll. Fünftens, weil die von Arendt – als unverbesserlicher Humanistin – erhoffte Abwendung der planetarischen Weltflucht durch die anthropoethische Rückkehr zur Erde ein starkes (normatives und narratives) Zentrum braucht, das eher im gewöhnlichen Glück einer konvivialen Gesellschaft und deren Gastmahlwesen beheimatet ist, als in dem seltener spürbaren Glück politischen Handelns. – Aus dieser offenen Liste an guten Gründen behaupte ich, dass sich Arendts Philosophie und die Gastrosophie gegenseitig befruchten können. Eine Frucht ist die kostbare Erkenntnis, dass das tägliche Essen eine kollektive politische Aktion sein kann, die menschliche Welt zu retten oder zumindest etwas besser zu machen.

NOCH EIN MAHL: WAS IST GASTROSOPHIE?

Es stellt sich also die Frage, was unseren kulinarischen Alltag so politisch macht und welche Konsequenzen die Politik des Essens für uns hat? Was überhaupt heißt ›Essen‹ – gastrosophisch verstanden? Obgleich alle jeden Tag, sogar mehrmals, damit zu tun haben, und nichts die menschliche Existenz in ihrem Wesen mehr ausmacht, bedeutet dies keineswegs, dass wir wüssten, was wir da tun, oder dass diese Allerweltsangelegenheit philosophisch unhinterfragt bleiben müsste. Ganz im Gegenteil. Wer isst, schlägt sich nicht bloß den Bauch voll und verhält sich nicht nur zum eigenen Selbst; wer isst, stellt darüber hinaus vielfältige Beziehungen zur Welt her und verwickelt sich in die Banalität des Guten oder Unguten. Durch unser Essen verhalten wir uns (irgendwie) zum eigenen Körper, zu dessen Bedürfnissen und dessen leiblichen Wohl bzw. dessen gesundheitlichen Zustand. Zugleich lebt jeder Essakt von all den Wirklichkeiten, die mit dieser ständigen Aktivität verbunden sind. Und jede kulinarische Entscheidung von uns wirkt sich auch auf das Leben unzähliger anderer

Menschen und nicht-menschlicher Lebewesen aus, die an diesem Nahrungsgeschehen beteiligt sind.

Insofern beginnt ein gastrosophisches Verständnis der globalen Ernährungsverhältnisse mit der weitreichenden Erkenntnis, dass kaum eine andere Lebenspraxis des Menschen größere Auswirkungen auf den Zustand der zwischenmenschlichen Welt hat – der heutigen und zukünftigen Weltgesellschaft – ebenso wie auf unsere natürliche Umwelt und den Planeten Erde. Ein philosophischer Blick auf die Wahrheit des Ganzen – die industrielle Landwirtschaft und die globale Massentierhaltung, der Welthandel und der Welthunger, die allgemeinen Fast-Food-Gewohnheiten oder die gesundheitlichen (körperlich-geistigen) Folgen von fortgesetzter Fehlernährung – führt uns vor Augen: Erst ein systematisches, ganzheitliches Durchdenken der vielfältigen und komplexen Welt-Selbst-Verbindungen der Brotfrage dringt zu den Angelegenheiten einer Politik und Ethik des Essens vor. Auf gastrosophische Weise machen wir uns das ›Nahrungsdispositiv‹ einer globalen Tischgesellschaft klar (wie man in Anlehnung an Michel Foucaults vieldiskutierten Rede vom ›Sexualitätsdispositiv‹ sagen könnte), das zahlreiche Probleme der heutigen Menschheit verursacht und dessen unguten Auswirkungen mit jedem Tag für uns alle spürbarer werden.

Laut Welternährungsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) werden bis zu einem Drittel aller produzierten Lebensmittel weggeschmissen, entweder weil sie noch auf den Äckern aussortiert werden und verfaulen, während des Transports und durch falsche Lagerung schlecht werden oder einfach zu Hause im Kühlschrank vergessen werden und schließlich im Müll (und dann noch nicht einmal in der Kompostanlage) landen. Die FAO beklagt seit Jahren die schlechte Ernährung von nahezu allen Menschen an sämtlichen Orten des Globus: Die einen leiden an zu Wenigem, die anderen – inzwischen sogar der größere Teil – an zu viel ›des Guten‹. Während jeden Tag über zwei Milliarden Menschen glücklich über ein Stück Brot oder eine Schale Reis sind, hat sich inzwischen bereits jeder fünfte von uns Übergewicht angefressen. Fettleibigkeit zählt laut Weltgesundheitsorganisation (WHO) zu den gravierendsten Faktoren einer ernährungsbedingten Erkrankung von Körper und Geist und eines vorzeitigen Todes. In einer Welt des Überflusses und eines historisch einzigartigen Wohlstandes verelenden zeitgleich Jahr für Jahr Millionen von Menschen an Armut und Unternährung: Weit mehr Menschenopfer als alleine der gesamte Zweite Weltkrieg verschuldet hat. Der sogenannte

Welthunger wird nun schon über Jahrzehnte hinweg hingenommen – ohne Ende und ohne wirkliche Taten in Sicht. Der ehemalige UN-Sonderbeauftragte für das Menschenrecht auf Nahrung Jean Ziegler spricht von einer »Massenvernichtung in der Dritten Welt«. Angesichts solchen Unrechts verurteilt er *uns* – die Bürger in den reichen Ländern – moralisch dafür, dass »wir sie verhungern lassen« – so der Titel eines seiner vielen aufrüttelnden Bücher zur Politik des Essens.

Als ein weiteres alarmierendes Kriegsgeschehen und Krisensymptom der globalen Ernährungsverhältnisse geht aus dem im Auftrag der Vereinten Nationen und der Weltbank erstellten Weltagrarbericht hervor, dass gegenwärtig zwar so viel Getreide geerntet wird wie nie zuvor, doch die Hälfte der Welternte werde in den Mastfabriken der Massentierhaltung verfüttert oder als Autosprit verbrannt oder als Industrierohstoff vergeudet. Die agrarindustrielle, monokulturelle, gentechnisch manipulierte, ressourcen-ineffiziente, Treibhausgas-intensive, nicht-nachhaltige Lebensmittelproduktion ist einer der Hauptverursacher der Entwaldung, der Verwüstung und Versalzung der Erde, der globalen Klimaerwärmung, des Artensterbens, der Umweltbelastung, der Süßwasserknappheit und der Versauerung der Meere. Die Liste der Krisensymptome und Sozialpathologien lässt sich um viele weitere Indizien und Szenarien einer notwendigen Ernährungswende verlängern. Die Medienberichte sind inzwischen voll mit Meldungen zur globalen Ernährungskrise.

Ob wir es wollen oder nicht: Unsere Ernährungsweise ist eine durch und durch politische Angelegenheit. Sie entscheidet wie kaum eine andere Aktivität der Menschheit darüber, in welcher Welt wir leben. Man kann folglich nicht gut an der Sache vorbeidenken und einfach so tun, als ob diese Grunderkenntnis des gastrosophischen Denkens den Bereich eines an sich unpolitischen Tuns und Lassens – bloß durch irgendeine neue parteiische Weltanschauung – politisiere und moralisiere. Ob es uns schmeckt oder nicht schmeckt: Unser Essen ist politisch und seine gesellschaftliche Praxis ethisch relevant.

DIE RES PUBLICA EINER GLOBALEN GASTROPOLIS

Um zu verstehen, dass unser tägliches Essen ein politisches Handeln ist, müssen wir allerdings einen entscheidenden Schritt über die Theorie des politischen Handelns hinausgehen, mit der uns Arendt vertraut gemacht

hat. Für sie haben politische Aktivitäten stets (im engeren, polis-zentrierten Sinne) mit demokratischen Entscheidungsprozessen, mit der aktiven Beteiligung am Regieren, mit der tätigen Gestaltung des Gemein- bzw. Staatswesens – eben der *res publica*, der allgemeinen oder öffentlichen Angelegenheiten – zu tun. Doch sobald wir von der Politik des Essens – der Gastropolitik⁹ – sprechen, beschränkt sich *das Politische* nicht nur auf die staatliche Regierungsarbeit. Weil Politik im Sinne einer Gastropolitik nicht einfach gleichzusetzen ist mit dem (irgendwie mit Ernährungsthemen befassten) Tun von Berufspolitikern, der parlamentarischen Demokratie oder dem Staatsapparat, kommen wir nicht umhin, *Arendt weiterdenken zu müssen*. Denn politisch sind unsere kulinarischen (sämtliche gastropolitisch relevanten) Entscheidungen in einer weitreichenderen Bedeutung des Begriffs, weil wir alle jeden Tag aufs Neue, um es noch einmal zu betonen, auf die eine oder andere Weise an der kosmopolitischen Gestaltung der menschlichen Ernährungsverhältnisse – der globalen Gastropolis oder von Foodopia – beteiligt sind.

Wir, die Bürger und Konsumenten in den reichen Ländern, haben ständig die Wahlfreiheit, entweder (um es freundlich auszudrücken)

9 | Ich wiederhole damit den Vorschlag, eine umfassende und ihre verschiedenen Themenfelder miteinander abstimmende Politik der Ernährungswende terminologisch mit dem Oberbegriff *Gastropolitik* kenntlich zu machen. Gewissermaßen in Anlehnung an die Einführung des Begriffs *Biopolitik*, den der französische Philosoph Michel Foucault in den 1970er Jahren im Kontext seiner Arbeiten zur Geschichte der modernen Disziplinargesellschaft erfand – in der die (repressiv-produktive) ›Wahrheit der Sexualität‹ und, wie immer, nicht die (transformativ-progressive) ›Wahrheit des Essens‹ im Mittelpunkt stand. Wobei Foucault sehr genau wusste, dass die Ernährungsweise in der Genealogie der Ethik (siehe dazu meine *Ethik des Essens*) lange Zeit im Zentrum stand. Kurz vor seinem plötzlichen Tod stellte er in einem wichtigen Interview klar: »Ich denke, es ist sehr sehr interessant, die Entwicklung, die sehr langsame Entwicklung von der Privilegierung der Nahrung, die in Griechenland überwältigend war, hin zum Interesse für Sex zu sehen. Auch im frühen Christentum war Nahrung immer noch viel wichtiger als Sex. In den Regeln des mönchischen Lebens beispielsweise heißt das Problem Nahrung, Nahrung und nochmals Nahrung. Während des Mittelalters dann, als sie sich in einer Art Gleichgewicht befanden, lässt sich eine sehr langsame Verlagerung beobachten – und nach dem 17. Jahrhundert herrschte der Sex.« Foucault, *Zur Genealogie der Ethik: Ein Überblick über laufende Arbeiten*, 265.

ethisch ungute Verhältnisse zu unterstützen oder die zunehmenden Optionen für bessere Lebensmittel und Ernährungsgewohnheiten zu nutzen. Die Tatsache, dass wir tagtäglich mehr oder weniger selbst entscheiden müssen, in wie weit wir aktiv an der Praxis eines im Sinne des Gemeinwohls für Alle »guten Essens« partizipieren oder uns zu Profiteuren und Mittätern eines Systems machen, das von vielem Unrecht und von nachweislichen Menschenrechtsverletzungen begleitet wird, das darüber hinaus eine politische (dystopische, posthumane, technokratische) Entwicklung entstehen hilft, die menschliche Freiheiten und demokratische Gesellschaften genauso abschafft (und durch künstliche, außerirdische Intelligenz ersetzt) wie den Menschen als erdverbundene Essistenz. – Diese *conditio humana* ist Ausgangspunkt und Motiv einer politischen Ethik des Essens. Und diese wenig revolutionär erscheinende Welt-Entscheidung macht Arendts Philosophie aktueller und wichtiger denn je. Die mit ihrer Hilfe gewonnene Idee eines Gastropolitismus verleiht darüber hinaus ihrer (letztlich akademisch gebliebenen) Gedankenwelt eine lebensnahere und fülligere Ausgestaltung und verfeinert diese Gedankenwelt – trotz allem Unguten in der realen Welt – mit etwas mehr Würze. Ich will das hier versuchte Arendt-Weiterdenken als Hommage an eine gute Köchin verstanden wissen: Gute alte Rezepte mit fremden Zutaten und Zubereitungsmethoden zeitgemäß kreativ erneuern, um sie den eigenen Tisch- und Zeitgenossen noch schmackhafter zu machen.

ΤΟΠΟΙ, DIE DIE WELT BEWEGEN

Drei wegweisende Themen oder Topoi werde ich kurz andeuten, die Arendts Philosophie zu einer – nicht nur gastrosophisch – ergiebigen Gewürzkiste und Schatzkammer der Menschheit machen. Sie lauten: Posthumanismus, Praxismus und anthropoethische Revolution.

Mit feinem Gespür für die *conditio humana* thematisiert die Philosophin in ihrem Hauptwerk *Vita Activa. Vom tätigen Leben* – im englischen Original trägt es den schlichten Titel *The Human Condition* – gleich zu Beginn den schon zu dieser Zeit kursierenden posthumanen Futurismus, durch die »Flucht von der Erde in das Universum« endlich »der Gefangenschaft der Erde zu entkommen« (*Vita Activa*, 9). Das Motto – im Original: »the first step toward escape from men's imprisonment to the earth« – zitiert sie aus einem begeisterten Bericht über den Flug der *Sputnik 1*:

Am 4. Oktober 1957 war die Menschheit ihrem uralten Weltraum-Traum mithilfe der neuesten wissenschaftlich-technischen Fortschritte tatsächlich ein Stück weit näher gekommen. Der kommunistischen Sowjetunion und ihrer Kosmonautik (die USA bezeichnete ihr Raumfahrtprogramm als Astronautik) war es gelungen, den ersten Satelliten in die Umlaufbahn der Erde zu schießen. Die Sputnik 1 gilt als Startschuss der kosmo-astronautischen Raumfahrttechnologie in der Nachkriegszeit.¹⁰ Die erkennbar bewegte Zeitzeugin Arendt notiert: »Die Frage kann nur sein, ob wir unsere wissenschaftliche Erkenntnis und unsere ungeheuren technischen Fähigkeiten in dieser Richtung zu betätigen wünschen.« (Ebd.) An dieser Stelle muss uns nicht interessieren, an wen Arendt damals bei diesem »Wir« dachte. Wichtiger ist, welchen sozialphilosophischen und anthropoethischen Stellenwert sie dieser Richtungsfrage beimaß. Sie lässt diesbezüglich keinen Zweifel aufkommen: »Auf jeden Fall ist diese Frage eine politische Frage ersten Ranges, und kann schon aus diesem Grund nicht gut der Entscheidung von Fachleuten, weder den Berufswissenschaftlern noch den Berufspolitikern, überlassen bleiben.« (Vita activa, 9)

Freilich ist es anders gekommen. Die Menschen haben seitdem das Vorbereitungsprogramm der Flucht von der Erde in das Universum sehr wohl den Fachleuten aus Wissenschaft, Technik und Politik überlassen. Doch glaube ich, dass die Skepsis, die schon Arendt hoffen ließ, berechtigt ist: »Wir wissen noch nicht, ob dies endgültig ist. Es könnte immerhin sein, dass es für erdgebundene Wesen, die handeln, als seien sie im Weltall beheimatet, auf immer unmöglich ist, die Dinge, die sie solcherweise tun, auch zu verstehen.« (Ebd., 10) Mit der bis heute fortwährenden »Unverstandenheit« und Unentschiedenheit dieser Dinge erreichen wir erneut die epochale Gabelung auf dem Weg in unsere möglichen Zukünfte, die von Anfang an (in der Formulierung von Zygmunt Bauman)

10 | Die Erkenntnis, dass der Systemfeind zum Start eines Raumschiffes in der Lage war, löste im Westen ein immenses Bedrohungsgefühl aus. »Sputnik« schien zu bedeuten, dass die USA mit Interkontinentalraketen von der Sowjetunion aus erreichbar wären. Der Sputnikschock veranlasste die US-Regierung zur Gründung ihrer National Aeronautics and Space Administration (NASA) und führte in der Folge zu Umstrukturierungen und verstärkten Anstrengungen im Bildungs- und Forschungsbereich der westlichen Industrienationen: Der Beginn des Wettrüstens im Kalten Krieg der Systeme als Krieg um die Weltraum-Herrschaft.

unsere gemeinsame Reise durch das gastrosophische Paralleluniversum begleitet.

Wir sehen nun: In den wenigen Jahrzehnten, die vergangen sind, seitdem erstmals – nämlich von Hannah Arendt – *die Möglichkeit von der ewigen Unmöglichkeit einer besseren Welt im Jenseits philosophisch umkreist* wurde, haben Wissenschaftler und Politiker die Weltraumfahrt massiv (mit buchstäblich astronomischen Subventionssummen) soweit vorangetrieben, dass der kalifornische SpaceX-Investor Elon Musk von der technischen Machbarkeit eines greifbar nahen irdischen Exodus durch die politisch-ökonomisch forcierte Mars-Besiedelung tagträumen kann. In Zukunft könnte die Frage nur noch lauten, ob die »planetaren Auswanderer noch Menschen blieben«, was Arendt mutmaßte (ebd., 17)? Oder ob die »multiplanetare Spezies«, die der Silicon-Valley-Star-Visionär sich vor einem begeisterten Publikum wünscht, eher Cyborgs und künstlich intelligenten Humanoiden ähneln wird?

DIE WELT-ENTSCHEIDUNG

So oder so ergibt sich der sichere Weltuntergang einer posthumanen (postdemokratischen, postpolitischen, postgastrosophischen) Entwicklung daraus, dass das Zeitalter der technokratischen Weltraumfahrt den modernen Humanismus »einer Wohlfahrt aller Menschen auf Erden«, der den Menschenrechten und den menschheitlichen Entwicklungszielen der Vereinten Nationen zugrunde liegt, abgeschafft haben wird: *Wir* – Sie und ich und die allermeisten von uns letzten Menschen – werden den Mars *nicht* besiedeln, und die Marsianer werden keine Menschen sein, deren Überleben sich *Menschen wie Arendt* wünschen. Darum, denke ich, hat die entscheidende politische Frage – die Welt-Entscheidung – damit zu tun, wer auf der Erde wohnen bleibt, *wie* sich die Hinterbliebenen und Überlebenden organisieren und welche Menschlichkeit sie leben?¹¹

Wahrscheinlich ist die digitale Revolution, die der gesellschaftstheoretische Diskurs zusammen mit dem technokratischen Komplex seit einiger Zeit in hoher Geschwindigkeit zu umkreisen liebt, gegenüber der Unmenschlichkeit des planetarischen Exodus noch das kleinere Übel der Welt-Politik. Sicher drohen mal wieder mächtige Kaufleute und ihre Pries-

11 | Paoli, Die Hinterbliebenen.

ter, die Welt mit ihren geheimen (Daten-)Banken und ihrem vielen (virtuellen) Geld-Segen zu beherrschen, und mittels smarterer Algorithmen und gewaltiger Maschinenintelligenz die demokratischen Gesellschaften oder am Ende – in der ebenso finsternen wie nahenden Zeitenwende nach den Demokratien – sämtliche Staatsapparate zu kontrollieren, um die perfekt überwachte und manipulierte Bevölkerung wieder einmal einer totalen Herrschaft zu unterwerfen. Einer totalitären Herrschaft und Dystopie, die freilich kaum schlimmer und unmenschlicher sein kann als der Holocaust und der vergangene politische Totalitarismus, der von Arendt als eine der wenigen Überlebenden (und als geflüchtete Intellektuelle deutsch-jüdischer Herkunft) wie von kaum einem anderen Mensch detailliert durchdacht worden ist.

Einen unappetitlichen Vorgeschmack dieser Zeitenwende liefert der an der Hebräischen Universität von Jerusalem unterrichtende Historiker Yuval Harari – im Anschluss an seinen Weltbestseller *Homo sapiens* – in seiner 2017 publizierte »kurzen Geschichte von Morgen«. Harari skizziert die Morgendämmerung einer düsteren Zukunft, die entmenslichte Welt eines dystopischen Dataismus. »Um Unsterblichkeit, Glückseligkeit und göttliche Schöpfungskräfte zu erreichen, müssen wir riesige Datenmengen verarbeiten, die die Kapazität des menschlichen Gehirns weit überschreiten. Deshalb werden es Algorithmen für uns tun. Doch ist die Autorität von Menschen auf Algorithmen einmal übertragen, könnte das humanistische Projekt irrelevant werden. [...] Deshalb droht der Dataismus dem Homo sapiens dasselbe anzutun, was der Homo sapiens allen anderen Tieren angetan hat.« Zu recht fragt er sich, »was aus Gesellschaft, Politik und Alltagsleben wird, wenn nicht-bewusste, aber höchst intelligente Algorithmen uns besser kennen als wir uns selbst?«¹²

DAS GEFÄNGNIS DER ERDE

Halten wir für die gegenwärtige Situation der *conditio humana* fest: Die Flucht von der Erde in das Universum und die virtuelle Verflüchtigung aus der menschlichen Welt in ein dataistisches Selbstbewusstsein, gehören dem Szenario einer technokratischen Utopie an, die die digitale, humangenetische und transhumanistische Optimierung der Menschen

12 | Harari, *Homo Deus. A Brief History of Tomorrow*, 462 (Übersetzung HL).

oder von Menschenähnlichen vorantreibt. Diese wahrscheinlicher gewordenen Zukunftsbilder beweisen Arendts Weitsicht, wenn sie bereits vor sechzig Jahren notiert: »Das Bestreben, ›dem Gefängnis der Erde‹ und damit den Bedingungen zu entrinnen, unter denen die Menschen das Leben empfangen haben, ist am Werk in den Versuchen, Leben in der Retorte zu erzeugen oder durch künstliche Befruchtung Übermenschen zu züchten oder Mutationen zustande zu bringen, in denen menschliche Gestalt und Funktionen radikal ›verbessert‹ werden würden, wie es sich vermutlich auch in den Versuchen äußert, die Lebensspanne weit über die Jahrhundertgrenze auszudehnen.« (Vita Activa, 9)

Glaut man Transhumanisten wie dem russischen Milliardär Dimitry Itskov, dann ist die Unsterblichkeit gottgleicher Geschöpfe nur noch eine Sache von wenigen Jahrzehnten. Schon seit geraumer Zeit proklamiert der junge Oligarch und Futurist öffentlichkeitswirksam die Überwindung der menschlichen Mortalität mit den Mitteln moderner Technik. Seine euphorische Prognose: Schon in naher Zukunft soll das Gehirn samt Bewusstsein dank autonomer lebenserhaltender Systeme den eigenen Körper überdauern können. Später soll der Mensch durch die Möglichkeiten der Kybernetik zu einer ganz neuen Spezies umgebaut werden, die mit dem herkömmlichen Homo sapiens nur noch den ›Geist‹ gemein hat und sonst in rein virtueller Form von holografischen Avataren oder durch robotische Körpergestalten in Erscheinung tritt. Der Wendepunkt, auf den Itskov mit einem entsprechenden Forschungsprojekt zusteuert, ist die »2045 Initiative«.¹³

Was wie der Plot eines Science-Fiction-Films klingt, kann durchaus auf zahlreiche prominente Unterstützer und Vordenker zählen. Darunter beispielsweise Ray Kurzweil, die schillernde Ikone der Posthumanisten und nebenbei auch technischer Entwicklungsleiter bei Google. Bei ihm heißt der Tag X der Geburt des Supermenschen, der nicht mehr so sein

13 | Vermutlich ist Dimitry Itskov bei dieser Wortwahl nicht der bitter-ironische Bezug zu Arendts Begriff ›der Initiative‹ bewusst gewesen. Arendt jedenfalls würde sich heute bestimmt mit dem Projekt des russischen Wissenschaftsförderers beschäftigen. Sie schreibt: »Ein Blick in die Literatur der Science Fiction, um deren seltsame Verrücktheit sich leider noch niemand ernsthaft gekümmert hat, dürfte lehren, wie sehr die moderne Entwicklung gerade den Wünschen und heimlichen Sehnsüchten der Massen entgegenkommt.« Arendt, Vita Activa, 8.

wird wie wir, der Superroboter, der den Mars erobern wird: »Singularität.«¹⁴

Die Menschheit muss weniger den Silicon-Valley-Kapitalismus fürchten, der durch die Weltherrschaft der digitalen Computer- und Internetgiganten wie Google, Apple, Facebook, Amazon und Co. bedrohliche Gestalt annimmt. Noch bedrohlicher ist dessen Technosphären-Reservoir, in dem private Weltraumunternehmen wie SpaceX, Ocean Origin, Virgin Galactic oder Vulcan Aerospace auf vollen Touren daran arbeiten und darum wettrüsten, die Welt- und Selbst-Entfremdung der Menschen möglichst bald zu vollenden.¹⁵ Mit dem dataistischen Programm, das Traumbild von einer multiplanetaren Spezies zu verwirklichen, spricht der erfolgreiche Unternehmer Elon Musk lediglich aus, was die technologische Wissenschaft schon immer getan hat. »Denn die Wissenschaft hat nur verwirklicht, was Menschen geträumt haben, und sie hat nur bestätigt, dass Träume keine Phantasie zu bleiben brauchen.« (Vita activa, 8)

Wie sehr die moderne Entwicklung gerade den Wünschen und heimlichen Sehnsüchten der Massen entgegenkommt, belegt die Tatsache, dass sich viele von uns jeden Tag freiwillig dehumanisieren. Freiwillig geben wir unsere Privatsphäre preis und unsere Individualität, indem wir viel online unterwegs sind, unsere Aktivitäten aufzeichnen lassen und ungehalten werden, sobald die Verbindung zum Internet auch nur für kurze Zeit unterbrochen sein sollte. Die Dehumanisierung der Menschen durch Algorithmen geschieht permanent um uns herum, nicht als Ergebnis irgendeiner erklärten politischen Entscheidung, sondern einfach durch die lebensweltliche Banalität täglicher persönlicher Entscheidung. In solchen Verhältnissen leben wir leichtfertig ohne Plan und Weltbild in den Tag hinein, und sorgen uns um das Upgrading solcher Eigenschaften, die das politisch-ökonomische System im Augenblick braucht, während wir gleichzeitig die Möglichkeit anderen Selbst-Seins vernachlässigen oder sogar Anderes-Mensch-Sein degradieren.

Sehen wir die gegenwärtige Situation der *conditio humana*, ist nicht das (unausgereifte) Gegenprogramm entscheidend, welches Arendts Philosophie entwarf, um uns vor der dystopischen Zukunft einer totalen Weltentfremdung und Selbstvernichtung zu bewahren. Denn ihre Gegen-

14 | Kurzweil, *Menschheit 2.0: Die Singularität naht*.

15 | Schughart, *SpaceX, Blue Origin und Virgin Galactic: Wer steht wo im Wettlauf ins All?*

mittel haben kaum gewirkt. Ohnehin würde nur die Wiederbelebung des politischen Handelns, wie sie es dachte und zur Sprache brachte, ganz sicher nicht reichen. Erst recht nicht das Heidegger'sche Vertrauen auf die Sprache und das Denken – eine Liebhaberei ihres zeitweiligen Liebhabers, von der sich Arendt zeitlebens nicht distanzierte. Nein, so wenig wie Heideggers antipolitische Zuflucht in den erneuten Glauben, dass »nur noch ein Gott retten kann«, die Menschheit retten wird, so fragmentarisch ist Arendts Utopie einer humanen Welt geblieben.

EUPRAXEN: GRUNTÄTIGKEITEN EINES HUMANEN SEINS

Zu entdecken ist vielmehr die Tatsache, dass bei ihr überhaupt die Frage nach den »Grundbedingungen menschlicher Existenz« und »den Grundtätigkeiten« eines wirklichen Menschseins als weltpolitische Frage ersten Ranges gestellt und in die Richtung einer Rückkehr zur Erde und eines erwünschten Ankommens-in-der-Welt zu beantworten versucht wird. Arendts grundbegriffliche Unterscheidung zwischen drei anthropologischen Handlungstypen ist ein wahres Ereignis innerhalb der Geschichte des philosophischen Denkens. Denn mit dem, wie sie selber sagt, eigentlich »sehr einfachen« Gedanken, die sozialen und ontologischen Spezifika des menschlichen »Arbeitens«, »Herstellens« und »Handelns« verstehen zu wollen, sind ihr zwei entscheidende Weichenstellungen gelungen: Erstens einen Weg in die utopische Leere eines Alltagslebens zu weisen, welches nicht länger von Vollzeit-Lohnarbeit fremdbestimmt ist. Zweitens revolutioniert die Erkenntnis, dass Handeln – engl. *Action*, gr. *Praxis* – ein spezifisches Mensch-Seinkönnen möglich macht, das traditionelle Seinsdenken sowohl der philosophischen Ontologie von Platon bis Heidegger als auch unseres lebensweltlichen Selbstverständnisses dessen, was »wirklich ist«.

An dieser Stelle sei bemerkt: Hätte Arendt – zusätzlich zu ihrer Theorie des politischen Handelns – noch eine *Theorie des ethischen Handelns* ausgearbeitet (was sie ihrer Nachwelt überließ), wüssten wir heute auch mehr über die Wirklichkeit des ethischen Selbsttätigseins, der *Eupraxis*. Denn ihr fortgesetzter »innerer Dialog« mit dem Gründer der westlichen Philosophie Sokrates und mit der demokratischen Gesellschaft Athens hätte zu dem Ergebnis führen können: Die spezifische Praxis, ethisch Gutes zu tun, lässt sich ohne Weiteres mit einem eigenen Begriff – der

Eupraxia – begreiflich machen. Zwar fand dieser zentrale Begriff der antiken Ethik keinen Eingang in die späteren deutschsprachigen Übertragungen des altgriechischen Denkens, doch ist die programmatische Verwendung des Eupraxia-Begriffs in den Originaltexten immer noch greifbar. Das historische Wörterbuch der Philosophie erläutert die Hintergründe: »Vor allem im Umfeld des Sokrates wird über die Eupraxia nachgedacht. Sokrates hat sie als das wichtigste Bestreben des Menschen angesehen, die als das Ergebnis eines Lernens und Sichbemühens erklärt und vom bloßen Zufallsglück abgehoben wird.«¹⁶ Der klassische Sokrates-Biograph Xenophon erinnert sich an die sokratische Unterscheidung zwischen dem zufälligen Glück (Eutychia) und der Eupraxia. Eupraxia bezeichnet die (geglückte) Praxis, sich zwecks des Guten zu betätigen, und das (gelebte) Glück, ethisch handeln und dergestalt das Selbsttätigsein aktivieren oder praktizieren zu können.¹⁷

So, wie diese Abgrenzung der Eutychia von der Eupraxia ursprünglich gemeint war, versucht sich der Sokrates-Experte Heinrich Maier klarzumachen, »blickt sie wohl auf den – modern gesprochen – energistischen Charakter des sittlichen Glückes hin, und Eupraxia ist das sittliche Glück. Wie dem auch sei: So viel geht aus allen unseren Quellen mit Sicherheit hervor, daß der Inhalt des vollkommenen Lebens für Sokrates ein Handeln war, ein Sichbetätigen (ta heauton prattein) in dem Lebenskreis, in den Natur und Schicksal den Menschen hineingestellt haben; Glück aber ist dieses Handeln, dieses Sichbetätigen, sofern an dasselbe Befriedigung gebunden ist.«¹⁸

Hier müssen diese Dinge nicht weiter vertieft werden. Doch ist es hilfreich, bei Arendts Unterscheidung zwischen den drei menschlichen Grundtätigkeiten des Arbeitens, des Herstellens (Poiesis) und des Handelns (Praxis) stets die Janusköpfigkeit des Praxis-Begriffs präsent zu haben. Denn letztlich sind es die lebensbereichspezifischen Formen der Praxis des Guten – die Eupraxien –, in denen sich das gute Leben in einer besseren Zukunft verwirklichen könnte.

Mit der Aussicht »auf eine Arbeitsgesellschaft, der die Arbeit ausgegangen ist, also die einzige Tätigkeit, auf die sie sich noch versteht«

16 | Historisches Wörterbuch der Philosophie, Art. Praxis, praktisch, 1278; Memorabilien 3, 10, 14.

17 | Xenophon, Erinnerungen an Sokrates, III 9, 14.

18 | Maier, Sokrates: Sein Werk und seine geschichtliche Stellung, 332.

(Vita activa, 12), blickte Arendt schon früh weit über den gesellschaftstheoretischen Tellerrand des marxistischen Weltbildes, einschließlich der kritischen Theorie der Frankfurter Schule und ihrer schulphilosophischen Erbverwalter. Parallel zur ultimativen Flucht in neue Welten auf fernen Planeten sah sie durch fortschreitende Automation und technologische Maschinisierung das epochale Ende der bürgerlich-proletarischen Arbeitswelt kommen. Allerdings habe ich nie verstanden, warum die Theoretikerin des Rechts, Rechte zu haben, das so menschliche Recht auf Faulheit oder einen arbeitslosen Alltag (wie zu Sokrates Zeiten) verschwieg.

Die gleichnamige Gesellschaftsutopie – *das Recht auf Faulheit* –, entwarf kein anderer als der Schwiegersohn von Karl Marx: Der Arzt Paul Lafargue plädierte schon 1880 – wie zeitgleich ebenso Friedrich Nietzsche, William Morris oder Peter Kropotkin – für ein Menschenleben, das nicht länger Sklave der üblichen Lohnarbeit ist, sondern genug Zeit für Muße und wichtigere Dinge bietet. Drei Stunden Arbeit am Tag für Jeden sei genug, jede weitere Stunde demontiere die Menschenwürde. Für den Utopisten Lafargue ist »die Maschine der Erlöser der Menschheit, der Gott, der den Menschen von [...] der Lohnarbeit loskaufen, der Gott, der ihnen Muße und Freiheit bringen wird.«¹⁹

Wen wundert's: *Das Recht auf Faulheit* wurde ein publizistischer Erfolg. Bis auf das *Kommunistische Manifest* wurde im 19. Jahrhundert keine andere sozialrevolutionäre Schrift in so viele Sprachen übersetzt. Von Russland bis Spanien belegen Berichte, wie häufig die Broschüre Anlass zu hitzigen Diskussionen in Arbeiterversammlungen bot. Die Offenbarung, an der eigenen Misere mit Schuld zu haben, musste – und es muss heute erst recht – jeden angepassten, pflichtbewussten oder sonstwie ganz normalen Arbeitnehmer provozieren oder wenigstens nachdenklich machen.

Selbst nicht faul genug, fluchte Lafargue eifrig über die »Schande der Proletarier!«, kritisierte heftig die »Arbeitsliebe« und die »Arbeitssucht« als »sonderbaren Wahnsinn« der »Arbeiterklasse der Länder, in denen die kapitalistische Zivilisation herrscht«; beschimpfte sie als »Maschinensklaven« und politisch untätige »Idioten«. Das veraltete Recht auf Arbeit – durch das Marxisten und Linke, in harmonischem Einklang mit sämtlichen Kapitalisten und Arbeitgebern, schon viel zu lange eine der

19 | Lafargue, *Das Recht auf Faulheit*, 64.

menschlichen Grundtätigkeiten totalisieren anstatt die Menschheit von den längst brüchigen Fesseln der Arbeit zu befreien – ist auch im arendtianischen Weltbild das eigentliche Hindernis für »höhere und sinnvollere Tätigkeiten, um deretwillen die Befreiung sich lohnen würde.« (Vita activa, 11) Dieser nicht-marxistischen und dabei anti-kapitalistischen Befreiungsphilosophie ist es immerhin zu verdanken, dass der Topos »vom Ende der Arbeit« in den 1960er Jahren der Nachkriegsgesellschaft endlich etwas Schwung bekam und in den zurückliegenden Jahrzehnten spürbar an Fahrt gewonnen hat.

Selbstverständlich zeigt sich Arendt zutiefst davon überzeugt, dass, so wenig wie möglich arbeiten zu müssen, kein Fluch ist, sondern für die allermeisten von uns die Erfüllung eines uralten Wunschtraums wäre (– ähnlich des uralten Wunschtraums, die Gefangenschaft auf der Erde in Richtung himmlisches Mars-Paradies zu verlassen). Wenn Maschinen, Computer, Roboter, selbstfahrende Autos, 3D-Drucker, überhaupt das Internet der Dinge und der künstlichen Intelligenzen usw., die meiste Arbeit für uns erledigen werden, wird unser Alltag mit weniger Lohnarbeit gleichwohl nicht automatisch einfacher. Er könnte jedoch besser werden, demokratischer, freundschaftlicher, genussvoller, bewegter, wissbegieriger, faulenzender und müßiggängerischer, eben menschlicher. Das entscheidende Problem, vor dem unsere Gesellschaft in Zukunft steht, ist nicht, neue Jobs zu schaffen. Das erstrebenswerte Abenteuer, das vor uns liegt, besteht darin, solche humanisierenden Tätigkeiten zu kultivieren, die Replikate der Spezies Homo sapiens einfach – nicht automatisch, aber selbsttätig und autonom – besser können als serienmäßig ausgestattete Cyborgs und mit Superalgorithmen optimierte Robo sapiens. Ohnehin sollten wir nicht zu viel Respekt vor diesen evolutionären Irrläufern haben: Unfähig wie sie sind im Umgang mit gutem Essen!

HUNGRIGE HUMAN-ALGORITHMEN UND VIELGESTALTIGES MENSCHSEINKÖNNEN

Menschen müssen etwas tun, sonst werden sie verrückt. Was indes werden sie den lieben langen Tag mit sich anstellen, sobald ihr aktueller Zentralstern – DIE ARBEIT, um die sich alles kreist – wie eine alte Sonne verglüht und wirklich als roter Zwerg (der vom eintönigen Kapitalismus und vom roten Marxismus der Arbeiterbewegung gleichermaßen künst-

lich übergroß gemacht) erloschen sein wird? Eine Antwort auf die sich ausbreitende Leere nach diesem kollektiven Schicksal des Endes der Arbeitsgesellschaft sind Rauschmittel und Computerspiele – oder Fussballfun und Wirgefühle in der Menge. Massen an Arbeitslosen – also an ›unbrauchbaren Kräften‹, ›überflüssigen Menschen‹ – könnten einen großen Teil ihrer Zeit, wie manche prophezeien, in 3D-Virtual-Reality-Welten verbringen, die sie mit weit mehr Vergnügen und motivationaler Teilhabe versorgen würden, als die trostlose Außenwelt eines sterbenden und menschlich entseelten Planeten. Natürlich werden solche Entwicklungen dem liberalen Ideal von der Würde des Menschen den letzten Todesstoß verpassen: Was sollte so würdevoll an irrsinnig langsam rechnenden Organismen und ständig hungrigen Human-Algorithmen sein, die ihren Tag mit künstlichen Erfahrungen in virtuellen Traumwelten vergeuden und zwischendrin immer wieder kostbare Futtermittel brauchen?

Inmitten des ›aufsteigenden Evolutionsprozesses des intelligenten Lebens‹, der kurz davor ist, menschliche Vernunft – das Geist-Sein als unser höchstes Vermögen und einziges einstiges Gut-Sein – zu gottgleichen Superlativen zu perfektionieren, entdeckt Arendt plötzlich ein neues Mensch-Seinkönnen: Denn, menschlich zu sein, kann man ganz banal durch das, was Menschen »tun, wenn sie tätig sind« (Vita activa, 12). Nur ist hinzuzufügen: Zum Tun in Form des Tätig-Seins gehört beispielsweise: Freund-Sein, Musikerin-Sein, Sportler-Sein, Koch-Sein, Kritikerin-Sein, Gerecht-Sein, Unecht-Sein, Beteiligt-Sein, Handelnd-Sein, Faul-Sein, Mann-Sein oder Frau-Sein und alle selbstzwecklichen Tätigkeiten oder Aktivitäten, durch deren Praxis die *so Aktiven so tätige Menschen sind* – eben freundlich, musikalisch, sportlich, gut kochend, kritisch, gerecht, engagiert, faul, männlich, weiblich etc.

An den Wendepunkt vom *täglichen Tätig-Sein* zum *allgegenwärtigen Design* sei kurz erinnert: Von Platon über Marx bis Heidegger stellte die philosophische Theorie des Seins lediglich eine einzige Seinsweise in den Mittelpunkt ihres Wirklichkeitsverständnisses – das Hergestellt-Sein, gr. *Poiesis*. Während alles Seiende seit Platon durch den Geist (bzw. »die Idee« und »Gott«), bei Marx umgekehrt durch die Arbeit hergestellt ist (»das Sein bestimmt das Bewusstsein«), gelang es schließlich und ausgerechnet dem Nazi-Mitläufer Heidegger die menschliche Wirklichkeit (»das Sein«) *poetischer* zu denken: Seit Heidegger ist ein anderes Sein denkbar geworden, kein hergestelltes Sein (Gegenstände, Objekte, Produkte: Din-

ge und Design-Artefakte), sondern das durch menschliche Sprech-Akte sprachlich Sein-gelassende Seiende, dass etwas ›ist‹.

Von Heideggers Seinsdenken intensiv beeinflusst, ging Arendt noch einen wichtigen Schritt weiter, indem sie an jenen Ursprung der europäischen Philosophie zurückkehrte, wo die Menschen noch das Tätig-Sein anstelle der Arbeit wertschätzten. Aus der Lebenserfahrung des klassischen Polis-Alltags heraus stellte die sokratisch-aristotelische Philosophie die *Praxis höherer, nämlich selbstbestimmter, freier Tätigkeiten* – das Handeln, die *Vita activa*, das *Bios praktikos* – in den normativen Mittelpunkt eines dem Menschen würdigen, humanen Seins. An diese so bedeutende Weggabelung der *conditio humana* zurückgekehrt, interpretiert Arendt jedoch die aristotelische Bestimmung von ›Praxis‹ ausschließlich als ›politisches Handeln‹ und sieht darüber hinweg, dass Aristoteles (darin Sokrates folgend) auch andere Tätigkeiten in anderen Lebensbereichen als Praxis bezeichnet. (Insbesondere die Freundschaftspraxis, tätiges Freundsein wird von der aristotelischen Ethik behandelt.²⁰)

Mit der systematischen Beschränkung der Praxis auf den Bereich des im arendtischen Sinne Politischen – durch die Gleichsetzung des *Bios praktikos* mit dem *Bios politikos*: des menschlichen Tätig-Seins mit der täglichen Beteiligung am demokratischen Leben der Polis – entscheidet sich ihre Philosophie für eine ebenso fatale wie in der Sache falsche (unaristotelische und letztlich auch antigastrophische) Vereinseitigung des menschlichen (nicht bloß praktischen, sondern spezifisch praxischen) Tätig-Seins: »Was nun den *Bios praktikos* angeht, so liegt der Hauptunterschied zwischen diesem aristotelischen Begriff und der späteren *Vita activa* darin, dass Aristoteles damit ausdrücklich nur den Bereich des im eigentlichen Sinne Politischen meinte, und mit ihm das Handeln (pratein) als die im eigentlichen Sinne politische Tätigkeit.« Wie es in einer zentralen Passage ihres Hauptwerkes heißt (*Vita activa*, 19).

Weil es mir hier, wie gesagt, nicht möglich ist, das Verständnis einer ausgereiften Ontologie der Praxis – als Form eines menschlichen Tätig-Seins – zu vertiefen, will ich wenigstens in Anknüpfung an Arendt einen weiteren Grundgedanken des *Praxismus* ansprechen.²¹ Denn mithilfe

20 | Ausführlich sind diese Dinge dargestellt in: Lemke, Freundschaft. Ein Essay.

21 | Die Einführung des Begriffs Praxismus, als handlungstheoretisches Pendant zum Konvivialismus, dient hier zur praxologischen Abgrenzung gegenüber anderen Praxistheorien wie dem Pragmatismus und neueren Ansätzen der Praxeologie.

des Praxismus und eines praxistischen Menschenbildes könnten wir die Welt-Entscheidung in eine humane Richtung wenden: Der praxistische Praxisbegriff und die praxologischen Wirklichkeiten eines Selbsttätigseins nehmen den (>feministischen<) Gedanken »der Natalität« – auf, den die Philosophin in die (>männlichen<) Wirklichkeiten eines rein technisch hergestellten Seins oder des rein geistigen Selbstbewusstseins einführt. Arendt erläutert dazu: »Der Neubeginn, der mit jeder Geburt in die Welt kommt, kann sich in der Welt nur darum zur Geltung bringen, weil dem Neankömmling die Fähigkeit zukommt, selbst einen neuen Anfang zu machen, d.h. zu handeln. Im Sinne der Initiative – ein initium setzen.« Anders gesagt: Weil, tätig zu sein, nichts ist, das einfach da ist, sondern das Tätig-Sein nur ist, sofern es vom tätigen Selbst als Neankömmlingen jedes Mal initiiert – in die Welt geboren, sprich: getan – wird, verwirklicht sich im Tätig-Sein ein fortwährender Neubeginn, ein Ankommen in der Gegenwart des Hier und Jetzt des Tuns.

Diese Praxisphilosophie der Initiative und des Tätig-Seins liegt mittlerweile, im Umweg über den späten Foucault und dessen Ansätze zum Verständnis von »Freiheitspraxis«²², in der durchdachteren Form einer »performativen Theorie der Identitätskonstruktion« vor, wie sie die feministische Philosophin Judith Butler vertritt. Butler hat ihren performativitätstheoretischen Praxisbegriff in den letzten Jahren weiter ausdifferenziert und mit ihren *Anmerkungen zu einer performativen Theorie der Versammlung* sogar bis an den Bereich des im arendtianischen Sinne Politischen herangeführt.²³

Das Entscheidende eines performativen oder praxologischen Seinsdenkens versteckt sich in einer einfachen Tatsache: Wenn das, was wir »Menschen« – neben anderen Formen des Daseins und Bewusstseins – *sind*, das unbeständige und veränderliche, so oder so zu gestaltende, immer wieder neu zu aktivierende Resultat eines Tätig-Seins ist, dann kommt es auf *jeden selbst* von uns an, aus eigener Initiative entsprechend tätig zu sein: So viel oder so wenig *Anarchismus des Selbst-Tuns* steckt in jedem Praxismus, der sich als Weiterentwicklung der arendtianischen

Darüber hinaus geht es mir bei diesem Begriff um die anthropoethische oder weltanschauliche Differenz zum Idealismus, Materialismus, Marxismus, Kapitalismus, Sozialismus, Rationalismus, Naturalismus, Dataismus usw.

22 | Lemke, Kritik des populären Gouvernementalitäts-Diskurses.

23 | Butler, *Anmerkungen zu einer performativen Theorie der Versammlung*.

(als einer nicht-marxistischen) Philosophie der Praxis versteht. Wenn die Arbeitsgesellschaft demnächst nicht mehr vom Arbeitsleben und dessen Freizeit-Konsum-Reproduktionslogik beherrscht ist, dann gibt es also immer noch genug Anderes und Besseres zu tun – so der Weckruf von Hannah Arendt.

MIT ›REVOLUTION‹ ETWAS ANZUFANGEN WISSEN...

Selbstverständlich käme es in Zukunft und im Sinne einer humaneren Entwicklung der Menschheit darauf an, unbedingt auch die Demokratie zu retten oder zumindest für sie zu kämpfen.²⁴ Viele haben damit längst angefangen. Alle, die politisch aktiv sind, die sich in irgendeiner zivilgesellschaftlichen Initiative engagieren, die Mitglied einer Partei sind und darüber hinaus sogar Parteiarbeit leisten, die sich an den Aktivitäten einer Nichtregierungsorganisation beteiligen oder die in ihrer Gemeinde oder ihrem Stadtteil in regelmäßigen Treffen ein Stück weit Demokratie mitgestalten, tun das, was Arendt so begeistert als politisches Handeln und Miteinander-Reden beschrieb.

In ihrer 1963 veröffentlichten Abhandlung zur Geschichte und Eigenart der verschiedenen Revolutionen zeigt sie sich fasziniert vom radikal-demokratischen Alltagsleben während der sogenannten Amerikanischen Revolution. Vergegenwärtigen wir uns kurz den Kontext ihrer revolutionstheoretischen Arbeit: Vor dem historischen Hintergrund des damaligen Vietnamkriegs der Amerikaner und angesichts der drohenden Selbstauslöschung durch einen technisch erstmals möglich gemachten Atomkrieg einerseits, sowie ›der Gewaltfrage‹ innerhalb der linken Widerstandskämpfe der 1960er Jahre andererseits, will Arendt gewaltsame und kriegerische Gesellschaftsentwicklungen – im Namen der ›Freiheit‹ – von der tatsächlichen Verwirklichung menschlicher Freiheit durch humane Praxis abgrenzen. Mithilfe des exemplarischen Rückgriffs auf die amerikanische Unabhängigkeitsbewegung am Ende des 18. Jahrhunderts erklärt sie: »Die Amerikaner wussten offenbar, dass öffentliche Freiheit in der unmittelbaren Anteilnahme an einem öffentlichen Leben besteht und dass die öffentlichen Angelegenheiten, in denen sie tätig waren und die einen nicht unwesentlichen Teil ihrer Lebenszeit beanspruchten, ihnen

24 | Negri/Hardt, Demokratie! Wofür wir kämpfen.

keine Last bedeuteten, sondern im Gegenteil ein Gefühl innerer Befriedigung verschafften, das sie in keiner rein privaten Beschäftigung zu finden vermochten.«²⁵

Arendt wusste noch nichts vom utopischen Potenzial einer digitalen E-Democracy und von internetbasierten Beteiligungsformen. Was uns einer zukunftsfähigen Entwicklung der Menschheit wirklich näher bringt, wäre nicht etwa (wie neuerdings wieder in Mode) der schlaraffenländliche Utopismus eines bedingungslosen Grundeinkommens (BGE) – das fantastische Wunschdenken der verkehrten Welt einer eierlegenden Wollmilchsau. Es wäre wohl vielmehr in Arendts Sinne, stattdessen neben weiteren Innovationen eine smarte Belohnung für die politische Arbeit aller, die sich an dem aktiven Mitgestalten des ›Gemeinwesens‹ beteiligen, einzuführen. Als einfaches Parteimitglied war ich eine Zeit lang für die Hamburger Grünen im Kulturausschuss Bezirk Mitte tätig, damals wurde die Anwesenheit an den mehrstündigen Sitzungen, einschließlich der erforderlichen Vorbereitungszeit, mit lustigen 48 DM oder so honoriert. Das entsprach weniger als irgendeinem Mindestlohn. Doch diese belohnte Arbeit der politischen Basis-Praxis war immer noch weit mehr als die Milliarden an unbezahlten Arbeitsstunden, mit denen ›ehrenamtlich Tätige‹ dem Gemeinwohl dienen, einen Gutteil ihrer Lebenszeit öffentlichen Angelegenheiten widmen und durch ihr gagenloses ›Engagement‹ die Welt humaner machen.

Bislang wird nur ein kleiner Prozentsatz der Weltbevölkerung dafür bezahlt, sich um Politik zu kümmern. Die hauptberuflichen Parteipolitiker und Regierungstätigen sind – wie hierzulande die meisten mit Beamtenprivilegien alimentierten Staatsdienst-Leistenden – sogar mit überdurchschnittlich auskömmlichen Gehältern und Versorgungsansprüchen ausgestattet. Anders als ihre Mitbürger, denen sie ihre lukrative und vielfach noch lebenslange Anstellung verdanken, und die ihrerseits weit weniger Lohn für ihre tägliche Arbeit bekommen, erhöhen sich Parlamentarier sogar ihre Diäten regelmäßig selber. Doch dringlicher als die interessante Frage, wie viel Lohn als politisches Investment für ›basisdemokratische Daseinstätigkeit‹ gerecht wäre (wie man sie anlehnend an die so genannte ›staatliche Daseinsvorsorge‹ bezeichnen könnte), und der langweiligen Frage, woher das nötige Geld käme (wozu es auch in der BGE-Debatte bislang keine klare Antwort gibt): Dringlicher scheint mir

die *demokratiepolitische Eutopie*, dass nicht länger nur eine kleine Elite, sondern schon mal alle Bürgerinnen und Bürger *entsprechend belohnt* werden, die sich *schon jetzt* in der einen oder anderen daseienden Form für das Gemeinwesen und das Wohl Aller selbsttätig engagieren und die für die allen gemeinsamen Anliegenheiten in Form einer solchen basisdemokratischen Daseinstätigkeit *aktiv sind*. Seit der Einführung der finanziell belohnten repräsentativen Demokratie verzichten die allermeisten Bürgerinnen und Bürger auf ihre politische Präsenz, so dass ein exklusiver Club von Regierungskünstlerinnen, Polit-Profis und -Profiteuren alles tun und lassen kann, um ›von oben‹ – immer noch wie Alleinherrscher in vor- oder nachdemokratischen Zeiten – mithilfe der Macht und der Mittel der Staatsgewalt ihr ›untertäniges Wahlvolk‹ mit einer apolitischen Existenz zufrieden zu stellen.

Angesichts des postdemokratischen Zustandes des gegenwärtigen Politikbetriebes wird den meisten von uns die utopische Vorstellung widerstreben, dass ›ein politisches Leben‹ – ein Alltag voll von Debatten, Gremienarbeit, Beratungen, aufgeschobenen Beschlüssen, Oppositionen, Lobbyismen usw. – Menschen wirklich Freude bereiten könnte. Doch Arendt ging es genau darum: Um das öffentliche Glück (public happiness), die politischen Angelegenheiten (res publica) selbst zu gestalten, statt deren Gestaltung Anderen (Berufspolitikern, Nichtwählern, Wahlmaschinen, Großkonzernen, Lobbyisten, Kriegstreibern, Antidemokraten usw.) zu überlassen. Sie hätte sich jedenfalls gefreut über revolutionäre Ideen wie »In lokalen und überschaubaren Formen der partizipativen Demokratie liegt die Zukunft!« oder über das Utopia eines »Europas der vereinten Regionen«²⁶ – als Alltagserfahrung von europäischen Bürgerinnen und Bürgern: Eutopierinnen und Europeanern, die nicht nur ein ähnliches Arbeits- und Konsumleben, sondern auch ein gemeinsames politisches Leben haben. Denn die Zukunft einer von viel zu viel Arbeitszeit befreiten Menschheit entscheidet sich maßgeblich auch darin, ob sich das Glück eines politischen Lebens – also die Praxis, einen Teil seines täglichen Lebens der radikaldemokratischen Selbstorganisation des Gemeinwesens zu widmen – als ein weiteres Kriterium im Weltglücksbericht der Vereinten Nationen widerspiegeln wird oder nicht. Damit Menschen in einer Welt mit weniger Broterwerb durch Lohnarbeit glücklich sein können, müssen sie genügend Zeit und Energie darauf verwenden, sich (ge-

26 | Guérot, Warum Europa eine Republik werden muss: Eine politische Utopie.

meinsam) Selbst – das Humane an ihnen – zu kultivieren; dazu gehört ganz gewiss ein kluger Umgang mit digitalen Technologien, dazu gehört erst recht politische Praxis im eigentlichen arendtschen Sinne wie in anthropoethisch erweiterter Gestalt. Etwa in Gestalt der welt-politischen Praxis einer guten Esskultur als Geburt einer globalen regionalen, globalen Gastropolis.

WAS ALSO HEISST HIER ANTHROPOETHISCHE REVOLUTION?

Eine letzte Zutat für das *mise en place* einer *haute cuisine* à la Arendt fehlt uns noch – nämlich der freizuschälende Kern sämtlicher Revolutionen. Der Konstruktionsfehler der Französischen Revolution im Vergleich zur Amerikanischen Revolution war, ihr zufolge, dass im revolutionären Frankreich von 1789 *in nuce* lediglich die Entwicklung zur repräsentativen Demokratie entstand und somit – zusammen mit dem leeren (sozial weitgehend unerfüllt gebliebenen) Versprechen universeller ›Menschenrechte‹ – eine nationalstaatliche Politik von oben installiert wurde. Eben im Unterschied zur wenigstens zeitweiligen Erfahrung des öffentlichen Glücks eines radikaldemokratischen Tätig-Seins der Amerikaner und der gesellschaftlichen Verbesserung durch kerniges Handeln von unten.

Bereits 1909 hatte sich der schon erwähnte Kropotkin diesen Kern jeder humanen Revolution in seiner umfangreichen Studie zur Französischen Revolution (die Arendt unerwähnt lässt) als Kritik am autoritären Kommunismus der Marxisten klargemacht.²⁷ Es ist ohnehin bemerkenswert, dass die Geistesverwandtschaft der sehr ungleichen Freiheitsdenker (Kropotkin veröffentlichte seine gastropolitische Brotfrage-Philosophie unter dem englischen Originaltitel *Freedom, Act for Yourselves*) deutlich hervortritt, sobald man im Prinzip ›der gleichberechtigten und freiwilligen, aktiven und gemeinsamen Selbstorganisation der Menschen‹ den anarchistischen Kern der arendtianischen Kost entdeckt und eigens herausarbeitet. Jedenfalls erkannte der adlige Anarchokommunist Kropotkin mit Blick auf die miserable Ernährung und die akute Hungersnot des Volkes – meines Erachtens hat er es verdient, auch als Gastrokommunist geadelt zu werden – und im Widerspruch zur üblichen Fokussierung auf den Sturm auf die Bastille: »Wir haben im Allgemeinen die dramatische

27 | Kropotkin, Die französische Revolution 1789-1793.

Seite der Revolution studiert, aber ihr wahrhaft revolutionäres Werk liegt nicht in der Inszenierung, in dem Kampf der ersten Tage, im Barrikadenbau usw., denn dieser Kampf, dieses erste Scharmützel ist bald entschieden. Erst nach der Niederlage der alten Regierungen beginnt das eigentliche Werk der Revolution. [...] Das Recht auf Wohlstand ist die soziale Revolution, das Recht auf Arbeit ist günstigstenfalls ein industrielles Zuchthaus.«²⁸

Weil eine soziale Revolution mehr ist als die Revolte und der Sturz einer Regierung, gehört zur Befreiung aus der kapitalistischen Arbeitsgesellschaft durch wirklich revolutionäre Werk-Tätigkeit die schlichte Tat-Sache, »das kommunistische Prinzip in tausend und abertausend Kundgebungen des Lebens zur Geltung zu bringen« (ebd., 59). Diese allmähliche Transformation der gesellschaftlichen Lebenspraxis verlangt zugleich, so der Bestseller-Humanist, »das Erwachen der menschlichen Intelligenz, die Verzehn-, Verhundertfachung des Erfindungsgeistes« (ebd., 213). Mit anderen Worten, dem Leben der Menschen reichlich Sinn und erst recht gutes Brot zu geben, und gute Pläne für den Tag zu machen (beispielsweise das Brot selber zu machen), könnte das Abenteuer der Zukunft sein. Es wäre das Abenteuer einer zu gestaltenden *Zukunft*, deren *Humanität immer wieder neu in einem endlosen Hier und Jetzt beginnt*.

Ogleich von diesen Dingen in Arendts Ausführung zu wahrhaft revolutionärer Praxis nicht die Rede ist, besteht kein Zweifel, dass die täglichen Initiativen zur Weltverbesserung – zur Befreiung der planetaren Weltentfremdung, gegen die Arendt als eine der ersten Neohumanisten philosophischen Widerstand leistete – nur wirksam werden durch Myriaden kollektiver Aktionen von kommunistischer, commonistischer, konvivialer oder (wie auch immer zu bezeichnender) menschlicher Intelligenz.

Die anthropoethische Revolution wäre ›die Geschichte‹, in der die Menschen über genug Zeit für die tägliche Praxis von freien Tätigkeiten verfügen, während sozialtechnokratische Revolutionen lediglich durchsetzen, dass sich das gesellschaftliche Leben den stärksten Kräften anpasst. Die stärksten Kräfte können Herrschaftsverhältnisse sein, wie im Falle der Französischen, der Russischen oder der Deutschen Revolution (von 1989). Es können ebenso – und häufig in Kombination damit – politisch-ökonomische Systeme sein, wie im Falle der neolithisch-agrarischen, der frühindustriellen, der konsumkapitalistischen oder der digitalen Revolution.

28 | Kropotkin, Die Eroberung des Brotes, 51 und 56.

Die Frage ist also, ob der Konsumenten-Zuschauer-Bürger des Anthropozäns sein politisches Weltgestaltungs- und Machtpotenzial weiter freiwillig an die großen Technokratie-Konzerne und deren postdemokratischen Staatsapparate abtritt und sich seine Freiheit für Annehmlichkeiten abkaufen lässt? Bekommen wir, zeitgleich zum Machtverlust als Arbeitnehmer und Wahlbürger, nicht als Kaufkräfte und Aktionäre immer mehr Macht? Und gewinnen wir darüber hinaus als Aktivisten und welt-politisch Aktive nicht spürbar größere Gestaltungs- und Handlungsspielräume?

Dass eine übersättigte Konsumgesellschaft und politisches Handeln im arendtianischen Sinne einander ausschließen, erfuhr bereits Alexis de Tocquille bei seiner Reise durch Amerika. Der junge Adlige aus Frankreich stieß 1835 nur noch auf einige Reste der demokratischen Revolution. Er begegnete uninteressierten Bürgern, einem Volk von Businessmen, von Geschäftsleuten, die nicht mit dem Gemeinwesen und dem Gemeinwohl beschäftigt waren, sondern nur mit der eigenen Wohlstandsmaximierung. Je mehr Wohlstand, umso unpolitischer die Leute; und je unersättlicher der Konsumismus, umso lebloser die *Vita activa* der Bevölkerung: Tocqueville prophezeite – was Arendt in dem Amerika ihrer Zeit direkt vor Augen hatte – eine komplett entkernte Demokratie; untätige Konsumenten, die ohne Sinn und Verstand ihr Recht auf Arbeit und ihr Menschenrecht auf Freizeitvergnügen verteidigen. Die Bürger verzichten auf ihre Beteiligung, und der Staat verwandelt das politische Gemeinwesen in eine repräsentative Scheindemokratie, die über ein Volk von arbeitsamen Angepassten, passiven Politikkonsumenten und launigen Demokratiezuschauern regiert. Doch schaut man heute genauer hin und schaut man zugleich an Amerikas Endzeiterscheinungen wie Donald Trump und an den anderen Republikaner-Antidemokraten vorbei, ist tatsächlich – wie überall auf der Welt – auch eine von unten wachsende Initiative von unzähligen Amerikanerinnen und Amerikanern zu erkennen, die das alles mächtig satt haben und längst dabei sind, es besser selbst zu machen.

REGIERUNGSERKLÄRUNG DER US-AMERIKANISCHEN PRÄSIDENTIN

Zur Politik und Ethik gehört auch die Ästhetik des Selbermachens: In meinem Rezeptbuch für eine zeitgenössische Kunst des Essens habe ich diverse Entstehungsherde und Garküchen dieser »delikatsten Revolution« (Alice Waters) beschrieben. Deshalb müssen die dortigen Kostproben einer Revolutionsküche à la Arendt nicht noch einmal aufgewärmt werden.²⁹ Im Kontext des Versuchs, den gastrosophischen Kern der so wichtigen arendtianischen Praxisphilosophie herauszuarbeiten, spricht freilich nichts dagegen, die revolutionäre Dynamik der starken internationalen Ernährungswende-Bewegung der Gegenwart erneut anhand der basisdemokratischen Kräfte im Vorzeigeland der einstigen Best-Practice-Demokratie – und der Fast-Food-Gesellschaft par excellence – zur Sprache zu bringen.

Im Vorfeld der letzten US-Präsidentschaftswahl veröffentlichten namhafte Experten und Aktivisten des amerikanischen »Food Movement«³⁰ eine *fiktive Regierungserklärung*, die sie sich von der neuen Präsidentin ihres Landes wünschen. (Zum damaligen Zeitpunkt rechneten alle fest mit dem Wahlsieg der Demokratin Hillary Clinton.) Das Memorandum führte aus, nicht ohne spürbare Anspielungen an die traditionelle Subsistenz der amerikanischen Siedler von einst und eine Kritik am nicht-nachhaltigen Agrarbusiness der aktuellen US-Politik: »Thanks to the productivity of our farmers, the United States has led the world in agriculture for generations. But it's time to recognize that the challenges facing our food system have shifted; we need to do more than produce an abundance of cheap calories. Too many of our children are struggling with obesity and type 2 diabetes, while many adults struggle with chronic preventable diseases linked to diet, costing us more than \$500 billion a year. We must commit not just to feeding but to nourishing our citizens, especially our children.

29 | Was keineswegs heißen soll, dass ich diese hausgemachte Fertignahrung nicht jedem zu probieren wärmstens empfehle – insbesondere die politisch korrekte Öko-Diät von Francis Moore Lappé und die weltbewegende Kochkunst der *Chez Panisse* Gastro-Aktivisten Alice Waters, siehe: Lemke, Die Kunst des Essens. Zur Ästhetik des kulinarischen Geschmacks, 115ff.

30 | Pollan, The Food Movement, Rising.

We can do this by honoring our great tradition of small family farms, and by building a food system that works with nature while continuing to be productive and profitable. To that end, I'm announcing the creation of a task force reporting directly to me and charged with developing the nation's first National Food Policy. This policy will be organized around the paramount objective of promoting health – that of our citizens and of the environment – at each link in the food chain, from the farm to the supermarket, to our schools, home tables, and even restaurants. With the development of this policy, we will demonstrate that the American food system can continue to be a model the rest of the world can follow.«³¹ – Ähnlich sprach immerhin die US-amerikanische Vizepräsidentin der internationalen Slow-Food-Bewegung Alice Waters schon bei vielen Gelegenheiten davon, dass sich ihr Land zu den »Vereinigten Staaten des guten Essens« weiterentwickeln solle.³²

Nichts ist unwahrscheinlicher, als von der US-Regierung – von oben – unter jemandem wie Donald Trump – der sich sogar als Staatsgast in einem Land wie Japan am liebsten Fast Food à la McDonald's servieren lässt³³ – zu erwarten, dass eine solche landesweite Gastropolitik Realität würde.³⁴ Ohnehin scheint mir fraglich, ob es überhaupt wünschenswert wäre, dass die USA der Welt erneut – nach der weltweiten Verbreitung ihrer Fast-Food-Kultur – als Ideal einer erstrebenswerten Esskultur dient. Außerdem ist eine programmatische Ernährungswende, analog zur globalen Energiewende, keine Aufgabe einer einzelnen Nation, sondern eine internationale Angelegenheit, die kooperativ bewältigt werden muss: Jede Regierung sollte in Zukunft, in Zusammenarbeit mit allen anderen, auf die Notwendigkeit einer *Ernährungspolitik für eine humane Erde* verpflichtet werden. Deshalb scheint mir die fiktive Regierungserklärung, mit der sich der Bestseller-Autor Michael Pollan, der New-York-Times-Kolumnist Mark Bittman, der Direktor des Food-and-Environment-Programms der Vereinigung engagierter Wissenschaftler Ricardo Salvador und der

31 | Bittman/Pollan/Salvador/de Schutter, A National Food Policy for the 21st Century: A memo to the next president.

32 | Ausführlicher dazu siehe: Lemke, Politik des Essens, 236-242.

33 | Persio, Trump in Japan: What will the picky President eat in the Country known for its Food?

34 | Lemke, Philosophischer Kommentar: Wir brauchen kein biopolitisches Diätprogramm.

ehemalige UN-Sonderbeauftragte für das Recht auf Ernährung Olivier de Schutter an ihre zukünftige Bundesregierung wandten, in vielerlei Hinsicht bemerkenswert und wegweisend. Eine Initiative, die Arendt bestimmt goutiert hätte.

Bislang gibt es noch keine vergleichbare europäische Initiative, die ähnlich selbstbewusst und manifest das Desiderat einer solchen neuen Politik des Essens öffentlich macht. Beispielsweise beschränken sich die Forderungen einschlägiger Nichtregierungsorganisationen, etwa der Organisatoren der regelmäßigen Demonstration »Wir haben es satt! Gutes Essen. Gute Landwirtschaft«, auf agrarpolitische Aspekte, während das Deutsche Netzwerk für Ernährungsethik, das sich als Beratungsgremium für eine landesweite Food Policy anbietet, noch in der Phase der Selbstfindung steckt. Die in Deutschland junge Ernährungsräte-Bewegung zielt (bestenfalls) auf eine Ernährungswende-Politik in den Kommunen und Städten. Von der amtierenden Bundesregierung wiederum sind keinerlei nennenswerte Maßnahmen für eine programmatische Gastropolitik zu erwarten.

Auch der Europäischen Union fehlt eine vernünftige Food Policy. Entsprechend verliert sich das Essen überall in einem wirren Durcheinander von verschiedenen Politikfeldern und nicht zusammenpassenden Puzzeln: Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit, Gesundheit, Handelsabkommen, Umwelt, Tierwohl, Gentechnik, Ökologie, Saatgut, Bodenpflege, Klima, Energie, Transport, Tourismus, bäuerliche Arbeit, berufliche Qualifikation, Produktqualität, Kennzeichnung, ländliche und internationale Entwicklung, Stadtentwicklung, Verbraucherinformation, Bildung, Forschung, Müll und Klärreste – um hier nur einige Puzzleteile des Ganzen aufzulisten. Der entscheidende Punkt ist: Die diversen Politiken des Essens sind nicht aufeinander abgestimmt, sondern im Laufe der Zeit nebeneinander entstanden und gegenwärtig in vielen Fällen gegeneinander ausgerichtet.

Und doch sehe ich Grund zur Hoffnung: Wie in der Neuen Welt, so sind auch in Europa prominente Stimmen zu hören, die eine programmatische Ernährungswende-Politik und ein Menschenrecht auf gutes Essen fordern. Zusammen mit dem Slow-Food-Präsidenten Carlo Petrini spricht sich der erwähnte ehemalige UN-Sonderbeauftragte für das Recht auf Ernährung Oliver de Schutter, der seit 2017 nun als Vorsitzender der Nichtregierungsorganisation International Panel of Experts on Sustainable Food Systems weiter aktiv ist, für die Schaffung einer »European Food

Policy« aus. Ihr Ziel besteht darin, einen Plan B bei der Erneuerung der Gemeinsamen Agrarpolitik (Common Agricultural Policy) Europas zu entwickeln. Die politische Ausrichtung vom einseitigen Fokus auf Landwirtschaft ausweitend und zugleich die regionalen Initiativen von unten – insbesondere die Ernährungsräte (Food Policy Councils) in Kommunen und Großstädten³⁵ – aufgreifend, soll das Projekt einer Common Food Policy eine umfassendere Wende der europäischen Esskulturen – ein Europa der Essregionen – voranbringen helfen. »Wir müssen groß denken. Ernährungsverhältnisse können tatsächlich Ausgangspunkt dafür sein, Europas multiplen Krisen zu lösen.«³⁶

Ich denke, es spricht nichts dagegen, neben anderen Themen und Forderungen mit einer gemeinsamen *europäischen Gastropolitik* neue Wege zur Gestaltung der europäischen Demokratie aufzuzeigen. Es spricht sogar vieles dafür, die *europäische Gastropolis* als den konvivialen Lebensmittelpunkt der *europäischen Republik* auszurufen.³⁷ Ein Gemeinwesen im Geiste eines gemeinsamen politischen Projektes: Ein *republikanisches Europa* und *Eutopia*, das davon lebt, dass sich Europas Bürgerinnen und Bürger an der Vielfalt einer lebensweltlichen, transnationalen, regionalen und kosmopolitischen Gastlichkeit beteiligen und so an der gastropolitischen Geburt eines neuen Zeitalters mitwirken: Der Zukunft einer ethisch guten weltbürgerlichen Tischgesellschaft.

Weil eine grundlegende Ursache der multiplen Krisen Europas – wie vieler anderer und globaler Krisenphänomene der neuzeitlichen Gesellschaft – mit der Krise des Politischen zusammenhängt, ist eine gastrophisch fundierte Politik des Essens nicht zuletzt auch dafür gut: sich mithilfe von Hannah Arendt über die historischen Hintergründe einer Entwicklung schlau zu machen, die uns – gerade uns Europäer – heute Tag für Tag mit der Welt-Entscheidung und dem Szenario eines humanen Miteinanders konfrontieren. Ich kann mir vorstellen, dass es an geeignetem Gesprächsstoff, über den die Gesellschaft am Wohnzimmerisch dieser guten Gastgeberin und Weltbürgerin philosophierte, nicht mangel-

35 | Harper/Alkon/Shattuck/Holt-Giménez/Lambrick, Food Policy Councils – Lessons learned; Inkota-Netzwerk, Unser Essen mitgestalten. Ein Handbuch zum Ernährungsrat.

36 | de Schutter/Petrini, Time to put a Common Food Policy on the Menu.

37 | Menasse, Kritik der Europäischen Vernunft: Mit dem ›Manifest für die Begründung einer Europäischen Republik‹.

te. Jedenfalls hat sie uns mit solchen Sätzen wie dieser Bemerkungen zu Beginn der *Vita activa* einigen Proviant mit auf den Weg gegeben: »Die Absicht der historischen Analysen ist, die neuzeitliche Weltentfremdung in ihrem doppelten Aspekt: der Flucht von der Erde in das Universum und der Flucht aus der Welt in das Selbstbewusstsein, in ihre Ursprünge zu verfolgen, um so vielleicht zu einem besseren Verständnis des neuzeitlichen Gesellschaftsphänomens zu kommen, beziehungsweise der Situation der europäischen Menschheit in dem Augenblick, als für sie und damit für alle Menschen der Erde ein neues Zeitalter anbrach.«

NACHWORT UND INTERLUDIUM ZUR BANALITÄT, BÖSES ODER GUTES ZU TUN

Angesichts der Renaissance des rechtspopulistischen Ressentiments und der rassistischen Bosheiten, die gesellschaftlich erneut um sich greifen und zweifellos Arendt – mehr als die allermeisten Mitmenschen – zutiefst beunruhigen würden, ist es wieder an der Zeit, ihre ›eiskalte‹ Formel von der *Banalität des Bösen* zu aktualisieren. Im Kontext einer Essaysammlung zur gastrosophischen Zeitdiagnose ist dafür – zum Glück – nicht viel Raum. Nur leider liefern das ungastliche Europa und die fremdenfeindliche Rechtsdrift in Deutschland oder anderswo genug Anlass, diese Thematik aus einem gastroethischen Blickwinkel wenigstens ein Stück weit abhandeln zu müssen. Doch soll die Richtung, in die das Ganze am besten geht, eher dem ›Wärmestrom‹ der arendtianischen Philosophie – einem Nachdenken über die Praxis des möglichen Guten – folgen.

Folglich werde ich ihre Theorie des ethischen (›guten‹) Handelns weiterdenken im Hinblick auf die menschliche Möglichkeit – die reale Option einer möglichen Zukunft einer guten Gesellschaft – und auf die Praxis einer gelebten Kultur der Gastfreundschaft. Zuvor gilt es abschließend, als Nachwort und Interludium, die *Banalität des Guten* gegen ihre vielen Feinde zu verteidigen: Um sich im Denken – zumindest kurzfristig und programmatisch, sozialutopisch – von der negativen Fixierung aufs Ungute in all seinen Erscheinungsformen (des Schlechten, Bösen, Fremdenfeindlichen, Monströsen, Üblen, Unwohlsein-Verursachenden, Widrigen, Kriegerischen, Inhumanen, Menschenverachtenden usw.) abzuwenden, gilt es sich zu fragen, warum die Menschen Gutes-Tun so häu-

fig *diffamieren* und vorzugsweise gerne *ungut behandeln*? Wieso begegnen wir der Moral und dem ethischen Handeln so argwöhnisch?

Denn selbstverständlich: Auch eine *neue humane Ethik* beginnt – vorausgesetzt wir werden ihr gemäß aktiv – für jeden von uns damit, im Großen wie im Kleinen ›das Gute zu tun‹. Vielleicht ist es gar nicht schlecht, dieses moralische Gebot ohne den Anspruch zu kommunizieren, gleich wieder ›alles besser machen‹ zu wollen. Insofern wäre eine erste wichtige Spielregel dieser provisorischen Theorie der ethischen Praxis: *Mensch ärgere Dich nicht: ›Das gute Leben‹ gibt es nicht!* Kein Mensch wird jemals – durch welche Welt- und Selbstverbesserungen auch immer – ein rund um die Uhr gutes Leben gestalten und erreichen können. Weil das so ist und das Unverbesserliche – oder im außermoralischen Sinne: das Unmenschliche – zum menschlichen Leben gehört wie die Nacht zum Tag, spielt sich das uns mögliche gute Leben maximal auf Inseln der geglückten Praxis oder in Augenblicken des zufälligen Glücks inmitten von ungunen, unglücklichen und ewig verbesserungsbedürftigen Verhältnissen ab. Die zweite Spielregel einer ethischen Lebenspraxis lautet also: *Praktische Versuche, das Gute zu tun, werden immer verbesserungswürdig bleiben.*

Darum kommt es drittens auf einem »Planet der Praxis«³⁸ auf das Folgende an: *Auf alle Fälle dasjenige Gute, das getan wird oder in dem man sich betätigt und übt – egal ob es glückt oder nicht –, auch gutzuheißen und gut zu finden. Und falls das Tun tatsächlich glückt, auch seine eigene Seinsfülle zu genießen.* Was beim Essen besonders leicht fällt, weil es schlechterdings ein Genuss ist, wenn etwas einfach nur gut schmeckt, und weil es auch sonst in diesem Lebensbereich, das Gute zu tun, vergleichsweise banal ist – würde es getan werden.

Ansonsten gilt als vierte Regel des Gesellschaftsspiels ›Tue Gutes!‹: *Häufig kann ethisches Handeln anstrengend, ärgerlich, bisweilen ergebnislos sein – und sollte dieses auch fairerweise sein dürfen.* Es unterscheidet sich in dieser Hinsicht nicht von allen anderen bedeutsamen Tätigkeiten oder weniger wichtigen Dingen in unserem Leben. Mit anderen Worten, der

38 | Diese Anspielung auf eine gelungene Formulierung von Peter Sloderdijk soll zumindest einen möglichen Weg bahnen in den von ihm bereits sondierten Bereich einer anthropotechnischen Asketologie, die in sicherer Entfernung einiges berührt, was mir mit einer anthropoethischen Praxologie und einem gastro-kosmopolitische Konvivialismus vorschwebt, siehe: Sloderdijk, Du musst dein Leben ändern.

Spielspaß und das Fair Play einer ethisch guten Praxis (Eupraxis) halten eine banale Regel ein: *Es gibt nichts Gutes, außer man tut es.*

So viel – oder wenig – zu einigen provisorischen Spielregeln in den menschlichen Versuchen, so gut es geht, auf humane Art und Weise Gutes zu leben. Doch es ist wahr: »Wir fahren harte Geschütze gegen das Gute auf, nicht nur, wenn jemand tatsächlich etwas tut, sondern bereits, sobald jemand etwas nur vorschlägt, formuliert, hofft oder träumt. Nicht erst Taten, bereits Ideen werden unter den Verdacht gestellt, typisch Gutmensch oder ›naiv‹ zu sein.«³⁹

Wie bereits an anderer Stelle angesprochen, als Beschimpfung und populistisches Bashing hat es der ›Gutmensch‹ sogar bis zum anerkannten ›Unwort‹ – des Jahres 2015: das Jahr einer kollektiv geglückten ›Willkommenskultur‹ – gebracht. Diesem verbreiteten Spott oder, häufiger, einem solchen Volkssport der extremen Anfeindung gegen Menschen, die Gutes tun, hält die Arendtianerin Hilal Sezgin mutig die Banalität des Guten entgegen: »Dabei hatte sich ausgerechnet in jenem Jahr ein so hoher Prozentsatz von Deutschen gut (oder sollen wir sagen: gütig?) für Mitmenschen eingesetzt, die aus Kriegs- und Krisengebieten geflohen waren, wie möglicherweise noch nie, jedenfalls nicht seit Nationengedenken. Viele Bürgerinnen und Bürger verspürten erstmals in ihrem Leben einen zarten Stolz auf ihr Land, haben starke und größtenteils positive Erinnerungen mitgenommen. Buchstäblich Millionen Menschen in Deutschland haben also gerade in jüngster Zeit sehr gute Erfahrungen mit dem Gut-Sein gemacht.« (Ebd., 10)⁴⁰

39 | Sezgin, Nichtstun ist keine Lösung. Politische Verantwortung in Zeiten des Umbruchs, 16.

40 | Diejenigen, denen mein folgender Essay zur Willkommenskultur zu optimistisch klingt, lege ich die hier angesprochenen Beobachtungen zur Selbstprüfung ans Herz. In der Sache jedenfalls – das sei vorausgeschickt – bin ich nicht optimistischer als die Realität: »Viele der Helferinnen und Helfer vom Herbst 2015 sind dem Anstoß, der von außen kam, gefolgt und haben enormes zivilgesellschaftliches Engagement an den Tag gelegt und entsprechende Netzwerke entwickelt. Sie haben sich seither mit Asylverfahren vertraut gemacht, geben Sprachkurse an ihren Küchentischen, begleiten Geflüchtete auf Behörden; sie haben neue Freundschaften geschlossen, sind so etwas wie Patenonkel oder Patentanten von Habibas und Hamids und genießen, last not least, syrisches Essen, das ihnen zum

Und stimmt es nicht auch, dass, solange alle vor dem Computer sitzen und via Internet die Erfolge der Trumpisten und Rechtspopulisten verfolgen, noch relativ viel Einigkeit im Entsetzen herrscht. Sobald aber jemand wagt, etwas Besseres zu skizzieren, wird sie oder er als Gutmensch belächelt. Und kaum macht jemand Anstalten, etwas Gutes zu initiieren, so findet er oder sie sich sogleich von einer Handvoll Leuten umringt, die eifertig Entmutigung anbieten. Ist es nicht so, dass wir meist einen viel zu strengen Tonfall im Ohr haben, wenn wir jemanden über ›das Gute‹ reden hören. Nicht zuletzt deshalb, weil wir uns Moral, Ethik, Humanität und dergleichen oft viel autoritärer vorstellen oder uninteressanter finden, als es sein müsste. Völlig idealisierte Bilder davon, wie es angeblich ist, Gutes zu tun, bringen gar nichts. Sie sind meistens sogar kontraproduktiv und »machen uns die Tugend verhaßt«, wie der Moraltheoriker Immanuel Kant eigentlich schon wusste. Wenn in unserem Garten ›Rettendes wächst‹ oder irgendwo einfach das, was die Welt wirklich braucht, dann muss dafür kein Manna vom Himmel rieseln oder sich unser Bauch (nur) mit guten Gefühlen füllen, und vor allem wird durch das viele Gute, das wir alle tun können, kein Mensch automatisch perfekt.

Was wir jedoch notwendig brauchen, ist eine Kultur des unaufgeregten, gemeinsamen Gut-Seins. Für die, die sich hartnäckig und hartherzig gegen diese Begrifflichkeit wehren, lässt sich das Gleiche auch weiterhin eher in der trockenen Sprache der politischen Philosophie erzählen. Etwa in der Terminologie einer Hannah Arendt oder in Hilal Sezgin's Worten: »Aktiv zu werden heißt, wieder Verantwortung zu übernehmen, Entfremdung zu überwinden und Einfluss auf das eigene Umfeld und darüber hinaus zu gewinnen – es bedeutet Befähigung und Ermächtigung von Menschen, und genau das brauchen wir.« (Ebd., 145) Weil wir eine gemeinsame Welt auf tun, sobald wir aktiv werden – uns engagieren, Initiative ergreifen usw. –, ist Gutes zu tun immer ein gemeinsames Handeln, eine kollektive Aktion so wie gemeinsames Kochen, spaßige Fahrradtouren (beispielsweise als sogenannten Critical Mass) durch den Autoverkehr von fahrradunfreundlichen Städten unternehmen, ins Kino- oder auch mal Demonstrieren-Gehen. Entscheidend ist, genau zu wissen, wie gesellschaftliche Veränderung funktioniert. »Man kann den Aufbau einer gerechteren, humaneren Gesellschaft nicht delegieren und meinen, er

Dank vor die Tür gestellt wird.« Sezgin, Nichtstun ist keine Lösung. Politische Verantwortung in Zeiten des Umbruchs, 67.

finde nur in den begrenzten Zonen von Parteien, NGOs oder karitativen Einrichtungen statt. Wir müssen es an jeder Ecke und auf jeder Ebene probieren, für ›die Sache‹ und damit gleichzeitig für uns.« (Ebd., 54) Ob an jeder Ecke und auf jeder Ebene, ob auf dem Land oder in der Stadt, ob mit nachbarschaftlichen Gemüsegärten oder während einer feierlichen Tischgesellschaft von eingeladenen Staatsgästen, ob mit Klein oder Groß – so oder so gilt: »Mit anderen Menschen ein Projekt zu verfolgen, an das man glaubt, es wachsen zu sehen und neue Freunde dabei zu gewinnen, gehört zu den schönsten Dingen, die es gibt.« (Ebd.)

Nicht nur in diesem banalen Sinne schön, sondern auch *schön banal* ist Gutes-Tun einfach deshalb, *weil* es nichts weiter ist als ein menschliches Tun wie viele andere Tätigkeiten auch, zu denen wir praktisch fähig sind; *weil* eine gute Lebenspraxis und eine bessere Gesellschaft keineswegs so undenkbar oder kompliziert sein müssen, wie immer behauptet wird; *weil* die Zukunft der besten aller möglichen Welten – ein humanes Utopia – mit schon vorhandenen Bordmitteln und über bereits gängige Wege erreichbar ist und eher in der Gegenwart liegt als in irgendeiner unerreichbaren fernen Welt. Hingegen ist es für die Menschheit *wirklich fatal*, schon jetzt zu wissen, dass die futuristischen Entwicklungen von weiteren Großtechnologien und Großmächten – Steigerungen und Aufrüstungen aller Art, die überall vorangetrieben werden, um durch ›Fortschritt‹ ›dorthin‹ zu kommen – kaum Gutes versprechen.

Doch vor allem ergibt sich die Banalität des Guten daraus, dass wir alle, so gut es geht, daran mitmachen und dafür unser Bestes geben. Die Arendtianerin Arundhati Roy sagt es in ihrem Essay *Demokratie: Die indische Variante* (mit umgekehrten Blick auf die Banalität des Bösen in ihrem Land) so: »Leider gibt es keine schnelle Lösung. Der Faschismus kann nur besiegt werden, wenn alle, die sich darüber entrüsten, ein Engagement für soziale Gerechtigkeit an den Tag legen, das der Intensität ihrer Empörung entspricht. Stehen wir in den Startlöchern? Sind wir millionenhafte bereit, uns einzusetzen, nicht nur auf der Straße, sondern bei der Arbeit, in den Schulen und zu Hause, bei jeder Entscheidung, die wir fällen, und jeder Wahl, die wir treffen? Oder sind wir noch nicht soweit?«⁴¹

41 | Roy, Aus der Werkstatt der Demokratie, 66.

II. Kampf um das tägliche Brot

4. Gastrecht und Willkommenskultur oder »Lass uns mal zusammen was essen«

Die Flüchtlingskrise – nach der Bankkrise und im Wechselspiel der Ernährungs- und Wirtschaftskrisen – hat die politischen Weggabelungen und die sozialen, wirtschaftlichen und kulturellen Gegensätze in Europa wachgerufen. Sie setzen der Europäischen Union massiv zu und könnten das Potenzial haben, sich zu einem neuen Bürgerkrieg auszuweiten, indem das offene Europa auf seine Feinde stößt.¹ Kein Krieg, der um Territorien und neue Landnahmen geführt wird, wie in den letzten 500 Jahren durch Ausbeutung und Kolonialismus, durch gewaltsame Raumproduktion und Faschismus. Wir befinden uns in einem globalen Bürgerkrieg, der durch die Migration jetzt in die Länder der ersten Welt getragen wird. Dort werden die politischen Debatten von rechts befeuert und dominiert; es ist ein Überbietungswettbewerb der Hetze gegen Geflüchtete und Migrantinnen entbrannt. Menschenverachtender Rassismus und menschenrechtswidriger Nationalismus sind wieder ganz normaler Alltag geworden, in Parlamenten wie beim Bäcker um die Ecke. Bei Konservativen, bei Liberalen und selbst unter Linken. Deutschlands kurzzeitige Weltmeisterin der Willkommenskultur Angela Merkel kündigte nur wenig später eine ›nationale Kraftanstrengung‹ für mehr Abschiebungen an. Der Irrsinn, mit dem Deutschland vom Aufnahmeland zum Abschiebelager umgestaltet werden soll, scheint vom Picknick der Willkommensfeier nur noch den Müll zurückzulassen.

1 | Guérot, Der neue Bürgerkrieg. Das offene Europa und seine Feinde.

KIEZKÜCHE REFUGEES WELCOME

Doch die Mehrheit der Bürgerinnen und Bürger fühlt weiterhin keine Not, sich an einer solchen Unkultur des Rauswurfs und der Abschottung zu beteiligen. Sie haben erstmals in ihrem Leben einen zarten Stolz auf ihr Land erfahren. So haben allein in Deutschland buchstäblich Millionen Menschen positive Erfahrungen damit gemacht, gute Gastgeber sein zu können. »Mittlerweile engagieren sich über sechs Millionen Menschen in der Flüchtlingshilfe: in Nachbarschaftsinitiativen, in Sportvereinen, in der Kirchengemeinde, in der Schule oder am Arbeitsplatz.«² Und viele halten den Geschmacklosigkeiten des ungastlichen Zeitgeistes so etwas wie eine *Kiezküche Refugees Welcome* oder mobile *Refugees Kitchen* und ähnliche Alltäglichkeiten einer neuen Kultur der Gastlichkeit entgegen.³

In einer gemeinsamen Erklärung der Initiative *Solidarität statt Heimat* heißt es: »Inmitten einer immer noch lebendigen Willkommens- und Unterstützungsbewegung, inmitten der großen und wachsenden Proteste gegen die AfD, inmitten der beeindruckenden Kämpfe von Geflüchteten für ihr Recht auf ein gutes Leben und inmitten wachsender Bewegungen für eine nachhaltige, globale Gerechtigkeit wird vielerorts so getan, als sei der Rechtspopulismus der einzig maßgebliche Ausdruck der aktuellen

2 | Forschungsbericht »Solidarität im Wandel?«

3 | *Refugees' Kitchen* ist ein Küchenmobil, das in Zusammenarbeit von Künstlern und Geflüchteten entstanden ist. Eine mobile Küche, die in gemeinsamer Arbeit geplant, gebaut und betrieben wird. Anschließend rollt sie von Stadt zu Stadt und thematisiert die jeweilige Region, aus denen die Zufluchtsuchenden geflohen sind – kulinarisch sowie mit zusätzlichem Programm: Konzerte, Vorträge, Diskussionen etc. An verschiedenen innerstädtischen Standorten kochen in *Refugees' Kitchen* Flüchtlinge aus den jeweiligen Herkunftsregionen traditionelle Speisen. Über das Essen kommen in kleinen Häppchen auch politische Informationen auf den Tisch. Hintergründe zu Kriegen und Krisen, Regierungssystemen, Militärinterventionen, Geschichte des jeweiligen Landes – Fast Food mit Fast Facts zu Krisengebieten. *Refugees' Kitchen* unterfüttert das Thema Flucht mit subjektiven Geschichten sowie mit politischen Hintergründen und serviert weltpolitisch Uninteressierten oder Leuten, die gewöhnlich nicht über den Tellerrand blicken, die derbe Kost, dass »die Refugee Bewegung die Bürgerrechtsbewegung unserer Zeit« ist, direkt auf ihre Teller; siehe: Davis, *Refugee Movement is the Civil Rights Movement of Our Time*.

gesellschaftlichen Stimmungslage. Diese Behauptung ist falsch. Und sie ist politisch fatal.« Entsprechend schließt die Initiative ihre Unterschriftenaktion mit den Worten ab: »Unsere Solidarität ist unteilbar – denn Migration und das Begehren nach einem guten Leben sind global, grenzenlos und universell.«⁴

Insbesondere mit Blick auf die Erlebnisse während des Herbstes 2015 fasst die Moralphilosophin Hilal Sezgin die Stimmungslage der Nation so zusammen: »Ob wir nun direkt dabei waren oder es nur am Fernsehbildschirm mitverfolgt haben, es ging eine Welle der Energie durch dieses Land, eine Freude, endlich etwas für Mitmenschen tun zu können, die Hunger, Krieg und Bombenhagel entflohen waren. Die Ankunft der Flüchtlinge und das Aktivwerden mehrerer Hunderttausend Menschen, um ihnen die Ankunft zu erleichtern und teils sogar erst zu ermöglichen, könnten ein Reservoir an Gutem sein, zu dem so viele von uns Zugang haben – wenn wir es uns nicht zerstören lassen.«⁵ Eine sichere und schnelle Zerstörung geht in diesem Fall von dem Potenzial aus, angeblich linksliberales und humanitäres ›Gutmenschentum‹ zu diffamieren und das soziale Engagement als Helfersyndrom oder wirkungslosen unpolitischen Aktionismus zu bashen. Nach dem Motto: »Einen einzelnen Geflüchteten zum Essen einzuladen bringt nichts, solange die Asyl-Gesetzgebung so ungerecht ist.« Doch diejenigen, die sich für ein humaneres Miteinander engagieren und – ja, warum nicht – Gutes tun, wissen sehr genau, bloß Gesetzesänderungen zu fordern hilft tatsächlich nichts, »solange die Einzelnen nicht willens sind, den Neuankömmlingen auch Haus und Herz zu öffnen.« (Ebd., 30)

Unter dem Motto *Lass uns mal zusammen was essen* kamen erstmals 2013 Aktivisten der Hamburger ›Recht auf Stadt‹ Bewegung, der *Lampedusa in Hamburg* Gruppe⁶ und Bewohner von Sankt Pauli, zusammen, um gemeinsam in einem Stadtteilpark (Gezi Park Fiction) zu grillen und zu feiern. Ein Flyer der Initiative lud zum öffentlichen Gastmahl ein: »70 Flüchtlinge schlafen nachts in der St. Pauli Kirche. Laden wir unsere neuen Nachbarinnen und Nachbarn zum Grillen ein. Damit man sich bes-

4 | Solidarität statt Heimat.

5 | Sezgin, Nichtstun ist keine Lösung. Politische Verantwortung in Zeiten des Umbruchs, 47.

6 | *Lampedusa in Hamburg* ist eine Protestaktion von 300 Flüchtlingen, die seit März 2013 in Hamburg für ein dauerhaftes Bleiberecht kämpfen.

ser kennen lernt. In einer gastlichen Atmosphäre. Im Park Fiction. Bring ein extra Stück Fleisch oder Veggiewurst mit – und teile es mit Anderen. Oder einen Grill, Kartoffelsalat, Fladenbrot oder Hummus oder Getränke – alles was man für ein Barbecue braucht. Alle sind willkommen.«⁷ Einige Monate später besetzten Sympathisanten der Gruppe im Verlauf einer Demonstration unter dem Motto »Recht auf Stadt kennt keine Grenzen« in dem angrenzenden Karolinenviertel eine leer stehende Grundschule und erklärten sie kurzerhand zu einem *Refugee Welcome Center*. Absicht des Protestes dieses »lokalisierten Kosmopolitismus« (Heidrun Friese) war es, der allgemeinen Feindseligkeit gegenüber in Not geratener Mitmenschen – der um sich greifenden Angst vor den Anderen⁸ – die Alternative einer Willkommenskultur entgegenzuhalten und demonstrativ vorzuleben.

Wie kam es zu dieser bemerkenswerten Gastfreundlichkeit? Der Stadtstaat Hamburg, nach der Hauptstadt Berlin mit bald zwei Millionen Bewohnern die zweitgrößte Metropole Deutschlands, beschloß im Sommer 2015 – am Höhepunkt der sogenannten Flüchtlingskrise – 1200 Geflüchtete in einer vorübergehend leerstehenden Messehalle unterzubringen. (Insgesamt flüchteten in diesem Jahr laut Statistischem Bundesamt 1.091.894 Menschen in dieses Land.) Schnell erreichte die Zahl der fremdenfeindlichen Übergriffe einen Höchststand; doch gleichzeitig entstanden zahllose Willkommens-Initiativen. Darf man trotz der überall stattfindenden und debattierten »Großen Regression«⁹ sagen, dass das, was sich in diesem Jahr in Deutschland als kulturelles Großereignis zutrug, eine Form und Anwandlung von grenzenloser Gastfreundschaft war: Ein Land öffnete seine Grenzen, ohne die, die gekommen sind, nach ihren Namen zu fragen?¹⁰

7 | Gezi Park Fiction St. Pauli, Lass uns mal zusammen was essen.

8 | Bauman, Die Angst vor den Anderen. Ein Essay über Migration und Panikmache.

9 | Geiselberger (Hg.), Die große Regression. Eine internationale Debatte über die geistige Situation der Zeit.

10 | Was sagt es über den deutschsprachigen Kulturkreis aus, dass der Begriff *Gastfreundschaft* nicht jene Doppeldeutigkeit aufweist, die auf seinen antiken Ursprung verweist? In der *Hospitalität* sind »hospes« und »hostis«, Gast und Feinde, eng beieinander, das Wort ist von einer ambivalenten Grundnervosität gegenüber dem Anderen geprägt.

Durch die mediale Panikmache wird leicht übersehen, dass die Zivilgesellschaft und einige Institutionen in Deutschland seit dem sogenannten Asylkompromiss von 1993 – und entgegen des rechten Mobs lautstarker Fremdenfeindlichkeit – gastfreundlicher geworden waren. Diese Tatsache haben die Deutschen auch den hiergebliebenen Flüchtlingen und Angekommenen zu verdanken, wie beispielsweise der kreativ-kämpferischen Lampedusa Gruppe Hamburg und die vielen längst eingebürgerten Gastarbeiter bzw. eingedeutschten Neubürgerinnen. Zweifelsohne am öffentlichkeitswirksamsten durch jahrelange Proteste haben sie ihre Isolation in provisorischen Lebensbedingungen, Unterbringungen oder Asylbewerberheimen durchbrochen und die notwendige Kosmopolitisierung Deutschlands zum Einwanderungsland oder *New GerMany* vorangetrieben.¹¹

Aus gastrosophischer Perspektive und im bewussten Widerspruch zur rechtspopulistischen Hetze ist ins kollektive Gedächtnis zu rufen, dass die deutsche Esskultur wie kaum ein anderer Lebensbereich den Beweis liefert, wie viel Bereicherung eine Gesellschaft durch ihre Einwanderer erfährt. Einmal ganz abgesehen von der ›ehelichen Völkerverständigung‹ und der allmählichen Vermischung der Menschen durch interkulturelle Familienbeziehungen. Letzter Stand der Dinge: Bereits jede dritte Familie mit Kindern hat hierzulande einen migrantischen Hintergrund. In deren Alltagsleben spielt sich – außerhalb der medialen Wahrnehmung und Würdigung sowie unterhalb der, im doppelten Wortsinn, rechtslastigen Migrationsdebatte der Politik – die Kosmopolitisierung der deutschen Küche und (Tisch-)Gesellschaft ab.¹² Zu dieser Tatsache gehört alle Mahl, dass auch in den Haushalten der deutschen Einwanderungsgesellschaft die ganz normalen Fast-Food-Sitten und Supermarkt-Praktiken herrschen, die global in aller Munde sind.

Eine solche erfolgreiche Integration – nicht durch zwanghafte Assimilation, sondern durch genussvolle Einverleibung von fremden und kulturell vorherrschenden Essenssitten – zeigt sich mustergültig in der noch jungen Kulturgeschichte der ausländischen Gastronomie in Deutsch-

11 | Jakob, Die Bleibenden: Wie Flüchtlinge Deutschland seit 20 Jahren verändern; Meier-Braun/Weber (Hg.), Deutschland Einwanderungsland: Begriffe – Fakten – Kontroversen.

12 | Beer, Über den Tellerrand geschaut: Migration und Ernährung in historischer Perspektive.

land: Gastwirte aus Italien, Jugoslawien, Griechenland, der Türkei, aus Afghanistan, Syrien, dem Iran, aus Südamerika, Afrika und Asien haben ›ein bisschen Fremdes aus aller Welt‹ hierher gebracht und allen Deutschen (traditionell der Feinschmeckerei abhold) schmackhaft gemacht. Ihre Trattorien und Pizzerias, Döner-Buden, China-Restaurants und Asia-Imbisse usw. haben Städte und Dörfer durch erwünschte Vielfalt und begrüßenswerte Abwechslung verändert. Die Gaststätten von eingebürgerten Ausländern werden auch als zeitgenössische Salons und Lokale interkultureller und keineswegs immer konfliktfreier Kommunikation aufgesucht. Dennoch: Auch der kommerziellen Gastlichkeit (deren ökonomische Hintergründe oft mit den ungastlichen Bedingungen der Arbeitsmigration verbunden sind) ist es zu verdanken, dass sich die Geschmacksgewohnheiten der Deutschen den Gegebenheiten einer veränderten Welt anpassen und sich jedem jederzeit Köstlichkeiten bieten, die aus Deutschlands Esskultur längst nicht mehr wegzudenken sind.¹³

1. Lebensmittelpakete oder kulinarische Freiheit

Wie die Unterbringung von Asylsuchenden, so ist auch ihre Verköstigung (etwa durch Lebensmittelpakete oder durch Bargeld für die freie Auswahl) eine Frage – vor allem – des politischen Willens. Es geht dabei um nicht weniger als die ethische Frage, ob die Politik rechtliche Bedingungen schaffen will, die Flüchtlinge etwa durch die Unterbringung in unwürdigen Massenunterkünften stigmatisieren und ausgrenzen oder die den Menschen, die nach Deutschland fliehen, Teilhabe und ein selbstbestimmtes Leben in Würde ermöglichen. Ein besseres Leben, das auch – und mehr als das nackte Recht auf Ernährung gemäß des UN-Sozialpakts der Menschenrechte – das unbedingte Gastrecht eines ebenso selbstbestimmten wie sich selbst genießenden Essens und Kochens mit Anderen beinhaltet.

Auf den besagten Beschluss der Hamburger Regierung, die Flüchtlinge mitten in der Stadt durch einen kurzfristigen Umbau der Messehallen in einer riesigen Massenunterkunft zu sammeln, reagierten die Anwohner des Stadtteils mit spontanen Hilfsaktionen. Im Rahmen einer selbstorganisierten Stadtteilversammlung wurden Sammelaktionen ko-

13 | Möhring, *Fremdes Essen: Die Geschichte der ausländischen Gastronomie in der Bundesrepublik Deutschland*.

ordiniert, um den Flüchtlingen Sachspenden zukommen zu lassen. Man dachte über Möglichkeiten nach, wie ihnen geholfen werden kann, sich zu orientieren und gesellschaftliche Teilhabe zu erfahren. Auch die Organisation eines Willkommensfestes gehörte dazu.¹⁴

Parallel zu solchen Beispielen einer gelebten Willkommenskultur machten sich beklemmende Bilder aus anderen Städten Deutschlands breit, die Tausende selbst ernannte Patrioten zeigten, die gegen die angebliche Islamisierung des Abendlandes protestierten. Es sind Bilder des rassistischen Hasses gegen alles ›Fremde‹, die schon Anfang der 1990er Jahre – kurz nach der friedlichen Wiedervereinigung einander fremder Deutscher – zu tödlichen Anschlägen auf Ausländer, Asylanten und Flüchtlingsheime in Städten wie Hoyerswerda, Hellersdorf, Mölln oder Rostock-Lichtenhagen geführt hatten. Bis heute werden rechter Terror und Gewalttaten von Neonazis relativiert und ignoriert. Inzwischen gibt mit dem Einzug der rechtspopulistischen (und teils offen rassistischen) AfD-Partei in den deutschen Bundestag und mit einem Europa auf der Flucht vor sich selbst ein feindseliger Grundton die Stimmung der deutschen Migrationspolitik an, die so tut, als ob Flüchtlinge eine Bedrohung seien, die es abzuwehren gilt – und nicht eine extreme Lebenssituation, deren Schicksal jeden Menschen treffen kann. Obwohl sachlich kaum zu bezweifeln ist, dass Migration und Flucht nicht die Ursache der Probleme sind, die diese Welt hat, und Nationalismus ganz sicher nicht die Lösung, hat die aktuelle Politik der Bundesregierung dem weit verbreiteten Rassismus nicht den Wind aus den Segeln genommen, sondern ihm weiteren Auftrieb verschafft. Die bayerische CSU optimiert mithilfe eines neuen Polizeigesetzes repressive Staatsgewalt und fordert die Einrichtung von ›Schutzzonen‹ in Afrika zur Internierung von Flüchtlingen. Und kein Verfassungsrichter stellt sich hin und sagt: Das ist Aufforderung zum Rechtsbruch. Der neue Heimat-Bundesminister Horst Seehofer, ein christlich-sozialer Politiker, versäumt keine Gelegenheit, der deutschen Einwanderungsgesellschaft die eigene Sprache zu rauben.

Immer häufiger fehlen die Begriffe, die Brücken bauen, um Unterschiede anzuerkennen, wertzuschätzen und miteinander zu verbinden. Menschliches Elend wird 2018 technokratisch verklausuliert. Gejagt von einer aufgeheizten Debatte über Überfremdungsängste (in einer Weltgesellschaft, die noch nie so vielfältig und friedlich durchmischt war) haben

14 | St. Pauli News, So können Anwohner Flüchtlingen helfen.

Deutschlands Regierungsparteien in kurzer Zeit eine Vielzahl von asylpolitischen Gesetzesänderungen beschlossen. Die meisten mit dem Ziel, Flüchtlinge abzuschrecken, in dem sie ihre Rechte beschneiden, und eine schnelle Abschiebung zu ermöglichen. »Beschämt blickt man nun auf eine Vielzahl regressiver, offenbar radikal ›gastfeindlicher‹ Politiken, die vor pauschaler Beleidigung Fremder genauso wenig zurückschrecken wie vor der nicht nur rhetorischen Anbahnung brutaler Gewalt, neuen Demarkationslinien und vor der Einrichtung von Internierungslagern, in denen man nicht einmal für angemessene Nahrung sorgt.«¹⁵

Angesichts dieser Situation kann nicht oft genug klargestellt und betont werden: Die Mehrheit der Deutschen ist weiterhin bereit, Schutzsuchenden zu helfen und spricht sich für Solidarität aus Humanität aus. Eine repräsentative Umfrage der Wochenzeitung *Die Zeit* ergab, dass die Gesellschaft »in ihrer großen Mehrheit weltoffen ist, tolerant und liberal« sei. 71 Prozent gaben an, dass Flüchtlinge für sie zum deutschen ›Wir‹ gehören.¹⁶ Sie haben verstanden, dass die Gestaltung eines offenen Europas seine Feinde schwächt und der eigenen Utopie eines friedlichen Zusammenlebens aller Europäer näher bringt.

2. Gelebte Gastlichkeit für ein besseres Wir

Dafür müssen auch hierzulande gesellschaftliche Perspektiven, administrative Maßnahmen und rechtliche Handlungsspielräume dafür sorgen, dass mehr als eine Million neue Mitdeutsche integriert werden und ›europäische Gastlichkeit‹ zur kulturellen Selbstverständlichkeit wird. Mehr als jeder andere Gast konfrontieren uns uneingeladene Gäste und migrantische Weltbürger mit dem Gebot einer kulturellen Gastlichkeit.¹⁷ Vielerorts spielt sich Ungastlichkeit und mithin offene Fremdenfeindlich-

15 | Liebsch, Europa auf der Flucht vor sich selbst, 736. Er ergänzt aktuelle Zahlen zum gewalttätigen Fremdenhass: »Zur Erinnerung, nach gegenwärtigen Schätzungen (2015) haben wir es allein in Deutschland mit 200 bis über 1000 (je nach Zählweise), vielfach mit Brandsätzen verübten Anschlägen auf Flüchtlingsunterkünfte zu tun (im Kontext von über 13.800 rechtsmotivierten Straftaten).«

16 | Wefing, Wie tolerant sind die Deutschen? Überraschende Ergebnisse einer repräsentativen Befragung.

17 | Liebsch, Für eine Kultur der Gastlichkeit.

keit nach dem gleichen Schema ab: Kommunen suchen Plätze für Ankömmlinge, Anwohner wehren sich dagegen.

Solche seltenen Einblicke bietet – neben vielen weiteren¹⁸ – der Dokumentarfilm von Hauke Wendler und Carsten Rau *Willkommen auf Deutsch*. Die Filmemacher gehen aus einer beobachtenden Haltung heraus der Frage nach, wie wir in Deutschland mit unseren neuen Nachbarn und Mitbürgern aus aller Welt leben wollen? Der Film dokumentiert über den Zeitraum von fast einem Jahr die sozialen Prozesse, die durch die stetig wachsenden Flüchtlingszahlen entstehen und setzt bei den Menschen, ihren Sorgen und Vorurteilen in der bürgerlichen Mitte Deutschlands an: Gezeigt wird nicht der Fremdenhass von Neonazis, die in Springerstiefeln und mit Fackeln in der Hand vor Asylantenheimen zündeln, oder die mit Wut und Frustration verbundene Xenophobie von demonstrierenden Pegida-Anhängern. *Willkommen auf Deutsch* konzentriert sich auf einzelne Menschen und deren Alltag und arbeitet dabei das Exemplarische heraus. Schauplatz dieser Normalität ist der Landkreis Harburg, der sich mit 240.000 Einwohner zwischen der Lüneburger Heide und Hamburg erstreckt. Aus dem damals (2015) gültigen ›Königsteiner Schlüssel‹, der die Verteilung von Asylbewerbern auf die Bundesländer regelt, ergibt sich, dass in dem Dorf Appel fortan 53 junge Männer, die dem Krieg, der Armut und Perspektivlosigkeit in ihren Heimatländern entfliehen wollten, in einem ehemaligen Altenheim eine neue Bleibe finden sollen – doch die Pläne des Landkreises stoßen auf erbitterten Widerstand bei den Einwohnern.

Die Geschichte nimmt ihren Lauf: Ein alleinstehender Rentner glaubt, dass ihre kleine Gemeinde nicht die Anlaufstelle für ganz Afrika sein könne; andere Bewohner befürchten eine Überfremdung des Dorfes; einige Mütter sehen große Gefahren für ihre Töchter und der SPD-Bürgermeister, der im Interview vor der Kamera argumentiert, dass die EU-Subventionen die Landwirtschaft der Fluchtländer ruiniere, stimmt dann doch im Gemeinderat für die Verhinderung des Umbaus des Pflegeheims zur Flüchtlingsunterkunft. Stattdessen entsteht der Plan für einen Wohncontainer irgendwo: Hauptsache die Ankunft bleibt ungastlich. Daran ändert sich dann doch etwas, als der garstige Rentner, der doppelzüngige

18 | Die Langzeitdoku von Rasmus Gerlach beispielsweise fängt bewegende Bilder vom Auf-und-Ab des Lampedusa-Prozesses auf St. Pauli ein: Lampedusa auf St. Pauli – Langzeitdoku.

Bürgermeister und all die anderen Ansässigen sich zu guter Letzt um etwas Ausgleich bemühen. Sie bieten den Behörden an, ein Dutzend Betten im Dorfgasthaus, mit dem bezeichnenden Namen Deutsches Haus, einzurichten. 25 Euro pro Nacht, immerhin mit Frühstück. Mit deutschem Frühstück, versteht sich. »Wir sind alle bereit, was zu tun«, erklärt der Gastwirt und Hotelier, »wenn wir dadurch das große Projekt verhindern können.« Am Ende des Films sieht man ihn sogar mit seinen Gästen kochen.

So führt die Dokumentation *Willkommen auf Deutsch* in realitätsgetreuen Bildern ein weiteres Mal die Erkenntnis vor Augen, dass »die Aufnahme des Fremden misslingen muss, wenn der Sinn des Rechts nicht durch eine gelebte Kultur der Gastlichkeit unterstützt wird.«¹⁹ Die Filmemacher zeigen auch, dass viele Engagierte den rassistischen Vorurteilen der Bedenkenträger eine Willkommenskultur entgegenhalten. Weniger symbolisch als die erwähnten Beispiele aus St. Pauli zeigt der Film, wie sich in Tespe, einer weiteren Gemeinde im Landkreis Harburg, zwei Rentnerinnen für eine alltägliche Gastlichkeit einsetzen. Weil die Mutter einer tschetschenischen Familie im Krankenhaus liegt, kümmert sich die 21-jährige Larisa um ihre fünf jüngeren Brüder. Als die Behörden entscheiden, dass sie allein nach Polen abgeschoben werden soll, bricht sie zusammen. Zwei Rentnerinnen aus dem Dorf übernehmen die Sorge für die Jungs, bringen ihnen Deutsch bei und arbeiten sich in die Fremdsprache des europäischen Migrationsrechts ein. Darüber hinaus umfassen die Solidarität und die Gastlichkeit, die viele Sankt Paulianer der Gruppe Lampedusa in Hamburg entgegenbringen, die politische Forderung eines Bleiberechts für alle Menschen, die sich wünschen oder die nicht anders können, als unsere Nachbarn und Mitbürger zu werden.

3. Grenzen des europäischen Hauses und das *ius cosmopolitanum*

So oder so, die Realität unserer Zeit ist: In Deutschland wie in anderen europäischen Ländern suchen immer mehr Menschen aus entfernteren Teilen der Welt vorübergehende oder dauerhafte Zuflucht und eine bessere Zukunft. Wer sich mit den Themen Migration und Asyl jenseits der tagespolitischen Wortgefechte und Hässlichkeiten auseinandersetzt, weiß,

19 | Liebsch, Für eine Kultur der Gastlichkeit, 164.

dass Flüchtlingspolitik die Tatsache der globalen Völkerwanderung und Durchmischung endlich akzeptieren lernen sollte.

Wer sich zusätzlich mit den globalen Ernährungsverhältnissen und deren destruktiver Dynamik beschäftigt, weiß außerdem, dass sich an der weltweiten Migration so lange nichts ändern wird, dass sie sogar sich in dem Maße verschärfen wird, so lange die Weltgemeinschaft keine umfassende Ernährungswende als dringende Lösungsstrategie voranbringt. Die industrielle Landwirtschaft ist als maßgebliche Ursache des Klimawandels und der ländlichen Arbeitslosigkeit auch ein maßgeblicher Grund für massenhafte Flucht. Auch aus weiteren Beweggründen, die in absehbarer Zukunft nicht weniger werden, sind schon jetzt 60 Millionen Menschen weltweit auf der verzweifelten (und alternativlosen) Suche nach einem besseren Leben. Ein kleiner Prozentsatz davon macht sich auf den gefährlichen Weg nach Europa. Sie kommen aus Syrien, Eritrea, dem Irak, vom Balkan. Sie kommen aus verwüsteten Ländern, aus armen Gebieten usw., und viele wollen bleiben. »Die Menschen, die versuchen, aus Kriegsgebieten und verarmten Agrargesellschaften ins reichere Europa zu gelangen [...], waren auf dem Weg, die Lebensfreude zurückzugewinnen. Man spricht von vielen der illegal nach Europa kommenden Emigranten zuweilen verächtlich als von Glückssuchenden. Natürlich sind sie das!«²⁰

Die Migrationspolitik der Europäischen Union reagiert auf diese Glückssuche, die in der Geschichte der Menschheit nichts Neues ist, mit einem verschärften Kontrollregime an ihren Außengrenzen. Ständig berichten Meldungen über verängstigte, ausgehungerte und erschöpfte Menschen, die auf ihrer Flucht nach Europa in überfüllten und kaputten Booten im Mittelmeer zu Opfern von Schleppern und der europäischen Grenzpolizei werden. Lampedusa, eine winzige Insel zwischen Sizilien und Tunesien, ist zum zentralen Symbol der europäischen ›Grenzen der Gastfreundschaft‹ geworden.²¹ Während die Regierungen effektive Klimaschutzvereinbarungen ergebnislos umkreisen, aber parallel Wirtschaftsabkommen beschließen und weltpolitische Unwetter erzeugen, die Ausbeutung und Armut verfestigen, werden Flüchtlinge kaum Perspektiven für eine geordnete Einbürgerung in Europa eröffnet. In einem

20 | Mankell, Treibsand. Was es heißt, ein Mensch zu sein, 213.

21 | Friese, Grenzen der Gastfreundschaft: Die Bootsflüchtlinge von Lampedusa und die europäische Frage.

Aufruf zu einer Kundgebung unter dem Motto *My Right is Your Right* erklärt ein von zahlreichen Initiativen und Organisationen getragenes Bündnis: »Die neuen Grenzen, Zäune, Mauern und Überwachungssysteme in und um Europa bedeuten eine Fortführung des europäischen Kolonialismus. Durch Racial Profiling setzen Polizei, Behörden und Institutionen innerhalb der EU fort, was die Grenzschutzagentur Frontex an den Außengrenzen macht.«²²

Wenn neben vielen anderen Optimisten und Utopisten der Gesellschaftstheoretiker Jeremy Rifkin vor einigen Jahren von einem Europa träumte²³, das den sozialen Herausforderungen einer globalisierten Weltgemeinschaft durch eine Politik begegnet, deren Gesellschaftsideal von Frieden, Gerechtigkeit und Humanität geprägt ist, dann macht sich im aktuellen Umgang mit Migration wohl eher ein furchtbarer Albtraum der europäischen Politik breit. Gleichwohl kann man mit Rifkin und allen anderen Willkommenheißenden das ›Haus Europa‹ mit Blick auf Einwanderung und Einbürgerung als ein ansatzweise durchaus funktionierendes Wohnprojekt aus verschiedensten Menschen und Kulturen begreifen, als eine beinahe grenzenlose Hausgemeinschaft mit Bewohnern aus diversen Nationen und Herkunftsn, die dutzende Sprachen und Dialekte sprechen.

Um der Frage nachzugehen, wie Europäer mit ihren neuen Nachbarn und Mitbürgern aus aller Welt leben wollen, macht dieser Essay den Versuch, Gastlichkeit als eine wesentliche Praxis von Menschlichkeit nicht primär anhand der üblichen migrationspolitischen Debatte, von ideologisch kontroversen Details zu Bleiberechtsregelungen oder neuester rechtspopulistischer Abschiebe-Schrecklichkeiten zu erörtern. Mit Blick auf die eingangs dargestellten Beispiele gastfreundlicher Umgangs- und Lebensformen inmitten einer zunehmend ungastlichen Welt scheint es mir dringlicher, die Perspektive einer kulturellen Gastlichkeit philosophisch zu konturieren. Erst durch ein kulturphilosophisches, gastrosophisches Verständnis lässt sich die humanitäre Forderung – oder Überforderung? – eines nicht notwendig absoluten, aber doch an sich uneingeschränkten Gastrechts theoretisch begründen, dem gelebte Gastfreundschaft und eine kosmopolitische Solidarität im zwischenmenschlichen Umgang zugrunde liegen – müssen.

22 | Plattform Netzwerk Kampagne: *My Right is Your Right!*

23 | Rifkin, Der Europäische Traum. Die Vision einer leisen Supermacht.

4. Gastliches Denken?

Um in den Dunstkreis von einigen der seltenen philosophischen (Begriffs-)Küchen eines universellen Rechts auf Gastlichkeit zu gelangen, muss man weit zurückgehen in der modernen Geschichte des Denkens – zu dem großen Aufklärer und Kritiker Immanuel Kant. Schon Ende des 18. Jahrhunderts fordert der Königsberger »das Recht eines Fremdlings, seiner Ankunft auf dem Boden eines Anderen wegen, von diesem nicht feindselig behandelt zu werden.«²⁴ Würden sich alle Menschen – so die Hoffnung des Humanisten – gegenüber ankommenden Ausländern im eigenen Land gastfreundlich verhalten, wäre unsere Welt ein friedlicherer Ort. Dieses moralische Anrecht auf gastliche Aufnahme und Umgangsformen bezeichnet der Philosoph als »*ius cosmopolitanicum*«. Ein solches Menschenrecht auf Kosmopolitismus macht für jeden Menschen die ethische Tugendpflicht geltend, sich einander allerorts als »Weltbürger« zu behandeln, und dient dem Individuum als Schutz vor Rassismus und Fremdenfeindlichkeit – nicht nur durch den Schutz seitens privater Gastfreundschaft, sondern auch durch staatlich zu gewählende Rechte. Die Kantianerin Hannah Arendt spricht 1943, selbst als staatenloser Flüchtling schutzlos auf der Flucht vor den deutschen Nazis und auf Asylsuche, von dem »Recht, Rechte zu haben«, das allen Menschen als potenziellen Flüchtlingen zukommen sollte und im Unrecht verweigert wird.²⁵

Umso merkwürdiger erscheint es, dass Immanuel Kant in seiner viel beachteten Programmschrift *Zum ewigen Frieden* diesem kosmopolitischen Menschenrecht Grenzen setzt. »Das Weltbürgerrecht soll auf Bedingungen der allgemeinen Hospitalität eingeschränkt sein«, heißt es dort.²⁶ Wie aber ist diese Begrenzung des Weltbürgerrechts auf allgemeine Hospitalität oder Gastlichkeit zu verstehen? Entspricht sie nicht jener weltanschaulichen Grenzziehung, die an sämtliche reale Grenzen denken lässt, die das kosmopolitische Recht auf eine gastliche Aufnahme und Bleibe in sein realpolitisches Gegenteil eines entrechtenden, ungast-

24 | Kant, *Metaphysik der Sitten*, Rechtslehre § 62: Das Weltbürgerrecht.

25 | Arendt, *Wir Flüchtlinge*; Arendt, *Elemente und Ursprünge totaler Herrschaft*, 614.

26 | Kant, *Zum ewigen Frieden*. Ein philosophischer Entwurf.

lichen, fremdenfeindlichen Umgangs und Abgrenzens von Ausländern verkehrt?

Doch zunächst gilt festzuhalten: Kant bezieht das an jeden Menschen gerichtete Gebot der Gastlichkeit auf einen speziellen Anwendungsfall, und zwar auf den Besuch eines fremden Landes, den Eintritt von Ankommenen in ein Gastland. Mit dieser Gastsituation reagiert seine Philosophie auf die globale Entwicklung hin zu »einer friedlichen, wenn gleich noch nicht freundschaftlichen, durchgängigen Gemeinschaft aller Völker auf Erden« als »einander benachbarter Menschen« (Kant). Als Zeitzeuge der gewaltsamen Kolonialisierung kritisiert der Aufklärer an der europäischen Expansion mit unmissverständlicher Vehemenz das Unrecht, fremde Länder mit vorsätzlicher Feindseligkeit zu begegnen: Angesichts dieses brutalen und kriegerischen Auftretens fordert der Vernunfttheoretiker, dass sich die Europäer als Besucher fremder Länder so rücksichtsvoll zu verhalten hätten, wie Gäste, die das Hausrecht des Gastgebers (des Gastlandes) respektieren. »Vergleicht man hiermit«, schreibt Kant in seiner Friedensschrift aus dem Jahre 1796, »das inhospitale Betragen der gesitteten, vornehmlich handeltreibenden Staaten unseres Weltteils, so geht die Ungerechtigkeit, die sie in dem Besuche fremder Länder und Völker (welches ihnen mit dem Erobern derselben für einerlei gilt) beweisen, bis zum Erschrecken weit. Amerika, die Negerländer, die Gewürzinseln, das Kap etc. waren, bei ihrer Entdeckung, für sie Länder, die keinem gehörten; denn die Einwohner rechneten sie für nichts.« Kants Globalisierungskritik setzt sich fort: »In Ostindien (Hindustan) brachten sie, unter dem Vorwande bloß beabsichtigter Handelsniederlassungen, fremde Kriegesvölker hinein, mit ihnen aber Unterdrückung der Eingeborenen, Aufwiegelung der verschiedenen Staaten desselben zu weit ausgebreiteten Kriegen, Hungersnot, Aufruhr, Treulosigkeit, und wie die Litanei des Übels, die das menschliche Geschlecht drücken, weiter lauten mag.«

Trotz des inhospitalen Geistes dieses ökonomischen Kolonialismus (der seitdem von den welthandeltreibenden Staaten des Nordens ausgeht) hält Kant nichts von staatlicher Abschottung und isolationistischer Politik. Zwar hält der Weltbürgerrechtler es aus den bekannten historischen Gründen für berechtigt, dass einige Staaten aus Selbstschutz, wie das Meiji-Japan oder Chinas Kaiserreich, durch restriktive Zugangs- und Aufenthaltsgesetze den Kontakt mit ›Ausländern‹ – nämlich den Eroberern und Kolonialisten der europäischen Völker, den Zuwanderern und Missionaren aus dem aggressiven Westen – nahezu unmöglich machten und

jedem Fremden das Recht, Rechte zu haben, verweigerten. Ausdrücklich erinnert Kant an die Hintergründe dieses verweigerten Gastrechts. »China und Japan, die den Versuch mit solchen Gästen gemacht, haben aber weislich, jenes zwar den Zugang, aber nicht den Eingang, dieses auch den ersteren nur einem einzigen europäischen Volk, den Holländern, erlaubt, die sie aber doch dabei, wie Gefangene, von der Gemeinschaft mit den Eingeborenen ausschließen.« (Ebd.)

Trotz solcher Ausnahmen soll die universelle Regel gelten, beim Ankommen überall als Bürger dieser gemeinsamen Welt gastlich und nicht feindlich behandelt zu werden. Wer wie damals und erst recht wer heute – angesichts des weltweit rasant zunehmenden Verkehrs untereinander – Ankömmlinge automatisch wie Gefangene und nicht wie Besucher oder neue Einwohner behandelt oder Ausländern und Asylsuchenden bei ihrer Ankunft den Zugang in das Land und zum Recht auf Besuch oder Bleibe verweigert, verschließt sich sowohl gegenüber dem ethischen Ideal eines Kosmopolitismus als auch der realen, ökonomisch, sozial und kulturell vorangetriebenen Entwicklung der Weltgesellschaft. Gegenwärtig in der postkolonialen Ära eines durchgängig globalisierten Handeltreibens muss zumindest die ›Vernunftidee‹ eines globalen Besuchsrechts noch mehr geltend gemacht werden als schon zu Kants Zeiten. Parallel zu den Handelsbeziehungen und zum Warenaustausch ermöglichen zusätzliche technische Entwicklungen (Flugzeuge und Internet) eine pausenlose Massenmobilität und telekommunikative Verbundenheit, die eine rapide steigende Anzahl von Weltbürgern einer gastlichen Aufnahme in anderen Ländern auf vielerlei Weise bedürftig machen. Diese seit Jahrhunderten sich abspielende Dynamik wird niemand (auch keine neue Misotopie nationalistischer Antibewegungen) dauerhaft rückgängig machen können. Lediglich die posthumane Bewegung der planetaren Weltflucht kann so mächtig werden, die globale Fluchtbewegungen und die weltbürgerlichen Entwicklungen als menschliche Geschichte (unseres gemeinsamen Gastseins auf Erden) zu beenden.

Immer mehr ›Fremde‹ – Touristen, Gastarbeiter, Gastwissenschaftler, Auswanderer, Asylsuchende – reisen andernorts ein, wo sie auf Zeit Verpflegung und Unterkunft brauchen oder auf Dauer eine neue Heimat suchen. Ein global mobilisiertes Miteinander und eine migrantische Menschheit, in der sich ständig neue und häufigere Begegnungen und (persönliche) Beziehungen zwischen einander fremden Menschen ergeben, sind inzwischen alltägliche Realität. »In einem durchgängigen

Verhältnisse, eines zu allen anderen, sich zum Verkehr untereinander anzubieten«, wie Kant sagt, im Zustand eines solchen kosmopolitischen Beieinanderseins wird es praktisch immer notwendiger und gebietet es sich mehr denn je, dass Menschen einander freundlich begegnen und gegebenenfalls einander gastlich behandeln.

5. Politische Ökonomie der Flucht

Sehen wir den Tatsachen – und dem Schicksal der Menschheit – ins Gesicht: Jeder schafft Unfrieden, der nur aus Angst, der eigene Wohlstand könnte sich schmälern, Benachteiligten und Asylbedürftigen, zweifelsfrei auch Klima- und Armutsfüchtlingen, die selbstverständlich an der immer noch üppigen Tafel der Wohlstandsgesellschaften teilhaben wollen, das moralisch legitime und staatlich zu gewährleistende Recht auf eine gastliche Aufnahme abspricht. Solche gastfeindlichen Verhältnisse durch die vorherrschende Migrationspolitik aufrechtzuerhalten sowie ursächlich durch die internationale Wirtschaftspolitik – einschließlich ihrer umweltschädlichen Folgen in zahllosen Ländern Flüchtlingsmassen – zu erzeugen, macht das vielleicht grundlegendste Unrecht des »inhospitalen Betragens der gesitteten, vornehmlich handeltreibenden Staaten unseres Weltteils« (Kant) aus.²⁷

Zwar beteiligt sich deren Bevölkerung nur in geringster Zahl an diesem ungastlichen Betragen (der handeltreibenden Privat- und Staatsunternehmen), weil die Staaten die wirtschafts- bzw. migrationsrechtlichen Beziehungen zu den betreffenden Ländern und Landsleuten gestalten. Sofern aber die Bevölkerung sowohl über demokratische Wahlen und politische Öffentlichkeit die jeweilige Staatsregierung und deren Politik mitbestimmen, als auch durch ihre jeweils gewählten Kaufentscheidungen den Welthandel maßgeblich mit beeinflussen, ist sie mindestens indirekt mitverantwortlich für die ungastlichen Verhältnisse dieser Welt – für das Leid, die Armut, den Hunger und die Flucht der Anderen.

Der Globalisierungskritiker Slavoj Žižek spricht von einer *politischen Ökonomie der Flüchtlingsbewegung* und argumentiert unter anderem, dass »man die Schuld für die Lebensmittelkrise in vielen Dritte-Welt-Ländern nicht auf die üblichen Verdächtigen wie Korruption, Ineffizienz oder

27 | Pogge, Anerkannt und doch verletzt durch internationales Recht: Die Menschenrechte der Armen.

Interventionismus der jeweiligen Regierungen schieben« kann. Vielmehr hängt »die Krise im Gegenteil direkt mit der Globalisierung der Landwirtschaft zusammen.«²⁸ Was sollen die »überflüssigen Menschen« in von Nahrungsmittelknappheit und Perspektivlosigkeit betroffenen Gebieten anderes tun, als Protestierende und Flüchtlinge zu werden: »Haben sie nicht das uneingeschränkte Recht, auf die Barrikaden zu gehen und gewaltsam zu rebellieren?« (Zizek, ebd.) Oder eben das Recht, dorthin zu fliehen, wo sie hoffentlich mehr Rechte und ein besseres Leben haben werden...

Statt dass die wohlhabenden Volkswirtschaften die nachholende und nachhaltige Entwicklung der restlichen Weltbevölkerung unterstützen – indem sie ihre eigene nachhaltige Entwicklung und vor allem eine globale Ernährungswende vorantreiben –, werden die rhetorisch beschworenen Ideale eines freien Welthandels und Wohlstandes für Alle geradezu verhöhnt: Unverändert werden gigantische Summen in die Protektion und Subvention des eigenen Wohlstandswachstums gepumpt und auf diese Weise Feindschaft, Krieg und militärische Gewalt unter den Völkern in Kauf genommen und häufig sogar noch gewinnbringend verbreitet. Die Staaten Europas sind dabei, um sich herum lieber militärisch abgesicherte und kontrollierte Grenzen zu errichten, anstatt – zusätzlich zur dauerhaften Beseitigung der *Fluchtursachen* beizutragen – mit den für Abwehr und Krieg vergeudeteten Euro-Milliarden die Mittel für die Willkommenskultur einer weit kostengünstigeren europäischen Gastlichkeit bereit zu stellen. Wie »Frontex«, so hat sich »Lampedusa« längst als Formel für eine zutiefst inhumane Europapolitik eingebürgert.²⁹

Grund genug für jemanden wie Papst Franziskus, diesem Grenzposten – eine kleine Insel im Mittelmeer – einen symbolischen Besuch abzustatten.³⁰ Bei einer seiner ersten Reden gedachte er all der Flüchtlinge,

28 | Zizek, *Der neue Klassenkampf. Die wahren Gründe für Flucht und Terror*, 37f.

29 | Bartolo/Tilotta, *Lampedusa: Gateway to Europe*.

30 | »Meines Erachtens eine der wenigen Persönlichkeiten des öffentlichen Lebens, die uns vor der Gefahr warnen, unsere Hände in Unschuld zu waschen, wenn es um die Folgen gegenwärtiger Prüfungen und Beschwerden geht, in denen wir alle in gewissem Maße zugleich Opfer und Täter sind«, kommentiert der mit religiöser Ethik ansonsten wenig argumentierende Philosoph Zygmunt Bauman die bemerkenswerte Rede des Papstes auf Lampedusa; Bauman, *Die Angst vor den Anderen*, 25.

die auf der riskanten Überfahrt von Afrika nach Europa schon gestorben waren. Der oberste Katholik sprach seinen Mitmenschen ins Gewissen: »Diese Brüder und Schwestern von uns suchten, schwierigen Situationen zu entkommen, um ein wenig Sicherheit und Frieden zu finden; sie suchten einen besseren Ort für sich und ihre Familien, doch sie fanden den Tod. Die dies suchen, wie oft finden sie kein Verständnis, finden sie keine Aufnahme und Solidarität! [...] Wir haben uns an das Leiden des Anderen gewöhnt, es betrifft uns nicht, es interessiert uns nicht, es geht uns nichts an!« Gewiss, wortreiche Predigten alleine helfen wenig; doch sind es die richtigen Worte, die häufig fehlen. Papst Franziskus fand sie. »Ich möchte euch ein Wort des aufrichtigen Dankes und der Ermutigung sagen, euch, den Einwohnern von Lampedusa und Linosa, den Vereinen, den Freiwilligen und den Sicherheitskräften, die ihr Menschen auf ihrer Reise nach etwas Besserem Aufmerksamkeit gezeigt habt und weiter zeigt. Ihr seid eine kleine Gemeinschaft, aber ihr leistet ein Beispiel an Solidarität!«³¹

EINGESCHRÄNKTE ODER BEDINGUNGSLOSE GASTEREI?

Angesichts der vorherrschenden Weltpolitik und ihrer dramatischen Unwirtlichkeit stellt sich die Frage, warum schon Kant das Fremdenrecht eingeschränkt sehen will? Das Recht eines Fremdlings, seiner Ankunft bei einem Anderen wegen von diesem nicht feindselig behandelt zu werden, soll – seiner Philosophie zufolge – lediglich ein »Besuchsrecht« sein und sich folglich nicht auch auf ein uneingeschränktes »Gastrecht« erweitern.³² Aus welchem Grund begrenzt Kant das Gastrecht des Fremden und damit das Weltbürgerrecht des Menschen ausschließlich auf den Fall, dass dieser bloß ein vorübergehender Besucher bleibt? Anders als das geforderte kosmopolitische Anrecht eines jeden, alle anderen Länder wenigstens für eine begrenzte Zeit besuchen zu dürfen (was die Vernunftidee eines universellen Menschenrechts ausdrückt, welches von der Staatengemeinschaft bis heute nicht offiziell deklariert worden ist), anders als ein universelles Besuchsrecht müsste ein nicht eingeschränktes Gastrecht eine grenzenlose Gastlichkeit beinhalten. Diese grenzenlose, uneingeschränkte Gastlichkeit würde den Gast zu einem dauerhaf-

31 | Papst Franziskus, Predigt beim Besuch auf der Flüchtlingsinsel Lampedusa.

32 | Kant, Zum ewigen Frieden. Ein philosophischer Entwurf.

ten »Hausgenossen machen« – was in Kants Worten einen »besonderen wohlthätigen Vertrag« zur Voraussetzung hätte.

Die Brisanz eines solchen wohlthätigen Vertrags liegt auf der Hand: Würde ein unbedingtes Recht auf Bleibe gelten, entstünde der Anspruch eines jeden Ankömmlings nicht nur auf ein zeitweiliges Besuchsrecht als Weltbürger, sondern darüber hinaus auch auf ein gleichberechtigtes Zusammenleben als Hausgenosse des jeweiligen Gemeinwesens. Doch gerade ein solches uneingeschränktes Gastrecht will Kant in die völkerrechtlichen Forderungen seiner Philosophie des Weltbürgertums nicht aufnehmen. Dem Fremdenrecht aller und dem universellen Gebot einer kosmopolitischen Gastlichkeit Grenzen zu setzen heißt, sich gegen eine gerechte Weltordnung auszusprechen, in der kein Mensch illegal ist und dass diejenigen, die bleiben wollen (mindestens solange sie da sind), gastlich behandelt werden.³³

Die ideelle wie reale Begrenzung der Gastlichkeit, die so oder so die ungastlichen Verhältnisse unserer Welt verfestigt, ist in jüngster Zeit insbesondere von Jacques Derrida hinterfragt worden. Derrida fordert eine »absolute, unbedingte, hyperbolische Gastfreundschaft«, weil fremdenfeindliche, xenophobe Verhältnisse zur Verweigerung einer gastlichen Aufnahme von Hilfsbedürftigen führten.³⁴ Tatsächlich basieren zahllose Unrechtserfahrungen darauf, dass im Rahmen von Duldungs-, Bleibe- oder Asylrechtsverfahren die Betroffenen nur noch als auszugrenzende oder abzuschiebende Fremdkörper behandelt werden und in unwirtlichen Massenunterkünften und Abschiebeheimen ein nacktes Leben fristen. Seyla Benhabib spricht die legale Logik der Entrechtung an: »Da Flüchtlinge und Asylsuchende oft in speziellen, von der übrigen Gesellschaft abgeschnittenen Unterkünften untergebracht werden und keine Arbeitserlaubnis erhalten, werden sie leicht zum Ziel fremdenfeindlicher Ressentiments und Gewalttaten.«³⁵

Allgemeine Ungastlichkeit schürt leicht aufflammende Feindseligkeit oder zeigt sich in der entwürdigenden Gleichgültigkeit, die Ankömmlinge neben widrigem Wohnraum und Arbeitslosigkeit mit Essenspaketen abpeist. So bewegen sich »unsere Gäste« an den Grenzen einer inho-

33 | Oulios, Blackbox Abschiebung: Geschichten und Bilder von Leuten, die gerne geblieben wären.

34 | Derrida, Von der Gastfreundschaft, 60.

35 | Benhabib, Die Rechte der Anderen, 161.

spitalen Rechtsordnung. Ihr Schicksal zeigt die Unmenschlichkeit von Verhältnissen und Umgangsformen auf, welche das Gebot der Gastlichkeit in den normalen Ausnahmezustand einer permanenten Bedrohung durch Hetze und Ressentiments verkehrt. In den lautstarken Wutbekundungen der sogenannten Patriotischen Europäer gegen die Islamisierung des Abendlandes (Pegida) werden diese Grenzen der Humanität wieder unverblümt auf die Straße getragen.³⁶

UNEINGESCHRÄNKTE, ABER NICHT BEDINGUNGSLOSE MENSCHLICHKEIT

Doch geht die berechtigte Kritik dieser Unmenschlichkeit ins Leere, wenn sie im Gegenzug »das Gesetz einer absoluten, unbedingten, hyperbolischen Gastfreundschaft« (Derrida) fordert. Das Ideal eines solchen absoluten Gastrechts sieht jedes Land in der Pflicht, »dem Ankömmling bedingungslos Aufnahme« zu gewähren, »ohne ihn nach seinem Namen zu fragen, ohne eine Gegenleistung oder die Erfüllung auch nur der geringsten Bedingung zu verlangen.«³⁷ Der humanitäre Interventionismus von Derrida gibt hier dem ethischen Absolutismus seines Kollegen und Vordenkers Emanuel Levinás und dessen bedingungsloser Ethik des Anderen eine migrationspolitische Ausrichtung.³⁸ Dieser Philosophie zufolge wäre die »Ur-Aufgabe aller menschlichen Kultur«, ohne irgendwelche Bedingungen »allen eine gastliche Bleibe zu bieten«.³⁹ Freilich läuft das moralische Gesetz einer solchen absoluten Gastfreundschaft auf eine praktisch unmögliche Forderung hinaus. Kein einzelner Staat könnte sämtliche Flüchtlinge der Welt aufnehmen und allen eine gastliche Bleibe bieten.

Doch ist das Gebot einer bedingungslosen Einwanderungsoption gar nicht erforderlich, um gleichwohl ein kosmopolitisches Gastrecht zu begründen. Dies beinhaltet, dass über das Besuchsrecht hinaus für jeden Menschen als potenziellen Bürger der aufnehmenden Gesellschaft auch

36 | Geiges/Marg/Walter, Pegida. Die schmutzige Seite der Zivilgesellschaft?

37 | Derrida, Von der Gastfreundschaft, 60.

38 | Rößner, Hospitalité d'Abraham. Levinas' Humanismus des anderen Menschen im europäischen Spannungsfeld zwischen der ›Bibel‹ und den ›Griechen‹.

39 | Liebsch, Für eine Kultur der Gastlichkeit, 176.

das Recht auf Integration und gleiche Staatsbürgerschaft gelten muss. Diese Zugehörigkeit und diese Gleichberechtigung implizieren, dass Ankömmlinge das Recht bekommen, zu Hausgenossen – zu vollen Mitbewohnern des jeweiligen Gemeinwesens – zu werden. Kraft eines solchen uneingeschränkten Gastrechts, als Mitbewohner behandelt zu werden, käme jeder Gast in den Genuss (des Rechts) einer allgemeinen und uneingeschränkten Gastlichkeit. Freilich, die private Einladung »Fühlen Sie sich ganz wie zu Hause!« wird vom Gastgeber meistens in der Hoffnung geäußert, dass der Gast dies nicht rücksichtslos und ohne Einschränkung tut. (Diesen möglichen Fall Fall wird Kant im Sinn gehabt haben, als er das Gastrecht auf den Besuch beschränkte.) Auch der Gast sollte seinen Gastgeber und dessen Hausrecht respektieren. Er verhält sich (als guter Gast) seinerseits gastlich, indem er den Erwartungen, Gewohnheiten, Werten und Gesetzen der Gastfreundschaft seines Gastgebers gerecht zu werden versucht. Die geglückte Gastsituation hängt immer vom sozialverträglichen Verhalten der Beteiligten ab; im bürgerlichen Alltag, also in letzter Instanz, ist das Gastsein eben kein Recht der Rechtsordnung, sondern nicht mehr und nicht weniger als ein moralisches Anrecht der Menschen darauf, einander gastlich zu begegnen und zu behandeln – mit der Einschränkung, dass der Gast nicht dauerhaft bleibt. Doch trotz dieser möglichen Einschränkung bildet das ethische – gegenseitig geforderte und zusammen gelebte wie genossene – Anrecht auf Gastlichkeit die kulturelle Grundlage und Substanz der staatlichen Rechtsgestaltung im gesellschaftlichen Umgang mit Gästen.

Unter Privatleuten ist indes nicht die ideelle Bedingungslosigkeit der Integration und Anpassung des Gastes an die Werte, die Erwartungen, die Gesetze des Gastgebers und Hausherrn das Entscheidende, sondern die uneingeschränkte *Praxis* eines kosmopolitischen Gastrechts aller Beteiligten dieser Gesellschaft. Im gegenseitigen Respekt des gemeinsamen Wohlergehens verwirklicht sich jenes zwischenmenschliche »wohlverträgliche« Verhalten, welches Kant etwas irreführend als wohlthätigen Vertrag umschrieb.⁴⁰ Letztlich besteht eine ungastliche und fremden-

40 | Nebenbei sei angemerkt: In einschlägigen Theorien zur Gastfreundschaft wird das demokratische Wesen des Gastrechts verkannt, insofern das Gast-Sein nicht kontraktualistisch, sondern performativ oder praxisch zustandekommt. Nicht das bedingungslose Anrecht, nicht der asymmetrische, absolute Vorrang des Anderen, nicht die unbedingt einseitige Verantwortung für den Anderen macht ihren

feindliche Politik auch weniger darin (wie Derrida zu glauben scheint), dass Staaten kraft ihres nationalen Hausrechts eine gastliche Aufnahme von Migranten mit gewissen Bedingungen verbindet, die auch mögliche Ausgrenzung und gegebenenfalls erzwungene Abschiebung vorsehen. Dieses ›Vorrecht‹ ist insofern politisch berechtigt und moralisch gerechtfertigt, weil heutzutage Staaten durch ihre Behörden und Beschäftigten, nicht aber Privatpersonen, die Bedingungen schaffen, die Gastrechte von Ankömmlingen aus aller Welt als neue Mitbewohner zu gewährleisten. Gerade deshalb ist das Gastland gemäß des *ius cosmopolitanum* dazu verpflichtet, jeden Flüchtling uneingeschränkt gastlich zu behandeln und ihm oder ihr unter gewissen Bedingungen – anders als bei der privaten Gastfreundschaft – sogar das Bleiben zu ermöglichen.

Eine gastfreundliche Migrationspolitik und das kosmopolitische Recht einer Zuwanderungsgesellschaft beinhalten unter anderem die Beachtung des Diskriminierungsverbots sowie die Einhaltung von Rechtsstaatlichkeit (faire Verfahren und Einspruch gegen Ablehnung), von muttersprachlicher Vertretung und unabhängiger Rechtsberatung. Dazu gehört auch eine menschenwürdige Verköstigung, neben einer entsprechenden Unterbringung und medizinischen Versorgung. Wenn also das Vorrecht jedes Gastgebers, Aufnahmekriterien und Hausgewohnheiten zu formulieren, außer Zweifel steht, dann stellt sich die Frage, *welche* Einbürgerungspraktiken – auch welche Ernährungspraktiken – im Sinne einer grenzenlosen Gastlichkeit unerlässlich sind?

1. Staatsgäste und ihr hyperbolischer Status

Grundsätzlich stößt die Idee der Gastlichkeit in Form eines staatlich gewährleisteten Menschenrechts auf uneingeschränkte Aufnahme an die begrifflichen Grenzen des Gastrechts. Denn, wie Seyla Benhabib einwen-

grundlegenden Unterschied zu vertraglich geregelten, ökonomischen, gegenseitig ausgeglichenen Tauschbeziehungen aus. Stattdessen macht ihr gleichberechtigtes, reziprokes Wesen erforderlich, dass das Miteinander – der Freundschaft als eine einander gastlich aufnehmende Lebensform – von einem freiwilligen Geben, einer unökonomischen und nicht kommerziellen Initiative ausgeht, sich einander *als Gast zu geben* und der Gastlichkeit untereinander gerecht werdend tätig zu sein. Selbstverständlich kann diese Praxis, wie alles Gute in dieser Welt, jederzeit scheitern und sich in ihr Gegenteil entwickeln.

det, behandeln Staaten »den Gast nicht als Gast, sondern als potenziellen Bürger und Gesellschaftsmitglied.«

Der Begriff der Gastfreundschaft und die Bezeichnung des Betroffenen als Gast im Kontext politischer Rechte und staatlichen Handelns leben von einem bloß übertragenen, metaphorischen Sinn. Allerdings kommt die gesellschaftliche Praxis einer Gastkultur in den seltenen Situationen zur Anwendung, wo ausländische Repräsentanten als Staatsgäste wie echte Gäste behandelt werden, die tatsächlich und nicht bloß metaphorisch nach allen Regeln der Kunst und des kulturellen Brauchtums des einladenden Landes gastlich behandelt (bewirtet und beherbergt) werden. Bei solchen seltenen, repräsentativen Anlässen werden sittliche Gewohnheiten und Ideale von Gastlichkeit und einer Willkommenskultur im wahrsten Sinne übertrieben – hyperbolisch – inszeniert.

Doch entspricht die extra aufwändige Behandlung von Staatsgästen gerade nicht dem, was es heißt, im alltäglichen Umgang mit anderen Menschen gastfreundlich zu sein. Und das nicht nur wegen der unbedingten hyperbolischen Verausgabung eines Gastlandes, das – wie die Realität überall beweist – in der migrationspolitischen Alltagspraxis alles dafür tut, ungastlich zu sein. Eine Philosophie der Gastlichkeit, die dieses kosmopolitische Gebot der Menschlichkeit ausschließlich in politischen Begriffen des Rechts und der staatlichen Gesetze denkt, bekommt – wie die einschlägige Literatur zeigt – deren kulturellen Ursprung nicht in den Blick. Weder durch Feierlichkeiten für Staatsgäste noch durch staatlich gewährtes Gastrecht, sondern in den Alltagssituationen eines zwischenmenschlichen Miteinanders und Zusammenlebens kommt Gastlichkeit wirklich dauerhaft in die Welt. Erst sie macht ein Land – die Lebenswelt der Menschen – zu einer kosmopolitischen Gesellschaft mit einer entsprechenden Migrationspolitik und Bleiberechtspraxis.

Nur: Wie kommt es zu einer gastfreundlichen Alltagskultur? Erst wenn geklärt ist, was jeder Einzelne tun kann und tun sollte, damit Gastlichkeit zur allgemeinen Selbstverständlichkeit von Menschen wird, besteht wenigstens ansatzweise die berechtigte Hoffnung auf eine friedliche Welt aus einander benachbarten Bürgern und Erdbewohnern. Die Hinwendung zu der Frage, wie es zu einer gastfreundlichen Alltagskultur kommt, ist auch deshalb von zentraler Bedeutung für unsere Gesellschaft, weil wir dadurch erst »unsere Aufmerksamkeit auf die kulturelle Gastlichkeit der aufnehmenden Lebensformen lenken, die letztlich auch

den Geist des Rechts tragen und ihn praktisch gewissermaßen einlösen«. ⁴¹

Anders als die medial verbreiteten Bilder von ›Einwandererfluten‹, ›Migrationsströmen‹ und drohender ›Überfremdung‹ suggerieren, begegnet uns die praktische Notwendigkeit, gastlich tätig zu sein, im Alltag selten in der Figur des ›Fremden‹ – eines uns persönlich nicht bekannten Ausländers, Migranten, Asylbewerbers, Hilfsbedürftigen als eines uneingeladenen Gastes. Sofern überhaupt, dann verwandeln sich ›Andere‹ in willkommen geheiene und eingeladene Gäste gewöhnlich in der unmittelbaren, persönlichen und ganz alltäglichen Beziehung zu Mitmenschen als ›Freunden‹ – vertraute Bekannte, Familienmitglieder, Nachbarn. Und einmal abgesehen von solchen Situationen eines gelegentlichen Restaurantbesuchs bzw. des regelmäßigen Reisens in ›die Fremde‹, wo wir selbst zu gastgewerbliche Dienstleistungen bezahlenden Gästen werden – und es stets offen bleibt, ob wir wirklich gastlich behandelt werden. Hingegen ist in der Gesellschaft von Freunden im weitesten Sinne des Wortes und im persönlichen Umgang mit befreundeten Anderen (die einander immer auch Fremde bleiben) kulturelle Gastlichkeit sowohl ein ethisches Gebot der Freundschaft als auch eine wesentliche Aktivität des Freundseins. In der bereitwilligen Bewirtung tun Freunde – als *Gastgeber* – ihren Freunden – als *ihren Gästen* – Gutes; mit dieser unökonomischen und wohltätigen Umgangs- und Lebensform machen sie sich einander wechselseitig im Guter-Gast-Sein – als *Freunde* – erkenntlich und teilhaftig. Weshalb Freundschaft wesentlich durch Gastlichkeit, insbesondere in Form eines miteinander *geteilten Gastmahls*, tätig unter Beweis gestellt, praktiziert und kultiviert wird. ⁴²

2. Sich als Gast geben

Was aber bedeutet es, einander Gastlichkeit aus Freundschaft entgegenzubringen – sich zueinander als Gast zu verhalten und gastfreundschaftlich tätig zu sein? Wie leben wir das Gastlich-Sein so, dass diese gelebte Alltagskultur den Geist eines politischen Weltbürgerrechts trägt (fördert,

41 | Liebsch, Für eine Kultur der Gastlichkeit, 160.

42 | Die ethische Praxis, aus Freundschaft ein guter Gastgeber zu sein und einander sich gastlich zu geben, habe ich erörtert in: Lemke, Freundschaft. Ein Essay, 185ff.; Telfer, Food for Thought. Philosophy and Food, 82-102.

legitimiert, positiviert) und diesen Geist in Gestalt einer entsprechenden Lebenspraxis einlöst? Die Gastlichkeit freundschaftlicher und solidarischer Lebensformen setzt den äußeren und inneren Begrenzungen eines politisch eingeschränkten Gastrechts ihrerseits kosmopolitische Grenzen, weil, als Gast (als neuer Mitbürger) bleiben zu dürfen, niemanden verpflichten muss, Fremde im eigenen Haus unterzubringen.⁴³ Obgleich auch dieser hyperbolische Akt der Gastfreundschaft den Menschen möglich ist und hier und da geleistet wird.

Trifft es dann überhaupt zu, wie Jacques Derrida behauptet, dass »wir nicht wissen« oder »noch nicht« wissen, was Gastfreundschaft ist?⁴⁴ Wer ist dieses Wir? Diese Frage lässt sich nur beantworten, indem diesseits der staatlichen Flüchtlingspolitik alltägliche Situationen gastlicher Umgangs- und Lebensformen in den Blick genommen werden. Und tatsächlich trägt die allgemeine Auflösung der alltäglichsten Lebenssituation der Gastlichkeit – die traditionelle Mahlgemeinschaft zu Hause – offenkundig zur Ungastlichkeit des Soziallebens bei: Gerade in dem Maße, wie die kulturelle Selbstverständlichkeit eines gemeinsamen Mahls – des familiären Mittagstisches der bürgerlichen Gesellschaft – an verbindlicher Geltung verliert, macht sich um dieses leere Zentrum alltäglicher Gastlichkeit ein Unbehagen und ein Unvermögen in der Kultur breit.

Trotz des sich weiter ausbreitenden Verlustes dieses geselligen Miteinanders und dieses zwischenmenschlichen Teilhabens und Teilenlernens muss deren traditionellen Ausgestaltung – in Form des »ehelichen, väterlichen und phallogozentrischen« Traditionalismus (Derrida) – nicht nachgetrauert werden. Vielmehr existieren zahlreiche Bilder und Ideale einer alternativen Tischgesellschaft, Gastmahlpraxis oder Konvivialität, die Zugehörigkeit und Gemeinschaft mit der freundschaftlichen Gleichberechtigung aller beteiligten Gäste verbindet und willkommen heißt. Solchen universellen, in vielen Kulturen nachweisbaren Vorstellungen einer alltäglich lebhaften Gastfreundschaft ist gemeinsam, dass stets das Gastmahl – mit dessen konstitutiven Praktiken eines gerechten Teilens, gemeinsamen Genießens und geselligen Wohllebens (und zu einem geringeren Maße der eventuellen Unterbringung und Beschenkung) – im normativen und praktischen Mittelpunkt steht.

43 | Oswald, Das Bleiberecht: Das Grundrecht auf Privat- und Familienleben als Grenze für Aufenthaltsbeendigungen.

44 | Derrida, Die Gesetze der Gastfreundschaft, 6f.

Deshalb muss gesagt und im Kontext einer gastrosophisch unterentwickelten Gesellschaft wiederholt gesagt werden: Die Mahlzeit in Gesellschaft mit Anderen ist die alltäglichste, menschlichste Kundtat von Gastfreundschaft. Der Gastgeber gibt sich Selbst gastlich, indem er seine Gäste freiwillig und großzügig bewirtet und so gleichberechtigt sein Leben – ganz real die eigenen Lebensmittel und die eigene Lebenszeit (und eventuell sogar das eigene Zuhause) – mit ihnen teilt. In der freundschaftlichen Bewirtung üben wir als Gastgeber jene humanen, kosmopolitischen Gesten und Tugenden eines wohl tätigen Gebens und Teilens ein, welche das Ethos (die Tischsitten, die gelebte Kultur) einer praktizierten Gastlichkeit ausmachen. Darum ist das eigens öffentlich veranstaltete Gastmahl, beispielsweise in der eingangs erwähnten Aktion *Lass uns mal zusammen was essen*, eine durch nichts ersetzbare Aktivität: die Konvivialität einer weltbürgerlichen Solidarität und Zwischenmenschlichkeit (Humanität). Deshalb gilt über alle Zeiten und Kulturen hinweg das freigiebige und gerecht miteinander *geteilte Essen* als die im täglichen Umgang grundlegendste und gewöhnlichste Lebenspraxis, aufgrund derer Menschen sich zueinander gastfreundlich verhalten.

Für den hier vielfach angeführten Weltbürger Immanuel Kant war die Humanität einer gastlichen Tischgesellschaft, die er – gerne mit abwechselnden Freunden und Fremden – bei sich zu Hause kultivierte, *gelebter Alltag*. Und für den Zeitgenossen der bürgerlichen Gesellschaft der Moderne galt bereits: Seinen Gästen – über die sehr genau befristete Zeit des gemeinsamen Mittagstisches hinaus – das Recht einzuräumen, länger zu bleiben, hätte den pflichtbewussten Philosophen von der Arbeit am Schreibtisch abgehalten und entsprach insofern (vielleicht deshalb) nicht, wie wir inzwischen wissen, *seinem* – auf die gutbürgerliche Gastfreundschaft *eingeschränkten* – Begriff des Weltbürgertums.⁴⁵

3. Gastlichsein: Luxus oder Alltagsethik?

Der römische Dichter Ovid erzählt die Geschichte von Zeus und dessen Sohn Hermes, die beide auf der Erde umherreisen, um die Gast-Freundlichkeit der Menschen zu prüfen. Die antike Rechtsordnung gewährte umherreisenden Fremden keinerlei Rechtsschutz in Form eines staatlich

45 | Zur Gastmahlkultur von Immanuel Kant siehe: Lemke, Ethik des Essens. Einführung in die Gastrosophie, 292-308.

oder international gewährleisteten Bleibe- oder Gastrechts. Darum standen die Ankömmlinge unter dem Schutz des Göttervaters Zeus, um so berechtigt zu sein, zumindest in den Genuss privater Gastfreundschaft kommen zu können. Entsprechend besteht in Ovids Erzählung die Mission der Asylsuchenden (der die Menschheit zur Prüfung heimsuchenden Götter) darin, die Einhaltung dieses moralischen Gesetzes zu kontrollieren. Der göttliche Kosmopolitismus von einst, wie ihn die Migrationsgeschichte von Zeus und Hermes vermittelt, war eine hoch entwickelte kulturelle Praxis, die zahlreiche Handlungen bezüglich Bewirtung, Ehrung, Selbstdarstellung, Geschenkaustausch allgemeinverbindlich regelte.⁴⁶

Ovid schildert, wie Zeus und Hermes, nachdem sie von unzähligen ungastfreundlichen Menschen – von »Tausend Hartherzigen« – abgewiesen worden waren, endlich von Philemon und Baucis gastlich aufgenommen wurden, einem greisen Ehepaar, welches am Rande der Stadt und der Armut lebte. Weil die beiden keine reichen Leute waren, verköstigten sie die unerwarteten Gäste mit einer bei einfachen Leute üblichen, schlichten und auf die Schnelle selbst zubereiteten Mahlzeit.⁴⁷ Diese kleine Geschichte lehrt: Zu Zeiten einer noch nicht staatlich verrechtlichten Gastlichkeit waren Asylsuchende und Ankömmlinge darauf angewiesen, von Ansässigen uneingeschränkt gastlich aufgenommen zu werden. Heute stehen die Einbürgerung Begehrenden automatisch unter dem rechtlichen Schutz – oder dem politischen Ausweisungsbefehl – staatlicher Behörden und Bediensteter, deren Ungastlichkeit sie in Bittsteller verwandelt, zu Insassen von isolierten Massenunterkünften und Asylheimen macht und mit Lebensmittelpaketen abpeist.

Können diese Unterbringungen ein Raum sein, in dem die Geflüchteten – unerkannten Göttern gleich oder bloß als Freunde und neue Nachbarn – ihre Gastgeber gastlich empfangen? Wäre das Geld, das der Staat für ihre Verköstigung ausgibt, nicht vernünftiger eingesetzt, wenn es den Asylbewerbern ausgezahlt würde statt es an Catering-Unternehmen zu verschenken, die mit hohem Profit billige Fertignahrung an die Beherbergungen ausliefern?⁴⁸ Wie Sträflingen in geschlossenen Einrichtungen, in Gefängnissen und Strafvollzugsanstalten, wird Flüchtlingen das Recht verweigert, sich selbstbestimmt zu ernähren und zu kochen, was ihnen

46 | Böhme, Ethik im Kontext, 229.

47 | Ovid, Metamorphosen, VIII, 611.

48 | Vetter, Das große Geschäft mit der Flüchtlings-Verpflegung.

schmeckt. »Es wird gegessen, was vom Amt kommt« – bringt die zivilgesellschaftliche Initiative PRO ASYL eine auf abschreckende Entrechtung und Entwürdigung ausgerichtete Politik auf den Punkt. Jahrelang erhielten Migranten in Deutschland auf der Grundlage des Asylbewerberleistungsgesetzes (AsylbLG) extrem niedrige Sozialleistungen, die weit unter den Hartz-IV-Sätzen lagen und überdies jahrzehntlang einfach nicht an die steigenden Lebenshaltungskosten angepasst wurden.

Nach jahrelangem Streit hatte das Bundesverfassungsgericht dieses Unrecht 2012 beendet und die gekürzten Leistungen für verfassungswidrig erklärt. Die Minderleistungen seien evident unzureichend, um das menschenwürdige Existenzminimum zu gewährleisten. Aufgrund dieses Urteils wurden die Ausgaben angepasst. Für einige Zeit erhielten die Berechtigten dann Unterstützung auf annähernd Hartz-IV-Niveau. Doch die neuerlichen Leistungskürzungen sind nur schwer in Einklang zu bringen mit der Rechtsprechung des Bundesverfassungsgerichts, nach der gilt: »Die Menschenwürde ist migrationspolitisch nicht zu relativieren.« – Das Beispiel jenes einfachen Ehepaars (von dem Ovid erzählt), das sich trotz seiner relativen Armut um das Wohl der Migranten bemüht hatte, liefert den zeitlosen Beweis, den viele Politiker und Zeitgenossen zum Preis menschenunwürdiger Verhältnisse nicht wahrhaben wollen: Eine gastliche Kultur ist machbar, bezahlbar und muss keine horrenden Summen kosten. Wir sprechen hier von keiner »luxurierenden Gastlichkeit für Besserlebende«, die, wie der Philosoph Liebsch denkt, »es sich leisten können, willkommene Gäste auf Zeit zu bewirten, und sich darin gefallen«. ⁴⁹

PRAXOLOGISCHER ENTSTEHUNGSHERD DES GASTRECHTS

Es ist selbstverständlich zweifelsohne richtig, dass Gastfreundschaft ein zeitlich befristetes Wesen hat. Insofern hat ihre (nach außen) kosmopolitische Grenzenlosigkeit immer auch in dieser Hinsicht (nach innen) ihre alltagspraktischen Grenzen. Als Praxis findet sie nicht permanent statt, sondern zu bestimmten Zeiten und in bestimmten Lebenssituationen. Doch büßt sie trotz dieser Einschränkung nichts an grenzenloser Humanität ein. Ebenso wenig macht die Tatsache, dass sich Gastfreundschaft

49 | Liebsch, Für eine Kultur der Gastlichkeit, 78.

gewöhnlich in den »eigenen vier Wänden« abspielt, dieselbe automatisch zur »Privatsache« einer bloß »ästhetischen Lebenskunst« (Liebsch, ebd.). Die Privatheit einer gelebten Gastkultur, inklusive der Ästhetik ihres geselligen Selbstgenusses, ist nicht vom öffentlichen Leben abgeschnitten, denn sie wirkt sich (worauf Liebsch selbst hinweist) auf die allgemeinen Umgangsformen oder Sitten einer Gesellschaft aus. Die Kultur einer alltäglichen Gastlichkeit bildet sowohl die praktische Grundlage unseres Sinns für Gastfreundschaft und sie liefert die normative Grundlage für die Normalität einer gastfreundlichen Politik, die sich in entsprechend formulierten Ausländer- und Einbürgerungsrechten, in menschenwürdigen Verpflegungs- und Aufnahmegesetzen *widerspiegelt*. Wegen dieses gesellschaftlichen (nämlich, als Resultat sozialer Praxis, praxologischen) Entsprechungs- und Verantwortungsverhältnisses ist es richtig und wichtig, festzustellen, dass »nach aller Erfahrung die Aufnahme des Fremden misslingen muss, wenn der Sinn des Rechts nicht durch eine gelebte Kultur der Gastlichkeit unterstützt wird« (ebd., 164).

Eine gastliche Kultur schafft überhaupt erst die grundlegenden Lebensgewohnheiten und die sittlichen, habituellen Fähigkeiten zu einer weltbürgerlichen Menschlichkeit, die es praktisch ermöglichen, gegebenenfalls einander gastfreundlich zu behandeln. So ist das von Kwame Anthony Appiah vorgetragene Plädoyer für eine globale Ethik zu befürworten, welche Kants moraltheoretische Idee eines Weltbürgerrechts ohne Einschränkungen entgrenzt. »Wir müssen«, schreibt Appiah, »den Kosmopolitismus nicht als eine erhabene Fähigkeit verstehen. Er beginnt mit dem einfachen Gedanken, dass wir in der menschlichen Gemeinschaft ebenso wie in nationalen Gemeinschaften Bräuche für das Zusammenleben entwickeln müssen: Formen des Umgangs und der Geselligkeit.«⁵⁰ Deshalb beruht die gesellschaftspolitische Problematik der Gastlichkeit – als Gebot und Kultus einer kosmo- und gastropolitischen Ethik – nicht zuletzt darin, ob und inwieweit wir sie als Individuen tatsächlich praktizieren.

Sowohl der gesellschaftliche Zustand einer solidarischen (weltbürgerlichen) Migrationspolitik als auch die Verwirklichung einer gastlicheren Welt insgesamt sind ohne eine entsprechende Willkommenskultur unmöglich zu realisieren. Insoweit vermag die philosophische Entgrenzung des Gastrechts durchaus einer verbreiteten »Ratlosigkeit hinsichtlich der

50 | Appiah, Der Kosmopolit. Philosophie des Weltbürgertums, 17.

Frage, wie eine kulturelle Gastlichkeit zu denken sein soll« (Liebsch), entgegenzuwirken. Indes ist ganz offensichtlich weniger eine allgemeine Ratlosigkeit als vielmehr eine bewusste Engherzigkeit der Grund für die gesetzlichen Umgestaltungen des Bleiberechts und für die neue Abschiebepolitik, die eine massive Restriktion des Aufenthaltsrechts durchsetzen will. Trotz gesetzlicher Bleiberechtsregelungen verhindert die herrschende Rechtsprechungs- und Behördenpraxis, dass Personen, die sich lange Jahre mit fortgesetzter Duldung in Deutschland aufhalten, ein dauerhaftes Bleiberecht bekommen. Obwohl in Deutschland derzeit Zehntausende Menschen über viele Jahre geduldet leben, haben nur die allerwenigsten Geduldeten bundesweit ein Bleiberecht nach § 25b Aufenthaltsgesetz bekommen, das unter bestimmten Voraussetzungen durchaus eine Einbürgerung vorsieht. Obgleich die Politik mit allen Mitteln versucht, abgelehnte Asylsuchende um jeden Preis abzuschieben, werden dennoch viele – die schon hier sind und hier und da auch Gastkultur erfahren – auch bleiben.

Die Bleiberechtsregelung ist ein erster Schritt, die soziale Lebensrealität geflüchteter Menschen anzuerkennen. Damit sie aber überhaupt wirken kann, muss gegen alle Formen der Diskriminierung und Entrechtung angegangen werden, die dafür sorgen, dass Anspruchsberechtigte vom Bleiberecht ausgeschlossen werden. Den Zugang zu Integrations- und Sprachkursen zu gewährleisten sowie die gängelnden Arbeitsverbote abzuschaffen ist das Mindeste, was unter der Regierung der einstigen Madonna der Willkommenskultur passieren muss, um die gesellschaftliche Integration vieler hier lebender Menschen zu gewährleisten. Entsprechend wären die vollständige Abschaffung der Residenzpflicht und Wohnsitzauflage, ein Stopp der Massenunterbringung in Lagern und Containerdörfern erforderlich, um die kulturelle Isolierung von Flüchtlingen zu beenden. Dazu muss das Recht gehören, dass Kinder und Jugendliche sofort in Kitas und Schulen aufgenommen werden, ebenso, wie dass Ankömmlinge, die häufig strapaziöse und traumatische Fluchterfahrungen hinter sich haben, eine uneingeschränkte Krankenversorgung bekommen.

Zu einer Politik der Gastlichkeit gehört auch, die Unterbringung bzw. den Wohnort frei wählen zu dürfen, so dass Geflüchtete und Gäste, die beispielsweise in Hausgemeinschaften und anderen Orten ein Zimmer oder Bett gefunden haben, gegebenenfalls ihre Wohnkosten erstattet bekommen. Und was wäre eine gastliche Kultur ohne eine menschen-

würdige Esskultur, in der niemand gezwungen wird, sich mit Lebensmittelpaketen und industrieller Fertignahrung in unwirtlichen Speiseräumen abspesen zu lassen. Menschen, die gezwungen sind, aus ihrer Heimat zu fliehen, müssen meist so gut wie alles Materielle zurücklassen. Dafür bringen sie kulturellen Reichtum mit, etwa in Form ihrer Kochkunst. Das Essen, das im täglichen Leben vieler von ihnen ohnehin einen großen Stellenwert genießt, kann in der Fremde nicht nur etwas Heimat am Leben erhalten.⁵¹ Wegen ihrer speziellen Lebensmittel und Zubereitungsweisen werden die, die so anders kochen können – was nicht nur den dänischen Kochweltmeister René Redzepi mit Migrationshintergrund betrifft –, von der (Tisch-)Gesellschaft gerne in dieser Andersheit gewürdigt und gefeiert.

Träumen wir also trotz allem von einem Deutschland und einem Europa, das die uneingeschränkte Gastlichkeit eines Bleiberechts kennt und Bildung, Arbeitsmöglichkeiten und frei gewähltes Wohnen für Alle bietet, und dessen kosmopolitische Kultur sich auch darin beweist, dass alt eingessene und neue Nachbarn aus aller Welt in öffentlichen und privaten Aktionen einander zu gemeinsamen Gastmählern einladen. Obgleich innerhalb der teilweise nach außen sehr abgeschlossenen Gemeinschaften und Beziehungen der muslimisch gläubigen Bevölkerung Deutschlands die traditionellen Gebote und Rituale der (orientalischen) Gastfreundschaft noch praktiziert werden und eine wesentliche Praxis der kulturellen Identität sind.⁵² Doch beginnt die gesellschaftliche Öffnung und Vertrautheit mit dieser bislang öffentlich wenig wahrgenommenen Realität der zeitgenössischen Esskultur in Deutschland erst allmählich. Ein Beispiel für diese Entwicklung sind die verschiedenen öffentlichen Veranstaltungen des Fastenbrechens während des Ramadans, die seit einiger Zeit in der Hauptstadt und andernorts das Essen nutzen, um deutsche Muslime mit Nicht-Muslimen zusammenzubringen.⁵³

51 | Vitali, Heimat im Kochtopf: Rezepte von Flüchtlingen aus aller Welt; Roth, A taste of Heimat.

52 | Heine, Normen der Gastlichkeit unter muslimischen Arbeitsmigranten.

53 | Ramadan, Warum Muslime mit Nicht-Muslimen das Fastenbrechen feiern sollten.

1. Welcome Diner mit deutschem Essen

Ähnlich wie die eingangs erwähnte Lampedusa-Initiative im Rahmen der ›Recht auf Stadt‹ Bewegung zeigt das Hamburger Projekt *Welcome Diner*, wie einfach das geht: Eine Gruppe von jungen engagierten Stadtwohnern organisiert über eine Internetplattform private Willkommensmahle.⁵⁴ Die Initiative, Hamburgs Neubürger zum Dinner einzuladen, um Willkommenskultur ›im Kleinen‹ zu leben, erachtet die Mitbegründerin Ines Burckhardt – trotz oder gerade wegen der aktuellen Tendenzen – für genauso grundlegend und wichtig wie am Anfang 2015.⁵⁵ Außerdem weitet sich das soziale Engagement oder, Kantisch gesagt, das freiwillige Ehrenamt solcher Wohltätigkeiten europaweit aus: Eine grenzenlose Solidarität, die durch den Magen geht. In der Hansestadt hätten in den vergangenen zwei Jahren weit über tausend Welcome-Dinner-Einladungen entsprechend viele Gäste aus dutzenden Ländern in die Esszimmer der Hamburger geführt: »Die Integrationsarbeit geht ja jetzt erst los«, sagt die Aktivistin. Zu dieser Arbeit gehört auch ein ironisches Imagevideo, das Labskaus als vielleicht größte Hamburger Integrationshürde thematisiert.

Dass ›deutsches Essen‹ ziemlich lecker und integrationsfördernd sein kann, berichtet ein junger Mann aus Afghanistan. In einem Blog notiert der kosmopolitische Gastrokritiker abenteuerliche Entdeckungen aus seiner neuen kulinarischen Lebenswelt. »Auf der Flucht aus Afghanistan hatte ich nicht viel zu essen. Als ich die Grenze zwischen Afghanistan und Iran passiert habe, wurde ich zusammen mit anderen Flüchtlingen von Taliban gefangen genommen. Sie haben uns sieben Tage lang festgehalten. Dort haben wir nur einmal am Tag Brot und Wasser bekommen. Als wir in Mazedonien waren, haben wir von Helfern Wasser und Bananen bekommen. Ich erinnere mich noch an mein erstes Essen in Deutschland: Es war ein Brot mit Käse. [...] Hier in Deutschland habe ich viele neue Sachen entdeckt wie Pizza oder Lasagne. Und ich entdecke viel mehr. Ich hätte nie gedacht, dass es so viele unterschiedliche Sachen gibt, die ich nicht kenne und die mir so gut schmecken. Mein Lieblingsgericht ist Pizza: am besten mit Gemüse und ganz viel Käse. Der geschmolzene Käse ist ein Traum!«⁵⁶

54 | Welcome Diner.

55 | Binde, Das lange Warten auf ein Welcome Dinner mit Flüchtlingen.

56 | Ibrahims Flüchtlingstagebuch, »Jedes Essen ist hier anders«.

2. Zu Gast bei Frau Bürgermeisterin

Der Traum von einem besseren Leben und Essen verwirklicht sich für immer mehr Menschen sogar in einem Land, in dem das Allermeiste bei diesen Dingen auf eine noch sehr unterentwickelte Kultur schließen lässt und die Mehrheit seiner Bewohner selbst erst seit kurzem Vieles dazulernen beginnt.⁵⁷ Dazu gehört die Tatsache, dass – neben anderen Indizien einer allmählichen Ernährungswende – in vielen Städten Deutschlands mittlerweile besagte Willkommensmahle stattfinden. Inzwischen schmeckt dieser friedensschaffende, staatstragende Kultus auch der Politik – zumindest dem obersten Repräsentanten des Deutschen Volkes: Das Welcome Dinner Engagement wurde mit einer offiziellen (Gegen-)Einladung zum Sommerfest des Bundespräsidenten gewürdigt.

Eine der ersten prominenten Gastgeberinnen der Initiative war 2017 ausgerechnet die Zweite Hamburger Bürgermeisterin, die Grüne-Politikerin Katharina Fegebank. Sie lud zwei Frauen aus Syrien und dem Iran zu sich nach Hause ein, um ihnen für diesen Abend Gastlichkeit zu gewähren und um wohl für sich Selbst den Sinn und Genuss eines kosmopolitischen Gastrechts erfahren zu können. Für das häusliche Essen – das nicht privat geblieben ist, sondern medienwirksam der politischen Öffentlichkeit als (rein symbolische) ›private Gastfreundschaft‹ vorgeführt wurde – hatte die Hamburgerin eine Kürbissuppe gekocht, eine Spinat-Quiche gebacken und als Dessert Waffeln mit Pflaumen vorbereitet.

Für die Wissenschaftssenatorin ist es bei einer einmaligen PR-Aktion geblieben. Jedenfalls hat die Hamburger Stadtregierung, der sie angehört, es bislang versäumt, sich durch besonders gastfreundliche Asylpolitik auszuzeichnen. Die Grünen – wiederum im Widerspruch zur eigenen Rolle als politisch verantwortliche Staatslenkerin – nahm wenig später auch an einer der zahlreichen Massendemonstration gegen das umstrittene Gipfeltreffen der zwanzig wirtschaftsstärksten Nationen der Welt teil. Fegebank boykottierte sogar einen zentralen Teil der offiziellen Feierlichkeiten und twitterte, dass der G20-Gipfel »zu groß« für ihre Stadt sei und dass man solche Treffen »abspecken« sollte.⁵⁸ Dass die Demonstration der ›linken‹ Gipfelgegner, die an der Protestkundgebung ›Welcome to Hell‹ teilnahmen, schließlich mit den bekannten Bildern von unverhältnismä-

57 | Fichtner, Tellergericht. Die Deutschen und das Essen.

58 | Hamburger Grüne: G20 passt nicht in die Stadt.

ßiger Polizeigewalt endete, war das – leider schon im Voraus absehbare – Resultat der Law-and-Order-Politik des damaligen Ersten Bürgermeisters Olaf Scholz. Der vom sozialdemokratischen Regierungsoberhaupt ermöglichte G20-Gipfel 2017 in Hamburg – mit dem bislang größten Polizeieinsatz in der Geschichte der Bundesrepublik Deutschland – wird rückblickend vor allem eines gewesen sein: das Paradebeispiel der Politik einer ungastlichen Welt und ein ungueter Gipfel des schwelenden Bürgerkriegs.

Immerhin gehört die noch amtierende Zweite Bürgermeisterin der norddeutschen Weltmetropole nicht der lautstarken Menge namhafter Politikerinnen und Abschiebe-Befürwortern an, die sogar private Gastfreundschaft und eine – sei's nur symbolische – Willkommenskultur bloß mit *fremdenfeindlichen Rezepten* zu bekämpfen wissen. Doch es gibt eben auch die Anderen – die gastfreundlichen Menschen und Weltbürger –, diejenigen, die wie die erwähnten Hamburger Initiativen über den Tellerrand hinaus in die Welt schauen und überall Menschen sehen, mit denen zu essen und vielleicht sogar zu leben das Recht jedes Erdbewohners sein sollte. In diesem Geiste startete vor einigen Jahren in der deutschen Hauptstadt der Verein mit dem passenden Namen Über den Tellerrand.⁵⁹ Die Idee ist einfach: Leute aus der Gegend und Menschen, die dorthin geflüchtet sind, bereiten zusammen landestypische Gerichte zu. Ob afghanisch, äthiopisch, bayrisch oder ostfriesisch: Gekocht wird alles, was schmeckt. Gut zwanzig Leute beteiligen sich abwechselnd und ehrenamtlich an der Organisation der Kochabende. Es gibt einen Vereinsauftritt bei Facebook und auf der Spendenplattform betterplace.org.

Auch eine Buchpublikation ist schon entstanden, die Erfahrungen aus solchen Kochbegegnungen, Leckereien aus aller Welt und auch – entgegen

59 | Die Initiatoren erläutern ihre Philosophie: »Über den Tellerrand wurde im Oktober 2013 gegründet im Glauben an eine Welt, die bestimmt wird von sozialem Zusammenhalt, gegenseitigem Respekt und Offenheit gegenüber Vielfalt. Über den Tellerrand hat sich zum Ziel gesetzt, ein Miteinander zwischen Geflüchteten und Beheimateten zu ermöglichen, an dem alle teilhaben. Wie? In erster Linie mit gemeinsamen Kochen und Begegnungen auf Augenhöhe. Wir schärfen bei Menschen mit und ohne Fluchterfahrung das Bewusstsein für Gestaltungsmöglichkeiten in der Gesellschaft, greifen beim Aufbau interkultureller Communities unter die Arme und schaffen belastbare, nachhaltige Netzwerke zwischen Geflüchteten und Beheimateten.«

einer anonymen Gastlichkeit, von der Derrida spricht – ganz persönliche Geschichten der Flüchtlinge dokumentiert, um einander kennenzulernen und Andere zu inspirieren, für »ein besseres WIR« aufeinander zuzugehen.⁶⁰ Das Buch ist so oder so ein ungewöhnliches Kochbuch, das Rezepte für eine bessere Zukunft bietet. Es richtet ein buntes Potpourri aus internationalen Originalrezepten an; eine Sammlung von Erfahrungen der Menschen, die in Deutschland ein Zuhause suchen – mit einer eigenen Küche; es erzählt auch die Geschichte von Leuten, die ihre Mitmenschen willkommen heißen; und es beinhaltet einen Überblick von Geschmacksfusionen zwischen Zeitgenossen aus unterschiedlichen Esskulturen: Die Dokumentation ist, mit anderen Worten, das Manifest einer konvivialen Gesellschaft, die über das Essen zusammenkommt.

Und ihre Zusammenkünfte finden, wie gesagt, nicht nur in gutbürgerlichen Kreisen statt, die sich ein bisschen Gutmenschentum leisten wollen. Als eine unserer möglichen Zukünfte und als Praxis der anthropoethischen Ankunft – der Humanität, einer aktiven Solidarität – gehört gelebte Gastlichkeit zur angesagten zeitgenössischen Kiezkultur. Von bosnischem Rollbrot, eritreischem Eintopf und afrikanischem Fufu über afghanische Mantu zu syrischer Yoghurtsuppe, arabischen Lammfrikadellen und Dunja Hayalis Lieblingsrezept: Auch die *Kiezküche Refugees Welcome* vereint Esskulturen und Menschen verschiedenster Herkunft, erzählt ihre Geschichten und lebt vor, was Manche für undenkbar halten.⁶¹ Und aus der Praxis gelebter Gastlichkeit können – wenn alles gut geht – eben auch dauerhafte interkulturelle Freundschaften, Hilfsnetzwerke und Gesellschaften entstehen. Anfangs aufs gemeinsame Kochen beschränkt, trifft man sich mal zum Fußballspielen oder Gärtnern oder hilft beim Umzug, bei Behördengängen, im Jobcenter, lernt die Sprache des Anderen oder macht andere Dinge miteinander – um dann wieder »mal zusammen was zu essen«.

60 | Über den Tellerrand kochen, Rezepte für ein besseres Wir: Koche mit uns über den Tellerrand.

61 | Vartan/Meissner/Nicolaysen (Hg.), *Kiezküche Refugees Welcome*.

5. Food-Design und Kriegsgestaltung oder: Gulaschkanonen zu Hummushaubitzen!

»Kriege, so viele Kriege. Äußere Kriege und Kriege im Inneren. Kriege der Kulturen, Kriege der Wissenschaft und Kriege gegen den Terrorismus. Kriege gegen Armut und Kriege gegen die Armen. Kriege gegen die Unwissenheit und Kriege aus Unwissenheit. Meine Frage ist einfach: Sollen wir, die Gelehrten, die Intellektuellen, ebenfalls in den Krieg ziehen?«

BRUNO LATOUR, ELEND DER KRITIK

Im Unterschied zu der Theorie-Community der geistes- und kulturwissenschaftlichen Forschung, die das Thema nach wie vor meidet und wenig zu seiner gesellschaftlichen Reflexion beiträgt, beschäftigen sich Designer und Designerinnen intensiv mit dem Essen. Professionelle Gestalter entdecken das Design von Lebensmitteln und der Esspraxis (Eating Design) als Forschungsgebiet für sich.¹ Damit finden sie einen ebenso praktischen wie theoretischen Zugang zu den alltäglichsten Dingen, die unsere Lebenswelt ausmachen und sogar – wie im Falle der Eating Designerin Marije Vogelzang – Liebe schenken können.² Unter denjenigen Dingen, die uns angehen, kommt dem *relationalen Design* von *Lebens-Mitteln* zweifelsohne eine besondere Relevanz zu. Ihr beseeltes Wesen transformiert in einem ganz physischen Sinne Leben, in dem natürliche Stoffe und vitale Wirkkräfte in einem unendlichen Prozess

1 | Banz/Schulze, Revolution 5.0: Gestaltung für die Gesellschaft von morgen; Stummerer/Hablesreiter, Food Design: Von der Funktion zum Genuss – From Function to Feast.

2 | Vogelzang, Eat Love. Food Concepts by Eating Designer.

des Gestaltens ihre Gestalt wechseln. Als Ursache dieser Gestaltungsprozesse können Lebensmittel und Gastrodinge soziale Gestaltungskräfte eines »transformativen« oder »kooperativen Designs« sein, wie es sich der französische Philosoph Bruno Latour (im Anschluss an Heideggers Dingtheorie) und andere Designphilosophen wünschen.³

Von gutem Design versprechen sich Utopisten wesentliche Beiträge zur Weltverbesserung und zur Rettung des Planeten. Die gegenwärtigen Verhältnisse scheinen davon weit entfernt zu sein: »Was Menschen produzieren, ist vor allem Müll und meistens ist es giftig«, stellen die Cradle-to-Cradle-Upcyclisten fest.⁴ Dem stellen sie die Möglichkeit intelligent entworfener Produkte (etwa Lebensmittel aus nachhaltiger Landwirtschaft) gegenüber. »Gutes Design, durchdachtes Design, das stets auf Upcycling zielt, macht die Dinge im Lauf der Zeit besser im Sinne von: gerecht, fair, gesund, ungefährlich. Upcyclen bedeutet Qualität für Alle – auf allen wirtschaftlichen Ebenen, auch in fernen Ländern.« (Ebd., 150) Gutes Food-Design in diesem Sinne gehört zweifelsohne zu gastrosophisch bedeutsamen Innovationen. Deshalb ist eine theoretische Auseinandersetzung mit solchen Dingen zeitgemäß und es lassen sich bereits erste Ansätze dazu erkennen, auch im Bereich der Esskultur die Gestaltung des gesellschaftlichen Lebens und deren Philosophie zu thematisieren.⁵

SOCIAL DESIGN ALS WAR DESIGN

Eine andere Dimension der durchdesignten Welt des Essens, bei dem es nicht darum geht, Gutes zu gestalten, liegt hingegen bislang kaum wahrgenommen im Dunkeln: *Food War Design*, wie ich diese *destruktive Gestaltungsphilosophie* in Ermangelung einer bereits eingeführten Begrifflichkeit provisorisch nennen werde. Der Essay versucht gewissermaßen einen begrifflich wehrhaften Gegendiskurs zu den medial populären Life Sciences und deren biotechnologischen Heilsversprechen zu skizzieren, das –

3 | Latour, Ein vorsichtiger Pometheus. Einige Schritte hin zu einer Philosophie des Designs.

4 | Braungart/McDonough, Intelligente Verschwendung. The Upcycle: Auf dem Weg in eine neue Überflussgesellschaft, 23.

5 | Catterall (Hg.), Food: Design and Culture.

täuschend echt – als *soziales Food Design* kommuniziert wird. Was gemeint ist, lässt sich recht einfach am Beispiel der Food-Designforschung des Bayer-Konzerns in Deutschland erläutern. Mit dem wohlklingenden Slogan »Science for a Better Life« rüstet sich das (freundlich gesagt) traditionsreiche Chemie- und Pharmazieunternehmen für die Zukunft, um auch »die Welt von morgen ernähren« zu können. Durch die wirtschaftshistorisch einzigartige Fusion mit dem US-amerikanischen Biotech-Monster Monsanto wird Bayer in der Tat zum weltgrößten Saatgut- und Pestizidproduzenten und auf diese Art auch zum weltgrößten Designer von Nahrungsmitteln für Milliarden von Menschen (und Tieren).⁶

Für seine Sparte CropScience investiert der deutsche Agrarmulti nach Kräften und nach eigener Auskunft in die weltweite Bekämpfung von widerständigen »Unkräutern« oder, wie die Geschäftsführung lieber die Tatsachen verdrehend sagt, von Herbizidresistenzen.⁷ Ein neuer Megakonzern »Baysanto« macht weitere Hunderttausende von Bauern von seinen Produkten abhängig und untergräbt die Ernährungssouveränität der Erdbewohner. Außerdem steht der lebensvernichtende Einsatz von Pestiziden in Kombination mit künstlichen Düngemitteln nicht im Einklang mit den friedensgestaltenden UN-Nachhaltigkeitszielen, denn er verstößt gegen zahlreiche der 17 Sustainable Development Goals – darunter die Ernährungssicherung, Förderung von gesundem Leben für Alle, Sauberkeit von Trinkwasser, nachhaltige Produktionsweise, Schutz von Ökosystemen usw.

Vom Food War Design zu sprechen und die Schattenseite der vorherrschenden Gestaltungsphilosophie unserer Lebensmittel in den Blick zu nehmen, zielt indes *nicht* auf einen ebenso verstörenden wie für die Gastroethik grundlegenden Sachverhalt – den Umstand, dass wir anderes Leben töten müssen, um uns selbst zu erhalten. Doch es stimmt: Das Nahrungsgeschehen verwickelt uns, ob wir es wollen oder nicht, in ein unabwendbares existenzielles *Tötungsgeschehen*. Selbst der freiwillige Nahrungsverzicht würde bedeuten, Leben zu töten, nahrungsbedürftiges Leben tödlichem Hunger zu opfern. Diese anthropologische Tatsa-

6 | Louv, Monsanto vs. the World. The Monsanto Protection Act, GMOs and Our Genetically Modified Future; Robin, Mit Gift und Genen: Wie der Biotech-Konzern Monsanto unsere Welt verändert.

7 | Bayer CropScience, Professor Stephen Powles: Herbizidresistenz weltweit bekämpfen.

che stellt zwar einen wichtigen und sich Tag für Tag abspielenden Zusammenhang zwischen Essen und Überlebenskampf her. Doch sie sagt weder etwas über die Art und Weise aus, wie gut oder ungut Menschen ihr Essen gestalten, noch darüber, mit welchen Mitteln die globalen Ernährungsverhältnisse anderes Leben tötet (und es zuvor leben lässt und ihm zu essen gibt), um Lebensmittel zu produzieren, die uns am Leben erhalten und unser Leben sind.

Unter dem programmatischen Titel *Perspektiven für das Design der Zukunft* hat der Philosoph Wolfgang Welsch – indes ohne gastrosophische Perspektive – den Vorschlag für einen erweiterten Designbegriff skizziert: »Der Aufgabenbereich des Designs erschöpft sich nicht im Objekt-Design, sondern beginnt bereits bei der Einrichtung der Lebensverhältnisse und der Prägung von Verhaltensformen.«⁸ Mit Blick auf die Umstrukturierung all unserer Lebensbedingungen, die »von den globalen Problemen der Ökonomie und Politik bis zu den persönlichsten Lebensverhältnissen« reicht, komme »einem erweiterten neuen Design für diese Umgestaltung eminente Bedeutung zu.« Es ist also durchaus möglich, so Welsch, der damit unausgesprochen das sozialphilosophische und humanökologische Selbstverständnis des großen Entwurfstheoretikers Viktor Papanek aktualisiert, dass »das 21. Jahrhundert ein Jahrhundert des Designs werden« könnte.⁹

Die angesprochene Entdeckung des sozialen Food-Designs – und speziell die sozialökologische Upcycling oder Arts & Crafts Bewegung – sowie die neue Do-it-yourself-Gestaltungsphilosophie und die alternative (relationale, kooperative, ökologische, dialogische, spekulative) Designforschung mit ihrem breiten und noch diffusen Spektrum belegen sicherlich eins: die zukünftige Bedeutung und Notwendigkeit eines ebenso konstruktiven wie kritischen *Social Design*.¹⁰

Der Philosoph Bertrand Russell forderte schon am Anfang des 20. Jahrhunderts solche *neuen Wege zu einer besseren Lebensgestaltung*. Er versprach sich von »einem höchst einfachen Rezept« die kollektive »Erober-

8 | Welsch, *Ästhetisches Denken*, 201; Stehr, »Design für alle!« Zur Integration des Produktdesigns in den Kunstunterricht.

9 | Papanek, *Design for the Real World: Human Ecology and Social Change*.

10 | Haarmann, *Zu einer kritischen Theorie des Social Design*.

nung des Glücks«. ¹¹ Was ich an dieser Strategie teile, ist weder das Rezept, mit dem Russell die Welt beglücken wollte, noch die Idee der Eroberung. Doch die Einsicht, dass speziell ein soziales Design der Philosophie und generell die Philosophie eines sozialen Designs mit möglichst einfachen Werkzeugen und mit minimalen Mitteln klarkommen sollte, kann in der Tat für die gastrosophische Food-Designtheorie gelten. Über diesen Umweg kann das Essen unseren Sinn für ethisch Gutes als Gestaltungskraft des Sozialen schulen und schärfen. Umso erstaunlicher und unbedarfter erscheint es, wenn aktuelle Theorien zum Transformationsdesign und zu Perspektiven eines humanökologischen Weltgestaltens die infinite Gastrosphäre kaum thematisieren. ¹²

Eine der folgenreichsten und unglücklichsten Gestaltungsformen des Weltentwerfens ist – *Krieg*. Analog zur Lebensgestaltung beschränkt sich das War Design oder die Kriegsgestaltung, um die es mir hier geht, weder auf die rein militärische Realität von gewaltsamen Kampfhandlungen der Kriegsführung noch auf das Design des hergestellten Kriegsmaterials oder auf die ökonomisch profitable Materialschlacht der Zerstörung. Destruktive Gestaltungsprozesse in dem weiten Sinne einer Umstrukturierung all unserer Lebensbedingungen umfasst vielmehr die Fortsetzung eines ›sozialen‹ Designs mit anderen (nicht-konstruktiven, inhumanen) Mitteln. Ein solches sozial destruktives War Design kommt in der Ökonomie und der Politik ebenso zum Einsatz wie in der persönlichen Lebensgestaltung. Ein Schlachtfeld dieser alltäglichen Kriegsgestaltung ist unsere Esskultur unter Einsatz von scheinbar normalen Lebensmitteln.

Die gastrosophische Historiographie und Designtheorie können nicht nur der konventionellen Kriegsgeschichtsschreibung oder der kritischen Theorie der Lebensmittelindustrie ein interessantes Forschungsfeld eröffnen; sie werden darüber hinaus bislang ungeahnte Ursprünge und unbekannt mächtige Gestaltungskräfte der modernen Supermarkt-Schlacht

11 | Russel, Bertrand, *Eroberung des Glücks. Neue Wege zu einer besseren Lebensgestaltung*, 206.

12 | Sommer/Welzer, *Transformationsdesign. Wege in eine zukunftsfähige Moderne*; Banz (Hg.), *Social Design. Gestalten für die Transformation der Gesellschaft*; Brown, *Change by Design: How Design Thinking Transforms Organizations and Inspires Innovation*; Dörrenbächer/Plüm (Hg.), *Beseelte Dinge. Design aus Perspektive des Animismus*.

ordnung erkunden. Einen ersten Einblick in diese dunkle Geschichte der westlichen Fast-Food-Zivilisation liefert die amerikanische Autorin mit dem kämpferisch klingenden Namen Anastacia Marx de Salcedo in ihrer 2015 erschienenen Studie zur *Combat-Ready Kitchen: How the U.S. Military Shapes the Way You Eat*. Kulturtheoretiker wie Tim Lang und Michael Heasman oder Walden Bello sprechen von »Food Wars« und weitsichtige Zeitgenossen wie der Nachhaltigkeitsstrategie Lester Brown fragen sich eher rhetorisch, ob die zahllosen Symptome der globalen »Nahrungskrise den Anfang vom Ende unserer Kultur« ankündigen.¹³ Wütende Zeitgenossen empören sich wie der ehemalige UN-Sonderbeauftragte für das Menschenrecht auf Nahrung und Professor für Soziologie Jean Ziegler zu Recht darüber, dass die Menschheit sich schon längst in einem »Dritten Weltkrieg« befindet – und damit abfindet.

Im Unterscheid zur Thematisierung der sogenannten *neuen Kriege* und der damit verbundenen Notwendigkeit, die herkömmlichen Begriffe und Theorien des Krieges zu überdenken, wird den aktuellen Food Wars oder *Gastrokriegen* bislang keine systematische Beachtung geschenkt.¹⁴ Doch der Kampf um Nahrung und die Transformation einer ebenso destruktiven wie leidvollen Esskultur werden in den kommenden Jahrzehnten zu den dringlichsten Herausforderungen der Menschheit gehören. Wird nicht – den friedenspolitischen Vorsätzen der Vereinten Nationen entsprechend¹⁵ – ein weltweites Peacebuilding durch einen sicheren Zugang zu friedenschaffendem, allgemein zufriedenstellendem, in jeder Hinsicht befriedigendem Good Food for All in Angriff genommen, verschlimmern sich die sozialen Fronten und Härten des globalen Bürgerkriegs weiter.

13 | Lang/Heasman, *Food Wars: The Global Battle for Mouths, Minds and Markets*; Bello, *The Food Wars*; Brown, *Jüngstes Gericht. Warum die Nahrungskrise den Anfang vom Ende unser Kultur markieren könnte*.

14 | Geis, *Den Krieg überdenken. Kriegsbegriffe und Kriegstheorien in der Kontroverse*; Münkler, *Die neuen Kriege*.

15 | Schneckener, *Frieden Machen: Peacebuilding und Peacebuilder*.

NEBENWIRKUNGEN UND KOLLATERALSCHÄDEN VON NORMALEN ›LEBENSMITTELN‹

Speziell für die politische Gastrosophie ist dieses Szenario Anlass genug, um über Ernährungsweisen und Lebensmittel als Kriegsgestaltung nachzudenken. Soviel steht schon rein begrifflich fest: Gegenwärtig sind (die meisten) Nahrungsmittel fast nie nur Lebensmittel; sie sind gleichzeitig als Nebenwirkung oder Kollateralschaden immer auch Tötungsmittel und Vernichtungswaffen. Insofern wird sogenanntes Peacemaking, von dem in der Politik gelegentlich die Rede ist, im Sinne einer friedlichen Transformation der Welt durch Design statt durch Desaster erst möglich sein, wenn wir Menschen – neben vielen anderen politischen und kulturellen Veränderungen – insbesondere unsere Lebensmittel (die hier stellvertretend für Lebens-Mittel aller Art abgehandelt werden) als Befriedigungsmittel und alltägliche Massenmedien eines für Alle besseren Lebens in einer friedlicheren Welt gestalten lernen.¹⁶

Ein schönes und international allseits anerkanntes, ja gefeiertes Beispiel einer solchen gastrosophischen Zukunftsgestaltung bietet die Noma-Küche. Das gleichnamige Restaurant in Kopenhagen galt über Jahre als Austragungsort der weltbesten Kochkunst – und ihre ursprüngliche Inspiration stammt ausgerechnet aus einem Überlebenshandbuch der schwedischen Armee. Einst boten solche ungewöhnlichen Kochbücher überlebensnotwendige Rezepte für in äußerster Not geratene Soldaten – ausgehungerte Männer –, was sie essen können, falls sie irgendwo auf dem Kriegsfeld in ländlicher Wildnis auf sich selbst gestellt sind. Das Do-it-yourself-Design dieser mobilen Kriegsküche habe – so der Star der neuen Nordic Cuisine René Redzepi – zu dem abenteuerlichen Unternehmen veranlasst, herausfinden zu wollen, wie sich Menschen am besten von dem ernähren können, was die Natur an zufällig (saisonal, regional) Verfügbarem und Genießbarem hergibt. Aus der Notküche in Kriegszeiten entstand so eine der fantasievollsten Sterneküchen aller Zeiten. Begeisterte Menschen aus allen Ecken der Welt wünschen sich einen Platz an dieser friedlichen und zivile Völkerverständigung ermöglichenden Tischgemeinschaft, um gut gemachtes Essen zu genießen.

16 | Imhof-Rudolph, Ernährung garantiert? Ernährungssicherheit im 21. Jahrhundert; Saul, The Stop: How the Fight for Good Food transformed a Community and inspired a Movement.

Weil eine wohltuende Küche die Lebensgeister jedes Menschen wie auch jedermanns Kampfgeist – im guten wie im ungunen Sinne – zu stärken vermag, lässt sich der konstitutive Zusammenhang zwischen Essen und Lebensgestaltung ins Kriegsgestaltende (War Making) umkehren. Weil sich mit hungrigem Magen keine Schlacht gewinnen lässt, lautet ein treffender Soldatenspruch: »Ohne Mampf kein Kampf«. Ohne Verpflegung keine Bewegung – ein leerer Bauch marschert nicht gern. Wer Krieg führen will, muss seine Kämpfer auch verköstigen können und eine geeignete Feldküche kreieren: Von der innovativen (und bis heute in aller Welt gebräuchlichen) *Konservendose* der Napoleonischen Kriege über die nicht-vegane *Erbswurstsuppe* mit *Kommissbrot* im Deutsch-Französischen Krieg oder die *Eisernen Rationen* während des Ersten und Zweiten Weltkrieges mit ihren eigens produzierten *Panzerplatten* (Hartkekse) bzw. der als Wunderwaffe eingesetzten *Panzerschokolade* (heute als die Designerdroge *Crystal Meth* bekannt) bis hin zur sprichwörtlichen *Gulaschkanone* (der Erfindung eines mobilen Feldkochherds¹⁷) und dem aktuellen *EPA-*

17 | Die deutsche Bundeswehr belieferte 2014 im Krieg gegen den Terror des sogenannten Islamischen Staates kampfbereite irakische Kurden nicht nur mit tödlichen Waffen, auch modernisierte *Taktische Feldküchen* gehörten dazu. Weil diese Wunderwaffen nicht ohne eine entsprechende Unterweisung bedient werden können, wurden einige Peschmerga von deutschen Streitkräften in der Logistikschule in Osterholz-Scharmbeck in der Kunst, für den Krieg zu kochen, unterrichtet. Zwei Dutzend Gulaschkanonen wurden anschließend in den Irak geflogen. Mit einer Taktischen Feldküche made in Germany können rund 250 Einsatzkräfte versorgt werden. In sicherem Abstand zur Front sollen die mobilen Küchen im Bedarfsfall innerhalb von zwanzig Minuten abgebaut und schnell verlegt werden können. Aber nicht nur der technische Umgang mit dem deutschen Militärherd ist wichtig. Die Kocheinheiten seien wichtig für die kurdischen Kämpfer, weil sie die »Überlebensfähigkeit im Felde« erhöhten. So könnten, laut Bundeswehr, die Peschmerga ihre Truppen völlig unabhängig von jeglicher Infrastruktur an der Front verköstigen. Zudem seien die Gulaschkanonen der Deutschen ein ausdrücklicher Wunsch der kurdisch-irakischen Kämpfer gewesen. Der Journalist Berthold Kohler von der FAZ kommentiert dieses Kampfgeschehen ironisch mit den Worten: »Der IS müsste doch die Flucht ergreifen, wenn er hört, dass Deutschland sich mit kochender Leidenschaft der Allianz gegen ihn anschließt. Und was sollte dem Feind klarmachen, dass es der Westen jetzt wirklich ernst meint, wenn nicht die Eskalation mit der Gulaschkanone? Die müssen wir aus Respekt vor unseren neu-

Proviantpaketen der Armeen (hierzulande *Einmannpakete* genannt) ist Krieg immer schon Anlass, Lebensmittel in tödliche Waffen zu verwandeln.

Um herauszufinden, wie frische ›Schlachtplatten‹ der etwas anderen Art – Combat Rations – wirklich schmecken, hatte kürzlich die britische Tageszeitung *Guardian* alle in Afghanistan stationierten Armeen um eine Kostprobe gebeten. Elf Nationen lieferten: Italien, Frankreich, Deutschland, Großbritannien, Australien, Spanien, die USA, Kanada, Norwegen, Estland und Singapur. Zum Testessen wurde die Kriegsküche einer (als Gastrokritiker eher wenig profilierten) Jury aus Diplomaten, Beamten, Mitarbeitern von Hilfsorganisationen und Sicherheitsfirmen aus der ganzen Welt vorgesetzt. Der Sieger dieses ungewöhnlichen Wettkampfes wurde (erwartungsgemäß) die Küche Italiens, auf Platz Zwei folgte das Land der Haute Cuisine. Sogar die Einmannpakete aus Deutschland schnitten bemerkenswerterweise äußerst befriedigend ab. Es scheint so, als ob im Extremfall auch die deutsche Küche ziviler, sprich geschmackvoller, wird und niemand mehr für stillösen Mampf kämpfen mag.

Die deutsche Bundeswehr serviert seit 2013 zwölf verschiedene EPA-Menüs zur Auswahl: Zusätzlich zu verschiedensten Fertiggerichten gibt es Müsliriegel, Brot, Streichwurst, Marmelade, Desserts, Snacks, Getränkepulver, Salz und Pfeffer, Kaffeepulver und ein Päckchen Kaugummi. Die Fertiggerichte, die in heißem Wasser erwärmt werden müssen, aber auch »ohne Nährwertverlust und wesentliche Einbuße im Geschmack« kalt verzehrbar sein können, sind deutlich kreativer und internationaler als früher.¹⁸ In friedlichen Zeiten oder zumindest während der Freizeit ihres Kampfeinsatzes ziehen die meisten Soldaten dennoch die Truppenkantine vor. Auch die Heeresführung weiß warum und wofür sich letztlich zu kämpfen lohnt: »Im Einsatz hat die Verpflegung eine heraus-

en Waffenbrüdern natürlich in Hummushaubitze umbenennen. Das ist ein Gebot der Willkommenskultur. Und die zählt nun wirklich zu unseren Kernkompetenzen.« Kohler, Ohne Mampf kein Kampf.

18 | Unter mehreren Picknick-Varianten stehen beispielsweise zur Auswahl die Einmannpackung Typ I aus Fertiggericht 1: Ravioli in Champignonsauce 300 g, Fertiggericht 2: Indische Reispfanne 300 g, mit Zwischenmahlzeit: Grießspeise mit Früchten 150 g, oder Typ II aus Fertiggericht 1: Gulasch mit Kartoffeln 300 g, Fertiggericht 2a: Cevapcici mit Reis und Gemüse 300 g, Fertiggericht 2b: Ravioli in Champignonsoße 300 g, mit Zwischenmahlzeit: Obstsalat 150 g.

ragende Bedeutung, die weit über die Nahrungsaufnahme hinausgeht. Das gemeinsame Essen ist ein sozialer Treffpunkt, es ersetzt ein Stück Heimat, trägt zur Zusammengehörigkeit und zum Wohlbefinden bei.«¹⁹

DER VATER ALLER DINGE?

Obwohl schon vom vorsokratischen Philosophen Heraklit als »Vater aller Dinge« erkannt, findet das Thema Krieg – letztlich wie das Thema Essen auch – in der Gegenwartsphilosophie kaum statt. Wie kann das sein? (Freilich sollte diese theoretische Kriegsmüdigkeit nicht über die reale Praxis hinwegtäuschen, nämlich über die alltägliche Tatsache, dass zwischen den lieben Kolleginnen und Kollegen ständig irgendwelche Fehden ausgetragen werden.) Krieg als etwas ›Undenkbares‹ zu behandeln, erscheint umso merkwürdiger in einer Welt, in der ganz offensichtlich überall Krieg herrscht. Immer deutlicher zeigt sich heute, dass die letzten Jahrzehnte mit ihren ungewöhnlichen (menschenrechtlichen, pazifistischen) Kraftanstrengungen für eine friedliche (atomar abgerüstliche, multilateral organisierte) Zukunft der Menschheit auf der Erde vergeblich gewesen sein könnten. Der französische Soziologe Bruno Latour nimmt die erneute Omnipräsenz des Kriegerischen wahr: »Kriege, so viele Kriege. Äußere Kriege und Kriege im Inneren. Kriege der Kulturen, Kriege der Wissenschaft und Kriege gegen den Terrorismus. Kriege gegen Armut und Kriege gegen die Armen. Kriege gegen die Unwissenheit und Kriege aus Unwissenheit. Meine Frage ist einfach: Sollen wir, die Gelehrten, die Intellektuellen, ebenfalls in den Krieg ziehen?«²⁰

Selbst wer gegen Krieg ist und sogar diejenigen, für die Krieg undenkbar ist, sollten über ihn mit aller Kraft nachdenken. Ja, auch Intellektuelle und Gelehrte sollten in den Krieg ziehen. Wir können, nein, wir müssen – sogar gegen unseren Willen und trotz pazifistischer Überzeugung – in den Krieg ziehen, um über ihn nachdenken und seine vielgestaltigen (insbesondere nicht-militärischen, unkonventionellen, alltäglichen, strukturellen) Erscheinungsformen besser begreifen zu können. Ohne Krieg lässt sich weder Gastrosophie treiben noch lassen sich Politik oder Gesellschaft oder Wirtschaft oder Wissenschaft oder Alltag bewältigen.

19 | Deutsche Bundeswehr, Afghanistan: Verpflegung im Einsatz – ein Überblick.

20 | Latour, Elend der Kritik. Vom Krieg um Fakten zu Dingen von Belang, 7.

Aber selbstverständlich – würde es nach mir gehen – darf diese theoretische Bereitschaft von keinem Interesse an praktischer, politischer Kriegsführung motiviert sein. Insofern widerspreche ich hier dem Kriegstheoretiker Herfried Münkler, wenn er schreibt: »Wer keine Kriege führt und auch nie mehr Krieg führen will, wie dies in Deutschland bis vor kurzem Konsens war und eigentlich immer noch ist, muss den Krieg auch nicht denken. Das für undenkbar Erklärte denken zu wollen, ist absurd. Und weil der Krieg demgemäß nicht gedacht werden kann, braucht man auch keinen Begriff des Krieges. Wird der Krieg als Mittel der Politik abgelehnt, so muss er auch nicht begriffen werden.«²¹

Wer den Krieg als Mittel der politischen Konfliktlösung ablehnt, muss ganz im Gegenteil unbedingt begreifen, wie menschliches Leben und Miteinander trotz unvermeidlicher Konflikte gelingt, und wo überall in welcher Form vermeidbarer Krieg stattfindet. Es gehört zu den absurden Grundirrtümern des Pazifismus, zu meinen, eine friedliche Welt sei nur möglich und denkbar durch die Abwesenheit von zwischenmenschlichen Konflikten oder durch die kollektive Verdrängung des Krieges. Trotzdem muss niemand, besonders in Deutschland, nie mehr Krieg führen wollen nur um eines durchdachten Begriffs des Krieges willen. Dem entsprechend scheinen im Interesse des Weltfriedens zwei kriegsphilosophische Korrekturen notwendig: Zum einen ist die Annäherung an eine philosophische Theorie des Krieges erforderlich, die das Wesen des Krieges im Sinne des War Designs denkt: Kriegsgestaltung als antisoziales Design, als Antithema der Sozialphilosophie sowie als Unding der Designtheorie. Und zum anderen brauchen wir eine politische Ethik der Lebensgestaltung, die die gesellschaftlichen und weltgestalterischen Zusammenhänge zwischen Krieg und Essen gedanklich durchzuspielen weiß: War Making als Logik der hegemonialen Ernährungsverhältnisse, als aktuelle Geopolitik der Ernährungsunsicherheit, als das radikal Böse der politischen Gastrosophie.

Kriegsspiele oder War Games sind beim Militär – wie bei zivilen Computernutzern und den gamifizierten Massen²² – eine beliebte Option, um Strategien durchzuspielen, weil sie gedanklich klarer machen, wohin eine Entwicklung gehen könnte oder wo die Probleme liegen und wo sich

21 | Münkler, Den Krieg wieder denken. Clausewitz, Kosovo und die Kriege des 21. Jahrhunderts, 678.

22 | Wacker, Sind Sie gamifiziert?

Handlungsspielräume aufzun. Insofern hätte der Kriegsdenker Münkler recht: Niemand kommt heutzutage ohne Kriegsspiele aus – zumindest als solche heuristischen Mittel, um Szenarien einer friedlicheren Welt denkbar zu machen.

KRIEGSSPIELE, DIE EINE FRIEDLICHERE WELT MÖGLICH MACHEN

Kriegseinsätze sind immer häufiger nichts anderes als die Fortsetzung von War Games mit anderen – eben unfriedlichen, wirklich tödlichen – Mitteln, und bis heute ist die Geschichte der Menschheit – im Sinne Heraklits – maßgeblich von Kriegen geprägt. Diese Tatsachen einzugehen, schließt keineswegs die Feststellung aus, dass sich die kulturelle Evolution unseres Gattungswesens im mindestens gleichen Maße dank verständnisvoller Kooperation und friedlichen Konfliktmanagements entwickeln konnte. Sicher ist kriegerische Gewalt und leidvolles Blutvergießen unter Menschen – wie bei vielen anderen Tierarten – ein universell vorkommendes Verhaltensmuster, durch das allerlei Dinge entstanden sind. So schrecklich es für diejenigen unter uns klingt, die humanistisch denken: Gewalttätige Auseinandersetzungen und Konfliktlösungen sind sehr menschlich.

Millionen Menschen haben ihr Leben in Kriegen verloren, riesige Mengen von Gütern und Gebieten wurden neu zwischen den siegreichen Ländern und Kriegsherren verteilt und sind Teil der normalen Realität geworden. Kriege, Kriegskonzepte, Kriegsvorbereitungen und Kriegsführung haben das gestaltet, was die Welt von heute prägt. Wir alle bewohnen geographische, rechtliche, technologische und kulturelle Nachkriegslandschaften und -lebenswelten. Die Fähigkeit, Kriege zu führen, wird durch die Struktur moderner Gesellschaften ermöglicht – von der Bildung über technische Ausrüstung und Maschinen bis hin zu dem staatlichen Gewaltmonopol und seinen zivilen Mechanismen, die erforderliche Kriegskasse oder die Verteidigungsetats füllen zu können.

Freilich, entgegen Heraklits düsterer Lebensphilosophie, ist nicht alles aus Krieg entstanden – angefangen bei jedem von uns. Wir alle sind buchstäblich auch eine Ausgeburt zwischenmenschlicher Liebe. Doch die Fähigkeit zur Nächstenliebe und zum friedlichen Miteinander ändert nichts an der unbequemen Wahrheit, dass im Konfliktfall spontane oder

organisierte Gewalt ein effektives Mittel ist, um den Willen des Anderen, des Antagonisten, des Gegners, des Gegenübers zu brechen und die eigenen Interessen durchzusetzen oder sich sonstwie mit dem egoistischen Ellenbogenprinzip durchzuwursteln. Man kann das auch so wenden: In den meisten Fällen bedeuten gewalttätige (Kriegs-)Handlungen das Scheitern, einen friedlichen Kompromiss zwischen gegensätzlichen Interessen zu finden oder Spannungen zwischen den Beteiligten abzubauen und aggressive Menschen, die auch vor Gewalt gegenüber Anderen nicht zurückschrecken, davon abzubringen. Angesichts der hohen Wahrscheinlichkeit – des allzu Menschlichen von Interessengegensätzen und Streitigkeiten aller Art – wäre eine Philosophie hilfreich, die sozialen Konflikten und drohenden Kriegen nicht aus dem Weg geht, ohne sie gleichzeitig absolut zu setzen.

Es besteht wenig Zweifel an der Tatsache, dass ohne grundlegende Veränderungen, die vom Alltag bis zur Weltpolitik reichen, das 21. Jahrhundert krieglerisch und klimatisch aufgeheizt zu werden droht. Unter den Millionen jungen Leuten (Männern) in vielen Ländern, die dazu verdammt sind, überflüssig zu sein, lassen die Widersprüche und die Kosten eines nur unvollständig erreichten Wohlstandes der Nationen eine Stimmung aufkommen, die breiter und apokalyptischer ist als jemals zuvor. Wie es scheint, erzeugt die westliche Modernisierung im Maße ihrer weltweiten Durchsetzung eine systemische Gewalt. Die Gewalt von Terroristen ist, so gesehen, kein Angriffskrieg gegen das System, sondern ein Ergebnis des Systems: Der Terror kommt nicht von außen, sondern aus dem Inneren der Weltgesellschaft. Der Systemtheoretiker Dirk Baecker beurteilt die allgegenwärtige Gewalt nicht als eine Auseinandersetzung zwischen einer Terrorgruppe und einer Staatengruppe, sondern als Konflikt der Weltgesellschaft mit sich selbst – als einen manifesten Bürgerkrieg. Solange Konflikte krieglerisch gelöst werden, solange droht ein dauerhafter und paradoxer Stellungskrieg um die Sicherheit für einen unerreichen Weltfrieden, solange herrscht ein ewiger Krieg um Frieden, der seine eigene Kriegsökonomie erzeugt und damit neue Terroristen oder – Pazifisten und Utopisten.²³

FOOD CRIME – FOOD FRAUD: LEBENSMITTELBETRUG ALS TÄGLICHER TERROR

Dass im Alltag gesellschaftlicher Kleinkrieg herrscht und überall die egoistische Kriegsmentalität eines *Jeden gegen Jeden* versteckt Realitäten schafft, zeigt sich besonders bei der Wirtschaftskriminalität, gerade im Lebensmittelbereich oder in Form von Food Crime und im Kampf gegen Lebensmittelbetrug – an der Food-Fraud-Front. Aus Profitgier und Schnelles-Geld-Machen motivierte Straftaten sind an der Tagesordnung.²⁴ Betrügereien beim Essen gibt es, seit es die Menschheit gibt. Und sie scheinen auch nicht aufzuhören. Im Gegenteil. Zwar sind heutzutage die Messbarkeit und damit der Nachweis des kriminellen Tuns bei weitem besser aufzuklären als jemals zuvor. Was jedoch nichts an diesem quasi-paramilitärischen, manchmal mafiös organisierten, manchmal bloß unwissentlich unterstützten und mitfinanzierten zivilen Bürgerkrieg ändert. Dieser Kleinkrieg verursacht – trotz seiner zivilen Erscheinungsformen – häufig erhebliche soziale Kollateralschäden bis hin zu massenhaften Todesfällen – und verleiht darüber hinaus dem *Terror der Ökonomie* eine besonders perfide, nämlich nur dem Anschein nach friedliche Gestalt. Die vorsätzlich und heimtückisch agierenden Täter und Terroristen spielen mit dem relativ geringen Risiko, für große Gewinne eine eventuelle Bestrafung in Kauf zu nehmen. Die regelmäßig öffentlich bekannt werdenden ›Skandale‹ lassen erahnen, wie selten und unwahrscheinlich es im Normalfall ist, dass kriminelle Machenschaften von

24 | Kriminelles Wirtschaftshandeln gibt es selbstverständlich nicht nur im Lebensmittelbereich. Betrügereien sind überall am Werk: bei manipulierten Pharma-Studien oder Abgasmessungen bei Kraftfahrzeugen oder manipulierten Akten in staatsanwaltlichen Ermittlungsverfahren; bei der raffinierten Steuerhinterziehung mit aktiver Unterstützung der Banken; bei der Deutsche Bank in Abstimmung mit anderen internationalen Banken; beim Austausch von pharmazeutischem Silikon in Brustimplantaten durch technisches Silikon mit gesundheitsgefährdenden Auswirkungen; beim Abrechnungsbetrug durch Ärzte und Apotheker gegenüber den Krankenkassen; in Form von Pflegebetrug durch internationale, bandenmäßig organisierte Gruppen; bei Korruption, Kartellbildung, Diebstahl usw. Straftaten dieser Art werden in allen Bereichen des wirtschaftlichen Lebens und ebenso im öffentlichen Dienst, in allen Gesellschaftsschichten, in allen Organisationsformen und von vielen Einzelpersonen begangen – just everywhere.

staatlichen Kontrollinstanzen und juristischer Strafverfolgung überführt oder sogar bestraft werden.

Zum Beispiel: der internationale Handel mit Haselnüssen. Wie bei vielen anderen Produkten steigen die Weltmarktpreise dieses Rohstoffes ständig. Vermischungen mit kostengünstigeren Substanzen versprechen ein gutes Geschäft. Gehackte Haselnüsse (die unter anderem als Rohware für die Herstellung von Backwaren verwendet werden) und Haselnusspaste (die zur Herstellung von Süßwaren, Brotaufstrichen oder Eis dient) bildeten kürzlich den Schwerpunkt von gezielten Kontrollen im Rahmen der weltweiten – von Europol und INTERPOL koordinierten – *Operation OPSON VI*. Diese Operation wurde durch das deutsche Bundesministerium für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit koordiniert und diente vor allem der Optimierung der staatlichen Kriminalitätsbekämpfung auf nationaler und internationaler Ebene.²⁵ Die Behörden der Lebensmittelüberwachung, der Zoll und das Bundeskriminalamt waren dem Verdacht nachgegangen, dass Haselnusserzeugnisse aus der Türkei, Georgien und Italien durch den Zusatz von Erdnüssen, Cashewkernen oder Mandeln manipuliert worden seien. In drei Fällen konnten Manipulationen festgestellt werden.

Die abschließenden Berichte und Ergebnisse dieses aufwändigen Spezialeinsatzes haben erneut grelles Schlaglicht in das tiefe Schattenreich von Food Crime und Food Fraud geworfen: »Die ganze Welt ist kriminell.«²⁶ In insgesamt 61 Ländern wurden rund 10.000 Tonnen gefälschter Lebensmittel – in diesem Fall falsch deklarerter Haselnusslieferungen – im Wert von 230 Millionen Euro beschlagnahmt. Solch krimineller Profit kann durch eine starke Preisdifferenz erzielt werden, aber auch durch die Masse an produzierten und verkauften Waren – ganz gleich ob es sich um besonders hochwertige Produkte oder um Grundnahrungsmittel handelt. Im Falle von möglicherweise Allergien auslösenden Lebensmitteln wie Nüssen sind kriminelle Handlungen zusätzlich mit direkten (lebensbedrohlichen) Gesundheitsgefahren verbunden.

1981 vergiftete mit Industrieöl gepanschtes Olivenöl in Spanien rund 25.000 Menschen. Es handelte sich um einen der größten Lebensmittelskandale in Europa, in dessen Folge über 750 Todesopfer zu beklagen

25 | Bundesministerium für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, *OPSON VI - Haselnusserzeugnisse aus der Türkei, Georgien und Italien*.

26 | Nöhle, *Food Fraud, Food Crime oder kalter Kaffee?*

waren. In Italien und Österreich war 1985 ein Lebensmittelbetrug zu verzeichnen mit zugesetztem Diethylenglykol in Wein, durch die Zugabe dieses Frostschutzmittels wurde die Süße der Weine erhöht. Nachdem der Fall offenkundig wurde, mussten mehrere Millionen Flaschen vom Markt genommen werden, wodurch der italienische und österreichische Weinexport wegen der Rufschädigung nahezu zum Erliegen kam. Bei dem traumatischen Melaminskandal 2008 in China kam es zu einem Schaden von mehr als zehn Milliarden Dollar. Die terroristische Tat wird sich dauerhaft in das Gedächtnis der chinesischen Bevölkerung einprägen, weil 300.000 Babys durch die – der Säuglingsnahrung zugemischte – Industriechemikalie erkrankten und schließlich sechs Säuglinge starben.

Die Liste an bekannt gewordenen Food-Fraud-Fällen ist lang. Sonnenblumenöl, dem Altöl von Traktoren zugemischt wird (Ukraine 2009). Die ständig wiederkehrenden Fälle von Spirituosen mit Methanol (z.B. Türkei 2009). Seitdem die Nachfrage für Bioprodukte steigt, lockt auch deren Austausch mit konventioneller Ware, weil er analytisch schwierig nachzuweisen ist. Behördenberichte über gelegentliche Restaurantbesuche mit amtlicher Probenahme bei Fischgerichten zeigen immer wieder, dass in erschreckend vielen Fällen nicht der Fisch auf dem Teller lag, der auf der Speisekarte stand und bestellt wurde: Limandes statt Seezunge, Tilapia und Pangasius aus Netzgehege statt Scholle oder atlantische Wildfische ganz anderer Spezies.

Der vergleichsweise undramatische Pferdefleischfall in 2013 – in einigen Produkten von Tiefkühlfertigkost-Herstellern war die Fleischzutat falsch deklariert – zog eine große mediale Berichterstattung nach sich. Über Wochen berichteten die Medien zu diesem Vorfall. Die französische Regierung sprach davon, dass mafiöse Strukturen hinter dem Skandal stecken würden, und kündigte an, die Fleischindustrie in Zukunft strikter zu kontrollieren und Lebensmittelbetrug systematisch zu bekämpfen. Doch was blieb, war die nackte Wahrheit: Dass Pferdefleisch insbesondere in Frankreich, in Polen, in Italien und in der französisch sprechenden Schweiz als ein gängiges und beliebtes Lebensmittel gelte und schon einmal gar nicht gesundheitsschädlich sei.

Eine nachhaltige Verhinderung von kriminellen Machenschaften und die gesellschaftliche Befriedung bürgerkriegsähnlicher Verhältnisse sind selbstverständlich nicht von einem sich immer weiter aufrüstenden Überwachungsstaat zu erwarten. Eine wirksame ›Bekämpfung‹ ist wohl

ohne zivile Ungehorsam und mutigen Hinweisen aus den jeweiligen Betrieben kaum möglich. Nur couragierte Hinweisgeber oder Wahrsager – sogenannte Whistleblower – verfügen über die erforderlichen Kenntnisse der internen Prozesse. Die Hintergründe, die sonst mühsam und oft nur unvollständig von den Behörden aufgeklärt werden müssten. Freilich riskiert der Aufklärer – in seinem ungeklärten Status als Gutmensch, Verräter oder neuer Kollege der amtlichen Überwachung – durch diesen ›Verrat‹ entweder Opfer eines täglichen Terrors seitens seines Arbeitgebers zu werden oder gleich seinen Arbeitsplatz zu verlieren. Das allein schon deshalb, weil er seine arbeitsvertraglichen oder dienstrechtlichen Pflichten vorsätzlich und zum unmittelbaren Schaden des Unternehmens bzw. seines Dienstherrn verletzt hat. Wenn das Arbeitsrecht nicht genug Schutz bietet, kann nur ein eigener gesetzlich verankerter Whistleblower-Schutz gewährleisten, dass der gesellschaftliche Kampf gegen betrügerisches Verhalten mit zivilen Mitteln ausgetragen wird – und das Einhalten der Spielregeln tatsächlich für Alle gleichermaßen gilt. Doch seit drei Legislaturperioden bereits wird in Ausschüssen des deutschen Bundestages ergebnislos darüber beraten, wie ein »Gesetz zur Förderung von Transparenz und zum Diskriminierungsschutz von Hinweisgeberinnen und Hinweisgebern« aussehen könnte.²⁷

VOM KRIEG ALLER GEGEN ALLE

Von einem universellen Bürgerkrieg als einem potenziellen Normalzustand ging die Philosophie von Thomas Hobbes aus. Sein Befriedungsdesign sah vor, den »Naturzustand« eines »Krieges Aller gegen Alle« in einen »Zustand der zivilen Gesellschaft« zu transformieren.²⁸ Mit der bürgerlichen Gesellschaft der Moderne sollte ein staatlicher Friedenszustand entstehen, in dem der menschliche Egoismus, soziale Konflikte und Herrschaftsansprüche zugunsten des Gewaltmonopols eines (absolutistischen) Zentralstaates beigelegt würden. Hobbes' Philosophie hätte seiner Nachwelt eigentlich als Mahnung und nicht als Modell dienen sol-

27 | Deutscher Bundestag, Gesetz zur Förderung von Transparenz und zum Diskriminierungsschutz von Hinweisgeberinnen und Hinweisgebern.

28 | Hobbes, Leviathan oder Stoff, Form und Gewalt eines kirchlichen und staatlichen Gemeinwesens.

len: Sie leitete aus dem historischen Ausnahmezustand des englischen Bürgerkrieges die sozialphilosophische Konsequenz ab, die Freiheit der Menschen und damit zugleich deren zivile Konfliktlösungskompetenz dauerhaft einzuschränken, indem sie sich der souveränen Herrschaft und dem Gewaltmonopol des Staates (des Leviathan) zu unterwerfen hätten.

Fakt ist: Abgesehen von der anarchistischen Staatskritik im 19. und frühen 20. Jahrhundert und abgesehen von vereinzelt Ansätzen zu einem pazifistischen Anti-Kriegsdenken (einschließlich dessen bekanntesten Gegner Carl Schmitt²⁹) spielt der Krieg in der Geschichte der modernen Gesellschaftstheorien keine zentrale Rolle. Die systematische Weigerung von Philosophen, Krieg zu denken, und die Bereitschaft, ihn als etwas Udenkbares zu ignorieren, können im schlimmsten Fall dazu führen, dass die theoretische Kriegsverweigerung in ihr Gegenteil umschlägt und gerade auch Denker praktisch zu Kriegstreibern werden. Immer wieder haben Gelehrte und Intellektuelle ihre gesellschaftliche Beachtung missbraucht, um – als engagierte Wutbürger – Feindseligkeit, militärische Gewalt und tödliches Blutvergießen zu rechtfertigen. Die Ode *Germania an ihre Kinder* von Heinrich von Kleist oder Gottlieb Fichtes *Reden an die deutsche Nation* sind bemerkenswerte Beispiele dieser posthobbesschen Philosophie und moderne Vorläufer solcher ideologischen Kriegsspiele.

Im Vorfeld und während des Ersten Weltkriegs sorgten deutsche Philosophen und englische auf der Gegenseite für Kriegsverherrlichung und Feindbilder. Peter Hoeres kommt in seiner Studie *Krieg der Philosophen. Die deutsche und britische Philosophie im Ersten Weltkrieg* zu dem Ergebnis: Die Denker hatten die Gewalthandlungen ideologisch vorbereitet oder ideell legitimiert. Parallel zu den militärischen Kämpfen fand im »Krieg der Geister« eine intensiv geführte Schlacht auf intellektuellem Feld statt. Der Fall Heidegger bietet in diesem Zusammenhang das dramatischste Beispiel. Der Philosoph meinte, wie die unlängst herausgegebenen *Schwarzen Hefte* noch einmal belegen, »den Führer führen« zu können. Heidegger war bereit, Hitlers grausame Vernichtungskriege philosophisch zu legitimieren und sich selbst als oberster Kriegsdienstler zu inszenieren. Nicht in seinen theoretischen Werken, sondern als ziviler Staatsbürger. Heutzutage scheut ein namhafter Philosoph nicht davor zurück, den von deutschen Soldaten unterstützten blutigen Krieg gegen

29 | Schmitt, *Der Leviathan in der Staatstheorie des Thomas Hobbes*.

afghanische Taliban ideell (ausgerechnet mithilfe des pazifistischen Gedankenguts von Immanuel Kant) zu rechtfertigen.³⁰

Sofern gegenwärtig in der Philosophie der Begriff und das Wesen des Krieges überhaupt reflektiert werden, geschieht dies in einem sehr knappen Rahmen. Eine 2010 herausgegebene *Enzyklopädie Philosophie* führt bei dem Stichwort beispielsweise nur einen einzigen Verweis an. Die kriegsphilosophische Reflexion beschränkt sich in diesem Fall – wie in den meisten Fällen – auf die Beschäftigung mit der Idee eines ›gerechten Krieges‹, also der Frage, ob Gewalt eine moralisch zulässige Handlung sein kann oder welches Verhalten in gewaltsam ausgetragenen Konflikten legitim sei. Es werden Regeln oder Rechte aufgestellt, die historische Ursprünge in der spätantiken und mittelalterlichen Gesellschaft haben, über die Zeit weiterentwickelt und weiter ausdifferenziert wurden und auch heute noch als eine Art ethischer Maßstab zur Bewertung und Kritik von militärischer Gewalt gelten.³¹ Angesichts von Terror und Brutalität in vielen Teilen der Welt verliert ein strikter, jede Form der Gewaltausübung ablehnender Pazifismus an theoretischer Unterstützung. Der erneute Rückgriff auf das Arsenal gerechter Kriegsgewalt stellt sich als eine der – wieder denkbar gewordenen – Antworten heraus.³²

Wie allgemein in der politischen Öffentlichkeit, so hat auch in der politikwissenschaftlichen Literatur die Realität von neuen Kriegen eine verstärkte Beschäftigung mit terroristischer Gewalt und militärischen Einsätzen hervorgerufen. Tatsächlich belegen die aktuellen Kriegsschauplätze, dass trotz der internationalen Kooperationspolitik in der Folge des Ersten und Zweiten Weltkrieges und nach dem Ende des Kalten Krieges die Hoffnung auf eine friedliche Zukunft immer unrealistischer erscheint. Schlimmer noch: Die sozialen Verwerfungen, die den Globalisierungsprozess begleiten, werden auch für die kommende Zeit einiges an sozialen Konflikten und tödlicher Gewalt bereithalten. Wenn Gesellschaften darüber hinaus durch Veränderungen des Überlebensraums oder durch Ressourcen hunger anderer Staaten in extreme Krisen geraten, erhöht sich zwangsläufig die Wahrscheinlichkeit von Kriegen bzw. von gewaltförmigen Problemlösungen.

30 | Gerhard, Die Philosophie von Krieg und Frieden.

31 | Meßelken, Gerechter Krieg.

32 | Quante/Janssen (Hg.), Gerechter Krieg: Ideengeschichtliche, rechtsphilosophische und ethische Beiträge.

Selbst wenn die westlichen Wohlstandsgesellschaften in ökonomischer und sicherheitspolitischer Hinsicht noch einige Jahrzehnte erstrebenswerte Inseln der Glückseligkeit bleiben sollten, die sie im Vergleich benachteiligter Weltgegenden tatsächlich sind, werden sie doch unausweichlich in Kriege hineingezogen werden oder – richtiger gesagt – Kriege führen. Einen Vorgeschmack dieser dystopischen Verhältnisse – von sozialer Kälte flankiert und durch rechtspopulistische Feindseligkeiten ermöglicht – bieten die Abwehrgefechte, in denen die europäische Grenzschutzagentur Frontex jeden Tag vor der afrikanischen Küste hilflose Menschen bekämpft. Nicht alle kommenden Konfrontationen und Konflikte werden nach dem aussehen, was man klassischerweise als Krieg bezeichnet.

Die neuen Kriege zeigen bereits, dass Krieg nicht länger ausschließlich als zwischenstaatliche und militärische Kampfhandlung ausgetragen wird. Es drohen Kriege und neuartige Muster von Konflikten, auf die die Menschheit bisher kaum vorbereitet ist. Klassische Staatenkriege werden infolge der technologischen Entwicklung immer kontraproduktiver. Nicht nur wegen der abschreckenden und rein destruktiven Vernichtungskraft von Nuklearwaffen, auch infolge der dramatisch gestiegenen Verletzlichkeit der überlebensnotwendigen Infrastrukturen moderner Volkswirtschaften. Zwischenstaatliche Militärschläge kosten in jedem Fall mehr als sie einbringen. Weil der gesellschaftliche Wohlstand vom Wirtschaftswachstum abhängt, ist in den reichen Ländern die Bereitschaft gesunken, die erreichte hohe Lebensqualität durch militärische Zerstörung zu gefährden. Wie lassen sich dann Kriege von anderen Konfliktarten – vom Kampf gegen organisierte Kriminalität, von Kriegen um natürliche Ressourcen oder von humanitären Interventionen – abgrenzen? Beispielsweise hat die militärische Gewaltanwendung durch die Entsendung multinationaler ›legaler Streitkräfte‹ mit dem Auftrag, im jeweiligen Einsatzgebiet Frieden zu erzwingen, eine politische (›demokratische‹) Legitimation bekommen, so dass Kriegsführung und Polizeiaktion oft kaum noch voneinander zu unterscheiden sind.

Zur systematischen Differenzierung schlage ich einen *philosophischen Kriegsbegriff* vor, der Krieg jenseits des Krieges denkt oder genauer gesagt: Krieg diesseits des Krieges. Solche Kriege, die diesseits eines konventionellen, mit manifester Gewaltanwendung durchgeführten, zwischenstaatlichen Kriegsgeschehens stattfinden und die auch nichts mit den Erscheinungsformen der neuen Kriege (etwa im Kampf gegen den Terror) zu tun haben, bedürfen weder der Tötung noch der Krieger, um

gestaltet zu werden. Wer Krieg jenseits und diesseits ›des Krieges‹ denkt und wer das gesellschaftliche Kriegsgeschehen hinter der *bellizistischen Kriegshandlung* (mit Tötungsmitteln bewaffneter, militärischer, polizeilicher, staatsmonopolistischer Gewalttätigkeit) wahrnimmt, kann soziale Konflikte und zivile Streitigkeiten – inhumane Zwischenmenschlichkeit – in den Blick nehmen, die einer *banal-bürgerlichen oder unsozialen Kriegsgestaltung* entsprechen. In diesem Sinne ist davon zu sprechen, dass sich die Gestaltung menschlicher Lebensverhältnisse in kriegstaugliches Social Design oder ziviles War Design erweitert.

POLITIK ALS FORTSETZUNG DES KRIEGES MIT ANDEREN MITTELN

Während offiziell erklärte Kriege nicht ohne Gewalt und Kriegsführung auskommen, spielt sich der alltägliche Krieg der sozialen Konflikte, der kleinen Feindseligkeiten und der dauerhaften Machtverhältnisse fast immer unausgesprochen und meistens ohne physische Gewalt ab. Ansätze zu einer solchen Philosophie der mondänen Kriegshandlung – der *gesellschaftlichen Kriegsgestaltung* im Unterschied zur *Kriegsführung* – finden sich bei Michel Foucault. Foucault entlarvt die Struktur der modernen Gesellschaft als Krieg und begreift das Udenkbare, dass »Politik der mit anderen Mittel fortgesetzte Krieg« sei.³³ Krieg diesseits des Krieges und Politik als fortgesetzte, aber politisch gestaltete Kriegsverhältnisse zu verstehen, besagt, »dass es der Krieg ist, der unterhalb und innerhalb der politischen Beziehungen funktioniert« (ebd.). Foucaults kritische Theorie der bürgerlichen Gesellschaft untergräbt nicht nur Hobbes' Rechtfertigung des staatlichen Gewaltmonopols der Politik, sondern dreht auch die Kriegsphilosophie des preußischen Militärs Carl von Clausewitz um. In der Umkehr der Clausewitz'schen Formel, wonach Kriege die bloße Fortsetzung der Politik mit anderen Mitteln seien, und Hobbes' Menschenbild zurückweisend, argumentiert Foucault: Menschen sind nicht unbedingt und jederzeit in einem gewalttätigen Krieg Aller gegen Alle verwickelt, gleichwohl finden soziale Kämpfe und Konflikte permanent unterhalb und innerhalb der gesellschaftlichen Machtverhältnisse statt. Macht funktioniert nicht nur repressiv oder negativ – unterdrückend, per

33 | Foucault, Vom Licht des Krieges zur Geburt der Geschichte, 8.

Zwang und Gewalt destruktiv. Foucault nimmt wahr, wie sich die Dinge banalerweise abspielen: Macht von Menschen über Menschen (und Nicht-Menschen) funktioniert auch produktiv und transformativ – Lebensverhältnisse gestaltend.

Bekanntlich stammt bereits von Karl Marx – der allerdings Herrschaftsbeziehungen rein repressiv gedachte – die kriegs- bzw. sozialphilosophische Erkenntnis, dass die allgegenwärtigen Machtverhältnisse der bürgerlichen Gesellschaft dialektisch der staatlichen Politik samt ihrer rechtlichen Institutionen und ihres Gewaltmonopols (als ihrem ideologischen Überbau) *zugrunde liegen*. Wie kaum ein anderer Philosoph vor ihm hatte Marx Gesellschaften und deren geschichtlichen Entwicklungen als Kriege diesseits von Kriegen, als historische (und transformierbare) Resultate sozialer Kämpfe – als »Klassenkämpfe« – beschrieben. Diese Theorie des permanenten Bürgerkriegs hat der Marxismus bekanntlich auf zwei Großsubjekte – den unsozialen und notwendig revolutionären Antagonismus zwischen der kapitalistischen Bourgeoisie und dem unterdrückten Proletariat – reduziert. Diesen schematischen Dualismus überwindet der postmoderne Marxist Foucault, indem er den »Gesellschaftskrieg« um die Realität – die Banalität oder, wie es bei ihm eher heißt, die Normalität – endlos vieler sozialer Konflikte, ziviler Kämpfe, politischer Machtgerangel und zwischenmenschlicher Streitigkeiten erweitert.

Der Gesellschaftskrieg, den Foucault in seinen Studien zur modernen Disziplinargesellschaft beschreibt, macht Politik und Alltagsleben als Medien eines fortgesetzten Kriegsgeschehens denkbar. Ein soziales oder eben unsoziales, inhumanes Geschehen, das auch ohne militärische oder militante Mittel und ohne physische Gewalthandlungen gestaltet wird und Wirklichkeiten schafft. Damit kommt das Social Design von alltäglichen Verhältnissen – von ökonomischen Interessengegensätzen, von institutionalisierter Herrschaft, von privaten Fehden oder von revolutionärem Widerstand usw. – zur Sprache, die sich noch diesseits der Existenz von Klassenkämpfen, obrigkeitlicher Herrschaft und gewaltförmiger Repression abspielen. Eine zeitgemäße Gesellschaftskritik sollte insofern, wie der indische Sozialphilosoph und Bestsellerautor Pankaj Mishra in seiner kompromisslosen Zeitdiagnose vorschlägt, das menschliche Kriegsgeschehen bis ins eigene Selbst hinein zurückverfolgen: »Der globale Bürgerkrieg steckt tief in uns selbst; seine Maginot-Linie läuft quer durch unser Herz und unsere Seele. Wir müssen unsere eigene Rolle innerhalb einer Kultur überprüfen, die unstillbare Eitelkeit und plat-

ten Narzissmus fördert. [...] Vor allem müssen wir intensiver nachdenken über unsere eigene Verwicklung in alltägliche Formen der Gewalt und Enteignung und über unsere Gefühllosigkeit angesichts des allenthalben zu beobachtenden Leids.«³⁴

DER KRIEG IN UNS SELBST UND SEINE BEFRIEDIGUNG

Der tägliche Kleinkrieg, gewalttätige oder noch physisch gewaltlose, aber gewaltbereite Aggressionen im zwischenmenschlichen Mit-und-Gegen-Einander, überall aufkeimender Fremdenhass und nationalistischer Egoismus, ohnehin die ganz normale Verantwortungslosigkeit der allermeisten Menschen ebenso wie parlamentarischer oder außerparlamentarischer Dauerstreit Aller mit Allen sind der Normalzustand – die Banalität des Unguten und Inhumanen oder das allzu Menschliche des Bösen: Militärapparate, gewalttätige Feindschaft und bewusstes Töten des Gegners sind dann nichts anderes als brutalere (manifeste, monströse, radikale, technisch perfektionierte) Erscheinungsformen dieses globalen Gesellschaftskrieges.

Dann gilt andersherum, Gesellschaft bzw. Politik als Fortsetzung des Krieges mit anderen Mitteln zu begreifen, heißt: In kriegerischer Gewalt gegenüber Menschen durch Menschen ›bloß‹ die brutalisierte Austragung alltäglicher Feindseligkeiten und sozialer Konflikte wahrzunehmen. Krieg diesseits des Krieges denkbar zu machen besagt folglich, »das Donnerrollen der Schlacht« (Foucault) noch im unsichtbaren Inneren der *strukturellen Gewalt* legaler Verhältnisse – etwa in der Gestalt von rechtlichen Bestimmungen, Strafpraktiken, Handlungsbedingungen, Handelsabkommen oder Supermarktkulissen und Verpackungen – aufzuspüren. Dabei wird das lebenslange und vernehmbare Grollen im inneren Kampf ums Überleben – in uns selbst – leicht überhört. Darüber hinaus muss der universelle Gesellschaftskrieg nicht nur bis tief in die (herzlosen) Herzen und die (hasserfüllten) Seelen der Menschen zurückverfolgt werden. Es gilt noch tiefer vorzudringen zu einer – letztlich absoluten – existenziellen Ursache des täglichen Unfriedens des menschlichen Daseins: *Wir sollten die strukturelle Unlust ernst nehmen, die im Hunger den drohenden Tod präsent hält.*

34 | Mishra, Das Zeitalter des Zorns. Eine Geschichte der Gegenwart, 362.

Der fundamental-existenzielle oder essenzielle Zusammenhang zwischen Hunger oder ›leerem Magen‹, Tod und Leben wird in den über-sättigten Gesellschaften zurzeit durch sein Gegenteil verdrängt. Die Be-völkerungsmehrheit in den Wohlstandszonen der Welt haben sich an die Allgegenwart üppig vorhandener und leicht verfügbarer Lebensmittel ge-wöhnt. Die Schlaraffenlandkulissen unserer ›Supermärkte‹ haben sich als wirksame Befriedigungs- und Vergnügungsmittel bewährt. Die nied-rigen Preise und die märchenhafte Überfülle an Konsumgütern und Ge-nüssen hat ein in vielerlei Hinsicht entbehrensreiches, tagtäglich von unbefriedigender Lohnarbeit geprägtes, von sich selbst entfremdetes Da-sein erträglich gemacht. Es besteht kein Zweifel, dass das konsumkapita-listische Scheinparadies mit seiner bunten und sich ständig erneuernden Üppigkeit für allgemeine Zufriedenheit sorgt und eine unentbehrliche Quelle für den sozialen Frieden bietet.

Nach dem altbewährten Machtspielchen *Panem et Circenses* werden dem Volk – d.h. denjenigen, die (noch) nicht hungern und die pflichtbe-wusst ihrer gesellschaftlichen Tugendpflicht als unersättliche Konsumenten gehorsam Folge leisten – erfreulich billige Lebens- und Genussmittel, wie reichlich Fleisch als ihr tägliches Brot, verabreicht – kombiniert mit Freizeitvergnügen, etwa in Form von interpassiven Fußball- und Com-puterspielen. Dieses Brot-und-Spiele-Vergnügen fürs Volk gibt es freilich nicht aus Mitleid, dass es verhungern könnte, sondern aus der berechtig-ten Furcht, dass es beißt. Fakt ist: Die Schattenseite des Goldenen Zeit-alters unserer konsumkapitalistischen Gesellschaft – das weitgehend un-sichtbare Hungerleiden, Ausbeuten, Verelenden und Kaputtmachen von Anderen irgendwo – verwandelt auch hierzulande immer mehr Menschen in unfreiwillige »Tafel-Gäste« – in arme Schlucker, zutiefst unzufriedene, soziale ausgeschlossene, überflüssige Zeit- bzw. Leidgenossen der inter-nationalen »Food Bank Nations« – und schafft zunehmenden Unfrieden und ein disruptives Unbehagen in der (Ess-)Kultur.³⁵

Sollten wir alle in dieser Brot-und-Spiele-Scheinwelt künftig Versor-gungsengepässe oder andere Einschränkungen der gewohnten Party zu spüren bekommen, brechen (wie andernorts) auch in den entwickelten Ländern der Ersten Welt Brot-Unruhen und Riots des allgemeinen Bür-gerkriegs aus. In vielen Städten der westlichen Wohlstandsländer ist be-

35 | Riches, Food Bank Nations; Selke, Fast ganz unten: Wie man in Deutschland durch die Hilfe von Lebensmitteltafeln satt wird.

reits zu beobachten, dass parallel zur sozialen Armut und Verbreitung der Tafeln oder Food Banks auch lautstarker Unmut und ziviler Ungehorsam zunehmen.³⁶ Immer öfter begehrt das menschliche Hungerwesen auf, das die ›Befriedigung sozialer Grundbedürfnisse‹ verlangt. Insofern kann eine kurze Erinnerung an grundlegende Wahrheiten unserer Essistenz nicht schaden: Denn trotz der Tatsache, dass hierzulande die meisten Bürgerinnen und Bürger nach wie vor eher mit Übergewicht und einer folgenschweren Überfülle an zugänglichen Lebensmitteln zu kämpfen haben, verschafft jeder Essakt die Befriedigung einer potenziell lebensbedrohlichen Situation. Leben – Überleben ebenso wie Wohlleben – bedeutet vor allem eines: Vom ständigen Hungertod angefressen zu werden und dessen destruktives, kriegerisches Wesen durch lebenserhaltende – sättigende, befriedigende, genießbare und im Sinne des Gemeinwohls möglichst friedliche und friedensschaffende – Mittel jedes Mahl neu und das dauerhaft zufrieden zu stellen.

Trotz seiner Existenzialität findet der Hungertrieb in der klassischen Psychologie, anders als der Sexualtrieb und der Todestrieb, keine besondere Erwähnung. Weder kennt das psychoanalytische Denksystem, das wir Sigmund Freud verdanken, Hunger als ausgearbeitete Grundkategorie des menschlichen Lebens – entsprechend existiert bislang keine allgemeine Gastroanalyse oder Gastrologie. Noch finden in der aktuellen Sozialpsychologie Hungerverhalten und Ernährungsverhältnisse keine systematische Beachtung. (Einmal abgesehen von einigen Studien und Diskursen zur Sozialpathologie der Magersucht als Ansätze zu einer Sozialgastrologie.)

Genauso wenig werden speziell die Essensverweigerung oder der Hungertrieb noch generell der Hungerstreik oder der Hungerkrieg bislang in der Sozialphilosophie und der politischen Philosophie der Gegenwart programmatisch reflektiert. Die zeitgenössische Gesellschaftstheorie rechnet mit einer böswilligen Aggressivität des Menschen ausschließlich in Form einer natürlichen oder gesellschaftlich gestalteten Destruktivität und Gewalttätigkeit. Doch selbstverständlich ist der vom Hunger angetriebene Kampf ums Überleben – auch um besseres Essen – einer der unmittelbarsten und alltäglichsten Beweggründe menschlichen Handelns. Im

36 | Sutton, *Food Worth Fighting For: From Food Riots to Food Banks*; Selke (Hg.), *Kritik der Tafeln in Deutschland: Standortbestimmungen zu einem ambivalenten sozialen Phänomen*.

Notfall und bei fortgesetztem Hungerleiden aus Armut bewegt der Hunger – mehr als vieles andere Ungute des Daseins – Menschen zu Krieg und Gewalt.

Man sollte sich also kein falsches Bild vom Welthunger und von den Hungernden in unserer Welt machen und weniger an schreckliche Bilder von nackten Kindern mit bis zum Skelett abgemagerten Körpern denken. Selbstverständlich sollte man auch dieses furchtbaren Elends gedenken. Doch der moralisch allgemein verurteilte ›Welthunger‹ ist überall. Und er ist immer häufiger in einer urbanen Gestalt anzutreffen – nämlich in der städtischen Weltbevölkerung, die in Armutsvierteln und Slums lebt. Allein die demografische Eigendynamik wird mit zusätzlichen drei Milliarden Menschen und davon 90 Prozent in armen Städten den Welthunger in den kommenden Jahrzehnten unvorstellbar wachsen lassen. »Und niemand, wirklich niemand«, wird man dem bekannten Stadtforscher Mike Davis zustimmen müssen, »hat eine Ahnung, wie ein Planet voller Slums, der von zunehmenden Nahrungs- und Energiekrisen gebeutelt wird, dem biologischen Überleben dieser Menschen und ihrem unvermeidbaren Streben nach elementarem Glück und Würde Rechnung tragen kann.«³⁷ Angesichts der unvorstellbaren Anzahl von hungernden – unzufriedenen, verzweifelten, auf ein besseres Leben und Essen hoffenden, vor allem aber jungen, männlichen – Menschen auf der Welt liegt es nahe, sich klar zu machen: »Wer Krieg und Gewalt bannen will, muss zuerst dafür sorgen, dass der Hunger aus der Welt verschwindet.«³⁸

BROT-UNRUHEN UND FOOD RIOTS

Nicht Krieg, sondern Hunger ist in der Geschichte der Menschheit vielfach der Vater der Dinge gewesen – und allenthalben von Kriegen. Schon der deutsche Bauernkrieg zu Beginn der bürgerlichen Gesellschaft um 1524-26 entstand aus (dem typischen Kulturzustand) unerträglicher Armut und ungenügender Nahrung. Ihre Unzufriedenheit trieb die bäuerliche Bevölkerung zu gewaltsamen Aufständen und Kämpfen – Brotrevol-

37 | Davis, *Wer wird die Arche bauen?* Die architektonische Vorstellungskraft in einem Zeitalter katastrophaler Konvergenz, 29.

38 | Holtz, 2020: *Das globale Dorf ist auf dem Weg zu Frieden, Demokratie und Wohlstand für Alle*, 299.

ten – gegen die privilegierte Minderheit von Adel und Klerus. Zugleich war schon damals die brutal niedergeschlagene Rebellion von der Forderung nach besseren Ernährungs- und Lebensverhältnissen getragen: *De optimo rei publicae statu deque nova insula Utopia* von Thomas Morus erschien nur wenige Jahre zuvor. Der utopische Traum von einem für Alle möglichst ›optimalen Gemeinwesen‹, in dem Alles Allen gehört (omnia sunt omnes) und es – nach dem Geschmack des englischen Lordkanzlers – auch ›gutes Essen für Alle‹ gibt, wurde zum Ausgangspunkt sämtlicher utopisch-revolutionärer Widerstandsbewegungen, die für das Allgemeinwohl und eine, vom Hunger nach Gerechtigkeit und von schlechtem Essen befreite, friedliche Welt kämpften – und noch heute dafür kämpfen.³⁹

Selbst in jüngster weltgeschichtlicher Vergangenheit – bei der Massenaufuhr von 1989 hierzulande, die mit dem Zusammenbruch des kommunistischen Systems endete – wurden die ›DDR-Flüchtlinge‹, im lang ersehnten Westen ankommend, als Vorgesmack auf bessere Verhältnisse mit exotischen Früchten wie Bananen begrüßt und belohnt. Auch die Rebellion des ägyptischen Volkes während des sogenannten Arabischen Frühlings 2011 ist ein aktuelles Beispiel. Damals rief die drastische Verteuerung der Brotpreise und anderer Lebensmittel die Forderung nach gesellschaftlicher Veränderung hervor und trieb die aufgebrachten Massen auf die Straßen und öffentlichen Plätze. Steigende Lebensmittelpreise treffen in vielen Ländern vor allem die armen Bevölkerungsgruppen hart und sind die Zündschnur für gewaltsame Proteste oder beginnende Kriege. Für die zwei Milliarden ärmsten Menschen der Erde, die fast ihr ganzes Einkommen fürs Essen ausgeben müssen, können erhöhte Preise bedeuten, dass sie statt von zwei nur noch von einer einzigen Mahlzeit am Tag zu leben haben. Was machen sie mit der Wut in ihrem leeren Bauch und mit dem Hunger, der sie täglich quält? Warum nicht fliehen irgendwohin, wo es besser ist?

Preissteigerungen bei den täglichen Ausgaben für Lebensmittel sind mit (auf den Cent genau) messbaren Zahlen verbunden – anders als beispielsweise der eher schleichende Verlust von Grund- und Menschenrechten durch autokratische Regierungen oder die gesellschaftliche Entwürdigung durch Arbeitslosigkeit. Für Leute, die mit Gefühlen der sozialen Erniedrigung und Ausbeutung zu kämpfen haben, ist *unbezahlbares Essen und leidvoller Hunger der Inbegriff von Ungerechtigkeit*. Es ist oft mehr

39 | Holt-Giménez/Patel, Food Rebellions! Crisis and the Hunger for Justice.

das Gefühl des Unrechts als die Unverhältnismäßigkeit der Preise, was zum Kampf – zu Food Riots – motiviert.⁴⁰ Vielerorts brachten und bringen Hungerunruhen die Gesellschaftsordnung zum Umsturz. Todesopfer in gewaltsamen Konflikten zwischen Rebellierenden und Ordnungshütern sind immer häufiger zu beklagen. Im bereits erwähnten Ägypten haben Brotproteste Tradition. 2008 führten sie zu Demonstrationen, die mehrere Tote durch Polizeigewalt forderten. Die ›Brot-Märtyrer‹ kamen ums Leben, als sie für staatlich subventioniertes Brot anstanden und in der aufgeheizten Situation Chaos ausbrach. Seitdem scheint sich nichts geändert zu haben.

Anfang März 2017 protestierten hunderte Ägypterinnen und Ägypter gegen die Kürzung bei preisermäßigten Gütern, vor allem Brot. Hundert Jahre nach der Russischen Februarrevolution hört man wieder den Ruf nach »Brot!« – diesmal von den aufständigen Massen in Ägypten. Wohin man schaut: Jemen, Kamerun, Bangladesch, Indien, Indonesien, Mexiko, Mozambik, Senegal, Somalia, Usbekistan, Haiti, Sudan – in allen Teilen des Globus bringt Hunger und der tägliche Terror einer ungerechten Ökonomie Menschen gegen ihre Regierungen oder Machthaber auf. Und sie fliehen in der Hoffnung, anderswo ein besseres Leben – und Essen – zu finden.

In Staaten, die in hohem Maße von Importen abhängig sind und zusätzliche Ausgaben für höhere Preise nicht aufbringen, radikalisieren sich hunderte Millionen unzufriedener Menschen. »Verzweifelte Menschen neigen zu Verzweiflungstaten. Sie revoltieren«, wie der Direktor des Earth Policy Institute Lester Brown beunruhigt feststellt. »Sie kämpfen um Nahrungsmittel. Sie stürzen Regierungen. Und sie wandern massenweise in Länder mit größerer Versorgungssicherheit ab. Wenn unsere hochgradig urbanisierte Zivilisation infolge der Nahrungsmittelknappheit zu bröckeln beginnt, werden die Konsequenzen in den Städten außerordentlich unschön sein.«⁴¹ Brown zufolge sind diese Entwicklungen deutliche Anzeichen für eine neue Geopolitik der Nahrungsmittelknappheit.⁴² Die Zeiten des kapitalistischen Überflusses – der Butterberge und

40 | Bellemare, *Rising Food Prices, Food Price Volatility, and Political Unrest*; Rimas/Fraser, *Empires of Food: Feast, Famine and the Rise and Fall of Civilizations*.

41 | Brown, *Jüngstes Gericht. Warum die Nahrungskrise den Anfang vom Ende unser Kultur markieren könnte*.

42 | Brown, *Full Planet, Empty Plates. The New Geopolitics of Food Scarcity*.

Milchseen in der Ersten Welt – gehören längst einer unwiederbringlichen Vergangenheit an; der Menschheit steht eine neue Ära bevor, in der weltweite Nahrungsknappheit zunehmend die Politik und den Alltag bestimmen wird. Vor dem Hintergrund »der Krise des bestehenden Nahrungssystems« bezeichnet Walden Bello in seiner einschlägigen Studie *The Food Wars* »die Schlacht zwischen den Befürwortern der kapitalistischen Agrarindustrie und der neuen Bauernbewegung« als den zentralen Konflikt unserer Zeit.⁴³

Der globale Konflikt um die Frage, wie in Zukunft Nahrung produziert wird und welche Wirtschaftsweise die notwendige, nachhaltige Produktivität sichert, wird durch schrumpfende Erträge und Vorräte noch verschärft. »Das Umweltprogramm der Vereinten Nationen (UNEP) sieht bei 40 Prozent der Bürgerkriege seit 1960 eine direkte Verbindung zum Ringen um natürliche Ressourcen – Öl und Holz in Kolumbien, Palmöl, Kaffee und Gummi in Liberia, Fisch und Holzkohle in Somalia. Die Verknappung natürlicher Ressourcen weltweit wird auch grenzübergreifende Konflikte provozieren.«⁴⁴ In den vergangenen Jahren ist parallel zur allgemeinen Übernutzung der Erde die Weltgetreideerzeugung hinter dem Konsum zurückgeblieben, so dass es zu einem ständigen Abbau der Nahrungsvorräte kam. Die weltweiten Getreideüberschüsse (also die Bestände, die noch vorhanden sind, wenn die neue Ernte beginnt) würden nur noch 60 Tage reichen – fast ein welthistorisches Rekordtief.

Währenddessen kletterten die Getreideweltmarktpreise zwischenzeitlich auf den höchsten Stand, seit es entsprechende Aufzeichnungen gibt. Die Rekordinflation der Nahrungsmittelpreise dringt in jeden Winkel der Erde und fügt den Belastungen, die in manchen Ländern bereits zu staatlicher Insolvenz führen, eine weitere hinzu. Schon vor dem jüngsten Rekordanstieg der Getreidepreise hatte die Zahl zahlungsunfähiger Staaten zugenommen. Zu den bekannteren Namen der zwanzig Staaten an der Spitze dieser Liste gehören Somalia, Haiti, der Sudan, Afghanistan und die Demokratische Republik Kongo. Inzwischen sind noch bevölke-

43 | Zurecht argumentiert Bello, dass »these movements underline the fact that contrary to Marx's prediction about its demise, the global peasantry is becoming what he said the working class would become: a ›class for itself‹ or a politically conscious force.« Bello, *The Food Wars*, 18.

44 | Rinke/Schwägerl, 11 *Drohende Kriege. Künftige Konflikte um Technologien, Rohstoffe, Territorien und Nahrung*, 37.

rungsreichere Länder wie Pakistan und Nigeria in der Liste aufgestiegen. Jetzt laufen selbst Regierungen vieler Getreide einführender Länder mit niedrigen und mittleren Einkommen angesichts des steilen Anstiegs der Nahrungsmittelpreise Gefahr, in Zahlungsschwierigkeiten zu geraten.

DIE NEUE GEOPOLITIK DER NAHRUNGSKNAPPHEIT

Kein Land der Erde ist gegen die Auswirkungen einer Versorgungskrise im Lebensmittelsektor gefeit – nicht einmal die USA als mächtige ›Getreidekammer der Welt‹. Wenn sich China auf dem Weltmarkt erhebliche Getreidemengen beschaffen möchte, wie es das bereits bei Sojabohnen tat, wird es in den USA einkaufen gehen wollen. Für den US-Verbraucher birgt das Szenario, mit 1,3 Milliarden Chinesen und deren rasch wachsender Kaufkraft um die amerikanische Getreideernte konkurrieren zu müssen, kein kleines Problem. Die USA könnten versucht sein, – analog zum akuten Handelskrieg um Stahl-Importe – Ausfuhrbeschränkungen zu verhängen, wie schon in den 1970er Jahren bei Getreide und Sojabohnen als die Inlandspreise in die Höhe schnellten. Gegenüber der heute wirtschaftlich weit mächtigeren Volksrepublik dürfte das allerdings kaum eine Option sein, da der chinesische Staat zurzeit über mehrere Billionen Dollar Währungsreserven verfügt.⁴⁵ Die amerikanischen Verbraucher werden ihr Getreide mit den chinesischen Konsumenten teilen müssen – ganz gleich, wie hoch die Nahrungsmittelpreise klettern.

Und was wird es für den Weltfrieden und die globale Entwicklung bedeuten, dass Putins Russland – neben florierenden Geschäften mit Erdgas, Öl und Waffen und parallel zu den Sanktionen seitens der Europäer – die USA als größten Weizenlieferanten der Erde bereits überholt hat? Das Timing dieses historischen Aufstieg-Sieges war perfekt: Genau 100 Jahre nach der Revolution von 1917 und nach der Machtübernahme durch die Kommunisten ist Russland wieder – wie schon zur Zeit der Zaren – eine Kornkammer der Welt, die reicher ist als die ihres westlichen Erzfeindes. Da erscheint es unerheblich, dass Putins neues Zarenreich für diesen ›Erfolg‹ von einer einst kommunistischen Sowjetrepublik mit genossenschaftlicher Landwirtschaft zu einem weiteren Global Player der konventionellen agrarkapitalistischen Nahrungsproduktion umgebaut

45 | Pomrehn, China: Währungsreserven wachsen.

werden musste. Kein anderes Land der Erde verfügt über vergleichbare Potenziale noch ungenutzter – also weiterhin profitabel kapitalisierbarer – Flächen für den Getreideanbau.⁴⁶ Russland ist in der Lage, seine billigen Getreideausfuhren weiter zu erhöhen und noch mehr in Entwicklungsländer zu liefern, vor allem nach Nordafrika und in den Nahen Osten, wo durch stark wachsende Bevölkerungen und Einkommen auch der Bedarf wächst. In Ländern wie Nigeria, Bangladesch und Indonesien hat sich das Land als Exporteur etabliert und in Ägypten haben die Russen bereits die Amerikaner als einflussreiche Brotgeber ausgespielt. Doch natürlich hat auch der neue russische Agrarkapitalismus mit den ökologischen Folgen seiner großindustriell betriebenen, nicht nachhaltigen Landwirtschaft zu kämpfen und wird absehbar mit ähnlichen Umweltproblemen und strukturellen Wachstumsgrenzen konfrontiert sein wie das US-amerikanische Agrarbusiness.

Dort lassen sich die grundlegenden Ursachen der globalen Ernährungskrise deutlich erkennen. Nimmt man alleine die Bodenfruchtbarkeit zum Maßstab, hat in nur zwei Jahrhunderten die moderne Agrarindustrie mit ihren systematischen Ausbeutungsmethoden zu einem gefährlichen Verlust der Humusschicht des Erdbodens geführt. Das Wohlstandsmodell der kurzen Ära der US-amerikanischen Way of Life scheint buchstäblich zugrunde zu gehen. »Die Menschen geben dem Boden langfristig gesehen keine Nährstoffe zurück. Seit der Gründung der Vereinigten Staaten hat das Land Schätzungen zufolge 75 Prozent seiner Humusschicht verloren. [...] Die Vereinigten Staaten verlieren im Moment in einem Jahr den Humus, der sich in 5.000 Jahren gebildet hat; in China und Indien sind die Verluste sogar noch dramatischer.«⁴⁷

Schon viele Machtgebilde und Kulturen sind daran gescheitert, die Zeichen richtig zu deuten, die ihren eigenen Untergang ankündigten. In der Mehrzahl der Fälle waren schrumpfende Nahrungsvorräte der Grund ihres Untergangs. Während der mesopotamischen Urkultur bei den Sumerern etwa machte der steigende Salzgehalt des Bodens – eine Folge ihres Bewässerungssystems – erst ihre Weizen- und Gerstenerträge zunichte und anschließend die Zivilisation selbst. Bei den Mayas war es eine durch längere Trockenheit beschleunigte Bodenerosion, welche den

46 | Belaya/Mykhaylenko, Analyse: Der Getreidemarkt in Russland.

47 | Braungart/McDonough, Intelligente Verschwendung. The Upcycle: Auf dem Weg in eine neue Überflusgesellschaft, 123.

Nahrungsanbau und schließlich ihre hochentwickelte Zivilisation untergrub; eine Kausalkette, die beim Zusammenbruch vieler Zivilisationen die entscheidende Rolle spielte.⁴⁸

Nicht weniger dramatisch als die Bodenverwüstung durch die industrielle Landnutzung nach dem US-amerikanischen Modell ist die über unsere Nahrungsmittel betriebene Zerstörung unserer natürlichen Lebensgrundlagen bei der Überfischung der Weltmeere. Allen voran durch den japanischen und insbesondere den mächtig nachholenden chinesischen Markt: Neben der enorm ressourcenhungrigen Konsumgesellschaft des bevölkerungsreichsten Landes der Welt – was passiert mit der Zivilisation des Reichs der Mitte, wenn die Zufriedenheit der undemokratisch regierten Volksrepublik nicht mehr durch weiteres Wohlstandswachstum und kulinarisches Freizeitvergnügen kompensiert werden kann? – bekommen viele Küstengesellschaften des globalen Südens wie Indonesien, afrikanische Küstenstaaten oder Chile die sozialen Konsequenzen der stark schrumpfenden Fischbestände zu spüren. Wenn sich nichts an der destruktiven Entwicklung ändert und es nicht bald zu einer nachhaltigen Gestaltung der weltweiten Fischerei kommt, sind in den kommenden Jahrzehnten Szenarien auf den Weltmeeren wahrscheinlich, die von heftigen Konflikten um den Fischfang geprägt sein werden: Fische sind grundlegend wichtige Zutaten des täglichen Essens eines Großteils der Menschheit.

Rund ein Fünftel des tierischen Proteins, das sich die Menschen schmecken lassen, wächst in den Ozeanen. Da die massenhafte Tierhaltung an Land an ihre ökonomischen Grenzen stößt und trotz einer technisch skrupellosen Aufrüstung der Fleischproduktion nicht unendlich viele Tierfabriken entstehen können, lassen sich die drei Milliarden zusätzlichen Esser und Gäste der globalen Tischgesellschaft ohne Fisch nicht sattmachen. Die Fischzucht in Aquakulturen wird den wachsenden Bedarf nicht decken können. Gerade an den Küsten liefern Fischgerichte das Protein für die Armen und steht dieses nicht mehr zur Verfügung, wird sich auch das soziale Klima weiter aufheizen. Vor Somalia trug Überfischung durch westliche und asiatische Trawler zur Renaissance von Piraterie auf dem Meer bei. Und wie das Spiel geht: Weil das Meer von den mobilen Fischfabriken europäischer Konzerne und Fischerei-Groß-

mächte rücksichtslos geleert wird, verlegen viele westafrikanische Fischer ihre Einnahmequelle auf den Menschenschmuggel nach Europa.

Es ist denkbar, dass es analog zu Brot-Unruhen in vielen Ländern zur Fisch-Aufruhr in den vielen zehntausenden Küstenstädten, besonders in Asien und Afrika, kommt. Ihre Bewohnerzahl ist derart gestiegen, dass die Ernährungslage unsicher ist und der Hunger der Städter nicht ausreichend befriedigt wird. Der Streit um Meeresgebiete, knappe Fischressourcen und Fischereirechte entwickelt sich zu einer Gefahr für den Frieden. Erst kürzlich brachten die großen Fischfangnationen Japan und China im Konflikt um die Senkaku- bzw. Ciaoyou-Inseln bewaffnete Schiffe in Stellung. Experten befürchten, dass durch die drohende globale Fischkrise die aus der Vergangenheit bekannten Fischkriege in Zukunft zur Normalität werden: »Fische können so zur militärisch bedeutsamen Schlüsselressource werden.«⁴⁹

Die Tatsache, dass die Verknappung von Nahrungsmitteln und Konflikte um begrenzt verfügbare Ressourcen durch die verheerenden Folgen des Klimawandels zunehmen, ist inzwischen vielfach dokumentiert und ein die Zukunft der Menschheit gestaltender Faktor im Sinne des War Designs: *Klimakriege werden Nahrungskriege* sein, weil die globalen Ernährungsverhältnisse das Klima anheizt und die kommende Hitzezeit ihrerseits die Welternährung verschlechtert.⁵⁰ In einem Bericht mit dem alarmierenden Titel *Turn Down the Heat* warnte ausgerechnet die Weltbank – eine Institution, die politische Verantwortung für die globale Entwicklung der zurückliegenden Jahrzehnte trägt – eindringlich vor den Gefahren, die die Klimakatastrophe für die Welternährung bringt. Bei einer Erwärmung um 1,5 bis 2 Grad Celsius könnte südlich der Sahara die Anbaufläche für Mais und Hirse um 40 bis 80 Prozent schrumpfen, die Zahl der Unterernährten um 25 bis 40 Prozent steigen. In Asien werden sowohl Überschwemmungen als auch Dürren zunehmen und die Ernährungssicherheit gefährden. Bereits jetzt ist absehbar, dass mit steigender Durchschnittstemperatur und ansteigendem Meeresspiegel, mit versauernden Ozeanen und häufigeren Dürren und Fluten auch der Unfrieden zwischen den Menschen Volten schlägt. Supermächte wie die USA und China werden versuchen, inmitten globaler Instabilität und Inhospitalität

49 | Rinke/Schwägerl, 11 *Drohende Kriege. Künftige Konflikte um Technologien, Rohstoffe, Territorien und Nahrung*, 241.

50 | Welzer, *Klimakriege. Wofür im 21. Jahrhundert getötet wird*.

dominant zu bleiben und das Anrecht auf ihren erreichten Lebensstandard zu wahren – notfalls unter Missachtung der Regeln, die andere Staaten für nötig halten, um allzu dramatische Umweltveränderungen und soziale Verwerfungen zu verhindern.

Auch die neuerliche Aneignung von Anbauflächen eines Landes durch ein anderes, das sogenannte *Land Grabbing*, ist einer der Vorboten dieser nur auf den eigenen Vorteil bedachten, gastronationalistischen Entwicklung.⁵¹ Diese zugleich neokolonialistische Entwicklung auf einem Planeten, der nur noch wenig ungenutzte Flächen bietet, führt uns erneut die Weggabelung in Richtung einer dystopischen Zukunft vor Augen, in der Bürgerkriege, Ungerechtigkeit und Sterben herrschen werden.

Die Regierungen von armen, aber großflächigen und bodenreichen Ländern – häufig auch neuartige Terrorgruppen und War Lords⁵² – vergeben Eigentumsrechte an reiche Staaten oder Unternehmen. Solche Landenteignungen rufen gewalttätige Auseinandersetzungen durch die Vertreibung der ansässigen Landbewohner und Bauern hervor und werden schnell zum Anlass von blutigen Handgreiflichkeiten. Ausländische Investoren, die in Hungerländern für den heimischen Markt Nahrung produzieren, stehen dann gegebenenfalls vor der Schwierigkeit, die betreffenden Ernten aus dem Land zu schaffen: Werden Dorfbewohner zulassen, dass Lastwagen voller Getreide zu den Hafenstädten fahren können, während sie selbst darben und am Verhungern sind?

Das potenzielle Risiko der gesellschaftlichen Auflehnung ist in Staaten, wo die Landbevölkerung ihr Land und ihre Lebensgrundlagen verloren haben, extrem hoch. Konfrontationen und Feindseligkeiten zwischen Gastland und fremdländischen Investoren – unerwünschten Usurpatoren – werden sehr wahrscheinlich. Angesichts der neuen Geopolitik der

51 | Pearce, *Land Grabbing. Der globale Kampf um Grund und Boden*; Bommert, *Bodenrausch. Die globale Jagd nach den Äckern der Welt*; Liberti, *Land Grabbing: Journeys In The New Colonialism*.

52 | Ressourcenkriege finden, wie sich dies seit den 1990er Jahren beobachten lässt, vor allem dort statt, wo substaatliche bzw. semiprivat Kriegakteure gegeneinander um die Kontrolle rohstoffreicher Gebiete und der in ihnen lebenden Bevölkerung kämpfen. Die Beteiligten brauchen den Krieg, um Geld zu machen. In den durch solche Kriege entstandenen Gebieten einer zerfallenen Staatlichkeit machen sich terroristische Gruppierungen breit, die eine neue Form von Vergeltungskrieg gegen den verhassten Westen anzetteln.

Nahrungsknappheit und der Zukunft von vielgestaltigen Gastrokriegen befürchtet Lester Brown zu Recht: »Niemand weiß, wohin dieser verschärfte Wettkampf um Nahrungsmittel hinführt, aber die Welt scheint sich von der internationalen Kooperation, die im Laufe von Jahrzehnten nach dem Zweiten Weltkrieg entstanden ist, wegzubewegen hin zu einer Jede-Nation-für-sich-Philosophie. Nahrungsnationalismus mag die Nahrungsversorgung für einzelne Wohlstandsländern sichern helfen, aber er verbessert die Welternährungssicherheit kaum. Tatsächlich werden einkommensschwache Länder, die Landnehmer akzeptieren oder Getreide importieren, ihre Ernährungslage verschlechtern sehen.«⁵³

KRIEG GEGEN DIE NATUR: PFLUGSCHAREN ALS SCHWERTER

Ein kritischer Blick über den – häufig schön designten – Tellerrand hinaus offenbart, wie mit unseren Lebensmitteln und den Methoden des global vorherrschenden Nahrungssystems ein *Vielfrontenkrieg gegen die Natur* geführt wird. Die gesamte Erde, das Bodenleben, wie erwähnt, die Humusschicht und sämtliche agrarökologische Habitate unterhalb der Erdoberfläche, ebenso wie die Welt der Pflanzen und Tiere werden von der kapitalistischen Ökonomie als bloßes Material behandelt und den omnivoren Konsumenten in den Wohlstandszonen geopfert. Innerhalb eines einzigen Tages werden in dieser weltweiten Materialschlacht zehntausende Hektar Primärwald vernichtet, werden durch menschliche Aktivität hunderte Pflanzen- und Tierarten ausgerottet und Millionen Tonnen giftiger Chemikalien freigesetzt. Die Biologin und ökofeministische Widerstandskämpferin Vandana Shiva spricht in ihrer Studie *Making Peace with the Earth: Beyond Resource, Land and Food Wars* den – sowohl im großindustriellen Maßstab organisierten als auch gesellschaftlich weitgehend ignorierten – Krieg gegen die Erde an. »Wenn wir an die Kriege unserer Zeit denken, haben wir automatisch Irak und Afghanistan im Sinn, aber der größere Krieg ist der fortwährende Krieg gegen die Erde.« Der Krieg gegen die Natur habe seinen Ursprung in einer Ökonomie, der es an Respekt gegenüber ökologischen und ethischen Grenzen fehle – Grenzen der Ungleichheit, der Ungerechtigkeit, der Gier und der ökonomischen Konzentration.

53 | Brown, *New Geopolitics of Food*.

Die renommierte Aktivistin fasst unbequeme Wahrheiten in Worte: »Die globale Konzernwirtschaft, die auf der Idee eines grenzenlosen Wachstums basiert, ist zu einer permanenten Kriegswirtschaft gegen den Planeten und die Leute geworden. Die Mittel sind Instrumente des Kriegs; zwingende Freihandels-Abkommen, um die Ökonomien auf der Basis von Handelskriegen zu organisieren; und Produktionstechnologien, die auf Gewalt und Kontrolle beruhen, wie Gifte, genetische Erfindungen, Geo-Engineering und Nano-Technologien.« Für Shiva sind die kapitalistischen Technologien der Lebensmittelproduktion »bloß andere Formen von ›Massenvernichtungswaffen‹, die in Friedenszeit Millionen töten durch den Raub von Nahrung und Wasser und durch die Vergiftung des Lebensgefüges. Kriegsmittel sind zu Mitteln der ökonomischen Produktion geworden.« Die zahlreichen militärischen Mittel, die bei der Herstellung von zivilen Produkten dieses »neuartigen planetaren Dauerkriegs« eingesetzt werden, listet die Verschwörungstheoretikerin Rosalie Bertell auf.⁵⁴

Statt eines Upcyclings nach dem pazifistischen Motto ›Schwerter zu Pflugscharen!‹ upzurecyclen, werden Kriegswaffen zu zivilen Mitteln, um unerwünschte Pflanzen und Lebewesen zu vernichten. Während des Zweiten Weltkrieges experimentierte die Firma Bayer – der gleiche Pharmazieriese, der nach der Übernahme des weltweit führenden und berüchtigten US-amerikanischen Agrargiftmischers und Saatgut-Designers Monsanto in Zukunft zum mächtigsten Monopolproduzenten wird – mit Giftgasen. Zu Zeiten des Hitler-Regimes entwickelten Bayer-Chemiker Phosphorsäureester und stellten fest, dass dieser Stoff sowohl Menschen als auch Insekten tötet. Tabu ist das älteste Nervengas, das sich zugleich als Kampfstoff eignen sollte: Chemische Waffen wurden ein Teil der modernen Kriegsführung.

Die deutschen Chemiker Fritz Haber und Carl Bosch erfanden die industrielle Produktion von Kunstdünger. Bei dieser als ›Haber-Bosch-Verfahren‹ bekannten Herstellung von künstlich synthetisiertem Stickstoff wird der in der Luft vorkommende natürliche Stickstoff über ein energieintensives Verfahren (der Ammoniak-Synthese) in eine für die Pflanze nährreiche Verbindung verwandelt. Künstlicher Stickstoff dient der modernen Nahrungsproduktion als landwirtschaftliches Düngemittel zur Mast in der Massenviehhaltung und sorgt so für ›Brot aus der Luft‹.

54 | Bertell, Kriegswaffe Planet Erde (mit einem Vorwort von Vandana Shiva).

Er lässt sich aber genauso gut auch als Sprengstoff verwenden. Der industriell produzierte Kunstdünger funktioniert bestens, um Terror und Tod zu verursachen. Die Kritikerin Shiva nennt einige Beispiele aus jüngster Vergangenheit. »Der tragische Bombenanschlag in Oslo am 22. Juli 2011 setzte sechs Tonnen Kunstdünger ein; die Serie von Bombenanschlägen, die in Mumbai explodierten, nutzte Düngerbomben; Bombenanschläge in Afghanistan arbeiten ebenfalls mit synthetischem Düngstoff.«⁵⁵

Nach dem intensiven Einsatz während des Ersten Weltkrieges führten die enormen Vorräte und Produktionskapazitäten für Stickstoff zur systematischen Nutzung von Stickstoffdünger. So landeten Sprengstoffreste aus dem Weltkrieg auf dem Acker und nähren seitdem den zivilen Dauerkrieg in der industrialisierten Landwirtschaft – ein verdeckter Krieg, der nicht sofort zum Tod der Pflanzen führt, sondern durch künstliche Mästung ein schnelles Wachstum für ein kurzes Leben erzwingt. Mehr als hundert Megatonnen Stickstoffdünger werden heute jährlich produziert und in den Erdboden versenkt. Milliarden von Menschen, die Hälfte der heutigen Weltbevölkerung wäre ohne das Haber-Bosch-Verfahren – ohne Brotsprengstoffe, wenn so zu sprechen, nicht geschmacklos wäre – nicht am Leben. Haber bekam für seine explosive Erfindung später den Nobelpreis. Die Alliierten hielten ihn eher für einen Kriegsverbrecher, weil er auch andere unheilvolle Chemikalien designte. Etwa jenes Giftgas, das im Ersten Weltkrieg zum Massenvernichtungsmittel wurde. Schlimmer noch: Der jüdische Wissenschaftler leistete wesentliche Vorarbeiten zur Herstellung des Schädlingsbekämpfungsgases Zyklon B – in diesem Fall ohne ahnen zu können, dass das Agrargift später in den Gaskammern gegen sein eigenes Volk eingesetzt werden würde.

Um die Japaner zur Kapitulation zu zwingen, ließen die Amerikaner am Ende des Zweiten Weltkrieges die neu entwickelten Atombomben über Hiroshima und Nakasaki explodieren – statt wie ursprünglich gedacht das Pflanzenvernichtungsmittel DDT einzusetzen, das »nur« die japanische Landwirtschaft zerstört hätte. Doch ein vom Monsanto-Biotech-Konzern entwickeltes Pestizid entlaubte nur wenig später im Vietnamkrieg als *Agent Orange* die dortigen Urwälder, half so die feindlichen Truppen der Vietkong sichtbar zu machen und vernichtete die Ernten der

55 | Shiva, *Making Peace with the Earth: Beyond Resource, Land and Food Wars*, 3.

ländlichen Bevölkerung. Die dauerhaften Nebenwirkungen und schrecklichen Kollateralschäden des monströsen Agrargiftes töten bis heute.⁵⁶

Durch die zu Friedenszeiten als Kunstdünger oder Pestizide für die Nahrungsproduktion eingesetzten Chemikalien, die man ebenso für die Kriegsführung nutzen kann, wurde der agrarindustrielle Komplex abhängig von »Massenvernichtungswaffen.«⁵⁷ Inzwischen nutzen die Konzerne und ihre Wissenschaftler gentechnologische Waffen, etwa die sogenannte *Terminator*-Technologie: Nach der erwarteten Arbeitsleistung begehen die manipulierten Pflanzen planmäßigen Selbstmord – sie sind genetisch so verändert, dass sie keine Samen ausbilden und ihr Überleben in einer nächsten Generation (ihre Fortpflanzung) unterbunden wird. Mit dem erwünschten Effekt, dass die Bauern für das kommende Anbaujahr wieder das Saatgut der Konzerne kaufen müssen.

Auch eine andere agrartechnologische Waffe ist sehr effektiv. Monsanto macht jährlich Milliardenumsätze mit einem Unkrautvernichtungsmittel (dem glyphosathaltigen Totalherbizid ›Roundup‹) und dazu passenden genetisch manipulierten Pflanzen – patentierte Soja-, Mais-, Raps- und Baumwoll-Arten –, die gegen Glyphosat resistent sind (›RoundupReady‹). Glyphosat ist zweifelsohne die Ikone der ultimativen Kriegstechnik in der agrarischen Nahrungsproduktion: Es tötet alle Lebewesen auf dem Acker. Derzeit liegt die Gesamtmenge des weltweit eingesetzten Glyphosats bei 740.000 Tonnen pro Jahr, eine Verdoppelung dieser Menge auf 1,35 Millionen Tonnen in den nächsten Jahren ist absehbar. Den europäischen Konsumenten schmeckt dieses umstrittene und gesundheitsgefährdende Mittel der zeitgenössischen Agrarkriegswirtschaft nicht wirklich: Nur eine Art Staatsstreich eines ehemaligen Bundesministers für Landwirtschaft und Ernährung (Christian Schmidt von der CSU) verschaffte dem künftigen Glyphosat-Produzenten mit Hauptsitz in Deutschland im Rat der Europäischen Union 2017 eine weitere Verlängerung der Zulassung – und der Profite auf Kosten des Allgemeinwohls und gegen den erklärten Willen der Mehrheit.⁵⁸

Ohnehin essen Europäer unfreiwillig erhebliche Mengen derart belasteter Lebensmittel: Europa importiert mit Glyphosat besprühtes Gentech-

56 | Oelrich, »Agent Orange« – bis heute eine tödliche Waffe.

57 | Shiva, Erd-Demokratie. Alternativen zur neoliberalen Globalisierung, 234.

58 | Essner, Schmidt stimmt für Glyphosat. Gift & Gemüse: Von Wählerwillen, Alleingängen und Wirtschaftsmacht.

nik-Soja aus Südamerika, was in der Massentierhaltung verfüttert wird und schließlich im Fleisch- und Wurstregal der Supermärkte landet. Der überwiegende Anteil der Eiweißfuttermittel, die für die Tierfütterung in die EU eingeführt werden und die gerade Hochleistungstiere (Milchkühe) dauerhaft in großen Mengen als Kraftfutter zugeführt bekommen, ist gentechnisch verändertes Soja, das mit Glyphosat behandelt wurde. Doch auch in der Landwirtschaft hierzulande wird das hochwirksame Spritzmittel – ursprünglich als Rohrreiniger entwickelt – verwendet, häufig noch in einer Spritzphase kurz vor der Ernte (Sikkation).

Der Giftstoff verschwindet nicht mit dem getöteten ›Unkraut‹ aus der Welt. Indem er sich in der Umwelt anreichert, bereichert er fortan auch – und akkumulativ zunehmend – die menschliche Nahrungskette. Über die damit behandelten Ackerpflanzen und die damit gefütterten Tiere gelangt er in den menschlichen Körper und tut auch dort weiter seine Wirkung als Breitband-Antibiotikum: Alles Leben töten. Einschließlich der unzähligen Lebensformen und Mikroorganismen, die in uns für das Funktionieren unseres Abwehrsystems und für unser gesundheitliches Wohlergehen sorgen. Doch auch in diesem Fall geht der verwirrende Kampf um die Wahrheit weiter: Tatsächlich bestreiten Befürworter dieses Kampfstoffes fortgesetzt, dass Glyphosat eine Gefahr für die Gesundheit sei, was ungefähr der Argumentation entspricht, dass beim radioaktiven Niederschlag nach der AKW-Katastrophe in Tschernobyl oder Fukushima Daiishi ›alles in Ordnung‹ gewesen wäre, weil die Luft doch ›offensichtlich sauber‹ war.

Unabhängige Studien belegen, dass Glyphosat gesundheitsfördernde Bakterien in Magen und Darm von Mensch und Tier tötet, womit die Darmflora erheblich geschädigt wird. Bakterien wie der Botulismus-Erreger können durch ihre Gegenspieler, etwa Milchsäurebakterien, nicht mehr ausreichend abgewehrt werden. Der Mikroorganismus ist äußerst giftig, schädigt das Nervensystem, lähmt Muskeln, greift das Gehirn an, schwächt die Leistungsfähigkeit und tötet bei vollem Bewusstsein schließlich den Organismus seines Wirtes. Das Botulismus verursachende Nervengift wirkt derart toxisch, dass rein theoretisch die unglaublich kleine Menge von nur vierzig Gramm ausreichen würde, um die gesamte Weltbevölkerung zu vernichten. Und das Fatale daran: Ein starkes Gegen Gift wie das Pestizid Glyphosat bewirkt gegen dieses Bakterium nichts; der resistente Botulismus-Übeltäter lebt trotzdem bestens weiter.

Millionen Milchkühe Tag für Tag mit genmanipulierten und Glyphosat belasteten Kraftfutter zu mästen (und dem Risiko eines schleichen- den Botulismus-Leidens auszusetzen), ist noch die zivilste Front in dem ebenso banalen wie grausamen *Krieg gegen friedliches Vieh*. Hier genügen schon wenige Blicke auf diese – inzwischen vielfach in allen schlimmen Details beschriebenen – Schlachtordnung: In dem, was so leichtfertig »die industrielle Massentierhaltung« genannt wird, ist das tagtägliche Tö- tungskommando gegen 60 Milliarden Tiere, die im Laufe eines Jahres für den menschlichen Genuss geopfert werden, technisch und logistisch perfekt organisiert. Radikale Tierschützer ziehen Parallelen zwischen den Tierfabriken und Schlachthanlagen der Fleischproduktion und der Massentötung von Menschen in den Konzentrationslagern. Tatsächlich werden die Mastbetriebe in Amerika *Concentrated Animal Feeding Ope- rations* (CAFOs) genannt. Die technisch optimierte, ständig weiter auto- matisierte Hochleistungslandwirtschaft ist eine systematische »Vernich- tungslandwirtschaft« (Tanja Busse). Sie erzeugt Milchkühe, die sich nicht ihrer natürlichen zwanzig Lebensjahre erfreuen, sondern schon nach drei Jahren im Melkstand geschlachtet werden. Sie werden zu einer so hohen Milchproduktion getrieben, dass sie krank und unfruchtbar werden.⁵⁹ Jeder billig produzierte Liter Milch, das regelmäßige Würstchen, jedes Stück saftig-herzhaftes Steak aus diesem System ist ein gewaltiges Stück Munition, womit die, die diese Milch, Würste und Steaks letztlich kon- sumieren, das Tier töten: Fleischkonsum ist Genuss und Krieg zugleich.

DER DRITTE WELTKRIEG IN DER BEKÄMPFUNG DER WELT DES HUNGERS

Der ehemalige Sonderbeauftragte für das Recht auf Nahrung bei den Ver- einigten Nationen, Jean Ziegler, sieht in dem massenhaften Tod von wehr- losen Zivilisten und friedfertigen Menschen das Ergebnis eines nicht er- klärten »Dritten Weltkrieges«.⁶⁰ Auch ohne Krieger und ohne feindliche Streitkräfte, die durch die Dörfer oder städtischen Slums der Dritten Welt

59 | Busse, Die Wegwerfkuh. Wie unsere Landwirtschaft Tiere verheizt, Bauern ruiniert, Ressourcen verschwendet und was wir dagegen tun können.

60 | Ziegler, Wir lassen sie verhungern. Die Massenvernichtung in der Dritten Welt.

streifen, kommt es zu einem täglichen »Massenmord« an Hilfsbedürftigen. Ziegler spricht vom »täglichen Massaker des Hungers«. Während viele in einem angenehmen (aber seinerseits häufig tödlichen) Überfluss leben, sterben täglich zehntausende Menschen an Unterernährung. Beinahe eine Milliarde Menschen leiden permanent an Hunger. Vor allem Krisen und Konflikte, Naturkatastrophen und zunehmend auch die Folgen des Klimawandels stellen laut Welternährungsorganisation große Herausforderungen im Kampf gegen den Hunger dar.⁶¹

In diesem Krieg wird nicht mit militärischer Gewalt gemordet, sondern durch die strukturelle Gewalt, die Armut und fehlendes Essen verursachen. Die Tatsache, täglich von Nahrung in geringer (unzureichender) Dosierung leben zu müssen, ist in ihrer elendigen und leidvollen Wirksamkeit ein brutaleres Massenvernichtungsmittel als der sofortige Tod durch Maschinengewehre und Raketensprengsätze. Nur prominenter als Andere klagt Jean Ziegler durch seine Schriften die bösartige Banalität des Welthungers als ein monströses Verbrechen gegen die Menschlichkeit an.

Was bedeutet es, wenn im politischen Diskurs des Westens vom »Krieg gegen den Hunger« die Rede ist und viele, die es sicherlich gut meinen, den »Hunger bekämpfen« wollen – obwohl es bei diesen humanitären Zielen und Hilfsprogrammen gerade nicht um gewaltsame Kampfhandlungen geht? Die Handlungen, die das Leben der Hungernden und Armen verbessern könnten und den Anteil an Frieden in der Welt vergrößern würden, sind keine weiteren Kriege und auch nicht durch fortgesetztes Kämpfen erreichbar. Ist es nicht vielmehr so, dass parallel zu den gewissenhaften, aber tatenlosen Reden, ganz buchstäblich und im wahrsten Sinne des Wortes der globale Krieg gegen den Hunger schon seit einem halben Jahrhundert unverändert und unablässig gestaltet (verwaltet) wird? Jedenfalls wäre es innerhalb dieses Zeitraums allemal möglich gewesen, diesen Weltkrieg zu beenden.⁶² Stattdessen verteidigen diejenigen Gesellschaften, die die erforderliche Macht dazu hätten, lieber mithilfe der zivilen Mittel des bestehenden Weltwirtschaftssystems

61 | Ernährungs- und Agrarorganisation der Vereinten Nationen (FAO), State of Food Insecurity in the World 2015.

62 | Feyder, Mordshunger. Wer profitiert vom Elend der armen Länder?

weiter die eigenen Wohlstandsvorteile gegenüber dem überflüssigen Rest der Menschheit.⁶³

Der Gerechtigkeitstheoretiker Thomas Pogge zeigt auf, was die Meisten wissen und nicht wahrhaben wollen, nämlich dass die Meisten von uns – die durchschnittlichen Bürger der reichen Gesellschaften und die von ihnen mehrheitlich gewählten Regierungen – die Nutznießer und Hauptverursacher des Welthungers sind: Sie nehmen die Rolle von »Unterstützern und Profiteuren einer globalen institutionellen Ordnung ein, die substanziell zu diesem Elend beiträgt.«⁶⁴

Krieg diesseits des Krieges zu denken und die globalen Ernährungsverhältnisse als eine Gestaltung dieses Kriegsgeschehens zu begreifen heißt letztlich auch, die eigene Beteiligung daran wahrzunehmen. Der Dritte Weltkrieg findet längst statt, wir Verbraucher und Bürger der Wohlstandsländer sind seine zivilen Krieger und Eating War Designer. Und wir sind sogar bereit, massenhaft das größte Opfer zu erbringen – die freiwillige Selbsttötung. Viele von uns nehmen den frühzeitigen eigenen Tod als einkalkulierten Kollateralschaden einer ewig unzufriedenen Unersättlichkeit zum Wohle einer ständig weiter wachsenden Überflussökonomie in Kauf. Alles, was mit dem sprichwörtlichen »Tod durch die Gabel« – dem absehbaren Selbstmord durch eine fortgesetzt ungesunde, physisch destruktive (zu süße, salzige, fetthaltige, von Schadstoffen belastete, übermäßige) Ernährungsweise – zu tun hat (in Verbindung mit einem bewegungsarmen und chronisch gestressten Alltagsleben), ist noch mal ein ganz eigenes Kapitel in der noch ungeschriebenen Kriegsgeschichte unserer Esskultur.

Man muss kein Befürworter und Vorkämpfer von esoterischer *Peace Food* Diät sein⁶⁵, um zu wissen, dass der aktuelle Stand der Ernährungswissenschaft das alles in allem unkomplizierte Transformationsdesign von lebensverbessernden und sogar lebensverlängernden Selbsttechniken bietet. Doch lässt sich leicht einsehen, was – zumindest in gesundheitlicher Hinsicht – zu tun wäre, um im Frieden mit sich selbst zu leben: Ratgeber wie *How Not to Die: Entdecken Sie Nahrungsmittel, die Ihr Leben*

63 | Trojanow, Der überflüssige Mensch; Das Gleiche gilt für die Kriege ums Erdöl. Ein Ende dieser Kriege wäre durch eine forcierte Umstellung auf erneuerbare Energien längst möglich; Alt, Krieg um Öl oder Frieden durch die Sonne.

64 | Pogge, Gerechtigkeit in der Einen Welt, 16.

65 | Dahlke, Peace Food. Wie der Verzicht auf Fleisch Körper und Seele heilt.

verlängern und bewiesenermaßen Krankheiten vorbeugen und heilen des renommierten Ernährungsmediziners Michael Greger liefern ständig neue Heil- und Gegenmittel für den endlosen Kampf ums gesunde Essen und den manichäischen Meinungsstreit der Gesundheitsideologien.

Mir reicht die Feststellung, dass jedes normale, nämlich niedrigpreisig, minderwertig, unfair, nicht nachhaltig und nicht artgerecht produzierte Essen, das wir uns schmecken lassen, vermeidbares Leid verursacht. Unsere schön verpackten Lebensmittel sind vor allem eines – effektive Kriegsmittel gegen andere Menschen und Tiere, gegen Natur und Umwelt und gegen das eigene Selbst. Gerade die *zivile Diesseitigkeit*, also das alltäglich Mit- und Selbergemachte dieser destruktiven Lebensgestaltung und der globalen Verwicklungen, die die Ernährungsverhältnisse zum Austragungsgeschehen des Gesellschaftskriegs machen, verpflichtet uns zu einer Transformation unserer Esskultur – mithilfe eines *verantwortungsbewussten Social Food Designs*, das die Dinge und die Menschen verändern könnte.

WEISHEIT MIT LÖFFELN FRESSEN UND DIE KUNST, MIT ESSEN ZU SPIELEN

Eine zeitgemäße Strategie der Ernährungswende-Szenarien könnte sein, die Zukunft der Tischgesellschaft alternativ zu kriegerischen Mitteln nicht nur mit guten Lebensmitteln, sondern bewusst mit spielerischen Mitteln auszuprobieren. Wie bei den jüngsten Versuchen, mithilfe von Kunst und Kultur die üblicherweise eher rein technisch umgesetzten ›Nachhaltigkeitsziele zu kommunizieren‹, besteht großes strategisches Potenzial darin, die ›gastrosophischen Entwicklungsziele der Menschheit‹ – und nicht zuletzt des Weltfriedens – als ›lustiges Gesellschaftsspiel‹ zu inszenieren. An Projekten, Initiativen und Experimenten dieser Art mangelt es nicht.⁶⁶ Insofern scheint es mir passend, mit (wie es so schön heißt, um nicht pädagogisch von *ethischen Vorbildern* sprechen zu müssen) Best-Practice-Beispielen einer superintelligenten und weltklugen Kulturpraxis – ›Weisheit mit Löffeln zu fressen‹ – und mit *zeitgenös-*

66 | Hartung, Mit vollem Mund spricht man nicht! Tischsitten und Esskultur in der zeitgenössischen Kunst; Lemke, Die Kunst des Essens. Zur Ästhetik des kulinarischen Geschmacks.

sischen Bei-Spielen einer ebenso friedlichen wie geschmackvollen Kunst – »mit Essen spielen zu dürfen« – dieses Essays abzuschließen.

Eine Projektidee der Spielekünstlerin Miko Hucko sah 2015 eine Veranstaltungsreihe zum *Cooking for Comrades* vor.⁶⁷ Die als »Youtube-Kochshow« angekündigte Serie setzt das kameradschaftliche Kochen als konvi-viale Tat-Handlung in Szene; die selbst ernannte »Spieleberaterin« Hucko erläutert die Spielregeln (die ethischen Gesetze), die dazu einladen, dass die Spieler als *gastropolitische Zeit-Genossen aktiv werden*: »Essen ist der ritualisierte tägliche Moment der Zusammenkunft. Hier werden Pläne geschmiedet, Erfahrungen ausgetauscht – Mahlzeiten bilden den Kern einer Gemeinschaft. Hier findet Vernetzung statt. Also kochen wir. Wir kochen vor, wir machen eine Kochshow. Wir machen Kochen politisch: vegan, billig, einfach, regional, ohne Schnickschnack, möglichst in der schlechtesten Küche. Wir kochen für die Masse, gegessen wird ab zehn Personen. Wir machen Kochen politisch: Während gerührt, geschnitten, gewürzt wird, entsteht eine Diskussion, die thematisch zum Rezept passt, wir philosophieren, wir erzählen, wir hinterfragen, wir stellen in den Raum. Es ist angerichtet.«⁶⁸

Unter dem gleichen Losungswort – *Es ist angerichtet!* – bekamen im Wintersemester 2015/16 Studierende für Kommunikationsdesign an der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg (HAW) die Aufgabe, das *Gastrosophicum 2015: Ernährungswende jetzt!* anhand von Bildern, Texten und Videos gestalterisch zu dokumentieren. Zugleich nutzten die Kursteilnehmer die von Stefan Stefanescu und mir angebotene Möglichkeit, sich den Lerninhalt des Seminars in selbst konzipierten Übungskonviven in Form von kulinarisch-performativen Happenings und Tischgesellschafts-Inszenierungen spielerisch anzueignen.⁶⁹

Unter den zahllosen Experimentalküchen und kulinarischen Gegenkulturen der Gegenwart ist sicherlich die *Conflict Kitchen* für den hier erforschten Kontext besonders exemplarisch. Die amerikanischen Künstler Jon Rubin und Dawn Weleski bedienen sich für ihre politischen Projekte seit einigen Jahren der kulinarischen Kunst und haben damit öffentliche Aufmerksamkeit erregt. 2009 eröffneten sie in Pittsburgh im

67 | Hucko, Berliner Festspiele Archiv.

68 | *Cooking for Comrades*, Blond Documentary Lab 2015.

69 | HAW Department Design, *Es ist angerichtet*; Internationales Forum Gastrosophie, *Gastrosophicum 2015*.

US-Bundesstaat Pennsylvania die Imbissbude Conflict Kitchen, die nur landestypisches Essen und Spezialitäten aus Ländern serviert, mit denen die Vereinigten Staaten von Amerika im Konflikt stehen: Je nach aktueller Kriegsführung und Feindbild-Propaganda wechselte der nationale Fokus in den vergangenen Jahren und mit ihm auch der künstlerische Speiseplan oder »Conflict du Jour«. Den Anfang der offiziell bekämpften Länder und Landesküchen machte der Iran, anschließend Afghanistan, Venezuela, Kuba, Nordkorea, Haudenosaunee und Palästina. Neben der lokalen Gastronomie und kulturellen Gastfreundschaft stehen Informations- und Diskussionsveranstaltungen zum aktuellen Feind auf dem Programm. Dabei kommen – als zivilgesellschaftliche Gegenstrategie zur militärischen Logik der Dehumanisierung – Menschen aus den entsprechenden Konfliktgebieten zu Wort. Die Künstler und ihre Gäste tauschen sich nicht nur zu politischen, sondern auch zu sozialen Themen des Alltagslebens aus. »Wir wollen Stereotype und Vorurteile überwinden, Gäste zum Nachdenken und Diskutieren anregen und die polarisierende Rhetorik und unzureichende Darstellung durch Politik und Medien in Frage stellen«, stellt Jon Rubin klar.⁷⁰

Die palästinensische Version der Konfliktküche erwies sich als das bisher erfolgreichste und zugleich kontroverseste Krieg-oder-Frieden-Szenario. Zum ersten Mahl stand das Projekt öffentlich in der Kritik und wurde beschuldigt, in diesem Fall das Instrument anti-israelischer Hetze zu sein. Eine Morddrohung zwang die Betreiber dazu, das Restaurant für einige Wochen zu schließen. Schockiert über diese feindselige Reaktion, sahen sich die beiden US-Bürger indes in ihrer pazifistischen Mission auch bestärkt: »Conflict Kitchen ist eine öffentliche Plattform für jene Stimmen, die die amerikanische Gesellschaft nicht hören will. All die Kritik steht jedoch im krassen Gegensatz zu der Unterstützung, die wir tagtäglich in unserem Restaurant seitens der Öffentlichkeit erfahren.« (Ebd.)

Ein Blick in die Kulturgeschichte bestätigt, dass Kriege nicht nur für die Erbeutung von Nahrungsquellen oder mit Lebensmittel- bzw. Hungerpolitik geführt wurden, sondern – dem entgegengesetzt – Frieden gestiftet wurde auch durch gemeinsame Mahlfeiern. Über das Kennenlernen verschiedener Ess-Kulturen können sich Menschen näher kommen, Vorurteile abbauen und andere Lebenswelten besser verstehen. In dieser friedfertigen Absicht tragen auch die beiden Londoner Sterne-Köche Yo-

70 | Overmeyer, Kulinarische Völkerverständigung.

tam Ottolenghi und Sami Tamimi mit kulinarischen Mitteln zur Völkerverständigung bei. In ihren Restaurants servieren sie Gemeinsamkeiten der jüdischen und arabischen Küche und interpretieren diese immer wieder neu. Ottolenghi und Tamimi wuchsen beide in Jerusalem auf, allerdings in unterschiedlichen Stadtvierteln: Ottolenghi im jüdischen Westen, Tamimi im muslimischen Osten. Die kulinarischen Erinnerungen an ihre Kindheit gleichen sich nichtsdestotrotz und veranlassten die beiden dazu, ihrer geteilten Geburtsstadt ein Kochbuch zu widmen.

Jerusalem. A Cook Book beweist: Die Küche dieses konfliktreichsten Ortes der Welt ist, bedingt durch die Geschichte der Stadt, ein Schmelztiegel unterschiedlichster Einflüsse und Geschmäcker. Diverse kulinarische Traditionen haben sich über die Jahrtausende derart vermengt, dass ihre Multikulti-Fusion nicht mehr nationalistisch zu ›bereinigen‹ ist. Die Jerusalemer Küche ist weder arabisch noch jüdisch, sondern gastrokosmopolitisch. Obgleich die beiden Gastronomen nicht aus einer politischen Perspektive schreiben, so sind sie sich dennoch der Sprengkraft des Essens bewusst, weil in Jerusalem die gesellschaftlichen Spannungen allenthalben im kulinarischen Leben ausgetragen werden. »In Jerusalem gibt es nun einmal einen Konflikt zwischen den zwei Kulturen und deswegen ist alles politisch aufgeladen, auch das Essen. Statt die Menschen zusammenzubringen, wird es zum Streitobjekt«, weiß Yotam Ottolenghi.⁷¹

Insbesondere über Hummus und Falafel herrscht erbitterte Zwietracht, weil beide Seiten sie als Nationalgerichte für sich reklamieren. Dabei könne man im Gegenteil – so die weltklugen und pazifistischen Spitzenköche – gerade die Gemeinsamkeiten der Küchen und die universelle Konvivialität dieses Lebensbereiches als Ausgangspunkt für eine zwischenmenschliche Annäherung nehmen. »Ein gutes Essen kann man fraglos auch genießen, ohne zu wissen, welcher Tradition es entstammt«, erklären Ottolenghi und Tamimi in ihrem Kochbuch. Sie sehen gerade in der Jerusalemer Küche Potenzial zur gegenseitiger Verständigung und zu einem friedlichen Miteinander. »Wir arbeiten daran«, geben sich die beiden Köche zuversichtlich. »Vielleicht wird ja eines Tages der Hummus die Menschen in Jerusalem zusammenbringen.« – Was dafür spricht, auch an jedem anderen Ort der Erde Gulaschkanonen in Hummushaubitzen umzugestalten.

71 | Yotam Ottolenghi/Sami Tamimi, Jerusalem. Das Kochbuch.

Ich habe bereits erwähnt, dass Projekte wie Über den Tellerrand kochen das gemeinsame Essen und Kochen für den integrativen Dialog der Kulturen zu nutzen wissen. Durch die Organisation privater Kochabende und professioneller Kochkurse bei Flüchtlingen werden Konfliktstoffe wie Asyl und Gastrecht handhabbar, werden Berührungspunkte oder Feinseligkeiten gegenüber dem Anderen auf beiden Seiten abgebaut und verdaubar. Aus dem bunten Sammelsurium an internationalen Rezepten ist auch in diesem Fall ein gastrokosmopolitisches Kochbuch der Willkommenskultur hervorgegangen: Es trägt den programmatischen Titel *Rezepte für ein besseres Wir*.

ES IST ANGERICHTET: PICKNICK AUF DEM WEG INS GASTROZÄN

Die Gastrosophie experimentiert mit dem Versuch, eine ebenso utopische wie fantastische *Geschichte* anzubieten. Diese Story vom guten Essen – *Good Food for All* – spielt die Geschichte unserer Zukunft in den möglichen Zukünften der Gegenwart durch. Mehr als die Lebensbereiche Mobilität, Wohnen oder Arbeit und anders als die Digitalisierung und die Dehumanisierung durch die Big-Data-Dystopie – eines Weiter-wie-bisher bis zum bitteren Ende – hat unsere tägliche Essistenz das Potenzial, den Weg zu einer humaneren Welt mit anschaulichen Bildern und lebensnahen Geschichten einer für Alle wirklich guten Alltagspraxis verbinden zu können. Es sind nicht länger veraltete Bilder oder unrealistische Geschichten eines Schlaraffenlandes des perfekten Glücks, des ewigen Lebens in der Datenmatrix des Dataismus einer über-menschlichen, transhumanen Traumwelt.

Das neue, innovative Welt- und Menschenbild, in dem sich alles ums anthropoethisch gute Essen dreht, kehrt den gastrosophischen Mittelpunkt des Anthropozäns hervor: Das Gastrozän liegt – jenseits des üblichen Tellerrandes – direkt vor uns. Es lässt die Geschichte des Anthropozäns nicht, als Quintessenz der dystopischen Welt-Selbst-Destruktion, im kollektiven Schicksal eines ultimativen Exodus enden. Allmählich zeichnen sich Bilder und Geschichten ab, die uns näher bringen, was es – tagtäglich und alles in allem recht unspektakulär – heißt, ›das Wohl dieser Welt zu leben‹. Wie die Neolithische wird die Gastrosophische Revolution ein riesiger Sprung in der kulturellen Evolution menschlichen Lebens

sein. Rückblickend aber wird es eine Entwicklung der kleinen Schritte gewesen sein, die wenige, doch allesentscheidende Dinge der *conditio humana* – des täglich gestalteten und gut lebbaren Mensch-Seins – verändern werden.

So lässt sich besser verstehen, was auf dem Spiel steht, wenn sich immer mehr Zeit-Genossen davon überzeugt zeigen, dass es gut sei, »wenn man beispielsweise«, wie der Sozialethiker Harald Welzer und der soziale Unternehmer Klaus Wiegandt meinen, »seine Ernährung umstellt und seine Urlaubsgewohnheiten verändert, indem man sich mehr Zeit nimmt für beides statt weniger, sich am Geschmack saisonalen Gemüses aus der eigenen Region freut und den Produzenten womöglich sogar persönlich kennt.«⁷² Freilich verspielt man sofort wieder alles und wird freiwillig zu einem schlechten Mitspieler, wenn man in diesem wegweisenden Andershandeln und Andersleben im gleichen Atemzug »nur Kleinigkeiten« (ebd.) sehen will. Es ist jedes Mahl ein Jammer, so fahrlässig das anthropoethische Potenzial eines gastrosophischen Menschenbildes – gesellschaftstheoretisch wieder zugunsten der vorherrschenden Weltanschauung – klein zu reden.

Nein, beispielsweise und spielerisch seine Ernährung umzustellen – warum auch nicht? – und seine Lebensgewohnheiten so zu verändern, dass man sich mehr statt wenig Zeit für solche Dinge nimmt – sich am Geschmack saisonalen Gemüses aus der eigenen Region zu freuen und den Produzenten sogar persönlich zu kennen –: Solche täglichen Übungen, Praktiken und Selbstveränderungen sind weder Kleinigkeiten noch die einzigen Aktionen, die es braucht, um die Welt zu retten oder sie zumindest zum Wohl Aller besser zu machen. Es sind Best-Practice-Beispiele dafür, was wir Menschen unserer Würde entsprechendes Gutes tun können. Zum Beispiel, die eigene Esskultur menschenwürdig zu gestalten, indem mensch sich genügend Zeit nimmt fürs gemeinsame Kochen und Genießen – weil gute Mahlzeiten in guter Gesellschaft als universeller Maßstab des allgemeinen Glücks (*World Happiness*) gelten. Darüber hinaus sich selbst wohl möglich zum Produzenten eines Teils der eigenen Lebensmittel zu machen bedeutet: Alles das zu tun, was getan werden muss, damit auf diese Weise das Gute gelebt wird, worin der *Homo sapiens* als erdverbundene Essistenz – die in Menschengestalt

künstliche, essende Intelligenz dieses Planeten – wirklich gut sein kann und wodurch jeder, täte er es, wirklich dem Gemeinwohl gerecht würde.

Wenn die Ernährungswende kommen soll – ob nun anstelle von oder nach der Technotopie, die sich Posthumanisten wie der Neurop hilosoph Nick Bostrom oder andere digitale Superintelligenz-Propheten und Mars-Kolonialisten für die kommende Zeit herbeiwünschen – und wenn die Auswirkungen der Ernährungswende wirklich so weitreichend und dauerhaft sein werden, wie die meisten Experten dies annehmen, dann haben wir eine enorme Verantwortung: Die nächsten Jahrtausende menschlichen Lebens sehen uns stillschweigend zu, in der bangeren Hoffnung, ›dass wir es jetzt nicht vermasseln‹. Wir haben die Chance, ENTWEDER diejenigen letzten Menschen zu sein, die sämtlichen künftigen Menschen das Geschenk des Lebens vermachen – und vielleicht sogar das Geschenk, in der für Alle besten aller möglichen Welten leben zu können. ODER wir sind diejenigen, die den ganzen Schlamassel angerichtet haben. Wird es maßgeblich auch an jedem von uns gelegen haben, dass diese unglaublich spezielle Spezies mit ihrer Poesie und ihrer Musik, mit ihren Künsten, ihrer Neugier und ihrem Lachen, ihren unendlichen Entdeckungen und Erfindungen ein solch trauriges und unrühmliches Ende findet?

Immer wenn ich an diese Dinge denke, wünsche ich mir nur Eines. Dass wir uns etwas Zeit nehmen, um den gastrosophischen Angelegenheiten die größtmögliche Aufmerksamkeit entgegenzubringen. Nichts ist derart wichtig, wie das verstanden zu haben – ganz gleich, wie lange wir dafür brauchen. Zumal wir vermutlich die Zeit dafür ohnehin haben werden in dem Maße, wie humanoide Roboter und Robocops die Kontrolle übernehmen und die allgemeine Entmenschlichung weiter optimieren.

III. Abenteuer der Küche

6. Essenmachen und Kochen, um ins Denken zu kommen

Was da kommen wird, liegt auf alle Fälle jenseits der »futuristischen Revolution der Kochkunst«, die sich vor bald hundert Jahren die avantgardistischen Künstler des italienischen Futurismus vorstellen konnten.¹ Glauben wir an die Fantasiewelt der Küchentechnologie, müssen wir in Zukunft vom Kochen praktisch nichts mehr wissen. In der schick design-ten Wohnküche herrscht perfektionierte Hightech. Der neueste Trend aus der Science-Fiction einer futuristischen Küche: Der 3D-Food-Printer erobert das Reich der Mikrowelle; perfekt personalisiertes Internet-Shopping von *Superfoods* und *Clean Diet*; per App bestellter und bald per Drohne angelieferter Pizza-Service machen das Leben der Menschen noch bequemer; computergesteuerte Thermomixer und Internet-4.0-Kochplatten von Ikea kündigen die digitale Zukunft auch in diesem traditionellsten und wertekonservativsten Bereich der menschlichen Existenz an. Kochroboter übernehmen die unbeliebte Tätigkeit, die – wie die Haushaltsarbeit insgesamt – gesellschaftlich geringgeschätzt als bloße Frauensache kulturell verdrängt und immer noch als echten Männern unwürdig abgetan wird.

1 | Marinetti, Die futuristische Küche; ausführlicher dazu: Lemke, Die Kunst des Essens. Zur Ästhetik des kulinarischen Geschmacks, 17-42.

KURZER AUSFLUG IN DIE ENTLEGENSTEN RESTAURANTS UNSERER GALAXIE

Ohnehin scheint der Futurismus des Kochens vor allem jenseits der Privatsphäre unserer Küchen zu beginnen; die wahren Experimentalküchen des posthumanen Technozäns stehen irgendwo in den Forschungslabors der Weltraumpioniere. Wie wird der Speiseplan in den Kantinen der Marsianer aussehen? Was baut man auf wüsten Planeten an, die keine nährnde Natur kennen wie unsere Mutter Erde? Können Pflanzroboter und Food Computer in der kosmischen Leere für das ideale Wachstum von Tomaten sorgen? Wenn künftige Marsbewohner beim Konsum von Rauschmitteln die Wahl zwischen Bier und Cannabis hätten: Was wird einfacher zu produzieren sein? Das ist eine der weitreichenden Fragen, um die sich die Crew der Mars Farm Odyssey kümmert – eine Gruppe von urbanen Farmern, Food Entrepreneuren, Bio-Hackern und anderen Techno-Ingenieuren, die herausfinden wollen, wie Weltraumlandwirtschaft funktioniert.²

Lebensmittel zum Mars zu transportieren, kostet schätzungsweise eine Milliarde Dollar pro Person pro Jahr. Damit Menschen oder Menschenähnliche auf diesem unwirtlichen Himmelskörper dauerhaft leben können, wird folglich in Zukunft – auch dort – lokale Nahrungsproduktion eine kollektive Überlebensaufgabe sein. Die Produktion von Nahrungsmitteln – auf der Erde eine Leichtigkeit – ist eine bislang unbewältigte Herausforderung, an der die NASA, die Europäische Weltraumbehörde und andere Forschungseinrichtungen der Astronautik arbeiten.

Das erwähnte Start-up Mars Farm Odyssey glaubt mit seinen eigenen Wissenschaftlerinnen, Ingenieuren und Unternehmern, die sich in »vertikaler Landwirtschaft« auf der Erde spezialisiert haben, ebenfalls Lösungen finden zu können, die weit über die Fast Food Bars der NASA hinaus gehen.³ Anders als popkulturelle Food-Designer, die mit Fun-Produkten – wie buntbedruckten T-Shirts und Comic-artigen Märchengeschichten – die Gastronautik eher spielerisch umkreisen (wie etwa das Team ZillaMunch⁴), forscht die Mars-Farm-Odyssee Crew an technologischen Innovationen. Bei einem kürzlichen Treffen in Tel Aviv diskutierte man

2 | Mars Farm: We Grow Together.

3 | NASA, Space Food Bars.

4 | Renstrom, Mars: A Food Odyssey.

weitere Details des Weltraumfarming: Ein Workshop widmete sich der Entwicklung eines Citizen Science Kits, das herausfinden helfen soll, wie geeignete Pflanzen mithilfe von Growbots wachsen, die vollautomatisch das für ihren Wachstum optimalste Klima- und Nährstoffmanagement gewährleisten.

Ein europäisches Weltraumkonsortium mit dem Namen MELiSSA (Micro-Ecological Life Support System Alternative) arbeitet an der Erfindung von geschlossenen mikroökologischen Lebenserhaltungssystemen, die Abfälle, Urin, CO₂ und andere Nährstoffe wiederverwerten, um ein Treibhaus – oder Bierproduktion – zu betreiben. »Es ist ein ganzheitlicher Ansatz für ein Leben im Weltraum und kein bloßes Überleben im Weltraum«, sagt Thieme Hennis, Mars-Farm-Forscher und Designer aus Amsterdam. Er glaubt, dass die erhofften Erkenntnisse auch für ein besseres Leben auf dieser Welt nützlich sein können. »Der wichtigste Grund für unsere Beteiligung an der Weltraumlandwirtschaft ist es, dass sie ein perfekter Fokus für Nachhaltigkeit auf unserem Planeten ist. Letztlich muss man ein komplett geschlossenes System schaffen, mit Solarenergie als einzigem externen Input. Wir suchen keine Zuflucht und bereiten nicht die Flucht vor – wir erkunden, und auf diese Weise erleichtern wir neue Lösungen für die Ernährungskrise auf der Erde.«⁵

Rein technosphärische, realitätsferne Zukunftsmusik?

Bleiben wir bei allen gedanklich reizvollen Höhenflügen bis auf Weiteres auf dem Boden der Tatsachen. Denn Fakt ist: Es braucht noch eine Weile bis zur Picknickparty auf dem Mars und vermutlich – sehr wahrscheinlich sogar – wird nie etwas daraus. Wenigstens für die Umlaufbahn der heimischen Herde könnte es künftig endlich soweit sein: Intelligente Maschinen kochen vollautomatisch für uns Menschen; sie schaffen die Küchenarbeit ab und mit ihr – den Menschen als Kochkünstler.

DAS GEHEIMNIS DES HOMOS SAPIENS

Mag sein, jedenfalls ist das Kochen – wie alles Essen – *alle Mahl* gut genug dafür, inmitten der digitalen Revolution einer posthumanen Zukunft jeden von uns auf die eine oder andere Weise und früher oder später dazu

5 | Peters, These Futurists And Urban Farmers Are Figuring Out How To Farm On Mars.

bewegen zu können, intensiver der Frage aller Fragen nachzugehen: Was macht uns als Menschheit aus und worin besteht Humanität? Dabei muss die totale Digitalisierung unserer Welt, wie wir sie kennen, nicht zwangsläufig die ultimative Dehumanisierung zur Folge haben. Die forcierte Robotisierung befreit die Menschen von lästiger Arbeit; viele Berufe und Arbeitsfelder werden in Zukunft wegfallen und die Leute werden nur noch wenige Stunden am Tag arbeiten müssen. Diese Entwicklung muss nicht als Bedrohung erlebt werden – vorausgesetzt, wir wissen, womit die viele freie Zeit auszufüllen ist. Die totale Maschinerisierung bringt die menschheitsgeschichtlich wahrscheinlich letzte Chance mit sich, dass wir uns noch einmal neu erfinden: Was sind unsere spezifisch menschlichen Stärken und naturgegebenen Eigenheiten – *Humana* –, die so schnell kein superschlauer Roboter, keine artifizielle Intelligenz, keine digitalen Humanoiden dem *Homo sapiens* streitig machen?

Die Bezeichnung, die Auszeichnung *Sapiens* hat, neben *weise sein*, ihren begrifflichen Ursprung auch in *sapio*, ich *schmecke*: Menschliche Intelligenz, unsere höchsten geistigen Fähigkeiten stehen kulturevolutionär im direkten Zusammenhang mit geschmacklichem Urteilsvermögen und kulinarischer Intelligenz. Wer die Anthropogenese unserer Spezies einmal vorbehaltlos rekonstruiert, wird zum Zeugen einer *Geburt des Menschen aus dem Geiste der Kochkunst*: Aus dem üppigen Angebot (der irdischen Natur oder der anthropischen Esskultur) nur das Feinste auszuwählen und erlesene Produkte in ihre brauchbaren Bestandteile zu zerlegen, hier und da etwas zu probieren und zu erschnüffeln, genauer hinzuriechen und hinzuschmecken – alle diese kleinen Freuden des Denkens sind kulinarische Beschäftigungen des menschlichen Geistes. Weil jedes Denken ein Kochen ist und Verstehensprozesse immer auch Verdauungsprozesse sind, haben alle, die denken (sogar Philosophen) ihren Arbeitsplatz in irgendeiner Küche... Was aber ist eine vernünftige Küche und kulinarische Intelligenz? Wer sonst sollte – wenn nicht Philosophen als sich bekennende Freunde der Weisheit – entsprechende Auskunft zu Fragen einer Weisheit des Essens – der Gastrosophie – bieten? Und dies wohl erst recht, wenn es, wie sich herausstellt, um nichts Geringeres geht als um die Zukunft der Menschheit!

Ich werde also etwas für die Meisten (insbesondere für die Philosophen unter uns) immer noch eher Ungewöhnliches tun: Ich werde einen gastrosophischen Blick in die Küche werfen und über das Kochen nachdenken. Dieses Nachdenken setzt außerdem meine Gedanken zu einer

gastrosophischen Theorie der Küche fort, mit denen ich in der *Kunst des Essens* begonnen habe. Vielleicht schadet es nichts, über das Essenmachen zu philosophieren und einmal das Kochen zu durchdenken. Auch deshalb, um sich in der schwierigen »Kunst des klaren Denkens« zu üben.⁶ Und um nicht – wie üblich – den (patriarchalen) Fehler zu begehen, die tägliche (>weibliche<) Küchenarbeit als dem denkenden Menschen (>Mann<) unwürdige Nebensache abzutun.

In der ebenso kritisch-theoretischen wie praktisch-ethischen Absicht über das Essen nachzudenken, kommt alles darauf an (wenigstens kommt es mir darauf an), das Essenmachen entgegen der vorherrschenden Trends und Denkfehler nicht der futuristischen Küche einer total technologisierten Fantasiewelt zu überlassen; es kommt darauf an, im Essenmachen eine tägliche Arbeit zu entdecken, die Menschen humanisiert und die darüber hinaus auch Spaß machen kann; und es lohnt sich, im Kochenkönnen ein humanes Vermögen, eine Lebenskunst zu kultivieren, durch die wirkliche, ins Werk gesetzte Menschlichkeit in die Welt kommt.

Ich werde die kulinarische Praxis unter drei systematischen Gesichtspunkten erörtern: 1) des Nachkochens von Rezepten, 2) des Essenmachens in technischer Hinsicht, um es als ein im wesentlichen menschliches Handwerk zu charakterisieren und 3) um zu zeigen, dass jedes Kochen verdient, als Kunst wertgeschätzt zu werden. Außerdem 4) werde ich in kulturphilosophischer Absicht vorschlagen, Kochen jenseits von Kunst als Alltagspraxis zu denken. Leitend dabei die Idee zu einer *gastrosophischen Küche*, in der jene Prozesse einer Ästhetisierung des Ethischen am Werk sind, die in der internationalen Spitzenküche und der täglichen Arbeit ihrer Köche für eine allmähliche Transformation der Gastronomie hin zur Gastrosophie, der traditionellen (reinen oder *l'art pour l'art*) Geschmacksästhetik hin zu einem ethischen Geschmack sorgen. So oder so geht es dabei um einen anthropoethisch erweiterten Kunstbegriff, der mit Joseph Beuys (dem weiterhin kaum gewürdigten Gastrosophen) auf die Formel gebracht werden kann: »Jeder Mensch ist ein Kochkünstler!«⁷

6 | Bezeichnenderweise weist diesen weit verbreiteten Fehler und Mangel an Vernunft sogar ein Bestseller zu dieser schwierigen Kunst auf: Dobelli, *Die Kunst des klaren Denkens*. 52 Denkfehler, die Sie besser anderen überlassen.

7 | Dazu der gleichnamige Abschnitt in: Lemke, *Die Kunst des Essens*, 62-80.

KOCHBUCHFORSCHUNG UND FORTSCHRITTLICHKEIT DER KITCHEN-STORIES-APP

Wer einschlägige Bücher zur kulinarischen Praxis liest – beispielsweise *Japanese Cooking. A simple art* von Shizuo Tsuji, einer der namhaftesten Köche Japans –, um zu erfahren, in welchem Sinne dort das Kochen als Kunst verstanden wird, stößt auf eine unbefriedigende Einsicht. Tsujis viel gelesenes Buch steht hier für die unüberschaubare Menge an Büchern mit Titeln wie *Simplissime – Das einfachste Kochbuch der Welt*, *Kochen wie ein Buddha*, *Lehrbuch der Küche*, *Die ultimative Kochschule*, *Die perfekte Küchentechnik*, *Einmaleins des guten Geschmacks* usw.⁸ Das besagte Kochbuch präsentiert eine große Anzahl an verschiedenen Gerichten und kulinarischen Werken, oft anhand von visuellen Darstellungen, deren Qualität und Bildästhetik das Kochbuch (wie so oft) einem opulenten Ausstellungskatalog zu Werken der bildenden Kunst angleicht. Die allermeisten dieser ansonsten inhaltlich und qualitativ sehr unterschiedlichen Bücher haben zweierlei gemeinsam: Erstens sind es immer buchstäblich bildschöne Werke, die zweitens ohne irgendeine philosophisch-ästhetische Konzeption oder eine kunstkritische Analyse ihrer Kreationen auskommen. Sicher gibt es Ausnahmen, wie beispielsweise Vincent Klink – »dem klügsten deutschen Koch«⁹ – oder das Nordic Food Lab, das kokh-künstlerische Forschungslabor des Noma Restaurants in Kopenhagen. Dort stellen sich die Köche alltägliche, aber grundlegende Fragen der Zubereitung: »Why do we work with the ingredients we do, why do we choose to work with them in the ways we do, and are these decisions, taken together, a ›cuisine‹?«¹⁰

Von solchen wenigen Ausnahmen abgesehen, findet man in den üblichen Kochbüchern kaum eine denkerische Auseinandersetzung mit den künstlerischen Verfahren, dem Produktionsprozess, den Auswahlkriterien der verwendeten Materialien, der kompositorischen Idee und den Gestaltungsprinzipien der betreffenden Kreationen usw. Darüber hinaus sind Kochbücher meistens von Gastronomen und autodidaktischen Kö-

8 | Einen aktuellen Überblick bietet: Zipprick, *Die Erfinder des guten Geschmacks. Eine Kulturgeschichte der Köche*.

9 | Moreno, *Teufelsköche. An den heißesten Herden der Welt*, 48.

10 | Nordic Food Lab, *Beyond New Nordic. What exactly does New Nordic Kitchen mean? From the Manifesto upon till today*.

chen selbst verfasst – im entscheidenden Unterschied zu Kunstbüchern, in denen Andere (distanzierte Sachkundige und kritische Fachleute) – über die betreffenden Künstler und deren Arbeiten schreiben. Womit ich freilich nicht bestreiten will, dass es Künstler gibt, die ihre eigene Arbeit sehr klug zu erklären wissen, wie beispielsweise das Critical Art Ensemble oder der viel beachtete Künstler Ai Weiwei.¹¹ Während umgekehrt, wie gesagt, bei den allermeisten Köchen dieser Teil ihrer Arbeit eher misslingt.¹²

Wer sich also der philosophischen Frage, was Kochen wirklich bedeutet und in welchem Sinn Essenmachen eine Kunst ist, durch die Humanität in die Welt kommt, über das Selbstverständnis von üblichen und weit verbreiteten Kochbüchern nähert, wird feststellen, dass Kochkunst hier vor allem *Kochen-nach-Rezept* meint. Das Ergebnis fällt gleich aus, wenn man anstelle von Büchern das Internet als Kommunikationsmedium zur Rate zieht. Noch nie war es leichter, Kochrezepte etwa über die Internet-suchmaschine Google oder auf Youtube und mithilfe von Apps (z.B. *Kitchenstories*) simple Lernvideos für die Herstellung irgendeines Gerichts zu finden. Solche Do-it-yourself-Anleitungen für die eigene Kochkunst demokratisieren die traditionelle technische Autorität des Meisterkochs oder des Küchenchefs; allerdings nicht, indem sie das Kochen einfacher machen, sondern einfach dadurch, dass Kochen-nach-Rezept die kulinarische Praxis weniger rigide und künstlich macht: Das Selbermachen-durch-Nachmachen kann tatsächlich Freude am Kochen wecken.

Freilich macht das Nachkochen keine Kunst im eigentlich ästhetischen (artistischen) Sinne erforderlich. Es entspricht eher einer technischen Umsetzung von nicht selbstbestimmten Vorgaben und beschränkt sich insofern auf die praktische Anwendung von Regeln. Deshalb ordnet Luc Ferry, in einer der seltenen philosophischen Reflexionen unseres Themas, das Essenmachen nicht dem Bereich der (frei gestaltenden) Kunst, sondern ausschließlich dem (regelgeleiteten) Handwerk zu.¹³ Sogar aus-

11 | Ai Weiwei spricht: Interviews mit Hans Ulrich Obrist. Für das CAE beispielsweise: Critical Art Ensemble, *Über Aggregate des kulturellen Aktivismus*.

12 | Trettl, *Serviert: Die Wahrheit über die besten Köche der Welt*. Ein Insider berichtet.

13 | Ferry, *Der Mensch als Ästhet. Die Erfindung des Geschmacks im Zeitalter der Demokratie*, 60.

gewiesene Experten und Profiköche sind der Meinung: »Kochen ist keine Kunst, sondern ein Handwerk.«¹⁴

Ferry vertritt mit dem Gedanken, dass das Kochen ein Handwerk und keine Kunst sei, ein heute selbstverständliches und unhinterfragtes Wertesystem der kulturellen Degradierung der Küchenarbeit. Letztlich jedoch gibt er damit bloß ein im Verlaufe der Geschichte unserer Kultur und ihrer Philosophie tradiertes Weltbild wieder, das bis auf Platon zurückverfolgt werden kann. Platon nimmt die einflussreiche Position ein, zu behaupten, die kulinarische Praxis sei »keine Kunst, sondern eine Geschicklichkeit«. Sie sei darüber hinaus eine »ganz vernunftlose« Tätigkeit, weil sie kein Wissen von dem habe, was sie anwende und keine Gründe für die Art ihres Herstellungsprozesses oder ihrer Wirkungsweisen anzugeben wisse.¹⁵ Weil aber, so Platon, keine Tätigkeit als Kunst bezeichnet zu werden verdient, die »eine unverständige Sache« sei, kann die kulinarische Praxis nicht als Kunst betrachtet werden. Er kommt zu dem fragwürdigen (aber philosophisch nie wirklich hinterfragten) Schluss, dass sie »an die Lust, auf welche ihre ganze Sorge gerichtet ist, offenbar ganz kunstlos herangeht« (ebd., 501a), ohne die Natur der von ihr erzeugten Lust erforscht zu haben.

FAST-FOOD-PLATONISMUS UND GRÜNDE FÜR DEN MANGEL AN VERNUNFT IN DER KÜCHE

Hier ist nicht weiter auf den Platonismus einer vermeintlichen Kunstlosigkeit und Unvernunft der Küchenarbeit einzugehen, aber wenigstens am Rande auf den wirkungsmächtigen Einfluss dieser Philosophie hinzuweisen: Die platonische Polemik steht am genealogischen Ursprung eines ebenso ungastrosophischen wie antikulinarischen Denkens, welches, wie die Theorie von Ferry bestätigt, die westliche Esskultur immer noch beherrscht. Platons grundlose Behauptung, das Essenmachen würde ganz ohne Kunst und Vernunft sein, dient seiner Absicht, das Essen und die Küche den vermeintlich unwichtigen und nebensächlichen Dingen des

14 | Trettli, *Serviert – die Wahrheit über die besten Köche der Welt*. Ein Insider berichtet, 205.

15 | Platon, *Gorgias* 465a.

Lebens zuordnen zu können und damit aus dem Bereich der philosophisch relevanten Themen auszuschließen.

Mit erschreckend großem Erfolg: Geprägt vom Fast-Food-Platonismus unserer Kulturgeschichte haben die kulinarische Praxis und mithin der Kunstcharakter des Kochens bis heute keinen Eingang in die philosophische Ästhetik gefunden. Es existiert keine Ästhetik des kulinarischen Geschmacksurteils, keine Theorie der kreativen Küche, keine kunstwissenschaftliche Auseinandersetzung mit Speisekreationen als Kunstwerken.¹⁶ Angesichts dieses traurigen Zustandes klingt es äußerst ermutigend, wenn der zeitgenössische Philosoph Meyer-Abich selbstkritisch einräumt: »Die klügste Philosophie taugt nichts, wenn sie sich nicht auch in der Küche bewährt.«¹⁷ Das besagt indes: Wer über die kulinarische Praxis nachdenkt und Weisheit und die Wahrheit der Kunst auch in Küchen sucht, der reflektiert zugleich über das Selbstverständnis der Philosophie, einschließlich einer Philosophie der Kunst und des allgemeinen Kunstverständnisses. Denn was soll man von einem philosophischen Denken halten, dessen Relevanz sich nicht darin beweist, uns aufschlussreiche und intelligente Erkenntnisse über die alltäglichsten Dinge und Werke des menschlichen Lebens zu bieten?

Erst recht die Küchenarbeit als bloße Frauensache abzutun, ist ein weiterer äußerst folgenreicher Konstruktionsfehler einer von Männern beherrschten Philosophie, deren patriarchale Denkweise unsere Kultur bis heute prägt.¹⁸ In einer scharfen Kritik an dieser traditionellen Arbeitsteilung notiert Friedrich Nietzsche (immerhin ein Mann und ein großer Denker, der sich von seinem besseren Selbst Zarathustra wünschte, ein

16 | Zu dem immernoch wenig erforschten Gebiet der gastrosophischen Ästhetik siehe: Lemke, *Die Kunst des Essens. Zur Ästhetik des kulinarischen Geschmacks*; Perullo, *Taste as Experience. The Philosophy and Aesthetics of Food*.

17 | Meyer-Abich, *Was sind wir dafür schuldig, dass wir von anderem Leben leben?*, 234. Seine eigene Philosophie scheitert allerdings an dieser Bewährungsprobe: Von 450 Seiten seiner Abhandlung zu einer praktischen Naturphilosophie handeln weder vierhundert noch bloß vierzig, sondern gerade mal vier Seiten vom kulinarischen Bereich – und denen entnimmt der interessierte Leser äußerst magere Kost zur Kochkunst bzw. zur Agrikultur als einer »naturgemäßen Kulturtechnik«.

18 | Federici, *Aufstand aus der Küche. Reproduktionsarbeit im globalen Kapitalismus und die unvolendete feministische Revolution*.

guter Koch zu sein) in *Jenseits von Gut und Böse*: »Durch den vollkommenen Mangel an Vernunft in der Küche ist die Entwicklung des Menschen am längsten aufgehalten, am schlimmsten beeinträchtigt worden: Es steht heute selbst noch wenig besser.«¹⁹

Heute steht es um den Mangel an Vernunft in der Küche und die Entwicklung der Menschheit noch schlimmer: Die technologische Abschaffung der menschlichen Kochkunst und der Futurismus einer vollautomatisierten Küche perfektionieren die philosophische Tradition; die posthumane Zukunft intelligenter Maschinen, die kein Essen kennen, setzt mit dem Fast-Food-Platonismus einen kulinarischen Nihilismus um, der sich schließlich als technokratischer Anti-Humanismus zu erkennen gibt. Längst sind marktgängige Küchengeräte mit Nanodigital-sensoren smart genug, diejenigen unter uns, die sich von solchen futuristischen Küchen abhängig machen (weil sie selber nicht kochen können), dazu zu instruieren, richtig zu kochen.

Vom *New Scientist*, einer britischen Fachzeitschrift, werden entsprechende Innovationen der Science-Fiction-Küche (unkritisch) präsentiert. Die Computerwissenschaftlerin Jinna Lei hat ein System entwickelt, in dem der angehende Profi-Koch mit mehreren Videokameras in der Küche beobachtet wird. Die Kameras sind mit – wie man so sagt – künstlicher Intelligenz ausgestattet: Sie erkennen Form und Tiefe der Objekte in ihrem Blickfeld und können beispielsweise Äpfel von Schüsseln unterscheiden. Dank dieser ebenso ärmlichen Effizienz wie dieser wohlwollenden Überwachung werden Köche informiert, sobald sie von ihrem Kochen-nach-Rezept abweichen. Mit jedem Gegenstand ist eine Reihe bestimmter Tätigkeiten verbunden und das System prüft, ob eine Zubereitungsweise zu der gerade gewählten Zutat passt. Wenn das System feststellt, das beispielsweise Zucker in eine Schüssel mit Eiern gegeben wird und das Rezept keinen Zucker vorsieht, kann es den Irrtum registrieren. Um die Überwachung zu verbessern, erwägt Lei noch den Einsatz einer speziellen Wärmekamera, die anhand der Körpertemperatur identifiziert, wo sich die Hände des Kochenden befinden. Die computergesteuerte Hightech-Küche verwandelt sich in ein digitaltechnologisches Umfeld, wo jeder Handgriff kontrolliert, analysiert und optimiert wird.²⁰

19 | Nietzsche, *Jenseits von Gut und Böse*. Zu den Hintergründen siehe: Lemke, *Ethik des Essens. Einführung in die Gastrosophie*, 507-542.

20 | Aron, *Smart Kitchens Keep Novice Chefs on Track*, 17.

KOCHEN ALS HUMANE TECHNE UND TÄGLICH KULTIVIERTE LEBENSKUNST

Dass zum Kochen spontane Kreativität und erfahrungsbasierte Experimente gehören, dass kulinarische Innovationen und Kunstwerke entstehen, wenn das eigene Hand-Werk von vorgegebenen Rezepten abweicht, um aus gestalterischer Freiheit heraus Neues zu schaffen – diese kochkünstlerische Selbstbestimmung ist in der Fantasiewelt der futuristischen Digitalküche nichts weiter als eine unwiederbringliche Romantik vergangener Zeiten. Das tägliche Kochen digitaltechnologisch zu simplifizieren, sprich zu dehumanisieren, wird nicht von allen für eine bessere Esskultur gehalten. Der russische Denker Evgeny Morozov, Autor einer Studie über die *Smarte Neue Welt* von heute, macht sich klar: »Es (das Kochen) komplett der verdummenden Logik der Effizienz zu unterwerfen bedeutet, dass man den Menschen die Chance nimmt, Könnerschaft in dieser Tätigkeit zu erlangen. Menschliche Entwicklung wird unmöglich, und damit wird unser Leben ärmer.«²¹ Mit dieser Feststellung komme ich – auch zur Ehrenrettung der Philosophie – auf die Ausgangsfrage zurück, um über diesen Weg (Umweg, Irrweg oder Wegweiser) eine zentrale Fragwürdigkeit der gesellschaftlichen Ernährungsverhältnisse zu durchdenken: Was macht das Kochen zu einer Kunst und wodurch wird das Essenmachen – als bislang philosophisch, selbst von der marxistischen Praxisphilosophie, nie durchdachte Produktivkraft – zum gastrosophischen Aktionsfeld einer »besseren Praxis« (Adorno)?

Bisher hat sich gezeigt, dass uns dabei das herkömmliche Verständnis des Kochens nicht weiterhilft. Ein technisches Anwenden von Regeln bzw. ein bloßes Kochen-nach-Rezepten versteht sich nicht als Kochkunst; die üblichen Kochbücher erweisen sich trotz ihres äußeren Anscheins nicht als wirkliche Kunstbücher, sondern als reine Ratgeber und Anleitungen zu einem bloßen Handwerk. Ebenso wenig aber lässt sich die überhebliche, weil letztlich unsachkundige Auffassung der traditionellen philosophischen Ästhetik, die der Küche jeden Kunstcharakter abspricht, aufrechterhalten. Denn der Sachverhalt, dass ein Großteil des kulinarischen Produktionsgeschehens als Handwerk verrichtet wird, schließt keineswegs aus, dass solches Tun eine gewisse Kunst unbedingt erforderlich

21 | Morozov, *Smarte Neue Welt. Digitale Technik und die Freiheit des Menschen*, 36.

macht – eben das durch häufige Praxis kultivierte Können, bestimmte Zubereitungen zu kennen und zu beherrschen. Mit der Feststellung, dass Kochen (anders als Platon dachte) durchaus von einem Können abhängt, von der Kunst oder *Techné* eines praktischen Tun-Wissens und Gut-Seins, eines spezifischen Know-hows jenseits bloßer mechanischer (maschinenartiger) Geschicklichkeit, beginnt bereits ein gastrosophisches Verständnis der Sache: Kein Handwerk kommt ohne ein menschliches Können, ohne Kunst im Sinne der *Techné* (gr.), der *Ars* (lat.) aus.

Die meisten Arbeiten in der Küche sind erkenntnisreiche Herstellungsprozesse und ein Ins-Werk-setzen von kulinarischen Wahrheiten, die in ihrer eigenen Art oder Werklogik gelingen können und entsprechende komplexe Techniken erfordern: Beispielsweise sind das Schmoren, Braten, Abbrühen, Simmern, Reduzieren, Schäumen usw. zeit-spezifische Fähigkeiten; Tranchieren, Zerlegen, Bridieren, Gelieren, Sphärisieren usw. verlangen skulpturale Tätigkeiten der Formgebung; Verdünnen, Stäuben, Quellen, Kneten, Mahlen, Stocken und dergleichen heißt wiederum, auf eine kluge Art die Texturen zu beeinflussen; Anrösten, Flambieren, Paprizieren und dergleichen erfordern, präzise Prozeduren auf die Farbigekeit der Elemente einwirken zu lassen usw. Mit anderen Worten, die auf Zeit, Form, Volumen, Raum, Texturen und Farben oder andere sinnlichen Eigenschaften bezogenen Fähigkeiten des Gestaltens machen den technischen Teil des Kochens als eines handwerklichen Könnens aus.

Jeder Bestandteil des kulinarischen Produktions- und Konstruktionsprozesses setzt sich daher aus den offenen Nuancen eines So-oder-anders-Machens zusammen. Das komplexe Zusammenwirken der verschiedenen Verfahren des Fabrizierens umfasst alle Momente des technischen Herstellungsgeschehens und macht verständlich, weshalb die kulinarische Praxis in ihrem graduellen Gelingen allgemein beurteilt werden kann: Die richtigen Maße der eingesetzten Materialien, die Reihenfolge der Arbeitsschritte, die Wahl der Instrumente und der sachdienlichen Geräte usw. Je nach Maßgabe des handwerklichen Könnens des Kochs oder der Köchin gelingen diese Gestaltungskomponenten besser oder eben weniger gut. An Vernunft in der Küche beginnt es in dem Maße zu mangeln, wie diese technische Dimension des Essenmachens von Menschen durch den Einsatz von Maschinen ersetzt wird oder automatisierte Herstellungsprozesse anstelle von kochkünstlerischer Selbstgestaltung treten.

Kulinarische Technik in der humanisierten Form von essthetischen Selbsttechnologien und kulinarischer Intelligenz setzt nicht Effizienz und (maschinenartige, digitale) Perfektion ins Werk. Handwerkliche Techniken machen die Küchenarbeit human: Sie helfen menschliche Kunstgriffe zu kultivieren und eröffnen neue Möglichkeiten eines Experimentierens, das kreativ gegen die überwachten Regeln des traditionellen Küchenregiments bzw. einer total digitalisierten Küche verstößt. Mit solchen technischen Spielereien arbeitet beispielsweise die Molekularküche. Von Umwälzthermostaten für das Niedertemperaturgaren bis zu Druckern mit essbarem Papier, von Spritzen für die Herstellung seltener Pasta und veganem Kaviar bis zu Induktionsherden, die Magnetwellen durch Metallpfannen schicken: All diese Geräte machen das Kochen schwieriger, anspruchsvoller, interessanter und können in kreativen Menschen große Leidenschaft für Kochkunst entstehen lassen – und ein kluger Umgang mit solchen Maschinen macht die Zukunft einer guten Küche ohne Kochroboter und kulinarische Intelligenz ohne künstliche Intelligenz möglich.²²

Weil es die skizzierte technische Dimension beim Essenmachen gibt, existieren Kochschulen und Ausbildungswege, durch deren Hilfe dieses Können, diese menschenmögliche Kunst erlernt werden kann. Aus demselben Grund kann man in diesem Tätigkeitsbereich gut sein, d.h. die damit verbundenen Schwierigkeiten und diversen Möglichkeiten des Scheiterns meistern: Menschen, die gut kochen, wissen, was sie tun und wie sie es tun müssen, damit es gelingt und gut schmeckt. Gute Köche sind aber – und das ist entscheidender – nicht deshalb schon Kochkünstler, weil sie die handwerklichen Anforderungen verschiedener Zubereitungsarten und Techniken beherrschen. Wie in allen anderen freien Künsten, so gilt auch in der Küche, dass Kunst nicht nur vom Können kommt. Gleichwohl beinhaltet die Freiheit jeder künstlerischen Gestaltung auch handwerkliche Aspekte: Auch bildende Künstlerinnen und Künstler beherrschen in einem technischen Sinne das spezifische Können, das ihren (von Menschenhand realisierten oder zumindest nicht komplett künstlich generierten) künstlerischen Arbeiten und Projekten zugrunde liegt. Doch wie das handwerkliche Können in der künstlerischen Arbeit letztlich nicht die ganze Kunst ausmacht, so erschöpft sich auch die Kochkunst nicht im Know-how technischer Fertigkeiten.

KREATIVE FREIHEIT STATT KOCHROBOTER

Das Kochen wird zu einer Kunst in einem ästhetischen (artistischen) Sinne immer dann, wenn darin Freiheit in der Gestaltung zum Tragen kommt. Ist dies der Fall, dann spielt sich in unserer Küche nichts weniger als die praktische Verwirklichung menschlicher Kreativität ab. Als Kochkunst lässt sich diejenige ästhetische Praxis verstehen, die Rezepte erfindet, Speisen oder ganze Gerichte und Menüs kreiert – im Unterschied zum bloßen Kochen-nach-Rezept und der mechanischen Geschicklichkeit, bestimmte Prozeduren anzuwenden und vorgegebene Arbeitsprozesse einzuhalten. Mit der freien Kreation oder Komposition von Speisen komme ich auf jenes veritable Kunstgeschehen zu sprechen, welches die tägliche Küchenarbeit zu einer entscheidenden Tätigkeit – einer anthropischen Lebenskunst – der kulturellen Entwicklung des Menschen macht. Ähnlich der bildenden Kunst, basiert die Kochkunst auf der individuellen Selbstbestimmung in der konzeptuellen Gestaltung des Ganzen: der Wahl der Ingredienzen und Verarbeitungen, der fantasievollen, geistreichen, raffinierten Kombination der Zutaten und Zubereitungsweisen usw. Das Kreieren eines Gerichts bzw. die jeweilige Konzeption der Zubereitung und Werkpräsentation sind im wahrsten Sinne des Wortes die kochkünstlerischen Wirklichkeiten menschlicher Autonomie; sind die ebenso unberechenbaren (nicht digitalisierbaren) wie kostbaren (durch nichts substituierbaren) Quellen des Selbstgenusses des Menschen als kulinarische Intelligenz.

Schon ein flüchtiger Blick in die Kulturgeschichte lässt erkennen, dass die menschliche Küche – der kochende Mensch – diversen Beeinträchtigungen durch klimatische, regionale, soziohistorische, weltanschauliche (religiöse, philosophische) Faktoren unterliegt. Solche heteronomen Rahmenbedingungen sind zweifelsohne die Hauptursache dafür, warum sich die Kochkunst traditionell in Form von Landesküchen – sei es von regionalen Küchen (zum Beispiel der *toskanischen Küche*) oder sei es von Nationalküchen (der *chinesischen Küche*) – ausgebildet hat und meistens darauf beschränkt geblieben ist. Die kulturellen Rahmenbedingungen, insbesondere der gesellschaftliche Stand der jeweilig verfügbaren Küchentechnologie, können die Freiheit des kochkünstlerischen Schaffens insgesamt einschränken. Insofern aber die Ästhetik des kochkünstlerischen Gestaltens aus menschlicher Kreativität entsteht, steckt hinter oder unterhalb der Geschichte von Landesküchen und tradierten Rezepten die

Praxis kochkünstlerischer Wesen, die den Wandel kulinarischer Stilrichtungen und von Menschenhand realisierter, kreierter Esskulturen bewirken.

Wir stoßen hier auf die kulturphilosophische Dimension eines kunsttheoretischen Verständnisses des Kochens als einer täglich kultivierten, Tag für Tag weiterentwickelten und geistreich verfeinerten Kreativität des Homo sapiens. Denn die Kochkunst bringt nicht nur kostbare Werke hervor; zugleich wird darin ein kunstvoll gestaltetes kulinarisches Leben und eine dem Menschen als Homo sapiens würdige Aktivität kulturelle Wirklichkeit. Das Kochen ist folglich eine Kunst auch in dem Sinne, als dass durch die kulinarische Praxis die So-Tätigen ein Stück menschliche Freiheit (in der beruflichen oder alltagsethischen Möglichkeit einer solchen Handarbeit und Lebenskunst) aktivieren und menschlicher Würde in Form eines gastrosophisch kreativen Menschseins Gestalt verleihen.²³

Denn als eine ästhetische Gestaltung der den Menschen möglichen Freiheitspraxis – jenseits der üblichen Zwänge zum Kochenmüssen der Frauen und zum Nichtkochenkönnen der Männer – ist die kochkünstlerische Aktivität das tagtäglichste Ausdrucksgeschehen einer essenziellen Lebenskunst oder Humanität, in der sich allmählich (buchstäblich über den Weg aller gekochten Mahle) eine kulinarische Individualität ausbildet. Unter zeitgenössischen Profiköchen wird von einem solchen individuellen Stil von Menschenhand gemachten Essens auch als *Handschrift* des Kochs, der Köchin gesprochen.²⁴

Doch auch beim berufsmäßigen Bekochen von zahlenden Gästen sollte nicht »die Entwicklung eines eigenen Stils das eigentliche Ziel des Kochens« sein.²⁵ Das eigentliche Ziel einer humanen Zukunft könnte die tägliche Do-it-yourself-Kultur einer guten Küche sein – sollte die Küchenarbeit nicht von künstlicher Intelligenz und Kochrobotern übernommen werden. Wer das Kochen als tägliche Aktivität einer menschlichen Le-

23 | Dazu passend, obgleich etwas pathetisch, schreibt die Kunsthistorikerin Eva Gesine Baur in ihrer Biografie zum einst als genialen »Jahrhundertkoch« gefeierten Eckart Witzigmann, »dass dieser Mann deutlicher als jeder andere seiner Zunft vorführte, wie sehr sich ein Kochkünstler mit den Härten eines Künstlerdaseins herumschlagen muss.« Baur, Hamlet am Herd. Das Leben des Eckart Witzigmann, 17.

24 | marmite food lab 2015.

25 | Mälzer, Die Küche, 11.

benskunst begreift, umgeht den traditionellen Fehler, kulinarische Kreativität mit dem Zwang zu unbedingter Originalität zu verwechseln. Nicht immer neue und originellere Kreationen, keine noch ausgefalleneren Werke eines Genies machen eine gute Küche aus. Tatsache ist vielmehr: Der Kochkunst als Praxis einer ebenso handwerklichen wie geistreichen Selbst-Verwirklichung und der Küche als Entstehungsherd der kulturellen Evolution gewahrt zu werden, gelingt erst – mithilfe eines gezielten Nachdenkens – durch deren gastrosophische Bestimmung und Würdigung. Deshalb macht es Hoffnung, wenn mittlerweile sogar Bücher über das Kochen geschrieben werden, die nicht den üblichen Koch- und Rezeptanweisungen zuzurechnen sind, sondern sich mit der Sache denkerisch auseinandersetzen.²⁶

WIE DIE GASTROSOPHISCHEN GEISTER HINTERM HERD HERVORLOCKEN?

Sicherlich, Kochen als Lebenskunst zu denken, zieht die ganze Last des antikulinarischen Geistes der abendländischen (Philosophie-)Geschichte auf sich. Ein gewichtiger Impulsgeber für die traditionelle Geringschätzung der Kochkunst ist, kaum verwunderlich, Platons berühmtester und einflussreichster Schüler Aristoteles gewesen. Er erwähnt eine Anekdote, der zufolge der Philosoph Heraklit zu seinen Gästen, die diesen unerwartet am Küchenofen antrafen, die überraschenden Worte gesagt haben soll: »Kommt nur herein, auch hier sind Götter!« Im krassen Widerspruch zu Heraklits Weisheit ist die aristotelische Deutung dieser Szene typisch für den Ungeist der philosophischen Tradition unserer Kultur. Aristoteles bietet für den bemerkenswerten Sachverhalt, dass sich sein Kollege Heraklit – dem nachgesagt wurde, ein »dunkler Denker« zu sein – in der Küche zu schaffen macht, diese Rechtfertigung auf: Heraklit habe sich an diesem (dunklen, von der Polis-Öffentlichkeit fernen) Ort nur aufgehalten, um sich am Herd zu wärmen. (Oder um sich dahinter zu verstecken, wie man heute vielleicht sagen würde.) Mit dieser Sicht der Dinge schließt auch die aristotelische Philosophie bewusst die Göttlichkeit der Kochkunst aus; wie alle Platoniker oder anders kulinarisch entfremdete

26 | Beispielsweise: Pollan, Kochen. Eine Naturgeschichte der Transformation; Dollase, Kulinarische Intelligenz.

Menschen, so kennt auch dieser große Geist nicht die Küche als heiligen Ort und huldigt dem Herd nicht als Heiligtum – wie es nach Heraklit insbesondere Epikur und die epikureischen Hedonisten taten. Indem aber die kulinarische Lebenspraxis zu etwas Undenkbarem erklärt wird, entsteht der ungastrosophische Geist. Entsteht die Geist- und Geschmacklosigkeit, der Ungeist einer Esskultur, die bis in die Gegenwart hinein das tägliche Essen-Selbermachen für unphilosophisch hält und die Götter und Güter der Küche als unbedeutend für das menschliche Leben abtut.

Mit dem Ausblick auf die posthumane Zukunftsküche meine ich, ist es an der Zeit, das Essenmachen und die Speisegestaltung als eine menschliche und dem Menschen als Homo sapiens würdige Lebenspraxis neu zu entdecken. Dazu gehört über die Dystopie einer total automatisierten Hightech-Küche hinaus einzusehen, dass wir uns nicht länger den planetaren Herausforderungen der »Anthropozänküche« verweigern können.²⁷ Eine ihrer anthropoethischen Aufgaben liegt heute und gleich morgen darin, dass sich die häusliche ebenso wie die professionelle Küche – allen voran die stilbestimmende Spitzengastronomie – von traditioneller Kulinarik zu verantwortungsbewusster Ethik weiterentwickelt.²⁸

Wie einige weitblickende Institutionen und Forschungseinrichtungen weltweit hat beispielsweise das staatliche *Ministerium der Ideen* in Island die Zeichen der Zeit erkannt und fördert philosophisch fundiertes Food-Design: Junge Kreative bringen innovationsbereite Landwirte mit experimentierfreudigen Edelrestaurants zusammen; neuartige Produkte entstehen wie Rhabarbertoffee (aus Rhabarber und Zucker) oder Sláturtort (eine Abwandlung des isländischen Nationalgerichts slátur, das aus Schafsblut, Zwiebeln, Mehl und Gewürzen besteht). Sicher, um den Planeten Erde und all seine menschlichen und nicht-menschlichen Bewohner vor dem drohenden Weltuntergang zu retten, braucht es mehr als eine bessere Esskultur. Doch wie die Dinge nun einmal stehen: Kommt es zu keiner zukunftsethischen Verbesserung der globalen Ernährungsverhältnisse im Allgemeinen und des täglichen Essenmachens im Besonderen, wird die Menschheit an den damit verbundenen Folgen mit großer Wahrscheinlichkeit zugrunde gehen.

27 | Siehe Oswald/Barthel/von Mende/Schmidt, Anthropozänküche. Der 9-Milliarden-Personen-Haushalt.

28 | Dem widmet sich das Kapitel *Warum gehören Gemüsemenüs zu einer zeitgemäßen Kochkunst?* in: Lemke, Über das Essen, 61-77.

NOMA-WELTKÜCHE UND GASTRO-KOSMOPOLITISMUS

Führt man sich dieses Szenario vor Augen, versteht man die wahre Dimension eines ansonsten eher unscheinbaren Ereignisses unserer Zeit. Als am 23. November 2003 die beiden Profiköche Claus Meyer und René Redzepi in Kopenhagen mit dem *Noma* das mehrfach als »die beste Küche der Welt« ausgezeichnete Restaurant eröffneten und damit begannen, die skandinavische Gastronomie zu revolutionieren, setzten sie den kulturellen Prozess einer Ästhetisierung des Ethischen in Gang: Indem sich Kulinarik mit einem gutem Gewissen zu verbinden beginnt, trennt sich *gute Küche* vom herkömmlichen *l'art pour l'art* (Ästhetizismus), um schließlich mit einem feinen Gefühl oder Sinn für globale Verantwortung (Neohumanismus) zu fusionieren.

Ihre *Noma*-Philosophie, dokumentiert im *Manifest der Nordischen Küche*, basiert auf den einfachen Prinzipien, dass möglichst nur regionale und saisonale Produkte verwendet werden und der Umwelt nicht geschadet wird. Längst existieren ähnliche Bestrebungen in anderen Regionen der Welt, etwa in Österreich (*Charta Kulinarisches Österreich*) und der Schweiz (*Charta der neuen Schweizer Küche*). *Noma*-Gastrosoph Meyer erinnert sich: »Beim *Nordic-Cuisine*-Manifest vor zehn Jahren war die Botschaft: Wir Köche wollen die Welt verändern. Das war eine starke Botschaft, jedenfalls damals, heute vielleicht etwas weniger, weil so viele Köche sich als Revolutionäre fühlen und wie der Popstar Bono daran arbeiten, der Menschheit zu helfen. Aber damals waren das Menschen, die in einer Küche arbeiteten, keine Koch-Aktivisten.«²⁹ Als Experimentierraum der kochkünstlerischen Zukunftsforschung ist die Bordküche des Raumschiffs *Erde* inzwischen zum (für die Meisten immer noch geheimen) Ort des kulturellen Wandels geworden: Dort spielen sich revolutionäre Prozesse ab – Prozesse der digitalen Revolution einer *Robotic Cuisine* oder einer weiteren *Gastrosophischen Revolution* der kulinarischen Kreativität und konvivialen Menschlichkeit.

So war es bemerkenswert konsequent, dass *Noma*-Koch René Redzepi im September 2011 noch einen Schritt weiter ging, um der Weltöffentlichkeit eine *Neue Ethische Küche* bekannter zu machen. Zusammen mit anderen internationalen Starköchen, darunter Ferran Adrià, Dan Barber, Gastón Acurio, Michel Bras, Yukkio Hattori, Massimo Bottura und Alex

29 | Claus Meyer im Interview, zitiert in: Lemke, *Ethik des Essens*, 51f.

Atala, verabschiedete er in einem »Open Letter to the Chefs of Tomorrow« die sogenannte *Lima-Deklaration*, die die notwendige Transformation der Gastronomie zur Gastrosophie ankündigt. »In einer Zeit des gesellschaftlichen Umbruchs, muss sich unsere Profession den neuen Herausforderungen aktiv stellen.« Weiter heißt es dort: »Kochen ist ein mächtiges, transformatives Werkzeug, welches durch die gemeinsame Sache von Koproduzenten – zwischen Berufsköchen, Produzenten und Konsumenten – die Art, wie sich die Welt ernährt, verändern kann. Wir träumen von einer Zukunft, in der der *Chefsozial* engagiert ist, der Verantwortung seines oder ihres Anteils an einer gerechten und nachhaltigen Gesellschaft bewusst.« Den gastro-kosmopolitischen Profiköchen ist klar: »Durch unsere Küche, unsere Ethik, unsere Ästhetik können wir zur Kultur und zur Identität eines Volkes, einer Region, eines Landes beitragen. Wir können auch als eine wichtige Brücke zu anderen Kulturen dienen.«³⁰

Für dieses globale Ziel – für die Weltrettungsaktion einer nicht nur nachhaltigen, sondern auch einer humaneren, uns Menschen als konviale Wesen gerechten und dem *Homo sapiens* als kulinarischer Intelligenz würdigen Entwicklung – brauchen wir weniger vollautomatisierte Küchenroboter ausgestattet mit Überwachungskameras, Nanosensoren und artifizieller Intelligenz, als vielmehr ein gelegentliches Nachdenken über unser Essenmachen.

7. Der süße Weltgeist

Reflexionen aus einem versüßten Leben

Kennen wir die moralischen Folgen und Nebenwirkungen unseres süßen Lebens? Warum ist das Süße ein so reizvoller Geschmack und ein derart wünschenswertes Gut, dass die Nachfrage nach Zucker seit Jahrhunderten rapide und kontinuierlich steigt? Sind die politischen und ethischen Implikationen des täglichen Konsums von großen Mengen dieses Genussmittels wirklich – reines Zuckerschlecken? Haben wir oder brauchen wir eine Philosophie der Süße? Wie steht's mit den philosophischen Süßigkeiten und Naschereien? Und wer weiß schon, dass der erste fabrikmäßig hergestellte ›Würfelzucker‹ im Jahre 1844 von der Raffinerie Kirchwidern bei Iglau in Mähren produziert wurde und die Zukunft des Kapitalismus nicht zuletzt durch den täglichen Konsum dieses Suchtmittels entschieden wird?

Welche Antworten auch immer auf diese scheinbar abwegigen Fragen zu finden sind, eines steht fest: Um die welterzeugende Macht des trivialen Griffs zur Süßware zu erfassen, kommen wir nicht umhin, dieses globale Grundnahrungsmittel auch zu einem – allzu lang vernachlässigten – Objekt der philosophischen Erkenntnis zu erheben. Die komplizierte Welt unseres täglichen Essens erfordert einen gastrosophischen Sachverstand, der die ganz realen (physischen) Zusammenhänge durchschaut, wie das globale Nahrungsgeschehen Jeden mit Allem verbindet. Das Internet des Essens – das weit mächtiger und umfassender ist als das digitale Internet, von dem alle sprechen – macht es möglich, dass so etwas Alltägliches und Unbedeutendes wie das Lebensmittel Zucker ganz maßgeblich über das Wohl und das Übel der Welt entscheidet.

GLOBALISIERUNG EINES HOCHWIRKSAMEN SUCHTSTOFFES

Eine erste Erkenntnis der Gastrosophie unseres versüßten Lebens schmeckt alles andere als *sweet*: Die heutige Menschheit schwelgt in *viel zu viel* Zucker; in diesem Fall leidet sie einmal nicht an zu wenig, sondern an einem zu viel des Guten. Kein Mensch muss tief ins Portemonnaie greifen, um sich auf diese Weise das Leben zu versüßen. Dank seinen vielfältigen Erscheinungs- und Darreichungsformen ist Zuckerhaltiges inzwischen in allen Küchen und Lebenslagen für nahezu jeden verfügbar. Mit allgegenwärtigen Süßigkeiten produzieren und konsumieren die Menschen mehr davon, als ihnen wohlbekommt. Nicht nur gesundheitlich, auch kulinarisch und erst recht politisch-ökonomisch und ökologisch.

Der Triumphzug des weißen Stoffs, den wir Zucker nennen und Kritiker für »rein, weiß und tödlich« halten¹, ist in den vergangenen fünfhundert Jahren der westlichen Expansion von einer bemerkenswerten Entwicklung geprägt. Ursprünglich eine Rarität, die als Würze oder Süßstoff nur selten konsumiert wurde und häufig als imposante Skulpturen aus Zuckermasse die Tafelgesellschaft der Mächtigen beeindrucken sollte, kam der Zucker (aus Zuckerrohr) von weither, aus fremdländischen tropischen Zonen. Dann wurde er in den europäischen Ländern des Mittelalters und der frühen Neuzeit zwar gehandelt, dort aber noch nicht (als Zuckerrübe) produziert. Mit der Folge, dass er sich zu einer teuren Importware entwickelte, die lange Zeit ausschließlich in den überseeischen Kolonien hergestellt und von dort nach Europa transportiert wurde. Doch mit dem 17. und 18. Jahrhundert begannen immer größere Teile des Bürgertums der europäischen Kolonialmächte den eingeführten Zucker – in Verbindung mit dem aufkommenden Genuss von Kaffee oder Tee – zu mögen (und bezahlen zu können) und den gesellschaftlichen Geschmack auf dieses neuartige, im wahrsten Sinne des Wortes versüßte, *moderne Leben* auszurichten.²

Die allmähliche Globalisierung der modernen Ernährungsweise wird dann zeigen: Je moderner (industrialisierter, verwestlichter) ein Land, desto mehr nehmen die Menschen von diesem Suchtmittel ein. Gegen-

1 | Yudkin/Lustig, Pur, weiß, tödlich. Warum der Zucker uns umbringt – und wie wir das verhindern können.

2 | Paczensky/Dünnebieber, Kulturgeschichte des Essens und Trinkens, 437-451.

wärtig wächst die weltweite Menge von rund 180 Millionen Tonnen Jahr für Jahr um weitere zwei Prozent. Noch nie gab es auf diesem Planeten so viel Zucker. Die Lagerbestände erreichen neue Rekorde. In den Ländern mit den größten Produzenten wie Brasilien, Thailand oder Indien türmen sich die Zuckerberge; zeitgleich wird der Anbau ausgeweitet. Alle drängen mit ihren Überschüssen auf den Weltmarkt – und schielen auf die europäischen Konsumenten.

In der dritten Entwicklungsphase dieser Globalisierungsgeschichte (ab der Mitte des 19. Jahrhunderts) begann sich der Zuckerkonsum allmählich zu popularisieren. Durch die Ausweitung und Industrialisierung der Produktion wurde aus dem einst exquisiten und nur den privilegierten Gesellschaftsgruppen vorbehaltenen Gut eine demokratisierte, für alle erschwingliche Ware – ein billiger Massenartikel und ein klas-senloser Genuss, der nun überall auf der Welt das Leben nicht nur der Reichen, sondern auch der armen Bevölkerung versüßt. Wie allgemein bekannt, sind es heute sogar die unteren Schichten, die breite Mehrheit, die am meisten mit den gesundheitlichen Folgen eines suchartigen Konsums von zu viel Süßem (zusammen mit zu viel Salzigen und gerne tierisch Fettigem) zu kämpfen haben.³ Inzwischen gilt die zuckerwatteweiche Weltformel: *Der moderne Mensch lebt schließlich nicht vom Brot – oder vom täglich' Fleisch – allein; nein, etwas Süßes dazu muss schon sein!*

BLUTZUCKER UND DAS LEIDEN EINES UNTERZUCKTEN GEHIRNS

Bevor der Rohzucker in den Kolonien und die Zuckerrübe in Europa zu einem entscheidenden Treibstoff einer industrialisierten Landwirtschaft und einer riskanten Sucht wurden, blieb den Menschen die längste Zeit ihrer ›bitteren‹ Vorgeschichte keine andere Wahl als Getreide und Hülsenfrüchten (komplexe Kohlenhydrate und Polysaccharide) zur primären Quelle von Zuckerhaltigem zu machen. Zwar hat eine auf Getreide, d.h. eine auf fade ›Stärke‹ basierende Küche einen hohen Nährwert. Doch stellt die geschickte Ergänzung dieser kalorischen Grundversorgung durch schmackhaft-aromatische Zusatzmittel von Süße (in Form von Ein-

3 | Moss, Das Salz-Zucker-Fett-Komplott: Wie die Lebensmittelkonzerne uns süchtig machen.

fachzucker oder Monosaccharide) ein transkulturelles Grundmuster der menschlichen Kochkünste dar.

Gesüßte oder süß schmeckende Nahrungsmittel regen im Unterschied zu stärkehaltiger (oder fettreicher) Kost nicht nur den Appetit und den kulinarischen Genuss an. Sie sind auch eine rasch wirksame Energiequelle. Zucker ist der schnellste, geschmacksintensivste und leicht verdaulichste Energielieferant für den menschlichen Körper und für dessen ununterbrochenen Kalorienbedarf. Zwar baut unser Körper auch Fett (Fettsäure) und Stärke (Kohlenhydrate) zu Zucker (Glykose) um. Doch im Unterschied zu den traditionellen Kalorienlieferanten wie Getreide, Hülsenfrüchte, Nüsse, pflanzliche Öle liefert einfacher Zucker diese Energie ohne komplizierte Verdauungsvorgänge in Verbindung mit einer angenehmen Geschmackssensation: Süßes schmeckt intensiv und macht glücklich – weil es unmittelbare Lusterfüllung (Energieversorgung) für den Körper und dessen physischen Lebenstätigkeiten liefert.

Das menschliche Gehirn, unser größtes Organ, ernährt sich ausschließlich von Süßem. Es ist glücklich, wenn ständig genug Zucker nachgeliefert wird, während ein niedriger Blutzuckerspiegel automatisch Unlust in unserem Denkorgan auslöst und mit der eindeutigen, imperativen Alarmmeldung »Hunger!« oder »Es droht Unterzuckerung, *sweet heart!*« sofortigen Nachschub einklagt. Ernährungspsychologisch sind die körperlichen Mechanismen, warum Süßspeisen zu den begehrtesten Lebensmitteln gehören, weitgehend bekannt. Das suchtartige Verlangen nach Zucker wird dadurch ausgelöst, dass die Substanz im Gehirn das Belohnungssystem aktiviert. Durch die Ausschüttung des Botenstoffs Dopamin wird der süße Geschmack positiv abgespeichert und man verlangt immer wieder danach. Vielfach wurde deshalb eine anthropologische Sucht nach süßen Substanzen behauptet. Zu Mahl das erste Lebensmittel, mit dem jeder von uns versorgt wird – die Milch der eigenen Mutter als der Urbrei der Welt – nach dieser weißen Substanz schmeckt.

Doch selbst wenn es unstrittig sein sollte, dass Menschen in allen Kulturen und zu allen Zeiten ihrer Geschichte Süßes begehrten, erklärt diese universelle und sehr abstrakte Feststellung doch nicht, warum in der Gegenwart insbesondere zuckerhaltige Lebensmittel und industriell hergestellte Süßigkeiten den ebenso unkritischen wie meistenteils übermäßigen Zuspruch von immer mehr Erdenbürgern befriedigen. Wer in den zweihundert Ländern der Erde, wo dies täglich – sogar mehrmals – geschieht, ein voll eingeschenktes 0,3 Liter Trinkglas des Kultgetränkes

Coca-Cola runterspült, nimmt damit mehr Zucker auf, als die Weltgesundheitsorganisation für den gesamten Tag empfiehlt – zehn Zuckerwürfel. Pro Kopf und Jahr gerechnet, trinkt die Menschheit weltweit allein 21 Liter ›Erfrischungsgetränke‹ des größten Softdrinkherstellers der Welt. (Global verkauft Coca-Cola mehr als 145 Milliarden Liter Getränke im Jahr.⁴) Buchstäblich *beeinflusst* kaum ein anderes Unternehmen durch seine Produkte so viele Menschen und Körper wie diese Kultmarke – woran der internationale Megakonzern mit gigantischem Werbeetat pausenlos arbeitet.⁵ Würden Chinesen und Inder im selben Maße zu Coca-Cola-Kunden oder – je nach Sicht der Dinge – zu Cola-Cola-Süchtigen werden, wie es die Amerikaner bereits sind, stiege sein jährlicher Umsatz von zuletzt knapp 26 Milliarden Euro auf mindestens 100 Milliarden Euro. Alles in allem liefern derartige Zuckerwassergetränke wie Coca-Cola und Co. einen großen Anteil des eingenommenen Alltagszuckers; 17 Prozent des durchschnittlichen Zuckerkonsums in Deutschland ist flüssig.

Doch der allermeiste Zucker wird weder in variationsreich verflüssigter Form als ›Softdrink‹ noch in raffinierter Darreichungsform als schneeweißer Kristall (zum Beispiel in Verbindung mit einer Tasse Kaffee oder Tee) eingenommen. Der allermeiste Suchtstoff wird eher unsichtbar in unsere Körper eingeschleust; versteckt in industriell hergestellten Lebensmitteln. Viele von uns essen Zucker, vielleicht sogar ohne es bewusst zu wollen – wenn sie sich für Schokolade, Eis, Kuchen, Kekse oder für irgendwelche hochverarbeitete Fertignahrung und kleine Dauerkalorienbomben wie Dosenravioli, Salatdressings, Fertigpizza usw. entscheiden. Der hohe Zuckergehalt vorgefertigter und haltbar gemachter Nahrungsmittel treibt die durchschnittlichen Kalorienwerte ins Ungesunde.⁶ Wie Coca-Cola und Co. tragen auch die Weltfertigküche von Nestlé und seiner Kon-

4 | In den vergangenen Jahren hat das Unternehmen mehr als 230 kalorienarme oder zuckerfreie Getränke eingeführt, die mittlerweile mehr als zwei Drittel des gesamten Angebots ausmachen. So gibt es Cola in den Varianten 35 Zuckerwürfel pro Liter, 22 Zuckerwürfel pro Liter oder zuckerfrei mit künstlichem Süßstoff. Die Zero- und Lightvarianten werden mit einem doppelt so großen Werbeetat beworben.

5 | Exler, *Global Players – Coca-Cola*. Vom selbstgebrauten Aufputzmittel zur amerikanischen Ikone.

6 | Mosetter/Simon/Cavelius/Illies, *Zucker – der heimliche Killer*.

kurrenten maßgeblich zur Zuckerüberdosis der Menschheit bei.⁷ Durch die allgemeine Selbstverständlichkeit – durch die in vielerlei Hinsicht folgenreiche Selbstvergessenheit – der tagtäglichen Vorliebe für dererlei »Taste the Feeling« Fun (Werbeslogan 2016) wächst generell die Menge an Zuckerhaltigem, die dem Körper auf indirektem und zumeist unbeachtetem Weg zugemutet wird. In Zahlen: Mit Heißhunger schaufeln wir Tag für Tag durchschnittlich mehr als hundert Gramm reinen Zucker in uns hinein. Das sind drei Kilogramm pro Monat.

COKE FUN – ZU RISIKEN UND NEBENWIRKUNGEN FRAGEN SIE...

Ein so schön versüßtes Leben macht nicht nur dick; es macht auch schlechte Zähne. Der Industriezucker greift uns auf allen Ebenen an – in den offensichtlichen Formen von Übergewicht und Diabetes, aber auch getarnt und heimlich als Zahnkaries und Parodontitis. Industriezucker gelangt aufgrund seiner hohen Löslichkeit in Nullkommanichts in den Zahnbelag und wird dort zum Bakterienfutter. Was wiederum die Mundflora negativ beeinflusst. Nur so lässt sich erklären, warum die Menschen noch nie in ihrer Geschichte so kranke Zähne hatten wie heute, in einem Zeitalter, in dem alle diszipliniert ihre Zähne putzen, mit Zahnseide in den Zwischenräumen herumhantieren und sich alle Jahre wieder von der Dentalhygienikerin die Plaque wegkratzen lassen. Fast alle Deutschen leiden an Karies und mehr als ein Viertel hat bereits parodontöses Zahnfleisch, an dem Bakterien nagen, bis der gesamte Zahnhaltebereich zerfressen ist. Die Zahnfleischbakterien sind dieselben Übeltäter, die später direkt oder indirekt das Herz oder die Arterien angreifen und zu einem tödlichen Herzinfarkt führen können.⁸

Dass eine wachsende Anzahl von Menschen zu süße und insgesamt zu kalorienhaltige Nahrung zu sich nimmt und so zwangsläufig auch ihr Körpergewicht zunimmt, ist wahrlich keine Neuigkeit: Zu viel Zucker

7 | Moss, Wie Coca-Cola, Nestlé, Kellogg's, Kraft & Co. unsere Gesundheit aufs Spiel setzen.

8 | Nagel, Karies heilen: Natürlich starke Zähne mit der richtigen Ernährung.

macht krank, so einfach ist das.⁹ Ein tägliches Übermaß an zuckerhaltigem Essen verdoppelt das Schlaganfallrisiko, verdreifacht das Herzinfarkttrisiko und erhöht die Gefahr einer Frühgeburt. Kindern erschwert es das Lernen und führt zu Konzentrationsschwäche; bei Erwachsenen bringt es den Hormonhaushalt durcheinander. Bei Kleinen wie Großen kann es Impulskontrollstörungen und Vergesslichkeit verursachen. Außerdem fördert es Autoimmun- und Immundefekte wie Arthritis, Allergien und Asthma. Auch Bronchitis und Lungenentzündungen stehen auf der Deliktliste. Und es verursacht eine chronische Stoffwechselerkrankung, umgangssprachlich die Zuckerkrankheit genannt oder *Diabetes mellitus* – was wörtlich übersetzt *honigsüßer Durchfluss* bedeutet, weil überschüssiger Zucker über den Urin ausgeschieden wird.

Der Blutzuckerspiegel der Betroffenen ist dauerhaft erhöht. Das schädigt mit der Zeit die Gefäße und verschiedenste Organe. Es kommt zu starken Veränderungen im Wasser- und Mineralhaushalt. Gleichzeitig entsteht ein schwerer Energiemangel in den Körperzellen und im Zentralnervensystem. Deshalb ist Leistungsschwäche ein häufiges Diabetes-Anzeichen. Denn bei Zuckerkranken ist zwar viel energiereiche Glukose im Blut vorhanden. Diese kann aber nicht in die Zellen gelangen, um verwertet zu werden. So entsteht innerhalb der Zellen ein Energiemangel. In der Folge fühlen sich Diabetiker oft kraftlos und sind körperlich weniger leistungsfähig. Weil die meiste Glukose, die der Körper braucht, für das Gehirn bestimmt ist, beeinträchtigt ein Glukosemangel die normale Gehirnfunktion. Der Mangel kann Konzentrationsschwäche und Müdigkeit bis hin zu schweren Bewusstseinsstörungen und Koma auslösen.

Um alledem vorzubeugen, müssen Diabetiker regelmäßig ihren Blutzuckerspiegel messen und sich künstliches Insulin spritzen, um die Zuckermenge des Blutes zu normalisieren (zu senken). In einem zucker gesunden Körper wird dieses Hormon von der Bauchspeicheldrüse gebildet. Wird Zuckerhaltiges aufgenommen, so wird es zu Glucose abgebaut und gelangt über den Darm in die Blutbahn und sorgt dort dafür, dass der Blutzuckerspiegel steigt. Die Bauchspeicheldrüse schüttet zur Senkung des Zuckergehalts Insulin aus. Außerdem sorgt Insulin dafür, dass die im Blut vorhandene Glucose von den Körperzellen aufgenommen werden kann. Damit die Aufnahme von Glucose in die Zelle stattfindet, muss

9 | Gameau, Voll verzuckert – That Sugar Book: Wie uns die Lebensmittelindustrie dick macht und für dumm verkauft. Wege aus der Zuckerfalle.

die Zelle zunächst das von der Bauchspeicheldrüse freigesetzte Insulin erkennen. Das geschieht durch ein Erkennungsprotein, den Insulinrezeptor, der auf der Zelloberfläche sitzt und das über den Blutkreislauf ankommende Insulin binden kann. Durch diese Insulinbindung wird ein Signal an der Zelloberfläche ausgelöst, das über komplexe Vorgänge in die Zelle weitergeleitet wird und dort auf den Glucosetransporter trifft. Dieses Signal befördert den Glucosetransporter vom Zellinnenraum an die Oberfläche und ermöglicht den Eintritt oder die Infusion von Glucose in die Zelle. Bei Insulinresistenz sind diese Prozesse gestört: Es tritt weniger Glucose in die Zelle ein. Dies führt zusammen mit einer verminderten Insulinfreisetzung der Bauchspeicheldrüse dazu, dass der Glucosespiegel im Blut langsam ansteigt und sich der Diabetes Typ 2 entwickelt.

Große Mengen von zuckerreichen Getränken oder einfache Kohlenhydrate zuckerhaltiger Nahrungsmittel aus stark verarbeiteten Nahrungsmitteln liefern dem Körper »schnell Energie« (da sie schnell ins Blut gelangen), haben aber kaum einen Sättigungswert. Dadurch entstehen Blutzuckerspitzen, die für ein schnelles Ansteigen bzw. Absinken des Blutzuckerspiegels sorgen. Ist ein Körper über viele Jahre hinweg hohen Insulinbelastungen aus relativem Mangel an Insulin ausgesetzt, führt dies unweigerlich zu der Ausbildung einer Insulinresistenz. Damit ist der Verlust der Fähigkeit der Körperzellen (insbesondere der Leber-, Muskel- und Fettzellen) gemeint, auf Insulin zu reagieren. Sie werden insulinresistent. Zunächst versucht die Bauchspeicheldrüse noch, den Insulinmangel durch die Produktion hoher Insulinmengen zu kompensieren. Letztlich wird die Drüse dadurch jedoch überfordert. Die produzierte Menge reicht nicht mehr aus, um den Blutzuckerspiegel zu senken und in der Folge wird der Körper eben zuckerkrank. Allein in Deutschland sind aktuell annähernd sieben Millionen Bürgerinnen und (vor allem) Bürger beispielsweise an Diabetes mellitus erkrankt.¹⁰

Wie die Dinge stehen: All jene, die von Fast Food leben und sich obendrein wenig bewegen, sind die potenziellen Zuckerkranken von morgen – insulinresistent, übergewichtig, mit Bluthochdruck und Gefäßschädigungen. In der epidemischen Diabetes und Adipositas verkörpert sich (im wahrsten Sinne des Wortes) eine Ernährungsweise, die dabei ist, das

gesamte Gesundheitssystem unter sich zu begraben.¹¹ Es ist eine eindeutige Entwicklung. Für 1980 schätzten Experten die Zahl der Diabetiker auf etwa 100 Millionen Betroffene. Zwanzig Jahre später war diese Erkrankungsziffer bereits um das Doppelte gestiegen und sie liegt 2014 laut des ersten *Welt-Diabetes-Berichts* der Weltgesundheitsorganisation schon bei 422 Millionen Menschen.¹² Wenn es zu keiner globalen Ernährungs- wende kommt, wird die Anzahl entsprechend weiter zunehmen. Die Behandlungskosten werden das Gesamtbudget der Krankenkassen weiter in die Höhe treiben: Sie addieren sich schon jetzt allein in Deutschland Jahr für Jahr auf viele Milliarden Euro.

ZUCKER-MAFIA UND INSULIN-INDUSTRIE

Während die allgemeinen Beitragssätze der Krankenversicherten mit der Menge der Erkrankten kontinuierlich steigen, kennt das zuckersüße Zeitalter auch einige wenige Gewinner: In Deutschland etwa liegt 2016 der Jahresumsatz der Zuckerindustrie bei zweieinhalb Milliarden Euro. Diesen Kuchen will man sich nur ungern durch eine andere Politik beschneiden lassen. Die Einführung einer ›Ampel-Kennzeichnung‹ auf Nahrungsmitteln, die unter anderem vor gefährlich hohem Zuckergehalt warnen könnte und sogar die Denkfaulsten vor der Wahl der entsprechenden Produkte vielleicht zögern ließen, hat die Zuckerlobby erfolgreich verhindert.

Der Gastrokritiker Hans-Ulrich Grimm spricht von einer Zucker-Mafia.¹³ Seine Studien belegen: Seit Jahrzehnten hat sie die Zuckerpolitik im Griff. Trotz aller Nebenwirkungen wird der Verkauf weiter gefördert, werden die Folgen verharmlost mit freundlicher Unterstützung seitens des Staates – und der Wissenschaft. Eigentlich könnte aber jeder kritische Zeitgenosse, der sich dafür interessiert, den Zusammenhang von staatlicher Zuckerförderung, versüßtem Kapital und Volkskrankheiten herstellen. Neben der Zuckerindustrie, ihren einschlägigen Dealern und

11 | Lustig, Die bittere Wahrheit über Zucker. Wie Übergewicht, Diabetes und andere chronische Krankheiten entstehen und wie wir sie besiegen können.

12 | WHO, Global Report on Diabetes.

13 | Grimm, Garantiert gesundheitsgefährdend. Wie uns die Zucker-Mafia krank macht.

ihren vielen Abhängigen, ist auch für Ärzte, Apotheker, Krankenhäuser und insbesondere für die Pharmaindustrie der massenhaft auftretende Diabetes eine äußerst lukrative Realität. Die Gewinnerwartungen auf das eingesetzte Kapital sind hier höher als in jeder anderen Industrie; speziell Insulin-Präparate bringen große Profite.¹⁴

Branchenkenner schätzen den weltweiten jährlichen Diabetesmarkt auf fast 60 Milliarden Dollar. Bei der Herstellung von Insulin mischt der französische Pharmakonzern Sanofi – am Umsatz gemessen einer der größten Pharmakonzerne der Welt, in den unter anderem die frühere deutsche Hoechst AG aufgegangen ist – ganz vorne mit. Noch heute laufen auf dem ehemaligen Hoechst-Gelände in Frankfurt die Insulin-Ampullen vom Band; Sanofi selbst spricht vom weltweit größten Produktionsstandort für Insulin. Aufgrund der langen Tradition und Erfahrung in Forschung und Entwicklung blieb die Geschäftseinheit Diabetes in Frankfurt. In modernsten biotechnischen Anlagen entstehen dort rund um die Uhr Insulinanaloge wie Lantus. Hinzu kommen die sogenannten Pens, mit denen das Hormon Insulin verabreicht wird. Mehr als 3000 Arbeitsplätze sind so in Deutschland allein an das Diabetes-Produktsortiment von Sanofi gekoppelt. Fünf Milliarden Dollar pro Jahr bringt dem Konzern allein der Verkauf von Lantus, der weltweit am meisten verbreiteten künstlichen Insulin-Sorte.¹⁵ Man kann das auch so wenden: Nicht wenige Wirtschaftsakteure leben recht auskömmlich davon, dass immer mehr Menschen ›Zucker bekommen‹, weil sie sich – in Kombination mit Bewegungsmangel – falsch ernähren und ›alles schlucken‹, was ihnen die Industrie verabreicht.

KÜNSTLICHE SÜSSE UND DER URSPRUNG DES KOLONIALISMUS

Wie in so vielen anderen Dingen des moralischen Sollens wissen wir eigentlich schon längst, was im täglichen Umgang mit Süßem vernünftig wäre: Sich einigermaßen gesund zu ernähren, würde nichts weiter

14 | Aktuell werden mehr als 95 Prozent aller Insulinbehandlungen in Deutschland mit gentechnologisch hergestellten Humaninsulinen durchgeführt, welche in ihrem Aufbau dem menschlichen Insulin identisch sind.

15 | Einecke, Milliardengeschäft Diabetes.

verlangen, als möglichst zuckerreduziert zu essen. Viele versuchen diese kulinarische Vernunft zu umgehen, indem sie auf künstlichen Zuckersersatz ausweichen. Solche Ersatzsubstanzen versprechen süßes Lusterleben ohne Kalorien – Glück ohne Reue und ohne Tugendpflicht. Nimmt die Pandemie der Fettleibigkeit weiter zu, werden kalorienarme Ersatzsüßstoffe weiter an Bedeutung gewinnen. Mit großem Erfolg werden sie von der Nahrungsindustrie in vielen Produkten als Geschmacksverstärker oder für andere Dienste eingesetzt. Oft führt dieser Ersatzzucker jedoch nicht zur realen Verringerung der Kalorienmenge, sondern im Gegenteil sogar zur gedankenlosen Fortsetzung der eingefahrenen Konsumgewohnheiten.

Mit der erfolgreichen Markteinführung von neuartigen, hoch wirkspezifischen und dazu noch billigen Süßstoffen wie Fructose, Aspartam, Brazzein, Thaumatin oder Stevia sind einschneidende Folgen für den traditionellen Zuckerwelthandel zu erwarten. In dem Maße, wie die Lebensmittelindustrie immer öfter den weißen Kristall durch Ersatzmittelchen und Hightech-Süße austauscht, droht dem traditionellen Zuckerhandel in absehbarer Zukunft ein Schicksal wie der Tabakindustrie: ein langsames Dahinschrumpfen. Denn die gewinnverwöhnte Branche hat ein Imageproblem. Sie muss eine Droge verkaufen, die offensichtlich niemand mehr so richtig will. Selbst ein industriefreundlicher Politiker wie der ehemalige Bundesernährungsminister Christian Schmidt (CSU) hat 2017 eine »Nationale Strategie für die Reduktion von Zucker, Fetten und Salz in Fertigprodukten« vorgestellt und diese mit Vorschlägen für gesündere Industriekost verbunden.

Doch bis auf Weiteres versüßt sich das Kapital durch die Produktion und Konsumtion von herkömmlichen Zucker sein tägliches Geschäft ganz prächtig. Es setzt damit die seit fünf Jahrhunderten betriebene, unselige Verbindung zwischen bitterem Kapitalismus und menschlicher Süßlust fort. Wer wollte vergessen, dass die Ursprünge unseres Zuckerschleckens von einem der düstersten Kapitel der Weltgeschichte nicht zu trennen sind: der brutalen Ausbeutung versklavter Menschen in fernen Ländern.¹⁶ Noch bevor die Industrialisierung in den Fabriken einiger europäischer Städte mit der Verarbeitung von Baumwolle zu Textilien und Kleidungsstoffen begann, sorgte das moderne, künstlich versüßte Leben der Europäer bereits für dramatische Veränderungen in anderen

Teilen der Welt. Nach der Entdeckung von Amerika und nach der Kolonialisierung von Afrika und Asien forcierte die neuartige – und stets gewaltsam durchgesetzte – Kombination aus Zwangsarbeit, Plantagenanbau, Monokultur und Exportwirtschaft für eine enorme Steigerung der Zuckerrohrmengen: die Geburt des globalen Agrarkapitalismus.

Der moderne Kolonialismus, dessen Ursache auf den Süßhunger des Westens zurückgeht, formte das Antlitz der Neuen Welt durch Versklavung von Millionen afrikanischer Arbeiter in den karibischen Zuckerkolonien: Schon auf seiner zweiten Amerikareise führte Kolumbus Zuckerrohr mit. Die erste Zuckerernte lieferte Santo Domingo, damals Hispaniola genannt, 1516 nach Spanien. Diese Kapitalisierung verlief über Jahrhunderte ganz nach dem Geschmack der Europäer. Bis der weiße Mann neue Beschaffungsquellen entdeckte – als er herausfand, dass Zucker auch in den gemäßigten Zonen seiner Heimat wachsen kann. Seit Anfang des 19. Jahrhunderts wird inmitten Europas eine ordinäre Wurzel in das weiße Gold verwandelt, wird Zucker nicht aus Zuckerrohr, sondern aus Zuckerrüben gewonnen. Doch ist die Herstellung aus der Rübe aufgrund der ungünstigeren Wachstumsbedingungen und der höheren Arbeitslöhne auf diesem Kontinent wesentlich teurer als die Konkurrenz aus den tropischen Kolonien bzw. den postkolonialen Entwicklungsländern.

EUROPÄISCHE ZUCKERMARKTORDNUNG

In diesem Zusammenhang ist an die politischen Anfänge der Europäischen Union (damals noch Europäischen Gemeinschaft) zu erinnern. Um eine massenhafte Verarmung der eigenen Landbevölkerung zu verhindern, wurde im Jahre 1967 – und durchaus im krassen Widerspruch zu ihrem Credo eines freien Welthandels – eine Agrarpolitik der staatlichen Subventionen in Gang gesetzt. Die damals erlassene ›Zuckermarktordnung‹ diente dem Zweck, dass die europäischen Bauern einen Garantiepreis für ihre Ernte bezahlt bekamen, der deutlich über dem Weltmarktpreis lag. Diese großzügige Alimentierung, die die Produktionsquoten und Mindestpreise für Zuckerrüben über fünfzig Jahre hinweg garantierte, ging auf Kosten der Umwelt sowie der Zuckerbauern in der Dritten Welt. Doch ihre eigentliche sozialpolitische Intention ging auf: Niemand auf der Welt – mit Ausnahme Russlands – erntet so viele Zuckerrüben

wie die Franzosen oder die Deutschen. Tausende Landwirte bepflanzen damit ihre Felder, weil sie rechnen können: Mit der Rübe hatten sie ein sicheres Einkommen, und im Gegenzug war den spendablen Politikern eine entsprechende, überwiegend konservative Wählerschaft bislang sicher. So wundert es kaum, dass das größte Zuckerimperium der Welt in Deutschland entstehen konnte: Die Südzucker AG, die einen jährlichen Umsatz von mehreren Milliarden Euro anhäuft. Der Zuckergigant besitzt zig Zuckerfabriken, außerdem gehört er zu den größten Profiteuren der EU-Agrarsubventionen (inzwischen über Direktzahlungen pro Fläche berechnet) mit 1,7 Millionen Euro allein für das Jahr 2015.

Doch halten wir fest, bis jetzt galt: Im Schutz eines extrem durchregulierten Marktes schafften die an sich nicht wettbewerbsfähigen Zuckerproduzenten Europas Überschüsse, die sie dank finanzieller Unterstützung und anderer Schutzinstrumente seitens der gemeinsamen Agrarpolitik der Europäer in anderen, ihrerseits Zucker produzierenden Ländern und Märkten preisgünstig absetzten. Dort führten diese künstlich verbilligten Produkte dazu, dass die lokalen Zuckerrohrbauern ihre eigenen Erzeugnisse nicht verkauft bekamen: Wie hier, so griffen auch dort die preisbewussten Konsumenten zur günstigeren (Import-)Ware.

Damit schließt sich der postkoloniale Ausbeutungsmechanismus, der einen Teil der arbeitenden Bevölkerung in den reichen Staaten auf Kosten der armen Bevölkerung der Entwicklungsländer alimentiert. Die Zuckerpolitik der Europäischen Union behinderte – und behindert freilich immer noch – die Anstrengungen zur weltweiten Armutsbekämpfung und zu fairen Handelsbeziehungen. Diese systematische Sabotage der ansonsten viel beschworenen wirtschaftlichen Entwicklung wird finanziert durch die europäischen Steuerzahler. Doch nicht sie sind es gewesen, die gegen die ausgeklügelte Ungerechtigkeit des Weltzuckersystems auf die Barrikaden gingen. Es waren einige der südlichen Konkurrenten (wie Brasilien, Thailand und Australien), die gegen diese Verhältnisse 2003 vor der Welthandelsorganisation (WTO) in Genf klagten. Mit Erfolg.

Die WTO gab ihrer Klage schließlich Recht: Die Geldgeschenke an die einheimischen Zuckerrübenproduzenten seien unlautere Exportsubventionen, durch die Europas Bauern einen unfairen Vorteil auf dem Weltmarkt bekämen. Den benachteiligten Exportländern wurden die Zölle auf ihre Einfuhr erlassen, um deren globale Vermarktung zu unterstützen. Druck machten vor allem die Produzenten von Zuckerrohr, das in den besagten Ländern günstiger angebaut und verarbeitet werden kann als die

Zuckerrübe in Europa. Die europäischen Zuckerhersteller mussten sich dem weltweiten Wettbewerb stellen mit der Folge, dass allein zwischen 2005 und 2011 mehr als 80 Zuckerfabriken ihren Betrieb einstellten und die Zahl der Beschäftigten auf mehr als die Hälfte schrumpfte.

BRAUCHT DIE WELT WIRKLICH NOCH MEHR SÜSSIGKEITEN?

Seit 2017 ist die europäische Marktplanwirtschaft von Mindestpreisen, Quoten und Exportsubventionen auch im Bereich des Zuckers ein Teil der Vergangenheit. Nach der Abschaffung der Milchquote ist damit ein weiterer Eckpfeiler der bisherigen EU-Agrarpolitik demontiert und der europäische Zuckermarkt komplett liberalisiert. Seither gelten keine staatlich festgelegten Mindestpreise und Gewinne mehr für den hierzulande angebauten Zucker. Zugleich fallen auch Quoten und Limits für die Zuckerrübenproduktion (und die Herstellung von Glukosesirup) weg. Bestehende Exportbeschränkungen werden ebenfalls gestrichen. Einige Zuckerrübenbauern und -verbände, die wie die Südzucker AG groß genug sind, um zu konkurrenzfähigen Weltmarktpreisen produzieren zu können, planen derzeit eine Ausweitung ihrer Zuckerrübenproduktion.

Der agrarpolitische Kurswechsel könnte sich in Zukunft auch im Landschaftsbild bemerkbar machen. Sollte sich der wasser- und arbeitsintensive Anbau von Zuckerrüben in Deutschland nicht mehr lohnen, könnten die Felder in Deutschland anders aussehen – etwa, wenn Bauern künftig mehr Mais oder Weizen anbauen. Jedenfalls ist es nicht unwahrscheinlich, dass der Anteil von Glukosesirup aus Weizen und Mais an der Zuckerproduktion und -verarbeitung steigen wird, denn er ist günstiger zu produzieren als Zucker in Form von Saccharose aus Zuckerrüben.

Schon einige Zeit wird Mais – ein Großteil davon technisch manipulierter Glyphosat-Genmais von Bayer-Monsanto – als ertragreiche Futterpflanze für die Massentierhaltung großflächig angebaut. Seine Bedeutung als Energiepflanze zur Herstellung von Biokraftstoffen (Bioethanol) und als Energiemais zur Herstellung von Maissilage (Biogassubstrat) wächst ständig. Mit der zusätzlichen Ausweitung des Maisanbaus für die Zuckerproduktion würde sich die ohnehin schon stattfindende und allseits kritisierte ›Vermaisung‹ der Landschaft zusammen mit ihren fatalen Folgen für Umwelt, Tiere (insbesondere Bienen) und Menschen fortsetzen.

Und was wird aus den europäischen Rübenbauern, wenn nicht mehr sie, sondern andere am Zuckeranbau verdienen? Theoretisch eröffnet die globale Zuckermarktliberalisierung eine mögliche Entwicklungschance für die Produzenten des Südens. Doch in der Praxis werden – wie immer – weder die afrikanischen, die südamerikanischen oder karibischen Kleinbauern die Gewinner sein, sondern auch dort nur die Plantagenbesitzer und Großkonzerne. Sie heuern schlecht bezahlte Arbeitskräfte an und setzen weiter auf die Prinzipien einer kapitalistischen Landwirtschaft – Waldrodung, Monokultur, Agrarchemie, Massentierhaltung, Exportwirtschaft, zuckerhaltige Industriekost – und erzielen damit die niedrigsten Produktionskosten. Gewiss, durch die Liberalisierung des globalen Handels könnte Zucker hierzulande noch billiger werden. Aber in wessen Interesse sollte es sein, die ohnehin schon grassierende Süßsucht noch mehr zu schüren? Die Welt braucht weder mehr Industriezucker noch mehr Preiskampf, der zu Lasten der kleinen Zuckerbauern und unserer natürlichen Lebensgrundlagen geht. Ganz abgesehen von den gesundheitlichen Risiken und Nebenwirkungen.

An der Tatsache des unscheinbaren Allerweltsgenusses von zuckerhaltigem und anderen Süßigkeiten wird greifbar, dass eine Veränderung jener kulinarischen Lebensgewohnheiten, die viele Menschen zu kalorienreich und ungesund, zu minderwertig und verantwortungslos essen lassen, eine grundlegende Neuausrichtung der Agrarpolitik voraussetzt. Tatsächlich hat sich in jüngster Zeit – neben zahlreichen anderen Produkten – auch ökologisch angebauter (Roh-)Zucker aus fairem Handel zu einer realen Marktalternative entwickelt. Bessere Bezahlung der bäuerlichen Arbeit, mehr Gerechtigkeit im Welthandel, eine Regionalisierung globalisierter Wirtschaftssysteme sowie eine konsequente Nachhaltigkeit im Umgang mit natürlichen Ressourcen und eine gesündere Ernährungsweise verlangen eine andere Kultur des Essens. Eine entsprechende Veränderung ist eigentlich jedem jederzeit mehr oder weniger möglich; beim Zucker geht das kinderleicht: Natürliche Süßungsmittel wie Honig, Agavendicksaft und Ahornsirup gehören längst zum Standardsortiment jedes Supermarktes. Dass man auch mit weniger oder sogar ganz ohne Zucker, Zuckerwasser, Süßigkeiten und Industriefutter glücklich werden kann, beweisen jeden Tag immer mehr Menschen, die sich bewusster und besser ernähren wollen. Wer Bedarf hat, dem bietet außerdem ein

riesiger Markt an Ratgeber- und Rezeptbüchern wertvolle Anregungen und praktische Hilfe.¹⁷

Das fast lächerliche Geheimnis ›des Zuckers‹ ist, dass eigentlich alle essbaren Pflanzen etwas Süße enthalten. Wenn wir sie kauen, spielen sich biochemische Prozesse ab, die ihre Fasern und Stärke in Zucker verwandeln: Je länger wir Brot kauen – um das bekannteste Beispiel zu nehmen –, desto süßer schmeckt es. Nichts spricht dagegen, sich mit einfachen Mitteln das eigene Leben zu versüßen. Es kommt nur darauf an, mit welchen.

17 | Reeb, Süß & Gesund. Backen ohne Zucker, Laktose, Eier und Weizen; Hoffer, Süßes ohne Frust. Leckere Kuchen und Desserts ohne Zucker, Gluten und Laktose.

8. Denkbare Tischrede zum Salz der Erde

...quicquid loquitur, sal merum est!

...was er redet, hat Salz!

LUCIUS AFRANIUS, RÖMISCHER KOMÖDIENDICHTER

Sie könnte an die aristotelische Ethik oder an Ciceros Philosophie gedacht haben und sich gesagt haben, »Geschenke erhalten die Freundschaft und Freundschaft ist Salz des Lebens: Also schenke ich ihm Salz.« Vor einiger Zeit gastierte eine Freundin für einige Tage in meiner Wohnung, während ich auf Auslandsreise war. Als Dankeschön hinterließ sie ein kleines Geschenk. Auf dem Esstisch, wo vorher mein Salzstreuer stand, befand sich nun ein Gefäß mit Himalaya-Salz. Auf den ersten Blick befremdete mich dieses neue Objekt. Nicht so sehr, weil es bedenklich ist, wenn unter dieser Bezeichnung (beispielsweise) auch mal polnische Bergbauunternehmen Biogeschäfte und Reformhäuser mit Salz beliefern. Es bleibt dann rätselhaft, was den höheren Preis für dieses Produkt rechtfertigt, und ob seine Herkunftsbezeichnung wirklich für seine Qualität bürgt oder was genau Himalaya-Salz aus Polen bedeutet.¹ Doch derlei Bedenken hatte ich nicht. Meine Skepsis lag woanders – und war allemal berechtigter.

Denn immerhin hatte es sich bei meinem Salzstreuer um einen echten Klassiker gehandelt: Aus schlichtem Glas gefertigt, mit einem bauchigen Metallkopf, einer barocken Kirchturmhaube ähnlich, aber aus modernem Stahl und in einer handlichen Größe. Eine wahre *Zuhandenheit* (im Sinne der Heidegger'schen Dingphilosophie) – eine Schönheit in Gestalt eines industriell produzierten Massenartikels. Mein neues Tafelsalz war in einer Röhre aus Plastik verpackt. Sofort kam mir der Gedanke, dass das edle Himalaya-Salz unbedingt eine gläserne Mühle in schlichter Eleganz bräuchte. Der Salzstreuer, den meine Bekannte vom Esstisch ins

1 | Kempis, Wenn's gesund macht.

Gewürzregal verbannt hatte, war mit drei Streulöchern ausgestattet. Ein wichtiges Detail, das bei allen Salzstreuern sehr unterschiedlich ausfällt. Meistens sieht ihr Design unterschiedlich große Öffnungen vor, so dass die Nutzer vorher nur schwer abschätzen können, wie viel Salz herauskommt. Nicht selten führt diese Unberechenbarkeit zu unerwünschten Überdosierungen und zu versalztem Essen. Eigentlich Grund genug, dass auf Esstischen und in Küchen ausschließlich funktionstüchtige Mühlen mit Salzkristallen zum Einsatz kommen sollten. Im Unterschied zur üblichen Praxis böten sie die Möglichkeit, noch grobes (undosiertes) Salz je nach Bedarf, Gespür und Geschmack zu zermahlen, was eine individuelle und feine Dosierung ermöglichen würde – *cum grano salis*. Eine kunstvolle Handhabung, die beim Gebrauch von Pfeffermühlen inzwischen selbstverständlich ist.

Zu meiner Verwunderung stellte sich heraus: Das neue Himalaya-Salz war bereits ›feinfein‹ gemahlen, so der Fachbegriff, ähnlich dem herkömmlichen ›raffinierten Kochsalz‹, das beim Schütteln der Packung eine schneeweiße Dampfwolke emittiert. Angesichts einer solchen maschinell vorproduzierten (und durchaus bewundernswerten) Raffinesse – des Anblicks einer nahezu atomisierten Feinheit – drängte sich mir die Frage auf: Kommt es im Gebrauch von Salz als eines unserer alltäglichsten Lebensmittel nicht gerade darauf an, *cum grano salis* zu verfeinern? Macht dessen anfängliche Grobheit nicht den wahren feinen Unterschied aus? Schmecken Salzgranulate nicht anders – und besser als pulverisiertes (feinfein gemahlenes) und darüber hinaus rein weißes und womöglich zwangsjodiertes Industriesalz?

ZWANGSJODIERTES GLÜCK UND HALOSOPHISCHE GRUNDLAGENFORSCHUNG

Die gut gemeinte Absicht meiner Freundin war offenkundig: Mit dem Austausch von normalem Tafelsalz durch hochwertiges Natursalz wollte sie zu etwas besserem Geschmack in meinem Haushalt beitragen. Die wahre (gastrosophische) Bedeutung des Salzgeschenks war also eine Priese Ernährungswende, im Kleinen und durch vermeintlich unwichtige Dinge, wie das Salz in unseren Küchen. Tatsächlich findet dort seit einiger Zeit diese unscheinbare Geschmacksweltverbesserung statt – beispielsweise mit Himalaya-Salz. Das handwerklich gewonnene und neuerdings

erfolgreich vermarktete Himalaya-Salz gilt als eines der einwandfreiesten und wertvollsten Edelsteine, die man auf dem Planeten Erde bekommen kann: Und zwar in einem Salzbergwerk auf 3500 Metern Höhe irgendwo in dem gleichnamigen Bergmassiv. Vor geschätzten 300 Millionen Jahren kam es in diesem geographischen Raum durch Austrocknung des Urmeeres zur Kristallisation dieses kostbaren Minerals.

Wer als täglicher Salzkonsument einmal damit anfängt, sich für diese Dinge zu interessieren, lernt schnell Erstaunliches. Etwa, dass Natursalz eine höchste Konzentration von Lichtphotonen aufweist und daher jeder Speise Lichtenergie in Form von Biophotonen in Größenordnungen zu gibt, die beachtlich sind.² Wasser und Siliziumsalze spielen für die Funktion menschlicher Körperzellen eine wichtige Rolle, weshalb trinkbares Wasser in Verbindung und Interaktion mit allen existierenden Salzen seit jeher genutzt wird und die heilwirksame Basis des Menschen (unseres fluid-elektrischen Wesens) bildet.³ Freilich gehen solche noch weitgehend unerforschten Dimensionen der menschlichen Natur über die herkömmliche Naturwissenschaft hinaus und bedürfen weiterer theoretischer Reflexion und Forschungsarbeit einer halosophischen (gr. halos = Salz) oder, einfacher, der salzologischen Grundlagenforschung.

So viel immerhin wird man mit Gewissheit sagen können: Obwohl Salz eines unserer elementarsten und alltäglichsten Lebensmittel ist, wissen wir selbst nach Jahrtausenden längst nicht alles über seine komplexe Natur und seine vielseitigen Wirkungen. Vermutlich sind natürliche Kristallsalze – wie das aus den pakistanischen Ausläufern des Himalaya stammende, das seit einiger Zeit bei mir auf dem Esstisch steht – wegen ihrer speziellen Biophysik besonders heilwirksam. Jedenfalls scheint es so, dass diese Salze aufgrund ihrer physikalischen (kristallinen) Struktur eine sehr hohe Zellverfügbarkeit bieten. D.h., dass sie fast zur Gänze, mitsamt all ihren weiteren natürlichen Bestandteilen, von den Zellen unseres Körpers aufgenommen und integriert werden können. Freilich konnte mein Gast nicht wissen, dass das Salz in meinem konventionell wirkenden Salzstreuer schon naturbelassene Qualität aus hochwertiger Herkunft hatte. Ich bin bereits vor einiger Zeit aus dem üblichen Versorgungssystem mit ›chemisch gereinigten‹, dafür aber mit künstlichen

2 | Hendl/Ferreira, Wasser und Salz. Urquell des Lebens.

3 | Hecht/Ferreira, Wasser und seine Salze: Natürliche Lebensenergie durch unsere Urelemente.

Rieselhilfen und Jod ›angereichertem Kochsalz‹ ausgestiegen und benutze nur noch Meersalz aus dem Bio-Supermarkt. Trotzdem habe ich mich sehr über ihr Geschenk gefreut, denn seitdem bereichert auch trendiges Himalaya-Salz meine Küche. Außerdem habe ich begonnen, über das Salz in unserer Esskultur nachzudenken. Der Grundsatz meiner Philosophie des Salzes lautet ebenso schlicht wie weitreichend: Zwar braucht alles Leben Salz, nur Salz ist nicht gleich Salz.

DER GRUNDSATZ: SALZ IST NICHT GLEICH SALZ

Weil das so ist, gibt es feine und grobe Unterschiede beim Salz. Angefangen bei Farbigkeit und Physikalität. Ebenso finden sich große Unterschiede hinsichtlich der nachvollziehbaren oder der versteckten Wahrheiten der Herkunft, der Verarbeitung und des Preises. Für eine Kostbarkeit wie die hawaiianische *Soul of the Sea* dürfen beträchtliche Ausgaben nicht gescheut werden (beinahe 100 Euro pro Kilo). Freilich sind viele der neuen Natursalze für weit weniger zu haben, darunter das Himalaya-Salz (mit einem Kilopreis von wenigen Euros). Zur allgemeinen Bekanntheit hat es inzwischen beispielsweise *Fleur de Sel* geschafft, das leicht körnig-gräuliche Kristallgewächs aus den Salzgärten der französischen Atlantikküste. Wer sich die Gewürzregale unserer Supermärkte etwas genauer anschaut, findet längst nicht nur das reine Alpensalz aus Bad Reichenhall, sondern außerdem weit gereistes Salz aus der Kalahari-Wüste, persisches Blausalz, rotes Meersalz aus Hawaii, zypriotisches Black-Lava-Salz oder Luisenhaller Tiefensalz. Jedes Salz ist anders; Salz ist nicht gleich Salz.

Wie bei vielen anderen Lebensmitteln ein Zurück – oder eine Zukunft hin – zu natürlicher, lokaler Vielfalt und guter Qualität zu beobachten ist, so findet auch im Umgang mit Salz zurzeit eine Abkehr von der Industriegüche und ihrem raffinierten Einheitsgeschmack zugunsten einer Renaissance alt bewährter Methoden der handwerklichen Salzgewinnung statt. Sie sorgen für eine Biodiversität von Geschmacksnuancen, wie man sie sonst nur von Weinen und Önologen kennt. Kenner und Halologen behaupten, die filigranen Kristalle des *Fleur de Sel* verbänden sich wie ein Hauch edlen Parfüms mit allen Speisen und würden nach Veilchen duften. Schwarzes Salz in Chutneys und Salaten verbreitet Aromen wie Feuer und Asche; knusprige Salzflocken aus Schottland würden auf der Zunge knistern und Assoziationen zur rauen See des Nordens wecken.

Kündigt sich in einer solchen Feinschmeckerei wirklich ein Wandel der Esskultur an? Spricht sich hier ein neues Bewusstsein von der Qualität, der Herkunft, der Herstellung und der Wirkungen unserer Lebensmittel aus – oder wird eine gewinnträchtige Ökonomie der ›Verfeinerung‹ weiter perfektioniert, deren verstecktes Gift viel Schaden anrichtet?⁴

VERSTECKTE SALZE – TÄGLICHES CRISTAL METH FÜR ALLE

Keinem Menschen sollte normales Tafelsalz fehlen. Niemand muss darauf verzichten, sein Frühstücksei zu salzen und gesalzene Pommes frites zu essen. Allen Salzmannern und salzlosen Asketen ist die gastrosophische Weltweisheit entgegen zu halten: Würzen Sie ruhig – mit gutem Gewissen und Fingergefühl. Hierzu besteht ein universelles, moralisches Anrecht. Vorausgesetzt: Es ist das Salz gemeint, womit wir am Tisch oder beim Kochen unser Essen (nach-)würzen. Wobei vieles dafür spricht, dass es kulinarisch, gesundheitlich und auch ökonomisch besser ist, wenn wir für unser tägliches Essen mehr Natursalze (und andere Würze) verwenden, anstatt wie gewohnt chemisch gereinigtes Industriesalz.

Anders verhält es sich mit den versteckten Salzen. Denn die Schattenseite der Problematik besteht in dem massenhaften Einsatz solcher Salze, die nahezu allen verarbeiteten Lebensmitteln aus dem Supermarkt im Übermaß zugesetzt werden und uns das Leben buchstäblich versalzen. In den allermeisten Fällen von haltbar gemachten und geschmacksverstärkten (auch Bio-)Fertigprodukten steckt verstecktes Salz. Unkenntliche und unbekannte Salz-Zusätze, die sich zu einer gesundheitsschädlichen Menge summieren, wenn wir zum Frühstück gerne zusätzlich zum gesalzene Frühstücksei mit (salzhaltigem) Wurstaufschnitt, (salzigem) Schinken, (salzhaltigem) Gouda oder Schmelzkäse beginnen und dazu (salzhaltiges) Weißbrot essen; wenn wir dann mittags mit (salzhaltiger) Pizza oder (salzhaltigen) Chicken-Nuggets, einem (salzhaltigen) Hamburger zusammen mit gesalzene Pommes frites mit (salzhaltigem) Ketchup weitermachen; und abends noch eine (salzhaltige) Dosensuppe oder ein (gesalzene) Schnitzel mit (salzhaltiger) Fertigsoße, einen (salzhaltigen) Fleisch- oder Geflügelsalat mit (salzhaltigem) Brot zu uns neh-

4 | Oberbeil, Vorsicht Salz! Wie das weiße Kristall unseren Körper schädigt und was wir dagegen tun können.

men und zu guter Letzt noch reichlich salzige Kartoffelchips oder anderes Salzgebäck knabbern.

Besonders tragisch sind diese Geschmacksgewohnheiten, weil sie dem Suchtverhalten von Drogenabhängigen ähneln: Salz macht süchtig. Wie Zucker. Salzhaltige Lebensmittel wirken wie jedes andere Rauschmittel: Je mehr Salz (Natriumchlorid) Wurstaufschnitt oder eine Salami-Pizza bietet, umso intensiver das Geschmackserlebnis und desto mehr greifen die (salzsüchtig gemachten) Konsumenten zu. Auf diese Weise haben sich normale Supermarktprodukte in raffinierte Salzlager verwandelt. Und mit ihnen auch unsere Körper in mobile Endlager und allmählich austrocknende Salzmeere. Permanent versorgen wir uns über unsere Ernährung mit unauffälligen Natriumchlorid-Infusionen. Sie addieren sich beim Durchschnittseuropäer immerhin jeden Tag auf zwölf bis zwanzig Gramm. Das ist viel zu viel. Mehr noch: Weil Salziges süchtig macht, will man immer mehr davon und muss von Mahl zu Mahl seine Dosis erhöhen, um den gleichen Lustpegel zu erreichen.

Wer also über Salz redet, darf über dessen Suchteffekt nicht schweigen. Der weiße Stoff ist eine Droge und dem umstrittenen Geschmacksverstärker – und potenziellen Nervengift – Glutamat verwandt. Beide Substanzen sind die am häufigsten verwendeten Zusatzstoffe der Lebensmittelindustrie. Warum steht das künstliche Kristall aus chemisch gereinigten Natriumchlorid-Verbindungen nicht unter öffentlicher Dauerkritik, das tägliche *Cristal Meth* der Massen zu sein? Stattdessen gehört das Rauschmittel eines gefährlichen Konsumverhaltens ganz selbstverständlich zur moralischen Maßlosigkeit eines ebenso versalzenen wie übersüßten Lebens. So bleibt es dabei, dass die vielen Suchtstoffe unseres Essens immer weiter eine unersättliche Lust nach Mehr reizt. Sogar bis hin in ihren dialektischen Gegensatz: Denn treibt die Überdosierung und die allmähliche Erkenntnis dieser Verhältnisse nicht auch den Durst nach Alternativen an? Lässt zu viel davon nicht – wie in so anderen Lebensbereichen auch – immer mehr Menschen nach dem wahren Salz des Lebens fragen?

WAS IST DAS WAHRE SALZ DES LEBENS?

Eine gewisse Entwarnung scheint mir bei unserer Suche nach der Wahrheit des Salzes angebracht: Nur ein Bruchteil der rund 270 Millionen Tonnen ›Salz‹ pro Jahr, die gegenwärtig weltweit gewonnen und vermarktet werden, landet in unserem Essen. Kochsalz – also reines Natriumchlorid – ist der Grundstoff der chemischen Industrie schlechthin. Nahezu das gesamte Salz der Welt wird industriell gewonnen und für industrielle Zwecke genutzt, etwa als Auftausalz, Badesalz oder Tierfutter. Große Mengen stecken in Zellstoff, Textilien, Seifen, Reinigungsmitteln, Glas usw. Mit diesem Koch- oder eben Industriesalz lässt sich faktisch jeder Kunststoff als Basisträger herstellen. Lediglich ein kleiner Rest (5 Prozent) des gesamten Natriumchlorids landet in unseren Küchen oder in der Lebensmittelproduktion – ›feines Speisesalz‹ ist nichts anderes als ein reines Nebenprodukt der Salzindustrie.

Erst das chemische Verfahren, das Raffinieren genannt wird und mit ästhetischer Verfeinerung nur wenig zu tun hat, beseitigt alle natürlichen Bestandteile des Rohstoffes und lässt reines Natriumchlorid (NaCl) übrig. Die naturbelassene Unreinheit von ›Salz‹ im Unterschied von chemisch reinem ›Natriumchlorid‹ besteht lediglich darin, dass es neben dem Hauptanteil an Natriumchlorid-Molekülen zahlreiche andere Mineralien und Elemente enthält. Reine Natriumchlorid-Verbindungen gibt es in der Natur nicht. Das industriell gereinigte und heute handelsübliche Kochsalz ist deshalb im wahrsten Sinne des Wortes gar kein Salz, sondern ein künstliches Gewürzmittel. Dass die Haushaltschemikalie gleichwohl als Kochsalz bezeichnet werden kann, ist das vorläufige – und zum Glück dem historischen Wandel unterliegende – Resultat einer kulturellen Konvention.

Der *Codex alimentarius*, ein international geltendes Gesetz für den Handel mit Lebensmitteln, legt für ›reines Speisesalz‹ einen NaCl-Gehalt von mindestens 97 Prozent fest. Nur solche für den menschlichen Verzehr gedachten Lebensmittel, die aus dieser hohen Konzentration an Natriumchlorid bestehen, dürfen als ›Kochsalz‹ verkauft werden. In dieser rechtlichen Begriffsbestimmung kommt ein konventionelles Verständnis zum Tragen, das weniger mit dem Wohl der Verbraucher zu tun hat als mit den ökonomischen Gewinninteressen der Industrie. Denn nicht die chemische Reinheit macht die qualitative Hochwertigkeit von Salz aus, sondern die bereits erwähnte metabolische Zellverfügbarkeit. Sie ist ge-

geben, wenn alle im Salz enthaltenden anderen, natürlichen Bestandteile in unsere Körperzellen gelangen und sich im Zellwasser auflösen. Weil das übliche Industriesalz von diesen Elementen gereinigt ist, steht sie den Zellen nicht zur Verfügung.

Dieser Umstand bestätigt den gastrosophischen Grundsatz, dass Salz nicht gleich Salz ist. Woran sich die weiterführende Frage knüpft: Was in aller Welt ist dann ›Salz‹? Was verstehen wir darunter? Wie kann es sein, dass es in den unzähligen Kochbüchern und sogar in sämtlichen Rezepten der Profiküche ohne irgendeine begriffliche Differenzierung eingesetzt wird »...und dazu etwas Salz«? Welche Auswirkungen hat diese wenig raffinierte Praxis im Umgang mit hoch raffiniertem Kochsalz? Warum überlässt sich die Menschheit in einer derart entscheidenden Angelegenheit so fahrlässiger Gedankenlosigkeit? Leiden wir wirklich an Jodmangel, weshalb in jedem Fall (schon deswegen) Salz gut für uns ist oder leiden wir vielleicht doch mehr an einer mangelhaften Salzintelligenz und der heillosen Unwissenheit, nicht sagen zu können, wozu und in welchem Maße Salz überhaupt gut ist?

Der Grundsatz, dass Salz nicht gleich Salz ist, könnte helfen, ein richtiges, tieferes Verständnis zu erlangen. Die Aufgabe, die gastrosophische Bedeutung von Salz zu verstehen, verweist auf ein notwendiges Umdenken in unserem Umgang mit den alltäglichen Dingen ›eines guten Lebens‹ – und steht für das Neudenken des Utopischen, für die eutopische Entdeckung von neuen Welten und eupraxischen (foodopischen) Lebensformen und dergleichen – jedenfalls jenseits sämtlicher dystopischen, extropischen, technotopischen, misotopischen Paralleluniversen. Deshalb kann das Philosophieren über das Salz unseres Lebens beim Tafelsalz beginnen, denn alles Salz der Erde muss mit Blick auf die Zukunft gründlich durchdacht und vielleicht anders verwendet werden.

So wie die Dinge stehen, fehlen umfassende Begriffe für das Einfache, das Menschen zu ihrem allgemeinen Wohlleben unbedingt brauchen, wie beispielsweise gutes Salz. Im Leben lassen sich Gold und erst recht Geld durch Anderes ersetzen; gutes Salz nicht.

CUM GRANO SALIS: DIE RICHTIGE DOSIS

Das kostbare Kristall entscheidet über unser körperliches und geistiges Wohlergehen. Doch zu viel des Guten wäre eher von Übel und, ganz ohne Salz zu leben, ebenfalls schlecht. Jede einzelne Zelle des menschlichen Leibes braucht es und arbeitet damit. Seine elektrisch geladenen Teilchen sorgen in gelöster Form für konstante Volumenverhältnisse von Zellen und extrazellulärer Flüssigkeit. Diese Nanoteile unseres Selbst sind außerdem für sämtliche Muskelbewegungen und Nervenprozesse essenziell, auch für das geistige Betriebssystem: Die Zigmilliarden Nervenzellen unseres Gehirns reagieren besonders empfindlich auf Störungen im Salzhaushalt – auf zu wenig oder zu viel Natrium im Blut. Denn die im elektrischen Feld wandernden Ionen bewirken über die Erregung der Zellen die vitale Übertragung von Informationen durch den gesamten Körper. Wer erinnert sich nicht dunkel an den Biologieunterricht, der mit komplizierten Schaubildern zur ›Natrium-Kalium-Pumpe‹ den Stoffwechsel der Zelle und das ›Aktionspotenzial‹ der biochemischen Reizweiterleitung zu erklären versuchte. Was auch immer bei diesen elementaren Vorgängen passieren mag, jedenfalls kann ihretwegen ein einziger Gedanke mit einer Geschwindigkeit von 120 Metern pro Sekunde jede Zelle unseres Organismus erreichen.

In der Neurophilosophie und der technowissenschaftlichen Hirnforschung steht die digitale Informationsübertragung im Mittelpunkt. Mit riesigem Aufwand wird daran gearbeitet, das menschliche Gehirn durch elektrotechnische Prozessoren, Hirn-Maschinen-Schnittstellen und leblose Maschinen-Implantate zu optimieren – ein Irrsinn. Dem gesunden Menschenverstand wäre schon geholfen und die geistige Evolution unserer Spezies käme wirklich voran, wüssten wir mit den primitivsten Mitteln eines guten Lebens und Denkens vernünftig umzugehen: Sämtliche Gedankengänge, ob ein Gedankenblitz oder träge Denkgewohnheiten, der gesamte elektrische Strom und jeder Informationsfluss in uns laufen nur mithilfe von Salz ab. Und zwar nur mit einigermaßen optimal eingesetztem Salz. Ob es zu Konzentrationsschwächen und zu Leistungsabfall (etwa bei schweißtreibendem Sport) oder zu Kopfschmerzen und Migräne kommt, hängt nicht zuletzt davon ab, wie viel oder wie wenig Salz wir essen. Und welche Salze.

In der Vergangenheit hat sich die Allerweltsweisheit darauf beschränken können: ›Salz sei etwas Gutes‹, weil sein täglicher Genuss lebensnot-

wendig ist. Da der menschliche Körper seine lebensnotwendigen Elektrolyte nicht selbst produzieren kann, muss er sie essen und trinken. Und zwar täglich, denn er kann Salze nicht speichern und scheidet sie außerdem täglich über Harn und Haut aus. In der Ernährungsmedizin geht man davon aus, dass der Mensch mit fünf bis acht Gramm am Tag – was einem Teelöffel entspräche – die optimale Gesamtmenge abdeckt. Was aber geschieht in dem Augenblick, wenn diese vernünftige Dosierung ständig überschritten wird – was bei den gegenwärtigen Geschmacksgeohnheiten inmitten eines Überflusses von Salzigem der Fall ist? Woher die eklatante Unvernunft, dass angesichts eines übermäßigen Salzkonsums und trotz der enormen Bedeutung, die Salz für den menschlichen Körper und Geist hat, gerade die Philosophie über diese substanzialen Dinge schweigt? Wozu eine Neurophilosophie, die von den gastrosophischen Prinzipien des elektrolytischen Vernunftvermögens nichts wissen will und sich nicht die Frage stellt: Wie speist unser Geist? Wie kann man sich dann sämtlicher Konsequenzen bewusst sein, die sich aus dem tragischen Umstand ergeben, ohne eine solide Salzphilosophie leben zu müssen? Sicher, der Weltsicht einer solchen, salzlos-faden Denkweise fällt es leicht, über ein durch und durch versalzenen Alltag hinwegzusehen. Aber beansprucht die Philosophie nicht seit je, das Wesentliche zu denken – das, was allem Sein seine Seele und Würze verleiht?

ICH DENKE, ALSO SALZE ICH ODER DOCH UMGEKEHRT?

Ein einziger Philosoph verdient es, an dieser Stelle erwähnt zu werden. Denn von ihm stammt eine bemerkenswerte Theorie des Salzes. Es handelt sich um den Autor des berühmten Satzes »Ich denke, also bin ich«, René Descartes. Bekanntlich taucht dieser erste Hauptsatz der modernen Bewusstseinsphilosophie erstmals im Jahre 1637 auf, in seiner einflussreichen *Abhandlung über die Methode, seine Vernunft gut zu gebrauchen und die Wahrheit in den Wissenschaften zu suchen*. Ausgerechnet in jenem Werk, worin Descartes eine »Abhandlung zum Salz« eingestreut hat. Auch in seiner später verfassten Schrift zu den *Prinzipien der Philosophie* nimmt er Bezug auf seine salzphilosophischen Grundsätze.

Anhand des Kristalls macht sich der französische Denker das feinstoffliche Wesen aller natürlichen Dinge klar. Der Naturforscher, der als Reisender möglicherweise an der bretonischen Meeresküste die Metho-

den der traditionellen Salzgewinnung beobachtet hat, erkennt: Wie das Salz, so scheint auch das Wasser, die Luft, die Erde und scheinen alle die anderen Körper, die uns umgeben, aus vielen kleinen Teilchen von verschiedener Gestalt und Größe zusammengesetzt zu sein: Diese Teilchen – oder Molekülverbindungen, wie wir heute sagen – seien beim Salz an beiden Enden gleich »dick« und ganz »gerade« und wie »kleine Stäbe« ausnehmend stabil, nicht »biegsam« und »schwer«. Aus dieser Struktur leitet Descartes den »scharfen« (durchdringenden) Geschmack der Salzkörnchen her. Salzkristalle drängen wie »Pfeile« in andere Körper – etwa in die Sinnesorgane des Essenden – ein. Den buchstäblich stechenden »pikanten« oder eben würzigen Geschmack des Salzes erklärt der Philosoph mit den Worten: »Denn da die Salzteilchen nicht von der sie umgebenden Materie gebogen werden, müssen sie immer mit der Spitze in die Poren der Zunge eindringen.«⁵

Mit dieser kausal-mechanischen Theorie der Geschmackswirkung des Salzes wirft er die klassische, noch von der aristotelischen Metaphysik geprägte Sinneslehre über Bord, wonach Geschmack eine den Dingen innewohnende Qualität sei und nicht das Resultat der subjektiven Reizempfindung und Bewusstseinsleistung. Mit zahlreichen Zeichnungen zur geometrischen Gestalt und zu verschiedenen Figurationen von Salzteilchen illustriert Descartes seine epochalen Erkenntnisse und versucht seinen Zeitgenossen mithilfe solcher Visualisierungen neuartige Wahrheiten verständlich zu machen. Indes ist der Rationalist mit seiner Methode nicht bis zur Erkenntnis sämtlicher Eigenschaften von Salz vorgegangen. Entgangen ist seinem mechanistischen Naturverständnis nicht nur die vitale Elektrizität des Salzes, nämlich die biochemische Ionen-Verbindung von positiv geladenem Natrium und negativ geladenem Chlorid. Sein frühneuzeitlicher Geist war auch noch Lichtjahre entfernt von der aktuellen Entdeckung einer Lebenswissenschaft natürlicher Teil-

5 | Descartes, *Die Meteore*, VI, 250. Zu dieser feinsinnigen Methode des Philosophierens wurde angemerkt: »Descartes ist z.B. in der Lage, sich viele Seiten lang mit phänomonologischer Präzision auf nichts anderes als die Bildung eines Salzkorns zu konzentrieren, sorgsam, minutiös und unendlich geduldig und sowohl durch die immer wieder eingestreuten Vergleiche als auch aufgrund der ganzen kühnen Architektur seines bildhaft aufgebauten Erklärungsgebäudes phantasievoll zugleich.« Zittel, *Theatrum philosophicum: Descartes und die Rolle ästhetischer Formen in der Wissenschaft*, 201.

chen, einer biophysischen Realität, die Sonnenlichtphotonen und vermutlich sämtliche Ur-Elemente der Erde zu Salz verdichtet. Sogar vier Jahrhunderte nach Descartes' philosophischer Naturforschung weiß man immer noch wenig über diese Phänomene und darüber, dass sich in Salz metaphysische (nämlich biophysische) Wahrheiten verbergen können, die jenseits dessen kristalliner ›Gitterstruktur‹ liegen. Jedenfalls dringt die menschliche Vernunft nur sehr langsam zu diesen, im besten Sinne des Wortes, gesalzenen Wahrheiten ihrer Welt vor. Dabei könnte es helfen, wenn eine weitere interessante Ausnahme innerhalb der Ideengeschichte einer ansonsten salzlosen Denkweise nicht in Vergessenheit gerät – der klassisch römische Salzdiskurs.

DIE ARS SALIS

Als Imperium, dessen Kultur maßgeblich durch den internationalen Salzhandel geprägt war, hat das antike Rom dem Gesalzenen – *salsum* – im kulinarischen ebenso wie im geistigen Leben große Beachtung geschenkt. Zahlreiche Gelehrte und Persönlichkeiten der Zeit wie Cicero, Horaz, Plutarch, Plinius, Quintilian philosophierten über das Salzen. In einem Abschnitt seiner *Naturkunde* bietet der römische Gelehrte Plinius der Ältere unter dem Stichwort »Heilmittel aus dem Wasser« (31. Buch) eine umfassende Kartographie der Herkunft und Qualität von Meersalzen. Es werden die jeweiligen Orte oder Salzstätten angeführt und kurz charakterisiert. Außerdem entwirft Plinius ein Panorama an Techniken der Salzgewinnung (Salzgärten, Siedeverfahren etc.), das von Utica in Afrika bis Babylon, von Gallien bis Ägypten und von Kappadokien bis Spanien reicht.

Schließlich erweitert sich seine halosophische Expertise zu einer Liste von Salzen, die besonders hochwertig und heilwirksam sind. »Von den verschiedenen Meersalzarten lobt man vor allem das kyprische aus Salamis, von denen aus stehenden Gewässern das tarentinische und phrygische, welches das von Tatta genannt wird. Die beiden letzten Sorten sind nützlich für die Augen. Das in Form kleiner Bausteine aus Kappadokien eingeführte Salz soll der Haut Glanz verleihen«, notiert der Gelehrte und fährt fort: »Mehr jedoch strafft das Salz, das man Salz von Kition nennt, die Haut, weshalb man es nach der Entbindung mit Schwarzkümmel auf den Leib streicht. Das Salz ist umso stärker, je trockener es ist; das an-

genehmste von allen und hellste ist das tarentinische; übrigens je weißer es ist, desto zerbrechlicher ist es. Regenwasser macht alles Salz süß, noch angenehmer macht es der Tau. Der Nordostwind gibt reichliche Ausbeute, bei Südwind entsteht keines. Die Salzblüte (*flos salis*) entsteht nur bei Nordostwind. Im Feuer knistert oder springt weder das Salz von Tragasai noch das nach der Stadt Akanthos benannte, und keines vom Schaum oder vom Abfall ist fein. Das Salz von Agrigent erträgt das Feuer, springt eher aus dem Wasser. Es bestehen aber auch Unterschiede in der Farbe. Zu Memphis ist das Salz rot, rötlich am Oxos, purpurrot das von Centuripae; bei Gela, ebenfalls auf Sizilien, ist es von solchem Glanz, dass es ein Spiegelbild wirft. In Kappadokien wird ein safrangelbes ausgegraben, durchscheinend und sehr wohlriechend. Für den medizinischen Gebrauch lobten die Alten am meisten das tarentinische, dann jedes Meersalz, vorzüglich das schaumige, für die Augen von Zugtieren und Rindern aber das Salz von Tragasai und das bätische.«⁶

Das kulturgeschichtlich einzigartige Werk des Römers wusste das Nachdenken über Salz noch eingebettet in eine wissenschaftlich reflektierte Küche und Ästhetik des guten Geschmacks. »Man würzt es auch«, so der Gastrosoph Plinius Secundus, »unter Zugabe von wohlriechenden Substanzen, und es tritt an die Stelle von Gemüse, da es die Esslust anreizt und alle Speisen so schmackhaft macht, dass man es auch aus zahllosen anderen Gewürzen herauschmeckt; auch beim Verzehr von Fischbrühe verlangt man danach. Ja sogar Schafe, Rinder und Zugtiere werden besonders durch Salz zum Fressen angeregt, geben dann viel reichlichere Milch und der Käse erhält einen viel angenehmeren Geschmack. Daher gibt es, beim Herkules, ohne Salz kein menschenwürdiges Leben, und es ist ein so unentbehrlicher Grundstoff, dass sein Begriff sogar auf außerordentliche Freuden des Geistes übergegangen ist; denn man bezeichnet den Witz mit dem Wort Salz, und alle Annehmlichkeiten des Lebens, höchste Heiterkeit und Ruhe nach der Arbeit lassen sich durch kein anderes Wort besser kennzeichnen.« (Ebd., 61)

Plinius der Ältere folgt in seiner ausführlichen Beschäftigung mit derlei Lernstoff einer menschenwürdigen Esskultur der damaligen Mode, sich mittels sachkundiger und raffinierter (witziger) Reden (über Salz) zu schmücken und mithilfe solcher feinen Unterschiede als Person mit gutem Geschmack im Gesellschaftsspiel der sozialen Distinktion zu punk-

6 | Plinius Secundus, Naturkunde, 59.

ten. Zu den Stilmitteln gehöre, ergänzt der römische Philosoph Cicero in seiner Schrift *Orator*, gelegentlich auch »ein Salzkörnchen Humor«, um seine Reden zu würzen, mit Witz schmackhaft zu machen. Tatsächlich ist ein solches kluges, im doppeldeutigen Wortsinn den Geschmack verstärkendes, feinsinniges Dosieren – cum grano salis – zu einem lateinischen Sprichwort geworden. Wie Plinius, der das Sprichwort in die Welt setzte, wusste Cicero, dass die Kunst des guten Salzens nicht von der Lebenskunst zu trennen ist.

Von diesen theoretischen Ansätzen zu einer *ars salis* angeregt, überträgt schließlich der Rhetoriker Quintilian in seinem Lehrbuch zur Redekunst den Salzgebrauch auf den Sprachgebrauch. Wie seine Vordenker erkennt auch er – neben den direkten sinnlichen Wirkungen von Speisesalz – den indirekten geistigen Einfluss von Begriffssalzen und Salzsätzen. Mit dieser Erkenntnis stehen uns raffinierte Würzmittel zur Verfügung, die den kulturellen Geschmack vielleicht noch mehr zu verändern und zu verbessern vermögen als das übliche Tafelsalz. »Denn wie das Salz, das wir etwas reichlicher auf die Speisen streuen, wenn es freilich nicht unmäßig geschieht, einen eigentümlichen Wohlgeschmack verleiht, so besitzen auch in der Rede die Salzkörner etwas, was uns den Durst erregt, zuzuhören.«⁷

Ähnlich sah der Komödiendichter Lucius Afranius den gesellschaftlichen Gewinn, einen vernünftigen Gebrauch von Salz mit dem guten Gebrauch der menschlichen Vernunft in Beziehung zu setzen. Auf diesen gastrosophischen Geist spielt Afranius in seiner Bewunderung für jemanden an, bei dem alles, was er sagt, Salz habe – *quicquid loquitur, sal merum est!* Entsprechend beurteilt der Grieche Plutarch populäre Komödien (etwa von Menandro oder Aristophanes) danach, wie sie gesalzt sind. Ob sie sparsam, pikant, frisch, fein, heiter oder scharf, steinig, beißend gewürzt sind. Er selbst erweist sich in seinen zahlreichen biographischen und moralphilosophischen Schriften als ein Salzdenker. Insbesondere in seinen *Tischgesprächen*, die das Essen und das Tafelvergnügen mit einem vernünftigen Maß an Philosophie würzen – und die es verdienen würden, heute wieder ins esskulturelle Gedächtnis gerufen zu werden.⁸

7 | Quintilianus, Ausbildung des Redners VI, 3, 18.

8 | Plutarch, Tischgespräche. Am Rande sei hier angemerkt, dass seit einigen Jahren die geschichtswissenschaftliche Grundlagenforschung aus zeitlosen Archiven, wie sie Michel Foucault liebte, historische Kochbücher zutage gefördert

Als exzellenter Kenner der klassischen *ars salis* experimentierte einige Jahrhunderte später Friedrich Nietzsche mit einer gut gesalzenen Lebensphilosophie. Unter dem Titel »Salz der Rede« stellt sich einer seiner Aphorismen über *Menschliches, Allzumenschliches* der kniffligen Angelegenheit, was bei Geschmacksfragen über das richtige Maß im Gebrauch von Würzmitteln entscheidet? Nietzsche sieht die Schwierigkeit, dass sowohl ein »übersparsamer« Gebrauch als auch ein »grelles« und »überspanntes« Maß den Geschmack verderben kann. Der feinsinnige Denker reagiert sensibel auf Versalzenes und gegen jede Maßlosigkeit im Würzen von Lebensmitteln aller Art. Auch beim Denken sei ein vernünftiges Urteilen und bedarfsgerechtes Dosieren inmitten von überflüssigen Informationen und Fehlurteilen – gleichsam ein Verdursten im Meer – möglich. In *Jenseits von Gut und Böse* heißt es: »Es ist furchtbar, im Meer vor Durst zu sterben. Müsst ihr denn gleich eure Wahrheit so salzen, dass sie nicht einmal mehr – den Durst löscht?« An anderer Stelle variiert Nietzsche seine Kritik an der allgemeinen Geschmacklosigkeit, die meint, von allem zu viel (viel zu viel) haben zu müssen oder die inmitten ihres üppigen Wohlstandes nicht weiß, was wirklich gut ist. »Es ist furchtbar, im Meer vor Durst zu sterben: müsst ihr denn eure Weisheit so salzen, dass sie nicht wie gutes Wasser schmeckt?« *Also sprach Zarathustra*: »Man kann im Meere vor Durst verschmachten, und ebenso inmitten allzu gesalzener Wahrheiten.«

ALLZU GESALZENER GESCHMACK

Über das Salz zu philosophieren – wer das tut, sollte ein Gespür für allzu gesalzene Denkweisen und Geschmäcker entwickeln; sollte seine Weisheit so salzen, dass sie wie gutes Wasser schmeckt und wirklichen Durst löscht; sollte aber auch – und mehr noch – mit dem Salz seines Redens Andere durstig machen und nach Mehr verlangen lassen. Nennen wir diese Weisheit und ihr Meer Gastrosophie, die Salziges ans Ufer der faden Philosophie unseres Lebens und Essens spült. Eine Philosophie des Essens, die sich zwischen zu viel und zu wenig des Salzes hin und her

und – etwa in der Gastrosophischen Bibliothek des mandelbaum Verlags – bislang ungehobene Schätze eines wertvollen Erfahrungswissens allgemein zugänglich und wiederbelebt werden.

bewegt – wie Meereswellen am Strand –, kristallisiert sich zu einer veritablen Philosophie des Salzes aus. Noch mehr – und einer Salzblüte gleich – ist Gastrosophie *das Salz der Philosophie*. Als *sal sapientiae* beinhaltet sie den überlebens- und wohllebensnotwendigen Grundstoff für ein menschenwürdiges Leben. Als gewitzte Gelehrsamkeit versucht sie sich in einem guten anthropoethischen Gebrauch der menschlichen Vernunft – mit dem Satz *Salz ist nicht gleich Salz* – im Wissen darum, dass *humane Intelligenz das raffinierteste Salz der Erde ist*.

Gastrosophische Weisheit und nicht zu fein gesalzene Wahrheiten stellt folglich derjenige unter Beweis, dem es gelingt, über Salz so zu reden, dass sich das allgemeine Verlangen nach gutem Geschmack verstärkt. Dann trifft ein witziger Satz des Sprachspieltheoretikers Ludwig Wittgenstein zu: »Wer heute Philosophie lehrt, gibt dem anderen Speisen, nicht weil sie ihm schmecken, sondern um seinen Geschmack zu ändern.« Auf alle Fälle bietet Gastrosophie (nicht nur als Halosophie oder Salzologie) ein probates und preisgünstiges Gegenmittel und ein leicht verfügbares und äußerst wirksames Heilmittel zur Bekämpfung unserer durch und durch unvernünftigen – versalzenen, übersüßten, fettigen, ungesund, abgeschmackten, unersättlichen, gierigen, unverantwortlichen, geist- und gewissenlosen, nicht nachhaltigen – Esskultur.

Das Antidot der Gastrosophie, alle ihre Gegen-Wirkungen, entfaltet sie durch eine simple Methode: Sie verwandelt das, was ist, in Sätze. In ionisierende Sätze wie: Nahezu jedes fest verpackte Lebensmittel in einem durchschnittlichen Supermarkt enthält Industriesalz als Geschmacksverstärker und fast immer in zu hohen Konzentrationen. Fleisch- und Wurstwaren und Fertigprodukte aus dem Tiefkühler enthalten am meisten. Doch schon eine Handvoll Chips versorgt den menschlichen Organismus mit mehr als einem Gramm dieser Droge. Und wer gibt sich mit einer Handvoll Chips zufrieden, wenn die – »mit neuer Würzmischung« und als »extragroß« beworbene – Tüte schon mal offen ist?

Hinter der süchtigmachenden Realität dieser Unersättlichkeit steckt ein einfacher Mechanismus: Das Geld, das Industrie und Handel an unserem unstillbaren Durst im Salzmeer der gängigen Lebensmittel verdienen. Salzarme Leberwurst lässt sich nicht so gut verkaufen wie pikante Leberwurst. Ungesalzener Ketchup oder Salami ohne Salz – schon begrifflich ein Widerspruch in sich – schmecken fade und würden wohl auf wenig Gegenliebe bei den Konsumenten stoßen. Die Nahrungsindustrie setzt auf unsere salzsüchtigen Geschmacksgewohnheiten. Ihr Ziel

und Erfolg ist der Verkauf solcher Produkte und nicht das körperliche und geistige Gemeinwohl. Also wird künstliches Industriesalz in immer größeren Mengen eingesetzt und ist eines der beliebtesten Zusatzstoffe in der Industrieküche, die so ihrerseits den größten Einfluss auf die allzu gesalzenen Wahrheiten unseres täglichen Essens hat. Ihre versteckten Zusätze sorgen für drei Viertel des täglichen – und meistens eben unfreiwilligen – Salzkonsums. Nähme man diese Lebensmittel aus dem Sortiment, verringerten sich salzbedingte Gesundheitsbelastungen wie Bluthochdruck, Nierenversagen und Herzinfarkte im Nu. Trotz aller Bemühungen gelang es der Lebensmittelindustrie bislang nicht, entsprechende Ersatzstoffe zu erfinden wie bei Fett und Zucker – ein *Salz light*, weil sich die molekulare Verbindung Natriumchlorid durch nichts substituieren lässt.

BIG BUSINESS MIT WEISSEM GOLD

Weil alle Welt Salz braucht, ist es eines der ältesten Handelsgüter der Menschheitsgeschichte. Seit Jahrtausenden wird damit nicht bloß Essen gewürzt und haltbar gemacht, sondern zugleich weltweit gehandelt und üppig Geld verdient. Eine vermeintlich unbedeutende Sache wie Salz hat mithilfe von Monopolbildungen und der Besteuerung von Produktion, Transport und Verkauf nicht wenige Herrscher, Städte und Staaten reich gemacht.⁹ Heute das billigste Lebensmittel überhaupt, war Salz einst kostbar wie Gold. Und dies lange bevor der europäische Kolonialismus das ›süße Salz‹ – das weiße Gold des Zuckers – für sich entdeckte. Um seinetwillen wurden Kriege geführt, Handelswege geschaffen, Allianzen eingegangen und Menschen ausgebeutet. Vor allem zur Konservierung von an sich nicht haltbaren Nahrungsmitteln war es vor der Erfindung der modernen Kühltechnik unerlässlich und ein wertvolles Medium für eine gesicherte Versorgungslage auch in mageren (Jahres-)Zeiten.

Welche ökonomische Bedeutung der Stoff besonders seit dem Mittelalter und zu Beginn des modernen Zivilisationsprozesses hatte, davon wissen Städte wie Hallstatt, Salzburg oder Lüneburg zu berichten. Sie haben ihre Existenz und ihren Wohlstand allesamt diesem Wirtschaftsgut zu verdanken. Im absolutistischen Frankreich Ludwigs XVI. hatte je-

9 | Kurlansky, Salz: Der Stoff, der die Welt veränderte.

der Untertan die Pflicht, jährlich sieben Kilogramm Salz zu kaufen. Erst fast zwei Jahrhunderte später wurde 1945 in Frankreich die Salzsteuer aufgehoben. In Deutschland fand dies übrigens erst vor gerade einmal fünfundsiebzig Jahren statt – zu Beginn des Jahres 1993. Die Kulturgeschichte belegt, in welchem Maße Salz nie nur Salz und ein alltägliches und essenzielles Lebensmittel war, sondern immer schon als Machtmittel – aber auch als Gegenmittel zur Macht – eingesetzt wurde.

Der spektakulärste Fall ist sicherlich der Salz-Marsch von Mahatma Gandhi. Der indische Rechtsanwalt, Widerstandskämpfer und Pazifist provozierte die britische Kolonialmacht mit einem demonstrativen Marsch, dem sich unerwartet Tausende anschlossen. Auf ihrem Weg von Ahmedabad zu nahe gelegenen Meeressalinen protestierte die aufständische Bevölkerung gegen die ihr aufgezwungene Salzsteuer und Oberherrschaft der Kolonialisten. Am Ziel angekommen, las ihr Sprecher Mahatma Gandhi eine Handvoll Salz auf, um sich mit dieser Geste den Gesetzen der Engländer zu widersetzen. Mit diesem Akt des zivilen Ungehorsams begannen die Unabhängigkeit Indiens und der Aufstieg Mahatma Gandhis zur Kultfigur für friedlichen Widerstand.

Bis heute kommen jeden Tag die Gegenmacht und die Unabhängigkeit von Weltbürgern zur Wirkung, wenn diese aus Protest gegen das vorherrschende Salzregime zu fair gehandeltem Salz greifen. Sie machen ihren Einkaufsgang zu einem Salz-Marsch, sobald sie das vorherrschende Industriesalz – zusammen mit den üblichen Produkten der salzigen Industrieküche – boykottieren. Statt sich mit der Ausbeutungslogik zu arrangieren, sind sie lieber bereit, ihren Teil zu einem humanen Salär beizusteuern für die, die ihre Lebensmittel mit handwerklichen Methoden und hoher Qualität produzieren. Wie Salz einst als Zahlungsmittel – speziell für Lohnzahlungen als ›Salär‹ – galt, so könnte künftig fair gehandeltes, hochwertiges ›ia Salz‹ wieder als Wertmaß eines vernünftigen Preises und Gegenwertes für ethisch gute Lebensmittel Geltung erlangen.

SALZLOSER LOGOS, FADE VERNUNFT

Was sagt es über die Geschichte unserer Esskultur und erst recht über das Selbstverständnis unserer akademischen Philosophie aus, wenn ihr Begründer Platon eine Denkweise in die Welt setzte, die Salz für etwas Wertloses hält? Im *Gastmahl*, einem seiner berühmtesten Dialoge, er-

wähnt Platon einen nicht namentlich genannten weisen Mann, der ein ganzes Buch über Salz und dessen großen Nutzen verfasst habe. Daraufhin äußert sich der Philosoph verärgert, wie man »solchen Dingen« so viel Beachtung schenken könne, anstatt sich mit wirklich bedeutenden Dingen zu beschäftigen und diese miteinander zu bereden (Symposion, 177c). Statt über Salz und dergleichen Dinge soll, so Platon, die Tischgesellschaft doch über die Liebe – den Eros – philosophieren. Diese Wendung in der Geschichte der kulturellen Wertschätzung – bzw. der unheilvollen Verkehrung der menschenwürdigen Dinge unseres Daseins – ist hinlänglich bekannt. Freilich steht die platonische Geringschätzung des Salzes (eines guten Lebens) in einem merkwürdigen, ja sogar in einem irrwitzigen Gegensatz zur gesellschaftlichen Realität.

Anders als Platons wirkmächtige, aber durch und durch salzlose Philosophie glauben macht, war den klassischen Griechen das nützliche und wertvolle Kristall ebenso heilig wie den alten Römern, den Christen oder Germanen. (Eine alte Volksweisheit aus der Edda rät dazu, mit salzlosen Geistern kein Wort zu wechseln.) Und so, wie die jüdisch-christliche Tradition Salz in einem Atemzug mit Wasser, Brot und Wein nennt oder altes Brauchtum hierzulande das Geschenk von »Brot und Salz« zur Hochzeit und zur Haushaltsegnung kennt, sieht auch der Islam in einer Prise Salz das Symbol für das Wohl von Leib und Leben. Ebenso segnet die hinduistische Religion Indiens frisch Vermählte mit Salz und auch im japanischen Shintoismus wird es genutzt, um Räume und Menschen spirituell zu reinigen.

Die Kulturgeschichte der Menschheit ist voll von Wertschätzungen des weißen Goldes. Nicht nur für die Wirtschaft, den Handel und die Küche; auch in Volksbräuchen, Mythen und Märchen spiegelt sich die universelle Bedeutung von Salz wider. Nur in der platonisch geprägten, westlichen Philosophie interessiert man sich nicht für solche Dinge. Seit ihren Anfängen bis in die Gegenwart hinein. Allerdings lieferte Platon mit seinem geist-metaphysischen Wertesystem, welches Salz als etwas Unwichtiges behandelt, die ideale Ideologie für den derzeit vorherrschenden Umgang mit diesem Lebensmittel – als einem wertlosen, billigen Industrieprodukt des Massengeschmacks. Der seit Jahrhunderten tradierte und bis heute nachwirkende »Idealismus« unserer Weltanschauung lebt von einem hierarchischen Dualismus zwischen einer sinnlich-materiellen »geistlosen Natur« und einer rein-geistigen »Logos der Vernunft«. Unsere zwangs-platonisierten Erkenntnismittel tragen immer noch dazu bei, dass Salz

als wertloser Rohstoff gilt, der chemisch gereinigt, zu Pulver atomisiert, geschmacklich standardisiert, rieselfähig gemacht und als rein-weißes Allzweckmittel in der Küche – doch ebenso für Schneeschmelze und Rotweinflecken – einsetzbar scheint.

DER SCHLEICHENDE TOD

In Wahrheit ist das Problem: Weil Salz nicht bloß Salz ist, kann sich darin unbemerkt sogar der schleichende Tod verstecken. Wer sich Tag für Tag allzu salzhaltiges Essen einverleibt, der bekommt es mit den gesundheitlichen Folgen dieser Ernährungsweise zu tun. Laut Deutscher Gesellschaft für Ernährung stecken in einer Pizza aus der Kühltruhe fünf bis acht Gramm Salz, in einer Dose Fertigsuppe aus dem Supermarkt sechs bis neun Gramm, manche Mahlzeiten schaffen es bis zu zwanzig Gramm und mehr und verschaffen so ihren salzsüchtigen Konsumenten jedes Mahl einen ordentlichen Kick. Wenn wir eine Currywurst mit Pommes rot-weiß genießen, gelangt eine beträchtliche Menge Natriumchlorid ins Blutsystem unseres Körpers. Dazu muss man wissen, dass Salz Wasser anzieht und an sich bindet – ein Effekt, der beim Pökeln genutzt wird zum Austrocknen wässriger Ausgangsprodukte. Deshalb beginnen salzige Lebensmittel auch in uns sofort jeder einzelnen unserer 100 Billionen Körperzellen Wasser zu entziehen und machen uns durstig. Zahllose Gesundheitsschäden entstehen durch dürstende Körperzellen.

Zellulärer Wassermangel, der Durst einer Gesellschaft des Überflusses von Süßgetränken und Alkoholika, entsteht nicht so sehr, weil wir zu wenig trinken, sondern weil wir zu salzreich essen – ohne diese tiefe, allzu gesalzene Wahrheit unserer Essistenz in einem Meer von Trinkwasser aufzulösen: Führen wir unserem Körper zu viel Salz zu, verengen sich die Blutgefäße, gleichzeitig nimmt das Blutvolumen zu, weil seine Moleküle das Wasser im Blut anzieht und an sich bindet. Die Folge: Unser Herz muss mehr pumpen und unser Blutdruck steigt. Allein in Deutschland leidet schätzungsweise jeder dritte Erwachsene zeitweise oder ständig an erhöhtem Blutdruck. In nahezu allen Ländern verhält es sich ähnlich. Etwa ein Viertel der Weltbevölkerung hat einen zu hohen Blutdruck. Geht das über die Jahre hinweg, kann diese Belastung – in Verbindung mit weiteren Faktoren wie Stress und Bewegungsmangel – schließlich zu Herz-Kreislauf-Beschwerden und am Ende zu einem verfrühten Tod

durch Herzversagen führen. Maximal 30 Prozent der Hypertoniker werden mit profitablen Medikamenten und Operationen erfolgreich behandelt, in manchen Ländern sind es nur 10 Prozent.¹⁰ Durch zu hohen Blutdruck bedingte Herz-Kreislauf-Erkrankungen – und infolge dessen der Herzinfarkt – stellen in Deutschland die häufigste Todesursache dar. Berechnungen zufolge liegen direkte Behandlungskosten aufgrund von Bluthochdruck hierzulande bei schätzungsweise 35 Milliarden Euro – jedes Jahr.¹¹

Unsere Nieren können täglich nur wenige Gramm überschüssiges Salz ausscheiden, selbst wenn sie ihr Bestes tun und 500 bis 600 mal die komplette Blutmenge unseres Körpers filtern. Alles andere lagert unser Körper ein. Was keine gute Idee ist. Überschüssiges und dann hochaggressiv wirkendes Natriumchlorid wird zu Gift für uns, weil es zu vielerlei Gesundheitsschäden führen kann. Die Körperzelle ummantelt die Salzmoleküle, um sich vor dieser Vergiftung zu schützen, braucht dafür aber etwa die zwanzigfache Menge Wasser je Natriumchlorid-Molekül. Das so gebundene Zellwasser fehlt dem Körpersystem, das dann Wassergewebe in bestimmte Zonen anschwemmt. Steht kein Zellwasser mehr zur Verfügung, bindet unser Körper das giftige Natriumchlorid kristallin: Zusammen mit tierischen Eiweißen wird es in Nierensteine, Gallensteine und schädliche Ablagerungen in Gelenken »entsorgt«. (Damit sind, wie bei jeder anderen Müllentsorgung, freilich die Problemstoffe nicht aus der Welt...) Viele leiden zeitweise oder ständig an Gelenkschmerzen, ohne die wahre Ursache dafür zu kennen: Was Verkalkung genannt wird, ist meist nichts anderes als eine innerliche Versalzung.

Zu viel Salz verursacht Gicht, Rheuma, Arthritis; und künstliche Jodzusätze, die sich mit der Zeit in unserem Körper anreichern, können sogar latente Störungen der Schilddrüse mit sich bringen. Zuckerkrankte tun sich mit salzigem Essen nichts Gutes. Denn Diabetiker leben ohnehin in ständiger Gefahr, einen zu hohen Blutdruck und ein Herz-Kreislauf-Problem zu entwickeln. Wenn ihr Blut zu dickflüssig ist, weil sich darin zu viel Zucker (Glukose) anreichert, muss ihr Herz ohnehin schon Schwerarbeit leisten, um das Blut durch den Körper zu pumpen. »Jedes Gramm Salz zu viel kann dann das komplexe Zusammenspiel von

10 | Deutsche Gesellschaft für Hypertonie und Prävention, Bluthochdruck in Zahlen.

11 | Langemak, So teuer sind Bluthochdruck und Demenz.

Körperflüssigkeiten, Hormonen, Enzymen, Biostoffen und anderen Stoffwechselfaktoren stören, Symptome verschlimmern und dramatische Folgen haben.«¹²

MIT KRÄUTERN UND GEWÜRZEN SALZEN

Wenn zu viel Salz, aber auch wenn zu wenig davon, nicht gut ist und wenn gilt, dass Salz nicht gleich Salz ist, dann kommt alles auf seinen vernünftigen, gastrosophischen Gebrauch an. Und dabei sollte die Maxime lauten: Durch sparsamen Einsatz von hochwertigem Natursalz und beim Verfeinern von Speisen Kräuter und Gewürze zu verwenden, erübrigt sich reines Kochsalz von selbst. Die Verwendung von Natriumchlorid als Würzmittel darf – zumindest so gut es geht in der eigenen Küche und im eigenen Umgang mit Lebensmitteln – abgeschafft werden. Industriesalz ist Schnee von gestern. Das macht aber nichts. Trotzdem können wir weiterhin weißes Gold über unser Essen rieseln lassen. Niemand muss beim Frühstücksei auf sein Salz verzichten oder salzlose Pommes frites essen und sich für immer von gepökeltem Fleisch verabschieden.

Nur phantasieloses Salzen ist out: Feinschmecker würzen mit anderen Dingen. Für eine raffinierte Küche ist allein das Spiel der Aromen und Geschmacksnuancen das A und Oh! Die moderne Herrschaft von Pfeffer und Salz als Gewürzspektrum der Kulinarik scheint zu Ende zu gehen. In dem Maße, wie all die anderen Würzmöglichkeiten entdeckt werden und wie wir merken, dass unser Sinn für guten Geschmack diesen neuen Reichtum durchaus zu genießen weiß, braucht das menschliche Wahrnehmungsvermögen nicht länger unnötig zu verarmen. Eine dramatische Verarmung, die sich durch den stets gleichen Standardgeschmack von Kochsalz zwangsläufig fortsetzen wird, falls es zu keiner Ernährungswende kommt.

Aktivieren wir also die geschmackliche Nuancenvielfalt unseres Essens mithilfe von natürlichen Salzen. Dafür kommen nicht nur die trendigen Meer-, Stein- und Kristallsalze in Frage: Die Menschheit kann den unermesslichen Kosmos der Kräuter für sich neu entdecken. Einige haben damit bereits begonnen: Avantgardistische ebenso wie traditionsbe-

12 | Oberbeil, Vorsicht Salz! Wie das weiße Kristall unseren Körper schädigt und was wir dagegen tun können, 126.

wusste Kochkünstlerinnen und Kochkünstler (die über den anfänglichen Schritt, konventionelles Kochsalz durch Natursalze – etwa aus dem Himalaya-Gebirge – zu ersetzen, weit hinaus sind) suchen die Abenteuer einer Kräuterküche und lernen die Natur ganz neu kennen. Ein wildes Leben kann gleich um die Ecke anfangen, wenn man das Glück oder die Sachkenntnis hat, essbare Wildkräuter zu finden und mit ihnen geschmackvoll zu würzen lernt.¹³ Jedenfalls sind frische Kräuter als fantastische Würzmittel das Salz guter Kochkunst: »Die Kunst des Würzens ist eine Frage der Fantasie. Gut kochen, gut würzen ist eine zutiefst schöpferische Tätigkeit.«¹⁴

Auch Blüten, Früchte, Knospen, Samen und Wurzeln können zu Bestandteilen von Gewürzsalzen werden: Selleriesalz, Knoblauchsatz, Zwiebelsatz, Salzmischungen mit Zitronenschale, Ingwer, Chili, Jasmintee, Kakao, Bambus, Bourbonvanille, Wildkräutern, Lavendelblüten, Malven, Hibiskus, Rosenblättern. In der orientalischen und asiatischen Küche werden Kräuter und Gewürzsalze seit Jahrhunderten mit sehr viel Raffinesse eingesetzt. Ein Grund, von anderen Kulturen zu lernen; und außerdem ist die vergleichsweise unaufwändige Entdeckung der ungeahnten Welten eines raffiniert gewürzten und genossenen Lebens ein weiterer Grund dafür, die menschliche Entwicklung in unserer Zukunft auf diesem Planeten zu suchen – auf dem vermutlich einzigen Himmelskörper des Weltraums, wo derlei möglich ist.

13 | Beiser, Wildkräuter. Von der Wiese auf den Teller – mit 42 vitalen Rezepten.

14 | Thurmair, Die Kunst des Würzens. Vom richtigen Umgang mit Kräutern und Gewürzen, 9.

IV. Anthropeethik am Tellerrand der Welt

9. Plädoyer für eine allgemeine Ernährungsbildungsoffensive

Dieser Essay unternimmt den Versuch, einige bildungspolitische Aspekte der Gastrosophie zu erörtern. Der Schritt, über das Zusammenspiel zwischen Bildung und Essen nachzudenken, ist von der grundlegenden Tatsache motiviert, dass ein Überleben der Menschheit und mithin die Möglichkeit jeder weiteren Bildung des Menschen ohne eine Ernährungswende wenig wahrscheinlich ist. Wie keine zukunftstaugliche Bildung ohne *digitale Bildung* und *Medienkompetenz* denkbar scheint, so ist erst recht die Zukunft einer *humanen Bildung* nur mithilfe einer *gastrosophischen Bildung* und der Entwicklung einer *kulinarischen Kompetenz* möglich.

EXISTENZIELLE BILDUNGSPROZESSE

Zu einem umfassenden, philosophischen Verständnis der Ernährungsverhältnisse gehört das Bewusstsein, dass ›Essen‹ ein existenzielles Medium allgemeiner Bildungsprozesse ist: der Ernährungsbildung, der kulinarischen Intelligenz, der gastrosophischen Persönlichkeitsentwicklung und unserer Humanität. Jedes menschliche Wesen, ob alt oder jung, reich oder arm, gebildet oder bildungsfern, ist tagtäglich ›essenziellen Bildungsprozessen‹ ausgesetzt. Unsere Esskultur bildet sich permanent durch das eigene soziale Umfeld, durch kommerzielle Werbung und mediale Meinungsbildung ebenso wie durch diverse Zugangsweisen zu Lebensmitteln und Mahlzeiten – etwa durch Supermärkte und andere Angebote einer gastronomischen Fremdverköstigung: Die Einübung, Wiederholung oder Veränderung unseres kulinarischen Alltagslebens

und dessen Identitätskonstruktion findet ständig und ein Leben lang statt.

Während diese Bildungsprozesse bei der überwiegenden Mehrheit der Erwachsenen unbewusst und unstrukturiert ablaufen, ist die Schulung von Heranwachsenden professionalisiert und strukturiert: Über das schulische Bildungssystem werden Kinder und Jugendliche für ihr Leben als eigenverantwortliche Gesellschaftsmitglieder – und mithin als Gestalter ihres Essens und ihrer eigenen Tischgesellschaft – vorbereitet und zugleich an den kulturell vorherrschenden Klassen- und Massengeschmack gewöhnt. Entsprechend messen namhafte Autoren und Befürworter einer programmatischen Food-Policy-Agenda seitens der Regierungspolitik ihres Landes besonders der schulischen Ernährungsbildung große Bedeutung bei. Sie schreiben (zu einem Zeitpunkt, als alle noch von einem Wahlsieg der demokratischen Präsidentschaftskandidatin Hillary Clinton ausgingen): »President Kennedy made physical education an accepted part of the school curriculum; the next president should do the same for >edible education«. Build gardens in schools, patterned after the White House garden and programs such as Edible Schoolyard, which can be used to infuse food and health throughout the curriculum. Introduce cooking lessons in schools, including cooking of vegetarian dishes, and explicitly targeted to both boys and girls. Boost the Child Nutrition Act so that school lunch spending increases by one dollar a day per pupil to underwrite healthy, sustainably grown food, a sizable portion of which should be purchased locally. Rebuild cafeterias, many of which are equipped only to microwave processed food, by funding programs to upgrade kitchens and dining areas. Increase funding for US Department of Agriculture (USDA) competitive grants targeted to build Farm to Cafeteria value chains; raise the eligibility threshold for free and reduced school meals to 200 percent of the poverty rate.«¹

Diese Stichworte und konkreten Maßnahmen einer Bildungsoffensive für die Ernährungswende bieten einen programmatischen Zugang zur aktuellen Debatte um bildungsphilosophische Reformen, die bislang gerade dem Aspekt Ernährungsbildung kaum Beachtung schen-

1 | Bittman/Pollan/Salvador/de Schutter, A National Food Policy for the 21st Century: A memo to the next president.

ken.² Ich denke, im Zentrum einer von einigen Philosophenkollegen zu Recht geforderten »Bildungsrevolution« (Nida-Rümelin, Precht) sollte die Ernährungsbildung und das Bildungsideal einer gastrosophischen Persönlichkeit bzw. Menschheit stehen. Gerade was die kulturell grundlegenden Kompetenzen einer kulinarischen Intelligenz und die persönlichen Fähigkeiten einer gastrosophischen Lebenskunst angeht, bedarf unser Bildungssystem solcher neuen Leitideen und ethischen Werte, wie sie die Autoren der Good-Food-Policy-Initiative fordern. Das schulische Bildungssystem bringt die Menschen – gewissermaßen die nachwachsenden Ressourcen und sozialen Kräfte – hervor, die maßgeblich über die Entwicklung der Menschheit entscheiden: Darüber, wer wir als Menschen sind und wie Menschen auf diesem Planeten leben. Bildung ist eine der elementarsten Faktoren unserer Zukunft. Ein sicheres Indiz, dass das gegenwärtige Bildungswesen samt seiner veralteten Philosophie und seiner gescheiterten Bologna-Erneuerung in einer tiefen Krise steckt, ist die fehlende Ernährungsbildung.

OHNE NEUE BILDUNGSPHILOSOPHIE KEINE ERNÄHRUNGSWENDE

Wie schon zu Platons Zeiten und in Platons Akademie – als der ersten Bildungsstätte der abendländischen Zivilisation – werden Schüler auch zu Beginn des 21. Jahrhunderts mit einem mathematisch-szientifischen (platonischen) Wissensstoff überfrachtet, den sie obendrein für ihr tägliches Leben kaum brauchen.³ Kinder und Jugendliche verbringen mindestens zehn Jahre in allgemeinbildenden Schulen und mehr als 100.000

2 | Täubig, Essen im Erziehungs- und Bildungsalltag; Wittkowske/Polster/Klatte (Hg.), Essen und Ernährung. Herausforderungen für Schule und Bildung.

3 | Zwar wurde in der platonischen Akademie das kulturelle Erbe der sokratischen Philosophie weiter getragen, entsprechend lernten die Schüler auch Ethik und Dialogik (Rhetorik und Dialektik) als elementare Wissenschaften und Praxen eines philosophischen Wohllebens, das die Menschen dazu befähigt, am demokratischen (argumentativen) Leben der Polis teilzunehmen sowie philosophisch-musisch tätig zu sein und das kulturell-symposiastische Leben zu kultivieren. Doch der bildungsphilosophische Schwerpunkt des platonischen Schulsystems lag – und liegt bis heute – eindeutig und einseitig auf mathematisch-naturwissen-

Stunden geht in Deutschland jeder Heranwachsende bis zum Abitur zur Schule: Doch den überwiegenden Teil des Gelernten haben sie bis dahin bereits wieder vergessen. Der Bildungsphilosoph Reinhard Kahl spricht in diesem Zusammenhang (im Sinne einer gastrosophischen Anti-Pädagogik) von der Pathologie eines *Bulimie-Lernens*: Schnell in sich hineinschaufeln, das Aufgenommene in Klausuren schnell wieder aus sich herausbefördern und danach alles schnell vergessen.

Leidet nicht die ganze Schulbildung an einer solchen chronischen Essstörung: Welcher Erwachsene beherrscht heute noch den Stoff, den er mit 13 gelernt hat? Wer von uns kann noch den Höhensatz in der Geometrie anwenden? Wovon handelt das Ohm'sche Gesetz? Was besagt der Satz des Pythagoras und warum weiß kaum jemand, was mit einer pythagoreischen Lebensweise gemeint ist? Der allgemeine Nutzen und die faktische Halbwertszeit schulischen Wissens sind absurd gering. Entsprechend harsch fällt die Kritik aus: »Unsere Schulen bereiten nicht nur schlecht auf das Leben vor, sie zerstören sogar gezielt jene Potenziale an Neugier, Begeisterungsfähigkeit und Kreativität, die später für ein erfülltes Leben gebraucht werden.«⁴ Immer noch werden in Schulen die Erkenntnisse der modernen Entwicklungspsychologie, der Lerntheorie und der Hirnforschung kaum berücksichtigt. Sie belegen, dass Schülerinnen und Schüler nur das, was sie für sich als wichtig und bedeutsam erfahren, mit Interesse lernen und dauerhaft behalten. Und nur was bedeutsam, interessant und wichtig ist, weckt ihre Fähigkeiten und spornt die Lernfähigkeit an. Neugier, Kreativität, Persönlichkeit sowie Teamgeist für eine immer komplexere Welt zu erwerben, sollte der existenzielle Sinn eines Lernens und Lehrens sein – ein ethischer Sinn, welcher der »Philosophie einer humanen Bildung« verpflichtet wäre.⁵

Das Allerwichtigste, was wir für eine bessere Zukunft brauchen, sind gerade soziale Kompetenzen und humane Aktivitäten einer im Sinne des Gemeinwohls guten Lebenspraxis. Auf die Menge an eingefößtem Schulstoff kommt es in einer Zeit, in der man sowieso alles schnell im Internet nachgooglen kann, längst nicht mehr an. Worauf es bei einem Lernen-fürs-Leben ankommt, ist, dass Heranwachsende die Schule wissbegierig

schaftlichem Unterrichtsstoff sowie auf technischem Nutzen; Gutes-leben-lernen gehört in dieser Tradition indes nicht zum Bildungsauftrag von Schulen.

4 | Precht, Wir brauchen eine Bildungsrevolution!

5 | Nida-Rümelin, Philosophie einer humanen Bildung.

und philosophisch verlassen, in dem Sinne, dass sie begeisterungsfähig sind, geschickt mit Anderen umgehen und über sich Selbst lachen können, dass sie gerne eigene Projekte entwickeln und diese konstruktiv umzusetzen wissen, und dass sie kreativ sind.

Deutschland hat ungezählte Bildungsreformen erlebt, bis hin zu den jüngsten Irrungen und Wirrungen des Bologna-Prozesses und zur Abschaffung des 13. Schuljahres. Nur reichen solche kurzatmigen Reförmchen längst nicht aus. Schulen und bildungspolitische Werte bedürfen einer epochalen Neuausrichtung: Für eine humane Entwicklung unserer Gesellschaft braucht es andere Lehrerausbildungen, andere Lernmethoden, einen anderen Schulalltag und ein ganz anderes Miteinander in der Schule. Unserem Bildungssystem fehlen die kulturelle Leitidee und der ethische Sinn für Wissenswertes, was Menschen nicht nur fit für den Arbeitsmarkt macht, sondern den schulischen Bildungsprozess mit Humanität verbindet. Das Ideal und die Philosophie einer solchen neuen humanen (neohumanistischen) Bildung sollten – als Agenda einer gastrosophischen Bildungspolitik bzw. Pädagogik – ganz wesentlich von einem inhaltlichen Bezug zur Ernährungswende geprägt sein.

HUMANITÄT ALS GASTROSOPHISCHES BILDUNGSIDEAL

Schon der große Aufklärer Immanuel Kant sieht – um erneut an dieses wegweisende Beispiel zu erinnern – in der alltäglichen Praxis einer guten Mahlzeit in guter Gesellschaft die sittliche Kultur und den guten Geschmack eines der vernunftbegabten Menschheit möglichen und würdigen Bildungsprozesses. In der habituellen Ausbildung und der täglichen Gestaltung eines kulinarischen Lebens durch gute Mahlzeiten in guter Gesellschaft – in einem solchen »Wohlleben« – entsteht »wahre Humanität«, wie der Vernunfttheoretiker Kant aus eigener praktischer Erfahrung wusste.⁶ Mit seiner berühmten Tischgesellschaft, zu der er jeden Mittag eine Handvoll Gäste einlud, lebte der allseits respektierte Sittenlehrer der Welt diesen Humanismus vor. Doch bis heute wird die Konvivialität des guten Essens oder, in Kants Worten, werden »gute Esssitten« – sprich: der individuelle, kulturelle und gesellschaftliche Nutzen dieser elemen-

6 | Lemke, Über das Essen, 113-134; Riermeier/Steiner, Heiterkeit des Mahles. Immanuel Kants Mittagsgesellschaft.

tarsten Form der Ernährungs- und Persönlichkeitsbildung – auf allen politischen Ebenen unterschätzt. Nach wie vor liegt Bildungspolitikern fast aller Parteien ebenso wie den allermeisten Schulleitungen und Eltern die Vorstellung fern, dass Bildungsstätten wie Schulen zu zentralen Orten der Ernährungswende und damit zu zukunftsweisenden Orten des gesellschaftlichen Wandels und der Alltagspraxis einer guten Lebensart werden könnten.

Gleichwohl bieten zahlreiche bildungstheoretische Studien und schulische Initiativen wichtige Vorarbeiten für eine solche gastropolitische Bildungsoffensive. Tatsächlich scheint mir diese Bewegung hierzulande und in Verbindung mit europäischen Netzwerken und Kooperationsprojekten sogar weiter entwickelt zu sein als die parallelen US-amerikanischen Aktivitäten. Betrachtet man diese Tendenzen aus der Top-down-Perspektive staatlicher Politiken, ist generell festzustellen: Die erste Maßnahme einer nationalen Food Education Policy muss darin bestehen, dass Ernährungsbildung in Deutschland nicht ausschließlich dem föderalistischen Prinzip überlassen bleibt. Um das gemeinsame Ziel umzusetzen, braucht es eine entsprechend einheitliche, bundesweite und gesamtgesellschaftliche Bildungspolitik. Etwa analog zu Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung (IN FORM).⁷

Ziel dieser 2008 gestarteten Kampagne ist es, im Rahmen eines »Nationalen Aktionsplans« das Ernährungs- und Bewegungsverhalten der deutschen Bevölkerung bis zum Jahre 2020 zu verbessern und den zahlreichen, durch Fehlernährung bedingten Zivilisationskrankheiten entgegenzuwirken. Dieses Programm lässt immerhin erkennen, dass die deutsche Regierung ansatzweise willens ist, auf nationaler Ebene mit nicht unerheblichen finanziellen und konzeptuellen Mitteln in ernährungsbezogenen Handlungsfeldern politisch gestaltend zu agieren. Die Gründung eines Deutschen Zentrums für Diabetesforschung (2009) sowie eines Gesundheitszentrums der Bundesregierung (2010) belegt die realistische Aussicht auf einen starken politischen Willen. Freilich beschränkt sich dieser Wille einstweilen auf eine allgemeine Gesundheitsförderung, reduziert Ernährungspolitik also auf die unpopuläre Pflicht zu einem gesunden Leben und folgt insofern eher einem biopolitischen als einem gastropolitischen Selbstverständnis. Die seit 2018 amtierende Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft Julia Klöckner

7 | IN FORM: Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung.

(CDU) charakterisiert ihre Behörde entsprechend auch als »Lebensministerium«. ⁸ Dennoch ist diese noch unzureichende, aber schon real existierende Ernährungswendepolitik von Bedeutung, weil potenziell ausbaufähig (unter anderem) zu einem nationalen Aktionsplan in Form einer gastropolitischen Bildungsoffensive.

DAS EINMALEINS DER ERNÄHRUNG

Tatsächlich wurden im Rahmen der IN FORM Agenda bundesweit »Vernetzungsstellen Schulverpflegung« eingerichtet. Anlässlich der Tage der Schulverpflegung im Jahre 2015 forderte der ehemalige Bundesminister Christian Schmidt: »Wir brauchen ein Schulfach Ernährungs- und Verbraucherbildung. Nicht nur der Satz des Pythagoras gehört in den Unterricht, sondern auch das Einmaleins der Ernährung.« Darüber hinaus sollen in Zukunft »Schülerinnen und Schüler in Ganztagschulen gut Mittagessen können.« ⁹

Freilich sieht der schulische Alltag – flankiert von einer entweder inexistenten oder in jedem Bundesland anders unterentwickelten Ernährungsbildungspolitik – ganz anders aus: Sollte Ernährungsbildung und das Einmaleins eines guten Essens im Lernstoff und Schulleben überhaupt vorkommen, wird sie höchstens als Wahlthema in Konkurrenz mit anderen unterrichtet und im Rahmen von Projekttagen oder Projektwochen lediglich temporär vermittelt. Dabei böte gerade die schulische Ernährungsbildung für alle Lernenden ein fächerübergreifendes und zugleich alltagsbezogenes Lernen-fürs-gute-Leben. Wie kein anderer Lebensbereich umfasst das Essen ein breites Spektrum an Wissenschaften und Wissensarten. Sämtliche naturwissenschaftlichen Fächer wie Biologie, Physik, Chemie oder Geographie und Technikkunde beinhalten ernährungsbezogenes Wissen und sind erforderlich, damit wir das menschliche Nahrungsgeschehen verstehen. ¹⁰

8 | Pressemitteilung: Klöckner, Julia tritt Amt als neue Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft an.

9 | Schmidt, »Wir brauchen ein Schulfach zur Ernährungsbildung«. Bundesernährungsminister Schmidt startet die bundesweiten Tage der Schulverpflegung; Seehaus/Gillenbergl, Gesundes Schulessen – zwischen Diskurs und täglicher Praxis.

10 | Vilgis, Wissenschaft al dente. – Naturwissenschaftliche Wunder in der Küche.

Das Essen bietet das didaktisch wertvolle Potenzial, komplizierte Wissenschaften und abstrakte Lernstoffe theoretisch und praktisch (Schulgärten, Kochunterricht, Schulessen) auf leicht nachvollziehbare und lebensdienliche Weise zu vermitteln. Zugleich ist die naturwissenschaftliche Ernährungsbildung sachlich nicht von geistes- und kulturwissenschaftlichem Essen-Wissen zu trennen, so dass zur schulischen Allgemeinbildung allenthalben auch gehören würde, zu wissen, dass beispielsweise der Name des griechischen Philosophen Pythagoras nicht nur für mathematische Gesetzmäßigkeiten steht – der *Satz des Pythagoras* –, sondern ebenso für die tierethische Entscheidung, kein Fleisch zu essen – die *pythagoreische Lebensweise*.

Eine fachlich bzw. sachlich und didaktisch strukturierte Ernährungsbildung, die natur- und kulturwissenschaftliches Wissen miteinander verbindet, hilft Lernenden, sich ein ganzheitliches Welt-Selbst-Verständnis anzueignen. Voraussetzung und Inhalt einer gastropolitischen Bildungsoffensive würde folglich eine in sich schlüssige und aufeinander aufbauende, transdisziplinäre und praxisbasierte Ernährungsbildung im Sinne eines Spiralcurriculums sein. Dabei kommt eine Pädagogik zum Einsatz, die die Lerninhalte und die Lernpraxis in den Curricula über mehrere Schuljahre aufeinander aufbauend und allmählich erweiternd (spiralförmig) entwickelt. Indem einzelne Thematiken und Wissensfelder statt Fächer, indem Kompetenzen und Fähigkeiten in den aufeinander folgenden Jahrgangsstufen auf einem jeweils höheren Niveau unterrichtet werden, kann der lernpsychologischen Entwicklung der Schülerinnen und Schüler entsprochen und deren Potenziale sukzessive ausgebildet werden.

FOOD STUDIES UND GASTROETHIK

Selbstverständlich ist dies nur möglich, wenn die geforderte Bildungsrevolution die Ausbildung der Lehrenden einschließt. Denn bislang ist eine ernährungsbezogene Grundausbildung für Lehrerinnen und Lehrer weder üblich noch vorgesehen. Eine spiralcurriculare Integration der gastro-sophischen Bildung im gesamten Schulsystem macht eine professionelle Ausbildung bzw. Weiterbildung der Lehrkräfte notwendig. Dafür sind neu institutionalisierte Food Studies, wie in den USA teilweise bereits

geschehen¹¹, sowie fachwissenschaftliche bzw. sachdidaktische Themenschwerpunkte gemäß der einzelnen Arbeitsbereiche und Komponenten der Ernährungsbildung künftig in die inhaltliche Ausrichtungen der universitären Lehramtsstudiengänge einzubeziehen.¹²

Schließlich sollten perspektivisch alle Lehrkräfte, inklusive der schulischen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, über allgemeine Grundkenntnisse zeitgemäßer Ernährungsbildung verfügen. Ebenso bedürfen die herkömmlichen Ausbildungswege von Köchen und Köchinnen einer entsprechenden Erneuerung. Dazu gehört ein gesellschaftliches Selbstverständnis, das die Kochkunst ähnlich selbstverständlich der Hochkultur zurechnet, wie dies traditionell für die bildende Kunst oder staatlich geförderte Opernhäuser der Fall ist. Außerdem ist den Wissenschaften und Künsten eines für Alle guten Essens endlich Eingang in das Hochschulwesen und in die akademische Ausbildung zu verschaffen.

Um uns aus der weltweiten Ernährungskrise zu retten, wird Food Policy oder Gastropolitik die Aufgabe beinhalten, diese gastrosophische Bildungsreform hochschulpolitisch zu fördern und deren Forschungsperspektiven und wissenschaftlichen Paradigmenwechsel in Universitäten (wie in Schulen) programmatisch zu verankern. Der Philosoph Peter Singer, der vor drei Jahrzehnten als Pionier der *bioethics* bekannt wurde, fordert nun auch eine *food ethics*: »Es gibt einen dringenden Bedarf für die gemeinsame Anstrengung, der Verbreitung unserer desaströsen Ernährungsweise entgegenzuwirken. Dies wird eine interdisziplinäre Anstrengung erfordern, um den besten wissenschaftlichen Kenntnisstand zusammenzubringen von Experten im Bereich der Ernährungswissenschaft, der öffentlichen Gesundheitsförderung und der Umweltwissenschaften sowie von Philosophen, die zu ethischen Fragen bezüglich unseres Umgangs mit Tieren und der Umwelt arbeiten.«¹³

11 | Belasco, Food. The Key Concept; Miller, Food Studies: An Introduction to Research Methods.

12 | Am Zentrum für Gastrosophie der Universität Salzburg besteht bereits die Möglichkeit, sich in einem berufsbegleitenden Masterlehrgang zum *Master in Gastrosophy* ausbilden zu lassen. Vergleichbare Ausbildungsoptionen bietet in Europa die private (Slow Food) Universität für Gastrosophische Wissenschaften im italienischen Pollenzo.

13 | Singer, A Vegetarian Philosophy; Singer/Mason, Eating. What we eat and why it matters.

Dementsprechend erfordert die politische Ernährungswende, dass schon bestehende Forschungseinrichtungen, wie beispielsweise das renommierte Max Rubner Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel, nicht länger ausschließlich auf Ernährungsphysiologie und Lebensmitteltechnologie ausgerichtet bleiben, und dass einseitig naturwissenschaftlich-technische Institutionen, wie das große Deutsche Institut für Ernährungsforschung, durch die Integration von kulturwissenschaftlichen und gastroethischen Tätigkeitsfeldern weiterentwickelt werden. Insofern nähme eine programmatische Food Policy – über die jüngste Gründung eines Deutschen Zentrums für Diabetesforschung sowie eines Gesundheitszentrums der Bundesregierung hinaus – durch die Einrichtung etwa eines Ernährungskompetenz-Zentrums der Bundesregierung und eines Deutschen Zentrums für gastroethische Forschung zweifelsfrei deutlich an Fahrt auf.

Angesichts der inzwischen weit vorangetriebenen Institutionalisierung der Bioethik sieht Peter Singer erneut die philosophischen Institute und Studiengänge in der Pflicht, eine Gastroethik gesellschaftlich zu profilieren: »Hochschullehrer der Philosophie sollten bei dem Unterfangen, diese Veränderung herbeizuführen, eine Rolle spielen. Essen muss als eine der wichtigsten ethischen Angelegenheiten, mit denen wir konfrontiert sind, wahrgenommen werden. Wenn wir bedenken, wie viel Aufmerksamkeit in ethischen Seminaren solchen Themen entgegen gebracht wird, mit denen Studierende selten – wenn überhaupt – zu tun haben, erscheint es eigenartig, dass wir die Ethik einer Angelegenheit vernachlässigen, mit der wir drei Mal am Tag zu tun bekommen.« (Ebd.)

Hinsichtlich eines solchen gastroethischen Bildungsideals ist eine wichtige Korrektur der bisherigen Ansätze zur schulischen Ernährungsbildung angezeigt. Denn diese unterliegen der skizzierten Tendenz, mit einer gesunden Ernährung als ihrem primären Zweck auf einen funktionellen Gesundheitsdiskurs ausgerichtet und auf Ziele der bloßen Gesundheitsförderung beschränkt zu bleiben. Ob beispielsweise in der Ausrichtung des bereits erwähnten Deutschen Instituts für Ernährungsforschung oder der Deutschen Gesellschaft für Ernährung oder etwa im bereits Ende der 1990er Jahre formulierten Selbstverständnis des European Network for Health Promoting Schools oder der zitierten Zukunftsvision einer National Food Policy für die USA, ob beim Nationalen Aktionsplan von Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung (IN FORM) oder in ähnlichen Kompetenznetzwerken: Stets

wird die Ernährungsbildung im normativen Rekurs auf primär biopolitische Zielsetzungen konzipiert und legitimiert.

Eine solche Politik der gesunden Ernährung hält die Bevölkerung zur Prävention von fehlernährungsbedingten Erkrankungen (vor allem zwecks Entlastung der Krankenkassen) an und fordert zur Selbstoptimierung für Leistungsfähigkeit und Arbeitstauglichkeit auf. In Abgrenzung zu dieser vorherrschenden Biopolitik zielt eine Politik der humanen Esskultur (Gastropolitik) auf das moralische Anrecht und das sich daraus abzuleitende allgemeine Recht eines staatlich zu gewährleistenden Bildungsanspruchs, eine gastrosophische Persönlichkeit ausbilden und gesellschaftliche Teilhabe an der Ernährungswende erlangen zu können. Statt die schulischen Lernprozesse auf gesunde Ernährung auszurichten, kann die Ernährungsbildung mit dem Ziel eines für Alle guten Essens ein globales Lernen ermöglichen, das – neben gesundheitlichen Aspekten – auch ökologische und ökonomische, kulturelle und ästhetische sowie wissenschaftliche und psychologische Dimensionen unserer Ernährungsweise umfasst.

DIE VERWANDLUNG VON SCHULEN IN ALLTAGSKÜCHEN

Schulen können Heranwachsenden gastrosophische Allgemeinbildung nicht nur als neuen Unterrichtsstoff auf kognitiv-geistiger Ebene vermitteln, sondern gleichzeitig praktisch in sinnlich-emotionaler Form. Einfach deshalb, weil Kinder und Jugendliche dort täglich essen müssen und Schulen deshalb immer auch Großküchen für hungrige Geister sind: Allein das Schulfrühstück, das für viele Schülerinnen und Schüler die erste Mahlzeit ist, wenn sie von ihren Eltern mit leerem Magen in die Schule geschickt werden, sorgt in Grundschulen an ca. 200 Schultagen dafür, dass das Essen so oder so über den Bildungsprozess von Schülern maßgeblich mit entscheidet.

Mit der kulturgeschichtlichen Auflösung der ›gutbürgerlichen‹ Lebensformen der Moderne, ist es längst nicht mehr der Normalfall, dass die tägliche Hauptmahlzeit nach Abschluss des Schultages am familiären Mittagstisch oder beim gemeinsamen Abendbrot stattfindet und die tägliche Verköstigung durch die kochende Mutter gewährleistet ist. Mit dem postmodernen Trend zur Ganztagschule sind immer mehr Schülerinnen und Schüler auf ein obligatorisches Mittagessen angewiesen; durch

diese gesellschaftliche Entwicklung werden die Ernährungssozialisation und der Essalltag immer mehr – und so oder so – vom Schulesen geprägt.¹⁴

Bislang ist die tatsächliche Versorgungssituation in unseren Schulen nicht mit der Zielsetzung einer allgemeinen Ernährungsbildung vereinbar. Sie ist weit von dem Wunsch entfernt, dass »Schülerinnen und Schüler in Ganztagschulen gut Mittagessen können« (Schmidt). Stattdessen sorgen konventionelle Großküchenanbieter und kommerzielle Cateringunternehmen zusammen mit den allgegenwärtigen Junk-Food-Quellen, die eine mächtige und allseits kritisierte Lebensmittelindustrie liefert, dafür, dass Schülerinnen und Schüler Ungutes essen und mithilfe von kidskompatiblen Werbestrategien zu einer chronischen Fehlernährung verleitet werden. Das Ergebnis ist, dass 15 Prozent aller drei- bis siebzehnjährigen übergewichtig sind und jeder zweite bis dritte Heranwachsende sogar stark übergewichtig bis fettleibig ist: Kinder und Jugendliche zählen zu den jüngsten und schutzlosesten Opfern der herrschenden Ernährungsverhältnisse und deren Adipositas-Dispositiv.¹⁵

Im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft haben Forscher der Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Hamburg (HAW) rund 3500 Schulleitungen in ganz Deutschland befragt und 760 Speisepläne ausgewertet. Das Ergebnis: Die Schulkantinen bieten noch zu wenig Gemüse und zu viel Fleisch an. Die herrschende Verpflegung in Schulen reproduziert darin die Standards der außerschulischen Realität: Externe Großküchen liefern die Mahlzeiten, die hinsichtlich Qualität und Geschmack meistens nichts anderes bieten als billige, kalorienreiche Fertignahrung aus industrieller Massenproduktion. So bekommen die Schüler das serviert, was sie auch von Zuhause und von McDonalds oder anderen Fast-Food-Verpflegungen kennen: Pommes frites, Pizza, Fischstäbchen oder Spaghetti mit Tomatensauce. Und das, obwohl das Lernpensum allen Beteiligten geistige Schwerstarbeit und volle Konzentration abverlangt.¹⁶

14 | Meier-Gräwe, Schulverpflegung als komplexes Lern- und Erfahrungsfeld – Warum schulische Akteure ohne Wissen über den Strukturwandel von Familien nicht auskommen.

15 | Zur Analyse dieses Adipositas-Dispositivs siehe: Lemke, Politik des Essens, 201-234.

16 | Wagner, Schulverpflegung und geistige Leistungsfähigkeit.

Gutes Schulessen sollte möglichst hochwertig sein und optimale Energie enthalten, die ihrem Geist-Körper alles liefert, was dieser braucht, um auf Hochtouren laufen und seine Potenziale entwickeln zu können. Studien belegen, dass Schüler, die gut essen, sich nachweislich besser konzentrieren können, bessere Leistungen zeigen und wacher, motivierter und ausgeglichener sind. Mehr noch: Das tägliche Schulessen kann – um Friedrich Schillers' Utopie einer ästhetischen Erziehung des Menschen hier aufzugreifen und ins Gastrosophische zu wenden¹⁷ – durch die bewusste *essthetische* Schulung des Schmeckens, Riechens und Fühlens die Verfeinerung der menschlichen Sinneswahrnehmungen umfassen. Wissen und Lerninhalte, die alle Sinne ansprechen, prägen sich außerdem besonders intensiv ins Gedächtnis ein und tragen zum Habitus einer sinnlich sensibilisierten Intelligenz und Persönlichkeitsentwicklung bei. Darum beinhaltet die Philosophie einer humanen Bildung die Erneuerung unseres Schulwesens mit dem Ziel, diese wohlfahrtsstaatliche Erziehung zu einer institutionellen Ernährungsbildung weiterzuentwickeln und schulische Bildungsprozesse für die Ernährungswende zu nutzen, um aus den nachwachsenden Generationen Menschen mit gutem Geschmack zu bilden.

Für eine solche gastropolitische Bildungsrevolution bedarf es nicht viel. Es braucht dazu lediglich die Integration der spiralcurricularen Ernährungsbildung in die Schulverpflegung. Das alltägliche Lernen sämtlicher mit dem menschlichen Nahrungsgeschehen verbundenen Tätigkeiten und Wissensarten wie Kochen, Anbauen, Beschaffen, Verarbeiten, Kombinieren, Anrichten, Genießen usw. beinhaltet einen unendlichen Erfahrungsraum eines globalen Lernens-fürs-gute-Leben. Statt wie bislang Schüler und Schülerinnen zu einer Fremdversorgungsmentalität zu erziehen – Andere produzieren mein Essen; mir reicht eine schnelle und beiläufige Sättigung durch Fertigfutter; nichts von Zubereitung und Qualität zu verstehen, ist voll okay –, können Schulen den kommenden Menschen beibringen, dass Kochen beispielsweise ein ziemlich cooles Do-it-yourself ist und unter anderem kreative Teamarbeit einüben lernt. Wie viel Spaß damit verbunden sein kann und welche enormen Lerneffekte es hat, wenn Schülerinnen und Schüler ihr Essen selberrichten

17 | Schiller, Über die ästhetische Erziehung des Menschen. Weiterführend insbesondere mit Bezug zur Ernährungsbildung in Japan: Lemke, Über die essthetische Erziehung des Menschen. Notizen zur japanischen Politik des Essens.

und sich gegenseitig bekochen, belegen die Resultate des bundesweiten Schulwettbewerbs »Klasse, Kochen!«¹⁸

Geschulte Kochkünste lassen sich auf Schulgärten erweitern: Gemeinsames Ackern ermöglicht Schülern einen unmittelbaren Kontakt und Umgang mit der Pflanzen- und Tierwelt (Gemüse- und Obstpflanzen, Kräutern, Pilzen, Insekten, Vögeln, Nutztieren), mit den komplexen Geschehnissen des natürlichen Wachstums oder Nichtwachstums, mit den Geheimnissen des Bodenlebens der Erde, mit globalen, regionalen sowie mikrosphärischen Klimaveränderungen und vieles mehr – und fördert indirekt auch körperliche Bewegung. Die Schulgartenbewegung hat bereits zahlreiche Erfolge zu verbuchen.¹⁹

ERFAHRUNGSRÄUME DES GENIEßENLERNENS

Über das Wissen und Herstellen von gutem Essen können sich Schulen immer mehr zu Erfahrungsräumen des Genießenlernens entwickeln, sobald gemeinsame Mahlzeiten zur Ernährungsbildung der Schülerinnen und Schüler beitragen. Die alltägliche Praxis von guten Mahlzeiten in guter Gesellschaft wird schon, wie erwähnt, von Immanuel Kant als Inbegriff und Telos wahrer Humanität gelobt. Die erlernte Kunst des geselligen Tafelns oder Mahlfeierns ist von jeher eine elementare Aktivität des sozialen Lebens, der konvivialen Identitätskonstruktion: Das Miteinander beim geteilten Essen bewirkt ebenso unersetzliche wie alltäglichste Habitualisierungen des Austauschens, Teilenlernens, Teilhabens und Genießenkönnens als Nährboden einer egalitären und demokratischen Gesellschaft.

Diese philosophisch-ethische Wertschätzung des konvivialen Zusammenlebens schreibt dem Genuss gemeinsamer Mahlzeiten nicht übertriebene Bedeutung zu, wie es unter dem Eindruck der vorherrschenden Fast-Food-Verhältnisse den Anschein erwecken mag. Denn das mensch-

18 | »Klasse, Kochen!« wird ideell und finanziell unterstützt durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, die IN FORM Kampagne sowie die Bertelsmann Stiftung, den Küchenhersteller Nolte und den TV-Koch Tim Mälzer.

19 | Die Initiative Bundesarbeitsgemeinschaft Schulgarten steht für eine neue Schulgartenbewegung, die zahlreiche Pilotprojekte umfasst; Birkenbeil, Schulgärten.

liche Dasein besteht nun einmal ganz wesentlich aus Esssituationen und Esserfahrungen: Keine Handlung geschieht häufiger in unserer täglichen Lebenspraxis. Darum bildet das gemeinsam gestaltete und geteilte Essen eine Schule des Lebens. Essen Schülerinnen und Schüler mittags weitestgehend selberproduzierte Mahlzeiten miteinander, über deren komplexe Welten und Wirkungen sie im Unterricht alles Wissenswerte lernen, wird im Schulleben, Gutes zu leben, geschult.

Um die nächste Generation vor der gegenwärtigen Tendenz einer weiteren gastrosophischen Selbstentfremdung zu bewahren, müssten Heranwachsende mit den Angelegenheiten ihrer Essistenz umgehen lernen und an die damit verbundenen Kompetenzen und Lebenskünste herangeführt werden – gewissermaßen als eine andere, performative Form des Philosophierens mit Kindern und Jugendlichen. Statt lediglich das ernährungswissenschaftliche Einmaleins von Nährwerten und Kalorienzahlen zu vermitteln oder punktuell eine Projektwoche ›Ernährungsführerschein‹ durchführen zu lassen oder gelegentlich eine ›Aktion Gesunde Kost‹ gegen Fettleibigkeit zu veranstalten, tut sich eine ganz andere Welt auf: Anhand der facettenreichen Zusammenhänge des Essens – eines lebensnahen Welt-Alls mit globalen und lokalen Mega-Mikro-Dimensionen aus abenteuerlichen Spielräumen von ethischen, politischen, ökologischen, sozialen, interkulturellen, alltagsweltlichen, körperlichen, künstlerischen Faktoren, Aktanten, Kräften, Fiktionen, Gegenmächten – kann der reale Nutzen von Bildung für das eigene Leben begreifbar gemacht werden. Warum sollten Schulen die essthetische Erziehung des Menschen nicht zu einer ihrer zentralen Bildungsaufgaben und Lehrinhalten machen? Selbstverständlich kann Ernährungsbildung kein Wahlfach sein und schon gar nicht eines, das primär für Mädchen vorgesehen ist. Vielmehr muss der gastrosophische Umgang mit Essen, wie Sprachenbeherrschen oder Schreiben- und Rechnen-Können, auch zu den Grundkompetenzen humaner Bildung gehören.

Halten wir mit Blick auf eine Bildungsoffensive für die Ernährungswende fest: Gutes Schulessen sollte nicht bloß der körperlichen Sättigung oder der gesunden Verpflegung der Lernenden dienen; gutes Schulessen sollte eines der zentralsten Aufgaben allgemeinbildender Schulen werden. Für das Einmaleins der schulischen Ernährungsbildung bedarf es einheitlicher und gesetzlich verbindlicher Anforderungen an die Qualitätsstandards und die Praxis der Ernährungsbildung, die etwa an die Standards anknüpfen, die die Deutsche Gesellschaft für Ernährung

empfehl²⁰, und die Unterstützungsangebote der Vernetzungsstellen (im Rahmen der IN FORM Kampagne) ausbauen. Sie geben Schulen Hilfestellung in der Beschaffung, Organisation und Gestaltung gastrosophischer Bildungsprozesse. Um auf kommunaler, nationaler und europäischer bzw. internationaler und globaler Ebene die entsprechenden Ziele, Inhalte, Themen und Strukturen verbindlich für alle Schülerinnen und Schüler in den Alltag der schulischen Allgemeinbildung zu implementieren, ist die Bekanntmachung und die Verbreitung der bereits vorliegenden inhaltlich-wissenschaftlichen, pädagogischen und didaktischen Konzepte bei den Entscheidungsträgern, Lehrkräften und Schulverantwortlichen ein erster Schritt.²¹

Es gehört zu einer verantwortungsbewussten Schulentwicklungs politik, Ernährungsbildung im Leitbild der Schule geltend zu machen, das Lernziel *Gutes Essen für Alle* im schulischen Alltag umzusetzen und geeignete Essräume und insbesondere auch vernünftige Esszeiten zu gestalten. – Ein allmählicher Prozess der Mitbestimmung von unten, an dem Schulleitungen, schulische Steuerungsgruppen, Lehrkräfte, Schüler, Eltern und Externe beteiligt sind. Das tägliche Schulessen in die pädagogische Arbeit und Verantwortung einzubinden bedeutet, die klassische Vorstellung von Bildung zu erweitern. Sich auf gutes Essen zu verstehen und ›so etwas‹ – in dieser Praxisform für Alle Gutes leben – zu können, sollte in Zukunft zu den selbstverständlichen Grundanliegen von Schulen gehören.

Gastropolitische Schulentwicklung ruft dann eine starke Nachfrage von nachhaltig und fair – und darüber hinaus möglichst regional und handwerklich – erzeugten Lebensmitteln hervor, weshalb eine solche Bildungs offensive auch den Aufbau von Lebensmittelnetzwerken in Form der solidarischen Landwirtschaft (community supported agriculture) fördert, die von der direkten kooperativen Verbindung zwischen Produzenten und Konsumenten lebt. Derartige Kooperationen und Allianzen machen einen wichtigen Punkt deutlich: Die schulische Ernährungsbildung kann sich gesellschaftlich nur in dem Maße entwickeln, in dem sich auch in anderen Bereichen transformative Kräfte der Ernährungswende ent-

20 | DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung.

21 | Ernährungsbildung – Standort und Perspektiven; Heseke/Schlegel-Matthies/Heindl/Methfessel, REVIS Modellprojekt 2003-2005. Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen.

fallen. Dies betrifft – hier weiter auf Bildungsprozesse beschränkt – die außerschulische Erwachsenenbildung.

ESSKULTUR FÜR ALLE: ZUM WOHL!

Eine gastropolitische Bildungsoffensive sollte Erwachsenen, die sich entweder beruflich fortbilden oder persönlich weiterbilden wollen, entsprechende Angebote eröffnen. Entsprechend müsste allgemeine Ernährungsbildung Menschen jeden Alters die Möglichkeit bieten, die eigene Essistenz unter komplexen gesellschaftlichen Bedingungen möglichst gut zu gestalten. Die hier in groben Zügen entworfene essthetische Erziehung des Menschen beinhaltet (neben wissenschaftlichen und technischen Faktoren) ästhetisch-kulinarische sowie sozial-konviviale Bildungsfaktoren und wäre ein entscheidender Schritt der kulturellen Evolution eines menschenwürdigen Lebens. Was freilich voraussetzt, dass sich Lehrkräfte, Programmplanende und Leitungspersonen von Weiterbildungseinrichtungen ihrerseits auf den neuesten Stand in Sachen Ernährungsbildung bringen.

Damit dies in Zukunft geschieht, ist es an der Zeit, dass Multiplikatoren (wie beispielsweise das Deutsche Institut für Erwachsenenbildung) aktiv werden und den schon existierenden Food-Literacy-Ansatz aufgreifen und im Sinne der Food Policy aktualisieren.²² Besonders positive Erfahrungen lassen sich bei sogenannten bildungsfernen Personengruppen und sozial Benachteiligten sowie bei Menschen mit Migrations- oder Fluchthintergrund feststellen, die häufig aufgrund ihrer Lebensgeschichte starke Veränderungen in ihrem Ernährungsalltag erfahren. Ihnen bietet Ernährungsbildung wichtige Integrationshilfe, gerade weil das Essen weit stärker als andere Lebensbereiche Alltag ausmacht. Sie erleben direkt, welche Erleichterung der erweiterte Wortschatz darstellt (z.B. beim Einkaufen oder beim Lesen und Verstehen von Zutatenlisten und Zubereitungsempfehlungen auf Lebensmittelverpackungen). Darüber hinaus

22 | Müller/Groeneveld/Büning-Fesel, Kulinarische Kompetenz entwickeln. Food Literacy als Querschnittsaufgabe für die Erwachsenenbildung.

bewirken Gelegenheiten des gemeinsamen Kochens und Essens von Migranten, Geflüchteten und Beheimateten soziale Integration.²³

Insofern schaffen Ernährungsbildungsprozesse die zivilen (zwischenmenschlichen, interkulturellen, rituellen) Kompetenzen und den gesellschaftlichen Nährboden einer Kultur der Gastlichkeit.²⁴ Ein Sachverhalt, der angesichts der Debatten um Rezepte für eine humanere Migrationspolitik und einer rechtspopulistisch angefeindeten Willkommenskultur hervorgehoben zu werden verdient – und Grund genug bietet, das (im vorangegangenen Essay) skizzierte Szenario eines humanitären Gastrechts für Alle als sozialpolitische Zukunftsaufgabe ernst zu nehmen. Man bekommt es hier mit Mindestanforderungen eines zivilisatorischen Miteinanders – der performativen Philanthropie – zu tun: Denn wer es nie erfahren und gelernt hat – also im ganz banalen Sinne der Alltagspraxis unfähig ist –, für sich selbst und für Andere zu kochen bzw. Gastlichkeit gerne und mit größter Selbstverständlichkeit zu leben, tut sich zwangsläufig schwer damit, gastfreundlich sein zu können.

An diesem Unvermögen – der performativen Misanthropie – lässt sich ermesen, welche weitreichenden und grundlegenden Auswirkungen eine Verbesserung der Esskultur für unsere Kultur insgesamt verspricht. Weil Esskultur, wie kaum etwas anderes in unserem Leben, das alltägliche und lebenslange Medium einer humanen Allgemeinbildung – sowohl der individuellen Persönlichkeitsbildung als auch der kulturgeschichtlichen Menschheitsentwicklung – sein könnte, sollte eine Bildungsoffensive für die Ernährungswende und damit auch für die Zukunft einer besseren Gesellschaft essenzieller Bestandteil der Kulturpolitik werden.

Während wir es gewohnt sind, dass andere kulturelle Praxen und Künste – wie Musik, Theater und Bildende Kunst oder sportliche Aktivitäten – zurecht staatlich gefördert werden, ist die Esskultur erst seit Neuestem

23 | Die Initiative Über den Tellerrand erläutert die eigene Philosophie: »Über den Tellerrand kochen gestaltet eine gemeinsame Zukunft aus Geflüchteten und Beheimateten und macht Integration zu einem nachhaltigen Prozess, an dem alle Gesellschaftsgruppen aus eigenem Interesse teilhaben. Als Modellprojekt inspiriert, motiviert Über den Tellerrand zu grenzübergreifenden Begegnung und Austausch auf Augenhöhe zwischen Kulturen. Dabei wird die Entstehung einer offenen und toleranten Gesellschaft aktiv gefördert.«

24 | Dücker, Ritualitätsformen von Gastlichkeit; mit Blick auf den schulischen Alltag siehe: Heindl, Schulkultur und Gastlichkeit.

auf dem Weg, endlich als wertvolle eigenständige Leistung des kulturellen Lebens anerkannt zu werden. Kultiviert eine Gesellschaft die allgemeinen Esskünste, hat diese Werte-Entscheidung nicht nur eine zentrale Bedeutung für das Alltagsleben und für die lebensweltlichen Bildungsprozesse. Diese kollektive Lebenskunst steht darüber hinaus in ihrer kulturellen Wirkung und Komplexität den etablierten Künsten in nichts nach. Eine programmatische Food Policy, wie sie das eingangs zitierte Manifest der amerikanischen Fast-Food-Unabhängigkeitsbewegung fordert, würde auf die europäische Gesellschaft und ihre künftige Gastropolitik übertragen beinhalten, dass – analog zu Stadttheatern, Kunsthallen, Museen und Staatsopern, wo zu subventionierten Eintrittspreisen der Allgemeinheit dargebotene Kulturaktivitäten erarbeitet, bewundert und gemeinsam genossen werden – in absehbarer Zukunft allerorts auch Kochhallen, Gemeinde- und Stadtteilküchen, Ausstellungsräume für guten Geschmack zugänglich und regelmäßig öffentliche Staatsbanketts für Alle oder andere zeitgenössische Tischgesellschaftsspiele veranstaltet werden.

Tatsächlich erneuern einige Veranstaltungsformate – beispielsweise das vom Internationalen Forum Gastrosophie konzipierte *Gastrosophicum*²⁵ – den einst von Sokrates intensiv praktizierten *Gastmahl-* oder *Symposium-*Kultus der demokratischen Gesellschaft Athens. Die antike Gastmahlkultur wurde dann von der christlichen Abendmahl-Liturgie zwar übernommen, doch zugleich bis zur Unkenntlichkeit verfremdet.²⁶ Gleichwohl lebt die sokratische Mahlfeier bis heute vor, und lebt immer dann auf, wenn wir es uns gutgehen lassen wollen durch gute Mahlzeiten in guter Gesellschaft.

Esskultur für Alle! lautet das Motto einer humanen Gesellschaftsentwicklung, einer konvivialen Gesellschaft, der es gelingt, die tagtäglichen Bildungsprozesse des Nahrungsgeschehens nicht länger in die dystopische Richtung einer globalen Ernährungs- und Zivilisationskrise voranzutreiben, sondern sie in die utopische Richtung einer allmählichen Verwirklichung menschenwürdiger Esskulturen und Lebensweisen umzugestalten.

25 | Internationales Forum Gastrosophie; Lemke/Sellerbeck, Kulinarik als Kommunikationsmedium: *Gastrosophicum*. Das kulinarisch-philosophische Symposium.

26 | Zur Rekonstruktion dieser wenig bekannten Vorgeschichte unserer Esskultur siehe: Lemke, *Ethik des Essens*, 139-194.

10. Der Ungeist der Verdauung

Gastrologische Rekonstruktionen
von Anderem-Selbst-Verkörpern

Wenn wir essen, nehmen wir Nahrung auf und verleiben sie uns ein – heißt es. Doch ist dieses alltägliche Geschehen – tiefer gedacht – etwas komplizierter.¹ Die Rekonstruktion der faszinierenden Komplexität des tief im menschlichen Innenleben sich abspielenden Geschehens der ›Verdauung‹ kommt nicht ohne einen gewissen gastrosophischen Tief-sinn aus. Um ein bis zwei der wertvollen und geheimnisvoll funkelnden Fundstücke, die dieser Tauchgang in die unvorstellbaren Tiefen unseres Inneren – dieser dunklen und unbekanntes Unterwelt des menschlichen Selbst² – zu Tage fördert, gleich vorweg vorzuzeigen: Gemäß eines *gastrologischen* Verständnisses dieser Dinge müsste es heißen: Wenn wir essen, werden wir eins mit dem Gegessenen.

Es ist bezeichnend für das vorherrschende, *physiologische* Ernährungsverständnis, dass wir die Komplexität des permanenten und darüber hinaus unüberschätzbar folgenreichen, wirklich metaphysischen, nämlich physisch-metabolischen Einflusses des Essens auf den menschlichen Körper – und seinen Geist – durch die geläufige Rede von der ›Nahrungsaufnahme‹ oder der ›Einverleibung‹ verdrängen, verniedlichen, verfehlen, jedenfalls falsch denken. Auch die alltagssprachliche Reduktion des Gegessenen auf ein bloßes Mittel – Nahrungsmittel, Lebensmittel – sorgt für eine unsachgemäße Denkweise und über diesen irreführenden Weg

1 | Ich knüpfe hier an einen Gedankenaustausch mit Anke Haarmann an, siehe: dies., Assimilation des Anderen. Verdauung im interkulturellen Vergleich.

2 | Tiefere archäologische Einblicke in diese ›unmögliche Welt‹ bietet: Denker, Vom Geist des Bauches. Für eine Philosophie der Verdauung.

für ein gefährliches Unwissen darüber, was es heißt, ein – essender – Mensch zu sein und das tägliche Welt-Essen als essenziellen Lebens- und Selbstzweck – unserer Essistenz – zu verstehen.

Dieser verbreiteten und kaum kritisch hinterfragten Redeweise zufolge ernährt sich der Mensch, indem er in einer einseitigen ›Zufuhr von außen nach innen ›Nährstoffe‹ aufnimmt. Die von außen zugeführten und aufgenommenen Nährstoffe sollen ihrerseits aus ›Kalorien‹ bestehen, die in uns ›verbrennt‹ werden. Durch den Verbrennungsprozess werde aus der Nahrung ›Energie‹ gewonnen, die den Körper als Verbrennungsmotor antreibe. Der üblichen Vorstellung nach wird der durch Nähr- und Brennstoffzufuhr sich selbst erhaltende Körper als Maschine gedacht – gleichsam als Auto, worin das autonome Selbst täglich sich fortbewegt, um seine eigentlichen Bestimmungen zu verfolgen. Nur zwischenzeitlich wird kurz pausiert, um – selbstverständlich auf die Schnelle und unterwegs – die verbrauchte Energie nachzutanken. Daher erstaunt es wenig, wenn heute Tankstellen als Fast-Food-Versorgungszentralen dienen und Schnellrestaurants wie Tankstellen funktionieren.

Die verbreitete fastfoodphilosophische und ernährungsphysiologische Denkweise abstrahiert von der konkreten Bedeutung sowohl des Essens im Ganzen als auch des Gegessenen im Besonderen. Doch das Gegessene wird nicht bloß innerlich aufgenommen, sich einverleibt und in einem Verbrennungsprozess zum Verschwinden gebracht. Sich zu ernähren bedeutet ganz konkret für jeden Menschen – für das Subjekt, wie man in der Philosophie auch sagt – tagtäglich, ›Anderes‹ leiblich zu integrieren und es zu verkörpern – *verkörpern zu müssen*. Die facettenreiche und weitreichende Wirklichkeit eines solchen (wohlvollen oder üblen) Anderes-Selbst-Seins gedanklich zu durchdringen, setzt die gastrosophischen Grundkenntnisse einer entsprechend sachgemäßen – anthropologischen oder, genauer, gastrologischen – Subjekttheorie voraus.

KURZER AUSBLICK IN EINE NEUE WELT: DAS MENSCHLICHE MIKROBIOM

Obleich ein umfassendes Verständnis der komplexen Zusammenhänge noch aussteht, werden seit einigen Jahren wichtige Forschungen und Entdeckungen zur Metaphysik des Ernährungsprozesses und des Magen-Darm-Traktes gemacht, die der angesprochenen herkömmlichen Ideolo-

gie (der menschliche Körper als Maschine, Essen als Nahrungsmittel und Nährstoff, physiologischer Metabolismus der Verbrennung) widersprechen. Verdauung und Ausscheidung: Diese Funktionen des Darms sind wohl jedem bekannt, doch der Darm leistet noch viel mehr. Viele Menschen sind wenig mit der Tatsache vertraut, dass sich in unserem Darm ein großer Teil, ja sogar der größte Teil unseres Immunsystems befindet.

Bereits von der Biologin und Ökofeministin Danna Haraway wurde jüngst eine innovative Dekonstruktion unseres Verständnisses des menschlichen Immunsystems unternommen, leider ohne systematischen Bezug zur Ernährung und Verdauung.³ Haraway macht das vorherrschende Körperbild zum Ausgangspunkt, um über »unsere Menschlichkeit angesichts einer Welt von Anderen« nachzudenken. Ihre weitreichende Konzeption einer ökologischen Netzwerktheorie des postmodernen »semi-permeablen Selbst« aufzugreifen, würde freilich den Rahmen sprengen; hier muss der Hinweis auf die Feststellung genügen: »The hierarchical body of old has given way to a network-body of truly amazing complexity and specificity.«⁴

Ein Pionier dieses neuen gastroenterologischen Diskurses, der Neurobiologe Michael Gershon, fand heraus, dass sich im Bauch des Menschen sogar ein zweites Gehirn versteckt.⁵ Seine lehrreiche Expedition in das Zentrum unseres Körpers – unseres Seins – führte zu einer spektakulären Entdeckung: Unser Bauch – unser Gastros – besitzt ein selbstständig funktionierendes Nervensystem, das über sehr viel mehr Neuronen verfügt als das zentrale Nervensystem unseres Gehirns (oder Logos). Logische Entscheidungen »aus dem Bauch heraus« fallen also nicht ganz ohne

3 | Ein programmatischer Bezug von Haraways Philosophie zu gastrosophischen Themen wird beispielsweise hergestellt in: Myerson, Donna Haraway and GM Foods.

4 | Haraway erläutert dazu (225): »Immunity can also be conceived in terms of shared specificities; of the semi-permeable self able to engage with others (human and non-human, inner and outer), but always with finite consequences; of situated possibilities and impossibilities of individuation and identification; and of partial fusions and dangers. The problematic multiplicities of postmodern selves, so potently figured *and* repressed in the lumpy discourses of immunology, must be brought into other emerging Western and multi-cultural discourses on health, sickness, individuality, humanity, and death.«

5 | Gershon, Der kluge Bauch: die Entdeckung des zweiten Gehirns.

Vernunft – allerdings einer anderen Vernunft und vielleicht auch einer Vernunft des Anderen.

Unser zweites Gehirn nimmt ständig gastrologische Unterscheidungen vor, die entweder einem ›klugen Bauch‹ oder Menschen mit einem ›Gastro-Ungeist‹ entsprechen. Was (nebenbei bemerkt und zusätzlich zu den folgenden Argumenten) die Unhaltbarkeit des metaphysischen Körper-Geist-Dualismus der traditionellen Subjekt-Objekt-Philosophie aus einer eher unerwarteten Perspektive belegt. Einige vorurteilsfreien Querdenker und Gastrokritiker hatten sich ohnehin schon von der gastrologischen Intuition leiten lassen und die Verdauungsaktivitäten für sich entdeckt: »Denn der Darm hat auch die Aufgabe, Gutes von Ungutem zu trennen, Wertvolles aufzunehmen, aber Unerwünschtes fernzuhalten.«⁶

Diese wissenschaftlich bislang vernachlässigte – ebenso geistige wie moralische – Wirklichkeit stößt neuerdings auf ein großes Interesse der Allgemeinheit. Eine Publikation, in der eine junge Medizinstudentin ihrer Leserschaft den Darm erklärt, wird zu einem Überraschungserfolg und verkauft sich millionenfach.⁷ Zu Recht. Denn es stellt sich heraus, ob wir krank sind oder gesund, dünn oder dick, positiv oder negativ gestimmt, und mithin, welche Entscheidungen wir treffen, hängt maßgeblich von unseren Darmbakterien und deren klugen oder unvernünftigen Schwarmintelligenz ab.⁸

6 | Grimm, Aus Teufels Topf. Die neuen Risiken beim Essen, 48. Die zahlreichen Studien, die allein der umtriebige »Food Detektiv« Hans-Ulrich Grimm in den letzten Jahren ins Licht gerückt hat, belegen eine vielen von uns bislang verborgene Wahrheit: »Für immer mehr Menschen wird der Besuch im Supermarkt zu einem Gesundheitsrisiko. Zwischen fünf bis fünfzehn Prozent der Bevölkerung gelten als Nahrungsmittel-Allergiker. Allergologen schätzen, dass rund 30 Prozent der Deutschen an neuen Formen von Allergien oder ›Intoleranzen‹ leiden. Das wird oft nicht erkannt, weil bis zu 90 Prozent dieser Reaktionen nach Expertenschätzungen als verzögerte Überempfindlichkeit oder maskierte Allergie auftreten. Oft wird das Essen nicht als Ursache erkannt.« Grimm, Die Suppe lügt. Die schöne neue Welt des Essens, 145.

7 | Enders, Darm mit Charme: Alles über ein unterschätztes Organ.

8 | Mayer, Das zweite Gehirn: Wie der Darm unsere Stimmung, unsere Entscheidungen und unser Wohlbefinden beeinflusst; Vgl. Beckmann/Rüffer, Mikroökologie des Darms. Grundlagen, Diagnostik, Therapie.

Die Hauptaufgabe der Mikroorganismen des menschlichen Verdauungssystems ist es, unser Essen umzuwandeln in etwas, was für den Körper-Geist nutzbar ist. Ohne der symbiotischen Lebensgemeinschaft, die unseren Darm mit hunderten unterschiedlichen Arten (Spezies) umfassenden Biodiversität bevölkert, flöÙe vieles von unserer Nahrung komplett ungenutzt durch uns hindurch und ginge als wertvolle Stoffe verloren. Von den sogenannten Ballaststoffen – was der vitalen Bedeutung dieser wertvollen Ressourcen nicht gerecht wird – werden manche tatsächlich wieder ausgeschieden, wie wir sie aufgenommen haben und gleichsam als nutzloser Ballast behandelt. Doch der größte Teil dieser Kohlenhydratpolymere und Polysaccharide kann durch Fermentation verwertet werden, d.h., sie werden im Dickdarm durch Enzyme und Mikroorganismen in anthropo-logische Verbindungen und Einzelbestandteile zerlegt. Diese Daten im wahrlichen Sinne des Worten (lat. *datum* = *das Gegebene*) werden über die Darmschleimhaut aufgenommen und stehen uns dann als In-Formationen – als Energiequelle, neue Bausteine oder Ersatzteile und neue Wirkkräfte – zur Verfügung, werden etwa in der Leber zur Glukosesynthese eingesetzt oder zu Fettsäuren metabolisiert – um hier nur einige Verwendungsweisen und gastrische Informationsübertragungen anzudeuten.

Leider geht es diesen Winzlingen durch unsere gegenwärtige Lebensweise ziemlich schlecht. Falsche Ernährung, überdosierter Antibiotikaeinsatz (in der Massentierhaltung und der Glyphosat-Landwirtschaft) und eine übertriebene Lebensmittelhygiene machen das gesundheitliche Gleichgewicht unseres leiblichen Selbst zunichte und könnten damit auch hinter verschiedenen ›Zivilisationsleiden‹ stecken – von Allergien und Autoimmunerkrankungen bis hin zu Adipositas, Depressionen, (Darm-)Krebs und neurodegenerativen Gehirnschädigungen. Bei Befragungen geben eine zunehmende Zahl von Menschen an, von mindestens einer Lebensmittelunverträglichkeit betroffen zu sein. Intoleranz hervor-rufende Gluten, Laktose, Histamine, EiweiÙe, Nüsse sind dabei noch die natürlichsten Allergene und – anders als unzählige künstliche Zusätze, Stabilisatoren, Säureregulatoren, Farb- und Konservierungsstoffe – eher bekanntere Problem-Nahrungsmittel, gegen die heute immer mehr Kör-

per rebellieren und sich auf die eine oder andere, oft unbeachtete Art zur Wehr setzen.⁹

ZUR GASTROLOGIE DES SUBJEKTS: HEGEL VON HINTEN LESEN

Eine kaum überschätzbare, doch wenig wahrgenommene Instanz der theoretischen Rechtfertigung (der Vorgeschichte) des modernen Ernährungsdenkens und dessen metaphysischen Stoffwechselverständnisses ist die Philosophie von Georg Wilhelm Friedrich Hegel. Mit Blick auf das Nahrungsgeschehen entwickelte er ein Verständnis der menschlichen Natur – des leiblichen Selbst –, das althergebrachte und immer noch gängige Vorstellungen auf den Begriff bringt. Begeisterte Hegelianer sind sogar der Meinung: »Hegels Überlegungen zur logischen Struktur des Metabolismus sind faszinierend.«¹⁰

Jedenfalls lohnt es sich noch heute über die bloße Bewunderung hinaus in eine kritische Auseinandersetzung mit diesem unbestreitbaren Großdenker zu treten. Der einflussreiche Philosoph legte zu Beginn des 19. Jahrhunderts im Kontext seiner beanspruchten (allesumfassenden) *Enzyklopädie der philosophischen Wissenschaften* eine spekulative Dialektik des »Ernährungsprozesses« vor. Mit der idealistischen Intention, die damals aufkommende und rein naturwissenschaftliche Physiologie in einer spekulativen Metaphysik oder »Weltgeist«-Philosophie der Natur zu fundieren, ist der Grundgedanke der Hegelschen Ernährungsphilosophie atemberaubend: Das metabolische Geschehen – oder doch eher der Geist – der Verdauung wird als »die Konstituierung der Subjektivität« begriffen und in dieser gastrischen Subjektkonstitution das reale Seinsprinzip des menschlichen Selbst erkannt.¹¹

Dabei setzt der Idealist den Verdauungsprozess mit dem gesamten Ernährungsprozess gleich. Kulturelle, ästhetische, politische, agrarische Fak-

9 | Sonnenburg/Sonnenburg, *Der gute Darm: Was er wirklich braucht, um uns gesund zu erhalten. Das Neueste aus der Mikrobiom-Forschung.*

10 | Höhle, *Hegels System. Der Idealismus der Subjektivität und das Problem der Intersubjektivität*, 411.

11 | Hegel, *Enzyklopädie der philosophischen Wissenschaften*, 491; im Folgenden zitiert als »Enzyklopädie«.

toren kommen nicht in den Blick. Anhand des gastrointestinalen Prozesses werde ersichtlich, so Hegel, dass sich der Mensch trotz des unaufhörlichen Stoffstroms von außen, der durch das Gegessene in ihn eindringt und ihn von innen ausfüllt, als »Individuum bewährt und sich durch Negation des Anderen als Subjektivität, als reales Fürsichsein setzt« (ebd.).

Schon mit diesen wenigen Worten liefert Hegel alle wesentlichen Bestimmungen jener rationalistischen Anthropologie des autonomen Subjekts, die noch dem heutigen Ernährungsbewusstsein zugrunde liegen und dieses philosophisch begründen. Hegels Theorie besagt, dass wir uns die aufgenommene Speise, den Speisekörper als Fremdkörper einverleiben, und dass im Akt des Essens dieses Fremde und ganz Andere negiert wird. Nicht indem das Selbst dieses Andere als den eigenen Leib real verkörpert; Hegel will es andersherum: Im Negieren des Einverlebten als etwas dem Selbst Äußerlichem bleibe sich das Individuum als Selbst gleich. Nur durch diese restlose Negation des Essens würde unsere Identität – die Selbst-Gleichheit als reine, von allem Äußerlichen und Anderen unabhängige, für sich seiende, autonome Subjektivität – hergestellt. Entsprechend beinhalten die wesentlichen Bestimmungen der traditionellen rationalistischen Anthropologie, wie sie von Hegel mustergültig präsentiert wird, die Prämisse, dass sich das Selbst ausschließlich durch die notwendige Negation des Anderen am Leben erhält. Kurz: Es wird behauptet, das menschliche Selbst- oder Fürsichsein vernichte in der Angleichung jedes Anderssein.

Mit diesen Bestimmungen bezieht sich Hegels Theorie der Ernährung sowohl auf die anthropologische Frage, was die Natur des Menschen ist, als auch auf die existenzielle und mithin ethisch relevante Frage, wie sich das menschliche Selbst, das physische Subjekt als Leibkörper und Körpergeist, konstituiert. Zugleich wird die Ernährung in den Kontext einer Theorie und einer Ethik des Anderen und dessen Verhältnis zum Selbst gestellt. Wenn auch nicht immer mit ausdrücklichem und kritischem Bezug auf dessen Philosophie, so ist doch in der jüngsten Vergangenheit viel über das ethische und politische Verhältnis zwischen dem Anderen und dem Selbst nachgedacht worden. Doch fehlt dabei, anders als noch bei Hegel, eine programmatische (gastrosophische) Bezugnahme auf Ernährung und Esskultur als wesentlicher Bestimmungsgrund,

das reale Verhältnis des Anderen (des Gegessenen, der Nahrungsmittel usw.) zum Selbst (dem essenden Menschen) zu denken.¹²

Wie man sich anhand der Hegel'schen Theorie des Ernährungsprozesses klarmachen kann, birgt der alltägliche Ernährungsprozess ein fundamentales anthropologisches und moraltheoretisches Themenfeld der Philosophie: eben das Verhältnis des sich ernährenden Subjekts zu seinen gegessenen, inkorporierten Nahrungsmitteln, welches zugleich das Verhältnis des Menschen zur Natur, das Verhältnis unserer äußeren Welt zur identitären Innerlichkeit unseres Selbst, das Verhältnis eines rein körperlichen (pflanzlichen, tierischen) Seins zu geistigem (menschlichem) Sein impliziert. So ist die folgende Feststellung gewiss nicht selbstverständlich: An kaum einem anderen Faktor des menschlichen Seins lässt sich die metaphysische oder gastrologische Konstituierung des Selbst und die Möglichkeit – wie auch die Verfehlung – einer Philosophie und einer Ethik ›des Anderen‹ so eindringlich nachvollziehen wie anhand des Essens.

Freilich bringt die Wendung, eine solche Theorie des Anderen und mithin eine Reflexion des Menschen als eines essenden Wesens ausgerechnet im Anschluss an Hegels Theorie der Ernährung zu skizzieren, von vornherein einen philosophischen Reduktionismus mit sich. Denn in der Hegel'schen Dialektik bezieht sich die Rede vom *Anderen* im Kontext des kulinarischen Lebens des Menschen gerade nicht auf den sowohl phänomenologisch als auch gastrosophisch naheliegenden Fall des *Tafelgenossen* als dem Anderen mit dem man isst – im Unterschied zum Lebensmittel als jenem Anderen, das man isst.

Obgleich das Andere im Anschluss an Hegels Philosophie nicht das andere Selbst (nicht den Anderen als Tischgenossen) meint, mit dem ich esse und eine Mahlgemeinschaft bilde, lenkt sie immerhin den Blick über den Tellerrand hinaus auf das einverlebte und verkörperte Andere. Dieses – das Nahrungsmittel – ist in diversen posthegelianischen (aber immer noch ungestrosophischen) Theorien und Ethiken des Anderen bis heute das Ungedachte und ganz Andere geblieben. Mit einer bekannten Ausnahme – des Hegel-Schülers Ludwig Feuerbach. Mit der Einsicht, dass

12 | Ausnahmen sind kulturwissenschaftliche Ansätze wie: Hooks, *Eating the Other: Desire and Resistance*; Narayan, *Eating Cultures*; Möhring, *Fremdes Essen: Die Geschichte der ausländischen Gastronomie in der Bundesrepublik Deutschland*.

»der Mensch ist, was er isst«, brachte der Linkshegelianer eine Grund-erkenntnis der gastrosophischen Anthropologie und Subjekttheorie auf den Begriff: Ich bin nicht nur, weil ich esse, sondern auch wesentlich was ich esse; und dies beinhaltet, ich bin Ich und doch ein Anderer.

Der Bezug zu diesem Anderen, zu dem vom essenden Selbst verkörperten Anderen, wird noch nicht einmal von denjenigen kritischen Diskursen reflektiert, die ernsthaft versuchen, die traditionellen rationalistischen Vorurteile gegenüber einer Philosophie der Leiblichkeit zu überwinden. Leibphilosophien und Leibphänomenologien von Friedrich Nietzsche, Merleau-Ponty, Hermann Schmitz oder neuerdings von Bernhard Waldenfels, Gernot Böhme und Richard Shusterman (um hier nur einige namhaftere Theorien zu nennen¹³) nehmen den menschlichen Körper genauso ernst als philosophisch relevante Realität wie der traditionelle Rationalismus ausschließlich den Geist. Sie thematisieren darüber hinaus die Andersartigkeit dieses Anderes unseres Menschseins beispielsweise als Leibraum (Schmitz), atmosphärisches Spüren (Böhme) und somästhetisches Körper-Bewusstsein (Shusterman). Doch tun sie dies, ohne darüber hinaus mit dem einverleibten Anderen, den das Selbst verkörpert, eine gastroanthropologisch fundamentale Dimension des menschlichen Körpergeistseins zu erfassen. Dieses gastrosophische Defizit vermeidet Hegels Geistphilosophie dadurch, dass sie das dialektische Verhältnis zwischen dem Anderen und dem Selbst wenigstens im Kontext des Nahrungsgeschehens zu denken und, dies begrifflich zu verdauen, sich nicht scheute.

ASSIMILATION DES SPEISEBREIS ALS KAMPF MIT SICH SELBST

Wie aber denkt Hegel den Geist der Verdauung? Was folgt daraus für eine Theorie, für eine Ethik und Politik des Anderen und für das Verständnis einer sich ernährenden Menschheit und ihres kulinarischen Selbstseins?

Der zentrale Gedanke der Hegelschen Philosophie des Essens läuft darauf hinaus, den Ernährungsprozess als Assimilation zu interpretie-

13 | Schmitz, System der Philosophie Band II: Der Leib; Waldenfels, Das leibliche Selbst. Vorlesungen zur Phänomenologie des Leibes; Böhme, Ethik leiblicher Existenz; Shusterman, Körper-Bewusstsein. Für eine Philosophie der Somästhetik.

ren. Dazu wird erläutert: »Der Organismus muss also das Äußerliche [...] sich erst zu Eigen machen, mit sich identifizieren, und das ist das Assimilieren.«¹⁴ Der Mensch eignet sich die Speise als etwas Äußerliches, an sich Nichtiges an und macht das Eingespeiste und Angeeignete mit dem Selbst gleich, identisch. Das angeeignete und assimilierte Andere hat keinerlei Macht, so die Vorstellung, die Identität des autonomen Subjekts in Frage zu stellen. »Die daseiende Substanz« des Essens »verschwindet gänzlich« (Enzyklopädie, 484). Um sich diesem gänzlichen Verschwinden gewiss zu sein, stellt sich Hegel das Gegessene von vornherein in einer eigenschafts- und gestaltlosen Erscheinungsform als »Speisebrei« (ebd.) vor. Abstrahiert von der konkreten Gestalt eines knusprigen Brotlaibs, einer Schale voll Erdbeerjoghurt mit Minzblättchen und Schokostreusel, eines getoasteten Sandwiches mit Salatblättern, Rauke und frischen Tomatenscheiben, eines bewusst ästhetisch zubereiteten Gerichts auf unserem Teller, abstrahiert von dem aufwändigen Herstellungsprozess in der Küche und von der landwirtschaftlichen Herkunft, abstrahiert vom beiläufigen Akt des Verzehrs oder vom sinnlichen Genuss im Schmecken usw. – reduziert Hegels Weltgeist auf begrifflicher Ebene das Essen systematisch auf den innerlichen Verdauungsprozess des bereits zerkauten, zermanschten, in seiner differenten Heterogenität und substanziellen Diversität zunichte gemachten Speisebrei. Mit anderen Worten, in Hegels Küche gibt es immer nur das Gleiche: »Speisebrei« und sonst nichts. So, wie das ernährungswissenschaftliche Denken grundbegrifflich nur Nährstoffe, Brennwerte, Kalorien, Zucker, Fette usw. kennt und alles andere übergeht.

Trotz der systematischen Trivialisierung der Komplexität des Phänomens birgt das tägliche Essen aus Hegels Sicht etwas Ungeheures. Denn das scheinbar automatische Geschehen, bei dem das zu Speisebrei gemachte Andere im Selbst gänzlich verschwinden soll, bedeutet ein »unmittelbares Zusammengehen des inwendig Aufgenommenen« mit dem Subjekt (Enzyklopädie, 480). Und dieses Zusammengehen des Gegessenen mit dem Essenden – dieses reale physische Einssein des Selbst mit

14 | Hegel, Enzyklopädie, §357, Zusatz 1. An einer anderen Stelle heißt es: »Alle Tätigkeiten des Geistes sind nichts als verschiedene Weisen der Zurückführung des Äußerlichen zu der Innerlichkeit, welche der Geist selbst ist, und nur durch diese Zurückführung, durch diese Idealisierung oder Assimilation des Äußerlichen wird und ist er Geist.« Einleitung: Begriff des Geistes, §381, Zusatz.

der äußeren Welt – im Akt des Essens stehe für die ungeheure Bedrohung, dass die täglichen Speisen insbesondere und die Welt des Essens insgesamt das menschliche Subjekt einer »Animalität« (ebd.) angleichen und auf die Stufe des Tieres herabsetzen. Für Hegel steht daher fest: Der Mensch als ein sich ernährendes und auf Essen bedachtes Lebewesen droht (wieder) zum Tier zu werden und gefährdet in diesem drohenden Selbstverlust sein Menschsein; d.h. »das Tier verkennt sich Selbst, wenn es sich gegen die Nahrungsmittel wendet« (ebd., 490).

In der permanenten Beschäftigung mit dem Essen und aufgrund des täglichen Zwangs zu (irgend-)einer kulinarischen Lebenspraxis riskieren wir, unser wahres Selbst zu verfehlen. Das wahre Selbst, so Hegel, würde sich darin beweisen, die eigene Animalität als eines sich ernähren und von Anderem leben müssenden Wesens geistig zu überwinden und sich als wahrhaft geistiges Wesen nicht ungebührlich auf die Nichtigkeit der Essensdinge einzulassen. Dem Skandal einer Menschheit, die sich aufgrund ihrer biologisch notwendigen Ernährung, ihres täglichen Essen-Müssens zum Tier macht, wird buchstäblich der Kampf angesagt: Hegels Philosophie wünscht sich »den Kampf mit dem Äußerlichen« und will durch »die Bekämpfung des Objekts« (Enzyklopädie, 491) den Sieg des Geistes über alles Andere – über die Natur, über den menschlichen Körper und über eine Menschlichkeit, die ganz anders mit sich selbst als kulinarischer Existenz umgehen könnte.

Mit dieser ideologischen Kampfansage hat sein System wahrlich das nötige Rüstzeug für einen weit verbreiteten Diskurs und einen globalen Geist geliefert, der einen umfassend designten Krieg gegen die Welt des Essens (Natur, Erde, Körper, Hungerbekämpfung usw.) führt. Die ökonomische und gesellschaftliche Gestaltung dieses Krieges verdient, wie ich bereits gezeigt habe, eine eigene Reflexion.

Worauf es hier ankommt: Als Folge dieses angeblichen Kampfesgeschehens beinhaltet der Ernährungsprozess indes eine negative Fixierung des Selbst auf sein entgegengesetztes Anderes – aufs Essen, insofern wir Menschen nicht davon ablassen können und uns seiner weltbewegenden Macht sogar überlassen müssen. Nicht nur, dass wir uns von Anderem ernähren, um unser eigenes Leben zu erhalten; wir selbst werden gewissermaßen von diesem Anderen gegessen. Denn als des Essens bedürftige und fortwährend hungrige Geister sind wir jederzeit »im Begriff, im Verlust zu sein« (Enzyklopädie, 491). Dieser Selbstverlust im täglichen Kampf mit unserer Identität – als eines ausschließlich geistigen und nicht

ebenso auch erdverbundenen, natürlichen, interkularischen Wesens – bleibt *ungewiss*. Denn, was jeden Idealisten verärgern muss: Es bleibt darin absolut offen, ob der Mensch die Verwicklung mit der äußeren Welt und mit ihr die nichtige Animalität der eigenen Essistenz besiegt, also das Essen real wie im übertragenen Sinne verdaut bekommt. Oder ob er dies womöglich nicht schafft und folglich dessen Macht unterliegt.

Der drohende Verlust des Menschen in seiner idealistischen Identität als ausschließlich geistiges Wesen – des »wahren Selbst« – ruft buchstäblich den ganzen Zorn der Hegel'schen Philosophie hervor. »Das Ganze der Verdauung«, schreibt der Philosoph zur verzweifelten Lösung dieses angeblichen Konfliktes in wütender Begriffsarbeit, »besteht darin, dass, indem der Organismus sich gegen das Äußere in Zorn setzt, er sich in sich entzweit« (ebd.). Der Verdauungsprozess entzweit den Menschen, insofern er uns in eine notwendige Auseinandersetzung mit dem Essen verwickelt. Eine unabwendbare, lebenspraktische, lebenslang währende, existenzielle Aus-Ein-Ander-Setzung, die für Geister wie Hegel nur eine zornige Negation des Gegessenen – des menschlichen Nahrungsgeschehens im Allgemeinen und der tatsächlich aufgenommenen Nahrungsmittel im Besonderen – sein kann. Die bekämpfte Andersheit projiziert der Phänomenologe Hegel auf die Tatsache, dass uns jedes Essen im wahrsten Sinne des Wortes eine körperliche, sinnliche Verbissenheit abverlangt: Das Einverleibte muss zerbissen werden. Während diese tätige Sinnlichkeit im gastrosophischen Verstande mit einer geschmacklichen Reflexion und einem vernünftigen Genießen verbunden ist, sieht der un-gastrosophische Geist darin lediglich eine begriffslose Mechanik der Negation.

So erzürnt das Äußere den Menschen, der sich damit auseinandersetzen muss, gerade weil beim täglichen Essen keine legendäre »List der Vernunft« für den sicheren Sieg des Subjekts sorgt.¹⁵ Denn diese listige Vernunft würde die eigene Macht über das Objekt beweisen, würde das Einverleibte als bloßes Lebensmittel für den menschlichen Selbsterhalt

15 | Hegel führt zu seiner Idee einer List der Vernunft aus: »Die Vernunft ist ebenso listig als mächtig. Die List besteht überhaupt in der vermittelnden Tätigkeit, welche, indem sie die Objekte ihrer eigenen Natur gemäß aufeinander einwirken und sich aneinander abarbeiten lässt, ohne sich unmittelbar in diesen Prozess einzumischen, gleichwohl nur *ihren* Zweck zur Ausführung bringt.« Enzyklopädie, § 209.

behandeln und es auf den höheren Zweck der Selbst-Verwirklichung des geistigen Vernunftvermögens beziehen. Doch die Wirklichkeit ist nicht vernünftig: Um den unvernünftigen Einfluss der äußeren Welt zu besiegen, muss sich der Mensch auf einen dialektischen Prozess einlassen und diesen in sich zulassen – er muss Nahrungsmittel aufnehmen und das Gegessene verdauen, also damit irgendwie fertig werden. Ihm bleibt nichts anderes übrig, als den inwendig aufgenommenen Objekten der eigenen Natur mit voller Macht zu begegnen und dieses Andere seiner selbst im Zorn dagegen siegreich zu bekämpfen, indem er es assimiliert, wie Hegel sagt. Obschon dieser Assimilationsprozess meistens ohne erwartbare und ersichtliche Gefahr für das Selbst vonstatten zu gehen scheint und von selbst abläuft – wer aber ist dieses Selbst, dessen listige und mächtige Tätigkeit das gastrointestinale Geschehen des Menschen zweckdienlich durchführt? –, der ganze Vorgang bleibt doch bedrohlich und im Ergebnis ungewiss.

Die fortwährende Bedrohung, die Hegel mit den Verdauungsvorgängen (und der menschlichen Leiblichkeit als Resultat der Ernährung) verbindet und die unser zorniges Misstrauen erregen soll, betrifft vor allem die letztlich nie auszuschließende physische Gefahr des körperlich-geistigen Selbstverlustes durch die verspeisten Nahrungsmittel und die einverleibten Fremdkörper: ein Anderes, das dem menschlichen Fürsichsein durch Lebensmittelvergiftungen, ernährungsbedingte Erkrankungen, Infektionen, Immunschwächen, Allergien, Krebsbefall etc. oder gar durch Tod jederzeit übel zusetzen kann. In Hegels Worten: »Die menschliche Seele hat viel damit zu tun, sich ihre Leiblichkeit zum Mittel zu machen. Der Mensch muss seinen Körper gleichsam erst in Besitz nehmen, damit er das Instrument seiner Seele sei.« (Enzyklopädie, §208, Zusatz)

DER EKEL AN SICH SELBST ALS SICH ERNÄHRENDES LEBEWESEN

Folgt man Hegels Philosophie weiter, ist nur ein einziger Ausweg aus diesem existenziellen und tiefes Selbstmisstrauen erweckenden Leib-Seele-Problem denkbar. Angesichts des bedrohlichen Szenarios, das sich bei jeder Nahrungsaufnahme erneuert, sollen die Menschen lernen, das Essen als täglichen Prozess der Subjektconstitution zu ignorieren.

Aber wie? Indem sie den Ernährungsprozess ideell – philosophisch – als etwas Nichtiges wegdenken und als Unbedeutendes abtun. Sie müssen es fertigbringen, sich von dem realen leiblichen Zusammengehen ihres Selbst mit dem Anderen – der Einheit von vernünftiger Innerlichkeit und nichtiger Äußerlichkeit, welche sich im Akt des Essens (im kulinarisch tätigen Menschsein) jedes Mal bewahrheitet – als etwas im ideellen, moralischen Sinne Falsches zu distanzieren. »Von diesem Misstrauen gegen sich Selbst, wonach die Bekämpfung des Objekts als das Tun des Subjekts erscheint, muss dieses ablassen und diese falsche Richtung entfernen.« (Enzyklopädie, 491)

Doch wie sollte es dem Subjekt möglich sein, vom Essen abzulassen und sich von dieser falschen Richtung – vom kulinarischen Alltagsleben als einem angeblich falschen Leben – zu entfernen? Können wir davon absehen, in der tagtäglichen Auseinandersetzung mit Nahrungsmitteln einem für uns wesentlichen und nach außen gekehrten Tun nachgehen zu müssen? Die Antwort steht außer Zweifel; Jacques Derrida spricht sie aus: »Wir müssen wohl essen.«¹⁶ Er erläutert diese Lebensaufgabe mit den Worten: »Man muss wohl essen« heißt nicht als erstes, etwas in sich aufzunehmen und zu umfassen, sondern essen zu lernen und zu essen zu geben, Lernen-dem-Anderen-zu-essen-zu-geben.«

Was heißt aber, essen zu lernen und nicht nur Wohl oder Übel essen zu müssen, sondern auch zu lernen, dem Anderen zu essen und möglichst Gutes zu essen zu geben?

Noch bevor klar ist, was in diesem Zusammenhang Wohlergehen bewirkt und was eine solche gastrosophische Ethik des Anderen bedeutet, stellt sich die Frage, was dieses Essenlernen erforderlich macht? Beinhaltet ein lebenslanges Essenmüssen, dass das menschliche Selbst einer realen und unvermeidlichen Unterwerfung durch das Andere für immer ausgesetzt bleibt? Erfährt sich diese existenzielle (essenzielle) Subjektivierung im täglichen Sachverhalt, wohl essen zu müssen, immer wieder von neuem? Wenn sich aber menschliche Subjektivität wesentlich im Essenmüssen konstituiert, was sollte dann bewirken können, dass wir dieses animalische Sein als einen falschen Weg erfahren und uns davon ideell – ernährungsphilosophisch – entfernen?

16 | Derrida, Man muss wohl essen oder Die Berechnung des Subjekts, 281.

Fragen ohne Ende. Um darauf originell zu antworten und begreiflich zu machen, scheut Hegels »Weltgeist«¹⁷ vor nichts zurück: Er geht bis zum Äußersten; er entdeckt das ausgeschiedene Essen: So seien »die Exkremente nichts anderes als dies, dass der Organismus, seinen Irrtum erkennend, seine Verwicklung mit den Außendingen wegwirft« (Enzyklopädie, 492).

Der Blick auf die Reste ihres Essens, auf ihre unappetitlichen Ausscheidungen soll die Menschen den Irrsinn ihrer selbst als sich ernährende, ergo auch Fäkalien ausscheidende, vulgo scheidende Wesen, vor Augen führen. Diese logisch folgerichtige Hinwendung zu den Ausscheidungsprodukten der gastrischen Dialektik ist in der restlichen Philosophie erwartungsgemäß auf wenig Gegenliebe gestoßen. Bis heute beschäftigt sich der Weltgeist kaum mit dieser alltäglichen Tätigkeit seines Selbst, die selbstverständlich weltbewegende Bedeutung hat – auf die hier immerhin ausdrücklich hingewiesen sei.¹⁸

Selbst einem Hegelianer wie Vittorio Hösle (der von Manchen als unersättliches Superhirn gefeiert wird) vergeht hier der Appetit: So faszinierend dessen philosophisches System sei, »absurd ist schließlich seine ›metaphysische‹ Interpretation der Ausscheidung. Ich will mich dabei nicht aufhalten.«¹⁹ Freilich ist diese ideelle Abwehr ein Unding – eine philosophische Unmöglichkeit und auch eine bedenkliche Unvernunft. Wie jeder weiß, können wir, wenn es gut geht, gar nicht anders, als uns täglich davon aufhalten zu lassen.

Doch Hegels spekulative Dialektik bezieht sich sogar noch auf das angewiderte Andere – weil es nun einmal in der göttlichen Ordnung der Dinge vorkommt. Die wahre Erkenntnis unserer Exkremente soll uns das fehlende Vertrauen in uns selbst als vor allem geistige Wesen zurückgeben, deren erhabene Vernunft keiner Nahrungsmittel bedarf. Entsprechend beschließt Hegel seine ernährungsphilosophischen Reflexionen nicht etwa mit einer inhaltlichen Bezugnahme auf den Genuss wohl-

17 | Neubauer/Seiler, Mit Hegel dem Weltgeist auf der Spur.

18 | Werner, Dunkle Materie: Die Geschichte der Scheiße; Cueni, Illustrierte Geschichte der Scheiße: 5000 Jahre WC Kultur, Scheisskunst, Graffitis, Zitate; Schulte, Alles Scheiße!? Wenn der Darm zum Problem wird: Die Ursachen verstehen und richtig reagieren.

19 | Hösle, Hegels System. Der Idealismus der Subjektivität und das Problem der Intersubjektivität, 411.

schmeckender Speisen und auf die listige Vernunft eines für Alle (für unser Selbst wie für Alle, auch nicht-menschlichen Anderen) *ethisch guten Essens*. Stattdessen beschäftigt sich der einflussreiche Denker lieber mit dem extremen Gegensatz dazu – eben mit dem Ekel erregenden Blick auf die eigene, abgetrennte, ausgeschiedene, selbst produzierte Scheiße: »Indem der Organismus sich so von sich trennt, ekelt er sich Selbst an, dass er nicht mehr Zuversicht zu sich hatte«. (Enzyklopädie, 492)

Indem Hegels Philosophie der Ernährung eine Theorie der Assimilation entwirft, die sich über die allseitigen Reste des Essens hinwegsetzt – nicht nur über die ausgeschiedenen Essensreste, sondern in weit substantzieller Hinsicht auch über alle anderen kulinarischen, politischen, ökonomischen, ökologischen, kulturellen, ästhetischen, hedonistischen Aspekten der Welt des Essens –, liefert sein Denken jene philosophischen Grundlagen und weltanschaulichen Selbstverständlichkeiten, die es ermöglichen, das komplexe Nahrungsgeschehen als bloße Nahrungsaufnahme zu begreifen: Als einen gedankenlosen einseitigen Vorgang, bei dem das menschliche Subjekt sich etwas Äußeres und an sich Bedeutungsloses einverleibt, mit dessen allseitigen Wirkungen und Folgen man sich lieber nicht beschäftigt.

Diese ebenso idealistische wie funktionalistische Ernährungsphilosophie – man könnte sie als kryptogastrosophischen Hegelianismus bezeichnen – prägt bis heute das gesellschaftlich vorherrschende Ernährungsverständnis ebenso wie das philosophische Selbstverständnis des Menschseins, ein Weltverstehen, welches das Essen als das ganz Andere von sich weist und das gastrosophische Selbst wie Scheiße behandelt. Geschützt vom langen und vielfach abgestuften Schatten des Hegel'schen Erbes kommt diese ungastrosophische Selbstverständlichkeit inzwischen sogar ohne beschwörende Ekelbekundung aus, um von der angeblichen Animalität des täglichen Essens und von der Nichtigkeit des Gegessenen überzeugt zu sein. Aktuelle Fragen der Identität und der Subjektkonstitution werden ausschließlich neurophilosophisch reflektiert und hegelianisch gedacht: Im Idealfall macht der Mensch aus sich ein leibloses Vernunftwesen, eine rein geistige, künstliche Intelligenz, die endlich ganz ohne Essen und den irdischen (>animalischen<) Verwicklungen funktioniert, die damit bislang verbunden sind.

Diese posthumane und antigastrosophische Denkweise hat eine lange Vorgeschichte. Hegel spielt dabei eine Schlüsselrolle: Seine Philosophie überträgt die rationalistische Anthropologie des neuzeitlichen Cartesia-

nismus auf die Sphäre der Ernährung. Es mag auf den ersten Blick verwundern, den Theoretiker des Weltgeistes über die Konstituierung des menschlichen Selbst im Verdauungsprozess und über den Ekel der Ausscheidung – dieser an und für sich heilvollen Entzweigung und Differenz unseres Wesens – schreiben zu sehen. Doch es gelingt dieser (sich wirklich restlos alles einverleibenden) Philosophie, die traditionelle Subjekttheorie bis in die physische Innerlichkeit der menschlichen Identität zu vertiefen.

Man erahnt jedoch den enormen Preis, der fällig wird, wenn man (bewusst oder unbewusst im Geiste Hegels) das tägliche Essen bloß als etwas dem wahren Menschsein Äußerliches denkt: Diese enorme Abstraktion, die vielleicht ihrerseits Ekel erregt, kostet die ganze Phänomenalität der kulinarischen Welt und Selbstheit. Denn wir essen nicht bloßes ›Anderes‹, wie wir eigentlich nie Anderes essen und noch nicht einmal wirklich ganz Anderes – das Ungenießbare. Wir essen vielmehr ganz konkrete Speisen – dies und das, das wir selbst sind, soweit wir diese Lebensmittel in unserem leiblichen Sein und Wohlergehen verkörpern – können. Dieses Essen zu gewahren und verstehen zu lernen heißt, das Gegessene gut zu denken, anstatt es philosophisch schlecht zu machen, schlecht zu reden – lediglich um sich anschließend davor ekeln zu können.²⁰

Dem gegenüber baut eine gastrosophische oder genauer eine gastrologische Anthropologie auf der Erkenntnis der Natur des Menschen als eines von Anderem – der äußeren Welt, insbesondere von Nahrungsmitteln – *abhängigen* Wesens auf. Sie fügt neueren Theorien des Leibes, die das Essen systematisch unberücksichtigt lassen und noch nicht einmal den Verdauungsprozess denken, die Tatsache der menschlichen Essistenz – als megaphysisches Verbunden-Sein des Selbst mit allem Anderen, das es isst – hinzu. Erst dann lernen wir verstehen, dass wir das Gegessene nicht nur leiblich – ›innerlich‹ – aufnehmen und es uns einverleiben, sondern wirklich mit ihm eins werden und eins sind, weil unser physisches Selbst dieses Andere verkörpert und in menschliche Gestalt transformiert. Der menschliche Leib besteht aus nichts Anderem als aus dem von uns Gegessenem. Darum gilt für uns alle: *Was der Mensch isst, ist ihm äu-*

20 | Von Arthur Schopenhauer, der einen unbändigen Widerwillen gegenüber seinen Universitätskollegen entwickelte, ist die Feststellung bekannt: »Die Hegelei, was ist sie Anderes, als leerer, hohler, dazu ekelhafter Wortkram?« Schopenhauer, Über die vierfache Wurzel des Satzes vom zureichenden Grunde, §20.

βerlich. Seine äußere Welt ist größtenteils eine Welt des Essens, des Nicht-Gegessenen: Jeden Tag braucht die Menschheit ganze Fischgründe, Gewässer, Obstplantagen, Getreidelandschaften, Pflanzenfelder und Tierpopulationen, um zu sein (sich Selbst zu erhalten). Menschsein ist kein Fürsichsein, wie Hegel und andere Geistmetaphysiker meinen. Die Menschen sind nichts ohne die Verwicklung und Auseinandersetzung mit allem Anderen, das sie als ›Natur‹ von sich entzweien und zur bloßen ›Umwelt‹ machen: Alles dieses Andere sind wir Selbst, und alles Andere ist eins – ein universelles, äußeres wie inneres Verbundensein – mit uns Menschen als essenden Lebewesen und erdverbundener Intelligenz.

LEIBLICHKEIT ALS ESSISTENZIELLE ABHÄNGIGKEIT VON ALTERITÄT

Man braucht dieses Anderes-Selbst-Sein weder metaphysisch noch holistisch misszuverstehen oder durch Begriffe wie Ernährung, Kalorien, Nahrungsaufnahme oder Einverleibung unkenntlich machen. Dieses Einssein zu verstehen, muss auch nicht zu dem kosmischen Glauben an ›das Eine‹ führen, das alles mannigfaltig Seiende der Welt als universelle Seele – genannt Gott oder Geist – durchwaltet. Das Eins-Sein-mit-Anderem gehört genauso wenig dem Entbergungsgeschehen ›des Seins‹ an, im Sinne der Heidegger'schen Ontologie. Zwar hält Heidegger den anthropologischen Prämissen der klassischen Bewusstseinsphilosophie, die das Selbstsein mit dem Selbstbewusstsein gleichsetzt, den »existenzialen« Grundzug eines ›In-der-Welt-Seins‹ entgegen. Doch letztlich überwindet diese Wesensbestimmung des menschlichen Daseins nicht das subjektphilosophische Menschenbild und Seinsdenken, das auf Hegels Ideal eines ›Fürsichseins‹ verweist.

Auch Heideggers Fundamentalontologie ist nicht fundamental genug, um die menschliche Ernährung als ein umfassendes Seinsgeschehen zu erfassen. Erst das gastrosophische Denken deckt ein wirklich fundamentales, nämlich das dem leiblichen Sein des Menschen zugrunde liegende Existenzial auf: Jedes Selbst, das isst, ist – essistenzial – ein Sein-durch-Anderes. Diese *Essistenzialontologie* bringt einen schlichten empirischen (megaphysischen, ebenso makro- wie mikrophysischen) Sachverhalt zum Vorschein, der weitreichende anthropoethische Implikationen birgt. Nämlich den Sachverhalt, dass wir jene Pflanzen, Tiere und alles Andere

sind und jegliches Seiende verkörpern, das wir essen, weil unser Körper-Geist aus nichts anderem besteht als aus dem, was wir gegessen haben (werden) – aus Pflanzen, Tieren, Früchten, Gewässern u.a.

Die menschliche Leiblichkeit existiert nur in der fortwährenden Transformation der Stoffe und Wirkkräfte der sich ernährenden Zellen, Organe, Gliedmaßen, Knochen, Haare, Nägel, Muskeln, Mikroben, Metaboliten usw. Nach einiger Zeit ist an unserem Selbst nichts mehr dasselbe; alles unserer Selbst ist anders und doch unser Selbst. Unser leibliches Selbst ist, insofern es ist, veränderlich: *ein Sein-in-Veränderung* und eine *ständige Ver-Änderung des Selbst-Seins*. Leibliche Selbstheit verdankt sich keiner Selbstgleichheit, keiner substanziellen ›Identität‹ – wenn man darunter ein dauerhaft unveränderliches und unverbundenes, von Anderem unabhängiges (autophages) Sein versteht. *Zu sein* heißt vielmehr für jeden von uns wie für alle essende Wesen: Im ständigen ›Einfluss‹ einer ›äußeren Welt‹ zu leben, die wir ›innerlich aufnehmen‹ – die wir selbst verkörpern und verkörpern müssen.

So scheint es nicht ganz unzutreffend, wenn Platon bildreich davon spricht, der menschliche Leib sei ein »leckes Fass«, das unablässig ausläuft und der Nachfüllung bedarf. Doch verfehlt diese Umschreibung den entscheidenden Punkt, indem sie den Leib gegenständlich (als ein Gefäß) denkt. Das sich von Anderem ernährende Selbst ist nicht da wie ein fertiges (wenngleich auch leckes) Ding, so dass etwas von außen hinzukommt, das ins Innere ›aufgenommen‹ und ›einverleibt‹ würde. Das leibliche Selbst ist essenziell abhängig von dem Nicht-Selbst, das es essen und verkörpern muss. In diesem Sinne kann man (ohne zenbuddhistische Anleihen) davon sprechen, dass das menschliche Selbst ein Nicht-Selbst ist, und sagen, das Selbst sei leer – weil alles, was es ist und was die Fülle seines Seins ausmacht, einverleibtes, zu Leib gemachtes, als Selbst verkörpertes, verdautes Anderes ist.

In der leiblicher Seinsfülle ist dieses Andere nicht assimiliert. Das gegessene, verdaute und verkörperte Andere – seine Vielfalt der Substanzen, Eigenschaften, Energien und Wirkstoffe – lebt im Selbst fort: Seine Andersartigkeit wird *integriert*. Weil der Konstituierung des Subjekts nicht die totale Assimilation des Gegessenen zugrunde liegt, sondern lediglich dessen differente Verkörperung verlangt, kann das gegessene Andere im Selbst als Nicht-Identisches sein. An die Stelle der Macht über das Äußerliche tritt die dem Wesen der Subjektivität eigene Abhängigkeit von dem, was es nicht ist. Unsere Abhängigkeit von Lebensmitteln und deren leibli-

che Verkörperung lässt sich nicht bekämpfen; oder es kommt tatsächlich zum Kampf – dann nur zu dem unmöglichen Preis des realen Selbst-Verlustes: Durch eine graduelle Selbstaufzehrung im Hungerleiden bis zum Hungertod oder in vielgestaltigen Erscheinungsformen von ernährungsbedingten Erkrankungen und des leiblichen Unwohlseins. Das Wohl oder Übel dieser absoluten Abhängigkeit vom Essen bekommen Menschen in der sättigenden und wohltuenden oder in der schädlichen und ungunen Wirkung des Gegessenen zu spüren.

EINE GASTROETHIK DES ANDEREN

Eine gastrosophische Anthropologie, welche die fundamentale (essenzielle) Abhängigkeit des Menschen von Anderem wahrnimmt, verabschiedet mit der rationalistischen Metaphysik einer autonomen Subjektivität auch den Anthropozentrismus des Anderen, der in philosophischen Theorien der Alterität vorherrscht. Wir werden uns dafür an den Gedanken gewöhnen und lernen müssen, den Anderen nicht alleine im »Antlitz« (Levinas) eines anderen Menschen wahrzunehmen – dessen Sein und dessen Wohl wir wollen sollten, wie insbesondere die Ethik von Emmanuel Levinas fordert. Wenn, wie Levinas sagt, die »moralische Frage« entstehe, weil »das Subjekt gegenüber dem Anderen verantwortlich ist«, dann ist bei dieser moralischen Verantwortung ausschließlich ein *Humanismus des Anderen als Mitmenschen* gemeint. Dem entsprechend beschränkt sich ein solcher »altehrwürdiger« Humanismus einer globalen Ethik des Anderen gewöhnlich auf eine humane Ethik eines für uns alle guten (zwischenmenschlichen) Lebens. Stellvertretend für viele linksliberale Ethiker und Humanisten heißt es beispielsweise bei Judith Butler: »Wenn ich ein gutes Leben führen soll, dann wird es ein Leben mit anderen sein, ein Leben, das ohne diese anderen gar kein Leben wäre. Ich verliere dabei nicht das Ich, das ich bin; wer ich bin, wird durch meine Verbindungen zu anderen beeinflusst und verändert, denn meine Abhängigkeit für andere ist, ebenso wie meine Verlässlichkeit für andere, unabdingbar, um zu leben und um gut zu leben.«²¹

Doch diese anthropozentrische Ethik des Anderen greift zu kurz, obgleich sie den welt-entscheidenden Gedanken umfasst, dass mein Wohl-

21 | Butler, Anmerkungen zu einer performativen Theorie der Versammlung, 279.

leben auch durch das Wohl Anderer bedingt ist. Zu Recht fordert Jacques Derrida, dass unsere moralische Verantwortung auch das »Nicht-Menschliche« und zwar »das Lebendige im Allgemeinen« umfasst, und insbesondere die *transhumane Verantwortung für die von uns genutzten Pflanzen und Tiere* – alles von uns gegessene Andere.²² Über diesen Umweg bekommen wir es freilich mit einem anthropoethischen Transhumanismus zu tun, der das absolute oder doch hybride Gegenteil zum technologischen, maschinistischen, extropianischen Selbstverständnis der Transhumanismus-Dystopie darstellt.²³

Als dem Anderen, dem wir unser physisches – erdverbundenes – Selbst verdanken, entsteht gegenüber den anderen Lebewesen unserer Umwelt das ethische Gebot, sie möglichst gut zu behandeln. Diese gute Behandlung bestimmt Derrida als »die beste, respektvollste und dankbarste, und auch freigiebigste Weise, sich auf den Anderen und den Anderen auf sich Selbst zu beziehen.«²⁴ Sich auf die nicht-menschlichen Anderen entsprechend (ethisch gut, wohlwollend) zu beziehen und auf die beste, respektvollste und dankbarste und freigiebigste Weise zu behandeln, beginnt damit, dass wir lernen, ihnen ihrem Wohl gemäße Nahrung, also gutes Essen zu geben. Ihnen gut zu essen zu geben und sie gut leben zu lassen – sie ihrer Art und Andersartigkeit gerecht zu behandeln, statt sie bloß als (nicht menschliche) ›Anderer‹ gering zu schätzen und in ihrem (eigenartigen) Selbstsein zu negieren – heißt auch für uns, gut essen zu lernen.

Dann wird auch der mehrdeutige Sinn des Satzes verständlich: »Das Gute lässt sich auch essen. Man muss es gut essen.« (Ebd.) Derrida gibt mit diesem Satz gewissermaßen das Motto für eine Gastroethik des Anderen aus, deren bereichsspezifische Anwendung sich in Vielem mit bioethischen Agenden (der Umweltethik, Tierethik, Klimaethik, Nachhaltigkeitsethik) verbindet. Ihre Güte beinhaltet »ein Gesetz unendlicher

22 | Derrida, Die Gesetze der Gastfreundschaft.

23 | Der digitale Transhumanismus verabschiedet sich ausdrücklich von der globalen Ethik eines guten Lebens aller Erdbewohner und verfolgt insofern eine posthumanistische Programmatik. Deshalb ist es passender, den anthropoethischen Transhumanismus eher als neuen oder *Neohumanismus* und *nicht* – in Anknüpfung an die postmoderne Kritik am alten Humanismus – als *Posthumanismus* zu bezeichnen; vgl. Braidotti, Posthumanismus: Leben jenseits des Menschen.

24 | Derrida, Man muss wohl essen oder Die Berechnung des Subjekts, 289.

Gastfreundschaft« in unserer Beziehung zu den Tieren, zu den Pflanzen und zu allem nicht-menschlichen Anderen, die wir essen (nutzen) und die davon leben, dass wir ihnen zu fressen geben (nützlich sind). Als Mensch gut essen zu lernen verlangt folglich, zu verstehen, dass wir uns das Gegessene nie lediglich als Nahrungsmittel einverleiben. Gut zu essen heißt, dass wir das Gegessene artgerecht behandeln, also möglichst gut bewirten bzw. gut bewirtschaften – in der moralischen Verantwortung gegenüber seinem Anderssein (das wir selbst verkörpern und von dem wir leben) und gegenüber dessen Selbstseinkönnen und Wohlsein, das wir durch nichts anderes als der Praxis eines für Alle guten Essens sein lassen können.

Freilich lassen sich diese Angelegenheiten auch im Handumdrehen ins Negative wenden und können – im Sinne einer gastrosophischen Dialektik unseres (agrärökologischen, umweltethischen) Verhältnisses zur äußeren Natur – mit dem beschädigten Leben unserer inneren Natur in Beziehung gesetzt werden. Dies hat Hartmut Böhme getan. »Was wir das Umweltproblem nennen«, schreibt der Kulturtheoretiker, »ist primär ein Problem der menschlichen Leiblichkeit. Es wird überhaupt nur drängend, weil wir letztlich die Veränderungen, die wir in der äußeren Natur anrichten, am eigenen Leib spüren. [...] Wir müssen anerkennen, daß wir in und mit der Natur leben, gewissermaßen im Durchzug der natürlichen Medien.« Deshalb könnten wir uns, so Böhme weiter, klarmachen: »Am Essen zeigt sich, was es heißt, im Durchzug der Elemente zu leben. Essen ist nicht ›Füllung, sondern eine Formerstattung‹ des Leibes (Paracelsus). [...] So formuliert Paracelsus die für jede Gastrosophie geltende Paradoxie: ›Alles, das unsere Nahrung ist, das ist dasselbe, das wir sind; also essen wir uns selbst.«²⁵

Mit dieser Erkenntnis wird nachvollziehbar, dass der Mensch nicht allein oder primär ein Vernunftwesen, sondern dass er vor allem eine leibliche und ineins erdverbundene Lebensform ist. Das *bioethische Umweltproblem* ist deshalb wesentlich eine *gastroethische Frage der Beziehung*

25 | Böhme stellt weitreichende kulturphilosophische Zusammenhänge her, die ich bereits an anderer Stelle (Lemke, Ethik des Essens, 141ff.) thematisiert habe: »Die nutritive Transmutation entspricht durchaus der Transsubstantiation im Abendmahl. Was in der Eucharistie als initiatorisches Heilsereignis gefeiert wird, das verlegt Paracelsus zurück in die Natur als ihr überall herrschendes Prinzip.« Böhme, Elemente – Feuer Wasser Erde Luft, 26.

des Menschen zu sich als eines Anderes essenden Selbst. »Es stellt die Aufgabe, die Natur, die wir selbst sind, d.h. den menschlichen Leib, in unser Selbstbewusstsein zu integrieren.« (Ebd., 14)²⁶

DAS GANZ ANDERE: WAS PASSIERT, WENN KÜHE NUR FRASS VORGESETZT BEKOMMEN

Im Grunde können Landwirte schon aus eigener Berufserfahrung wissen, wie sich mögliche Gefahren für das leibliche Wohl der Menschen verhindern lassen. Ganz einfach nämlich, indem sie ihre Tiere besser essen und leben ließen. Denn – um anhand nur eines Beispiels die dialektische Logik des gastrologischen Einsseins aller Essistenzen zu veranschaulichen – man weiß inzwischen, dass es eine ganz einfache Methode gibt, um äußerst gefährliche Bakterien wie die EHEC-Bazillen zu stoppen: Man verhindert, dass sie sich im Magen von Kühen wohlfühlen und vermehren, indem die Tiere einfach nur Heu und Gras – ihre natürliche, artgerechte Diät – zu essen bekommen. Doch die industrielle Massentierhaltung sieht einen anderen Speiseplan vor: Moderne Hochleistungsrinder, die viel Fleisch ansetzen oder viel Milch geben müssen, werden mit ausgeklügelten Getreide-Kraftfutter-Mischungen gefüttert und gemästet. Und just dieses Hightech-Futter begünstigt die Verbreitung von EHEC. Denn der Fraß für die Viecher wird in deren Mägen nur unvollständig abgebaut und deshalb unverdaut in den Darm weitergeleitet. Dort beginnt es zu gären. Es bildet sich ein saures Milieu. Dadurch härten sich die Bakterien gewissermaßen ab, sie gewöhnen sich an eine saure Umgebung und überstehen später – im menschlichen Körper – auch die Attacken der menschlichen Magensäure. Den Tieren machen die Keime nichts aus, sie werden nicht krank; wir Menschen aber bekommen mit ihnen im schlimmsten Fall erhebliche Probleme. Gewissermaßen selbstverschuldet: Die widernatürliche, artwidrige Form der Fütterung züchtet förmlich resistente Bazillen. Anders als ihre harmlosen Coli-Kollegen können EHEC-Erreger lebensbedrohliche Eigenschaften besitzen und die Übertragungswege des neuen Escherichiatyps sind schwer auszumachen.

26 | Ausführlicher wird dieses gastrosophische Naturverständnis erläutert in: Böhme, Transsubstantiation und symbolisches Mahl. Die Mysterien des Essens und die Naturphilosophie.

Über die Ausscheidungen der Tiere entkommen die EHEC-Erreger in die Umwelt: Ihr Kot trägt den Bazillus nach außen und dort kontaminiert er Felder, Obst und Gemüse, ja sogar Wasser und gelangt auf diesem Weg in unsere Nahrungskette. Der äußerst widerstandsfähige Mikroorganismus gelangt nicht nur durch Kuhscheiße in die Welt; er überlebt sogar das Säurebad von Kläranlagen und nutzt den Klärschlamm, der nach dem Reinigen des Wassers übrigbleibt, um sich zu verbreiten und die Erde mit Seinesgleichen zu bevölkern. Viele Landwirte, die wenig über artgerechtes Essen für Pflanzen und Tiere nachdenken, schätzen Klärschlamm wegen seiner Mineralstoffe. Als Nährstoff enthält er jede Menge Phosphor, Stickstoff, Kalium und Magnesium; das lässt die Futterpflanzen fürs Vieh sprießen. Etwa die Hälfte des Klärschlammes in Deutschland dient zur Düngung der Äcker. So regnet es regelmäßig Tonnen von EHEC-infizierter Pflanzennahrung. Der langlebige Keim mag Gurken, Tomaten, Sprossen und Salat; kann jedoch – wenn es sein muss und der Zufall so will – auch über Monate in tierischen Fäkalien ausharren und sich über Wochen mit trockenen, blanken Edelstahloberflächen arrangieren, sprich, auf Arbeitsflächen von Großküchen überleben. Auch Minustemperaturen scheinen ihn nicht aus dem Konzept zu bringen. Er trotzt der Tiefkühlung und vermehrt sich noch bei eisigen 10 Grad unter Null. Diese extreme Situation kann sogar dazu führen, dass er sich noch inniger mit seiner Wirtszelle vereint.

Beim Melken von Rindern kann EHEC durch Verunreinigungen mit Fäkalien in die Milch gelangen oder beim Schlachten aufs Fleisch. Deshalb kommt es immer wieder zum Rückruf von EHEC-verseuchten Lebensmitteln. Nach Kontrollen zogen deutsche Behörden im Jahr 2015 zum Beispiel Teewurst sowie verschiedene Käsesorten mit Rohmilch wegen EHEC-Bakterien aus dem Verkehr. Besonders Besorgnis erregend ist, dass die Killerbazille ihre Gene leicht verändert und sogar gegen Antibiotika resistent wird. Gegenmaßnahmen gibt es für die Betroffenen kaum. Eines aber ist bekannt und interessiert uns hier besonders: Der Übeltäter breitet sich über das Essen aus. In den ersten Tagen verhält er sich ruhig und richtet sich in aller Ruhe im Darm seines neuen Wirtes ein. Oft erst nach einer Woche macht der Parasit die eigene unheilvolle Eigenart bemerkbar. Die Weltgesundheitsbehörde WHO rechnet den Erreger zu den ernst zu nehmenden Ansteckungskrankheiten, bei denen eine epidemische Verbreitung droht. Sie stellte einige Stämme der höchstgefährlichen

Darmtierchen in der Vergangenheit schon in eine Reihe mit den HIV- oder dem Ebola-Virus.

DER WIRKLICHE WAHNSINN STECKT IM ANTIBIOTISCHEN, ZUM BEISPIEL IN GLYPHOSAT

Gibt man Tieren ihrer Art entsprechend gut zu essen, geht es auch den Menschen besser. Allein dadurch kann viel Gutes in der Welt entstehen. Unter anderem entsteht auf den Äckern der Erde wieder der Bedarf für mehr menschliche und äußerst sinnvolle Arbeit zum Wohle Aller. Statt ›Zeit zu sparen‹, sparen sich Bauern dann den Einsatz von chemischen Unkrautvernichtungsmitteln. Um die Erträge der Felder zu steigern, fährt dann kein Bauer ›einmal kurz mit Glyphosat drüber‹. Er fährt über die gleiche Fläche lieber mehrfach und vor allen Dingen auch langsamer mit der Egge. Diese Form der zeitintensiven Bewirtschaftung – und einer friedlicheren Behandlung der Erde – kostet ihn nicht eine Stunde, sondern einen halben Tag. Doch er trauert der Ursache der ›technologischen Arbeitslosigkeit‹ seiner ehemaligen Berufskollegen – der Arbeitskraft- und Zeitersparnis durch die technisch optimierte Industrialisierung der Agrarproduktion – nicht hinterher. Er weiß um den anthropoethischen Gewinn seiner Anbaumethoden. Als eine gute Praxis, die Menschen mit seinen natürlichen Lebensgrundlagen nachhaltig verbindet, stellt die bäuerliche Arbeitsweise den modernen ›Idealismus‹ des geistmetaphysischen Weltbildes (das sich den Mensch als Geistwesen und rationales Bewusstsein vorstellt) wieder vom Kopf auf die Füße.

Solange diese epochale Wende im menschlichen Selbstverständnis nicht kommt, macht die lebensvernichtende, im wahrsten Sinne *antibiotische Philosophie* des vorherrschenden Produktionssystems die moderne Landwirtschaft zur List einer leidvollen und letztlich tödlichen Unvernunft. Neue Untersuchungen belegen, dass das weltweit meistverkaufte Unkrautvernichtungsmittel Glyphosat nicht nur ein hocheffektives Totalherbizid ist – über die Tötung von ›Unkräutern‹ hinaus trägt es sogar zur gefährlichen Ausbreitung *Antibiotika resistenter Bakterien* bei.²⁷

27 | Informationsdienst Gentechnik: Glyphosat ändert Antibiotika-Wirkung auf Bakterien.

Dabei gehört Glyphosat – gewissermaßen als Giftfutter und Henkemahlzeit für das ganze Andere – noch nicht einmal zu den giftigsten Pestiziden, die im massenindustriellen Umgang mit (Futter-)Pflanzen eingesetzt werden. Noch antibiotisch wirksamer sind die Herbizide Dicamba und 2,4-D. Sie werden allerdings nicht so häufig verwendet wie das Mittel Round-Up von Monsanto. Jedoch könnte die Menge auf den nord- und südamerikanischen Gentechnik-Plantagen künftig erheblich mehr werden. Denn die Agrochemie-Konzerne entwickeln zurzeit transgene Pflanzen, die gegen diese Herbizide immun sind, weil sich die Unkräuter dieser Welt gegen den massiven Glyphosat-Einsatz zur Wehr setzen – eben gegen die lebensvernichtende Wirkung der Giftstoffe Resistenzen entwickeln – und nun andere Chemikalien im Krieg gegen die Natur her müssen.

Das Problem ist: Glyphosat tötet nicht nur unerwünschte Lebensformen auf den Äckern, führt nicht nur zur Vernichtung der Biodiversität in der Agrarlandschaft und ist nicht nur hochtoxisch für Gewässerorganismen. Es häufen sich auch die Hinweise beispielsweise aus Südamerika, dass in den Sojaregionen, in denen viel davon angewendet wird, gesundheitsschädliche Symptome bei den Landwirten und zuletzt bei den damit gefütterten Tieren – und Menschen – auftreten. Überall, auch hierzulande, ist zu beobachten, dass die in der Landwirtschaft eingesetzten Antibiotika – die inzwischen etwa in Brot, in Haferflocken, in der Muttermilch oder im Urin nachweisbar sind – das körperliche und geistige Wohlbefinden von Mensch und Tier angreifen.

Behalten die giftigen Herbizide ihre lebensvernichtende Wirksamkeit in den biologischen Stoffwechselfvorgängen und der menschlichen Nahrungskette bei, können sie – zunächst bei den Tieren, dann bei uns Menschen – die gesunden Darmbakterien beschädigen und Krankheitserreger begünstigen. Zahlreiche unabhängige Forschungen haben ergeben, dass Glyphosat das Immunsystem im Darm angreift, krebserregend ist und Missbildungen oder Alzheimer auslösen kann. Je mehr wir über Glyphosat erfahren, desto alarmierender fallen die Erkenntnisse über die vielfachen gesundheitsschädlichen und umweltschädlichen Folgen aus. Gesundheitsfördernde (Milchsäure-)Bakterien reagieren beispielsweise sehr empfindlich auf Glyphosat: Sie werden durch diesen Wirkstoff abgetötet oder geschwächt, während gesundheitsschädliche Keime – wie zum Beispiel Salmonellen oder Clostridien, die dagegen resistent sind – sich dann ausbreiten und ihr Unheil anrichten können.

Das Bakterium *Clostridium Botulinum* ist eine Spore, die überall in der Umwelt zu finden ist. Unter Luftabschluss – etwa im anaeroben Innenraum von Verdauungstrakten – bildet sie äußerst giftige Toxine aus, die das Nervensystem schädigen, Muskeln lähmen und häufig zum Tod durch Botulismus führen, wenn ihre Gegenspieler (dazu zählen die Milchsäurebakterien) sie nicht mehr abwehren können. Hermann Bormann, ein Landwirt aus Hilgermissen in Niedersachsen, gibt einen Einblick in ein Leben, das an chronischem Botulismus leidet: »Das fängt an mit Kopfschmerzen, Sehstörung, Schluckbeschwerden, Erschöpfung. Ich habe heute nur noch 10-15 Prozent der Körperkraft wie vor einigen Jahren, schwere Verdauungsstörung, ich kann kaum noch Brote essen, bei extremer physischer Überanstrengung wirkt sich das so aus: Ich habe dann das Gefühl, als wenn die Lunge brennt, mit einem wahnsinnigen Schmerz.«²⁸

Auch für die Tiere sind die Folge ihrer – über die mit Glyphosat vergifteten Futtermittel verabreichten – antibiotischen Mast-Diät schlimm und ihre Leiden groß. Das Neurotoxin führt zur Lähmung bei vollem Bewusstsein der Tiere. Werden sie vorher geschlachtet, gelangen die – mit unbequemen Antibiotika und Antibiotika-resistenten Wahrheiten kontaminierten – Tierprodukte in die Supermarktregale und schließlich auf unsere Teller. Und von dort in unsere Körper. Wenn es nicht gleich zu Krankheitssymptomen kommt, kann im Notfall eine eventuelle Antibiotika-Behandlung diese einverlebten Wahrheiten zu Tage fördern. Denn die vielfach belegte Tatsache, dass Resistenzen gegen klinische Antibiotika steigen, kann damit verbunden sein, dass beispielsweise Glyphosat gesunde Darmbakterien verändert und Krankheiten durch Antibiotika-Resistenz fördert – mit unabsehbar dramatischen Konsequenzen für das gesundheitliche Risiko der Bevölkerung. Doch weil der ehemalige US-Agrarchemiemulti Monsanto – in Zukunft: Bayer Deutschland – die Welt von morgen ernähren will, hat man 2017 den Inhaltsstoff seines profitabelsten Produktes (Glyphosat) sogar als *medizinisches Antibiotikum patentieren* lassen.²⁹

28 | Hannover, Pestizid Glyphosat: Ein verwirrender Kampf um die Wahrheit.

29 | Burtscher-Schaden, Die Akte Glyphosat. Wie Konzerne die Schwächen des Systems nutzen und damit unsere Gesundheit gefährden.

AM ENDE: DIE IRRTÜMLICHE REDE VOM ICH

Im Rückblick auf die philosophische Vorgeschichte der beschriebenen (etwas anderen, transhumanen) Ethik ›des Anderen‹ lässt sich die Bedeutung von Hegels Beitrag in der Sache genauer einordnen. Der einflussreiche Denker der modernen Philosophie und ihrer idealistischen Weltanschauung hat keinen gastrosophischen Sinn für die humane Essistenz: Er nahm aber – immerhin – den menschlichen Verdauungsprozess in den Blick, was freilich – in wenigen Passagen an den äußersten Grenzen seines weltumspannenden Systems – ganz beiläufig stattfindet. Mit diesem systematischen Reduktionismus verlieh er der traditionellen Verachtung und der ideologischen Marginalisierung der komplexen Welt des Essens eine mächtige Stimme. Dies geschah zu einer Zeit – zwischen Immanuel Kant und den ersten Gastrosophen wie Rumohr, Brillat-Savarin, Fourier, Vaerst und natürlich Feuerbach –, als sich erstmals ein gastrosophischer Diskurs der Moderne zu formieren begann, um die Wahrheit des Ganzen zu ermessen. Obwohl Hegels Philosophie all die Beziehungen zu Landwirtschaft, Ökologie, Ökonomie, Kulinarik, Ästhetik, Genuss und Konvivialität usw. nicht thematisiert, macht er mit seinem Interesse an den gastrointestinalen Vorgängen in unserem Körper doch auf einen essenziellen Aspekt aufmerksam. Denn die moderne Physiologie des Metabolismus erweist sich als ein durch und durch oberflächliches Denken, das mit seinen Grundbegriffen – Nahrungszufuhr, Kalorien, Verbrennung, Körper als Maschine usw. – nicht in die wahrlich metaphysischen Tiefen des menschlichen Verdauungsprozesses vordringt.

Der geheimnisvolle Sachverhalt, dass sich die physische (leibliche) Identität unseres Selbst trotz des äußeren Einflusses durch Anderes – insbesondere durch den Durchzug und Stoffstrom der tagtäglichen Nahrungszufuhr – behaupten kann, beschäftigte die Philosophie eigentlich von Anfang an, etwa bei Empedokles, Hippokrates und anderen Naturphilosophen der Antike. Dieses metaphysische Rätsel lösten Idealisten wie Platon oder Hegel mit der ›Idee des Geistes‹: Wir seien ganz offensichtlich nicht das, was wir essen (Orangensaft, Schokokekse, Butterbrot; einverlebte Materie), stattdessen reproduzierten wir unser Selbst als menschliche Subjekte einfach dadurch, dass wir – anders als alle anderen Lebewesen – ja geistige Wesen seien und unsere Vernunft (unser Denken, unsere kognitiven Fähigkeiten) uns ausmachten. Zwar rechnet die rationalistische Anthropologie durchaus mit der Fallibilität ihres Geist-

prinzips, etwa wenn Hegel mit der ständigen Gefahr der Infektion – als Antithese zur Assimilation – die mögliche Negation des Subjekts durch Krankheiten zugestand und vom möglichen unguten Einfluss der äußeren Welt auf den gesundheitlichen Zustand unseres physischen Wohlergehens oder Unwohlseins wußte.

Heute geht man sogar so weit, zu vermuten, dass die übliche Fast-Food-Ernährungsweise durch die tägliche Infusion eines ungesünderen Einflusses wie eine chronische Infektion des Körpers wirkt.³⁰ Doch die idealistische Schummelei oder eben Hegelei besteht darin, die negative Dialektik von äußeren Einflüssen – und gerade von den massenhaften Beschädigungen des Menschseins wie Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Diabetes, Fettleibigkeit, Krebs, Alzheimer, Allergien, Autoimmunschwächen und Antibiotikaresistenz durch schlechte Lebensmittel und falsche Ernährungsgewohnheiten – in ihrer letzten, listigen und übermächtigen Konsequenz nicht wahrhaben zu wollen. Nur ändert dies nichts an den einverlebten Wahrheiten und den physischen Kausalitäten unserer Welt: Der menschliche Geist triumphiert nicht immer über allem Anderen.

Postidealistische Theorien der Verdauung sehen bei der leiblichen (gastrointestinalen) Subjektconstitution keine menschliche Vernunft am Werk, sondern Bakterien. Langsam setzt sich die Erkenntnis durch, dass der menschliche Bauch und seine unzähligen Bewohner mindestens so wichtig sind für unseren Selbsterhalt wie das Gehirn und sein Ich-Bewusstsein – dessen allmächtige Leitfunktion Geistmetaphysiker und Neurophilosophen so gerne ins Zentrum allen Seins stellen. Eingeweihte halten diesem überholten Rationalismus entgegen: »Allein schon die unbedachte Rede von einem ›Ich‹ mit einem Körper ist verfälschend. Jeder von uns ist eine Art Staat, in dem mehr Ausländer leben als Einheimische. Wo bleibt da die Leitkultur?«³¹

Die moderne Ideologie von der autonomen Identität und einer von allen Anderen unabhängigen Souveränität wird von unten untergraben. Es ist, wie es ist: Tief in unserem Innersten leben Billionen anderer Organismen, kleinste Lebewesen und Mitbürger, deren solidarischer Kollektiv als *Mikrobiom* bezeichnet wird. Diese Mischbevölkerung aus Bakterien, Pilzen und Archaeen – die natürlichste Intelligenz des irdischen Lebens

30 | Rötzer, Fastfood ist eine Infektion des Körpers.

31 | Rötzer, Der Mensch. 30 Billionen Zellen und 39 Billionen Bakterien; Yong, I contain Multitudes. The Microbes within us and a grander view of life.

– sind unseren eigenen Körperzellen zahlenmäßig eventuell sogar überlegen.³² Mehrheitlich gehen Experten inzwischen sogar von 100 Billionen Zellen zu ähnlich vielen mikrobiotischen Mitbewohnern aus. Diese ungewollten Fremdlinge, sympathischen Gäste und unbekanntes Mitesser (Parasiten) bilden allerlei Gemeinschaften und helfen unser Essen zu verwerten: Bei Bedarf – etwa im Krieg gegen Krankheitserreger und problematische Eindringlinge – heuern sie an und bewegen sich manchmal auf einer flüssigen Autobahn von einem zum anderen Ende ihres Universums – unseres Körpers. Vieles von dem, was das Mikrobiom tut, ist noch unbekannt. Leider auch, was seinen Umgang mit den vermehrten antibiotischen Einflüssen angeht.

Es würde sich zweifelsohne lohnen, mehr von dieser gastrointestinalen Schwarmintelligenz zu wissen und die unendlichen Tiefen dieses irdischen Kosmos – unseres inneren Weltalls – zu erforschen. Die erwartbaren Entdeckungen wären dem Wohl der Menschheit mindestens so dienlich, wie die kapitalintensive und eher ergebnisoffene Erkundung des außerirdischen Weltalls. Jedenfalls liegt in der Erforschung dieser metaphysischen Unterwelt eine große Chance: Zu einer ›mikrobiotischen Diät‹ gehört nichts weiter als eine vernünftige Esskultur. Der Bestseller Michael Pollan hat das Einmalseins – die *Minima Moralia* dieser Praxis – in einigen einfachen *Maximen* zusammengefasst.³³ Eine solche gastrologische Vernunft könnte einer fehlernährten Menschheit nachhaltige Selbstheilungskräfte aktivieren helfen und unser aller körperlich-geistiges Wohlbefinden verbessern. Es wäre ein Essen, das gut ist für Alle, die daran mitessen – Mikroben, Pflanzen, Tiere, Menschen. Doch gerade weil sich das Gute auch essen lässt, müssten wir Menschen dieses Gute erst wollen und lernen, darin – wo es geht und so gut es geht – gut zu sein.

Oder der Weltgeist folgt in Zukunft doch weiter der Hegel'schen Philosophie und ihrem futuristischen Fortschrittsglauben. Längst träumen echte Posthegelianer – nämlich Geist-Computer-Idealisten und Technovisionäre wie der Silicon-Valley-Star Ray Kurzweil – davon, dank Informatik, Humangenetik, Biotechnologie und Neuromaschinen das gesamte Innenleben des menschlichen Körpers von der ewigen Auseinandersetzung mit der Materie und von bedrohlichen Einflüssen endgültig zu be-

32 | Coccia, *Die Wurzeln der Welt: Eine Philosophie der Pflanzen*.

33 | Pollan, *64 Grundregeln ESSEN: Essen Sie nichts, was ihre Großmutter nicht als Essen erkannt hätte*.

freien. Im Unterschied zu vielen anderen Fürsprechern der posthumanistischen Transformation weiß Kurzweil allerdings, dass nichts in dieser Welt ohne Essen geht. Zusammen mit dem spirituellen Heilsversprechen eines ›makrobiotischen Diät-Upgrading³⁴ sollen, wenn es nach Kurzweil ginge, schon in absehbarer Zeit künstliche Intelligenzen und organische Maschinen dafür sorgen – etwa in Gestalt von Nanobots, winzigen Robotern, die in unserer Blutbahn und in unseren Organen unterwegs wären, um defekte Zellen zu reparieren, die Blutwerte zu kontrollieren und sämtliche Gefahrenquellen und Dysfunktionen zu bekämpfen –, dass wir in einem technisch perfektionierten Körper und Geist, endlich gottgleich und zum absoluten Weltgeist geworden, unsterblich werden.

34 | Kurzweil/Grossman, *Fantastic Voyage: Live long enough to live forever*; Kurzweil, *The Age of Spiritual Machines: When Computers Exceed Human Intelligence*.

11. Das ›karnibalische‹ Recht auf Fleisch

»Ihr Nachbarn, gebt Acht auf ihn, ob er das Brot als Fleisch oder das Fleisch als Brot isst.«

SOKRATES, BEIM GEMEINSAMEN MAHL MIT FREUNDEN

Über Jahrtausende hinweg hegte die ständig vom Hunger getriebene Menschheit ihren Wunsch nach täglich' Brot.¹ Satt zu sein und sich ausreichend ernähren zu können, ist alles andere als eine Selbstverständlichkeit der menschlichen Existenz. Zu seinem Leidwesen kann der Mensch aus biologischen Gründen nicht alles essen. Und an dem, was für ihn genießbar wäre, hat es im Laufe der entbehrungsreichen Geschichte seit seiner Entstehung allzu häufig gefehlt. Doch seit einigen Jahrzehnten scheint der uralte Wunschtraum von einem ›Schlaraffenland‹ – einem Land der kulinarischen Üppigkeit, eines Lebenszustandes der glücklichen Schlemmerei – für viele von ihnen in Erfüllung zu gehen. Sicher, schon in der antiken Gesellschaft konnten es sich einige reiche Zeitgenossen, zu deren Gastmählern sich Sokrates gerne einladen ließ, leisten, reichlich Fleisch zu essen. Der Gastrosoph bezeichnete alle Leute, die sich »das Fleisch ohne Brot« und »einfach zum Vergnügen« schmecken ließen, als »Fleischfresser«.² Diese elitäre Fleischfresserei hat das konsumkapitalistische Schlaraffenland demokratisiert: Vermutlich nur für einen kurzen Moment in der Menschheitsgeschichte leben auch die einfachen Leute nicht von Brot allein: Für uns in den reichen Überfluggesellschaften gibts unser täglich' Fleisch.

Nur wie lange noch?

1 | Inhaltlich knüpfe ich hier an meine ›brotologische‹ Abhandlung *Gebt uns unser täglich Symbolbrot!* an in: Lemke, Die Kunst des Essens. Zur Ästhetik des kulinarischen Geschmacks, 191-206.

2 | Xenophon, Erinnerungen an Sokrates, 3. Buch, § 14 (4).

Das folgende Essay beleuchtet, warum es längst nicht mehr ausreicht, den ethischen Sinn dieser Frage auf das moralische Gebot eines vegetarischen Fleischverzichts zu beziehen, und er erläutert die damit in Zusammenhang stehenden gastrosophischen Argumente.³ Meines Erachtens spricht vieles dafür, dass die Menschen auch in Zukunft Fleisch essen werden – nur eben nicht täglich. Fleisch wird sich mit großer Wahrscheinlichkeit zu einer kulinarischen Nebensache entwickeln. Doch diese Zustände liegen noch in weiter Ferne. Was nichts an der Tatsache ändert, dass jeder von uns jeden Tag seinen Teil mit dazu beiträgt, mit welcher Geschwindigkeit wir uns dieser künftigen Welt des Essens annähern. Und es wird eine Reise in die Vergangenheit sein, die niemand zu fürchten hat. Denn Fleisch war ohnehin die längste Zeit in der Geschichte ein knappes Gut; sein wiederkehrender Genuss blieb der üblichen Verteilungsungerechtigkeit entsprechend nur wenigen Menschen vorbehalten – den Reichen und Mächtigen.

Seit einiger Zeit erst versorgt die industrielle Massenproduktion auch die einfachen Leute – uns – mit diesem Symbol für materiellen Wohlstand, soziales Prestige und vor allem für eine täglich erfüllte Lusterfahrung; und dies zu Billigstpreisen. Mehr als ein halbes Kilo mariniertes Schweinenackensteak für weniger als zwei Euro als Preisschnäppchen bei Aldi beispielsweise.⁴ Fleisch wird als einziges Lebensmittel nicht teurer, sondern billiger – und die Fleischbranche verdient dennoch Milliarden.

Der weltweite Fleischkonsum steigt kontinuierlich. Während in Europa der Tieranteil beim täglichen Essen unverändert hoch ist, haben die neuen Mittelschichtkonsumenten in China, dem bevölkerungsreichsten Land der Welt, die ›Aufholjagd‹ begonnen und alle anderen nachholenden Länder tun das Gleiche. Die Welternährungsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) rechnet damit, dass sich bis zur Mitte diesen Jahrhunderts die Milliarden-Massen von gehaltenen Tieren noch einmal zu verdoppeln hätten, wenn die verbreitete Lust auf Hackfleisch, Würst-

3 | Womit wiederum eine systematische Verbindung zur Frage nach dem *Veganer werden?* Peter Singer als *politischer Hedonist und Gastroethiker* hergestellt werden soll, siehe: Lemke, Politik des Essens, 275-316; sowie: Lemke, Come estetizzare l'etica del cibo? La creatività culinaria della carne senza carne.

4 | Schaffner, Nur 1,99 Euro! Billig-Steak bei Aldi Süd löst Shitstorm aus.

chen, Schnitzel oder Chicken Nuggets unverändert anhält.⁵ Das Problem ist nur, dass die Ressourcen der Erde für diesen maßlosen Fleischgenuss nicht ausreichen werden. Oder anders formuliert: Wenn weiter so viele Tierprodukte konsumiert werden, wird die Menschheit an diesem Luxusvergnügen zugrunde gehen.⁶

ZUM KOMMUNIKATIONSDESIGN DER FLEISCHFRAGE

Angesichts dieser dystopischen Zukunftsprognose hat die gesellschaftliche Auseinandersetzung mit dem Pro und Contra des Fleischessens in den letzten Jahren deutlich zugenommen. Auch innerhalb der Philosophie wird wieder verstärkt über die Rechte, den Schutz und das Wohl der Tiere nachgedacht. Sowohl in der Politik als auch im Alltagsleben gewinnt die Frage, wie sich fleischlastige Geschmacksvorlieben und eingefleischte Ernährungsgewohnheiten ändern lassen, an allgemeiner Relevanz und auch spürbar an Brisanz. Mehr als viele andere dringlichen Fragen der künftigen Entwicklung der Menschheit schafft die ›Fleischfrage‹ die Notwendigkeit für eine neue Ethik der Ernährung oder Gastroethik. Zur philosophischen Beantwortung der Fleischfrage im Sinne nachhaltiger wie humaner Entwicklungsziele werde ich für eine *Gastrosophie des guten Essens* plädieren.

Selbstverständlich kommt alles darauf an, was das heißt: Gutes Essen? Durch welche Art des Essens kann man ethisch Gutes tun bzw. Ungutes vermeiden? Wie lässt sich so essen, dass es nicht bloß gut – angenehm und eine Lust – für mich ist, sondern für Alle gut – dem allgemeinen Wohl förderlich – ist? Die Rede vom Guten bedarf selbstverständlich der philosophischen Klärung. Mehr noch: Ebenso wichtig wie die inhaltliche Klärung – für deren theoretische Begründung inzwischen viele allgemein anerkannte und wissenschaftlich belegte Gründe vorliegen, die im Folgenden erörtert werden – ist das Kommunikationsdesign der Fleischfrage. Also die Sprache, die Botschaft, die Grundbegriffe, wie hier Moral und ethische Praxis kommuniziert werden.

5 | Lemke, Chlorhühnchen & Co. Neue Freihandelsangebote im transatlantischen Super-Markt: Wer braucht sie wirklich?

6 | Heinrich Böll Stiftung/Le Monde diplomatique, Fleischatlas 2018 – Rezepte für eine bessere Tierhaltung.

Speziell an dieser delikatsten Zutat fehlt es jeder moralischen Theorie und allen Rezepten der Weltverbesserung, wenn sie den Menschen auch noch ›das Fleisch‹ und damit ›das letzte Stückchen täglicher Lust‹ vom Teller nehmen wollen: Wenn sie ihnen mit einer Moral des Verzichts kommen – »Du sollst kein Fleisch mehr essen!« oder »Das Fleischessen ist absolut verboten!« –, also gewissermaßen kalten Entzug fordern, ohne zugleich für alternative Lust- und Genussquellen zu sorgen. Das mögen die meisten Menschen gar nicht, weshalb eine Verhaltensänderung dann weiterhin sehr unwahrscheinlich ist und alles so bleibt wie bisher – nämlich alles nur noch schlimmer wird.

Eine Verbesserung scheint aussichtsreicher zu sein, wenn die Ethik bis an die Lust hinter der ›Lust auf Fleisch‹ vordringt, um an ihre Adresse gerichtet kommunizieren zu können, dass auch ethisch Gutes lustvoll – ›gut schmecken‹ – sein kann und mitunter, es zu tun, sogar genussvoll sein kann. Um über diesen Weg (mithilfe dieser Kommunikationsstrategie) der karnivoren Mehrheit der Menschen – die Fleischfresser – den Genuss einer neuer Ethik des Essens schmackhaft zu machen, lautet ein gastroethischer Grundsatz: »*Wer sich ethisch gut ernähren will, muss nicht darauf verzichten, Fleisch zu essen.*«

Die provokant anmutende Idee, dass wir Fleisch essen dürfen und das ethisch gut sei, beabsichtigt keineswegs (wie es Fleischesser gerne tun), das vegetarische Gebot des Fleischverzichts pauschal zurückzuweisen und jeden – sogar den gegenwärtig vorherrschenden – Fleischgenuss gut zu heißen. Im Gegenteil: Es ist an der Zeit, die Schwächen des konventionellen Vegetarismus anzusprechen, um dessen Grundgedanken einer vernünftigeren und verantwortungsbewussteren, der Menschheit würdigen Ernährungsweise zeitgemäßer zu begründen.⁷

Um in dieser sehr ernstesten Angelegenheit nicht missverstanden zu werden: Ich schließe mich denen an, die denken, dass die Weltbevölkerung gleich morgen aufhören sollte, Tiere zu essen. – »Das wäre auch angesichts aktueller Probleme der Ressourcenverfügbarkeit einer der größten und vor allem am schnellsten zu realisierenden Beiträge zur Sicherung einer menschenverträglichen Zukunft, den jeder Einzelne sofort leisten könnte.«⁸ Aber die Tugendpflicht einer rein vegetarischen

7 | Landrigan, Fleisch essen für Vegetarier: Meine Suche nach einer ethischen und nachhaltigen Ernährung; Weiler, Fleisch essen? Eine Aufklärung.

8 | Schmidl, Bauplan für eine Insel. 500 Jahre Utopia, 46.

Vernunft trägt in der Ohnmacht ihres moralischen Sollens nichts dazu bei, dass es so kommt; ihre »freudenlose« Verzichtsmoral (Asketik) macht letztlich »die Tugend selbst verhasst« – was sogar der Theoretiker der kategorischen Pflichten Immanuel Kant als »misologisch« kritisiert.⁹

WARUM VEGETARISMUS DIE FALSCHER ANTWORT IST

Schon lange wird mit geringem Erfolg versucht, Nichtvegetariern das Tieressen auszureden. Zu denken ist hier beispielsweise an religiöse Heilslehren (Hinduismus, Jainismus, Buddhismus) oder an namhafte Moralphilosophen und Tierethiker: angefangen bei Siddhartha Gautama oder Pythagoras und Platon über Porphyrius, Plutarch und Rousseau bis hin zu Albert Schweitzer, Mahatma Gandhi, Peter Singer und die PETA (People for the Ethical Treatment of Animals) Tierrechtsaktivisten der Gegenwart oder philosophische Positionen eines radikalen Veganismus.¹⁰

Nach der Vorgeschichte dieses über Jahrhunderte propagierten Ideals kann immerhin die Tierwelt neuerdings etwas aufatmen: Vegetarierum wird populärer. Weltweit. Vielerorts, insbesondere in trendigen Metropolen, ist die fleischbefreite Küche inzwischen ›angesagt‹ und unter ›Changemakern‹ leicht erkennbares Indiz für einen anderen ›Lifestyle‹.¹¹ Noch vor wenigen Jahren war der Mehrheit kaum bekannt, was eine Veganerin isst und wie man als ›Veganer‹ überleben kann. Trotz der realen Alternativen, die von einigen praktiziert werden, halten die Meisten an ihren antivegetarischen Ernährungsgewohnheiten unverändert fest. Zwar geben fast alle ›karnivoren Normalos‹ bei Umfragen an, bereit zu sein, mehr Geld für Fleisch auszugeben, wenn die Tiere besser gehalten werden, und insgesamt weniger tierische Produkte konsumieren zu wollen. Doch weder spiegelt dieses Lippenbekenntnis die Realität der allgemeinen Nachfrageentwicklung und der persönlichen Kaufentscheidungen im Supermarkt wider, noch entspricht dieser gute Wille dem totalen Verzicht, den ihm die vegane Moral praktisch abverlangt: Also essen die Deutschen im

9 | Kant, Metaphysik der Sitten, Tugendlehre (Die ethische Asketik), §53.

10 | Taureck, Manifest des Veganen Humanismus; Singer, Befreiung der Tiere.

11 | Grabolle, Kein Fleisch macht glücklich: Mit gutem Gefühl essen und genießen; Sezgin, Wieso? Weshalb? Vegan! Warum Tiere Rechte haben und Schnitzel schlecht für das Klima sind; Pierschel, Ve_gan! Vegane Lebensweise für Alle.

Durchschnitt weiter ihre geliebte Currywurst, Salamibrötchen, Döner, Chicken Nuggets, Schweineschnitzel und natürlich auch den täglichen Käse, den Milchkaffee, Sahne, Butter, Eier usw.

Für die überwiegende Mehrheit verspricht eine vegetarische Ernährungsweise nach wie vor kein gutes Essen. Ein moralischer und erst recht ein moralisierender Vegetarismus provoziert sogar heftigen Widerwillen. Nach dem Motto, Angriff ist die beste Verteidigung, wehren sich die Verteidiger der eingefleischten Lebensgewohnheiten gegen den moralisch gebotenen Verzicht als Gewissensterror einer neuen Heilslehre.¹² Die – meist männlichen – Bewahrer des Gebt-uns-unser-täglich-Fleisch und unverbesserliche Konservative attackieren das Fleischverbot als eine Art ›Ersatzreligion‹, deren ›dogmatische‹ Glaubenssätze und orthodoxer ›Wahnsinn‹ von ›tiefgrünen Ideologen‹ propagiert werde: Man ruft zum Kampf der Esskulturen auf.¹³ Mit dem Schlachtruf ›Fleisch ist mein Gemüse!‹ rüsten selbst ernannte ›Lebemänner‹ und ewig gestrige ›Feinschmecker‹ auf. Entsprechende Männermagazine kreisen heute nicht mehr um scharfen Sex, sondern ums schärfste Stück Fleisch vom Grill.¹⁴

Schon ein flüchtiger Blick in die Geschichte oder in die Gegenwart der Esskulturen belegt, dass sich bisher nur wenige Menschen mit einer vegetarischen Ethik der Fleischaskese anfreunden konnten. Diejenigen, die sich rein pflanzlich ernähren, bilden weltweit nach wie vor eine kleine Minderheit. Obleich ihre Anhängerzahl (etwa in Deutschland und Österreich) seit einigen Jahren deutlich ansteigt, ändert diese Mutationsrate nichts an dem beklagenswerten Umstand, dass die vegetarische Verzichtsmoral ganz offensichtlich unwirksam über der alltäglichen Lebenspraxis der meisten und immer mehr Menschen schwebt, die Zugang zu Fleisch haben. Weil aber die globalen Ernährungsverhältnisse – und damit in einem entscheidenden Maße die Zukunft der Menschheit – davon

12 | Amann/Schmundt, Ernährung als Ersatzreligion? Esst doch, was ihr wollt; ARD, Die Essensjünger. Ernährung als Ersatzreligion; Asche, Tiere essen dürfen: Ethik für Fleischfresser.

13 | Neumeister, Veggiewahn: Eine Aufarbeitung der Irrtümer und Missverständnisse des Vegetarismus; Pollmer/Keckl/Alfs, Don't Go Veggie! 75 Fakten zum vegetarischen Wahn; Tietze, Allein unter Veganern: Expedition in eine neue Welt.

14 | *BEEF! für Männer mit Geschmack* aus dem Hamburger Verlagshaus Gruner + Jahr ist das erste Food- und Lifestyle-Magazin auf dem deutschsprachigen Markt, das sich speziell an eine männliche Leserschaft richtet.

abhängen, wie wir Heutigen mit unserer Lust auf täglich‹ Fleisch umgehen, bleibt aus meiner Sicht nur folgende Möglichkeit: Die theoretischen und praktischen Defizite des kategorischen Fleischverbots zu erkennen und zu vermeiden, damit die Menschen von morgen in den Genuss eines für Alle ethisch Guten Essens kommen können.

WELCHE TIERE ESSEN UND WARUM MANCHE NICHT?

Ohnehin werden neuerdings die kulturellen Traditionen und Konstruktionen unseres Verhältnisses zu Tieren grundsätzlich hinterfragt. Wie kommt es, dass wir manche Tierarten zu Lebensmitteln degradieren, während andere Tiergruppen zu liebevoll umsorgten Lebenspartnern werden? Wir lieben Hunde und Katzen, fallen aber mit großem Appetit über das Fleisch von (geschundenen) Schweinen her. Wir erfreuen uns am Gesang von Vögeln – mit einem knusprigen Hähnchen im Mund. Manche Lebewesen aus dem Tierreich machen wir uns zu engsten Freunden, andere behandeln wir skrupellos als Rohstoff. Das alles erscheint uns selbstverständlich, ohne dass diese feinen – und äußerst folgenreichen – Unterschiede unseres moralischen Geschmacks eine rationale Begründung aufweisen.¹⁵ Die komplexen kulturellen, sozialen und psychologischen Mechanismen dieses schizophrenen Wertesystems implizieren zahlreiche Ungereimtheiten und Widersprüche, die weit über das manichäische Pro und Contra des Vegetarismus hinausgehen. Eines indes steht fest: Das Mensch-Tier-Verhältnis betrifft diejenigen Tiere am massivsten, die uns als Genussquelle dienen. Deshalb entscheidet auch die Fleischfrage – als der Brotfrage unserer Zeit – am meisten darüber, ob es in dieser brisanten Angelegenheit zu gesellschaftlichen Veränderungen kommt oder weiterhin eher nicht.

Der traditionelle Imperativ, sich rein pflanzlich zu ernähren, leitet die normative Begründung einer Ethik des Essens aus einem einzigen Argument ab: dem Tierschutz. Danach sollen wir ›nur‹ deshalb auf Fleischspeisen verzichten, damit die Tiere, die für unseren Genuss sterben müssten, vor unnötigem Leiden etwa durch Massentierhaltung und Schlachtung geschützt werden. Doch längst sprechen weit mehr und ganz andere

15 | Joy, Warum wir Hunde lieben, Schweine essen und Kühe anziehen: Karnismus – eine Einführung; Precht, Tiere denken.

Gründe für die Botmäßigkeit einer ethisch besseren Esskultur. Gründe, die nicht alleine das moralische Recht der Tiere betreffen, von uns als gleichwertige Lebewesen respektiert zu werden, sondern auch unser eigenes Leben und Wohlergehen.

Inzwischen lassen immer zahlreichere und vielfältigere Sachverhalte erkennen, dass der vorherrschende Fleischkonsum nicht länger als ein rein persönliches Vergnügen (miss-)verstanden werden kann. Täglich wird offensichtlicher, dass diese Geschmacksvorliebe weltweit äußerst folgenschwere Auswirkungen verschuldet.¹⁶ Die ökologischen, ökonomischen, politischen, gesundheitlichen und kulturellen Zusammenhänge, die dazu führen, dass der gegenwärtige Fleischkonsum eine bislang unterschätzte Quelle der planetaren Zivilisationskrise ist, sind mittlerweile wissenschaftlich herausgearbeitet. Wer kann die vielen guten – eigentlich schlimmen – Gründe für die globale Ernährungswende-Notwendigkeit widerlegen?

Es gab in der gesamten Menschheitsgeschichte noch nie so viele Schlachtfabriken der industriellen Fleischproduktion und noch nie so viele unsichtbar gemachte Konzentrationslager des Tierelends: Zwischen dem Wissen um die mitverschuldeten Verhältnisse und der gedankenlos fortgesetzten Gewohnheit, jeden Tag seine niedrigpreisigen Wurst- und Fleischprodukte zu kaufen, spannt sich eine moralische Diskrepanz auf. Zu wie viel Verantwortungslosigkeit sind die meisten Menschen fähig? Einmal abgesehen von der Tierrechtsverletzung trägt der Massenkonsum von billiger Fleischware aus Tierfabriken maßgeblich zur Freisetzung von klimaschädlichen Treibhausgasen bei und ist nicht zuletzt auch für ernährungsbedingte Erkrankungen des menschlichen Körpers und Geistes verantwortlich. Während die katastrophalen Effekte auf unsere Natur – Umwelt und Gesundheit – in jüngster Zeit verstärkt problematisiert werden, finden die sozialen Auswirkungen der großindustriellen Fleischproduktion nach wie vor wenig öffentliche Beachtung.¹⁷

Wer will schon Näheres über die desaströsen Zustände im Inneren von Schlachthöfen und Zerlegebetrieben – vom Betrieb der globalen Tötungsmaschinerie – wissen? Oder hält sogar das Wissen die Menschen

16 | Marí/Buntzel, Das globale Huhn: Hühnerbrust und Chicken Wings – Wer isst den Rest?; Dräger de Teran, Unser Planet auf dem Teller.

17 | Voll, Schweinebande! Der Fleischreport – ein Metzgermeister über die Praktiken seiner Zunft.

nicht davon ab, es sich trotzdem schmecken zu lassen – also bewusst Unrecht zu tun statt des ethisch Richtigen?

DER VIRTUELLE SCHLACHTHOF

Weil der Kunde sein täglich' Tierprodukt – als Beute aus der Schnäppchenjagd – möglichst zum niedrigsten Preis kaufen möchte, sorgt eine möglichst effiziente Fleischverarbeitungsindustrie für die Befriedigung dieser ›Nachfrage‹. Entsprechend wird die archaische Branchenstruktur von Megabetrieben dominiert, die nach dem asozialen Survivalprinzip eines ›Rechts des Stärkeren‹ den Konkurrenzkampf auf dem Weltmarkt überleben. Der zweitgrößte Fleischverarbeiter Deutschlands, der Tönnies-Konzern, schlachtet allein im Stammwerk Rheda-Wiedenbrück jeden Tag 20.000 Schweine; insgesamt sind es rund 20 Millionen Schweine im Jahr. Das Fleisch, das nicht exportiert wird, nehmen die Discountketten LIDL, ALDI und REWE und das multinationale Fast-Food-Imperium McDonald's ab. Man macht gute Geschäfte, mit knapp drei Milliarden Euro Umsatz zählt die Unternehmensgruppe Tönnies zu den fünf größten Schweineschlachtbetrieben der Welt – gleich nach dem chinesischen WH-Konzern, der brasilianischen JBS, der Danish Crown und US-amerikanischen Tyson Food.

Danish Crown, der drittgrößte Fleischexporteur der Welt und zugleich Europas Schweinefleischproduzent Nummer Eins, gehört nicht etwa einer Gruppe blutrünstiger Megakapitalisten, sondern mehrheitlich einer Genossenschaft aus Tausenden Landwirten. Sie haben kürzlich in dem dänischen Örtchen Horsens laut Eigenwerbung den »modernsten Schlachthof der Welt« bauen lassen. Schon vor Baubeginn wünschte sich Danish Crown eine Art gläsernen Schlachthof. Die Internet-Seite des Konzerns bietet in Form von Kurzvideos, Bildern und Infotexten einen virtuellen Einblick in den kompletten Produktionsprozess.¹⁸ Chromglänzende, hocheffiziente, computergesteuerte und automatisierte Fließbänder sorgen dafür, dass die Tiere im wahrsten Sinne des Wortes wie am Fließband getötet und zerlegt werden. Maschinen haben das Kommando: In Brennöfen werden die Borsten abgeflämmt, Hydraulikscheren trennen die Schweinefüße für den Transport nach China ab, Sägerroboter zertei-

18 | Danish Crown.

len die Schweine vollautomatisch. Kräftige Männer mit derben Schürzen, weißen Arbeitsschuhen und groben Kettenhandschuhen schneiden in monotoner Handarbeit am Fließband die Eingeweide aus den Körpern, die in vorbeifahrende Plastikschröseln fallen. Die vollautomatisierte Maschinerie sortiert die Kisten voller Fleischstücke und befördert sie zu den Packstationen. Es dauert keine Stunde und aus den lebendigen Schweinen sind Schinken und Koteletts geworden.

»Wir erzählen hier keine Geschichten, wir zeigen, was ist«, sagt sein Mitarbeiter abgeklärt. »Das ist hier eine Industrie.«¹⁹ Die Dänen, die in jüngster Zeit mit dem besten Restaurant der Welt – dem Noma in Kopenhagen – und der neuen Nordischen Küche die Entwicklung der internationalen Spitzengastronomie maßgeblich beeinflussen, scheinen auch mit der unkonventionellen Transparenzoffensive ihres Megaschlachthofes den allgemeinen Massengeschmack zu treffen. Die angebotenen Betriebsbesichtigungen stoßen auf großes Interesse. In Reisebussen kommen Dänen und auch immer mehr Besucher aus dem Ausland zu den kostenlosen Führungen. Es funktioniert: Die Besucherherden scheinen die großindustrielle Produktionsanlage mit dem Gefühl zu verlassen, dass ihr Fleisch ohne einen qualvollen Tod der Tiere zustande kommt. Auch als Arbeitsplatz kann der Vorzeigeschlachthof punkten: Weil der Betrieb hochtechnisiert ist, werden weniger Menschen gebraucht, die deshalb verhältnismäßig gut bezahlt werden können.

Doch die schöne neue Welt der Massentötung täuscht. Wäre jeder Schlachthof derart automatisiert und kosteneffizient, dann gäbe es in der Branche vermutlich weniger ausgebeutete Arbeiter (hierzulande etwa illegal beschäftigte Osteuropäer), weniger unbetäubt getötete Schweine und kaum noch Skandale. Das Problem sind die Tausenden anderen Schlachtfabriken, die nur durch schlechte Bezahlung mitkonkurrieren können. Die überwiegend ausländischen, oft durch mafiotischen Menschenhandel organisierten Niedrigstlohnarbeiter schweigen aus Angst um den Arbeitsplatz und sind durch ihre Schattenexistenz erpressbar. Die Verhältnisse werden von staatlichen Aufsichtsbehörden und korrupten Agrarpolitikern oder Veterinärfunktionären duldsam hingenommen – nicht zuletzt auf Kosten von gemobbten und existenziell ruinierten Whistleblowern.²⁰

19 | Kwasniewski, Gläserner Schlachthof in Dänemark, Tötung inklusive.

20 | Adrian, Die Fleischmafia: Kriminelle Geschäfte mit Fleisch und Mensch.

Was Ray Patel und Jason Moore mit Bezug zur Ausbeutung von Sklaven zu Zeiten des europäischen Kolonialismus feststellen, lässt sich auf den skrupellosen Kapitalismus der modernen und hypermodernen Schlachtbetriebe (einschließlich der damit verbundenen Fleischproduktion) übertragen: »Wenn Menschen so rücksichtslos behandelt werden können, überrascht es nicht, dass es anderen Tieren im Kapitalismus noch schlechter geht, insbesondere denen, auf deren Kosten wir leben.«²¹

Freilich von den unschönen Bedingungen, unter denen die angelieferten Tiere aufgezogen und schlachtreif gemästet wurden, sieht der Besucher von Vorzeige-Schlachtbetrieben nichts. Selbstverständlich brähe sich Danish Crown einen wertvollen Zacken aus der Krone, wenn der PR-kompetente Weltkonzern das Elend in den Ställen zeigen würde, wie es ist: Schweine mit Lungenentzündung, Muttersau als Gebärmachine, Abtrennen des Ringelschwanzes, Kühe mit Euterkrankheiten, 35-Tage-Leid des Antibiotika abhängigen Mastgeflügels sind dort nicht die Ausnahme, sondern die Realität. Von kranken und unglücklichen Tieren aus der industriellen Massenhaltung – selbst wenn es bei ihrer Schlachtung noch so hygienisch und leidfrei zugeht – stammen das Fleisch und die Wurst, die Milch und der Käse, die Backwaren, Schokolade oder Pizza, die wir im Supermarkt kaufen.²²

DIE UNSCHÖNE REALITÄT – MORALITÄT DES VERZICHTS

Wer wirklich keine schönen Geschichten erzählen will, sondern zeigt, wie es ist, sollte erkennen lassen, dass es in der globalen Fleischindustrie vor allem ums leicht verdiente Geld mit der idealen Ware Tier geht. Wer es wissen will, weiß längst unter welchen Bedingungen die beliebten Genussmittel produziert werden und welche unmenschlichen Verhältnisse die technisch perfektionierte Fleischfresserei erzeugt.²³ Die gastroso-phischen Erkenntnisse und die unbequemen Wahrheiten dieser Realität durchdringen allmählich das gesellschaftliche Bewusstsein. Langsam aber sicher spricht sich herum: Über rein tierethische Motive hinaus neh-

21 | Patel/Moore, How the Chiggen Nugget became the true symbol of our era.

22 | Wolfschmidt, Das Schweinesystem: Wie Tiere gequält, Bauern in den Ruin getrieben und Verbraucher getäuscht werden.

23 | Foer, Tiere essen.

men zahlreiche ethische (Ab-)Gründe und mit ihnen die gesellschaftliche Notwendigkeit zu, dass sich die gegenwärtige Ernährungsweise der westlichen bzw. der verwestlichten Zivilisation ändern muss.

Um ›die Welt‹ – die Erde, die Menschen, die Tiere und alle anderen Lebewesen und Realitäten, die über das planetare Nahrungsgeschehen und das megaphysische Internet des Essens verbunden sind – vor weiteren katastrophalen Verschlechterungen vieler ihrer bereits existierenden Krisensymptome zu bewahren, kommt es vor allem auf Eines an: Dass wir bei uns selbst, bei unserem täglichen Tieressen als einer der Hauptursachen dieser Krisen anfangen. Denn nicht nur das Brisante, sondern das ebenso Interessante an der Fleischfrage ist: In diesem alltäglichen Handlungsfeld muss niemand darauf warten, dass Andere – beispielsweise Entscheidungsträger des Staates und der Wirtschaft oder überhaupt die Gesellschaft als vermeintliches Nicht-Ich – ›endlich etwas tun‹. Stattdessen kann sich jeder jederzeit daran beteiligen.

Diesen praktischen (praxischen) und normativen Primat der Alltagsethik vor Technik und Politik kann man sich hier recht einfach klarmachen. Oder anders gesagt, wir können jedes beliebige Produkt aus der Wurst- und Fleischabteilung oder dem Milch- und Käsesortiment nehmen, um über unseren eigenen Anteil am gesellschaftlichen Wandel oder Weiter-wie-bisher zu grübeln. Nirgendwo ist es einfacher als beim täglichen Essen, sich Selbst und die Welt zu verbessern. Mehr noch: Je weniger Fleisch wir essen, desto eher werden sich Politiker und Wirtschaftsbesse auf diese Veränderung einstellen und wahrscheinlich eher bereit sein, ihrerseits die bestehenden politischen und ökonomischen Strukturen entsprechend zu transformieren. Umgekehrt geht es nicht. Solange der gesellschaftliche Geschmack ist, wie er isst, bleibt es bei den eingefleischten Gewohnheiten.

Wenn umweltbewusste Parteien wie die Grünen die Forderung einer ›Agrarwende‹ aufstellen und darüber hinaus von der gesellschaftspolitischen Aufgabe eines ›besseren Essens‹ sprechen²⁴, dann sind das solange schöne, aber leere Worte, wie diese Utopie nicht durch entsprechende Veränderungen der täglichen Esskultur mit Leben gefüllt wird. Insofern überschätzt sich die Politik regelmäßig selbst: Die gewünschte Verbesse-

24 | Hofreiter, Fleischfabrik Deutschland: Wie die Massentierhaltung unsere Lebensgrundlagen zerstört und was wir dagegen tun können; Anschöber, Besser Essen: Wie ›grüne‹ Küche, Flexitarier & Co mit Genuss die Welt verändern.

rung der Welt (des Essens) hängt entscheidend davon ab, ob sie im Alltagsleben der Menschen an Macht gewinnt. Dann erst – und nur dann – ist eine konsequente Ökologisierung der Landwirtschaft möglich, die eine ausreichende Ernährung der Bevölkerung sicherstellt. Entscheidende Voraussetzung für diese gesellschaftliche Transformation wäre, dass sich der Fleischkonsum (ebenso wie die Menge an Lebensmittelabfällen) hierzulande beispielsweise mindestens halbiert und sich die Produktion von tierischen Lebensmitteln auf den inländischen Markt beschränkt.²⁵

Deshalb muss – um diesen schlichten Sachverhalt noch einmal zu betonen – insbesondere in dieser allgemeinen Angelegenheit niemand darauf warten, dass die Erfüllung von ethischen Zielen erst durch staatliche Gesetze und wirtschaftspolitische Normen von jedem erzwungen wird. Freilich, eine rechtlich erzwungene, von oben oktroyierte Moral entspricht den üblichen Mechanismen sozialer Veränderung qua Obrigkeitseingehorsam. Das durch staatliche Verordnungen und Strafandrohungen erfolgreich durchgesetzte Rauchverbot ist das jüngste Beispiel für eine restriktive Politik des Konsumverzichts (in diesem Fall von Zigaretten).

Sorgt die demokratisch gewählte Obrigkeit nicht durch ein staatliches Verbot für den (rechtlich sanktionierbaren) Verzicht auf Fleischkonsum, wird eine rein vegetarische Ethik, die ein solches Konsumverhalten kategorisch verbietet, auch in Zukunft vermutlich keine breite Anhängerschaft finden: Die Mehrheit von uns ist von klein auf an die Vorstellung gewöhnt worden, ein Stück Fleisch auf dem Teller, ein Salamibrot oder ein saftiger Hamburger in der Hand seien etwas Lustvolles – ein bisschen Lebensfreude und alltägliches Privatvergnügen (eines ansonsten eher von Unlust und vielerlei Ungutem beherrschten Daseins). Zwar könnte sich diese Normalität bei den kommenden Generationen ändern. Allerdings bleibt zu bezweifeln, ob ein größeres Bewusstsein von den endlichen Ressourcen der Erde mit der freiwilligen Abkehr von jeglichem Fleischkonsum einhergehen würde. Darum bleibt als entscheidende, gastrosophische Frage, ob ›wir‹ (Fleischfresser) wirklich ganz auf Fleisch zu verzichten haben und ob wir uns fortan nur noch ›vegan ernähren‹ müssen – um ethisch ›gut essen‹ zu können? Oder ob ein ›gastrosophischer Hedonismus‹, in der hier beschriebenen Form genügt und wirksamer ist, weil er mehr Menschen zur Ernährungswende bewegt?

WOZU WURST WIRKLICH GUT IST

Über diese moraltheoretische Frage diskutierten auf Einladung des taz.lab 2014 im Haus der Kulturen Berlin die Veganerin Hilal Sezgin und ich auf dem Podium über *Das Fleisch, die Fabrik und den Tod*. Ich sprach meine Idee eines gastrosophischen Hedonismus an und war gespannt, wie die kämpferische Veganerin mit dieser Argumentation umgehen würde.²⁶ Denn nicht zuletzt steckt hinter der Absicht, eine Ethik eines guten Essens zu entwerfen, der programmatische Versuch, ›Gutes zu tun‹ nicht als eine Moral des Verzichts kommunizieren zu müssen. Und eine Verzichtsmoral – so viel war schon vor unserer Diskussion bekannt – halten wir beide übereinstimmend für eine eher schlechte Kommunikationsstrategie: Umso erstaunlicher verlief unser kurzes Gespräch.

Es entstand der Eindruck, dass mein Gegenüber von Menschen, die eine bestimmte Form von gutem Gewissen entwickeln – indem sie, wie ich, nur selten Fleisch und wenn nur in Bio-Güte genießen –, herzlich wenig hält: Davon hätte niemand etwas.²⁷ Solche scheinbar gewissenhaften Zeitgenossen, die bloß weniger Fleisch essen, würden nichts wirklich Gutes tun – außer vielleicht ihr moralisches Gewissen beruhigen. Mich überzeugt diese Argumentation nicht, weder tat sie das damals bei dem Podiumsgespräch noch tut sie es heute beim Schreiben dieser Zeilen. Denn damit leistet sich die namhafte Vordenkerin eines ethischen Veganismus doch gerade jenen folgereichen Denkfehler, der – wie in vielen anderen Situationen und Lebensbereichen – für den schlechten Leumund des Guten sorgt. Wer sagt, dass die, die weniger Fleisch und Tierprodukte essen und an der Umstellung ihrer Geschmacksgewohnheiten arbeiten, bloß ihr schlechtes Gewissen beruhigen, opfert Ethik auf dem Altar eines moralischen Rigorismus. Meines Erachtens bringt ein solcher Rigorismus – etwa in Form des Veganismus – nicht viel. Es kommt einer religiösen Dogmatik gleich, so zu tun, als ob Veganer gute Menschen seien – obwohl sie darin (das sei hier unbedingt betont) alle Mahl besser sind als alle anderen Menschen, die weiterhin Fleisch und Produkte tierischen Ursprungs essen.

26 | Sezgin, Wieso? Weshalb? Vegan! Warum Tiere Rechte haben und Schnitzel schlecht für das Klima sind.

27 | Diese Argumentation wird wiederholt in: Sezgin, Nichtstun ist keine Lösung. Politische Verantwortung in Zeiten des Umbruchs, 93f.

Nur geht es am Ende des Tages nicht darum, dass eine sehr überschaubare Anzahl von Individuen tierethisch korrekt lebt, den geforderten Verzicht leistet und alles immer absolut richtig macht. Angesichts der Normalität von massenhaften Fleischfressern scheint es mir angemessener, dass Philosophinnen und Philosophen bereit sind, auf die Lebensgewohnheiten des Publikums ein Stück weit einzugehen. Vor allem verspricht ein möglichst gutes Design der ethischen Kommunikationsstrategie eher, die Menschen dort abzuholen, wo sie stehen, statt Dinge einzufordern, die sie überfordern. Wenn dem so ist, dann kommt es entscheidend darauf an, ob von gutem Essen die Rede ist oder von einer Diätmoral und welche Geschichten den Menschen erzählt werden, um sie auf den Geschmack einer anderen Welt zu bringen.

Dazu passt vielleicht, dass sich Hilal Sezgin in ihren Schriften als gläubige Sufi präsentiert und ihren Lesern davon berichtet, sie folge der mystischen Tradition der Derwische, die menschliche Moralität in »einer umfassenden Kraft oder Liebe« zu verankern – oder zu versenken, wie ich finde. Denn ihr zufolge mache diese umfassende Liebe mit deren »großen Atem und Puls alles Lebens« letztlich auch die Menschen zu »Pilzen«, die über ein unsichtbares Wurzelwerk unterirdisch harmonisch miteinander »verbunden sind«. (Ebd., 116) Vielleicht hätte die Ethikerin Hannah Arendt, die über den Begriff der Liebe bei Augustinus (also der christlichen Variante) promovierte, dieses Weltbild sogar gefallen. Nur fehlt diesem mystisch-myzellischen Menschenbild eines globalen Verbunden-Seins allen Lebens auf Erden – ähnlich wie anderen transhumanen Poetologien einer neuen tiefenökologischen Metaphysik²⁸ – der tiefere Sinn einer rationalen gastrosophischen Erklärung: Wie die Dinge stehen, scheint an der umfassenden Verbundenheit des Menschen mit allem Anderen doch so viel wahr zu sein: Weil (und solange) wir Menschen *essende Lebensformen* sind, verbindet sich überall unsere Essistenz bei jedem Mahl mit dem Internet dieses *mega-physischen Welt-Alls*, weshalb wir Erdbewohner auf diesem Planeten gleichsam wie Pilze leben, die nur mit ihrem Fruchtkörper aus dem Erdboden als eigenständiger Gestalt heraustreten und existieren (lat. *existere*, gr. *exhistasthai* = aus sich heraustreten).

28 | Weber, Sein und Teilen. Eine Praxis schöpferischer Existenz; Lowenhaupt Tsing, Der Pilz am Ende der Welt: Über das Leben in den Ruinen des Kapitalismus.

Doch insgesamt passender wäre es – und am Ende wohl auch mehr nach Arendts Geschmack –, ein anderes und nicht naturalistisches Gleichnis zu wählen, das mehr mit uns Menschen als hedonistischen Fleischfressern zu tun hat (die wir nun mal sind) als mit uns als in unsichtbarer Liebe verbundenen Schwammerln (die wir definitiv nicht sind). Passender ist vielleicht das Selbstbild, das der Kabarettist Frank-Markus Barwasser alias Erwin Pelzig in seiner unnachahmlichen Ironie ausmalt. Denn der Satiriker findet: »Ich bin nicht abgeklärt und nicht hoffnungslos, manchmal nur realistisch bis zur Schmerzgrenze. Deshalb würde ich auch nicht behaupten, dass ich die Welt besser mache. Ich bin ein kleines Würstchen in einer sehr großen Pfanne und das sind wir alle. Aber wenn viele kleine Würstchen zappeln, kann ja doch etwas in Bewegung kommen.«²⁹

DIE PFLANZENETHIK ALS SCHWACHSTELLE DES VEGANISMUS

Ein kategorisches Fleischverbot scheint nicht zielführend zu sein: Das beweist die lange Geschichte des erfolglosen Vegetarismus. Einen gewissen Fleischgenuss ethisch zu rechtfertigen, könnte weit vernünftiger sein, um auf diese undogmatische Weise bewusst dem heute populären, aber unethischen Hedonismus philosophisch entgegenzukommen. Trotz dieses strategischen Entgegenkommens leitet sich allerdings auch aus einem gastroethischen Hedonismus die moralische Verwerflichkeit eines täglichen Fleischessens ab – egal ob in Bio-Qualität oder nicht. Wobei gleichwohl die individuelle Entscheidung für Bio-Fleisch und die politische Umstellung von industrieller Massentierhaltung zu einer – die Bedürfnisse der Tiere strikt berücksichtigenden – humanen Tierhaltung grundlegende Selbstverständlichkeiten der Gastroethik sind. Die inzwischen rechtsverbindlichen Qualitätsstandards für Bio-Fleisch und der ausschließliche Konsum von Produkten von glücklichen Tieren sind erste Schritte in dieser Entwicklung.

An dieser Stelle ist ein kurzer Exkurs zur Utopie einer guten Lebenspraxis angebracht, zu der Tiere und sogar Pflanzen fähig sind. Dass das Dasein eines ›glücklichen Nutztieres‹, das Menschen ein ›gutes Leben‹ le-

29 | Pelzig, Und jetzt?, 7. Zum wurstologischen Selbstverständnis siehe: Lemke, Die Wurstigkeit der Wahrheit; Lemke, Worum geht's, wenn's um die Wurst geht?

ben lassen, nicht das einzige oder gar das wünschenswerteste Glück dieses Tieres ist, steht außer Zweifel und bildet den argumentativen Kern der Verzichtsmoral eines tierethischen Vegetarismus.³⁰ Doch das Leben eines Wildschweines – wie jedes wild lebenden Tieres – kann wegen Krankheiten, Feinden, Umwelteinflüssen, schlechten Lebensbedingungen etc. vergleichsweise unglücklich verlaufen. Das freie Leben der Tiere ist nicht artgerecht, sondern jederzeit artgefährdend – eben ›wild‹ im riskantesten Sinne des Wortes. Vielleicht verläuft das wilde Leben der meisten Tiere trotzdem glücklich; entscheidender für das Tierwohl-Konzept ist allerdings, dass sich das Recht auf Schutz der Tiere gegenüber dem Menschen nicht nur aus deren Leidensfähigkeit begründen lässt, sondern positiv (tierfreundlicher) auch aus deren Glücksfähigkeit, unter bestimmten (guten, humanen) Bedingungen sich ›sauwohl zu fühlen‹.

Deshalb steckt in der Annahme, dass das vom Menschen genutzte und artgerechte gehaltene Schwein ›Glück hat‹, kein Sarkasmus: Ein auf sich selbst gestelltes Schwein kann nicht damit rechnen, so viel ›Schwein zu haben‹, ein relativ gutes Leben zu haben und sich als Tier ›fortzupflanzen‹. Es kann sich gegebenenfalls glücklich fühlen, durch die Methoden der menschlichen Tierhaltung seiner Art gerecht behandelt (gefüttert, gepflegt, umsorgt, beschützt etc.) zu werden. Das Gleiche gilt für Pflanzen und ihr mögliches Glück als Wesen, die zu einem wohlgedeihlichen oder unerspriesslichen, einem ›aufblühenden‹ oder ›dahinvegetierenden‹ Leben fähig sind. Auch sie können je nachdem, ob ökologische (Bio-)Abbaumethoden zum Einsatz kommen, gut behandelt werden – und sich fortpflanzen in einem symbiotischen Verhältnis zu ihren humanen Wirten und sie kultivierenden Mit-Erdbewohnern.³¹

Die gute Natur und ihre Formen des Glücks – das ›Umweltbewusstsein‹ und das ›umweltfreundliche‹ Verhalten, das die Menschen in jüngster Zeit für sich entdecken, gewöhnt sich an den Gedanken, dass eine ›biologische Landwirtschaft‹ nur eine andere Bezeichnung für das Ziel einer nachhaltigen Nahrungsproduktion und einer globalen Ernährungswende ist. Aus gastroethischer Perspektive wäre die staatliche Gesetzgebung moralisch dazu verpflichtet, anstatt primär den ökonomischen

30 | Sezgin, Artgerecht ist nur die Freiheit. Eine Ethik für Tiere oder Warum wir umdenken müssen.

31 | Petrini/Mancuso, Die Wurzeln des guten Geschmacks; Mancuso, Pflanzenrevolution. Wie die Pflanzen unsere Zukunft erfinden.

Gewinninteressen der Fleischindustrie zu dienen, in Zukunft entsprechende Bio-Regelungen weiter zu verbessern und rechtliche Gewährleistungen einer strengeren Qualitätskontrolle auszubauen. Wobei ›Bio‹ kein Allheilmittel der gegenwärtigen Ernährungsproblematik ist. Der Ausbau einer umweltverträglicheren und artgerechteren Produktionsweise ist ein erster Schritt, ein begrüßenswerter Fortschritt hin zum Ziel eines menschlicheren Umgangs mit der Natur und der planetaren Lebensgemeinschaft.

Tatsächlich sind in den zurückliegenden Jahrzehnten die gesellschaftlichen Anforderungen an die Tierhaltung in vielen Industriestaaten, insbesondere in Nordwesteuropa, deutlich gestiegen. Kritikpunkte bleiben Haltungsformen, Tierbestandsgrößen, Futtermittelherkunft und -zutaten, Arzneimiteleinsetz, indirekte Landnutzung, Überschussproduktion für Fleischexporte u.a. In Deutschland wurde 2002 der Tierschutz als Staatsziel im Grundgesetz verankert. Das Tierschutzgesetz bildet die rechtliche Basis für die landwirtschaftliche Nutztierhaltung. In der Tierschutz-Nutztierhaltungsverordnung sind Anforderungen formuliert, die entsprechende europäische Vorgaben und Richtlinien umsetzen. Im Vergleich zu anderen Ländern Europas ist Deutschland weit davon entfernt – wie in der Erzeugung von ökologischer Energie – Vorreiter in der biologischen Landwirtschaft und Nahrungsmittelproduktion zu sein. Kein Wunder: Trotz steigendem Bio-Konsum machen Bio-Produkte nur wenige Prozente des gesamten Lebensmittelumsatzes in Deutschland aus. Dänen und Schweizer beispielsweise kaufen doppelt so viel Bio ein. Beim Fleischkonsum der Deutschen ist der Bio-Anteil noch geringer: 2016 lag er bei Geflügel bei 1,4 Prozent, bei Rotfleisch (Schwein, Rind, Lamm, Schaf und Kalb) bei 1,8 Prozent und bei Fleisch- und Wurstwaren sogar nur bei 1,2 Prozent.³²

WIE TIERE SICH FORTPFLANZEN, SO KÖNNEN PFLANZEN SICH SAUWOHL FÜHLEN

Um dem gewöhnlichen Hedonismus des Fleischessens entgegenzukommen und einen gewissen Fleischgenuss für ethisch gerechtfertigt begründen zu können, sollte ein weiterer Schwachpunkt des traditionellen

Vegetarismus umgangen werden: Dies betrifft die übliche Grenzziehung zwischen tierischem Leben, das kategorisch geschützt werden soll, und den Pflanzen, die wir zum Verzehr selbstverständlich töten dürfen. Wie plausibel ist diese Ungleichbehandlung? Wie ist beispielsweise mit ›Meeresfrüchten‹, mit Muscheln, Schalentieren und Quallen umzugehen oder mit Heuschrecken, Ameisen, Mehlwurmfleisch und Insekten aller Art – die einige Wissenschaftler für eine nährreiche Proteinquelle der Zukunft halten und seit diesem Jahr auch in Europa zugelassen sind? Die Insektenküche ist inzwischen ein trendiges Abenteuer der Kochkunst – und wird als kreative Alternative zu Rind, Schwein und Huhn gefeiert.³³ Ab welchen Lebensformen wechselt tierisches Fleisch zum ›Fleisch der Pflanzen‹, zum Fruchtfleisch von Obst und Gemüse?

Vieles spricht dafür, dass auch bloßes ›Grünzeug‹ empfindungsfähig ist, das im Wohlgedeihen glücklich sein kann, aber auch leiden kann und dem Leid angetan wird, wenn es getötet und uns als vegetarisches Lebensmittel geopfert wird. Zweifelsohne ist der Gedanke, dass ein Kohlrabi wie jedes andere landwirtschaftlich genutzte Gewächs das Recht habe, zu leben und zu einem eigen-artigen Wohlgedeihen fähig sei, noch weit gewöhnungsbedürftiger als die Idee eines gerechten Umgangs mit Nutztieren. (Freilich ist selbst diese Idee ziemlich neu und noch ungewohnt.) Doch auch das Leben und Wachstum von Pflanzen besteht vermutlich nicht darin, von dahergelaufenen Menschen – und ebenso wenig von aufrichtigen Veganern – entwurzelt, zerhackt und zerkaut zu werden, sondern darin zu leben, zu blühen und zur Fortpflanzung miteinander Sex zu haben.³⁴ In der noch weitgehend unentdeckten Welt der Pflanzen vermutet man ein geheimes Bewusstsein, eine vegetabile Kommunikation (›Pflanzenpalaver‹) und spätestens seit den bahnbrechenden Forschungsarbeiten des italienischen Botanikers und Bestseller-Autors Stefano Mancuso ist bekannt, dass Pflanzen intelligente Wesen sind und über reichlich Wissen verfügen. Der Naturphilosoph Meyer-Abich weiß

33 | Knecht, Köstliche Insekten; Horvath/Dammann/Kuhlenkamp, Das Insekten-Kochbuch; Bessler/Iselt (Hg.), Don't Cry. Eat it! Das Insekten-Kochbuch.

34 | Harley/Kessler, Die geheimnisvolle Sexualität der Pflanzen: Von Blüten und Pollen.

nicht nur von einer Seele der Pflanze, wie schon einige Denker vor ihm, er spricht ihnen sogar Würde zu und weiß von einer »Würde der Tomate«. ³⁵

Daher argumentieren Pflanzenethiker, dass es unrecht sei, unseren Nutzpflanzen das ihnen zustehende Recht auf ein gutes Leben zu verweigern und ihnen nicht gleichermaßen wie den Tieren eine artgerechte Behandlung zu gewähren. Auch angesichts der Produktion von genetisch manipuliertem Soja, von Hochleistungstomaten, sterilisiertem Mais und den hybriden Leidensgenossen ginge es demnach um eine Umstellung – weg von der üblichen Massenpflanzenhaltung in Monokulturen zur Pflanzenmast unter Einsatz von Pestiziden und künstlichem Dünger – hin zu einer pflanzenfreundlichen Agrikultur: »Es wird Zeit, auch der Pflanzenquälerei zu gedenken und Pflanzen aus artgerechter Haltung in der Ernährung ebenso den Vorzug zu geben wie Tieren.« ³⁶

Es wird sich zeigen, ob sich analog zur allmählichen Geltung der Tierethik ein verantwortungsbewusster Umgang mit Nutzpflanzen – eine neue Pflanzenethik ³⁷ – philosophisch und naturwissenschaftlich überzeugend vertreten lassen. Mir kommt es hier in erster Linie auf die Konsequenzen an, die eine solche Gemüseethik für die Fleischfrage impliziert. Denn daraus ergibt sich die Eingeständnis: *Egal, ob wir Fleisch essen oder uns als Vegetarierinnen nur von Pflanzen ernähren, so oder so verschulden wir den Tod des Gegessenen.* Weil wir gleichwohl etwas (ob Tiere oder Pflanzen) essen müssen, kann eine ethisch gute Ernährungsweise weder im kategorischen Tötungsverbot noch im absoluten Verzicht auf diese Lebensmittel bestehen. Als natürliche Lebewesen, die nur über Tod anderen Lebens das eigene Leben erhalten, unterliegen die Menschen der anthropologischen Unhintergebarkeit eines »nutritiven Schuldzusammenhangs«, wie Hartmut Böhme mit religiösem Anklang sagt. ³⁸

35 | Mansuco/Viola, Die Intelligenz der Pflanzen; Scheppach, Das geheime Bewusstsein der Pflanzen: Botschaften aus einer unbekanntem Welt; Koechlin, Pflanzenpalaver: Belauschte Geheimnisse der botanischen Welt; Ingensiep, Geschichte der Pflanzenseele: Philosophische und biologische Entwürfe von der Antike bis zur Gegenwart.

36 | Meyer-Abich, Praktische Naturphilosophie, 427.

37 | Kallhoff, Prinzipien der Pflanzenethik: Die Bewertung pflanzlichen Lebens in Biologie und Philosophie.

38 | Böhme, Transsubstantiation und symbolisches Mahl. Die Mysterien des Essens und die Naturphilosophie, 139.

Hier geht es freilich um keine Erbsünde – eines zivilen Ungehorsams gegenüber göttlichen Geboten und biblisch-christlichen Verboten (etwa bestimmte Lebensmittel zu essen oder leckere Früchte zu naschen) –, sondern um den selbst unverschuldeten Umstand, dass auch Pflanzenfresser anderes Leben beenden müssen und unschuldige Vegetarier unnötiges Leid und Unglück verursachen. Diese ethisch delikaten Dinge werden zukünftig nicht leichter: Sollte die humangenetische Forschung Menschen dahingehend manipulieren, dass sie zu fotosynthetischer Selbstversorgung fähig werden, um die Quälerei der globalen Massenzucht für immer zu beenden? Ist es moralisch besser, wenn Heuschrecken und Mehlwürmer statt Schweine und Rinder massenhaft gezüchtet und verspeist werden? Stehen diesen Tieren – wegen ihrer mutmaßlichen Intelligenz und ihrer eigenen Art des Wohllebens – nicht ebenso Schutz und Rechte ihres Wohles zu? Über diesen bioethisch schwierigen Abwägungen und graduellen Normativitäten, die darüber hinaus historisch relativ und einer ständigen Nachbesserung unterworfen sind, gelangt man schließlich zu einem weiteren Grundsatz des ethisch guten Essens.

Diese gastroethische Option lautet: *»Für alles Leben, das wir nutzen und töten müssen, um es essen zu können, sollten wir alles uns Mögliche tun, damit es das Glück eines artgerechten Wohlergehens erfährt, solange wir für dieses Leben verantwortlich sind.«*

Diese Maxime beschränkt die faktische Herrschaft und Willkür des Menschen durch das Gebot eines guten Umgangs mit Nutztieren und Nutzpflanzen. Gleichzeitig rechtfertigt dieser Grundsatz den Genuss *nur* von wohlgediehenen Bio-Pflanzen: Bloß eine rein vegane oder vegetarische Ernährung Aller würde nicht automatisch die globale Umstellung auf eine nachhaltige (biophile) Landwirtschaft beinhalten.³⁹ Das Gleiche gilt für Nutztiere: Wenn sie in der Küche der Menschen enden, dann ist das nur als Fleisch und Tierprodukte aus Bio-Haltung zu ›entschuldigen‹. In Lebensumständen, in denen Menschen gar keine andere Wahl haben, als Tiere zu essen – der oft angeführte Eskimo-Jocker –, scheint diese Argumentation unmittelbar plausibel. Bestünde die Idee eines ethisch guten Fleischkonsums allerdings schlicht darin, dass ab morgen – in gleichem Übermaß – nur noch wesentlich teureres Bio-Fleisch verspeist wür-

39 | Keith, Ethisch Essen mit Fleisch: Eine Streitschrift über nachhaltige und ethische Ernährung mit Fleisch und die Missverständnisse und Risiken einer streng vegetarischen und veganen Lebensweise.

de statt für billiges Fleisch aus der Supermarktkühltruhe oder aus der Imbissbude, wäre damit zwar ein beachtlicher Fortschritt in der Verbreitung artgerechterer Tierhaltung erreicht. Doch würden die mit massenhafter Fleischproduktion verbundenen negativen ökologischen, klimatischen, gesundheitlichen, sozialen usw. Auswirkungen weiter bestehen – und die dafür erforderlichen zusätzlichen Weideflächen würden die allgemeinen Konflikte um den knappen Erdboden sogar noch anheizen.

DAS RECHT AUF FLEISCH FÜR ALLE?

Wenn wir also schon nicht ganz auf Fleisch verzichten wollen, dann sollten wir davon mindestens möglichst wenig essen. Insofern besteht eine zentrale gerechtigkeitstheoretische Aufgabe der Ernährungsethik darin, *ein vernünftiges Maß* zu bestimmen: Der Genuss von wie viel Fleisch – und anderen tierischen Produkten – steht jedem Menschen zu? Analog zu der klimaethischen Idee, dass jedem Erdbewohner das Recht auf eine bestimmte CO₂-Verbrauchsmenge (Klimaverschutzrechte) zustehe⁴⁰, wäre ein *allgemeines Fleischrecht* denkbar: Das gleiche Recht für Alle, die proportional gleiche Menge an tierischen Lebensmitteln konsumieren

40 | Bei Fragen der Klimagerechtigkeit (Carbon Justice) des menschlichen Verhaltens geht es um ein weltweites Grundrecht nach dem Fairness-Prinzip ›gleiches CO₂-Recht für jeden Erdbewohner‹. Freilich konfligiert auch dieses Prinzip globaler Gerechtigkeit zurzeit mit anderen Interessen und Rechtsgütern – und Ursachen der fortgesetzten Erderwärmung. An den entsprechenden Konflikten kann man sehen, wie gewaltig die anthroethischen Herausforderungen oder Überforderungen unserer Zeit sind. Wie auch immer: Mehr als in vielen anderen Problemfeldern entscheidet im besonderen Maße die klimagerechte bzw. klimaschädliche Lebensweise von jedem Menschen über den Zustand der Welt insgesamt. Alle leisten mit ihrem täglichen Klimaverhalten ihren Beitrag dazu, ob unsere kleine Insel in den unendlichen Weiten des Kosmos ein Ort des menschlichen (Über-)Lebens bleibt oder ob die ausweglose Flucht auf weit entfernte und weit unwirtlichere Planeten zum nächsten ›Großen Abenteuer der Menschheit‹ stilisiert werden muss – und scheitern wird. Mittlerweile ist rund ums Klima-Dilemma eine ihrerseits aufgeheizte Buchproduktion entstanden, siehe unter anderem: Latour, Kampf um Gaia. Acht Vorträge über das neue Klimaregime; Birnbacher, Klimaethik: Nach uns die Sintflut?; Heyd, Klimawandel verstehen und werten:– ein Beitrag aus der Phi-

zu dürfen. Ohnehin ist der globale Fleischkonsum (wie die Ernährungsverhältnisse insgesamt) einer der maßgeblichen Faktoren des Klimawandels. Die globale Klimakrise spielt sich direkt auf unserem Teller ab. Wer über den Tellerrand blickt, weiß längst: Weniger Fleisch ist mehr Klimaschutz. Nichts ist leichter, als sich auf diese Weise an der – ansonsten nur wortreich – erhofften »Klimarevolution« zu beteiligen, um die damit verbundenen Krisen und Kriege abzuwenden.⁴¹ Auf dem Teller serviert, wirft die Klimakrise mit zunehmender Dringlichkeit die urphilosophische Frage des Sokrates auf, in welcher Welt wir Menschen leben (und essen) wollen.⁴²

Gewöhnlich wird der sogenannte menschliche CO₂-Fußabdruck nicht mit unserem täglichen Fleischessen in Verbindung gebracht, sondern mit dem täglichen Autofahren, der gelegentlichen Flugzeugnutzung und der allgemeinen Energieerzeugung durch Verbrennung von fossilen Brennstoffen. Dabei wird ein maßgeblicher Mitverursacher – der menschliche Fleischkonsum – einfach übersehen. Tatsächlich ist aber der ökologische »Huf-Abdruck«⁴³ durch die Massentierhaltung und durch den Verbrauch von tierischen Produkten ein größerer Faktor der Erderwärmung als der gesamte weltweite Gebrauch von Transportmitteln. Die landwirtschaftliche Nahrungsproduktion insgesamt erzeugt schätzungsweise ein Drittel der weltweiten Treibhausgas-Emissionen.

Mitverantwortlich für den Klimawandel sind vor allem die besonders klimaschädlichen Methan-Emissionen aus der Tierhaltung – die in den Medien beliebten Kuhfürze –, die Lachgas-Freisetzung aus landwirtschaftlich genutzten Böden als Folge der mineralischen Stickstoff-Überdüngung sowie durch das Ausbringen von Gülle und Festmist. Hinzu kommt die großflächige Bodennutzung und die fortgesetzte Waldrodung für den Anbau von Futterpflanzen, mit denen wiederum die Tiere gemäs-

Isophie; Roser/Seidel, Ethik des Klimawandels: Eine Einführung; Bals/Hamm/Jerger/Milke, Die Welt am Scheideweg: Wie retten wir das Klima?

41 | Anschober/Ramsauer, Die Klima-Revolution. So retten wir die Welt.

42 | Dass das Essen bei der Frage nach einem für alle guten Leben eine entscheidende Rolle spielt und folglich schon die sokratische Philosophie von einem gastrosophischen Selbstverständnis lebte, habe ich an anderer Stelle gezeigt: Lemke, Ethik des Essens, 315-374.

43 | Weis, The Ecological Hoofprint: The Global Burden of Industrial Livestock.

tet werden, wodurch erdgebundener Kohlenstoff in die Atmosphäre entweicht und natürliche Kohlendioxid-Speicher verloren gehen.

Viele Einzelheiten und Interdependenzen des globalen Klimasystems sind inzwischen bekannt und jedem leicht zugänglich. Hier bleibt hervorzuheben, dass sich die klimaschädlichen Zusammenhänge und Auswirkungen auf die einzelnen Lebensmittel runterrechnen lassen. Werden wir in Zukunft nicht mehr Kalorien, sondern die CO₂-Äquivalenten unseres täglichen Essens zählen? Entsprechende Online-Emissionsrechner gibt es bereits.⁴⁴ Schadet es denn, zu wissen, dass ein ewig gleich fettiger Cheeseburger das Klima drei Mal so stark belastet wie ein fantasievolles Pilz-Kürbis-Risotto, während ein Kilogramm Gemüse im Schnitt auf 500 Gramm CO₂-Ausstoß und die gleiche Menge Schinken mit einem Wert von 4800 Kilogramm das individuelle Klimakarma belastet? Oder sind (sehr vage) Berechnungsmodelle, wonach ein Kilogramm Margarine mit 1350 CO₂-Gramm und die entsprechende Portion Butter dagegen mit beachtlichen 23.800 Treibhausgas-Äquivalenten zu bilanzieren ist, nichts weiter als eine raffinierte Zahlmagie für Klimagourmets und Klimatarier?

Ganz gleich wie sinnvoll und der Ernährungswende förderlich es ist, Klimagerechtigkeitspflichten mit komplizierten und oft wirren Zahlspielen anstatt mit Genuss und gastrosophischer Weltweisheit zu verbinden⁴⁵; auf alle Fälle wird sich jeder fragen müssen, wie und in welchem Ausmaße sich die eigene Ernährungsweise auf die globale Klimaveränderung auswirkt? Da hilft es, zu wissen, dass Rindfleisch oder Butter wahre Klimakiller sind. Ob es sich um ein leckeres Steak, ein Schweineschnitzel, etwas Putenbrust, ein halbes Grillhähnchen oder irgendwelche Molke-reiprodukte handelt: Der tägliche Konsum von tierischen Genussmitteln hilft ordentlich mit, die Erde aufzuheizen und die Menschheit dem Unheil der neuen Heißezeit auszusetzen.

44 | Beispielsweise der CO₂-Rechner der Initiative *Werde Klimatarier!* oder der Plattform *Jedes Essen zählt*.

45 | Demrovski/Noll, *Das Klimakochbuch: Klimafreundlich einkaufen, kochen und genießen*.

KLIMAKILLER AUF DEM TELLER

Als weiterer Grundsatz der Gastroethik und Maxime für den Alltag kann gelten: *Bei den jährlichen tonnenschweren Treibhausgas-Emissionen durch Lebensmittel geht der Löwenanteil auf das Konto von Fleisch- und Milchprodukten; sie sind am schwersten verdaubar für das planetare Klimasystem.*

Sie sind nicht nur fürs Klima schlecht. Denn die industrielle Landwirtschaft ist nicht nur ein Hauptverursacher – ein Großtäter und Tatort – der Klimakatastrophe; sie ist auch eines ihrer wehrlosesten Opfer. Die klimatischen Veränderungen wirken sich durch extreme Klimata, Unwetter, Dürren und vertrocknete Böden, durch Regenausfall oder Überflutungen und Überschwemmungen, Erwärmung und Versauerung der Weltmeere usw. negativ auf die Welternte der globalen Nahrungsproduktion aus. Je mehr Fleischgenussrecht jeder für sich beansprucht, desto eher die Verschlimmerung des Welthungers und die Verschlechterung der eigenen Ernährungsverhältnisse. Durch die umweltschädlichen Auswirkungen ihres Essens *verzehren sich die Menschen* – über den »Karnivorismus« (Taureck) ihres maßlosen Fleischkonsums hinaus (dem das Leben der verzehrten Tiere nichts gilt) – letztlich *sogar selbst*: Diese paradoxe Art der selbstverschuldeten Selbstzerfleischung ist ihr *Karnibalismus*. So könnte man den durch fortgesetzte Übermäßigkeit drohenden Selbstverlust im verantwortungslosen Selbstgenuss des Menschenrechts aufs täglich' Fleisch bezeichnen.

Freilich summiert sich der persönliche CO₂-Verbrauch – der eigene Karnibalismus – nicht nur aus der jeweiligen Auswahl der Lebensmittel und Geschmacksgewohnheiten. Jemand, der wenig fliegt und alles mit dem Fahrrad macht, könnte dann entsprechend viel Fleisch essen. Vielleicht würde, wie bei den politisch beschlossenen Klimabelastungsrechten des Emissionshandels, ein CO₂-Handel für Fleischrechte entstehen. Dann könnten Veganer und arme Menschen, die wenige oder gar keine Tierprodukte konsumieren, ihre Anteile (in Form von Mikro-Zertifikaten) an fleischsüchtige Sünder verkaufen und sich so eine neue Einnahmequelle sichern oder den Gewinn für weitere Maßnahmen der Weltverbesserung – bzw. der anthropoethischen Selbstoptimierung – investieren: Etwa in gutes Essen oder in bessere Strategien der Ernährungswende und in wirksamere Projekte der gastrosophischen Bildung.

Zusätzlich zu der klimaethischen Dimension der Idee eines Menschenrechts auf Fleischgenuss zählen sämtliche Ressourcenverbrauche,

die erforderlich sind, um Tiere zu essen. Entsprechend müssten andere Faktoren wie Wasserverbrauch, Landnutzung, Transportaufkommen, Tierleid, Gesundheitskosten bei der Berechnung von Fleischrechten berücksichtigt werden. Selbstverständlich würden die genaue Bestimmung und die gesetzliche (völkerrechtliche) Festlegung der maximalen Menge ähnlich kontrovers verlaufen, wie dies bei den klimapolitischen Vereinbarungen der internationalen Emissionsrechte der Fall ist.

Ganz gleich auf welche Menge die wissenschaftlichen Experten und die Politiker sich am Ende einigen würden, eine formale Bedingung als Berechnungsgrundlage ist vorgegeben: Die maximale Fleischmenge pro Mensch ist gemäß der planetaren Lebensgrundlagen begrenzt, so dass die Tierhaltung nur eine *mögliche Ergänzung* zum pflanzlichen Nahrungsanbau sein darf – und nicht länger ihr Konkurrent, der einen Großteil der Ressourcen bzw. der globalen Erträge verschlingt. Menschengerechte Viehhaltung und Weidewirtschaft als Nahrungsergänzungsmittel wären demnach nur auf solchen Flächen und nur in solchen Klimazonen und Gebieten rechtens, wo entweder keine andere landwirtschaftliche Nutzung praktikabel oder eine Tierhaltung aus Gründen der Kulturlandschaftsgestaltung erforderlich ist. Zurzeit machen Weideland und für den Futtermittelanbau nötiges Ackerland fast 80 Prozent der weltweiten landwirtschaftlichen Nutzfläche (4 Milliarden Hektar) aus. Zur landwirtschaftlichen Nahrungsmittelproduktion stehen lediglich 11 Prozent der Erdoberfläche zur Verfügung.⁴⁶

Zweifelsohne kann mit den in Frage kommenden Landflächen und den geeigneten Futtergebieten bei einer konsequent nachhaltigen und artgerechten Haltung nur eine weit geringere Menge Fleisch produziert werden. Und entsprechend gering würde der durchschnittliche Anteil jedes Menschen ausfallen. Aller Wahrscheinlichkeit nach läge er bei weniger als dem traditionellen ›Sonntagsbraten‹ – einer Fleischration pro Woche. Vielleicht sind gelegentlich ein Stück Braten, ein Würstchen oder etwas Wurstaufschnitt oder Käse drin. Viele Großstädter lassen sich bereits tierbefreite Milch aus Soja, Mandel oder Reis zum obligatorischen Latte macchiato im Kiezcafe schmecken. Viel mehr dürfte es nicht sein, wenn wir uns ethisch gut ernähren wollen. Ohnehin ist absehbar, dass durch die Verknappung der weltweit verfügbaren Menge an Fleischwaren die Preise steigen werden, so dass Fleischgenuss wieder zu einem eher

46 | Weltagrarbericht, Fleisch und Futter.

teuren Luxusvergnügen werden wird, das sich reiche Menschen häufig und durchschnittlich wohlhabende Menschen nur gelegentlich leisten können. Schon jetzt klingt hier und da eine politische Debatte an, ob eine Erweiterung der bereits existierenden Genusssteuer für bestimmte Lebensmittel – wie Bier oder Kaffee – durch eine zusätzliche Fleischsteuer gesellschaftlich sinnvoll wäre.⁴⁷

Bislang werden Milch und Fleisch sogar hierzulande vom Staat billiger gemacht (durch die ermäßigte Mehrwertsteuer von 7 Prozent statt 19 Prozent). Hingegen ist der umwelt- und klimaschädliche Einsatz von Mineraldünger beispielsweise von jeder Mehrwertsteuer befreit. Analog zu Qualitätskennzeichnungen wie Bio-, Fairtrade- und Umweltsiegel sollte in einer Marktwirtschaft, die ihren Namen verdient, die politische Bemessung *des wahren Preises* eines Wirtschaftsgutes als ordnungspolitische Option eine höhere Priorität haben als seine willkürliche Besteuerung. Die Wahrheit auf dem Preisschild – die korrekte Summe, in die sämtliche externalisierten und extraktivistisch subventionierten Kosten eingepreist sind – wäre als Kriterium für die individuelle Kaufentscheidung weit gerechter als eine pauschale Fleischgenusssteuer. Vermutlich wird sich die Diskussion um eine solche Luxussteuer von selbst erledigen, sobald, wenn schon nicht wahre, so jedenfalls teurere Preise als die heute üblichen jeden übermäßigen Konsum ohnehin für die Meisten unbezahlbar machen.

Es ist daher vorstellbar, dass kein moralisch motivierter Vegetarismus, sondern die negative Dialektik des vorherrschenden Karnibalismus weniger Fleischkonsum allmählich zur Normalität werden lässt. Ohnehin ernähren sich die meisten Menschen nicht deshalb von Tieren, weil sie sich an den ethisch ungunstigen Auswirkungen ihrer Gewohnheiten erfreuen (etwa an den grausamen Zuständen der Massentierhaltung oder der Klimaschäden). Ich gehe von der optimistischen These aus, dass sie letztlich nur am kulinarischen Genuss, den diese versprechen, interessiert sind – und eher mithilfe zahlreicher gesellschaftlicher Arrangements die mit dieser täglichen Lusterfahrung verbundenen Kollateralschäden ausblenden (können). Bei der Fleischfrage geht es – im Grunde genommen und positiv gewendet – um das sich ganz selbstverständlich genommene An-

47 | Tierschutzbewegung Peta, Reduzierte Mehrwertssteuer für tierische Produkte abschaffen!

recht auf Genuss als eines (bloß noch nicht positivierten) *Menschenrechts*.⁴⁸ Im willkürlich beanspruchten Recht auf täglichen Fleischgenuss wird so letztlich das missachtete moralische Recht des Menschen eingefordert, *uns als genussfähige und genussbedürftige Wesen anzuerkennen*. Wenn das so ist – was ich denke –, dann sollte das Rezept eines gastrosophischen Hedonismus für Alle verfügbar sein.

Der gastrosophische Hedonismus stellt ›das Fleischessen‹ nicht unter ein rigoroses Verbot. Gleichwohl verbindet er eine gute Esskultur mit der Notwendigkeit eines stark eingeschränkten Fleischkonsums. Wie aber gewöhnen sich Menschen, die sich mehrmals täglich Fleischprodukte schmecken lassen, an den Gedanken, sich in zufriedene Fast-Vegetarier und Flexitarier zu verwandeln? Was kann ein kollektives Umlernen und den Wandel einer karnivoren Küche erleichtern? Wodurch lässt sich Karibalismus humanisieren? Die Antwort kam schon zur Sprache: Was es allgemein leichter machen würde, unsere Geschmacksgewohnheiten zukunftsfähig zu machen, ist die auf den ersten Blick paradoxe Option eines *für Alle guten Fleischessens*.

FLEISCHERSATZ ODER VLEISCH? HAUPTSACHE ES SCHMECKT!

Eine mögliche Zutat dieser Zukunftsküche – nennen wir sie das Science-Fiction-Rezept – ist sogenanntes In-vitro- oder Retorten-Fleisch. In seltener Eintracht träumen Lebensmittelingenieur, Food-Designer, Investoren und Tierrechtsaktivisten (sogar Veganer) davon, dass sich eines Tages aus tierischen Stammzellen in Gewebereaktoren künstlicher Fleischersatz von echten Tieren herstellen lässt.⁴⁹ Futuristische Labortechnologie macht es denkbar, dass dann sogar jeder Mensch der Fleischfresserei fröhnen könnte, wie er oder sie es sich nach eigenem Gusto wünscht. Denn, so die Fiktion, dieses Vergnügen wäre ganz ohne Tierhaltung und ohne vergleichbar negative Auswirkungen auf das Wohl unserer Welt möglich.⁵⁰ Zum jetzigen Zeitpunkt ist die industrielle Produktion von solch politisch korrektem Kunstfleisch allerdings extrem kostspielig. Doch je

48 | Petrini/Sepúlveda, Die Idee von Glück.

49 | Tierarzt, Veganer mögen den Burger aus der Petrischale.

50 | Singer/Mason, Eating. What we eat and why it matters, 248f.

knapper und teurer echte Fleischprodukte werden, desto rentabler könnte es für die Nahrungsmittelindustrie werden, in die wissenschaftliche Forschung und die technologische Entwicklung derartiger Fleischersatzstoffe zu investieren.

Es ist sogar wahrscheinlich, dass die heutigen Döner- und Wurstliebhaber sich von Retortenfleisch nicht ihren Appetit verderben lassen werden – solange es weiterhin wenig kostet. Schon eine ganze Weile gewöhnen sie sich an den Genuss von Fleischimitaten, die durch den raffinierten Einsatz von artifiziellen Herstellungsverfahren entstehen. Im Fall von ›Formfleisch‹, etwas unschöner auch ›Klebefleisch‹ genannt, werden Würste, Schinken oder Steaks täuschend echt aus Restfleischstücken durch Enzymtechnik (Transglutaminase) fabriziert oder imitiert. Auch Fleischimitate, bei denen tierische Inhaltsstoffe durch vegetarische Zutaten (pflanzliche Proteine und Fette) ersetzt werden, wie etwa beim ›Analogkäse‹, werden von der Mehrheit ihrer Konsumenten goutiert oder zumindest nicht abgewählt und boykottiert. Auf alle Fälle lässt sich aus diesen empirischen Feststellungen schlussfolgern, dass ein ethisch akzeptabler Fleischgenuss kein Wunschdenken ist, sondern ansatzweise bereits alltägliche Realität. Nicht jedem läuft beim Gedanken an Klebefleisch das Wasser im Mund zusammen. Kein Problem: Auch für den freiwilligen Verzicht auf künstliche Würste und artifizielle Schnitzel ist eine praktische Alternative denkbar. Immer mehr Menschen werden zu Flexitariern – die sich überwiegend pflanzlich ernähren – und reduzieren den Fleischanteil ihres täglichen Essens längst, indem sie zu geschmackvollen und altbewährten Konstruktionen von tierbefreitem ›Fleisch‹ greifen oder schlicht andere Dinge genießen.

Noch vor wenigen Jahren hat der durchschnittliche Supermarktkunde kein einziges solcher geschmackvollen Ersatz-Produkte im Regal stehen sehen. Kaum jemand wusste, wie Brotaufstriche aus rein pflanzlichen Zutaten oder Würste aus Sojabohneneiweiß oder Produkte aus Weizeneiweiß schmecken. Inzwischen verbucht der Lebensmittelhandel von Jahr zu Jahr eine rasant steigende Nachfrage nach vegetabilen Fleischprodukten, nach ›Fleisch‹ – fleischlosem Hackfleisch, Grillsteaks oder veganem Zwiebelschmalz und dergleichen Genussmitteln aus rein pflanzlichen Bestandteilen. Namhafte Spitzenköche ebenso wie Alltagsköche sind dabei zu lernen, dass sich aus dem Fleisch von Pflanzen leckere Gerichte kreieren lassen.

Solche gastrosophische Hedonisten verschaffen sich Klarheit über etwas, das ganzen Kulturen – kulinarischen Hochkulturen – seit Jahrhunderten bekannt ist. Durch eine historisch einmalige Fusion des indisch-buddhistischen Vegetarismus entstand mit dem konfuzianisch-daoistischen Hedonismus in China und Japan eine zen-philosophisch begründete Kochkunst, die Tierkomponenten in Form von eiweißreichem ›Tofu‹ und ›Seitan‹ oder anderen natürlichen Geschmacksquellen (insbesondere Pilzen und Fermentiertem) substituiert.⁵¹ Die Menschen nutzten ihren fantasiebegabten Geist und ihre kulinarische Kreativität, um genussvoll zu speisen – ohne dafür Tiere erst durchzufüttern, dann zu töten und schließlich zu verzehren. Das soll nicht heißen, dass in Zukunft eine ethische Ernährungsweise allein oder primär im täglichen Verzehr von Fleischsurrogaten liegen müsste. Ganz sicher nicht.

Entscheidend ist viel mehr, dass wir lernen, raffiniert zu essen, ohne von tierischen Produkten abhängig zu sein. Anstelle von futuristischer und teurer Großtechnik zur Erzeugung von artifiziellem Retortenfleisch kann die fleischfreie und kostengünstige Ästhetik von kreativen Kochkünsten die verbreitete ›Lust auf Fleisch‹ – letztlich die Lust auf geschmackvolles Essen – genauso zufriedenstellen. Bei dieser Ästhetisierung eines Ethischen geht es nicht länger um das schematische Pro oder Contra von Fleischkonsum, sondern darum, anhand ›des Essens‹ – unseres alltäglichen Verhältnisses zu anderen Lebewesen und zu uns selbst als Erdbewohner – einen Selbstgenuss einzuüben, der nicht auf der brutal industrialisierten Verfügungsgewalt des Menschen über seine Nutztiere basiert.

Lernen wir neue Formen eines besseren Miteinanders von Menschen und Tieren, trägt diese Ernährungsweise wesentlich zu der humanen Utopie bei, der gemäß die Menschheit sich diese Erde mit allen anderen Lebewesen vernünftig teilt.

Der hier skizzierte gastrosophische Hedonismus kann gut damit leben, dass die Menschen auch in Zukunft echtes Fleisch genießen – bei seltenen Gelegenheiten. Was die Zukunft eines für Alle guten Essens allerdings viel entscheidender prägen wird als außeralltägliche Fleischpartys, ist eine genussvolle Alltagsküche. Die Alltagspraxis einer Esskultur, die so raffiniert und intelligent – dem Menschen würdig – ist, dass ihr täglich' Fleisch vor allem göttliches Gemüse und glückliche Zutaten aller

51 | Lemke, Die Weisheit des Essens. Gastrosophische Feldforschungen.

Art ist. Dennoch: Eine zukunftsfähige Tischgesellschaft kann zu rituellen Festmählern und Dionysien der Schlemmerei zurückfinden. Wie in der antiken Welt, wo an bestimmten Tagen im Rahmen eines feierlichen Kultes Tiere geschlachtet, als Speiseopfer geheiligt und anschließend kollektiv verspeist wurden.⁵²

Darum schlug Sokrates zur guten Praxis solcher Gastmähler – bei denen es zum Brot auch Fleischspeisen gab und, wie immer, auch Gäste anwesend waren, die aus bloßem Vergnügen am liebsten nur über das eine herfielen – die weitsichtige Anweisung vor, die ich diesem Essay als Motto vorangestellt habe. Freilich lässt sich der sokratische Rat – »Ihr Nachbarn, gebt Acht auf ihn, ob er das Brot als Fleisch oder das Fleisch als Brot isst.«⁵³ – auch allgemeiner als eine weitere und letzte *gastrosophische Maxime der Ernährungswende* formulieren: *Ihr Nachbarn, gebt Acht auf Euch, ob Ihr das tägliche Essen weiter wie bisher als Nebensache des menschlichen Lebens abtut oder das Gute in Eurem Leben auch als gutes Essen genießt.*

52 | Burkert, Wilder Ursprung. Opferritual und Mythos bei den Griechen.

53 | Xenophon, Erinnerungen an Sokrates, 3. Buch, § 14 (4).

Nachweis der Inhaltsstoffe und Zusätze

Bei den vorliegenden Kostproben der Gastrosophie handelt es sich Alles in Allem um Reste-Essen – im wertschätzenden Sinne: Aus dem, was da und übrig ist, das Beste zu machen. Selbstverständlich hoffe ich darüber hinaus, dass diese Delikatessen meinen Gästen auch gut schmecken. Es sind durchweg erlesene Kostbarkeiten, eben Resultate langjähriger praktischer Erfahrungen in der Sache. Eine ordentliche Portion Neugier und ein – rätselhaft unersättlicher – Hunger sind als künstliche Zusätze beigemischt (die bekanntlich zu jeder guten Küche gehören). So ergibt sich für sämtliche Zutaten meiner Resteküche eine frische Neuinterpretation, die teilweise nur noch wenig mit den ursprünglichen Rezepten und Speiseplänen zu tun haben. Deshalb empfehle ich, bei Bedarf und Appetit, auch aus den alten Töpfen und Quellen zu naschen. Anders als in der bewusst schlank gehaltenen Liste meiner Bezugsquellen und Zulieferer – anders als das Kleingedruckte der verwendeten Literatur – sind nur die Herkunftsnachweise der selbstgemachten Originale dem üblichen Standard entsprechend detailliert angegeben. – Ansonsten gilt die allgemeine Gebrauchsanweisung: »Zu Risiken und Nebenwirkungen lesen Sie die Verpackungsbeilage und fragen Sie sich selbst oder jemanden, der es besser weiß.«

LISTE DER ORIGINALREZEPTE

Eine konviviale Menschheit? Zur Zukunft einer planetaren Tischgesellschaft,
in: Zeitschrift der Bundeszentrale für politische Bildung, 68. Jahrgang, 1-3/2018, 41-46

Kurznachricht aus Utopia, in: Banz, Claudia/Schulze, Sabine (Hg.), food revolution 5.0. Gestaltung für die Gesellschaft von morgen, Museum

- für Kunst und Gewerbe Hamburg, Verlag Kettler: Dortmund 2017, 136-141
- Politik des Essens*, in: Horster, Detlef/Franziska Martinsen (Hg.), Tischgesellschaft der Zukunft – Über eine Ethik der Ernährung, Velbrück Wissenschaft: Weilerswist 2015, S. 93-106
- Gastrecht für Alle oder »Lass uns mal zusammen was essen«*, in: Liebsch, Burkhard/Staudigl, Michael/Stoellger, Philipp (Hg.), Perspektiven europäischer Gastlichkeit. Geschichte – Kulturelle Praktiken – Kritik, Velbrück Wissenschaft: Weilerswist 2016, S. 298-314, DOI: <https://doi.org/10.5771/9783845281018>
- Kriegsnahrung – Nahrungskriege. Gastrosophische Perspektiven auf die Kriegsgestaltung*, in: Scholz, Martin/Weltzien, Friedrich (Hg.), Krieg und Design, Reimer: Hannover 2015, S. 129-140
- Kochen denken. Essenmachen als Weltrettungsaktion*, in: Paul, Stevan (Hg.), Die Philosophie des Kochens, Mairisch Verlag: Hamburg 2018, S. 63-86
- Der Weltgeist des Zuckers*, in: Neue Züricher Zeitung, 19. September 2008
- Das wahre Salz des Lebens*, in: Landauer, Mikel/Duggleby, Luke (Hg.), Salz der Erde, Mareverlag: Hamburg 2015, S. 330-335
- Philosophie der allgemeinen Ernährungsbildung oder: Bildungsoffensive für die Ernährungswende*, in: Wittkowske, Steffen/Polster, Michael/Klatte, Maria (Hg.), Essen und Ernährung. Herausforderungen für Schule und Bildung, Verlag Julius Klinkhardt: Bad Heilbrunn 2017, S. 207-224
- Anderes-Selbst-Verkörpern. Bausteine einer gastrosophischen Anthropologie und Subjekttheorie*, in: Wilk, Nicole M. (Hg.), Esswelten. Über den Funktionswandel der täglichen Kost, Peter Lang Verlag 2010, S. 43-58
- Darfes noch etwas Fleisch sein?* in: Hirschfelder, Gunther/Ploeger, Angelika/Rückert-John, Jana/Schönberger, Gesa (Hg.), Was der Mensch essen darf. Ökonomischer Zwang, ökologisches Gewissen und globale Konflikte, Springer VS: Wiesbaden 2014, S. 49-62

Verzeichnis der Zutaten

- Acosta, Alberto, Buen Vivir. Vom Recht auf eine gutes Leben, 2015
- Adorno, Theodor W., Minima Moralia. Reflexionen aus dem beschädigten Leben, 1951
- Adrian, Peter, Die Fleischmafia. Kriminelle Geschäfte mit Fleisch und Mensch, 2006
- Agamben, Giorgio, Homo sacer. Die souveräne Macht und das nackte Leben, 2002
- Ai Weiwei spricht: Interviews mit Hans Ulrich Obrist, 2011
- Alt, Franz, Krieg um Öl oder Frieden durch die Sonne, 2002
- Amann, Susanne/Schmundt, Hilmar, Ernährung als Ersatzreligion? Esst doch, was ihr wollt, Spiegel Online 28/2017
- Anschober, Rudi, Besser Essen. Wie ›grüne‹ Küche, Flexitarier & Co mit Genuss die Welt verändern, 2014
- Anschober, Rudi/Ramsauer, Petra, Die Klima-Revolution. So retten wir die Welt, 2007
- Appiah, Anthony Kwame, Der Kosmopolit. Philosophie des Weltbürgertums, 2009
- ARD, Die Essensjünger. Ernährung als Ersatzreligion, 18. Dezember 2013
- Arendt, Hannah, Wir Flüchtlinge, 2016 (1943)
- Arendt, Hannah, Über das Böse. Eine Vorlesung zu Fragen der Ethik, 2007 (1965)
- Arendt, Hannah, Elemente und Ursprünge totaler Herrschaft, 1975 (1951)
- Arendt, Hannah, Über die Revolution, 1974 (1963)
- Aron, Jacob, Smart Kitchens Keep Novice Chefs on Track, in: New Scientist 215, Nr. 2877, DOI: [https://doi.org/10.1016/S0262-4079\(12\)62059-4](https://doi.org/10.1016/S0262-4079(12)62059-4)
- Asche, Florian, Tiere essen dürfen: Ethik für Fleischfresser, 2015
- Assheuer, Jan, Wer hat Angst vor der Utopie?, Die Zeit Wochenzeitung, Nr. 50, 2002

- Augstein, Franziska, *Taten und Täter. Ein Nachwort*, in: Arendt, Hannah, Über das Böse. Eine Vorlesung zu Fragen der Ethik, 2007, S. 177-196
- Bals, Christoph/Hamm, Horst/Jerger, Ilona/Milke, Klaus, *Die Welt am Scheideweg: Wie retten wir das Klima?*, 2008
- Banz, Claudia/Schulze, Sabine (Hg.), *Revolution 5.0/Gestaltung für die Gesellschaft von morgen*, 2017
- Banz, Claudia (Hg.), *Social Design. Gestalten für die Transformation der Gesellschaft*, 2016
- Bartolo, Pietro/Tilotta, Lidia, *Lampedusa: Gateway to Europe*, 2017
- Bauman, Zygmunt, *Die Angst vor den Anderen. Ein Essay über Migration und Panikmache*, 2016
- Baur, Eva Gesine, *Hamlet am Herd. Das Leben des Eckart Witzigmann*, 2006
- Bayer CropScience, Professor Stephen Powles: *Herbizidresistenz weltweit bekämpfen*; www.cropscience.bayer.de/de-de/blogs/expert-views/2015/professor-stephen-powles-herbizidresistenzen-weltweit-bekampfen
- Baxter, Stephen, *Das Ende der Menschheit*, 2017
- Beckmann, Gero/Rüffer, Andreas, *Mikroökologie des Darms. Grundlagen, Diagnostik, Therapie*, 2000
- BEEF! für Männer mit Geschmack, Verlagshaus Gruner + Jahr
- Beer, Mathias, *Über den Tellerrand geschaut. Migration und Ernährung in historischer Perspektive*, 2014
- Beiser, Rudi, *Wildkräuter: Von der Wiese auf den Teller – mit 42 vitalen Rezepten*, 2017
- Belasco, Walden, *Food. The Key Concept*, 2008, DOI: <https://doi.org/10.5040/9781350042148>
- Belasco, Warren, *Meals to Come. A History of the Future of Food*, 2006
- Belaya, Vera/Mykhaylenko, Maryna, *Analyse: Der Getreidemarkt in Russland*, Bundeszentrale für politische Bildung, 4. März 2014
- Bellemare, Marc, *Rising Food Prices, Food Price Volatility, and Political Unrest*, 2011
- Bello, Walden, *The Food Wars*, 2009
- Benhabib, Seyla, *Die Rechte der Anderen*, 2008
- Benhabib, Seyla, *Kosmopolitismus und Demokratie*, 2008
- Benjamin, Walter, *Über den Begriff der Geschichte. Kritische Gesamtausgabe*, Bd. 19, 2010 (1942)
- Bertell, Rosalie, *Kriegswaffe Planet Erde*, 2011

- Bertrand.bio, All the Nutrients You Need In A Healthy Shake; <https://de.bertrand.bio>
- Bessler, Dennis/Iselt, Michael (Hg.), Don't Cry. Eat it! Das Insekten-Kochbuch, 2017
- Binde, Nico, Das lange Warten auf ein Welcome Dinner mit Flüchtlingen, Hamburger Abendblatt, 6. März 2017
- Birkenbeil, Helmut, Schulgärten, Stuttgart 1999
- Birnbacher, Dieter, Klimaethik: Nach uns die Sintflut?, Stuttgart 2016
- Bittman, Mark/Pollan, Michael/Salvador, Ricardo/de Schutter, Olivier, A National Food Policy for the 21st Century: A memo to the next president, Oktober 2015
- Böckling, Ulrich/Feustel, Robert (Hg.), Das Politische denken. Zeitgenössische Positionen, 2010, DOI: <https://doi.org/10.14361/9783839411605>
- Böhme, Gernot, Ethik leiblicher Existenz, 2008
- Böhme, Gernot, Ethik im Kontext, 1997
- Böhme, Hartmut, *Transsubstantiation und symbolisches Mahl.– Die Mysterien des Essens und die Naturphilosophie*, in: Kulturamt der Landeshauptstadt Stuttgart (Hg.), Zum Naturbegriff der Gegenwart. Kongressdokumentation zum Projekt »Natur im Kopf« 1993, 1994, S. 139-158
- Böhme, Hartmut, Elemente – Feuer Wasser Erde Luft, in: Wulf, Christoph (Hg.), Vom Menschen. Handbuch Historische Anthropologie, 1993, S. 17-45
- Bommert, Wilfried, Bodenrausch. Die globale Jagd nach den Äckern der Welt, 2012
- Bostrom, Nick, Superintelligenz. Szenarien einer kommenden Revolution, 2016
- Braidotti, Rosi, Posthumanismus: Leben jenseits des Menschen, 2014
- Braungart, Michael/McDonough, William, Intelligente Verschwendung. The Upcycle: Auf dem Weg in eine neue Überflusgesellschaft, 2013
- Bregman, Rutger, Utopie für Realisten, 2017
- Brown, Lester, *Jüngstes Gericht. Warum die Nahrungskrise den Anfang vom Ende unserer Kultur markieren könnte*, in: Internationale Politik: Krieg um Nahrung?, 2008
- Brown, Lester, Full Planet, Empty Plates. The New Geopolitics of Food Scarcity, 2012
- Brown, Lester, The New Geopolitics of Food, Foreign Policy 5/2011
- Brown, Tim, Change by Design: How Design Thinking Transforms Organizations and Inspires Innovation, 2009

- Bund Ökologischer Lebensmittelwirtschaft, Die Bio-Branche 2017; www.boelw.de/fileadmin/pics/Bio_Fach_2017/ZDF_2017_Web.pdf
- Bundesarbeitsgemeinschaft Schulgarten; www.bag-schulgarten.de
- Bundesverband der Deutschen Fleischwarenindustrie: Fleischverzehr je Kopf der Bevölkerung, 2013; www.bvdf.de/in_zahlen/tab_06/
- Burkert, Walter, Wilder Ursprung. Opferritual und Mythos bei den Griechen, 1990
- Burtscher-Schaden, Helmut, Die Akte Glyphosat. Wie Konzerne die Schwächen des Systems nutzen und damit unsere Gesundheit gefährden, 2017
- Busse, Tanja, Die Wegwerfkuh. Wie unsere Landwirtschaft Tiere verheizt, Bauern ruiniert, Ressourcen verschwendet und was wir dagegen tun können, 2015
- Butler, Judith, Anmerkungen zu einer performativen Theorie der Versammlung, 2016
- Byrd, Deborah, Elon Musk's Mars manifesto, EarthSky, 18. Juni 2017; <http://earthsky.org/space/elon-musk-mars-manifesto-humans-multi-planetary>
- Catterall, Claire (Hg.), Food: Design and Culture, 1999
- Cavelius, Anna/Ilies, Angelika/Mosetter, Kurt/Simon, Wolfgang A., Zucker – der heimliche Killer, 2016
- Cheshes, Jay, Kimbal Musk Says Food is the New Internet, The Wall Street Journal, 25. März 2017; www.wsj.com/articles/kimbal-musk-says-food-is-the-new-internet-1495723923
- Choc Edge, Choc Creator V2.0 Plus; www.chocedge.com
- Coccia, Emanuele, Die Wurzeln der Welt: Eine Philosophie der Pflanzen, 2018
- Collen, Alanna, Die stille Macht der Mikroben: Wie wir die kraftvollsten Gesundheitsmacher bei der Arbeit unterstützen können, 2015
- Cooking for Comrades, Blond Documentary Lab 2015, Raum für Zeitgenössische Kunst Bern; www.documentarylabs.marksblond.com/
- Cordts/Spiller/Nitzko/Grethe/Duman, Fleischkonsum in Deutschland. Von unbekümmerten Fleischessern, Flexitariern und (Lebensabschnitts-)Vegetariern, 2013; www.uni-hohenheim.de/uploads/media/Artikel_Fleisch_Wirtschaft_07_2013.pdf
- Critical Art Ensemble, Über Aggregate des kulturellen Aktivismus, in: Haarmann, Anke/Lemke, Harald (Hg.), Kultur|Natur. Kunst und Phi-

- osophie im Kontext der Stadtentwicklung, 2 Bände, 2009, Textband, S. 147-158
- Cueni, Claude, Illustrierte Geschichte der Scheiße: 5000 Jahre WC Kultur, Scheisskunst, Graffiti, Zitate, 2017
- Cushing, Belle, If You Care About the Future of Food, You Need to Know These 7 People, Bon Appetit Onlineblog, 27. Februar 2016; www.bonappetit.com/people/article/future-of-food
- Dahlke, Rüdiger, Peace Food. Wie der Verzicht auf Fleisch Körper und Seele heilt, 2011
- Danish Crown; www.danishcrown.de/danish-crown/virtuellen-schlachthof/
- Datar, M. Betti, Possibilities for an in vitro meat production system. Innovative Food Science and Emerging Technologies 11, 2010, S. 13-22, DOI: <https://doi.org/10.1016/j.ifset.2009.10.007>
- Davis, Angela, Refugee-Movement is the Civil Rights Movement of Our Time; www.greenleft.org.au/content/angela-davis-%E2%80%98-refugee-movement-civil-rights-movement-our-time-%E2%80%99
- Davis, Mike, *Wer wird die Arche bauen? Die architektonische Vorstellungskraft in einem Zeitalter katastrophaler Konvergenz*, in: Haarmann, Anke/Lemke, Harald (Hg.), *Kultur|Natur. Kunst und Philosophie im Kontext der Stadtentwicklung*, 2 Bände, 2009, Textband, S. 21-36
- De Schutter, Olivier/Petrini, Carlo, Time to put a Common Food Policy on the menu, Politico, 2. Februar 2017; www.politico.eu/article/opinion-time-to-put-a-common-food-policy-on-the-menu/
- Demrovski, Boris/Noll, Christian, *Das Klimakochbuch: Klimafreundlich einkaufen, kochen und genießen*, 2015
- Denker, Christian, *Vom Geist des Bauches. Für eine Philosophie der Verdauung*, 2015
- Derrida, Jacques, Man muss wohl essen oder Die Berechnung des Subjekts, in: Ders., *Auslassungspunkte*, 1998, S. 267-298
- Derrida, Jacques, *Die Gesetze der Gastfreundschaft*, 1996
- Derrida, Jacques, *Die Gesetze der Gastfreundschaft*, Vortragsmanuskript (1996)
- Descartes, René, *Abhandlung über die Methode, seine Vernunft gut zu gebrauchen und die Wahrheit in den Wissenschaften zu suchen*, 2017 (1637)
- Deutsche Bundeswehr, *Afghanistan: Verpflegung im Einsatz – ein Überblick*, 2014; www.bundeswehr.de/portal

- Deutsche Gesellschaft für Hypertonie und Prävention, Bluthochdruck in Zahlen; www.hochdruckliga.de/bluthochdruck-in-zahlen-presse.html
- Deutscher Gesundheitsbericht, Diabetes 2017 – eine Bestandsaufnahme; www.diabetesde.org/system/files/documents/gesundheitsbericht_2017.pdf
- Deutsches Netzwerk für Ernährungsethik; www.dnee.de
- DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung; www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE_Qualitaetsstandard_Schule.pdf
- DiSalvo, Carl, *Adversarial Design*, 2012
- Dobelli, Rolf, *Die Kunst des klaren Denkens. 52 Denkfehler, die Sie besser anderen überlassen*, 2014
- Dollase, Jürgen, *Kulinarische Intelligenz*, 2006
- Dörner, Astrid, Kimbal Musk. *Der Großstadt-Bauer*, Handelsblatt, 13. Oktober 2016
- Dörrenbächer, Judith/Plüm, Kerstin (Hg.), *Beseelte Dinge. Design aus Perspektive des Animismus*, 2016, DOI: <https://doi.org/10.14361/9783839435588>
- Dräger de Teran, Tanja, *Unser Planet auf dem Teller*, in: Hirschfelder/Ploeger/Rückert-John/Schönberger (Hg.), *Was der Mensch essen darf. Ökonomischer Zwang, ökologisches Gewissen und globale Konflikte*, 2014, S. 345-362
- 3D Systems, Culinary Lab; de.3dsystems.com/culinary/culinary-lab
- Dücker, Burckhard, *Ritualitätsformen von Gastlichkeit*, in: Wierlacher, Alois (Hg.), *Gastlichkeit. Rahmenthema der Kulinaristik*, Berlin 2011, S. 56-81
- Dune, Anthony/Ruby, Fiona, *Speculative Design. Design, Fiction, Social Dreaming*, 2013
- Eckart, Wolfgang U., *Ohne Nahrungsreserven in einen vermeintlich kurzen Krieg*, 2011; www.uni-heidelberg.de/presse/ruca/2011-3/04ein.html
- Einecke, Helge, *Milliardengeschäft Diabetes*, Süddeutsche Zeitung, 12. November 2012
- Enders, Guilia, *Darm mit Charme: Alles über ein unterschätztes Organ*, 2017
- Engelhardt, Marc (Hg.), *Die Flüchtlingsrevolution. Wie die neue Völkerwanderung die ganze Welt verändert*, 2016

- Ernährungs- und Agrarorganisation der Vereinten Nationen (FAO), State of Food Insecurity in the World 2015; www.fao.org/3/a-i4646e.pdf
- Ernährungsbildung – Standort und Perspektiven, *ErnährungsUmschau* 2, 2013, S. 84-95
- Essner, Timo, Schmidt stimmt für Glyphosat. Gift & Gemüse: Von Wählerwillen, Alleingängen und Wirtschaftsmacht, *Tageszeitung Der Freitag*, 28. November 2017
- Estermann, Josef, ›Gut leben‹ als politische Utopie. Die andine Konzeption des ›Guten Lebens‹ (*suma qamaña/allin kawsay*) und dessen Umsetzung im demokratischen Sozialismus Boliviens; www.refbejuso.ch/fileadmin/user_upload/Downloads/OeME_Migration/Herbsttagung/2012/OM_PUB_d_Gut_leben__Josef_Estermann.pdf
- Esteva, Gustavo, *Comida statt Alimento!*, in: Lutzenberger, José/Gottwald, Franz-Theo, *Ernährung in der Wissensgesellschaft*, Frankfurt a.M./New York 1999, 231-248
- EveryCook, Let IT cook for you!; everycook.org
- Exler, Andrea, *Global Players. Coca-Cola. Vom selbstgebrauten Aufputschmittel zur amerikanischen Ikone*, 2006
- Federici, Silvia, *Aufstand aus der Küche. Reproduktionsarbeit im globalen Kapitalismus und die unvollendete feministische Revolution*, 2012
- Ferry, Luc, *Der Mensch als Ästhet. Die Erfindung des Geschmacks im Zeitalter der Demokratie*, 1991
- Feyder, Jean, *Mordshunger. Wer profitiert vom Elend der armen Länder?*, 2010
- Fichtner, Ullrich, *Tellergericht. Die Deutschen und das Essen*, 2004
- Foer, Jonathan, *Tiere essen*, 2012
- Food Ink, *The World's First 3D-Printing Restaurant*; www.foodink.io
- Forschungsbericht »Solidarität im Wandel?« des Berliner Instituts für empirische Integrations- und Migrationsforschung, Humboldt-Universität Berlin, März 2017; www.bim.hu-berlin.de/media/Forschungsbericht_BIM_Fluchtcluster_23032017.pdf
- Foucault, Michel, *Die Geburt der Biopolitik*, 2006
- Foucault, Michel, *Zur Genealogie der Ethik: Ein Überblick über laufende Arbeiten*, in: Dreyfus, Hubert L./Rabinow, Paul, Michel Foucault. *Jenseits von Strukturalismus und Hermeneutik*, 1987, S. 295-310
- Foucault, Michel, *Vom Licht des Krieges zur Geburt der Geschichte*, 1986
- Friese, Heidrun, *Grenzen der Gastfreundschaft: Die Bootsflüchtlinge von Lampedusa und die europäische Frage*, 2014

- Gameau, Damon, Voll verzuckert – That Sugar Book: Wie uns die Lebensmittelindustrie dick macht und für dumm verkauft. Wege aus der Zuckerfalle, 2015
- Geiges, Lars/Marg, Stine/Walter, Franz, Pegida. Die schmutzige Seite der Zivilgesellschaft?, 2015
- Geis, Anna (Hg.), Den Krieg überdenken. Kriegsbegriffe und Kriegstheorien in der Kontroverse, 2006
- Geiselberger, Heinrich (Hg.), Die große Regression. Eine internationale Debatte über die geistige Situation der Zeit, 2017
- Gerhard, Volker, Die Philosophie von Krieg und Frieden, Die Welt, 30. Januar 2011; www.welt.de/print-welt/article490098/Die-Philosophie-von-Krieg-und-Frieden.html
- Gershon, Michael, Der kluge Bauch: die Entdeckung des zweiten Gehirns, 2001
- Gezi Park Fiction St. Pauli, Lass uns mal zusammen was essen; park-fiction.net/lass-uns-mal-wieder-zusammen-was-essen/
- Goldsmith, Edward, *Landwirtschaft im Zeitalter des Klimawandels*, in: Girardet, Herbert (Hg.), *Zukunft ist möglich. Wege aus dem Klimachaos*, 2007, 103-136
- Grabolle, Andreas, Kein Fleisch macht glücklich: Mit gutem Gefühl essen und genießen, 2012
- Greger, Michael, How Not to Die: Entdecken Sie Nahrungsmittel, die Ihr Leben verlängern – und bewiesenermaßen Krankheiten vorbeugen und heilen, 2016
- Grimm, Hans-Ulrich, Garantiert gesundheitsgefährdend. Wie uns die Zucker-Mafia krank macht, 2013
- Grimm, Hans-Ulrich, Die Suppe lügt. Die schöne neue Welt des Essens, 1999
- Grimm, Hans-Ulrich, Aus Teufels Topf. Die neuen Risiken beim Essen, 1999
- Guérot, Ulrike, Warum Europa eine Republik werden muss: Eine politische Utopie, 2017
- Guérot, Ulrike, Der neue Bürgerkrieg. Das offene Europa und seine Feinde, 2017
- Haarmann, Anke, *Zu einer kritischen Theorie des Social Design*, in: Dissel, Julia-Constance (Hg.), *Design & Philosophie. Schnittstellen und Wahlverwandtschaften*, 2016, S. 75-88, DOI: <https://doi.org/10.14361/9783839433256-005>

- Haarmann, Anke/Lemke, Harald (Hg.), Kultur|Natur. Kunst und Philosophie im Kontext der Stadtentwicklung, 2 Bände, 2009
- Haarmann, Anke, *Assimilation des Anderen. Verdauung im interkulturellen Vergleich*, in: Lemke, Harald/Ogawa, Tadashi (Hg.), Essen Wissen. Erkundungen zur Esskultur, 2008, S. 85-104
- Halweil, Brian, Why Kimbal Musk Is a Founding Father of the Modern Food Movement, Online-Magazin Edible Manhattan, 27. Oktober 2017; www.ediblemanhattan.com/foodshed-2/kimbal-musk-modern-food-movement-food-tech/
- Hamburger Grüne: G20 passt nicht in die Stadt, Hamburger Abendblatt, 7. Juli 2017; www.abendblatt.de/hamburg/kommunales/article/211163001/Hamburger-Gruene-G20-passt-nicht-in-die-Stadt.html
- Hannover, Jantje, Pestizid Glyphosat. Ein verwirrender Kampf um die Wahrheit, Deutschlandfunk, 4. September 2015
- Haraway, Donna, *The Biopolitics of Postmodern Bodies: Constitutions of Self in Immune System Discourse*, in: Ders., Simians, Cyborgs, and Women. The Reinvention of Nature, 1991, S. 203-230
- Harley, Madeline/Kessler, Rob, Die geheimnisvolle Sexualität der Pflanzen: Von Blüten und Pollen, 2008
- Harper/Alkon/Shattuck/Holt-Giménez/Lambrick, Food Policy Councils: Lessons learned, Development Report No. 21 (FoodFirst), 2009
- Hartung, Elisabeth (Hg.), Mit vollem Mund spricht man nicht! Tischsitzen und Esskultur in der zeitgenössischen Kunst, 2001
- Hatari, Yuval Noah, Homo Deus. A Brief History of Tomorrow, 2016
- Hecht, Karl /Ferreira, Peter, Wasser und seine Salze: Natürliche Lebensenergie durch unsere Urelemente, 2017
- Hegel, Georg Wilhelm Friedrich, Enzyklopädie der philosophischen Wissenschaften, Werke 9, 1986 (1817)
- Heidegger, Martin, Brief über den ›Humanismus‹, in: Ders., Wegmarken, 1978, S. 311-360
- Heindl, Ines, *Schulkultur und Gastlichkeit*, in: Wierlacher, Alois (Hg.), Gastlichkeit. Rahmenthema der Kulinaristik, 2011, S. 177-184
- Heine, Peter, *Normen der Gastlichkeit unter muslimischen Arbeitsmigranten*, in: Liebsch, Burkhard/Staudigl, Michael/Stoellger, Philipp (Hg.), Perspektiven europäischer Gastlichkeit. Geschichte – Kulturelle Praktiken – Kritik, 2016, S. 355-373, DOI: <https://doi.org/10.5771/9783845281018-356>
- Heinlein, Robert A., Fremder in einer fremden Welt, 2014

- Heinrich Böll Stiftung/Le Monde diplomatique, Fleischatlas 2018 – Rezepte für eine bessere Tierhaltung, 2018
- Helliwell, John/Layard, Richard/Sachs, Jeffrey, World Happiness Report 2018, New York: Sustainable Development Solutions Network, 2018
- Hendel, Barbara/Ferreira, Peter, Wasser und Salz. Urquell des Lebens, 2004
- Hermand, Jost, Der alte Traum vom neuen Reich. Völkische Utopien und Nationalsozialismus, 1988
- Hermann, Christiane, Cooking is out, Printing is in, 21. Juli 2014; blog. drupa.com/de/cooking-is-out-printing-is-in
- Heseker/Schlegel-Matthies/Heindl/Methfessel, REVIS Modellprojekt 2003-2005. Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen (REVIS), 2005
- Heyd, Thomas, *Klimawandel verstehen und werten: ein Beitrag aus der Philosophie*, in: Haarmann, Anke/Lemke, Harald (Hg.), *Kultur|Natur. Kunst und Philosophie im Kontext der Stadtentwicklung*, 2 Bände, 2009, Textband S. 37-54
- Hirschfelder, Günter, Europäische Esskultur. Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute, 2005
- Hobbes, Thomas, *Leviathan oder Stoff, Form und Gewalt eines kirchlichen und staatlichen Gemeinwesens*, 1988 (1651)
- Hoffer, Ulrika, Süßes ohne Frust. Leckere Kuchen und Desserts ohne Zucker, Gluten und Laktose, 2015
- Hofreiter, Anton, *Fleischfabrik Deutschland: Wie die Massentierhaltung unsere Lebensgrundlagen zerstört und was wir dagegen tun können*, 2017
- Holt-Giménez, Eric/Patel, Raj, *Food Rebellions! Crisis and the Hunger for Justice*, 2009
- Holtz, Uwe, 2020. *Das globale Dorf ist auf dem Weg zu Frieden, Demokratie und Wohlstand für Alle*, in: *Wegweiser für ein zukunftsfähiges Deutschland*, 2002
- Hooks, Bell, *Eating the Other. Desire and Resistance*, in: Ron Scapp and Brian Seitz (Hg.), *Eating Culture*, 1998, S. 181-200
- Horchert, Judith, *Roboküche: Komm wir hacken uns was zu essen*, Spiegel Online, 17. August 2017
- Horkheimer, Max, *Materialismus und Moral*, in: Ders., *Gesammelte Schriften*, Bd. 3, 1988 (1933), S. 111-149

- Horvath, Edit/Dammann, Folke/Kuhlenkamp, Nadine, Das Insekten-Kochbuch, 2015
- Horx, Matthias, Das Buch des Wandels. Wie Menschen Zukunft gestalten, 2009
- Hösle, Vittorio, Hegels System. Der Idealismus der Subjektivität und das Problem der Intersubjektivität. Band 1: Systementwicklung und Logik, 1987
- Hucko, Miko, Berliner Festspiele Archiv; www.berlinerfestspiele.de/de/aktuell/festivals/berlinerfestspiele/archiv_bfs/kuenstler_bfs/kuenstler_detail_bfs_152599.php
- Huis, A. van, Potential of insects as food and feed in assuring food security. *Annual Review of Entomology* 58, 2013, S. 563-583, DOI: <https://doi.org/10.1146/annurev-ento-120811-153704>
- Ibrahims Flüchtlingstagebuch, »Jedes Essen ist hier anders«; www.bento.de/politik/fluechtlingstagebuch-auf-bento-afghanisches-essen-4-428891/
- Imhof-Rudolph, Heike, Ernährung garantiert? Ernährungssicherheit im 21. Jahrhundert, 2012
- IN FORM: Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung; www.in-form.de
- Informationsdienst Gentechnik: Glyphosat ändert Antibiotika-Wirkung auf Bakterien, Online-Magazin, 25. März 2015; www.keine-gentechnik.de/nachricht/30507/#gsc.tab=0
- Ingensiep, Hans W., Geschichte der Pflanzenseele: Philosophische und biologische Entwürfe von der Antike bis zur Gegenwart, 2001
- Inkota-Netzwerk, Unser Essen mitgestalten. Ein Handbuch zum Ernährungsrat, 2015
- Internationales Forum Gastrosophie; www.gastrosophie.net
- iq, Barilla und das Haushaltsgerät der Zukunft: Pasta aus dem 3D Drucker; www.i-q-i.net/de/barilla-und-das-haushaltsgerat-der-zukunft-pasta-aus-dem-3d-drucker
- Jakob, Christian, Die Bleibenden: Wie Flüchtlinge Deutschland seit 20 Jahren verändern, 2016
- Jedes Essen zählt; www.jedes-essen-zaehlt.de/online-emissionsrechner.html
- Joy, Melanie, Warum wir Hunde lieben, Schweine essen und Kühe anziehen: Karnismus – eine Einführung, 2013
- Kallhoff, Angela, Klimagerechtigkeit und Klimaethik, 2015

- Kallhoff, Angela, Prinzipien der Pflanzenethik: Die Bewertung pflanzlichen Lebens in Biologie und Philosophie, 2002
- Kant, Immanuel, Metaphysik der Sitten, Rechtslehre §62: Das Weltbürgerrecht, in: Ders., Werke, 1975 (1797)
- Kant, Immanuel, Zum ewigen Frieden. Ein philosophischer Entwurf, in: Ders., Werke, 1975 (1795)
- Keith, Lierre, Ethisch Essen mit Fleisch: Eine Streitschrift über nachhaltige und ethische Ernährung mit Fleisch und die Missverständnisse und Risiken einer streng vegetarischen und veganen Lebensweise, 2015
- Kempis, Franziska von, Wenn's gesund macht, Süddeutsche Zeitung, 17. Januar 2009
- »Klasse, Kochen!« Kampagne des Bundesministerium Ernährung und Landwirtschaft; www.in-form.de/netzwerk/klasse-kochen/
- Klöckner, Julia, tritt Amt als neue Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft an, Pressemitteilung Nr. 16, 14. März 2018
- Knecht, Andreas, Köstliche Insekten, 2017
- Koehlin, Florianne, Pflanzenpalaver: Belauschte Geheimnisse der botanischen Welt, 2013
- Kohler, Bertold, Ohne Mampf kein Kampf, Frankfurter Allgemeine Zeit, 10. Oktober 2014
- Kommission Zukunft der Lebensmittel und Landwirtschaft: Manifesto on Climate Change and the Future of Food Security, 2007
- Kropotkin, Peter, Die Eroberung des Brotes, 2014 (1892)
- Kropotkin, Peter, Die französische Revolution 1789-1793, 1982 (1919)
- Kursbuch Agrarwende 2050 – ökologisierte Landwirtschaft in Deutschland; www.greenpeace.de/sites/www.greenpeace.de/files/publications/20170105_agrarwende_2050_lf.pdf
- Kurzweil, Ray, Menschheit 2.0: Die Singularität naht, 2005
- Kurzweil, Ray, The Age of Spiritual Machines: When Computers Exceed Human Intelligence, 2000
- Kurzweil, Ray/Grossman, Terry, Fantastic Voyage: Live long enough to live forever, 2005
- Kwasniewski, Nicolai, Gläserner Schlachthof in Dänemark, Tötung inklusive, Spiegel Online, 25. April 2014
- Lafargue, Paul, Das Recht auf Faulheit, 2013
- Lampedusa in Hamburg; www.lampedusa-in-hamburg.org/
- Lampedusa auf St. Pauli, Langzeitdoku von Rasmus Gerlach, 2013

- Landrigan, Marissa, Fleisch essen für Vegetarier: Meine Suche nach einer ethischen und nachhaltigen Ernährung, 2018
- Lang, Tim/Heasman, Michael, Food Wars: The Global Battle for Mouths, Minds and Markets, 2004
- Langemak, Shari, So teuer sind Bluthochdruck und Demenz, Tageszeitung Die Welt, 29. Mai 2010
- Laschke, Matthias/Diefenbach, Sarah/Hassenzahl, Marc, Things with Attitude: Transformational Products, Create11 Symposium, Juni 2011; issuu.com/hassenzahl/docs/create_transformational_products_cr
- Latour, Bruno, *Ein vorsichtiger Prometheus. Einige Schritte hin zu einer Philosophie des Designs*, in: Tuinen, Sjoerd van/Hemelsoet, Koenraad/Jonggen, Marc (Hg.), Die Vermessung des Ungeheuren, 2009, S. 356-373
- Latour, Bruno, Elend der Kritik. Vom Krieg um Fakten zu Dingen von Belang, 2007
- Latour, Bruno, Kampf um Gaia. Acht Vorträge über das neue Klimaregime, 2017
- Lemke, Harald, *Philosophischer Kommentar: Wir brauchen kein biopolitisches Diätprogramm*, Deutschlandfunk Sein und Streit, 19. November 2017; www.deutschlandfunkkultur.de/philosophischer-wochenkommentar-wir-brauchen-kein.2162.de.html?dram:article_id=401004
- Lemke, Harald, *Die Würstigkeit der Wahrheit*, in: Philosophie Magazin, Sonderausgabe zu Friedrich Nietzsche, Juni 2017, 66-69
- Lemke, Harald, *Food Citizenship. Civilizing Future Humanity*, in: University of Tokio, Praxis of Coexistence in Cultural Diversity, Volume 2: International Conference »Food and Civil Society«, 2017, 1-20
- Lemke, Harald, Ethik des Essens. Einführung in die Gastrosophie, 2016
- Lemke, Harald/Sellerbeck, Jörg, *Die Kulinarik als Kommunikationsmedium: Gastrosophicum 2015. Das kulinarisch-philosophische Symposium*, in: Wunsch, Ulrich (Hg.), Handbuch Erlebnis-Kommunikation. Grundlagen und Best Practice für erfolgreiche Veranstaltungen, 2016, S. 227-240
- Lemke, Harald, Chlorhühnchen & Co. Neue Freihandelsangebote im transatlantischen Super-Markt: Wer braucht sie wirklich?; www.kritik-freihandelsabkommen.de/wp-content/uploads/2015/02/TTIP_LEMKE_A.pdf
- Lemke, Harald, *Come estetizzare l'etica del cibo? La creatività culinaria della carne senza carne*, in: Perullo, Nicola (Hg.), Cibo, estetica e arte. Convergence tra filosofia, semiotica e storia, 2014, S. 21-32

- Lemke, Harald, *Warum gehören Gemüsemenüs zu einer zeitgemäßen Kochkunst?*, in: Ders., *Über das Essen. Philosophische Erkundungen*, 2014, S. 61-77
- Lemke, Harald, *Worum geht's, wenn's um die Wurst geht?*, in: Ders., *Über das Essen. Philosophische Erkundungen*, 2014, S. 45-60
- Lemke, Harald, *Über die essthetische Erziehung des Menschen. Notizen zur japanischen Politik des Essens*, Internationaler Arbeitskreis zur Kulturforschung des Essens, *Mitteilungen* 2014, Heft 21, S. 41-49
- Lemke, Harald/Haarmann, Anke (Hg.), *Kultur|Natur. Kunst und Philosophie im Kontext der Stadtentwicklung*, 2 Bände, 2009
- Lemke, Harald/Behrens, Roger, *Im Gespräch mit Axel Honneth: Kampf um Anerkennung und Engagement: Wege zur normativen Begründung Kritischer Theorie*, in: Basaure, Mauro/Reemtsma, Jan/Willig, Rasmus (Hg.), *Erneuerung der Kritik. Axel Honneth im Gespräch*, 2009, S. 99-108
- Lemke, Harald, *Die Weisheit des Essens. Gastrosophische Feldforschungen*, 2008
- Lemke, Harald, *Die Kunst des Essens. Zur Ästhetik des kulinarischen Geschmacks*, 2007
- Lemke, Harald, *Welt-Essen und Globale Tischgesellschaft. Rezepte für eine gastrosophische Ethik und Politik*, in: Ders./Därmann, Iris (Hg.), *Die Tischgesellschaft. Philosophische und kulturwissenschaftliche Annäherungen*, 2007, S. 221-236
- Lemke, Harald, *Kritik des populären Gouvernementalitäts-Diskurses*, 2006; www.haraldlemke.de/books/Lemke_Foucault_Freiheit.pdf
- Lemke, Harald, *Ästhetik des guten Geschmacks. Vorstudien zu einer Gastrosophie*, in: Behrens, Roger/Kresse, Kai/Peplow, Rony (Hg.), *Symbolisches Flanieren. Kulturphilosophische Streifzüge*, 2001, S. 268-284
- Lemke, Harald, *Freundschaft. Ein Essay*, 2000
- Lemke, Harald, *Praxis politischer Freiheit. Die Bedeutung von Arendts Philosophie des politischen Handelns für eine kritische Gesellschaftstheorie*, 1996; www.haraldlemke.de/books/Lemke_Arendt_1.pdf
- Liberti, Stefano, *Land Grabbing: Journeys In The New Colonialism*, 2013
- Liebsch, Burkhard, *Europa auf der Flucht vor sich selbst*, in: Ders./Staudigl, Michael/Stoellger, Philipp (Hg.), *Perspektiven europäischer Gastlichkeit. Geschichte – Kulturelle Praktiken – Kritik*, 2016, S. 733-768
- Liebsch, Burkhard, *Für eine Kultur der Gastlichkeit*, 2005

- Linera, Álvaro García, Vom Rand ins Zentrum. Die Neugestaltung von Staat und Gesellschaft Boliviens, 2012
- Linnemann, Manuela/Schorcht, Claudia (Hg.), Vegetarismus – Zur Geschichte und Zukunft einer Lebensweise, 2001
- LIMA DECLARATION »Open Letter to the Chefs of Tomorrow«; www.theworlds50best.com/blog/Events/-lima-declaration-open-letter-to-the-chefs-of-tomorrow.html
- Louv, Jason, Monsanto vs. the World: The Monsanto Protection Act, GMOs and Our Genetically Modified Future, 2013
- Lowenhaupt Tsing, Anna, Der Pilz am Ende der Welt: Über das Leben in den Ruinen des Kapitalismus, 2018
- Lustig, Robert H., Die bittere Wahrheit über Zucker. Wie Übergewicht, Diabetes und andere chronische Krankheiten entstehen und wie wir sie besiegen können, 2016
- Maier, Heinrich, Sokrates: Sein Werk und seine geschichtliche Stellung, 1985
- Mancuso, Stefano/Viola, Alessandra, Die Intelligenz der Pflanzen, 2015
- Mankell, Henning, Treibsand. Was es heißt, ein Mensch zu sein, 2015
- Manske, Gisela, Verbrechen gegen die Menschlichkeit als Verbrechen an der Menschheit: Zu einem zentralen Begriff der internationalen Strafgerichtsbarkeit, 2003
- Mälzer, Tim, Die Küche, 2016
- Marí, Francisco/Buntzel, Rudolf, Das globale Huhn. Hühnerbrust und Chicken Wings – Wer isst den Rest?, 2007
- Marinetti, Tommaso, Die futuristische Küche, 1972
- Mars Farm: We Grow Together; www.marsfarm.org/
- Marx, Karl, *Die deutsche Ideologie*, in: Marx, Karl/Engels, Friedrich, Werke, Band 3, 1968 (1846)
- Marx de Salcedo, Anastacia, Combat-Ready Kitchen: How the U.S. Military Shapes the Way You Eat, 2015
- Mayer, Emeran, Das zweite Gehirn: Wie der Darm unsere Stimmung, unsere Entscheidungen und unser Wohlbefinden beeinflusst, 2016
- McGonigal, Jane, Reality is Broken: Why Games Make Us Better and How They Can Change the World, 2012
- Meine Landwirtschaft: Gutes Essen, Gute Landwirtschaft, Kampagne-Plattform; www.meine-landwirtschaft.de
- Meier-Braun, Karl-Heinz/Weber, Reinhold (Hg.), Deutschland Einwanderungsland: Begriffe – Fakten – Kontroversen, 2017

- Meier-Gräwe, Uta, *Schulverpflegung als komplexes Lern- und Erfahrungsfeld – Warum schulische Akteure ohne Wissen über den Strukturwandel von Familie nicht auskommen*, in: Wittkowske, Steffen/Polster, Michael/Klatte, Maria (Hg.), *Essen und Ernährung. Herausforderungen für Schule und Bildung*, 2017, S. 91-108
- Menasse, Robert, *Kritik der Europäischen Vernunft: Mit dem »Manifest für die Begründung einer Europäischen Republik«*, 2017
- Menasse, Robert, *Heimat ist die schönste Utopie. Reden (wir) über Europa*, 2014
- Meßelken, Daniel, *Gerechter Krieg*, in: Sandkühler, Hans-Jörg (Hg.), *Enzyklopädie Philosophie*, 2010, S. 830-835
- Metz, Markus/Seeßlen, Georg, *Der Rechtsruck. Skizzen zu einer Theorie des politischen Kulturwandels*, 2018
- Meyer-Abich, Klaus Michael, *Was sind wir dafür schuldig, dass wir von anderem Leben leben?*, in: Baranzke/Gottwald/Ingensiep (Hg.), *Leben – Töten – Essen. Anthropologische Dimensionen*, 2000
- Meyer-Abich, Klaus Michael, *Praktische Naturphilosophie*, 1997
- Miller, Jeff, *Food Studies: An Introduction to Research Methods*, 2009
- Mishra, Pankaj, *Das Zeitalter des Zorns. Eine Geschichte der Gegenwart*, 2017
- Möhring, Maren, *Fremdes Essen: Die Geschichte der ausländischen Gastronomie in der Bundesrepublik Deutschland*, 2012
- Moss, Michael, *Das Salz-Zucker-Fett-Komplott: Wie die Lebensmittelkonzerne uns süchtig machen*, 2014
- More, Max, *The Philosophy of Transhumanism*, in: Ders./Vita-More, Natasha (Hg.), *The Transhumanist Reader*, 2013, S. 3-17, DOI: <https://doi.org/10.1002/9781118555927.ch1>
- Moreno, Juan, *Teufelsköche. An den heißesten Herden der Welt*, 2013
- Morozov, Evgeny, *Smarte Neue Welt. Digitale Technik und die Freiheit des Menschen*, 2017
- Morozov, Evgeny, »Stay Out of My Kitchen, Robots«, *Slate*, 27. August 2012; www.slate.com/articles/technology/future_tense/2012/08/why_you_don_t_want_a_robot_in_your_kitchen.html
- Müller, Claudia/Groeneveld, Maike/Büning-Fesel, Margret, *Kulinarische Kompetenz entwickeln. Food Literacy als Querschnittsaufgabe für die Erwachsenenbildung*, in: *DIE. Zeitschrift für Erwachsenenbildung* 3/2007
- Münkler, Herfried, *Die neuen Kriege*, 2007

- Münkler, Herfried, Konzeptionen der Gerechtigkeit: Kulturvergleich – Ideengeschichte – moderne Debatte, 1999
- Münkler, Herfried, *Den Krieg wieder denken. Clausewitz, Kosovo und die Kriege des 21. Jahrhunderts*, in: Blätter für deutsche und internationale Politik, Jg. 24, Heft 6, 1999
- Murray, Christopher, Hamlet on the Holodeck. The Future of Narrative in Cyberspace, 1997
- Musk, Elon, Making Humans a Multi-Planetary Species, New Space, Vol. 5 No. 2, 2017; www.liebertpub.com/doi/pdf/10.1089/space.2017.29009.emu
- My Right is Your Right!, Plattform Netzwerk Kampagne; www.myrightisyourright.de/
- Nachtergaele/Bruinsma/Valbo-Jorgensen/Bartley, Anticipated trends in the use of global land and water resources. Food and Agriculture Organization (Hg.), SOLAW Background Thematic Report – TR01, 2011
- Nagel, Ramiel, Karies heilen:– Natürlich starke Zähne mit der richtigen Ernährung, 2013
- Narayan, Uma, *Eating Cultures*, in: Dies., Dislocating Cultures. Identities, Traditions, and Third World Feminism, 1997
- NASA, Space Food Bars, 22. November 2016; www.nasa.gov/feature/space-food-bars-will-keep-orion-weight-off-and-crew-weight-on
- Neubauer, Hans/Seiler, Christiane (Hg.), Mit Hegel dem Weltgeist auf der Spur, 2007
- Neumeister, Ulrich, Veggiewahn: Eine Aufarbeitung der Irrtümer und Missverständnisse des Vegetarismus, 2016
- Nida-Rümelin, Julian, Philosophie einer humanen Bildung, 2013
- Nida-Rümelin, *Utopie zwischen Rationalismus und Pragmatismus*, in: Ders./Kufeld, Klaus (Hg.), Die Gegenwart der Utopie. Zeitkritik und Denkweise, 2011, S. 26-45
- Nietzsche, Friedrich, *Jenseits von Gut und Böse*, in: Ders., Kritische Studienausgabe, Band 5, 1999
- Nordic Food Lab, *Beyond New Nordic. What exactly does New Nordic Kitchen mean? From the Manifesto upon till today*, in: marmite food lab, 2015, Vol. 01-06, 2016
- Oelrich, Christiane, »Agent Orange« – Bis heute eine tödliche Waffe, Die Welt, 23. April 2015; www.welt.de/vermishtes/article139913254/Agent-Orange-Bis-heute-eine-toedliche-Waffe.html

- Oswald/Barthel/von Mende/Schmidt, *Anthropozänküche. Der 9-Milliarden-Personen-Haushalt*, in: *Bauwelt* 37.2016, S. 20-45
- Oswald, Melina, *Das Bleiberecht: Das Grundrecht auf Privat- und Familienleben als Grenze für Aufenthaltsbeendigungen*, 2012
- Oulios, Miltiadis, *Blackbox Abschiebung: Geschichten und Bilder von Leuten, die gerne geblieben wären*, 2013
- Paoli, Guillaume, *Die Hinterbliebenen*, in: Moresch, Rudolf/Rötzer, Florian, *Renaissance der Utopie. Zukunftsfragen des 21. Jahrhunderts*, S. 237-252
- Papanek, Victor, *Design for the Real World: Human Ecology and Social Change*, 1985
- Papst Franziskus, *Predigt beim Besuch auf der Flüchtlingsinsel Lampedusa*; w2.vatican.va/content/francesco/de/homilies/2013/documents/papa-francesco_20130708_omelia-lampedusa.html
- Patel, Ray/Moore, Jason, *How the Chiggen Nugget became the true symbol of our era*, *The Guardian*, 8. Mai 2018; www.theguardian.com/news/2018/may/08/how-the-chicken-nugget-became-the-true-symbol-of-our-era
- Pearce, Fred, *Land Grabbing. Der globale Kampf um Grund und Boden*, 2012
- Pelzig, Erwin, *Und jetzt? Futurzwei. Magazin für Zukunft und Politik*, No. 5, 2018
- Persio, Sofia Lotto, *Trump in Japan: What will the picky President eat in the Country known for its Food?*, *Newsweek Online*, 3. November 2017
- Perullo, Nicola, *Taste as Experience. The Philosophy and Aesthetics of Food*, 2016
- Peters, Adele, *These Futurists And Urban Farmers Are Figuring Out How To Farm On Mars*, 1. April 2017; www.fastcompany.com/3066828/these-futurists-and-urban-farmers-are-figuring-out-how-to-farm-on-mars
- Petrini, Carlo/de Schutter, Oliver, *Time to put a Common Food Policy on the menu*, *politico*, 2. Februar 2017; www.politico.eu/pro/opinion-time-to-put-a-common-food-policy-on-the-menu/
- Petrini, Carlo/Sepúlveda, Luis, *Eine Idee von Glück*, 2015
- Pierschel, Marc, *Ve_gan! Vegane Lebensweise für Alle*, 2011
- Plinius Secundus, Gaius, *Naturkunde*, 31. Buch: *Medizin und Pharmakologie*, 1994
- Pogge, Thomas, *Gerechtigkeit in der Einen Welt*, 2009

- Pogge, Thomas, *Anerkannt und doch verletzt durch internationales Recht: Die Menschenrechte der Armen*, in: Bleisch, Barbara/Schaber, Peter (Hg.), *Weltarmut und Ethik*, 2007
- Pollan, Michael, *Kochen. Eine Naturgeschichte der Transformation*, 2015
- Pollan, Michael, *64 Grundregeln ESSEN: Essen Sie nichts, was ihre Großmutter nicht als Essen erkannt hätte*, 2011
- Pollan, Michael, *The Food Movement, Rising*, New York Times, *Review of Books*, 2010
- Pollmer, Udo/Keckl, Georg/Alfs, Klaus, *Don't Go Veggie! 75 Fakten zum vegetarischen Wahn*, 2015
- Pomrehn, Wolfgang, *China: Währungsreserven wachsen*, Telepolis, 8. Januar 2018; www.heise.de/tp/news/China-Waehrungsreserven-wachsen-3936028.html
- Precht, Richard David, Jäger, Hirten, Kritiker. *Eine Utopie für die digitale Gesellschaft*, 2018
- Precht, Richard David, *Wir brauchen eine Bildungsrevolution!*, in: Cicero. Magazin für politische Kultur, 2012
- Project Nourished. *A Gastronomical Virtual Reality Experience*; www.projectnourished.com
- Quante, Michael/Janssen, Dieter (Hg.), *Gerechter Krieg: Ideengeschichtliche, rechtsphilosophische und ethische Beiträge*, 2017
- Quintilianus, Marcus Fabius, *Ausbildung des Redners*, Band 1, 1995
- Ramadan, Dunja, *Warum Muslime mit Nicht-Muslimen das Fastenbrechen feiern sollten*, *Die Süddeutsche Zeitung*, 10. Juni 2017
- Reeb, Stefanie, *Süß & Gesund. Backen ohne Zucker, Laktose, Eier und Weizen*, 2015
- Refugee Kitchen; www.refugeeskitchen.de
- Rehfeld, Gunther, *Game Design und Produktion. Grundlagen, Anwendungen, Beispiele*, 2013
- Renstrom, Joelle, *Mars: A Food Odyssey*, 27. April 2017; zillamunch.com/blogs/blog/mars-a-food-odyssey
- Richard, Birgit, *Fast Food – Fast Moves. Speiseräume*, in: *Kunstforum, die Große Enzyklopädie – Essen und Trinken A-Z*, Band 160, 2002, S. 63-77
- Riches, Graham, *Food Bank Nations*, 2018
- Riermeier, Marianne/Steiner, Peter M., *Heiterkeit des Mahles. Immanuel Kants Mittagsgesellschaft*, in: *Zu Tisch mit großen Denkern. Philosophische Gaumenfreuden samt Kochrezepten*, 2008, S. 240-250

- Rifkin, Jeremy, *Der Europäische Traum. Die Vision einer leisen Supermacht*, 2004
- Rifkin, Jeremy, *Das Imperium der Rinder*, 1994
- Rigotti, Francesca, *Philosophie in der Küche. Kleine Kritik der kulinarischen Vernunft*, 2002
- Rimas, Andrew/Fraser, Evan, *Empires of Food: Feast, Famine and the Rise and Fall of Civilizations*, 2010
- Rinke, Andreas/Schwägerl, Christian, *11 drohende Kriege. Künftige Konflikte um Technologien, Rohstoffe, Territorien und Nahrung*, 2012
- Robin, Marien-Monique, *Mit Gift und Genen: Wie der Biotech-Konzern Monsanto unsere Welt verändert*, 2009
- Robinson, Kim Stanley, *Die Mars-Trilogie*, 2015
- Roser, Dominic/Seidel, Christian, *Ethik des Klimawandels: Eine Einführung*, 2015
- Rößner, Christian, *Hospitalité d'Abraham. Levinas' Humanismus des anderen Menschen im europäischen Spannungsfeld zwischen der ›Bibel‹ und den ›Griechen‹*, in: Liebsch, Burkhard/Staudigl, Michael/Stoellger, Philipp (Hg.), *Perspektiven europäischer Gastlichkeit. Geschichte – Kulturelle Praktiken – Kritik*, 2016, S. 462-478, DOI: <https://doi.org/10.5771/9783845281018-463>
- Roth, Gerhard, *A Taste of Heimat*, 2016
- Rötzer, Florian, *Fastfood ist eine Infektion des Körpers*, Telepolis, 17. Januar 2018; www.heise.de/tp/features/Fastfood-ist-eine-Infektion-des-Koerpers-3943771.html
- Rötzer, Florian, *Der Mensch. 30 Billionen Zellen und 39 Billionen Bakterien*, Telepolis, 15. Januar 2016; www.heise.de/tp/features/Der-Mensch-30-Billionen-Zellen-und-39-Billionen-Bakterien-3377757.html
- Sargent, Lyman Tower, *SPECIAL ISSUE: On the Commemoration of the Five Hundredth Anniversary of Thomas More's Utopia*, *Utopian Studies*, Vol. 27, 2016 No. 2, S. 184-192
- Saul, Nick/Curtis, Andrea, *The Stop: How the Fight for Good Food transformed a Community and inspired a Movement*, 2013
- Schaffner, Sandra, *Nur 1,99 Euro! Billig-Steak bei Aldi Süd löst Shitstorm aus*, *Berliner Zeitung*, 29. Mai 2017
- Schell, Jesse, *The Art of Game Design*, 2014
- Scheppach, Joseph, *Das geheime Bewusstsein der Pflanzen: Botschaften aus einer unbekanntem Welt*, 2016

- Schiller, Friedrich, Über die ästhetische Erziehung des Menschen, 2013 (1795)
- Schatzler, Martin, Tierproduktion und Klimawandel: Ein wissenschaftlicher Diskurs zum Einfluss der Ernährung auf Umwelt und Klima, 2010
- Schmidl, Johannes, Bauplan für eine Insel. 500 Jahre Utopia, Wien 2016
- Schmidt, Christian, »Wir brauchen ein Schulfach zur Ernährungsbildung«, Bundesernährungsminister Schmidt startet die bundesweiten Tage der Schulverpflegung, Pressemitteilung Nr. 187, 29. September 2015
- Schmitt, Carl, Der Leviathan in der Staatstheorie des Thomas Hobbes, 1995
- Schmitz, Hermann, System der Philosophie, Band II: Der Leib, 1966
- Schneckener, Ulrich, *Frieden Machen: Peacebuilding und Peacebuilder*, in: Die Friedens-Warte, Journal of International Peace and Organisation, 2005, Jg. 80, 1-2, S. 17-39
- Schneider, Katharina, Was tun gegen das GAFA-Monopol?, Internet World Business, 2. März 2016; www.internetworld.de/e-commerce/internet-world-messe/tun-gafa-monopol-1081478.html
- Schoenfeld, Bruce, The Farm-to-Table Founding Fathers, Entrepreneur Europe, 21. September 2011; www.entrepreneur.com/article/220392
- Schopenhauer, Arthur, Über die vierfache Wurzel des Satzes vom zureichenden Grunde, 2007 (1813)
- Schrupp, Antje, Hannah Arendt und der Feminismus; www.antjeschrupp.de/hannah-arendt-vortrag#fn:1
- Schughart, Anna, SpaceX, Blue Origin und Virgin Galactic: Wer steht wo im Wettlauf ins All, Wired Online, 11. April 20016; www.wired.de/collection/tech/wer-steht-wo-im-wettlauf-ins-all-zwischen-spacex-blue-origin-und-virgin-galactic
- Schulte, Adrian, Alles Scheiße!? Wenn der Darm zum Problem wird: Die Ursachen verstehen und richtig reagieren, 2018
- Schulze, Gerhard, Die beste aller Welten. Wohin bewegt sich die Gesellschaft im 21. Jahrhundert?, 2004
- Schwab, Hilde, Meet the Social Entrepreneurs of the year 2017, World Economic Forum, 27. März 2017; www.weforum.org/agenda/2017/03/2017-social-entrepreneurs/

- Seehaus, Rhea/Gillenberg, Tina: *Gesundes Schulessen – zwischen Diskurs und täglicher Praxis*, in: Täubig: Essen im Erziehungs- und Bildungsalltag, 2016, S. 151-168
- Selke, Stefan (Hg.), Kritik der Tafeln in Deutschland: Standortbestimmungen zu einem ambivalenten sozialen Phänomen, 2010
- Selke, Stefan, Fast ganz unten: Wie man in Deutschland durch die Hilfe von Lebensmitteltafeln satt wird, 2009
- Severson, Kim, Kimbal Musk Wants to Feed America, Silicon Valley-Style, The New York Times, 16. Oktober 2017; www.nytimes.com/2017/10/16/dining/kimbal-musk-food.html
- Seyferth, Peter, *Diskussion einiger ungewöhnlicher Möglichkeiten, ein freies Mittagessen zu garantieren*, in: Berger, Stephan J./Ferstl, Paul/Wedrac, Stefan (Hg.), (NO) FREE LUNCH. Eine interdisziplinäre Sammlung von Aufsätzen zu sozialen Grundrechten, 2012, 59-96
- Sezgin, Hilal, Nichtstun ist keine Lösung. Politische Verantwortung in Zeiten des Umbruchs, 2017
- Sezgin, Hilal, Wieso? Weshalb? Vegan! Warum Tiere Rechte haben und Schnitzel schlecht für das Klima sind, 2016
- Sezgin, Hilal, Artgerecht ist nur die Freiheit. Eine Ethik für Tiere oder Warum wir umdenken müssen, 2014
- Shiva, Vandana, Making Peace with the Earth. Beyond Ressource, Land and Food Wars, 2012
- Shiva, Vandana, *Die Bewegung für die Rechte der Mutter Erde (Vorwort)*, in: Bertell, Kriegswaffe Planet Erde, 2011, S. 21-23
- Shiva, Vandana, Erd-Demokratie. Alternativen zur neoliberalen Globalisierung, 2006
- Shusterman, Richard, Körper-Bewusstsein. Für eine Philosophie der Somaesthetik, 2013
- Sielmann, Lara, Tofuschnitzel bei Edeka, Sojamilch bei Aldi, Wochenzeitung Die Zeit, 29. Oktober 2013
- Singer, Peter/Mason, Tom, Eating. What we eat and why it matters, 2006
- Singer, Peter, *A Vegetarian Philosophy*, in: Kuhse, Helga (Hg.), *Unsanctifying Human Life*, 2002
- Singer, Peter, Befreiung der Tiere, 1975
- Sommer, Bernd/Welzer, Harald, Transformationsdesign. Wege in eine zukunftsfähige Moderne, 2014

- Sonnenburg, Justin/Sonnenburg, Erica, Der gute Darm: Was er wirklich braucht, um uns gesund zu erhalten. Das Neueste aus der Mikrobiom-Forschung, 2016
- Soylent – Let Us Take A Few Thinks Off Your Plate; www.soylent.com
- St. Pauli News: »So können Anwohner Flüchtlingen helfen«; www.st.pauli-news.de/schlaglicht/so-koennen-anwohner-fluechtlingen-helfen/
- Stampfl, Nora, Die verspielte Gesellschaft: Gamification oder Leben im Zeitalter des Computerspiels, 2016
- Stehr, Werner, »Design für Alle!« Zur Integration des Produktdesigns in den Kunstunterricht; www.designwissen.net/seiten/»design-fuer-alle«
- Steiner, Anna, Der Tesla-Bruder ist ein Weltverbesserer, Frankfurter Allgemeine Zeitung, 17. April 2016
- Stummerer, Sonja/Hablesreiter, Martin, Food Design: Von der Funktion zum Genuss – From Function to Feast, 2005
- Sutton, Josh, Food Worth Fighting For: From Food Riots to Food Banks, 2016
- Täubig, Vicki (Hg.), Essen im Erziehungs- und Bildungsalltag, 2016
- Taureck, Bernhard, Manifest des Veganen Humanismus, 2015
- Telfer, Elisabeth, Food for Thought. Philosophy and Food, 1996
- Teuteberg, Hans-Jürgen, Zur Sozialgeschichte des Vegetarismus. Vierteljahrschrift für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte 81, 1994, S. 33-65
- Thaler, Richard H./Sunstein, Cass R., Nudge. Wie man richtige Entscheidungen anstößt, 2011
- Tierarzt, Veganer mögen den Burger aus der Petrischale, März 2018; www.wir-sind-tierarzt.de/2018/03/kunstfleisch/
- Tierschutzbewegung Peta, Reduzierte Mehrwertsteuer für tierische Produkte abschaffen! März 2018; www.peta.de/fleischsteuer
- Tietze, Mark-Stefan, Allein unter Veganern: Expedition in eine neue Welt, 2016
- Trettl, Roland, Serviert:– Die Wahrheit über die besten Köche der Welt. Ein Insider berichtet, 2015
- Trojanow, Ilija, Der überflüssige Mensch, 2013
- Über den Tellerrand kochen, Rezepte für ein besseres Wir: Koche mit uns über den Tellerrand, 2014
- University of Gastronomic Sciences Pollenzo; www.unisg.it

- Urban, Tim, How (and Why) SpaceX Will Colonize Mars, Webblog Wait But Why, 16. August 2015; waitbutwhy.com/2015/08/how-and-why-spacex-will-colonize-mars.html
- Vaerst, Eugen von, Gastrosophie oder Lehre von den Freuden der Tafel, 1852
- Van den Brink, Rinke, Das Ende der Antibiotika: Sieg der Bakterien über ein Allheilmittel, 2015
- Vance, Ashlee, Elon Musk: How the Billionaire CEO of SpaceX and Tesla is Shaping our Future, 2016
- Vartan, Sandra/Meissner, Sebastian/Nicolaysen, Sünje (Hg.), Kiezküche Refugees Welcome, 2016
- Vetter, Philipp, Das große Geschäft mit der Flüchtlings-Verpflegung, Die Welt Online, 8. September 2015
- Vilgis, Thomas, Wissenschaft al dente. Naturwissenschaftliche Wunder in der Küche, 2007
- Vitali, Séverine, Heimat im Kochtopf: Rezepte von Flüchtlingen aus aller Welt, 2015
- Vogelzang, Marije, Eat Love. Food Concepts by Eating Designer, 2011
- Voll, Franz Josef, Schweinebande!, Der Fleischreport – Ein Metzgermeister über die Praktiken seiner Zunft, 2017
- Wacker, Valérie, Sind Sie gamifiziert?, Schweizer Rundfunk, 20. November 2013; www.srf.ch/sendungen/einstein/fuenfmalklug/sind-sie-gamifiziert
- Waldenfels, Bernhard, Das leibliche Selbst. Vorlesungen zur Phänomenologie des Leibes, 2000
- Weber, Andreas, Sein und Teilen. Eine Praxis schöpferischer Existenz, 2017
- Weber, Gregor, Koch ist Krieg! Am Herd mit deutschen Profiküchen, 2009
- Wefing, Heinrich, Wie tolerant sind die Deutschen? Überraschende Ergebnisse einer repräsentativen Befragung, Wochenzeitung Die Zeit, 23. August 2017
- Weiler, Ulrike, Fleisch essen? Eine Aufklärung, 2016
- Weis, Tony, The Ecological Hoofprint: The Global Burden of Industrial Livestock 2013
- Weiß, Volker, Die autoritäre Revolte. Die Neue Rechte und der Untergang des Abendlandes, 2017
- Welcome Dinner; www.welcome-dinner.de

- Welsch, Wolfgang, *Ästhetisches Denken*, Stuttgart 1993
- Weltagrарbericht, *Fleisch und Futter*; www.weltagrарbericht.de/themen-des-weltagrарberichts/fleisch-und-futtermittel.html
- Welzer, Harald/Wiegandt, Klaus, *Perspektiven einer nachhaltigen Entwicklung*, 2011
- Welzer, Harald, *Klimakriege. Wofür im 21. Jahrhundert getötet wird*, 2008
- Werde Klimatarier!; www.klimatarier.com/de/CO2_Rechner
- Werner, Florian, *Dunkle Materie: Die Geschichte der Scheiße*, 2011
- Wiggers, Kyle, *From pixels to plate, food has become 3D printing's delicious new frontier*, 4. September 2017
- Wittkowske, Steffen/Polster, Michael/Klatte, Maria (Hg.): *Essen und Ernährung. Herausforderungen für Schule und Bildung*, 2017
- Witzke, Harald/Noleppa, Seffen/Zhirkova, Inga: *Fleisch frisst Land: Ernährung – Fleischkonsum – Flächenverbrauch*. WWF-Deutschland, 2011
- Wolf, Gary, *Welcome to Fatworld! Experience refreshing moral discomfort!*, *Wired Online Magazin*, 26. Juni 2007; www.wired.com/2007/06/pl-games-6/
- Wolfschmidt, Matthias, *Das Schweinesystem: Wie Tiere gequält, Bauern in den Ruin getrieben und Verbraucher getäuscht werden*, 2016
- Xenophon, *Erinnerungen an Sokrates*, 1997
- Yong, Ed, *I contain Multitudes. The Microbes within us and a grander view of life*, 2016
- Yudkin, John/Lustig, Robert, *Pur, weiß, tödlich. Warum der Zucker uns umbringt – und wie wir das verhindern können*, 2016
- Zentrum für Gastrosophie, Universität Salzburg; www.gastrosophie.at
- Ziegler, Jean, *Die neuen Herrscher der Welt und ihre globalen Widersacher*, 2003
- Ziegler, Jean, *Wir lassen sie verhungern. Die Massenvernichtung in der Dritten Welt*, 2013
- Zipprick, Jörg, *Die Erfinder des guten Geschmacks. Eine Kulturgeschichte der Köche*, 2013
- Zittel, Claus, *Theatrum philosophicum: Descartes und die Rolle ästhetischer Formen in der Wissenschaft*, 2009
- Zizek, Slavoj, *Der neue Klassenkampf. Die wahren Gründe für Flucht und Terror*, 2015

Philosophie



Andreas Weber

Sein und Teilen

Eine Praxis schöpferischer Existenz

2017, 140 S., kart.

14,99 € (DE), 978-3-8376-3527-0

E-Book

PDF: 12,99 € (DE), ISBN 978-3-8394-3527-4

EPUB: 12,99 € (DE), ISBN 978-3-7328-3527-0



Jürgen Manemann, Eike Brock

Philosophie des HipHop

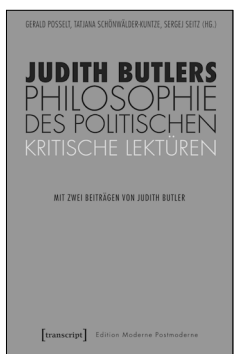
Performen, was an der Zeit ist

April 2018, 218 S., kart.

19,99 € (DE), 978-3-8376-4152-3

E-Book kostenlos erhältlich als Open-Access-Publikation

PDF: ISBN 978-3-8394-4152-7



Gerald Posselt, Tatjana Schönwälder-Kuntze, Sergej Seitz (Hg.)

Judith Butlers Philosophie des Politischen

Kritische Lektüren

Januar 2018, 332 S., kart.

29,99 € (DE), 978-3-8376-3846-2

E-Book: 26,99 € (DE), ISBN 978-3-8394-3846-6

**Leseproben, weitere Informationen und Bestellmöglichkeiten
finden Sie unter www.transcript-verlag.de**

Philosophie



Franck Fischbach

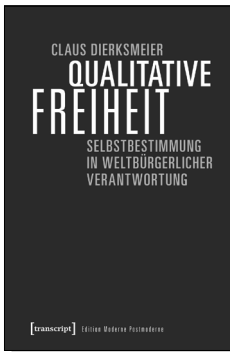
Manifest für eine Sozialphilosophie

(aus dem Französischen übersetzt von Lilian Peter,
mit einem Nachwort von Thomas Bedorf und Kurt Röttgers)

2016, 160 S., kart.

24,99 € (DE), 978-3-8376-3244-6

E-Book: 21,99 € (DE), ISBN 978-3-8394-3244-0



Claus Dierksmeier

Qualitative Freiheit

Selbstbestimmung in weltbürgerlicher Verantwortung

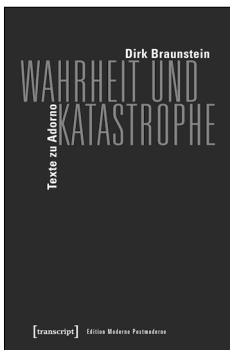
2016, 456 S., kart.

19,99 € (DE), 978-3-8376-3477-8

E-Book

PDF: 17,99 € (DE), ISBN 978-3-8394-3477-2

EPUB: 17,99 € (DE), ISBN 978-3-7328-3477-8



Dirk Braunstein

Wahrheit und Katastrophe

Texte zu Adorno

März 2018, 372 S., kart.

39,99 € (DE), 978-3-8376-4269-8

E-Book: 39,99 € (DE), ISBN 978-3-8394-4269-2

**Leseproben, weitere Informationen und Bestellmöglichkeiten
finden Sie unter www.transcript-verlag.de**

