

Kulinaristik

WISSENSCHAFT – KULTUR – PRAXIS



LEBENSMITTEL-ETHIK

Für eine neue Kultur des Umgangs mit Lebensmitteln

Gerhard Rechkemmer
Alois Wierlacher
Clemens Dirscherl
Wolfgang U. Eckart
Takeru Eguchi

Was sind Lebensmittel?
Lebensmittel-Ethik
Der kundige Kunde
Tierethik
Zen-buddhistische
Praxis des Essens
Zur geoökologischen
Relevanz einer
Nahrungsethik

Horst Eichler

Rainer Hagencord

Wir sollten Kosmographen
werden

Harald Lemke
Uwe Meier

Ein Satz zur Ethik des Essens
Nachhaltigkeitsstandards
und Lebensmittel-Ethik

Frank Niehage

Nahrungsmittel und
Nachhaltigkeit

*Christoph Then/
Ruth Tippe*

Keine Patente auf
konventionelle Züchtungen

Die Herausgeber

Dr. Rolf Klein (Chefredakteur)
Prof. Dr. Gerhard Rechkemmer
Prof. Dr. Alois Wierlacher

Die Autoren

Braun, Markus, Leiter des Ensembles *Vokalissimo Ludwigs-hafen*; email: BraunMarkus1@web.de

Dirscherl, Dr. Clemens, Geschäftsführer des Evangelischen Bauernwerks in Württemberg und EKD-Ratsbeauftragter für agrarsoziale Fragen; email: c.dirscherl@hohebuch.de

Döhring, Prof. Dr. Sieghart, em. Professor für Musiktheater an der Universität Bayreuth; email: sieghart.doehring@gmx.de

Eckart, Prof. Dr. Wolfgang U., Direktor des Instituts für Geschichte und Ethik der Medizin an Universität Heidelberg; email: wolfgang.eckart@histmed.uni-heidelberg.de

Eguchi, Dr. Takeru, Ph.D. an der Universität Kyoto; email: attente.de.dieu@gmail.com

Eichler, Dr. Horst; Akad. Direktor i. R. für Geographie an der Universität Heidelberg, Bezirksvorsitzender der Deutschen Namibia-Gesellschaft; email: eichler-heidelberg@t-online.de

Fuchs, Guido Prof. Dr. apl., Professor für Liturgiewissenschaft an der Universität Würzburg, Gründer und Leiter des Hildesheimer Instituts für Institut für Liturgie- und Alltagskultur; email dr@guido-fuchs.de

Hagencord, Dr. Rainer, Leiter des Instituts für theologische Zoologie, An-Institut der Philosophisch-Theologischen Hochschule der Kapuziner in Münster (PTH); email: hagencord@t-online.de

Heine, Prof. Dr. Peter, em. Professor für Islamwissenschaften an der Humboldt Universität Berlin; email: peter.heine@snafu.de

Henn-Memmesheimer, Prof. Dr. Beate, Professorin für germanistische Linguistik an der Universität Mannheim; email: henn@phil.uni-mannheim.de

Klein, Dr. Rolf, Chefredakteur und Leiter der Pressestelle des Kulinaristik-Forums; email: pressestelle@kulinaristik.net

Höllmann, Prof. Dr. Thomas O., Professor für Sinologie und Ethnologie an der Universität München, Sekretär der Philosophisch-Historischen Klasse der Bayerischen Akademie der Wissenschaften; email: Thomas.Hoellmann@lrz.uni-muenchen.de

Lemke, Dr. Harald, Privatdozent für Philosophie an der Universität Lüneburg; email: hlemke@leuphana.de

Magin, Markus, Regens des Priesterseminars Speyer; email: regens@sankt-german-speyer.de

Meier, Dr. Uwe, Agrarwissenschaftler am Julius Kühn-Institut, Braunschweig, Vorsitzender des Arbeitskreises Agrarethik, Verbraucherschutz und Ernährung; email: uwe.meier@jki.bund.de

Niehage, LL.M. Frank, Vorstandsvorsitzender der Bank Sarasin AG Frankfurt; email: Frank.Niehage@sarasin.de

Rechkemmer, Prof. Dr. Gerhard, Präsident des Max Rubner-Instituts. Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel, Karlsruhe; email: Gerhard.Rechkemmer@mri.bund.de

Spieler, Dr. Reinhard, Direktor des Wilhelm Hack-Museums Ludwigshafen; email: reinhard.spieler@ludwigshafen.de

Spillner, Prof. Dr. Bernd, em. Professor für romanische und allgemeine Sprachwissenschaft an der Universität Duisburg; email: bernd.spillner@uni-due.de

Then, Dr. Christoph, Geschäftsführer des TestBioTech e.V. München; email: christoph.then@scouting-biotech.de

Tippe, Dr. Ruth, Molekularbiologin, Gen-Ethische Stiftung München; email: info@gen-ethische-stiftung.de

Wierlacher, Prof. Dr. Alois, bis 2001 Professor für interkulturelle Germanistik an der Universität Bayreuth, Gründungsvorsitzender des Kulinaristik-Forums; email: wierlacher@t-online.de.

Editorial



Die Herstellung von Nahrung „ist eine der ältesten Tätigkeiten der Menschen. Kaum eine Branche ist enger mit dem Wohlbefinden des Menschen und der Beständigkeit unseres Planeten verbunden als die Lebensmittelbranche. Gerade deshalb trägt sie eine besonders hohe Verantwortung“. Diese Feststellung von Frank Niehage im vorliegenden Heft (S. 16) gilt in besonderem Maße auch für die Wissenschaften. Zwar hat es gewinnsüchtiges Umgehen mit Lebensmitteln in der Geschichte immer schon gegeben, die Weinfälschung spielte bereits im antiken Rom eine Rolle. Doch zu Anfang des 21. Jahrhunderts sind derartige Praktiken ein besonderes Problem geworden, weil sie paradoxerweise vom Erkenntnisfortschritt der modernen Wissenschaften erleichtert und provoziert werden. Die Deutsche Forschungsgemeinschaft (DFG) hat darum mittlerweile „Empfehlungen guter wissenschaftlicher Praxis“ formuliert, ein Ethik-Rat wurde ins Leben gerufen, Ökonomen erarbeiteten ethische Verhaltensregeln für ihre Branche; die internationale Handelskammer (ICC) formulierte Verhaltensrichtlinien in Bezug auf Korruptionsprobleme. Vor Jahren schon erweiterte der Deutsche Bundestag das Grundgesetz, um die Nachhaltigkeit zum Staatsziel zu erklären (§ 86a).

Umdenken ist in der Tat angesagt. Ein ‚Weiter so‘ erscheint angesichts der sich abzeichnenden gravierenden Folgen insbesondere unseres westlich geprägten Lebensstils schwer möglich. Wir benötigen eine neue Qualität unseres Umgangs mit Lebensmitteln im Rahmen eines neuen Konsumverständnisses mit Begriffen von wenigstens mittlerer kultureller Reichweite, die uns die Meisterung der Aufgabe erleichtert, vor der wir angesichts der Weltentwicklung stehen: ein für den einzelnen Menschen wegweisendes, universell akzeptables Konzept zu erarbeiten und zugleich

Spielräume für Auffassungsvarianten zu öffnen, die in Wahrung historischer Besonderheiten nur für einzelne Weltregionen gelten.

Mit nötigen Überlegungen zu diesen Problemen unserer Zeit befasst sich der erste Teil des vorliegenden Heftes. Unser besonderer Dank gilt den Beitragsautoren für ihre Mitarbeit an dem vorliegenden Heft. Ihre Positionen und Darlegungen geben selbstverständlich nicht zwangsläufig die Ansicht der Herausgeber oder der Redaktion wieder. Der zweite Teil des Heftes gibt einen kleinen Einblick in die Überlegungen der poetischen Literatur zum Thema. Der dritte Teil des Heftes stellt die Projekte und Aktivitäten des *Kulinaristik-Forums* vor. Der Schlussteil versammelt kurze Berichte und Kolumnen.

Die Palette der Aktivitäten repräsentiert die Produktlinie (Seminare, Kolloquien, Workshops, Kongress und Wissenschaftspreis) des *Kulinaristik-Forums*; weitere Produkte sind die Buchreihe *Wissenschaftsforum Kulinaristik* und die vorliegende Zeitschrift. Sie wird ediert vom Chefredakteur des Forums, seinem Vorsitzenden und den jeweiligen Herausgebern des Thematischen Teils. Sie kann per E-mail bei der Buchhandlung Oelbermann in Speyer abonniert werden (info@oelbermann.de). Jedes Heft enthält Beiträge sowohl für den interessierten Zeitgenossen und für den Einsteiger ins Thema als auch für den Experten. Das aktuelle Heft wird künftig bei jeder Veranstaltung des Forums ähnlich wie im Konzertsaal zusammen mit dem Programm für Sie ausliegen. Sie sind, liebe Leserinnen und Leser, schon jetzt herzlich zum Besuch der Veranstaltungen eingeladen.

Im Namen der Redaktion und der Herausgeber

Dr. Rolf Klein, Chefredakteur



Inhalt

Editorial		3
ZUM THEMA		
Gerhard Rechkemmer	Was sind Lebensmittel?	6
Alois Wierlacher	Lebensmittel-Ethik. Für eine neue Kultur des Umgangs mit Lebensmitteln	8
Wolfgang U. Eckart	Philosophie im Bratenduft	16
Frank Niehage	Nahrungsmittel und Nachhaltigkeit	18
Uwe Meier	Nachhaltigkeitsstandards als Maßnahme praktischer Lebensmittel-Ethik	20
Wolfgang Eichler	Die geoökologische Relevanz einer Nahrungsethik	22
Christoph Then/ Ruth Tippe	Keine Patente auf konventionelle Züchtungen!	26
Clemens Dirscherl	Der kundige Kunde als Verantwortungsquelle einer Ernährungsethik	28
Rainer Hagencord	Wir sollten Kosmographen werden.....	30
Takeru Eguchi	Ernährungsethik in der zen-buddhistischen Praxis	32
Harald Lemke	Ein Satz zur Ethik des Essens	34
LITERARISCHES		
Alois Wierlacher	Zur kulinaristischen Ethik der deutschen Literatur	36



PRODUKTE UND PROJEKTE DES KULINARISTIK-FORUMS

Kontur und Aktivitäten des Kulinaristik-Forums 40

Der Wissenschaftspreis des Kulinaristik-Forums 42

China-Kolloquium zur Kulinaristik 44

Goethe-Kolloquium zur Kulinaristik 45

Internationales Heidelberger Kolloquium zur Gastlichkeit 46

Internationales Kolloquium zur Kulinaristik in der islamischen Welt 47

Internationaler Kongress Koch und Gesellschaft 48

Kolloquium zur Theologie des Essens und der Gastlichkeit 49

Kulinaristik zum Klingen bringen: Kulinaristik und Musik 50

Linguistisches Kolloquium zur Kulinaristik 51

Naturwissenschaftliches Kolloquium zu den nutritiven Grundlagen der Kulinaristik 52

Weinkolloquium des Kulinaristik-Forums 53

BERICHTE UND KOLUMNEN

Die Metropolregion Rhein-Neckar 54

I love Aldi – Lebensmittel im Zeichen des Discount 55

Forschungsthema Kulinaristik und Religion 56

Bernd Spillner: Angewandte Kulinaristik 57

Impressum 58

Gerhard Rechkemmer

Was sind Lebensmittel?

Was Lebensmittel sind, bestimmt das Gesetz. Aber nicht alles, was man essen kann, gilt als Lebensmittel im Sinne der Verordnungen. Über den Umfang des Begriffs bestimmen Konventionen und andere kulturelle Gepflogenheiten mit. Das Lebensmittelrecht hat vor allem die Aufgabe, Sicherheit für den Verbraucher herzustellen.

Was sind Lebensmittel? Diese Frage wird vielleicht verblüffen. Eigentlich weiß doch jeder, was Lebensmittel sind: Stoffe, die man essen oder trinken und verdauen kann. Doch stimmt diese Ansicht? Wird sie nicht vielfach eingeschränkt, z.B. durch Nahrungstabus? In manchen Kulturen wie in Deutschland werden kaum Schweinsfüße gegessen, und Hühnerfüße so gut wie gar nicht. Sie gelten in Deutschland als Schlachtabfälle.

Stellt man die Frage einem Juristen, wird man darauf verwiesen, dass die verbindliche Definition von Lebensmitteln in der EU-Basis-Verordnung 178/2002 (Artikel 2) und in der deutschen Umsetzung im Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LBFG) vom 1. September 2005 gegeben sei (die folgenden Zitate sind teilweise gekürzt):

Im Sinne dieser Verordnung sind „Lebensmittel“ alle Stoffe oder Erzeugnisse, die dazu bestimmt sind oder von denen nach vernünftigem Ermessen erwartet werden kann, dass sie in verarbeitetem, teilweise verarbeitetem oder unverarbeitetem Zustand vom Menschen aufgenommen werden.

An diese Beschreibung schließe ich an. Lebensmittel sind demnach im Sinne der EU alle Stoffe, die zum Verzehr bestimmt sind. Die weitere Klärung der gestellten Frage sieht innerhalb des europäischen Rechts bzw. der EU und mit dieser Geltungsbegrenzung wie folgt aus:

Zu „Lebensmitteln“ zählen auch Getränke, Kaugummi sowie alle Stoffe – einschließlich Wasser –, die dem Lebensmittel bei seiner Herstellung oder Ver- und Bearbeitung absichtlich zugesetzt werden.

Nicht zu den „Lebensmitteln“ gehören:

- a) Futtermittel
- b) Lebende Tiere, soweit sie nicht für das Inverkehrbringen, zum menschlichen Verzehr hergerichtet worden sind,
- c) Pflanzen vor dem Ernten
- d) Arzneimittel

- e) Kosmetische Mittel
- f) Tabak und Tabakerzeugnisse
- g) Betäubungsmittel und psychotrope Stoffe
- h) Rückstände und Kontaminanten.

Im Abschnitt 1, Artikel 5, der EU-Basis-Verordnung (178/2002) werden die allgemeinen Ziele des Lebensmittelrechts definiert:

- (1) *Das Lebensmittelrecht verfolgt eines oder mehrere der allgemeinen Ziele eines hohen Maßes an Schutz für das Leben und die Gesundheit der Menschen, des Schutzes der Verbraucherinteressen, einschließlich lauterer Handelsgepflogenheiten im Lebensmittelhandel, gegebenenfalls unter Berücksichtigung des Schutzes der Tiergesundheit, des Tierschutzes, des Pflanzenschutzes und der Umwelt.*

Im Artikel 8 werden dann auch Grundsätze zum Schutz der Verbraucherinteressen definiert:

- (1) *Das Lebensmittelrecht hat den Schutz der Verbraucherinteressen zum Ziel und muss den Verbrauchern die Möglichkeit bieten, im Bezug auf die Lebensmittel, die sie verzehren, eine sachkundige Wahl zu treffen. Dabei müssen verhindert werden:*
- a) *Praktiken des Betrugs oder der Täuschung*
 - b) *die Verfälschung von Lebensmitteln und*
 - c) *alle sonstigen Praktiken, die den Verbraucher irreführen können.*

Zur Kennzeichnung von Lebensmitteln, d.h. zur Darstellung der Eigenschaften insbesondere verarbeiteter Lebensmittel existiert eine Reihe weitere EU-Verordnungen, u.a. zur Nährwertkennzeichnung (EG 1169/2011), zu Lebensmittelzusatzstoffen (EG 1333/2008), zu Aromastoffen (EG 1334/2008), zu Enzymen in der Lebensmittelverarbeitung und -herstellung (EG 1332/2008) oder zu nährwert- und gesundheitsbezogenen Aussagen bei Lebensmitteln (EG 1924/2006).

In allen diesen Verordnungen werden strikte Regularien für die Erzeuger, Hersteller und Verar-



Prof. Dr. Gerhard Rechkemmer ist Präsident des Max Rubner-Instituts Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel in Karlsruhe sowie Vorsitzender des erweiterten Vorstands im Kulinaristik-Forum. Kontakt: gerhard.rechkemmer@mri.bund.de

beiter, aber auch für den Handel und die Aufmachung (Produktinformation auf der Packung aber auch Werbung), für Lebensmittel vorgeschrieben. Die Überwachung der Einhaltung dieser Rechtsvorschriften ist im deutschen föderalen System im wesentlichen Aufgabe der Bundesländer, der Bund übernimmt teilweise koordinierende Funktionen durch das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmit-

die Weltgesundheitsorganisation (WHO) und die Food and Agriculture Organization (FAO), beides Einrichtung der United Nations (UN), getragen. Dem Codex Alimentarius gehören gegenwärtig 184 Länder sowie die EU als Mitglieder an, sowie 211 Beobachter, darunter 147 Nicht-Regierungs-Organisationen (NGO).

Trotz dieser umfangreichen rechtlichen Regularien sind „Lebensmittelskandale“ häufiges Thema der Medien und erfordern politisches Handeln. Entweder bedingt durch eine mögliche Gesundheitsgefährdung, wie z.B. im Falle der Dioxin-Belastung von Futtermitteln und dem Nachweis von Dioxinen in Lebensmitteln oder der mikrobiologischen Belastung durch pathogene Keime (enterohämorrhagische Escherichia coli: EHEC) im Jahr 2011 oder durch Berichte über Pflanzenschutzmittel- oder Antibiotika-Rückstände in Lebensmitteln. Für die gesundheitliche Risikobewertung solcherart belasteter Produkte ist in Deutschland das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR: www.bfr.bund.de) zuständig.

Kritische Verbraucher fühlen sich aber auch durch die Nährwertangaben oder die Aufmachung von und Aussagen zu Produkten getäuscht oder nicht ausreichend und korrekt informiert. Diese Anliegen werden häufig durch die Verbraucherzentralen (Verbraucherzentrale Bundesverband: www.vzbv.de) oder Organisationen wie z.B. foodwatch e.V. (www.foodwatch.de) aufgegriffen und öffentlich gemacht. Die Positionen der Ernährungswirtschaft zu kontroversen Fragen der Lebensmittelqualität und -sicherheit sowie in Bezug auf die rechtlichen Rahmenbedingungen werden durch den Bund für Lebensmittelrecht (BLL: www.bll.de) wahrgenommen. Um Verbrauchern direkt die Möglichkeit zu geben, solche „vermeintlichen“ Fehlinformationen anzuzeigen, wurde im Jahr 2011 gefördert durch das BMELV bei der Verbraucherzentrale Hessen ein Internet-Verbraucherportal eingerichtet (www.lebensmittelklarheit.de). Hier können Verbraucherbeschwerden eingestellt werden. Diese werden dann den Herstellern zur Kommentierung unterbreitet und dann im Internet veröffentlicht.

Zusammenfassend ist festzustellen, dass in Europa und Deutschland ein hohes Maß an lebensmittelrechtlichen Rahmenbedingungen existiert, die zu einer hohen Lebensmittelqualität und -sicherheit beitragen. Die Informationsbedürfnisse von Verbrauchern werden in der Regel berücksichtigt, teilweise ist jedoch dieser durch die Vielzahl der Informationen überfordert. Bezüglich der Kommunikation zwischen der Ernährungswirtschaft und den Verbraucher ist hier noch ein Defizit vorhanden. Die Ernährungswirtschaft muss ihre Produktionsverfahren transparenter darstellen und nicht durch romantisierende Marketingmaßnahmen ein falsches Bild über die technische Realität der modernen Lebensmittelproduktion erzeugen. Auch die Kennzeichnung von Lebensmitteln sollte für den Verbraucher nachvollziehbar und transparent gestaltet werden, ohne allerdings komplexe Sachverhalte zu sehr zu vereinfachen.

Die Kennzeichnung von Lebensmitteln sollte für den Verbraucher nachvollziehbar und transparent gestaltet werden.

telsicherheit (BVL: www.bvl.bund.de), insbesondere im Rahmen des europäischen Schnellwarnsystems (Rapid Alert System for Food and Feed). Warnung vor gesundheitsgefährdeten Lebensmitteln werden auf einer Internetseite gemeinsam vom BVL und den Bundesländern veröffentlicht (www.lebensmittelwarnung.de). Die Organisation der Lebensmittelüberwachung ist länderspezifisch unterschiedlich geregelt.

Es gibt in Deutschland nicht nur das *Bürgerliche Gesetzbuch*, es gibt auch das *Lebensmittelgesetzbuch*. In ihm sind Leitsätze gesammelt und beschrieben, die für die Herstellung, die Beschaffenheit oder sonstige Merkmale von Lebensmitteln sowie für die Verkehrsfähigkeit der Lebensmittel von Bedeutung sind. Zu Beratungen über die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuchs wird durch das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV: www.bmelv.bund.de) eine Kommission eingesetzt. Dieser Kommission gehören zur Zeit 32 Mitglieder aus den Verbraucherverbänden, der Stiftung Warentest (Vorsitz), Wissenschaftler aus den Universitäten, den Überwachungsbehörden der Bundesländer, Vertreter der Gewerkschaften und von Dachverbänden der Ernährungswirtschaft an. Die Beschlüsse der Lebensmittelbuch-Kommission werden einstimmig gefasst.

Im internationalen Kontext werden Fragen zu Lebensmittelstandards, Leitlinien und Durchführungsbestimmungen (codes of practice) für Lebensmittel durch den *Codex Alimentarius* (www.codexalimentarius.org) beraten. Dieser Codex Alimentarius ist gemeinschaftlich durch





Foto: Rainer Sturm/pixelio.de

Alois Wierlacher

Lebensmittel-Ethik. Für eine neue Kultur des Umgangs mit Lebensmitteln

Die Lebensmittelkandale der jüngsten Vergangenheit lenken unseren Blick auf den aktuellen Bedarf an ethischen und moralischen Prinzipien des Verhaltens. Es gilt, eine neue Lebensmittel-Ethik zu begründen, die sowohl die globalen Problemfelder als auch die Vielfalt der Kulturen und die alltägliche Praxis des einzelnen einbezieht, der sein Leben verantwortlich führen will. Der Autor skizziert die Basis dieser neuen Wertvorstellungen unseres Umgangs mit Lebensmitteln anhand von sieben Grundprinzipien.

Die Satten verfüttern Unmengen Getreide, von dem die Hungernden leben könnten, an Schweine und Hühner. Sind wir Menschen abnormal (geworden)?

Josef H. Reichholf (2011, S. 14)

Die erste Pflicht des Menschen, Speis' und Trank / Zu wählen, da ihn die Natur so eng / Nicht wie das Tier beschränkt, erfüllt er die?

Goethe, Tasso V,1



Prof. Dr. Alois Wierlacher ist Begründer und Vorsitzender des Kulinaristik-Forums. Kontakt: wierlacher@kulinaristik.net

Wer heutzutage von Lebensmittel- oder Ernährungsethik sprechen will, kann zu Skandalen nicht schweigen. Das Jahr 2011 stand „im Zeichen der Fälscher, Lügner, Heuchler und Plagiatoren“ schrieb am 31.12. 2011 die FAZ (Nr. 305, S. 31). Am 19. März 2012 brachte die *Süddeutsche Zeitung* (als Trailer zur Sendung im NDR vom selben Tag) einen Artikel über „Die größten Lebensmittellügen“ heraus. Am 22. Mai 2012 veröffentlichte dieselbe Zeitung

einen Beitrag mit dem Titel „Wie Restaurants Verbraucher täuschen – Von Formfleisch bis Fischabfall“. Sie nahm für diesen Beitrag Hinweise aus einer Übersicht der Hamburger Verbraucherzentrale auf.

Ähnlich wie diese und andere Berichte zeigen sich viele Zeitgenossen erschrocken über die Radikalisierung des Prinzips der Gewinnmaximierung zu einer Habgier, die nicht nur Banken und die Lebensmittelwirtschaft, sondern Menschen aller Bevölkerungsschichten wie eine Epidemie erfasst hat. Das Spektrum dieser kollektiven Gewinnsucht lässt sich kaum noch erweitern, es reicht von vielschichtiger Korruption und unziemlichen Preiskalkulationen über Ködertaktiken und Falschdeklarationen einzelner Warenangebote, gefälschte Medikamente und Doktorarbeiten, betrügerische Geldgeschäfte oder Steuerhinterziehungen bis hin zur Überfischung der Ozeane, dem Streben nach Biopatenten, der Ausbeutung menschenunwürdiger Arbeitsbedingungen etwa bei der Anfertigung von Jeans und Wetten auf den Klima-

wandel oder die Preisentwicklung von Getreide. Für verschiedene Sektoren der Gesellschaft wie die Wissenschaften, die Medizin oder die Ökonomie, aber auch für das Gemeinwohl eines Landes wie Deutschland ist diese Situation so gefährlich geworden, dass man Institutionen wie den „Deutschen Ethikrat“ gründete und das Grundgesetz zugunsten der Nachhaltigkeitsprinzips erweiterte (§ 86a), dass Ökonomen Verhaltensregeln für ihre Branche erarbeiteten, die internationale Handelskammer (ICC) Verhaltensrichtlinien in Bezug auf Korruptionsprobleme erließ und die Deutsche Forschungsgemeinschaft (DFG) rahmenbildende „Empfehlungen guter wissenschaftlicher Praxis“ formulierte.

Zeitkritiker, Kulturwissenschaftler und die erwähnte poetische Literatur haben die Entwicklung seit langem mit zunehmender Distanz kritisiert (Wierlacher 1987, 1993). Mit Blick auf den Lebensmittelsektor schrieb bereits vor zwanzig Jahren ein bekannter Heidelberger Lebensmittel- und Medizinhistoriker, dass „schon bald als Merkmal gebildeter Menschen gelten (werde), dass sie im Umgang mit Lebensmitteln ein Gespür für das Maß haben“ (Schippertes 1993, S.32).

Ob in diesem Zusammenhang die breite polemische Aufdeckungspublizistik¹ im Lebensmittelbereich nachhaltig von Nutzen sein kann, erscheint mir eher fraglich. Diskurshistorisch schreibt diese journalistische Kritik die Attacken auf die Fragwürdigkeiten der Wegwerfgesellschaft popularisierend fort, die vor zwei Generationen schon von der poetischen Literatur vorgetragen wurden (Böll: *Der Wegwerfer* 1957) und in den sechziger und siebziger Jahre mit Hildesheimer, Kaschnitz, Grass und vielen anderen ihren Höhepunkt erlebte. Immerhin liegt ein Verdienst dieser Zeitkritik darin, dass sie teilweise auch solche Missstände aufspießt und plakativ bekanntzumachen sucht, die Unklarheiten und Lücken des von der Politik formulierten Rechts zur gewinnorientierten Produktveränderung ausnutzen, also den Geist des Gesetzes unterlaufen und dabei Vorstellungen der traditionsverwurzelten Lebenswirklichkeiten der Menschen, also der Kulturen, missachten und bagatellisieren. Auch die Thematisierung der zahlreichen Problemfälle im Bereich der Gaststätten-Hygiene, die jedes Jahr wieder von den Aufsichtsbehörden der Länder festgestellt, aber in Rücksicht auf betriebliche Belange meist nur in dürren Pressemitteilungen publik gemacht werden, ist ein Verdienst dieser Publizistik.

Nun hat es in der Geschichte gewinnsüchtiges Umgehen mit Lebensmitteln immer schon gegeben (Schmauderer 1975). „Betrüger sind und Fälscher viel, / Die passen recht zum Narrenspiel“, schrieb der Jurist Sebastian Brand in seiner Zeitsatire *Das Narrenschiff* (1494); die Weinverfälschung spielte bereits im antiken Rom eine Rolle. Doch zu Anfang des 21. Jahrhunderts sind derartige Verfehlungen ein besonderes Problem geworden, weil sie im Kontext einer Konsumgesellschaft (Bauman 2007) paradoxerweise vom Erkenntnisfortschritt der modernen

Naturwissenschaften provoziert werden, nicht zuletzt von der Chemie. Lebensmittel-Ethik ist mithin auch als eine Funktion der Wissenschafts-Ethik zu begreifen und dementsprechend zu dimensionieren.

Außerdem gibt es in den heutigen Wissenschaften einen Konsens darüber, dass der Begriff „Bedürfnisse“ längst fragwürdig geworden ist. Der beständig wachsende Konsum kann kaum anders erklärt werden als durch einen kontinuierlichen Wandel dieses Begriffs samt einer Ausweitung dessen, was als Bedürfnis angesehen wird, sodass mit einfachen Worten formuliert werden darf: Während Millionen von Menschen in der Welt in Armut leben und an Unterernährung leiden, verfetten Millionen anderer Menschen, und bei wieder anderen Millionen von Menschen schlägt das einstige *cogito ergo sum* (ich denke, also bin ich) des Descartes in die Version um: Ich gehe einkaufen, also bin ich und beweise mir meine Existenz (Hahn, S. 97).

Verschärft wird die Lage durch ein Medium, das es in der Geschichte bislang noch nie gegeben hat, ich meine das Internet und seinen kaum regulierten Markt. Auf diese besondere Herausforderung weisen gleich mehrere Bücher hin (vgl. Stephen Baker: *Die Numerati. Datenhaie und ihre geheimen Mächte*. München 2009, Frank Schirrmacher: *Payback*. München 2009 und Manfred Spitzer: *Digitale Demenz*. München 2012). Während die beiden ersten Autoren die Fülle des Nahrungsüberflusses mit der Fülle des Informationsüberflusses parallelisieren und daran erinnern, dass zur Debatte steht, wer darüber bestimmt, welche „Nahrung“ wir aufnehmen, betont Manfred Spitzer die fatalen Auswirkungen des übermäßigen Konsums der digitalen Medien auf unsere Denkfähigkeit: wenn wir unsere Hirnarbeit auslagern, lässt das Gedächtnis nach. Nervenzellen sterben ab.

Eben diese Folge trifft uns auch im Zusammenhang der Lebensmittel-Ethik. Nachdenkliche Zeitgenossen stellen darum fest, dass für uns Heutige ethisches Verhalten wahrscheinlich eine größere Notwendigkeit bedeutet als in früheren Epoche der Geschichte. Die Herausforderungen sind in der Tat groß. Wir müssen unseren Lebensstil überprüfen, Umdenken ist angesagt. Wir benötigen eine neue Qualität unseres Umgangs mit Lebensmitteln im Rahmen eines neuen Konsumverständnisses mit Begriffen von wenigstens mittlerer kultureller Reichweite, die uns die Meisterung der Aufgabe erleichtert, vor der wir angesichts der Weltentwicklung stehen: ein universell akzeptables Konzept zu erarbeiten und zugleich Spielräume für Auffassungsvarianten zu öffnen, die in Wahrung historischer Besonderheiten nur für einzelne Weltregionen gelten.

Zwei Brennpunkte

Überlegungen zur Grundlegung dieser neuen Umgangsqualität wurden bislang insbesondere im Rahmen der großen moralpolitischen Fragen nachhal-

¹ Vgl. u.a. Bode, Thilo: *Die Essensfälscher: Was uns die Lebensmittelkonzerne auf die Teller lügen*. Frankfurt 2011; Zipprick, Jörg: *In Teufels Küche. Ein Restaurantkritiker packt aus*. Frankfurt 2011; Grimm, Hans-Ulrich: *Die Suppe lügt. Die schöne neue Welt des Essens* München 2008; Grimm, Hans-Ulrich: *Die Ernährungsfalle. Wie die Lebensmittelindustrie unser Essen manipuliert*. München 2010; Ranzinger, Angelika: *Verbrauchertäuschung bei Milch und Milchprodukten. Historische und aktuelle Betrachtung von Deklaration und Rechtslage*. Diss. München 2002; Psota, Alfred: *Essen wir uns zu Tode? Gefahren der Ernährung, Lebensmittelkontrolle, Lebensmittelkennzeichnung, chemische Zusatzstoffe, makrobielle Gefährdung, Skandale, Konsumentenschutz*. Wien 1989.

Wir benötigen eine Lebensmittel-Ethik, die sich nicht allein auf das Verhalten der Märkte und auf die großen internationalen Problemfelder, sondern zugleich auf den einzelnen Zeitgenossen bezieht, der sein individuelles Leben verantwortlich führen will.

tiger Ernährungssicherung, des Klimawandels, der Genveränderung von Nahrungsmitteln, der Fragwürdigkeit der Zulassung von Biopatenten, der unzweideutigen Auszeichnung von Produkten, der fairen Lohnpolitik und dem Tierschutz angestellt. Dennoch gibt es nach wie vor unzählige Widersprüchlichkeiten nicht nur im Bankenwesen, sondern auch in der Agrarwirtschaft. Der Anbau von Getreide und anderen Energiepflanzen wie vor allem Mais ist aufgrund politischer Förderung der Biogasanlagen und der Treibstoffgewinnung aus diesen Pflanzen derzeit für die Bauern besonders lukrativ (vgl. den Beitrag von Jan Grossarth in *FAZ* vom 14. September 2012, S. 17). Ein Großteil der Ernte wird an die Tiere verfüttert, während die verbleibenden Lebensmittel für andere Bevölkerungsgruppen unverhältnismäßig teuer werden.

Diese Problemfelder müssen unzweifelhaft auch künftig unsere Aufmerksamkeit finden, zumal die moderne Lebensmittelindustrie eine globale Industrie mit allen Vorzügen, aber auch mit ihren Nachteilen geworden ist, bis hin zu der fragwürdigen Niedriglohnpolitik im Ernährungsgewerbe². Doch nicht weniger bedeutsam für uns alle sind einerseits die Problematik des Eigentumsrechts, das auf dem Konzept des Dominiums im römischen Recht aufruht, und andererseits das anthropologische Faktum, dass unsere Ernährungshandlungen an einen individuellen Körper gebunden sind und mithin weder vertreten noch delegiert werden können, sodass neben den kollektiven Fragen das individuelle menschliche Ich im Zentrum unserer ethischen Umgangskultur mit Lebensmitteln stehen muss. Eine zureichende Ethik im Lebensmittel- und Ernährungsbereich ist mithin von vornherein als eine Ellipse mit zwei Brennpunkten zu konzipieren.

Sozialgeschichtlicher Hintergrund dieser doppelten Optik ist der oft sehr krasse Unterschied zwischen den reichen und den armen Zeitgenossen, die nach wie vor von Rechtlosigkeit, Armut und anhaltender Mangelernährung geplagt wurden. In der deutschen Geschichte haben erst die Bauernbefreiung (vgl. das *Preußische Landrecht* 1794) und die Pioniere der Nahrungsmittelindustrie des 19. Jahrhunderts, unter ihnen vor allem Justus Liebig, Julius Maggi und Henri Nestlé, die Mangelzustände Schritt für Schritt minimiert. Nach dem Desaster der beiden Weltkriege gelang es der Agrarwirtschaft (das Unternehmen Maggi gehört seit 1947 zum heute weltgrößten Lebensmittelunternehmen Nestlé), ein flächendeckendes Angebot zu schaffen, das im Sinne der politischen Vorstellung vom „Wohlstand für alle“ in Deutschland einen nie gekannten Lebensstandard und die heutige Welt des Überflusses generierte.

Ein konstitutiver Faktor dieser Entwicklung ist nach wie vor die üppige Subventionierung der Landwirtschaft in der EU. Sie hat dank neuer industrieller Produktionsmethoden einerseits zu einer imposanten Vervielfachung der Erträge geführt. So haben sich

z.B. Weizenenerträge pro Hektar Ackerland zwischen 1950 und 2000 von ca. 27 auf 73 dz fast verdreifacht, die Milchproduktion stieg im selben Zeitraum von 2.500 auf 6.100 l pro Kuh und Jahr (alle Zahlen nach Hauner 2011, S. 28). Der Preis dieser Steigerung war jedoch die Fragwürdigkeit seiner Methoden und der Logik des Subventionssystems, dem es mehr um Masse als um Klasse ging, die zum ‚Butterberg‘ und zum ‚Milchsee‘ und anderen fragwürdigen Überschüssen mit vielfach noch fragwürdigeren Folgen führte. Im Jahr 2012 fließen rund 57 Milliarden Euro des insgesamt 129 Milliarden Euro umfassenden Budgets in den Agrarsektor. „Wie die Veröffentlichung der Empfänger in den vergangenen Jahren zeige, profitieren davon vor allem Großbetriebe und nicht der von den Befürwortern der Hilfe oft gelobte kleine Familienbetrieb. In Deutschland erhalten die zehn größten landwirtschaftlichen Betriebe knapp die Hälfte aller Direktzahlungen“ (*FAZ* vom 12. September 2012, S. 12)

Eine indirekte Folge dieser Politik ist der Umstand, dass die Angebotsfülle inzwischen vielen Menschen große Probleme bereitet. Millionen Zeitgenossen sind verunsichert, weil sie kaum wissen, was in ihren Nahrungsmitteln steckt und weil sie kaum tragfähige Auswahlkategorien besitzen. Die nötigen Kenntnisse wurden ihnen weder von der allgemeinen Schulbildung noch von der beruflichen oder wissenschaftlichen Bildung unserer mehr als 4000 Fächer vermittelt, sodass Millionen Menschen aller Schichten heutzutage auf die handelsökonomische Auswahlkategorie „billig“ ausweichen, die ihr als Selektionskategorie von den großen vier Discountern (Aldi, Edeka, Lidl und Rewe) angeboten wird und diesen einen großen Geschäftserfolg eingebracht hat (sie teilen inzwischen 85% des deutschen Marktes unter sich auf). Diese Marktkonzentration gibt es auch im Diskursbereich: rund 75% aller literarischen Neuerscheinungen in Deutschland kommen mittlerweile aus den drei Aktiengesellschaften Holtzbrinck, Bertelsmann und Bonnier.

Wenn es aber derartige Probleme für den Verbraucher gibt, dann benötigen wir eine Lebensmittel-Ethik, die sich nicht allein auf das Verhalten der Märkte und auf die großen internationalen Problemfelder, sondern zugleich auf den einzelnen Zeitgenossen bezieht, der sein individuelles Leben verantwortlich führen will. Diese Ethik ist eingebettet in die gesellschaftlichen Bedingungen persönlicher (leiblicher) Identität, also in die überindividuellen Verhaltensregeln, Normen, Prinzipien, Verträge und Werte. Ich nenne dieses Bedingungsgefüge *Moral* (abgekürzt aus lat. *mores*: Gesetze, Sitten, Gebräuche). Das Wort begegnet im Alltag auch in Kollektivbegriffen wie Arbeitsmoral oder Zahlungsmoral. Es geht mithin um ein kooperatives Miteinander ethischer Standards des Einzelnen und eines moralischen Grundkonsenses des das Ich mittragenden Kollektivs.

² Die Pressemitteilung Nr. 488 vom 29.12.2011 des Statistischen Bundesamtes stellt fest, dass die niedrigsten Löhne vor allem im Gast- und im Ernährungsgewerbe gezahlt werden. Konditoren bekommen demnach in Bayern mit 5,26 Euro, Fleischer erhalten in Sachsen mit 6,00 Euro pro Stunde den niedrigsten Tariflohn.

Von dieser doppelten Optik ist im folgenden Beitrag die Rede. Er formuliert Überlegungen, die zur Sicherung einer allgemeinen Wissensbasis beitragen und Brücken zu den praxisbezogenen Beiträgen des zweiten Teils des vorliegenden Kapitels schlagen wollen.

Lebensmittel-Ethik als Ethik der leiblichen Existenz

„Was Ethik ist, das weiß man schon. Zudem gibt es das Fach Ethik an den Schulen, es gibt ethische Richtlinien für manche Berufe, es gibt Ethikkommissionen“ (Böhme, S. 233). Es gibt, so füge ich hinzu, einen Deutschen Ethikrat und einen Bundesverband Ethik, es gibt zahlreiche Institute für Ethik, es gibt Zentren für Wissenschaftsethik, wie etwa das schon 1990 gegründete Internationale Zentrum für Ethik in den Wissenschaften der Universität Tübingen oder die zentrale Einrichtung der Fachhochschulen des Landes Baden-Württemberg für Technik- und Wissenschaftsethik in Karlsruhe. Doch die wenigsten dieser Institutionen befassen sich mit Fragen der Ernährungs- und Lebensmittel-Ethik. Dabei hält dieser Bereich für jeden einzelnen Zeitgenossen besondere Herausforderungen bereit.

Zunächst: Der menschliche Körper wird heute im Sinne historischer Anthropologie als Schnittstelle zwischen Natur und Kultur verstanden. Die *nutrition* (Ernährung) erhält ihn nahrungsenenergetisch am Leben; die Wahl der Lebensmittel erfolgt immer auch im Rahmen kultureller Vorgaben; denn Essen und Trinken sind zwar physiologische Grundbedürfnisse, aber zugleich (*uno actu*) auch fundamentale Kommunikationsformen, Symbolträger und essentielle Teile der kulturellen Gedächtnisse. Eine kulinaristisch akzeptable Lebensmittel-Ethik ist daher als Ethik des Körpers zugleich eine Ethik des ganzen Selbst und seines Verhaltens im Rahmen seiner kulturellen Umgebungen. Ich bezeichne diese Ethik mit Gernot Böhme als eine „Ethik leiblicher Existenz“ (Böhme 2008). Sie ist die Basis einer neuen Umgangskultur mit Lebensmitteln.

Das deutsche Lebensmittelgesetzbuch spricht in § 2 vom „Verkehr mit Lebensmitteln“. Das Wort ist eine fachsprachliche Bezeichnung für das, was ich hier ‚Umgangskultur‘ nenne. Lebensmittel werden in diesem Sinne wie Autos oder Fahrräder „in den Verkehr gebracht“ (§ 6.1). Geregelt wird dieser Verkehr juristisch ganz ähnlich wie es in der Straßenverkehrsordnung geschieht: mit dem Ziel, dass niemand den anderen gefährdet. Ethik der Lebensmittel ist mithin als Ethik der Leiblichkeit zugleich eine Ethik der wechselseitigen Aufmerksamkeit.

Während das Autofahren im Interesse des Gemeinwohls gelehrt und nur nach einer Fahrprüfung erlaubt wird, gibt es eine vergleichbare Lehre und Kompetenzprüfung im Umgang mit Lebensmitteln nicht. Die Zeitgenossen müssen sich die nötige kulinarische Bildung im Selbstlernprozess aneignen. Zu den Voraussetzungen dieser Bildung gehört der fundamen-

tale Sachverhalt, dass wir nur eine Zeitlang leben, also letztlich Gäste des Lebens und als solche für das Gelingen unseres Zusammenlebens mitverantwortlich sind. Aus dem Dargelegten folgt das erste handlungsleitende Grundprinzip:

1. Grundprinzip einer neuen Umgangskultur mit Lebensmitteln

Erstes Grundprinzip einer neuen Umgangskultur mit Lebensmitteln ist die Wahrung der doppelten Optik von Ethik und Moral auf unsere individuelle Existenz. Unverzichtbare Grundlage dieser Sicht sind die Erkenntnis und die Anerkennung unserer Körperlichkeit als einer Schnittstelle von Natur und Kultur. Die neue Qualität unseres Umgangs mit Lebensmitteln ist entsprechend als Ethik der Leiblichkeit zugleich eine Ethik unseres ganzen Selbst und seiner Relation zu den soziokulturellen Umgebungen.

Lebensmittel-Ethik als Bewahrung des Eigenwertes von Lebensmitteln

Die menschlichen Kulturen können als permanente Verwandlungssysteme verstanden werden. In diesem Sinne ist eine Zubereitung von Speisen, also das Kochen, grundsätzlich eine Kulturleistung (vgl. die Doppeldeutigkeit des Wortes „Gericht“) und als solche zugleich eine Bejahung des Lebens (*affirmatio vitae*), also auch unserer Wandlungsfähigkeit. Insofern heißt ethische Erneuerung unserer Umgangskultur mit Lebensmitteln im Rückblick auf uns selbst: Wahrung der Wandlungsfähigkeit unserer individuellen und kollektiven Existenz.

An die Leistungen der Lebensmittelsicherheit und Produktkonstanz haben wir uns gerne gewöhnt und fügen sie als verlässliche Gegebenheiten in unsere Verhaltensgewohnheiten, Gefühlsgewohnheiten und Denkgewohnheiten ein. Das oben erwähnte Umdenken meint nicht ein Abrücken von diesen Errungenschaften, sondern eine größere Aufmerksamkeit auf die Lebensmittel selbst. Die maschinelle Massenproduktion von Nahrungsmitteln und Fertigspeisen (*convenience food*) schwächt den Eigenwert des je einzelnen Lebensmittels in unserer Wahrnehmung zweifellos ab; doch wie im Fall der Reproduzierbarkeit eines Kunstwerks bedeutet auch die Mehrfachherstellung eines Lebensmittels und seiner Zubereitung als Speise nicht die Vermögung dieses Eigenwerts. Verlangt wird unter Gesichtspunkten der Ethik leiblicher Existenz als Basis einer neuen Form des Umgangs mit Lebensmitteln nur, den auch in der Vervielfachung verborgenen Eigenwert und jeweiligen Zeichenwert eines Lebensmittels wieder neu zu beachten oder neu zu bedenken und zu schaffen wie es mit jedem Geburtstagskuchen und anderen Lebensmitteln bis hin zur Hostie der christlichen Religion geschieht.

Diese Aufmerksamkeit auf das einzelne Lebensmittel bringt eine Aufwertung des je einzelnen Produkts mit sich, die sich als solche in die Werthaltigkeit unseres Alltags und Festtags einfügt. Die Wertschät-

Die Aufmerksamkeit auf das einzelne Lebensmittel bringt eine Aufwertung des Produkts mit sich, die sich in die Werthaltigkeit unseres Alltags und Festtags einfügt. Es geht um die Frage, was unsere Lebensmittel uns wert sind.

zung durch Nachbarn, Freunde und Arbeitskollegen bedeutet uns viel, die Wertschöpfung der Unternehmen begreifen wir als Voraussetzung unseres Wohlergehens. Ganz entsprechend meint die neue Umgangskultur eine neue Wertorientierung im Umgang mit Lebensmitteln. Es geht um die Frage, was unsere Lebensmittel uns wert sind.

Lässt man sich auf diese Frage ein, erkennt man bald, dass wir es immer mit Wertsetzungen zu tun haben und dass diese Setzungen letztlich von uns selber vorgenommen werden, weil wir als Produzenten oder Käufer immer bestimmten Interessen folgen. Auch die These von der Wertfreiheit der Wissenschaft war und ist eine solche Wertsetzung.

Wenn es aber immer unterschiedliche Wertsetzungen gibt, dann wird im Zeitalter der Globalisierung die Reflexion über diese Unterschiedlichkeiten und ihre Prüfung auch weltweit immer wichtiger. Solange der Kunde nicht genau weiß, was in seinen Lebensmitteln steckt, avancieren vertraute Lebensmittel und Ernährungsgewohnheiten zu besonderen Vertrauenswürdigkeiten, weil sie sich im kulturellen Wandel ungeachtet technischer Neuerungen und Moden zu allerletzt ändern. Diese Vertrautheiten sehen wir dann oft genug unkritisch, weil sie speisen-symbolisch zugleich Heimat und Sicherheit für unsere Lebensart bedeuten. Belege dafür sind etwa die kulinarischen Selbstbehauptungskämpfe in der EU oder in Japan (Hijiy-Kirschneureit) und der Stellenwert regionaltypischer Speisen wie der „Spätzle“, für deren Pflege im Jahre 2002 in Baden-Württemberg ein eigenes Colloquium gegründet wurde, um die schwäbische Leitkultur zu erhalten. Aus ähnlichen Gründen hat die UNESCO z.B. Frankreichs festlichen Esstisch als Kulturerbe bewertet.

Bei dem Versuch, künstlich diese Regionalität zu stiften, vergreift sich ein Landesmarketing wohl auch gelegentlich, wie es z. B. im Salzburger Land geschehen ist. Dort hat das Landesmarketing ein ganzes System von Genuss-Wegen nach dem Muster der religiösen Kreuz-Wege gebaut, man spricht von „Pilgerstätten“ und von „kulinarischen Wallfahrern“ und in Analogie zur *via dolorosa* von der „*via culinaria*“ (Genusswege im Salzburgerland, Salzburg o.J., S. 81). Solche Überschreibungen religiöser Werte können in kulinaristischer Sicht als Entgleisungen, nicht aber als akzeptables Werbemittel gelten.

2. Grundprinzip einer neuen Umgangskultur mit Lebensmitteln

Ziehen wir die Quintessenz aus dem Gesagten, lautet das zweite Grundprinzip einer neuen Umgangskultur mit Lebensmitteln: den Eigenwert, die nutritive Qualität und die Zeichenwerte eines Lebensmittels im kommunikativen und kulturellen Gedächtnis wieder stärker wahrzunehmen, um überbordende Entwertungen unserer Lebensmittel und Esskulturen verhindern oder rückgängig machen zu können. Es gilt, den Forderungen zu folgen, die etwa der Sozio-

loge Wolf Lepenies in die Worte fasste, die er seinem Buch *Benimm und Erkenntnis* als Untertitel mitgab: *Über die notwendige Rückkehr der Werte in die Wissenschaften* (Lepenies 1997).

Lebensmittel-Ethik als sprachbewusste Ethik

Zweifellos verlangt die neue, wertorientierte Umgangskultur mit Lebensmitteln eine Verbesserung unserer nutritiven und kulinarischen Allgemeinbildung. Dieser Bedarf ergibt sich schon daraus, dass die allgemeinbildenden Schulen infolge ihres über Jahrzehnte leitenden geisteswissenschaftlichen Kulturbegriffs erst vor wenigen Jahren begonnen haben, Fragen der Ernährung, des Kochens und des Essens in ihre Lehrprogramme aufzunehmen. In zwei Mängelfeststellungen betonen die Ernährungswissenschaftlerin Ines Heindl und die Köche Jürgen Schneider und Wolfgang Menge: (Heft 2/2010 der vorliegenden Zeitschrift, S. 22 und S. 34):

Auf der Suche nach Orten, wo Lehrkräfte, Schülerinnen und Schüler essen können, dem Geruch und Lärm folgend, landet man nicht selten im Untergeschoss. Dort befinden sich häufig Küchen und Essräume, verbrauchte Luft, vermischt mit Essensgerüchen, lieblos zusammengestelltes Mobiliar, das irgendwo im Gebäude übrig war, stören vielleicht nicht, wenn der Hunger treibt. Mit Esskultur, Genuss und Gastlichkeit hat das wenig zu tun. (Heindl, S. 22)

Zweifellos muss man nicht selber Koch sein, um ein gutes Essen zu schätzen, so wenig man ein Musiker sein muss, um ein Konzert zu würdigen oder ein Techniker, um Auto zu fahren. Doch nur ein über Lebensmittel reflektierender Gast ist in der Lage, Restaurantqualitäten zu unterscheiden. Nur eine Auseinandersetzung mit Qualitätsmerkmalen wird dazu führen, dass der Gast entscheiden kann, was ein gutes Grundprodukt ist, das dann auch zugleich als Zeichen der Wertschätzung der essenden Gäste durch den Gastgeber verstanden werden kann. Ein zunehmender Entfremdungsprozess vom Kochen lässt sich gerade bei jungen Menschen beobachten. Zwar wird die Tiefkühlpizza im Ofen regeneriert, aber nur selten ist die Fähigkeit, einen Hefeteig selbst herzustellen, vorhanden. Laut Deutscher Presseagentur können 40 % der Deutschen kaum noch kochen. Nur noch jeder 4. Deutsche zwischen 20 und 30 Jahren ist in der Lage, einen Schokoladenpudding ohne Päckchen zuzubereiten (Schneider/Menge, S. 34).

Ebenso wichtig wie das Kochen erscheint mir für eine neue Qualität unseres Umgangs mit Lebensmitteln die Sprache, die wir in diesem Umgang nutzen, zumal jede Kommunikation und jede wertorientierte ethische Reflexion sprachlich verfasst ist. Wir sind also u.a. gehalten, uns zu fragen, ob wir künftig von Nahrungsmitteln oder von Lebensmitteln sprechen wollen. Ebenso haben wir sprachliche Folgen der

40 % der Deutschen können kaum noch kochen. Nur noch jeder vierte Deutsche zwischen 20 und 30 Jahren ist in der Lage, einen Schokoladenpudding ohne Päckchen zuzubereiten

technologischen Entwicklung zu beachten. So weist zum Beispiel der vertraute Ausdruck Geschmack mittlerweile vier Bedeutungen auf: unseren sensorischen Geschmackssinn, unseren ästhetischen Geschmack, den Eigengeschmack eines Lebensmittels und die industrielle Herstellung dieses Eigengeschmacks als käufliches Produkt; alle vier sind hinreichend zu unterscheiden.

Ein dritter Aspekt, der in diesem Zusammenhang enormes Gewicht hat, ist die Emotionalität unseres sprachlichen und nichtsprachlichen Verhaltens. Die neue Umgangskultur mit Lebensmitteln wird diesem Aspekt besondere Aufmerksamkeit schenken müssen, weil Essen und Trinken immer auch emotional besetzte Wert-Handlungen sind, sodass wir gut daran tun, uns diese besonderen Wert-Setzungen bewusst zu machen.

Es geht infolgedessen bei aller Lebensmittel-Ethik in der Regel um so etwas wie eine Mehrfach-Reflexion über unser Verhalten gegenüber Lebensmitteln. Zu achten ist dabei auch darauf, dass seitens mancher Lebensmittelproduzenten oft versucht wird, unsere vertrauten Wörter zugunsten neuer Produkte zu vereinnahmen. Diese Versuche sind weder Kavaliere delikte noch Bagatellen, sondern (auch im Sinne des Lebensmittelrechts) Irreführungen und insofern klare Vergehen. Kulinaristische Lebensmittel-Ethik sollte sich daher im Interesse des Gemeinwohls auch als Legalitätskritik realisieren und von einer linguistisch abgesicherten Sprachkritik gestützt werden.

Diese sollte ihrerseits so strukturiert werden, dass sie in der Lage ist, auch nötige Begriffsklärungen des öffentlichen Sprachgebrauchs einzuleiten. Beispielsweise gibt es Produkte, die in der Öffentlichkeit als „Fälschung“ bewertet werden, die inhaltlich jedoch weder vom Lebensmittelrecht verboten noch von Verordnungen zuständiger Behörden beanstandet werden. In diesen Fällen verlagert sich die skizzierte Problematik vielfach auf die Verständigungsebene der Kommunikation. Die Kreation neuer Produkte im Rahmen des neue Varianten nicht verbietenden Lebensmittelrechts kollidiert mit der Geltung einer in der kulturellen Tradition verbürgten, sprachlich vermittelten Lebensmittel- und Speisenkontur. Es geht bei der Wertschätzung der Lebensmittel mithin nicht nur um die Materialität der Produkte, sondern auch um den Respekt vor ihren sprachlichen Bezeichnungen. Sie sind in der Lebenswirklichkeit der Menschen ein essentieller Teil der Authentizität und des Wertes des Lebensmittels und des Verhältnisses der Menschen zu ihm.

Zwei Beispiele:

Die Verwendung des Ausdrucks „Schwarzwälder Schinken“ ist lebensmittelrechtlich so geregelt, dass das Fleisch auch aus anderen Region kommen darf, es muss aber im Schwarzwald geräuchert, geschnitten und verpackt werden.

Käse gilt in Deutschland herkömmlicherweise als ein Erzeugnis, bei dem Milchfett die konstitutive Rolle spielt. Wird dieses Milchfett gegen das kostengünstigere Pflanzenfett ausgetauscht und das neue Produkt dann in der Werbesprache als „Analogkäse“ angeboten, wird der kulturell verbürgte Begriff „Käse“ in seiner vertrauten Bedeutung verunklart und zugleich das Vertrauen in den angestammten Begriff auf doppelte Weise gestört: weil dem Ausdruck Käse nun eine industrielle Produktrealität unterschoben wird, die vom Begriff und dem Profil des authentischen Kulturguts der soziokulturellen Lebenswirklichkeit der betreffenden Region nicht gedeckt ist, und weil der Ausdruck ‚Analogkäse‘ der Glaubwürdigkeit und dem Renommee des authentischen Produkts profitiert, es aber zugleich entwertet. Aus diesem Grund hat die GMO-Verordnung 1234/2007 der Europäischen Union mit Recht untersagt, ein Erzeugnis, bei dem Milchfett gegen pflanzliches Fett ausgetauscht wurde, mit dem Namenszusatz Käse zu bezeichnen.

3. Grundprinzip einer neuen Umgangskultur mit Lebensmitteln

Lebensmittel-Ethik besitzt, so zeigt sich, auch Eigenschaften einer Kommunikationsethik. Ihr Spektrum umfasst grundsätzlich alle denkbaren Lebensmittel; ihr Diskurshorizont reicht von den Grundnahrungsmitteln und Nationalspeisen über ästhetische Bedeutungskompositionen bis hin zu Speisetabus und der Sprache der Theologie. Insofern lautet das dritte Grundprinzip einer neuen Umgangskultur mit Lebensmitteln: Es gilt, möglichst viel Sachkenntnisse über Lebensmitteln sowie das Lebensmittelrecht zu gewinnen und eine Sprache zu pflegen, die sich an der Grundregel der Empfehlungen der Deutschen Forschungsgemeinschaft (DFG) orientiert: „Wissenschaftliche Arbeit beruht auf Grundprinzipien, die in allen Ländern und in allen wissenschaftlichen Disziplinen gleich sind. Allen voran steht die Ehrlichkeit gegenüber sich selbst und anderen. Sie ist zugleich ethische Norm und Grundlage der von Disziplin zu Disziplin verschiedenen Regeln wissenschaftlicher Professionalität, d. h. guter wissenschaftlicher Praxis“ (www.dfg.de).

Zu dieser guten Praxis gehört nicht zuletzt eine klare Begründung für die Verwendung der Wörter Nahrungsmittel und Lebensmittel. Der Ausdruck Nahrung bezeichnet im Deutschen alles, was den Körper mit der nötigen Energie versorgt und den Stoffwechsel sichert. Als Nahrungsmittel dienen entsprechend alle verdaubaren Energieträger, vor allem unsere Grundnahrungsmittel, aber auch Tabletten oder Pillen, die noch in Extremsituationen sicherstellen, dass der Körper seine Betriebstemperatur von 37 Grad halten kann. Vor allem der Kopf verträgt ja keine Abkühlung. Daher liegt das Kontrollzentrum für die Innentemperatur des Körpers kopfnah an den zum Gehirn führenden Adern. Im Blick auf diese und andere anthropologischen Zusammenhänge erscheint der Ausdruck Lebensmittel komplexer und angemessener als der Ausdruck Nahrungsmittel. Er schließt

Kulinaristische Lebensmittel-Ethik sollte sich auch als Legalitätskritik realisieren und von einer linguistisch abgesicherten Sprachkritik gestützt werden.

kulturelle und individuelle Bedeutungsdimensionen der Nahrungsmittel für die Menschen und ihr Zusammenleben ein. Er lässt uns auch daran denken, dass wir nur leben können, indem wir anderes Leben, also Pflanzen und Tiere töten (Baranzke u.a.). Aus dieser Tatsache folgt zugleich, dass es in unserem ureigenen Interesse liegt, dieses andere Leben zu schützen. Der gepflegte Umgang mit Tieren und mit Pflanzen ist darum ein konstitutiver Teil der neuen Umgangskultur mit Lebensmitteln, um die es geht (vgl. den Beitrag Eckart im vorliegenden Heft).

Lebensmittel-Ethik als Ethik des Vertrauens und der Vertrauenswürdigkeit

Jedes Jahr nimmt derzeit die Vielfalt der Tierarten und der natürlichen Sprachen ab, während die Vielfalt des Lebensmittelangebots im Zuge der Expansion der Nahrungsmittelindustrie und der Globalisierungsprozesse weiterhin anwächst. Längst sind die großen Lebensmittelkonzerne ähnlich wie die Automobilindustrie in den Schwellenländern tätig und erweitern ihre Produktlinien um dortige kulturrelative Produkte. Wir können in Deutschland mittlerweile Knoblauch aus der Pfalz mit Knoblauch aus Portugal, Indien oder China miteinander vergleichen, und mancher patriotische Chinese freut sich darüber, dass sein Land nun sogar Knoblauch nach Deutschland exportiert.

Doch solche Wahlfreiheit des Kunden erfordert Kompetenz. Diese Kompetenz fehlt den allermeisten Menschen aus oben angedeuteten Gründen jedoch, so dass die große Mehrheit in ihrer Urteilskraft überfordert wird und sich von einem blinden Vertrauen in die Produkte des Marktes leiten lassen muss. Man bedenke zum besseren Verständnis dieser Lage nur: Die moderne Nahrungsmitteltechnologie vermag eine „Hühnersuppe“ herzustellen, in der nichts vom Huhn steckt – und der ungeschulte Verbraucher ist außerstande, dieses Defizit mit seinen Sinnen, ohne zusätzliche technische Mittel, zu erkennen.

Die gesuchte Lebensmittel-Ethik leiblicher Existenz ist folglich von vornherein als Vertrauens-Ethik zu profilieren, zu deren Hauptproblemen die Vertrauenswürdigkeit des Produzenten, des Lebensmittelhändlers, der Politik, der Wissenschaft und der Kulturarbeit gehört. Da Menschen kulinarische Eigenheiten immer auch als distinktive Merkmale ihrer selbst und ihrer Zugehörigkeit zu kulturellen Systemen und Subsystemen schätzen, muss eine Lebensmittel-Ethik in diese Kategorie der Vertrauenswürdigkeit auch die kulturelle Vielfalt der Einschätzungen und Bewertungen von Lebensmitteln in ihre Argumentationen aufnehmen, um selbst vertrauenswürdig zu sein. Mit anderen Worten: eine Ethik leiblicher Existenz ist als Lebensmittel-Ethik aus der Sicht des Kunden und des Produzenten eine Verantwortungs-Ethik.

4. Grundprinzip einer neuen Umgangskultur mit Lebensmitteln

In diesem Sinne lautet das vierte Grundprinzip eines neuen Umgangs mit Lebensmitteln, sich der

je eigenen Verantwortung bewusst zu werden, Vertrauenswürdigkeiten zu schaffen, zu bedenken und prüfend zu befördern. Ein Vertrauenswürdigkeit stiftendes Sicherheitskriterium ist im europäischen Kulturraum der von der EU eingeführte Schutz von Herkunftsangaben bei Lebensmitteln nach der Verordnung (EG) 510/2006. Seit 1992 können Herkunftsbezeichnungen bei Lebensmitteln und Agrarprodukten wie z.B. Nürnberger Lebkuchen oder Bayerisches Bier europaweit nach dieser Verordnung gegen missbräuchliche Nutzung geschützt und in einem Register nachgeprüft werden.

Lebensmittel-Ethik als Verantwortungs-Ethik

Verantwortung heißt, unser Handeln im Respekt vor den Eigenwerten des Lebens an Gründen zu orientieren (Nida-Rümelin 2011). Diese Bestimmung gilt insbesondere für unser Verhältnis zu den Ressourcen des Zusammenlebens, z.B. in Hinblick auf das Wasser, das jeder benötigt, weil jeder menschliche Körper zu rund 70 % aus Wasser besteht. Wir alle sind zur Sicherung unserer individuellen leiblichen Existenz gehalten, diesen Spiegel tagtäglich zu wahren. Entsprechendes gilt für unseren Umgang mit Lebensmitteln angesichts des Hungers in der Welt. In Frage steht also unsere jeweils eigene Entscheidung für oder gegen das, was zu tun ist – sowohl in ethischer als auch in moralischer und in pragmatischer Hinsicht. Wenn die Überschussexporte westlicher Länder Märkte etwa in Afrika gefährden, dann sind die Exporte ethisch und moralisch ähnlich anstößig wie das Wetten auf Getreidepreise (die Thomas Mann bereits in seinem Roman *Die Buddenbrooks* gebrandmarkt hatte). Aus diesen Hinweisen folgt das fünfte Grundprinzip einer neuen Umgangskultur mit Lebensmitteln:

5. Grundprinzip einer neuen Umgangskultur mit Lebensmitteln

Das fünfte Grundprinzip einer neuen Umgangskultur mit Lebensmitteln lautet: Unsere individuelle Verantwortung im Rahmen einer Ethik der leiblichen Existenz ist im Blick auf unser Ich und das Gemeinwohl auf Gründe zu bauen und zu festigen. Dabei müssen wir keineswegs, abgesehen von unserer Lernbereitschaft, zu Experten werden. Einer der gesuchten Gründe ist beispielsweise leicht einzusehen: Angesichts des Bevölkerungswachstums wird das Wasser ein immer kostbareres Gut, vgl. zur Diskussion nur das Magazin *Lookit* 1/2012 des KIT Karlsruhe oder das informative Heft 1/2012 der Schwarzwald-Sprudel GmbH zum Thema Wasserwissen, das auf S. 24 vom ‚Weltwasserforum‘ berichtet, das vom 12.-17. März 2012 in Marseille stattgefunden hat: „Etwa eine Milliarde Menschen haben schon jetzt keinen Zugang zu sauberem Trinkwasser. Bis 2030 werden nach Schätzungen der Vereinten Nationen 5,4 Milliarden Menschen unter der Wasserknappheit leiden.“ Doch weltweit werden 70% des Frischwassers von der Landwirtschaft genutzt. Außer dem Verhältnis zum Wasser gehören zu den besonderen Feldern der Lebensmittel-Ethik als einer Verantwortungs-Ethik

Literaturhinweise

Baranzke, Heike/ Gottwald, Franz-Theo/ Ingensiep, Hans Werner: (Hg.): *Leben, Töten, Essen. Anthropologische Dimensionen*. Stuttgart 2000.

Bauman, Zygmunt: *Leben als Konsum*. Hamburg 2007.

Böhme, Gernot: *Ethik leiblicher Existenz*. Frankfurt 2008.

Hahn, Hans-Peter: *Konsumlogik und Eigensinn der Dinge*. In: *Warenästhetik*. Hrsg. von Heinz Drügh u.a. Berlin 2011, S. 92-110.

Koslowski, Peter / Priddat, Birger P. (Hg.): *Ethik des Konsums*. München 2006.

Lemke, Harald: *Ethik des Essens*. Berlin 2007.

auch die begründete Sorge um die Abnahme fruchtbarer Böden, um die Problematik des Landkaufs, um eine sachliche Diskussion der Vor- und Nachteile von Gen-Veränderungen von Lebensmitteln und über die Konsequenzen des demographischen Faktors.

Lebensmittel-Ethik als Ethik des Genusses

Wir essen, reden und schmecken mit einem einzigen Organ: dem Mund (Wierlacher 2011). Nach ihm benennen wir im Deutschen auch unsere Vorstellung von rechtlicher Selbstständigkeit (Mündigkeit, Stimmrecht). Diese Verknüpfung von Essen, Reden und Schmecken erfolgt insbesondere im Genuss. Der Genuss ist eine mehrwertige leibliche Handlung und als solche eine Leistung unseres Ichs wie das Denken auch. Er besitzt eine orale und eine kommunikative, soziale Qualität, die – im Unterschied zum engl. *pleasure* – das deutsche Wort Genuss gut klar macht. Es hängt direkt mit dem Wort Genosse zusammen; das zugehörige Verb genießen ist nach wie vor in Begriffen wie Zeitgenosse, Genossenschaft und in Wendungen wie Vertrauen genießen, Ansehen genießen oder Nießbrauch lebendig.

Der Genuss sucht gute und schmeckende Speisen als bedeutende Lebens-Mittel, ein kreatives Milieu und den Mitgenießenden. Als ein auf Erkenntnis gerichteter Qualitätsprüfer ist der Genuss das Gegenstück zum Hochmut des überlasteten Magens. Im Ergebnis ist er eine Qualitätszuschreibung, also eine Anerkennung. Sie gibt dem jeweiligen Lebensmittel Bedeutung und macht ein gemeinsames Essen zur entlastenden Lust. Unfreiwilligen, lebensfeindlichen oder lustfernen Genuss gibt es nicht. Aber es gibt die Perversion des Genusses in Form der Zerstörungslust, der Völlerei und der Reduktion des Genusses auf eine bloße Gegenstandskategorie, wenn etwa vom ‚Butter-Genuss‘ oder von Tee und Kaffee als ‚Genussmitteln‘ gesprochen wird.

Der Genuss ist, resümierend gesagt, der Code der Kommunikation in unserem Verhältnis zu Lebensmitteln, der durch nichts anderes ersetzt werden kann. Wie schon die Wortbedeutungen des Ausdrucks Genuss und seiner Nachbarwörter deutlich machen, ist er als kommunikativer Code zugleich eine Kategorie des Miteinanders. Erst beim Miteinanderessen kann sich unsere Dialogqualität als Faktor selbstbestimmten Redens und einer symmetrischen Kommunikation entfalten. Weil der Genießende insofern auf den Mitgenießenden angewiesen ist, öffnen wir uns im Genuss den Anderen (der wir für den Anderen immer auch selber sind) und lernen uns in unserer wechselseitigen Identität als Andersheit kennen. Der Genuss ist mithin ein Kulturstifter ersten Ranges und darum ein Basiselement einer neuen Umgangskultur mit Lebensmitteln.

6. Grundprinzip einer neuen Umgangskultur mit Lebensmitteln

Über Jahrhunderte hin wurde der Genuss in Europa vielfach in verschiedenen Richtungen verzerrt bis hin

zu seiner Reduktion als bloße Gegenstandskategorie. In der heutigen Kulinaristik und der Erneuerung unserer Umgangskultur mit Lebensmitteln wird der Genuss als eine orale und zugleich soziokommunikative Handlung verstanden, die auf die sinnlich vermittelte Erkenntnis der Speisen und ihrer Umgebungen und die anregende Gesprächsgemeinschaft mit den Mitgenießenden gerichtet ist, so dass die gesuchte Lebensmittel-Ethik auch als eine Genuss-Ethik zu begreifen und zu entwickeln sein wird.

Lebensmittel-Ethik als Ethik der Gastlichkeit und Nachhaltigkeit

Ich nähere mich dem Abschluss dieser Darlegungen und möchte als Abschlussüberlegung daran erinnern, dass die heutigen Menschen zwar infolge der verbesserten Rahmenbedingungen in der Regel wesentlich länger als früher, aber doch nur eine Zeitlang leben. Wir sind alle Gast des Lebens. Da wir für unser eigenes Leben und für das Gedeihen der Welt mitverantwortlich sind, also für unser „ganzes Haus“, wie das griechische Wort *Oikos* wörtlich übersetzt heißt, kann unser ökologisches Handeln nicht auf einen Markt-Sektor wie „bio“ beschränkt werden. Es bezieht sich vielmehr auf die Ganzheit des menschlichen Lebens auf der Erde, für das wir alle als Zeitgenossen nachhaltig mitverantwortlich sind. Die neue Lebensmittel-Ethik ist als Ethik der Leiblichkeit unserer Existenz logischerweise also auch als Ethik der Gastlichkeit zu verstehen. Entsprechend wird die Gastlichkeit als Rahmenthema der Kulinaristik aufgefasst (Wierlacher 2011).

7. Grundprinzip einer neuen Umgangskultur mit Lebensmitteln

Drei Formen der Gastlichkeit sind zu unterscheiden: die hier berührte anthropologische Form, die politische Form bis hin zum Asyl und die kulturelle Form, in deren Normen und Regeln wir Mitmenschen zum Essen einladen und beherbergen. Da alle kulturelle Gastlichkeit im Bedingungsrahmen der Zumutbarkeit auf dem Respekt vor der Pluralität des Anderen und Fremden aufruht, aktualisiert sich die gesuchte neue Umgangskultur mit Lebensmitteln als ein Willkommen der Vielfalt von Bewertungen, Funktionssetzungen und Bedeutungen von Lebensmitteln. Auf der Basis dieser Einstellung als Teil der benötigten neuen Umgangskultur mit Lebensmitteln wird unsere Lebensmittel-Ethik die eingangs betonte Aufgabe meistern können, die uns die Weltentwicklung stellt: ein universell akzeptables Konzept zu erarbeiten und zugleich Spielräume für Auffassungsvarianten zu öffnen, die infolge historischer Besonderheiten nur für einzelne Kulturregionen gelten.

Lepenies, Wolf: *Benimm und Erkenntnis*. Frankfurt 1997.

Neumann, Gerhard / Alois Wierlacher / Rainer Wild (Hg.): *Essen und Lebensqualität*. Frankfurt 2001.

Nida-Rümelin, Julian: *Verantwortung*. Stuttgart 2011.

Opitz, Christian: *Ernährung für Mensch und Erde*. Freiburg 2009.

Osterhammel, Jürgen: *Die Verwandlung der Welt*. München 2009.

Reichholf, Josef H.: *Wie die Nahrung die Welt und den Menschen veränderte*. In: *Akademie Aktuell* 1/2011, S. 14-18.

Schipperges, Heinrich: *Lebensmittel – Mittel des Lebens*. Bad Mergentheim 1985.

Schipperges, Heinrich: *Zur Philosophie der Ernährung*. In: Alois Wierlacher u.a. (Hg.): *Kulturthema Essen*. Berlin 1993, S. 25-40.

Weiß, Judith Elisabeth: *Von der Warenliebe zum Kassenschlager*. In: *I love ALDI. Das Prinzip Discount*. Hg. Von Reinhard Spieler, Heft 1, Ludwigshafen 2012, S. 17-29.

Wierlacher, Alois: *Vom Essen in der deutschen Literatur*. Stuttgart 1987.

Wierlacher, Alois u.a. (Hg.): *Kulturthema Essen*. Berlin 1993.

Wierlacher, Alois / Bendix, Regina (Hg.): *Kulinaristik*. Berlin 2008.

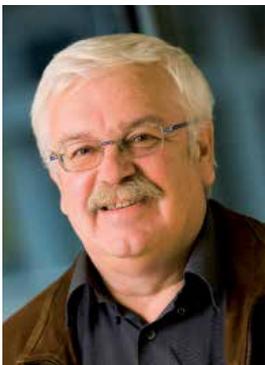


Die Kulinaristik wendet sich entschieden gegen tierunwürdige Haltung
Foto: pinkypigxoxo/
deviantart.com

Wolfgang U. Eckart

Philosophie im Bratenduft

Welches Verhältnis habe ich zu dem Tier, das ich gerade verspeise? Fragen wie diese sind von vielen Denkern gestellt worden und sind Gegenstand mancher jüngst erschienener Bücher. Der folgende Beitrag greift das Nachdenken über Tierethik in Vergangenheit und Gegenwart auf.



Prof. Dr. Wolfgang U. Eckart ist Direktor des Instituts für Geschichte und Ethik der Medizin an der Universität Heidelberg.
Kontakt:
direktor@histmed.uni-heidelberg.de

Tierethik und Kulinaristik, wie kann das gut zusammengehen, mag sich mancher Leser schmunzelnd fragen, wenn er den Titel dieses Beitrags liest. Und diese Frage ist berechtigt, denn wer von uns hätte sich bei einem kulinarischen Tierfleischgenuss nicht auch schon einmal gefragt: Welches Verhältnis habe ich eigentlich zu diesem Tier, das da für mich getötet wurde? Was stellt mich in der Reihe der belebten Wesen in eine Position, die mir das Töten der fremden Spezies zum Verzehr erlaubt? Darf ich denn Tiere töten oder billigend deren Tötung zum Verzehr in Kauf nehmen? Bevor ich mich diesen Fragen wieder zuwende, sei zunächst ein Blick in die Geschichte gestattet, denn Fragen wie die gestellten sind in unserem Kulturkreis selbstverständlich über Jahrhunderte immer wieder aufs Neue aufgeworfen worden.

Ihren westlichen Ursprung haben all diese Fragen zunächst in der christlichen Tradition, und ihre Wurzeln liegen schon im Alten Testament. Der Mensch hat den Auftrag, über das Tier zu herrschen (1. Mos. 1,26), dies jedoch in Verantwortung für das

Tier. Tiere gehören zur Großfamilie und sind etwa in die Sabbatruhe mit einbezogen (2. Mos. 20,10). Tier und Mensch sind Teil des göttlichen Heilsplans. Aber Tiere werden auch geopfert und stehen für den Verzehr zur Verfügung. Zwar hat es immer auch christliche Denker gegeben, die jede Tier-tötung, es sei denn aus Barmherzigkeit, ablehnten, so etwa Franz von Assisi oder Albert Schweitzer („Ehrfurcht vor dem Leben“). Allgemein konsensfähig scheint aber bis heute die Auffassung des Zürcher Theologen Fritz Blanke, der 1959 in seiner Ethik der „Mitgeschöpflichkeit“ Nutzung und Tötung des Tieres rechtfertigte, sofern damit unverzichtbare Bedürfnisse des Menschen befriedigt würden.

Der Unterschied zwischen Mensch und Tier

Die Renaissance sieht einen ersten Höhepunkt in der philosophischen Debatte um das Verhältnis zwischen Tier und Mensch. So definiert z.B. G. Pico della Mirandola die Würde des Menschen in Absetzung vom Bestialischen, wenn er ihm im Unterschied zum Tier Entwicklungsfähigkeit und die Freiheit, sich

selbst zu bilden, zuschreibt. Deutliche und vor allem wirkmächtige Kritik an der anthropozentrischen Auffassung übt hingegen M. de Montaigne von einem skeptizistischen Standpunkt aus: Nicht Wissen, sondern bloßer „Eigendünkel“ veranlasst den Menschen, sich von der übrigen Schöpfung abzusondern und den Tieren, „ses confrères et compagnons“, willkürlich nichts mehr an Fähigkeiten zuzuschreiben, als ihm selber gut dünkt. Wesentlich verhaltener urteilt dann im 17. Jahrhundert der jüdische Philosoph Baruch de Spinoza:

Ich leugne [...] nicht, dass die Tiere Empfindungen haben; ich leugne nur, dass es uns deshalb verboten sein soll, für unseren Nutzen zu sorgen und sie nach Gefallen zu gebrauchen und zu behandeln, wie es uns am meisten zusagt, da sie ja von Natur aus nicht mit uns übereinstimmen, und ihre Affekte von den menschlichen der Natur nach verschieden sind.¹

Der Mensch als „das wahnwitzige Thier“

In der Aufklärung endlich prallen die philosophischen Auffassungen hinsichtlich der Unterschiedlichkeit oder Ähnlichkeit von Tier und Mensch dann mit ganzer Härte aufeinander. Letztlich aber zeigt sich, dass bis zum Ende des 18. Jahrhunderts alle theriophilen (tierfreundlichen) Tendenzen immer wieder als unzulässige Egalisierungen zurückgewiesen werden. Kritisiert wird besonders die Strömung der Empfindsamkeit wegen ihrer Anthropomorphisierung und Humanisierung des Tieres. Für die fortwauernde traditionelle Haltung in der Philosophie kann exemplarisch Immanuel Kant stehen, der mit seiner klassischen Argumentationsfigur den „Dingcharakter“ des Tieres erneut bekräftigt: Durch sein Selbstbewusstsein sei der Mensch „Person [...], d.i. ein von Sachen, dergleichen die vernunftlosen Thiere sind, mit denen man nach Belieben schalten und walten kann, durch Rang und Würde ganz unterschiedenes Wesen“². Diese Position bestimmt im Grunde bis heute die philosophische Auffassung des Unterschieds zwischen Tier und Mensch. Und wenn ein Philosoph wie Friedrich Nietzsche gleichwohl die traditionelle Auffassung vom Menschen als Vernunftwesen in der Weise kritisiert, dass er in umgekehrter Perspektive fürchtet: „die Thiere betrachten den Menschen als ein Wesen Ihresgleichen, das in höchst gefährlicher Weise den gesunden Thierverstand verloren hat, – als das wahnwitzige Thier“³, so ist dies lediglich eine Facette relikthaft fortwirkender Theriophilie. Den Mainstream auch im tierethischen Denken aber tangiert sie nicht mehr.

Mit Max Horkheimer und Theodor W. Adorno rückt von der Mitte des 20. Jahrhunderts an die ethisch-politische Dimension der Unterscheidung des Menschen vom Tier in den Blick. Mit der Unvernunft der Tiere beweise der Mensch lediglich seine eigene Würde, die daraus abgeleitete prinzipielle Verfügbarkeit des Tieres ist Ausdruck seiner umfassenden Naturbeherrschung und technischen Rationalität: „Er bekundet, indem er sich am Tier vergeht, dass er,



Auf unserer Tafel ist vom Tier oft nicht mehr allzu viel zu erkennen

Foto:
mhdraper/deviantart.com

und nur er in der ganzen Schöpfung, freiwillig so mechanisch, blind und automatisch funktioniert, wie die Zuckungen seiner gefesselten Opfer“⁴. Das allseitige Ausblenden alltäglicher Gewalt gegenüber Tieren, sei es durch Vivisektion oder Massenschlachtung, erinnere an die „Ahnungslosigkeit gegenüber den Schandtaten in totalitären Staaten“⁵.

Empfinden Tiere Schmerzen?

Im Zusammenhang mit der Frage des tierischen Schmerzes schließlich hat sich eine philosophische Debatte um die moralische Zulässigkeit des schmerzhaften Tier-Experiments und der schmerzhaften Tier-schlachtung entwickelt. Auf der einen Seite stehen Mitleidsethiker wie etwa Peter Singer mit seiner Forderung, Schmerzen von Tier und Mensch gleich zu bewerten. Der Wert des Lebens bemisst sich dann am Grad der Schmerzempfindlichkeit. Gegner solcher Positionen sind etwa E. Tugendhat mit der Auffassung, dass nicht Moral oder Mitleid, sondern allein die Zugehörigkeit zur Spezies Mensch Lebensrecht sichere, oder P. Carruthers, der Tieren Schmerzempfinden prinzipiell abspricht, weil ihnen die hierzu nötigen kognitiven Fähigkeiten fehlten. Aber auch Singer wendet sich nicht mehr gänzlich gegen die Tötung von Tieren zur Sicherung der menschlichen Existenz und des menschlichen Genusses, wenn nur die Arterhaltung und die Konservierung ihrer Vielfalt gesichert sei. Ein Ende der teilweise polemisch geführten Debatte ist derzeit nicht abzusehen.

Und nun noch einmal die Frage, ob sich Kulinaristik und Tierethik gegenseitig ausschließen. Keineswegs, kann die Antwort nur lauten. Gerade die Kulinaristik sichert den bedachten Gebrauch des Tieres als hochwertiges Nahrungsmittel. Sie wendet sich entschieden gegen tierunwürdige Massenhaltung, gegen unvertretbar schmerzhaft oder grausame Tiertötung und tritt aus guten eigenen Gründen für die pflegliche Erhaltung der Artenvielfalt ein. Dies schließt das Philosophieren über Tier und Mensch und deren spezifisch unterschiedliche Konstitutionen im Gleichklang einer gesunden Natur auch über einem duftenden Braten keineswegs aus. Im Gegenteil entspricht es der Notwendigkeit solcher Überlegungen, allerdings ganz frei von Ideologie und Dogma.

- 1 B. de Spinoza, *Ethik*, übers. v. B. Auerbach, Hamburg 2011, S. 197.
- 2 I. Kant, *Anthropologie in pragmatischer Hinsicht*, § 1 (AA VII, S. 127).
- 3 F. Nietzsche, *Die fröhliche Wissenschaft*, in: *Kritische Studienausgabe*, Bd. 3, hg. v. G. Colli/M. Montinari, Berlin/New York 1999, S. 510.
- 4 M. Horkheimer, Th. W. Adorno: *Dialektik der Aufklärung*, in: M. Horkheimer *Gesammelte Schriften*, Bd. 5, Frankfurt/Main 1984, S. 277.
- 5 M. Horkheimer, *Das Recht der Tiere*, 1959, 1/2, S. 5, hier zit. nach A. Bondolfi (Hg.), *Mensch und Tier: Ethische Dimensionen Ihres Verhältnisses*, Freiburg (Schweiz) 1994, S. 92-93.

Literatur

Wolfgang U. Eckart, Astrid van der Lühe: *Tier, Tierseele [II. Mittelalter und Neuzeit]*, in: *Historisches Wörterbuch der Philosophie* 10 (1998), Sp. 1206-1217

Wolfgang U. Eckart, Jörn Sieglerschmidt: *Tier und Mensch*, in: *Enzyklopädie der Neuzeit*, Bd. 13, Stuttgart 2010, Sp. 562-570.



Frank Niehage

Nahrungsmittel und Nachhaltigkeit

Kein Wirtschaftszweig ist enger mit dem Wohlergehen des Menschen und unseres Planeten verbunden als die Nahrungsmittelerzeugung. Nachhaltigkeit ist hier Notwendigkeit und Herausforderung zugleich. Wie viel für dieses Ziel noch zu tun ist, ist Gegenstand einer Studie, deren Ergebnisse hier zusammengefasst sind.



Frank Niehage LL.M. ist seit 2008 Vorsitzender des Vorstandes der Bank Sarasin AG, die 2009 den Deutschen Nachhaltigkeitspreis für den Bereich Finanzdienstleistung gewonnen hat, und Vorstandsmitglied des Kulinaristik-Forums.
Kontakt:
Sarah.Steilen@sarasin.de

Die großen Herausforderungen der Nahrungsmittelindustrie zeichneten sich in einer aktuellen Studie der auf nachhaltige Vermögensverwaltung spezialisierten Bank Sarasin deutlich ab: Knappheit an Wasser und agrarwirtschaftlich nutzbaren Böden, prekäre Arbeitsbedingungen bei Lieferanten und nicht zuletzt die fatalen Auswirkungen eines ungesunden Nahrungsangebots für die Gesellschaft.

Die Herstellung von Nahrung ist eine der ältesten Tätigkeiten des Menschen. Kaum eine Branche ist enger mit dem Wohlbefinden des Menschen und der Beständigkeit unseres Planeten verbunden als die Lebensmittelbranche. Gerade deshalb trägt sie eine besonders hohe Verantwortung. Gleichzeitig steht sie vor enormen Herausforderungen, dieser Verantwortung auch gerecht zu werden. Aus diesem Dilemma gibt es nur einen Ausweg: Die Branche muss nachhaltiger werden.

**Essen: allgegenwärtig
und günstig wie noch nie**

Nahrung ist so preiswert wie noch nie. Essen ist im Alltag – zumindest in den hochindustriellen Staaten – permanent greifbar, und Fertiggerichte gewinnen in der modernen Gesellschaft zunehmend an Bedeutung. Zusammen mit anderen Veränderungen des Lebensstils hat dies laut einem aktuellen Bericht der Organisation für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung OECD zu einem dramatischen Anstieg bei Übergewicht und Fettleibigkeit geführt. Gerade in den Industriestaaten essen die Menschen zu viel und zu fett. Die Nahrungsmittelbranche versucht nun vermehrt, Gesundheit und Genuss durch neue Produkte in Einklang zu bringen. Die Hürden dabei sind hoch: Zucker, Fett und Salz haben den Produkten über Jahrzehnte ihren charakteristischen Geschmack verliehen. Viele Kinderprodukte haben sich gerade durch den hohen Zucker- und Fettgehalt etabliert.

Fertiggerichte und Fast Food sind in der Regel zu fett und zu salzig. Nicht selten enthalten sie auch Zucker. Wichtige Bestandteile, wie Faserstoffe oder Vitamine, sind dafür häufig untervertreten. Für die Unternehmen lautet die Kernaufgabe deshalb, wohlschmeckende und gesündere Produkte zu entwickeln.

Rohstoffe – vitales Interesse an einer nachhaltigen Landwirtschaft

Die Landwirtschaft – einst Sinnbild für den haushälterischen Umgang mit der Scholle – ist heute der größte Verursacher von Umweltschäden: 90 Prozent der globalen Abholzung gehen auf dieses Konto. Landwirtschaft ist der größte Abnehmer von teilweise hochgiftigen Chemikalien, verursacht die meisten Treibhausgase, verbraucht – meist ineffizient – 70 Prozent des Süßwassers und führt durch Erosion, Versalzung oder Übernutzung zu einem dramatischen Verlust an fruchtbarem Boden sowie zu überdüngten Gewässern. Lange galt der biologische Anbau als einzige anerkannte Alternative zur konventionellen Landwirtschaft. Diese Methode macht aber auch nach über 50 Jahren immer noch weniger als ein Prozent der weltweiten Anbaufläche aus. Gerade bei ökologisch sehr problematischen und weltweit bedeutenden Agrargütern wie Soja, Palmöl oder Zuckerrohr hat der Biolandbau noch keine Bedeutung erlangt.

Ein großes Thema bei Rohstoffen ist die grüne Gentechnik. Grüne Gentechnik bedeutet in der heutigen Praxis den Einsatz von Saatgut mit Herbizid- oder Schädlingsresistenzen. Transgene Rohstoffe von Bedeutung sind derzeit vor allem Soja, Mais, Raps und Baumwolle. Andere Eigenschaften wie beispielsweise Widerstandskraft gegenüber Trockenheit werden noch erforscht. Allerdings ist die Technologie äußerst umstritten: Es gibt unerwünschte Wirkungen wie Resistenzen, die wichtige Konzepte der grünen Gentechnik infrage stellen. Der Weltlandwirtschaftsrat bewertet die Chancen der grünen Gentechnik sehr zurückhaltend. Auch Umweltorganisationen und – vor allem europäische – Konsumenten sind skeptisch. Auf der Basis der heutigen Kenntnisse können Risiken für Umwelt und Ernährung nicht ausgeschlossen werden. Der Mangel an eindeutigen Befunden fördert die Verunsicherung. Konsumenten wünschen sich Transparenz, und Organisationen wie Greenpeace erstellen Einkaufsratgeber, wie Lebensmittel mit gentechnisch veränderten Inhaltsstoffen gemieden werden können.

Herausforderung faire Arbeitsbedingungen

Während die Umweltrisiken in unserer Nahrungskette in den letzten Jahren verstärkt an Bedeutung gewonnen haben, bekommen die Arbeitsbedingungen noch wenig Aufmerksamkeit. Dabei gehört der Nahrungsmittelsektor zu den größten Arbeitgebern der Welt. Besonders am landwirtschaftlichen Ende der Wertschöpfungskette sind die Arbeitsbedingungen problematisch: Es gibt viele saisonale Arbeiter während der Ernte, meist Billiglohnarbeiter aus an-

deren Ländern, Existenzrisiken durch Missernten und Preiszerfall, Unfälle und Krankheiten durch Agrochemikalien sowie mehrheitlich informelle Arbeitsverhältnisse. Die Internationale Arbeitsorganisation ILO schätzt zudem, dass rund 60 Prozent der weltweiten Kinderarbeit in Zusammenhang mit der Landwirtschaft stehen, da vor allem Kinder als Niedriglohnarbeiter einen wichtigen Beitrag zur Minimierung des Preisniveaus leisten. Dabei helfen diese Kinder mehrheitlich in der Familie mit, erhalten keinen Lohn und die Arbeit ist oft gefährlich. Bei der Kinderarbeit zeigen sich zwei Ansatzpunkte, um langfristig eine positive Verbesserung zu erreichen: Existenzsicherung, indem höhere Preise für die landwirtschaftlichen Güter und Leistungen bezahlt werden; und technische sowie strukturelle Unterstützung der Bauern, damit diese mehr Ertrag erzielen und somit wiederum ihr Einkommen verbessern können. So wird der Druck verringert, auf Kinder als Gratisarbeitskräfte zurückzugreifen.

Die prekäre Beschäftigung ist ein weiteres großes Problem der Branche: Arbeiter, die Markenprodukte der großen Nahrungsmittelkonzerne herstellen, haben zunehmend kein oder kein vollwertiges Arbeitsverhältnis mit den Unternehmen mehr – und dies vermehrt auch in Europa oder den USA. Die Firmen verabschieden sich damit schrittweise aus ihrer sozialen Verantwortung für angemessene Arbeitsbedingungen und Rechte. Dieser Trend, der sowohl von der ILO als auch von der weltweiten Gewerkschaft der Branche IUF beobachtet wird, lässt aufhorchen. Prekäre Arbeit in der Wertschöpfungskette von Markenprodukten birgt Risiken, wie die Erfahrungen aus anderen Branchen gezeigt haben. Unternehmen sind zunehmend im Fokus von NGOs und der Presse. Dabei haben gerade große Unternehmen eine hohe Marktmacht. Diese erlaubt es, nicht nur Preise, sondern auch andere Konditionen wie Arbeitsbedingungen und Lohnausschüttung zu bestimmen.

Fazit

Trotz erster zaghafter Verbesserungsversuche besteht deutlicher Nachholbedarf in fast allen Bereichen des Produktionsprozesses. In wichtigen Nachhaltigkeitsthemen sind viele Lebensmittelhersteller noch wenig fortgeschritten. Die Produkte der Branche müssen deutlich gesünder und die Verbraucher transparenter informiert werden. Außerdem müssen die Rohstoffe nachhaltiger beschafft werden. Hier zeichnet sich eine erste Entwicklung in die richtige Richtung ab: In den letzten Jahren haben beinahe alle großen Unternehmen Initiativen ergriffen, erarbeiten alternative Strategien und suchen die Zusammenarbeit mit Umweltorganisationen wie dem WWF oder der Rainforest Alliance zur nachhaltigen Verbesserung ihres Produktionsprozesses. Faire Arbeitsbedingungen bei Lieferanten sind dagegen vielfach noch nicht fester Bestandteil auf der Agenda von großen Lebensmittelherstellern. Nur vereinzelt setzen Unternehmen derzeit ihre Marktmacht zur Verbesserung der Arbeitsbedingungen ein.

Foto links:
Bio-Landbau gilt als nachhaltig und frei von Gentechnik, macht aber weltweit nur ein Prozent der Anbaufläche aus
Foto: Peter von Bechen/pixelio.de

Rund 60 Prozent der weltweiten Kinderarbeit findet in der Landwirtschaft statt.



Kleinbauer mit
Kaffeeernte
Foto: Julio Delgado

Uwe Meier

Nachhaltigkeitsstandards als Maßnahme praktischer Lebensmittel-Ethik

Standards verändern kaum die ökonomischen Verhältnisse. Sie helfen aber, die internationale Produktion von Agrargütern umweltfreundlicher und sozialverträglicher zu machen. Die Politik sollte durch geeignete Deklaration den Verbraucher in die Lage versetzen, bewusst das passende Produkt zu wählen.



Dr. Uwe Meier ist Agrarwissenschaftler am Bundesforschungsinstitut für Kulturpflanzen (Julius Kühn-Institut) in Braunschweig. Kontakt: brunsvigia@arcor.de

Catalina Vidal und ihr Mann Guillermo sind Kleinbauern aus der Andenprovinz Caldas im Hochland von Kolumbien. Sie bauen am Hang eines Berges hauptsächlich hochwertigen Arabica-Kaffee an und haben hinter ihrem einfachen Haus etwas Gemüse und Mais für den Eigenverbrauch. Zusammen mit anderen Bauern aus der Umgebung liefern sie ihre Kaffeeernte an ihre Kooperative. Diese hat sich freiwillig verpflichtet, nur Kaffee nach den Bedingungen (Standards) von Fairtrade zu produzieren. Dafür bekommt die Kooperative einen höheren Kaffeepreis und eine mögliche Vorfinanzierung der Ernte. Die ländliche Bevölkerung soll dadurch in ihrer ökonomischen Entwicklung gestärkt und ermutigt werden, selbst unternehmerisch aktiv zu werden.

Über die Verwendung des zusätzlichen Geldes entscheiden die Mitglieder der Kooperative. Es wird in gemeinschaftliche Infrastruktur und soziale Einrichtungen investiert. Vor einigen Jahren bekam jedes

Mitglied der Kooperative eine Solaranlage auf ihr Hausdach. Nun können die Kinder der Familie Vidal auch nach Eintritt der Dunkelheit noch Schularbeiten machen.

Die einzuhaltenden Standards von Fairtrade beinhalten Anforderungen für eine umweltgerechte Produktion. Soziale Standards müssen bei größeren Fincas eingehalten werden, wenn Arbeiterinnen und Arbeiter beschäftigt werden. Die Einhaltung der Standards wird unabhängig kontrolliert und zertifiziert.

Standards für eine bessere Welt?

Standards verändern nicht die Welt – schon gar nicht ökonomische Verhältnisse. Standards helfen aber, die internationale Produktion der Agrargüter umweltfreundlicher und sozialverträglicher zu gestalten. Sie definieren konkrete Anforderungen mit Hilfe von Produktionskriterien und können weltweit angewendet werden. Sie werden als wichtige Komponenten einer

Agrarethik verstanden (Gottwald 2011, Gottwald et al. 2010, Meier, 2012).

Die Produktion von Agrargütern auf der Grundlage von vorgegebenen Umwelt- und Sozialstandards und die Zertifizierung haben durch den Bioanbau bereits eine längere Tradition. Doch erst in Folge der Umweltkonferenz von Rio 1992 und den zahlreichen offensichtlichen Problemen in der Agrarwirtschaft entwickelten zivilgesellschaftliche Organisationen Produktionsstandards, um zumindest die größten Umwelt- und Sozialprobleme im Rahmen der vorgegebenen Agrarökonomie einer Lösung zuzuführen. Auf diese Weise werden Voraussetzungen auch zur ethischen Begründung des Verhaltens geschaffen.

Unter diesem Mantel lassen sich folgende Gründe anführen, weshalb sich Branchen oder Agrarunternehmen einem Standardsystem anschließen: Transparenz in der Produkt- und Produktionsqualität, erhöhte Glaubwürdigkeit in der unternehmerischen umwelt- und sozialorientierten Zukunftsverantwortung, Schutz vor Imageschäden, schnellere Umsetzung neuer Erkenntnisse in die Praxis, Möglichkeit einer Zertifizierung und weltweite Gültigkeit.

Agrarstandards setzende Organisationen entwickeln ihre verbindlichen Standards auf der Grundlage wissenschaftlicher Erkenntnis und Erfahrungswissens gemeinsam mit Wissenschaftlern, Nichtregierungsorganisationen und Produzenten. Der Dachverband ISEAL hat Richtlinien geschaffen, nach denen die Standards entwickelt werden sollen. Die Standards zur sozialen Nachhaltigkeit haben ihre Grundlagen in der „Allgemeinen Erklärung der Menschenrechte der UN“ vom 10. Dezember 1948, dem „Internationalen Pakt über wirtschaftliche, soziale und kulturelle Rechte der UN“ von 1966 und in den Kernarbeitsnormen der „International Labour Organisation“ (ILO). Die Standards der ökologischen Nachhaltigkeit basieren auf einem integrierten Produktionsmanagement und werden mit allgemein und international akzeptierten wissenschaftlichen Erkenntnissen, mit staatlich rechtlichen Zielsetzungen, mit internationalen Abkommen, mit Leitbildern politischer Vereinbarungen und praktischen landwirtschaftlichen Erfahrungen begründet.

Die wissenschaftlichen Grundlagen für die Entwicklung von Prüfstandards zur Durchsetzung einer integrierten Agrarproduktion sind weitgehend vorhanden. Standardsysteme enthalten in unterschiedlicher Strenge Standards zu folgenden Umweltbereichen: Bodenschutz, Pflanzenschutz mit Vorrang für nichtchemische Maßnahmen, Düngung, Gewässerschutz und Schutz des Grundwassers, Naturschutz, Abfallentsorgung und Klimaschutz.

Vom freiwilligen Standard zur gesetzlichen Vorgabe

Mit neuen Nachhaltigkeitsverordnungen für Biomasse und Biokraftstoffe (z. B. Ethanol aus Zuckerrohr)

haben die Staaten der Europäischen Union auf Nachhaltigkeitsstandards und Zertifizierung zurückgegriffen, weil dieses System global anwendbar ist. Diese Instrumente sollen in einem transparenten Verfahren sicherstellen, dass flüssige Bioenergie (z. B. Biosprit) nicht zu Lasten der Mitwelt und der einheimischen Bevölkerung auf den europäischen Markt gelangt. Deutschland nutzte langjährige Erfahrungen der NGOs in der Agrar-Standardsetzung und die Erfahrungen der Autoindustrie bei der Zertifizierung, um Standards bei der Produktion von agrarischen Grundstoffen für Biotreibstoffe durchzusetzen. Damit hat man erstmalig in der EU ein Zertifizierungssystem über die gesamte Produktionskette auf der Basis von zuvor festgelegten Standards „vom Acker bis zum Tank“ umgesetzt. Diese Entwicklung von freiwilligem Handeln hin zu einer gesetzlichen Regelung muss auch bei den Nahrungsmitteln angestrebt werden.

Zukünftige Entwicklung

Mit der EU-Richtlinie zu flüssigen nachwachsenden Rohstoffen hat auch die Agrarpolitik Wege der Standardsetzung und Zertifizierung beschritten (Meier, 2012). Diese Entwicklung sollte sich unter zunehmender Berücksichtigung der Standards des biologisch-organischen Anbaus unter Beteiligung der Zivilgesellschaften fortsetzen. Die weltweit unterschiedlichsten sozialen und agrartechnischen Produktionsbedingungen mit ihren Einflüssen auf die Umwelt und sozio-kulturellen Gegebenheiten sind kaum noch zu überblicken. Hier können Standards und deren Einführung in die landwirtschaftliche Praxis helfen, ökologische und soziale Fortschritte zu bewirken. Entscheidend wird bei der Durchsetzung dieser Standardsysteme die Glaubwürdigkeit sein. Die sich derzeit abzeichnende Entwicklung, möglichst rasch viele Hektar zu zertifizieren, erlaubt Zweifel an der Glaubwürdigkeit der Systeme. Eine Umstellung der Produktion „auf ethisch orientierte Umwelt- und Sozialstandards“ benötigt Zeit. Ein „Race to the bottom“ bei den Anforderungen muss sonst befürchtet werden.

Verbraucher müssen sich am Produkt informieren können, unter welchen Bedingungen es hergestellt wurde. Die Politik ist gefordert, dem Verbraucher durch eindeutige Deklaration die Freiheit zu geben, gut informiert über die Produktionsbedingungen als Qualitätsmaßstab das für ihn passende Produkt zu wählen. Erst dann kann der Verbraucher im Interesse der Umwelt und Menschenrechte entscheiden.

Keinesfalls dürfen Nachhaltigkeitsstandards mit Zertifizierung jedoch als Ersatz für eine fortschrittliche Gesetzgebung betrachtet werden. Die Verantwortung liegt nicht nur beim Verbraucher, sondern vor allem bei der Politik. Zertifizierungen nach Standards sind ein privatwirtschaftliches Instrument und können gesetzliche Vorgaben nicht ersetzen, sie können jedoch nationale Gesetze ergänzen und im Sinne einer ethischen Verhaltensbegründung konkretisieren.

Wie und unter welchen Bedingungen die Produkte hergestellt werden, interessierte bislang nur am Rande. Doch diese Situation ändert sich.

Literatur

Gottwald, Franz-Theo: *Ess anders!* Marburg 2011.

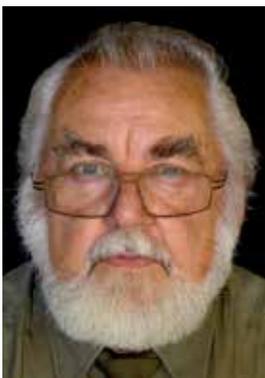
Gottwald, Franz-Theo / Ingensiep, Hans Werner/ Meinhardt, Marc (Ed.): *Food Ethics.* New York 2010.

Meier, Uwe (Hg.): *Agrarethik – Landwirtschaft mit Zukunft.* Agrimedia Clenze 2012.



Horst Eichler

Die geoökologische Relevanz einer Nahrungsethik



Dr. rer. nat. Horst Eichler MA, Akademischer Direktor a. D. am Geographischen Institut der Universität Heidelberg, ist Vorstandsmitglied der Deutsch-Namibischen-Gesellschaft und Mitglied des Kulinaristik-Forums. Kontakt: eichler-heidelberg@t-online.de

Was haben Wasser, Bauch und Boden mit der Kulinaristik zu tun? Wir Menschen vernichten zunehmend die Böden, welche unsere Lebensgrundlage sind. Gefragt ist ein verantwortungsvoller Umgang mit unserer Nahrung. Dazu gehört das Bewusstsein über deren Produktion und die dafür nötigen Ressourcen.

Unter dem heute anscheinend „political“ korrekten Postulat, alle öffentliche Aufmerksamkeit dem Klimawandel oder gar der kommenden „Klimakatastrophe“ zu widmen, wird nicht hinreichend klar oder mit fehlendem Nachdruck verdeutlicht: Durch ungezügelter, jenseits der überlebensnotwendigen Nahrungsaufnahme angesiedeltes Konsumverhalten, durch falschen Umgang mit Nahrungsmitteln und geoökologisch falscher Nahrungsproduktion verknappt und vernichtet der Mensch derzeit sei-

ne Lebens- und Nahrungsgrundlage – die agrarisch nutzbaren Böden dieser seiner „einen Welt“. Und das Bevölkerungswachstum verschärft das Problem der schrumpfenden Nährflächen noch.

Entgegen anders lautender Prognosen steigt die Weltbevölkerung weiterhin rasant. Beängstigend aus geoökologischer Sicht. Über 83 Millionen Menschen beträgt der jährliche Zuwachs gegenwärtig, 228.000 Menschen pro Tag. Noch 1950 lag die Zahl der Welt-

bevölkerung bei 2,53 Milliarden. Ende des Jahres 2011 war die Sieben-Milliarden-Schwelle erreicht, und bis zum Ende des 21. Jahrhunderts wird sogar die 10-Milliarden-Marke überschritten werden. Die Nachfrage nach Nahrungsmitteln wird weiter zunehmen, die weltweit zur Verfügung stehenden landwirtschaftlichen Produktionsflächen nehmen dagegen eher ab.

Die geoökologische Bedeutung des Bodens als Nahrungsbasis

Die Böden der Erde sind komplexe physikalische, chemische und biologische, aus der Verwitterung mineralischer und dem Zersatz organischer Stoffe hervorgegangene Systeme. Sie vollbringen mit Hilfe zahlreicher Mikroorganismen (zusammenfassend auch als Edaphon bezeichnet) die Remineralisierung organischer Stoffe (über die Humusbildung) in wieder pflanzenverwertbare anorganische Substanzen. Böden sind somit die gewaltigen ökologischen Pumpen, die nicht nur den irdischen Stoffkreislauf am Laufen halten. Sie sind die Basis fast der gesamten terrestrischen Pflanzen- oder Primärproduktion und damit – auch im übertragenen Sinne – die Grundlage aller landgestützten Nahrungsketten und folglich auch die Ernährungsbasis und die Überlebensressource des Menschen.

Die Funktionen der unterschiedlichen Böden der Erde sind vielfältig. Neben der agrarischen Produktionsfunktion (Nahrungs- und Futtermittel) üben Böden noch zahlreiche andere wichtige Lebensraumfunktionen aus. Sie sind an der Steuerung des Wasserkreislaufs ebenso beteiligt wie an der Wetter- und Klimabeeinflussung. Sie üben durch standortangepasste Nahrungsproduktion nicht zuletzt auch eine Kulturfunktion aus. Sie sind das wichtigste Kulturgut und die überlebensnotwendigste Ressource der Menschheit (Wiss. Beirat, 1994).

Die Schrumpfung der Nährflächen und die Degradation der Böden der Welt

Weltweit stehen der landwirtschaftlichen Produktion (Ackerbau und Weidewirtschaft) Bodenflächen von insgesamt etwa 51 Millionen km² zur Verfügung. Nur der kleinste Teil davon – nämlich 17-18 Millionen km² oder 11-12 Prozent der Festlandflächen der Erde – ist ackerbaulich nutzbar. Eine ökologisch und wirtschaftlich sinnvolle Erweiterung sowohl der Weide- als auch der Ackerflächen scheint nach heutigem Wissen kaum möglich, ein weiterer Anstieg der Weltbevölkerung dagegen aber ebenso sicher wie die dadurch bedingte Schrumpfung der pro Kopf der Weltbevölkerung zur Verfügung stehenden Nährfläche. Betrug diese im weltweiten Schnitt im Jahr 1960 noch 0,44 Hektar, so war sie im Jahr 2000 hauptsächlich infolge der im gleichen Zeitraum um 100 Prozent gewachsenen Weltbevölkerung schon auf knapp 0,22 Hektar gesunken. Sie wird nach FAO-Berechnungen bis zum Jahre 2050 weiter bis auf 0,15 Hektar schrumpfen und den Flächen-Ertragsdruck (d.h. die Notwendigkeit einer Produktivitätssteigerung pro Flächeneinheit) anheizen.

Ertragssteigerungen – in der modernen Agrarwirtschaft allerdings in der Regel nur durch verstärkten Pestizid-, Herbizid- und Fungizideinsatz, immer höhere Kunstdüngergaben und agrarindustrielle, hochtechnisierte Anbau- und Viehhaltungsmethoden zu erreichen – fordern den Böden der Welt einen hohen ökologischen Blutzoll ab.



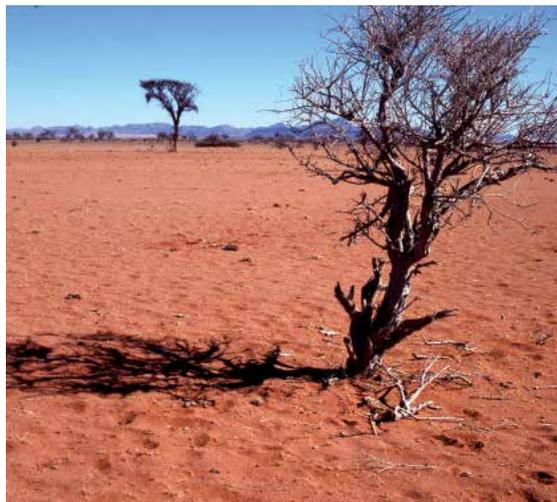
Aufmacherfoto ganz links: Bodenerosion in Mexiko
Foto: Horst Eichler

Links: Bodenerosion in Israel
Foto: Horst Eichler

Wind- und Wassererosion nehmen auf den wegen des hohen Maschineneinsatzes technisch und wirtschaftlich notwendig gewordenen Vergrößerungen der einzelnen Ackerflächen dramatische Ausmaße an. Auf Süddeutschlands durch hohe Achsdrücke der Landmaschinen stark verpressten Lössböden erreichen die mittleren durch Abspülung verursachten jährlichen Bodenverluste die Hektarerträge von Zuckerrüben (ca. 50 Tonnen) und übertreffen die hektarbezogenen Getreideerträge (ca. fünf bis sieben Tonnen) um ein Vielfaches (Eichler, 2003). Nicht der fälschlicherweise von Journalisten dafür verantwortlich gemachte Klimawandel war die Ursache des katastrophalen Rostocker Sandsturms, der im Juli 2011 acht Menschenleben forderte und 80 schrottreife Autos zur Folge hatte. Die eigentliche Ursache war und ist vielmehr in der Großflächigkeit des zu DDR-Zeiten zur baum- und heckenlosen und deshalb jetzt windgepeitschten LPG-Agrarsteppe gemachten Ackerlandes zu suchen.

Weltweit verschwinden durch Wind- und Wassererosion jährlich etwa 25 bis 30 Milliarden Tonnen der wertvollsten Ernährungsgrundlage der Menschheit (oder drei bis vier Tonnen Boden pro Kopf der Weltbevölkerung). Degradationserscheinungen durch Verdichtung (bei maschineller Bodenbearbeitung), Versalzung (fehlerhafte Bewässerung), Kontamination (Überdüngung und/oder falsche Anwendung von Agrarchemikalien) oder durch Nährstoffverlust (Übernutzung) und ähnliche Ursachen haben darüber hinaus nicht nur zu dauerhaften und meist irreversiblen Bodenschädigungen, sondern auch zu erheblichen Störungen regionaler und lokaler Wasserkreisläufe geführt. Weltweit waren davon in den

Ertragssteigerungen fordern den Böden der Welt einen hohen ökologischen Blutzoll ab



Desertifikationserscheinung durch Überweidung im Savannengebiet Namibias
Fotos: Horst Eichler

1980er Jahren bereits 38 Prozent des Ackerlandes betroffen, in Zentralamerika erschreckende 74 Prozent und in Afrika 65 Prozent (Wiss.Beirat, 1984).

Wo in der Tierhaltung durch eine Überstockung der Weideflächen die ökologische Tragfähigkeit („bearing capacity“) überschritten wird, machen sich besonders in den Trockengebieten der Erde großflächige, oft kontinentweite Desertifikationserscheinungen breit (durch Austrocknung und damit Zerstörung des Edaphons ihrer Funktionen irreversibel beraubte Böden). Etwa 70 Prozent der Trockengebiete der Erde (sie überziehen rund 40 Prozent der Landflächen) sind vom Phänomen dieses dramatischen Phänomens betroffen (Wiss. Beirat, 2001).

Nahrungsmittelversorgung in Europa – Bestand und Bedarf

Verschiedenen Autoren zufolge hat sich trotz weiter bestehender gravierender Versorgungslücken die Nahrungsverfügbarkeit im weltweiten Durchschnitt in den letzten Jahrzehnten verbessert. Im globalen Schnitt betrug die potentielle Nahrungsenergieversorgung im Jahre 2000 etwa 2.800 kcal/Kopf/Tag (von Koerber et al., 2009). Für EU-Bürger bestand zeitgleich eine gesicherte Zugriffsmöglichkeit auf 3.500 und für US-Amerikaner auf 3.600 kcal (Smil, 2003/2004).

Wird für den Durchschnittseuropäer – auch den US-Amerikaner – ein angenommener energeti-

scher Tagesbedarf (unter Berücksichtigung einer Tätigkeits- und Genussquote) von etwa 2.600 bis 2.800 kcal zugrunde gelegt (Smil, 2003/2004), ergibt sich ein geoökologisch folgenreicher Angebotsüberschuss von mindestens 700 bis 800 kcal/Kopf/Tag. Oder anders ausgedrückt: Zwischen dem täglichen Kalorienbedarf von rund 500 Millionen EU-Bürgern und dem Kalorienangebot kann ein energetischer Angebots-Überschuss von 350 bis 400 Milliarden kcal/Tag errechnet werden, dessen Energieträger auf einem Acker, einer Wiese, oder in einem Mastbetrieb – aber immer auf einem Boden und seiner Bodenfruchtbarkeit irgendwo auf der Erde basierend – produziert worden sind. Je nach Energieträger (tierische oder pflanzliche Lebensmittel) kann der zur Produktion von 1.000 kcal benötigte, auf US-Erträgen basierende Flächenbedarf errechnet werden. Er beträgt nach von Koerber et al. (2009) für Rindfleisch 31, für Schweinefleisch ca. 7 und für Getreide oder Gemüse 1,1 bis 1,7 m²/1.000 kcal. Die Summation der für das Überschussangebot notwendigen Produktionsflächen ergibt auf Rindfleischbasis einen theoretischen Flächenbedarf von über einer Million Hektar, auf Getreide- und Gemüsebasis eine immerhin noch zwischen 380.000 und 440.000 Hektar messende Anbaufläche. Sie muss nicht in der EU gesucht werden. Und eine ökologisch nicht adäquate, die Bodendegradation fördernde Produktionsweise irgendwo in der globalisierten Welt darf (oder sollte im Zweifelsfall) vermutet werden.

Fleischverzicht – der ökologischen Weisheit letzter Schluss?

Die Größe der zur Ernährung kommender Generationen benötigten Nährflächen wird letztlich davon abhängen, welche Nahrung die Menschen der Zukunft beanspruchen und wie viel davon. Fleisch wird benötigt, um den Körper mit lebenswichtigen Proteinen zu versorgen. Ein hoher Fleischverbrauch (in Deutschland im Jahre 2009 mit 88,2 Kilogramm/Kopf/Jahr über dem Durchschnitt der Industrieländer der Erde positioniert) hat in der Regel ökologisch negative Nebeneffekte. Nicht nur, dass rund 35 Prozent der Welt-Getreideproduktion (vor allem Mais) in der Tiermast verfüttert und damit dem globalen Getreidehandel entzogen sind. Auch die Energiebilanz ist schlecht: Werden bei der Rindermast zur Produktion von einem Kilogramm Fleisch (1.500 bis 2.000 kcal) doch die sechs- bis achtfache Menge an Getreidekalorien benötigt. Und besonders die Maisfelder haben sich weltweit als die von der Bodenerosion am stärksten betroffenen Kulturen erwiesen.

Also Fleischverzicht? Vielleicht weltweit, um die Nahrungsbasis für die kommenden zehn Milliarden zu sichern, wie von verschiedenen Umweltverbänden vorgetragen? Nicht unbedingt. Eine Reduzierung der Rindermast mag globalökologisch hilfreich sein, einem Mongolen dagegen seinen Fleischverbrauch von 94 Kilogramm/Kopf/Jahr anzukreiden, ist ökologischer Unsinn. Die Mongolei als geographisch definiertes Steppenland ist für eine Ackernutzung nicht

Literatur

Eichler, Horst: *Der Kraichgauer Löss. Bodenerosion als Ressourcenproblem einer alten Kulturlandschaft*. Eppingen 2003.

FAO (Food and Agriculture Organisation): *FAOSTAT Database*. Rome 2003.

Hahlbrock, Klaus: *Kann unsere Erde die Menschen*

geeignetes Weideland und die fleischreiche mongolische Kosteben regionaltypisch ökologisch angepasst.

Virtuelles Wasser – das Wasser, das man „isst“ und nicht sieht

Was ist der Unterschied zwischen einem Kilogramm (Mast)Rind- und der gleichen Menge Schweinefleisch? Nicht nur, dass Letzteres um 10-20 Prozent kalorienhaltiger ist. Der tiefer greifende Unterschied scheint allerdings unglaublich: Der Rindfleischesser hat – ohne es sensorisch wahrnehmen zu können – mit seinem Braten rund 15.000 Liter Wasser konsumiert. Eben die Menge „virtuellen Wassers“, die zur Produktion dieses Kilos notwendig war und zuvor schon in der Maissilage, der Kraftfutter-Masse, dem Getreideschrot, dem Heu, der Tränkung und anderen Posten der Rindermast enthalten war. Der Schweinefleischesser hat dagegen nur 4.800 Liter virtuellen Wassers „gegessen“. Ein Kilogramm Huhn (bei etwa gleicher Kaloriendichte) hätte nur 3.900 Liter dieses „verborgenen“ Wassers enthalten, ein Kilogramm Reis 3.300, ein Kilogramm Weizen nur 1.300 und das Kilogramm Kartoffel sogar nur 900 Liter (The World Bank, 2010).

Überall in unseren Nahrungs- und Genussmitteln verbirgt sich dieses unsichtbare virtuelle Wasser und mit ihm eines der größten geoökologischen Probleme der globalen Lebensmittelproduktion und des weltweiten Fruchthandels. Kaum jemand sieht in der Apfelsine, der Wassermelone, der Gurke – aus welcher Trockengegend der Welt sie auch zu uns gefunden haben – die Boten des geoökologischen Wahnsinns. Er besteht darin, sonnenverbrannten, an Grund- und Oberflächenwasser armen Gegenden um eines kurzzeitigen wirtschaftlichen Vorteils willen (Wuchsfaktor Sonnenenergie kostenlos) eine wasserintensive Bewässerungswirtschaft überzustülpen, die die Grundwasserreserven noch tiefer in den Untergrund treibt, die Oberflächengewässer trockenfallen lässt oder in Stauseen von hydrologisch fragwürdigem Nutzen sperrt und die ohnehin hier schon leistungsschwachen Böden durch chemische Keulung oder Versalzungserscheinungen ihrer natürlichen Funktionen beraubt. Spanien, Israel, Tunesien, Marokko, Kalifornien... neuerdings auch China – alles nur Beispiele für Kurzzeiterfolge und langfristiges Scheitern.

Weltweit werden infolge bewässerungsbedingter Bodendegradation (d.h. biotisch irreversible Schädigung) jährlich mehr Produktionsflächen aus der Bewässerungswirtschaft ausgegliedert als neue Flächen hinzugewonnen werden können. Jeder Deutsche verbraucht – für ihn sicht-, hör- oder spürbar – im Schnitt täglich um die 130 Liter Wasser, um dessen Verbrauchsreduzierung er fast täglich angehalten wird. Der virtuelle Wasserverbrauch des Durchschnittsdeutschen liegt jedoch 40 mal höher bei etwa 5.200 Litern/Kopf und Tag, und mehr als die Hälfte davon stammt nicht aus Deutschland, sondern ist anderen Ländern entnommen – abgekauft, in Importprodukten versteckt aber vielfach einer unter Was-

serarmut leidenden Bevölkerung von global agierenden Handelsketten in geoökologisch skandalöser Weise gestohlen. Und wir? Weg mit dem Pfund angefaulter israelischer Orangen in den Abfallimer und damit auch die darin enthaltenen 500 Liter virtuellen Wassers „weg“, im Eimer, vergeudet. Die nordafrikanische Tomate, die chinesische Pomelo, die andalusische Erdbeere: Sie alle sind Teil eines weltweiten Spiels mit ungewissem Ausgang. Schon geistert auf internationalen Kongressen der Spruch durch die Wandelhallen, dass nach den Böden auch das Wasser für die Lebensmittelproduktion auszugehen droht.

Fazit

Die gesellschaftliche Konzentration auf alarmistische, höchst spekulative Klimavoraussagen hat bislang eine breite Hinwendung zur Problematik des Umgangs mit den Böden – der Nahrungsbasis der Menschheit – nicht aufkommen lassen. Noch scheint das Kalorienangebot der globalen Nahrungsproduktion den weltweiten Bedarf decken zu können. Wie lange noch, ist unter den gegenwärtigen globalen Randbedingungen (gesteigerte Nahrungsmittelnachfrage, gekoppelt mit höherem Fleischkonsum, vor allem in den sog. Schwellenländern) schwer prognostizierbar. Mangelnder politischer Wille, wirtschaftliche Interesselosigkeit, aber auch der Mangel an Transport- und Lagerkapazitäten haben eine weltweit flächendeckende Nahrungsversorgung bislang nicht ermöglicht und dadurch strukturelle Armuts-, Hunger- und Elendscluster entstehen lassen, die in ethisch skandalöser Weise zu den Zentren ungezügelter Nahrungskonsums und der Verschwendung (Schlagzeile der Berliner Morgenpost vom 21. Januar 2011: „Deutsche werfen 20 Millionen Tonnen Nahrung weg“) kontrastieren. Die hohen europäischen Einfuhrmengen von z. T. doch überflüssigen Agrarprodukten, deren Herstellung riesige agrarische Produktionsflächen verlangt und „verbraucht“, werden von Kritikern bereits als „Landraub“ und Agrarkolonialismus gebrandmarkt und ein bewusstes Umsteigen auf agrarische Lokal- und Regionalprodukte als Gegenmittel empfohlen.

Wissend, dass alle nicht aus den Gewässern unserer Erde entnommene Nahrung ihren Ursprung dem Boden, der so verletzlichen Haut „Gaias“, unserer Mutter Erde, verdankt, sollte die Kulinaristik den Akt des Essens und Trinkens einer globalen Nahrungsethik unterordnen, die Raum lässt für die unterschiedlichen Bedürfnisse einer Weltgemeinschaft auch jenseits unserer gedeckten Tische. Unsere Nahrungs- und Ernährungsethik wird sich darum zugleich der Frage nach der moralischen Bewertung des Einsatzes gentechnisch veränderter Kulturpflanzen zur Nahrungssicherung stellen und angesichts des eines Tages vielleicht doch ins Rampenlicht der Weltbühne tretenden Malthusianischen Hungergespenss zugleich an der im abendländisch-christlichen Kulturkreis bislang verdrängten Diskussion über eine eventuell doch notwendig werdende Geburtenkontrolle beteiligen müssen.

noch ernähren? Bevölkerungsexplosion – Umwelt – Gentechnik. Frankfurt 2007.

Koerber von, Karl / Kretschmer, Jürgen / Prinz, Stefanie / Dasch, Eveline (2009): *Globale Nahrungssicherung für eine wachsende Weltbevölkerung – Flächenbedarf und Klimarelevanz sich wandelnder Ernährungsgewohnheiten.* In: J. Verbr. Lebensm. 4, S. 174 -189.

Schneider, Rafael / Johannsmeier, Jan: *Nahrungsmittelpreise. Mit Vollgas in die nächste Hungerkrise?* In: Welthungerhilfe. Brennpunkt Nr.17, 2011, S.1 – 4.

Smil, Vaclav: *Improving Efficiency and Reducing Waste in Our Food System.* Environmental Sciences, Vol. 1, No. 1, 2003/2004, S. 17-26.

The World Bank: *World Development Report 2010.* Washington 2010.

UNDP / Deutsche Gesellschaft für die Vereinten Nationen (Hg.): *Bericht über die menschliche Entwicklung 2010.* Bonn 2010.

Wierlacher, Alois / Bendix, Regina (Hg.): *Kulinaristik. Forschung – Lehre – Praxis.* Berlin 2008.

Wissenschaftlicher Beirat der Bundesregierung: *Welt im Wandel: Die Gefährdung der Böden.* Bonn 1994.

Wissenschaftlicher Beirat der Bundesregierung: *Welt im Wandel. Neue Strukturen globaler Umweltpolitik.* Berlin/Heidelberg 2001.

Ziegler, Jean: *Wie kommt der Hunger in die Welt?* München 2000.

Am 11. September wurden dem Präsidenten des EU-Parlaments, Martin Schulz 70.000 Unterschriften gegen Patente auf Pflanzen und Tiere überreicht. Von links: Hr. Seeger (Assistent von Evelyne Gebhardt), Martin Haeusling (Grüne), Ruth Tippe (Initiative Kein Patent auf Saatgut), Martin Schulz (Präsident Europäisches Parlament), Evelyne Gebhardt (SPD) und Christoph Then (Sprecher von Greenpeace)
Foto: Andreas Varnhorn / Greenpeace



Christoph Then/Ruth Tippe



Dr. Ruth Tippe ist Molekularbiologin und Sprecherin der Initiative „Kein Patent auf Leben!“ in München.
Kontakt: rtippe@keinpatent.de



Dr. Christoph Then, Veterinärmediziner, ist Geschäftsführer von TestBiotech e.V., Institut für unabhängige Folgenabschätzung in der Biotechnologie. Kontakt: christoph.then@scouting-biotech.de

Keine Patente auf konventionelle Züchtungen!

Tiere und Pflanzen können patentiert werden, wenn bei deren Züchtung technische Hilfsmittel eingesetzt wurden wie die stoffliche Analyse von Pflanzen oder die Sequenzierung natürlicher Erbanlagen. Die Folgen sind unter anderem höhere Preise. Die Bundesregierung lehnt solche Patente bislang ab.

Patente sind ein erheblicher Faktor bei der Preisentwicklung und der zunehmenden Monopolisierung des Saatgutmarktes. Seit einigen Jahren steigen in den USA die Preise für patentiertes, gentechnisch verändertes Saatgut steil an. Der neueste Trend ist, nicht mehr nur gentechnisch veränderte Pflanzen zum Patent anzumelden, sondern auch Obst, Gemüse, Mais, Weizen, Reis und Soja aus der konventionellen Zucht. Anders als bei der Gentechnik geht es hier nicht mehr nur um bestimmte Marktsegmente, sondern um die Grundlagen der Produktion von Lebensmitteln insgesamt. Zum Patent angemeldet sind Brokkoli, Tomaten, Salat, Melonen, Paprika, Weizen und Nudeln, Gerste und Bier, Sonnenblumen und Salatöl, ja sogar Kühe und deren Milch. Viele dieser Patente wurden bereits erteilt. Das Europäische Patentamt unterscheidet nicht mehr zwischen Naturstoffen und technischen Erfindungen. Überall da, wo technische Hilfsmittel eingesetzt werden, wie zum Beispiel die stoffliche Analyse von Pflanzen oder die Sequenzierung natürlicher Erbanlagen, können Pflanzen und Tiere als „Erfindungen“ patentiert werden.

Entscheidungen von Patentämtern

Die Rechtmäßigkeit derartiger Patente wurde vom Europäischen Patentamt (EPA) in einer Grundsatzentscheidung festgestellt: 2002 erteilte das EPA ein Patent auf konventionell gezüchteten Brokkoli (EP 1069819). Nach Einsprüchen von konkurrierenden Firmen wurde vom Europäischen Patentamt geprüft, ob das Patent im Konflikt mit dem Verbot der Patentierung von „im Wesentlichen biologischen Verfahren zur Züchtung von Pflanzen und Tieren“ (Art 53b, des Europäischen Patentübereinkommens) steht. Dieses Verbot ist so unklar definiert, dass es fast beliebig ausgelegt werden kann. Deswegen wurde der Fall des Brokkolis zusammen mit einem ähnlichen Patent auf „Schrumpele“-Tomaten (EP 1211926) der Großen Beschwerdekammer des EPA vorgelegt. Diese traf im Dezember 2010 ihre Entscheidung (G2/07 und G1/08): Demnach dürfen derartige Verfahren zur Züchtung nicht patentiert werden.

Doch damit ist das Problem noch längst nicht gelöst. Diese Entscheidung betrifft nur die Verfahren

zur Züchtung. Bereits im Mai 2011 erteilte das Patentamt ein Patent auf konventionell gezüchtete Sonnenblumen (EP 1185161). Das Europäische Patentamt argumentiert hier tatsächlich, dass sich das Verbot der Patentierung in Art 53b nur auf Verfahren zur Züchtung, nicht aber auf konventionell gezüchtete Pflanzen und Saatgut beziehen würde.

Noch liegt keine endgültige Entscheidung vor. Am 8. November 2011 hat in München am Europäischen Patentamt noch einmal eine Anhörung zum Patent auf „Schrumpel-“ Tomaten stattgefunden. Das überraschende Ergebnis: Das Europäische Patentamt will jetzt noch einmal die Grundsatzfrage prüfen, ob Pflanzen, Saatgut und Früchte aus konventioneller Zucht überhaupt patentiert werden können. Das Verfahren kann sich noch einmal über mehrere Jahre hinziehen.

Auch auf die konventionelle Zucht von landwirtschaftlichen Nutztieren werden vermehrt Patente angemeldet und erteilt. 2008 hatte die Erteilung eines Patentes auf die Zucht von Schweinen, das ursprünglich von Monsanto angemeldet wurde, für öffentliche Proteste gesorgt (EP 1651777). Dieses Patent wurde 2010 nach Einsprüchen von tausenden Einzelpersonen und verschiedenen Organisationen zurückgezogen und widerrufen. Offensichtlich war Monsanto die öffentliche Kritik am Patent zu viel geworden: Das Patent wurde an eine andere Firma abgegeben, diese erklärte dann rasch, dass sie kein Interesse mehr an diesem Patent habe.

In anderen Fällen wurden Einsprüche aber auch abgewiesen. So verteidigte das EPA im März 2010 ein Patent auf Verfahren zur Auswahl von Milchkühen, die mehr Milch geben sollen (EP 1330552). 2010 wurde bekannt, dass der Konzern Monsanto mehrere Patente auf die Fütterung von Hühnern, Schweinen und Fischen angemeldet hat, die sich sogar auf das Schnitzel und das Fischstäbchen erstrecken. Wird das Verbot der Patentierung von Züchtung weiterhin unterlaufen, wird dies weitreichende Folgen für Züchter und Landwirte haben. Insbesondere die Verbraucher werden von dieser Entwicklung betroffen sein: Bei Brokkoli, Tomate und Melone wurden ausdrücklich auch die essbaren Anteile der Pflanzen, also die Lebensmittel, patentiert. Der US Konzern Monsanto hat die Lizenz für den Vertrieb des Brokkoli in Europa übernommen und vermarktet ihn unter den Namen „Beneforte“ in Supermärkten der englischen Kette Marks&Spencer – zu deutlich höheren Preisen als herkömmliches Gemüse.

Die öffentliche Ablehnung der Patentierung von Pflanzen und Tieren wächst

Die aktuelle Entwicklung wird von vielen Seiten mit Sorge verfolgt, insbesondere in Deutschland. Die deutsche Bundesregierung lehnt laut ihres Regierungsprogramms Patente auf Pflanzen und Tiere ab. Im Februar 2012 verabschiedete der Bundestag einstimmig einen Antrag, in dem ein Ende der Patentierung von Pflanzen und Tieren aus kon-



Wem „gehört“ diese Portion Brokkoli?

Foto: Maren Beßler/
pixelio.de

**Patent-
geschützter
Brokkoli
kostet im
Supermarkt
deutlich mehr
als herkömmliches
Gemüse**

ventioneller Zucht gefordert wird. Es werden entsprechende Gesetzesänderungen verlangt, um die weitere Patentierung zu verhindern. Verschiedene Institutionen der Kirchen sprachen sich ebenso gegen Patente auf Pflanzen und Tiere aus, wie die Arbeitsgemeinschaft Bäuerliche Landwirtschaft (ABL), der Bundesverband Deutscher Milchviehhalter (BDM) und der Deutsche Bauernverband. Auch vom Bundesverband Deutscher Pflanzenzüchter (BDP) sind deutliche Töne zu hören: Das Europäische Patentamt müsse in Zukunft nicht nur Verfahren zur Züchtung von der Patentierbarkeit ausnehmen, sondern auch die Pflanzen selbst.

In Europa und darüber hinaus unterstützen viele landwirtschaftliche Organisationen die Forderungen des Bündnisses „No Patents on Seeds“. Entsprechende Aufrufe wurden u.a. von großen Bauernverbänden in der Schweiz, Italien und Spanien unterzeichnet. Die Initiative fordert klare und eindeutige Verbote im Europäischen Patentrecht. Insbesondere werden Verbote der Patentierung von Züchtungsverfahren, von Züchtungsmaterial, von Pflanzen und Tieren sowie von Lebensmitteln, die aus diesen gewonnen werden, gefordert. Eine Unterschriftenliste, die sich unter anderem an das Europäische Parlament wendet, wurde im März 2011 unter www.no-patents-on-seeds.org veröffentlicht. Erste Erfolge zeigten sich im Mai 2012: Hier verabschiedete das Europäische Parlament eine Resolution, in der das Europäische Patentamt aufgefordert wird, die bestehenden Gesetze strikt anzuwenden und keine weiteren Patente auf die Zucht von Pflanzen und Tieren zu erteilen.



Foto: recklesslibertine/deviantart.com

Clemens Dirscherl

Der kundige Kunde als Verantwortungsquelle einer Ernährungsethik

Die globale Nahrungsmittelproduktion führt dazu, dass wir oft nicht mehr wissen, woher unsere Lebensmittel stammen und welche Konsequenzen sich beispielsweise aus deren industriellen Produktion ergeben – man denke an den Energie- und Wasserverbrauch. Nur wenn wir uns darüber Gedanken machen und zu kundigen Kunden werden, die ihre Einkaufsentscheidungen wissend treffen, sind wir souverän.



Dr. Clemens Dirscherl ist Geschäftsführer des Evangelischen Bauernwerks in Württemberg und Ratsbeauftragter der Evangelischen Kirche in Deutschland (EKD) für agrarsoziale Fragen. Kontakt: c.dirscherl@hohebuch.de

Der Verbraucher wird in der heutigen westlichen Konsumgesellschaft durch die Vielzahl und Vielfalt an Waren und Dienstleistungen und die mit ihnen verbundenen Werbebotschaften einschließlich widersprechender Kommentierungen oftmals selbsternannter Experten immer häufiger eher irritiert oder überfordert als aufgeklärt. Es fehlt ihm oder ihr oft an Auswahlkompetenz, weil das nötige Nahrungswissen fehlt. Aus der Erfahrung der eigenen Defizite ergibt sich dann bald eine Haltung einer „Gleichgültigkeit“ gegenüber Waren und Dienstleistungen unabhängig von ihrer qualitativen Beschaffenheit, Herkunft für den Nutzen des Verbrauchers, die letztlich die Waren als „gleichgültig“ wahrnimmt.

Diese Gleichgültigkeit ist weniger Ausdruck eines Desinteresses an einer Begründung für die vorgenommene Produktauswahl als eine Bewältigungsstrategie mit dem Ziel, sich der Irritation der Fülle entziehen zu können. Die Verantwortung für das eigene Handeln wird zu diesem Zweck an Kompetenzstellen für Lebensmittel delegiert, z.B. an Sachverständige von Verbraucherzentralen, Greenpeace oder Foodwatch oder auch an die Lebensmittelanbieter wie die vier großen Lebensmittelhändler.

Aus dieser Einstellung entsteht dann die Möglichkeit eines multioptionalen Ernährungsverhaltens, das von denen einen als Freiheit und von den an-

deren als Chaos bewertet wird: heute Aldi, morgen Fertiggericht, zwischendurch Edelgastronomie und Imbiss und gelegentlich auch mal ganz urig rustikale Hausmannskost. Man wechselt zwischen unterschiedlichen Ernährungsmustern hin und her, wie es situativ oder im jeweiligen biografischen Lebensabschnitt, Wochen- oder Tageszyklus am besten passt. Die einen sehen in diesem Variantenreichtum eine willkommene Auswahlmöglichkeit und eine Chance zum lustvollen Pendeln zwischen preis- und qualitätsbewusstem Einkauf, zwischen anonymer Weltmarktware und Regionalerzeugnissen, zwischen billigem Massenstandard und Premium-Produkten. Die anderen erkennen in diesem Verhalten eine Inkonsequenz des individuellen Ernährungsverhaltens und den Spiegel des Verlusts für die Wertigkeit von Lebensmitteln.

Vom irritierten Verbraucher zum selbstbestimmten Kunden

Das Nahrungs- und Kulturwissen um die globalen Zusammenhänge und den industrialisierten Hintergrund unseres Lebensstils sind wesentliche Voraussetzung für ein reflektiertes Verbraucherbewusstsein. Joghurt mit Konservierungsstoffen, Tütensuppen und Fertiggerichte mit Geschmacksverstärkern und Süßigkeiten mit künstlichen Farbstoffen – der Großteil unserer heutigen Lebensmittel stammt aus industrialisierter Produktion, die globalisiert ist: Spargel aus Griechenland, Äpfel aus Neuseeland, Avocado aus Israel. Dass unsere Nahrung immer weniger von ihrem Ursprung geprägt ist, kann einerseits als eine nie dagewesene Verfügbarkeit und als eine schöne Abwechslung bewertet werden. Andererseits sind mit den langen Transportwegen erhebliche Probleme verbunden: mehr Verkehr, mehr Abgase, mehr Lärm, hoher Energieverbrauch – mehr Belastung für Mensch und Natur. Zugleich schwindet innerhalb eines industrialisierten Agrar- und Ernährungssystems auch der Respekt vor dem Eigenwert von Tieren und Pflanzen, und dieses Schwinden fällt auf den Verbraucher zurück, der unreflektiert und desinteressiert Nahrungsmittel als Waren ersteht, hortet und nur auf den Billigvorteil schaut. Es schwindet nämlich auch seine Bereitschaft, sich für seine eigene Lebensorientierung und damit verbundenen Wertgrundlagen zu öffnen, also sich Fragen zu stellen: Was ist für mich persönlich ein Nahrungsmittel als Lebensmittel wert? Was bin ich selbst mir und anderen als Mensch in meiner industrialisierten Umwelt wert?

Sinnstiftender Konsum

In diesen und vergleichbaren Fragen gründet eine Kundensouveränität, die losgelöst von rein pekuniären Kriterien (billig) oder Werbebotschaften (bunt) selbstbestimmt, gleichwohl genussorientiert und damit subjektiv begründet, auswählt, entscheidet und verbraucht, woraus ein reflektiertes Selbstbewusstsein als Nachfrager am Markt entsteht. Solches Wissen um die Folgewirkungen des eigenen Einkaufs- und Ernährungsstils für Tierschutz, Umwelt, Lebensmittelqualität und Klimaschutz ist die Weg-

orientierung für eine Ethik des Konsums in Verantwortung auch vor dem Selbstwert der Nahrung als Teil der Schöpfung

Konkret wird die eigene Entscheidung für den Konsum in seinen Folgewirkungen in einen räumlichen Verantwortungshorizont (lokal, regional, national) sowie einen zeitlichen Verantwortungshorizont (die Tradition der Vorfäter, hier und heute, die nachfolgenden Generationen) gestellt. Einsicht in die weit reichende Verantwortung des eigenen Einkaufs- und Ernährungsverhaltens lässt aus einem Verbraucher die Gattung des selbstbestimmten „Kunden“ entstehen, der um die Folgen seines eigenen Verhaltens weiß, weil er „kundig“ ist. Er wird zum wahren Souverän über das Marktgeschehen, weil er bewusst aus einem Angebot auswählt und sich mit seiner Einkaufs- bzw. Ernährungsentscheidung identifiziert. Er ist der „König Kunde“, dessen Wünsche von Landwirtschaft, Ernährungsindustrie, Lebensmittel Einzelhandel, aber auch innerhalb der Politik zur Kenntnis genommen werden müssen und sich in politischen Entscheidungen und Marktangeboten niederschlagen.

Wandeln wir uns zu einem solchen Kunden, dann wandeln wir uns zu einem Souverän des künftigen Marktangebots in dem Maße, in dem wir uns für die konkreten Fragen als unsere Leitbilder entschieden haben:

- Was ist ein problematischer Konsum?
- Welche alternativen Handlungsoptionen gibt es?
- Nach welchen Werten richte ich meine Verbraucherentscheidung aus?
- Wie bewerte ich die möglichen Handlungsalternativen und entscheide mich dann im konkreten situativen Kontext – unter Umständen auch anders als es meiner Werteorientierung entsprechen würde?

Der solche Fragen verfolgende Kunde ist ein selbstbestimmter, kundiger Kunde, der sich begründet und wissend entschieden hat. Aufgrund dieses Entscheidungsprozesses über sein eigenes Konsumleitbild folgt nicht nur eine Wissensschärfung, sondern auch eine Gewissensschärfung. Daraus entspringt die Chance für Solidarerfahrung (gutes Gefühl der Gemeinschaft), im Dienste einer guten Sache (Gesundheit, Umwelt, Entwicklungsländer, Landschaft, Ästhetik, regionale Wirtschaftskreisläufe, soziale Fairness), für die man sich einsetzt. Der Konsum wandelt sich zu einem Sinn stiftenden Handeln, indem es die persönliche Identität stärkt und zu einer Selbstvergewisserung führt. Erst mit dieser Wandlung des Verbrauchers zum König Kunde werden auch die Unternehmen ihre eigene Werteorientierung entsprechend ausrichten, weil die freie Marktwirtschaft durch eine Werte geleitete Marktwirtschaft ersetzt wird und damit auch unternehmerische Verantwortung für ethische Fragestellungen übernommen werden muss.

Der souveräne Kunde weiß um die Folgewirkungen des eigenen Einkaufs- und Ernährungsstils

Literatur

Busse, Tanja: *Die Einkaufsrevolution. Konsumenten entdecken ihre Macht.* München 2006.

Gottwald, Franz-Theo / Ingensiep, Hans Werner / Meinhardt, Marc (Hg.): *Food Ethics.* New York 2010.

Koslowski, Peter / Priddat, Birger P. (Hg.): *Ethik des Konsums.* München 2006.

Nestlé Deutschland AG und Deutscher Fachverlag GmbH (dfv): *Nestlé-Studie 2009: So Is(s)t Deutschland. Ein Spiegel der Gesellschaft.* Frankfurt 2009.

Pötter, Bernhard: *König Kunde ruiniert sein Land. Wie der Verbraucherschutz am Verbraucher scheitert. Und was dagegen zu tun ist.* München 2006.



Genießen durch alle Tore der Sinneswahrnehmung
Foto: deviantart.com
Foto unten: O. Tjaden

Rainer Hagencord

Wir sollten Kosmographen werden

Wenn Pflanzen und Tiere in ihrem Eigenwert als Nahrungsmittel für die Menschen erkannt und anerkannt werden, dann folgt aus dieser Erkenntnis eine Haltung des Respekts, zu der der große Theologe Nikolaus von Kues einige sehr inspirierende Gedanken vorgelegt hat. Ihnen geht der folgende Beitrag nach.



Dr. Rainer Hagencord hat Theologie, Biologie und Philosophie studiert, ist Priester im Bistum Münster und Leiter des Instituts für Theologische Zoologie.
Kontakt:
hagencord@t-online.de

Rechts stand der Fenchel in langen Reihen. Der Duft, den die geriebenen feingrünen Blättchen in meiner Nase entfalteteten, ließ schon das Wasser in meinem Mund zusammenlaufen. Und links wuchs Mangold, der mit seinen rotgeäderten glänzenden Blättern eine wahre Augenweide darstellte. Vom Besuch eines Bauernhofes in der Nähe von Münster, der sich dem biologisch-dynamischen Landbau verschrieben hat, nahm ich nicht nur Fenchel und Mangold, sondern auch Blumenkohl, Salat und Tomaten aus der fröhlichen Ernte mit, zudem noch Käse, Brot und Honig. Die Lust auf das Abendessen wurde immer größer.

Die Düfte bei der Zubereitung, das Waschen und Putzen des Salates, die Freude bei der Auswahl der Kräuter für das Dressing, das Decken des Tisches – all das gehört zum Ritual. Mich dann hinsetzen, das Rot der Tomaten anschauen, das Grün in allen Facetten, dazu die Weißtöne: eine Symphonie für die Augen. Ein tiefer Dank wird wach in mir und führt mich in einige Minuten des Schweigens.

Der Kosmograph

Mit dieser Erfahrung finde ich mich mitten in einer Gedankenwelt über Gott, den Menschen und die Natur, die zwar 500 Jahre alt ist, aber womöglich aktueller denn je. Es ist die Theologie des Nikolaus von Kues, auch Cusanus genannt, die alle sinnlichen Erfahrungen als Einfallstore für die Sinn-Findung wertschätzt. Über den Menschen schreibt er Folgendes:

Ein vollständiges Lebewesen, dem Sinn und Vernunft innewohnen, kann man als einen Kosmographen betrachten, dem eine Stadt mit fünf Toren der Sinne eigen ist. Durch diese treten die Boten aus der ganzen Welt ein und geben Kunde von der gesamten Lage der Welt in folgender Ordnung: diejenigen, welche vom Licht und ihrer Farbe etwas Neues berichten, treten durch das Tor des Sehens ein; die von Ton und Geräusch erzählen, durch das Tor des Gehörs; die von den Düften reden, durch das Tor des Geruchs; die von dem Wohlgeschmack sprechen, durch das Tor des Geschmackes; und die von Wärme,

Kälte und anderem Spürbaren berichten, durch das Tor des Tastgefühls. Und der Kosmograph thront darinnen und schreibt alles nieder, das ihm berichtet worden ist, so dass er in seiner Stadt die Beschreibung der gesamten sinnlichen Welt aufgezeichnet hat. Wenn aber nun irgendein Tor dieser Stadt ständig geschlossen bleibt, z.B. das des Sehens, dann wird, weil es keinen Einlass gibt für den Boten des Sichtbaren, die Beschreibung der Welt mangelhaft sein. Denn die Beschreibung wird keine Erwähnung tun von Sonne, Sternen, Licht, Farben Gestalten der Menschen, der Tiere, der Bäume, Städte und des größeren Teiles der Schönheit der Welt. Ebenso wird die Beschreibung, wenn das Tor des Gehörs geschlossen bleibt, nichts von Gespräch, Gesang, Melodien und ähnlichem enthalten. Dasselbe gilt von den übrigen Sinnen.¹

Cusanus hält mir mit dieser Metapher einen Spiegel vor, in dem ich mich erkennen kann: Ja, so bin ich auch; oder besser: so möchte ich immer mehr werden: Ein zutiefst sinnliches Wesen! Dann kann ich das tägliche Essen als Übung einerseits und als Wertschätzung der Natur andererseits sehen lernen. Denn wie oft sind meine Tore nicht geöffnet und ich nicht ganz bei Sinnen. Da setzt Cusanus wieder an:

Der Kosmograph strebt also mit allen Mitteln danach, alle Tore offen zu haben und ständig die Berichte neuer Boten zu vernehmen und seine Beschreibung immer wahrer zu machen. Wenn er schließlich in seiner Stadt die ganze Beschreibung der sinnlichen Welt fertig hat, dann legt er sie wohlgeordnet und im Verhältnis angemessen auf einer Karte nieder und wendet sich ihr zu. Die Boten entlässt er. Er schließt die Tore und wendet sich nun mit seinem inneren Schauen dem Gründer der Welt zu, der nichts von alledem ist, was er über die Boten verstanden und festgehalten hat, sondern der der Künstler und der Grund aller dieser Dinge ist.²

Mich überzeugt diese sinnenfreudige Anthropologie des Cusaners. Denn sie sieht den Menschen nicht zuerst als Denkenden; der sich dadurch der Wirklichkeit – und damit Gott – immer auch entzieht. Die Sinnlichkeit bildet den Anfang der Sinn-Suche. Ich sehe den Kosmographen, wie er immer wieder die Fenster öffnet und schließt, seine Gedanken über Gott revidiert, sich erneut sinnlichen Erfahrungen anvertraut. Das Essen, von der Zubereitung bis hin zum Dank, wird dann eine Feier dieser Sinnlichkeit. Wenn dies in einer Regelmäßigkeit geschieht, wandelt sich meine Haltung von der des Herren über die Schöpfung zur der des beschenkten Mitgeschöpfes.

Im Rahmen einer Lebensmittel- und Ernährungsethik heißt das, ein neues Ethos der Sinnlichkeit zu formulieren; denn erst die im wahrsten Sinne existentielle Erfahrung meiner Sinnlichkeit führt mich in eine – hier anfangshaft – skizzierte Lebenspraxis.³

Gott als Ausfaltung in allem

„Darin, daß alles in Gott ist, schließt er alles ein und darin, daß er selbst in allem ist, entfaltet er alles.“ Was Nikolaus in seiner Schrift *De docta ignorantia* ausführt, klingt wie ein Kommentar zu biblischer Theologie: „Es gibt verschiedene Kräfte, die wirken, aber nur den einen Gott: Er bewirkt alles in allen.“ (1 Kor 12,6); „ein Gott und Vater aller, der über allem und durch alles und in allem ist.“ (Eph 4,6). Und in Apg. 17,28 lese ich: „Denn in ihm (Gott) leben wir, bewegen wir uns und sind wir.“

Cusanus führt die Begriffe Entfaltung und Einfaltung („*explicatio*“ und „*complicatio*“) ein, um das Wirken Gottes, sein Verhältnis zur Schöpfung zu beschreiben. Die Welt ist dann permanenter Ort seiner Gegenwart. Und so wie ein Dichter in seiner Poesie (fast) nie mit seinem Namen auftaucht, ist er doch ganz in seinem Werk zugegen. Gott ist dann nicht der große Denker, der nach physikalischen Gesetzen eine Welt ins Werk gesetzt hat, um sich dann zurückzuziehen. Er ist das Geheimnis in allem, und Gott-Suche heißt, sich von ihm berühren zu lassen; nicht Gesetzmäßigkeiten zu erkennen.

In Bezug auf die Geschöpfe bedeutet dies, dass ihnen eine gemeinsame, erste und allgemeine Natur inneohnt. Im Ganzen der Natur ist es die Weltseele („*anima mundi*“), die für den Cusaner nichts anderes ist als der Schöpfer-Gott des Christentums: „Plato nannte die Welt ein Lebewesen. Wenn man deren Seele als Gott begreift – aber ohne daß er in ihr aufgeht –, wird vieles von dem, was wir gesagt haben, deutlich.“

Für jeden Menschen, jedes Tier und jede Pflanze gilt für Nikolaus:

So strahlt Gott in allen Geschöpfen wider, wie die Wahrheit im Abbild. Jener, der erkennt daß die ungeheure Verschiedenheit der Dinge das Abbild des einen Gottes ist, wird, wenn er Vielfalt aller Abbilder verlässt, unbegreiflich zum Unbegreiflichen gelangen.

Gebet als Übung der Wahrnehmung und Wertschätzung

Es ist eine grundsätzlich andere Spur, die Cusanische Theologie legt, um bei Tisch zu beten: Das Tischgebet – als Feier der Sinnlichkeit – lädt ein, in eine Haltung der respektvollen und dankbaren Verantwortung zu kommen und genau darin Gottes-Erfahrungen zu machen. Im Duft von Fenchel und Basilikum, im Rot der Tomaten und Mangoldblätter und in der Lebenskraft der Schafe, deren Milch zu Käse wurde, zeigt sich ein Gott als Liebhaber des Lebens, der mich genau dazu wandeln will – in alltäglichen, behutsamen und unspektakulären Schritten.

1 Nikolaus von Kues, *De dato patris luminum*, in: *Die Philosophisch-theologischen Schriften*, 3 Bde., hg. von L. Gabriel, Wien 1989. Bd. 2, S. 707

2 Ebd.

3 Vgl. dazu Dietrich von Engelhardt/Rainer Wild (Hg.): *Geschmackskulturen. Vom Dialog der Sinne*. Frankfurt 2005.

Literatur

Hagencord, Rainer: *Die Würde der Tiere. Eine religiöse Wertschätzung*. Gütersloh 2011

Hagencord, Rainer: *Diesseits von Eden. Verhaltensbiologische und theologische Argumente für eine neue Sicht der Tiere*. Regensburg 2005

Regensburg 2005

Hagencord, Rainer (Hg.): *Wenn sich Tiere in der Theologie tummeln. Ansätze für eine theologische Zoologie*.

Regensburg 2010

Weber, Andreas: *Alles fühlt. Mensch, Natur und die Revolution der Lebenswissenschaften*. Berlin 2007

Weber, Andreas: *Biokapital. Die Versöhnung von Ökonomie, Natur und Menschlichkeit*. Berlin 2008

nur aus rein vegetarischen Gerichten. Doch abgesehen von diesen wohl bekannteren Zusammenhängen stellt sich die Frage, was die eigentlichen Ursprünge der buddhistischen Esskultur und ihrer Ethik sind.

Dōgens „Essen-Zen“ und die Hochschätzung des „Kochs“

Ihr Anfang entspringt einem Denken, das entstand, nachdem der Zen-Buddhismus von Indien via China nach Japan gelangt ist. Dort erst gewannen das Essen und das Kochen eine ganz positive Bedeutung für den Zen-Buddhismus, die beim indischen Buddhismus nicht deutlich erkennbar ist. Wenn man von der buddhistischen Esskultur und Esstradition Japans spricht, ist es unentbehrlich, Dōgen zu erwähnen. Dōgen, der japanischer Zen-Meister aus der Sōtō-Schule der Kamakura-Zeit (1185-1333), begründete das sogenannte Essen-Zen (Shokuji-Zen). Nach der Rückkehr von seiner China-Reise schrieb er zwei maßgebende Traktate über das Kochen und Essen: Tenzo Kyōkun und Fushoku Hanpō. Darin behauptete er, sowohl Kochen als auch Essen seien nichts anderes als Zen-Übungen, ebenso wie (Sitz-) Meditieren (Zazen).

In diesem Sinne hat Dōgen dem Posten des „Kochs“, der in der buddhistischen Terminologie als „Tenzo“ bezeichnet wird (der Mönch, der für die Mahlzeiten der Mönche verantwortlich oder zuständig ist und alle Mahlzeiten im Zen Tempel verwaltet), viel Gewicht verliehen. Das Kochen sei demnach keine ausschließliche, evtl. als minderwertig angesehene Aufgabe von Hausfrauen oder Dienern, sondern jedermanns Arbeit, mit der wir uns täglich beschäftigen sollen. Aus dieser Tradition ist verständlich, weshalb die Küche als der Ort zum Kochen gleichzeitig auch zu einem Ort der Zen-Praxis werden konnte.

Zurückkehren in die Alltäglichkeit – Zen-Praxis

Der Tempel, den Dōgen aufbaute, heißt Eihei-ji, das bedeutet ewiger Frieden. Mit dem Herzen des Zen kann man den Frieden auch in einer einfachen Speise finden. Warum verarbeitet man z.B. einen gemischten Salat nicht mit dem Mixer zu Saft? Läuft es nicht auf das Gleiche hinaus, ob man seine verschiedenen Bestandteile im Mund kaut und im Magen zu Brei macht oder schon vorher mit einem Mixer püriert? Die Antwort ist einfach: Weil es nicht gleich lecker bzw. keine gleichwertige Geschmackserfahrung ist. Gurke als Gurke, Lattich als Lattich, Tomate als Tomate – jeder Stoff soll selbstständig da sein, während sie zusammen eine Harmonie bilden, ohne miteinander zu streiten und andere Geschmäcke zu töten.

Das heißt „Frieden“. Das Befreundet-Sein bedeutet weder das Sich-einander-anpassen noch das Sich-aufeinander-stützen bzw. Voneinander-abhängigsein, sondern es muss heißen, zusammen zu sein, indem jede Komponente ihre eigene Individualität bewahrt und zugleich andere gewähren lässt.



Foto ganz links:
Shojin-Küche,
Tenryū-ji Tempel
Links:
Zen-Meister Dogen

Man kann über das Wunder der selbstverständlichen Alltags-erfahrungen staunen, indem man einen Salat anmacht und isst.

Alles dies scheint selbstverständlich zu sein. Das Zen macht uns diese Selbstverständlichkeit, die man oft vergisst oder leicht übersieht, bewusst. Man kann über das Wunder der selbstverständlichen Alltagserfahrungen im alltäglichen Leben staunen, indem man einen Salat anmacht und isst. Das ist eine als Zen-Praxis bezeichnete ethische Lebensführung. „Erkenntnis“, „Erleuchtung“, im Japanischen: „Satori“, ist nicht unbedingt ein besonderes Ergebnis von harten (Meditations-) Übungen. Erleuchtung meint schlicht die Entdeckung der vertrauten Selbstverständlichkeit oder die Hingabe in bedachtlose Alltäglichkeit, die uns vor Augen liegt, aber in der Regel außer Acht bleibt.

Was Gautama Siddhārtha (Śākyamuni, der Begründer des Buddhismus) nach seiner sechsjährigen harten Übung letztlich erkannte – ich erinnere an den bekannten Roman von Hermann Hesse – ist weder das uneingeschränkte Ausleben der sinnlichen Lüste noch die Lustverachtung (extreme, schmerzvolle Askese), sondern der „Mittelweg“, der lebensdienliche und damit sittliche Weg, den wir einschlagen sollten. Dieser mittlere Weg – den in Europa die aristotelische Ethik mit ihrer Maßlehre empfahl – ist auch das ernährungsethische Credo des Zen-Buddhismus.

Literatur

Ōhashi, Ryōsuke / Elberfeld, Rolf (Hg.): *Dōgen: Shōbōgenzō: Ausgewählte Schriften. Anders Philosophieren aus dem Zen.* Stuttgart 2006.

Dōgen and Kōshō Uchiyama: *How to Cook Your Life: From the Zen Kitchen to Enlightenment: Dōgen's classic Instructions for the Zen Cook with commentary by Kōshō Uchiyama Rōshi.* Boston 2005.

Lemke, Harald: *Die Weisheit des Essens. Gastroso-phische Feldforschungen.* München 2008.

Harald Lemke

Ein Satz zur Ethik des Essens

Essen ist etwas Alltägliches, doch durch zahlreiche gesellschaftliche Implikationen weit mehr als ein Privatvergnügen. Im Essen verbinden sich viele ethische Fragestellungen: von der ökologischen Landwirtschaft über artgerechte Tierhaltung bis zu fairem Handel. Wir brauchen eine kulturelle Einbettung und auch eine akademische Institutionalisierung dieser umfassenden Ethik.

Um in den ungewohnten Genuss einer Ethik des Essens zu kommen, brauchen wir letztlich nur einige Zutaten und Handgriffe. Vier dieser Zutaten und Handgriffe samt ihrer Grundlagen und Anforderungen werde ich kurz vorstellen.

1. Man nehme zunächst „die Ethik“ und zerteile sie in ihre zwei Komponenten: die äußere, stellenweise harte Schale der *Ethik*, die sie zu einer *normativen Theorie* des moralischen und politischen Sollens macht, sowie ihren schmackhaften, aber gleichermaßen leicht verderblichen Inhalt: die *Ethik einer bestimmten Lebensweise*. Wo Ethik draufsteht, können folglich recht verschiedene Dinge drinstecken. Auch hier empfiehlt sich, wie bei allen Lebens-Mitteln, genauer auf die Verpackung und die jeweiligen Bestandteile zu achten. Die beiden Zutaten einer Ethik des Essens bestehen also einenteils aus den Ingredienzen einer philosophischen Moraltheorie, die formal begründet, woraus sich *gutes Essen* zusammensetzt; andernteils sind es die gehaltvollen Stärken, Fette und Süßanteile der *menschlichen Alltagspraxis*, woraus sich ethisches Handeln nährt.

2. In der weiteren Zubereitung kommt alles auf die sachgemäße Umgangsweise mit dieser Ethik und ihren Zutaten an. Wobei ethische „Zutaten“ stets die doppelte Wortbedeutung implizieren, dass es dabei sowohl um die notwendigen objektiven Bedingungen als auch die notwendigen subjektiven Handlungen – das, was dafür zu tun ist – geht. Zur einfacheren Handhabung unterscheide ich zwei *gegensätzliche Haltungen* in der Sache.

Die kunstlose und gewissermaßen *vorphilosophische* Verhaltenstechnik besteht darin, lediglich den schmackhaften Teil aus der Ethik des Essens herauszulösen und dieses Essen durch einen willkürlichen

Schnitt in zwei ungleiche Hälften zu spalten: in den größeren Teil – die Hauptmahlzeit – eines „körperlichen Grundbedürfnisses“, das es so schnell wie möglich zu befriedigen gilt einerseits, sowie in einen kleinen „kulinarischen Luxusanteil“ – dem gelegentlichen Genuss und dem kulturell hervorgehobenen Festessen. Der weit verbreitete Geschmack dieser vorphilosophischen Ethik des Essens verbindet demnach auf paradoxe Weise die Wertschätzung eines kulinarischen Genusslebens als eine inhaltliche Ausfüllung des eigenen „guten Lebens“, um doch im Alltag mit „schnellem Essen“ – Fast Food in allen seinen Spielarten und Erscheinungsformen – vorlieb zu nehmen.

Die andere, alternative Technik im Umgang mit der Ethik des Essens verlangt eine gewisse Übung und etwas philosophische oder *gastrosophische* Geschicklichkeit (wofür Weisheit die vornehmere Bezeichnung wäre). Diese Haltung gelingt, sobald wir damit beginnen, das Essen nicht bloß als ein alltägliches, hin und wieder auch kultiviertes, aber zumeist nebensächliches Privatvergnügen zu begreifen, bei dem keiner über den eigenen Tellerrand schaut. Diese philosophische Haltung – das Ethos der Gastrosophie – nimmt am Essen auch die Fülle einer vielfältigen *gesellschaftlichen Herausforderung* wahr. Wären mit dem weltweiten Nahrungsgeschehen nicht zahlreiche Nuancen und delikate Probleme der globalen Tischgesellschaft – einer im Essen vereinten und entzweiten, glücklichen und kriegerischen Menschheit – verbunden und hinge die Zukunft der Welt – des Planeten Erde und unserer Gattung – nicht unerheblich von diesem schwer verdaulichen Gastmahl ab, könnte jeder das Essen weiter für eine bloß subjektive Geschmackssache halten.

Weil dem leider nicht so ist, lässt sich beobachten, dass seit einiger Zeit die Anzahl von Menschen,



Dr. habil. Harald Lemke ist Privatdozent für Philosophie und Kulturwissenschaft an der Leuphana Universität Lüneburg
Kontakt: hlemke@uni-leuphana.de

die es mit der Ethik des Essens und allen ihren Komponenten (ebenso wie mit manchen anderen Dingen unserer ethisch bedenkenswerten Lebensweise) genauer nehmen, stetig wächst. Immer mehr sind bereit, darin sowohl die individuelle Angelegenheit als auch die kollektive Aufgabe der *globalen Ethik einer für alle guten* menschlichen Lebenspraxis wahrzunehmen. Diese Tatsache lässt auch viele Profiköche und Großmeister renommierter Gaststätten, die ihre internationale Kundenschaft mit neuartigen Variationen und Kreationen einer bereichsspezifischen Ethik locken, nicht kalt.

3. Damit bin ich bereits beim dritten Schritt oder Gang, wie man will: bei den moralphilosophischen Grundlagen und Rezepten einer neuen Ethik des Essens. Die Philosophen und sämtliche anderen Koch- und Konzeptkünstler, die gegenwärtig in kreativen Begriffsküchen und an diversen Theorieherden daran arbeiten, waren nie besser als jetzt auf diese anspruchsvolle Arbeit vorbereitet. Bis vor kurzem noch waren, grob gesprochen, lediglich zwei Rezepte aus der traditionellen Philosophenküche bekannt, und beide waren nicht mehr als kleine Kostproben *ihres* moralischen Geschmacks: Es gab die bittere Pflicht zur Mäßigung und die vegetarische Vernunft, auf Fleischgenuss zu verzichten. Mehr nicht und nun esset!

Doch ist diese philosophische Moral des Verzichts – wen wundert's? – von den meisten Menschen zu keiner Zeit goutiert worden. Freilich sind solche subjektiven Geschmacksfragen nicht (allein) entscheidend und maßgeblich bei der ethischen Grundlegung der Praxis eines für alle guten Essens. Gleichwohl: Könnte uns die philosophische Ethik nur eine Diät verschreiben, die es für „gutes Essen“ ausgibt, wenn wir unsere tägliche Esslust klein halten, und das, was vielen am besten schmeckt, als geschmacklos verurteilt – könnte die Philosophie nichts als *Diätmoral* servieren, dann wäre das allgemeine Desinteresse und Degout an philosophischer Kost mehr als berechtigt. Heute aber haben Moraltheoretiker und Ethiker, wie gesagt, weit mehr und ganz anderes zu bieten.

Der innerhalb von nur wenigen Jahrzehnten entwickelten *neuen Ethik*, etwa im Bereich der Medizin und des Umgangs mit diversen heiklen Materien der Bioethik, oder der Wirtschaftsethik und den Strategien einer Corporate Social Responsibility, und erst recht, was die globale Problematik des Klimawandels und des Umweltschutzes (Umweltethik) sowie die menschliche Behandlung und Nutzung von Tieren angeht, – jeder dieser bereichsspezifischen Ethiken liegen inzwischen elaborierte Begründungen von *allgemeinen Normen* und *moralischen Verhaltensweisen* zugrunde. Diese sind notwendig, damit wir auf gesellschaftliche Entwicklungen und globale Probleme reagieren können und handlungsfähig bleiben.

Dass unter den neuen bereichsspezifischen Ethiken keine Ethik des Essens zu finden ist, besagt freilich nicht, es seien speziell für die globale Ernährungs-

krise ethischen Antworten und praktische Lösungswege undenkbar. Ganz im Gegenteil: Viele Erkenntnisse und Sachverhalte, die mit dem Essen zu tun haben, spielen in die besagten Handlungsbereiche hinein. Deshalb *beruht* eine neue Ethik des Essens zu einem nicht geringen Teil darauf, die bereits aus den anderen Handlungsbereichen und Spezialdisziplinen bekannten und anerkannten Prinzipien „lediglich“ unter dem gastrosophischen Vorzeichen *transdisziplinär* zu *vernetzen*. Allerdings besteht auch ein großer Unterschied. Denn das Essen ist zwar auch durch einen *spezifischen* Handlungsbereich definiert und begrenzt, aber anders als die bereichsspezifischen Ethiken, ist sie eine *allgemeine* Ethik, die nicht nur viele Einzeldisziplinen umfasst, sondern sich darüber hinaus *im täglichen Leben aller Menschen* abspielt. Auf alle Fälle setzt sich ihr interdisziplinäres, alltagspraktisches und allgemeines Wesen deshalb aus zahlreichen ethischen Prinzipien zusammen: beispielsweise bezogen auf die Umwelt: aus den ethischen Prinzipien der ökologischen Landwirtschaft und einer artgerechten Tierhaltung; bezogen auf die Wirtschaft und Politik: aus den ethischen Prinzipien eines gerechten Welthandels und ökonomischer Nachhaltigkeit; sowie bezogen auf jeden von uns: aus den ethischen Prinzipien eines verantwortungsbewussten Konsumverhaltens und kulinarischen Genusslebens usw. Meines Erachtens sind die noch junge Existenz der neuen Ethiken und deren großer Erfolg und gesellschaftliches Ansehen deutliche Indizien dafür, dass wir in absehbarer Zeit auch eine gastrosophische Ethik des Essens für etwas Selbstverständliches halten werden.

4. Der erwartbare Genuss einer Ethik des Essens ist nicht nur eine Sache der (Moral-)*Theorie*, sondern mehr noch eine der (ethischen) *Alltagspraxis*. Und beide bedürfen der *kulturellen Einbettung* und *Einrichtung*, um wirklich der Nährboden und die Hauptspeise unseres gesellschaftlichen und individuellen Lebens (und Essens) zu sein. Ohne die akademische Institutionalisierung und die bewusste wissenschaftspolitische Einbettung in den Universitätsbetrieb, ohne die Einrichtung neuer Forschungsinstitute, Lehrgänge, Lehrstühle, Ausbildungsprogramme, Ethikkommissionen etc. wäre die neue bereichsspezifische Ethik undenkbar. Gleiches gilt für die Zukunft der gastrosophischen Ethik: Auch ihre gesellschaftliche Alltagspraxis kommt nicht ohne kulturelle Einbettungen, gastroethische und gastropolitische Institutionen, gastronomische Infrastrukturen und Angebote, kulinarische Schulungen sowie geschmacksästhetische Kompetenzzentren und mediale Popularisierungen aus. Diese Zeitschrift und ihre aktuelle Ausgabe, die Sie in diesem Moment in der Hand haben, versteht sich als ein Teil – als *ethischer Einsatz* und *Zusatz* – dieser gesellschaftlich notwendigen Arbeit an einer neuen Kultur des Essens.

Immer mehr Menschen sind bereit, im Essen sowohl die individuelle Angelegenheit als auch die kollektive Aufgabe der globalen Ethik einer für alle guten Lebenspraxis wahrzunehmen.

Literatur

Lenke, Harald: *Ethik des Essens. Eine Einführung in die Gastrosophie*. Berlin 2007

Ders.: *Die Kunst des Essens. Eine Ästhetik des kulinarischen Geschmacks*. Bielefeld 2007

Ders. zusammen mit Iris Därmann (Hg.): *Die Tischgesellschaft. Philosophische und kulturwissenschaftliche Annäherungen*. Bielefeld 2008.

Ders.: *Politik des Essens. Wovon die Welt von morgen lebt*. Bielefeld 2012

Alois Wierlacher

Zur kulinaristischen Ethik der deutschen Literatur

Ethische Lebensprobleme spielen seit alters in der Literatur eine große Rolle, man denke nur an die Abraham-Erzählungen der Bibel, an Homers „Odyssee“ oder an frühe deutsche Texte wie das „Nibelungenlied“. Fragen einer Lebensmittel-Ethik gewinnen dagegen, sieht man vom generellen ‚Dank für Speis und Trank‘ ab, den schon die Psalmen formulieren, erst im europäischen Humanismus und im 18. Jahrhundert schärfere Kontur. Jetzt wird die ethische Perspektive auch auf Nutritionsbedingungen wie die Nahrungsverteilung und auf das Essen als Kommunikationsweise gerichtet: Essen als Menschenrecht und Verhaltensmodus.

Auch die aktuelle Literaturwissenschaft zeigt Interesse an ethischen Lebensproblemen der Texte, vgl. etwa die Publikationen von Christof Mandry (Hg.): *Literaturwissenschaften und Ethik im Gespräch*. Münster 2003, Stephanie Waldow (Hg.): *Ethik im Gespräch. Autorinnen und Autoren über das Verhältnis von Literatur und Ethik heute*. Bielefeld 2011 und Paul Michael Lützel/Jennifer M. Kapeczynski (Hg.): *Die Ethik der Literatur. Deutsche Autoren der Gegenwart*. Göttingen 2011. Doch keines dieser Bücher öffnet sich Problemen der Nahrungs- oder Ernährungsethik (food ethics), obwohl schon Heinrich Böll die Verschwendungspraxis der Wegwerfgesellschaft attackierte (*Der Wegwerfer* 1957) und Goethe bereits in seinem Künstlerdrama *Tasso* (1789) die Grundfrage der Lebensmittel- und Ernährungsethik als einer Ethik der leiblichen Existenz stellte, indem er den Titelhelden durch den Staatsvertreter mit den rhetorischen Worten rügen lässt:

*Die erste Pflicht des Menschen, Speis' und Trank
Zu wählen, da ihn die Natur so eng
Nicht wie das Tier beschränkt, erfüllt er die? (V,1)*

War die Lebensmittel- und Ernährungsethik der biblischen Texte im Wesentlichen eine Dankesethik dafür, dass man dem Hunger entkommen war, so lenkt in der neueren deutschen Literatur eher die Unzufriedenheit der Autoren mit den das Essen als Handlung und Institution umgebenden Sozialverhältnissen den darstellerischen Blick. Lebensmittel-Ethik wird von den Texten als Verantwortungs-Ethik perspektiviert. Die literarische Reihe beginnt mit dem Juristen Moser und Autoren wie Goethe oder Karl Philipp Moritz und führt über Heinrich Heine, Adalbert Stifter und die Gastrosophen zu Nietzsche und Thomas Mann.

Friedrich Nietzsche, der Essenordnungen zu den „Offenbarungen über Kulturen“¹ zählt, klagt darüber, was die deutsche Küche nicht alles auf dem Gewissen habe. Thomas Mann führt in seinem Roman *Die*

Buddenbrooks eine Familie vor, die sich letztlich infolge ihrer „eating disorders“ um die eigene Zukunft bringt; Joseph Roth stellt in *Radetzky* den Verfall des KuK-Vielvölkerstaates im Spiegel der Verabsolutierung einer monokulturellen (österreichischen) Küche dar. Auch Goethe kommt in seinen Werken auf vergleichbare eating disorders zu sprechen, bis hin zum Problem der Nahrungsverweigerung in den *Wahlverwandtschaften* (Wierlacher 1987, Wendt 2006). Primär schreibt der Autor diese Entwicklungen den Mängeln an Eigenverantwortlichkeit zu, die die dargestellten Figuren an den Tag legen.

Das wird anders in den Texten des 20. Jahrhunderts anders. Man entwirft zwar ebenfalls kaum jemals Ordnungsmuster des Verhaltens, sondern schreibt in aller Regel Krankengeschichten. Aber die dargestellten Insuffizienzen der Figuren werden primär nicht mehr mit individualpsychologisch verursachtem Fehlverhalten begründet, sondern mit der die Figuren korrumpierenden schwarzen Pädagogik (Kafka), mit den Auswirkungen der Selbstzerstörungen der politischen Macht (Joseph Roth), mit Folgen des Mobbing und anderen Formen der Diskriminierung (Heinrich Böll), mit miserablen Arbeitsbedingungen (Büchner, Gerhart Hauptmann, Grass u.a.) oder mit der Gefährdung durch die neue Nahrungsmittelindustrie.

So lässt etwa Alfred Döblin den Erzähler seines Romans *Berlin Alexanderplatz* (1929) die Ursache des „erschütterten Gesundheitszustandes fast aller Kulturvölker der Gegenwart im Genuss entwerteter und künstlich verfeinerter Nahrung“ finden (Wierlacher 1987, S. 98), während Grass fast zwei Generationen später die Köchin Lena Stubbe im Roman *Der Butt* (1977) differenzierter argumentieren und dabei u.a. die mitteleuropäische Kindernahrungsmittelindustrie loben lässt, „obgleich ich wusste, dass [...] man die Werbung eines Schweizer Großkonzerns, der in Afrika einen Markt für Trockenmilch sucht, verbrecherisch nennen musste“ (Wierlacher 1987, S. 98).

1 Friedrich Nietzsche: *Menschliches, Allzumenschliches*. In: *Werke in drei Bänden*, hrsg. von Karl Schlechta. Bd. 1, München 1960, S. 875.

In den sechziger und siebziger Jahren sieht so mancher Erzähler hinter jedem gemischten Salat einen Anschlag der Nahrungsmittelindustrie auf die Essenden (Gabriele Wohmann: *Ausflug mit der Mutter*); Marie Luise-Kaschnitz deutet die moderne Großküche als eine Form der Hexenküche (*Steht noch dahin*); Wolfgang Hildesheimer rechnet (in *Masante, Lieblose Legenden* u.a.) mit der industriellen Nahrungsmittelherstellung noch drastischer ab (Wierlacher 1987, S. 95 ff.).

Die folgenden vier Texte möchten das Gesagte veranschaulichen und belegen. Das erste Beispiel (Moser) stellt mit den einfachen Mitteln der Fabel die ethisch und moralisch verwerfliche, weil lebensfeindliche und kulturwidrige Annahme des Absolutismus bloß, Menschen könnten in ihren Lebensbedürfnissen des Nahrungsbedarfs von anderen vertreten

werden. Das zweite Beispiel (Ringelmatz) macht den für die Kulinaristik fundamentalen Unterschied zwischen Ernährung (Nutrition) und Essen (Kommunikation) als Basis des Genusses und diesen im Medium der Liebe als Identitätsbildende orale und kommunikative Doppelkategorie deutlich. Das dritte Beispiel (Brecht) verweist mit Hilfe der uralten Metapher des Kelches auf den unter ethischen Gesichtspunkten konstitutiven Bedingungsrahmen aller Ernährung und aller Esskultur(en), die Gastlichkeit (Wierlacher 2011). Der letzte Text, Marie Luise Kaschnitz' Kurztext *Zum Geburtstag*, stellt im Medium der Defizitbeschreibung die auch von Joseph Roth explizite dargelegte Aufgabe der Lebensmittel-Ethik dar, anderskulturelle Vorstellungen von der Wertigkeit von Speisen sowohl wahrzunehmen als auch in ihrer Alterität zu respektieren.

Foto: sabretooth09/deviantart.com



Karl Friedrich
Freiherr von Moser

Wir haben gegessen

Am Geburtstag eines jungen Adlers gab König Adler seiner Familie ein großes Mahl und lud alles Heer des Himmels zu diesem Freudenfest ein. Ehrerbietig warteten Tausende von Vögeln bei seiner Tafel auf, bewunderten den Reichtum der Speisen und noch mehr die heroischen Verdauungskräfte ihres Königs. „Wir“, sprach endlich der gesättigte Adler zu dem zuschauenden Volk, „wir haben gegessen.“ „Wir aber nicht“ zwitscherte ein von Heißhunger geplagter Sperber. „Ihr seid“, erwiderte der erhabene Monarch, „mein Staat, ich esse für euch alle.“

Aus: Windfuhr, Manfred (Hg.): *Deutsche Fabeln des 18. Jahrhunderts*. Stuttgart 1969, S. 83

Literatur

Eskin, Michael: *On Literatur and Ethics*. In: *Poietios today 25* (2004), S. 573-594.

Lemke, Harald: *Ethik des Essens*. Berlin 2007.

Lützeler, Paul Michael / Kapeczynski, Jennifer M. (Hg.): *Die Ethik der Literatur. Deutsche Autoren der Gegenwart*. Göttingen 2011.

Mandry, Christof (Hg.): *Literaturwissenschaften und Ethik im Gespräch*. Münster 2003.

Waldow, Stephanie (Hg.): *Ethik im Gespräch. Autorinnen und Autoren über das Verhältnis von Literatur und Ethik heute*. Bielefeld 2011.

Wendt, Angela Maria Coretta: *Eßgeschichten und Es(s)kapaden im Werk Goethes*. Würzburg 2006.

Wierlacher, Alois: *Vom Essen in der deutschen Literatur*. Stuttgart 1987.

Wierlacher, Alois / Neumann, Gerhard / Teuteberg, Hans-Jürgen (Hg.): *Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder*. Berlin 1993.

Wierlacher, Alois / Bendix, Regina (Hg.): *Kulinaristik. Forschung – Lehre – Praxis*. Berlin 2008.

Wierlacher, Alois (Hg.): *Gastlichkeit. Rahmenthema der Kulinaristik*. Berlin 2011.

Foto: Rainer Sturm/pixelio.de



Joachim Ringelnatz

Essen ohne dich

Ich habe mich hungrig gefühlt,
Doch fast nichts gegessen.
War alles lecker, das Bier so schön gekühlt.
Aber: Du hast nicht neben mir gegessen.

Verzeihe: Ich stellte mir vor,
Daß das ewig so bliebe,
Wenn du vor mir --
Ach was geht über Liebe?!!

Muß ich nun doch
Ein paar Tage noch
Fressen, ohne Lust; o das haß ich.--
Aber wenn du von der Reise
Heimkehrst, weiß ich, daß ich
Wieder richtig speise.

Aus: Joachim Ringelnatz. *Das Gesamtwerk in sieben Bänden*.
Herausgegeben von Walter Pape. Berlin 1982-85, Band 2, S. 99.

Bertolt Brecht

Lied vom Kelch

Komm und setz dich, lieber Gast
Setz dich uns zu Tische

Daß du Supp und Krautfleisch hast
Oder Moldaufische.

Brauchst ein bisschen was im Topf
Mußt ein Dach habn übern Kopf
Das bist du als Mensch uns wert
Sei geduldet und geehrt
Für nur 80 Heller.

Referenzen brauchst du nicht
Ehre bringt nur Schaden
Hast ein' Nase im Gesicht
Und wirst schon geladen.
Sollst ein bisschen freundlich sein
Witz und Auftrumpf brauchst du kein'
Iß dein' Käs und trink dein Bier
Und du bist willkommen hier
Und die 80 Heller.

Einmal schau'n wir früh hinaus
Ob's gut Wetter werde
Und da wurd ein gastlich Haus
Aus der Menschenerde.
Jeder wird als Mensch gesehn
Keinen wird man übergehn
Ham ein Dach geg'n Schnee und Wind
Weil wir arg verfroren sind
Auch mit 80 Heller!

Aus: Brecht, Bertolt: *Gedichte*, Band VI 1941-1947. Berlin / Weimar 1964, S. 172.



Foto: Claudia Hautumm/pixelio.de

Marie Luise Kaschnitz

Zum Geburtstag

in einer bürgerlichen Familie wird einem fremden, etwa dreijährigen Buben eine Geburtstagsfeier vorbereitet. Man hat Mitleid mit dem Kind, dessen Eltern nicht zusammen leben, politisch engagiert sind, alle überkommenen Festgebräuche ablehnen und verachten. Darum haben die Gastgeber einen Kuchen gebacken, kleine Kerzen auf den Tisch gestellt, Päckchen mit Süßigkeiten und Spielsachen daneben gelegt. Über diese Zurüstungen, besonders über die bei verhangenen Fenstern angezündeten Kerzen schien das Kind zu Tode erschrocken. Es räumte mit zitternden Händen alles vom Tisch, blies die Kerzen aus, stellte sie aus jeder Reichweite, jeder Sehweite, blieb danach noch lange, wie von der Berührung einer fremden, bedrohlichen Sphäre, verstört.

Aus: Büttich, Christian / Miller, Norbert (Hg.): *Marie Luise Kaschnitz: Steht noch dahin. Gesammelte Werke* 3. Frankfurt 1982, S. 354.

Kontur und Aktivitäten des Kulinaristik-Forums

Was ist und was will die Kulinaristik?

Essen und Trinken sind menschliche Grundbedürfnisse, lebenswichtige Kommunikationsformen und Zeichensysteme zugleich. Sie prägen unseren Alltag und Festtag unabhängig von Geschlecht, Alter, Herkunft und Religion in einem so großen Ausmaß, dass man von einem „sozialen Totalphänomen“ gesprochen hat (Mauss). Diese Komplexität will die Kulinaristik zum Gegenstand systematischen Nachdenkens machen. Ihr Name ist ein Neologismus, den Alois Wierlacher in Analogie zu Wörtern wie *Logistik* oder *Linguistik* geprägt hat, abgeleitet von lat. *culina*, die Küche. Wie die bisherige Erfahrung zeigt, fasst der Ausdruck den weiten Gegenstand gut ins Wort und ist zugleich in der breiteren Öffentlichkeit verständlich. Die Namensgebung schließt Bewertungen der Küche an, wie sie von Ethnologen wie Claude Levi-Strauss oder Richard Wrangham und anderen formuliert wurden. Sie berücksichtigt auch den Umstand, dass die Gegenstände wissenschaftlicher Arbeiten nicht einfach gegeben sind, sondern durch Problemstellungen und theoretische Annahmen konstituiert und in einem vorgegebenen Verstehensrahmen entwickelt werden.

Die Kulinaristik ist ein Fächer und Branchen übergreifender Forschungs- und Lehrverbund. Sie wird auf Deutsch und im Kontext einer interkulturellen Germanistik als weltoffener Kulturwissenschaft entwickelt. Ihr Gegenstand ist die Trias von Kultur, Kommunikation und Küche. Ihre leitende Differenzierung ist die Unterscheidung zwischen Essen und Ernährung. Ihre Voraussetzung ist der Kampf gegen den Hunger in der Welt. Ihr Ziel ist die Erforschung und Verdeutlichung der enormen Bedeutung des Essens und der Gastlichkeit im Aufbau der Kultur(en), in der Verständigung zwischen den Menschen und im Leben des Einzelnen. Es geht insofern zugleich um die partielle Verknüpfung von wissenschaftlicher, lebensweltlicher und beruflicher Bildung.

Die wichtigsten Dimensionen der Kulinaristik lassen sich gut am Modell dreier konzentrischer Kreise verdeutlichen: Der innerste Kreis erfasst die Notwendigkeit zu essen und zu trinken (*Nutrition*). Um diese Bedingung unserer Existenz angemessen zu bedenken, arbeiten Natur- und Ernährungswissenschaftler sowie Mediziner im Kulinaristik-Forum mit. Der zweite Kreis steht für die *Kulturen*. Sie machen aus dem Reich der Notwendigkeit ein Reich der Vielfalt von Speisen und Getränken, von Regeln, Zeichen, Normen, Ritualen, Redeweisen oder Symbolen. Darum wirken in der Kulinaristik auch Kulturforscher, Kulturvermittler, Unternehmer und Kommunikationswissenschaftler mit. Der dritte und umfassende Kreis repräsentiert die *Gastlichkeit*. Sie gehört zu den ältesten Konzepten und Gewerben, mit denen Menschen und Staaten ihr Zusammenleben regeln. Sie hält die Vielfalt der Menschen, Völker und Nationen kommunikativ zusammen, sie ist das Rahmenthema der Kulinaristik.

Die Gastlichkeit gehört zu den ältesten Konzepten und Gewerben, mit denen Menschen und Staaten ihr Zusammenleben regeln. Sie ist das Rahmenthema der Kulinaristik.

Ein Wort des französischen Philosophen Jean Paul Sartre lässt die zugrunde liegende Problematik verstehen. Sie lautet scheinbar einfach: „Jede Nahrung ist ein Symbol“. Doch genau genommen geht es um Grundsätzliches: Der Akt des Essens und der Akt der Stiftung von Bedeutungen (Werten) hängen unmittelbar zusammen (vgl. Gerhard Neumann in Alois Wierlacher et al. (Hg.): *Kulturthema Essen*. Berlin 1993). In dieser Verschränktheit zweier Akte wird jedes Essen als Handlung und als Institution im Modus der Bedeutungsstiftung zu einem Spiegel, Ausdruck oder Regulativ sozialer Verhältnisse.

Das Kulinaristik-Forum

Die Befassung mit einem solch weiten Spektrum will organisiert sein. Darum wurde im Jahre 2008 das Kulinaristik-Forum als praxiszugewandtes Netzwerk der Kultur- und Lebenswissenschaften ins Leben gerufen. In Würdigung der kulturellen Vielfalt der Essensordnungen und der inhärenten Interkulturalität der Kulinaristik wurde es zunächst als Arbeitsgemeinschaft am damaligen Institut für interkulturelle Kommunikation des Fachbereichs für Translations-, Sprach- und Kulturwissenschaft der Universität Mainz in Gernersheim angesiedelt. Die Initiatoren folgten damit zugleich den Empfehlungen des Wissenschaftsrats, „die Vernetzung von Universitäten und außeruniversitären Forschungseinrichtungen zu intensivieren“ (Wissenschaftsrat: Empfehlungen Januar 2006, Drucksache 7067-06, S.31). Eröffnet wurde das Forum am 5. Juni 2008 in der Gernersheimer Fakultät; öffentlich vorgestellt wurde es ein Jahr später, am 2.10.2009 im Zentrum für Medizinische Forschung der Universitätsmedizin Mannheim.

Seit Juni 2010 besitzt das Forum die Rechtsform eines gemeinnützigen eingetragenen Vereins. Er in der Metropolregion Rhein-Neckar verankert und deutschlandweit aufgestellt. Ihm gehören mittlerweile mehr als 60 namhafte Wissenschaftler, Gastronomen, Vertreter verschiedener Bildungsbereiche und des Lebensmittelhandels an. Er fördert sowohl die disziplinäre und die interdisziplinäre als auch die praktische Arbeit und wahrt in der Veranstaltungsplanung die Selbstständigkeit seiner Mitglieder. Insofern kann das Forum auch als Kompetenz-Zentrum oder als Cluster, im Sinne der Unternehmensorganisation auch als Holding oder kommunikationssoziologisch auch als Orchester beschrieben werden, in dem jedes Mitglied seinen Part sowohl möglichst gut als auch verlässlich spielt und alle zusammen ein Ganzes generieren, das mehr ist als die Summe seiner Teile.

Die Mitglieder des Forums kommen aus unterschiedlichen Berufen, Generationen und Heimatregionen. Es sind problembewusste Zeitgenossen, Väter und Mütter, Pädagogen, Theologen, Gastronomen, Ärzte, Mitarbeiter der Kulturarbeit und Vorstände von

renommierten Unternehmen und Institutionen. Zielgruppen des Forums sind entsprechend alle am Gegenstand interessierten Zeitgenossen, vor allem Mitglieder der Bildungsbereiche, der Wissenschaften, der sich globalisierenden Unternehmen, der Kulturarbeit, des Gastgewerbes, der Kirchen, der Kunst, der Politik und der Medienöffentlichkeit.

Produkte und Projekte des Forums 2010-2013

1. Der Wissenschaftspreis Kulinariistik

Drei Produktlinien hat das Forum in den vergangenen Jahren entwickelt. Eine erste Gruppe bilden der Wissenschaftspreis Kulinariistik und andere außergewöhnliche Aktivitäten. Der Wissenschaftspreis wird 2012 bereits zum dritten Mal verliehen. Er dient dazu, einschlägige Leistungen in den Wissenschaften oder in der Zusammenarbeit mit den Wissenschaften zu würdigen. Seine Geschichte wird unten in gebührender Kürze resümiert.

2. Kolloquien, Workshops und Kongresse

Eine zweite Produktlinie des Forums bilden seine Kolloquien, Workshops und Kongresse. Der Vorstand hat mittlerweile 10 entsprechende Veranstaltungen konzipiert und ihre Leitung und Fortschreibung verschiedenen Forumsmitgliedern übertragen und anvertraut. Alle Vorhaben verfolgen innovative Fragen, alle zeichnen sich ebenso wie der Wissenschaftspreis durch ein Alleinstellungsmerkmal aus. Leitziel ist, aus jedem Produkt so etwas wie eine Marke zu machen. Auf den folgenden Seiten werden die Vorhaben in alphabetischer Reihung vorgestellt. Die Mitwirkung des Forums bei der Planung einer Sektion Kulinariistik beim Weltkongress der Internationalen Germanistenvereinigung 2015 in Shanghai sei an dieser Stelle vermerkt. Zu den designierten Sektionsleitern gehören die Forumsmitglieder Prof. Dr. Jochen Hörisch und Prof. Dr. Liu Wei (Shanghai).

3. Publikationen

Eine dritte Produktlinie bilden eigene oder kooperative Publikationen des Forums.

3.1 Das jüngste Medium sind die *E-papers* (vgl. www.kulinariistik.net). Zu den ersten Beiträgen dieser Publikationsform gehören der von Bischof Dr. Karlheinz Wiesemann (Speyer) im Winterhalbjahr 2011/2012 an der Universität Heidelberg gehaltene Vortrag und die Vorträge der Mannheimer Referentinnen Dr. Anna-Katharina Gisbertz und Hannah Dingeldein beim Goethe-Kolloquium zur Kulinariistik am 22. März 2012.

3.2 Die Zeitschrift *Kulinariistik* (2010 ff.) erscheint 2012 im vierten Jahrgang. Die beiden ersten Hefte sind vergriffen, Restbestände von Heft 3, herausgegeben von Burckhard Dücker und Ines Heindl, können noch bei der Pressestelle des Forums erworben werden. Die Zeitschrift ist als Fächer und Branchen übergreifendes Periodikum in Form eines modernen Wissenschaftsmagazins konzipiert. Publikationssprachen sind Deutsch und Englisch. Jedes Heft ist in vier Abteilungen gegliedert: ein Thema, Literarisches, die Vorstellung der Aktivitäten des Forums und den Schlussteil mit kurzen

Berichten, Kolumnen oder Besprechungen. Beginnend mit dem vorliegenden Heft 4 wird die Zeitschrift von Chefredakteur Dr. Rolf Klein, vom Vorsitzenden des Forums und den jeweiligen Herausgebern des Thematischen Teils ediert. Sie kann zum Preis von 8 Euro plus Porto bei der Buchhandlung Oelbermann in Speyer per Fax oder Email abonniert werden (Fax: 06232-602 330; Email: info@oelbermann.de).

3.3. Die Buchreihe *Wissenschaftsforum Kulinariistik* wird herausgegeben von Alois Wierlacher und Regina Bendix. Ein Beirat aus mehreren Forumsmitgliedern wirkt bei der Herausgebertätigkeit mit: Eva Barlösius, Ines Heindl, Irmela Hijjya-Kirschner, Gerhard Rechkemmer, Frank Thiedig und Bernhard Tschofen. Bislang liegen 3 Bände vor: Alois Wierlacher/ Regina Bendix (Hg.): *Kulinariistik. Forschung – Lehre – Praxis* (Berlin 2008, 2. Auflage 2013 in Vorbereitung, ISBN 978-3-8258-1081-8); Peter Kupfer (Hg.): *Wine in Chinese Culture* (Berlin 2010, ISBN 3-643-10854-8). Alois Wierlacher (Hg.): *Gastlichkeit. Rahmenthema der Kulinariistik* (Berlin 2011, ISBN 978-3-643-11442-6). In Vorbereitung befindet sich der Band von Regina Bendix / Michaela Fenske (Hg.): *Politische Mahlzeiten*. Berlin: LIT 2013, ca 250 Seiten. (Wissenschaftsforum Kulinariistik, Band 4). Alle Bücher können per email bestellt werden: bestellung@lit-verlag.de.



Der Wissenschaftspreis Kulinaristik

Zum dritten Mal verleiht das Kulinaristik-Forum Rhein-Neckar am 11. Oktober 2012 seinen Wissenschaftspreis Kulinaristik. Er ist zur Würdigung von Personen oder Institutionen gedacht, die sich in den Wissenschaften oder in der Zusammenarbeit mit den Wissenschaften besondere Verdienste um die theoretische oder praktische Vertiefung unseres Wissens von der Bedeutung des Essens und der Gastlichkeit im Aufbau der Kultur(en), in der Verständigung zwischen den Menschen und im Leben des Einzelnen erworben haben. Zu den Leitlinien der Preisvergabe gehören außer der Originalität und Qualität der wissenschaftlichen Leistungen ihre Verständlichkeit und Beachtung der Nachhaltigkeitsprinzipien. Das Preisgeld betrug in den vergangenen drei Jahren jeweils 5000 Euro. Sponsor des Preises war die Bank Sarasin AG (Frankfurt). Sie ist 2009 mit dem deutschen Nachhaltigkeitspreis im Bereich der Finanzdienstleistungen ausgezeichnet worden.

Preisträger 2010: UNESCO Projektschule Herxheim

Den ersten Wissenschaftspreis Kulinaristik hatte die Jury des Kulinaristik-Fforums der UNESCO-Projektschule Gymnasium Herxheim unter der Leitung von OStD Lothar Bade zuerkannt. Zu den ausgezeichneten Leistungen der Schule gehört die Entwicklung einer wissenschaftsnahen, kulturpädagogischen Kulinaristik und die Publikation speisenmonographischer Bücher wie *Die Walnuss* (o.J.), *Kohl* (2010) oder *Kartoffeln* (2006). Vergabeort des Preises war die Universitätsmedizin Mannheim. Ihr Dekan Prof. Dr. Klaus van Ackern hatte zusammen mit Dr. Hans Leweling schon vor Jahren eine Initiative gestartet, die Ernährung ihrer Angestellten und Patienten auf eine neue wissenschaftliche Grundlage zu stellen und dem Prinzip der Gastlichkeit neue Aufmerksamkeit zu widmen. So war es nur logisch, dass Dekan Prof. Dr. Klaus van Ackern, Geschäftsführer Alfred Dänzer und Bankvorstand Frank Niehage als Sponsor die Feier eröffneten. Professor Alois Wierlacher hielt die Laudatio, der Generalsekretär der Deutschen UNESCO-Kommission, Dr. Roland Bernecker (Bonn) steuerte die Festrede bei (vgl. Heft 3 der vorliegenden Zeitschrift). Das Büfett wurde von der Gastronomie der Universitätsmedizin Mannheim gemeinsam mit ausgewählten Köchen der Region gestaltet. Die musikalische Umrahmung hatte ein Ensemble der gewürdigten Schule übernommen.

Preisträger 2011: Prof. Dr. Lothar Kolmer, Universität Salzburg

Im Jahre 2011 wurde der Wissenschaftspreis Kulinaristik dem Salzburger Kulturhistoriker, Mediävisten und Initiator des Zentrums für Gastrosophie an der Universität Salzburg, Prof. Dr. Lothar Kolmer, zuerkannt. Die Auszeichnungsfeier fand am 11. November im Max Rubner-Institut in Karlsruhe statt. Die Laudatio hielt der Vorsitzende des Forums, Professor Alois Wierlacher. Der Sponsor, Frank Niehage, übergab die Urkunde. Das Büfett wurde von Mitgliedern der Vereinigung Euro-Toques Deutschland e.V. gestaltet. Die musikalische Umrahmung hatte das Karlsruher Duo Rupo übernommen.



Seit zwanzig Jahren lehrt Professor Kolmer historische Grundlagenwissenschaften und mittelalterliche Geschichte an der Universität Salzburg. Er gehört zu den wenigen Kulturwissenschaftlern der deutschsprachigen Länder, die ihre Disziplin um das kontinuierliche Nachdenken über das Essen erweitert und eine neue interdisziplinäre Institution praxisnaher Kulturwissenschaft des Essens begründet haben, in der auch das praktische Handeln eine Rolle spielt. Für diese doppelte Leistung wurde Professor Kolmer mit dem Wissenschaftspreis ausgezeichnet. Seine Zugriffsweise wird besonders deutlich in Büchern wie *Rhetorik des Genusses* (2007), *Kulturgeschichte der Serviette* (2008) und in dem Materialienbuch, dem der Autor den Titel *Wissens-Bissen* gegeben hat (2011). Das „Zentrum für Gastrosophie“ ist ein Institut, das sich über Drittmittel finanziert und zu diesem Zweck einen Förderverein gegründet

hat, der als finanzieller Träger des Zentrums Geld- und Sachmittel zur Verfügung stellt. Es wird gebraucht, weil es in der universitären Welt zwar viele Fächer gibt, die sich punktuell mit unserem Thema beschäftigen, aber kaum eines, das sich systematisch und nachhaltig mit ihm befasst. Inzwischen haben das Zentrum und das Kulinaristik-Forum vereinbart zusammenzuarbeiten.

Foto oben: Die Vertreter der mit dem Wissenschaftspreis 2010 ausgezeichneten Schule, OStD Lothar Bade (3.v.r.)

Unten: Der Preisträger des Wissenschaftspreises des Kulinaristik-Fforums 2011, Prof. Dr. Lothar Kolmer (rechts), neben Frank Niehage, Vorsitzender des Vorstands der Bank Sarasin AG, Frankfurt, und Sponsor des Preises

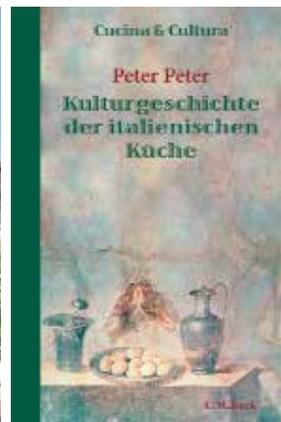
Preisträger 2012:

Prof. Dr. Lothar O. Höllmann und Dr. Peter Peter, München

Am 11. Oktober 2012 wird der Preis zu gleichen Teilen an zwei Autoren des C.H.Beck-Verlags (München) vergeben, der auf diese Weise für seine verlegerische Leistung mitgeehrt wird. Der Preisträger des Jahres 2011, Professor Dr. Lothar Kolmer, hält die Laudatio.

Prof. Dr. Thomas O. Höllmann (links) ist Sinologe und Ethnologe, er wird insbesondere für seine *Kulturgeschichte der chinesischen Küche* (2010), die *Geschichte des alten Chinas* (2008) und die

lerische und soziokommunikative Spektrum des Kulinaristik-Forums. Die Preisverleihung findet im Prinz Carl-Palais in Heidelberg statt, um zugleich die enge Verbindung zwischen dem Forum als Netzwerk der Kultur- und Lebenswissenschaften und der beruflichen Weiterbildungsinstitution Hotelfachschule Heidelberg zu dokumentieren. Die Partner haben gemeinsam das in Deutschland einzigartige *Internationale Heidelberger Kolloquium zur Gastlichkeit* ins Leben gerufen und feiern im zweiten Teil der Abendveranstaltung seine Grundlegung. Den Festvortrag hält der in Heidelberg promovierte chinesische Übersetzungswissenschaftler und Dolmetscher von Bundeskanzlerin Angela Merkel in Peking, Prof.



Einführung des Themas in die Bayerische Akademie der Wissenschaften gewürdigt (Heft 1/2011).

Dr. Peter Peter ist Kulturwissenschaftler, Altphilologe und Wissenschaftsautor; er wird insbesondere für seine *Kulturgeschichte der deutschen Küche* (2008), für die *Kulturgeschichte der italienischen Küche* (2006) und für seine Beschreibung des Bodenseeraums als einer kulinarischen Modellregion (2011) ausgezeichnet.

Die beiden Autoren repräsentieren mit ihren Arbeiten und ihrer Position des Universitätsprofessors (Höllmann) und des freiberuflichen Wissenschaftsautors (Peter) das weite thematische, darstel-

Dr. Wang Jianbin über das Thema: *Gastlichkeit auf diplomatischer Bühne*. Die musikalische Umrahmung steuert die Gruppe *Vokalisimo* (Ludwigshafen) unter Leitung von Markus Braun bei. *Alois Wierlacher*

Fotos: Mit dem Wissenschaftspreis des Kulinaristik-Forums 2012 werden die Autoren Thomas O. Höllmann (links) und Dr. Peter Peter ausgezeichnet. Unten: Im Prinz Carl-Palais in Heidelberg werden die Auszeichnungen übergeben, anschließend wird das Internationale Heidelberger Kolloquium zur Gastlichkeit eröffnet

China-Kolloquium zur Kulinaristik

Seit seiner Gründung kooperiert das Kulinaristik-Forum mit chinesischen Interessenten. Mehrere Sinologen wurden als Mitglieder gewonnen, die Webseite des Forums (www.kulinaristik-net) wird von Prof. Dr. Liu Wei (Shanghai) kontinuierlich ins Chinesische übersetzt; beim Asiatischen Germanistentreffen Ende August 2012 in Peking stand die Kulinaristik zum ersten Mal auf dem Programm einer kulturwissenschaftlichen Tagung in China; der chinesische Übersetzungswissenschaftler und Chefdolmetscher von Kanzlerin Angela Merkel, Prof. Dr. Wang Jianbin

(BFSU) hat den Eröffnungsvortrag des neuen internationalen Heidelberger Kolloquiums zur Gastlichkeit übernommen; der Autor des vorliegenden Beitrags erhält zusammen mit einem weiteren Kulturwissenschaftler den Wissenschaftspreis Kulinaristik 2012; auf ihrem Weltkongress 2015 in Shanghai wird die Internationale Germanistenvereinigung (IVG) der Kulinaristik eine Sektion widmen. In diesem Zusammenhang wird nun der nächste Aufbauschritt getan: das Kulinaristik-Forum hat die Grundlegung eines China-Kolloquiums zur Kulinaristik angeregt. (aw/rk)

Ein eigenständiger kulinarischer Kosmos

Eine ausreichende Ernährung zählt in dem bevölkerungsreichsten Staat der Erde zweifellos zu den größten Herausforderungen der Politik. Man darf nicht vergessen, dass die mit mindestens dreißig Millionen Todesopfern schlimmste Hungersnot der chinesischen Geschichte erst vor einem halben Jahrhundert zu Ende ging. Eine vergleichbare Katastrophe droht derzeit sicherlich nicht. Dennoch sollte nicht übersehen werden, dass das Land bis heute auf Nahrungsmittelimporte angewiesen ist.

Gleichzeitig lässt sich trotz unverkennbarer Vereinheitlichungstendenzen eine enorme kulturelle Vielfalt beobachten, die sich auch auf dem Speisezettel niederschlägt. China ist, wenn man so will, immer noch ein eigenständiger kulinarischer Kosmos. Innerhalb der beeindruckenden regionalen Ausdifferenzierung nimmt die Kanton-Küche eine Sonderrolle ein, deren Zutaten – etwa Ratte, Hund oder Schlange – allerdings im Westen oft kritisch beäugt werden. Allenthalben dient das gemeinsame Mahl zur Bekräftigung sozialer Bande, und viele Essensgewohnheiten stehen unter dem Diktat der Religion oder dem Reglement der Diätetik.

Das Forum kooperiert seit seiner Gründung intensiv mit chinesischen Universitäten und Forschungseinrichtungen. Allerdings hat sich die Beschäftigung mit dem einstigen „Reich der Mitte“ bislang stark auf die Weinkultur konzentriert. Eine breitgefächerte sinologische Perspektive steht noch aus. Daher haben sich auf Anregung

von Alois Wierlacher im vergangenen Jahr drei Forumsmitglieder – neben Peter Kupfer und dem Autor noch Stefan Kramer – zusammengetan, um mittelfristig ein „China-Kolloquium zur Kulinaristik“ einzurichten. Am 19. und 20. November 2012 trifft sich nun in München erstmals eine größere Gruppe von Wissenschaftlern zu einer Vorbereitungstagung. Bei dieser Gelegenheit werden Impulsreferate gehalten, die aus der Sichtweise verschiedener Disziplinen – unter anderem der Geschichte, der Medienwissenschaft, der Ethnologie und der Diätetik – Forschungsdesiderate formulieren, aus denen schließlich das Thema für eine größere internationale Konferenz herausgefiltert und die Grundlage für eine

Institutionalisierung des Kolloquiums geschaffen werden soll.

Die Carl Friedrich von Siemens Stiftung gewährt dabei ihre weitgerühmte Gastfreundschaft. Für seine großzügige finanzielle Unterstützung ist überdies dem Department für Asienstudien der Ludwig-Maximilians-Universität in München zu danken.

Thomas O. Höllmann



Abbildung: Küchenszene auf einem Grabziegel aus Jiayuguan (3. Jh.)
Foto: Thomas O. Höllmann

Literaturhinweise

Höllmann, Thomas O.: *Schlafender Lotos, trunkenes Huhn. Kulturgeschichte der chinesischen Küche*. München 2010.

Kupfer, Peter: *Wine in Chinese Culture*.

Berlin 2010 (Wissenschaftsforum Kulinaristik 2).

Liu Wei: *Der runde Esstisch in China*. In: Alois Wierlacher (Hg.):

Gastlichkeit. Rahmenthema der Kulinaristik. Berlin 2011, S. 369-374 (Wissenschaftsforum Kulinaristik 3).

Goethe-Kolloquium zur Kulinaristik

Dieses Kolloquium wird vom Kulinaristik-Forum jeweils an Goethes Todestag (22. März) in Kooperation mit dem Goethe-Institut Mannheim und dem Lehrstuhl Germanistik II der Universität Mannheim veranstaltet. Hauptzwecke der Veranstaltung sind, Goethe einem weiteren Interessentenkreis unter der Perspektive seiner Darstellungen des Essens und der Gastlichkeit nahe

zu bringen und Nachwuchswissenschaftlern zugleich die Möglichkeit zu geben, ihre einschlägigen Überlegungen zur Kulinaristik Goethes und anderer Autoren vorzutragen. Das abschließende Büfett des Kolloquiums soll den Teilnehmern darüber hinaus die doppelte Optik des Genusses eröffnen und auf diese Weise zugleich der Kommunikation über das Gehörte dienen.

In der deutschen Literatur haben das Essen und die Gastlichkeit immer schon besondere Bedeutung. Im Kontext unserer heutigen Lebensbedingungen ist vor allem Goethe als Autor, Kritiker und Gastgeber nach wie vor eine Maßgebende Figur. So rügt er lange vor den modernen Ernährungswissenschaften im Tasso (V,1) den Künstler gleichen Namens in der Figurenperspektive eines Staatsvertreters, die Goethe als Minister jahrzehntelang selbst eingenommen hat, mit den Worten:



Das Goethe-Institut als weltweit tätiges Kulturinstitut der Bundesrepublik Deutschland hat nicht nur die Vermittlung eines vielfältigen Deutschlandbildes im Ausland zur Aufgabe, sondern sieht es auch

als seine Herausforderung an, Brücken zwischen Kultur, Bildung und Wissenschaft in Deutschland zu schlagen. Darum wirkt das Goethe-Institut an diesem Forum gerne mit.

Professor Wierlacher gilt als Pionier der neueren Kultur- und Literaturwissenschaft des Essens, Professor Dr. Jochen Hörisch gehört zu

den immer noch wenigen Germanisten in Deutschland, die sich in Forschung und Lehre mit dem Kulturphänomen „Essen“ befassen haben.

Als e-paper des diesjährigen Goethe-Kolloquium veröffentlicht:
 Dr. Anna-Katharina Gisbertz: *Nahrung und Lebensstil in Theodor Fontanes Roman Der Stechlin (1898)*
 Hannah Dingeldein: *Rehabilitierung des Geschmacks bei Goethe und Uwe Johnson*

Literaturhinweise

- Jochen Hörisch: *Brot und Wein. Die Poesie des Abendmahls*. 4. Auflage Frankfurt 2005.
 Angela Wendt: *Essgeschichten und Es(s)kapaden im Werk Goethes*. Würzburg 2006.
 Alois Wierlacher: *Vom Essen in der deutschen Literatur*. Stuttgart 1987.
 Ders./ Gerhard Neumann / Hans Jürgen Teuteberg (Hg.): *Kulturthema Essen*. Berlin 1993.
 Ders./ Regina Bendix (Hg.): *Kulinaristik*. Berlin 2008.
 Ders. (Hg.): *Gastlichkeit. Rahmenthema der Kulinaristik*, Berlin 2011.

*Die erste Pflicht des Menschen, Speis' und Trank
 Zu wählen, da ihn die Natur so eng
 Nicht wie das Tier beschränkt, erfüllt er die?*

Indem Goethe diese Worte einem Politiker (Antonio) in den Mund legt, gibt er ihnen eben die politische Bedeutung, die heute die Kulinaristik der kulinarischen Bildung gibt. In Würdigung dieser besonderen Gemeinsamkeit veranstaltet das Kulinaristik-Forum auf Initiative seines Vorsitzenden seit 2010 in Kooperation mit dem Goethe-Institut Mannheim-Heidelberg und dem Lehrstuhl Germanistik II der Universität Mannheim ein jährliches Goethe-Kolloquium zur Kulinaristik. Vorbereitet wird das Kolloquium vom Leitungsteam des Kolloquiums (Günther Schwinn-Zur, Jochen Hörisch und Alois Wierlacher); das Goethe-Institut (Foto) stellt die Räume zur Verfügung; die Referenten und Gesprächspartner sind in der Regel zwei Nachwuchswissenschaftler aus dem Lehr- und Forschungsgebiet von Professor Hörisch. Die Referenten beziehen im Sinne Goethes andere Autoren und aktuelle Fragen der Kulinaristik ein. Die Vorträge werden seit 2012 als e-papers des Forums publiziert, die der Chefredakteur des Forums, Dr. Rolf Klein, redigiert (www.kulinaristik.net).

Internationales Heidelberger Kolloquium zur Gastlichkeit

Die Gastlichkeit gehört zu den ältesten Kommunikationsweisen, mit denen Menschen über Grenzen hinweg ihr Zusammenleben regeln. Dieses Kommunikationsprinzip gewinnt im Zeitalter der anhaltenden Globalisierung auf verschiedenen sozialen Ebenen

erhöhte Aktualität und muss wie andere überlieferte Konzepte neu gefestigt werden. Zu diesem Zweck initiiert das Kulinaristik-Forum ein der Gastlichkeit gewidmetes Kolloquium, das im Oktober 2012 gemeinsam mit der Hotelfachschule Heidelberg durchgeführt wird.

Das Konzept

Drei Grundbegriffe der Gastlichkeit sind zu unterscheiden. Mit dem ersten, dem anthropologischen Begriff, wird das Faktum erfasst, dass wir alle Gast des Lebens sind. Mit dem zweiten, dem politischen Begriff der Gastlichkeit, ist der Bedarf an Aufnahme von Menschen in Not und Verfolgung bis hin zum Asyl gemeint. Mit dem dritten Begriff der Gastlichkeit bezeichnen wir die kulturspezifische Praxis, Menschen zu einem gemeinsamen Essen einzuladen und sie zu beherbergen.

In den verschiedenen Spielarten der Kultur- und Lebenswissenschaften einschließlich der Linguistik und der Theorie interkultureller Kommunikation, der Ernährungswissenschaft und der Medizin ist die kulturelle Gastlichkeit bis heute kaum thematisch geworden. Dagegen kommt ihr im Selbstverständnis der Kulinaristik die Stellung eines Rahmenthemas zu. Um das Nachdenken über die kulturelle Gastlichkeit und ihren Zusammenhang mit den beiden anderen Formen der Gastlichkeit zu befördern, veranstaltete Alois Wierlacher im Jahre 2009 mit Unterstützung durch Peter Kupfer und das Zentrum für interkulturelle Forschung der Universität Mainz eine erste internationale und interdisziplinäre Tagung. Eingebettet war das Kolloquium in die Eröffnung des Kulinaristik-Forums Rhein-Neckar am 2. Oktober 2009 in der Mannheimer Universitätsmedizin. Wenig später nahm der Direktor der Hotelfachschule Heidelberg, Martin Dannenmann, die Einladung an, sich mit einem einschlägigen Beitrag am Grundlagenband zu beteiligen und Mitglied des Forums zu werden. Am 4. Februar 2012 vereinbarten das Kulinaristik-Forum Rhein Neckar, die Weiterbildungs-Institution Hotelfachschule Heidelberg und die als gemeinnützige GmbH verfasste Weiterbildungseinrichtung HoFa-Akademie unter der Leitung von Kurt Wolf die Gründung eines jährlichen Kolloquiums zu den Grundfragen der Gastlichkeit.



Das Konzept des zeitgemäßen Konzepts der Gastlichkeit mitzuwirken, ausgewählte Phänomene der lebensweltlichen und professionellen Gastlichkeit zu erforschen und auf diesem Wege zugleich die wissenschaftliche und berufliche Bildung zum wechselseitigen Nutzen miteinander in Kontakt zu bringen. Das Kolloquium wird grundsätzlich auf Deutsch geführt mit vergleichendem Einbezug anderer Sprachen und Kulturen. Diese Sprachbindung hat den sprach- und kulturpolitischen Zweck, die deutsche Gastlichkeitspraxis und die entsprechenden Sprachkompetenzen der Beteiligten zu fördern.

Eröffnung und Festvortrag am 11. Oktober 2012

Die Eröffnung des Kolloquiums schließt unmittelbar an die Verleihung des Wissenschaftspreises Kulinaristik am 11.

Oktober um 17 Uhr an. Den Festvortrag hält der in Heidelberg promovierte Chefdolmetscher von Bundeskanzlerin Angela Merkel in Peking, Prof. Dr. Wang Jianbin (BFSU Peking): *Gastlichkeit auf der diplomatischen Bühne.*

Das Thema des 1. Kolloquiums vom 12.-13. Oktober

Das 1. Kolloquium findet am 12. und 13. Oktober in den Räumen der Hotelfachschule statt: Buchwaldweg 6, 69126 Heidelberg (Boxberg), Tel. 06221-3501-0. Thema sind die *Emotionen der Gastlichkeit*. Da sich Emotionen anthropologisch und in der Berufswelt vor allem sprachlich artikulieren, gehören zu den Referenten u.a. die linguistischen Mitglieder des Forums Prof. Dr. Ludwig Jäger (Die Sprache der Emotionen) und Prof. Dr. Bernd Spillner (Die Restaurantkritik und ihre Emotionalität). Prof. Dr. Peter Heine, ebenfalls Mitglied des Forums, weitet den Blick des Kolloquiums auf kulturspezifische Formen der Emotionalität am Beispiel islamischer Gastlichkeit. Die Essener Gastronomin und Chefredakteurin Uta Bühler erläutert ihre Neuorientierungen im Service des Gastgewerbes; Jean Georges Ploner diskutiert die Bedeutung von Emotionen für den unternehmerischen Erfolg professioneller Gastlichkeit.

Foto: Journalistenbüro Genüßlich/Rolf Klein

Kontur des Kolloquiums

Eine vergleichbare Einrichtung gibt es in Deutschland nicht. Aufgabe der neuen Institution ist, an der Festigung ei-

Internationales Kolloquium zur Kulinaristik in der islamischen Welt

Ein bisher vernachlässigter Sektor der aktuellen Kooperation zwischen der westlichen und islamischen Welt ist die Verständigung der Kulturen durch die Verdeutlichung der Leitkonzepte ihrer Küchen und Grundformen der Gastlichkeit. Diesen Weg schlägt das

Kulinaristik-Forum ein, indem es die Gründung eines jährlichen Kolloquiums zur Kulinaristik der islamischen Welt vorbereitet. Die Leitung obliegt dem Berliner Mitglied Prof. Dr. Peter Heine. (rk/aw)

Im Zeitalter der Globalisierung gewinnt die Kooperation zwischen den westlich-europäischen und der islamischen Welt erhöhte Aktualität. Ein vernachlässigter Sektor dieser Kooperation ist die Verständigung der Kulturen auf dem Weg über die Verdeutlichung ihrer Leitkonzepte der Küchen und Grundformen der Gastlichkeit. Diesen Weg möchte das Kulinaristik-Forum einschlagen. Zu diesem Zweck bereitet es die Gründung eines jährlichen „Kolloquiums zur Kulinaristik der islamischen Welt“ vor und hat seinem Berliner Mitglied Prof. Dr. Peter Heine die Leitung des Vorhabens übertragen. Das Kolloquium soll in Kooperation mit Berliner Universitäten und dem Zentrum Moderner Orient im Verein der geisteswissenschaftlichen Zentren Berlin aufgebaut werden. Im Mittelpunkt der Veranstaltung sollen religiöse und kulturelle Aspekte der kulinarischen Kultur der islamischen Welt stehen.



Ziel des Kolloquiums soll es sein, auf diese Frage eine differenzierte Antwort zu suchen. Dabei werden die durch den Islam gesetzten normativen Regeln des Konsums und der Gastlichkeit ebenso eine Rolle spielen wie der wirtschaftliche Austausch von Nahrungsmitteln und Techniken der Nahrungsproduktion zwischen den muslimischen

Gesellschaften in der Geschichte und Gegenwart. Thematisiert werden soll darüber hinaus auch der Einfluss der Migration aus muslimischen Gesellschaften in westliche Staaten und die Folgen der muslimischen Diaspora für die Konsumgewohnheiten innerhalb der Mehrheitsgesellschaft.

Illustration: Miniatur (Syrien 1273) aus der Biblioteca Ambrosiana, Ms A 125 Inf. Folio 35 Verso

Zu den Referenten des Kolloquiums gehören Lehrende und Lernende der Berliner Universitäten und in- und ausländische

Fachleute der Kulinaristik. Das Kolloquium wendet sich an Vertreter der wissenschaftlichen Kulinaristik wie der verschiedenen Disziplinen der Praxis der Gastlichkeit und an die interessierte Öffentlichkeit.

Peter Heine

Der Begriff der islamischen Welt ist eine Bezeichnung von Muslimen und Nicht-Muslimen für die Staaten und Gesellschaften, in denen Muslime eine prägende politische Bedeutung ausüben. Sie zeichnen sich unter Aspekten der Kulinaristik unter anderem durch eine starke klimatische, geographische, soziale und kulturelle Differenziertheit aus. Daher stellt sich die Frage, ob aus einer kulinaristischen Perspektive überhaupt von einer islamischen Welt gesprochen werden kann. Haben etwa die Nahrungsarten und Speisegewohnheiten des Nahen und Mittleren Ostens, Zentralasiens, Süd- und Südostasiens oder der muslimischen Gesellschaften des subsaharischen Afrikas eine genügende Anzahl von kulinaristischen Gemeinsamkeiten, um von einer einheitlichen kulinaristischen Kultur sprechen zu können?

Literaturhinweise

Heine, Peter: *Food Culture in the Near East, Middle East and North Africa*. Westport 2004.

Heine, Peter: *Einführung in die Islamwissenschaft*. Berlin 2008.

Heine, Peter: *Gastlichkeit in der islamischen Welt*. In: Wierlacher (Hg.): *Gastlichkeit* (2011), S. 331-341.

Heine, Peter: *Märchen, Miniaturen, Minarette*. 2011.

Wierlacher, Alois / Bendix, Regina (Hg.): *Kulinaristik*. Berlin 2008.

Wierlacher, Alois (Hg.): *Gastlichkeit. Rahmenthema der Kulinaristik*. Berlin 2011.

Internationaler Kongress „Koch und Gesellschaft“ (2014)

Die Wissenschaft weist mehr als 4000 Fächer auf, doch keines von ihnen hat sich dem Kulturthema Kochen systematisch und nachhaltig geöffnet. Die Gründe dieser Zurückhaltung liegen sowohl in der soziokulturellen Bewertung des Kochens als auch in der Distanz der Branche gegenüber der akademischen Welt. Mittlerweile jedoch gewinnt der Beruf des Kochs als selbständiger Gastronom im

Kontext der Globalisierung und der Lebensmittelindustrie neue Beachtung und Funktionen, viele Zeitgenossen haben das Kochen als kommunikative und kulturstiftende Tätigkeit vor allem am Festtag ihrer Lebenswelten für sich entdeckt, es gibt unzählige Kochgesellschaften, die Literaturwissenschaft weist auf die große Bedeutung des Themas in der poetischen Selbstverständigung der Kulturen hin.

Vor diesem Hintergrund hat der Vorstand des Kulinaristik-Forums beschlossen, das Kulturthema Kochen in seinen Aufgabenkatalog aufzunehmen. Als Annäherungsmodus wird ein internationaler Kongress geplant, als Termin ist der Mai 2014 vorgesehen. Leitziele sind sowohl die fächerübergreifende Analyse der gegenwärtigen Verhältnisse als auch die Formulierung

Literaturhinweise

Barlösius, Eva/Manz, Wolfgang: *Der Wandel der Kochkunst als genußorientierte Speisegestaltung*. In: *Kölner Zeitschrift für Soziologie und Sozialpsychologie* 40 (1988), S. 706-727.

Dollase, Jürgen: *Kulinarische Intelligenz*. Wiesbaden 2006.

Götze, Karl Heinz: *Les Chefs. Die großen französischen Köche des*



Cooking by ciaraan/deviantart.com

handlungsleitender Modelle der kulturpolitischen Stellung und Funktionen des Kochs und der Köchin in der deutschen Gesellschaft und im internationalen Kontext. Geplant sind ferner Untersuchungen von Doppelbegabungen wie im Fall von *Günter Grass*.

Um die Komplexität des Gegenstandes auch nur annähernd beschreiben zu können, sind vielfältige Perspektiven ausdrücklich erwünscht. Für Germanisten könnte die Ausarbeitung eines Vortrags zugleich eine Vorbereitung auf den Weltkongress der Internationalen Vereinigung der Germanisten (IVG) 2015 in Shanghai (China) und seine vom Kulinaristik-Forum initiierte Sektion Kulinaristik sein.

Mitglieder des Vorbereitungskomitees sind die Forumsmitglieder *Philippe Aiguier* (Koch und Gastronom), *Martin Dannenmann* (Direktor der Hotelfachschule Heidelberg), *Wolfgang Menge* (Präsident der Vereinigung der Köche Euro-Toques Deutschland e.V.) und die Kulturwissenschaftler *Prof. Dr. Bernd Spillner* und *Prof. Dr. Nicole Wilk*.

zwanzigsten Jahrhunderts. Frankfurt 1999.

Kaufmann, Jean-Claude: *Kochende Leidenschaft. Soziologie vom Kochen und Essen*. Konstanz 2006.

Neuhaus, Volker / Weyer, Anselm (Hg.): *Küchenzettel. Essen und Trinken im Werk von Günter Grass*. Frankfurt u.a. 2007.

Portmann, Adrian: *Kochen und Essen als implizite Religion*. Münster 2003.

Scheriau, Michael: *Kochen und Religion. Das strenge Regime in der Küche*. In: Hannes Etlzstorfer (Hg.): *Küchenkunst und Tafelkultur*. Wien 2006, S. 55-66.

This-Benckhard, Hervé: *Rätsel der Kochkunst*. Heidelberg 1993.

Wierlacher, Alois/Neumann, Gerhard / Teuteberg, Hans-Jürgen (Hg.): *Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder*. Berlin 1993.

Wierlacher, Alois: *Koch und Köchin als Kulturstifter*. In: Alois Wierlacher/Regina Bendix (Hg.): *Kulinaristik. Forschung – Lehre – Praxis*. Berlin 2008, S. 358-378.

Wrangham, Richard: *Feuer fangen. Wie uns das Kochen zum Menschen machte*. Stuttgart 2009.

Kolloquium zur Theologie des Essens und der Gastlichkeit

Im Anschluss an den Vortrag von Bischof Dr. Karlheinz Wiesemann (Speyer) im Rahmen der Heidelberger Vorträge des Kulinaristik-Forums am 13. Januar 2012 (vgl. www.kulinaristik-net/e-papers) haben die Partner beschlossen, ab 2013 ein jährliches Kolloquium zu den berührten Fragen ins Leben zu rufen. Es ist als Tages-

seminar (10-17 Uhr) konzipiert und soll jeweils an einem Samstag in der Zeit der Weinlese (Herbstanfang) im schönen Tagungsort des Priesterseminars mit Gastzimmern, Mensa, guter Bibliothek und herrlichem Garten durchgeführt werden.



Abendmahlszene (Köln) Foto: Dieter Schütz/pixelio.de

In allen Religionen, insbesondere in der christlichen, spielt das Essen eine fundamentale Rolle. Diese Tatsache und ihre Gründe sollen mit der Veranstaltung wieder stärker ins öffentliche Bewusstsein gerückt werden. Sie steht allen am Thema Interessierten offen. Sie wird geleitet von Regens Markus Marin und dem Vorsitzenden des Kulinaristik-Forums, Professor Dr. Alois Wierlacher. Die Teilnahmegebühr beträgt 15 Euro (einschließlich Stehkafee am Vormittag, Mittagessen, Nachmittagskafee und dem jüngsten Heft der Zeitschrift *Kulinaristik*). Das erste Kolloquium findet am Samstag, dem 28. September 2013 von 10-17 Uhr statt.

Kontakte: Markus Magin, Regens des Priesterseminars Speyer
Am Germansberg 60, D-67346 Speyer
regens@sankt-german-speyer.de
Prof. Dr. Alois Wierlacher, wierlacher@kulinaristik.net

Literaturhinweise

Fuchs, Guido: *Gott und Gaumen. Eine kleine Theologie des Essens und Trinkens*. München 2010.

Josuttis, Manfred u.a. (Hg.): *Das heilige Essen. Kulturwissenschaftliche Beiträge zum Verständnis des Abendmahls*. Stuttgart/Berlin 1980.

Wierlacher, Alois (Hg.): *Gastlichkeit. Rahmenthema der Kulinaristik*. Berlin 2011.

Schmitt, Eleonore: *Bibel-Kochbuch. Koch- und Lesebuch zum Alten und Neuen Testament*. 9. Auflage Steyr 2007.

Wierlacher, Alois u.a. (Hg.): *Kulturthema Essen*. Berlin 1993.

Wiesemann, Karlheinz: *Versammelt am Tisch des Herrn – Essen, Mahl, Gemeinschaft als biblische und theologische Wirklichkeit* (www.kulinaristik-net/e-paper).

Kulinaristik zum Klingen bringen: Kulinaristik und Musik

Essen, Gastlichkeit und Musik sind seit alters miteinander verbundene Handlungs- und Symbolbereiche menschlichen Lebens. Man denke an eine Hochzeitsfeier, an die Oper oder auch an Publikumsfeste wie das Oktoberfest. Es liegt nahe, diese Verknüpfung

zum Gegenstand auch der Kulinaristik zu machen. Folgerichtig hat der Vorstand des Kulinaristik-Forums beschlossen, eine Veranstaltungsreihe zum Thema einzurichten und die Unterzeichneten eingeladen, das Vorhaben zu realisieren.

Die Seite der Praxis wird vertreten von einem professionellen Chorleiter, *Markus Braun*; die Seite der Wissenschaft von einem Professor für Musiktheaterforschung und Mitglied des Kulinaristik-Forums, *Sieghart Döhring*.

11. Oktober. Auf dem Programm steht kulinarisch geprägte weltliche Chormusik aus Renaissance, Klassik, Romantik und unserer Zeit. In den ausgewählten Werken geht es um die Wertschätzung der Nahrung, ihre Zubereitung und den verbindenden kommunikativen Aspekt ihres Gemeinschaft stiftenden Genusses.

Markus Braun und Sieghart Döhring

Die Veranstaltungsleiter stellen sich vor, in Workshops und Konzerten ausgewählte Themen zum Klingen zu bringen und in korre-



spondierenden Vorträgen oder Seminaren die jeweilige Thematik zum Beispiel unter musikwissenschaftlichen, soziologischen oder theologischen Blickwinkeln zu beleuchten. Diese Veranstaltungen wollen mithin zum praktischen Nachvollzug oder Zuhören und zum gemeinsamen Nachdenken über die ausgewählten und gehörten Werke einladen. Das Vorhaben soll 2013 abwechselnd in der Pfalz in Ruppertsberg oder im Wissenschaftszentrum Thurnau bei Bayreuth realisiert werden.

Bis Ende des Jahres 2012 soll die detaillierte Planung des Vorhabens abgeschlossen sein. Inzwischen erhalten Sie nähere Informationen auf der Internetseite des Forums www.kulinaristik.net und im direkten Kontakt mit den beiden Verantwortlichen.

Einen Anfang macht bereits 2012 die Beteiligung des von Markus Braun geleiteten Ensembles *Vokalissimo Ludwigshafen* an der Feier der Verleihung des Wissenschaftspreises in Heidelberg am

Motette von Giuseppe Antonio Bernabei, Notenblatt aus einem Florilegium (19. Jh.). Foto: Hans-Jürgen Goebelbecker

Kontakte:

Prof. Dr. Sieghart Döhring: sieghart.doehring@gmx.de

Markus Braun: BraunMarkus1@web.de

Literaturhinweise

Csobádi, Peter u.a. (Hg.): „Und jedermann erwartet sich ein Fest.“ *Fest, Theater, Festspiele. Gesammelte Vorträge des Salzburger Symposions 1995* (Wort und Musik, Bd. 31). Anif u.a. 1996.

Maehder, Jürgen: *Essen und Trinken auf der Opernbühne*. In: Engelhardt, Markus / Witzemann, Wolfgang (Hg.): *Musikwissenschaft im deutsch-italienischen Dialog. Friedrich Lippmann zum 75. Geburtstag* (Analecta musicologica, Bd. 46). Kassel u.a. 2010, S. 319-343.

Schlegel, Theresia: *Trinkszenen im Musiktheater*.

Magisterarbeit, Universität Bayreuth 2007.

Linguistisches Kolloquium zur Kulinaristik

Die Kulinaristik ist als fächer- und branchenübergreifende Kultur- und Lebenswissenschaft konzipiert, deren primäres Kommunikationsmedium Fachsprachen und Alltagssprachen sind. Um sich dieses Mediums als Sprache der Lebenswelten und als Metasprache der Wissenschaften und Branchen zu vergewissern, hat der Vor-

stand des Kulinaristik-Forums beschlossen, ein Linguistisches Kolloquium zur Kulinaristik ins Leben zu rufen und seine mit Sprachwissenschaften befassten Mitglieder eingeladen, die Profilierung des Vorhabens zu übernehmen. (aw)



Foto: Mike Frajese/pixelio.de

Ziel ist die Entwicklung einer handlungsorientierten Linguistik des Essens und der Gastlichkeit. Es geht um die Konturierung einer kulinaristischen Sprache sowohl in empirischen Kontexten der Lebensmittelproduktion, des Lebensmittelmarktes, der Speisenherstellung und des Gastgewerbes als auch in Problemzusammenhängen der allgemeinen und vergleichenden Kultursemiotik; kulinarische Inszenierungen sollen als Zeichen für soziale, intellektuelle, ökonomische oder ästhetische Positionierungen analysiert werden.

Zugleich geht es um den Zusammenhang von Sprache, Kommunikation, Bedeutung und Emotion im Rahmen der Kulinaristik als fächer- und branchenübergreifender Wissenschaftskommunikation und Sprachkritik. „Was heißt reden und schreiben über Essen und Trinken in verschiedenen Kulturen, verschiedenen Diskursen und verschiedenen Berufen?“, lautet hier die Leitfrage. Zusammengeführt werden sprachliche, wissenschaftliche, berufliche, lebenspraktische Aspekte kulinarischer Bildung.

Das erste Kolloquium soll Anfang Juni 2013 unter der Federführung von Prof. Dr. Beate Henn-Memmesheimer (Mannheim) in Verbindung mit Prof. Dr. Bernd Spillner (Duisburg) stattfinden. Es soll den Auftakt für jährliche Veranstaltungen bilden. Kontakt: Prof. Dr. Beate Henn-Memmesheimer henn@phil.uni-mannheim.de

Beate Henn-Memmesheimer / Bernd Spillner

Literaturhinweise

- Bendix, Regina: *Reden und Essen: Kommunikationsethnographische Ansätze zur Ethnologie der Mahlzeit*. In: *Österreichische Zeitschrift für Volkskunde* 58 (2004), S. 211-238.
- Bendix, Regina: *Kulinaristik und Gastlichkeit aus der Sicht der Kultur-anthropologie*. In: Wierlacher, Alois / Bendix, Regina (Hg.) *Kulinaristik. Forschung – Lehre – Praxis*. Münster 2008, S. 45-55.
- Mattheier, Klaus: *Das Essen und die Sprache. Umriss einer Linguistik des Essens*. In: Alois Wierlacher/Gerhard Neumann/Hans Jürgen Teuteberg (Hg.): *Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder*. Berlin 1993, S. 245-255.
- Posner, Roland / Wilk, Nicole M.: *Kulinaristik als Kultursemiotik*. In: Wierlacher / Bendix (2008), S. 19-34.
- Spillner, Bernd: *Stätten der Gastlichkeit. Linguistische Methoden zur Kulinaristik am Beispiel des französischen Lexems auberge*. In: Alois Wierlacher (Hg.): *Gastlichkeit. Rahmenthema der Kulinaristik*. Berlin 2011, S. 316-330.
- Wierlacher, Alois: *Wissenschaft und Beruf. Zur partiellen Verschränkung von wissenschaftlicher und beruflicher Bildung*. In: *Deutsch-Chinesisches Forum interkultureller Bildung*. München 2007, S. 25-43.
- Wierlacher, Alois: *Die kulinaristische Sprache*. In: Wierlacher/Bendix (2008), S. 112-126.

Naturwissenschaftliches Kolloquium zu den nutritiven Grundlagen der Kulinaristik

Die Nutrition (Ernährung) stellt im kulinaristischen Selbstbild der drei konzentrischen Kreise den engsten Kreis dar. In der Tat stellt die Nutrition die physiologische Grundbedingung des Körpers dar. Zugleich aber ist der menschliche Körper auch eine Schnittstelle

von Natur und Kultur; denn die Auswahl der Lebensmittel, die wir täglich zu uns nehmen müssen, geschieht immer auch im Rahmen kultureller Annahmen.



Um dieses anthropologische Faktum der zentralen Bedeutung der Nutrition in der körperlichen Verbindung von Natur und Kultur zu verdeutlichen und zum Gegenstand des gemeinsamen Nachdenkens und der Wissensvermittlung zu machen, richten das Kulinaristik-Forum als Netzwerk der Kultur- und Lebenswissenschaften und das Max Rubner-Institut als Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel (Foto) ein jährliches Kolloquium ein, in dessen Zentrum die Ernährungsabhängigkeit menschlicher Existenz steht. Es wendet sich an alle interessierten Zeitgenossen, insbesondere an die Mitglieder des Kulinaristik-Forum, die Mitarbeiter der Bildungsbereiche, der Kulturarbeit, der Politik, der Verwaltung und der Wirtschaft.

Hauptzwecke der Veranstaltung sind:

- die nutritive Basis der vielfältigen Dimensionen des Essens zu verdeutlichen,
- naturwissenschaftliche Grundlagen kultureller und kulturwissenschaftlicher Perspektiven verdeutlichen.

Das Kolloquium wird jeweils am 27. April eines jeden Jahres, dem Todestag Max Rubners, in Karlsruhe durchgeführt. Es beginnt jeweils um 17 Uhr und sieht zwei halbstündige Vorträge vor, denen in zwangloser Atmosphäre nötige Klärungsgespräche folgen. Ein Büfett soll den Teilnehmern zum Abschluss des Kolloquiums die Transformation der Nutrition durch Natur und Kultur zum genussvollen Essen eröffnen.

Die Leitung des Kolloquiums liegt in den Händen von Prof. Dr. Gerhard Rechkemmer und Prof. Dr. Bernhard Watzl, beide MRI.

Nähere Planungen sollen bis Ende des Jahres abgeschlossen sein. Angaben finden Sie dann auf der Webseite www.kulinaristik.net und direkt beim Max Rubner-Institut.

Kontakt:
Dr. Iris Lehmann
iris.lehmann@mri.bund.de

Weinkolloquium des Kulinaristik-Forums

Mit dem Weinkolloquium, das im Frühsommer 2013 zum ersten Mal in Speyer stattfinden soll, eröffnet das Kulinaristik-Forum in Kooperation mit dem Weinmuseum Speyer eine wichtige Perspektive der Kulinaristik als eines Verbundes der Kultur- und Lebenswissenschaften. Seit zweitausend Jahren spielt der Wein in der europäischen, vor allem in der mediterranen Alltags- und Fest-

tagskultur eine herausragende Rolle. Doch eine für Personen und Institutionen offene, Fächer und Branchen übergreifende Plattform für die kultur- und lebenswissenschaftliche Thematisierung des Weines gibt es nicht. Diese Institution soll mit dem kulinaristischen Weinkolloquium geschaffen werden.

Kein anderes Getränk ist derart mythisch „aufgeladen“ wie der Wein, man denke nur an die Stellung des Weins in den drei monotheistischen Religionen. Die Weinproduktion ist ein riesiger Wirtschaftsbereich geworden; ein ganzer Berufsstand hat sich als Wein-Spezialist ausdifferenziert (Sommelier), in deutschen Großstädten wie München wird mittlerweile mehr Wein als Bier getrunken.

empfinden? Wir wird Wein „inszeniert“? Dazu gehört neben der Sensorik die Betrachtung der Sprache, mit der Wein kommuniziert wird.

Das erste Weinkolloquium soll im Juni 2013 stattfinden. Das Rückgrat des Programms steht bereits fest: Im ersten Teil des Kollo-

Die aktuelle wissenschaftliche und wirtschaftliche Auseinandersetzung mit dem Thema Wein reicht von biologisch-geologischen Aspekten wie der Ausbreitung mediterraner Rebsorten oder auch Schädlinge in nördliche, so genannte Cool-climate-Anbauggebiete im Zuge der Klimaerwärmung oder der Wechselwirkung zwischen „Terroir“ (einem Begriff, der hauptsächlich den Bodentyp, aber auch das Mikroklima am Rebstandort bezeichnet) und Geschmacksprofil eines Weines über soziologisch-kulturelle Themen – Wein als Statussymbol, Kaufverhalten, Entwicklung der Weinkultur in so genannten „neuen Märkten“ wie China – bis zu philologischen (die „Weinsprache“), historischen und medizinischen Fragestellungen (Stichwort „French Paradox“). Mit anderen Worten: Sie spielt sich im Wesentlichen im Fächerkanon ab, den die Kulinaristik umreißt.



quiums werden unter der Leitung des Literatur- und Kulturwissenschaftlers, Weinjournalisten und Weinfachhändlers *Dr. Rolf Klein*, Vorstandsmitglied des Kulinaristik-Forums, der Linguist *Prof. Dr. Bernd Spillner* (Duisburg), der Sammlungsleiter für die Bereiche „Volkskunde & Weinabteilung Neuzeit“ des Historischen Museums der Pfalz in Speyer, *Dr. Ludger Tekampe* und die prominente Kölner Sommelière, Gastronomin und Buchautorin *Christina Fischer* verschiedenen Aspekten auf den Grund gehen. Im zweiten Teil des Kolloquiums sollen die Analysen – und dies gibt dem Weinkolloquium das Alleinstellungsmerkmal in Deutschland – von den Teilnehmern im Sinne der Kulinaristik praktisch vertieft werden können. Schauplatz des Weinkollo-

quiums ist das Historische Museum der Pfalz, das nicht nur über das älteste Weinmuseum, sondern auch über den ältesten noch flüssigen Wein der Welt verfügt (in Speyer in einem römischen Grab aus dem 3. Jh. entdeckt) und somit für eine offene Veranstaltung wie das Weinkolloquium geradezu prädestiniert ist.

In Kooperation mit dem Weinmuseum Speyer ruft daher das Kulinaristik-Forum das Weinkolloquium als eine Institution ins Leben, die die Vernetzung der verschiedenen betroffenen Disziplinen fördern und eine *tour d'horizon* der aktuellen Probleme und Themen aus kulinaristischer, also übergreifender Sicht ermöglichen soll. Theorie und Praxis sollen dabei ineinandergreifen, wie auch die Auseinandersetzung mit Wein notwendigerweise einen praktischen Aspekt hat: Er wird nur mit unseren Sinnesorganen wahrgenommen, was sich in der Verkostung und im Weingenuss konkretisiert. Doch schon hier greifen Aspekte der Wahrnehmungspsychologie und -physiologie: Wie beeinflussen Emotionen unser Geschmacks-

Das definitive Programm und der genaue Termin werden bis Ende des Jahres 2012 auf www.kulinaristik.net bekannt gegeben.

Kontakt:
Dr. Rolf Klein, info@genuesslich.com

Literaturhinweis
Christina Fischer: *Wein & Speisen. Leidenschaft mit System.* Köln 2012.

Die Metropolregion Rhein-Neckar

Das Konzept der „Metropolregionen“ ist in Deutschland durch einen Beschluss der Ministerkonferenz für Raumordnung vom 8. März 1995 eingeführt worden. Inzwischen wurden 13 Metropolregionen eingerichtet. Man findet diese Konstrukte noch auf keiner Landkarte; sie umfassen jedoch bereits zwei Drittel der deutschen Bevölkerung und werden definiert als „dicht besiedelte, wirtschaftstarke Regionen mit mehr als einer Million Einwohner, die sich zusammenschließen, um auf die Globalisierung und ihre Herausforderungen zu reagieren“ (Ludwig, Jürgen/Mandel, Klaus u.a. (Hg.): *Metropolregionen in Deutschland*. Baden-Baden 2008, S. 5).

Metropolregionen gelten als Motoren der sozialen, gesellschaftlichen und wirtschaftlichen Entwicklung eines Landes. Ihre Konstruktion beendet eine oft Jahrhunderte lange Separation der Teilregionen voneinander, ohne historisch gewachsene Konturen aufzulösen. Die Metropolregion Rhein-Neckar wurde am 28. April 2005 per Staatsvertrag der beteiligten Bundesländer Baden-Württemberg, Hessen und Rheinland-Pfalz gegründet. Sie ist polyzentrisch aufgebaut, d.h. sie umfasst die Großstädte Mannheim, Ludwigshafen und Heidelberg (Foto), die Stadt Speyer und den ländlicher geprägten Raum Neckar-Odenwald-Kreis sowie die Südpfalz. Insgesamt reicht die Metropolregion im Südwesten bis Germersheim, im Südosten bis Mosbach und im Norden bis Worms und Bensheim.

Eine künftige Einbindung der Region Karlsruhe/Mittlerer Oberrhein wird angestrebt.

In der Metropolregion Rhein-Neckar gibt es mehrere Universitäten (Heidelberg, Mannheim, Mainz-Germersheim, Speyer) und zahlreiche Weltfirmen, unter ihnen die BASF in Ludwigshafen, die Unternehmensgruppe Freudenberg in Weinheim und die SAP in Walldorf. Auf einer Fläche von 5.637 Quadratkilometern leben rund 2,4 Millionen Einwohner, unter ihnen Menschen aus mehr als 100 Nationen. Das Kulinaristik-Forum wird diese kulturelle Vielfalt schrittweise in sein Arbeitsprogramm aufnehmen.

Alois Wierlacher

Informationen

Verband Region Rhein-Neckar
Körperschaft des Öffentlichen Rechts
P 7, 20-21, 68161 Mannheim
Tel. 0621 10708-0, info@vrrn.de

Zukunft Metropolregion Rhein-Neckar e.V.
N 7, 5-6, 68161 Mannheim
Tel. 0621 12987-99, www.m-r-n.com, info@m-r-n.com

BUCHREIHE Wissenschaftsforum Kulinaristik

Herausgegeben von Alois Wierlacher und Regina Bendix
in Zusammenarbeit mit Eva Barlösius, Ines Heindl, Irmela Hijiya-Kirschner, Gerhard Reckemmer, Frank Thiedig und Bernhard Tschofen

Essen und Trinken sind komplexe menschliche Grundbedürfnisse und zugleich lebenswichtige Kommunikationsformen. Die Kulinaristik wurde darum als Fächer und Branchen übergreifender Beitrag zu den Lebens- und Kulturwissenschaften konzipiert. Diesen Beitrag will die als lockere Folge monographischer Untersuchungen und Sammelbände angelegte Reihe befördern.

Band 1: Alois Wierlacher / Regina Bendix (Hg.):

Kulinaristik. Forschung – Lehre – Praxis

Berlin: LIT 2008, 451 Seiten, 24,80 €, ISBN 978-3-8258-1081-8
Mit Beiträgen von

Tilman Allert, Eva Barlösius, Wolfgang-Otto Bauer, Regina Bendix, Angelos Chaniotis, Trude Ehlert, Guido Fuchs, Wolfgang Fuchs, Hans-Ulrich Grimm, Dietrich Harth, Ines Heindl, Irmela Hijiya-Kirschner, Karl-Otto Honikel, Peter Kupfer, Harald Lemke, Jörg Maier und Daniela Förtsch, Gerhard Neumann, Peter Peter, Klaus Pfenning, Klaus Pilger, Roland Posner und Nicole M. Wilk, Cornelia Ptach, Gisela Schneider, Hans Stefan Steinhauer, Frank Thiedig, Bernhard Tschofen, Alois Wierlacher.

Band 2: Peter Kupfer (Hg.):

Wine in Chinese Culture

Historical, Literary, Social and Global Perspectives

Berlin: LIT 2010, 303 Seiten, 29,90 €, ISBN 978-3-643-10854-8

Mit Beiträgen von

Chen Shangwu; Chen Xigang; Cheng Guangsheng; Mareile Flitsch; Huang Hsing-Tsung; Peter Kupfer, Patrick E. McGovern, Luo Guoguang; Liu Yingsheng; Ma Huiqin; Su Zhenxing; Giancarlo Panarella; Maria Rohrer, Dieter Hoffmann; Wang Mei; Wei Si; Zhang Juzhong.

Band 3: Alois Wierlacher (Hg.):

Gastlichkeit. Rahmenthema der Kulinaristik.

Berlin: LIT 2011, 543 Seiten, 39,90 €, ISBN 978-3-643-11442-6

Mit Beiträgen von

Dieter Adolphs, Regina Bendix, Andrea Cnyrim, Martin Dannemann, Burckhard Dücker, Guido Fuchs, Wolfgang Fuchs, Franz-Theo Gottwald, Axel Gruner, Ines Heindl, Irmela Hijiya-Kirschner, Peter Heine, Rene John, Lothar Kolmer, Dieter Kramer, Dietrich Krusche, Peter Kupfer, Harald Lemke, Hans Leweling, Yong Liang, Burkhard Liebsch, Wei Liu, Tsann-ching Lo, Rolf Parr, Peter Peter, Heinz Pöhlmann, Jana Rückert-John, Martin R. Schärer, Bernd Spillner, Helmut F. Spinner, Bernhard Tschofen, Alois Wierlacher, Nicole M. Wilk, Sabine Woydt, Hans J. Wulff zus. mit Lars Lorenzen und Willem Strank.

I love Aldi – Lebensmittel im Zeichen des Discount

Das Prinzip ALDI ist eines der erfolgreichsten Geschäftsmodelle in Deutschland. Hohe Qualität, niedriger Preis, so lautet das Versprechen. Für die einen besitzt dieses Modell mittlerweile Kultcharakter, für die anderen ist es der Untergang der Kultur. Eine

Ausstellung im Wilhelm-Hack-Museum in Ludwigshafen hat sich den Fragen rund um das Prinzip Discount vor allem im Lebensmittelbereich gewidmet.

Gerade in Deutschland ist für viele der Preis das wichtigste Kauf-Argument. In keinem anderen europäischen Land wird so wenig für das Essen ausgegeben wie in Deutschland, eine ideale Voraussetzung für das Geschäftsprinzip von Aldi: Masse bzw. Menge als oberstes Prinzip, ansonsten Verzicht. Verzicht auf Zwischenhändler, auf aufwendige Markenwerbung, auf schillernde Wareninszenierungen, auf ein großes Sortiment.

Doch in den letzten Jahren hat auch die Diskussion um die Qualität an Bedeutung gewonnen. Schließlich geht es bei der Ernährung und beim Essen um unsere Gesundheit ganz unmittelbar in der Wirkung auf unseren Körper und unser Selbstverständnis, aber auch mittelbar um Auswirkungen der Lebensmittelproduktion auf Landwirtschaftssysteme, auf Energiebilanzen, kurz: auf unsere gesamte Umwelt.

Der Ausstellungsparcours im Wilhelm-Hack-Museum mit knapp 40 künstlerischen Positionen inszenierte verschiedene Aspekte der Discountwirtschaft auf den ersten Blick eher heiter und ohne die in Intellektuellenkreisen übliche, etwas penetrant vorgetragene und politisch oft überkorrekte Systemkritik. Stattdessen auf Wäscheleinen aufgehängte Plastiktüten, die sich als roter Faden durch die Ausstellung ziehen, subversiv verfremdete Markenlogos, bunte Wurstberge und eine Siedlung aus Toastbrothäuschen. Konsumrituale werden eher ironisch vorgetragen, wie etwa in *Christian Jankowskis* Video einer Jagd im Supermarkt mit Pfeil und Bogen oder dem Kunstautomaten von *Baumann/Bien*, aus dem man sich Kunst im Zigarettenpackungen-Format für fünf Euro ziehen kann.

Erst auf den zweiten Blick offenbaren sich die Schattenseiten dieser heiteren Konsumwelt. Die Plastiktüten entpuppen sich als unverrottbares historisches Material aus den 70er und 80er Jahren, die Wurstpackungen in *Thomas Rentmeisters* Installationen

haben das Haltbarkeitsdatum locker um ein halbes Jahr ohne sichtbare Veränderung überstanden und das ohne Kühlung! Werbeversprechen richten sich auf Demonstrationsplakaten als Forderung gegen die Konzerne, die sie formuliert haben, und *Iskender Yedilers* wunderbares Konsum-Triumphkreuz aus Aldi-, Lidl- und Plus-Tüten bläst sich mit heißer Luft aus einem Fön mächtig auf, um kurz darauf sang- und klanglos in sich zusammenzufallen. Und nach *Piero Steinles* Videobildern aus einer Tierkörperverwertungsanstalt wird auch mancher eingefleischte Steakfreund ernsthaft darüber nachdenken, Vegetarier zu werden.

In Podiumsgesprächen zu Themen wie „Gut und/oder billig?“, „Ernährung im Zeichen von Discount“ u.a. mit der Fernsehköchin *Sarah Wiener*, „Zur Ästhetik der Discounter (Wie sieht billig aus?“ und zu „Essen als Kommunikation“ mit Vorständen des Kulinaristik-Forums wurden die Fragen der Ausstellung weiter vertieft.

Ein ebenso umfangreicher wie originell gestalteter Katalog – vier Broschüren verpackt in einem Wellpappe-Karton – enthält weiteres Material wie Textauszüge aus einschlägigen Klassikern von *Karl Marx*, *Max Weber*, *Sigmund Freud*, *Guy Debord*, *Erich Fromm*, aus Firmenphilosophien der Discounter sowie Texte von Kunst-, Design- und Literaturwissenschaftlern (*I love Aldi. Das Prinzip Discount*, Verlag Buchhandlung Walter König, 28 Euro).

Reinhard Spieler



Forschungsthema Kulinaristik und Religion

Seit vielen Jahren beschäftigt sich der Liturgiewissenschaftler Prof. Dr. Guido Fuchs mit dem hier angezeigten Thema; er ist einer der wenigen katholischen Theologen, die das Thema auch auf die Gemeindepraxis beziehen, sich als Wissenschaftler der alltäglichen

und festtäglichen Praxis öffnen und sogar eine Spezialbibliothek aufgebaut haben. Im Jahre 2012 ist Professor Fuchs Mitglied des Kulinaristik-Forums geworden. Aus diesem Anlass möchten wir ihn und seine Arbeit hier kurz vorstellen.

Das „Institut für Liturgie- und Alltagskultur“, vor etlichen Jahren in Zusammenarbeit mit Professoren der Hildesheimer Universität unter Leitung von Prof. Dr. Guido Fuchs gegründet, widmet sich in Forschung und Lehre dem Grenzbereich, in dem der Gottesdienst der Kirchen (Liturgie) den Alltag der Menschen berührt oder umgekehrt von dort seine Impulse empfängt. Welche Themen das sein können, zeigen die Publikationen der Reihe *Liturgie & Alltag* (Verlag Friedrich Pustet, Regensburg): *Heiligabend. Riten – Räume – Requisiten* (2002); *Fronleichnam. Ein Fest in Bewegung* (2006); *Wochenende und Gottesdienst* (2008).

Zu den religiös und liturgisch geprägten Alltagsritualen zählt in besonderer Weise das Essen und Trinken. Bereits der erste Band der Reihe, „Mahlkultur. Tischgebet und Tischritual“ (1998), hatte sich den wechselseitigen Beeinflussungen von gottesdienstlichem Mahl und Alltagsmahlzeit befasst. Noch immer gibt es Rituale beim Essen, die aus alter religiöser Deutung der Nahrung und Nahrungsaufnahme stammen, inzwischen aber vielfach unreflektiert vollzogen werden.

Der jüngste Band der Reihe befasst sich, angestoßen durch die Mitwirkung an einem Kolloquium des Kulinaristik-Forums im Jahre 2009 in Ludwigshafen, veranstaltet von Alois Wierlacher und Peter Kupfer, mit dem Thema *Gastlichkeit. Ihre Theologie, Spiritualität und Praxis in den Gemeinden* (2012).

Wenn das Wesen des Christentums das „Miteinander essen“ ist, wie es der Exeget Franz Mussner definierte, dann darf sich das in den Kirchen nicht nur in den mehr oder weniger als Mahlritual ausgeprägten liturgischen Feiern ausdrücken (Eucharistie; Abendmahl). Auch das alltägliche Essen und Trinken der Christen hat Verweischarakter. Das drückt sich in unterschiedlichen Zusammenhängen aus, wie es das Buch *Gott und Gaumen* zeigt (Claudius-Verlag 2010).

Seit mehreren Jahren wird, angeregt von Professor Alois Wierlacher, am Institut für Liturgie- und Alltagskultur auch eine Spezialbibliothek zum Thema der religiösen Kulinaristik aufgebaut; über 600 Titel umfasst sie derzeit und wächst rasch weiter. Sie ist online

einsehbar; die Webseite enthält auch Buchvorstellungen aus dem Bereich Kulinaristik und Religion und informiert über Veranstaltungen zum Thema (www.liturgieundalltag.de). Ein laufendes Forschungsprojekt an der Universität Würzburg unter dem Arbeitstitel „Ma(h) anders“ geht den vielfältigen Gottesdienstformen in Geschichte und Gegenwart nach, die mit einer Mahlzeit verbunden waren und sind. Es soll 2012 abgeschlossen werden.



Literaturhinweise

Guido Fuchs: *Gott und Gaumen. Eine kleine Theologie des Essens und Trinkens*. München 2010.

Guido Fuchs: *Theologie und Praxis der Gastlichkeit in den Kirchengemeinden*. In: Alois Wierlacher (Hg.): *Gastlichkeit. Rahmenthema der Kulinaristik*. Berlin 2011, S. 185-193.

Guido Fuchs (Hg.): *Gastlichkeit. Ihre Theologie, Spiritualität und Praxis in den Gemeinden*. Regensburg 2012.

www.liturgieundalltag.de

Abbildung: Judas sitzt zu Füßen Jesu, der Brot und Wein als Zeichen der Eucharistie vorweist; Bildseite aus dem neutestamentarischen Teil eines Bilderzyklus des Ingeborg-Psalters (benannt nach der Besitzerin Ingeborg von Dänemark; Nordfrankreich um 1195, Chantilly, Musée Condé, Ms. 9)

„Ich bin hier täglich in der Angewandten Kulinaristik tätig“

Da bin ich zu einer Gastprofessur in Beijing und beende eine E-Mail an den Begründer der Interkulturellen Germanistik und der modernen Kulinaristik mit dem lockeren Spruch ‚Ich bin hier täglich in der Angewandten Kulinaristik tätig‘. Das hätte ich nicht tun sollen. Denn postwendend kommt die Bitte, eine Glosse für unsere Gazette zu eben diesem Thema zu verfassen. Und wie sollte man dem großen Meister solch ein Ansinnen abschlagen?

Zu Beginn könnte ihn erfreuen der Hinweis auf die in China übliche drehbare Glasplatte auf den Tischen als schönes praktisches

Symbol der Gastlichkeit am runden Tisch. Dann ist anzumerken, dass man in China als Einzelgast im Restaurant eigentlich verloren ist. Viele Gänge sind für mehrere Esser konzipiert. Und es fehlt die wichtige kulinarische Konversation. Da hilft für die Angewandte Kulinaristik beim Essen nur die gastrosophische Selbstreflexion: Wie lässt sich erklären, dass in den Ländern, in denen Kochkultur und Esskultur zu höchsten Höhen entwickelt wurden, nämlich in China und in Frankreich, das Hotelfrühstück so un-

säglich trostlos ist? Könnte man frühmorgens besser in den Arbeitstag starten als mit deutschem Vollkornbrot und Schwarzwälder Schinken? Gegen die deutsche Esskultur spricht nun freilich, dass die beliebten sogenannten China-Restaurants in Deutschland mit chinesischer Küche herzlich wenig zu tun haben. Chinesische Köche in Deutschland bekennen offen, dass sie das Futter, das von deutschen Gästen mit Lust verzehrt wird, selbst nicht essen würden.

Speisen wir also lieber in China selbst. Dort besteht große regionale Vielfalt. Die Pekingener essen gern gut gewürzt, Geflügelklein am liebsten mit dicken Scheiben aus gestocktem Entenblut, ganzer Fisch erst angebraten und dann in tiefer Gemüse-Kräuter-Brühe serviert; Shanghai ist bekannt für seine milde Küche mit festem Gemüse, in Kräuteröl gegart; Nanjing hat es lieber gut gesalzen, mit einer Spur von Süße; Sichuan glänzt mit scharfen Gerichten, in denen Chili, Peperoni und chinesischer Pfeffer wetteifern, die Zunge zu betäuben. Qingdao, ehemals deutsche Kolonie, hat die besten Meeresfrüchte: köstlich Seesterne und Quallen; die Kantonesen

knabbern gebratene Schlangen. Und um die Minderheiten-Universität in Peking gibt es Lokale mit ethnischen Gerichten: traditionelle Teigwaren aus der Provinz Yunnan, salzig-saurer Kohl zum getrockneten Fisch bei den Zhuang; in der buddhistischen Küche der Dai von der Grenze zu Laos und Burma wird gebratener Fisch mit Ingwer angeboten und köstlich-warmer Ananas-Reis. Und überall in China kleine preiswerte Restaurants der Uiguren aus dem Norden, die gebratene Lammpasteten feilhalten und Naan-Brot mit festem Joghurt zum Kamelragout (aber als Sunniten Alkohol nicht erlauben).



Da stellen sich so gleich kontrastive Fragen: wie unterscheiden sich in Dampf gegarte gefüllte Teigtaschen wie die kantonesischen Dim Sum von den nordchinesischen Bautse (vom Teig her den süddeutschen Dampfnudeln ähnlich). Oder gar interkulturelle Aspekte: Gemeinsamkeiten mit und Unterschiede zu den italienischen Ravioli, den schwäbischen Maultaschen (geschmolzt oder in der Brühe serviert) oder gar den mächtigen mit Hackfleisch und Brühe gefüllten georgischen Kinkali, die

man mit beiden Händen hält und aussückelt und deren auf dem Teller verbleibende Teigbürrzel anzeigen, wieviel Exemplare man verputzt hat. Kulturvergleichende Studien beim Essen also.

Auch kulinarische Fragen: Wäre es nicht denkbar, bei manchen chinesischen Gerichten die reichhaltigen Fette und Öle, die scharfe Kräuterwürzung und die Mengen an Glutamat zu reduzieren zugunsten einer Prise Salz? Dann auch kulturhistorische Erwägungen: Wie ist es zu erklären, dass die im 17. Jahrhundert in China blühende Weinkultur so arg herabgekommen ist, sodass es heute nur einen einzigen Weinerzeuger gibt, der Anschluss an den internationalen Standard anstrebt?

Ungeklärte kulinarische Fragen. Da hilft nur, bei gutem Essen allerlei zu erwägen: Gaumenfreuden und Kulturvergleich.

Bernd Spillner

Foto: Rainer Sturm/pixelio.de

Impressum

Kulinaristik

Wissenschaft – Kultur – Praxis

Zeitschrift der Kultur- und Lebenswissenschaften
Heft 4/2012: Lebensmittel-Ethik
Herausgegeben im Auftrag des
Kulinaristik-Forums Rhein-Neckar.e.V.

Verantwortliche Herausgeber ab Heft 4
Chefredakteur (Dr. Rolf Klein)
Der Vorsitzende des Kulinaristik-Forums
Die Herausgeber des Thematischen Teils

Herausgeber des vorliegenden Heftes 4
Dr. Rolf Klein (Chefredakteur)
Prof. Dr. Gerhard Rechkemmer
Prof. Dr. Alois Wierlacher

Chefredaktion
Dr. Rolf Klein
Große Sämergasse 5, 67346 Speyer
info@genuesslich.com

Layout und Satz
Journalistenbüro Genüßlich, info@genuesslich.com
Mitarbeit: Myriam Homberg, mhgrafikatelier.de
Druck: Liebers Druckservice, Speyer
Titelfoto: Thorben Wengert/pixelio.de

Erscheinungsweise: jährlich

ISSN 2192-5968
Einzelheft: 12 €.
Abonnement: 8 € plus Porto.

Abonnement der Zeitschrift
bei der Buchhandlung Oelbermann
Wormser Strasse 12, 67346 Speyer
Fax: 06232 602330, info@oelbermann.de

Autoren dieser Ausgabe
Markus Braun, Dr. Clemens Dirscherl, Prof. Dr. em. Sieghart
Döhring, Prof. Dr. Wolfgang U. Eckart, Dr. Takeru Eguchi,
Dr. Horst Eichler, Prof. Dr. apl. Guido Fuchs, Dr. Rainer Hagen-
cord, Prof. Dr. em. Peter Heine, Prof. Dr. Beate Henn-Memmes-
heimer, Dr. Rolf Klein (*rk*), Prof. Dr. Thomas O. Höllmann,
PD Dr. Harald Lemke, Markus Magin, Dr. Uwe Meier,
Frank Niehage LL.M., Prof. Dr. Gerhard Rechkemmer,
Dr. Reinhard Spieler, Prof. Dr. Bernd Spillner, Dr. Christoph Then,
Dr. Ruth Tippe, Prof. Dr. Alois Wierlacher

Kulinaristik-Forum Rhein-Neckar e.V.

Netzwerk der Kultur- und Lebenswissenschaften
Eintrag Nr. 787 beim Amtsgericht Wiesloch
Steuernummer 32489/48298

Vorstand

Prof. Dr. Alois Wierlacher, Vorsitzender
Dr. Rolf Klein, Stellv. Vorsitzender
Frank Niehage, Stellv. Vorsitzender
Prof. Dr. Burckhard Dücker, Schriftführer
Dr. Hans-Jürgen Goebelbecker, Webmaster
Markus Trescher, Schatzmeister
OStD Lothar Bade, Beisitzer
Prof. Dr. Klaus van Ackern, Beisitzer

Erweiterter Vorstand

Prof. Dr. Gerhard Rechkemmer (Karlsruhe), Vorsitzender
Prof. Dr. Peter Heine (Berlin)
Prof. Dr. Ines Heindl (Universität Flensburg)
Prof. Dr. Irmela Hijjya-Kirschner (FU Berlin)
Prof. Dr. Alexander Koch (Deutsches Historisches Museum
Berlin)
Wolfgang P. Menge, Gastronom (Euro-Toques Deutschland e.V.
Creuzen)
Prof. Dr. Alois Wierlacher (ex officio)
Prof. Dr. Sabine Woydt (DHBW Ravensburg)

Geschäftsstelle

Prof. Dr. Alois Wierlacher
Dannheckerstraße 43e | D-69190 Walldorf
Email: wierlacher@kulinaristik.net

Internetauftritt und Webmaster

www.kulinaristik.net
Dr. Hans-Jürgen Goebelbecker (KIT Karlsruhe)
haju@goebelbecker.eu

Übersetzung des Auftritts ins Chinesische

Prof. Dr. Liu, Wei (Fudan-Universität Shanghai)

Pressestelle

Tanja Klein & Dr. Rolf Klein
Große Sämergasse 5 | 67346 Speyer
Tel. 06232 698309 | Email: pressestelle@kulinaristik.net

Bankverbindung und Spendenkonto

Kreissparkasse Rheinpfalz Ludwigshafen
Konto Nr. 5255273 | BLZ 545 501 20

Gemeinnützigkeitsbestätigung Finanzamt Heidelberg

26. August 2010



„Die Weine unserer Region im Schatten des Speyerer Doms“

Wein Unsere Vinothek bietet eine persönliche Auswahl von Pfälzer Weinen ausgesuchter Erzeuger – von jungen Talenten bis zu namhaften VDP-Gütern. Top-Qualitäten zu fairen Preisen!

Wissen Maßgeschneiderte Weinproben und Seminare für kleine und größere Gruppen, auch als Firmenevent

Genuss Täglich wechselnde Probier-Schmankerl, kulinarische Proben und mehr in gemütlicher Atmosphäre

Weinstudio Pfalz GmbH
im „Tor zur Pfalz“ am Kaiserdom
Maximilianstraße 7-9 | 67346 Speyer
Tel. 06232 6834456 | Fax 06232 6834457
www.weinstudio-pfalz.de | info@weinstudio-pfalz.de
Mo-Fr 11-19 Uhr, Sa 11-18 Uhr, So 13-18 Uhr



**UNIVERSITÄTSMEDIZIN
MANNHEIM**

Seit einem Jahrzehnt sind wir bundesweit Vorreiter bei der

Mediterranen Kost

Heute sind Gerichte aus der Mittelmeerküche aus dem Mannheimer Universitätsklinikum nicht mehr wegzudenken – weder bei unseren Patienten noch bei unseren Beschäftigten.

Denn zum Thema Gesundheit gehört für uns untrennbar das Thema gesunde Ernährung.

Universitätsmedizin Mannheim | Theodor-Kutzer-Ufer | 68167 Mannheim | www.umm.de

TRINK ZUM WEIN WAS DU BIST!

- Schwarzwald-Sprudel ist der ideale Begleiter zum Wein
- ausgewogen mineralisiert
- harmonisch im Geschmack



70%*

ist der Wasseranteil des menschlichen Körpers. Füllen Sie dieses wertvolle Reservoir sprudelnder Lebensenergie mit etwas ganz Besonderem auf: **Trink was du bist – Wasser**

facebook

Mehr Wasserwissen
auf unserer Facebook-Seite

DAS ORIGINAL AUS DEM SCHWARZWALD

*Der menschliche Körper besteht zwischen 50% und 70% aus Wasser, die Anteile an Wasser sind unter anderem abhängig von Größe und Alter der jeweiligen Person.