

# Das Fleisch der Zukunft

## Retortenschnitzel, Tofufleischersatz oder Fleisch von glücklichen Tieren?

Jahrtausende hinweg hegte die ständig vom Hunger getriebene Menschheit ihren Wunsch nach „täglich Brot“. Satt zu sein und sich ausreichend ernähren zu können, ist alles andere als eine Selbstverständlichkeit der menschlichen Existenz. Zu seinem Leidwesen darf der Mensch nicht alles essen. Und an dem, was für ihn genießbar wäre, hat es im Laufe der entbehrungsreichen Geschichte seines Daseins allzu häufig gefehlt. Doch seit einigen Jahrzehnten scheint der uralte Wunschtraum von einem Schlaraffenland — einem sagenhaft-paradiesischen Land und Lebenszustand der kulinarischen Üppigkeit und glücklichen Schlemmerei — für einige von uns in Erfüllung zu gehen. Vermutlich für einen kurzen Moment in der Menschheitsgeschichte leben sie nicht von ihrem täglich Brot allein: Die Menschen in den reichen Überflussgesellschaften wünschen sich ihr „täglich Fleisch“: Der Genuss von reichlich Fleisch in allen seinen kulinarischen Variationen und Darreichungsformen ist geradezu der Inbegriff des gegenwärtigen Nahrungsdispositivs.

Doch darf es — und bedarf es — tatsächlich dieses "Gebt uns unser täglich Fleisch!"? Auf alle Fälle scheint es längst nicht mehr auszureichen, den ethischen Sinn dieser Frage auf das moralische Gebot eines vegetarischen Fleischverzichts zu beziehen. Meines Erachtens spricht vieles dafür (und ich werde auf einige Gründe und gastrosophische Zusammenhänge eingehen), dass die Menschen auch in Zukunft Fleisch essen dürfen — nur nicht täglich. Es dürfte sich mit großer Wahrscheinlichkeit zu einer kulinarischen Nebensache entwickeln.

Wahr ist: Fleisch war zu fast allen Zeiten ein knappes Gut und sein Verzehr nur wenigen Menschen — den Reichen und Mächtigen — vorbehalten. Doch inzwischen versorgt die industrielle Massenproduktion, als historische Errungenschaft der kapitalistischen Wirtschaftsweise, auch die einfachen Leute mit diesem Symbol für materiellen Wohlstand und sozialer Macht. Und das zu Billigstpreisen. Entsprechend ist der weltweite Fleischkonsum drastisch in die Höhe geschossen. Die Welternährungsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) rechnet damit, dass sich die Anzahl von gehaltenen und verzehrten Schweinen, Hühnern, Rindern und Milchkühen, usw., die schon jetzt mehrere Milliarden Tiere umfaßt, bis 2050 noch einmal zu verdoppeln hätten — würde die weltweit verbreitete Lust auf Würstchen, Schnitzel oder Chicken Nuggets unverändert anhalten. Das Problem ist nur: Die planetaren Ressourcen werden für diesen maßlosen Fleischgenuss nicht ausreichen

— oder aber die Welt wird in nicht allzu ferner Zukunft an diesem Luxusvergnügen zugrunde gehen...

Vor dem Hintergrund dieser düsteren Zukunftsprognose wird in der Philosophie seit einiger Zeit darüber nachgedacht, wie sich Menschen dazu bewegen lassen, ihre fleischlastigen Geschmacksvorlieben und eingefleischten Ernährungsgewohnheiten zu ändern? Diese zentrale Frage, nennen wir sie kurz die Fleischfrage, ist dem Bereich einer neuen Ethik der Ernährung zuzuordnen. In Anlehnung an die *Bioethik* könnte sich vielleicht der Begriff *Gastroethik* einbürgern. In diesem Sinne werde ich zur moraltheoretischen Beantwortung der Fleischfrage für eine Gastrosophie des guten Essens plädieren. Ein Grundsatz dieser Gastroethik lautet: „*Um uns ethisch gut zu ernähren, müssen wir nicht darauf verzichten, Fleisch zu essen.*“

Die provokant anmutende Idee, dass wir Fleisch essen dürfen, beabsichtigt keineswegs (wie es Fleischesser gerne tun), das vegetarische Gebot des Fleischverzichts pauschal zurückzuweisen und jeden — sogar den gegenwärtig vorherrschenden — Fleischgenuss gut zu heißen. Im Gegenteil. Es ist eher an der Zeit, die konzeptuellen Schwächen des traditionellen Vegetarismus zu beheben, um dessen Grundgedanken einer vernünftigen und verantwortungsbewussten, der Menschheit würdigen Ernährungsweise besser und zeitgemäßer zu begründen.<sup>1</sup> Denn schon lange wird mit geringem Erfolg versucht, Nichtvegetariern das Fleischessen auszureden. Zu denken ist hier beispielsweise an religiöse Heilslehren (Hinduismus, Jainismus, Buddhismus) oder an namhafte Moralphilosophen und Tierethiker: Angefangen bei Siddhartha Gautama (Buddha) oder Pythagoras und Platon über Porphyrius, Plutarch und Rousseau bis hin zu Albert Schweitzer, Mahatma Gandhi, Peter Singer und den Peta-Tierrechtsaktivisten der Gegenwart.

Doch Fakt ist: Für die überwiegende Mehrheit verspricht eine vegetarische Ernährungsweise kein „gutes Essen“. Schon ein flüchtiger Blick auf die Geschichte der Esskulturen belegt, dass sich bisher nur sehr wenige Menschen mit ihr anfreunden konnten. Deshalb schwebt diese Verzichtsmoral unwirksam über der alltäglichen Lebenspraxis der meisten Menschen (die Zugang zu Fleisch haben). Weil aber das Schicksal der Welt in einem erheblichen Maße davon abhängt, wie wir mit unserer „Lust auf Fleisch“ umgehen, bleibt nur eine Möglichkeit: Die theoretischen Defizite des vegetarischen Fleischverbots zu erkennen und sie zu

---

<sup>1</sup> Siehe dazu: Harald Lemke, *Come estetizzare l'etica del cibo? La creatività culinaria della carne senza carne*, in: *Cibo, estetica e arte. Convergence tra filosofia, semiotica e storia*, a cura di Nicola Perullo, Pisa 2014, S. 21-32. Bei einer anderen Gelegenheit habe ich Peter Singers — hierzulande immer noch wenig bekannte — Gastrosophie einer kritischen Würdigung unterzogen, siehe: Harald Lemke, *Veganer werden? Peter Singer als politischer Hedonist und Gastroethiker*, in: *ders., Politik des Essens. Wovon die Welt von morgen lebt*, Bielefeld 2012, S. 275-316.

vermeiden, um eine neue Ethik zu konzipieren, die es uns erlaubt und *in praxi* ermöglicht, dass wir in Zukunft in den Genuss eines für alle ethisch guten Essens kommen zu können.

Das traditionelle Gebot, sich vegetarisch zu ernähren, leitet die normative Begründung einer Ethik des Essens lediglich aus einem einzigen Argument ab: dem Tierschutz. Danach sollen wir „nur“ deshalb auf Fleischspeisen verzichten, damit die Tiere, die für unseren Genuss sterben müssten, vor ihrer Schlachtung und vor unnötigem Leiden (etwa durch Massentierhaltung und maschineller Tötung) geschützt werden. Doch längst sprechen für die Botmäßigkeit einer ethischen Esskultur weit mehr und ganz andere Gründe, etwa auch solche Gründe, die auch unser eigenes Leben betreffen und nicht allein das moralische Recht der Tiere, von uns als gleichwertige Lebewesen respektiert zu werden.

Inzwischen lassen immer zahlreichere und vielfältigere Sachverhalte erkennen, dass der vorherrschende Fleischkonsum nicht länger als ein rein persönliches Vergnügen (miss-) verstanden werden kann. Tag für Tag wird offensichtlicher, dass diese Geschmacksvorliebe äußerst folgenschwere Auswirkungen auf das allgemeine Wohl der Welt verschuldet. Denn der Massenkonsum von billigem Fleisch aus Tierfabriken und von industriell verarbeiteten Wurstwaren ist — einmal abgesehen von der Tierrechtsverletzung — einer der Hauptursachen der globalen Klimaerwärmung sowie der weltweiten Umweltzerstörung und nicht zuletzt auch für ernährungsbedingte Erkrankungen und vorzeitige Sterblichkeit. Außerdem gehört das Fleischessen zu einem Fastfood-Lebensstil, der über den Prozess einer globalen McDonaldisierung nicht nur Geschmacksvielfalt und lokale Esskulturen verdrängt, sondern ebenso eine Verarmung der allgemeinen Kochkünste und kulinarischen Kreativität verursacht.

Die ökologischen, ökonomischen, politischen, gesundheitlichen und kulturellen Zusammenhänge, die dazu führen, dass der vorherrschende Fleischkonsum eine bislang unterschätzte Hauptursache unserer Zivilisationskrise ist, sind mittlerweile wissenschaftlich recht umfassend herausgearbeitet. Weshalb an dieser Stelle lediglich hervorzuheben ist, dass die Erkenntnisse und die unbequemen Wahrheiten dieser ebenso komplexen wie durchschaubaren Zusammenhänge allmählich das gesellschaftliche Bewusstsein durchdringen. Langsam aber sicher spricht sich herum: Über rein tierethische Motive hinaus nehmen zahlreiche gastroethische Gründe und mit ihnen die gesellschaftlichen Notwendigkeiten Tag für Tag zu, die es notwendig machen, dass sich unsere Ernährungsweise ändern muss. Um „die Welt“ — die Erde, die Menschen, die Tiere und alle anderen Lebewesen und Realitäten, die vom Nahrungsgeschehen betroffen sind — zu retten und sie vor weiteren dramatischen Verschlimmerungen vieler ihrer Krisenphänomene zu bewahren,

kommen wir nicht umhin, bei uns selbst, bei unserem täglichen (Fleisch-) Essen als einem der entscheidenden Ursachen dieser Krisen, anzufangen.

Denn das Interessante und zugleich das Brisante an der Fleischfrage ist: In diesem alltäglichen Handlungsfeld muss niemand darauf warten, dass Andere etwas tun — vor allem Entscheidungsträger des Staats oder der Wirtschaft. Jeder kann sich jederzeit daran beteiligen, die Welt ein bisschen zu retten. Mehr noch: Je weniger Fleisch wir essen, desto eher werden sich Politiker und Wirtschaftsbesitzer auf diese Verhaltensänderung einstellen und schließlich bereit sein, ihrerseits die bestehenden politischen und wirtschaftlichen Strukturen entsprechend neu auszurichten.

Doch wird eine vegetarische Ethik, die das Fleischessen kategorisch verbietet, auch in Zukunft kaum Anhänger finden. Die Mehrheit von uns ist nun einmal von klein an an die Vorstellung gewöhnt worden, ein Stück Fleisch auf dem Teller oder ein saftiger Hamburger in der Hand sei etwas Lustvolles, ein hedonistisches Alltagsvergnügen. Darum hängt alles davon ab, ob wir wirklich ganz auf Fleisch verzichten und uns nur vegetarisch oder vegan ernähren müssen — wenn wir ethisch gut essen wollen?

Jedenfalls deutet vieles darauf hin, dass ein striktes Fleischverbot nicht der richtige Weg ist. Einen gewissen Fleischgenuss ethisch zu rechtfertigen, erscheint weit vernünftiger, um auf diese undogmatische Weise bewusst dem heute populären, aber unethischen Hedonismus — der „Lust auf Fleisch“ — philosophisch entgegen zu kommen. Trotz dieses Entgegenkommens leitet sich auch aus einem solchen gastrosophischen Hedonismus die moralische Verwerflichkeit eines *täglichen* Fleischessens ab — egal ob in Bio-Qualität oder nicht. Wobei (das sollte hier hervorgehoben werden) die individuelle Entscheidung für Bio-Fleisch und die politische Umstellung von industrieller Massentierhaltung zu einer strikt artgerechten Tierhaltung ein generelles Gebot der Gastroethik ist. Die inzwischen rechtsverbindlichen Qualitätsstandards für Bio-Fleisch und der Konsum ausschließlich von Fleisch von „glücklichen“ Tieren sind ein erster Schritt in diese Richtung. Folglich ist die staatliche Gesetzgebung moralisch dazu verpflichtet, in Zukunft entsprechende „Bio“-Regelungen weiter zu verbessern und rechtliche Gewährleistungen einer strengeren Qualitätskontrolle auszubauen anstatt primär den ökonomischen Gewinninteressen der Fleischindustrie zu dienen.

Um dem gewöhnlichen Hedonismus des Fleischessens entgegen zu kommen und einen gewissen Fleischgenuss für ethisch gerechtfertigt begründen zu können, sollte ein weiterer Schwachpunkt des traditionellen Vegetarismus umgangen werden: Dies betrifft die übliche Grenzziehung zwischen tierischem Leben, das geschützt werden soll, und Pflanzen, die wir selbstverständlich töten dürfen, um sie zu essen. Wie plausibel ist diese Ungleichbehandlung? Wie ist beispielsweise mit Meeresfrüchten

umzugehen oder mit Bakterien und Insekten, die manche für eine — die einzig uns bleibende — nährreiche („tierische“) Proteinquelle der Zukunft halten? Vieles spricht dafür, dass nicht nur das „liebe Vieh“, sondern auch „Vegetabilien“, also Gemüse- und Getreidepflanzen empfindungsfähig sind. Demnach tun wir ihnen Leid an und töten sie, damit sie uns als vegetarische Lebensmittel dienen.<sup>2</sup> Zweifelsohne ist der Gedanke, dass ein Kohlrabi oder eine Tomate wie jedes andere landwirtschaftlich genutzte Gewächs eine Seele habe und zu einem eigenwertigen Wohlgedeihen fähig sei, noch weit gewöhnungsbedürftiger als die Idee eines artgerechten Umgangs mit beseelten Nutztieren. Doch auch Pflanzen wollen nicht von dahergelaufenen Menschen und ebenso wenig von aufrichtigen Vegetariern entwurzelt, zerhackt und zerkaut werden: Sie wollen leben, glücklich sein, die Sonne genießen, sich fortpflanzen.

Darum argumentieren Pflanzenethiker, dass es unrecht sei, unserem Gemüse ein moralisches Recht auf ein gutes Leben und Wohlgedeihen zu verweigern und ihnen nicht gleichermaßen wie den Tieren einen guten Umgang zu gewähren. Auch bei Anbaumethoden von Soja, Tomaten und Co ginge es demnach um eine Umstellung von der Quälerei der üblichen Massenpflanzenhaltung in so genannten Monokulturen (unter Einsatz von tödlicher Chemikalien usw.) hin zu einer pflegeintensiven und umweltfreundlichen Agrikultur.<sup>3</sup>

Es wird sich zeigen, ob sich analog zur allmählichen Geltung der Tierethik ein ethisch guter Umgang mit Nutzpflanzen und das gute Leben der Tomate philosophisch und naturwissenschaftlich überzeugend vertreten lassen. Mir kommt es hier vor allem auf die Konsequenzen an, die eine solche Gemüseethik für die Fleischfrage impliziert. Denn dann lässt sich sagen: Egal ob wir Fleisch essen oder uns als Vegetarier „nur“ von Pflanzen ernähren — so oder so verschulden wir den Tod des Gegessenen. Deshalb kann eine ethisch gute Ernährungsweise weder im prinzipiellen Tötungsverbot noch im strikten Verzicht auf diese Lebensmittel bestehen.

Ausgehend von der anthropologischen Unhintergebarkeit des „nutritiven Schuldzusammenhangs“ (H. Böhme), dass auch Vegetarier anderes Leben beenden und anderen Wesen Leid verursachen, gelangt man schließlich zu einem weiteren Grundsatz des ethisch guten Essens.<sup>4</sup> Dieser lautet: *„Für all diejenigen Lebewesen, die wir nutzen und töten müssen, um sie essen zu können, sollten wir möglichst alles*

---

<sup>2</sup> Jacques Derrida, Man muss wohl essen, in: ders., Auslassungspunkte, Wien 1998, S. 267-298

<sup>3</sup> Klaus Michael Meyer-Abich, Praktische Naturphilosophie, München 1997; ders., Was sind wir dafür schuldig, dass wir von anderem Leben leben, in: Heike Baranzke / Franz-Theo Gottwald / Hans Werner Ingensiep, Leben–Töten–Essen. Anthropologische Dimensionen, Stuttgart 2000

<sup>4</sup> Hartmut Böhme, Transsubstantiation und symbolisches Mahl. Die Mysterien des Essens und die Naturphilosophie, in: Zum Naturbegriff der Gegenwart, Stuttgart 1995, 139-158

*tun, damit diese das Glück eines artgerechten Wohlergehens haben, solange wir für ihr Leben sorgen.“*

Dieser gastrosophische Grundsatz beschränkt die faktische Herrschaft und Willkür des Menschen durch das Gebot eines ethisch guten Umgangs mit Nutztieren sowie einer guten Anbauweise von Nutzpflanzen. Gleichzeitig rechtfertigt dieser Grundsatz nicht nur den Genuss von wohlgediehenen Bio-Pflanzen, sondern eben gleichermaßen auch — aber auch nur — den Genuss von Fleisch von gerecht behandelten Bio-Tieren.

Bestünde die Idee eines ethisch guten Fleischkonsums allerdings nur darin, dass wir uns ab morgen statt für billiges Quaffleisch aus dem Discount-Supermarkt oder der Imbissbude nur noch für wesentlich teureres Bio-Fleisch entscheiden, wäre damit zwar ein beachtlicher Fortschritt in der menschlichen Tierethik erreicht. (Hinzukäme die Bereitschaft, sich bei anderen Konsumgüter etwas einzuschränken, um die Mehrausgaben für Bio-Produkte aufbringen zu können.) Aber auch dann werden sich die mit jeder globalen Fleischproduktion verbundenen negativen Auswirkungen weiter verschlimmern. Wenn wir also schon nicht ganz auf Fleisch verzichten wollen, dann sollten wir in jedem Fall weniger Fleisch essen. Insofern besteht eine zentrale gerechtigkeitstheoretische Aufgabe der Gastroethik darin, ein vernünftiges Maß zu bestimmen.

Die eigentlich zentrale Frage lautet folglich: *Wie viel Fleisch steht jedem Menschen zu?*

Analog zu der klimapolitischen Idee, dass jedem Erdbewohner das Recht auf eine bestimmte CO<sub>2</sub>-Verbrauchsmenge zustehe, wäre ein Menschenrecht auf Fleisch denkbar. Das Recht für alle, die proportional gleiche Menge an tierischen Lebensmitteln essen zu dürfen. Selbstverständlich werden die genaue Bestimmung und die gesetzliche (völkerrechtliche) Festlegung der maximalen Menge ähnlich kontrovers verlaufen, wie dies bei den aktuellen Vereinbarungen von Emissionsrechten der Fall ist.

Ganz gleich auf welche Menge die Experten und Politiker sich am Ende einigen würden, eine formale Bedingung als Berechnungsgrundlage ist vorgegeben: Die Berechnung von Fleischrechten beziehungsweise der maximalen Fleischmenge pro Mensch hat zu berücksichtigen, dass die Tierhaltung nur eine notwendige Ergänzung zum pflanzlichen Nahrungsanbau sein darf und nicht länger ihr Konkurrent, der einen Großteil der Ressourcen bzw. der globalen Getreideernte verschlingt. Eine zukunftsethische Viehzucht und Weidewirtschaft wäre demnach nur auf solchen Flächen und nur in solchen Klimazonen und Gebieten moralisch und politisch akzeptabel, wo entweder keine andere landwirtschaftliche Nutzung möglich ist oder eine Tierhaltung aus Gründen der Kulturlandschaftsgestaltung und der lokalen

Subsistenz erforderlich ist. Zweifelsohne wird sich auf den in Frage kommenden Landflächen und in den geeigneten Futtergebieten nur eine weit geringere Anzahl von Tieren halten lassen und entsprechend gering werden die durchschnittlichen Fleischrechte jedes Menschen ausfallen. Aller Wahrscheinlichkeit nach wird ein vernünftiges Maß bei weniger als einer Fleischration pro Woche — einem Sonntagsbraten — liegen. Vielleicht sind gelegentlich ein Stück Kotelett, ein Würstchen oder etwas Wurstaufschnitt oder Käse drin. Mehr dürfte es nicht sein, wenn wir uns ethisch gut ernähren wollen.

Die Zukunft unseres Essens könnte es zeigen. Jedenfalls ist schon heute absehbar, dass die Verknappung der weltweit verfügbaren Menge an Fleischwaren die Preise verteuern wird, so dass Fleischgenuss wieder zu einem Luxusvergnügen wird, das sich reiche Leute leisten können und einfache Leute nur ab und zu. (Es könnte — ähnlich wie beim Handel mit CO<sub>2</sub>-Emissionsrechten — zu einem Handel mit Fleischrechten kommen, so dass ärmere Haushalt sich eine Einnahmequelle sichern.) Schon jetzt klingt hier und da eine politische Debatte an, ob eine Erweiterung der bereits existierenden Genusssteuer auf bestimmte Lebensmittel, wie Bier oder Kaffee, auf eine zusätzliche Fleischsteuer gesellschaftlich sinnvoll ist. Diese heikle Diskussion wird sich vermutlich von selbst erledigen, weil Fleischprodukte in Zukunft ohnehin teurer werden und der heute übliche Fleischkonsum für die Meisten wieder unbezahlbar sein wird.

So oder so — darauf kommt es mir an — bestätigen diese Überlegungen die Notwendigkeit eines gastrosophischen Hedonismus. Dieser stellt das Fleischessen nicht unter ein rigoroses Verbot, gleichwohl verbindet er eine ethisch gute Ernährungsweise mit der Zwangsläufigkeit eines stark eingeschränkten Fleischkonsums.

Wie aber gewöhnen sich Menschen, die sich mehrmals täglich Fleischprodukte schmecken lassen, an einen Fast-Vegetarismus und an den ungewohnten Gedanken, sich in zufriedene Veganer zu verwandeln? Was kann ein kollektives Umlernen und den Wandel der gegenwärtig vorherrschenden karnivoren Esskultur erleichtern?

Die mögliche Antwort kam schon zur Sprache. Was es leichter machen würde, unsere eingefleischten Geschmacksgewohnheiten zukunftsfähig zu machen, ist die Option eines ethisch guten Fleischgenuss. Eine in Aussicht gestellte Zutat dieser Zukunftsküche — nennen wir sie das Science-Fiction-Rezept — ist so genanntes Retorten- oder In-vitro-Fleisch. Lebensmittelingenieure träumen davon, dass sich eines Tages aus tierischen Stammzellen in Gewebereaktoren künstlicher Fleischersatz von echten Tieren herstellen lässt. Ihre futuristische Labortechnologie macht es denkbar, dass dann jeder Mensch sogar soviel „Fleisch“ essen könnte, wie

er oder sie es sich ganz nach dem eigenem Gusto wünscht. Denn dieses Vergnügen, so die wissenschaftlich-technische Fiktion, wäre ganz ohne konventionelle oder artgerechte Tierhaltung, ohne Tierleid und ohne vergleichbar negative Auswirkungen auf das Wohl unserer Welt möglich.

Zum jetzigen Zeitpunkt ist die industrielle Produktion von solchem politisch korrekten Kunstfleisch allerdings extrem kostspielig. Je knapper und teurer echte Fleischprodukte werden, desto rentabler könnte es für die Nahrungsmittelindustrie allerdings werden, noch stärker in die wissenschaftliche Forschung und die technologische Entwicklung derartiger Fleischersatzmittel zu investieren. Und es ist sogar wahrscheinlich, dass die heutigen Fleischesser sich von Retortenfleisch nicht ihren Appetit verderben lassen werden — solange es weiterhin wenig kostet. Schon eine ganze Weile gewöhnen sie sich an den „Genuss“ von Fleischimitaten, die durch den raffinierten Einsatz von artifiziellen Produktionsverfahren entstehen. Im Fall von Form- oder Klebefleisch werden Würste, Schinken, Steaks täuschend echt aus minderwertigen Fleischstücken und Tierkörperresten durch Enzymtechnik (Transglutaminase) fabriziert bzw. imitiert. Auch Fleischimitate, bei denen tierische Inhaltsstoffe durch pflanzliche Zutaten (Proteine, Fette) ersetzt werden, wie etwa beim so genannten Analogkäse, werden von der Mehrheit ihrer Konsumenten — von fatalistischen Fleischjunkies sozusagen — goutiert oder zumindest nicht boykottiert. Auf alle Fälle lässt sich aus diesen empirischen Feststellungen schlussfolgern, dass ein ethisch akzeptabler Fleischgenuss kein Wunschdenken ist, sondern ansatzweise bereits alltägliche Realität.

Bei dem Gedanken an Klebefleisch und Mogelschinken läuft nicht jedem das Wasser im Mund zusammen. Auch für den freiwilligen Verzicht auf artifizielle Würste und Kunstbraten ist eine Alternative denkbar. Denn immer mehr Menschen reduzieren ihren Fleischkonsum längst, indem sie zu geschmackvollen und alt bewährten Rezepturen einer fleischlosen Fleischkost greifen. Noch vor wenigen Jahren hat der durchschnittliche Supermarktkunde kein einziges Fleischersatz-Produkt im Regal stehen sehen. Kaum jemand wusste, wie vegane Brotaufstiche aus rein pflanzlichen Zutaten oder Produkte aus Sojabohnenkäse (Tofu) bzw. aus Weizeneinweiß (Gluten, Seitan) schmecken. Inzwischen verbucht der Lebensmittelhandel von Jahr zu Jahr eine rasant steigende Nachfrage nach fleischlosem Hackfleisch, Tofuwürsten oder vegetarischem Zwiebelschmalz und dergleichen Lebensmitteln aus rein pflanzlichen Bestandteilen. Namhafte Spitzenköche ebenso wie namenlose Alltagsköche sind dabei, zu lernen, dass man aus dem Fleisch von Pflanzen leckere Gerichte kreieren kann.

Solche gastrosophische Hedonisten verschaffen sich Klarheit über etwas, was einigen Ess-Hochkulturen seit Jahrhunderten bekannt ist. So entstand etwa in China und Japan eine von der buddhistischen Ethik beeinflusste Kochkunst, die Tierfleisch in Form von Tofu und Seitan und anderen Geschmacksquellen, insbesondere Pilzen und Eingelegtem, „ersetzen“. (Wobei es weniger darum ging, Fleisch bloß zu imitieren, um bloß nicht auf Fleisch verzichten zu müssen, sondern darum, kunstvolle Alternativen zu den kulinarischen Eigenschaften und Geschmackserfahrungen zu erfinden, die traditionell nur tierische Lebensmittel bieten.) Die Menschen nutzten ihre einzigartige Fantasie und Kreativität, um auch ohne das Fleisch von getöteten Tieren in den Genuss von kulinarischen Raffinessen und gutem Essen zu kommen.

Das soll nicht heißen, dass in Zukunft eine ethische Ernährungsweise allein oder primär im Fleischverzicht und in dem täglichen Verzehr von vegetarischem Fleischersatz liegen müsste. Ganz sicher nicht.<sup>5</sup> Entscheidend ist vielmehr, dass wir lernen, gut zu essen, ohne dafür von tierischen Fleischprodukten abhängig zu sein. Anstelle von futuristischer und teurer Technik zur Erzeugung von artifiziellem Retortenfleisch kann die (weitgehend) fleischfreie und kostengünstige Ästhetik von kreativen Kochkünsten die verbreitete Lust auf „Fleisch“ — nämlich auf geschmackvolles Essen — zufrieden stellen.

Der hier skizzierte gastrosophische Hedonismus kann gut damit leben, dass bei seltenen Gelegenheiten auch mal echtes Fleisch genossen wird. Denn eine zukunftsfähige Tischgesellschaft dürfte zu rituellen Festmählern und Dionysien zurückfinden. Wie in der antiken Welt, wo an bestimmten Tagen durch feierliche Kulthandlungen ein Tier geopfert und anschließend kollektiv verspeist wurde. Was die Zukunft eines für alle guten Essens allerdings viel entscheidender prägen wird als außeralltägliche Fleischpartys, ist die alltägliche Küche. Der Alltag einer Esskultur, die so fantasievoll und intelligent — den Menschen würdig — ist, dass ihr tägliches Fleisch eher feines Gemüse ist. Man gebe uns also fortan unser tägliches Gemüse!

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass die Gastrosophie der philosophischen Ethik einen außergewöhnlichen Leckerbissen anbietet. Denn mithilfe ihrer Theorie eines für alle guten Essens lässt sich das Konzept einer hedonistischen Ethik entwickeln. Ein ethischer Hedonismus verknüpft das moralisch Gebotene mit dem persönlichen Vergnügen. Dieses Zusammenspiel ist sicherlich eine gewöhnungsbedürftige Option, Gutes zu tun und es zu genießen. In den beiden Großküchen der abendländischen Moralphilosophie — bei Aristoteles und bei Kant — sowie unter deren zahlreichen Kundschaft galt es für ausgemacht, dass eine tugendhafte Lebenspraxis (Ethik) und ein lustvolles Wohlgefallen (Ästhetik) unvereinbar seien. Diese moraltheoretische Traditionskost wird hier durch die Gastroethik eines guten Essens ersetzt. Dementsprechend lautet einer ihrer

<sup>5</sup> Lierre Keith, *The Vegetarian Myth. Food, Justice, and Sustainability*, Oakland 2009.

Grundsätze und alltagspraktischen Maxime: Um uns ethisch gut zu ernähren, müssen wir nicht darauf verzichten, Genussvolles zu essen.

Die gastrosophische Ethik legt es darauf an, den Fehler einer philosophischen Ethik zu vermeiden, die Menschen lediglich zu einer Verzichtsmoral verpflichtet und zu einer rigorosen Askese ermahnt — und sich auf diese Weise garantiert unbeliebt macht und so letztlich auch lebenspraktisch unwirksam bleibt. Hingegen wird anhand der alltäglichen Frage des Fleischessens das Rezept zu einem gastrosophischen Hedonismus möglich. In der alltäglichen Praxis dieses Hedonismus lassen sich Ethik mit Ästhetik miteinander verbinden — so dass moralisch Gutes auch gut schmeckt und sogar Genuss und Lust bereiten kann.