

Ethik des »guten Essens«: Gastrosophisches Plädoyer für eine nachhaltige Esskultur

Harald Lemke

Die philosophische Ethik beschäftigt sich als eines ihrer Hauptthemen mit der Frage, wie wir leben sollen oder ob es ein besseres Leben gibt als das, was wir leben. Wie die lange Geschichte der Moralphilosophie zeigt, ist die Beantwortung dieser so schlichten wie absoluten Fragen alles andere als einfach. Bezogen auf das Thema Essen, lässt sich eine philosophische Theorie des guten Lebens in die »gastrosophische« Frage umformulieren: Wie sollen wir essen? Ist eine bessere Ernährungsweise (»Essistenz«) möglich als die, die wir derzeit leben?

Auch hier liegt die Vermutung nahe, dass eine Antwort nicht leicht anzuführen sein wird. In Wahrheit aber, denke ich, ist es nicht allzu schwer, eine allgemeine Theorie oder Gastrosophie des guten Essens zu begründen. Um es gleich vorwegzusagen: Letztlich liegt die Schwierigkeit hier weniger in der theoretischen Begründbarkeit, sondern hauptsächlich in der praktischen Verbreitung besserer Esspraktiken. Jedenfalls zeichnet sich aufgrund der unveränderten Welt-hungerproblematik einerseits und der zunehmenden landwirtschaftlichen Umweltschäden, der vielen Lebensmittelskandale und immer bedenklicher werdenden Gesundheitschäden andererseits die kritische Notwendigkeit ab, dass sich die in den westlichen Wohlstandsgesellschaften vorherrschenden Essgewohnheiten in Zukunft grundlegend *ändern müssten*. Entsprechend wächst in vielen wissenschaftlichen Studien, zunehmend auch in der öffentlichen Meinung und der staatlichen Politik eine Übereinstimmung darüber, wie eine Veränderung unserer Lebensweise in diesem Bereich aussehen *sollte*, damit es zu einer *für alle besseren* Ernährungsweise käme. Einige Grundgedanken einer solchen Praxis des »besseren Essens« sollen im folgenden skizziert werden.

Die vierfache Wurzel der Besseresserei

Die Gründe, die in diesen Zusammenhängen für die konkrete Utopie eines besseren Essens angeführt werden, betreffen ökologische, ökonomische, gesundheitliche und kulturelle Gesichtspunkte. Stichwortartig sind dies:

a) In der Lebensmittelproduktion sollte die Qualität der Produkte und das Wohl der Verbraucherinnen und Verbraucher stärker als bisher gegenüber den kapitalistischen Gewinninteressen der globalen Wirtschaft geschützt werden. Im Einzelnen geht es um gerechtere Preise und Arbeitsbedingungen, um eine umfassende Erneuerung der weltökonomischen Produktionsverhältnisse sowohl in Richtung einer wirklichen Liberalisierung des Welthandels, die auch die Abschaffung von Agrarsubventionen und des Protektionismus der reichen Länder beherzigt. Außerdem wäre ein neues Primat der lokalen Märkte und regionalen Grundversorgung zu statuieren. (Bové und Dufour 2001; Weizsäcker 2000; Lappé und Bailey 1999)

b) Angesichts der enormen Umweltzerstörung durch die konventionelle Landwirtschaft ist eine zukunftsfähige Agrikultur der Erde nur durch eine globale, nachhaltige Naturnutzung möglich. Es gibt keine verantwortungsbewusste Alternative zu einer hundertprozentigen Ökologisierung

und weltweiten Stärkung der arbeitsintensiven bäuerlichen Landwirtschaft anstelle eines fortgesetzten massiven Abbaus von Arbeitsplätzen im Agrarsektor. (Alt 2001; Tappeser et al. 1999)

c) Die nachhaltige Bewältigung des »Welthungers«, so dass sich jeder Mensch auf der Erde gesund ernähren kann, und darüber hinaus die sichere Ernährung der wachsenden Weltbevölkerung auch ohne den Einsatz riskanter Gentechnologien und einer weiteren Industrialisierung der Agrarproduktion ist durch eine ökologische Landwirtschaft möglich. Die Bekämpfung des Welthungers ist primär kein technisches Problem des Mangels an genügend Lebensmitteln, sondern im Wesentlichen eine Frage des politischen Willens, international wirksame Maßnahmen gegen Ausbeutung, Armut und Unterdrückung durchzusetzen und einen gerechten Welthandel zu organisieren (Ziegler 2001; Sen 2000; Collins und Lappé 1980).

d) Die Massentierhaltung und Billigfleischproduktion sollte zum Wohle der Tiere wie der Menschen durch eine artgerechte Tierhaltung und eine überwiegend vegetarische Ernährungsweise überwunden werden, anstatt durch tierethisch unverantwortliche Züchtung von genmanipuliertem »Supervieh« den gesundheitsschädlichen Fleischkonsum noch voranzutreiben. (Rifkin 1994; Caspar 1999)

Diese Argumente stützen sich auf Vorstellungen von »gutem« und »schlechtem« Ernährungsverhalten, deren Standpunkte und Beurteilungsmaßstäbe im Einzelnen anzuführen und kritisch zu prüfen wären. Die dafür erforderliche gastrosophische Begründungsarbeit kann an dieser Stelle nicht geleistet werden.¹ Es liegt jedoch auf der Hand, dass sich die moraltheoretischen Kriterien dieser praktischen Utopie einer nachhaltigen Esskultur auf die universellen Werte der Menschenrechte und der sozialen Gerechtigkeit, des gesundheitlichen Wohls der Einzelnen, der Umweltethik sowie des Tierschutzes beziehen. Über dieses normative Selbstverständnis vergewissert sich der gastrosophische Begriff des guten Essens eines Werturteils, das weder auf einer rein subjektiven Weltanschauung beruht, noch bloß partikulare Interessen artikuliert. Mit anderen Worten: Eine philosophische Ernährungswissenschaft unterscheidet sich in zwei Punkten einer »Politik der Wahrheit« (Foucault) sowohl von einer alltagsweltlichen Beschäftigung mit dem Essen als auch von der herkömmlichen Ernährungswissenschaft:

Zum einen stützt sich die Gastrosophie auf keine fachwissenschaftlich und subjektiv beschränkte Sichtweise, sondern versucht von einem allgemeinen Standpunkt aus, möglichst alle Aspekte, die mit Essen zu tun haben, einzubeziehen und interdisziplinär zu denken. Sie strebt also ein Wissen um die »ganze Wahrheit« des Essens an – freilich ohne den aussichtslosen Anspruch auf unbestreitbare, letzte Gründe.

Zweitens basiert ein philosophischer Begriff des guten Essens bewusst auf einem normativen Verständnis des Guten: Das moralisch (gastrosophisch) Gute beruht, wie angesprochen, in der Erkenntnis und Berücksichtigung der umweltlichen, ökonomischen, gesundheitlichen und kulturellen Auswirkungen der Esssitten auf das Wohl, den Alltag und die Gesundheit des einzelnen Menschen sowie die Gerechtigkeit und natürlichen Lebensgrundlagen aller.

Die ausführliche Begründung einer solchen allgemeinen Theorie des guten Essens ist hier, wie gesagt, nicht möglich. Entscheidend ist dabei der Sachverhalt, dass eine umfassende gastrosophische Forschung aller Wahrscheinlichkeit nach die erwähnten Argumente mehr oder weniger bestätigt und auch auf gleiche Ergebnisse hinsichtlich der Perspektiven und Handlungsfelder kommen wird, was praktisch getan werden sollte, um die vorherrschenden Ernährungsverhältnisse für alle – die Natur, die Tiere und die Menschen in allen Weltteilen – zu verbessern. Selbst wenn sich die Menschen auf das skizzierte Verständnis

einer nachhaltigen Ernährungsweise geeinigt hätten (eine gemessen an der derzeitigen Realität kühne Annahme), wäre eine Schwierigkeit von grundsätzlicher Bedeutung ungelöst: nämlich die praktische Frage, wie dieses moralische Sollen einer für alle besseren Ernährung ins reale Sein kommt.

Politik und Ethik einer vollmundigen Mündigkeit

Sicherlich hängt eine umfassende Veränderung der vorherrschenden schlechten Ernährungsverhältnisse – wie in so vielen anderen Dingen auch – zu einem großen Maße von der staatlichen Politik ab. Hinsichtlich einer politischen Veränderung und Verbesserung der globalen, nationalen und lokalen Alimentation bleibt den Einzelnen lediglich ein kleiner, minimaler Handlungsspielraum. Doch die erforderlichen Verbesserungen können nicht allein über staatliche Maßnahmen gegen die Profitinteressen der Wirtschaft durchgesetzt werden. Diese Machtlosigkeit der Politik berührt einen fundamentalen Punkt in unserer Thematik. Wer nämlich bloß darauf wartet, dass »die Politiker« die Dinge verbessern, macht es sich allzu bequem und demonstriert eine Obrigkeitsmentalität, die nur im Gehorsam gegenüber dem Recht und Gesetz »von oben« das eigene Verhalten ändert. Diese individuell unmündige Haltung und politisch nachlässige wie verantwortungslose Rechtschaffenheit ist eine maßgebliche Ursache für die vorherrschende Krise. Einer politischen Veränderung und Verbesserung der Ernährungsverhältnisse stehen nicht allein gesellschaftliche und ökonomische Machtverhältnisse entgegen, sondern auch maßgeblich das mehrheitliche Verhalten der Verbraucherinnen und Verbraucher.

Würde die philosophische Moral einzig darauf setzen, über den politischen Weg realisiert zu werden, bliebe ihr lediglich die trostlose Aufgabe, immer wieder von neuem zu begründen, was keiner weiteren Begründung, sondern der praktischen Verwirklichung bedarf. Indes ist das Interessante an der Angelegenheit des Essens der für eine praktische Philosophie viel versprechende Sachverhalt, dass in diesem alltäglichen Lebensbereich den Individuen die Möglichkeit freisteht, das eigene Verhalten jederzeit *ändern zu können* und aus der (gastrosophischen) Erkenntnis des Guten heraus für ihren kleinen, aber alles entscheidenden Teil die Welt durch ihre eigene Lebensweise tatsächlich zu verbessern. Mit dieser möglichen politischen Ethik einer verantwortungsvollen Lebensführung im Bereich der individuellen Ernährung verlagert sich die Aussicht auf reale Veränderungen von ausschließlich ökonomisch-politischen Strukturmaßnahmen zur alltäglichen Praxis einer – in Anlehnung an Adorno gesprochen – *Minima Moralia* des Einzelnen.

Im ausschlaggebenden Unterschied zu anderen Lebenssituationen und Existenzbereichen, insbesondere dem Berufsleben, wo eine vergleichbar selbstbestimmte Lebensgestaltung für die meisten nicht gegeben ist, genießen viele von uns die (im doppelten Wortsinn) *köstliche* Freiheit, selbst entscheiden zu können, was sie sich schmecken lassen und einverleiben und was nicht. Bei dieser von uns jederzeit praktizierbaren Ethik der Ernährung steht – um Kants Aufklärungsformel zu ergänzen – eine vollmundige Mündigkeit auf dem Spiel: *Sapere aude!* Habe Mut, dich deines eigenen gastrosophischen Verstandes und Geschmacks zu bedienen – könnte der Wahlspruch der kulinarischen Selbstaufklärung lauten.²

Sonderstellung der Ernährungspraktiken als ethisches Handlungsfeld

Zwei historische Sachverhalte sind in den modernen Industrienationen für diese Sonderstellung der Ernährungspraktiken als ethisches Handlungsfeld ausschlaggebend:

Zum einen haben die gesellschaftlichen Entwicklungen der letzten drei Jahrzehnte eine kulturelle Individualisierung von allgemein verbindlichen, klassen- und geschlechterspezifisch festgelegten Essgewohnheiten mit sich gebracht.³ Zum anderen hat die soziale Ausweitung eines allgemeinen Wohlstandes dazu geführt, dass heute ein großer Bevölkerungsanteil der reichen Länder über die materiellen Voraussetzungen einer sicheren Lebensmittelversorgung und freien Auswahl verfügt.

Diese beiden gesellschaftlichen Gegebenheiten – alltäglicher Individualismus und materieller Wohlstand – sind die praktischen Voraussetzungen dafür, dass wir heute die essenzielle Freiheit genießen können, selbst zu bestimmen, was wir uns einverleiben, wo wir einkaufen, wann und in welcher Form wir Nahrung zu uns nehmen; dass wir darüber hinaus praktisch selbst bestimmen, mit wem wir speisen und wie lange – mit anderen Worten: Wie wichtig uns die Lebensmittel und das Essen sind im Vergleich zu anderen Dingen in unserem Leben.

Diese welthistorisch einzigartige Erfüllung eines uralten Traums der Menschheit (Richter 1989): einem Schlaraffenland, in dem sich der alltägliche Bereich des Essens durch eine solche individuelle Freiheit zur kulinarischen Selbstbestimmung auszeichnet, ist gewissermaßen der reale Nährboden für eine gastrosophische Theorie des erfüllten Lebens. Gleichzeitig bedeutet diese köstliche Freiheit auch eine an niemanden abtretbare Verantwortung für das eigene Ernährungsverhalten hinsichtlich dessen ökologischen, ökonomischen, gesundheitlichen und kulturellen Voraussetzungen. Weil sich diese Insel der Glückseligen nachweislich aus der Ausbeutung und dem Hunger eines Großteils der Menschheit nährt, sind die vorherrschenden Essgewohnheiten der Übersatten als eine der Hauptursachen für die offenkundige Ungerechtigkeit und Verletzung elementarster Menschenrechte verantwortlich. Global gedacht und lokal gehandelt, beinhaltet unsere selbst erfüllte Essistenz die moralische Pflicht zu einer Verantwortungsethik und gastrosophischen Mündigkeit.⁴

Kulturphilosophische Hintergründe der aktuellen Essensitten

Nach diesen Erörterungen der moraltheoretischen und individualethischen Grundlagen für verantwortungsbewusstes Essen will ich kurz auf die historisch relevanten und kulturphilosophischen Gründe eingehen, warum heute die meisten auf eine eigene Kultur des guten Essens so wenig Wert legen. Denn es stellt sich die Frage, was »uns« eigentlich in Anbetracht der eigenen Handlungsspielräume fortwährend daran hindert, unsere kulinarische Freiheit für eine bessere Ernährungsweise zu nutzen. Weshalb kann es uns mit der Nahrungsaufnahme nicht schnell genug gehen und weshalb verleiben wir uns möglichst das Billigste und Minderwertigere ein? Warum lassen sich mündige Verbraucherinnen und Verbraucher von der Lebensmittelindustrie täuschen, von politischem Deklarationsschwindel bevormunden und durch künstliche Geschmacksverstärker und gentechnische Leckereien systematisch entmündigen? (Epping 1997) Wieso schlucken wir, obwohl uns nichts dazu zwingt, freiwillig, was uns Politik und Wirtschaft an Abgeschmacktem auftischen – und das obwohl wir alle mehr oder

weniger um die umweltzerstörenden, gesundheitsschädlichen, tierquälerischen und global ungerechten Auswirkungen unserer Essgewohnheiten wissen?

Ich denke, dass dieser frei gewählten Geschmacklosigkeit und selbstverschuldeten Unmündigkeit ein kulturelles Verständnis der menschlichen Ernährung zugrunde liegt, dessen kulturphilosophischer Ursprung auf die »klassische Diätetik« zurückgeht. Deshalb möchte ich wenigstens einige Worte zur Geschichte des diätetischen Denkens sagen, um so die vorherrschende Vernachlässigung des Essens ideologiekritisch zu hinterfragen und nicht zuletzt direkt auf den Titel dieser Veranstaltungsreihe »Essen mit Leib und Seele« zu sprechen zu kommen.⁵

Im Mittelpunkt einer diätetischen Herabwürdigung des Essgenusses steht jene – noch aus archaischen Zeiten stammende – dualistische Anthropologie, die den Menschen in die zwei ungleichen Teile, »den Leib« und »die Seele«, aufspaltet. Mit der Leib-Seele-Polarisierung hat das philosophische Denken über Jahrhunderte hinweg eine kategorische Leibverachtung und asketische Genussfeindlichkeit betrieben zugunsten seiner geistigen Tätigkeiten. So ordnet der diätetische Diskurs, seit seinen Anfängen bei Pythagoras und Platon, die körperlichen Bedürfnisbefriedigungen dem Bereich biologischer Zwänge und niedriger Naturnotwendigkeiten zu. Neben der triebhaften Sinnlichkeit der Sexualität sind es von je her die kulinarischen Genüsse des Essens und Trinkens, in denen die klassische Moraltheorie die größte Bedrohung der Menschheit vermutet. Denn, während das geistige Wesen und der moralische Wille die Menschen dazu befähigt, sich ihrer Vernunft und Freiheit zu bedienen, geht – ihrer Vorstellung nach – von den leiblichen Bedürfnissen und sinnlichen Begierden eine alltägliche Unfreiheit und unvernünftige Animalität aus: Schlecht lebt, wem das Essen mehr gilt als der Selbsterhaltung und so einen »unzivilisierten« Mangel an Selbstbeherrschung und Mäßigung gegenüber der wilden Macht seiner körperlichen Triebe zu erkennen gibt. Diese genussfeindliche Moral ist zur Grundformel im Zivilisationsprozess der abendländischen Esssitten geworden.

Neben dieser philosophischen Diätetik der platonischen (und christlich-neuzeitlichen) Tradition hat sich mit dem griechischen Arzt Hippokrates auch eine medizinische Diätlehre entwickelt. In dieser kommt der Ernährung eine zentrale Bedeutung für die leibliche und seelische Gesundheit des Menschen zu. Die hippokratische Gesundheitslehre und Ernährungsmedizin geht also im Unterschied zur philosophischen Diätetik von einem ganzheitlichen Verständnis des menschlichen Wohls – eben eines »Essens mit Leib und Seele« – aus. Aber trotz dieses grundlegenden Gegensatzes in der Bewertung der menschlichen Leiblichkeit und Esslustnatur verbindet sich die platonisch-christliche mit der medizinischen Tradition zu dem, was ich hier die klassische Diätetik genannt habe, weil beide Diskurse den alltäglichen Zweck des Essens letztlich bloß in der gesundheitlichen Selbsterhaltung sehen. Der rein diätetische Begriff der richtigen Ernährung mündet in einer Tugend des gesunden Essens und in der kulturellen Selbstverständlichkeit einer mäßigen, funktionellen Küche, die in letzter Konsequenz den kulinarischen Genuss zu einer möglichst bequemen Nahrungsaufnahme vernebensächtlicht.

Eine weitere Tatsache, die jedoch in der wissenschaftlichen Literatur und öffentlichen Debatte wenig berücksichtigt wird, beeinflusst ganz entscheidend unser kulturelles Selbstverständnis. Denn im Mittelpunkt der traditionellen Herabwürdigung und Verdrängung der alltäglichen Küchenangelegenheiten steht nicht zuletzt jene patriarchale Ideologie, welche die Menschheit in die Welt einer männlichen Öffentlichkeit und die einer weiblichen Häuslichkeit entzweit. Die Geschichte unserer Kultur baut auf einem Geschlechterverständnis auf, das

Hausarbeit und Essenmachen als niedrige Dinge der alltäglichen Notwendigkeit und biologischen Reproduktion zur Frauensache erklärt. Eine über Jahrhunderte eingeübte Denktradition spricht der Küchenarbeit einen kulturellen Eigenwert ab und verbannt die kulinarische Tätigkeiten in die weibliche Kulisse des Privatlebens. In diesem »gendered linkage« zwischen Frau und Herd ist ein wesentlicher Grund der philosophischen Vernachlässigung und Abwertung der Kochkunst zu sehen. Dazu merkt die Kulturtheoretikerin Narayan kritisch an: »Die scheinbare Profanität der Ernährung, ihr Bezug zum Körper, und ihr Geschlechterbezug zur Frauenarbeit im häuslichen Bereich haben wahrscheinlich alle dazu beigetragen, dass dieser Thematik von Philosophen kaum Aufmerksamkeit entgegengebracht wurde.« (Narayan 1997: 161)

Mit dieser doppelten Entwertung des Essens hat die klassische Diätetik die ideologischen Grundlagen für die vorherrschenden Ernährungsverhältnisse geschaffen. Vor dem Hintergrund dieser kulturellen Traditionen erscheint es als allgemein selbstverständlich, dass andere Tätigkeiten und Dinge im Leben wichtiger sind als eine genussreiche Esskultur und dass die alltägliche Sättigung möglichst wenig Zeit und Geld in Anspruch nehmen soll. Dieser nutritive Funktionalismus steht für einen Ernährungsstil, bei dem die Besorgung, Zubereitung und der Verzehr des Essens nicht schnell genug gehen kann. Durch die technologischen Entwicklungen der Lebensmittelindustrie ermöglicht und forciert, und verbunden mit der Selbstbefreiung der Frauen aus ihrem historischen Schicksal des »Frauens am Herd«, wächst der Trend zu einer weitestgehenden Abschaffung der Küchenarbeit zugunsten des Konsums von funktionellen Fertigprodukten, *fast food* und Bequemlichkeitskost, *convenience food* (Murcott 1993; Furtmayr-Schuh 1993): Eine lukrative Entwicklung, für die die Nahrungskonzerne über schöne Trugbilder und phantastische Glücksversprechen das geeignete Publikum massiv umwirbt (Grimm 1997). Mit der globalen Ausweitung dieses nutritiven Funktionalismus und der allmählichen Verarmung der Kochkunst wie des Geschmacksurteils verbreitet sich die Einheitskost der Weltmarktsystemküche (Ritzer 1994). – Aber *trotz* dieser McDonaldisierung bleibt der entscheidende Punkt für eine praktische Gastrosophie die Tatsache, dass weder die bequeme Unmündigkeit⁶ und der allgemeine Konformismus noch die bloß ideologiekritische Verurteilung des Bestehenden das letzte Wort haben (Teuteberg et al. 1997). Neuerdings zeichnet sich vermehrter Degout und Widerstand gegenüber der Fastfood-Gastronomie ab: Immer mehr Menschen beginnen ihre Ernährungsgewohnheiten zu überdenken und zu verändern. Die neue Feinschmeckerei hat bereits eine international organisierte Stimme – die »Slow Food«-Bewegung.⁷

Gute Gründe, eine Kultur des guten Essens zu leben

Einmal abgesehen von der moralischen Pflicht zu Gerechtigkeit und Nachhaltigkeit angesichts der Drittweltausbeutung und Naturzerstörung vermag vielleicht schlechterdings das vernünftige Eigeninteresse an leiblichem Wohlergehen und dem ästhetischen Genuss besseren Geschmacks zu einer gastrosophischen Ethik motivieren. Für eine individuelle Bereitschaft zur Veränderung der eigenen Ernährungsweise, für eine politische Ethik der Essistenz spricht ja gerade, dass dabei das moralisch Gute nicht als »saure Pflicht« (Kant) geschluckt werden muss, sondern im Gegenteil in Form einer eigenen Kochkunst und Esskultur (mit anderen) genießbar ist.

Dementsprechend geht es einer Gastrosophie insbesondere um die schlichte, aber gemeinhin entwürdigte Erkenntnis, dass sich in diesem alltäglichen Lebensbereich eine Praxis der Freiheit mit der Lust am Wohlschmeckenden verbinden lässt. Deshalb bezweckt sie eine

kulturelle Aufwertung der Esspraktiken und versucht für die Alltäglichkeit eines kulinarischen Selbstgenusses zu werben, der für jeden nicht schwer zu haben ist.

Mitunter gehört zu den allgemeinen Erfordernissen einer kulinarisch wohlvollen Selbsterfüllung die »kostspielige« Bereitschaft, mehr Wert auf eine bessere Qualität – eine umweltverträglichere, sozial gerechtere und gesundheitlich zuträglichere Güteklasse – der Lebensmittel zu legen und gegebenenfalls sich dieses Stück Lebens(mittel)qualität mehr kosten zu lassen. Zumal das kulinarisch Gute nicht teuer sein muss⁸ und es im Ganzen darauf ankommt, wofür man in den Geldbeutel greift.⁹ Dabei geht es nicht zuletzt um das politische Bewusstsein, dass das eigene Konsumverhalten über die ökonomischen Strukturen mitentscheidet: Jede/r kann die »sprichwörtliche« »königliche« Macht des Kaufaktes dazu nutzen, die kapitalistischen Machtmechanismen gegen sich selber funktionieren zu lassen, und als mündige Konsumentin und mündiger Konsument die ethische Mikropolitik des Warenkorbes ernst nehmen – und so mit geringstem Aufwand und eigenem Zutun anstelle ungerechter und umweltschädlicher Konsumgewohnheiten der eigenen Verantwortung für bessere Produktionsverhältnisse nachkommen.

(Die denkbaren Argumente pro und contra eines Fleischessens sind im Verlauf der Philosophiegeschichte und insbesondere in den letzten drei Dekaden vielfach erörtert worden. In dieser Diskussion hat sich recht deutlich herausgestellt, dass aus tierethischen Gründen einer Anerkennung des Wohls der Tiere jede qualvolle Massenhaltung und jedes Töten nicht zu rechtfertigen sind. Aus strikt animalmoralischer Sicht sind die Menschen dazu verpflichtet, im Prinzip auf Fleischkonsum zu verzichten. Gegenüber diesem moralisch korrekten Rigorismus respektiert eine gastrosophische Sicht unter rein kulinarischen Gesichtspunkten anthropozentrischer Geschmacksfreiheit einen minimalen Fleischgenuss, der seine Schuld am Tieropfer wenigstens durch eine »artgerechte Haltung« verantwortet, die den Nutztieren ein möglichst gutes Leben gewährt.)

Zu den praktischen Anforderungen einer Ethik des guten Essens gehört auch die alltägliche Bereitschaft, den kulinarischen Betätigungen mehr Zeit einzuräumen. Jenseits der traditionellen Geschlechterrollen ist von jedem und jeder selbst die Kochkunst als eine Praxisform der eigenen Lebens- und Essästhetik neu zu entdecken. In einer solchen »Essthetik« beweist sich eine Lebensweise, die das Gelingen der eigenen Existenz nicht länger an der Berufstätigkeit misst und am Ende der modernen Arbeitsgesellschaft die wertschöpfende wie genussvolle Arbeit in der Küche wertschätzen lernt.

Ein letzter Punkt, mit dem sich freilich ein weiteres Feld einer praktischen Ethik des guten Lebens auftut, ist wenigstens um der Sache willen anzudeuten: Eine Kultur des Wohllebens braucht die gewohnheitliche Praxis gemeinsamer Mahlzeiten. Denn das Essen mit anderen bildet den unersetzlichen Ort eines intersubjektiven Geschmacksurteils wie auch die schöne Gelegenheit, die kulinarischen Künste zum Wohle aller Beteiligten praktisch unter Beweis zu stellen. Und nicht zuletzt ist das gemeinsame Tafeln auch eine genussvolle Vollzugsform freundschaftlichen Zusammenseins, das der zunehmenden Vereinzelung den Wunsch nach einem erfüllten Sozialleben entgegenhält und vom familiären Versorgungszwang befreit ist.¹⁰ Deshalb verbindet sich eine Kultur des Essens mit einer Ethik der Freundschaft; beide bedingen einander und erweisen sich als alltägliche Praktiken eines an sich guten und wünschenswerten Lebens (dazu ausführlicher siehe Lemke 2000: 180ff.).

Anmerkungen

- ¹ Vom Verfasser liegt eine erste Annäherung vor: Lemke 2001; siehe auch: Brunner 2001; Hofer 1999.
- ² Es sei an dieser Stelle daran erinnert, dass der etymologische Ursprung der Bedeutung von »sapere« – sapio, sapientia, sophia – nicht auf Verstand, Weisheit, Denken zurückgeht, sondern aus dem Beurteilungsvermögen des Geschmacks, Schmeckens und Riechens hervorgeht; vgl. Luck 1964: 204.
- ³ Dieser normative – bzw. emanzipatorische – Individualismus schliesst den empirisch individuellen Umstand nicht aus, dass klassen- oder geschlechtsspezifische Traditionen von vielen im Alltag unverändert fortgesetzt werden – aus welchen Gründen auch immer. Als Klassiker einer empirisch-soziologischen Klassentheorie der Geschmacksungleichheiten siehe: Bourdieu 1984.
- ⁴ Als Überblick instruktiv siehe: Lutzenberger und Gottwald 1999.
- ⁵ Der vorliegende Text wurde als Eröffnungsvortrag einer Veranstaltungsreihe des Bremer Gesundheitsforums 2001 zum Thema »Essen mit Leib und Seele« gehalten.
- ⁶ Kritisch zu »convenient« gemachter »Bio«-Fertigware siehe: Grimm 1999.
- ⁷ Zu Entstehung und Selbstverständnis von Slow Food siehe: Geier 1999: 150ff.
- ⁸ Mitunter sind hochverarbeitete Industriekost, Billigfleisch und Instantprodukte teuer als frische Ware vom Markt und Bioladen – einmal abgesehen von ihrem wahren Preis, in den alle Subventionen und ökologischen wie gesundheitspolitischen Folgekosten eingerechnet werden müssen; siehe Reinike und Thorbrietz 1997.
- ⁹ Während bisher der größte Teil des Einkommens für Nahrungsmittel ausgegeben werden musste, ist es heute im Durchschnitt ein vergleichsweise kleiner Finanzposten. »Angesichts der Tatsache, daß wir im Schnitt nur noch 15 Prozent unseres monatlichen Einkommens für Lebensmittel ausgeben, scheint die Preisdiskussion auf wackligen Füßen zu stehen.« Geier 1999: 177.
- ¹⁰ Auch in Familien wächst die Tendenz zum Alleinessen und Verzehr von industrieller Fertignahrung; siehe: »Ernährungstrends 2000+«.

Literatur

- Alt, Franz (2001). *Agrarwende jetzt. Gesunde Lebensmittel für alle*, München
- Bourdieu, Pierre (1984). *Die feinen Unterschiede. Kritik des gesellschaftlichen Geschmacksurteils*, Frankfurt am Main
- Bové, José und François Dufour (2001). *Die Welt ist keine Ware. Bauern gegen Agromultis*. Zürich
- Brunner, Karl-Michael (2001). *Zukunftsfähig essen? Kommunikation über Nachhaltigkeit am Beispiel des Handlungsfeldes Ernährung*, in: Andreas Fischer und Gabriela Hahn (Hrsg.), *Vom schwierigen Vergnügen einer Kommunikation über die Idee der Nachhaltigkeit*, Frankfurt am Main, 207-227
- Caspar, Johannes (1999). *Tierschutz im Recht der modernen Industriegesellschaft. Eine rechtliche Neukonstruktion auf philosophischer und historischer Grundlage*, Baden-Baden
- Collins, Joseph und Frances Moore Lappé (1980). *Vom Mythos des Hungers. Die Entlarvung einer Legende: Niemand muß hungern*, Frankfurt am Main
- Epping, Bernhard (1997). *Geheime Rezepte. Wie die Gentechnik unser Essen verändert*, Stuttgart
- »Ernährungstrends 2000+«: *Qualitative Wirkungsanalyse zur Esskultur und Ernährung, Eine Studie von Essen & Trinken*, Hamburg 2000.
- Furtmayr-Schuh, Annelies (1993). *Postmoderne Ernährung. Food-Design statt Esskultur*, Stuttgart

- Geier, Bernward (1999). Überleben unsere Lebens-Mittel? Ernährung und Eßkultur in Europa, in: Lutzenberger und Gottwald, a.a.O., 140-178
- Grimm, Hans-Ulrich (1999). Der Bio-Bluff. Der schöne Traum vom natürlichen Essen, Stuttgart, Leipzig
- Grimm, Hans-Ulrich (1997). Die Suppe lügt. Die schöne neue Welt des Essens, München
- Hofer, K. (1999). Ernährung und Nachhaltigkeit. Akademie für Technikfolgenabschätzung, Stuttgart
- Lappé, Marc und Britt Bailey (1999). Machtkampf Biotechnologie. Wem gehören unsere Lebensmittel?, München
- Lemke, Harald (2001). Ästhetik des guten Geschmacks. Vorstudien zu einer Gastrosophie, in: (Hrsg.) Roger Behrens, Ronnie Peplow und Kai Kresse, Symbolisches Flanieren. Kultur-philosophische Streifzüge, Hannover, 268-284
- Lemke, Harald (2000). Freundschaft. Ein philosophischer Essay, Darmstadt 2000
- Luck, G. (1964). Zur Geschichte des Begriffs 'sapientia', in: Archiv für Begriffsgeschichte, Bd. 9
- Lutzenberger, José und Franz-Theo Gottwald (1999). Ernährung in der Wissensgesellschaft, Frankfurt am Main, New York
- Murcott, A. (1993). Kochen, Planung und Essen zu Hause: Männer, Frauen und Ernährung, Österreichische Zeitschrift für Soziologie: 4, 19-28
- Narayan, Uma (1997). Dislocating Cultures. Identities, Traditions, and Third World Feminism, New York, London
- Reinike, Ingrid und Petra Thorbrietz (1997). Lügen, Lobbies, Lebensmittel. Wer bestimmt, was Sie essen müssen, Reinbek bei Hamburg
- Richter, Dieter (1989). Schlaraffenland. Geschichte einer populären Utopie, Frankfurt am Main
- Rifkin, Jeremy (1994). Das Imperium der Rinder, Frankfurt am Main, New York
- Ritzer, Georg (1994). Die McDonaldisierung der Gesellschaft, Frankfurt am Main
- Sen, Amartya (2000). Ökonomie für den Menschen. Wege zur Gerechtigkeit und Solidarität in der Marktwirtschaft, Frankfurt am Main
- Tappeser, (Beatrix), et al. (1999). Globalisierung in der Speisekammer. Auf der Suche nach einer nachhaltigen Ernährung, herausgegeben vom Öko-Institut e.V. Freiburg
- Teuteberg, Hans Jürgen, et al. (Hrsg.) (1997). Essen und kulturelle Identität, Europäische Perspektiven, Berlin
- Weizsäcker, Erich von (2000). Erdpolitik. Ökologische Realpolitik an der Schwelle zum Jahrhundert der Umwelt. Darmstadt
- Ziegler, Jean (2001). Wie kommt der Hunger in die Welt? München