



Tagungsbericht

Was der Mensch essen darf. Ökonomischer Zwang, ökologisches Gewissen und globale Verlockungen

7. Symposium des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens in Kooperation mit der Universität Regensburg

Regensburg, 8. - 9. Oktober 2012

Nie zuvor waren Lebensmittel in Deutschland in vergleichbarer Fülle und so guter Qualität vorhanden wie heute. Dank moderner Agrar- und Mastbetriebe ist es in den letzten Jahrzehnten gelungen, den Hunger in der westlichen Welt zu überwinden; wir sind satt. Doch zu welchem Preis? Wir begreifen immer besser, wie unsere globalisierte Welt funktioniert, wie unser Handeln direkte Auswirkungen in entfernten Ländern hat. So ist etwa die Abholzung des Regenwaldes in Südamerika auch eine Folge des europäischen Fleischkonsums. Wir tragen als handelnde Menschen Verantwortung für unser Tun. Es drängt sich damit immer stärker die Frage auf, nach welchen ethischen Maßstäben wir künftig leben und konsumieren sollten.

Auf dem 7. Symposium des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens widmeten sich rund 50 Wissenschaftler in interdisziplinärer Runde der Frage, was und wie der Mensch essen sollte. Die dahinter stehende Grundfrage ist höchst aktuell: Wie können Wünsche und Ziele einer ethisch korrekten Ernährung in akzeptable und alltagstaugliche Handlungsempfehlungen münden? Konkretisiert wurde dies am Beispiel des Hühnerfleisches: Das Huhn ist das Tier, das am wenigsten mit religiösen Nahrungstabus belegt ist und deshalb nahezu überall auf der Welt als Nahrungsquelle genutzt wird. Außerdem wird Hühnerfleisch vielfach für eine fettarme Ernährung empfohlen. Die herkömmliche Geflügel(auf)zucht gilt jedoch inzwischen als höchst problematisch und wird öffentlich intensiv diskutiert.

Fleisch als Musterbeispiel ernährungsethischer Diskurse

Für Tagungsleiter *Gunther Hirschfelder* (Universität Regensburg) ist das Fleisch, insbesondere das Hühnerfleisch, ein Musterbeispiel ernährungsethischer Diskurse. Er schilderte die Situation wie folgt: Die Verbraucher sind mit der Fülle an Informationen überfordert und befinden sich in einer Vertrauenskrise. Sie können die regionalen, lokalen und globalen Zusammenhänge zwischen Produktion und Konsum zwar teilweise nachvollziehen und äußern immer häufiger, dass ihnen ein ethisch korrektes Handeln wichtig ist. Wenn es jedoch um ihr Essen geht, handeln sie anders: situationsbedingt, spontan und emotional. Hirschfelder betonte, dass Erklärungen und Lösungsansätze für dieses Dilemma durch eine breite und interdisziplinäre Erforschung der Esskultur erarbeitet werden können.

Die Frage nach dem Guten und Richtigen in der Ernährung, die ethische Frage also, beschäftigt auch die Philosophie, so *Harald Lemke* (Universität Lüneburg). Er zeigte auf, dass es eine lange religiöse und philosophische Tradition gibt, sich mit dem Essen von Fleisch zu beschäftigen. Dabei berührt die Ethik des Essens immer auch andere Ethiken, wie die Bioethik, die Medizinethik oder die Tierethik. Lemke verwies jedoch auch auf die Grenzen des ethischen Diskurses: Solange ethisch unkorrektes Verhalten gesellschaftlich akzeptiert und nicht sanktioniert wird und andererseits einem ethisch korrekten Verhalten keine Anerkennung entgegengebracht wird, kann sich letzteres nicht durchsetzen. Lemke plädierte dafür, auch in der Ernährung alle Entscheidungen einer ethischen Prüfung zu unterziehen.

Globale Ressourcen und globaler Handel

Weltweit wird heute 800-mal mehr Geflügel produziert als noch vor 50 Jahren, berichtete *Stig Tanzmann* (Brot für die Welt – Evangelischer Entwicklungsdienst, Bonn). Anhand der globalen Handelsströme des Hühnerfleisches zeigte er auf, wie das europäische Konsumverhalten zu globaler Ungleichheit beiträgt: Europa und Amerika verzehren Brust und Schenkel, die „Premiumstücke“ des Huhns. Der Rest des Fleisches wird in Schwellen- und Entwicklungsländer exportiert, beispielsweise nach Kamerun. Dort wird das Fleisch teilweise unter problematischen hygienischen Bedingungen zu billigsten Preisen verkauft. In einigen Ländern ist dadurch sogar die lokale Geflügelwirtschaft zusammengebrochen. Tanzmann betonte, dass die westliche Welt insgesamt nicht nur weniger Fleisch essen müsste, sondern auch dahin zurückkehren sollte, das ganze Tier zu verwerten.

Noch deutlicher wurde *Tanja Draeger de Teran* (WWF Deutschland, Berlin): Vegetarismus in der Woche, den Braten nur am Sonntag, ist für sie eine gute Lösung, um sich umweltfreundlich und gesund zu ernähren. Sie begründete dies mit dem sogenannten Flächenfußabdruck, den die Fleischerzeugung hinterlässt: Das Tier frisst Futter und dieses Futter muss angebaut werden. Soja zum Beispiel, stammt in immer größeren Mengen aus Südamerika – zulasten wertvoller Lebens- und Naturräume. 90 kg Fleisch essen die Deutschen pro Jahr – das ist doppelt so viel wie ihnen gesundheitlich gut täte – und erzeugen damit einen Flächenfußabdruck von rund 1.000 km² pro Person.

Eine andere Methode, um globale Auswirkungen der Nahrungsproduktion deutlich zu machen ist die Ökobilanz, so *Maria Müller-Lindenlauf* (Institut für Energie- und Umweltforschung Heidelberg). Dafür werden sämtliche Faktoren von Produktion, Handel und Konsum berechnet, die Auswirkungen auf die Umwelt, zum Beispiel auf den Klimawandel oder die Versauerung der Böden haben. Die Datenunsicherheit ist allerdings (noch) hoch, die Bilanz stark von den Bedingungen vor Ort abhängig. Mit Ökobilanzen können jedoch Zusammenhänge sichtbar gemacht werden, die für den Konsumenten sonst nur schwer nachvollziehbar sind. Damit sind sie ein vielversprechendes Instrument für ein zukünftiges Label auf Verpackungen, das Konsumenten bei Entscheidungen helfen kann.

Raimund Bleischwitz (Wuppertal Institut für Klima, Umwelt und Energie) wies in seinem Vortrag auf die enge Verbindung der globalen Märkte hin. Rohstoff- und Agrarmärkte sind derart vernetzt, dass Probleme der Agrarmärkte eine Kettenreaktion bei den Rohstoffmärkten auslösen können. Dies hat immer Auswirkungen auf alle Länder, besonders hart trifft es jedoch die „fragilen“, sich entwickelnden Länder. Um bereits absehbaren

globalen Krisen vorzubeugen, forderte Bleischwitz eine engere weltweite Zusammenarbeit zum Beispiel zur Vereinbarung von Standards über die Nutzung von Ressourcen und neue rechtliche Mechanismen.

Die Verantwortung der Produzenten

Aus historischer Perspektive sprach *Ulrike Thoms* (Charité Berlin) über die wechselnde Rolle von Tierärzten in der Geflügelproduktion – mal als „Handlanger der Industrie“, mal als „Verwalter der Schöpfung“. Bis zur zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts spielte das Huhn als Fleischlieferant eher eine Nebenrolle. Die dann einsetzende industrielle Geflügelhaltung und der Preisverfall von Hühnerfleisch wurden nur durch eine intensive veterinärmedizinische Betreuung möglich. Heute stehen Tierärzte ebenso wie Geflügelzüchter und Beschäftigte in Schlachthöfen unter zunehmendem Rechtfertigungsdruck.

Über Tierzuchtethik und den Umgang mit Nutztieren referierte *Franz-Theo Gottwald* (Schweisfurth-Stiftung, München). Das Tier gilt als Kapital, die Zucht orientiert sich am ökonomischen Ergebnis. So sind viele Tiere überzüchtet, verhalten sich unnatürlich und wären außerhalb spezieller Haltungsformen nicht lebensfähig – für Gottwald eine „Qualzucht“. Für eine wesentliche Verbesserung dieser Situation müssen Politik und Wirtschaft bei der Tierzucht ansetzen, so Gottwald.

Unabhängig von Zucht und Rasse führt jede Massentierhaltung zu Verhaltensweisen wie Kannibalismus und „Federpicken“, schloss sich *Thomas Dosch* (Staatsdomäne Mechthildshausen, Wiesbaden) mit seinen Ausführungen an. Rasse und Haltungsform bedingen sich gegenseitig, weshalb er in seiner Arbeit besonderen Wert auf die Zucht verschiedener Arten legt. Dosch war der Meinung, dass ausreichend Wissen um eine artgerechte Haltung vorhanden ist, diese jedoch eine dezentrale Landwirtschaft mit kleinen Einheiten erfordert. Nur so können ethische Ansprüche verwirklicht und ein aktiver Beitrag zum Erhalt der biologischen Vielfalt geleistet werden.

Vom Essen reden

Wie kontrovers der ethische Diskurs um Fleisch in der Öffentlichkeit geführt wird, zeigte *Lotte Rose* (Fachhochschule Frankfurt a.M.) an Medienreaktionen auf ein Schulprojekt, bei dem ein Tier vor den Augen der Schüler geschlachtet wurde. Rose arbeitete heraus, dass die Gesellschaft Fleisch zwar in großen Mengen verzehrt, den Tod und die Tötung jedoch verdrängt. Auf die Bildung bezogen heißt das, dass erfahrungsbezogenes Lernen zwar allgemein, aber nicht in diesem Fall befürwortet wird. Sie warf die Frage auf, wie künftig gesellschaftlich mit dem Töten von Tieren umgegangen werden soll.

Von den Reaktionen auf das Sponsorenengagement eines Fleischproduzenten bei einem großen Fußballverein im Internet berichtete *Markus Schreckhaas* (Universität Regensburg). Er zeigte, wie einzelne Nutzer skandalisierende Medienbeiträge aufgegriffen und in ihrem sozialen Netzwerk verbreitet haben. Beliebige Inhalte können so innerhalb kürzester Zeit global in Umlauf gebracht werden. Komplexe Sachverhalte lassen sich aufgrund der Geschwindigkeit und der fehlenden Moderation jedoch nur selten zielführend diskutieren. So bleibt der Austausch in sozialen Netzwerken häufig undifferenziert. Schreckhaas sah hierin

eine neue gesellschaftliche Diskussionsform, die wie die „stille Post“ funktioniert und rasche Wendungen nehmen kann.

Mit den Kommunikationspraktiken bei der Gestaltung von Verpackungen beschäftigte sich *Eva Kristin Stein* (Humboldt Universität Berlin). Sie zeigte verschiedene Darstellungen des Huhns auf Verpackungen, in denen Hühnerfleisch enthalten ist. Die Bandbreite reicht vom erkennbaren, ganzen Suppenhuhn in durchsichtiger Folie bis hin zu stark verfremdeten Produkten, bei denen das Tier nicht mehr eindeutig identifizierbar ist. Je stärker verarbeitet und je geringer der Anteil an Hühnerfleisch, so Stein, desto weniger deutlich die Darstellung – bis hin zu Produkten, die sich als Analog- oder „als-ob“-Ware an Fleischwaren und deren Design anlehnen ohne Fleisch zu enthalten.

Auch auf der Ebene des Individuums ist die Kommunikation ein bedeutendes Feld, zum Beispiel um Verhalten zu erklären. *Ines Heindl* (Universität Flensburg) berichtete von empirischen Untersuchungen zu Erinnerungen und kulturellen Bewertungen des Essens in biografischen Erzählungen. Sie arbeitete heraus, dass in den Ess- und Genussgeschichten jedes Menschen wiederkehrende Kommunikationsmuster und Motive sichtbar werden, etwa die Suche nach erinnerten Geschmäckern oder die orientierungstiftende Wirkung des Ablaufes einer Mahlzeit. Nach Heindl sind diese Erzählungen nutzbar, um kulinarische Diskurse zu entschlüsseln und auf dieser Basis Nahrungsgewohnheiten zu verändern.

Fleisch ist Teil kultureller Identität

Warum wir nicht vom Fleisch lassen können, fragte *Manuel Trummer* (Universität Regensburg) und ging auf die kulturellen Grenzen des Gewissens ein. Wir wollen nicht, wir dürfen nicht, wir können nicht und wir müssen nicht, so seine einfache Antwort. Fleisch ist sowohl ein Status- als auch ein Fetischprodukt. Es ist zentraler Bestandteil der Festtagsspeisen, gilt als Fitmacher, als gesund, natürlich und traditionell. Zugleich ist Fleisch billig und überall verfügbar. Diese Argumente verhindern vielfach den geforderten verringerten Fleischkonsum.

Mit dem Einfluss der Kultur beschäftigte sich auch *Sebastian Gietl* (Universität Regensburg) und bot einen Einblick in die Geschichte Istanbuls. Vor 1900 war Istanbul eine multiethnische Gesellschaft, in der jede Minderheit ihren eigenen Umgang mit Fleisch pflegte. Im 19. Jahrhundert setzte eine Europäisierung der Esskultur in Istanbul ein, die bis heute zu beobachten ist. Die inzwischen nahezu vollständig muslimische Bevölkerung genießt immer häufiger Fast Food nach westlichem Vorbild von Hamburger-, Pizza- und Schnelfisch-Anbietern. Der Lebensstil aber auch die Religion sind nach wie vor die entscheidenden Faktoren.

Was und wie wir essen dürfen

Für *Christoph Klotter* (Hochschule Fulda) ist die Frage nach der Legitimation von Ernährungsinterventionen auch eine ethische Frage. Er betonte in seinem Beitrag, dass der Mensch einerseits nach Glück und Unabhängigkeit strebt, andererseits jedoch innerhalb der Gesellschaft Achtung und Identität durch gemeinsam gelebte Werte sucht. Zwischen ethisch (oder gesundheitlich) orientierten Absichten und dem tatsächlichen Verzehr besteht für

Klotter eine unüberbrückbare Kluft: Essen ist ein Wert an sich und immer verknüpft mit Genuss. Genuss wiederum kann keinen ethischen Zielen unterworfen werden. Aus diesen Gründen sind ethische Diskussionen zwar zu führen, ihre Ergebnisse sind jedoch nie ganz umsetzbar.

Zu einem ähnlichen Ergebnis kam *Barbara Methfessel* (Pädagogische Hochschule Heidelberg) jedoch aus haushaltsökonomischer Perspektive. Private Lebensführung unterliegt stets sich widersprechenden Normen, Bedingungen und Anforderungen. Dies führt oftmals zu Konflikten, denn Entscheidungen zwischen Alltag und Ethik, zwischen eigenem Empfinden und wohlmeinenden Empfehlungen sind nicht immer einfach. Manch einer verschließt sich deshalb ethischen Fragen ganz und ist damit zu keinen Veränderungen fähig – neben die Vertrauens- tritt die Kompetenzkrise, so Methfessel. Eine ernährungsethische Diskussion muss deshalb in Handlungsempfehlungen münden, die der Mensch in seinem Alltag umsetzen kann.

Eine konkrete Empfehlung klang in mehreren Beiträgen an: Ein geschlachtetes Tier muss möglichst vollständig verwertet werden. Um nicht nur Hühnerbrust und Schenkel, sondern auch Leber und Nieren, in manchen Kulturen auch die Füße des Huhns schmackhaft zuzubereiten, kennt die Kochkunst ausgefeilte Techniken, so *Thomas Vilgis* (Max-Planck-Institut für Polymerforschung, Mainz). Selbst das letzte Fleisch der Karkasse kann noch zu Suppe verarbeitet werden. Am Beispiel des in Hühnersuppe natürlicherweise vorhandenen Glutamats zeigte Vilgis auf, wie die Unkenntnis von Verarbeitungsprozessen vielfach Verunsicherung hervorruft. Kenntnisse des Kochens und der Küche sind für den Physiker letztlich auch eine ethische Notwendigkeit.

Für eine neue Ethik in der Esskultur

Eine abschließende Podiumsdiskussion beleuchtete die „Ernährung im Alltag zwischen Ethik, Religion, Kultur und Globalisierung“. *Clemens Discherl* (Ratsbeauftragter der Evangelischen Kirche Deutschland für agrarsoziale Fragen), *Jana Rückert-John* (Technische Universität Berlin) und *Julia Bernstein* (Universität Köln) diskutierten mit den Teilnehmern noch einmal die „Geschmackserinnerungen“ und damit verbundene Sehnsüchte, welche sich aus der Biografie des Einzelnen ergeben. Diese persönlichen „Geschmackstraditionen“ müssen beachtet werden, bei ernährungspolitischen Entscheidungen wie auch in der Arbeit mit Menschen aus anderen Ländern oder aus bildungsfernen Schichten. Maßnahmen für ein verändertes Essverhalten, auch wenn sie ethisch geboten sind, können nicht „von oben herab“ bestimmt werden, stellten die Diskutanten übereinstimmend fest. Eine Wertschätzung von Lebensmitteln spiegelt sich auch darin wider, dass angemessene Preise bezahlt werden. Dies grenzt im ersten Moment weniger zahlungskräftige Menschen aus. Doch diesem kann durch ein gesteigertes Wertebewusstsein für Lebensmittel begegnet werden. Die zunehmende Bedeutung von „green economy“ zeigt, dass bereits ein Wandel begonnen hat, der langfristig erfolgreich sein kann. Die Diskutanten betonten zwei Strategien für eine neue Ethik in der Esskultur: 1. die verschiedenen Maßnahmen ethischen Produzierens und Handelns müssen möglichst transparent gemacht werden und 2., die Verbraucher müssen in der Lage sein, mit ihrer Ernährung im Rahmen ihrer Kultur reflektiert umzugehen; dafür sind

bestimmte persönliche Fähigkeiten ebenso wie zeitliche, räumliche und legislative Rahmenbedingungen notwendig.

Das Symposium diskutierte Risiken und Perspektiven einer transdisziplinären Ernährungsethik. Vieles blieb offen, weil die Forschung zu diesem Thema noch am Anfang steht. Manches Problem lässt sich gar nie ganz lösen. Immer wieder wird die Entscheidung *für* das eine auch gleichzeitig eine Entscheidung *gegen* das andere sein. Und doch erzielte das Symposium den Konsens, dass die Suche nach einer neuen Ethik in der Esskultur für Umwelt, Gesellschaft und den Einzelnen notwendig und zukunftsweisend ist.

Wissenschaft muss, so die Teilnehmer übereinstimmend, Verantwortung übernehmen und in den gesellschaftlichen Dialog eintreten. Wissenschaft kann dazu beitragen, das bestehende Wissen allgemeinverständlich aufzubereiten. Hierfür sind praktisch greifbare Begrifflichkeiten und Handlungsanleitungen ebenso notwendig wie theoretisch fundierte Gegenentwürfe zum dominierenden Wachstumsdiskurs, welcher ethisch fragwürdige Ernährungsweisen begünstigt.

Lina Franken, Markus Schreckhaas, Universität Regensburg
Dr. Gesa Schönberger, Dr. Rainer Wild-Stiftung

Internationaler Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens Geschäftsstelle

Dr. Rainer Wild-Stiftung
Mittelgewannweg 10
69123 Heidelberg
Tel.: +49 (0) 6221 / 75 11 - 200
Fax.: +49 (0) 6221 / 75 11 - 240
info@gesunde-ernaehrung.org

Der Internationale Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens ist ein Zusammenschluss von rund 60 Wissenschaftler/innen aus Deutschland und dem benachbarten Ausland. Seine Arbeit zielt darauf,

- Vorreiter für eine interdisziplinäre Erforschung des Kulturthemas Essen zu sein,
- die Grenzen zwischen den verschiedenen mit Essen und Ernährung befassten Wissenschaftlern zu überwinden,
- die unterschiedlichen Denk- und Erfahrungsweisen der Ernährung in Wirtschaft und Gesellschaft zu vermitteln und
- das öffentliche Interesse am Kulturthema Essen zu stärken.

Getragen wird der 1994 gegründete Arbeitskreis von der Dr. Rainer Wild-Stiftung, Stiftung für gesunde Ernährung, Heidelberg.