

## 9. Nach Pasteur: Fermentation Fever

### 9.1 Zur Krise des Pasteur'schen Erbes

Dass Pasteurisierung zahllose Menschenleben rettete, indem sie die Übertragungswege grassierender Krankheiten wie Tuberkulose oder Typhus blockierte, gilt als einer der größten Fortschritte des 20. Jahrhunderts. Seit Pasteur hat sich die Mikrobiopolitik, d.h. die menschliche Konstruktion, Bewertung und praktische Umgangsweise mit Mikroben, immer weiter in Richtung einer ›Hyperhygiene‹ zugespitzt. Dass das Streben nach Sicherheit selbst neue Sicherheitsrisiken produziert, thematisieren verschiedene Krisendiagnosen, allen voran die sogenannte Hygiene-Hypothese, die vom britischen Epidemiologen David Strachan Ende der 1980er Jahre formuliert wurde (Strachan 1989). Demnach sind nicht die Mikroben, sondern ihre Beseitigung die Ursache für Krankheiten: Keimfreie Umgebungen schwächen das Immunsystem und begünstigen so Autoimmunerkrankungen wie Pollenallergien oder Asthma, während der häufige Kontakt mit Mikroben, Parasiten und Keimen immunstabilisierend wirkt, so die Bilanz. Der langfristige Effekt von zu viel Sauberkeit (verstanden als Keimfreiheit) sei die evolutionäre Herausbildung von Resistenzen, etwa antibiotikaresistenter Keime und neuer tödlicher Pathogene, denen mit Desinfektion nicht mehr beizukommen ist (Strachan 2000).

Auch wenn in der immunologischen Diskussion die Hygiene-Hypothese kontrovers diskutiert wird (Bloomfield et al. 2016), hat der Topos der krankmachenden Sauberkeit in populäre Diskurse ebenso wie in das Alltagswissen Einzug gehalten, wo Diagnosen etwa zu Ernährungsallergien mithilfe sozialer Imaginäre konstruiert, kulturell verhandelt und metaphorisch aufgeladen werden (Nettleton et al. 2009). Gegenwärtig häufen sich in Weiterentwicklung der Hygiene-Hypothese die Krisendiagnosen einer »Dysbiose« (Levy et al. 2017), wonach die gestörte Immunfunktion des Menschen, die sich in Verdauungsproblemen, Autoimmun- und Entzündungskrankheiten äußert, auf ein Zerbrechen des symbiotischen Bandes mit dem Mikrobiom zurückgeführt wird (Davies 2007, Blaser 2014).

Die Karriere der Hygiene-Hypothese verweist auf die inneren Paradoxien der sozialen Wirkungen von Immunisierung und Resilienz. Roberto Esposito hat in seiner Genealogie des Immunisierungskonzepts den Kollektivkörper analog zum Immunsystem des individuellen Körpers als *Immunitas* gefasst (Esposito 2011). Die biopolitische Ordnung muss sich demnach für ein gewisses Maß des Gefährlichen durchlässig machen, um zu überleben. Die neuen Verletzlichkeiten, die durch

das Kontrollbegehren gegenüber der Mikrobe geschaffen worden sind, betreffen sowohl den Komplex der Ansteckung wie den Gärungskomplex, die in »pasteurisierten« Gesellschaften immer stärker zusammengeschmolzen sind. Denn das Mikrobiom, dessen massive Auswirkungen auf das Immunsystem derzeit unter Hochdruck erforscht werden, ist auch Produkt der Bakterien, die über die Nahrung aufgenommen werden – bzw. ist das gestörte Mikrobiom das Produkt ihres Fehlens (Taylor et al. 2020). Die Gefahr wird aus dieser Sicht durch einen hermetischen Ausschluss des Gefährlichen fabriziert.

Diese dysbiotischen Entwicklungen bedürfen demnach alternativer Reaktionsweisen; solcher, die den Ruf nach mehr Hygiene als Sackgasse hinter sich lassen. Ausgehend von der Einsicht, dem Teufelskreis des Aseptischen entkommen zu müssen, wird der Hygienekomplex einmal mehr zum politischen Kampffeld mit ganz unterschiedlichen Schauplätzen. Im medizinischen Bereich versuchen Akteure wie Impfgegner:innen oder Verfechter:innen von Homöopathie und alternativen Heilmethoden, sich dem Pasteur'schen Regime zu entziehen – und schaffen damit ein neues Sicherheitsrisiko, indem sie sich und ihre Kinder Krankheitserregern schutzlos aussetzen und sie zugleich zu möglichen Überträger:innen machen (Frank 2004, Reich 2016). Hier wird sichtbar, dass individuelle Strategien des bloßen Entzugs schnell an ihre Grenzen kommen, weil das Feld der Hygiene immer schon eines der sozialen Ansteckung ist, auf dem menschliche und mikrobische Kollektive selbstverstärkende und mitunter schwer kontrollierbare Dynamiken freisetzen.

Eines der größten Kampffelder dieser Kollektive ist die Ernährung. Weil Pasteurisierung zu einer Signatur für die aseptische Welt geworden und in Form eines Signets auf nahezu jedem Milchkarton auch im Alltag präsent ist, wird sie zu einer wichtigen Arena der Aushandlung sozialer (Ent-)Mischungsverhältnisse. Als direkte Gegenbewegung zur Pasteurisierung hat sich vor einiger Zeit die Gruppe der Post-Pasteurianer:innen formiert. So nennt Paxson in ihrer Ethnografie zur Herstellung von Rohmilchkäse eine Gruppe, die auf dem »Kampffeld Käse« das Erbe Pasteurs vehement zurückweist (Paxson 2012). Sie tritt auf die Bühne als »curious mix of political libertarians and foodies [who] is questioning some of the motives and logics underpinning the Pasteurian food regime« (Paxson 2008: 17). Die Besonderheit dieser Koalition besteht darin, dass mit ihr eine Politisierung des Kulinarischen stattfindet, die deutlich über die etablierten Diskussionen zu biologisch-regionaler Landwirtschaft hinausgeht. Den kleinsten gemeinsamen Nenner des heterogenen Akteurs der Post-Pasteurianer:innen bildet die Überzeugung, dass sich das menschliche Verhältnis zu den Mikroben grundlegend weg vom Kampf gegen sie hin zu Kooperation und Kollaboration wandeln muss – von einem antibiotischen hin zu einem probiotischen Ansatz, der die Vermischung menschlicher und mikrobieller Kulturen nicht fürchtet,

sondern feiert (ebd.: 18). Nur wenn wir Bakterien als Verbündete begreifen, von denen wir abhängen – ja: aus denen wir selbst zu wesentlichen Teilen bestehen –, kann der Krieg zwischen Mensch und Mikrobe entschärft werden, so der Tenor.

Anknüpfend an Latours Feststellung, dass Pasteurianer die besseren Soziologen sind, weil sie die Koordinaten des Sozialen ausgehend vom Akteur der Mikrobe ausloten und neu bestimmen, wird das nachfolgende Kapitel der Frage nachgehen, welcher alternative Entwurf des Sozialen in der Programmatik der Post-Pasteurianer:innen enthalten ist. Das analytische Gerüst Latours – der Übersetzungen, der Assoziationen, der Allianzen, der Kraftproben – wird sich einerseits als nützlich erweisen, um die gegenwärtigen Verschiebungen der Kräfteverhältnisse auf dem Feld der Hygiene fassen zu können. Aber das Programm der Post-Pasteurianer:innen zeichnet sich nicht nur durch andere Vorstellungen vom Sozialen aus, sondern legt die Konturen einer alternativen Soziologie frei, die ihre Grundbegriffe entsprechend umstellen muss. Während Latours Allianz-begriff in erster Linie auf interessegeleitete Kollaborationen abzielt, die mittels des parasitären Einnistens in bestehende Gefüge oder durch die Integration neuer Akteure realisiert werden, ist der neue Verbindungsbegriff der *Kollaboration* auch auf die sinnlichen Aspekte der Verbindung gerichtet. Im Gegensatz zur visuellen Logik der klassischen Laborbeobachtung, deren sinnliche Struktur bei Latour in Übereinstimmung mit dem okularzentrischen Paradigma ausgeblendet bleibt, wird die Kollaboration innerhalb von Fermentationspraktiken gerade die über die niederen Sinne Fühlen, Schmecken und Riechen organisiert. Dabei rücken die Post-Pasteurianer:innen von der Methode des ›Follow the Actor‹ ab und folgen stattdessen einem environmentalen Prinzip, das die Kollaboration der Akteure über dezentrale und selbstorganisierte Umgebungen der Vermischung regelt. Die Grenzen und Probleme des visuellen Paradigmas werden in dieser environmentalen Auflösung des Labors reflektiert, aber durch neue Grenzen und Kontrollmechanismen ersetzt.

Fermentation wird im Folgenden als Set von Praktiken analysiert, mittels derer solche Kollaborationen zwischen menschlichem und bakteriellem Leben hergestellt werden. Die mikrobiologische Kriegsführung, in der Mensch und Mikrobe im Rahmen sich wandelnder Kraftproben um die Oberhand kämpfen, weicht im Entwurf der Post-Pasteurianer:innen einem Friedensangebot an die Mikroben, das eine langfristige symbiotische Kooperation zum Ziel hat. Auf dem Feld der Fermentation lässt sich die Erosion der modernen Machbarkeitseuphorie nachvollziehen, welche noch die Strategien der Pasteurianer ausrichtete. Ausgehend von der experimentellen Arbeit mit den Mikroben entstehen ›kleine‹ Theorien des Sozialen, die der Pasteur'schen Idee der Reinigung diametral gegenüberstehen.

Diese ›low theories‹, die auf Wissenspraktiken »von unten« beruhen (Halberstam 2011: 11), gehen von alltags- und praxisbezogenen Beobachtungen aus, die sich in den Konzepten des Environments, der niederen Sinne und der Kooperation verdichten. Hier geht es weniger um das »Alltagswissen« (Garfinkel 1980), das jedes Mitglied der Gesellschaft als implizites Wissen in sich trägt und zum Umgang mit den »gesellschaftlich gebilligte[n] Tatsachen des sozialen Lebens« (ebd.: 189) intuitiv im Rahmen von Interaktionen einsetzt. Vielmehr interessiere ich mich für das spezifische Wissen, das aus der Praxis der Fermentation gewonnen und mit alltäglichen, spirituellen und (halb-)wissenschaftlichen Wissensformen angereichert wird, um Sinn aus dem Fermentierungsprozess zu machen. Wie Wark schreibt, haben ›low theories‹ gewisse Vorteile gegenüber ›high‹ bzw. ›grand theories‹:

»High Theory is the grand tradition of philosophy, claiming to legislate for other domains of thought and practice, whereas low theory is the organic concept-forming practices of everyday life, which might borrow from High Theory but really doesn't care about its desires. High Theory desires academic respectability and honours, at the end of the day. Low theory might be written by people as driven by vanity and self-regard as anyone else, but it doesn't take the existing forms of the game to be all that interesting. It is about inventing new practices of knowledge, hopefully more interesting ones.« (Wark 2012)

Die aus den Alltagspraktiken gewonnenen ›low theories‹ eignen sich also mitunter Versatzstücke aus den akademisch abgesicherten ›high theories‹ an, stehen aber nicht unter ihrem Zwang der autoritativen Behauptung innerhalb der Wissenschaft, wodurch neue und kreative Wissenspraktiken entstehen können. ›Low theories‹ werden in der Regel nicht in strukturierter und kohärenter Manier ausformuliert, sondern finden sich in unterschiedlichen mündlichen und schriftlichen Formaten in mitunter beiläufiger Gestalt. Teils gehen sie auf ein bruchstückhaftes und fragmentarisches Wissen zurück, das aufgrund seines impliziten Charakters kaum in Worte gefasst werden kann, teils nehmen sie die Form programmatischer Aussagen und Texte an. Im Material dieses Kapitels treffen beide Formen aufeinander. Um die Breite dieses Wissens und seine Übersetzungen innerhalb unterschiedlicher (Medien-)Formate abzubilden, werde ich eine Vielzahl von Materialtypen in die Analyse einbeziehen: Kochbücher, Homepage-Texte, Instagram-Auftritte, journalistische Artikel, Interviews mit einigen der Akteure sowie ethnografische Beobachtungen.

Latours Analyse der Pasteurisierung basiert vor allem auf Zeitschriftenartikeln der Pasteurianer, die er als historisches Archivmaterial aufarbeitet. Weil ich gegenwärtige Praktiken der Fermentation untersuche, bietet die Mischform von Interviews und aktuellen Materialanalysen

eine Möglichkeit, die neuen medialen Ästhetiken mit der Zirkulation zentraler Ideen und Praktiken um Fermentation zusammenzudenken. Im Durchgang durch das heterogene Material aus geschriebenem und gesprochenem Wort, Bildern und Situationen treffen die Selbst- und Fremdbeschreibungen der jeweiligen Akteure aufeinander, wodurch nicht nur ihre wechselseitigen Bezugnahmen innerhalb des Netzwerks der Fermenteur:innen deutlich werden, sondern auch die theoretischen Verdichtungen, die sich an bestimmten Begriffen und Konzepten festmachen.

Im Folgenden werden mehrere Beispiele gegenwärtiger Fermentationspraktiken analysiert, die sich durch Rekurse auf das Labor auszeichnen. In der Gesamtschau entsteht dabei eine Skala der zunehmenden Auflösung des Labors. Zwar hatte bereits Latour eine solche Auflösung konstatiert, die in seiner Perspektive aber auf eine gesellschaftliche Ausweitung der Laborpraktiken wie Kraftproben und Tests in alle Bereiche des Sozialen hinausläuft. Mit der Akzentverschiebung von der Ansteckung zur Gärung wird der Status des Labors neu zur Verhandlung gestellt: Während Latour das Labor als Ort der Reinigung identifiziert, von dem aus eine ›Pasteurisierung‹ der Gesellschaft vorangetrieben wird, findet im Rahmen der im Folgenden vorgestellten Fermentierungspraktiken wahlweise eine Aneignung, Ausweitung oder Ablehnung des Labors statt. Im Rahmen der Fermentierungspraktiken haben wir es mit einer anderen Ausweitung zu tun, die das Labormodell nicht generalisiert, sondern verwirft, um ihm einen modifizierten Begriff der Kollaboration entgegenzuhalten. Das Kapitel fragt, welche Konsequenzen dieses neue Konzept für das Verbindungsgeschehen zwischen den involvierten Akteuren hat.

Obwohl die ersten Beispiele, das *Noma Fermentation Lab* sowie das *Baroo*, als kulinarische Avantgarde der Fermentation noch stark am Labor ausgerichtet bleiben, findet hier eine Aneignung – und damit Modifizierung – der Gesten, Techniken und Ästhetiken des Labors statt. Demgegenüber wird *Sandor Katz* als Vertreter eines politischen Aktivismus durch Fermentation das Labor dezidiert ablehnen und einen auf Vermischung beruhenden Raum der Kollaboration entwerfen. Wo Katz noch auf konventionelle Quellen für Nahrungsmittel wie Märkte oder Gärten zurückgreift, radikalisiert *Pascal Baudar* als Protagonist des »Wildcrafting« deren Entgrenzung durch das Konzept des Terroirs, wonach beliebige ›wilde‹ Umgebungen zum Ausgangspunkt der Fermentationspraxis werden können. Einen zweiten Weg dieser environmentalen Auflösung des Labors schlägt die magisch-alchemistische Institution *Zaubertrank* ein. Doch selbst bei diesen Auflösungsversuchen sind – wenn auch in verfremdeter Form – noch Spuren der Laborlogik enthalten. Den Schlusspunkt dieser Skala bildet der Fermentationsvorgang des toten organischen Körpers, bei dem die Grenzen des Labors und seiner kollaborativen Alternativen vollständig kollabieren. Diese dunkle Dimension lenkt die Aufmerksamkeit auf Fermentation als Todesprozess – einer

weiteren zentralen Dimension, die durch die Analyse der ›low theories‹ lesbar wird. Entlang dieser Positionen geht das Kapitel der Frage nach, wie sich mit dieser zunehmenden Auflösung der Laborgrenzen die Konzeptionen des Environments, der Sinnlichkeit und der Kooperation verändern. Die theoretischen Effekte dieser Verschiebung werde ich zum Schluss anhand der zuvor eingeführten Parameter gesellschaftlicher Natur-Kultur-Verhältnisse, der Thermopolitik und der Temporalität darstellen. Worin besteht der theoretische Beitrag der ›low theories‹ und was fügen sie den bisher diskutierten akademischen Theorien hinzu?

## 9.2 Eine Feldskizze der Post-Pasteurianer:innen

Wie angedeutet, sind die Post-Pasteurianer:innen keine geschlossene subkulturelle Gruppe, sondern es handelt sich um eine Vielzahl heterogener Akteure mit wahlweise eher politischen, gesundheitlichen oder kulinarischen Anliegen. Diesen vielfältigen Anknüpfungspunkten mag es geschuldet sein, dass in den vergangenen Jahren ein regelrechtes »Fermentation Fever«<sup>1</sup> ausgebrochen ist, in dessen Zuge Fermentation auf diversen Listen zu Nahrungsmitteltrends wie etwa der »Food trends watch 2020« auf den oberen Plätzen rangiert. Die auf Restaurants zentrierte Management-Plattform »Upserve«, die die Daten ihrer Kundenbasis für das Jahr 2018 auswertete, verzeichnete einen 149%-igen Anstieg fermentierter Produkte auf den Speisekarten.<sup>2</sup> Neue Restaurantkonzepte verschreiben sich ebenso der Wiederbelebung traditioneller fermentierter Speisen wie dem experimentellen Einsatz der Fermentation zur Erzeugung neuer, ungewohnter Geschmäcker. Gerade in größeren Städten lässt sich ein Anstieg der Mikrobrauereien verzeichnen, der unter dem Schlagwort des »Neolokalismus« diskutiert wird (Eberts 2014; Holtkamp et al. 2016; Mathews & Patton 2016). Es ist möglicherweise kein Zufall, dass viele der neolokalen, d.h. auf der Wiederentdeckung und Vermarktung von lokaler Identität, Handwerk und Verwurzelung beruhenden Phänomene im kulinarischen Bereich mit fermentierten Produkten zu tun haben. Neben Mikrobrauereien sind hier die von Paxson untersuchten Manufakturen für Rohmilchkäse, auf Sauerteigbrot spezialisierte Bäckereien, Kaffeeröstereien, kleine Herstellungsbetriebe für Kimchi und milchsauer vergorenes Gemüse sowie lokale Naturweinhändler:innen zu nennen. Der Zusammenhang zwischen neolokalen Betrieben und städtischen Transformationsprozessen wurde vor allem

1 <https://produceprocessing.net/article/food-trends-2020-beets-mushrooms-fermentation/> [zuletzt aufgerufen am 03.01.2021]

2 <https://upserve.com/restaurant-insider/restaurant-menu-trends/> [zuletzt aufgerufen am 03.01.2021]

anhand von Mikrobrauereien untersucht, die eine wichtige Rolle bei der Aufwertung von Stadtvierteln und dem »Branding« von Räumen spielen (Gatrell et al. 2018). Demnach gibt es einen »link between an influx of lower-to-middle income urban creatives and the introduction of a craft breweries« (Barajas et al. 2017: 1). Myles adressiert unter dem Banner *Fermented Landscapes* (2020) die »Lively Processes of Socio-environmental Transformation«, die sich sowohl auf der Mikroebene als auch auf der Ebene der Erschließung geografischer Landschaften durch Wein- und Bierherstellung ergeben.

Neben dem Verkauf fermentierter Produkte bieten viele dieser neo-lokalen Akteure auch Workshops etwa zum Herstellen von Sauerkraut, Kefir oder Kombucha sowie Homebrewing-Kurse an, die das Fermentieren in die privaten Küchen verlagern. Aufgrund seiner steigenden Popularität und Verbreitung wurde das Homebrewing soziologisch mit dem »Serious-Leisure«-Konzept als immersive, kreative und restaurative Tätigkeit untersucht (Murray & O'Neill 2015, Alonso et al. 2018). Einen Zirkulationsraum dieser unterschiedlichen Bezugspunkte findet die Fermentation im Eventformat des »Fermentation Festivals«, das in diversen Städten regelmäßig stattfindet und neben dem Verkauf von Speisen, Getränken, Probiotika und Hautpflegeprodukten einen Raum für Workshops, Vorträge, Vernetzungstreffen und Kunst bildet.<sup>3</sup>

Die Fermentation bietet sowohl auf der Ebene der individuellen kreativen Tätigkeit als auch auf der Ebene urbaner Aufwertungsprozesse Anschlüsse an das Kreativitätsdispositiv (Reckwitz 2012). Bereits die Betonung der offenen, unabgeschlossenen, neuen, überraschenden und innovativen Prozesse macht die Fermentation semantisch attraktiv für Kreativitätsdiskurse. Inzwischen hat sich ein heterogener Strang der Fermentierungskunst entwickelt: Das Netzwerk »Food Feminism Fermentation« (Hey 2019) versammelt Performances, Modekollektionen, Gedichte und Zeichnungen rund um den Komplex Feminismus und Fermentierung; das Projekt »Decomp« (Collins & Scott 2019) experimentiert mit der Fermentierung eines Buchs und der anschließenden Zersetzung von Bedeutung; der Philosoph und Künstler Tyler Fox zeigt in einer von Simondon und Whitehead inspirierten Installation, wie das Wissen des Ferments aussehen kann: Im Sound-Projekt »Fermentum« stattet er ein Glas Kimchi mit pH- und CO<sub>2</sub>-Sensoren aus, die Echtzeit-Veränderungen des Kohls in Soundspuren umwandeln.<sup>4</sup> Diese

3 Einige Beispiele für Fermentation Festivals im US-amerikanischen Raum: <https://www.fermentfestmontreal.com>, <https://www.atlantafermentation-fest.com>, <https://texasfarmersmarket.org/aff-2019/>, <https://www.portlandfermentationfestival.com>, <https://nmfermentationfest.com> [zuletzt aufgerufen am 03.01.2021]

4 <http://www.tylersfox.com/fermentum-blog/oafkik6h15iyfnvaxdnftxn9d3ninv> [zuletzt aufgerufen am 03.01.2021]

Fermentierungskunst ist ein Hinweis auf die Verbindungen von ästhetischen, politischen und theoretischen Imaginären, die sich an der Fermentation festmachen.

Wie wir im Material noch sehen werden, tritt eine mikrologisch-biologische Ebene des Kreativen hinzu. So wird die Idee des Lokalen bzw. des Terroirs wichtig, um den Mikroprozess der Fermentation als singuläres Phänomen auszumalen, was mit einer ausgeprägten Ästhetisierung der Fermentationspraxis zusammenfällt. Wie herausgearbeitet wird, trägt hierzu die Ästhetisierungsstrategie des Noma bei, von deren skandinavischem Purismus sich Katz' subkulturelle Grassroots-Ästhetik zwar absetzt, dabei aber eine nicht weniger distinkte und darin hochgradig attraktive ästhetische Linie entwickelt. Der journalistische Hype um das Baroo, wo sich L.A.'s Kreative treffen, sowie die artistische Rahmung der Fermentation bei Baudar lassen sich als Hinweise auf die starke Ästhetisierung der Fermentation lesen.

Obwohl Fermentation also zahlreiche Aspekte eröffnet, die über das Kulinarische hinausgehen, ist sie zu einem großen Teil auf die Herstellung ess- und trinkbarer Produkte konzentriert. Zu Wort kommen daher im Folgenden Akteure im kulinarischen Feld, wobei hier insbesondere von Interesse ist, wie aus der kulinarischen Praxis der Fermentation Metaphern für politische und soziale Ordnungsvorstellungen gewonnen werden. Das kulinarische Feld der Fermentation ist dabei bewusst in seiner Breite abgebildet: Vom Sternerestaurant (Noma) bzw. »Gourmet Wild food« (Baudar) über den experimentellen, aber preisgünstigen Imbiss (Baroo) sowie den beratungsgebundenen individuellen Verkauf ritueller Diätprodukte (Zaubertrank) hin zur unpräntiösen Alltagsküche (Katz).

Im Gesamtpanorama fällt auf, dass es sich um ein relativ übersichtliches Feld mit zahlreichen wechselseitigen Bezugnahmen handelt. Fast alle der Akteure nehmen direkt oder indirekt Bezug auf Sandor Ellix Katz als international prominenten »Guru« der Fermentation sowie auf das Noma als prestigereiche kulinarische Institution. Gerade Katz hat mit seinen Rezeptbüchern wesentlich zur Verbreitung des Fermentierungstrends beigetragen. Während Katz vor allem die private häusliche DIY-Fermentation popularisiert hat, steht das Noma für einen anspruchsvollen Zugang zur Fermentation im Rahmen der Sterneküche, der aber durch die breite mediale Berichterstattung auch Einzug in populäre Diskurse gehalten hat. Diese beiden »big player« – Katz und das Noma – dienen zugleich als autoritative Orientierungspunkte wie als Abgrenzungsfläche für die anderen Fermenteure; sie nobilitieren über Querverweise deren eigene Fermentierungspraxis, veranlassen aber bisweilen auch zu Entgegnungen und Überbietungsgesten. Aus diesem Grund wird das Kapitel dem Noma und Katz mehr Platz einräumen als den sonstigen Positionen. Gerade Katz wird einer eingehenden



Analyse unterzogen, weil bei ihm die politisch-metaphorische Übertragung von Prinzipien der Fermentation auf soziale Ordnungsverhältnisse und Wandlungsprozesse am direktesten ausbuchstabiert ist.

In ihrer Eigenschaft als Motoren der Popularisierung der Fermentation machen Katz und das Noma diese hochgradig lifestylefähig. Dies trifft allerdings nicht auf alle Fermentationskontexte gleichermaßen zu. Um das Repertoire um einen weniger populären Fall zu ergänzen, wurde der Hamburger Zaubertrank ausgewählt, der die Fermentationspraxis mit Ideen und Praktiken aus der Esoterik bzw. dem New Age verbindet.<sup>5</sup> Fermentation wird hier als Alchemie praktiziert und bezieht sich gleichermaßen auf esoterisches Wissen wie auf Praktiken und Rituale des Vergärens, was sich als theoretischer und praktischer Okkultismus begreifen lässt (Galbreath 1971). Auch wenn der Zaubertrank damit auf einen verhältnismäßig kleinen esoterischen Kreis ausgerichtet ist, entstehen Resonanzen zum ›Fermentation Fever‹.

### 9.3 Noma Fermentation Lab: Zurück ins Labor?

2018 hat das renommierte Kopenhagener Sternerrestaurant Noma einen *Guide to Fermentation* herausgebracht, in dem Fermentation als »defining pillar of Noma« (Redzepe & Zilber 2018: 11) bezeichnet wird. Dass der Guide bei Amazon in der Rubrik »Professional Cooking« lange Zeit auf Platz 1 rangierte, New-York-Times-Bestseller war und von zahlreichen Magazinen als eines der besten Kochbücher des Jahres ausgezeichnet wurde, mag man als weitere Belege für das konstatierte ›Fermentation Fever‹ verbuchen. Kurz nach der Eröffnung eines eigenen »Fermentation Lab« im Noma veröffentlichten Noma-Chef René Redzepe und der Fermentierungsbeauftragte David Zilber den Guide, der u.a. eine Anleitung für das Bauen einer eigenen heimischen »Fermentation Chamber« enthält. Hier kehrt das Labor an unerwarteter Stelle wieder, nämlich sowohl in der professionellen wie in der privaten Küche. Hatte Latour noch argumentiert, dass das Labor Techniken der Küche bzw. des Bauernhofs imitiert, findet hier eine umgekehrte

- 5 Esoterik definiert Knoblauch als »Erfahrungs-, Glaubens- und Handlungsmuster [...], die nicht allen zugänglich sind, sondern auf einen besonderen Kreis von Menschen beschränkt sind und damit als ein Sonderwissen angesehen werden müssen. Dieses Wissen bezieht sich auf einen verborgenen Bereich, der oft mit dem Begriff des Okkulten bezeichnet wird, also eine hinter der Alltagswirklichkeit verborgene Wirklichkeit, eine ›Hinterwelt‹ (Max Weber).« (Knoblauch 2005: 293) Alchemie ist demnach eine Form des Okkultismus, die sich dem übergreifenden Feld der Esoterik zuordnen lässt.

Aneignung der Gesten, der Techniken und Instrumente des Labors in der Küche statt.

Während Redzepi und Zilber betonen, auch zahlreiche einfache Rezeptvariationen zu integrieren, die weder eine eigene Fermentierungskammer noch sonstiges Spezialzubehör voraussetzen, kultivieren sie mit ihrem eigenen Fermentation Lab nicht nur eine technische Logik, sondern auch eine spezifische Ästhetik des Labors. Diese lässt sich auf dem Instagram-Profil des Noma Fermentation Lab studieren. Das erste gepostete Bild auf dem Account zeigt den schmucklosen, als »our beautiful lab« bezeichneten Laborraum mit gekachelten Wänden, grellem Licht und metallischem Tisch in der Mitte, der an einen Operationstisch erinnert.<sup>6</sup> Es ist bezeichnend, dass zur Beschreibung dieses auf reine Funktionalität ausgerichteten Settings die ästhetische Kategorie des ›Schönen‹ gewählt wird – hier begegnet uns eine Variation des modernistischen Form-Follows-Function-Gedankens, der das Schöne im Nützlichen erkennt. Ausgestattet ist der Raum mit einem Mikroskop und allerhand Instrumenten, Geräten und Bildschirmen, die in den weiteren Postings nach und nach wieder auftauchen. Die meisten Fotos und dazugehörigen (für Instagram-Verhältnisse ausführlichen) Texte thematisieren ein bestimmtes Nahrungsmittel, das puristisch vor häufig weißem oder gekacheltem Hintergrund gezeigt wird. In der Regel hält eine menschliche Hand das jeweilige fermentierte Produkt – wahlweise Koji, Kombucha oder Miso – in die Kamera und setzt es so in ein isoliertes, purifiziertes Bild, in dem nichts vom Gegenstand ablenkt. Andere Bilder ohne Hände oder sonstige menschliche Präsenz zeigen dunkelgrüne schlammige Flüssigkeiten – ein Ferment aus Plankton, wie der Text verrät – in transparenten Behältern; pelzige Pilzsporen in Petrischalen; Bilder der Blasen-, Flocken- und Hefebildung während der Fermentation sowie noch kleinteiligere mikroskopische Nahaufnahmen von Enzymen. Weiter geht es mit Händen in Latexhandschuhen, mit sorgfältig vakuumierten Beuteln, die verschiedene farbige Substanzen enthalten, mit beschrifteten und katalogisierten Behältnissen aller Größen und Formen. Videos zeigen Mitarbeiter:innen mit Lärmschutzkopfhörern neben Bildschirmen, auf denen die in den Gläsern und Behältern ablaufenden Prozesse in Echtzeit erfasst, gemessen, ausgewertet und grafisch visualisiert werden. Hier begegnet uns die von den Pasteurianern vertraute *thermokratische* Praxis des Messens und Kalibrierens wieder, die sich im selbstregulierenden Thermostat materialisiert. Im Noma wird diese Praxis in eine Ästhetisierung des Puristischen überführt, die nun nicht mehr im Zeichen der Arbeit an Reinheit und Reinigung steht, sondern das Prinzip der Vermischung auf paradoxe Weise mit den Mitteln des Purismus radikalisiert. Von einer Küche, die sich auf die anspruchsvolle, d.h. besonders

6 <https://www.instagram.com/p/BheZBvCgHLh/>

komplizierte Vermischung teurer und seltener Zutaten kapriziert, grenzt sich die New Nordic Cuisine mit dem Noma als ihrer Repräsentantin ab (Redzepi 2010). An ihre Stelle tritt die Konzentration auf simple Zutaten aus der Region. Indem diese über den Weg der Zubereitungstechniken innovativ transformiert werden sollen, schreibt sich das Prinzip der Vermischung aber in modifizierter Weise wieder ein. Die Vermischung wird nunmehr im Rahmen des Produktpurismus realisiert, und zwar indem die Extraktion des Eigengeschmacks eines Produkts bis zu seiner Verfremdung gesteigert wird. Für diesen Ansatz scheint die Fermentation die ideale Technik zu sein.

Auch wenn also die Pasteur'schen Reinigungspraktiken im Fermentation Lab nicht in allen Facetten zum Tragen kommen – von der Tötung der Mikroben wird abgesehen –, findet eine Fortsetzung des puristischen Modernismus mit ästhetischen Mitteln statt. Die Ästhetisierung des Labors lässt sich in dieser Weise als spezifische Form der Reinigung begreifen, die die Kontrolle über die Vermischung wahrt. Auf paradoxe Weise wird die Kontingenz der Vermischung einerseits experimentell gesteigert, während sie zugleich durch das permanent mitlaufende Kontrollregime eingehegt bleibt. Fermentation findet so in kontaminierten Zonen statt, die aber – säuberlich abgetrennt und markiert – in ein gereinigtes Ganzes eingelassen ist. Diese Simulation des ›Wilden‹ im Rahmen des ›Puren‹ ruft das Pasteur'sche Erbe des Labors wach.

Deutlich wird dieses komplizierte Verhältnis von Reinigung und Vermischung in einem Instagram-Post, in dem die Technik der »Endofermentation« erläutert wird. Das dazugehörige Bild zeigt einen ganzen Apfel, dem mit einer Spritze Bakterien injiziert werden; die anschließende Bildstrecke dokumentiert, wie sich der fermentierende Apfel in einer anaeroben vakuumierten Box durch verschiedene Stadien und Phasen hindurch verändert. Der Post endet mit den Worten:

»After a lot of trials, we can say that, yes, the process worked. We coaxed these microbes to work in environments that sit well outside their comfort zone. But was biting into one of these fruits such a thrilling experience that we'd wow our guests more than anything else we could do? Probably not. But then again, we never would have known had we not stayed curious.«<sup>7</sup>

Es geht dem Noma also darum, die Fermente im Rahmen zahlreicher und systematischer Kraftproben im Sinne Latours an ihre Grenzen zu treiben, um ihre kulinarischen Kapazitäten auszureizen. Während Pasteur die Bakterien überlistete, indem er ein »ideal environment« für sie schuf, nur um sie anschließend zu foltern, müssen die Bakterien im Noma Fermentation Lab diese Komfortzone verlassen – auf der Suche nach den

7 <https://www.instagram.com/nomaferments/?hl=en> [zuletzt aufgerufen am 03.01.2021]

Höchstleistungen, zu denen sie sich durch ein anti-ideales Environment treiben lassen. Dass ein langwieriges Experiment auch dann als erfolgreich bewertet wird, wenn es keine kulinarische Innovation hervorgebracht hat, führt vor, dass das Experimentieren im Labor – das ›staying curious‹ – zu einem gewissen Grad als Selbstzweck kultiviert wird. Der Test besteht nun darin, in den fermentierten Apfel zu beißen, um die mühevollen Arbeit der Mikroben zu schmecken. Hier kommt die bei Latour ausgeblendete Dimension von sinnlicher Wahrnehmung und Geschmack zum Tragen, die in der okularozentrischen Beobachtungsapparatur des Pasteur'schen Labor keinen Platz hatte. Auch wenn das Noma in seiner Ästhetisierung des Labors dessen visueller Logik verpflichtet bleibt, beginnen hier die niederen Sinne – die Geschmäcker, Texturen und Gerüche der fermentierten Speisen – wichtig zu werden. Indem die Grenzen, die durch die visuelle Distanz geschaffen worden sind, mit dem Einzug der niederen Sinne aufgebrochen werden, fängt das klassische Labor an sich zu modifizieren.

›Stay curious‹ ist ein Leitsatz und zugleich Selbstverständnis und Aufforderung, mit der jeder Post beendet wird. Die Laborinstrumente, etwa die Spritze, werden hier analog zur Pasteur'schen Autorisierungsstrategie als typische performative Gesten angeeignet, die ›skill‹ demonstrieren sollen: Die Betrachterin wird konfrontiert mit Heizmatten, Filtern, Trichtern, Homogenisatoren, Zentrifugen und Rotationsverdampfern, mit Luftbefeuchtern, Luftfeuchtigkeitsmessgeräten, Druckluftschleusen und immer wieder mit Thermostaten und Thermometern. Anders als im Pasteur'schen Labor werden diese aber nicht als Beweise der Wissenschaftlichkeit eingesetzt – diesem Anspruch folgt das Noma nicht –, sondern sie stehen für die Neugier (curiosity) eines beinahe selbstzweckhaft gewordenen »Experimentalismus« (Bogusz 2018) ein, ohne auf ein klares Ziel wie etwa das ›ultimate Ferment‹ hinzuarbeiten. Die Neugier wird so von strengen wissenschaftlichen Methoden entkoppelt und stattdessen sinnlich aufgeladen. Während Pasteur die Mikroben Tests unterzog, um sie im Anschluss kontrollieren zu können, findet beim Noma eine Verschiebung dieses reinen Kontrollprojekts hin zu einer Kooperation statt, in deren Rahmen die Mikroben abseits eines direkten Kosten-Nutzen-Kalküls als ästhetische Ressource entdeckt werden. Instagram wird zur neuen Bühne, auf der die öffentlichen Kraftproben aufgeführt werden – allerdings ohne den Beweisdruck, eine große Entdeckung gemacht zu haben. Diese Entwissenschaftlichung wird nun durch den ästhetischen Purismus auf effektive Weise kompensiert. Denn auch wenn die Experimente keinen wissenschaftlichen Mehrwert haben, steht ihre ästhetisierte kulinarische Inszenierung als selbstbezogener Wert für sich.

Die klassische Ästhetik des Labors wird vom Noma nicht ungebrochen kopiert, sondern ergänzt um Bilder von Wildpflanzen, Blüten und

Kräutern sowie von Obst und Gemüse in rohem, getrocknetem und fermentiertem Zustand, die in ein eher organisches Setting eingebettet sind. Auf Materialien wie Naturfaserkörben, Baumstämmen oder Leinen drapiert oder in Gläser gefüllt, die in einer Naturlandschaft in Richtung des blauen Himmels gestreckt werden, wird ihr »natürlicher« Charakter betont. So entsteht bei aller Technizität des Labors eine sachliche Naturästhetik, die in Abgrenzung zur sonstigen, oftmals lieblich-dekorativen Food-Fotografie auf Instagram einen radikalen Purismus des Produkts hochhält. Die Emphase des Puren fügt sich nicht einfach in die Ideale biologischer, nachhaltiger und lokaler Landwirtschaft und Ernährung ein, sondern steht umgekehrt für die experimentellen Transformationspotentiale des Organischen, dessen Grenzen des Mach- und Essbaren beständig ausgeweitet werden. In dieser Hacker-Ästhetik werden die lebendigen Kapazitäten der Mikrobe als experimentell modifizierbare Ressource interessant, ohne in einer reinen (Selbst-)Optimierungslogik aufzugehen. Mit der gezielten Überlistung der Mikroben befindet sich das Vorgehen des Fermentation Lab in erstaunlicher Nähe zum Life- bzw. Biohacking (vgl. Tamminen & Deibel 2019).

Dieser Charakter kommt nicht zuletzt in den professionellen Instagram-Texten des Noma Fermentation Lab zum Ausdruck. Sie lesen sich als didaktisch wohlkomponierte Mischung aus Alltagsanekdoten, wissenschaftlichen Erläuterungen zu den basalen Prozessen der Fermentation und relativ detaillierten Rezepten, die durch einen beiläufigen Tonfall zusammengehalten werden. Teil des »staying curious« ist es eben auch, die Neugier fortlaufend zu dokumentieren, woraus sich die Wichtigkeit einer didaktischen Aufbereitung der Fermentationsexperimente ergibt. Die fast technizistisch anmutenden Bilder aus dem Fermentation Lab sollen erklärtermaßen nicht einschüchtern, sondern sind vom didaktischen Auftrag geleitet, den Fermentationsprozess in allen seinen Facetten möglichst transparent und zugänglich zu machen, ja die kulinarisch-artistische Grenzüberschreitung zu demokratisieren. Ein gesamter Post lautet beispielsweise wie folgt:

»One morning, in the shower, I (Dave) was staring at the back of a shampoo bottle and was absentmindedly reading the ingredients. Dimethicone, sodium laureth sulfate, panthenol... the standard strange names, whose functions were far from apparent, all things you'd expect in a cosmetics lab somewhere. Or seemingly so, until I happened upon hydrolyzed wheat protein, and had an »Aha«! moment...

The hydrolysis of proteins is precisely what fermentation is all about. Hydrolysis in this instance (hydro = water + lysis = to unbind) is the breakdown of protein molecules using water to rupture the bonds of the amino acids that build them up [...] It's nothing new to us in the lab that we would combine a ferment like koji with other ingredients

to break them down (like in amazake or miso). But one place we hadn't connected the dots was in the harnessing of the pancreatic enzymes of an animal to go to work on botanic material. We've played around, successfully with meats, making products akin to garums, but this felt like a blind spot.

Trying out 4 different grains, porridges were made at a ratio of 8:1 water to grains. Once thick, pureed pig's pancreas was mixed in at 5% of the weight of the porridges. We held the mixtures at 60°C [sic] overnight, and were greeted the following day by thick, umami rich, super sweet clarified liquids with sugar contents upwards of 14 brix. The best was Oland wheat (with almost 11% protein by weight). It was amazing on its own, easily turned into a grain sorbet. As a reduction, it's a dead ringer for salted caramel (with a hard animalistic punch). And of course, we tried a kombucha too, which was... less than enticing at the end of the day.«<sup>8</sup>

Im Stil eines Tagebuchs werden die Experimente festgehalten und mit simpel gehaltenen Grundsatzserklärungen gespickt. Gegenüber den klassischen Testberichten im Pasteur'schen Labor hält sich dieser Texttyp mit persönlichen und emotionalen Ausdrücken nicht zurück, sondern schafft ein Narrativ des Tests, das ihm eine ästhetische, ja spektakuläre Dimension entlockt. So wird das nüchterne Genre des Tests mit einer Faszinationskraft aufgeladen, die sich in die Ästhetisierungsstrategie des Noma einfügt. Handelt es sich aber überhaupt noch um einen Test, wenn die testende Instanz sich vom Gegenstand derart affizieren lässt? Weil die Faszination hier vor allem durch Geschmackswahrnehmung hergestellt wird, bricht die Distanz und durch sie hergestellte Objektivität des klassischen Laborarrangements weg. Im Schmecken kollabieren die Grenzen zwischen bewertendem Subjekt und bewertetem Objekt, weil letzteres unmittelbar zum Teil des Testsubjekts wird. Daher ist es nur konsequent, wenn der Testende von Aha-Momenten unter der Dusche berichtet, die in das Narrativ des Experiments nun genauso eingespeist werden wie wissenschaftliche Überlegungen zur Hybridisierung pflanzlicher und tierischer Enzyme. Das »playing around« steht selbstverständlich neben präzisen Temperatur-, Zeit- und Maßangaben. Anders als die Bewährungsprobe im Pasteur'schen Labor (die von diesem Hapening-Charakter ebenfalls nicht frei war), geht es nicht um Verifizierung oder Falsifizierung wissenschaftlicher Erkenntnisse, sondern um kulinarische Erweckungserlebnisse im anhaltenden Prozess des »staying curious«.

Fermentation ist in diesem Kontext professionellen Kochens mehr als eine handwerkliche Technik unter vielen anderen. Sie wird hochgradig ästhetisch-affektiv gerahmt und zugleich mit einer Zeitdiagnose verknüpft: »It's actually an amazing feeling to wait for something to

8 <https://www.instagram.com/p/Bzolvueh1oH/> [zuletzt aufgerufen am 03.01.2021]

ferment. It runs totally contrary to the spirit of the modern day.« (Redzepi & Zilber 2018: 14) Das Warten wird zur Chiffre für eine Langsamkeit, die sich zusammen mit einer Besinnung auf das Lokale gegen die Beschleunigung der Gegenwart richtet und so für eine »completely new culture of eating« entsteht (ebd.: 15). Allerdings lässt sich der diagnostische Hinweis auf die alternative Zeitlichkeit ohne weiteres vereinbaren mit einer geradezu exzessiven Nutzung der technischen Parameter linearer Zeitlichkeit: Uhren und Thermometer.

Aus dem Pasteur'schen Labor importiert das Noma die Praktiken des Messens und Kalibrierens, welche aber den »Zauber« der lebendigen Mikrobe nicht ganz zu lüften vermögen – und das auch gar nicht wollen. So wenden sich die Herausgeber des Noma-Handbuchs mit folgenden Worten an die Leser:innen: »[...] we want you to come away from this book with the same feeling of exhilaration and wonderment that we have whenever we make and use one of the miraculous products of fermentation.« (ebd.: 23) Trotz der weitgehend unaufgeregten Beschreibung der molekularen Prozesse der Fermentation und der so erzeugten Geschmäcker bleibt – wie schon für Pasteur, aber auch für einige der untersuchten soziologischen Theorien – Fermentation eine Ressource des Wunders, des Staunens, der Magie, des nicht ganz aufzulösenden Rests des Irrationalen und Irregulären. Analog zum Pasteur'schen Labor, das räumlich getrennt war, aber sich durch die Wanderbewegungen der Pasteurianer gesellschaftlich ausgebreitet hat, ist das Noma vom Gedanken des Lokalen (des ›place‹) als Identität der nordischen Küche geleitet, verknüpft diesen aber mit internationalem Wissen und einer Programmatik der Neugier und des Staunens, deren Stoßrichtung den gemeinsamen Ursprung des Noma und der Copenhagen Business School in Erinnerung ruft. Heraus kommt eine von der New Economy eingefärbte Idee miraculöser Innovation.

Mit den Post-Pasteurianer:innen haben die Noma-Köch:innen gemeinsam, dass sie eine ›wilde Fermentation‹ präferieren. Native Bakterien werden als Lebewesen mit eigenen Bewegungsprinzipien betrachtet, die durch sie erzeugten Überraschungen als potentielle innovative Verheißungen. Ihre Lebendigkeit gilt Redzepi & Co. als wertvolle ästhetische Kraft, weshalb sie in der Regel nicht abgetötet werden. Weil für die Noma-Köch:innen aber der experimentelle Wert Vorrang hat, schließen sie nicht aus, Bakterien von außen zuzusetzen oder sie durch Kochen zu beseitigen, um die Tiefe und Komplexität des Geschmacks zu steigern. Diese Priorisierung des Sinnlichen führt einmal mehr vor, dass die ästhetische Dimension vor dem Prinzip des Lebenlassens der Mikroben Vorrang hat.

Bis hierhin können wir festhalten: Die Ästhetisierung des Labors im Noma hat zu einer ersten Ausweitung des Labors geführt. Das Noma ist mit seinem laborisierten Zugang zur Fermentation längst nicht mehr alleine, sondern hat vielfältige Anknüpfungspunkte für neue, offenere auch

preislich zugänglichere Restaurantkonzepte geschaffen. Was geschieht, wenn es dabei kein abgeschlossenes Fermentation Lab mehr gibt, sondern der Laborraum auf das ganze Restaurant übergreift? Welche Konsequenzen hat dies für das Verhältnis von ›Neugier‹ und Ästhetisierung?

## 9.4 Baroo: Labor trifft Kloster

In Los Angeles öffnete etwa 2015 ein kleines Restaurant mit dem Namen »Baroo«, das sich auf seinen eigenen medialen Kanälen als »free-style fermentation kitchen« charakterisiert.<sup>9</sup> Im August und September 2017 habe ich in dem Restaurant kleine Ethnografien angefertigt und den Inhaber Kwang Uh interviewt.<sup>10</sup> Uh, der in Seoul geboren ist, hat seine Kochausbildung u.a. im Noma absolviert. Konzeptionell bildete der bis 2018 bestehende Laden, der inzwischen umgezogen ist, zum Noma aber einen scharfen Gegensatz. Nicht nur befand er sich auf einer unscheinbaren Mini-Mall in Ost-Hollywood neben einem 7-Eleven-Kiosk, sondern er war selbst wie ein einfacher Imbiss aufgemacht; ohne Schild und Reservierungsmöglichkeit, neben Uh selbst mit nur einem weiteren Angestellten und mit 16 Plätzen ausgestattet; von den etwa sieben angebotenen Gerichten kostete keines mehr als 15 Dollar. Von den Tresenplätzen aus, die den Blick auf die kleine Küche freigeben, welche man für den Toilettenbesuch sogar durchqueren muss, kann der interessierte Gast eine kleine Kochbuchsammlung betrachten, unter der sich u.a. das oben zitierte Noma-Kochbuch *Time and Place in Nordic Cuisine* (Redzepe 2010) befindet.

In der kleinen Küche dekonstruiert Uh klassische koreanische Gerichte wie Bibimbap oder Kimchi Fried Rice: Kimchi wird als weißes Anaskimchi reinterpretiert, Gemüse wird mit Blütenwasser und Kräutern fermentiert; Techniken und Zutaten der Miso-, Koji- und Tempeh-Herstellung werden aufgegriffen, aber zu Pudern, Pestos und Cremes verarbeitet und mit Einflüssen aus der europäischen Küche – eine weitere Station in Uhs Kochausbildung war ein italienisches 3-Sterne-Restaurant – zu neuartigen Gefügen zusammengesetzt. Entgegen der Intuition, dass bei dieser Fusion unterschiedlicher Küchen und ihrer experimentellen Abwandlung hochartifizielle Geschmacksgebilde herauskommen, berichtet ein Journalist nach dem Probieren der Gerichte von der gustatorischen Einswerdung mit der Erde und Natur:

9 <https://www.instagram.com/baroolosangeles/> [zuletzt aufgerufen am 03.01.2021]

10 Das Interview fand am 19.09.2017 um 15 Uhr im Baroo statt und dauerte etwa 25 Minuten.



»The interplay between the different grains, the beets, and the noorook gives you a sense — and this might sound ridiculous — of being one with the earth. [...] While having almost nothing green about it, it simply tastes like nature.«<sup>11</sup>

Dass etwas einfach nach »Natur« schmeckt, ist zunächst eine wenig aussagekräftige Information. Es ist aber kein Zufall, dass die intensive sinnliche Erfahrung des Schmeckens hier auf einen abstrakten Begriff gebracht wird. Der rohe, ursprüngliche Geschmack der Natur als solcher scheint erst durch die Transformation im Zuge von Fermentationskulturen und -techniken hervorgebracht zu werden. Hier zeichnet sich die doppelte kulturelle Konfiguration der Natur ab, wie wir sie oben ausgehend von Lévi-Strauss beschrieben haben. Kulturalisiert ist diese Natur zum einen durch die mikrobiellen Kulturen und zum anderen durch die kulinarischen Kulturen des Kochens. Heraus kommt ein Produkt, das roher als roh ist, »natürlicher« als die grüne Rohkost. Zu einer Einswerdung mit dieser Natur kommt es beim Essen buchstäblich, indem sich der Essende das Nahrungsmittel einverleibt und es dadurch zu einem Teil von sich werden lässt.

Im Gegensatz zum Topos der Einheit mit Natur und Erde sieht der bekannte Foodkritiker Jonathan Gold im Baroo den »taste of the future« und schlägt einen Bogen zwischen den zukunftsweisenden Geschmäckern und der Organisation des Restaurants:

»I have once seen a display like this — not in Copenhagen's Noma but in its Nordic Food Lab, confined to a houseboat moored a few yards outside the kitchen, as if its wild investigations into seaweeds, gorse and fermented sand crabs needed to be quarantined from the proper gastro-nomic activity in the restaurant.«<sup>12</sup>

Gold notierte diesen Vergleich 2015, noch vor der Eröffnung des heutigen Noma Fermentation Lab. Auch wenn das aktuelle Labor des Noma auf Instagram hochgradig sichtbar ist, ist es als eigenständiger Raum von der regulären Restaurantküche ausgelagert. Diese »Quarantäne« des Labors lässt sich als purifizierende Grenzziehung deuten, insofern eine doppelte Demarkationslinie die unkontrollierte Kontamination verhindert: Zum einen durch Mikrozonon innerhalb des Labors, zum anderen durch die Laborzone als vom Restaurantbetrieb abgetrenntem Ort.

Was bedeutet es nun für die Ästhetik des Labors, wenn diese Grenze wegfällt? Im sonst schmucklosen und auffallend kalt temperierten weißen Raum des Baroo stehen Behälter mit Fermenten in verschiedenen Stadien; aber nicht in dekorativen Gläsern, sondern großteils in

11 <https://la.eater.com/2016/1/21/10805376/baroo-los-angeles-kwang-uh> [zuletzt aufgerufen am 03.01.2021]

12 <https://www.latimes.com/food/jonathan-gold/la-fo-1114-gold-20151114-story.html> [zuletzt aufgerufen am 03.01.2021]

Plastikeimern, beschriftet mit Klebeband-Streifen, die Datum und Art des Ferments verraten. »It feels almost museum like: very anatomical; very biology class«, so der Eindruck des weiter oben zitierten Journalisten. Er thematisiert auch die zwar puristische, aber wenig »cleane« Lager- bzw. Laboranmutung in dem 2016 erschienenen Artikel – d.h. vor der Existenz des Noma Lab – als »a Real Life Fermentation Lab« und Uh als dessen »Mad Genius«<sup>13</sup>; ein anderer Journalist erklärt es zum »Part Fermentation Lab, Part Restaurant«.<sup>14</sup> Der experimentelle Ansatz beschränkt sich nicht auf die kulinarischen Kreationen, sondern es handelt sich um ein »experiment in what a restaurant in L.A. can be« (ebd.). »This is not a restaurant«, wird Kwang Uh zitiert.

Bei meinen Besuchen in diesem Anti-Restaurant drängt sich beinahe der Eindruck auf, dass das Wohl der (kälteempfindlichen) Gäste dem Wohl der Fermente untergeordnet wird, selbst für den amerikanischen AC-Standard ist es ungewöhnlich kühl. Nach und nach begreife ich den naheliegenden Grund: Das ganze Restaurant ist zur »fermentation chamber« bzw. zum Labor geworden. In dieser Weise kommt es zu einer Ausweitung des Laborraums, der im Sinne Goffmans nicht wie im Noma nur als Hinterbühne fungiert (Goffman 2003 [1959]), sondern zur Vorderbühne wird, auf der sich alles gleichzeitig abspielt: Fermentation, Lagerung, Kochen, Bewirtung. Doch der Wechsel vom abgetrennten Fermentation Lab zur generalisierten Fermentation Chamber führt im Baroo nicht zu einer Steigerung, sondern im Gegenteil zur Abnahme des Purismus: Jede Ecke des Restaurants ist mit Behältern vollgestellt. Auch die Instagram-Ästhetik ist eher alltagsnah. Die meisten Bilder zeigen zwar kuratierte, aber bunte und teils improvisierte Bowls, unperfekte Fotos vom Restekochen sowie »family meals« im Restaurant, dazwischen Hinweise auf Food-Events in L.A. und Solidaritätsbekundungen für die migrantische Food-community.<sup>15</sup> Die skandinavische Glätte des Noma ist verschwunden.

Als ich nach einem meiner Besuche Kwang Uh nach einem Interview frage, willigt er nur unter dem Zusatz ein, dass er kein Experte für Fermentation sei, was er immer wieder betont. Im Interview erfahre ich, dass die Raumtemperatur im Baroo nicht die einzige Kontrollpraktik der Fermentation ist. Ähnlich wie das Noma gibt Uh im Interview an, seine Fermente wahlweise mit einer »heat mat«, einem Thermometer oder mit dem »Kimchi Refrigerator« zu kontrollieren. Die Labor-Elemente und

13 <https://la.eater.com/2016/1/21/10805376/baroo-los-angeles-kwang-uh> [zuletzt aufgerufen am 03.01.2021]

14 <https://www.tastingtable.com/dine/national/los-angeles-restaurants-baroo-kwang-uh-matthew-kim> [zuletzt aufgerufen am 03.01.2021]

15 <https://www.instagram.com/baroolosangeles/> [zuletzt aufgerufen am 03.01.2021]

technischen Hilfsmittel führen zu einer ausgeprägten Kontrolle des Prozesses. Kwang Uh ist sogar bekannt dafür, im Restaurant zu schlafen, um seine Fermente auch nachts zu kontrollieren:

»He pats the Master Chef freezer behind the counter, which he has converted to a fermentation chamber. ›I sometimes have to check the temperature and humidity in the middle of the night to make sure everything is right,‹ he says. ›So, sometimes I have to sleep here.‹«<sup>16</sup>

Die Rhythmen der Fermente trotzen den Tages- und Nachtzeiten des Menschen und zwingen den Fermenteur, sich auf ihre eigene Rhythmizität einzulassen. Die Thermopolitik der Kontrolle wird hier nicht allein durch die Kühlkammer der »fermentation chamber« gewährleistet, sondern verbindet sich mit der Temporalität des Ferments, die die Kontrollpraktiken als fragil und ephemere erscheinen lässt. Denn die Erfordernisse des Ferments können sich trotz eines gleichbleibenden Environments ändern. Mehr noch: Erst durch die Thermopolitik wird die Ungewissheit der Fermentation – ihre eigene Logik der Temporalität – sichtbar. Uh hebt die radikale Ungewissheit hervor, die Fermentation trotz aller Kontrolle bedeutet:

»But mainly as a cook as someone who is into food the flavour and taste is totally different [...] As a cook, fermentation means a lot of uncertainty [...] you can compare it to life, timetravelling, maybe it can be here it can be reality it can happen in this world but people maybe lose their interest to leave because of the uncertainty of life. Fermentation has the same factor. It's really unexpected full of uncertainties because even if we control the humidity and temperature and other factors EVERY TIME it's different. That's fermentation.«

Fermentation wird hier von vornherein unter dem Aspekt des Geschmacks betrachtet, dem alle anderen Faktoren untergeordnet werden. Sie steht für eine übergreifende Ungewissheit und Kontingenz des Lebens, die nun als Ressource zum Kreieren komplexer Geschmäcker eingesetzt wird. Das Experiment und das dadurch erkundete Ungewisse haben für das Noma und das Baroo einen gleichermaßen zentralen Wert.

Gerade in den Grenzen der Kontrolle, die in der Lebendigkeit der Fermentation begründet liegen, besteht aber auch der Reiz des Experiments. Hier – und das betont Uh im Gespräch immer wieder eindringlich – ist der Grund für die Singularität jedes Ferments zu suchen, die sich trotz aller Standardisierungsversuche letztlich immer durchsetzt. Jedes Ferment ist anders. Andreas Reckwitz verhandelt unter dem Begriff der Singularität vor allem die diskursive Prämierung des Einzigartigen, Originellen und Besonderen in spätmodernen Gesellschaften, die nicht nur

16 <https://la.eater.com/2016/1/21/10805376/baroo-los-angeles-kwang-uh> [zuletzt aufgerufen am 03.01.2021]

das Anforderungsprofil authentischer Subjekte bestimmt, sondern auch die Bewertung von Gütern und Objekten, Städten und Events ausrichtet (Reckwitz 2017). Gegenüber dieser diskurszentrierten Herangehensweise ist in der von Uh formulierten ›low theory‹ eine materialistische Wendung des Singularitäten-Begriffs angelegt, weil das Leben nunmehr selbst als singularitätserzeugend erscheint. Damit findet auch eine Radikalisierung des Noma-Ansatzes statt, das noch stärker dem klassischen symbolgebundenen Singularitätsverständnis verhaftet bleibt. Aus Uhs Perspektive haben wir es jetzt mit einer Singularität zu tun, die nicht mehr visuell darstellbar ist.

Diese Singularität ist zudem von menschlichem Handeln entkoppelt. Uh formuliert in einem Artikel, der auf einem Interview basiert: »In fermentation, the cooking is mainly done by nature whereas conventional ideas around ›cooking‹ center around people. Perhaps all cooks should keep this in mind—we are a mediator between nature and people through food.«<sup>17</sup> Ganz ähnlich wie in unserer Analyse und Erweiterung von Lévi-Strauss ist hier ein nicht-anthropozentischer Blick auf Kulturtechniken angelegt, was auch den neuen Geniekult um Köche wie René Redzepi relativiert. Im gleichen Maße, in dem Uh den Menschen mit Blick auf den Prozess der Fermentation dezentriert, personalisiert er umgekehrt die Fermentation: »Fermentation is almost like raising an animal, plant or person—you have to do so with care, affection and love. If any of these factors are missing, it will create a wildly different outcome.« (ebd.) Es geht also eher um eine feinfühlige Pflege der Fermente als um ihre mechanische Kontrolle. Daran schließt Uh eine Analogie des »Reifens« an:

»If the fermentation period is too short, it can taste immature; fermented for too long, it can become rotten with the mold. When matured in the right way, the taste and the flavor deepens—similar to how humans age with wisdom as time goes by. Even a small moment can entirely change the direction of one's life—the butterfly effect.« (ebd.)

Hier wird die Singularität mit der Zeitlichkeit des Reifungsprozesses kurzgeschlossen und gleichzeitig in ihrem volatilen Charakter zwischen Un- und Überreife beschrieben. Der Reifungsprozess ist demnach nicht bloß eine Frage des quantitativ messbaren Vergehens von Zeit, sondern er wird ganz im Sinne des Serres'schen Parasiten von plötzlichen Richtungswechseln affiziert. Es sind die kleinen Zu- und Unfälle, die für den Gang des Fermentationsprozesses ausschlaggebend sind, was ihn in die Nähe des Schmetterlingseffekts der nichtlinearen Dynamik rückt. Die angestrebte Reife bzw. Tiefe des Geschmacks, die eines längeren Fermentierungsprozesses und damit einer gewissen Stabilität bedarf, erweist sich

17 <https://thisismold.com/process/cook/baroo-la-chef-on-fermentation-philosophy#.X8eXn5NKjUo> [zuletzt aufgerufen am 03.01.2021]

hier als fragile Kategorie, die jederzeit vom rechten Weg abkommen und unvorhersehbare Wirkungen entfalten kann. In diesem Zusammenhang kommt Uh auf den Tod im Zuge des Alterungsprozesses zu sprechen und vergleicht auch in diesem Punkt Fermente mit Menschen: »As they mature, they deepen, like people; too much aging can result in rotten fermentation though, just like people.«<sup>18</sup> Hier hört die bloße Analogie auf, weil der menschliche Körper im Moment seines Todes tatsächlich zu fermentieren beginnt – dazu später mehr. Dass aber das Verrotten nicht erst im Moment Todes beginnt, wird deutlich, wenn Uh im Interview mit mir betont, dass nur eine »tiny range« den Zustand »mature« vom Zustand »rotten« trenne. Das Verrotten ist also nicht das Andere der Fermentierung, sondern ist als Potentialität und Bewegung im Reifungsprozess zu jeder Zeit präsent.

Der ephemere Charakter der Fermentation spiegelt sich wie oben angedeutet auch im (Anti-)Geschäftsmodell des Baroo. Nachdem es 2018 schließen musste, eröffnete es ein Jahr später an einem anderen Ort als noch einfachere »Baroo Canteen«, ein »extended pop-up«, das es mittlerweile ebenfalls nicht mehr gibt.<sup>19</sup> »Baroo Canteen is their transitional vehicle; it continues to deliver lessons in impermanence«, kommentiert ein Journalist.<sup>20</sup> Diese Kontinuität der Unbeständigkeit macht das Baroo zu seinem Organisationsprinzip und eignet sich damit ein Moment an, das die Fermentation in mikrologischer Hinsicht auszeichnet. Wichtig ist dabei die Langsamkeit, mit der sich die stabile, d.h. kontinuierliche Bewegung instabiler Prozesse von Leben und Tod vollzieht. Als Ankündigung für das zukünftige Baroo heißt es auf der Homepage nur: »baroo 2.0 is more like a tortoise than a phoenix...« (ebd.)

In diesem Licht ist es nur konsequent, wenn im Baroo stärker als im Noma die effiziente Labor-Anmutung immer wieder durchbrochen wird. Der Purismus speist sich u.a. aus spirituell-religiösen Quellen: »Baroo« bezeichnet auf Koreanisch die Schüssel buddhistischer Mönche<sup>21</sup>, und Kwang Uh, der ursprünglich selbst Mönch werden wollte, zieht sich in Auszeiten vom Restaurantbetrieb immer wieder in Klöster zurück. Als ich zum Interview erscheine, fragt er mich als erstes: »Did you eat?« Aus einem New York Times-Artikel erfahre ich, dass er sich diese Geste nach

18 <https://la.eater.com/2016/1/21/10805376/baroo-los-angeles-kwang-uh> [zuletzt aufgerufen am 03.01.2021]

19 <https://www.baroolosangeles.com/about-index> [zuletzt aufgerufen am 03.01.2021]

20 <https://www.latimes.com/food/story/2019-07-19/baroo-canteen-bill-addison-tasting-notes-newsletter> [zuletzt aufgerufen am 03.01.2021]

21 Von der Homepage: »baroo is the korean word for the bowls buddhist monks use for their meals until their last breath. our mission is to serve food with respect and love for nature and for others.« <https://www.baroolosangeles.com/about-index> [zuletzt aufgerufen am 03.01.2021]

seinem Aufenthalt bei Jeong Kwan, einer Zen-Buddhistischen Nonne und Köchin im Baekyangsa-Tempel in Südkorea, angeeignet hat:

»Jeong Kwan greets everyone visiting her at the temple in the same way, Mr. Uh said. »Did you eat?« she asks them. If the answer is no, she offers them food. »That's what I learned from her,« Mr. Uh said. »She spreads her spirit, soul and philosophy through cooking and food.«<sup>22</sup>

Dieser buddhistisch fundierte »Soul«-Faktor kommt auch zum Tragen, wenn Uh im Interview Fermentation als Methode gegen »food waste« ins Feld führt bzw. sogar als Biotechnologie, welche zu einem global gerechteren Zugang zur Nahrungsversorgung beitragen könnte: »In a world where fresh produce is limited to the privileged, fermentation could be used as a new technology to help feed the masses.«<sup>23</sup> Dass Fermentation als Modell des Ausgleichs mobilisiert wird, und zwar sowohl des biologisch-materiellen als auch des kulturellen und sozialen Ausgleichs, wird uns noch in zahlreichen Spielarten begegnen. Hier kündigt sich eine bemerkenswerte Spannung zwischen der Singularität und Fragilität der Fermentation einerseits und ihrer auf Robustheit beruhenden Ausgleichsfunktion andererseits an.

Bei Uh überrascht dieser politische Vorschlag zunächst, da er im Interview äußerst bescheiden auftritt und offensichtlich keinen Wert darauf legt, eine didaktische Mission zu verbreiten. Das gilt auch für den Geschäftssinn, wie die L.A. Times feststellt: »Baroo is actively, almost aggressively, indifferent to making money.«<sup>24</sup> Ähnlich indifferent reagiert Uh auf meine Frage nach der wilden Fermentation, die er weitgehend ins Leere laufen lässt: »Maybe its better for me or so to check again to google again what are the big differences between wild-[...] Because I don't MIND about fermentation and wild fermentation or something like that.«

Wie lassen sich nun diese Positionen des Noma und des Baroo zwischen Politisierung und Indifferenz, zwischen ethischen und ästhetischen Momenten, zwischen Labor und dessen erster Auflösung verorten? Während das Noma und das Baroo die Mess- und Kalibrierungspraxis des Pasteur'schen Labors übernehmen, ziehen sie aus der Magie der Mikrobe eine diametral andere Konsequenz: Sie lassen die Mikroben leben. Aber wie die Pasteurianer unterwerfen auch die Fermenteur:innen aus dem Noma und dem Baroo die Mikroben einem Zwang zur Kooperation und beuten sie als kulinarische Ressource aus. Gerade das Noma führt dabei

22 <https://www.nytimes.com/2018/10/29/dining/baroo-la-closed.html> [zuletzt aufgerufen am 03.01.2021]

23 <https://thisismold.com/process/cook/baroo-la-chef-on-fermentation-philosophy#.XttVrC2Q10s> [zuletzt aufgerufen am 03.01.2021]

24 <https://la.eater.com/2016/12/11/10805376/baroo-los-angeles-kwang-uh> [zuletzt aufgerufen am 03.01.2021]

zwei konträre Prinzipien zusammen, indem es wilde Fermentation in einem sterilen Setting kultiviert.

Die neuerliche Faszination mit der Mikrobe, die vom Willen zur Kooperation geleitet ist, markiert dennoch einen Paradigmenwechsel weg vom Pasteur'schen Erbe. Im Noma findet eine Aneignung des Pasteur'schen Labors statt, das nun nicht mehr Ort der Reinigung, sondern ein Ort der Ästhetisierung der Fermentation ist. Die Funktion der Ästhetisierung besteht darin, die narrative Lücke auszufüllen, die durch die Entwissenschaftlichung des Labors entstanden ist. Der neue Modus des Tests hat diese Mischung aus einem wissenschaftlichen Testrahmen und spektakulär-subjektiven Zugängen auf den Punkt gebracht. Auch wenn das Noma noch relativ stark am visuellen Paradigma des Labors festhält, scheint hier ein materieller Begriff des Ästhetischen auf, der zunehmend aus der sinnlichen Wahrnehmung des Schmeckens gewonnen wird.

Deutlicher noch wird diese Verschiebung weg vom Labormodell bei Uh, der die Singularität der Fermentation als materialistische Kategorie des biologischen Lebens einführt. Am Baroo konnten wir nachvollziehen, was geschieht, wenn die langsame Auflösung der Laborgrenzen weiter vorangetrieben und das gesamte Restaurant schließlich zum Environment der Fermentierung wird. Die Ästhetik fällt weniger glatt und technisch aus; der visuelle Schwerpunkt wird stärker in Richtung der niederen Sinne, d.h. insbesondere des Schmeckens gelenkt, was zwar schon im Noma angelegt war, hier aber noch im klassischen Laborsinne visuell verarbeitet, konfiguriert und geraht blieb. Die Betonung der »uncertainty of life« und der damit verbundenen Singularität geht bei Uh nicht zuletzt auf die stärkere Rolle der religiösen bzw. spirituellen Fundierung als Vorzeichen der Fermentierungspraxis zurück, welche zur Glätte des skandinavischen Business-Kosmopolitismus im Kontrast steht.

Das Baroo und das Noma bewegen sich in ihren Ansätzen innerhalb eines Spektrums des Labors. Während das Noma Fermentation Lab über feste räumliche Grenzen verfügt, insofern es aus dem eigentlichen Restaurant ausgelagert ist, werden diese Grenzen vom Baroo durchbrochen, indem das gesamte Restaurant zur »Fermentation chamber« wird.<sup>25</sup> Dies führt auch zu einer Entgrenzung der (thermischen) Kontrolltechniken: Das Management des Verrottens erfordert eine körperliche Hingabe an die Rhythmen der Fermentation, wovon das Schlafen im Restaurant zeugt.

Doch was geschieht, wenn das Labor nicht nur ausgeweitet – und damit generalisiert –, sondern in seinen Ästhetiken, Techniken und Denklogiken dezidiert zurückgewiesen wird? Mit Sandor Katz wenden wir

25 Hinzu kommen soziale Grenzen: Da der Menüpreis im Noma bei über 250 Euro liegt, ist es ökonomisch, aber auch kulturell nur für eine relativ kleine Gruppe zugänglich; und auch ein Besuch beim Baroo ist in der Regel an (sub-)kulturelles Wissen gebunden.

uns im Folgenden einer Position zu, die nicht nur zeigt, welche Konsequenzen eine Kritik des Labors für die Konzepte der Umweltlichkeit, der Kollaboration und der niederen Sinne hat, sondern auch, was sie für die Übersetzung in politische Ordnungsvorstellungen bedeutet – eine Dimension, die im Noma und im Baroo nur in Ansätzen vorkam. Weicht Latours ›Pasteurisierung‹ der Gesellschaft mehr und mehr ihrer ›Fermentierung‹?

## 9.5 Sandor Katz: Wilde Fermentierung als DIY-Projekt

Sandor Ellix Katz ist der medial wohl sichtbarste Akteur auf dem Feld der Fermentation und hat in den vergangenen Jahren wesentlich zu ihrer Popularisierung beigetragen. Er macht die Fermentierung des Sozialen zu seinem erklärten Projekt und eröffnet dabei zahlreiche Resonanzen zu sozialtheoretischen Diskursen der Gegenwart. Statt sich wahlweise auf die kulinarische, die gesundheitliche, die haushaltspraktische oder die politische Dimension zu fokussieren, sieht Katz in der Fermentation gerade deren ›magische‹ holistische Verbindung. Bekanntheit erlangte er neben den zahlreichen Fermentations-Workshops, die er weltweit gegeben hat, durch die Veröffentlichung einer Reihe von Rezeptbüchern. Sein Debüt *Wild Fermentation* trägt in der Neuauflage (Katz 2016) den stolzen Hinweis »The Book that started the Fermentation Revolution«. Das zweite Buch *The Art of Fermentation* (2012), das detailliertere Erläuterungen zu den einzelnen Rezepten enthält als sein Vorgänger, wurde vielfach gelobt, ausgezeichnet und war New-York-Times-Bestseller. In der Zwischenzeit erschien *The Revolution will not be Microwaved* (2006), wo sich Katz mit unterschiedlichen »Underground Food Movements« in den USA beschäftigt. Das neueste Buch *Fermentation as Metaphor* (2020) bündelt und erweitert die in allen Büchern mehr oder weniger ausführlich dargestellten Ideen zur metaphorischen Übertragung von Fermentierungsprozessen auf Gesellschaft. Sein Erscheinen lässt sich als Hinweis darauf lesen, dass die Metaphorisierung keineswegs ein Randaspekt in Katz' Denken ist, sondern vielmehr den Kern der Fermentierung als umfassender lebensweltlicher wie politischer Handlungspraxis berührt.

Die Rede von der angebrochenen oder noch ausstehenden »Revolution« ist charakteristisch für Katz' Arbeiten; sie verweist auf seinen ganzheitlichen Ansatz, bei dem es um deutlich mehr geht als um eine kulinarische Technik. Zudem erhebt die Semantik Katz zum Urheber einer »Fermentierungsrevolution« und schreibt ihm den Status des »Guru of fermentation« zu.<sup>26</sup> Auf dem Umschlag von *Wild Fermentation* sind

26 So formuliert es der Ernährungshistoriker Ken Albala, dessen Lob neben anderen auf dem Cover von Katz' *The Art of Fermentation* abgedruckt ist.



Pressestimmen und Lobpreisungen prominenter Autor:innen zitiert. Michael Pollan, einer der profiliertesten Unterstützer von Katz, der auch das Vorwort zu *The Art of Fermentation* geschrieben hat und Katz extensiv in seinen eigenen Büchern zu Wort kommen lässt, bezeichnet ihn etwa als den »Johnny Appleseed of Fermentation«; für die New York Times ist Katz »one of the unlikely rock stars of the American food scene«; Sally Fallon Morrell titulierte ihn als den »king of fermentation« und der Telegraph sieht in ihm gar den »godfather of fermentation« (Katz 2020). Sich selbst beschreibt Katz etwas bescheidener als »fermentation fetishist« (Katz 2016: xxii), »fermentation revivalist« (ebd.: 298) bzw. als »catalyst in a broad fermentation revival« (ebd.: xii). Statt Urheber einer Erfindung oder auch nur eines neuen Trends zu sein, betreibt er schlicht eine Neubelebung jahrtausendealter Verfahren, so sein Selbstverständnis.

Die Begriffswahl der Neu- bzw. Wiederbelebung ist hier keine zufällige, sondern spielt semantisch mit dem Lebensbegriff, der sich als Zentrum der neuen Fermentierungsbegeisterung erweisen wird. Das mehrdeutige Variieren der Begriffe des Lebens und der Kultur, wie sie im bei Katz häufig verwendeten Ausdruck des »cultural revival« zusammenlaufen, ist ein wichtiges rhetorisches Instrument, um die »revolutionäre« Schlagkraft der Fermentation vorzuführen. Sally Morell, die Autorin des Vorworts zu *Wild Fermentation*, erläutert Katz' Vorreiterrolle ebenfalls mit dem Verweis auf den Status des Lebens: »In the spirit of the great reformers and artists, Sandor Katz has labored mightily to deliver this opus magnum to a population hungry for a reconnection to real food and to the process of life itself.« (Morell 2016: ix)

Laut Morell gelingt es Katz also, ein in der Luft liegendes Begehren zu kanalisieren: Um die Trennung und Entfremdung vom »echten Essen« zu überwinden, bietet er mit der Fermentierung einen Ausweg an, welche in ihrer unmittelbaren Eigenschaft als *Lebensprozess* die verlorene Verbindung wiederherzustellen vermag. Von welcher Tragweite diese Leistung ist, machen die Vergleiche mit den »großen« Reformern der Landwirtschaft und Ernährung deutlich. Johnny Appleseed etwa, dessen Erbe Pollan in Katz verkörpert sieht, war ein Gärtnerpionier, der im späten 18. Jahrhundert das Säen und Pflanzen von Apfelbäumen in zahlreichen US-Staaten einführte und die symbolische Lehre des Apfels mit einer frühen Vision des Naturschutzes sowie mit der Missionierung für die New Church verband. Diese Verbindung von (Natur-)Kulturtechnik,

Albala schreibt: »This is, quite simply, the finest book on fermentation available. It is comprehensive, erudite, and surprisingly profound. Sandor Katz is the guru of a large and growing tribe of fermentation enthusiasts and this book will awaken you to the thrilling world of benign bacteria all around us. Not only do they provide us with pickles, cheese, bread, alcohol - but our existence depends on bacteria and they deserve our reverence and respect.« (Katz 2012)

ökologisch-sozialem Auftrag und spirituellem Unterton kennzeichnet in der Tat auch die Arbeit von Katz.

Im Folgenden soll das Verständnis des Sozialen, das Katz in *Wild Fermentation* entfaltet, rekonstruiert werden. Es handelt sich bei diesem Rezeptbuch nicht um einen wissenschaftlichen Text, sondern ebenso wie beim Noma-Guide um einen populären Gebrauchstext. Im Unterschied zum Noma basiert das Selbstverständnis von Katz jedoch auf einer DIY-Programmatik, die die Logik des Labors dezidiert ablehnt. Dieses Programm ist mit Blick auf das Verhältnis von Mensch und Mikrobe, das daraus resultierende Verständnis von Kultur sowie die Beziehung zwischen Leben und Tod expliziter und umfassender ausbuchstabiert als der stärker kulinarisch ausgerichtete Noma-Ansatz. Katz legt eine subjektive, erfahrungs- und praxisbasierte ›low theory‹ vor, in der er seine Positionierung und die daraus gezogenen Schlüsse in großer Transparenz und Klarheit offenlegt. Bemerkenswert sind dabei die Parallelen, die sich zwischen der ›low theory‹ von Katz und den Sozialtheorien insbesondere Bruno Latours und Donna Haraways ergeben.

### 9.5.1 *Cultural Revival: Kultur und Leben*

Morell nimmt in ihrem Vorwort ein wichtiges Argument vorweg, das Katz eindrucksvoll ausführen wird. Es zielt auf die Ausweitung des Kulturbegriffs, der die *Kultur* der Bakterien als Teil der menschlichen Kultur begreift, statt sie auf die Hochkultur zu verengen:

»Culture begins at the farm, not in the opera house, and binds a people to a land and its artisans. [...] Many commentators have observed that America is a nation lacking culture – how can we be cultured when we eat only food that has been canned, pasteurized, and embalmed? How ironic that the road to culture in our germophobic technological society requires, first and foremost, that we enter into an alchemical relationship with bacteria and fungi, and that we bring to our tables foods and beverages prepared by the magicians, not machines.« (Morell 2016: x)

Der basalste Schritt einer kulturellen Wiederbelebung besteht also darin, das Verhältnis zwischen Mensch und Mikrobe zu überdenken. Morell stellt hier die beiden Dimensionen des kulturlosen Essens der Maschinen und des ›kultivierten‹ Essens der Magier gegenüber. Während die Maschine hier für den technisch-industriellen Komplex der standardisierten Lebensmittelproduktion – mit der Pasteurisierung als ihrem Herzstück – steht, eröffnet die Verankerung der Kultur in der Farm eine Perspektive, die an Latours Feststellung anknüpft, dass der Bauernhof als Vorbild der *Laborkultur* fungiert, sowohl in den Techniken als auch als Quelle von *Bakterienkulturen*. Damit verbunden ist ein Kulturbegriff, der mit

dem frühen technischen Verständnis von Kultur als Urbarmachung des Bodens, d.h. als agrarische Kulturtechnik resoniert. Seine Schlagkraft erhält er in Opposition zu einem idealistischen Begriff, der Kultur auf hohe Kultur reduziert und mit den Prinzipien des Erhabenen und Zweckfreien – verkörpert in der Oper – verknüpft.

Das Noma ließe sich in dem Kontext als gegenwärtige Form der hohen Kultur lesen, die zwar durch den Fokus auf Lokalität die Nähe zur Farm betont, diese aber gleichzeitig in eine technische Hochglanz-Ästhetik überführt. Parallel zur Betonung der technisch-agrarischen Dimension von Kultur wird die Rolle der Magie wichtiger, die über die skandinavische Innovationsidee des Noma und die kalifornische Spiritualität des Baroo hinausgeht. Bei Katz werden wir einen mythisch und magisch fundierten Lebensbegriff kennenlernen, der Uhs Betonung der Singularität der Fermentation radikalisieren und begrifflich-ideell auf ein breites Fundament stellen wird. Welche Konsequenzen eine solche Verschiebung des Kulturbegriffs hat, gilt es im Folgenden bei Katz genauer herauszuarbeiten. Welche Dimensionen von Kultur kommen in der Fermentation zusammen und wie soll die Vereinigung menschlicher und bakterieller Kultur aussehen? In welchem Verhältnis stehen dabei Maschinen und Magie, Aufklärung und Mystik?

Katz setzt mit der bekannten Krisendiagnose einer germophoben, hygienebesessenen Kultur und ihrer Folgeschäden an. Das Bedürfnis immer lückenloserer Hygienemaßnahmen führt er auf eine diskursive Affektpolitik der Angst zurück, die eine Sensationalisierung bössartiger »Killer-Mikroben« betreibt (Katz 2016: 8). Als Symbol eines sich gegenwärtig verschärfenden Kriegs gegen Bakterien führt Katz die Karriere antibakterieller Seifen in privaten Haushalten ins Feld. Ganz im Sinne der Hygiene-Hypothese zitiert er Studien, die ihre standardmäßige Verwendung als gefährlich einstufen, da sie nützliche Bakterien abtöten und so ihren »wirklich« gefährlichen Gegenspielern das Feld überlassen (ebd.: 8). Der Krieg gegen Mikroben, dessen Schlachtfeld unsere Körper sind, sei damit letztlich ein Krieg gegen uns selbst (ebd.: 5). Katz schlussfolgert: »I firmly believe [...] that microbial warfare is not a sustainable practice, and that the war on bacteria is not a war we will win.« (ebd.: 9) Diese Abwendung vom Krieg wirft vor dem Hintergrund des bei Latour zentralen »war on microbes« die Frage auf, welche analytischen Effekte sich ergeben, wenn die Verbindung zwischen Mensch und Mikrobe nun nicht mehr unter dem Vorzeichen der Bekämpfung gedacht wird, sondern über eine auf Faszination und Verzauberung basierende Kooperation. Bevor wir auf diese Frage zurückkommen, lohnt sich zunächst ein genauerer Blick auf das zugrundeliegende Kulturverständnis von Katz.

Das Argument der Nachhaltigkeit ist bei Katz eingebettet in eine umfassendere politische Kritik der Kultur. Kulturen sind für ihn spezifische lokale Phänomene, deren Pluralität zunehmend durch eine

homogenisierte, globalisierte Kultur der Märkte bedroht werde (ebd.: 21). Wie wir im Kapitel zur Pasteurisierung gesehen haben, wird die »kulturelle Homogenisierung« hier mehrfach buchstäblich umgesetzt: Erstens in der Homogenisierung vielfältiger Bakteriengemeinschaften zu einer Reinzuchtkultur und zweitens in der Homogenisierung von Milch, womit die hohe Druckbehandlung zur Zerkleinerung und gleichmäßigen Verteilung der Fetttropfchen in der Milch bezeichnet wird. Für Katz können aber selbst Monokulturen und Massenproduktion nichts an der Allgegenwart der Fermentation ändern:

»Fermentation is everywhere, always. It is an everyday miracle, the path of least resistance. Microscopic bacteria and fungi are in every breath we take and every bite we eat. Try as we may – and many do – to eradicate them with antibacterial soaps, antifungal creams, and antibiotic drugs, there is no escaping them. They are ubiquitous agents of transformation, feasting upon decaying matter, constantly shifting dynamic life forces from one miraculous and horrible creation to the next.« (ebd.: xviif.)

Dass Fermentation unausweichlich immer und überall stattfindet, lässt den Versuch des Labors, sie auf eine säuberlich getrennte Zone einzugrenzen, als aussichtsloses Unterfangen erscheinen. Denn die dem Labor erwachsenden Hygienemaßnahmen kommen letztlich nicht gegen die Allgegenwart der Fermentation an, die die Welt fortwährend transformiert. Diese Transformation wird hier interessanterweise nicht nur als produktive Neuentstehung, sondern auch als Prozess des Verfalls von Materie gefasst. Zum Wundersamen tritt bei Katz das Moment des Horrors, was die Magie endgültig aus der puristischen Ästhetik à la Noma herauslöst. Das hier aufscheinende Moment des Todes, das später noch ausführlich zu diskutieren sein wird, bringt eine beunruhigende Dimension der Fermentation ins Spiel, die sich der kreativen Indienstnahme im Rahmen einer Ästhetisierungsstrategie verwehrt.

Die notwendige Einsicht in die Omnipräsenz der Bakterien steigert sich nochmals, wenn man sie nicht nur als von außen – aus der Luft oder aus dem Essen – in den Körper einströmende Entitäten begreift, sondern als überlebensnotwendigen Bestandteil des menschlichen Körpers. Im Rückgriff auf die aktuelle Mikrobiomforschung beschreibt Katz den Körper des Menschen als ein Kollektiv vieler Billionen bakterieller Zellen. Die Arbeit dieses gigantischen Mikrobekollektivs, das vor allem im menschlichen Magen-Darm-Trakt, aber auch auf der Haut sitzt, reguliert alle elementaren Lebensprozesse. Es ist zuständig für die Verdauung und Aufnahme von Nährstoffen, es bringt das Immunsystem überhaupt erst zum Laufen, indem es genetische Informationen verarbeitet, und es schützt den Körper vor potentiell gefährlichen Organismen (ebd.: 9). Davon wiederum hängen zahlreiche physiologische Teilsysteme ab: Die für kognitive, emotionale und psychologische Prozesse

zuständigen Botenstoffe wie die Serotonin-Ausschüttung werden durch Darmbakterien reguliert (ebd.). »Microbial warfare« bedeutet aus dieser Perspektive, Krieg gegen sich selbst zu führen. Angesichts der ausichtslosen Selbstzerstörung dieser Kriegsführung formuliert Katz den alternativen Entwurf einer Symbiose von Mensch und Mikrobe: »Humans are in mutually beneficial and mutually dependent relationships with these and many different microbes. We are symbiotic, inextricably woven together, in a complex pattern far beyond our capacity to comprehend completely.« (ebd.: 10)

Katz formuliert hier Latours Aussage neu, dass wir dank Pasteur alle mehrere Milliarden seien und zielt damit auf den Umstand, dass ein beträchtlicher Teil des menschlichen Körpers nicht aus menschlichen Zellen, sondern aus Bakterien besteht. In der zitierten Mikrobiomforschung wirft diese Sichtweise immer wieder die Frage auf, was es bedeutet, menschlich zu sein. Dass »wir« symbiotisch sind, ohne es zu wissen, unterstreicht den Umstand, dass es nicht im engeren Sinne »wir« als rationale Subjekte sind, die die Symbiose eingehen, sondern ein nicht-menschlicher Teil von uns. »Wir« sind viele, jeder Einzelne ist 30 Billionen (die Einsicht, wie viele genau, ändert sich beständig), kurzum: Wir sind »digestive subjects« (DuPuis 2015: 146). Diese gigantischen Kollektive kleinerer Einheiten lassen den menschlichen Organismus nun als Teil des holistischen Lebenszyklus erscheinen, ganz im Sinne der Idee des »microcosmos« (Margulis 1999) oder der »microontologies« (Hird 2009). Leben ist als solches ein mikrobielles Phänomen: Indem Bakterien die Erde fruchtbar halten, ermöglichen sie seine Neuentstehung in allen Größenordnungen. Katz schreibt: »Earth and all its inhabitants comprise a single, seamless matrix of life, interconnected and interdependent.« (Katz 2016: 10) Auf welche Weise dieses symbiotische Verhältnis zwischen Mensch und Bakterium mit Fermentationsprozessen zusammenhängt, wird jetzt weiter erörtert.

### 9.5.2 *Umwelt, Kultur, Körper*

Durch die Aufnahme über die Nahrung beginnen die inkorporierten lokalen Mikroben mit dem Mikrobiom zu »kommunizieren« und arbeiten jenseits der bewussten menschlichen Wahrnehmung im Magen und im Darm weiter. Die fermentierten Speisen kommen dabei als »embodiments of dense and biodiverse microbial communities« (Katz 2016: 3) ins Spiel. Hier wirken sie in doppelter Weise als Verdauungshelfer. Zum einen unterstützen die neu hinzukommenden Bakterien den Verdauungsprozess im Magen, zum anderen ist Fermentation eine Art »Vorverdauung« (Mollison zitiert nach Katz 2016: 2). Einige in roher Form unverdauliche bzw. sogar toxische Proteine, wie sie etwa in Sojabohnen

enthalten sind, werden erst durch Fermentation in Aminosäuren dekomponiert und damit unschädlich, verdaulich und nährstoffreich gemacht (ebd.: 3). Es findet also ganz im Latour'schen Sinne eine *Delegation* von Verdauung statt. Ein organischer Prozess wird ausgelagert, von einem anderen Akteur übernommen und über dessen Einverleibung wieder angeeignet. Katz zeigt sich fasziniert davon, dass dieser Prozess in seinen einzelnen Operationen ohne menschliches Zutun auskommt, aber über die Dimension der Umwelt in Form einer »ecoimmunonutrition« reguliert werden kann. Die Immunfunktionen des Körpers werden also ökologisch, d.h. über die Nährstoffaufnahme aus der Ernährung gesteuert: »[A]n organism's immune function occurs in the context of an ecology, an ecosystem of different microbial cultures, and [...] it is possible to build and develop that cultural ecology in oneself through diet.« (ebd.: 5)

Durch Ernährung konstruieren Menschen also eine kulturelle Ökologie in sich, der die selbstregulierenden Prozesse des Körpers dann überlassen werden. Insgesamt gilt die Regel: Je mehr unterschiedliche Mikroben, desto besser für die »microbiodiversity«, also die mikrobielle Biodiversität (ebd.: 10). Diese Inkorporierung ermöglicht eine Öffnung des Grenzraums zwischen äußerer Umwelt und innerem Milieu des menschlichen Organismus: »Your environment literally becomes you, as you invite the microbial populations you share the Earth with to enter your diet and your intestinal ecology.« (ebd.: 12)

Die Verschmelzung von Mensch und Umwelt ist nicht nur eine Frage des gesunden Darms, sondern zielt auf nichts weniger als die Wiederherstellung der verlorenen Verbindung zum Leben als solchem. Beschworen wird eine Einheit des Lebens, die das Verheißungsversprechen einer neuen Unmittelbarkeit in sich trägt: »Wild foods, microbial cultures included, possess a great, unmediated life force«, heißt es bei Katz, und weiter: »Wild fermentation is a way of incorporating the wild into your body, becoming one with the natural world.« (ebd.) Die Rede vom ›Wilden‹ und ›Unvermittelten‹ mag zunächst irritieren, schließlich hat Katz zuvor gerade die *vermittelnden* Funktionen des Mikrobioms und die Wichtigkeit seiner kulturellen Kuratierung verdeutlicht. Die Einswerdung mit der ›natürlichen Welt‹ ist bei Katz nicht gleichbedeutend mit der Rückkehr zu einer ›wilden‹, ursprünglichen Natur, weil jene Natur immer schon (mikrobielle) Kultur ist, die durch vielfältige symbiotische Verschlingungen organisiert ist. Welche Funktion erfüllt hier also der zunächst irreführende Schlüsselbegriff des ›Wilden‹?

Wilde Fermentation versteht Katz als eine Praxis, in der die lokalen Bakterien einer spezifischen Umgebung zum Arbeiten gebracht werden. Statt durch Pasteurisierung, Addition, Injizierung oder das ›Streuen‹ fremder Mikroorganismen den Prozess von außen zu manipulieren, wird ganz auf die immanente Kraft der vorhandenen Bakterien gesetzt:

»Wild fermentation is the opposite of homogenization and uniformity, a small antidote you can undertake in your home, cultivating broad communities of organisms indigenous to your food, and also contributing those of your hands and your kitchen, to produce unique fermented goods.« (ebd.: 24)

Im Rahmen wilder Fermentation wird eine spezifische Umwelt fermentiert – sie fließt in ihrer bakteriellen Gesamtheit in den Prozess ein. Dieser lokale Charakter wilder Fermentation setzt immer schon die Vermischung heterogener Gemeinschaften von mikrobiellen Kulturen voraus. Der Reinheitsgedanke, der im Pasteur'schen Labor, aber auch in den reformerischen »Pure Food«-Bewegungen im Kampf gegen toxische Lebensmittelzusätze leitend war, wird bei der »wilden« Fermentation also zugunsten der Affirmation radikaler Vermischung aufgegeben. Das »Wilde« steht nicht für das Reine, sondern für eine Arbeit der Verunreinigung und Hybridisierung.

»Wilde Fermentation« kultiviert buchstäblich das Aufeinandertreffen unterschiedlicher Bakteriengemeinschaften aus den Nahrungsmitteln, der Küche, der Luft und von den Händen, die im Fermentationsprozess zu einem Ganzen verschmelzen und nach dem Verspeisen auf neue Gemeinschaften innerhalb der Ökologie des Körperinneren treffen. Die Heterogenität der Bakterien, ihre ständig neuen Konstellationen und Gemeinschaften führen in Verbindung mit den Schwankungen des äußeren Milieus zur Spezifität und Singularität jedes Ferments:

»Every ferment yields unique results, influenced not only by ingredients but by environment, season, temperature, humidity, and any other factors affecting the behaviour of the microorganisms whose actions make these transformations possible.« (ebd.: 36)

Das *Germinal Life* (Ansell-Pearson 1999) basiert auf jener Gleichzeitigkeit von Wiederholung und Differenz, die Deleuze und Guattari als »kreative Involution« beschrieben haben (ebd.: 161). Die molekularen Prozesse und Umweltfaktoren sind auf endlose Wiederholung angelegt, in deren kleinen Differenzen sich aber unverwechselbare Konstellationen ergeben; und diese kleinen Differenzen sind es, die als wirksames Gegengewicht zur kulturellen Homogenisierung mobilisiert werden.

In das Verhältnis von Differenz und Wiederholung sind immer auch Formen der Kontrolle eingelassen. Denn all die »äußeren« Faktoren wie Temperatur, Feuchtigkeit oder Jahreszeit in Rechnung zu stellen bedeutet bereits, das Ferment indirekt zu justieren und zu manipulieren. In der früheren Aufgabe von *Wild Fermentation* (Katz 2002) wird dies im Untertitel »A Do-It-Yourself Guide to Cultural Manipulation« auf den Punkt gebracht. Obwohl Katz damit die aktive Konstruktion der kulturellen Ökologie wilder Fermentation hervorhebt und um die hiermit notwendig einhergehenden Kontrolltechniken weiß, betont er ähnlich wie Uh vom Baroo aber zugleich die Grenzen der Kontrolle:

»Sometimes it's just too hot or too cold for the organisms whose flavours we're after. We are dealing with fickle life forces, in some cases over long periods of time, and though we are making an effort to create conditions favourable to desired outcomes, we do well to remember that we are not, by any measure, in complete control.« (Katz 2016: 38)

Die Bemerkung, dass es manchmal zu heiß oder zu kalt für die Mikroben ist, rückt die Tempo-Thermo-Politik der Pasteurisierung in ein neues Licht. Die präzise Bestimmung einer »thermal death time« hatte auf den volatilen Charakter der Mikroben reagiert, indem sie diese in einer rigorosen Intervention zuverlässig inaktivierte. Bei Katz wird nun die bewegliche thermale Spanne wichtig, in der sich die Mikrobengemeinschaften je nach Umwelt permanent neu einpendeln und dabei ihre Vorlieben und Unverträglichkeiten aktualisieren.

Katz macht hier auf ein Kernproblem der ökologischen Kontrolle aufmerksam, das schon Pasteur erkannt hatte: Sie muss den Umweg gehen, die Bedingungen – etwa Temperatur – zu manipulieren, ohne den Bakterien unmittelbar Befehle erteilen zu können. Weil sie launische, wankelmütige und individuelle »life forces« sind, hängt es immer auch von kleinen Überraschungen, Unwägbarkeiten und Zufällen ab, welchen Weg sie einschlagen. Anders als im Umweltkonzept des Labors nimmt Katz mit seiner Idee kultureller Ökologie keine Abdichtung gegen die äußere Umwelt vor, sondern begrüßt Vermischungen als Bereicherung der heterogenen Mikrobengemeinschaften. Abweichungen vom vorgesehenen Ablauf werden regelrecht gefeiert als »quirky anomaly that will force you to adjust your image and expectation« (ebd.: 24).

Für die oben diskutierte Einswerdung müssen zwei Dinge zusammenkommen: Einerseits bedarf es einer Fabrikation der kulturellen Ökologie, die in der Praxis immer schon eine Manipulation der Umwelt darstellt; andererseits geht es um ein fast spirituell anmutendes Würdigen der umgebenden Lebenskräfte: »Build your body's cultural ecology as you engage and honor the life forces all around you«, schreibt Katz (ebd.: 34). Das Ernstnehmen und Respektieren der mikrobischen Bedürfnisse schließt auch ein, sie zeitweise in Ruhe zu lassen, eine »gentle manipulation« (ebd.) ist der Weg der Wahl.

Wie aber verbindet sich die Fermenteur:in mit den Mikroben – und woran merkt sie, ob ein Eingriff nötig ist oder nicht? Katz wendet sich gegen eine Verwissenschaftlichung und Laborisierung der Fermentation, wie sie etwa vom Noma betrieben wird. Ginge es ihm um die reine Vermehrung und Entfaltung mikrobiellen Lebens, wäre das Labor der ideale Ort dafür. Denn unter präzise justierten Bedingungen gedeihen Mikroben, sie wachsen besonders schnell und effizient, das lehrte uns der Ausflug in Pasteurs Labor. Laborbedingungen, avancierte Geräte und wissenschaftliche Kenntnisse sind für Katz aber nicht nur unnötig, sondern für den übergeordneten Zweck der Verbindung sogar hinderlich.



Ein unmittelbarer Zugang zum Leben entsteht durch den Einsatz der eigenen Sinne: »You don't really need molecular analysis to tell you what foods are healthy. Trust your instincts, your taste buds, and how it makes you feel.« (ebd.: 3) Die Messtechniken des Thermometers bzw. Thermostats werden hier zugunsten der ›alten‹ Verfahren verworfen: Statt numerischem Messen wird das intuitive Schätzen zurückgeholt; ein quantitativ-standardisierter Zugang weicht einem qualitativ-sensorischen. Durch die Neumobilisierung der niederen Sinne Riechen und Schmecken erübrigt sich das Ablesen einer Zahl auf dem Thermometer. An seine Stelle tritt das erfahrungsbasierte Körperwissen (vgl. dazu Lara 2016; Allen-Collinson & Hockey 2018).

Letzteres ist nicht zu verwechseln mit rein subjektivem Empfinden. Anhand der Gerüche und Geschmäcker bilden sich vielmehr Objektivitätsparameter über gute und schlechte, gelungene und misslungene Fermentationen heraus, die so als Ensemble alternativer Mess- und Bewertungspraktiken sichtbar werden. Katz spricht sich nicht grundsätzlich gegen Praktiken des Messens aus – auch in seinen Anleitungen begleiten Angaben zu Zeit und Temperatur fast jedes Rezept, auch er setzt mitunter Thermometer ein. Und doch nehmen diese nur die Rolle anfänglicher, teils didaktischer Hilfsmittel ein, die ein Gefühl der Sicherheit spenden, aber nach und nach dem Erfahrungswissen weichen sollen. Katz' Ansatz ist ein tentativer, der die »Lebenskraft« der Gärung ganzheitlich erfahrbar zu machen anstrebt. Inspiriert von den südamerikanischen »Chorote people«, die die Gärung als Geburt eines guten Geistes mithilfe von Musik und Tanz beschworen (Katz 2016: 37), regt Katz dazu an, sich solche spirituellen Rituale in unorthodoxer Manier zu eigen zu machen, um eine nicht weiter bestimmte »force« zu spüren: »You too can prepare a comfortable environment for the spirit, the organisms, the process, however it suits you to think about it. The force is with you. It will come.« (ebd.) Hier geht es weniger um eine religiöse Fundierung der Fermentation als um die Betonung einer energetischen Lebenskraft, deren Ursprung und Charakter letztlich rätselhaft bleiben und die daher – ganz im Durkheim'schen Sinne – einer Verbildlichung bedarf.

Hier ergibt sich eine bemerkenswerte Spannung in Katz' Argument: Mit der Zurückweisung des Expertentums strebt er an, Fermentierung zu entmystifizieren, indem er die Berührungsangst mit ihr durch sein Aufklärungsprogramm abzubauen versucht – egal, ob sich diese Angst aus der Imagination böser Keime und der von ihnen ausgehenden Vergiftungsgefahr oder aus dem Bild der Fermentation als einer voraussetzungsvollen Technik für Profis speist. Dieses aufklärerische Unterfangen geht aber mit einer neuen Mystifizierung einher: »Fermentation is magical and mystical, and I am deeply devoted to it. I have indulged this arcane fetish (and been indulged).« (ebd.: xxii) Der Aufklärungswille, der Angst und Sicherheitsbedenken aus dem Weg räumen soll, mündet so

in eine spirituelle Feier des Wunders der Fermentation. Die Herstellung der ersehnten Verbindung funktioniert weder allein über biologische Lebendigkeit noch über die Fermentierungspraxis mit ihrer Delegation von Arbeit, sondern über die »magic of the natural world« (ebd.: xix).<sup>27</sup>

In diesem Licht ist die Singularität der Fermentation sowohl Resultat ihrer environmentalen Relationen als auch ihres mystischen Gehalts. Das Singuläre wird bei Katz – anders als beim Noma – nicht nur visuell-ästhetisch über soziale Medien verhandelt, sondern über einen materiell-biologischen Prozess des Umweltlichwerdens, der durch die niederen Sinne konfiguriert ist. Katz konkretisiert die (neo-)materialistische Wendung einer »uncertainty of life«, wie sie Uh angedeutet hatte, indem er das Moment des Unkontrollierten betont, das sich trotz aller Kontrollmechanismen durchsetzt. Bei aller Singularität charakterisiert sich Fermentation durch ihre Wiederholbarkeit, welche die Plan- und Antizipierbarkeit des Vorgangs überhaupt erst ermöglicht. Weil die Kontrolle bei Katz aber vor allem durch die niederen Sinne organisiert wird, verschwimmen die Grenzen zwischen kontrollierendem Subjekt und kontrolliertem Objekt. Beim Schmecken und Verdauen wird das Ferment buchstäblich zu einem Teil des Fermenteurs; er nimmt es in sich auf. In dieser Weise kollabiert die Distanz, die im Labormodell noch ausschlaggebend für die klassischen Gesten der Tests und Bewährungsproben war.

Hier deuten sich die Konturen einer ertragreichen materialistischen Theorie des Singulären an, in der die Verschränkung von Differenz und Wiederholung nicht einfach ontologisch festgeschrieben, sondern als Effekt ihrer spezifischen Umweltlichkeit entworfen wird. So werden die konkreten Rhythmisierungen der Fermentation als konstante Bewegungen ihrer sich wandelnden Umwelten greifbar. Menschen sind in diesem environmental vermittelten Vorgang weniger Befehlshaber der Mikroben als vielmehr »co-creator[s]« (ebd.: 33), womit einmal mehr die Latour'schen Ko-Produzenten aufblitzen. Sie sind »organisms among organisms« (ebd.: 5), oder mehr noch: direkte Nachkommen von Mikroorganismen, denen alle Lebensformen auf der Erde entstammen. »Microorganisms are our ancestors and our allies« (ebd.: xviii), hält Katz programmatisch fest. Aus Katz' Umweltverständnis resultiert so

27 Diese verbindet uns laut Katz mit unseren »Vorfahren«. Sie ist wiederum keine geistig-spirituelle Frage des Glaubens, sondern funktioniert ihrerseits biologisch. Deutlich wird dies, wenn Katz über seine eigenen Vorfahren, jüdische Immigrant:innen aus Polen, Russland und Litauen, schreibt und seine Vorliebe für fermentiertes Essen auf dieses Erbe zurückführt: »These foods and their distinctive flavors are part of my cultural heritage.« (Katz 2016: xix) Der Litauische Fermentierungsgott Roguszys begegne ihm über den Geschmack, auch wenn viele Generationen zwischen ihm und seinen Litauischen Vorfahren liegen: »my taste buds still salivate at Roguszys's temple« (ebd.).

ein Gemeinschaftsmodell, das Menschen und Bakterien als gleichwertige Akteure in einem heterogenen Gefüge anordnet.

An dieses Denken von Mikroprozessen schließt Katz nun allgemeinere Vorstellungen von sozialer Ordnung und Transformation an, die ähnlich wie Lévi-Strauss' heiße und kalte Gesellschaften über Strategien der Metaphorisierung vermittelt werden. Im Folgenden steht die Frage im Fokus, wie die metaphorische Übersetzung dieser kleinen Soziologie der Fermentierung in politische Ordnungs- und Wandlungsvorstellungen funktioniert.

### 9.5.3 *Kultur von unten: ›Vibrant queer culture‹*

Die mehr-als-menschliche Gemeinschaft floriert in einem größeren Milieu, das bei Katz nicht nur umweltliche Faktoren wie Temperatur, Luft und Jahreszeit einschließt, sondern mit einem ganz bestimmten soziokulturellen Milieu verbunden ist. Katz leitet seinen Zugang zur Fermentation aus dem Zusammenhang einer ländlichen Community her, in der er – ursprünglich aus New York stammend – viele Jahre gelebt hat. Der Grund für das Umsiedeln aufs Land war seine HIV-bedingte Immunschwächung, der er mit einer Umstellung seiner Lebens- und Ernährungsgewohnheiten begegnen wollte. Die Praxis der Fermentation ist ein Produkt dieser Suche nach »strategies for resilience and survival« (Katz 2016: xx). Diese Strategien leben wiederum von der Existenz einer Gemeinschaft, die Katz folgendermaßen beschreibt: »I am part of a vibrant queer extended community over two rural countries, what we call the baberhood, or faeborhood, or gayboorhood.« Das Milieu für die Fermentationskultur ist also jene »vibrant queer culture« (ebd.: xvi), die als Selbstversorger:innengemeinschaft einen Garten mit eigenem Hof mit Tieren bewirtschaftet, in Werkstätten Gebrauchsgegenstände fertigt und repariert. Erst die große Gemüseernte stellte Katz vor das Problem ihrer Haltbarmachung – und bei der Suche nach Antworten stieß er auf die Fermentation.

Die hier angelegte Kultur bildet ein Gegenmodell zur Verengung von Kultur auf Hochkultur, zugleich aber auch zur von Morell im Vorwort hochgehaltenen – in Frankreich oder Japan verorteten – traditionellen Kultur, die u.a. aus den Traditionen der Fermentation abgeleitet wird. Vielmehr lotet die ländliche Community um Katz Möglichkeiten aus, um die traditionelle Gemeinschaft von der Idee des organisch ›Gewachsenen‹ zu entkoppeln und jenseits biologischer Verwandtschaft sowie daran geknüpfter normativer Vorstellungen von Geschlecht, Sexualität und Familie eine alternative Gemeinschaft im Geiste diverser Gegen- bzw. Subkulturen zu etablieren. Das queere Kollektiv greift traditionelle Lebens- und Arbeitsentwürfe auf, formt diese aber im Sinne der Idee des DIY (Do it yourself) zu einer widerständigen Kultur von unten um.

Fermentation besitzt für Katz einen spezifischen politischen Gehalt, den er in der grenzüberschreitenden Arbeit der Mikroben verankert. Ihre Differenz, Fluidität und Varianz wird in metaphorischer Wendung zum Ausgangspunkt für ein ›Queering‹ des Sozialen. Ausgehend von der Eigenschaft der Mikroben als »shape shifters« analogisiert Katz sie mit nonbinären, queeren und Transgender-Personen: »As with the spectrum of gender identity and expression, it's the fluidity of fermentation – the varied microbial ecology in different locations – that makes every batch just a little bit different.« (ebd.: 42) Stephanie Maroney (2018) arbeitet u.a. an diesen Passagen aus Katz' *Wild Fermentation* das politische Potential einer »queer fermentive praxis« heraus. In konzeptioneller wie materieller Weise stelle Katz den – insbesondere in Nordamerika verankerten – reinheitszentrierten Gesundheitsdiskurs sowie damit verknüpfte Kontroll- und Herrschaftsmechanismen in Frage. So naheliegend diese Lesart zunächst ist, wird das queere Fermentieren in seiner euphorischen Beschreibung als ›transformatives‹, ›improvisatives‹, ›responsives‹, ›inspirierendes‹ und ›interdependentes‹ politisches Projekt kaum dem Umstand gerecht, dass es aus der Not im Kampf gegen das AIDS-Virus geboren ist – »gute Bakterien« schaffen hier eine Kampfbarriere, um das Immunsystem vor dem tödlichen Virus zu schützen. Aus dieser Sicht müsste die Fermentation stärker in ihrer Eigenschaft als kulturelles Resilienzprojekt zwischen körperlich-immunologischer Resilienz und kollektiven Resilienzpraktiken gefasst werden.

So zeigt Justin Abraham Linds am Beispiel von Sandor Katz und Jon Greenberg als Aktivisten der Aufklärungsorganisation ACT UP/NY (AIDS Coalition to Unleash Power), wie sich nach dem Höhepunkt der AIDS-Krise parallel zu antiretroviralen Therapien alternative und ganzheitliche Therapieformen herausbildeten, von denen die Fermentation wesentlicher Teil war (Linds 2019: 438f.). Diese Formen sind einerseits im Foucault'schen Sinne dem Widerstand gegen biomedizinische Autoritäten verpflichtet, zum anderen entwickelt sich hier eine eigenständige »logic of care more intimate with non-human life« (ebd.: 435), die ihre Autorität aus der Interaktion mit mikroskopischen Lebensformen schöpft. Im Fall des AIDS-Virus handelt es sich um eine Lebensform, die zeigt, dass der Interspezies-Prozess keineswegs symmetrisch verfasst ist: Das Virus hat tendenziell die Oberhand über den Menschen und kann ihn jederzeit niederstrecken. Linds korrigiert hier implizit ein horizontal angelegtes Symbiosekonzept, indem er zeigt, dass der »Krieg« nicht nur vom Menschen ausgeht, sondern dass Beziehungen zwischen Mensch und Mikrobe bisweilen die Gestalt parasitären Befalls annehmen, der als Überlebenskampf ausgetragen wird.

Katz' Praxis der Fermentation wird mit Linds lesbar als Kampfmittel gegen AIDS, das eine Interspezies-Dimension in den Widerstand sowohl gegen menschliche Autoritäten als auch gegen das feindliche Virus

einführt. Eine so verstandene Resilienz ist das Ergebnis der metaphorischen Übersetzung von körperlich-biologischer in kulturelle Resilienz; einer Übersetzung, die nicht nur auf einer Übertragung von Bedeutung in einen neuen Kontext beruht, sondern durch den materiellen Prozess des Fermentierens selbst vermittelt ist. Denn durch die Praxis der Fermentation werden gleichzeitig mikrobiologische wie makrologisch-kollektive »alternative cultures« (Katz 2016: 33) geschaffen, welche Katz bewusst als Sammelbegriff gesundheitlicher und (sub-)kultureller Resilienz entwirft. Entscheidend ist dabei die ermächtigende Fassung der Fermentation als DIY-Projekt:

»Fermentation is easy and exciting. Anyone can do it. Microorganisms are flexible and adaptable. Certainly there is considerable nuance to be learned about any of the fermentation processes, and if you stick with them, they will teach you. But the basic processes are simple and straightforward. You can do it yourself.« (ebd.: 36)

Dass Fermentation eine simple Technik ist, die jede:r mit einfachen Mitteln zu Hause durchführen kann, begründet Katz mit ihren Wurzeln als »primitivste« aller Kulturtechniken, die schon vor der Schrift und der Landwirtschaft betrieben wurde. Als Zufallsprodukt, das historisch auf das gedankenlose Stehenlassen einer Honig-Wasser-Mischung und ihre Transformation in Met (Honigwein) zurückgeführt wird, ist sie »basic« und »low-tech«. Es geht nun darum, diesen Zufall kontrolliert zu wiederholen und Dinge geschehen zu lassen, die sich – anders als bei der Schrift – auch unabhängig von menschlicher Aktivität ereignen. Die Spannungen zwischen Kontrolle und Spontaneität, Eingreifen und Loslassen, menschlicher Kultur und mehr-als-menschlicher Natur/Kultur werden umweltlich aufgelöst, nämlich durch die Schaffung von »conditions in which naturally occurring wild organisms thrive and proliferate« (ebd.: xix). Das Prinzip des »following the actor«, mit dem Latour das Vorgehen der Pasteurianer charakterisiert, wird hier gleichsam umgekehrt, indem die Akteure in ein für sie ansprechendes Environment »eingeladen« und dort versammelt werden.

Die »Primitivität« der Fermentation wendet Katz positiv, wenn er sich stolz als Generalisten und als Nichtexperten bezeichnet und auch seine Leser:innen auffordert: »Reject the cult of expertise.« (ebd.: 35) Dabei nimmt er eine zweifache Abgrenzung vor: DIY-Fermentation wird einerseits als Gegenmodell zu »our world of pre-packaged mass-produced food commodities« (ebd.: 5) und andererseits zu einem kunstvoll-laborisierten und damit elitären Zugang zur Fermentation verstanden. Bei der ersten Abgrenzung geht es um eine Rückeroberung des Lebens, das durch warenförmige, pasteurisierte Nahrung negiert wird: »Industrially produced food is dead. It severs our connection to the life forces that sustain us and deprives us of our access to the powerful magic so

abundantly present in the natural world.« (ebd.: 33f.) In der Formulierung des toten Industrieessens hallt Marx' Gegenüberstellung lebendiger Arbeit und unlebendigem Industrieprodukt nach, nur dass die Arbeit und ihre Lebendigkeit hier nicht menschlichen, sondern mikrobiellen Ursprungs sind. Aus dieser Perspektive richtet sich die Botschaft »Do it yourself« an die Mikroben; die Menschen sind aufgerufen, eben nicht ›selbst zu machen‹, sondern von den Mikroben ›machen zu lassen‹. Indem sich menschliche Arbeit – ohne hier Lohnarbeit zu sein – mit mikrobischer Arbeit qua Delegation verbindet, wird jene ersehnte Verbindung zu den »life forces« hergestellt. In ähnlicher Weise stellt Dylan Clark ausgehend von Lévi-Strauss' kulinarischem Dreieck heraus, dass die DIY-Kultur der »punk cuisine« in subkulturellen Wohn- und Politprojekten industrielles Essen als übermäßig »gekocht« kritisiert: Als »milled, refined, butchered, baked, packaged, branded and advertised« (Clark 2004: 20). In der Folge streben die Subkulturen ein ›roheres‹ Essen an, das näher an seinem »wild, organic, uncultured state« ist (ebd.). Das ›Wilde‹ wird von den untersuchten Akteuren mit dem Unkultivierten bzw. Nichtkulturellen gleichgesetzt. Mit seinem doppelgleisigen Kulturbegriff gelingt es Katz, eine solche idealisierende Sicht auf die »rohe Natur« konsequent zu umgehen, indem er mikrobielle Kulturen immer schon als hybride Naturen/Kulturen denkt, die durch (bewusste) menschliche Eingriffe zwar modifiziert werden, aber ihrer nicht bedürfen, um sich als kulturell zu qualifizieren. Katz' politisches Projekt ist also nicht von einer nostalgischen Suche nach einem Zustand des ›Vorher‹ geleitet, das es wieder freizulegen gilt. Statt einer Rückkehr wird Katz ein revolutionäres Modell des ›fermentativen‹ Wandels entwerfen, das nun im Hinblick auf seine Zeitlichkeit rekonstruiert werden soll.

#### 9.5.4 *Rhythmen der Fermentation*

Fermentation bringt eine eigene Logik der Zeitlichkeit mit, deren Rhythmen sich erst in der praktischen Arbeit mit den Fermenten erschließen. Katz schreibt: »My daily routine is structured by the rhythms of these transformative life processes.« (Katz 2016: xvii) Wie aber lässt sich herausfinden, wie diese Rhythmen beschaffen sind? Katz bemüht hier den Vergleich mit dem Kühemelken; einer Technik, bei der ein Rhythmus gefunden werden muss. Weiter heißt es: »Fermentation is not so different, you get to know the microorganisms as you work with them, and find a rhythm with them.« (ebd.: 46) Es handelt sich dabei um heterogene, nichtstandardisierte Zeitlichkeiten, die von Ferment zu Ferment unterschiedlich ausfallen:

»Some of these projects are finished in a few hours, some take months or even years, and others are ongoing, as I feed and stir the crocks and jars, developing a symbiotic rhythm with these tiny fermenting organisms, nurturing them so that they will nourish us.« (ebd.: xxii)

Der symbiotische Rhythmus wird also durch das gegenseitige »Füttern« und »Nähren« von Mensch und Mikrobe strukturiert und in Gang gehalten. Mit Blick auf das Warten über Stunden, Tage, Monate, Jahre bezeichnet Katz Fermentation in zeitlicher Hinsicht als das Gegenteil von Fast Food (ebd.: 37). Übersetzt in die rhythmusanalytischen Begrifflichkeiten Henri Lefebvres lässt sich Fast Food als Verkörperung ›linearer Rhythmen‹ beschreiben, die einer abstrakten kapitalistischen Zeitordnung monotoner, standardisierter Wiederholungen entspringen (Lefebvre 1992). In Katz' Argument wird Fermentation als Reihe ereignishaft wiederkehrender ›zyklischer Rhythmen‹ (z.B. Tages- und Jahreszeiten) von ersteren zunehmend überlagert und verdrängt, auch wenn sich beide rhythmischen Logiken ständig vermischen. Wichtig ist für Katz nun die Wiederaneignung der Langsamkeit – und hier trifft er sich mit dem Noma – im tentativen Begreifen der heterogenen Rhythmisierungen der Fermente.

Fermentation bietet eine Antwort auf das Problem der Haltbarmachung, noch bevor ihre eigenständigen kulinarischen Qualitäten in den Mittelpunkt treten. Einen Ausgangspunkt bildet oftmals die Frage nach der Konservierung der Ernte und damit das temporale Problem ihres natürlichen Verfalls. Die Verlangsamung des Verfalls wird paradoxerweise durch eine Konservierung erreicht, die selbst auf einem Verfallsprozess beruht. Der bei der Fermentation entstehende Alkohol, die Milchsäure und Essigsäure wirken als »bio-preservatives« (Katz 2016: 1) und erhöhen nicht nur die Nährstoffe, sondern verhindern Verfaulung und das Wachstum pathogener Organismen. So kommt es zu einer Erhöhung der zeitlichen Disponibilität durch Fermentation, die wiederum entscheidend für die gesellschaftliche Zirkulation von Nahrungsmitteln ist.

Wie Katz notiert, waren fermentierte Güter wie Tee, Kaffee und Kakao historisch die ersten Waren, die als Exportgüter mit Schiffen um die Welt transportiert wurden und die beklagte kulturelle Homogenisierung und Globalisierung wesentlich vorantrieben (ebd.: 25). Das Stillstellen des Verfaulungsprozesses ist also die Voraussetzung einer sozialen und kulturellen Beschleunigung, die es möglich macht, Produkte der Fermentation zu globalisieren und raumzeitliche Grenzen zu überwinden. Es hat eine gewisse Ironie, dass Aufputzmittel als »ideal drugs for industrial revolution« (ebd.: 29) ebenfalls im Dienst der zeitlichen Beschleunigung und der Durchsetzung linearer Rhythmen stehen: Mit Stimulanzien wie Kaffee und Zucker können Arbeiter:innen mehr leisten und länger durchhalten.

Katz bringt nun die ›kleinen‹ Rhythmen der Fermentation mit einem größeren zeitlichen Modell zusammen und liefert so eine alternative Erzählung vom Mikrokosmos zum Makrokosmos. Fermentation vermittelt die Gleichzeitigkeit transformativer und konservierender, schneller und langsamer, kurzer und langfristiger Rhythmisierungen. Die transformativen Wirkungen führt Katz nicht nur auf die mikrobiologische Verwandlung organischer Materie zurück, sondern metaphorisiert Fermentation, um sozialen Wandel in größerem Maßstab denken zu können: »Social change is another form of fermentation. Ideas ferment, as they spread and mutate and inspire movements for change.« (ebd.: 279) Weiter heißt es: »The revolutionary spirit of liberation and hope [...] [is] like a seed culture, ready anytime to multiply, thrive and transform, given the right conditions.« (ebd., vgl. auch Katz 2020)

Das Modell sozialer Transformation wird aus den materiellen und zeitlichen Spezifika der Gärung, d.h. ihrer Fähigkeit zur Ansteckung, Ausbreitung, Vervielfältigung, Transformation und Mutation hergeleitet. Diese Bewegungen sind als inhärenter Effekt ihrer Umweltlichkeit gedacht. Gärung ist demnach kein explosionsartiger Ausbruch, sondern eher ein fließender Prozess der Transformation. Katz vergleicht die Gärung mit dem Feuer, das binnen Minuten Leben zerstören kann, und konstatiert:

»Fermentation is not so dramatic. It bubbles rather than burns, and its transformative mode is gentle and slow. Steady, too. Fermentation is a force that cannot be stopped. It recycles life, renews hope, and goes on and on. [...] Embrace it.« (ebd.: 280)

Fermentation ist in seiner zeitlichen Struktur zwischen Transformation und Konservierung ein Prozess des langsamen, beständigen und immanenten Wandels. Sie ist ein Prozess der sukzessiven Grenzverschiebung, der im Gegensatz zur Transgression des Feuers fließend prozessiert. Doch in dieser fast unscheinbaren Natur liegt auch ihre unaufhaltbare Schlagkraft. Im Sinne Lefebvres können selbst die linearen Rhythmen die zyklischen nie ganz unterdrücken: Auch das Fast Food braucht Ressourcen, die bei aller beschleunigten Züchtung einem Stoffwechsel des Entstehens, Wachsens und Regenerierens unterliegen. Die Fermentation bezieht ihre Schlagkraft daraus, dass sie selbst im Moment ihrer Bekämpfung allgegenwärtig bleibt.

Diese epistemologische Ausweitung der Fermentation – von einem omnipräsenten materiellen Prozess hin zum Modell sozialer Ordnung und sozialen Wandels – hat entscheidende Konsequenzen für die Konzeption von Sozialität, Politik und Subjektivität. Es ist keine Überraschung, dass Fermentation in den historischen Arbeiten zum Hygieneprogramm der Pasteurianer als zeitgenössisches Gegenmittel zur Politik des Aseptischen mobilisiert wird. DuPuis generalisiert Katz' ›low theory‹



der Fermentierung, wenn sie mit Blick auf die Machtmechanismen der Reinheitsideologie die Frage aufwirft: »How can politics move from sanitation to fermentation?« (DuPuis 2015: 151)<sup>28</sup> In der Fermentation sieht sie eine alternative Politik der Selbstwerdung aufscheinen, in der wir uns weg von »ingestive subjects«, die sich am Leitspruch »Du bist, was Du isst« orientieren, hin zu »digestive subjects« entwickeln müssen: Zu kollaborativen Subjekten, die sich selbst als Teil unzähliger mikrobieller Fermente begreifen. Diese Fermente sind Wesen in uns, die wir wie einen Zoo zu pflegen versuchen können, die aber ihre eigenen »selves« haben (ebd.: 143). Daher richtet sich das Modell des digestiven Selbst gegen die Vorstellung von Autonomie: »Digestive fermentation will always be dangerous because it troubles, with its messy dynamism, the ingestive imaginary of freedom as choice and control.« (ebd.) Es geht DuPuis nicht um eine vollständige Aufgabe der Ideen von Freiheit und Sicherheit, sondern um inklusivere Formen, die Sicherheit qua Vertrauen generieren und Freiheit als emanzipatorischen Prozess hin zu sozialer Gerechtigkeit und Egalität entwerfen: »[P]olitics of fermentative, digestive subjectivity creates more egalitarian ways to relate to each other and to nature, focusing on the complexity and hybridity of the socio-natural world.« (ebd.: 150) Bobrow-Strain schließt sich an:

»This is why I like fermentation. Unruly to its core, fermentation defies boundary making and combat mentality. It blurs lines between nature and society and suggests that true security may lie in conscientious impurity, not coerced purity. And it does this from a moral low ground: dreams of purity, naturalness, control, perfect health, and security evoke precise borders and confident certainties, but fermentation can't. It requires acceptance of constant flux and perpetual reconsidering.« (Bobrow-Strain 2012: 300)

Die Pasteurisierung der Gesellschaft weicht in dieser Programmatik einer Fermentierung der Gesellschaft. Weil es letztlich die Eigenschaften der Grenzüberschreitung und produktiven Verunsicherung sind, die als Gegenmodell zum »sauberen Sozialen« hochgehalten werden, bezeichnet

- 28 Die bürgerliche Idee der Wahlfreiheit basiere auf der Kontrolle darüber, was wir essen und vor allem auch, was wir nicht essen, so DuPuis. Diese Freiheit erfordert Selbstdisziplin, welche durch die strikte Grenzziehung zu einem bedrohlichen Außen in Anschlag gebracht wird (DuPuis 2015: 2). Dass wir die Grenze intakt halten, indem wir uns bewusst entscheiden, Gefährliches nicht in unseren Körper lassen, macht unsere Freiheit und unseren Status als Mitglieder einer freien Gesellschaft aus. Diät Tipps und Ernährungsratschläge analysiert DuPuis in historischer Perspektive als Form des »storytelling«, bei dem Definitionskämpfe über gute Ernährung einen Teil des politischen Kampfs um das jeweils dominante Narrativ des Sozialen darstellen (ebd.: 5).

DuPuis Fermentation immer wieder als Metapher, betont aber zugleich die »materialist parallel to the social justice politics of collaboration, of working with those unlike oneself to create something new« (DuPuis 2015: 149). Fermentierung wird damit nicht erst im Moment ihrer politischen Metaphorisierung sozial, sondern ist es bereits in ihrer Eigenschaft als kollaborativer Prozess: »Food, once eaten, seems to be asocial. Yet, the fermenting that occurs in digestion is completely social, a collaboration between humans and the microbes they have domesticated, and which have domesticated them.« (ebd.: 147) Dieser Aspekt der wechselseitigen Domestizierung von Mensch und Mikrobe verweist auf den ambivalenten Status der Kontrolle, wie ihn auch Uh und Katz thematisieren. DuPuis erkennt im neuen Fermentierungsenthusiasmus eine geordnete, kontrollierte Vermischung der Welt am Werk. Fermentierung sei

»a way to reimagine our bodily relationship with the world. Fermentation mixes the world together in controlled but productive ways. It is a dynamic metaphor for a world that can be inclusive yet orderly without being pure. It is also a metaphor for a new politics of practice, of trying different things to see how they come out. It is an imperfect politics because not all ferments yield positive results.« (ebd.: 12).

Entgegen der Romantisierung der Fermentation als chaotischer, wilder, ungebremster Kraft macht DuPuis die Verbindung von Kontrolle und Vermischung, Ordnung und Unreinheit stark. Und hier kommt wieder die Fähigkeit der Mikroben als »shape shifters« ins Spiel. Die anhaltende Transformationsarbeit der Fermentation bezieht ihre Brisanz daraus, dass sie eine stille, aber umso effektivere Grenzverletzung betreibt. Der Gegensatz, den sie am fundamentalsten überwindet, ist der von lebendig vs. tot. Katz hält – ganz im Sinne von Lévi-Strauss – fest, dass die Gegenüberstellung von fermentiert vs. verfault eher ein kulturell zu definierendes Kontinuum als eine biologische Tatsache sei. Die Unterscheidung verdeckt, dass Fermentation Verwesung bedeutet – und damit nicht nur Leben, sondern auch Tod.

### 9.5.5 *Fermentierung und Tod: Eine alternative Nekropolitik*

Fermentation ist nicht nur ein Prozess der Transformation von Ess- und Trinkbarem, sondern eine omnipräsente Verwandlung organischen Materials. Sie ist immer Leben und Tod zugleich, ein zum Tod hinstrebender Lebensprozess: »Fermentation is the action of life upon death; living organisms consume dead plant and animal matter, in the process freeing nutrients for the further sustenance of life.« (Katz 2016: 42) Katz begreift Leben als zyklischen Rhythmus, der abwechselnd Niedergang und Entstehung, Verfall und Erneuerung produziert. Was lebendig ist,

wird sterben, aber das Futter für zukünftiges Leben bilden. Ohne diese zyklische Bewegung wäre die Welt unfähig, sich von innen heraus zu regenerieren.

Als ein Beispiel für diese Verschachtelung von Lebens- und Todesprozessen führt Katz den Fermentationsvorgang des Komposts an. Der Kompost vereint heterogene Elemente wie Essensreste, Eierschalen, Exkrementen, Laub, Asche, Kaffee und Zeitungen, die nach und nach aufeinander geschichtet werden. Durch Mikroorganismen werden sie in einfache Formen heruntergebrochen und in einem Verrottungsprozess nach spätestens einem Jahr zu einem wärmeerzeugenden Ganzen verbunden, das gleichsam in seinen Ursprung, die Erde, zurückschmilzt (ebd.: 275). Das Produkt dieser Verwandlung ist ein Agent der Fruchtbarkeit und des Lebens: Der nährstoffreiche Humus wird als Düngemittel eingesetzt. Was die Manipulation dieses Prozesses betrifft, so lässt er sich zwar beschleunigen, schneller und heißer machen, aber auch hier ist für Katz eher Zurückhaltung gefragt, denn »compost happens. There is nothing you can do to stop it« (ebd.: 276).

Ebendieses zyklische Fermentieren des Lebens, das immer auch den Tod einschließt, thematisiert Katz als Hilfe, mit der Präsenz des Todes zu leben, die ihn vor dem Hintergrund seiner AIDS-Erkrankung ständig begleitet. Er, der einige seiner Freunde in den Tod begleitet hat, sieht die Aufgabe der Gemeinschaft nicht zuletzt als »willingness to do the hard work of caring for one another through illness, death, and other life challenges. Building community is about taking care of one another over the long haul, or at least trying« (ebd.: xvi). Katz erklärt, dass er selbst nach seinem Tod ohne Sarg direkt in der Erde vergraben werden möchte, um möglichst schnell von der Erde fermentiert zu werden. Diese Haltung geht auf die Ablehnung kommerzieller Bestattungsinstitute zurück, die dem Tod mit ritualisierten Abläufen wie Beerdigung, Sarg und Zeremonie seinen Schrecken zu nehmen versuchen und ihn gleichzeitig monetarisieren. Die Akzeptanz des Todes als Bestandteil des Lebens ist die konsequente Folge des »reconnecting with life«, das sich ebenso mit dem Tod wiederverbindet, ohne auf die entfremdenden und standardisierenden Bestattungsrituale zu bauen. Diese machen die Materialität des Todes als Zersetzungsprozess unsichtbar. Katz konfrontiert mit seinem auf den ersten Blick fast anstößig wirkenden Wunsch seiner eigenen schnellen Fermentierung die kulturelle Unsichtbarkeit des Todes mit dessen Materialität. Er wendet sich gegen die Verlangsamung des Zerfallsprozesses durch Identität und Würde wahrende Praktiken wie Einbalsamierung, Verbrennung und Lagerung in Krematorien.

Diese Auffassung ist auch ein Produkt der Fermentationsphilosophie, da der Sterbende sich den gleichen Mikroben überlässt, die vorher noch eine Ressource der Resilienz gegen Krankheit und Tod bildeten und nun

zu Kräften des Zerfalls geworden sind. Bei der Dekomposition eines Leichnams laufen in der Tat Prozesse der Fermentation ab:

»Once a human heart stops, chemical changes occur that alter the pH of the body, causing cells to lose their structural integrity. This process of autolysis leads to the breakdown of organs. At the same time, putrefaction sets in. The bacterial flora of the gastrointestinal tract invade the vascular system and spread through the body. These anaerobic organisms transform carbohydrates, lipids, and proteins into organic acids and gases.« (Hart & Timmermans 2012: 231)<sup>29</sup>

Das Herunter- und Auseinanderbrechen, das Auflösen organischen Materials, das der Noma-Mitarbeiter im Instagram-Post als Hydrolyse beschrieb, wird hier zur Autolyse – zur Selbstauflösung – der Organe und schließlich des Organismus als ganzem. Der Dekompositionsprozess findet nicht mehr nur im Magen statt, sondern überschreitet zuvor intakte Grenzen. Mit Blick auf die Membran des Magendarmtrakts schreibt Pollan: »These thin, tenous membranes are all that stand between us and the microbes' ultimate objective: to ferment us.« (Pollan 2013: 294) Nun, da diese Schutzschicht nach dem Tod kollabiert, können die Mikroben ihr Projekt der Zersetzung ungestört im ganzen Körper realisieren. Das ›Leben ohne Luft‹ im menschlichen Körper produziert Säure und Gase – es fermentiert. Laut Hart und Timmermanns ist die Materialität des Dekompositionsprozesses deshalb so angstbesetzt, weil sie an die Allgegenwart der Zersetzung erinnert:

»The corpses' vanishing esthetic materializes fears about evanescence: we are all corpses-in-waiting. Their only agency, the vibrant biology of decay, becomes a target of interventions to slow down, preserve, or annihilate.« (Hart & Timmermans 2012: 241)

In Katz' Gegenmodell zu diesen Interventionen der Verlangsamung wird die Materialität des Verfalls präsent gehalten und aufgrund ihrer essentiellen Rolle für den Lebenszyklus positiv besetzt. Die holistische Auffassung des Todes als Fermentationsprozess fügt Leben, Tod und allgegenwärtige Zersetzung (u.a. im Kompost) als Einheit zusammen.

Der Tod begegnete uns bei Katz schon zuvor, und zwar als zu überwindender Kontrapunkt lebendiger Fermentation in Gestalt des

29 Diese Dekomposition betrifft nicht nur den menschlichen Körper. Zur Explosion von Walen schreibt Durham Peters: »Whales begin to decompose within hours after death. As the rotting, liquefying internal organs build up gas, the fetid carcasses can burst, killing men in the vicinity and expelling fetuses like torpedoes. Early twentieth-century whaling stations presented scenes of Dantescale obscenity, including one that had a lagoon thick with putrefying whale flesh that could not decompose for years because of the warmth of the sea. No less explosive was the use of whale-oil-derived glycerin for incendiary devices in World War I and after.« (Durham Peters 2015: 132)

industrieproduzierten »dead food«. Während dieses pasteurisierte Essen ein für alle Mal tot ist, weil es einen erstarrten *Zustand* des Unlebendigen markiert, bildet die Fermentation eine paradoxe lebendige *Bewegung* des Todes. Weil das Produkt dieses lebendigen Dekompositionsprozesses als Futter für neues Leben fungiert und somit in den zyklischen Lebensprozess eingelassen bleibt, kann der Tod enttabuisiert werden. Es ist also keine Affirmation des Todes an sich, die Katz hier formuliert, sondern eine Affirmation fermentativer Entstehungs- und Auflösungsprozesse, die in ihren Verschlingungen Mikro- und Makrokosmos zusammenbinden.

Michael Pollan beschäftigt sich ebenfalls mit dieser Verschränkung weltlicher und magischer bzw. religiöser Aspekte im Verhältnis von Fermentierung und Tod. In seinem Buch *Cooked* porträtiert er neben Katz eine weitere Protagonistin der Post-Pasteurianer:innen: Sister Noella Marcellino, eine als Nonne im Kloster lebende Mikrobiologin, die sich auf die traditionelle Herstellung von pilzgereiftem Rohmilchkäse kapriziert hat. Die in zahlreichen Medienberichten als »cheese nun« bezeichnete Marcellino betont die transzendente Kraft der Transformation, die in der christlichen Transsubstantiationslehre auf Wein und Brot beschränkt bleibt. Der Käse aber hat laut ihr ein wichtiges Alleinstellungsmerkmal: »Cheese forces you to contemplate death, and confronting our mortality is a necessary part of spiritual growth.« (Pollan 2013: 346) Wie bei keinem anderen Fermentationsprozess wird bei der Käseherstellung mit seinen Schimmelrinden, seinem Reifungsprozess in dunklen Kellern, die an die Krypta erinnern, und seinen bisweilen düster-morbiden Gerüchen die Fermentation als Verrottungsprozess sichtbar, den es durch die »stages of fungal life and death« (ebd.: 356) zu steuern gilt. Im weiteren Prozess bildet die Rinde einen grauen Staub aus »fungal debris – spores and the bodies of dead fungi – that gives off the musty odor of a dank, neglected cellar« (ebd.: 358). Die Todesassoziation wird einmal mehr olfaktorisch induziert.

Der endgültige Verrottungsprozess wird bei der Käsereifung immanent dadurch gestoppt, dass sich die »guten« gegen die »schlechten« Bakterien durchsetzen. Und doch wiederholt Sister Noella: »Cheese is all about the dark side of life.« (ebd.: 360) Käse gemahnt, so zitiert Pollan den Käsehersteller James Stillwaggon, an »[d]amp dark cellars, molds, mildews and mushroom galore, dirty laundry [...] In sum, cheese reminds of dubious, even unsavoury places, both in nature and in our own organisms.« (ebd.: 361) Daran anschließend zeigt Pollan, dass das *Brevibacterium*, das zwischen den menschlichen Zehen, unter den Achselhöhlen oder in der Vagina arbeitet, tatsächlich auch im Käse vorhanden ist – daher die ähnlichen Gerüche: »So it may well be that the allusiveness of a funky cheese to the human body is actually more literal than a metaphoric, a matter not so much this stands for that as this is that, too, in food form.« (ebd.: 362f.)

Mit Bezug auf Paul Rozins Theorie des Ekels argumentiert Pollan, dass der prototypische Geruch des Ekels der Geruch des Verfalls sei, aber auch der Körperausscheidungen und der Sexualität – kurzum: alles Animalischen (ebd.: 365). Beim Käse wird der spontane Ekel, der aus der Präsenz aller drei Elemente resultiert, aber gleichzeitig zum Gegenstand des Genusses. Pollan deutet dies mit Freud als »relatively safe way to flirt with forbidden desires«, ja als »perverse sort of pleasure« (ebd.: 368), aber auch als kulturell variierenden »acquired taste«, der die Trennungslinie zwischen dem Abstoßenden und dem Genießbaren flexibel hält. Wie im vorherigen Kapitel zu Serres gezeigt wurde, ist der Käse eine Art parasitäre Überwindungsfigur der Gegensätze von frisch und faul, lebendig und tot – und damit einerseits zutiefst beunruhigend, gleichzeitig in seiner »akklimatisierten Fäulnis« aber sicher in den Bereich der Kultur gerettet worden.

Wie kommt es, dass der mit der Fermentation verbundene Todesprozess im Noma nicht thematisiert wurde? Eine Hypothese könnte lauten, dass wir bei Katz aufgrund der Sprengung von Laborgrenzen konsequent zu jener dunklen Dimension der Fermentierung hingeführt worden sind. Denn das ordnende und disziplinierende Regime der Grenzziehung im Rahmen des Labors erlaubte es gar nicht, dass dieses unkontrollierte Moment des Verfaulens sich Bahn bricht. Was geschieht nun, wenn die Laborlogik noch weiter zur »Natur«-Seite hin aufgelöst wird? Vorweggenommen sei hier, dass uns noch zwei weitere Entwürfe zur Auflösung des Labors begegnen werden, die zum einen in einer kulinarischen und zum anderen in einer alchemistischen Verumweltlichung bestehen. Während erstere vom Todesaspekt der Fermentation genauso unbehelligt bleibt wie das Noma, wird die Verbindung von Alchemie und Fermentation den Aspekt des Todes erneut in den Fokus rücken. Welche Rolle diese selektive Aufmerksamkeit für die Strategien der Grenzziehung und -sprengung spielt, wird am Schluss erneut diskutiert.

## 9.6 Pascal Baudar: Mit dem »Wildcrafting« zu einer »Wilder fermentation«

Katz' Position ist aufgrund der ertragreichen und explizit ausbuchstabilisierten Programmatik der Fermentation verhältnismäßig viel Platz eingeräumt worden. Doch so gut sich bei Katz diese Programmatik mit ihren (sozial-)theoretischen Implikationen herausarbeiten lässt, werden die konkreten Praktiken der Fermentation nur in Ansätzen sichtbar. Um diese besser abbilden zu können, suche ich während meines L.A.-Aufenthalts 2017 nach Akteuren, die wilde Fermentation – im Sinne von Katz und darüber hinaus – praktizieren. Dabei stoße ich auf Pascal Baudar

und sein Projekt des »Wildcrafting«, das eine explizite Steigerung und Radikalisierung von Katz' Entwurf darstellt. »Wildcrafting« heißt bei Baudar nicht nur wilde Fermentation mit der Präferenz möglichst lokaler Zutaten, sondern das »foraging«, d.h. das Sammeln und Ernten unkultivierter Pflanzen und Insekten aus ihrer »wilden«, d.h. lokalen Umgebung. Die anschließende Fermentation wird entsprechend mithilfe wilder Bakterien durchgeführt. Diese Methode hat Baudar in drei Amazon-Bestsellern ausführlich vorgestellt: In *The New Wildcrafted Cuisine* (2016), *The Wildcrafting Brewer* (2018) und zuletzt in *Wildcrafted Fermentation* (2020).

Als ich Baudar für ein Interview anfrage, schickt er mir prompt einen zeitnahen Termin sowie GPS-Daten für einen Treffpunkt, die mich zu einem Wald etwa 45 Autominuten von Los Angeles entfernt führen.<sup>30</sup> Der Uber-Fahrer, der mich dorthin bringt, ist sichtlich besorgt, mich im Nirgendwo alleine zu lassen. Baudar kommt pünktlich und gut gelaunt mit einem roten Truck an. Seine Interview-Routine ist ihm anzumerken, er fragt erst höflich nach meinem Projekt und schlägt dann vor, im Wald spazieren zu gehen. Das Interview findet daher als Bestandteil einer kleinen Wanderung statt, während der mir Baudar im Wald essbare Pflanzen zeigt und zu probieren gibt, sein Vorgehen beim »foraging« erläutert und parallel meine Fragen beantwortet, die ich aufgrund der längeren, d.h. etwa zweieinhalbstündigen Dauer dieses Spaziergangs vertiefen und erweitern kann. Zurück auf dem Parkplatz holt Baudar ein Picknick aus seinem Auto und führt eine Verköstigung mit mir durch. Zuerst werden primitive Biere und Weine serviert, dann bekomme ich einen Taco mit fermentierten Muscheln, getrockneten Heuschrecken mit fermentierter Salsa.

Auf Baudars Website »Urban Outdoor Skills«, die ich vor dem Interview studiere, prangt der Banner »Reconnecting with nature«. <sup>31</sup> Die Wendung des »Reconnect« ist uns von Katz vertraut, wo sie auf das Leben insgesamt bezogen war. Bei Baudar zielt die Wiederverbindung dezidiert auf die zerbrochene Einheit mit der Natur, die durch das »Wildcrafting« wiederhergestellt werden soll. In seinen Selbstbeschreibungen werden die vielfältigen Bezugspunkte Baudars sichtbar: Er nennt sich selbst »self-styled ›culinary alchemist‹«; auf Instagram stellt er sich vor als »Author, Wild Food Artist, Traditional Food Preservation & Naturalist. Plantbased Invasivore, Pescetarian & tad of Entomophagy«. <sup>32</sup> Baudars künstlerisch-kulinarisches Projekt beruht auf primitiven Techniken

30 Das Interview findet am 19. September 2017 um 14 Uhr statt und dauert insgesamt 2,5 Stunden.

31 <http://www.urbanoutdoorskills.com/bio.html> [zuletzt aufgerufen am 03.01.2021]

32 <https://www.instagram.com/pascalbaudar/> [zuletzt aufgerufen am 03.01.2021]

der Haltbarmachung und verknüpft diese mit ethischen und sozialen Aspekten. So konzentriert er sich bei seiner kulinarischen Alchemie auf die Entomophagie, d.h. den Verzehr von Insekten, sowie auf das Essen ›invasiver‹ Pflanzen (daher »Invasivor«). Dabei geht es um beispielsweise aus Europa importierte und gezüchtete Pflanzen, die die ›native‹ Fauna verdrängen:

»Factually, here in Los Angeles, we [...] are surrounded by delicious and nutritious invasive plants such as mustards, perennial pepperweed, dandelion, chickweed, chervil and countless others and yet, we have people who can not afford good food or stay hungry. The city is also spending money and spraying chemicals on these edible or medicinal plants. Done properly, educating people and creating an innovative cuisine around these plants can be an alternate solution which benefits both man and nature.«<sup>33</sup>

Das »Wildcrafting« ist damit eine Strategie der ethischen und sozialen Regulierung des Environments durch die Praxis des »foraging«. Der Invasivor macht es sich zur Aufgabe, ökologische und soziale Störungen zu rekalisieren und aktiv auszugleichen: »I believe conscious wildcrafting can help the environment by removing non-native plants and help restoring it by sowing native plants to replace them or creating your own garden.« (ebd.) »Wildcrafting« kann laut Baudar zum Korrektiv des ungleichen Zugangs zu Lebensmitteln werden, auch wenn das »foraging« durch Pestizideinsatz politisch erschwert und unterbunden wird. Im Natur-Kultur-Verständnis, das uns hier begegnet, geht es einerseits darum, zur Natur zurückzukehren bzw. sich mit ihr wiederzuverbinden, andererseits aber muss die ›Wildheit‹ der Natur durch invasive Akte des Entferns von kultivierten, d.h. gezüchteten Pflanzen überhaupt erst hergestellt werden. Die Betonung der kulturellen Konfiguration der ›Natur‹ macht deutlich, dass es an sich keine wilde, d.h. unberührte Natur gibt, zu der zurückzukehren möglich wäre, was Baudar aber nicht daran hindert, am Topos der Natur und der Wildnis festzuhalten.

Alle Ansätze Baudars – der invasivore, entomophagische, alchemistische, naturalistische – laufen unter dem Label »Wildcrafting« zusammen. Um herauszufinden, welche Rolle Fermentation dabei spielt, frage ich Baudar, was das ›Wilde‹ an seiner Variante der ›wild fermentation‹ sei:

EB: I'm wondering, what are wild ferments for you or what is the wild part how do you define WILD fermentation?

PB: Ok so wild fermentation according to wilder fermentation because [...] this book called wild fermentation, he stole my title! No, I call it

33 <http://www.urbanoutdoorskills.com/bio.html> [zuletzt aufgerufen am 03.01.2021]



wilder fermentation because I'm really going wilder. So [...] for me wild fermentation is about going back to nature and basically just using what nature is giving you. [...] So for me wild fermentation is more related to exploring the flavour of the local wilderness through the uses of fermentation.

»Wild fermentation« wird hier von vornherein in der Steigerungsform des »going wilder« eingeführt. Baudar rekurriert bei seiner Abgrenzung vom Buch »Wild fermentation« auf Katz, ohne ihn beim Namen zu nennen. Dass Katz seinen Titel gestohlen hätte, trägt Baudar als Scherz vor, formuliert aber dennoch unmissverständlich den Vorwurf, dass Katz einen Begriff für sich reklamiert, den Baudar in seiner eigenen Version konsequenter umgesetzt sieht. Statt wie Katz »nur« die gezüchtete Natur aus dem eigenen Garten zu fermentieren, fängt Baudar qua Fermentation den »wilden« Geschmack einer lokalen Umgebung ein. Es geht ihm dabei um die Herstellung kulinarischer Erfahrungen, die mit »normaler« Fermentation nicht zu haben sind. Katz selbst hingegen scheint kein Problem damit zu haben, dass Baudar »next level« ist. Der Eindruck der Konkurrenz wird mit Katz' Anpreisungen relativiert, die auf den Büchern Baudars prangen: »Pascal Baudar takes wild fermentation to the next level with wild plants, wild yeasts, and wild bacteria. His methods are effective, and his creativity is infectious«, wird Katz' Urteil zu *The Wildcrafting Brewer* (Baudar 2018) zitiert; zu *Wildcrafting Fermentation* (Baudar 2020) schreibt Katz noch emphatischer: »Pascal Baudar is a culinary visionary. I am in awe of this book. Get ready to be inspired.«

Als Schlüsselkonzept des »Wildcrafting« taucht in den Büchern Baudars wiederholt der Begriff des *Terroirs* auf: »Exploring the Exotic Gastronomy of Local Terroir« bzw. »Exploring, Transforming, and Preserving the Wild Flavors of your Local Terroir«, so zwei Untertitel. Terroir, das aus dem Lateinischen »terra« abgeleitet ist und die »Erde« bezeichnet, umfasst gemeinhin den Einfluss der Elemente auf den Geschmack des Produkts – sei es Wein, Käse oder Gemüse. Als etablierter kulinarischer Begriff ist er nicht von den »Weinmilieus« zu trennen, welche Stephan Pinkert (2007) in seiner Soziologie des Weintrinkens im Anschluss an Bourdieu entfaltet. Im engeren Sinne sind diese Milieus, für die das Terroir eine Art Sammelbegriff darstellt, aber als spezifische regionale Umweltfaktoren gedacht: Die Beschaffenheit der Erde und der Bakterien in ihr, klimatische Faktoren wie Luftfeuchtigkeit, Witterungsverhältnisse, Temperatur und vieles mehr lassen sich am Ende – so der Kennerdiskurs – herausschmecken. Wie Dutton und Howland (2019) festhalten, ist das Terroir in solchen »natürlichen« raumzeitlichen Realitäten verankert, die für ein stabiles Endergebnis der zielgerichteten Intervention bedürfen. Dies schließt auch die Manipulation von Stoffwechselfaktoren ein: Die Qualität des Grases, das die Kühe fressen, ist entscheidend für ihre Milch, und von ihr hängt der Geschmack des Käses

ab. In den Handwerken der Winzerei oder der Käseherstellung werden kontroverse Debatten über die Gewichtung der Elemente, ebenso wie über den Begriff des Terroirs selbst ausgetragen (Matthews 2016: 197f.).

Obwohl das Terroir zu einem gewissen Maße als unübersetzbar gilt, ist es durch kulturelle Übersetzungsprozesse zu einem erfolgreichen Konzept avanciert. In seine Definition gehen nicht nur Technologien und Herstellungsverfahren ein, sondern auch magische und poetische Elemente. Matthews sieht in ihr daher vor allem einen Mythos und einen Raum der Metaphern (ebd.: 204). Diese Metaphorisierung des Terroirs als Zauber, der mehr ist als die Summe seiner Teile, charakterisiert auch die praktische Literatur zur Fermentation. Es ist kein Zufall, dass es gerade Produkte der Fermentation sind – und zwar nicht nur im Bereich ›subkultureller‹ wilder Fermentation, sondern auch in den etablierten Handwerken der Wein- und Käseherstellung –, die Anlass zu einer Mystifizierung des Terroirs geben. Denn die Fermentation inkorporiert nicht nur bestimmte Produkte, sondern vielfältige unsichtbare Bakterien der Erde, der Hände, der Geräte und Behälter, die aus allen sichtbaren Komponenten etwas Neues generieren und sich daher nicht auf ›Faktoren‹ und ›Zutaten‹ reduzieren lassen. Für die Fermentation wie für das Terroir sind die Spannungen zwischen Stabilität und Wandel, kontingenten Prozessen und menschlicher Intervention zentral, welche bei der Entfaltung lokaler und mikrologischer Kulturen in einem größeren kulturellen Kontext der Erzeugung, Vermarktung und globalen Ausweitung mitlaufen. Aufgrund dieser Resonanz erscheint der Terroir-Begriff zur Beschreibung der Fermentation fast passender als der Begriff des Environments bzw. der Umwelt. Während der Environmentbegriff von Wirkungen der Umgebung ausgeht, die präzise zu erfassen und zielgerichtet zu regulieren sind, betont der Begriff des Terroir andersherum die Kontingenz, die Unbestimmtheit und die Magie dieser Umgebung, deren Ergebnis sich trotz seiner Manipulierbarkeit nie ganz festschreiben lässt. Gleichzeitig engt der Begriff des Terroirs diese Prozesse auf kulinarische Erzeugnisse ein.

Der Aspekt der Magie kommt beim selbsterklärten kulinarischen Alchemisten Baudar immer wieder zum Vorschein. Die Radikalisierung des Terroirs in der Praxis des »Wildcrafting« basiert wie erwähnt auf dem Versuch der »Wiederverbindung« mit dem Lokalen, der Natur und dem Leben. Bei Baudar ist der Versuch leitend, nicht nur »primitive« Zutaten zu verwenden, sondern auch »primitive« Methoden des Kochens und Brauens wiederzuentdecken. So heißt ein Kapitel in Baudars erstem Buch »cooking with dirt, sticks, bark, leaves, sap, and stones« (Baudar 2016: 83). Doch obwohl bei Baudar der Primitivismus zum Selbstverständnis gehört, signalisiert er, dass er die Zauberei der Fermentation nicht allzu ernst nimmt. Ein aktueller Post auf Baudars Instagram geht spielerisch-ironisch mit der Hexenthematik um:

»Witch's brew - Wildcrafted fermentation of medicinal and shamanic herbs. Just something fun I'm working on for my webinar tomorrow (sold out already). But I want to go further and I'll turn this brew into a Witch's vinegar. Why? Cause I think it's so cool! Come on!!!! Who else has a witch vinegar at home? [...] And then I got to create a bit, just following my inner wizard. I added a bit of mugwort which is a traditional ingredient for wild beers and related to vivid or lucid dreaming. A touch of California sagebrush stems (related to pleasant memories) then some horehound and yerba santa which helps the respiratory system. Then 3 spider legs (just kidding) [...] I know it sounds a bit odd as a brew but they're all pretty much ingredients which have been used in the past for traditional or medicinal beers. It actually will taste great - sour, earthy, bitter and flavorsome. «<sup>34</sup>

Hier wird deutlich, wozu Baudar die magische Dimension einführt: Zum einen aus didaktischen Gründen der Erlebnisqualität im Rahmen seiner Social-Media-Präsenz und Seminare bzw. Webinare, zum anderen als Verweis auf Rezepturen, die zum Geschmacksprofil des jeweiligen fermentierten Produkts beitragen. Anders als bei Katz ist das Magische nicht mit einem politischen, sondern in erster Linie mit dem kulinarischen Projekt des Terroirs verbunden. Es steht für den geheimnisvollen Startpunkt der Fermentation als primitive Braukunst. In dieser Weise kehrt mit dem Terroir bei Baudar der Fokus auf das Kulinarische zurück, der die Laboransätze des Noma und Baroo ausrichtete und der mit Katz' Ablehnung des Labors verschwunden war. Bei Baudar entsteht so eine Spielart wilder Fermentation, die die mystischen Elemente auf ironische Weise einspeist, aber dann in den etablierten kulinarischen Terroir-Begriff übersetzt.

Beim Spaziergang zeigt mir Baudar ganz konkret, auf welchen Pflanzen die wilden Hefen und Bakterien zu finden sind, die er für seine primitiven Biere und Weine im Wald einsammelt und dann als »starter cultures« verwendet. Zu Beginn des Gesprächs schlägt er beispielsweise vor, sich auf eine »Bank« zu setzen, einen am Boden liegenden Baum in einer Lichtung, den er durch Klopfen als leeren Ameisenbaum identifiziert, worauf er erklärt, wie man aus Ameisen »ant caviar« machen kann. An einer anderen Pflanze, einem Kaktus, zeigt er mir, woran wilde Hefen zu erkennen sind und wie sie sich extrahieren lassen. Baudar demonstriert auf diese Weise seine Art der Erkundung des Terroirs, d.h. des spezifischen lokalen Environments, in dem die wilden Hefen und Bakterien leben. In diesem Kontext frage ich ihn, wie sich die »wilde« Kultur nach dem »Verschieben« in eine neue Umwelt (z.B. des Kellers) verändert:

EB: So you're transferring the wild yeasts basically to a new environment when you collect them?

34 [https://www.instagram.com/p/B\\_H-ffmpMtf/](https://www.instagram.com/p/B_H-ffmpMtf/) [zuletzt aufgerufen am 03.01.2021]

PB: Well yes and no in a sense that the yeast actually live in that environment [...] So this is really the exploration of what I call the terroir. It's an exploration of the local plant, and their local yeast and their local bacteria. So that's the true flavour of the environment [...].

EB: And if you're at the point that you have your fermentation vessels at home [...] first of all what role does the environment of your home play and what role does temperature play?

PB: It probably does something so my flavours are never the same. And I don't care. So my flavours are a representation of the environment and the season. So if I make a beer in spring time it will never taste the same as a beer same recipe in fall. The plants are different [...], the flavour will be like twice more pronounced in fall time. In spring time there is more heat although it depends too [...] If I do in summer time [...] the temperature inside my house can be 90 degrees so instead of fermenting for ten days I ferment for seven days because it goes so fast. But it's also a change of flavour. If you are a beer conaisseur or you know hardcore beer you're like oh you cannot, it changes of flavour. I don't see it as flavor I just see it as contribution of the environment in my beer so it's not bad it's just different.

EB: So you don't use temperature techniques like fermentation chambers [...]

PB: No no no no. The only thing I will do on my lacto fermentation is I will put them in the fridge because it's too hot [...] is way too hot.

EB: You don't even use thermometers or thermostats?

PB: No way.

Baudar weist hier auf die tempo-thermale Logik der Fermentierung hin, die sich bei warmen Umgebungen wesentlich beschleunigt. Statt darauf aber mit Temperaturkontrolle zu reagieren, kürzt er den Vorgang schlicht ab. Doch die jahreszeitlich bedingte Wärme führt nicht nur zu einer temporalen Beschleunigung der Fermentation, sondern verändert ihren Charakter und Geschmack. Von Praktiken der Temperaturkontrolle, d.h. des Messens, des Kühlens und Adjustierens, sieht Baudar aber weitgehend ab, weil die temperaturbedingten Schwankungen und Differenzen der Geschmäcker als positiver Beitrag der natürlichen Rhythmen akzeptiert werden. Nur so kann der »echte Geschmack« des Terroirs – gedacht als lokaler Lebensraum von Pflanzen, Bakterien und Hefen – eingefangen werden. Auch hier taucht der Gedanke der Singularität des Ferments wieder auf, wonach kein Bier schmeckt wie das andere. Der je spezifische Geschmack ist die Summe aus den sich wandelnden Gefügen des Terroirs, bestehend aus Temperaturverhältnissen, den verwendeten wie den sie umgebenden Pflanzen, Hefen und Bakterien sowie der Erdbeschaffenheit. Das komplexe und irreduzible Zusammenspiel dieser

mannigfaltigen Faktoren ist es, das singularitätssteigernd wirkt. Im Vergleich zu Katz, der die Singularität des Ferments aus dem Zusammenspiel unterschiedlicher Bakterienkulturen aus der Küche und der Hände des Fermenteurs abgeleitet hatte – und damit bereits von domestizierten Umgebungen dieser Bakterien ausging –, sind es in Baudars Terroir-Konzept die »wilden« Umgebungen, deren Wirkungen auf das Endprodukt weitaus entgrenzter, unbestimmter und damit auch weniger kontrollierbar ausfallen. Ausgehend von Katz wird damit eine weitere Radikalisierung des (Anti-)Kontrollregimes in Angriff genommen. Die »wilder fermentation« feiert diese Unkontrollierbarkeit, was zur fröhlichen Abschaffung des Thermometers führt. Allerdings fällt die Kontrolle nicht als solche weg, sondern wird bei Baudar durch Verkürzung der Fermentierungszyklen bei wärmeren Umgebungen sowie die Kühllagerung von lactofermentierten Produkten gewährleistet. Dieses Ausweichen von thermischen auf temporale Strategien der Kontrolle ist durch sinnlich gesättigte Erfahrungswerte möglich, die Baudar den richtigen Zeitpunkt des Unterbrechens der Fermentation anzeigen.

Der Moment des notwendigen Abbruchs besteht im Transfer des Ferments in den Kühlschrank. Der Kühlschrank markiert so in doppelter Hinsicht die Grenze der Steigerungsbewegung wilder Fermentation – als Symbol moderner Lebensmittelhygiene, Frische und Sicherheit friert er die »Wildheit« gleichsam ein. In ihrem unverwechselbaren Geschmack ist diese im Ferment konserviert, damit aber eben auch domestiziert. Ließe Baudar seine Fermente einfach aus dem Auge, würden sie ins Ungenießbare kippen, was seiner kulinarischen Mission zuwiderlaufen würde. Damit sind der Vermeidung von Kontrollpraktiken selbst Grenzen gesetzt: Damit die Fermentation funktioniert und ihre gewünschten Effekte entfaltet, muss der thermo-temporale Bruch der Kühlung geschehen. Um das Selbstbild des »going wilder« aufrechtzuerhalten, wird diese Dimension aber nur selten und auf Nachfrage thematisiert.

Den Kühlschrank von Baudar kann man auf einem Post seiner Instagram-Seite einsehen. Hier gibt er Einblick in die über 100 mit Fermenten gefüllten Behälter und Gläser, von denen einige wenige Tage und andere mehrere Jahre alt sind, die aber alle ständig in ihren täglichen Veränderungen – durch Riechen und Probieren – studiert werden.<sup>35</sup> Insgesamt ist das Profil, das über 92 Tausend Abonnent:innen hat<sup>36</sup>, mit professionellen und hochgradig ästhetisierten Fotografien gefüllt. Als ich den von Baudar servierten Taco fotografieren möchte, gibt er mir Tipps zu Winkel, Licht und Ausschnitt und merkt an, dass er

35 <https://www.instagram.com/p/B-R5qjDphLf/> [zuletzt aufgerufen am 03.01.2021]

36 Stand: 30.06.21

auch Food-Fotograf sei und alle Bilder in seinen Büchern von ihm selbst stammen. Wie im Instagram-Auftritt des Noma Fermentation Lab steht in jedem Post von Baudar ein bestimmtes Nahrungsmittel im Vordergrund, das im dazugehörigen Text ausführlich beschrieben wird. Die Ästhetik ist allerdings durchweg von Laborelementen befreit. Auf nahezu allen Bildern wird der gleiche Untergrund genutzt, nämlich ein alter, teils morsch aussehender Holztisch mit zahlreichen Kerben, Kratzern, dunklen Verfärbungen und Spuren der Fermente. Als Hintergrund wird meist ein ähnliches Holzmaterial oder verrostetes Metall gewählt. Häufig sind die Bilder im Vorher-Nachher-Stil zweigeteilt, links ist das rohe Lebensmittel zu sehen und rechts die fermentierte Version in einem Glas. Einige Bilder und Videos zeigen die Pflanzen auch in ihrem »wildem« Zustand, d.h. als wildwachsende Sträucher, Wurzeln oder Blüten. Das einzige wiederkehrende anorganische Material, das auf Baudars Account auftaucht, ist das Glas, in dem die Fermente enthalten sind; die verwendeten Mörser sind aus Naturstein, die Teller aus Ton oder Baumrinde, die Löffel aus recyceltem Yucca und die Stäbchen aus getrockneten Zweigen.<sup>37</sup>

Es ist aber keineswegs eine wohlig warme bzw. gemütlich-rustikale Ästhetik, die uns bei Baudar begegnet, sondern hier tritt der sperrige Experimentalismus als übergeordneter Zugang sowohl mit Blick auf die essbaren als auch die sonstigen technischen Bestandteile hervor. Als Laiin kann man fast keines der Lebensmittel identifizieren, die Zutaten und ihre Zusammenstellungen verweigern sich der schnellen Einordnung in bekannte kulinarische Kategorien. Aus Pinienzapfen, Feigenblättern, Galläpfeln und Stängeln werden Sirupe, Pasten und Limonaden gemacht; ein Bild zeigt kleine pflanzenbasierte »Käse-Lai-be, bedeckt von einer grünen Puderschicht aus wilden Kräutern, aus denen »recycelte« Eichenzweige – als Besteck gedacht – ragen; ein »invasives Sushi« aus fermentierten Pilzen ist in seinen farblich passend arrangierten Verläufen von bräunlich über rosa bis pink perfekt in Szene gesetzt.<sup>38</sup> Die Anklänge an die Konzeptkunst sind hier deutlich zu erkennen, wenn Baudar etwa 16 verschiedene wilde Essige in ihrem Farbspektrum von gelb über rot bis dunkelbraun wie einen ornamentalen Farbkreis anordnet.<sup>39</sup>

In einem Post stellt Baudar auch sein Papier aus wildem Hafer, invasiven Süßgräsern und Eukalyptus vor, auf dem er »natural paints«

37 <https://www.instagram.com/p/CAoEPLfJrvw/> [zuletzt aufgerufen am 03.01.2021]

38 <https://www.instagram.com/p/B4yLgzSJM7-/> [zuletzt aufgerufen am 03.01.2021]

39 [https://www.instagram.com/p/B\\_KfTcQJu5a/](https://www.instagram.com/p/B_KfTcQJu5a/) [zuletzt aufgerufen am 03.01.2021]

anzufertigen ankündigt.<sup>40</sup> Mit dieser übergreifenden Ästhetisierung wird betont: All diese Gerichte sind – wie Kunstwerke – Unikate, die handgepflückten wilden Zutaten gibt es in dieser konkreten Form nur ein einziges Mal, und ihre Singularität wird im Rahmen der Fermentation, d.h. durch das Environment selbst auf immanente Weise verstärkt. Die Akteure dieser Fermentierungskunst sind die Hefen und Bakterien, die bestimmte Geschmäcker, Texturen und Farben produzieren; aber die Präsentation dieser Kunst erfolgt durch den menschlichen Kurator.

Die Verbindung von »wild gourmet food« und Kunst erfolgte interessanterweise als Reaktion auf das Studium der »Gegenseite«. Baudar, der 2011 einen M.A. in »Food Preserving/ Food Safety« an der University of California abgeschlossen hat, wo er auch Canning Technologies studierte, grenzt sich bewusst vom so produzierten »dead food« aus dem Supermarkt ab: »They killed everything in it!«, ruft er im Interview. Er drückt sich hier ähnlich wie Katz aus, der dem »toten Industrieessen« den Kampf angesagt hatte. Die Verdrängung des Besonderen durch das Standardisierte, die Ablösung zyklischer durch lineare Rhythmen findet sich in der Konservendose symbolisiert: Das massenindustriell gefertigte, standardisierte und pasteurisierte Dosenessen liegt jahrelang ohne Rücksicht auf zyklische Veränderungen im Schrank. Als lebendiges Essen ermöglicht Fermentierung dagegen eine alternative Form der Konservierung und trickst damit ebenso die flüchtigen zyklischen Rhythmen von Veränderung und Verfall aus. Wie bei Katz war es diese Funktion der praktischen Haltbarmachung, die Baudar überhaupt erst zur Fermentation geführt hat:

EB: Okay so maybe again the question of your background so was fermentation a thing that came later when you started foraging or was it or was it from the beginning-

PB: No it came later [...] And the thing that I discovered very fast is wild food is really all about food preservation technique. Wild food it's not like the market or going to farming. Wild food shows up in nature and you basically have two or three weeks to get it or- at the right time sometime it's flavour like elderberries they really ripe for maybe two or three weeks and then you have to find a way to preserve it for the rest of the year [...] So basically I take wild food, wild bacteria, everything wild and go back to making gourmet food but using the flavour that nature is giving us. So it's really an exploration into the flavours of a whole environment or a whole region.

Das kleine Zeitfenster zum Ernten wilder Pflanzen und ihr schnelles Verderben ist der praktische Problembezug Baudars. Anders als gezüchtete oder importierte Güter ist das »wild food« nicht permanent verfügbar,

40 <https://www.instagram.com/p/CBidmGEJ5zC/> [zuletzt aufgerufen am 03.01.2021]

sondern flüchtig und ephemer. Das Ausgangsproblem wilder Fermentation ist also ein temporales: Weil wilde Pflanzen nur für kurze Zeit in voller Blüte stehen, müssen Wege der Verlängerung ihrer Genießbarkeit gefunden werden. Die Herausforderung besteht nun darin, mit ihrer Konservierung keine Standardisierung des Geschmacks einzuleiten, wie sie häufig durch genaue Temperaturkontrolle erzielt wird. Thermische Überwachung und Kontrolle ist für Baudar das Vehikel einer beklangswerten Standardisierung des Geschmacks, weshalb er sie ablehnt:

EB: One more question about [...] temperature again and what is going on inside of the ferment so do you have ferments that generate heat from the inside?

PB: You know that I don't KNOW because I never check that. See I'm not, I'm really like kind of primitive I put stuff in my, my jar or my clay pot and I put my yeast and my sugar and I completely know that nature will do it's things. My connection to that is flavours, so I will add aromatic plants to it and will add all kinds of different stuff but everything else is hands off so nature does it's stuff and I do my stuff, my job is flavour, nature will do fermentation for me. What I'm gonna do is I don't monitor temperature and I do not monitor my wine and my ferment and I'm gonna taste it as I go along, if it's too sour I'm gonna add sugar. At the end when the fermentation process is done I want it to taste good. And I'm working every three days or four days or every week there need be to ensure it is gonna be good which is completely like [...] I don't do that to my beer because I don't need to. It pretty much always tastes good, so it's really important that you actually keep playing with them. And temperature inside, why would I do that, there is no use, because I'm not commercial [...] If you're a winemaker and you're selling it so people don't buy it because they expect the same flavour over and over. My ferments are a representation of the environment. It changes all the time!

Es ist also ein bewusstes Absehen von den üblichen Kontrollpraktiken, die noch die Logik des Labors – und später der Fabrik – auszeichnen. Wie Baudar betont, ist sein Ansatz bei der Fermentation »primitiv«: Es geht weniger um Kontrolle als um das Überlassen, Loslassen, Arbeitenlassen der »Natur«, die für die Fermentation zuständig ist. »I trust nature!«, äußert Baudar an anderer Stelle im Interview – und gleicht darin Katz' Credo »trust your senses«. Seine Aufgabe sieht er im »playing« mit dem Ferment, d.h. im Adjustieren und Gestalten des Geschmacks. Statt ihn aber in seinem Verlauf zu überwachen, korrigiert er ihn ex post durch das Hinzufügen anderer Zutaten wie Zucker. Auch Baudar kultiviert einen kulinarischen Experimentalismus, der sich teilweise wieder dem Noma annähert, aber vollständig vom Labor abgekoppelt ist. Er verwehrt sich der üblichen (thermischen) Arbeit der Kontrolle, die aus seiner Sicht immer Standardisierungsarbeit ist. Aus diesem Grund lehnt



er auch Rezepte im klassischen Sinne ab: »I go to the wild and pick up stuff. Theres never gonna be a recipe for that«, wird resümiert. Bei Baudar kristallisiert sich eine alternative Version des Experimentalismus heraus: Das Experiment wird nicht im Labor geboren, sondern im wilden Terroir.

Dennoch wird Baudars kulinarisch ausgerichtete Innovationsarbeit am Terroir für die gehobene Küche attraktiv. Auf seiner Homepage nimmt er Bezug auf das Noma, um den Erfolg der Idee des »Wildcrafting« hervorzuheben: »some of the top restaurants in the world (Noma, D.O.M, Faviken, etc...) have pioneered the idea of truly using a local terroir and flavors with success.«<sup>41</sup> Umgekehrt trägt Baudar zu dieser Konjunktur ganz direkt bei, indem er kulinarische Kurse für Köche anbietet, Starköche wie Ludo Lefebvre, Josiah Citrin oder Michael Voltaggio mit Zutaten beliefert und als »wild food consultant« in TV-Kochshows auftritt. Stärker noch als bei Katz werden alle ethischen, sozialen artistischen Aspekte dem kulinarischen Innovationsideal untergeordnet. Auf meine Frage, wie Baudar auf neue wilde Fermente stößt, antwortet er:

You basically discover that by mistakes and error and doing things some yeast are really peculiar like if you wanna make beer and use elderberry yeast you're gonna be in trouble [...] Speaking of new you know [...] in fermentation you can completely discover new flavours that have never been used ever before [...] fermentation didn't exist as a food preservation technique around here. So the only food preservation technique that were used was basically dehydration and smoking. So if you introduce lactid fermentation or alcoholic fermentation and even turn anything into vinegar you're inventing something new in this location if you're using the (ko-)plant. Because nobody did it before. So that's fascinating too because from a culinary perspective you're inventing new flavours.

Dieses Entdecken und Erfinden neuer unbekannter Geschmäcker ist das Alleinstellungsmerkmal der »New Wildcrafted Cuisine« – Fermentation ist nur ein Mittel dazu, weshalb sie für Baudar in erster Linie eine kulinarische Technik ist, statt wie bei Katz zur umfassenden poetischen und politischen Kraft generalisiert zu werden. Gemeinsam ist Katz und Baudar jedoch, dass sie ein anderes Verständnis »wilder Fermentation« liefern als das Noma. Ausschlaggebend ist nicht nur, dass die Fermentation auf immanentem Wege, also durch native Bakterien entsteht, sondern das größere Milieu, in dem sie stattfindet, soll in seiner Eigenschaft als Interface zum Fermenteur ebenso »wild« sein wie die Fermentation selbst. Klassische technische Hilfsmittel aus dem Laborkontext weichen einem tastenden, fühlenden, intuitiven Zugang. Das Labor löst sich vollständig im Environment bzw. Terroir auf: »Drink the forest!«, ruft Baudar

41 <http://www.urbanoutdoorskills.com/bio.html> [zuletzt aufgerufen am 03.01.2021]

mir bei der Wanderung zu. Eine Amazon-Bewertung zu *Wildcrafted Fermentation* bringt es noch präziser den Punkt: »Ferment the entire world around you«. <sup>42</sup> Hier kommen wir der Fermentierung der Gesellschaft als Gegenentwurf zur Pasteurisierung der Gesellschaft bereits ein großes Stück näher – darauf wird später zurückzukommen sein.

Baudars Position knüpft an Katz an und steigert dessen »Wild fermentation« zu einer »Wilder fermentation«, die sich über das Sammeln des Fermentierungsmaterials aus der ›Wildnis‹ definiert. Solche Steigerungsbewegungen laufen aber nicht immer konsequent und bruchlos ab. Wie ich im Folgenden an einem anderen Beispiel aus dem deutschen Raum aufzeigen werde, ist das »Wildcrafting« – verstanden als das Verwenden wildwachsender Pflanzen – auch mit dem Einsatz von Reinzuchtheffen vereinbar. Im Zaubersrank Hamburg wird diese Verbindung im Rahmen einer Steigerung von Alchemie, Magie und dem Sinnlich-Übersinnlichen realisiert. Dabei gelangt die innige Verbindung von Alchemismus und moderner Naturwissenschaft, wie sie uns bei Katz, bei Uh und in Ansätzen sogar beim Noma begegnet ist, zu neuen Dimensionen.

## 9.7 Zaubersrank: Fermentation und Magie

Der wiederkehrende Aspekt der Magie und seine Verbindung zu DIY-Techniken ebenso wie zu biochemischem ›Faktenwissen‹ soll hier an einer kleinen Ethnografie aufgezeigt werden, die ich im Oktober 2018 im Zaubersrank Hamburg durchgeführt habe. Der seit 1996 bestehende Laden beschreibt sich auf seiner Homepage als »Adresse für Geheimnisvolles, Merkwürdiges, Verlorenges glaubtes, Interessantes und Individuelles aus fast allem, was in Hamburg und Umgebung wächst«. Etwas konkreter heißt es: »Wir sind ein Herstellungsbetrieb für historische Genuß-, Lebens-, Lust- und Rauschmittel.« <sup>43</sup> Zu diesen Mitteln gehört eine Vielzahl fermentierter Getränke und Speisen, insbesondere mittelalterlich gebrautes Bier, in dem statt Hopfen oder Gerste vor allem Hafer verarbeitet und mit Tannenspitzen, Fliegenpilzen und wilden Kräutern versetzt wird. Die bewusste Verletzung des deutschen Reinheitsgebots der Bierherstellung ist kennzeichnend für das breitere Anti-Reinheits-Programm, das im Zaubersrank im Namen der Gärung eingeübt wird. Auf einer schier endlosen alphabetisch sortierten Liste auf der Homepage sind die Produkte aufgeführt, die der Zaubersrank fertigt. Das sind vor allem Essige,

42 [https://www.amazon.com/gp/customer-reviews/R26SAG72KM9YBY/ref=cm\\_cr\\_dp\\_d\\_rvw\\_ttl?ie=UTF8&ASIN=1603588515](https://www.amazon.com/gp/customer-reviews/R26SAG72KM9YBY/ref=cm_cr_dp_d_rvw_ttl?ie=UTF8&ASIN=1603588515) [zuletzt aufgerufen am 03.01.2021]

43 <http://www.zaubertrank-hamburg.de/index.php> [zuletzt aufgerufen am 03.01.2021]

Gelees, Sirupe und Limonaden aus regionalen Heilkräutern sowie Liköre, Weine und Schnäpse, darunter klassische Ritusprodukte wie Absinth oder Met, aber auch Erzeugnisse wie Natternkopfwein, Schlüsselblumenblütensirup oder Rainfarnlikör.

Nachdem ich bei einer Onlinerecherche zum Zusammenhang von Alchemie und Fermentation auf die Homepage gestoßen bin, fahre ich angesichts der großzügigen Öffnungszeiten – fast täglich von 10:00 bis 24:00 Uhr – in die Hamburger City-Nord, wo sich in einem abgelegenen Betonkomplex der Eingang zum Zaubertrank befindet.<sup>44</sup> Ein unscheinbares handgemaltes Hinweisschild, das neben den großflächigen Industrie- und Werbeschildern etwas untergeht, weist mir den Weg. Als ich den Laden betrete, befinde ich mich in einem weitläufigen, verwinkelten, vollgerümpelten und unbeleuchteten wie menschenleeren Raum, in dem sich allerhand Geräte und Gefäße, Töpfe, Felle, Spiele sowie verstaubte Bücher über Hellsehen, Tantra, psychoaktive Pflanzen, Hexenmedizin und Schamanismus türmen. Eine Journalistin beschreibt diese »schummrigen Hallen« als »zu unbestimmbaren Anteilen Bar, Kelterei, Brauküche, Heilpraxis, Bibliothek und Hafenbasar«.<sup>45</sup>

Als ich eintrete, ruft jemand von weitem »Wer ist da?« Ich nähere mich der Stimme und finde mich in einem gefliestem Lagerraum mit Obstpressen und Filteranlagen wieder, durch den sich deckenhohe Regale mit zahlreichen beschrifteten Fässern, Eimern und Behältern ziehen. Der Inhaber Hans-Georg Schaaf fragt mich unwirsch, was ich dort wolle; als ich ihm erzähle, dass ich Recherchen für meine Dissertation durchführe, sagt er nur »gut« und weist mich an, mit nach draußen zu kommen. Eine Aufnahme des Gesprächs gestattet Schaaf mir nicht, aber ich darf Fragen stellen, später bei der Produktion von Säften zuschauen und mir Notizen machen. Insgesamt bleibe ich etwa fünf Stunden. Neben meinen Feldnotizen beziehe ich im Folgenden vor allem Zitate von der Homepage in die Darstellung ein. Als wir an diesem grauen Oktobertag aus dem Parkhausdurchgang gehen, zeigt Schaaf, der als Diätkoch ausgebildet ist, mir verschiedene essbare Wildpflanzen und Sträucher, die in dieser unwirtlichen Umgebung wachsen, fordert mich zum Probieren auf und erklärt, dass er vor allem solche »vergessenen Schätze« für seine Produkte verwendet. Deren heilende und geheimnisvolle Kräfte werden u.a. durch die Fermentation freigesetzt und konsumierbar gemacht. Schaaf betreibt also wie Baudar das »foraging«, d.h. die Nahrungssuche in der »Wildnis« der Hamburger City Nord. Noch stärker als in den Wäldern Kaliforniens wird hier die urbane Kulturalität

44 Der Besuch fand statt am 10.10.2018 und dauerte von 12 bis 17 Uhr. Mittlerweile ist der Zaubertrank an einen anderen Standort umgezogen.

45 <https://www.vice.com/de/article/9ag4je/miraculix-braut-zaubertrank-in-hamburg> [zuletzt aufgerufen am 03.01.2021]

dieser Pflanzen offenbar. So gehören zu den Pflanzen, die ich essen soll, sowohl von Schaaf eingetopfte Gewächse ebenso wie im nahegelegenen Park wachsende Sträucher.

Der Zaubersrank betreibt eine dezidierte Wiederbelebung des verlorenen Wissens des Essbaren in der Tradition der Alchemie, d.h. der vorwissenschaftlichen mittelalterlichen Lehre von den Stoffen, ihren Wirkungen und Reaktionen. Neben der Funktion der Haltbarmachung steht im Bezug auf Speisen und Getränke die doppelt transformierende Kraft der Gärung im Fokus. Gärung transformiert organische Substanzen, und diese wirken transformierend auf die menschlichen Sinne ein. Es ist der mystisch, magisch und okkult aufgeladene Rausch, der im Zaubersrank zelebriert wird. Regelmäßig finden dort neben Braukursen für mittelalterliche Biere Veranstaltungen wie Hexenstammtische, Schamanenzirkel, Viker- und Heilertreffen, Sonnen-, Erd- und Anderswelte sowie Mondrituale statt. Die Weine, Biere, Schnäpse und Räuchermittel, die sich in ihren psychoaktiven, aphrodisierenden oder betäubenden Wirkungen deutlich von den üblichen Wirkungen von Industrialkohol abheben, werden zum Vehikel der kollektiven rituellen Rauscherfahrung. Wie bei Katz wird dabei eine Mobilisierung der niederen Sinne angestrebt:

»Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Stöbern in unserem mannigfaltigem Angebot. Wenn Sie jedoch zu uns kommen, werden Sie erleben, daß Sie außer den Augen zum Lesen noch viele andere Sinne haben - speziell mit Ihrem Geschmackssinn können Sie bei uns viel entdecken (auch Ihren Geschmackssinn?).«<sup>46</sup>

Über die Wiederentdeckung der niederen Sinne hinaus ist es die Öffnung, Steigerung, Verzerrung und Transgression sinnlicher Erfahrung, auf die der rituelle Gebrauch der Rauschmittel abzielt. Erzeugt wird eine transzendente Erfahrung des »Übersinnlichen«, das den gesamten Sinnesapparat durchwandert und ihn überschreitet. Vom Übersinnlichen wird zudem angenommen, dass es sich dabei um eine Fähigkeit handelt, die einzelne Personen besitzen:

»Für Menschen mit übersinnlichen Fähigkeiten gibt es bei Bedarf ein Treffen nach Einladung. Der Termin wird nur dann persönlich weitergegeben, wenn sich jemand mit übersinnlichen Fähigkeiten hier meldet und ich sicher bin, daß derjenige auch welche hat.«<sup>47</sup>

Bei mir ist sich Schaaf sicher, dass ich welche habe, wie er mir am Ende des Treffens erklärt. Interessanterweise ist das Fermentieren historisch

46 <http://www.zaubertrank-hamburg.de/index.php> [zuletzt aufgerufen am 03.01.2021]

47 <http://www.zaubertrank-hamburg.de/veranstaltungen.php#:~:text=%C3%BCbersinnliches,da%C3%9F%20derjenige%20auch%20welche%20hat.> [zuletzt aufgerufen am 03.01.2021]

ebenfalls mit der Zuschreibung übersinnlicher Kräfte verbunden. Als ich nach den Kontrolltechniken der Hefen frage, antwortet Schaaf: »Man kann die Hefe nicht kontrollieren. Man kann nur mit ihr kommunizieren.« Die übersinnliche Kommunikation geht, wie es das Wort schon verrät, über einen sinnlich-tastenden Zugang à la Katz hinaus. Man müsse, so Schaaf, mit den Hefen »Kontakt aufnehmen«, sie verstehen und dann auf ihrem Weg begleiten. Der unsichtbare Kommunikationskanal zu den Hefen ist nicht jedem gleichermaßen zugänglich – und die Ausgewählten ziehen laut Schaaf seit jeher feindliche Reaktionen auf sich. Mit Blick auf die Geschichte der Hexenverfolgung berichtet er: »Wer die Hefen verstand, wurde abgemurkt.« Im Zaubersrank wird diese Fähigkeit zur Kommunikation mit den Hefen zum Geschäftsmodell erhoben.

Das Zeitalter des Labors mit seiner industriellen Verfahren der Klärung, Homogenisierung und Pasteurisierung macht der Zaubersrank gleichsam rückgängig, um der alchemistischen Hexenküche zu huldigen. Dass es aber keine einfache Rückkehr geben kann und diese auch nicht angestrebt wird, wird zum einen in den geradezu wissenschaftseuphorischen Erörterungen deutlich, die Schaaf mir zu den biochemischen Prozessen der Gärung und den molekularen Zusammensetzungen der Produkte liefert. Zum anderen ist sich Schaaf der juristischen Fallstricke bewusst, die ein Verkauf von Rauschmitteln nach sich ziehen kann. Aus diesem Grund muss jede Kund:in sich vor dem möglichen Kauf der Produkte einem mehrstündigen persönlichen Gespräch unterziehen. Die darin angelegte Didaktik ist anders als beim narrativen Storytelling-Prinzip des Noma mit der rechtlich relevanten Vergewisserung der Zurechnungsfähigkeit der Kund:innen begründet. Gleichzeitig betont Schaaf, dass ein mechanisches Abfragen von Wissen nicht ausreicht:

»Niemand bekommt von mir etwas verkauft, der diesen Text nicht gelesen und mit mir persönlich aufgearbeitet hat, Dauer etwa zwei bis vier (je nach Vorbildung) Stunden. Es geht dabei nicht um eine Prüfung oder um das Abhaken ›Na gut‹, sondern funktioniert nur nach dem Motto ›Ich will‹ oder ›Ich will nicht‹ [...]. Dann darf ich auf einmal auch Sachen herstellen, bewerben und verkaufen, die sonst nicht möglich sind und das gesetzlich geregelte Maß extrem weit überschreiten.«<sup>48</sup>

Das Spiel mit dem Gesetz basiert also auf einem persönlichen Verhältnis zu jeder Kund:in, die sich intensiv mit Gärung und Fermentation beschäftigen muss, um in den Kreis der Käufer:innen aufgenommen zu werden. Dabei geht es durchaus um das kognitive Verstehen dessen, was bei der Gärung geschieht und welche Stoffe sie freisetzt. Ich fühle mich während des Tages im Zaubersrank an Schulprüfungen erinnert, wenn Schaaf mich immer wieder mit strengen Detailfragen konfrontiert, wie Gärung biochemisch funktioniert.

48 <http://www.zaubertrank-hamburg.de/> [zuletzt aufgerufen am 03.01.2021]

Gegen eine einfache Vorstellung der Rückkehr in vormoderne Zeiten spricht zudem, dass bei Schaaf anders als in Katz' Entwurf wilder Fermentation nicht nur native Bakterien bzw. Hefen eingesetzt werden, sondern dass er volles Vertrauen in die Reinzuchthefen zeigt. Auf der Homepage finden sich ähnlich wie beim Noma didaktische Erläuterungen des Gärungsprozesses und seiner Variationen, die sich zwischen Naturwissenschaft und Storytelling bewegen. Zur Kategorie »vergorene Getränke« heißt es etwa:

»Mein tollstes Helferlein heißt Saccharomycoideae; es ist eine Reinzuchtheife. Diese frisst Zucker und produziert daraus sehr viel Alkohol, Kohlensäure, Wärme und neue Hefezellen; diese wiederum fressen Zucker und produzieren daraus sehr viel Alkohol, Kohlensäure, Wärme und neue Hefezellen; diese wiederum fressen Zucker und produzieren daraus sehr viel Alkohol - ach, das hatten wir ja schon.

Bei diesem Vorgang klammern sich die Hefezellen an irgend etwas fest (z. B. Trubstoff). Je mehr Kohlensäure sie bilden, desto größer wird die Kohlensäureblase und desto höher steigen sie im Getränk. Ist die Kohlensäureblase zu groß, löst sie sich ab und die Hefe sackt wieder zu Boden. Durch diesen Bewegungsvorgang ist das Getränk trüb. Diese kleinen Biester fressen so lange Zucker, bis keiner mehr da ist, dann verhungern sie. Durch das Ende der Bewegung sacken alle Trubstoffe zu Boden, sie sedimentieren, dabei wird das Getränk langsam klar [...] davon gibt es nur wenige Ausnahmen: [...] Die Flüssigkeit enthält so viel Zucker, natürlich oder zugesetzt, daß die Hefe mehr Alkohol produziert als ihr zuträglich ist; sie ermordet sich also mit Alkohol, das arme Vieh!«<sup>49</sup>

Die erste Passage fügt der umweltlichen Tempo-Thermo-Politik der Gärung eine wichtige Dimension hinzu: Gärung braucht nicht nur bestimmte thermale Umgebungen, um zu funktionieren, sondern sie ist selbst eine wärmeerzeugende Kraft. Schaaf beschreibt die Aktionen der Hefe als eine Eigendynamik der Selbstverstärkung und -vermehrung, die durch eine absinkende Kurve der Verausgabung beendet wird. Eine immanente Bewegung der exzessiven Überproduktion von Leben wird abgelöst von plötzlichem Mangel, der in den Tod mündet.

Die Beschreibung der Hefezellen als »Helferlein«, »Biester« und »Vieh« dient hier einerseits didaktischen Zwecken, aber verbindet sich auch mit einem magisch-mystischen Weltbild. Dass die Hefen belebte Kräfte sind, die dem Menschen helfen, dass sie Materie verändern, sich fortpflanzen und tragisch sterben, basiert einerseits auf naturwissenschaftlichen »Fakten«, die aber in dieser plastischen Beschreibung zugleich zum Ausgangspunkt einer Anthropomorphisierung und Metaphorisierung der Gärung

49 <http://www.zaubertrank-hamburg.de/einleitung.php> [zuletzt aufgerufen am 03.01.2021]

werden. Der geschilderte »Selbstmord« der Hefen durch die Alkoholproduktion bzw. das Absterben der Hefen durch »Verhungern« wird uns im Abschnitt zum Verhältnis von Leben und Tod im Kompost als Denktopos sozialer Transformation wieder begegnen.

Es ist bezeichnend, dass Schaaf die Gärung immer wieder metaphorisch als Chiffre sozialer und biologischer Vermischung ins Spiel bringt. Dabei formuliert er eine relativ konkrete Theorie sozialer Gärung, die er wörtlich explizit als *Gärung* verstanden wissen möchte. Je mehr und vielfältiger die Vermischung der »Völker« durch sexuellen und reproduktiven Austausch, desto besser für die Gesellschaft, erklärt Schaaf, und fügt hinzu, dass er den rechten Reinheitsgedanken verabscheue und Kunden, die sich in die Richtung äußern, Hausverbot erteile. Auf Nachfrage erfahre ich, dass Schaaf eine klare Vision »sozialer Gärung« vorschwebt: Junge orientierungslose Männer, die laut Schaaf das größte gesellschaftliche Zerstörungspotential bilden, sollen in ihren erotischen Fähigkeiten durch ältere Frauen geschult werden, um ihre ungerichtete Energie zu kanalisieren. Von dieser »Ablenkung« profitiere nicht nur die Gesellschaft als ganze, sondern sowohl die Lehrerinnen als auch die späteren Partnerinnen dieser nun sexuell ausgebildeten Männer. Gärung ist gleichbedeutend mit einer Sexualpolitik sozialer Homöostase, in der qua Vermischung und Kanalisierung ein energetischer Ausgleich geschaffen wird. Ausgehend von der Praxis der Kommunikation mit den Hefen wird Gärung zum Imaginationsraum des Sozialen, aus dem eine Utopie sozialer Ordnung entspringt. Sie beruht auf einer energetisch fundierten Metapher der Gärung, die die Prinzipien der Vermischung, Transformation und des Ausgleichs aus dem materiellen Gärungsprozess ableitet.

Mit Blick auf die bisherigen Ergebnisse des Kapitels fällt eines auf: Je mehr wir uns vom Labor als Ort der Reinigung wegbewegen – von der Aneignung des Labors im Noma und im Baroo über Katz' Verwerfen des Labors hin zur vollständigen Auflösung des Labors im Terroir bei Baudar –, desto wichtiger werden die niederen Sinne Riechen, Schmecken und Tasten (vgl. dazu Corbin 1982, Diaconu 2005, Serres 1993b). In der alchemistischen Hexenküche des Zaubersdranks kulminiert ihr Einsatz im Übersinnlichen, d.h. in einer Steigerung und Transgression der sinnlichen Erfahrung. Zugleich zeichnet sich ein zweiter Weg der Aufgabe des Labors ab, das hier nicht durch das Terroir, sondern durch die Alchemie abgelöst wird.

## 9.8 Zwischenresümee: Die Fermentierung der Gesellschaft

Nach der Rekonstruktion der einzelnen Positionen soll es in der folgenden Gesamtschau noch einmal um die Erträge der in ihnen jeweils formulierten ›low theories‹ gehen. Welchen theoretischen Beitrag leisten die Fermenteure ausgehend von ihren Praktiken, Sinngebungen und Metaphorisierungen der Fermentation? Zu welchem Grad zeichnet sich hier analog zu Latours Pasteurisierung der Gesellschaft eine Fermentierung der Gesellschaft ab?

Latour beschrieb das Labor als einen Ort, der durch die Ausweitung und Expansion der Pasteurianer auf die ganze Gesellschaft übergreift. Diese Entgrenzung des Labors lenkte seine Aufmerksamkeit aber auf die nun allgegenwärtig scheinenden Laborpraktiken der Allianzbildung, der Kraftproben und der Reinigungsarbeit, die die gesamte Gesellschaft durchwanderten. Die Allianzen schließen bei Latour interessegeleitete Verbindungen zwischen menschlichen Akteuren wie Hygienikern und Pasteurianern ein, aber auch die Mikrobe wird plötzlich gleichermaßen zum Ko-Akteur wie zum Gegner. Auf den ersten Blick handelt es sich bei der Fermentierungspraxis schlicht um friedvollere und horizontaler angelegte Allianzen zwischen Menschen und Mikroben, die die Spuren des Krieges hinter sich gelassen haben.

Aber bei der Praxis der Fermentation kommt es nicht nur zu Netzwerkketten, Allianzen und Delegationen, sondern zu einer *elementaren Verumweltlichung* der Vermischung, die sich in den Positionen als Choreografie der zunehmenden Entlaborisierung darstellt. Die Herangehensweisen beginnen bei der Aneignung der Techniken, der performativen Gesten und Ästhetiken des Labors (Noma, Baroo), sie steigern sich zur Ablehnung des Labors (Katz) und kulminieren in dessen vollständiger Auflösung in einer »wilden« Umwelt (Baudar, Zaubertrank). Während Katz noch seinen eigenen Garten als fest eingegrenzten Ressourcenpool der Fermentation nutzte, werden zwei Pfade einer solchen Ausweitung ins potentiell Grenzenlose sichtbar: Einerseits die kulinarische Verumweltlichung in Baudars Konzept des Terroirs und andererseits die mystische Verumweltlichung im Zaubertrank. Den Endpunkt dieser Skala bildet die Todes-Dimension der Fermentierung, in der die Grenzen des Organischen kollabieren und alle ohnehin schon abgeschwächten Kontrollmomente aussetzen. Diese Dimension ist ortlos, sie ist nicht an eine der vorgestellten Positionen geknüpft, sondern taucht an unerwarteter Stelle in Form des Verrotteten (Baroo), des Komposts (Katz) und des Selbstmords der Hefen (Zaubertrank) auf.

Die schrittweise Auflösung des Labors geht mit einer zunehmenden Betonung des *Wilden* einher: Während Fermentation für das Noma und



das Baroo trotz der Inkorporierung ›wilder‹ Elemente wie nativer Bakterien in ein strenges Kontrollregime eingebettet wird, bewegt sich Katz mit dem Label »wild fermentation« dezidiert weg von zugesetzten Starterkulturen sowie von Mess- und Temperaturtechniken und setzt auf eine »gentle manipulation«. Übertroffen wird er von Baudars »wilder fermentation«, bei der wildwachsende Pflanzen und »wilde« Bakterien aus lokalen Wäldern gesammelt und (zumindest laut Selbstverständnis) nahezu alle gängigen Kontrolltechniken aufgegeben werden. Eine Mischform bildet die Herangehensweise des Zaubertranks, der zwar lokale wildwachsende Pflanzen verwendet, aber nicht zögert, hocheffiziente Reinzuchtheften zur Fermentation einzusetzen. Bei der Verhandlung dessen, was das ›Wilde‹ ist, kristallisieren sich ganz unterschiedliche Umweltkonzepte heraus, die an die Stelle des Labors treten: Das ›Wilde‹ wird selbst zum fluktuierenden Raumkonzept, indem diverse Bakterien – von den Händen, aus der Küche, aus der Erde – versammelt und vermischt werden. Wilde Fermentation wird so zum räumlichen Knotenpunkt der Kollaboration von Menschen und Bakterien, von mehr-als-menschlichen »Gemengen und Gemischen« (Serres). Als Terroir wird das ›Wilde‹ aus dem domestizierten Raum weiter in die »Wildnis«<sup>50</sup> verlagert und zugleich durch eine Rückübersetzung in die domestizierte Sphäre der kulinarischen Kultur überführt.

Weil der Allianzbegriff bei den Fermenturen sukzessive durch das Konzept der Kollaboration abgelöst wird, zeichnet sich eine alternative Form der Ausweitung ab, die auf einem neuen, bei Latour unterbelichteten Verbindungstyp beruht. Ohne eine geschlossene Theorie der Kollaboration zu entwerfen, heftet sich an diesem Begriff ganz im Sinne der ›low theories‹ ein reichhaltiger Pool an Vorstellungen, was darunter zu verstehen ist. Diese reichen von der Singularität jeder kollaborativen Bakteriengemeinschaft und jedes Ferments, sei es im menschlichen Körper oder außerhalb, bis hin zum Motiv demokratischer Offenheit, wie es etwa die Vertreter des Noma und Katz artikulieren. Vor allem das Environment wird im Rahmen der Fermentation zur zentralen Kategorie, um Kollaboration zu denken. Diese environmental begründete Kollaboration geht nicht von einem interessegeleiteten Knüpfen von Verbindungen aus, sondern sie geht durch den Menschen buchstäblich hindurch: Fermentation findet innerhalb wie außerhalb des menschlichen Körpers statt. Durch ihre Allgegenwart kann der funktionale Teilprozess der Verdauung ebenso delegiert werden wie der ästhetische Prozess der Bildung von Geschmäckern. Diese Delegation bringt komplexe Gefüge zwischen Fermentation, Fermenteur:in und Umwelt zustande, die sich wechselseitig durchdringen: Die Fermenteur:in konstruiert bewusst eine technisch-mediale Umwelt

50 Zu einer feministischen Kritik am Begriff des Wilden bzw. der Wildnis vgl. Showalter 1981.

für die Fermentation; in die geschlossenen gläsernen Behälter fließen aber die Bakteriengemeinschaften aus dem gesamten äußeren Environment ein – je mehr, desto besser. Und schließlich ist die Fermenteur:in durch das Mikrobiom und die Verdauung selbst immer schon Umwelt des Fermentationsprozesses; eine mikrobielle Umwelt, die sich beim Verzehr der fermentierten Produkte immer wieder aufs Neue aktualisiert. So kommt es durch die Praxis der Fermentation zu einer kontinuierlichen Neuvermischung organischer und anorganischer, bewegter und unbewegter, lebendiger und toter Elemente innerhalb natur-kultureller Arrangements. Diese übersteigen immer schon den menschlichen Zugriff; im Prozess geschieht weitaus mehr, als die Fermenteur:in beabsichtigt, weiß und sieht. Schließlich spielt sich Fermentation permanent auch im menschlichen Körper ab, ohne dass dies bewusst zur Kenntnis genommen wird. Dass diese Fermentation auch – oder erst recht – nach dem Tod des menschlichen Körpers weiterläuft, zeigt, dass sie der menschlichen Orchestrierung nicht bedarf; ja, dass sie immer schon eine Hybridform zwischen Leben und Tod ist, nicht erst im Moment des Todes ihres ›Wirts‹.

Die bewusste Steigerung und Kultivierung dieser Hybridisierungsarbeit durch die Praxis der Fermentation macht eine Radikalisierung des Hybridisierungsmodells von Latour notwendig. Es geht jetzt nicht mehr nur um die Verkettung von Akteuren in Netzwerken, sondern um deren Ko-Konstitution im Rahmen einer subjektlosen, nekrologisch-vitalen Environmentalität. Anders als in Latours aktivistischem Paradigma der Verbindung und Vernetzung geschieht bei der Fermentation immer auch das Gegenteil: Die Auflösung von Entitäten und dem, was sie zusammenhält. Im Bild des von der Erde zersetzten Leichnams wird die Hydrolyse – das Herunterbrechen, Auseinanderfallen und Dekomponieren von organischer Materie – auf drastische Weise vorgeführt.

Für die Funktionsweise dieser environmentalen Kollaboration bzw. ›probiotischen Environmentalität‹ (Lorimer 2017) ist zudem eine bestimmte Konfiguration von Sinnlichkeit entscheidend. Während das Laborkonzept von Latour noch visuell ausgerichtet war, richten sich die Fermentationspraktiken verstärkt am Riechen, Schmecken und Fühlen aus. Je mehr die Verumweltlichung des Labors fortschreitet, desto wichtiger werden die niederen Sinne. Da alle Akteure sich im kulinarischen Kontext bewegen, spielt das Schmecken eine besondere Rolle. Waren das Noma und das Baroo noch verhältnismäßig stark der modernen Laborlogik des distanzierten Beobachtens, Messens, Vergleichens und Auswertens verpflichtet, betonen Katz und Baudar das ganzheitlich-tentative Körperwissen, das im Zaubertrank zum Übersinnlichen des Rauschs gesteigert wird.

Mit der Rekonfiguration der Sinnlichkeit werden diese Randbereiche des Sinnlich-Übersinnlichen insgesamt wichtiger, d.h. die Alchemie, das Mystische, Magische und Religiöse treten in den Vordergrund. Zwar

finden sich bereits beim Noma leise Anzeichen einer mystischen Aufladung der Fermentation, aber diese bleiben rückgekoppelt an den Experimentalismus des Labors. Etwas deutlicher scheint im Baroo die budhistische Lehre als ideelle Kontur der Fermentierungspraxis auf. In offenerer, aber nicht weniger spiritueller Manier rufen Katz und Baudar als selbsterklärte Primitivisten bzw. Alchemisten einen »fermentation fetish« aus, wonach Fermentierung – bisweilen ironisch gebrochen – als altertümliche »Kraft« mystisch aufgeladen wird. Schließlich kommt im Zaubertrank die alchemistische Linie der Fermentation zu sich; nicht aber ohne mit naturwissenschaftlichen Ansätzen angereichert zu sein. Diese zunächst widersprüchlich anmutende Verbindung von Wissenschaftsaffinität, Mystik und Lifestylefähigkeit ist kein Ausnahmefall, sondern charakteristisch für die fermentierenden Akteure.

Diese Konfiguration der Sinnlichkeit hat auch Auswirkungen auf die Ästhetisierung der Fermentation. Selbst im Noma, wo das Schmecken auf die moderne Ästhetik des Labors trifft und dort langsam die Regie zu übernehmen beginnt, wird die Entwissenschaftlichung des Labors durch die umso sorgfältigere – gleichwohl weiterhin visuell dominierte – Ästhetisierung aufgefangen. Deutlicher wird die Verschiebung der Sinnlichkeit samt ihrer Effekte auf die Ästhetisierung in den »wilderer« Ansätzen: Bei Baudar steht statt dem Sehen und Beobachten das gesamtheitliche Erleben beim »foraging« im Fokus, das auf dem Suchen, Erfühlen, Riechen und Schmecken neuer essbarer Pflanzen, dem Erschließen wilder Hefen und Bakterien aufbaut. Hier arbeitet das gesamte Sensorium mit, um essbare von giftigen, invasive von gutartigen Pflanzen zu unterscheiden. Entsprechend wird bei Katz und Baudar eine subkulturelle Grassroots- bzw. Outdoor-Ästhetik kultiviert, die die Glätte des Noma durch eine rauere, imperfektere Formsprache ersetzt. Im chaotischen Anti-Labor des Zaubertranks kommt dann eine Ästhetik zum Tragen, die der alchemistischen Hexenküche nachempfunden ist. Alles, was das Labor zu einem Ort der Reinigung machte, wird dort durchkreuzt – so scheint es zumindest ästhetisch. Was bedeutet nun dieser auf den niederen Sinnen basierende Begriff der environmentalen Kollaboration, der durch Mystik und Tod angereichert ist, für unsere Leitkonzepte a) der Natur-Kultur-Verhältnisse, b) der Thermopolitik und c) der thermischen Transformationsprozesse?

### 9.8.1 *Natur-Kultur-Knoten*

Die hier zu Wort gekommenen Post-Pasteurianer:innen weiten dezidiert die Begriffe der Gemeinschaft und Kultur auf die Mikroben aus, um vom Modus des Krieges auf den Modus der Kollaboration, Kooperation und Symbiose umzustellen. Mit dem Begriff der Kooperation wird ein neuer Kulturbegriff provoziert, der auf der Ebene des ganz Kleinen

– der Bakterienkultur – ansetzt. Hier setzt das (neo-)materialistische Verständnis von der Singularität des Lebens an, welche durch die fortwährende Verschlingung von Differenz und Wiederholung geschaffen wird.

Die Analyse der Fermentierungspraxis hat gezeigt, dass die praktische Hybridisierungsarbeit von Imaginären der Natur und des Natürlichen begleitet wird. In verschiedenen Wendungen wird die Sehnsucht nach einem ›Zurück‹ artikuliert: Zurück zu den Methoden vor der industriellen Ära der Pasteurisierung wollen alle vorgestellten Akteure, und erreicht wird dieses Ziel durch eine Wiederbelebung des ›alten‹ verschütteten Wissens. Die Varianten des »reconnect« zielen auf die Rückkehr zu einer verlorenen Verbindung wahlweise zum »Leben« an sich (Katz) oder zur »Natur« als solcher (Baudar). Auch Bobrow-Strain beobachtet diese Tendenz in neueren Food-Bewegungen:

»The dream of naturalness runs strong in food movements, and many avid fermenters cling to visions of authentic connection to nature and the past. Slow Food writer Dominique Fournier concludes, ›Whether in domestic rituals or public codes, people use fermented foods to maintain a harmonious relationship with Nature and, more generally, all that is transcendental.‹ From this perspective, fermentation offers a pathway back to ›authentic‹ and ›natural‹ life. What I see instead is a more complex companion-species relationship, continually remade in the present. This is not a warm fuzzy relationship. When I gaze affectionately at jars of *Saccharomyces cerevisiae* imprisoned in my fridge, *Saccharomyces cerevisiae* does not wag its ascospores at me. Sometimes it refuses.«  
(Bobrow-Strain 2012: 302)

Bobrow-Strain macht die Fermentierung entgegen der Zurück-zur-Natur-Mission in Anspielung auf Donna Haraway als Companion-Spezies-Beziehung stark, die nicht harmonisch und ›warm‹ ist, sondern durch Momente des Entzugs, durch Brüche und Ungleichzeitigkeiten gekennzeichnet ist. Einerseits ist auch im Material die Tendenz zu verzeichnen, dass die symbiotische Einheit zwischen Mensch und Mikrobe allzu harmonisch ausgemalt wird. Auf meine Frage in den Interviews, welche Zu- und Unfälle bei der Fermentation passieren, bekomme ich bei all der Betonung von singulären, niemals identischen Ergebnissen kaum eine Antwort. Dies geht auch mit einer auffallenden Ausblendung der Kontrollpraktiken einher; insbesondere in den Positionen, die sich jenseits des Labors verorten. Fermentierung scheint von selbst zu passieren; dass es sich aber selbst bei den ›primitiven‹ Methoden um voraussetzungsvolle, komplexe Arrangements handelt, die viel Pflegearbeit bedürfen, um sich in die gewünschte Richtung zu entwickeln, geht mitunter in der Euphorie symbiotischen Fließens unter.<sup>51</sup>

51 Dazu hält Bobrow-Strain fest: »Fermentation teaches us to live with impurity, not against it. But it also teaches the importance of hygiene and

Bobrow-Strains Beobachtung eines übergreifenden Natürlichkeitswunsches unter den Fermenturen wird aber der Ambiguität der hier vorgestellten Positionen nicht gerecht. Katz etwa vermeidet konsequent die Rede von der Natur, die bei ihm immer schon eine Umwelt heterogener mikrobieller Kulturen bildet; und dass diese auch destruktiver Art sein können, zeigt seine Resilienzstrategie gegen das AIDS-Virus. Schaaf vom Zaubertrank, das Noma und das Baroo greifen ohne zu zögern auf Reinzucht- und Starterkulturen zurück und durchbrechen so das Ideal ›nativer‹, ›wilder‹ Fermentation. Trotz aller Betonung des Wilden wissen die Fermenteure um die Wichtigkeit der immanenten wie umweltlichen Kontrollmechanismen, die Fermentation erfolgreich machen. Baudar lässt im Rahmen seines kulinarischen Experimentalismus trotz emphatischer Natur-Bezüge hochgradig artifizielle und ästhetisierte Gebilde entstehen, die teils mit ironischem Augenzwinkern vermarktet werden. Auch wenn also die Selbstbeschreibungen der Fermenteure stellenweise naiv anmuten mögen, so wird die bruchlose, romantisierende Idee einer perfekten Symbiose nicht zuletzt durch die Verschränkung von Fermentierung und Tod irritiert. Der Tod taucht in den Positionen immer wieder punktuell auf: In Uhs Verweis auf den schmalen Grat zwischen reif und verrottet, in Katz' Kompost-Bild und in Schaafs »Selbstmord der Hefen«. Im Noma und bei Baudar als vor allem kulinarisch ausgerichteter Avantgarde der Fermentation bleibt der Tod dagegen weitgehend ausgeklammert. Die Ausblendung des Todes steht also quer zu den bisherigen Skalen, die sich am Labor und seiner Ausweitung orientieren, da die Leerstelle Tod den paradigmatischen Vertreter des Labors mit seinem konsequentesten Gegner verbindet. In beiden Fällen wird das ›düstere‹, d.h. auch das mystische und magische Moment überlagert von einem Programm des Kreativen, das sich auf das Neue und Innovative stützt. Mit Uh, Katz und Schaaf stehen dem drei Fälle gegenüber, in denen das alchemistische Moment der Fermentation auf unterschiedliche Weise um magische Elemente ergänzt wird. Die Thematisierung des Todes scheint also mit dieser Dimension in enger Verbindung zu stehen.

### 9.8.2 *Fermentative Thermopolitik*

Die Verschränkung von Kontrolle und Kollaboration findet sich in allen untersuchten Fällen in verschiedenen Graden reflektiert. Am augenscheinlichen wird dies in der Verbindung von Labor und Fermentation

cleanliness. Nothing tastes worse than an off-fermented item, and fermentation frequently reminds me that sometimes I do need bleach, not to mention clean water, antibiotics, and protection from food-borne pathogens—the fruits of humanity's combat approach.» (Bobrow-Strain 2012: 303f.)

(Noma, Baroo), aber auch die ganzheitlichen, sinnlich fundierten Messtechniken von Katz oder Baudar sichern durch ihre Kontroll- bzw. Ordnungsfunktion nachhaltigen Erfolg beim Fermentieren. Dafür wird wahlweise der Begriff des ›Vertrauens‹ (Katz, Baudar) in Anschlag gebracht, der ›Symbiose‹ und der ›Interdependenz‹ (Katz) oder der ›Kommunikation‹ (Schaaf). Gleichzeitig stellen alle Positionen die Grenzen dieser Kontrolle deutlich heraus, die nicht zuletzt in den thermischen Umgebungen zu verorten ist: Die Jahreszeiten und thermischen Schwankungen stellen eine kontingente Kraft dar, die zur Singularität jedes Ferments beitragen wie die beteiligten Bakterien. Dass kein Ferment trotz gleicher Bedingungen ist wie das andere, wird nicht moniert, sondern euphorisch begrüßt.

Die Kontrollpraktiken der Fermentation beruhen immer auf einer Grenzpolitik, die vielfältige Trennungen produziert, etwa zwischen fermentierendem Innen und nichtfermentierendem Außen. Die starke doppelte Grenze, die das Labor etabliert hatte – die einerseits Zonen der Kontamination innerhalb des Labors und andererseits die Mikroumgebungen der Bakterien umschloss –, wird von den Fermenturen mit Verweis auf die inhärente grenzüberschreitende Kraft des Fermentationsprozesses in Frage gestellt. »(F)ermentation defies boundary making«, hatte Bobrow-Strain geschrieben. Und tatsächlich beginnt sich mit dem Wegfall der Grenze des Labors auch die dunkle Dimension der Fermentation zu entfalten, wie Pollans Bemerkung über die Darmmembran deutlich machte, welche den menschlichen Körper vor der Selbstfermentation schützt. Ebendiese Membran mag im Moment des Todes eine unkontrollierte Fermentation in Gang setzen; ihre Funktionstüchtigkeit während des Lebensprozesses aber macht die fragilen und zugleich hochwirksamen Grenzen deutlich, auf denen Verdauung und Fermentation beruhen. Weil Fermentation in der Regel ein Behältermidium voraussetzt, das sie von der Außenwelt trennt – und die Fermentierungssubstanz zudem vollständig mit Wasser bedeckt sein muss – haben wir es in elementarer Hinsicht mit einem ›doppelten Vermittlungsprozess‹ (Lévi-Strauss) zu tun.

Diese doppelte Grenzziehung wird erst durch die Praxis der Fermentation etabliert. Hier wird sichtbar, dass die vermeintliche Grenzenlosigkeit der Fermentation paradoxerweise auf ganz neue Grenzen – und damit neue Kontrollpraktiken – angewiesen ist. Die alternative Thermopolitik, die die Fermente etwa den Einflüssen der Jahreszeiten aussetzt, sie sinnlich überwacht und im Nachhinein ›korrigiert‹, ist eine alternative Thermopolitik, aber sie bleibt eine Kontroll- und Grenzziehungspraxis. Die Euphorie der Grenzenlosigkeit geht relativ häufig mit einer Ausblendung der Todesdimension einher. Auffallend sind die artikulierten Gleichgewichtsvorstellungen und Imaginäre der Selbstregulation, die einerseits mit der unterstellten automatisierten Selbstkontrolle

des Ferments zusammenhängen und andererseits durch die Ausklammerung des Todes zustande zu kommen scheinen.

### 9.8.3 *Zukünfte fermentieren*

Laut Katz' Aussagen zur unausweichlichen Omnipräsenz der Fermentation und Baudars Programm des Fermentierens nativer Environments erscheint die ganze Welt als zirkuläre Gesamtheit permanent ablaufender Fermentationen. Der Umkreis des Sozialen umfasst nicht nur Menschen, sondern auch Mikroben – diese Einsicht hatten auch schon die Pasteurianer. Während die hier zu Wort gekommenen Post-Pasteurianer die Mikroben als Mitglieder von Gemeinschaften und Kulturen aufnehmen, übertragen sie umgekehrt Prinzipien der Fermentation auf die – menschlich gedachte – Gesellschaft. Dabei wird ein metaphorischer Experimentalraum geschaffen, in dem der spezifische environmentale Begriff der Kollaboration sich zunächst auf dem Feld der Fermentation und später auch darüber hinaus imaginativ austesten lässt. Mikrobielle Gemeinschaften und mikrobielle Kulturen werden als mit menschlichen Gemeinschaften und menschlicher Kultur so tiefgreifend und unauflöslich verschwisterte Einheiten verstanden, dass sie eine Revision des menschlichen Selbstverständnisses in Gang setzen.

Ausgehend von der Praxis der Gärung bzw. Fermentation werden metaphorisch und zeitdiagnostisch gesättigte *Imaginäre des Sozialen* artikuliert. Anzeichen dafür finden sich bereits im Noma, dessen Köche in der alternativen Zeitlichkeit der Fermentation eine neue Esskultur angelegt sehen. Katz buchstabiert diese Ansätze als umfassendes politisches Projekt aus, das die Praxis der Fermentation mit einer queeren DIY-Kultur von unten sowie mit einem eigentümlichen Modell revolutionären Wandels verknüpft. Fermentation wird dabei immer wieder als sozial ausgleichende Kraft mobilisiert: Uh sieht in ihr die Biotechnologie der Zukunft zur Versorgung der Massen; Katz erkennt in ihr einen niedrigschwelligen Zugang zu gesunden Lebensmitteln für alle; Baudar versteht sie in Verbindung mit der invasivoren Erntepraxis als Quelle kostenfreier Gourmet-Ernährung. Bei Schaaf vom Zaubertrank steht Gärung metaphorisch für soziale Vermischung, die Unruhen und destruktive Überschüsse qua Sexualpolitik energetisch kanalisiert und so zu einer gesellschaftlichen Homöostase führt. Die Selbstregulation der Fermentation – die im Kompost auch die Todesdimension einschließt –, greift so über auf soziale Regulation durch Prozesse der Demokratisierung und Umverteilung – selbst im ›elitären‹ Noma wird diese Idee als Bestandteil der didaktischen Strategie des Fermentation Lab wichtig.

Diese Vorstellungen des selbstregulierenden Ausgleichs sind nicht nur bei den Fermenturen zu finden, sondern auch in der Theoriediskussion.

Wie DuPuis betonte, ist Fermentation ist nicht einfach mit einem anarchistischen ›melting pot‹-Modell gleichzusetzen, sondern sie bedeutet in Bezug auf soziale Transformation, sich dem Anderen, dem Unsicheren, dem Risiko zu öffnen und im Prozess der Grenzauflösung etwas Drittes entstehen zu lassen:

»Fermentation opens up the world to the outside, but avoids the chaos of disorder. Chaotic fermentation just leads to a bigger mess. Good ferment requires good processes. Fermentation is therefore not a metaphor of anarchy but of governance, of founding new ways of collaborating.«  
(DuPuis 2015: 157)

Die ›guten Prozesse‹, die DuPuis hier vorschweben, sind kontrollierte Prozesse. Die Kontrolle wird durch eine Governance sichergestellt, die nicht in der Hand menschlicher Führung liegt, sondern der Kollaboration zwischen Mensch und Mikrobe entspringt. Es ist eine Regierung, die ohne zentrale Steuerung auskommt und auf eine dezentrale Dynamik mehr-als-menschlicher Schwarmintelligenz setzt. DuPuis und Bobrow-Strain haben in ihren Deutungen mit den Fermentateuren gemeinsam, dass sie Fermentation als buchstäbliches Prinzip dessen starkmachen, was von den reformerischen Bewegungen für sauberes, sicheres Essen ausgeschlossen wurde: Als prozesshafte, kollaborative, grenzüberschreitende, differenzerzeugende, komplexe, hybride Kraft. Doch auch wenn sie gegen die Romantisierung des Reinen anschreiben und betonen, dass es nicht darum gehen kann, ein neues Ideal guten, gesunden Essens zu etablieren, hält etwa DuPuis dem Reinen das ›Echte‹ entgegen: »But in the end, we will get to new places that are real, not the pure or romantic world that does not, and cannot, exist.« (ebd.: 14)

Das Programm einer Fermentierung der Gesellschaft wird seine Berührungspunkte zur Emphase des Authentischen nicht ganz los. Mehr noch: Auch wenn Bobrow-Strain die ›eigentlich‹ sperrige, verunreinigende Praxis der Fermentation vor einem ideologisch verblendeten Natürlichkeitskult zu retten versucht, bleibt die Tragweite ausgeklammert, mit der sich in den vergangenen Jahren eine Neubewertung ›sauberen‹ und ›schmutzigen‹ Essens vollzogen hat, ohne dass die ingestive Logik »Du bist, was du isst« angetastet worden wäre. Fermentierung wurde dabei mit großer Verve auf die Seite des Sauberen, Gesunden und Sicheren befördert. So haben fermentierte Produkte in der seit über zehn Jahren immer populärer werdenden *Eat-Clean Diet* (Reno 2007) einen festen Platz als ›superfoods‹, und zwar gerade weil sie ›raw‹ und ›alive‹ sind. Das Clean-Food-Programm erhebt das Saubere nun explizit zum übergeordneten Ziel und übertrifft darin die historischen Diätprogramme in ihrer Reinigungssemantik. Die schmutzige Kehrseite bildet in diesem neuen Imaginären das – vormals als sicher und sauber deklarierte – ›processed food‹; es ist nicht nur ›tot‹ und voller ›leerer Kalorien‹, sondern



strotzt vor schädlichen Glutamaten, Konservierungsstoffen, Stabilisatoren; kurzum: entzündungsfördernden ›Giften‹. Ähnlich toxisch sind in dieser Logik Alkohol, Zucker, Gluten und Kuhmilch; sie werden aus dem Ernährungsprogramm entsorgt, um ein ›detoxing‹ und ›cleansing‹ des Körpers einzuleiten.<sup>52</sup> Hier entsteht ein neues Reinheitsideal, in das sich die Fermentierung deshalb so optimal einfügt, weil sie als vorbildliches Modell einer sich gegenwärtig durchsetzenden Logik von Immunität taugt: Der nachhaltigen, robusten, selbstregulierenden Sauberkeit jenseits aggressiver Hygiene. Während die Ernährungsreformer des frühen 20. Jahrhunderts die potentiell schmutzige menschliche Hand aus der Nahrungsproduktion verbannen wollten, ist das ›Handgemachte‹ gegenwärtig wieder zum Qualitätssiegel avanciert. Der immune Körper, der die ›guten‹ Bakterien in sich kultiviert, hat den hyperhygienischen und mithin kränklichen Körper als nicht zukunftsfähig entlarvt.

Bei den hier vorgestellten Fermentateuren wurde dieses Reinigungsideal nur indirekt mit Verweis auf die gesundheitlichen Vorzüge der Fermentation formuliert. Die Gesundheit ist für sie nur einer von vielen anderen Aspekten. Ihre Fermentierungsphilosophie aber wird durch die beschriebene Neucodierung sowie den Bedeutungszuwachs von Diätkulturen, in der es zu einer zunehmenden Kuratierung des Essens kommt, popularisiert und aus dem subkulturellen Nischendasein entlassen. Somit tragen paradoxerweise nicht nur die mikrobiellen Hybridisierungspraktiken zu einer Fermentierung des Sozialen bei, sondern auch und gerade das neue Reinigungsprogramm ›sauberen‹ Essens.

Nachdem sich bei Latour bereits eine Verschiebung vom Milieubegriff hin zum Begriff des Environments und damit eine Versachlichung abgezeichnet hatte, wurde in diesem Teilkapitel das kulinarische Umweltkonzept des Terroirs wichtig. Auch hier trifft eine sachliche Dimension von Umgebungsfaktoren wie Temperatur auf einen unverfügbaren Rest des Magischen, der sich auch im anschließenden Verbindungsbegriff der Kollaboration fort schreibt.

Von diesen ›low theories‹ soll nun zur ›klassischen‹, d.h. begrifflich ausgearbeiteten Sozialtheorie Donna Haraways übergegangen werden, die zahlreiche Gemeinsamkeiten mit den hier rekonstruierten Motiven, Imaginären und Begriffen aufweist. Den kollaborativen Charakter mehr-als-menschlicher Beziehungen adressiert Haraway mit ihrem Begriff der Symptiosis. In diesem Zuge wird sie die Figur des Komposts

52 Kuhmilch, das einstige »nature's perfect food« (DuPuis 2002), gilt nicht zuletzt aufgrund ihrer »unnatürlichen« Gewinnung durch künstliche Dauerbefruchtung von Kühen sowie ihrer Verarbeitung, d.h. Homogenisierung und Pasteurisierung als krankmachendes Lebensmittel und wird mehr und mehr durch pflanzliche Milch aus Hafer, Reis, Soja oder Kokos ersetzt. Dies betrifft keineswegs nur Ernährungs-Subkulturen, sondern längst im Mainstream angekommen.

als materiell-semiotischen Knoten aufnehmen, um die Verflechtungsbeziehungen der unterschiedlichen Spezies fassen zu können. Zugleich ist der Kompost eine Krisenfigur, die auf die Verwerfungen des Reinigungsprogramms infolge des Anthropozäns reagiert.

Teilweise knüpft Haraway an den Gestus der ›low theories‹ an, insofern sie ihre materiell-semiotischen Figuren ausgehend von der gelebten Praxis entwickelt. Ihr Denken und Schreiben ist von einer Skepsis gegenüber dem göttlichen Trick der ›high theories‹ geleitet, weshalb sie mit den Gepflogenheiten akademischer Theorien spielerisch-subversiv umgeht, deren Spielregeln aber als eine der profiliertesten (Sozial-)Theoretikerinnen der Gegenwart zugleich befolgen muss. Im Unterschied zu den Post-Pasteurianer:innen bleibt Haraways Theorie also nicht ›low‹, sondern reichert ›klassische‹ Theoriebildung mit fiktionalen Elementen an und baut diese zu sozialtheoretischen Figuren wie dem Kompost aus. Wie knüpft Haraway mit der Kompostfigur an den post-pasteurianschen Topos der Kollaboration an – und wie geht sie darüber hinaus?