

9. Plädoyer für eine allgemeine Ernährungsbildungsoffensive

Dieser Essay unternimmt den Versuch, einige bildungspolitische Aspekte der Gastrosophie zu erörtern. Der Schritt, über das Zusammenspiel zwischen Bildung und Essen nachzudenken, ist von der grundlegenden Tatsache motiviert, dass ein Überleben der Menschheit und mithin die Möglichkeit jeder weiteren Bildung des Menschen ohne eine Ernährungswende wenig wahrscheinlich ist. Wie keine zukunftstaugliche Bildung ohne *digitale Bildung* und *Medienkompetenz* denkbar scheint, so ist erst recht die Zukunft einer *humanen Bildung* nur mithilfe einer *gastrosophischen Bildung* und der Entwicklung einer *kulinarischen Kompetenz* möglich.

EXISTENZIELLE BILDUNGSPROZESSE

Zu einem umfassenden, philosophischen Verständnis der Ernährungsverhältnisse gehört das Bewusstsein, dass ›Essen‹ ein existenzielles Medium allgemeiner Bildungsprozesse ist: der Ernährungsbildung, der kulinarischen Intelligenz, der gastrosophischen Persönlichkeitsentwicklung und unserer Humanität. Jedes menschliche Wesen, ob alt oder jung, reich oder arm, gebildet oder bildungsfern, ist tagtäglich ›essenziellen Bildungsprozessen‹ ausgesetzt. Unsere Esskultur bildet sich permanent durch das eigene soziale Umfeld, durch kommerzielle Werbung und mediale Meinungsbildung ebenso wie durch diverse Zugangsweisen zu Lebensmitteln und Mahlzeiten – etwa durch Supermärkte und andere Angebote einer gastronomischen Fremdverköstigung: Die Einübung, Wiederholung oder Veränderung unseres kulinarischen Alltagslebens

und dessen Identitätskonstruktion findet ständig und ein Leben lang statt.

Während diese Bildungsprozesse bei der überwiegenden Mehrheit der Erwachsenen unbewusst und unstrukturiert ablaufen, ist die Schulung von Heranwachsenden professionalisiert und strukturiert: Über das schulische Bildungssystem werden Kinder und Jugendliche für ihr Leben als eigenverantwortliche Gesellschaftsmitglieder – und mithin als Gestalter ihres Essens und ihrer eigenen Tischgesellschaft – vorbereitet und zugleich an den kulturell vorherrschenden Klassen- und Massengeschmack gewöhnt. Entsprechend messen namhafte Autoren und Befürworter einer programmatischen Food-Policy-Agenda seitens der Regierungspolitik ihres Landes besonders der schulischen Ernährungsbildung große Bedeutung bei. Sie schreiben (zu einem Zeitpunkt, als alle noch von einem Wahlsieg der demokratischen Präsidentschaftskandidatin Hillary Clinton ausgingen): »President Kennedy made physical education an accepted part of the school curriculum; the next president should do the same for >edible education<. Build gardens in schools, patterned after the White House garden and programs such as Edible Schoolyard, which can be used to infuse food and health throughout the curriculum. Introduce cooking lessons in schools, including cooking of vegetarian dishes, and explicitly targeted to both boys and girls. Boost the Child Nutrition Act so that school lunch spending increases by one dollar a day per pupil to underwrite healthy, sustainably grown food, a sizable portion of which should be purchased locally. Rebuild cafeterias, many of which are equipped only to microwave processed food, by funding programs to upgrade kitchens and dining areas. Increase funding for US Department of Agriculture (USDA) competitive grants targeted to build Farm to Cafeteria value chains; raise the eligibility threshold for free and reduced school meals to 200 percent of the poverty rate.«¹

Diese Stichworte und konkreten Maßnahmen einer Bildungsoffensive für die Ernährungswende bieten einen programmatischen Zugang zur aktuellen Debatte um bildungsphilosophische Reformen, die bislang gerade dem Aspekt Ernährungsbildung kaum Beachtung schen-

1 | Bittman/Pollan/Salvador/de Schutter, A National Food Policy for the 21st Century: A memo to the next president.

ken.² Ich denke, im Zentrum einer von einigen Philosophenkollegen zu Recht geforderten »Bildungsrevolution« (Nida-Rümelin, Precht) sollte die Ernährungsbildung und das Bildungsideal einer gastrosophischen Persönlichkeit bzw. Menschheit stehen. Gerade was die kulturell grundlegenden Kompetenzen einer kulinarischen Intelligenz und die persönlichen Fähigkeiten einer gastrosophischen Lebenskunst angeht, bedarf unser Bildungssystem solcher neuen Leitideen und ethischen Werte, wie sie die Autoren der Good-Food-Policy-Initiative fordern. Das schulische Bildungssystem bringt die Menschen – gewissermaßen die nachwachsenden Ressourcen und sozialen Kräfte – hervor, die maßgeblich über die Entwicklung der Menschheit entscheiden: Darüber, wer wir als Menschen sind und wie Menschen auf diesem Planeten leben. Bildung ist eine der elementarsten Faktoren unserer Zukunft. Ein sicheres Indiz, dass das gegenwärtige Bildungswesen samt seiner veralteten Philosophie und seiner gescheiterten Bologna-Erneuerung in einer tiefen Krise steckt, ist die fehlende Ernährungsbildung.

OHNE NEUE BILDUNGSPHILOSOPHIE KEINE ERNÄHRUNGSWENDE

Wie schon zu Platons Zeiten und in Platons Akademie – als der ersten Bildungsstätte der abendländischen Zivilisation – werden Schüler auch zu Beginn des 21. Jahrhunderts mit einem mathematisch-szientifischen (platonischen) Wissensstoff überfrachtet, den sie obendrein für ihr tägliches Leben kaum brauchen.³ Kinder und Jugendliche verbringen mindestens zehn Jahre in allgemeinbildenden Schulen und mehr als 100.000

2 | Täubig, Essen im Erziehungs- und Bildungsalltag; Wittkowske/Polster/Klatte (Hg.), Essen und Ernährung. Herausforderungen für Schule und Bildung.

3 | Zwar wurde in der platonischen Akademie das kulturelle Erbe der sokratischen Philosophie weiter getragen, entsprechend lernten die Schüler auch Ethik und Dialogik (Rhetorik und Dialektik) als elementare Wissenschaften und Praxen eines philosophischen Wohllebens, das die Menschen dazu befähigt, am demokratischen (argumentativen) Leben der Polis teilzunehmen sowie philosophisch-musisch tätig zu sein und das kulturell-symposiastische Leben zu kultivieren. Doch der bildungsphilosophische Schwerpunkt des platonischen Schulsystems lag – und liegt bis heute – eindeutig und einseitig auf mathematisch-naturwissen-

Stunden geht in Deutschland jeder Heranwachsende bis zum Abitur zur Schule: Doch den überwiegenden Teil des Gelernten haben sie bis dahin bereits wieder vergessen. Der Bildungsphilosoph Reinhard Kahl spricht in diesem Zusammenhang (im Sinne einer gastrosophischen Anti-Pädagogik) von der Pathologie eines *Bulimie-Lernens*: Schnell in sich hineinschaufeln, das Aufgenommene in Klausuren schnell wieder aus sich herausbefördern und danach alles schnell vergessen.

Leidet nicht die ganze Schulbildung an einer solchen chronischen Essstörung: Welcher Erwachsene beherrscht heute noch den Stoff, den er mit 13 gelernt hat? Wer von uns kann noch den Höhensatz in der Geometrie anwenden? Wovon handelt das Ohm'sche Gesetz? Was besagt der Satz des Pythagoras und warum weiß kaum jemand, was mit einer pythagoreischen Lebensweise gemeint ist? Der allgemeine Nutzen und die faktische Halbwertszeit schulischen Wissens sind absurd gering. Entsprechend harsch fällt die Kritik aus: »Unsere Schulen bereiten nicht nur schlecht auf das Leben vor, sie zerstören sogar gezielt jene Potenziale an Neugier, Begeigerungsfähigkeit und Kreativität, die später für ein erfülltes Leben gebraucht werden.«⁴ Immer noch werden in Schulen die Erkenntnisse der modernen Entwicklungspsychologie, der Lerntheorie und der Hirnforschung kaum berücksichtigt. Sie belegen, dass Schülerinnen und Schüler nur das, was sie für sich als wichtig und bedeutsam erfahren, mit Interesse lernen und dauerhaft behalten. Und nur was bedeutsam, interessant und wichtig ist, weckt ihre Fähigkeiten und spornt die Lernfähigkeit an. Neugier, Kreativität, Persönlichkeit sowie Teamgeist für eine immer komplexere Welt zu erwerben, sollte der existenzielle Sinn eines Lernens und Lehrens sein – ein ethischer Sinn, welcher der »Philosophie einer humanen Bildung« verpflichtet wäre.⁵

Das Allerwichtigste, was wir für eine bessere Zukunft brauchen, sind gerade soziale Kompetenzen und humane Aktivitäten einer im Sinne des Gemeinwohls guten Lebenspraxis. Auf die Menge an eingefößtem Schulstoff kommt es in einer Zeit, in der man sowieso alles schnell im Internet nachgooglen kann, längst nicht mehr an. Worauf es bei einem Lernen-fürs-Leben ankommt, ist, dass Heranwachsende die Schule wissbegierig

schaftlichem Unterrichtsstoff sowie auf technischem Nutzen; Gutes-leben-lernen gehört in dieser Tradition indes nicht zum Bildungsauftrag von Schulen.

4 | Precht, Wir brauchen eine Bildungsrevolution!

5 | Nida-Rümelin, Philosophie einer humanen Bildung.

und philosophisch verlassen, in dem Sinne, dass sie begeisterungsfähig sind, geschickt mit Anderen umgehen und über sich Selbst lachen können, dass sie gerne eigene Projekte entwickeln und diese konstruktiv umzusetzen wissen, und dass sie kreativ sind.

Deutschland hat ungezählte Bildungsreformen erlebt, bis hin zu den jüngsten Irrungen und Wirrungen des Bologna-Prozesses und zur Abschaffung des 13. Schuljahres. Nur reichen solche kurzatmigen Reförmchen längst nicht aus. Schulen und bildungspolitische Werte bedürfen einer epochalen Neuausrichtung: Für eine humane Entwicklung unserer Gesellschaft braucht es andere Lehrerausbildungen, andere Lernmethoden, einen anderen Schulalltag und ein ganz anderes Miteinander in der Schule. Unserem Bildungssystem fehlen die kulturelle Leitidee und der ethische Sinn für Wissenswertes, was Menschen nicht nur fit für den Arbeitsmarkt macht, sondern den schulischen Bildungsprozess mit Humanität verbindet. Das Ideal und die Philosophie einer solchen neuen humanen (neohumanistischen) Bildung sollten – als Agenda einer gastrosophischen Bildungspolitik bzw. Pädagogik – ganz wesentlich von einem inhaltlichen Bezug zur Ernährungswende geprägt sein.

HUMANITÄT ALS GASTROSOPHISCHES BILDUNGSIDEAL

Schon der große Aufklärer Immanuel Kant sieht – um erneut an dieses wegweisende Beispiel zu erinnern – in der alltäglichen Praxis einer guten Mahlzeit in guter Gesellschaft die sittliche Kultur und den guten Geschmack eines der vernunftbegabten Menschheit möglichen und würdigen Bildungsprozesses. In der habituellen Ausbildung und der täglichen Gestaltung eines kulinarischen Lebens durch gute Mahlzeiten in guter Gesellschaft – in einem solchen »Wohlleben« – entsteht »wahre Humanität«, wie der Vernunfttheoretiker Kant aus eigener praktischer Erfahrung wusste.⁶ Mit seiner berühmten Tischgesellschaft, zu der er jeden Mittag eine Handvoll Gäste einlud, lebte der allseits respektierte Sittenlehrer der Welt diesen Humanismus vor. Doch bis heute wird die Konvivialität des guten Essens oder, in Kants Worten, werden »gute Esssitten« – sprich: der individuelle, kulturelle und gesellschaftliche Nutzen dieser elemen-

6 | Lemke, Über das Essen, 113-134; Riermeier/Steiner, Heiterkeit des Mahles. Immanuel Kants Mittagsgesellschaft.

tarsten Form der Ernährungs- und Persönlichkeitsbildung – auf allen politischen Ebenen unterschätzt. Nach wie vor liegt Bildungspolitikern fast aller Parteien ebenso wie den allermeisten Schulleitungen und Eltern die Vorstellung fern, dass Bildungsstätten wie Schulen zu zentralen Orten der Ernährungswende und damit zu zukunftsweisenden Orten des gesellschaftlichen Wandels und der Alltagspraxis einer guten Lebensart werden könnten.

Gleichwohl bieten zahlreiche bildungstheoretische Studien und schulische Initiativen wichtige Vorarbeiten für eine solche gastropolitische Bildungsoffensive. Tatsächlich scheint mir diese Bewegung hierzulande und in Verbindung mit europäischen Netzwerken und Kooperationsprojekten sogar weiter entwickelt zu sein als die parallelen US-amerikanischen Aktivitäten. Betrachtet man diese Tendenzen aus der Top-down-Perspektive staatlicher Politiken, ist generell festzustellen: Die erste Maßnahme einer nationalen Food Education Policy muss darin bestehen, dass Ernährungsbildung in Deutschland nicht ausschließlich dem föderalistischen Prinzip überlassen bleibt. Um das gemeinsame Ziel umzusetzen, braucht es eine entsprechend einheitliche, bundesweite und gesamtgesellschaftliche Bildungspolitik. Etwa analog zu Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung (IN FORM).⁷

Ziel dieser 2008 gestarteten Kampagne ist es, im Rahmen eines »Nationalen Aktionsplans« das Ernährungs- und Bewegungsverhalten der deutschen Bevölkerung bis zum Jahre 2020 zu verbessern und den zahlreichen, durch Fehlernährung bedingten Zivilisationskrankheiten entgegenzuwirken. Dieses Programm lässt immerhin erkennen, dass die deutsche Regierung ansatzweise willens ist, auf nationaler Ebene mit nicht unerheblichen finanziellen und konzeptuellen Mitteln in ernährungsbezogenen Handlungsfeldern politisch gestaltend zu agieren. Die Gründung eines Deutschen Zentrums für Diabetesforschung (2009) sowie eines Gesundheitszentrums der Bundesregierung (2010) belegt die realistische Aussicht auf einen starken politischen Willen. Freilich beschränkt sich dieser Wille einstweilen auf eine allgemeine Gesundheitsförderung, reduziert Ernährungspolitik also auf die unpopuläre Pflicht zu einem gesunden Leben und folgt insofern eher einem biopolitischen als einem gastropolitischen Selbstverständnis. Die seit 2018 amtierende Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft Julia Klöckner

7 | IN FORM: Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung.

(CDU) charakterisiert ihre Behörde entsprechend auch als »Lebensministerium«. ⁸ Dennoch ist diese noch unzureichende, aber schon real existierende Ernährungswendepolitik von Bedeutung, weil potenziell ausbaufähig (unter anderem) zu einem nationalen Aktionsplan in Form einer gastropolitischen Bildungsoffensive.

DAS EINMALEINS DER ERNÄHRUNG

Tatsächlich wurden im Rahmen der IN FORM Agenda bundesweit »Vernetzungsstellen Schulverpflegung« eingerichtet. Anlässlich der Tage der Schulverpflegung im Jahre 2015 forderte der ehemalige Bundesminister Christian Schmidt: »Wir brauchen ein Schulfach Ernährungs- und Verbraucherbildung. Nicht nur der Satz des Pythagoras gehört in den Unterricht, sondern auch das Einmaleins der Ernährung.« Darüber hinaus sollen in Zukunft »Schülerinnen und Schüler in Ganztagschulen gut Mittagessen können.« ⁹

Freilich sieht der schulische Alltag – flankiert von einer entweder inexistenten oder in jedem Bundesland anders unterentwickelten Ernährungsbildungspolitik – ganz anders aus: Sollte Ernährungsbildung und das Einmaleins eines guten Essens im Lernstoff und Schulleben überhaupt vorkommen, wird sie höchstens als Wahlthema in Konkurrenz mit anderen unterrichtet und im Rahmen von Projekttagen oder Projektwochen lediglich temporär vermittelt. Dabei böte gerade die schulische Ernährungsbildung für alle Lernenden ein fächerübergreifendes und zugleich alltagsbezogenes Lernen-fürs-gute-Leben. Wie kein anderer Lebensbereich umfasst das Essen ein breites Spektrum an Wissenschaften und Wissensarten. Sämtliche naturwissenschaftlichen Fächer wie Biologie, Physik, Chemie oder Geographie und Technikkunde beinhalten ernährungsbezogenes Wissen und sind erforderlich, damit wir das menschliche Nahrungsgeschehen verstehen. ¹⁰

8 | Pressemitteilung: Klöckner, Julia tritt Amt als neue Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft an.

9 | Schmidt, »Wir brauchen ein Schulfach zur Ernährungsbildung«. Bundesernährungsminister Schmidt startet die bundesweiten Tage der Schulverpflegung; Seehaus/Gillenbergl, Gesundes Schulessen – zwischen Diskurs und täglicher Praxis.

10 | Vilgis, Wissenschaft al dente. – Naturwissenschaftliche Wunder in der Küche.

Das Essen bietet das didaktisch wertvolle Potenzial, komplizierte Wissenschaften und abstrakte Lernstoffe theoretisch und praktisch (Schulgärten, Kochunterricht, Schulesen) auf leicht nachvollziehbare und lebensdienliche Weise zu vermitteln. Zugleich ist die naturwissenschaftliche Ernährungsbildung sachlich nicht von geistes- und kulturwissenschaftlichem Essen-Wissen zu trennen, so dass zur schulischen Allgemeinbildung allenthalben auch gehören würde, zu wissen, dass beispielsweise der Name des griechischen Philosophen Pythagoras nicht nur für mathematische Gesetzmäßigkeiten steht – der *Satz des Pythagoras* –, sondern ebenso für die tierethische Entscheidung, kein Fleisch zu essen – die *pythagoreische Lebensweise*.

Eine fachlich bzw. sachlich und didaktisch strukturierte Ernährungsbildung, die natur- und kulturwissenschaftliches Wissen miteinander verbindet, hilft Lernenden, sich ein ganzheitliches Welt-Selbst-Verständnis anzueignen. Voraussetzung und Inhalt einer gastropolitischen Bildungsoffensive würde folglich eine in sich schlüssige und aufeinander aufbauende, transdisziplinäre und praxisbasierte Ernährungsbildung im Sinne eines Spiralcurriculums sein. Dabei kommt eine Pädagogik zum Einsatz, die die Lerninhalte und die Lernpraxis in den Curricula über mehrere Schuljahre aufeinander aufbauend und allmählich erweiternd (spiralförmig) entwickelt. Indem einzelne Thematiken und Wissensfelder statt Fächer, indem Kompetenzen und Fähigkeiten in den aufeinander folgenden Jahrgangsstufen auf einem jeweils höheren Niveau unterrichtet werden, kann der lernpsychologischen Entwicklung der Schülerinnen und Schüler entsprochen und deren Potenziale sukzessive ausgebildet werden.

FOOD STUDIES UND GASTROETHIK

Selbstverständlich ist dies nur möglich, wenn die geforderte Bildungsrevolution die Ausbildung der Lehrenden einschließt. Denn bislang ist eine ernährungsbezogene Grundausbildung für Lehrerinnen und Lehrer weder üblich noch vorgesehen. Eine spiralcurriculare Integration der gastro-sophischen Bildung im gesamten Schulsystem macht eine professionelle Ausbildung bzw. Weiterbildung der Lehrkräfte notwendig. Dafür sind neu institutionalisierte Food Studies, wie in den USA teilweise bereits

geschehen¹¹, sowie fachwissenschaftliche bzw. sachdidaktische Themenschwerpunkte gemäß der einzelnen Arbeitsbereiche und Komponenten der Ernährungsbildung künftig in die inhaltliche Ausrichtungen der universitären Lehramtsstudiengänge einzubeziehen.¹²

Schließlich sollten perspektivisch alle Lehrkräfte, inklusive der schulischen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, über allgemeine Grundkenntnisse zeitgemäßer Ernährungsbildung verfügen. Ebenso bedürfen die herkömmlichen Ausbildungswege von Köchen und Köchinnen einer entsprechenden Erneuerung. Dazu gehört ein gesellschaftliches Selbstverständnis, das die Kochkunst ähnlich selbstverständlich der Hochkultur zurechnet, wie dies traditionell für die bildende Kunst oder staatlich geförderte Opernhäuser der Fall ist. Außerdem ist den Wissenschaften und Künsten eines für Alle guten Essens endlich Eingang in das Hochschulwesen und in die akademische Ausbildung zu verschaffen.

Um uns aus der weltweiten Ernährungskrise zu retten, wird Food Policy oder Gastropolitik die Aufgabe beinhalten, diese gastrosophische Bildungsreform hochschulpolitisch zu fördern und deren Forschungsperspektiven und wissenschaftlichen Paradigmenwechsel in Universitäten (wie in Schulen) programmatisch zu verankern. Der Philosoph Peter Singer, der vor drei Jahrzehnten als Pionier der *bioethics* bekannt wurde, fordert nun auch eine *food ethics*: »Es gibt einen dringenden Bedarf für die gemeinsame Anstrengung, der Verbreitung unserer desaströsen Ernährungsweise entgegenzuwirken. Dies wird eine interdisziplinäre Anstrengung erfordern, um den besten wissenschaftlichen Kenntnisstand zusammenzubringen von Experten im Bereich der Ernährungswissenschaft, der öffentlichen Gesundheitsförderung und der Umweltwissenschaften sowie von Philosophen, die zu ethischen Fragen bezüglich unseres Umgangs mit Tieren und der Umwelt arbeiten.«¹³

11 | Belasco, Food. The Key Concept; Miller, Food Studies: An Introduction to Research Methods.

12 | Am Zentrum für Gastrosophie der Universität Salzburg besteht bereits die Möglichkeit, sich in einem berufsbegleitenden Masterlehrgang zum *Master in Gastrosophy* ausbilden zu lassen. Vergleichbare Ausbildungsoptionen bietet in Europa die private (Slow Food) Universität für Gastrosophische Wissenschaften im italienischen Pollenzo.

13 | Singer, A Vegetarian Philosophy; Singer/Mason, Eating. What we eat and why it matters.

Dementsprechend erfordert die politische Ernährungswende, dass schon bestehende Forschungseinrichtungen, wie beispielsweise das renommierte Max Rubner Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel, nicht länger ausschließlich auf Ernährungsphysiologie und Lebensmitteltechnologie ausgerichtet bleiben, und dass einseitig naturwissenschaftlich-technische Institutionen, wie das große Deutsche Institut für Ernährungsforschung, durch die Integration von kulturwissenschaftlichen und gastroethischen Tätigkeitsfeldern weiterentwickelt werden. Insofern nähme eine programmatische Food Policy – über die jüngste Gründung eines Deutschen Zentrums für Diabetesforschung sowie eines Gesundheitszentrums der Bundesregierung hinaus – durch die Einrichtung etwa eines Ernährungskompetenz-Zentrums der Bundesregierung und eines Deutschen Zentrums für gastroethische Forschung zweifelsfrei deutlich an Fahrt auf.

Angesichts der inzwischen weit vorangetriebenen Institutionalisierung der Bioethik sieht Peter Singer erneut die philosophischen Institute und Studiengänge in der Pflicht, eine Gastroethik gesellschaftlich zu profilieren: »Hochschullehrer der Philosophie sollten bei dem Unterfangen, diese Veränderung herbeizuführen, eine Rolle spielen. Essen muss als eine der wichtigsten ethischen Angelegenheiten, mit denen wir konfrontiert sind, wahrgenommen werden. Wenn wir bedenken, wie viel Aufmerksamkeit in ethischen Seminaren solchen Themen entgegen gebracht wird, mit denen Studierende selten – wenn überhaupt – zu tun haben, erscheint es eigenartig, dass wir die Ethik einer Angelegenheit vernachlässigen, mit der wir drei Mal am Tag zu tun bekommen.« (Ebd.)

Hinsichtlich eines solchen gastroethischen Bildungsideals ist eine wichtige Korrektur der bisherigen Ansätze zur schulischen Ernährungsbildung angezeigt. Denn diese unterliegen der skizzierten Tendenz, mit einer gesunden Ernährung als ihrem primären Zweck auf einen funktionellen Gesundheitsdiskurs ausgerichtet und auf Ziele der bloßen Gesundheitsförderung beschränkt zu bleiben. Ob beispielsweise in der Ausrichtung des bereits erwähnten Deutschen Instituts für Ernährungsforschung oder der Deutschen Gesellschaft für Ernährung oder etwa im bereits Ende der 1990er Jahre formulierten Selbstverständnis des European Network for Health Promoting Schools oder der zitierten Zukunftsvision einer National Food Policy für die USA, ob beim Nationalen Aktionsplan von Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung (IN FORM) oder in ähnlichen Kompetenznetzwerken: Stets

wird die Ernährungsbildung im normativen Rekurs auf primär biopolitische Zielsetzungen konzipiert und legitimiert.

Eine solche Politik der gesunden Ernährung hält die Bevölkerung zur Prävention von fehlernährungsbedingten Erkrankungen (vor allem zwecks Entlastung der Krankenkassen) an und fordert zur Selbstoptimierung für Leistungsfähigkeit und Arbeitstauglichkeit auf. In Abgrenzung zu dieser vorherrschenden Biopolitik zielt eine Politik der humanen Esskultur (Gastropolitik) auf das moralische Anrecht und das sich daraus abzuleitende allgemeine Recht eines staatlich zu gewährleistenden Bildungsanspruchs, eine gastrosophische Persönlichkeit ausbilden und gesellschaftliche Teilhabe an der Ernährungswende erlangen zu können. Statt die schulischen Lernprozesse auf gesunde Ernährung auszurichten, kann die Ernährungsbildung mit dem Ziel eines für Alle guten Essens ein globales Lernen ermöglichen, das – neben gesundheitlichen Aspekten – auch ökologische und ökonomische, kulturelle und ästhetische sowie wissenschaftliche und psychologische Dimensionen unserer Ernährungsweise umfasst.

DIE VERWANDLUNG VON SCHULEN IN ALLTAGSKÜCHEN

Schulen können Heranwachsenden gastrosophische Allgemeinbildung nicht nur als neuen Unterrichtsstoff auf kognitiv-geistiger Ebene vermitteln, sondern gleichzeitig praktisch in sinnlich-emotionaler Form. Einfach deshalb, weil Kinder und Jugendliche dort täglich essen müssen und Schulen deshalb immer auch Großküchen für hungrige Geister sind: Allein das Schulfrühstück, das für viele Schülerinnen und Schüler die erste Mahlzeit ist, wenn sie von ihren Eltern mit leerem Magen in die Schule geschickt werden, sorgt in Grundschulen an ca. 200 Schultagen dafür, dass das Essen so oder so über den Bildungsprozess von Schülern maßgeblich mit entscheidet.

Mit der kulturgeschichtlichen Auflösung der ›gutbürgerlichen‹ Lebensformen der Moderne, ist es längst nicht mehr der Normalfall, dass die tägliche Hauptmahlzeit nach Abschluss des Schultages am familiären Mittagstisch oder beim gemeinsamen Abendbrot stattfindet und die tägliche Verköstigung durch die kochende Mutter gewährleistet ist. Mit dem postmodernen Trend zur Ganztagschule sind immer mehr Schülerinnen und Schüler auf ein obligatorisches Mittagsessen angewiesen; durch

diese gesellschaftliche Entwicklung werden die Ernährungssozialisation und der Essalltag immer mehr – und so oder so – vom Schulessen geprägt.¹⁴

Bislang ist die tatsächliche Versorgungssituation in unseren Schulen nicht mit der Zielsetzung einer allgemeinen Ernährungsbildung vereinbar. Sie ist weit von dem Wunsch entfernt, dass »Schülerinnen und Schüler in Ganztagschulen gut Mittagessen können« (Schmidt). Stattdessen sorgen konventionelle Großküchenanbieter und kommerzielle Cateringunternehmen zusammen mit den allgegenwärtigen Junk-Food-Quellen, die eine mächtige und allseits kritisierte Lebensmittelindustrie liefert, dafür, dass Schülerinnen und Schüler Ungutes essen und mithilfe von kidskompatiblen Werbestrategien zu einer chronischen Fehlernährung verleitet werden. Das Ergebnis ist, dass 15 Prozent aller drei- bis siebzehnjährigen übergewichtig sind und jeder zweite bis dritte Heranwachsende sogar stark übergewichtig bis fettleibig ist: Kinder und Jugendliche zählen zu den jüngsten und schutzlosesten Opfern der herrschenden Ernährungsverhältnisse und deren Adipositas-Dispositiv.¹⁵

Im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft haben Forscher der Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Hamburg (HAW) rund 3500 Schulleitungen in ganz Deutschland befragt und 760 Speisepläne ausgewertet. Das Ergebnis: Die Schulkantinen bieten noch zu wenig Gemüse und zu viel Fleisch an. Die herrschende Verpflegung in Schulen reproduziert darin die Standards der außerschulischen Realität: Externe Großküchen liefern die Mahlzeiten, die hinsichtlich Qualität und Geschmack meistens nichts anderes bieten als billige, kalorienreiche Fertignahrung aus industrieller Massenproduktion. So bekommen die Schüler das serviert, was sie auch von Zuhause und von McDonalds oder anderen Fast-Food-Verpflegungen kennen: Pommes frites, Pizza, Fischstäbchen oder Spaghetti mit Tomatensauce. Und das, obwohl das Lernpensum allen Beteiligten geistige Schwerstarbeit und volle Konzentration abverlangt.¹⁶

14 | Meier-Gräwe, Schulverpflegung als komplexes Lern- und Erfahrungsfeld – Warum schulische Akteure ohne Wissen über den Strukturwandel von Familien nicht auskommen.

15 | Zur Analyse dieses Adipositas-Dispositivs siehe: Lemke, Politik des Essens, 201-234.

16 | Wagner, Schulverpflegung und geistige Leistungsfähigkeit.

Gutes Schulessen sollte möglichst hochwertig sein und optimale Energie enthalten, die ihrem Geist-Körper alles liefert, was dieser braucht, um auf Hochtouren laufen und seine Potenziale entwickeln zu können. Studien belegen, dass Schüler, die gut essen, sich nachweislich besser konzentrieren können, bessere Leistungen zeigen und wacher, motivierter und ausgeglichener sind. Mehr noch: Das tägliche Schulessen kann – um Friedrich Schillers' Utopie einer ästhetischen Erziehung des Menschen hier aufzugreifen und ins Gastrosophische zu wenden¹⁷ – durch die bewusste *essthetische* Schulung des Schmeckens, Riechens und Fühlens die Verfeinerung der menschlichen Sinneswahrnehmungen umfassen. Wissen und Lerninhalte, die alle Sinne ansprechen, prägen sich außerdem besonders intensiv ins Gedächtnis ein und tragen zum Habitus einer sinnlich sensibilisierten Intelligenz und Persönlichkeitsentwicklung bei. Darum beinhaltet die Philosophie einer humanen Bildung die Erneuerung unseres Schulwesens mit dem Ziel, diese wohlfahrtsstaatliche Erziehung zu einer institutionellen Ernährungsbildung weiterzuentwickeln und schulische Bildungsprozesse für die Ernährungswende zu nutzen, um aus den nachwachsenden Generationen Menschen mit gutem Geschmack zu bilden.

Für eine solche gastropolitische Bildungsrevolution bedarf es nicht viel. Es braucht dazu lediglich die Integration der spiralcurricularen Ernährungsbildung in die Schulpflege. Das alltägliche Lernen sämtlicher mit dem menschlichen Nahrungsgeschehen verbundenen Tätigkeiten und Wissensarten wie Kochen, Anbauen, Beschaffen, Verarbeiten, Kombinieren, Anrichten, Genießen usw. beinhaltet einen unendlichen Erfahrungsraum eines globalen Lernens-fürs-gute-Leben. Statt wie bislang Schüler und Schülerinnen zu einer Fremdversorgungsmentalität zu erziehen – Andere produzieren mein Essen; mir reicht eine schnelle und beiläufige Sättigung durch Fertigfutter; nichts von Zubereitung und Qualität zu verstehen, ist voll okay –, können Schulen den kommenden Menschen beibringen, dass Kochen beispielsweise ein ziemlich cooles Do-it-yourself ist und unter anderem kreative Teamarbeit einüben lernt. Wie viel Spaß damit verbunden sein kann und welche enormen Lerneffekte es hat, wenn Schülerinnen und Schüler ihr Essen selberrichten

17 | Schiller, Über die ästhetische Erziehung des Menschen. Weiterführend insbesondere mit Bezug zur Ernährungsbildung in Japan: Lemke, Über die essthetische Erziehung des Menschen. Notizen zur japanischen Politik des Essens.

und sich gegenseitig bekochen, belegen die Resultate des bundesweiten Schulwettbewerbs »Klasse, Kochen!«¹⁸

Geschulte Kochkünste lassen sich auf Schulgärten erweitern: Gemeinsames Ackern ermöglicht Schülern einen unmittelbaren Kontakt und Umgang mit der Pflanzen- und Tierwelt (Gemüse- und Obstpflanzen, Kräutern, Pilzen, Insekten, Vögeln, Nutztieren), mit den komplexen Geschehnissen des natürlichen Wachstums oder Nichtwachstums, mit den Geheimnissen des Bodenlebens der Erde, mit globalen, regionalen sowie mikrosphärischen Klimaveränderungen und vieles mehr – und fördert indirekt auch körperliche Bewegung. Die Schulgartenbewegung hat bereits zahlreiche Erfolge zu verbuchen.¹⁹

ERFAHRUNGSRÄUME DES GENIEßENLERNENS

Über das Wissen und Herstellen von gutem Essen können sich Schulen immer mehr zu Erfahrungsräumen des Genießenlernens entwickeln, sobald gemeinsame Mahlzeiten zur Ernährungsbildung der Schülerinnen und Schüler beitragen. Die alltägliche Praxis von guten Mahlzeiten in guter Gesellschaft wird schon, wie erwähnt, von Immanuel Kant als Inbegriff und Telos wahrer Humanität gelobt. Die erlernte Kunst des geselligen Tafelns oder Mahlfeierns ist von jeher eine elementare Aktivität des sozialen Lebens, der konvivialen Identitätskonstruktion: Das Miteinander beim geteilten Essen bewirkt ebenso unersetzliche wie alltäglichste Habitualisierungen des Austauschens, Teilenlernens, Teilhabens und Genießenkönnens als Nährboden einer egalitären und demokratischen Gesellschaft.

Diese philosophisch-ethische Wertschätzung des konvivialen Zusammenlebens schreibt dem Genuss gemeinsamer Mahlzeiten nicht übertriebene Bedeutung zu, wie es unter dem Eindruck der vorherrschenden Fast-Food-Verhältnisse den Anschein erwecken mag. Denn das mensch-

18 | »Klasse, Kochen!« wird ideell und finanziell unterstützt durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, die IN FORM Kampagne sowie die Bertelsmann Stiftung, den Küchenhersteller Nolte und den TV-Koch Tim Mälzer.

19 | Die Initiative Bundesarbeitsgemeinschaft Schulgarten steht für eine neue Schulgartenbewegung, die zahlreiche Pilotprojekte umfasst; Birkenbeil, Schulgärten.

liche Dasein besteht nun einmal ganz wesentlich aus Esssituationen und Esserfahrungen: Keine Handlung geschieht häufiger in unserer täglichen Lebenspraxis. Darum bildet das gemeinsam gestaltete und geteilte Essen eine Schule des Lebens. Essen Schülerinnen und Schüler mittags weitestgehend selberproduzierte Mahlzeiten miteinander, über deren komplexe Welten und Wirkungen sie im Unterricht alles Wissenswerte lernen, wird im Schulleben, Gutes zu leben, geschult.

Um die nächste Generation vor der gegenwärtigen Tendenz einer weiteren gastrosophischen Selbstentfremdung zu bewahren, müssten Heranwachsende mit den Angelegenheiten ihrer Essistenz umgehen lernen und an die damit verbundenen Kompetenzen und Lebenskünste herangeführt werden – gewissermaßen als eine andere, performative Form des Philosophierens mit Kindern und Jugendlichen. Statt lediglich das ernährungswissenschaftliche Einmaleins von Nährwerten und Kalorienzahlen zu vermitteln oder punktuell eine Projektwoche ›Ernährungsführerschein‹ durchführen zu lassen oder gelegentlich eine ›Aktion Gesunde Kost‹ gegen Fettleibigkeit zu veranstalten, tut sich eine ganz andere Welt auf: Anhand der facettenreichen Zusammenhänge des Essens – eines lebensnahen Welt-Alls mit globalen und lokalen Mega-Mikro-Dimensionen aus abenteuerlichen Spielräumen von ethischen, politischen, ökologischen, sozialen, interkulturellen, alltagsweltlichen, körperlichen, künstlerischen Faktoren, Aktanten, Kräften, Fiktionen, Gegenmächten – kann der reale Nutzen von Bildung für das eigene Leben begreifbar gemacht werden. Warum sollten Schulen die essthetische Erziehung des Menschen nicht zu einer ihrer zentralen Bildungsaufgaben und Lehrinhalten machen? Selbstverständlich kann Ernährungsbildung kein Wahlfach sein und schon gar nicht eines, das primär für Mädchen vorgesehen ist. Vielmehr muss der gastrosophische Umgang mit Essen, wie Sprachen-Beherrschen oder Schreiben- und Rechnen-Können, auch zu den Grundkompetenzen humaner Bildung gehören.

Halten wir mit Blick auf eine Bildungsoffensive für die Ernährungswende fest: Gutes Schulessen sollte nicht bloß der körperlichen Sättigung oder der gesunden Verpflegung der Lernenden dienen; gutes Schulessen sollte eines der zentralsten Aufgaben allgemeinbildender Schulen werden. Für das Einmaleins der schulischen Ernährungsbildung bedarf es einheitlicher und gesetzlich verbindlicher Anforderungen an die Qualitätsstandards und die Praxis der Ernährungsbildung, die etwa an die Standards anknüpfen, die die Deutsche Gesellschaft für Ernährung

empfiehlt²⁰, und die Unterstützungsangebote der Vernetzungsstellen (im Rahmen der IN FORM Kampagne) ausbauen. Sie geben Schulen Hilfeleistung in der Beschaffung, Organisation und Gestaltung gastrosophischer Bildungsprozesse. Um auf kommunaler, nationaler und europäischer bzw. internationaler und globaler Ebene die entsprechenden Ziele, Inhalte, Themen und Strukturen verbindlich für alle Schülerinnen und Schüler in den Alltag der schulischen Allgemeinbildung zu implementieren, ist die Bekanntmachung und die Verbreitung der bereits vorliegenden inhaltlich-wissenschaftlichen, pädagogischen und didaktischen Konzepte bei den Entscheidungsträgern, Lehrkräften und Schulverantwortlichen ein erster Schritt.²¹

Es gehört zu einer verantwortungsbewussten Schulentwicklungs politik, Ernährungsbildung im Leitbild der Schule geltend zu machen, das Lernziel *Gutes Essen für Alle* im schulischen Alltag umzusetzen und geeignete Essräume und insbesondere auch vernünftige Esszeiten zu gestalten. – Ein allmählicher Prozess der Mitbestimmung von unten, an dem Schulleitungen, schulische Steuerungsgruppen, Lehrkräfte, Schüler, Eltern und Externe beteiligt sind. Das tägliche Schulessen in die pädagogische Arbeit und Verantwortung einzubinden bedeutet, die klassische Vorstellung von Bildung zu erweitern. Sich auf gutes Essen zu verstehen und ›so etwas‹ – in dieser Praxisform für Alle Gutes leben – zu können, sollte in Zukunft zu den selbstverständlichen Grundanliegen von Schulen gehören.

Gastropolitische Schulentwicklung ruft dann eine starke Nachfrage von nachhaltig und fair – und darüber hinaus möglichst regional und handwerklich – erzeugten Lebensmitteln hervor, weshalb eine solche Bildungs offensive auch den Aufbau von Lebensmittelnetzwerken in Form der solidarischen Landwirtschaft (community supported agriculture) fördert, die von der direkten kooperativen Verbindung zwischen Produzenten und Konsumenten lebt. Derartige Kooperationen und Allianzen machen einen wichtigen Punkt deutlich: Die schulische Ernährungsbildung kann sich gesellschaftlich nur in dem Maße entwickeln, in dem sich auch in anderen Bereichen transformative Kräfte der Ernährungswende ent-

20 | DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung.

21 | Ernährungsbildung – Standort und Perspektiven; Heseker/Schlegel-Matthies/Heindl/Methfessel, REVIS Modellprojekt 2003-2005. Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen.

fallen. Dies betrifft – hier weiter auf Bildungsprozesse beschränkt – die außerschulische Erwachsenenbildung.

ESSKULTUR FÜR ALLE: ZUM WOHL!

Eine gastropolitische Bildungsoffensive sollte Erwachsenen, die sich entweder beruflich fortbilden oder persönlich weiterbilden wollen, entsprechende Angebote eröffnen. Entsprechend müsste allgemeine Ernährungsbildung Menschen jeden Alters die Möglichkeit bieten, die eigene Essistenz unter komplexen gesellschaftlichen Bedingungen möglichst gut zu gestalten. Die hier in groben Zügen entworfene essthetische Erziehung des Menschen beinhaltet (neben wissenschaftlichen und technischen Faktoren) ästhetisch-kulinarische sowie sozial-konviviale Bildungsfaktoren und wäre ein entscheidender Schritt der kulturellen Evolution eines menschenwürdigen Lebens. Was freilich voraussetzt, dass sich Lehrkräfte, Programmplanende und Leitungspersonen von Weiterbildungseinrichtungen ihrerseits auf den neuesten Stand in Sachen Ernährungsbildung bringen.

Damit dies in Zukunft geschieht, ist es an der Zeit, dass Multiplikatoren (wie beispielsweise das Deutsche Institut für Erwachsenenbildung) aktiv werden und den schon existierenden Food-Literacy-Ansatz aufgreifen und im Sinne der Food Policy aktualisieren.²² Besonders positive Erfahrungen lassen sich bei sogenannten bildungsfernen Personengruppen und sozial Benachteiligten sowie bei Menschen mit Migrations- oder Fluchthintergrund feststellen, die häufig aufgrund ihrer Lebensgeschichte starke Veränderungen in ihrem Ernährungsalltag erfahren. Ihnen bietet Ernährungsbildung wichtige Integrationshilfe, gerade weil das Essen weit stärker als andere Lebensbereiche Alltag ausmacht. Sie erleben direkt, welche Erleichterung der erweiterte Wortschatz darstellt (z.B. beim Einkaufen oder beim Lesen und Verstehen von Zutatenlisten und Zubereitungsempfehlungen auf Lebensmittelverpackungen). Darüber hinaus

22 | Müller/Groeneveld/Büning-Fesel, Kulinarische Kompetenz entwickeln. Food Literacy als Querschnittsaufgabe für die Erwachsenenbildung.

bewirken Gelegenheiten des gemeinsamen Kochens und Essens von Migranten, Geflüchteten und Beheimateten soziale Integration.²³

Insofern schaffen Ernährungsbildungsprozesse die zivilen (zwischenmenschlichen, interkulturellen, rituellen) Kompetenzen und den gesellschaftlichen Nährboden einer Kultur der Gastlichkeit.²⁴ Ein Sachverhalt, der angesichts der Debatten um Rezepte für eine humanere Migrationspolitik und einer rechtspopulistisch angefeindeten Willkommenskultur hervorgehoben zu werden verdient – und Grund genug bietet, das (im vorangegangenen Essay) skizzierte Szenario eines humanitären Gastrechts für Alle als sozialpolitische Zukunftsaufgabe ernst zu nehmen. Man bekommt es hier mit Mindestanforderungen eines zivilisatorischen Miteinanders – der performativen Philanthropie – zu tun: Denn wer es nie erfahren und gelernt hat – also im ganz banalen Sinne der Alltagspraxis unfähig ist –, für sich selbst und für Andere zu kochen bzw. Gastlichkeit gerne und mit größter Selbstverständlichkeit zu leben, tut sich zwangsläufig schwer damit, gastfreundlich sein zu können.

An diesem Unvermögen – der performativen Misanthropie – lässt sich ermessen, welche weitreichenden und grundlegenden Auswirkungen eine Verbesserung der Esskultur für unsere Kultur insgesamt verspricht. Weil Esskultur, wie kaum etwas anderes in unserem Leben, das alltägliche und lebenslange Medium einer humanen Allgemeinbildung – sowohl der individuellen Persönlichkeitsbildung als auch der kulturgeschichtlichen Menschheitsentwicklung – sein könnte, sollte eine Bildungsoffensive für die Ernährungswende und damit auch für die Zukunft einer besseren Gesellschaft essenzieller Bestandteil der Kulturpolitik werden.

Während wir es gewohnt sind, dass andere kulturelle Praxen und Künste – wie Musik, Theater und Bildende Kunst oder sportliche Aktivitäten – zurecht staatlich gefördert werden, ist die Esskultur erst seit Neuestem

23 | Die Initiative Über den Tellerrand erläutert die eigene Philosophie: »Über den Tellerrand kochen gestaltet eine gemeinsame Zukunft aus Geflüchteten und Beheimateten und macht Integration zu einem nachhaltigen Prozess, an dem alle Gesellschaftsgruppen aus eigenem Interesse teilhaben. Als Modellprojekt inspiriert, motiviert Über den Tellerrand zu grenzübergreifenden Begegnung und Austausch auf Augenhöhe zwischen Kulturen. Dabei wird die Entstehung einer offenen und toleranten Gesellschaft aktiv gefördert.«

24 | Dücker, Ritualitätsformen von Gastlichkeit; mit Blick auf den schulischen Alltag siehe: Heindl, Schulkultur und Gastlichkeit.

auf dem Weg, endlich als wertvolle eigenständige Leistung des kulturellen Lebens anerkannt zu werden. Kultiviert eine Gesellschaft die allgemeinen Esskünste, hat diese Werte-Entscheidung nicht nur eine zentrale Bedeutung für das Alltagsleben und für die lebensweltlichen Bildungsprozesse. Diese kollektive Lebenskunst steht darüber hinaus in ihrer kulturellen Wirkung und Komplexität den etablierten Künsten in nichts nach. Eine programmatische Food Policy, wie sie das eingangs zitierte Manifest der amerikanischen Fast-Food-Unabhängigkeitsbewegung fordert, würde auf die europäische Gesellschaft und ihre künftige Gastropolitik übertragen beinhalten, dass – analog zu Stadttheatern, Kunsthallen, Museen und Staatsopern, wo zu subventionierten Eintrittspreisen der Allgemeinheit dargebotene Kulturaktivitäten erarbeitet, bewundert und gemeinsam genossen werden – in absehbarer Zukunft allerorts auch Kochhallen, Gemeinde- und Stadtteilküchen, Ausstellungsräume für guten Geschmack zugänglich und regelmäßig öffentliche Staatsbanketts für Alle oder andere teigentössische Tischgesellschaftsspiele veranstaltet werden.

Tatsächlich erneuern einige Veranstaltungsformate – beispielsweise das vom Internationalen Forum Gastrosophie konzipierte *Gastrosophicum*²⁵ – den einst von Sokrates intensiv praktizierten *Gastmahl-* oder *Symposium*-Kultus der demokratischen Gesellschaft Athens. Die antike Gastmahlkultur wurde dann von der christlichen Abendmahl-Liturgie zwar übernommen, doch zugleich bis zur Unkenntlichkeit verfremdet.²⁶ Gleichwohl lebt die sokratische Mahlfeier bis heute vor, und lebt immer dann auf, wenn wir es uns gutgehen lassen wollen durch gute Mahlzeiten in guter Gesellschaft.

Esskultur für Alle! lautet das Motto einer humanen Gesellschaftsentwicklung, einer konvivialen Gesellschaft, der es gelingt, die tagtäglichen Bildungsprozesse des Nahrungsgeschehens nicht länger in die dystopische Richtung einer globalen Ernährungs- und Zivilisationskrise voranzutreiben, sondern sie in die utopische Richtung einer allmählichen Verwirklichung menschenwürdiger Esskulturen und Lebensweisen umzugestalten.

25 | Internationales Forum Gastrosophie; Lemke/Sellerbeck, Kulinarik als Kommunikationsmedium: *Gastrosophicum*. Das kulinarisch-philosophische Symposium.

26 | Zur Rekonstruktion dieser wenig bekannten Vorgeschichte unserer Esskultur siehe: Lemke, *Ethik des Essens*, 139-194.

