

Tiere in der Produktion »geschädigt« werden. In der Interviewsequenz wird schlussendlich das Argument der »Gesundheit« eingeführt und mit dem Blick auf die Nährwerte verbunden. Diese nutritionale Materialisierung geht, wie oben in 6.1 ausgeführt, davon aus, dass mit dem damit verbundenen Wissen gesunde Körper (re)produziert werden können. Dieses funktionale und instrumentelle Verständnis von Ernährung und Körper, von Lebensmitteln, die aus bestimmten Nährstoffen bestehen und den Körper versorgen, damit dieser eine bestimmte Leistung erzielen kann, findet sich dann auch in dem analysierten Spezialfall der Sportnahrung. Dass Sportnahrung (und Sport im Allgemeinen) auf veganen Messen eine wichtige Rolle spielt, obwohl sie nicht dezidiert an Sportler*innen gerichtet ist, deutet an, dass es eine wichtige diskursive Strategie ist, vegane Ernährung mit Sport zu verknüpfen, um vegane Ernährung als eine gute und richtige Ernährungsweise darzustellen. Sportlichkeit zielt ähnlich wie Gesundheit auf einen fitten, sprich: leistungsfähigen Körper. Nutritionales Wissen und die damit verbundene Materialisierung von Lebensmitteln und Körpern zielen auf eine instrumentelle Körperpraxis, die diesen in Form der gezielten Zufuhr entlang von Energie- und Nährwerttabellen bewusst ernährt.

Mit der hier sichtbar werdenden Spannung ist ein Kampf um epistemische Autorität im Bereich der Ernährung verbunden, welches Wissen wie darüber entscheidet, was gute und richtige Ernährung ist. Diese Autorität wird in der Interviewsequenz für die Ernährungswissenschaften beansprucht, womit deren hegemoniale Stellung verteidigt wird. Der Beurteilung von Lebensmitteln nach kulinarischen und ökologischen Wissenspraxen wird eine nachgeordnete Legitimität zuerkannt, die Versorgung von Körpern mit Nährstoffen und Ernährung als Körpertechnologie werden gegen kulinarische Faktoren, die auf den Genuss ausgerichtet sind, und ökologische Faktoren, die dem Wohl der Tiere dienen, ausgespielt.

6.6 Zwischenfazit: nutritionale, kulinarische und ökologische Wissenspraxis und Materialisierungen

Der übergreifende Befund dieser Analyse ist, dass sich die Wissenspraktiken darin unterscheiden, wie und auf welcher Grundlage die Beurteilung von Ernährung vorgenommen wird. Ausgehend von der Analyse von vier verschiedenen Praxisbereichen argumentiere ich für die These, dass sich drei voneinander verschiedene Wissenspraxen und Materialisierungen von Lebensmit-

teln und Körpern unterscheiden lassen. Ich werde an dieser Stelle diese drei Materialisierungen resümierend beschreiben und dabei einen Fokus auf das Zusammenspiel von Lebensmitteln, Körper und Geschlecht legen und einen weiteren Fokus darauf, wie diese Materialisierungen mit Wissenstypen im Kampf um die Autorität, Aussagen bezüglich ‚gutem‘ und ‚richtigem‘ Essen tätigen zu können, verknüpft sind. Ausgehend davon ist es das Ziel in diesem Zwischenfazit, das Verständnis dieser Materialisierungen weiter zu schärfen und die Reichweite dieses Vokabulars erkennen zu können.

Die *nutritionale Materialisierung* ist auf das Engste mit den Ernährungswissenschaften verbunden. Diese naturwissenschaftliche Praxis molekularisiert die Lebensmittel und bringt damit quantifizierbare Wissenstypen hervor, aus denen die Lebensmittel zusammengesetzt sind bzw. die in diesen enthalten sind. Jedes Lebensmittel hat damit eine bestimmbarer und daher vergleichbare Menge an Energie, Makro- und Mikronährstoffen, Vitaminen usw. Diese Nährstoffe sind an einen Körper geknüpft, der diese Nährstoffe in einer bestimmten Menge benötigt und verarbeitet. Die nutritionale Materialisierung bringt Körper und Nährstoffe so hervor, dass Letztere in den Körpern bestimmte Effekte erzielen können und eine zu geringe, »kritische« Aufnahme mit potenziellen Krankheitsrisiken verbunden ist. Als naturwissenschaftliche Wissenspraxis ist in dieser Wissenspraxis auch eine Differenzierung von Körpern mit Bezug auf als »biologisch« definierte Kriterien entlang der Kategorien Alter und Geschlecht gegeben. Dies betrachte ich als eine zentrale Machtachse in dieser Wissenspraxis. Zum einen werden so qua Geschlecht unterschiedliche Körperräume durch einen grundsätzlich unterschiedenen Energiebedarf manifestiert. Zum anderen scheint sich dieser noch zu verstärken, wenn auch die »übliche« Arbeitsleistung in eine quantifizierende Logik übersetzt und mit eingerechnet wird. Dieses Wissen normalisiert damit qua Geschlecht unterschiedene Körper, indem auf dieser Wissensgrundlage unterschiedene Empfehlungen gemacht werden, an denen sich die Individuen ausrichten (sollen). Auf diese Weise werden Individuen aufgefordert, ihrerseits an der Stabilisierung der etablierten Ernährungs- und Geschlechternormen mitzuwirken. Körper, Lebensmittel und Geschlecht sind in dieser Wissenspraxis naturwissenschaftliche Wissenstypen. Interdiskursiv ist dieses Wissen als hegemoniales Wissen darüber zu bewerten, was »gute« und »richtige« Ernährung auszeichnet: Es kann sich zum einen auf die Autorität einer objektivierenden Naturwissenschaft berufen und zum anderen gilt es dadurch als Garant für das Wissen, welche Ernährung »gesund« und für einen »leistungsfähigen« und »fitten« Körper notwendig ist. Diese Kategorien scheinen

für die Fragen nach der »richtigen« Ernährung von fundamentaler Bedeutung zu sein.

Eine zweite Form der Materialisierung, die ich davon unterscheide, habe ich als *kulinarische Materialisierung* bezeichnet. Im Gegensatz zu der nutritionalen Materialisierung werden hier die Lebensmittel als Ganzes hervorgebracht. Als solche sind sie nicht in den Metabolismus eingebunden, sondern erzielen auf einer anderen körperlichen Ebene affektiv-sensorische Wirkungen. Dies basiert auf den zentralen Dimensionen Geschmack, Konsistenz und Textur sowie Aussehen, in denen Lebensmittel hier hervorgebracht und schließlich ästhetisch bewertet werden. Eine wesentliche Machtachse liegt in dieser Materialisierung darin, an wessen Geschmack sich die Herstellung von Essen orientiert und wie diese Herstellung in Geschlechterverhältnisse und vergeschlechtlichte Arbeitsteilungsmuster eingebunden ist. Am Beispiel der kochenden Veganerin habe ich argumentiert, dass der ›gute‹ Fleischgeschmack sich zentral dadurch definiert, dass sich das Essen am zu versorgenden Mann orientiert.

Als Drittes habe ich die *ökologische Materialisierung* beschrieben. Mit ›ökologisch‹ wird hierbei auf die Einbettung der Lebensmittel in größere räumliche und zeitliche Kontexte abgehoben. Lebensmittel sind hier mit einer individuellen und kollektiven Geschichte und Zukunft verbunden, die zu einem fundamentalen Bestandteil des Lebensmittels werden: Fleisch wird so beispielsweise als Teil eines Tieres inszeniert und die Produktion im derzeitigen Maßstab mit Folgen für Klima und Umwelt verbunden. Die historisierende und auf Produktionskontexte abzielende Dimension der ökologischen Materialisierung ist in Bezug auf das Lebensmittel Fleisch mit einer Männlichkeitskonstruktion verbunden, die mit der durch den Fleischkonsum vermittelten symbolischen Naturbeherrschung verbunden ist. Ethische und moralische Bewertungen von Ernährung bauen ebenfalls auf diese Wissenspraxis und Materialisierung auf, d.h. etwa auf die damit verbundenen Realitäten der Klimakatastrophe oder von Tierleiden. Dominanz über die Umwelt und ethisch begründeter Fleischverzicht stehen sich damit in dieser Art der Wissenspraxis gegenüber.

In diesem Kapitel konnte ich also drei Materialisierungen herausarbeiten: nutritionale, kulinarische und ökologische Materialisierungen. Diese Materialisierungen sind Teil bestimmter wissens- und technikkultureller Praxen, die sich wechselseitig hervorbringen. Sie sind aber nicht ausschließlich Teil dieser Praxen, sondern bestehen interdiskursiv vermittelt über diese hinweg. Grundsätzlich ist festzuhalten, dass ich die Materialisierungen nicht als onto-

logische Gegensätze betrachte. Es zeigen sich insbesondere in der Lebensmittelproduktion Überschneidungen. Was lässt sich also mit diesem Verständnis, dass Lebensmittel in ernährungskulturellen Wissenspraktiken auf drei voneinander abgrenzbare Weisen materialisieren, anfangen? Welche Befunde lassen sich damit festhalten?

Der Blick auf die Wissenspraktiken und Materialisierungen eröffnet die Perspektive auf ernährungskulturelle Konflikte, Spannungen und den Kampf um Hegemonie. Die Unterscheidung der drei Materialisierungen liegt in der Art und Weise, wie das Wissen und die Bewertung dessen, was ›gute‹ und ›richtige‹ Ernährung ist, variiert. Diese Bewertung ist Teil der Realitätseffekte, die in den unterschiedlichen Wissenspraxen erzielt werden. Als Ko-Materialisierungen hängen sie auf unterschiedliche Art und Weise mit Geschlecht und sozialer Klasse zusammen. Weiterführend verfolge ich hier die These und den weiteren, übergreifenden Befund, dass die Art und Weise, wie Lebensmittel bewertet werden, auf unterschiedliche Weise in den Wissenspraktiken mit Geschlecht verbunden ist. Dies betrifft einerseits die epistemische Autorität, dieses Wissen zu verbreiten, und andererseits, wie Konsum oder Produktion mit Geschlecht verbunden sind. Die naturalisierende Definition von Geschlecht in der nutritionalen Wissenspraxis eröffnet das Feld für ein Verständnis, dass die als fundamental qua Biologie unterschiedenen Männer und Frauen unterschiedliche Bedürfnisse an der Menge von Energie einerseits und (bestimmten) Nährstoffen andererseits haben. Eine grundsätzliche Problematisierung veganer Ernährung als Mangelernährung, wie ich es im vorigen Kapitel am Beispiel Sport, Fitness und (muskulärer) Männlichkeit nachgezeichnet habe, beruft sich auf dieses Wissen, um diese Problematisierung zu entkräften. Eine biologisierende Unterscheidung von Männern und Frauen qua körperlicher Statur wird hier (re)produziert. Damit wird eine konflikthafte Spannung zwischen den Wissensformen der nutritionalen und ökologischen Materialisierung bearbeitet. Erstere wird gegenüber Letzterer ins Feld geführt, denn Ernährung dürfe nicht allein von als ›ideologisch‹ abgewerteten Kriterien abhängen, sondern müsse den Körper ›gesund‹ ernähren, damit dieser leistungsfähig ist. Mit der Art und Weise, wie Essen ›gewusst‹ und materialisiert wird, wird um gesellschaftliche Hegemonien gekämpft. Spannungen mit und Kritiken an der hegemonialen Ernährungsform des Karnismus, die auf einer der Materialisierungen basieren, können im potenziellen Widerspruch zu anderen stehen. Männlichkeitskonstruktionen sind ein Faktor, der quer durch die Wissenspraktiken auf unterschiedliche Arten relevant ist.