

## **2. Foodopia**

### Kurznachricht und Zwischenruf

---

Stopp! Bevor Du gleich wieder etwas isst, zieh' Dir dies hier rein...

\*

Dir gefällt diese unvermittelte und eigenartig persönliche Ansprache nicht? Doch welche andere Anrede könnte ich wählen, wenn nicht das vertrauliche Du. ICH – DEINE DIR UNBEKANNTEN ZUKUNFT! An die zahlreichen Gründe für diese Vertraulichkeit, für diese wirklich intime Innigkeit zwischen Dir und mir, will ich Dich erinnern. Folge mir also und vertraue Dich mir an, wie Du es ohnehin schon lange jeden Tag von Neuem tust.<sup>1</sup>

\*

Bevor Du etwas isst – bevor Du Dir >so etwas< antust und einverleibst, bedenke die Warnung vor einverleibten Wahrheiten, die der Philosoph Friedrich Nietzsche seiner Nachwelt vermachte hat. Gegessenes, wie übrigens auch Gelesenes, beides bedarf der von außen nach innen zugeführten >Aufnahme<, um überhaupt wahrnehmbar zu sein – verdaubar, lesbar, messbar, vernehmbar, verstehbar, verwertbar. Was das Aufgenommene an Gutem oder Ungutem beinhaltet, bewahrheitet sich erst dadurch, dass Ihr es Eurem Körper und Geist zuführt, >zu Euch nehmst<, wirklich physisch zum eigenen Leib macht: Vor solchen einverleibten Wahrheiten, von der mega-physischen Wahrheit der Einverleibung also warnte Nietzsche.

\*

---

**1 | Belasco, Meals to Come. A History of the Future of Food.**

Wäre es deshalb, bevor Du wie üblich fortfährst, nicht besser, dass ich mich Dir einmal in aller Förmlichkeit vorstelle? Womit Du es zu tun bekommst, bin ich, Deine Dir unbekannte Zukunft in Gestalt (dieser Dir ebenso vertrauten wie undurchdachten und infinitesimalen Megaphysik) des Essens: *Infinite Food*. Nenne das, was Du vor Dir hast und einverleiben wirst, auch deshalb so, weil es weit mehr ist als Allen teilhaftig und weltbewegend; denn es ist unendlich gestaltbar, vielgestaltig und ungestalt. Ich bin immer da, in unzähligen Erscheinungen und Gestalten, ganz gleich, ob Du mich wahrnimmst oder nicht. Vielleicht sollte ich diese Ausgestaltung meiner selbst, das Essen als Utopie, treffender *Foodopia* nennen. Nicht zuletzt, um mit dem heute populären neudeutschen, denglischen Sprachmixmasch mitzuhalten. Was allerdings meiner altehrwürdigen, ebenso missverständlichen wie irreführenden Namensgebung – wer weiß schon, was Utopie wirklich bedeutet? – eine weitere Ungereimtheit hinzufügt.

\*

Nur so viel, so wenig ist bekannt: Weder stellt der gebräuchliche Begriff Utopia einen gastrosophischen Sinn her zu dem, was Du isst. Noch ahnt irgendjemand, dass ich nicht nur irgendwo – was in der Sprache des Altertums, genau genommen, *Outopia* entspräche – und unbekannterweise in einer fernen Zukunft lebe. Genauso wenig gehe ich darin auf, das Hirngespinst einer fiktiven Traumwelt zu sein, eines utopischen Idealstaates, den sich Philosophen ausdenken – wie Thomas Morus, in dessen guter Gesellschaft immerhin vom Essen die Rede ist und von mir sogar als *Eutopia*. (Wer weiß aber, was Eutopie bedeutet?)

\*

Sicher, Ihr Menschen kennt mich seit Urzeiten und durch die Jahrhunderte Eurer Entwicklung vor allem in zwei Gestalten. Einmal als unerwünschten Hunger, in Form eines leidvollen Darbens, nicht genügend oder gar nichts zum Essen zu haben; als Mangel und fortwährendes Unwohlsein bzw. im Siechtum durch Entkräftung und Tod. Das andre Mahl als erfülltes Schlaraffenland – im Wohlstand, ständig genug zu haben und in Saus und Braus zu leben; als kulinarisches Wohlleben und tägliche Mahlfeiern oder Feste, die jeden glücklich und zufrieden ma-

chen. Zugegeben, dieses Glück habe ich Euch nur selten verschafft und nicht für alle und zu allen Zeiten, wie Ihr es Euch von mir immer erhofft. Doch auch die mageren Zeiten und der Hunger in der Welt entsprechen nicht meiner durchschnittlichen Präsenz, die durch die selbstverständliche Verfügbarkeit über das, was satt macht und irgendwie schmeckt, in Vergessenheit gerät. Meine Allgegenwart wird allzu leicht zur Nebensache angesichts all jener – wahrlich nebensächlichen – Dinge des menschlichen Daseins, die Eure flüchtige Aufmerksamkeit fest im Griff haben.

\*

Was Ihr hierzulande in gefährlicher Naivität Ernährung oder, noch leichtfertiger, einfach Essen nennt, ist keine Nebensache, nichts Unbedeutendes. Vor allem keine Privatsache, wie liberale Geister behaupten. Es ist vor allem eines – allgegenwärtig in einem unendlichen Sein, mit dem alles, was isst (und alle Mahle der Mensch), ständig irgendwie zu tun hat. Von nichts anderem hängt die Zukunft der Menschheit entscheidender ab als von mir – Foodopia, the Infinity and Mighty Of Food. Falls Du und Deine Weggefährten – meistenteils geistlose Mitesser mehr noch als hungrige Geister – weiter und womöglich sogar dem Gemeinwohl gemäß gut leben wollt, dann nur, indem Ihr das Beste aus mir und meinen allgegenwärtigen Kräften macht.

\*

Ich darf Dich an diese fatal unterschätzten Kräfte erinnern. Nichts, wirklich gar nichts geht, wenn ich nicht dabei bin; ich bin der mächtigste unbewegte Beweger auf diesem Planeten, allemal mächtiger als Staaten, Großindustrien, Riesenkonzerne und Hightech-Giganten. Denn meine simple Weltformel bewegt alles in der Natur und in den Machenschaften der Menschen. Ich bin überall und jederzeit aktiv – im Großen wie im Kleinsten, auf Land, tief im Meer oder im Erdboden, bei Nacht und bei Tag, mit Intelligenz und Emotionen, durch Hungerleiden oder durch Genuss und Vergnügen. Alle, wirklich alle, sind meinem Willen unterworfen, in jedem Körper und in jedem Gehirn wirkt meine unendliche Präsenz – und mein wechselhaftes Gemüt. Sobald ich fehle oder auch nur ein wenig schwächele, gibt es nirgendwo Bewegung, nicht einen ver-

nünftigen Gedanken, und quälende Leere und negative Entropie machen sich breit.

Ich bin Eure Vergangenheit und Eure Zukunft, denn ohne mich existiert kein Leben. Sämtliches Leben auf der Erde bedarf der gigantischen, interaktiven, alles mit allem verbindenden Kraft und Konnektivität, die in mir steckt. Sämtliches Leben auf diesem sterbenden Stern braucht meine ständige Anwesenheit, braucht die infinite Allmacht, die ich bewahrtheite. Was auch immer sein wird, alles Sein ist nichts ohne mich. Du und viele Deinesgleichen, Ihr mögt viel über künftige Welten reden, im Guten wie im Schlechten, und am liebsten über Gottheiten. Doch was ist schon irgendein GOTT im Vergleich zu mir – FOOD, wovon fast alles Wohl und Übel dieser Welt ausgeht!

\*

Gleichwohl bin ich die längste Zeit der Geschichte der Menschheit unerkannt geblieben. Ohne groß von mir reden zu machen, habe ich ihre Entwicklung, ihre Kultur und ihre Intelligenz entstehen lassen. Vage wussten die meisten Deiner Vorfahren irgendetwas von meiner Allgegenwart. Erst neuerdings – auch in diesem Moment – mache ich Euch Menschen bewusst, dass ich die allesentscheidende Macht auf diesem besetzten Raumschiff bin.

\*

Ich bin die allesentscheidende Aufgabe, die Ihr mit Euren eigenen Händen bewältigen müsst, falls Ihr – meine Zeitgenossen möchte ich sagen – überleben wollt; nur wer von Euch lässt sich den tiefen und zugleich geüsslichen Sinn dieser Auszeichnung auf der eigenen Zunge zergehen? Zeitgenossenschaft. Indessen nimmt die Menge unter Euch zu, der es allmählich in den Sinn kommt, dass ich die unbestimmte, infinite Gegenwart und Zukunft der Menschheit sein könnte, die Menschlichkeit Eures Selbstgenusses, weltklug essende Wesen sein zu können.

\*

Spürst auch Du es? In Gestalt dessen, was und wie Du isst, verkörpert sich die zukünftige Menschheit auch in Deiner Person, deren Hunger

diese Erkenntnis permanent wachruft und mich Dir präsent macht. Eines ums andere Mahl. Darum gilt: Dein gegenwärtiges Essen – vor allem dessen ewige Gestrigkeit – gestaltet die Zukunft. Weil alle Vergangenheit einmal Zukunft war, liegt die Welt von morgen keineswegs irgendwo in der Ferne, wie viele Utopiehungrige und Futuristen glauben. Leider nein. Du steckst schon tief inmitten dieser Zukunft, und Du einverleibst Dir ständig ihre Wahrheiten, Halbwahrheiten und Irrtümer. Darum bedenke Nietzsches Warnung! Kauje sie wieder, und noch ein Mahl! Mache also das Beste aus mir und durchdenke mindestens drei der Ankünfte, die ich Dir bringen kann: die posthumane, die gastrosophische und die katastrofische Zukunft.

## OPTION #1: POSTHUMANE ZUKUNFT

Foodopia in der posthumanen Gestalt wird längst in jeden Haushaltsroboter eingespeist. Beispielsweise serviert ein niedlicher Roboter namens Curi, entwickelt vom Socially Intelligent Machines Lab einer Technischen Hochschule in den USA, jede beliebige Speise. Seine Ingenieure und Programmierer arbeiten daran, dass sich kein Mensch – vor allem keine Frau, die diesem Schicksal seit Jahrtausenden unterworfen ist – auch nur eine Sekunde länger in die Küche stellen muss: Der stets dienstbereite Android macht das Essen, füttert bei Bedarf jeden – ob alt, jung, pflegebedürftig oder gigabeschäftigt – gerne und geduldig, reinigt danach den Herd und weiß, ohne in den Kühlschrank zu schauen, was per Lieferservice nachbestellt werden muss. Zweifellos klingt das sehr nach Science-Fiction und Technotopia. Nur, wie lange noch?

\*

Bieten nicht längst Foodora, Uber Eats, Grubhub oder andere digitalisierte Food Delivery Start-ups, in die viel Risikokapital investiert wird, foodopische Bring- und Servierdienste an? Ist Deine Küche etwa nicht schon von unzähligen Maschinen, liebgewonnenen Automaten und immer smarter werdenden Haushaltstechnologien bevölkert?

In der Vergangenheit bürgerte sich der Mikrowellenherd ein, anfangs als Teufelszeug abgetan, entstand mit dieser neuartigen Kochtechnologie in kurzer Zeit eine ganze Industrie der vorproduzierten Fertigkost, die in-

zwischen fast jeder goutiert. Maschinen erfinden, für die es massenhafte Käufer gibt, macht profitsüchtige Hersteller gierig. Sie tun alles, um Konsumenten ihr neuestes Geschäftsmodell schmackhaft zu machen. Demnächst stehe ich in den schicksten Wohnküchen, um staunende Gäste zu faszinieren oder um auf Degustationsevents das zahlungskräftige Publikum zum Kauf eines SmartCooks zu animieren. Die Einführung von 3D Food Printern verspricht ein weltweiter Bestseller zu werden. Obgleich der Hype um das dreidimensionale Ausdrucken mit der Industrie 4.0 Revolution der Produktionsprozesse bei der maschinellen Herstellung von Autos, Fablab-Gebrauchsgütern oder inzwischen schon Gebäuden in Verbindung gebracht wird: Die Essensproduktion per 3D-Printtechnologien wird die Kochkunst auf diesem Stern fundamental revolutionieren. Wenn Ihr Euch nichts Besseres einfallen und schmecken lasst, läuft alles darauf hinaus.<sup>2</sup>

\*

»Taste tomorrow today« – ob in London, im niederländischen Venlo, in Barcelona, Sao Paulo, Dubai, Paris, Moskau, Taipei, Mexiko Stadt, Toronto, Las Vegas, Seoul, Rom, Sydney, Tokyo, Shanghai oder Tel Aviv – das erste mobile 3D gedruckte Restaurant Food Ink ist auf dem gesamten Globus unterwegs. Alles an dem Pop-up Unternehmen ist von marktgängigen Geräten geprintet. Von den Stühlen bis zu den Lampenschirmen und selbstverständlich sämtliche Menüs. Nicht mehr vom Acker zum Teller, from farm to table, sondern von Pixeln zur Festplatte, from pixels to plate. Sie frohlocken: »We are a conceptual pop-up dinner series where fine cuisine meets art, philosophy and tomorrow's technologies.«<sup>3</sup>

\*

Glaubst Du, ich wüsste nicht, dass die 3D-Printertechnologie essenziell für die Art ist, wie das Essen die Posthumanen mit der Zukunft verbindet? Mag sein, dass Manches daran noch unausgereift ist und sich mehr in futuristischer Fantasie als in alltäglicher Praxis abspielt. Doch einige von Euren vielen neuerungshungrigen Supermärkten und Fast-Food-

---

**2** | Wiggers, From pixels to plate, food has become 3D printing's delicious new frontier.

**3** | Food Ink, The World's First 3D-Printing Restaurant.

Restaurants experimentieren schon mit Kostproben solcher 3D-kreierten Süßigkeiten. Die jüngste Generation der 3D-Drucker sind raffinierte Konstruktionen, die Düsen, Pulver, Laser und Kleber mit Roboterarmen verbinden, um zuckrige Objekte, Schokoskulpturen, Eiweißgranulate, geformte Aromen und gerasterte Pasteten zu »köchen«. Schau Dir an, was der ChefJet Pro von 3D Systems kann: Das hippe Küchenlabor, im einflussreichen Epizentrum der Feinschmeckerszene von Los Angeles gelegen, versteht sich als »das weltweit erste Innovationszentrum für kulinarischen 3D-Druck.«<sup>4</sup>

Es dient als Raum zum Lernen, zur Zusammenarbeit und zum Experimentieren. Es soll ein Ort sein, wo die Branche den professionellen Lebensmitteldrucker ChefJet Pro aus erster Hand kennenlernen kann. Wo Köche, Barmixer und kreative Köpfe aller Stilrichtungen die Fusion ihres traditionellen Handwerks mit der computergesteuerten 3D-Drucktechnologie erleben. Die digitale Küche veranstaltet regelmäßig Events für führende Persönlichkeiten im Gastgewerbe, im Event-Business und in den kulinarischen Communities. Dazu kommen Symposien und Meisterkurse, in denen es gilt, die faszinierende neue Welt des skulpturalen Lebensmitteldrucks von Lebensmitteln zu erkunden und zu gestalten. Wovon der Speisebaukünstler Antoine Gareme zur Zeit der Französischen Revolution nur träumen konnte, kann bald jeder Einfallsinsel und Kochmuffel in der eigenen Küche erschaffen – dank Choc Creator V2.0 Plus, mit dem fantasievolle Kostbarkeiten aus Schokolade entstehen.<sup>5</sup>

Oder Foodini. Die italienische Revolution der Kochkunst verwendet frische Zutaten, eingefüllt in Stahlkapseln, um Pizza und gefüllte Pasta zu produzieren. Die formvollendete Maschine des renommierten Nudelproduzenten Barilla hat während der Weltausstellung Expo 2015 Feeding the Planet, Energy for life in Mailand unzählige Besucher begeistert.<sup>6</sup> Keine Frage, die avantgardistische Künstlergruppe des italienischen Futurismus, die vor hundert Jahren eine techno-ästhetische Revolution der menschlichen Kochkünste propagierte, würden sich sicher an der Weiterentwicklung der neuen Küchentechnologie beteiligen.

\*

---

**4** | 3D Systems, Culinary Lab.

**5** | Choc Edge, Choc Creator V2.0 Plus.

**6** | iq, Barilla und das Haushaltsgerät der Zukunft: Pasta aus dem 3D-Drucker.

Rückblickend, darin werdet Ihr mir zustimmen, waren die weltweit bewunderten Künste des Starkochs Ferran Adria und seiner Zauberlehrlinge eher ephemere Erscheinungen in der allmählichen Perfektionierung der Nährsubstanzen: Die sogenannte Molekulargastronomie virtualisierte Fantasiewerke mal in Gestalt eines Aromaschaums aus Flüssigstickstoff, mal als artifizieller Kaviar aus sphärisiertem Melonensaft, mal im Vakuum gefriergetrocknet als lyophilisiertes Gemüse. Ihre kulturgeschichtliche Wahrheit, die sich nur wenige einverleibten, ist die total digitalisierte, die schön virtualisierte Hightech-Küche einer Welt jenseits jeder humanen Esskultur. Die Maschinisierung und Artifizialisierung der Substanz nähert sich dem außerirdischen Optimum. Weil die beim Foodprinting verwendete ‚Tinte‘, nämlich der dafür geeignete Nährbrei, in der substanzlichen Zusammensetzung seiner nutritiven Zutaten komplett artifiziell komponiert ist aus Proteinen, Vitaminen, Fettsäuren, Spurenelementen, bioaktiven Wirk- und Bastaststoffen, Fructosen und Zuckervarianten, Ergänzungsmitteln, gesundheitsfunktionellen Nutri-Pharmazeutika und anderen beliebigen Zutaten oder Medikamentierungen, kann das mehr als nur postmoderne Essen ernährungsphysiologisch optimal designt sein. Natürlich vorausgesetzt, dass die Füllsubstanzen haltbar gemacht werden und der Produktionsprozess ebenso hygienisch perfekt wie gestalterisch leicht bedienbar ist.

\*

Hightech-Food-Fabrikation erfüllt sogar wichtige zukunftsethische Anforderungen wie tier- und umweltfreundlichen Fleischkonsum bis hin zu omnivoren Hedonismus und trendige Cyburgerisierung. Wie sich die menschlichen – die allzu menschlichen und ewig gestrigen – Fleischfresser ihren täglichen Hamburger schmecken lassen, so labt sich der künftige Cyborg am frisch ausgedruckten Cyburger. Das ultimative Rezept, das die Erde aufatmen lässt: In-vitro-Fleischzellenlösung wird in jeder gewünschten Variante zu Fleischspeisen ausgeplottet. Gemahlene Mehlwürmer, die sonst nicht jeder mag, machen in Form von leckeren Keksen und gewohnten Mehlspeisen Allen eine Freude. Vermutlich ist Dir bekannt, dass die niederländische Organisation für Angewandte Naturwissenschaftliche Forschung an Füllungen aus Mikroalgen arbeitet, die reich an Eiweiß, Kohlenhydraten, Pigmenten und Antioxidanzien sind und sich aufgrund der Klimaerwärmung und der allgemeinen Versauerung der Weltmeere als natürliche erneuerbare Energiequellen anbieten.

Füllstoffe aus Hydrokolloiden oder Substanzen, die Wasser zu Gel verkleistern, in Kombination mit diversen Futurfoods wie Algen, Seetang, Wasserlinsengewächsen könnten die Grundnährstoffe der hoffnungslos veralteten Gerichte ersetzen.<sup>7</sup> Die belächerlichen Tofuwürste und Seitansbraten sind fleischloses Fleisch von gestern.

\*

Bloß noch einen Fingerabdruck auf dem Smartphone entfernt – und ich soll die Posthumanen mit Functional Convenience Food beglücken. Durch personalisierte APPetizer programmiert, kommuniziert der vollautomatisierte Thermomix mit multifunktionalen Kochassistenzen. Schon in dem Science-Fiction-Klassiker 2001 Odysssee im Weltraum von Stanley Kubrick lassen sich die Astronauten vom Essensautomaten ihre Tablets mit nur farblich verschiedenen Nährsubstanzen befüllen. Beiläufig und ohne Gesellschaft, nimmt jeder die erforderliche Energie auf. Erinnerst Du Dich an die Replikatoren auf dem Raumschiff *Star Trek: The Next Generation*?<sup>8</sup>

Niemand kennt die Herkunft der von der Maschine per Taste ausgelieferten Mahlzeiten; der Produktionsprozess der Bordküche bleibt unsichtbar, wie das ja bei der Bordküche Eures Raumschiffs gewöhnlich auch der Fall ist.<sup>8</sup> Natürlich bin ich bestens geeignet, um Eure Zukunft und die dystopische Entwicklung zu prophezeien, die in einem technokratischen Zeitalter den Großteil der Weltbevölkerung wieder zum Selbermachen von Basics zwingen. Um sich dessen bewusst zu werden, bräuchte es nicht der einschlägigen Szenarien und Thematisierung in Science-Fiction-Filmen wie Soylent, Star Wars, Brazil, The Matrix, Blad Runner, Star Trek Voyager, The Marsian, Hunger Games.

\*

So, wie die Unterhaltungsindustrie von Hollywood, kann der Silicon-Valley-Kapitalismus gerade unter seinen freigeistigen Kreativen kreativen Widerstand gegen die vorherrschenden Ernährungsverhältnisse hervorufen. Schau' hin, Computerchaoten, Programmierfreaks und Datenpiraten haben Lust aufs Food Hacking. Regelmäßig werden auf der großen

---

**7** | Hermann, Cooking is out, printing is in.

**8** | Richard, Fast Food – Fast Moves. Speiseräume.

Leistungsshow des Chaos Computer Clubs, etwa 2013 in Hamburg, gut besuchte Workshops zu digitalen Kochtechniken veranstaltet. EveryCook zum Beispiel will – im (entlehnten) Sinne einer alternativen Do-it-yourself-Kultur – aus jedem »einen Küchenheld machen«.<sup>9</sup>

Es ist ein Wifi-verlinktes Küchengerät, voll automatisch und intelligent. Es verbindet sich mit Deinem Smartphone, Tablet, PC, MacApple oder natürlich auch mit Deinem Smart TV. Über diese digitale Schnittstelle verbindet sich EveryCook mit Deiner Online-Rezeptdatenbank und bietet Dir eine endlose Unterstützung von Ideen für Dein Essen. EveryCook ist kein bloßes Küchengerät; dahinter steckt eine ganze Software-Infrastruktur. Die Hardware wird nicht nur mit Zutaten, sondern auch mit Daten gefüttert. Die EveryCook-Algorithmen sind optimiert, nicht um billig zu sein, sondern um eine vielseitige und einfache Bedienung zu ermöglichen. Dafür haben die Programmierer ein System entwickelt, das sie DigiMeals nennen. Mit DigiMeals stellt die EveryCook-Maschine alle Temperaturen und Zeiten korrekt ein. Sie berechnet auch automatisch die Menge jeder Zutat und teilt der integrierten Waage mit, wie viel Du brauchst und zeigt Dir, wann Du was tun sollst. DigiMeals enthält auch jede benötigte Nährwertangabe und ist daher der perfekte Helfer, wenn Du auf Fastendiät bist oder Dein Leben auf vegan, vegetarisch, halal usw. umstellen willst. DigiMeals wird Deinen Geschmack verstehen lernen: Wenn Du denkst, es sei zu scharf, zu viel oder nicht genug, zu gekocht oder zu roh, führt Dein Feedback dazu, dass DigiMeals das Rezept nur für Dich verbessert!

\*

Okay, dieses personalisierte Geschmacks- und Diätprogramm ist noch digitales Schlaraffenland und Lichtjahre entfernt von der außerirdischen Zukunft. Und es werden wahrscheinlich nicht Hacker aus dem Dunstkreis des internationalen Chaos Computer Clubs sein, die diesen Weltcode entwickeln bzw. eine solche EveryCook-Philosophie kommerziell vermarkten werden. Nehmen wir also stattdessen den wahrscheinlichen Fall an, dass einige Marsianer zur Erde zurückkehren, nachdem die Besiedlung des Planeten gescheitert ist. Was lernen Heimatrückkehrer bei ihrer Ankunft, wenn sie zufällig in einem Chaos Communication Camp landen. Einem solchen Camp, wie es 2015 im ehemaligen Ziegeleiwerk

---

**9** | EveryCook, Let IT cook for you!

Mildenberg im brandenburgischen Zehdenick stattfand; oder ähnlichen Alternativfestivals auf dem ganzen Globus, deren Teilnehmer sich in einer neuen Survivalkultur üben.<sup>10</sup> Die dabei sind, bringen allerlei Zeug mit: Zelte, Lasträder, Lötstationen und Werkstätten, alte Computer und Discokugeln – und komplett ausgestattete Feldküchen. Denn auf einem Hackercamp wird gern und viel gekocht. Neben einigen kommerziellen Verkaufsständen gibt es in den Zeltdörfern exzellentes selbst produziertes Essen, kostenlos oder auf Spendenbasis. Manche Kommunikationschaoten bauen mit lokalem Material aus der ehemaligen Ziegelfabrik kurz mal einen Lehmofen für Pizzas. Andere basteln an einer Teigknetmaschine oder an einer Kaffeemahlmaschine, die mithilfe eines alten Fahrrads per pedes angetrieben wird.

Wenn in Zukunft die Hinterbliebenen nur noch mit dem zurechtkommen müssen, was übrig geblieben ist, dann braucht in einer clever reparierten Welt eine intelligente Küche nicht zu fehlen. Insgesamt versteht sich die Food Hacking Base als kulinarische Experimentierstation. In den Küchenwerkstätten werden Kochworkshops und Vorträge angeboten. Eine Teilnehmerin demonstriert, wie man koreanisches Kimbap herstellt. Eine Gruppe destilliert mit einfachen Mitteln und Zubehör überlebenswichtige Spirituosen; verschiedene Experimente erforschen probiotische Lebensmittel. Der Amalettomat, ein Crêpe-Roboter, den Zwax und Cavac vom Wiener Hackerspace Metalab aus ausrangierten Komponenten wie einem Akkuschrauber, einem Scheibenwischermotor und Heizungsrohren zusammengetüftelt haben, versorgt die Festivalgäste mit Pfannkuchen. Auch Fermentationsmethoden für Kombucha in Plastikeimern gehören zum Instrumentarium von Food Hackern und zeigen, dass Futurismus nicht technokratisch sein muss.

\*

Vielleicht lassen sich das globale Ernährungssystem und dessen Maschinenlogik am Ende doch noch knacken – nach dem Motto der Szene »Hack the Food System!« und von widerständigen Chaoten einer alternativen Esskultur in eine entgegengesetzte Richtung umcodieren, transformieren?

\*

---

**10** | Horchert, Roboküche: Komm wir hacken uns was zu essen.

Studiere diese Dinge aufmerksam, denn sie werden Deine Zukunft sein.

\*

Und viele, die mit solchen gesellschaftlichen Entwicklungen ihr tägliches Brot (in Wahrheit: welches Essen?) verdienen – oder es eigentlich nicht verdienen –, drehen an allen erdenklichen Schrauben, um Euch den kleinen Schritt in das foodopische Morgen zu erleichtern. Sie sind es, die schon heute wissen, worauf Ihr morgen Appetit habt. Ein weltweit beliebter Einrichter, der wie ich die direkte Anrede liebt, plant bereits, Dein Zuhause demnächst mit der Concept Kitchen 2025 auszustatten, einer trendigen Wohnküchen-Innovation aus Herdplatte, Computerbildschirm, Benutzeroberfläche und Esstisch. Der »Table For Living« von IKEA ist Induktionsfläche, Arbeitsfeld, Waage und interaktives Kochbuch in Einem; mit einer Kamera bestückt, die die Zutaten erkennt; der integrierte Projektor blendet passende Rezepte auf der Tischoberfläche ein und gleich noch Zubereitungshinweise dazu. Nur: Die Technik stößt hier auf ein – sogar für pfiffige Hacker – bis auf Weiteres unlösbares Problem: Welche Zubereitung? Wer programmiert die Maschine? Was schmeckt DIR ganz persönlich? Und was wünschen sich all die anderen Individuen, Menschen mit unterschiedlichem Geschmack und eigenem Geschmacksurteil? Welche Software wird Deinem Privatroboter eingebaut?

Vielleicht entscheidest Du Dich für den so erfolgreichen und populären APPetizer oder für verwandte Fun-Food-Algorithmen. Obgleich Neurophilosophen und Roboterethiker sich diesbezüglich wenig Gedanken machen: Zwecks einer neuartigen Gastroethik für Haushaltsandroiden wünscht sich bestimmt jeder von Euch »Koche immer lecker!« als kategorischen Imperativ und Entscheidungscode.

\*

Wird es nicht so kommen, dass die Küchenmaschine – wie die Maschinerie jeder Art – den menschlichen Geschmack kontrolliert, in dem Maße, wie Ihr von dieser bedient werdet? Darum bestimmt nicht Ihr, sondern sie wird darüber entscheiden, dass Euch auch weiterhin die leckere IKEA-Küche oder dergleichen bewusstseinsverändernde Goodies, Smoothies, Happy-Mood-Happy-Brain Cookies serviert werden. Oder schluckst Du etwa keine der verbreiteten Rauschmittel oder Wohlfühl-Drogen, keine

---

absatzstarken Antidepressiva und Amphetamine, kein tägliches Ritalin, kein gelegentliches Modafinil? Und was ist mit dem vielen Fleisch, das Du Dir trotz allem schmecken lässt, dessen tierisches Unglück Dich nur wegen des darin enthaltenen Tryptophan glücklich macht? Wie andere Party-, Psychopharmaka, Designerdrogen und Neuro-Enhancement-Präparate sorgt die futuristische Fertigkost und Food Revolution, mit der Dich Deine automatisierte Concept Kitchen füttern wird, für eine grundzufriedene Hirnchemie. Für ein angepasstes Bewusstsein, das Dich die Welt, so wie sie is(s)t, hinnehmen lässt – eine Welt, die Dein Aussterben vorbereitet.

\*

Ich kann mir vorstellen, dass der digitaltechnologische Table for Living von IKEA oder vergleichbare Nice-to-have von jedem anderen Global Player optimal auf My Healthy Diet Diary abgestimmt ist. Du wirst My Healthy Diet Diary noch nicht kennen. Ganz einfach: Ursprünglich entwickelt zur bequemen Blutdruck- bzw. Blutzuckermessung für die rasant wachsende Zahl an Diabetikern, um mithilfe personalisierter Daten eine genaue Insulinmenge zu dosieren. Dann mit dem häuslichen Internet der Dinge erweitert und ständig online, sendet der iWatch-ähnliche Miniprozessor mit Nanosensor die digitalen Informationen direkt in Dein ganz persönliches Internet des Essens. In Verbindung mit den Datenaufzeichnungen jedes eingekauften Lebensmittels, sämtlicher mit Karte bezahlten Restaurantbesuche, Gastlieferungen usw. ist die Hightech-Küche eine unerschöpfliche Quelle, aus der die mächtigen Internetkonzerne ihren kostbaren Rohstoff – BIG DATA – schöpfen.

\*

Die Datenkraken von Silicon Valley, ihre Namen sind Dir so vertraut wie die Namen von Freunden (vier von ihnen – Google, Apple, Facebook, Amazon – haben neuerdings den Spitznamen GAFA), können davon nicht genug bekommen, um Humanes profitabel auszubeuten und aus datenschutzlosen Wesen – bestenfalls – Augmented Humans zu machen. Keine Digital Natives, von denen die Massenmedien schwärmen, sondern digitale Sklaven bevölkern den Menschenpark des Palo-Alto-Posthumanismus. Eben entrechtete Daten-Träger, die leben, denken und essen

(müssen), was ihn ihre Datenherren vorsetzen. Die neuen Herrscher und Mark Zuckerbergs dieser Welt lassen ihre Leibeigenen zuerst upgraden, nur um sie im nächsten Schritt in verwertbare Einzelteile zu zerlegen. Dafür werden die ausspionierte Privatsphäre und das Innenleben der optimierten Daten-Träger bis ins Kleinste – bis auf die Knochen – kommerziell ausgeschlachtet und filetiert und dieses billige ›Stück Fleisch‹ – gleichsam als Mark und Zuckerberg – zuletzt dem eigenen unersättlichen System einverleibt.

\*

Diese dystopische Inhumanität verdient, primitive Anthropophagie genannt zu werden: Menschen fressen Menschen, wie die richtig großen Fische all die kleinen. Der rebellische Slogan von einst »Eat the Rich!« hat sich längst in sein Gegenteil verkehrt. Das tägliche Essen macht mittels der dadurch permanent produzierten und eingespeisten Daten und mehr als alle anderen Dinge im Dasein der letzten Menschen aus ihnen – quantifizierte Identitäten oder Singularitäten. In der Matrix des datenverarbeitenden Systems (in Gestalt eines dystopischen Ernährungssystems) ist jeder Esser ein Selbst-Vermesser, ein Quantified Self, wie es heißt.

\*

Mit der permanenten Nutzung von Computern und Algorithmen macht Ihr Euch zu einem Teil des digitaltechnischen Apparates: Tragt Ihr die Accessoires der GAFA-Mafia nicht jeden Tag stolz mit Euch herum? Sorgst Du und Deinesgleichen nicht – vielfach freiwillig und vergnügt – durch den unersättlichen Konsum von Symbolbrot à la Instagram und durch die teuer bezahlten Computerspiele auf dem neuesten Tablet dafür, dass die Macht der Digitalkapitalisten und Computerkonzerne sich ins Unermessliche akkumuliert? Eine Macht, die die Welt nicht mit Panzern und Soldaten beherrscht. Nicht mit gewaltigen Waffen und veraltetem Kriegswesen regieren die GAFAs; sie tun's ausschließlich mit Geld. Mit Billionen und Aberbilliarden Dollar, mit Summen, höher als die Wirtschaftsleistung mancher Staaten.<sup>11</sup> Mit Geld, das eine imperiale Herrschaft über die Massen nach dem altbewährten Design sozialtechnologischer Manipulation

---

**11** | Schneider, Was tun gegen das GAFA-Monopol?

durch ›Brot und Spiele‹ möglich macht. Nur mit dem Unterschied, dass das römische Imperium und seine dekadenten Herrscher noch nicht über die gigantischen Mittel verfügten, die Kulisse dieser schönen neuen Welt global zu inszenieren.

\*

Wer will, wird herausfinden: Die posthumane Zukunft bietet denen unter Euch, die wirklich Hunger haben und hungrig auf Wirklichkeit sind, vor allem – virtuelles Essen. Etwa unter dem bezeichnenden Titel *Nourished*.<sup>12</sup> Mit einem Team von gleichgesinnten Food-Designern und Programmierern arbeitet der Investor Jinsoo An an einem Essen, das mich komplett in eine virtuelle Irrealität transformieren will. Ein Augmented Reality Headset – das elegante Wearable ähnelt einer überdimensionierten Google Glass – wird perfektioniert durch einen Knochentransducer, der Kaugeräusche suggeriert. Ergänzt durch einen Geruchssimulator. *Nourished* täuscht seinem zukünftigen Nutzer das Gefühl vor, eine echte Mahlzeit zu sich zu nehmen. Die einverleibte Wahrheit ist: Alles an diesem Essen ist virtuell simuliert – Geschmack, Größe, Duft, Temperatur, Konsistenz, Farben, Formen usw. Läuft Dir bei der irrealen Vorstellung derartiger Food-Simulacra nicht schon das Wasser im Mund zusammen?

Du kostest meine posthumane Form und Matrix jedes Mahl, wenn es populäres Future Food aus dem Labor gibt. Auch funktionelle Lebensmittel, Nutriceuticals und Astronautenpulver wie Soylent oder Bertrand.Bio befreien die Menschheit ein weiteres, letztes Bisschen von der als lästig empfundenen Nahrungsproduktion und -aufnahme.<sup>13</sup>

\*

Ein uralter Traum der westlichen Philosophie geht an jenem Tag in Erfüllung, wo Dein Essen entweder aus nichts weiter besteht als aus virtuellem Superfood oder Personal Robots wie Curi Dich mit DigitMeals füttern. Du und ich werden nicht erst morgen von einer Maschinenintelligenz abgelöst, deren nachmenschlicher Weltraum ganz ohne Essen und Essen-

---

**12** | Project Nourished. A Gastronomical Virtual Reality Experience.

**13** | Soylent – Let Us Take A Few Thinks Off Your Plate; Bertrand.bio, All the Nutrients You Need In A Healthy Shake.

zialitäten existiert. Ich übertreibe? Wie lange willst Du noch für Science-Fiction und für völlig utopisch halten, was in den Future Food Labs der internationalen Raumfahrtforschung passiert – einer milliardenschwer subventionierten Selbstabschaffung der natürlichen Intelligenz der Menschheit, die an der Zukunft eines posthumanen Lebens arbeitet, irgendwo an extraterristischen Orten und unwirtlichen Gegenden jenseits der ERDE, der allein alles mit allem verbindendes ESSEN erwächst?

Du wirst verstehen, dass mir mein eigener Kältetod nicht wirklich schmeckt. Ich sage Dir: Glaube nicht an den heilsversprechenden Exodus zum MARS. Von einer solchen Entdeckungsreise in eine Neue Welt kehrt diesmal niemand als siegreicher Eroberer und neuer Weltherrscher zurück. Die wenigen Transhumanen, die den sterbenden Planeten verlassen können, werden weder dort noch sonst wo in der unendlichen Weite des Universums einen lebenswerteren Ort finden als den von Euch ruinierten Planeten. Und noch eins: Nirgendwo wird es besseres Essen für den good old Homo sapiens geben als hier, auf Terra Madre, Pacha Mama, Mutter Erde, Planet Earth, Gaia.

\*

Höre also auf meine eindringliche Gefahrenmeldung: Die posthumane Zukunft des Essens – als Pars pro toto einer dystopischen Zukunft, der Technotopie – ist das Schicksal von vielleicht superintelligenten, aber glücklosen Gottmenschmaschinen, von küchenlosen Robo sapiens! Vielleicht verstehst Du jetzt besser, was jedes Mahl vor sich geht, wenn Du mich – Dein mögliches Morgen in Gestalt Deines täglichen Essens – in Deine Menschheit verwandelst. Darum frage ich Dich: Willst Du Dir das alles wirklich einverleiben und Dir antun, obwohl mit mir eine ganz andere Zukunft möglich ist?

Jedem sollte längst klargeworden sein, dass meine Hightech-Diät et-was ganz sicher nicht machen wird: Sie wird nicht jeden Menschen glücklich machen; und sie wird erst recht nicht alle satt machen oder gar für Alle gutes Essen entwickeln helfen.

## OPTION #2: GASTROSOHISCHE ZUKUNFT

Schon lange, sehr lange sogar, suchen einige unter Euch Ihre Zukunft in der täglichen Rückkehr zur Erde.

\*

In Gestalt guten Essens. Eine Welt, in der ich mich wohlfühle und in der ich mich im allgemeinen Wohl bewahrheite. Ihr müsst das Gute auch – essen. Das für Alle Gute zu essen, erschöpft sich nicht in der moralischen Forderung und in dem allgemeinen Menschenrecht, dass niemand hungrig und alle satt werden sollten.

\*

Gutes Essen bedeutet nicht: Free Lunch for All. Ein allzu minimalistisches Rezept, von dem heutige Utopisten eines bedingungslosen Grundeinkommens träumen<sup>14</sup> – und das letztlich nur ein reflexartiger Widerspruch zur biblisch-leninistischen Anti-Tafelmoral ist, wonach, wer nicht arbeiten will, auch nicht essen soll. Um möglichst viel Gutes zu leben, muss niemand grundversorgt und ohne Arbeit sein. Ebenso wenig reicht dafür das Allheilmittel Alles gehört Allen, *omnes sunt communia*, wie sich Marxisten und Commonisten die kommunistische Zukunftsgesellschaft gewöhnlich ausmalen.

\*

Die Utopie einer humanen Welt zu bemessen heißt, zu verstehen, was für Alle gut ist – im Sinne des Gemeinwohls, des Wohls der Menschheit – und wie dieses Gute oder dieses Wohlleben mit den menschlichen Ernährungsverhältnissen bzw. mit dem täglichen Essen – mit Foodopia – verbunden ist. Weil sich Gutes auch essen lässt, weil Ihr sogar gut essen solltet, um gut zu leben, ist das wahre Wesen der Utopie gleichbedeutend mit *Eutopia*. Mein Namensgeber, der britische Lordkanzler Thomas Morus aus dem frühen 16. Jahrhundert, wusste davon, als er seiner *Utopia* als

---

**14** | Seyferth, Diskussion einiger ungewöhnlicher Möglichkeiten, ein freies Mittagsessen zu garantieren.

Randnotiz die Erklärung zufügte: »The ancients called me Utopia or Nowhere [...] Deservedly ought I to be called by the name of Eutopia or Happy Land.«<sup>15</sup> Denn der altgriechische Begriff kann als ›Ou Topos‹, ›Nicht Ort‹ verstanden werden oder aber als ›Eu Topos‹, als ›Guter Ort‹. Dann, das meine ich, ist *Utopia* gleichbedeutend mit *Ort des Guten*.

\*

Das Gute, das sich im menschlichen Wohl aktiviert, ist nie irgendwo vertreten. Es lebt in der Welt des Menschen, wenn es dort lebt, immer schon und nur in verschiedenen Lebensbereichen oder Sphären. Und es nimmt vielgestaltigen Formen des Lebens an. Bedenkt dabei, das Leben thematisiert in Eurer Sprache von sich aus nicht als Tätigkeitswort. Doch das gute Leben, zu dem Ihr fähig seid, ist auf einem Planeten der Praxis beheimatet: Es gibt dort nichts Gutes, außer Ihr tut es. Das Gute, um das sich hier alles kreist, ist das Tätig-Sein. Weil Gutes-Tun dort alles ist, das Allesentscheidende, heißt Eutopia unter Experten und Praxologen auch Eupraxia.

\*

Was sagt es über die menschliche Weisheit aus, dass sich seit fünfhundert Jahren eine aufgebrachte Menge an smarten Philosophen, Kritikern und Berufsrevolutionären die kleine Schrift von Morus einverleibt, ohne sie wirklich verdaut zu bekommen und ihr wahres Wesen verstanden zu haben. Die Utopie ist weit davon entfernt, sich als eine Theorie des idealen Staates zu verstehen: Der bahnbrechende Text des Renaissance-Humanisten steht in der sokratischen Tradition des philosophischen Dialogs. Er stellt einen solchen Dialog zwischen zwei Freunden und einem Reisenden dar. Der utopische Diskurs entwirft nicht die Fiktion einer sozialistischen Gesellschaft. Er umfasst die kritische Reflexion und die praktische Machbarkeit von besseren Verhältnissen – eines möglichst guten Gemeinwesens.

Morus ist Zeitgenosse von Kolumbus und Amerigo Vespucci. Er wird die Flugblätter gelesen haben, die damals in allen Straßen rumgereicht wurden und reichlichen Gesprächsstoffs für die Leute boten: Es sei eine

---

**15** | Sargent, Special Issue: On the Commemoration of the Five Hundredth Anniversary of Thomas More's *Utopia*.

Neue Welt entdeckt worden! Dieses weit entfernte Land ist schon bald, zum Ärger von Kolumbus, nach Vespucci benannt worden: Amerika. Morus entwirft seine Utopie angesichts der welthistorischen Entdeckung ›neuer Inseln‹, deren Einwohner anscheinend ein – im Vergleich zu Europa und den miserablen Lebensverhältnissen der zerfallenden Gesellschaft des Mittelalters – besseres Leben kennen. Der französische Essayist Michel Montaigne, ein kluger und weltgewandter Intellektueller, jedenfalls schwärmt ausdrücklich von der glücklichen Gesellschaft der indianischen Ureinwohner Amerikas. Diese edlen Wilden verhießen ihm und vielen anderen hoffnungsvollen Renaissance-Humanisten in der alten Welt die Möglichkeit besserer Verhältnisse – eines eventuellen *Paradieses auf Erden* – eines alles in allem guten Lebens der Menschen *im Hier und Jetzt*. Das ist, aus meiner Sicht, der wahre Kern der Utopia.

\*

Schaut hin: Einige wenige Nachfahren der indigenen Völker besinnen sich neuerdings ihrer beachtlichen präkolonialen Traditionen und haben begonnen, von der Utopie einer guten Lebenspraxis der Menschen im Hier und Jetzt zu träumen: *Buen Vivir* nennen sie es oder auf indianisch *Sumak Kawsay* (auf Quechua) und *Suma Qamaña* (auf Aymara). Und natürlich gehören dazu maßgeblich eine erdverbundene Nahrungsproduktion – in der Rückkehr zu Pachamama oder Mutter Erde – und die Weisheit einer guten Esskultur.<sup>16</sup> In Bolivien musste das weltmächtigste Fast-Food-Imperium seine Filialen schließen, weil dort niemand essen wollte. Zur Feier des Scheiterns von McDonald's wurde eigens ein Lied komponiert: Es preist die bolivianische Küche und drückt den Stolz der Bolivianer aus, sich nicht von schlechtem Geschmack verführen zu lassen. »Ay, el buen gusto es mio!«, singen sie: »Der gute Geschmack ist meiner!«

\*

---

**16** | Acosta, Buen Vivir. Vom Recht auf eine gutes Leben; Esteva, Comida statt Alimento!; Estermann, ›Gut leben‹ als politische Utopie. Die andine Konzeption des ›Guten Lebens‹ (*suma qamaña/allin kawsay*) und dessen Umsetzung im demokratischen Sozialismus Boliviens.

Okay, Thomas Morus, der Autor von *De optimo rei publicae statu deque nova insula Utopia*, hat wenig dafür getan, diese kulturgeschichtlichen und gesellschaftlichen (kolonialistischen) Hintergründe und – erst recht nicht – die *eutopische* Dimension des utopischen Denkens möglichst unmissverständlich zu kommunizieren. Der allesentscheidende Gedanke fehlt sogar in der deutschen Übersetzung. Wie auch immer. Von mir erfährt die Welt spätestens jetzt: Die Verwirklichung eines Gut-Lebens müsst Ihr nicht im Nirgendwo einer fernen Zukunft suchen. Das geglückte Gute kann so naheliegend sein wie das Essen, so gegenwärtig wie dieser Tag. Und unter uns: In der Erzählung von Thomas Morus wird die sachliche Diskussion von gemeinsamen Mahlzeiten umrahmt. Sein Freund Erasmus von Rotterdam, der unerkannte Ghostwriter der Utopia, ihr Herausgeber (der in Basel letzte Korrekturen vornahm, bevor er das Manuskript dort drucken ließ) und der zweifelsohne größte Humanist seiner Zeit, schrieb unzählige Gastmahl-Dialoge – Convivia – und beschrieb diese geselligen Tischgespräche und Tischsitten – die Tischgesellschaft – als eine alltägliche Praxis menschenmöglicher Humanität.

\*

Darum lass es Dir gesagt sein, die eutopische Praxis kann, ja: muss sich in der Gegenwart ereignen – damit das Leben der Menschheit in Zukunft besser werden kann. Das Glück wahrer Utopie gestaltet sich durch Eure Ankunft überall dort, wo möglichst viel Gutes gelebt werden kann. Mehr als durch manche andere Aktivitäten vermögt Ihr mich deshalb vor allem durchs tägliche Essen zu verwirklichen. Weil das so ist, rufe ich Euch meine weltbewegende Kraft in Erinnerung. Wenn Du gleich etwas isst, bedenke: Von diesem milliardenfachen Akt (denn alle anderen Menschen, Tiere, Pflanzen, Pilze, Mikroorganismen tun dies in diesem Moment) geht eine entscheidende Wirkung aus. Jedes Essen, ganz gleich welches und von welcher Wertigkeit, ist alle Mahl gut, um die Allgegenwärtigkeit des Essens zu spüren und darüber – über den Tellerrand und die Gastroosphäre – hinaus das unendliche All des Seins zu ermessen, das von der Alltäglichkeit Eures Tätig-Seins ausgeht und von Allem, was es an Gute oder Ungutem bewirkt.

Dein Essen beweist allgemein, dass es darauf ankommt, möglichst viel Gutes zu leben, überall, wo es geht, und dann immer, so gut es geht. Menschliche Superintelligenz in Gestalt der antiken Weisheitslehre oder

---

der fernöstlichen Philosophie bietet jedem von Euch eine handliche Applikation, dessen Programm auf diesem klugen Algorithmus basiert: *Das allesentscheidende Sein und somit auch die gute Lebenspraxis liegt nicht in der utopischen Zukunft, sondern im eutopischen Hier und Jetzt.*

\*

In einem Wort: Foodopia. Nutzt die foodopische Energie und Alltäglichkeit für eine ebenso nachhaltige wie humane Entwicklung des Menschseins. Denn mein Ziel ist es, so viel Humanität wie möglich zu aktivieren, zu bewahren, zurückzugewinnen und ihre Reichweite zu vergrößern.

\*

Meine Helden und Lichtgestalten heißen Carlo Petrini, der Initiator der international aktiven Slow-Food-Bewegung – der Internationale des guten Geschmacks, des Menschenrechts auf Genuss, der Glücks- und Freiheitsbewegung der Terra Madre – oder der Bestseller-Autor Michael Pollan, dessen Sinn für Menschlichkeit zu faszinierenden Entdeckungen vordringt. Küchenheldinnen wie Regina Tchelly De Araujo Freitas, die brasilianische Favela-Organico-Aktivistin oder Alice Walker, deren avantgardistische Kochkunst vielem, was in der üblichen Sterneküche passiert, Lichtjahre voraus ist. Sie repräsentieren Millionen weniger bekannte und sich so verstehende Good-Food-Zeitgenossen: Gastrosophinnen und Gas-trosophen, die mich ins utopische Zentrum ihres neohumanen Hierseins stellen. Sie machen aus mir das normative Maß nicht aller Dinge, aber doch vieler Dinge, die verändert gehören, wenn die Menschheit und die Erde eine Zukunft haben sollen. Sie verteidigen das Humane gegenüber der technoiden Verwahrlosung des Menschen, zum Teil des Betriebsystems künstlicher Intelligenz oder zum manipulierbaren Substrat von Date zu werden. Statt einer Zukunft, die unbedingt besser sein soll als die Gegenwart, beginnen sie zu lernen, dass der historisch erreichte Wohlstand längst für Alle genügt, um endlich ein den Menschen würdiges Wohlleben zu gestalten.

\*

Laut dem World Happiness Report der Vereinten Nationen aus dem Jahre 2017 wünschen sich die meisten von Euch kein virtuelles Leben, sondern ein glückliches Leben, das nicht durch weiteren technischen Fortschritt und vollautomatisch per Wirtschaftswachstum und Steigerung des Bruttonsozialproduktes zu erreichen ist.<sup>17</sup> Bedauerlicherweise vergisst der Weltglücksbericht das zentralste Gut, das vor Euch liegen kann: ethisch gut angebautes, produziertes Essen sowie jene Humanität, die sich in der Kultur von guten Mahlzeiten in guter Gesellschaft ausbildet. Wenn wir zusammen das Gute nicht tun, wird das Schlechte überhandnehmen und uns in den Abgrund reißen. So einfach ist es. Finde heraus, warum das Gute gegenwärtig einen so schlechten Ruf hat und warum sich so viele Menschen ständig damit so schwer tun, es zu tun.

\*

Ethisch gute Lebensmittel sind nicht nur endlos erneuerbare Energien; ihre ökologische und soziale Nachhaltigkeit, ihre erdverbundene Wirksamkeit ermöglicht das, was die indische Weise Vandana Shiva »Erddemokratie« nennt. Falls Ihr Homines sapientes, als kosmo- und gastro-politisch bewusste Erddemokraten, mit voller Fahrt voraus doch noch die konviviale Ernährungswende schafft – dann belohne ich Euch gerne weiter und großzügiger mit Glücksmomenten. Ich entspreche Eurem Sinn für Gerechtigkeit, für einen zukunftstauglichen Umgang mit den Resourcen Eures kleinen und angeschlagenen Raumschiffs; ich gebe Euch genügend sauberes Trinkwasser und wache über ein verlässliches Klima, auf das Ihr für Alle genügend erntet.

\*

Weil auf diesem Planeten FOOD alles miteinander verbindet, sollten die Erdenbewohner dieses megaphysische Welt-All – dieses vitale und interaktive Internet der Erde als Lebensmittel-Allmende oder COMMON GOOD – hegen und pflegen. Diese längste Zeit der menschlichen Geschichte war Euer Tag von diversen Aktivitäten der Nahrungsproduktion erfüllt. Jeder Mensch arbeitete, um sich sein tägliches Brot zu verschaffen, das natürlich kein Gott gab, sondern auf dem Acker angebaut werden musste.

---

**17** | Helliwell/Layard/Sachs, World Happiness Report 2018.

Über Jahrtausende hinweg in Gestalt einer vielseitigen Erdverbundenheit – nicht im Einklang mit der Natur, aber im Einvernehmen mit allem, was sie ausmacht – bestand das tägliche Leben Eurer Vorfahren darin, das Feld zu bestellen, zu ackern, zu säen, zu hegen und zu pflegen, zu ernten, zu sammeln, zu jagen und zu behüten, zu fischen, um Euch mit Lebens-Mitteln zu versorgen. ›Arbeiten‹ und ›Leben‹ war gleichbedeutend mit ›Nahrung produzieren‹. Mensch zu sein hieß vor allem, ein Bauer auf dem Land zu sein und dieses Land zu bewirtschaften.

\*

Der dramatische Prozess der menschlichen Selbstentfremdung, der Entfremdung von seiner Existenz, hat ja erst vor Kurzem eingesetzt. In der Neuzeit, zu Morus' Zeiten, mit der allmählichen Herausbildung der industriellen Landwirtschaft und der kapitalistischen Dynamik, in der die neuen Produktionsmittel die alten, bäuerlichen Produzenten, sprich: »die Menschen auffressen«, wie es in der Utopie heißt. Seit einem halben Jahrtausend verschuldet eine sich perfektionierende Industrialisierung und Maschinisierung der Nahrungsproduktion eine historisch einzigartige technologische Arbeitslosigkeit auf dem Lande – und eine Massenflucht der Arbeitskräfte in die Städte und ihre Fabriken und Büros. Dieser Prozess ist mancherorts noch voll im Gange und die Fluchtbewegungen, die Euch so beschäftigen, stehen in unmittelbarem Zusammenhang mit dieser dehumanisierenden, unmenschlichen Selbstentbäuerlichung. Statt diese Weltflucht technokratisch auf die Spitze zu treiben und zuletzt auf der vergeblichen Suche nach neuem Land die industriell herabgewirtschaftete Erde zu verlassen – wie Manche nach einer Picknick-Landpartie einfach den von weggeworfenen Resten vermüllten Ort verlassen –, würde das humane Foodopia diese Welt zu einem besseren Ort machen.

\*

Eine wesentliche Aktion wäre, Agrikultur so zu gestalten, dass jeden Tag von neuem die Rückkehr der Menschen auf die Erde etwas nachhaltiger glückt und die Früchte ihrer gemeinsamen kulturschaffenden Arbeit gerechter verteilt werden.

\*

Seit Neuestem beweisen bäuerlich Aktive überall, auf entlegendstem und naheliegendstem ›Land‹, dass eine Menschheit auch ohne künstliche Intelligenz zu einem optimierten Gastro-Biosphärenbewusstsein gelangt und der Erde dem allgemeinen Wohl entsprechende Lebensmittel zu entlocken weiß. Wer sich von bäuerlicher Landwirtschaft ernährt, demonstriert mit dieser Hybriden (aber alles andere als technoiden), subsistent-suffizienten Existenz, wieso es dem Wohl der Menschheit gerecht wird, wenn die morgigen Erdbewohner jeden Tag einen Teil ihrer kostbaren Zeit – nicht mehr! – für die Produktion ihres Essens einsetzen und diese Alltagspraxis sogar zu ihrem Lebensmittelpunkt machen.

\*

Von dem sicherlich einflussreichsten Utopisten, der keiner sein wollte, stammt diese Vision der künftigen Menschheit: Sie bestünde aus einer Gesellschaft, die jedem ermöglicht, »heute dies, morgen jenes zu tun, morgens zu jagen, nachmittags zu fischen, abends Viehzucht zu treiben, nach dem Essen zu kritisieren, wie ich gerade Lust habe, ohne je Jäger, Fischer, Hirt oder Kritiker zu werden«.<sup>18</sup> Die kommunistische Utopie von Karl Marx entwirft das Ideal einer vielseitig tätigen Lebenskunst, einer *vita activa*, die nicht länger der modernen Berufstätigkeit, der Vollzeitlohnarbeit und ihren Freizeiterholungen geopfert wird. Niemand sollte seine wertvolle Lebenszeit auf dem Altar einer gottlosen Gesellschaft ausbluten lassen, die von jedem alle seine Zeit aufsaugt. Deshalb wird der Tagesablauf wirklich freier, selbstbestimmter Menschen wesentlich von den diversen Tätigkeiten ausgefüllt, die gutes Essen ermöglichen. Die menschliche Kochkunst zu einer superintelligenten Kulturtechnik weiter zu entwickeln, anstatt dieses Wunderwerk fantasielosen Maschinen zu überlassen, ist ein revolutionäres Abenteuer, das jeglichen technokratischen Futurismus im Handumdrehen hinter sich lässt.

\*

Weder Marx noch das große Heer von Marxisten und Antimarxisten nach ihm dachten utopisch genug – oder das Utopische richtig –, um bei der Nahrungsproduktion nicht nur an die Landarbeit zu denken, sondern

---

**18** | Marx, Die deutsche Ideologie, 33.

auch an die Herdarbeit. Von der patriarchalen Philosophie zur weiblichen Hausarbeit in der Privatsphäre degradiert, wird es eine epochale Entdeckung sein, endlich das Essenmachen aus seiner gesellschaftlichen Verdrängung zu befreien und das Selbst-Kochen als eine humanisierende Lebenspraxis zu denken. Doch wer von Euch denkt schon über das Kochen nach? Und diejenigen, die diesen Mut aufbringen, werden ignoriert. Müssten nicht alle Philosophen intensiv über diese alltäglichste und allgemeinste Angelegenheit des menschlichen Daseins nachdenken, in der sich ihre Freiheit, ihr Geschmack, ihre Würde, ihre Menschlichkeit – jenseits leerer Begriffe – ausgestaltet und mit Leben füllt?

\*

Was sagt es über die westliche Philosophie aus, dass Aristoteles den Küchenofen nur als Wärmequelle kennt, dass Seneca sich darüber beschwert, wenn Kochworkshops junge Leute mehr interessieren als philosophische Seminare, dass ein Ludwig Wittgenstein es liebte, immer die gleiche Speise zu essen oder dass ein Michel Foucault viel über Sex sprach, aber weder über die Wahrheit noch über das Vergnügen der kulinarischen Subjektkonstitution. Ein Jürgen Habermas lenkte die Aufmerksamkeit auf die zwischenmenschliche Kommunikation, ohne je mals auch nur ihre lebensweltlichste und aller menschlichste Praxis zu erwähnen: das Tischgespräch und die Tischgesellschaft als der utopische Ort einer ebenso kommunikativen wie konvivialen Vernunft. Wie kann es sein, dass so jemand – der aufgrund einer klugen Analyse zum Strukturwandel der bürgerlichen Öffentlichkeit bekannt wurde – wieder vergisst, dass der zivilisatorisch-zivilgesellschaftliche Ursprung der ›bürgerlichen Gesellschaft‹ der Neuzeit in der Geselligkeit der aristokratischen und dann der groß- oder gutbürgerlichen Salonkultur liegt, deren ›Öffentlichkeit‹ sich als ein Strukturwandel der antiken, sokratisch-philosophischen Gastmahlkultur verstehen lässt.<sup>19</sup>

\*

---

**19** | Diese gesellschaftstheoretischen und kulturphilosophischen Zusammenhänge werden rekonstruiert in: Lemke, Food Citizenship. Civilizing Future Humanity.

Man hört heute einflussreiche Denker über die ›Utopie einer humanen Gesellschaft‹ reden. Dabei dreht sich alles um Ökonomie, Technologie und Digitalität. Die Humanität von guten Mahlzeiten in guter Gesellschaft bleibt, was sie in Eurer Kulturgeschichte durchgängig gewesen ist: das Undenkbare. – Immerhin, wer genau hinhört, vernimmt hier und da einen neuen Ton und sogar den Sound einer klangvollen Foodopia. Also lauscht mit, wenn der zurzeit vielleicht namhafteste Philosoph Deutschlands solche wie diese Worte findet, die (freilich unwissentlich) eine alte Geschichte vom wahren Anfang der westlichen Philosophie anklingen lassen<sup>20</sup>, denn es könnte die Bewegung voranbringen:

»Auf einer Veranstaltung in Bonn, organisiert durch eine große Bank, hatte ich das Vergnügen, einem der Samwer-Brüder zu lauschen, Mitinhaber des Beteiligungsunternehmens Rocket Internet für digitale Projekte. Der smarte junge Entrepreneur erzählte dabei von den Häusern der Zukunft. Das besonders Schöne an ihnen sei: Man brauche keine Küchen mehr! Ein smarter Kühlschrank genügt, den Rest liefern die Drohnen aus dem Supermarkt oder aus der Küche eines Feinschmecker-Restaurants. Auf meine Frage, was man denn damit gewinne, meinte er: ›Zeit.‹ Doch auf meine Nachfrage, was man denn mit der gewonnenen Zeit anfangen sollte, hatte er keine passende Antwort. Dass es Menschen gibt, für die gemeinsames Kochen eine weit erfülltere Zeit ist, als auf dem Sofa sitzend Computerspiele zu zocken oder Online-Bestellungen aufzugeben, lag of-

---

**20** | Diese denkwürdige Geschichte wurde neulich aufgewärmt und nicht ohne Raffinesse, wie ich meine, als Kostprobe ausgeteilt: »Mit vorgestrecktem Stock hindert Sokrates einen ihm entgegenkommenden Mitbürger in einer Marktstraße am gedankenlosen Weitergehen. Bei dieser (ersten) Begegnung fragt der Philosoph den Passanten namens Xenophon – seinen späteren Schüler, Freund und Biographen, dessen verschriftlichten Erinnerungen wir so viel verdanken – nach den Einkaufsorten für die jeweiligen Lebensmittel. [...] Xenophon gibt auf Sokrates' merkwürdige Frage anscheinend eine Antwort, die dazu führt, dass im weiteren Verlauf ihres Dialogs nicht weiter vom Einkaufsort die Rede ist. Was nicht heißt, dass Sokrates mit Xenophons Antwort zufrieden gewesen sein muss. Im Gegenteil, die Auskunft, die Xenophon seinem Gegenüber zu den eigenen Konsumgewohnheiten erteilt, bewegt Sokrates vielmehr zu einer Nachfrage, die er anschließend an Xenophon richtet. So bohrt er mit der für seine Person so typischen Fragerei nach, ›wo denn die Menschen gut leben könnten?« Lemke, Ethik des Essens. Einführung in die Gastrosofie, 338.

fensichtlich außerhalb seiner Fantasie.«<sup>21</sup> Richard David Precht setzt fort: »Manche Soziobiologen behaupten, die menschliche Kooperation und Geselligkeit sei dadurch entstanden, dass niemand ein Mammút alleine jagen kann. Und vielleicht ist auch tatsächlich etwas dran. Mindestens ebenso wichtig aber scheint zu sein, dass auch niemand ein Mammút alleine aufessen kann! Und wahrscheinlich ist das der Grund, dass die meisten Menschen lieber gesellig kochen und in Gemeinschaft essen – einige Nerds und Geeks einmal ausgenommen.«

\*

Einige kluge Köpfe unter Euch wissen schon lange von diesem Tun, dieses Urbild gesellschaftlichen Wohllebens, vom unerklärten Menschenrecht auf konvivialen Selbstgenuss als *Homo sapiens gastrosophicus*. Schon Sokrates wusste davon. Wohl auch Epikur. Und allen maßgeblichen Tischgesellschaften der bürgerlichen Gesellschaft voran wusste auch der große Aufklärer Immanuel Kant, tagtäglich »gute Mahlzeiten in guter Gesellschaft« zu genießen, sprach von der ästhetischen Kultur, einander gute Gastgeber sein zu können, und lobte als Ethiker diese freigewählte selbstgestaltete »gute Lebensart« als »wahre Humanität«. Wie kaum ein anderer Denker und Weltbürger hatte dieser Zeitgenosse verstanden, dass sich in mir viel Menschliches und unerkanntes Gutes versteckt.

\*

Also: Meine Zukunft entscheidet sich maßgeblich darin, ob Ihr voneinander lernt, gutes Essen zu produzieren und dieses Gute möglichst häufig zu leben – als wesentlicher Sinn und Selbstzweck Eures Lebens. So jedenfalls kannst Du solche Kleinigkeiten verwirklichen wie täglich gelebte Freiheit, vergnügliches und zugleich demokratisches (gleichberechtigtes, selbstorganisiertes und gemeinsam gestaltetes) Miteinander, das zeitweise Glück des Genießens, die Kunst der einigermaßen geistreichen Unterhaltung und Mitteilung, das Vermögen einer geschmacklichen Urteilskraft und einiges mehr von dem, was in Eurer Macht liegt, sobald die menschliche Intelligenz ausreicht, zu verstehen, wie sie mich zum Wohle Aller am besten behandelt. Schau Dich um und Du wirst sehen, dass

---

**21** | Precht, Jäger, Hirten, Kritiker. Eine Utopie für die digitale Gesellschaft, 182.

der Hunger auf diese – vielen von Euch inzwischen jederzeit zugängliche – foodopische Glückserfahrung zu einer erkennbaren internationalen Bewegung geworden ist.

\*

Darum rate ich Dir inständig: Bilde Tischgesellschaften, Eat-Ins, Cooking Clubs, Kiezküchen, Mitesszentralen, Geschmacksallmende, Gemeinschaftsgärten, gastopolitische Kollektive und Genossenschaften in allen erdenklichen Formen und Lebensbereichen. Und befreie Dich so gut es geht davon, Utopie mit Noch-Nicht-Sein gleichzusetzen. Die bessere Praxis lässt nicht immer nur in ferner Zukunft auf sich warten; sie ereignet sich auch als Ankunft im Hier und Jetzt, in der selbst gestalteten und mit Glück erfüllten Gegenwart vom Schon-Gut-Sein. Oft hast Du schon alle Voraussetzungen, um das Gute zu verwirklichen und gut zu leben. Was dann lediglich fehlt, ist, dass Du es tust! Wählt Ihr solches Tätigsein als Eure Zukunft, werdet Ihr Tag für Tag, von Mahl zu Mahl, das wahre Foodopia erleben und so alles tun, um die Welt vor dem digitalen Nirwana und dem ultimativen Ende menschlicher Esskultur zu retten.

### **OPTION #3: KATASTROPHISCHE ZUKUNFT**

Ich weiß, was in Dir vorgeht; Du denkst schon lange: »Was kümmert mich Dein utopisches Gequatsche! Die Realität sieht doch anders aus.« Und es stimmt ja. Posthumane Utopie, technokratische Dystopie oder gastrosophische Eutopie, ob so oder so, das Einzige, was wirklich geht, ist das ewige Weiter-so.

\*

Ich bin nicht blind, immerfort konfrontierst Du mich mit der endlos ausgedehnten Gegenwart der konsumkapitalistischen Katastrophe von gestern, heute und morgen. Niemandem ist entgangen, dass neulich ein weiteres Mal ein gefühlloser Gigant, ein weltweit tätiges Unternehmen mit Kernkompetenzen auf den Life-Science-Gebieten Gesundheit und Agrarwirtschaft, ein hässliches und giftspuckendes Monster geschluckt hat, das gentechnisch veränderte Pflanzen und profitable Pestizide welt-

weit verbreitet. Dieses kannibalistische Fressen-oder-Gefressen-werden macht einige Konglomerate, sie nennen sie transnationale Konzerne, immer fetter und unbesiegbarer. Nur noch vier Vielfraße kontrollieren den globalen Zugang zu Weizen, Mais und Sojabohnen, den wichtigsten Lebensmitteln des Welthandels. Mit der Macht über Hochseeschiffe, Häfen, Eisenbahnen, Raffinerien, Silos, Ölmühlen, Verarbeitungsfabriken und Saatgut-, nein, Saatschlechtbanken beherrschen sie fast alle Glieder der Nahrungskette.

\*

Die Ausbeutung meines unendlichen Reichtums perfektioniert sich seit Jahrhunderten: Weltweit vollzieht sich die Transformation von raffiniertem Menschenwerk in automatisierte Maschinerie. Abermillionen, die die Agrarindustrie überflüssig macht, drängen in die Städte. Wie in der Landwirtschaft, so schreitet in sämtlichen Bereichen der industriellen Nahrungsproduktion die Automatisierung und Digitalisierung fort. In der Backindustrie, wo Brötchen aus Bildschirmsymbolen entstehen, ist sie bald vollendet; in Hightech-Schlachthöfen zerteilen seelenlose Maschinen das genetisch optimierte Rohmaterial aus der hocheffizienten Massentierzucht in billige Fleischwaren, auf die sich viele von Euch tagtäglich freuen.

\*

Oh ja, wenn Ihr es zulsst, kann ich zu einer perfekten Ware und Geldquelle werden, gleichermaßen für Kapitalgewinne wie fürs tägliche Geldsparen. Als Boden und als Pflanze, als Tier und sogar als menschlicher Körper lasse ich mich unendlich ausbeuten, maschinell verarbeiten, genetisch manipulieren, raffiniert aromatisieren, durch Zusatzstoffe oder Implantate optimieren usw. Und wenn's so weiter geht, läuft alles darauf hinaus, dass auch die nächste Food Revolution aus dem Silicon Valley kommt. Wahrlich, unzählige Designer, Technologen, Programmierer, Ingenieure und Investoren, all die Nerds und Geeks der allgegenwärtigen Fast-Food-Zivilisation tun alles dafür, dass Ihr in supersmarten Supermärkten weiter wie bisher und noch viel besser konsumieren könnt. Damit neuartige Nahrungsmittel, Functional Food und Nutriceuticals, Euch vielleicht Unsterblichkeit, gewiss aber mehr Gesundheit, Schön-

heit, Leistungsfähigkeit, Ausdauer, Aufmerksamkeit und Glücksgefühle verschaffen. Selbstverständlich bei gleichbleibend niedrigen Preisen und nur im Austausch gegen sämtliche Lebensdaten der Konsumenten.

Sollte sich also nichts an Deinen Ernährungsgewohnheiten ändern, wirst Du so ziemlich alles, was Spaß macht, irgendwie schmeckt und Du Dir wie üblich einverlebst, mit Deinen Dich dehumanisierenden Begleiterscheinungen teilen müssen. Falls das die Zukunft ist, scheint dieses Schicksal noch das kleinere Übel zu sein, welches Ihr werdet schlucken müssen. Denn angesichts der globalen Zerstörung, der Klimaerwärmung, angesichts schrumpfender Ländereien und Verwüstungen ganzer Landschaften, angesichts einer dramatisch wachsenden Weltbevölkerung und einer nicht-nachhaltigen Nahrungsproduktion usw. wird die Welt immer weniger Ernährungssicherheit bieten, wird sich der elendige, jedoch bislang ›weit entfernte Welthunger‹ allmählich bis in Deinen täglichen Hunger fortressen und sich auch in Deiner Essistenz einnisten.

\*

Glaubst Du wirklich, dass bedrohliche Wahrheiten an Dir und Deinen Kindern und den Kindern Deiner Kinder vorbeiziehen werden wie eine Schlechtwetterfront? Wem gelingt es, zu ignorieren, dass am Tag nach der Katastrophe die Allermeisten von Euch von Vorräten, Resten und weggeworfenem Müll leben müssen? Oder geht die Menschheit etwa nicht schon spürbar an der irrsinnigen Verschwendug ihrer Lebens-Mittel langsam, aber sicher zu Grunde?

\*

Mache weiter mit Deiner katastrophischen Gegenwart und verleibe Dir das digital optimierte Junk Food 4.0 ein, das Du ohnehin so liebst. Tu' nur nicht so, als ob diese Technotopie Deine einzige mögliche Zukunft sei! Sieh' genau hin: Mit jedem Mahl, dass Du isst, entscheidest Du über meine komplexe Welt. Du setzt sie in Bewegung, genau so, wie jeder Flügelschlag eines Schmetterlings infinite Veränderungen und Bewegungen auslöst. Immer dann, wenn Ihr Menschen esst, und solange Eure Spezies dies tut, solange noch habt Ihr meine kommende Gestalt und Macht-ausübung in Eurer Hand. Die Notwendigkeit, sie zu gestalten, stellt sich schon heute – gleich nachher wieder, wenn Du Hunger verspürst, Dir et-

was von meinem Guten und nicht so Guten auswählst, es Dir schmecken lässt, Dir so meine Wahrheiten einverleibst und mein utopisches Wesen bewahrheitest.

\*

Guten Appetit und zum Wohl! Innigst, Deine Zukunft.

