

## 11. Das ›karnibalische‹ Recht auf Fleisch

---

»Ihr Nachbarn, gebt Acht auf ihn, ob er das Brot als Fleisch oder das Fleisch als Brot isst.«

SOKRATES, BEIM GEMEINSAMEN MAHL MIT FREUNDEN

Über Jahrtausende hinweg hegte die ständig vom Hunger getriebene Menschheit ihren Wunsch nach täglich' Brot.<sup>1</sup> Satt zu sein und sich ausreichend ernähren zu können, ist alles andere als eine Selbstverständlichkeit der menschlichen Existenz. Zu seinem Leidwesen kann der Mensch aus biologischen Gründen nicht alles essen. Und an dem, was für ihn genießbar wäre, hat es im Laufe der entbehrungsreichen Geschichte seit seiner Entstehung allzu häufig gefehlt. Doch seit einigen Jahrzehnten scheint der uralte Wunschtraum von einem ›Schlaraffenland‹ – einem Land der kulinarischen Üppigkeit, eines Lebenszustandes der glücklichen Schlemmerei – für viele von ihnen in Erfüllung zu gehen. Sicher, schon in der antiken Gesellschaft konnten es sich einige reiche Zeitgenossen, zu deren Gastmählern sich Sokrates gerne einladen ließ, leisten, reichlich Fleisch zu essen. Der Gastrosoph bezeichnete alle Leute, die sich »das Fleisch ohne Brot« und »einfach zum Vergnügen« schmecken ließen, als »Fleischfresser«.<sup>2</sup> Diese elitäre Fleischfresserei hat das konsumkapitalistische Schlaraffenland demokratisiert: Vermutlich nur für einen kurzen Moment in der Menschheitsgeschichte leben auch die einfachen Leute nicht von Brot allein: Für uns in den reichen Überflusgesellschaften gibts unser täglich' Fleisch.

Nur wie lange noch?

---

**1** | Inhaltlich knüpfe ich hier an meine ›brotologische‹ Abhandlung *Gebt uns unser täglich Symbolbrot!* an in: Lemke, Die Kunst des Essens. Zur Ästhetik des kulinarischen Geschmacks, 191-206.

**2** | Xenophon, Erinnerungen an Sokrates, 3. Buch, § 14 (4).

Das folgende Essay beleuchtet, warum es längst nicht mehr ausreicht, den ethischen Sinn dieser Frage auf das moralische Gebot eines vegetarischen Fleischverzichts zu beziehen, und er erläutert die damit in Zusammenhang stehenden gastrosophischen Argumente.<sup>3</sup> Meines Erachtens spricht vieles dafür, dass die Menschen auch in Zukunft Fleisch essen werden – nur eben nicht täglich. Fleisch wird sich mit großer Wahrscheinlichkeit zu einer kulinarischen Nebensache entwickeln. Doch diese Zustände liegen noch in weiter Ferne. Was nichts an der Tatsache ändert, dass jeder von uns jeden Tag seinen Teil mit dazu beiträgt, mit welcher Geschwindigkeit wir uns dieser künftigen Welt des Essens annähern. Und es wird eine Reise in die Vergangenheit sein, die niemand zu fürchten hat. Denn Fleisch war ohnehin die längste Zeit in der Geschichte ein knappes Gut; sein wiederkehrender Genuss blieb der üblichen Verteilungsungerechtigkeit entsprechend nur wenigen Menschen vorbehalten – den Reichen und Mächtigen.

Seit einiger Zeit erst versorgt die industrielle Massenproduktion auch die einfachen Leute – uns – mit diesem Symbol für materiellen Wohlstand, soziales Prestige und vor allem für eine täglich erfüllte Lusterfahrung; und dies zu Billigstpreisen. Mehr als ein halbes Kilo mariniertes Schweinenackensteak für weniger als zwei Euro als Preisschnäppchen bei Aldi beispielsweise.<sup>4</sup> Fleisch wird als einziges Lebensmittel nicht teurer, sondern billiger – und die Fleischbranche verdient dennoch Milliarden.

Der weltweite Fleischkonsum steigt kontinuierlich. Während in Europa der Tieranteil beim täglichen Essen unverändert hoch ist, haben die neuen Mittelschichtkonsumenten in China, dem bevölkerungsreichsten Land der Welt, die ›Aufholjagd‹ begonnen und alle anderen nachholenden Länder tun das Gleiche. Die Welternährungsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) rechnet damit, dass sich bis zur Mitte diesen Jahrhunderts die Milliarden-Massen von gehaltenen Tieren noch einmal zu verdoppeln hätten, wenn die verbreitete Lust auf Hackfleisch, Würst-

**3** | Womit wiederum eine systematische Verbindung zur Frage nach dem *Veganer werden?* Peter Singer als *politischer Hedonist und Gastroethiker* hergestellt werden soll, siehe: Lemke, Politik des Essens, 275-316; sowie: Lemke, Come estetizzare l'etica del cibo? La creatività culinaria della carne senza carne.

**4** | Schaffner, Nur 1,99 Euro! Billig-Steak bei Aldi Süd löst Shitstorm aus.

chen, Schnitzel oder Chicken Nuggets unverändert anhält.<sup>5</sup> Das Problem ist nur, dass die Ressourcen der Erde für diesen maßlosen Fleischgenuss nicht ausreichen werden. Oder anders formuliert: Wenn weiter so viele Tierprodukte konsumiert werden, wird die Menschheit an diesem Luxusvergnügen zugrunde gehen.<sup>6</sup>

## ZUM KOMMUNIKATIONSDESIGN DER FLEISCHFRAGE

Angesichts dieser dystopischen Zukunftsprognose hat die gesellschaftliche Auseinandersetzung mit dem Pro und Contra des Fleischessens in den letzten Jahren deutlich zugenommen. Auch innerhalb der Philosophie wird wieder verstärkt über die Rechte, den Schutz und das Wohl der Tiere nachgedacht. Sowohl in der Politik als auch im Alltagsleben gewinnt die Frage, wie sich fleischlastige Geschmacksvorlieben und eingefleischte Ernährungsgewohnheiten ändern lassen, an allgemeiner Relevanz und auch spürbar an Brisanz. Mehr als viele andere dringlichen Fragen der künftigen Entwicklung der Menschheit schafft die ›Fleischfrage‹ die Notwendigkeit für eine neue Ethik der Ernährung oder Gastroethik. Zur philosophischen Beantwortung der Fleischfrage im Sinne nachhaltiger wie humaner Entwicklungsziele werde ich für eine *Gastrosophie des guten Essens* plädieren.

Selbstverständlich kommt alles darauf an, was das heißt: Gutes Essen? Durch welche Art des Essens kann man ethisch Gutes tun bzw. Ungutes vermeiden? Wie lässt sich so essen, dass es nicht bloß gut – angenehm und eine Lust – für mich ist, sondern für Alle gut – dem allgemeinen Wohl förderlich – ist? Die Rede vom Guten bedarf selbstverständlich der philosophischen Klärung. Mehr noch: Ebenso wichtig wie die inhaltliche Klärung – für deren theoretische Begründung inzwischen viele allgemein anerkannte und wissenschaftlich belegte Gründe vorliegen, die im Folgenden erörtert werden – ist das Kommunikationsdesign der Fleischfrage. Also die Sprache, die Botschaft, die Grundbegriffe, wie hier Moral und ethische Praxis kommuniziert werden.

---

5 | Lemke, Chlorhühnchen & Co. Neue Freihandelsangebote im transatlantischen Super-Markt: Wer braucht sie wirklich?

6 | Heinrich Böll Stiftung/Le Monde diplomatique, Fleischatlas 2018 – Rezepte für eine bessere Tierhaltung.

Speziell an dieser delikatsten Zutat fehlt es jeder moralischen Theorie und allen Rezepten der Weltverbesserung, wenn sie den Menschen auch noch ›das Fleisch‹ und damit ›das letzte Stückchen täglicher Lust‹ vom Teller nehmen wollen: Wenn sie ihnen mit einer Moral des Verzichts kommen – »Du sollst kein Fleisch mehr essen!« oder »Das Fleischessen ist absolut verboten!« –, also gewissermaßen kalten Entzug fordern, ohne zugleich für alternative Lust- und Genussquellen zu sorgen. Das mögen die meisten Menschen gar nicht, weshalb eine Verhaltensänderung dann weiterhin sehr unwahrscheinlich ist und alles so bleibt wie bisher – nämlich alles nur noch schlimmer wird.

Eine Verbesserung scheint aussichtsreicher zu sein, wenn die Ethik bis an die Lust hinter der ›Lust auf Fleisch‹ vordringt, um an ihre Adresse gerichtet kommunizieren zu können, dass auch ethisch Gutes lustvoll – ›gut schmecken‹ – sein kann und mitunter, es zu tun, sogar genussvoll sein kann. Um über diesen Weg (mithilfe dieser Kommunikationsstrategie) der karnivoren Mehrheit der Menschen – die Fleischfresser – den Genuss einer neuer Ethik des Essens schmackhaft zu machen, lautet ein gastroethischer Grundsatz: »*Wer sich ethisch gut ernähren will, muss nicht darauf verzichten, Fleisch zu essen.*«

Die provokant anmutende Idee, dass wir Fleisch essen dürfen und das ethisch gut sei, beabsichtigt keineswegs (wie es Fleischesser gerne tun), das vegetarische Gebot des Fleischverzichts pauschal zurückzuweisen und jeden – sogar den gegenwärtig vorherrschenden – Fleischgenuss gut zu heißen. Im Gegenteil: Es ist an der Zeit, die Schwächen des konventionellen Vegetarismus anzusprechen, um dessen Grundgedanken einer vernünftigeren und verantwortungsbewussteren, der Menschheit würdigen Ernährungsweise zeitgemäßer zu begründen.<sup>7</sup>

Um in dieser sehr ernstesten Angelegenheit nicht missverstanden zu werden: Ich schließe mich denen an, die denken, dass die Weltbevölkerung gleich morgen aufhören sollte, Tiere zu essen. – »Das wäre auch angesichts aktueller Probleme der Ressourcenverfügbarkeit einer der größten und vor allem am schnellsten zu realisierenden Beiträge zur Sicherung einer menschenverträglichen Zukunft, den jeder Einzelne sofort leisten könnte.«<sup>8</sup> Aber die Tugendpflicht einer rein vegetarischen

**7** | Landrigan, Fleisch essen für Vegetarier: Meine Suche nach einer ethischen und nachhaltigen Ernährung; Weiler, Fleisch essen? Eine Aufklärung.

**8** | Schmidl, Bauplan für eine Insel. 500 Jahre Utopia, 46.

Vernunft trägt in der Ohnmacht ihres moralischen Sollens nichts dazu bei, dass es so kommt; ihre ›freudenlose‹ Verzichtsmoral (Asketik) macht letztlich ›die Tugend selbst verhasst‹ – was sogar der Theoretiker der kategorischen Pflichten Immanuel Kant als ›misologisch‹ kritisiert.<sup>9</sup>

## WARUM VEGETARISMUS DIE FALSCHER ANTWORT IST

Schon lange wird mit geringem Erfolg versucht, Nichtvegetariern das Tieressen auszureden. Zu denken ist hier beispielsweise an religiöse Heilslehren (Hinduismus, Jainismus, Buddhismus) oder an namhafte Moralphilosophen und Tierethiker: angefangen bei Siddhartha Gautama oder Pythagoras und Platon über Porphyrius, Plutarch und Rousseau bis hin zu Albert Schweitzer, Mahatma Gandhi, Peter Singer und die PETA (People for the Ethical Treatment of Animals) Tierrechtsaktivisten der Gegenwart oder philosophische Positionen eines radikalen Veganismus.<sup>10</sup>

Nach der Vorgeschichte dieses über Jahrhunderte propagierten Ideals kann immerhin die Tierwelt neuerdings etwas aufatmen: Vegetarierum wird populärer. Weltweit. Vielerorts, insbesondere in trendigen Metropolen, ist die fleischbefreite Küche inzwischen ›angesagt‹ und unter ›Changemakern‹ leicht erkennbares Indiz für einen anderen ›Lifestyle‹.<sup>11</sup> Noch vor wenigen Jahren war der Mehrheit kaum bekannt, was eine Veganerin isst und wie man als ›Veganer‹ überleben kann. Trotz der realen Alternativen, die von einigen praktiziert werden, halten die Meisten an ihren antivegetarischen Ernährungsgewohnheiten unverändert fest. Zwar geben fast alle ›karnivoren Normalos‹ bei Umfragen an, bereit zu sein, mehr Geld für Fleisch auszugeben, wenn die Tiere besser gehalten werden, und insgesamt weniger tierische Produkte konsumieren zu wollen. Doch weder spiegelt dieses Lippenbekenntnis die Realität der allgemeinen Nachfrageentwicklung und der persönlichen Kaufentscheidungen im Supermarkt wider, noch entspricht dieser gute Wille dem totalen Verzicht, den ihm die vegane Moral praktisch abverlangt: Also essen die Deutschen im

**9** | Kant, Metaphysik der Sitten, Tugendlehre (Die ethische Asketik), §53.

**10** | Taureck, Manifest des Veganen Humanismus; Singer, Befreiung der Tiere.

**11** | Grabolle, Kein Fleisch macht glücklich: Mit gutem Gefühl essen und genießen; Sezgin, Wieso? Weshalb? Vegan! Warum Tiere Rechte haben und Schnitzel schlecht für das Klima sind; Pierschel, Ve\_gan! Vegane Lebensweise für Alle.

Durchschnitt weiter ihre geliebte Currywurst, Salamibrötchen, Döner, Chicken Nuggets, Schweineschnitzel und natürlich auch den täglichen Käse, den Milchkaffee, Sahne, Butter, Eier usw.

Für die überwiegende Mehrheit verspricht eine vegetarische Ernährungsweise nach wie vor kein gutes Essen. Ein moralischer und erst recht ein moralisierender Vegetarismus provoziert sogar heftigen Widerwillen. Nach dem Motto, Angriff ist die beste Verteidigung, wehren sich die Verteidiger der eingefleischten Lebensgewohnheiten gegen den moralisch gebotenen Verzicht als Gewissensterror einer neuen Heilslehre.<sup>12</sup> Die – meist männlichen – Bewahrer des Gebt-uns-unser-täglich-Fleisch und unverbesserliche Konservative attackieren das Fleischverbot als eine Art ›Ersatzreligion‹, deren ›dogmatische‹ Glaubenssätze und orthodoxer ›Wahnsinn‹ von ›tiefgrünen Ideologen‹ propagiert werde: Man ruft zum Kampf der Esskulturen auf.<sup>13</sup> Mit dem Schlachtruf ›Fleisch ist mein Gemüse!‹ rüsten selbst ernannte ›Lebemänner‹ und ewig gestrige ›Feinschmecker‹ auf. Entsprechende Männermagazine kreisen heute nicht mehr um scharfen Sex, sondern ums schärfste Stück Fleisch vom Grill.<sup>14</sup>

Schon ein flüchtiger Blick in die Geschichte oder in die Gegenwart der Esskulturen belegt, dass sich bisher nur wenige Menschen mit einer vegetarischen Ethik der Fleischaskese anfreunden konnten. Diejenigen, die sich rein pflanzlich ernähren, bilden weltweit nach wie vor eine kleine Minderheit. Obleich ihre Anhängerzahl (etwa in Deutschland und Österreich) seit einigen Jahren deutlich ansteigt, ändert diese Mutationsrate nichts an dem beklagenswerten Umstand, dass die vegetarische Verzichtsmoral ganz offensichtlich unwirksam über der alltäglichen Lebenspraxis der meisten und immer mehr Menschen schwebt, die Zugang zu Fleisch haben. Weil aber die globalen Ernährungsverhältnisse – und damit in einem entscheidenden Maße die Zukunft der Menschheit – davon

**12** | Amann/Schmundt, Ernährung als Ersatzreligion? Esst doch, was ihr wollt; ARD, Die Essensjünger. Ernährung als Ersatzreligion; Asche, Tiere essen dürfen: Ethik für Fleischfresser.

**13** | Neumeister, Veggiewahn: Eine Aufarbeitung der Irrtümer und Missverständnisse des Vegetarismus; Pollmer/Keckl/Alfs, Don't Go Veggie! 75 Fakten zum vegetarischen Wahn; Tietze, Allein unter Veganern: Expedition in eine neue Welt.

**14** | *BEEF! für Männer mit Geschmack* aus dem Hamburger Verlagshaus Gruner + Jahr ist das erste Food- und Lifestyle-Magazin auf dem deutschsprachigen Markt, das sich speziell an eine männliche Leserschaft richtet.

abhängen, wie wir Heutigen mit unserer Lust auf täglichem Fleisch umgehen, bleibt aus meiner Sicht nur folgende Möglichkeit: Die theoretischen und praktischen Defizite des kategorischen Fleischverbots zu erkennen und zu vermeiden, damit die Menschen von morgen in den Genuss eines für Alle ethisch Guten Essens kommen können.

## WELCHE TIERE ESSEN UND WARUM MANCHE NICHT?

Ohnehin werden neuerdings die kulturellen Traditionen und Konstruktionen unseres Verhältnisses zu Tieren grundsätzlich hinterfragt. Wie kommt es, dass wir manche Tierarten zu Lebensmitteln degradieren, während andere Tiergruppen zu liebevoll umsorgten Lebenspartnern werden? Wir lieben Hunde und Katzen, fallen aber mit großem Appetit über das Fleisch von (geschundenen) Schweinen her. Wir erfreuen uns am Gesang von Vögeln – mit einem knusprigen Hähnchen im Mund. Manche Lebewesen aus dem Tierreich machen wir uns zu engsten Freunden, andere behandeln wir skrupellos als Rohstoff. Das alles erscheint uns selbstverständlich, ohne dass diese feinen – und äußerst folgenreichen – Unterschiede unseres moralischen Geschmacks eine rationale Begründung aufweisen.<sup>15</sup> Die komplexen kulturellen, sozialen und psychologischen Mechanismen dieses schizophrenen Wertesystems implizieren zahlreiche Ungereimtheiten und Widersprüche, die weit über das manichäische Pro und Contra des Vegetarismus hinausgehen. Eines indes steht fest: Das Mensch-Tier-Verhältnis betrifft diejenigen Tiere am massivsten, die uns als Genussquelle dienen. Deshalb entscheidet auch die Fleischfrage – als der Brotfrage unserer Zeit – am meisten darüber, ob es in dieser brisanten Angelegenheit zu gesellschaftlichen Veränderungen kommt oder weiterhin eher nicht.

Der traditionelle Imperativ, sich rein pflanzlich zu ernähren, leitet die normative Begründung einer Ethik des Essens aus einem einzigen Argument ab: dem Tierschutz. Danach sollen wir ›nur‹ deshalb auf Fleischspeisen verzichten, damit die Tiere, die für unseren Genuss sterben müssten, vor unnötigem Leiden etwa durch Massentierhaltung und Schlachtung geschützt werden. Doch längst sprechen weit mehr und ganz andere

---

**15** | Joy, Warum wir Hunde lieben, Schweine essen und Kühe anziehen: Karnismus – eine Einführung; Precht, Tiere denken.

Gründe für die Botmäßigkeit einer ethisch besseren Esskultur. Gründe, die nicht alleine das moralische Recht der Tiere betreffen, von uns als gleichwertige Lebewesen respektiert zu werden, sondern auch unser eigenes Leben und Wohlergehen.

Inzwischen lassen immer zahlreichere und vielfältigere Sachverhalte erkennen, dass der vorherrschende Fleischkonsum nicht länger als ein rein persönliches Vergnügen (miss-)verstanden werden kann. Täglich wird offensichtlicher, dass diese Geschmacksvorliebe weltweit äußerst folgenschwere Auswirkungen verschuldet.<sup>16</sup> Die ökologischen, ökonomischen, politischen, gesundheitlichen und kulturellen Zusammenhänge, die dazu führen, dass der gegenwärtige Fleischkonsum eine bislang unterschätzte Quelle der planetaren Zivilisationskrise ist, sind mittlerweile wissenschaftlich herausgearbeitet. Wer kann die vielen guten – eigentlich schlimmen – Gründe für die globale Ernährungswende-Notwendigkeit widerlegen?

Es gab in der gesamten Menschheitsgeschichte noch nie so viele Schlachtfabriken der industriellen Fleischproduktion und noch nie so viele unsichtbar gemachte Konzentrationslager des Tierelends: Zwischen dem Wissen um die mitverschuldeten Verhältnisse und der gedankenlos fortgesetzten Gewohnheit, jeden Tag seine niedrigpreisigen Wurst- und Fleischprodukte zu kaufen, spannt sich eine moralische Diskrepanz auf. Zu wie viel Verantwortungslosigkeit sind die meisten Menschen fähig? Einmal abgesehen von der Tierrechtsverletzung trägt der Massenkonsum von billiger Fleischware aus Tierfabriken maßgeblich zur Freisetzung von klimaschädlichen Treibhausgasen bei und ist nicht zuletzt auch für ernährungsbedingte Erkrankungen des menschlichen Körpers und Geistes verantwortlich. Während die katastrophalen Effekte auf unsere Natur – Umwelt und Gesundheit – in jüngster Zeit verstärkt problematisiert werden, finden die sozialen Auswirkungen der großindustriellen Fleischproduktion nach wie vor wenig öffentliche Beachtung.<sup>17</sup>

Wer will schon Näheres über die desaströsen Zustände im Inneren von Schlachthöfen und Zerlegebetrieben – vom Betrieb der globalen Tötungsmaschinerie – wissen? Oder hält sogar das Wissen die Menschen

---

**16** | Marí/Buntzel, Das globale Huhn: Hühnerbrust und Chicken Wings – Wer isst den Rest?; Dräger de Teran, Unser Planet auf dem Teller.

**17** | Voll, Schweinebande! Der Fleischreport – ein Metzgermeister über die Praktiken seiner Zunft.

nicht davon ab, es sich trotzdem schmecken zu lassen – also bewusst Unrecht zu tun statt des ethisch Richtigen?

## DER VIRTUELLE SCHLACHTHOF

Weil der Kunde sein täglich' Tierprodukt – als Beute aus der Schnäppchenjagd – möglichst zum niedrigsten Preis kaufen möchte, sorgt eine möglichst effiziente Fleischverarbeitungsindustrie für die Befriedigung dieser ›Nachfrage‹. Entsprechend wird die archaische Branchenstruktur von Megabetrieben dominiert, die nach dem asozialen Survivalprinzip eines ›Rechts des Stärkeren‹ den Konkurrenzkampf auf dem Weltmarkt überleben. Der zweitgrößte Fleischverarbeiter Deutschlands, der Tönnies-Konzern, schlachtet allein im Stammwerk Rheda-Wiedenbrück jeden Tag 20.000 Schweine; insgesamt sind es rund 20 Millionen Schweine im Jahr. Das Fleisch, das nicht exportiert wird, nehmen die Discountketten LIDL, ALDI und REWE und das multinationale Fast-Food-Imperium McDonald's ab. Man macht gute Geschäfte, mit knapp drei Milliarden Euro Umsatz zählt die Unternehmensgruppe Tönnies zu den fünf größten Schweineschlachtbetrieben der Welt – gleich nach dem chinesischen WH-Konzern, der brasilianischen JBS, der Danish Crown und US-amerikanischen Tyson Food.

Danish Crown, der drittgrößte Fleischexporteur der Welt und zugleich Europas Schweinefleischproduzent Nummer Eins, gehört nicht etwa einer Gruppe blutrünstiger Megakapitalisten, sondern mehrheitlich einer Genossenschaft aus Tausenden Landwirten. Sie haben kürzlich in dem dänischen Örtchen Horsens laut Eigenwerbung den »modernsten Schlachthof der Welt« bauen lassen. Schon vor Baubeginn wünschte sich Danish Crown eine Art gläsernen Schlachthof. Die Internet-Seite des Konzerns bietet in Form von Kurzvideos, Bildern und Infotexten einen virtuellen Einblick in den kompletten Produktionsprozess.<sup>18</sup> Chromglänzende, hocheffiziente, computergesteuerte und automatisierte Fließbänder sorgen dafür, dass die Tiere im wahrsten Sinne des Wortes wie am Fließband getötet und zerlegt werden. Maschinen haben das Kommando: In Brennöfen werden die Borsten abgeflämmt, Hydraulikscheren trennen die Schweinefüße für den Transport nach China ab, Sägerroboter zertei-

---

18 | Danish Crown.

len die Schweine vollautomatisch. Kräftige Männer mit derben Schürzen, weißen Arbeitsschuhen und groben Kettenhandschuhen schneiden in monotoner Handarbeit am Fließband die Eingeweide aus den Körpern, die in vorbeifahrende Plastikschräubern fallen. Die vollautomatisierte Maschinerie sortiert die Kisten voller Fleischstücke und befördert sie zu den Packstationen. Es dauert keine Stunde und aus den lebendigen Schweinen sind Schinken und Koteletts geworden.

»Wir erzählen hier keine Geschichten, wir zeigen, was ist«, sagt sein Mitarbeiter abgeklärt. »Das ist hier eine Industrie.«<sup>19</sup> Die Dänen, die in jüngster Zeit mit dem besten Restaurant der Welt – dem Noma in Kopenhagen – und der neuen Nordischen Küche die Entwicklung der internationalen Spitzengastronomie maßgeblich beeinflussen, scheinen auch mit der unkonventionellen Transparenzoffensive ihres Megaschlachthofes den allgemeinen Massengeschmack zu treffen. Die angebotenen Betriebsbesichtigungen stoßen auf großes Interesse. In Reisebussen kommen Dänen und auch immer mehr Besucher aus dem Ausland zu den kostenlosen Führungen. Es funktioniert: Die Besucherherden scheinen die großindustrielle Produktionsanlage mit dem Gefühl zu verlassen, dass ihr Fleisch ohne einen qualvollen Tod der Tiere zustande kommt. Auch als Arbeitsplatz kann der Vorzeigeschlachthof punkten: Weil der Betrieb hochtechnisiert ist, werden weniger Menschen gebraucht, die deshalb verhältnismäßig gut bezahlt werden können.

Doch die schöne neue Welt der Massentötung täuscht. Wäre jeder Schlachthof derart automatisiert und kosteneffizient, dann gäbe es in der Branche vermutlich weniger ausgebeutete Arbeiter (hierzulande etwa illegal beschäftigte Osteuropäer), weniger unbetäubt getötete Schweine und kaum noch Skandale. Das Problem sind die Tausenden anderen Schlachtfabriken, die nur durch schlechte Bezahlung mitkonkurrieren können. Die überwiegend ausländischen, oft durch mafiotischen Menschenhandel organisierten Niedrigstlohnarbeiter schweigen aus Angst um den Arbeitsplatz und sind durch ihre Schattenexistenz erpressbar. Die Verhältnisse werden von staatlichen Aufsichtsbehörden und korrupten Agrarpolitikern oder Veterinärfunktionären duldsam hingenommen – nicht zuletzt auf Kosten von gemobbten und existenziell ruinierten Whistleblowern.<sup>20</sup>

---

**19** | Kwasniewski, Gläserner Schlachthof in Dänemark, Tötung inklusive.

**20** | Adrian, Die Fleischmafia: Kriminelle Geschäfte mit Fleisch und Mensch.

Was Ray Patel und Jason Moore mit Bezug zur Ausbeutung von Sklaven zu Zeiten des europäischen Kolonialismus feststellen, lässt sich auf den skrupellosen Kapitalismus der modernen und hypermodernen Schlachtbetriebe (einschließlich der damit verbundenen Fleischproduktion) übertragen: »Wenn Menschen so rücksichtslos behandelt werden können, überrascht es nicht, dass es anderen Tieren im Kapitalismus noch schlechter geht, insbesondere denen, auf deren Kosten wir leben.«<sup>21</sup>

Freilich von den unschönen Bedingungen, unter denen die angelieferten Tiere aufgezogen und schlachtreif gemästet wurden, sieht der Besucher von Vorzeige-Schlachtbetrieben nichts. Selbstverständlich brähe sich Danish Crown einen wertvollen Zacken aus der Krone, wenn der PR-kompetente Weltkonzern das Elend in den Ställen zeigen würde, wie es ist: Schweine mit Lungenentzündung, Muttersau als Gebärmachine, Abtrennen des Ringelschwanzes, Kühe mit Euterkrankheiten, 35-Tage-Leid des Antibiotika abhängigen Mastgefügels sind dort nicht die Ausnahme, sondern die Realität. Von kranken und unglücklichen Tieren aus der industriellen Massenhaltung – selbst wenn es bei ihrer Schlachtung noch so hygienisch und leidfrei zugeht – stammen das Fleisch und die Wurst, die Milch und der Käse, die Backwaren, Schokolade oder Pizza, die wir im Supermarkt kaufen.<sup>22</sup>

## DIE UNSCHÖNE REALITÄT – MORALITÄT DES VERZICHTS

Wer wirklich keine schönen Geschichten erzählen will, sondern zeigt, wie es ist, sollte erkennen lassen, dass es in der globalen Fleischindustrie vor allem ums leicht verdiente Geld mit der idealen Ware Tier geht. Wer es wissen will, weiß längst unter welchen Bedingungen die beliebten Genussmittel produziert werden und welche unmenschlichen Verhältnisse die technisch perfektionierte Fleischfresserei erzeugt.<sup>23</sup> Die gastroso-phischen Erkenntnisse und die unbequemen Wahrheiten dieser Realität durchdringen allmählich das gesellschaftliche Bewusstsein. Langsam aber sicher spricht sich herum: Über rein tierethische Motive hinaus neh-

**21** | Patel/Moore, How the Chiggen Nugget became the true symbol of our era.

**22** | Wolfschmidt, Das Schweinesystem: Wie Tiere gequält, Bauern in den Ruin getrieben und Verbraucher getäuscht werden.

**23** | Foer, Tiere essen.

men zahlreiche ethische (Ab-)Gründe und mit ihnen die gesellschaftliche Notwendigkeit zu, dass sich die gegenwärtige Ernährungsweise der westlichen bzw. der verwestlichten Zivilisation ändern muss.

Um ›die Welt‹ – die Erde, die Menschen, die Tiere und alle anderen Lebewesen und Realitäten, die über das planetare Nahrungsgeschehen und das megaphysische Internet des Essens verbunden sind – vor weiteren katastrophalen Verschlechterungen vieler ihrer bereits existierenden Krisensymptome zu bewahren, kommt es vor allem auf Eines an: Dass wir bei uns selbst, bei unserem täglichen Tieressen als einer der Hauptursachen dieser Krisen anfangen. Denn nicht nur das Brisante, sondern das ebenso Interessante an der Fleischfrage ist: In diesem alltäglichen Handlungsfeld muss niemand darauf warten, dass Andere – beispielsweise Entscheidungsträger des Staates und der Wirtschaft oder überhaupt die Gesellschaft als vermeintliches Nicht-Ich – ›endlich etwas tun‹. Stattdessen kann sich jeder jederzeit daran beteiligen.

Diesen praktischen (praxischen) und normativen Primat der Alltagsethik vor Technik und Politik kann man sich hier recht einfach klarmachen. Oder anders gesagt, wir können jedes beliebige Produkt aus der Wurst- und Fleischabteilung oder dem Milch- und Käsesortiment nehmen, um über unseren eigenen Anteil am gesellschaftlichen Wandel oder Weiter-wie-bisher zu grübeln. Nirgendwo ist es einfacher als beim täglichen Essen, sich Selbst und die Welt zu verbessern. Mehr noch: Je weniger Fleisch wir essen, desto eher werden sich Politiker und Wirtschaftsbosse auf diese Veränderung einstellen und wahrscheinlich eher bereit sein, ihrerseits die bestehenden politischen und ökonomischen Strukturen entsprechend zu transformieren. Umgekehrt geht es nicht. Solange der gesellschaftliche Geschmack ist, wie er isst, bleibt es bei den eingefleischten Gewohnheiten.

Wenn umweltbewusste Parteien wie die Grünen die Forderung einer ›Agrarwende‹ aufstellen und darüber hinaus von der gesellschaftspolitischen Aufgabe eines ›besseren Essens‹ sprechen<sup>24</sup>, dann sind das solange schöne, aber leere Worte, wie diese Utopie nicht durch entsprechende Veränderungen der täglichen Esskultur mit Leben gefüllt wird. Insofern überschätzt sich die Politik regelmäßig selbst: Die gewünschte Verbesse-

---

**24** | Hofreiter, Fleischfabrik Deutschland: Wie die Massentierhaltung unsere Lebensgrundlagen zerstört und was wir dagegen tun können; Anschober, Besser Essen: Wie ›grüne‹ Küche, Flexitarier & Co mit Genuss die Welt verändern.

rung der Welt (des Essens) hängt entscheidend davon ab, ob sie im Alltagsleben der Menschen an Macht gewinnt. Dann erst – und nur dann – ist eine konsequente Ökologisierung der Landwirtschaft möglich, die eine ausreichende Ernährung der Bevölkerung sicherstellt. Entscheidende Voraussetzung für diese gesellschaftliche Transformation wäre, dass sich der Fleischkonsum (ebenso wie die Menge an Lebensmittelabfällen) hierzulande beispielsweise mindestens halbiert und sich die Produktion von tierischen Lebensmitteln auf den inländischen Markt beschränkt.<sup>25</sup>

Deshalb muss – um diesen schlichten Sachverhalt noch einmal zu betonen – insbesondere in dieser allgemeinen Angelegenheit niemand darauf warten, dass die Erfüllung von ethischen Zielen erst durch staatliche Gesetze und wirtschaftspolitische Normen von jedem erzwungen wird. Freilich, eine rechtlich erzwungene, von oben oktroyierte Moral entspricht den üblichen Mechanismen sozialer Veränderung qua Obrigkeitseingehorsam. Das durch staatliche Verordnungen und Strafandrohungen erfolgreich durchgesetzte Rauchverbot ist das jüngste Beispiel für eine restriktive Politik des Konsumverzichts (in diesem Fall von Zigaretten).

Sorgt die demokratisch gewählte Obrigkeit nicht durch ein staatliches Verbot für den (rechtlich sanktionierbaren) Verzicht auf Fleischkonsum, wird eine rein vegetarische Ethik, die ein solches Konsumverhalten kategorisch verbietet, auch in Zukunft vermutlich keine breite Anhängerenschaft finden: Die Mehrheit von uns ist von klein auf an die Vorstellung gewöhnt worden, ein Stück Fleisch auf dem Teller, ein Salamibrot oder ein saftiger Hamburger in der Hand seien etwas Lustvolles – ein bisschen Lebensfreude und alltägliches Privatvergnügen (eines ansonsten eher von Unlust und vielerlei Ungutem beherrschten Daseins). Zwar könnte sich diese Normalität bei den kommenden Generationen ändern. Allerdings bleibt zu bezweifeln, ob ein größeres Bewusstsein von den endlichen Ressourcen der Erde mit der freiwilligen Abkehr von jeglichem Fleischkonsum einhergehen würde. Darum bleibt als entscheidende, gastrosophische Frage, ob ›wir‹ (Fleischfresser) wirklich ganz auf Fleisch zu verzichten haben und ob wir uns fortan nur noch ›vegan ernähren‹ müssen – um ethisch ›gut essen‹ zu können? Oder ob ein ›gastrosophischer Hedonismus‹, in der hier beschriebenen Form genügt und wirksamer ist, weil er mehr Menschen zur Ernährungswende bewegt?

---

25 | Kursbuch Agrarwende 2050 – ökologisierte Landwirtschaft in Deutschland.

## WOZU WURST WIRKLICH GUT IST

Über diese moraltheoretische Frage diskutierten auf Einladung des taz.lab 2014 im Haus der Kulturen Berlin die Veganerin Hilal Sezgin und ich auf dem Podium über *Das Fleisch, die Fabrik und den Tod*. Ich sprach meine Idee eines gastrosophischen Hedonismus an und war gespannt, wie die kämpferische Veganerin mit dieser Argumentation umgehen würde.<sup>26</sup> Denn nicht zuletzt steckt hinter der Absicht, eine Ethik eines guten Essens zu entwerfen, der programmatische Versuch, ›Gutes zu tun‹ nicht als eine Moral des Verzichts kommunizieren zu müssen. Und eine Verzichtsmoral – so viel war schon vor unserer Diskussion bekannt – halten wir beide übereinstimmend für eine eher schlechte Kommunikationsstrategie: Umso erstaunlicher verlief unser kurzes Gespräch.

Es entstand der Eindruck, dass mein Gegenüber von Menschen, die eine bestimmte Form von gutem Gewissen entwickeln – indem sie, wie ich, nur selten Fleisch und wenn nur in Bio-Güte genießen –, herzlich wenig hält: Davon hätte niemand etwas.<sup>27</sup> Solche scheinbar gewissenhaften Zeitgenossen, die bloß weniger Fleisch essen, würden nichts wirklich Gutes tun – außer vielleicht ihr moralisches Gewissen beruhigen. Mich überzeugt diese Argumentation nicht, weder tat sie das damals bei dem Podiumsgespräch noch tut sie es heute beim Schreiben dieser Zeilen. Denn damit leistet sich die namhafte Vordenkerin eines ethischen Veganismus doch gerade jenen folgereichen Denkfehler, der – wie in vielen anderen Situationen und Lebensbereichen – für den schlechten Leumund des Guten sorgt. Wer sagt, dass die, die weniger Fleisch und Tierprodukte essen und an der Umstellung ihrer Geschmacksgewohnheiten arbeiten, bloß ihr schlechtes Gewissen beruhigen, opfert Ethik auf dem Altar eines moralischen Rigorismus. Meines Erachtens bringt ein solcher Rigorismus – etwa in Form des Veganismus – nicht viel. Es kommt einer religiösen Dogmatik gleich, so zu tun, als ob Veganer gute Menschen seien – obwohl sie darin (das sei hier unbedingt betont) alle Mahl besser sind als alle anderen Menschen, die weiterhin Fleisch und Produkte tierischen Ursprungs essen.

**26** | Sezgin, Wieso? Weshalb? Vegan! Warum Tiere Rechte haben und Schnitzel schlecht für das Klima sind.

**27** | Diese Argumentation wird wiederholt in: Sezgin, Nichtstun ist keine Lösung. Politische Verantwortung in Zeiten des Umbruchs, 93f.

Nur geht es am Ende des Tages nicht darum, dass eine sehr überschaubare Anzahl von Individuen tierethisch korrekt lebt, den geforderten Verzicht leistet und alles immer absolut richtig macht. Angesichts der Normalität von massenhaften Fleischfressern scheint es mir angemessener, dass Philosophinnen und Philosophen bereit sind, auf die Lebensgewohnheiten des Publikums ein Stück weit einzugehen. Vor allem verspricht ein möglichst gutes Design der ethischen Kommunikationsstrategie eher, die Menschen dort abzuholen, wo sie stehen, statt Dinge einzufordern, die sie überfordern. Wenn dem so ist, dann kommt es entscheidend darauf an, ob von gutem Essen die Rede ist oder von einer Diätmoral und welche Geschichten den Menschen erzählt werden, um sie auf den Geschmack einer anderen Welt zu bringen.

Dazu passt vielleicht, dass sich Hilal Sezgin in ihren Schriften als gläubige Sufi präsentiert und ihren Lesern davon berichtet, sie folge der mystischen Tradition der Derwische, die menschliche Moralität in »einer umfassenden Kraft oder Liebe« zu verankern – oder zu versenken, wie ich finde. Denn ihr zufolge mache diese umfassende Liebe mit deren »großen Atem und Puls alles Lebens« letztlich auch die Menschen zu »Pilzen«, die über ein unsichtbares Wurzelwerk unterirdisch harmonisch miteinander »verbunden sind«. (Ebd., 116) Vielleicht hätte die Ethikerin Hannah Arendt, die über den Begriff der Liebe bei Augustinus (also der christlichen Variante) promovierte, dieses Weltbild sogar gefallen. Nur fehlt diesem mystisch-myzellischen Menschenbild eines globalen Verbunden-Seins allen Lebens auf Erden – ähnlich wie anderen transhumanen Poetologien einer neuen tiefenökologischen Metaphysik<sup>28</sup> – der tiefere Sinn einer rationalen gastrosophischen Erklärung: Wie die Dinge stehen, scheint an der umfassenden Verbundenheit des Menschen mit allem Anderen doch so viel wahr zu sein: Weil (und solange) wir Menschen *essende Lebensformen* sind, verbindet sich überall unsere Essistenz bei jedem Mahl mit dem Internet dieses *mega-physischen Welt-Alls*, weshalb wir Erdbewohner auf diesem Planeten gleichsam wie Pilze leben, die nur mit ihrem Fruchtkörper aus dem Erdboden als eigenständiger Gestalt heraustreten und existieren (lat. *existere*, gr. *exhistasthai* = aus sich heraustreten).

---

**28** | Weber, Sein und Teilen. Eine Praxis schöpferischer Existenz; Lowenhaupt Tsing, Der Pilz am Ende der Welt: Über das Leben in den Ruinen des Kapitalismus.

Doch insgesamt passender wäre es – und am Ende wohl auch mehr nach Arendts Geschmack –, ein anderes und nicht naturalistisches Gleichnis zu wählen, das mehr mit uns Menschen als hedonistischen Fleischfressern zu tun hat (die wir nun mal sind) als mit uns als in unsichtbarer Liebe verbundenen Schwammerln (die wir definitiv nicht sind). Passender ist vielleicht das Selbstbild, das der Kabarettist Frank-Markus Barwasser alias Erwin Pelzig in seiner unnachahmlichen Ironie ausmalt. Denn der Satiriker findet: »Ich bin nicht abgeklärt und nicht hoffnungslos, manchmal nur realistisch bis zur Schmerzgrenze. Deshalb würde ich auch nicht behaupten, dass ich die Welt besser mache. Ich bin ein kleines Würstchen in einer sehr großen Pfanne und das sind wir alle. Aber wenn viele kleine Würstchen zappeln, kann ja doch etwas in Bewegung kommen.«<sup>29</sup>

## **DIE PFLANZENETHIK ALS SCHWACHSTELLE DES VEGANISMUS**

Ein kategorisches Fleischverbot scheint nicht zielführend zu sein: Das beweist die lange Geschichte des erfolglosen Vegetarismus. Einen gewissen Fleischgenuss ethisch zu rechtfertigen, könnte weit vernünftiger sein, um auf diese undogmatische Weise bewusst dem heute populären, aber unethischen Hedonismus philosophisch entgegenzukommen. Trotz dieses strategischen Entgegenkommens leitet sich allerdings auch aus einem gastroethischen Hedonismus die moralische Verwerflichkeit eines täglichen Fleischessens ab – egal ob in Bio-Qualität oder nicht. Wobei gleichwohl die individuelle Entscheidung für Bio-Fleisch und die politische Umstellung von industrieller Massentierhaltung zu einer – die Bedürfnisse der Tiere strikt berücksichtigenden – humanen Tierhaltung grundlegende Selbstverständlichkeiten der Gastroethik sind. Die inzwischen rechtsverbindlichen Qualitätsstandards für Bio-Fleisch und der ausschließliche Konsum von Produkten von glücklichen Tieren sind erste Schritte in dieser Entwicklung.

An dieser Stelle ist ein kurzer Exkurs zur Utopie einer guten Lebenspraxis angebracht, zu der Tiere und sogar Pflanzen fähig sind. Dass das Dasein eines ›glücklichen Nutztieres‹, das Menschen ein ›gutes Leben‹ le-

---

**29** | Pelzig, Und jetzt?, 7. Zum wurstologischen Selbstverständnis siehe: Lemke, Die Wurstigkeit der Wahrheit; Lemke, Worum geht's, wenn's um die Wurst geht?

ben lassen, nicht das einzige oder gar das wünschenswerteste Glück dieses Tieres ist, steht außer Zweifel und bildet den argumentativen Kern der Verzichtsmoral eines tierethischen Vegetarismus.<sup>30</sup> Doch das Leben eines Wildschweines – wie jedes wild lebenden Tieres – kann wegen Krankheiten, Feinden, Umwelteinflüssen, schlechten Lebensbedingungen etc. vergleichsweise unglücklich verlaufen. Das freie Leben der Tiere ist nicht artgerecht, sondern jederzeit artgefährdend – eben ›wild‹ im riskantesten Sinne des Wortes. Vielleicht verläuft das wilde Leben der meisten Tiere trotzdem glücklich; entscheidender für das Tierwohl-Konzept ist allerdings, dass sich das Recht auf Schutz der Tiere gegenüber dem Menschen nicht nur aus deren Leidensfähigkeit begründen lässt, sondern positiv (tierfreundlicher) auch aus deren Glücksfähigkeit, unter bestimmten (guten, humanen) Bedingungen sich ›sauwohl zu fühlen‹.

Deshalb steckt in der Annahme, dass das vom Menschen genutzte und artgerechte gehaltene Schwein ›Glück hat‹, kein Sarkasmus: Ein auf sich selbst gestelltes Schwein kann nicht damit rechnen, so viel ›Schwein zu haben‹, ein relativ gutes Leben zu haben und sich als Tier ›fortzupflanzen‹. Es kann sich gegebenenfalls glücklich fühlen, durch die Methoden der menschlichen Tierhaltung seiner Art gerecht behandelt (gefüttert, gepflegt, umsorgt, geschützt etc.) zu werden. Das Gleiche gilt für Pflanzen und ihr mögliches Glück als Wesen, die zu einem wohlgedeihlichen oder unerspriesslichen, einem ›aufblühenden‹ oder ›dahinvegetierenden‹ Leben fähig sind. Auch sie können je nachdem, ob ökologische (Bio-)Abbaumethoden zum Einsatz kommen, gut behandelt werden – und sich fortpflanzen in einem symbiotischen Verhältnis zu ihren humanen Wirten und sie kultivierenden Mit-Erdbewohnern.<sup>31</sup>

Die gute Natur und ihre Formen des Glücks – das ›Umweltbewusstsein‹ und das ›umweltfreundliche‹ Verhalten, das die Menschen in jüngerer Zeit für sich entdecken, gewöhnt sich an den Gedanken, dass eine ›biologische Landwirtschaft‹ nur eine andere Bezeichnung für das Ziel einer nachhaltigen Nahrungsproduktion und einer globalen Ernährungswende ist. Aus gastroethischer Perspektive wäre die staatliche Gesetzgebung moralisch dazu verpflichtet, anstatt primär den ökonomischen

---

**30** | Sezgin, Artgerecht ist nur die Freiheit. Eine Ethik für Tiere oder Warum wir umdenken müssen.

**31** | Petrini/Mancuso, Die Wurzeln des guten Geschmacks; Mancuso, Pflanzenrevolution. Wie die Pflanzen unsere Zukunft erfinden.

Gewinninteressen der Fleischindustrie zu dienen, in Zukunft entsprechende Bio-Regelungen weiter zu verbessern und rechtliche Gewährleistungen einer strengeren Qualitätskontrolle auszubauen. Wobei ›Bio‹ kein Allheilmittel der gegenwärtigen Ernährungsproblematik ist. Der Ausbau einer umweltverträglicheren und artgerechteren Produktionsweise ist ein erster Schritt, ein begrüßenswerter Fortschritt hin zum Ziel eines menschlicheren Umgangs mit der Natur und der planetaren Lebensgemeinschaft.

Tatsächlich sind in den zurückliegenden Jahrzehnten die gesellschaftlichen Anforderungen an die Tierhaltung in vielen Industriestaaten, insbesondere in Nordwesteuropa, deutlich gestiegen. Kritikpunkte bleiben Haltungsformen, Tierbestandsgrößen, Futtermittelherkunft und -zutaten, Arzneimittelinsatz, indirekte Landnutzung, Überschussproduktion für Fleischexporte u.a. In Deutschland wurde 2002 der Tierschutz als Staatsziel im Grundgesetz verankert. Das Tierschutzgesetz bildet die rechtliche Basis für die landwirtschaftliche Nutztierhaltung. In der Tierschutz-Nutztierhaltungsverordnung sind Anforderungen formuliert, die entsprechende europäische Vorgaben und Richtlinien umsetzen. Im Vergleich zu anderen Ländern Europas ist Deutschland weit davon entfernt – wie in der Erzeugung von ökologischer Energie – Vorreiter in der biologischen Landwirtschaft und Nahrungsmittelproduktion zu sein. Kein Wunder: Trotz steigendem Bio-Konsum machen Bio-Produkte nur wenige Procente des gesamten Lebensmittelumsatzes in Deutschland aus. Dänen und Schweizer beispielsweise kaufen doppelt so viel Bio ein. Beim Fleischkonsum der Deutschen ist der Bio-Anteil noch geringer: 2016 lag er bei Geflügel bei 1,4 Prozent, bei Rotfleisch (Schwein, Rind, Lamm, Schaf und Kalb) bei 1,8 Prozent und bei Fleisch- und Wurstwaren sogar nur bei 1,2 Prozent.<sup>32</sup>

## **WIE TIERE SICH FORTPFLANZEN, SO KÖNNEN PFLANZEN SICH SAUWOHL FÜHLEN**

Um dem gewöhnlichen Hedonismus des Fleischessens entgegenzukommen und einen gewissen Fleischgenuss für ethisch gerechtfertigt begründen zu können, sollte ein weiterer Schwachpunkt des traditionellen

---

**32** | Bund Ökologischer Lebensmittelwirtschaft, Die Bio-Branche 2017.

Vegetarismus umgangen werden: Dies betrifft die übliche Grenzziehung zwischen tierischem Leben, das kategorisch geschützt werden soll, und den Pflanzen, die wir zum Verzehr selbstverständlich töten dürfen. Wie plausibel ist diese Ungleichbehandlung? Wie ist beispielsweise mit ›Meeresfrüchten‹, mit Muscheln, Schalentieren und Quallen umzugehen oder mit Heuschrecken, Ameisen, Mehlwurmfleisch und Insekten aller Art – die einige Wissenschaftler für eine nährreiche Proteinquelle der Zukunft halten und seit diesem Jahr auch in Europa zugelassen sind? Die Insektenküche ist inzwischen ein trendiges Abenteuer der Kochkunst – und wird als kreative Alternative zu Rind, Schwein und Huhn gefeiert.<sup>33</sup> Ab welchen Lebensformen wechselt tierisches Fleisch zum ›Fleisch der Pflanzen‹, zum Fruchtfleisch von Obst und Gemüse?

Vieles spricht dafür, dass auch bloßes ›Grünzeug‹ empfindungsfähig ist, das im Wohlgedeihen glücklich sein kann, aber auch leiden kann und dem Leid angetan wird, wenn es getötet und uns als vegetarisches Lebensmittel geopfert wird. Zweifelsohne ist der Gedanke, dass ein Kohlrabi wie jedes andere landwirtschaftlich genutzte Gewächs das Recht habe, zu leben und zu einem eigen-artigen Wohlgedeihen fähig sei, noch weit gewöhnungsbedürftiger als die Idee eines gerechten Umgangs mit Nutztieren. (Freilich ist selbst diese Idee ziemlich neu und noch ungewohnt.) Doch auch das Leben und Wachstum von Pflanzen besteht vermutlich nicht darin, von dahergelaufenen Menschen – und ebenso wenig von aufrichtigen Veganern – entwurzelt, zerhackt und zerkaut zu werden, sondern darin zu leben, zu blühen und zur Fortpflanzung miteinander Sex zu haben.<sup>34</sup> In der noch weitgehend unentdeckten Welt der Pflanzen vermutet man ein geheimes Bewusstsein, eine vegetabile Kommunikation (›Pflanzenpalaver‹) und spätestens seit den bahnbrechenden Forschungsarbeiten des italienischen Botanikers und Bestseller-Autors Stefano Mancuso ist bekannt, dass Pflanzen intelligente Wesen sind und über reichlich Wissen verfügen. Der Naturphilosoph Meyer-Abich weiß

---

**33** | Knecht, Köstliche Insekten; Horvath/Dammann/Kuhlenkamp, Das Insekten-Kochbuch; Bessler/Iselt (Hg.), Don't Cry. Eat it! Das Insekten-Kochbuch.

**34** | Harley/Kessler, Die geheimnisvolle Sexualität der Pflanzen: Von Blüten und Pollen.

nicht nur von einer Seele der Pflanze, wie schon einige Denker vor ihm, er spricht ihnen sogar Würde zu und weiß von einer »Würde der Tomate«. <sup>35</sup>

Daher argumentieren Pflanzenethiker, dass es unrecht sei, unseren Nutzpflanzen das ihnen zustehende Recht auf ein gutes Leben zu verweigern und ihnen nicht gleichermaßen wie den Tieren eine artgerechte Behandlung zu gewähren. Auch angesichts der Produktion von genetisch manipuliertem Soja, von Hochleistungstomaten, sterilisiertem Mais und den hybriden Leidensgenossen ginge es demnach um eine Umstellung – weg von der üblichen Massenpflanzenhaltung in Monokulturen zur Pflanzenmast unter Einsatz von Pestiziden und künstlichem Dünger – hin zu einer pflanzenfreundlichen Agrikultur: »Es wird Zeit, auch der Pflanzenquälerei zu gedenken und Pflanzen aus artgerechter Haltung in der Ernährung ebenso den Vorzug zu geben wie Tieren.« <sup>36</sup>

Es wird sich zeigen, ob sich analog zur allmählichen Geltung der Tierethik ein verantwortungsbewusster Umgang mit Nutzpflanzen – eine neue Pflanzenethik <sup>37</sup> – philosophisch und naturwissenschaftlich überzeugend vertreten lassen. Mir kommt es hier in erster Linie auf die Konsequenzen an, die eine solche Gemüseethik für die Fleischfrage impliziert. Denn daraus ergibt sich die Eingeständnis: *Egal, ob wir Fleisch essen oder uns als Vegetarierinnen nur von Pflanzen ernähren, so oder so verschulden wir den Tod des Gegessenen.* Weil wir gleichwohl etwas (ob Tiere oder Pflanzen) essen müssen, kann eine ethisch gute Ernährungsweise weder im kategorischen Tötungsverbot noch im absoluten Verzicht auf diese Lebensmittel bestehen. Als natürliche Lebewesen, die nur über Tod anderen Lebens das eigene Leben erhalten, unterliegen die Menschen der anthropologischen Unhintergebarkeit eines »nutritiven Schuldzusammenhangs«, wie Hartmut Böhme mit religiösem Anklang sagt. <sup>38</sup>

---

**35** | Mansuco/Viola, Die Intelligenz der Pflanzen; Scheppach, Das geheime Bewusstsein der Pflanzen: Botschaften aus einer unbekanntem Welt; Koechlin, Pflanzenpalaver: Belauschte Geheimnisse der botanischen Welt; Ingensiep, Geschichte der Pflanzenseele: Philosophische und biologische Entwürfe von der Antike bis zur Gegenwart.

**36** | Meyer-Abich, Praktische Naturphilosophie, 427.

**37** | Kallhoff, Prinzipien der Pflanzenethik: Die Bewertung pflanzlichen Lebens in Biologie und Philosophie.

**38** | Böhme, Transsubstantiation und symbolisches Mahl. Die Mysterien des Essens und die Naturphilosophie, 139.

Hier geht es freilich um keine Erbsünde – eines zivilen Ungehorsams gegenüber göttlichen Geboten und biblisch-christlichen Verboten (etwa bestimmte Lebensmittel zu essen oder leckere Früchte zu naschen) –, sondern um den selbst unverschuldeten Umstand, dass auch Pflanzenfresser anderes Leben beenden müssen und unschuldige Vegetarier unnötiges Leid und Unglück verursachen. Diese ethisch delikatene Dinge werden zukünftig nicht leichter: Sollte die humangenetische Forschung Menschen dahingehend manipulieren, dass sie zu fotosynthetischer Selbstversorgung fähig werden, um die Quälerei der globalen Massenzucht für immer zu beenden? Ist es moralisch besser, wenn Heuschrecken und Mehlwürmer statt Schweine und Rinder massenhaft gezüchtet und verspeist werden? Stehen diesen Tieren – wegen ihrer mutmaßlichen Intelligenz und ihrer eigenen Art des Wohlbens – nicht ebenso Schutz und Rechte ihres Wohles zu? Über diesen bioethisch schwierigen Abwägungen und graduellen Normativitäten, die darüber hinaus historisch relativ und einer ständigen Nachbesserung unterworfen sind, gelangt man schließlich zu einem weiteren Grundsatz des ethisch guten Essens.

Diese gastroethische Option lautet: *»Für alles Leben, das wir nutzen und töten müssen, um es essen zu können, sollten wir alles uns Mögliche tun, damit es das Glück eines artgerechten Wohlergehens erfährt, solange wir für dieses Leben verantwortlich sind.«*

Diese Maxime beschränkt die faktische Herrschaft und Willkür des Menschen durch das Gebot eines guten Umgangs mit Nutztieren und Nutzpflanzen. Gleichzeitig rechtfertigt dieser Grundsatz den Genuss *nur* von wohlgediehenen Bio-Pflanzen: Bloß eine rein vegane oder vegetarische Ernährung Aller würde nicht automatisch die globale Umstellung auf eine nachhaltige (biophile) Landwirtschaft beinhalten.<sup>39</sup> Das Gleiche gilt für Nutztiere: Wenn sie in der Küche der Menschen enden, dann ist das nur als Fleisch und Tierprodukte aus Bio-Haltung zu ›entschuldigen‹. In Lebensumständen, in denen Menschen gar keine andere Wahl haben, als Tiere zu essen – der oft angeführte Eskimo-Jocker –, scheint diese Argumentation unmittelbar plausibel. Bestünde die Idee eines ethisch guten Fleischkonsums allerdings schlicht darin, dass ab morgen – in gleichem Übermaß – nur noch wesentlich teureres Bio-Fleisch verspeist wür-

---

**39** | Keith, Ethisch Essen mit Fleisch: Eine Streitschrift über nachhaltige und ethische Ernährung mit Fleisch und die Missverständnisse und Risiken einer streng vegetarischen und veganen Lebensweise.

de statt für billiges Fleisch aus der Supermarktkühltruhe oder aus der Imbissbude, wäre damit zwar ein beachtlicher Fortschritt in der Verbreitung artgerechterer Tierhaltung erreicht. Doch würden die mit massenhafter Fleischproduktion verbundenen negativen ökologischen, klimatischen, gesundheitlichen, sozialen usw. Auswirkungen weiter bestehen – und die dafür erforderlichen zusätzlichen Weideflächen würden die allgemeinen Konflikte um den knappen Erdboden sogar noch anheizen.

## DAS RECHT AUF FLEISCH FÜR ALLE?

Wenn wir also schon nicht ganz auf Fleisch verzichten wollen, dann sollten wir davon mindestens möglichst wenig essen. Insofern besteht eine zentrale gerechtigkeitstheoretische Aufgabe der Ernährungsethik darin, *ein vernünftiges Maß* zu bestimmen: Der Genuss von wie viel Fleisch – und anderen tierischen Produkten – steht jedem Menschen zu? Analog zu der klimaethischen Idee, dass jedem Erdbewohner das Recht auf eine bestimmte CO<sub>2</sub>-Verbrauchsmenge (Klimaverschutzrechte) zustehe<sup>40</sup>, wäre ein *allgemeines Fleischrecht* denkbar: Das gleiche Recht für Alle, die proportional gleiche Menge an tierischen Lebensmitteln konsumieren

**40** | Bei Fragen der Klimagerechtigkeit (Carbon Justice) des menschlichen Verhaltens geht es um ein weltweites Grundrecht nach dem Fairness-Prinzip ›gleiches CO<sub>2</sub>-Recht für jeden Erdbewohner‹. Freilich konfligiert auch dieses Prinzip globaler Gerechtigkeit zurzeit mit anderen Interessen und Rechtsgütern – und Ursachen der fortgesetzten Erderwärmung. An den entsprechenden Konflikten kann man sehen, wie gewaltig die anthroethischen Herausforderungen oder Überforderungen unserer Zeit sind. Wie auch immer: Mehr als in vielen anderen Problemfeldern entscheidet im besonderen Maße die klimagerechte bzw. klimaschädliche Lebensweise von jedem Menschen über den Zustand der Welt insgesamt. Alle leisten mit ihrem täglichen Klimaverhalten ihren Beitrag dazu, ob unsere kleine Insel in den unendlichen Weiten des Kosmos ein Ort des menschlichen (Über-)Lebens bleibt oder ob die ausweglose Flucht auf weit entfernte und weit unwirtlichere Planeten zum nächsten ›Großen Abenteuer der Menschheit‹ stilisiert werden muss – und scheitern wird. Mittlerweile ist rund ums Klima-Dilemma eine ihrerseits aufgeheizte Buchproduktion entstanden, siehe unter anderem: Latour, Kampf um Gaia. Acht Vorträge über das neue Klimaregime; Birnbacher, Klimaethik: Nach uns die Sintflut?; Heyd, Klimawandel verstehen und werten:– ein Beitrag aus der Phi-

zu dürfen. Ohnehin ist der globale Fleischkonsum (wie die Ernährungsverhältnisse insgesamt) einer der maßgeblichen Faktoren des Klimawandels. Die globale Klimakrise spielt sich direkt auf unserem Teller ab. Wer über den Tellerrand blickt, weiß längst: Weniger Fleisch ist mehr Klimaschutz. Nichts ist leichter, als sich auf diese Weise an der – ansonsten nur wortreich – erhofften »Klimarevolution« zu beteiligen, um die damit verbundenen Krisen und Kriege abzuwenden.<sup>41</sup> Auf dem Teller serviert, wirft die Klimakrise mit zunehmender Dringlichkeit die urphilosophische Frage des Sokrates auf, in welcher Welt wir Menschen leben (und essen) wollen?<sup>42</sup>

Gewöhnlich wird der sogenannte menschliche CO<sub>2</sub>-Fußabdruck nicht mit unserem täglichen Fleischessen in Verbindung gebracht, sondern mit dem täglichen Autofahren, der gelegentlichen Flugzeugnutzung und der allgemeinen Energieerzeugung durch Verbrennung von fossilen Brennstoffen. Dabei wird ein maßgeblicher Mitverursacher – der menschliche Fleischkonsum – einfach übersehen. Tatsächlich ist aber der ökologische »Huf-Abdruck«<sup>43</sup> durch die Massentierhaltung und durch den Verbrauch von tierischen Produkten ein größerer Faktor der Erderwärmung als der gesamte weltweite Gebrauch von Transportmitteln. Die landwirtschaftliche Nahrungsproduktion insgesamt erzeugt schätzungsweise ein Drittel der weltweiten Treibhausgas-Emissionen.

Mitverantwortlich für den Klimawandel sind vor allem die besonders klimaschädlichen Methan-Emissionen aus der Tierhaltung – die in den Medien beliebten Kuhfürze –, die Lachgas-Freisetzung aus landwirtschaftlich genutzten Böden als Folge der mineralischen Stickstoff-Überdüngung sowie durch das Ausbringen von Gülle und Festmist. Hinzu kommt die großflächige Bodennutzung und die fortgesetzte Waldrodung für den Anbau von Futterpflanzen, mit denen wiederum die Tiere gemäs-

---

Isophie; Roser/Seidel, Ethik des Klimawandels: Eine Einführung; Bals/Hamm/Jerger/Milke, Die Welt am Scheideweg: Wie retten wir das Klima?

**41** | Anschober/Ramsauer, Die Klima-Revolution. So retten wir die Welt.

**42** | Dass das Essen bei der Frage nach einem für alle guten Leben eine entscheidende Rolle spielt und folglich schon die sokratische Philosophie von einem gastrosophischen Selbstverständnis lebte, habe ich an anderer Stelle gezeigt: Lemke, Ethik des Essens, 315-374.

**43** | Weis, The Ecological Hoofprint: The Global Burden of Industrial Livestock.

tet werden, wodurch erdgebundener Kohlenstoff in die Atmosphäre entweicht und natürliche Kohlendioxid-Speicher verloren gehen.

Viele Einzelheiten und Interdependenzen des globalen Klimasystems sind inzwischen bekannt und jedem leicht zugänglich. Hier bleibt hervorzuheben, dass sich die klimaschädlichen Zusammenhänge und Auswirkungen auf die einzelnen Lebensmittel runterrechnen lassen. Werden wir in Zukunft nicht mehr Kalorien, sondern die CO<sub>2</sub>-Äquivalenten unseres täglichen Essens zählen? Entsprechende Online-Emissionsrechner gibt es bereits.<sup>44</sup> Schadet es denn, zu wissen, dass ein ewig gleich fettiger Cheeseburger das Klima drei Mal so stark belastet wie ein fantasievolles Pilz-Kürbis-Risotto, während ein Kilogramm Gemüse im Schnitt auf 500 Gramm CO<sub>2</sub>-Ausstoß und die gleiche Menge Schinken mit einem Wert von 4800 Kilogramm das individuelle Klimakarma belastet? Oder sind (sehr vage) Berechnungsmodelle, wonach ein Kilogramm Margarine mit 1350 CO<sub>2</sub>-Gramm und die entsprechende Portion Butter dagegen mit beachtlichen 23.800 Treibhausgas-Äquivalenten zu bilanzieren ist, nichts weiter als eine raffinierte Zahlmagie für Klimagourmets und Klimatarier?

Ganz gleich wie sinnvoll und der Ernährungswende förderlich es ist, Klimagerechtigkeitspflichten mit komplizierten und oft wirren Zahlspielen anstatt mit Genuss und gastrosophischer Weltweisheit zu verbinden<sup>45</sup>; auf alle Fälle wird sich jeder fragen müssen, wie und in welchem Ausmaße sich die eigene Ernährungsweise auf die globale Klimaveränderung auswirkt? Da hilft es, zu wissen, dass Rindfleisch oder Butter wahre Klimakiller sind. Ob es sich um ein leckeres Steak, ein Schweineschnitzel, etwas Putenbrust, ein halbes Grillhähnchen oder irgendwelche Molke-reiprodukte handelt: Der tägliche Konsum von tierischen Genussmitteln hilft ordentlich mit, die Erde aufzuheizen und die Menschheit dem Unheil der neuen Heißezeit auszusetzen.

---

**44** | Beispielsweise der CO<sub>2</sub>-Rechner der Initiative *Werde Klimatarier!* oder der Plattform *Jedes Essen zählt*.

**45** | Demrovski/Noll, *Das Klimakochbuch: Klimafreundlich einkaufen, kochen und genießen*.

## KLIMAKILLER AUF DEM TELLER

Als weiterer Grundsatz der Gastroethik und Maxime für den Alltag kann gelten: *Bei den jährlichen tonnenschweren Treibhausgas-Emissionen durch Lebensmittel geht der Löwenanteil auf das Konto von Fleisch- und Milchprodukten; sie sind am schwersten verdaubar für das planetare Klimasystem.*

Sie sind nicht nur fürs Klima schlecht. Denn die industrielle Landwirtschaft ist nicht nur ein Hauptverursacher – ein Großtäter und Tatort – der Klimakatastrophe; sie ist auch eines ihrer wehrlosesten Opfer. Die klimatischen Veränderungen wirken sich durch extreme Klimata, Unwetter, Dürren und vertrocknete Böden, durch Regenausfall oder Überflutungen und Überschwemmungen, Erwärmung und Versauerung der Weltmeere usw. negativ auf die Welternte der globalen Nahrungsproduktion aus. Je mehr Fleischgenussrecht jeder für sich beansprucht, desto eher die Verschlimmerung des Welthungers und die Verschlechterung der eigenen Ernährungsverhältnisse. Durch die umweltschädlichen Auswirkungen ihres Essens *verzehren sich die Menschen* – über den »Karnivorismus« (Taureck) ihres maßlosen Fleischkonsums hinaus (dem das Leben der verzehrten Tiere nichts gilt) – letztlich *sogar selbst*: Diese paradoxe Art der selbstverschuldeten Selbstzerfleischung ist ihr *Karnibalismus*. So könnte man den durch fortgesetzte Übermäßigkeit drohenden Selbstverlust im verantwortungslosen Selbstgenuss des Menschenrechts aufs täglich' Fleisch bezeichnen.

Freilich summiert sich der persönliche CO<sub>2</sub>-Verbrauch – der eigene Karnibalismus – nicht nur aus der jeweiligen Auswahl der Lebensmittel und Geschmacksgewohnheiten. Jemand, der wenig fliegt und alles mit dem Fahrrad macht, könnte dann entsprechend viel Fleisch essen. Vielleicht würde, wie bei den politisch beschlossenen Klimabelastungsrechten des Emissionshandels, ein CO<sub>2</sub>-Handel für Fleischrechte entstehen. Dann könnten Veganer und arme Menschen, die wenige oder gar keine Tierprodukte konsumieren, ihre Anteile (in Form von Mikro-Zertifikaten) an fleischsüchtige Sünder verkaufen und sich so eine neue Einnahmequelle sichern oder den Gewinn für weitere Maßnahmen der Weltverbesserung – bzw. der anthropoethischen Selbstoptimierung – investieren: Etwa in gutes Essen oder in bessere Strategien der Ernährungswende und in wirksamere Projekte der gastrosophischen Bildung.

Zusätzlich zu der klimaethischen Dimension der Idee eines Menschenrechts auf Fleischgenuss zählen sämtliche Ressourcenverbrauche,

die erforderlich sind, um Tiere zu essen. Entsprechend müssten andere Faktoren wie Wasserverbrauch, Landnutzung, Transportaufkommen, Tierleid, Gesundheitskosten bei der Berechnung von Fleischrechten berücksichtigt werden. Selbstverständlich würden die genaue Bestimmung und die gesetzliche (völkerrechtliche) Festlegung der maximalen Menge ähnlich kontrovers verlaufen, wie dies bei den klimapolitischen Vereinbarungen der internationalen Emissionsrechte der Fall ist.

Ganz gleich auf welche Menge die wissenschaftlichen Experten und die Politiker sich am Ende einigen würden, eine formale Bedingung als Berechnungsgrundlage ist vorgegeben: Die maximale Fleischmenge pro Mensch ist gemäß der planetaren Lebensgrundlagen begrenzt, so dass die Tierhaltung nur eine *mögliche Ergänzung* zum pflanzlichen Nahrungsanbau sein darf – und nicht länger ihr Konkurrent, der einen Großteil der Ressourcen bzw. der globalen Erträge verschlingt. Menschengerechte Viehhaltung und Weidewirtschaft als Nahrungsergänzungsmittel wären demnach nur auf solchen Flächen und nur in solchen Klimazonen und Gebieten rechtens, wo entweder keine andere landwirtschaftliche Nutzung praktikabel oder eine Tierhaltung aus Gründen der Kulturlandschaftsgestaltung erforderlich ist. Zurzeit machen Weideland und für den Futtermittelanbau nötiges Ackerland fast 80 Prozent der weltweiten landwirtschaftlichen Nutzfläche (4 Milliarden Hektar) aus. Zur landwirtschaftlichen Nahrungsmittelproduktion stehen lediglich 11 Prozent der Erdoberfläche zur Verfügung.<sup>46</sup>

Zweifelsohne kann mit den in Frage kommenden Landflächen und den geeigneten Futtergebieten bei einer konsequent nachhaltigen und artgerechten Haltung nur eine weit geringere Menge Fleisch produziert werden. Und entsprechend gering würde der durchschnittliche Anteil jedes Menschen ausfallen. Aller Wahrscheinlichkeit nach läge er bei weniger als dem traditionellen ›Sonntagsbraten‹ – einer Fleischration pro Woche. Vielleicht sind gelegentlich ein Stück Braten, ein Würstchen oder etwas Wurstaufschnitt oder Käse drin. Viele Großstädter lassen sich bereits tierbefreite Milch aus Soja, Mandel oder Reis zum obligatorischen Latte macchiato im Kiezcafe schmecken. Viel mehr dürfte es nicht sein, wenn wir uns ethisch gut ernähren wollen. Ohnehin ist absehbar, dass durch die Verknappung der weltweit verfügbaren Menge an Fleischwaren die Preise steigen werden, so dass Fleischgenuss wieder zu einem eher

---

**46** | Weltagrarbericht, Fleisch und Futter.

teuren Luxusvergnügen werden wird, das sich reiche Menschen häufig und durchschnittlich wohlhabende Menschen nur gelegentlich leisten können. Schon jetzt klingt hier und da eine politische Debatte an, ob eine Erweiterung der bereits existierenden Genusssteuer für bestimmte Lebensmittel – wie Bier oder Kaffee – durch eine zusätzliche Fleischsteuer gesellschaftlich sinnvoll wäre.<sup>47</sup>

Bislang werden Milch und Fleisch sogar hierzulande vom Staat billiger gemacht (durch die ermäßigte Mehrwertsteuer von 7 Prozent statt 19 Prozent). Hingegen ist der umwelt- und klimaschädliche Einsatz von Mineraldünger beispielsweise von jeder Mehrwertsteuer befreit. Analog zu Qualitätskennzeichnungen wie Bio-, Fairtrade- und Umweltsiegel sollte in einer Marktwirtschaft, die ihren Namen verdient, die politische Bemessung *des wahren Preises* eines Wirtschaftsgutes als ordnungspolitische Option eine höhere Priorität haben als seine willkürliche Besteuerung. Die Wahrheit auf dem Preisschild – die korrekte Summe, in die sämtliche externalisierten und extraktivistisch subventionierten Kosten eingepreist sind – wäre als Kriterium für die individuelle Kaufentscheidung weit gerechter als eine pauschale Fleischgenusssteuer. Vermutlich wird sich die Diskussion um eine solche Luxussteuer von selbst erledigen, sobald, wenn schon nicht wahre, so jedenfalls teurere Preise als die heute üblichen jeden übermäßigen Konsum ohnehin für die Meisten unbezahlbar machen.

Es ist daher vorstellbar, dass kein moralisch motivierter Vegetarismus, sondern die negative Dialektik des vorherrschenden Karnibalismus weniger Fleischkonsum allmählich zur Normalität werden lässt. Ohnehin ernähren sich die meisten Menschen nicht deshalb von Tieren, weil sie sich an den ethisch ungunstigen Auswirkungen ihrer Gewohnheiten erfreuen (etwa an den grausamen Zuständen der Massentierhaltung oder der Klimaschäden). Ich gehe von der optimistischen These aus, dass sie letztlich nur am kulinarischen Genuss, den diese versprechen, interessiert sind – und eher mithilfe zahlreicher gesellschaftlicher Arrangements die mit dieser täglichen Lusterfahrung verbundenen Kollateralschäden ausblenden (können). Bei der Fleischfrage geht es – im Grunde genommen und positiv gewendet – um das sich ganz selbstverständlich genommene An-

---

**47** | Tierschutzbewegung Peta, Reduzierte Mehrwertssteuer für tierische Produkte abschaffen!

*recht auf Genuss* als eines (bloß noch nicht positivierten) *Menschenrechts*.<sup>48</sup> Im willkürlich beanspruchten Recht auf täglichen Fleischgenuss wird so letztlich das missachtete moralische Recht des Menschen eingefordert, *uns als genussfähige und genussbedürftige Wesen anzuerkennen*. Wenn das so ist – was ich denke –, dann sollte das Rezept eines gastrosophischen Hedonismus für Alle verfügbar sein.

Der gastrosophische Hedonismus stellt ›das Fleischessen‹ nicht unter ein rigoroses Verbot. Gleichwohl verbindet er eine gute Esskultur mit der Notwendigkeit eines stark eingeschränkten Fleischkonsums. Wie aber gewöhnen sich Menschen, die sich mehrmals täglich Fleischprodukte schmecken lassen, an den Gedanken, sich in zufriedene Fast-Vegetarier und Flexitarier zu verwandeln? Was kann ein kollektives Umlernen und den Wandel einer karnivoren Küche erleichtern? Wodurch lässt sich Karibalismus humanisieren? Die Antwort kam schon zur Sprache: Was es allgemein leichter machen würde, unsere Geschmacksgewohnheiten zukunftsfähig zu machen, ist die auf den ersten Blick paradoxe Option eines *für Alle guten Fleischessens*.

## **FLEISCHERSATZ ODER VLEISCH? HAUPTSACHE ES SCHMECKT!**

Eine mögliche Zutat dieser Zukunftsküche – nennen wir sie das Science-Fiction-Rezept – ist sogenanntes In-vitro- oder Retorten-Fleisch. In selte-ner Eintracht träumen Lebensmittelingenieure, Food-Designer, Investoren und Tierrechtsaktivisten (sogar Veganer) davon, dass sich eines Tages aus tierischen Stammzellen in Gewebereaktoren künstlicher Fleischersatz von echten Tieren herstellen lässt.<sup>49</sup> Futuristische Labortechnologie macht es denkbar, dass dann sogar jeder Mensch der Fleischfresserei frö-nen könnte, wie er oder sie es sich nach eigenem Gusto wünscht. Denn, so die Fiktion, dieses Vergnügen wäre ganz ohne Tierhaltung und ohne vergleichbar negative Auswirkungen auf das Wohl unserer Welt mög-lich.<sup>50</sup> Zum jetzigen Zeitpunkt ist die industrielle Produktion von solch politisch korrektem Kunstfleisch allerdings extrem kostspielig. Doch je

---

48 | Petrini/Sepúlveda, Die Idee von Glück.

49 | Tierarzt, Veganer mögen den Burger aus der Petrischale.

50 | Singer/Mason, Eating. What we eat and why it matters, 248f.

knapper und teurer echte Fleischprodukte werden, desto rentabler könnte es für die Nahrungsmittelindustrie werden, in die wissenschaftliche Forschung und die technologische Entwicklung derartiger Fleischersatzstoffe zu investieren.

Es ist sogar wahrscheinlich, dass die heutigen Döner- und Wurstliebhaber sich von Retortenfleisch nicht ihren Appetit verderben lassen werden – solange es weiterhin wenig kostet. Schon eine ganze Weile gewöhnen sie sich an den Genuss von Fleischimitaten, die durch den raffinierten Einsatz von artifiziellen Herstellungsverfahren entstehen. Im Fall von ›Formfleisch‹, etwas unschöner auch ›Klebefleisch‹ genannt, werden Würste, Schinken oder Steaks täuschend echt aus Restfleischstücken durch Enzymtechnik (Transglutaminase) fabriziert oder imitiert. Auch Fleischimitate, bei denen tierische Inhaltsstoffe durch vegetarische Zutaten (pflanzliche Proteine und Fette) ersetzt werden, wie etwa beim ›Analogkäse‹, werden von der Mehrheit ihrer Konsumenten goutiert oder zumindest nicht abgewählt und boykottiert. Auf alle Fälle lässt sich aus diesen empirischen Feststellungen schlussfolgern, dass ein ethisch akzeptabler Fleischgenuss kein Wunschdenken ist, sondern ansatzweise bereits alltägliche Realität. Nicht jedem läuft beim Gedanken an Klebefleisch das Wasser im Mund zusammen. Kein Problem: Auch für den freiwilligen Verzicht auf künstliche Würste und artifizielle Schnitzel ist eine praktische Alternative denkbar. Immer mehr Menschen werden zu Flexitariern – die sich überwiegend pflanzlich ernähren – und reduzieren den Fleischanteil ihres täglichen Essens längst, indem sie zu geschmackvollen und altbewährten Konstruktionen von tierbefreitem ›Fleisch‹ greifen oder schlicht andere Dinge genießen.

Noch vor wenigen Jahren hat der durchschnittliche Supermarktkunde kein einziges solcher geschmackvollen Ersatz-Produkte im Regal stehen sehen. Kaum jemand wusste, wie Brotaufstriche aus rein pflanzlichen Zutaten oder Würste aus Sojabohneneiweiß oder Produkte aus Weizeneiweiß schmecken. Inzwischen verbucht der Lebensmittelhandel von Jahr zu Jahr eine rasant steigende Nachfrage nach vegetabilen Fleischprodukten, nach ›Fleisch‹ – fleischlosem Hackfleisch, Grillsteaks oder veganem Zwiebelschmalz und dergleichen Genussmitteln aus rein pflanzlichen Bestandteilen. Namhafte Spitzenköche ebenso wie Alltagsköche sind dabei zu lernen, dass sich aus dem Fleisch von Pflanzen leckere Gerichte kreieren lassen.

Solche gastrosophische Hedonisten verschaffen sich Klarheit über etwas, das ganzen Kulturen – kulinarischen Hochkulturen – seit Jahrhunderten bekannt ist. Durch eine historisch einmalige Fusion des indisch-buddhistischen Vegetarismus entstand mit dem konfuzianisch-daoistischen Hedonismus in China und Japan eine zen-philosophisch begründete Kochkunst, die Tierkomponenten in Form von eiweißreichem ›Tofu‹ und ›Seitan‹ oder anderen natürlichen Geschmacksquellen (insbesondere Pilzen und Fermentiertem) substituiert.<sup>51</sup> Die Menschen nutzten ihren fantasiebegabten Geist und ihre kulinarische Kreativität, um genussvoll zu speisen – ohne dafür Tiere erst durchzufüttern, dann zu töten und schließlich zu verzehren. Das soll nicht heißen, dass in Zukunft eine ethische Ernährungsweise allein oder primär im täglichen Verzehr von Fleischsurrogaten liegen müsste. Ganz sicher nicht.

Entscheidend ist viel mehr, dass wir lernen, raffiniert zu essen, ohne von tierischen Produkten abhängig zu sein. Anstelle von futuristischer und teurer Großtechnik zur Erzeugung von artifiziellem Retortenfleisch kann die fleischfreie und kostengünstige Ästhetik von kreativen Kochkünsten die verbreitete ›Lust auf Fleisch‹ – letztlich die Lust auf geschmackvolles Essen – genauso zufriedenstellen. Bei dieser Ästhetisierung eines Ethischen geht es nicht länger um das schematische Pro oder Contra von Fleischkonsum, sondern darum, anhand ›des Essens‹ – unseres alltäglichen Verhältnisses zu anderen Lebewesen und zu uns selbst als Erdbewohner – einen Selbstgenuss einzuüben, der nicht auf der brutal industrialisierten Verfügungsgewalt des Menschen über seine Nutztiere basiert.

Lernen wir neue Formen eines besseren Miteinanders von Menschen und Tieren, trägt diese Ernährungsweise wesentlich zu der humanen Utopie bei, der gemäß die Menschheit sich diese Erde mit allen anderen Lebewesen vernünftig teilt.

Der hier skizzierte gastrosophische Hedonismus kann gut damit leben, dass die Menschen auch in Zukunft echtes Fleisch genießen – bei seltenen Gelegenheiten. Was die Zukunft eines für Alle guten Essens allerdings viel entscheidender prägen wird als außeralltägliche Fleischpartys, ist eine genussvolle Alltagsküche. Die Alltagspraxis einer Esskultur, die so raffiniert und intelligent – dem Menschen würdig – ist, dass ihr täglich' Fleisch vor allem göttliches Gemüse und glückliche Zutaten aller

---

**51** | Lemke, Die Weisheit des Essens. Gastrosophische Feldforschungen.

Art ist. Dennoch: Eine zukunftsfähige Tischgesellschaft kann zu rituellen Festmählern und Dionysien der Schlemmerei zurückfinden. Wie in der antiken Welt, wo an bestimmten Tagen im Rahmen eines feierlichen Kultes Tiere geschlachtet, als Speiseopfer geheiligt und anschließend kollektiv verspeist wurden.<sup>52</sup>

Darum schlug Sokrates zur guten Praxis solcher Gastmähler – bei denen es zum Brot auch Fleischspeisen gab und, wie immer, auch Gäste anwesend waren, die aus bloßem Vergnügen am liebsten nur über das eine herfielen – die weitsichtige Anweisung vor, die ich diesem Essay als Motto vorangestellt habe. Freilich lässt sich der sokratische Rat – »Ihr Nachbarn, gebt Acht auf ihn, ob er das Brot als Fleisch oder das Fleisch als Brot isst.«<sup>53</sup> – auch allgemeiner als eine weitere und letzte *gastrosophische Maxime der Ernährungswende* formulieren: *Ihr Nachbarn, gebt Acht auf Euch, ob Ihr das tägliche Essen weiter wie bisher als Nebensache des menschlichen Lebens abtut oder das Gute in Eurem Leben auch als gutes Essen genießt.*

---

**52** | Burkert, Wilder Ursprung. Opferritual und Mythos bei den Griechen.

**53** | Xenophon, Erinnerungen an Sokrates, 3. Buch, § 14 (4).

