

Elena Beregow

Fermente des Sozialen

Thermische Figuren
in der Sozialtheorie

**VELBRÜCK
WISSENSCHAFT**

Elena Beregow
Fermente des Sozialen

Elena Beregow

Fermente des Sozialen

Thermische Figuren
in der Sozialtheorie

**VELBRÜCK
WISSENSCHAFT**

Erste Auflage 2021
© Velbrück Wissenschaft, Weilerswist 2021
www.velbrueck-wissenschaft.de
Printed in Germany
ISBN 978-3-95832-267-7

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der
Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten
sind im Internet über <http://dnb.ddb.de> abrufbar.

Inhalt

Einleitung	9
1. Von der Metapher zur Figur	23
1.1 Metaphern und ihre thermischen Wurzeln	23
1.2 Metaphern der Gesellschaft	26
1.3 Das gesellschaftliche Leben der Metaphern.	30
1.4 Gärung – Leit- oder Randmetapher?	32
1.5 Figuren und Figurationen	34
2. Feuer	38
2.1 Feuer und gesellschaftliche Natur-Kultur-Verhältnisse	38
2.1.1 Feuer als Gründungsszene des Sozialen	39
2.1.2 Feuer als elementares Medium	44
2.1.3 Kulturtechniken	46
2.1.4 Feuer und Eis	52
2.2 Thermopolitiken der Feuerkontrolle	56
2.3 Feuer, Temporalität und Transformation.	61
2.3.1 Mikrotransformationen	62
2.3.2 Gesellschaftliche Transformationen	64
3. Maschine	68
3.1 Maschine und Organismus: Eine Geschichte der Vermischung	71
3.2 Dampfmaschinen bei Marx	80
3.2.1 Maschine und Überhitzung	90
3.2.2 Entropie bei Marx	94
3.3 Wunschmaschinen bei Deleuze und Guattari	100
3.4 Cyborgs bei Haraway	108
3.5 Zwischenresümee: Vom Feuer über die Maschine zur Gärung	120

4.	Marx: ›Fermente der Entwicklung und des Untergangs‹	124
4.1	Fermente der Arbeit	125
4.1.1	Stoffwechsel	125
4.1.2	Metamorphosen in der Zirkulation: Vom Stoffwechsel zum Formwechsel	128
4.1.3	Die Ökologisierung der Marx'schen Theorie	133
4.1.4	Das Ferment der Arbeit	142
4.1.5	Lebendige und tote Arbeit	147
4.1.6	Gärung und der ›metabolic nomos‹	154
4.1.7	Gothic Marxism	160
4.2	Revolutionäre Gärung	163
4.2.1	Gärung und Verfaulung	163
4.2.2	Umwälzungsfermente	166
4.2.3	Die Brotfabrikation	174
5.	Durkheim: Efferveszenz	181
5.1	Die Konstitution des Sozialen	183
5.1.1	Die Versammlung als Gründungsszene der Efferveszenz	183
5.1.2	Intensive Transformationen	186
5.1.3	Die Magie des Sozialen	189
5.1.4	Masse und Milieu	192
5.2	Gärung zwischen Organismus und Thermodynamik	195
5.2.1	Durkheim und die Massenpsychologie	195
5.2.2	Efferveszenz, Thermodynamik und Elektrizität	199
5.2.3	Organismus und Organisation	200
5.3	Gärung und Milieu: Anschlüsse	204
5.3.1	Tarde: Die Masse als Wetterphänomen	204
5.3.2	Mauss: Gärung und Morphologie	207
5.3.3	Bataille und das Collège de Sociologie: Dark Durkheim	209
5.3.4	Zwischenresümee.	215
6.	Lévi-Strauss: Das Verfaulte	218
6.1	Das Verfaulte zwischen Natur und Kultur	219
6.1.1	Natur und Kultur bei Lévi-Strauss	219
6.1.2	Gut zu denken: Das kulinarische Dreieck	224
6.1.3	Braten, Sieden, Räuchern – und Fermentieren?	229
6.1.4	Die natürliche Kulturalität der Fermentierung	234
6.2	Von der Natur-Kultur zur Medienökologie	237
6.2.1	Bakterienkulturen.	237
6.2.2	Natur-Kultur-Technik	239
6.2.3	Medienökologien	242

7.	Serres: Der Parasit	247
7.1	Der Parasit als epistemologisches Modell	249
7.2	Fäulnis als diskursiver Gegenstand zwischen Vermischung und Entmischung	254
7.3	Objektives Ferment statt universelle Fermentierung. Ein Exkurs zu Bachelard	258
7.4	Die materielle Kultur des Käses	266
8.	Latour: Pasteurisierung	275
8.1	Fermentierung vs. Ansteckung	275
8.1.1	Das Dilemma der reinen Soziologie	278
8.1.2	Eine Assoziologie der Vermischung	279
8.1.3	Wer hat Angst vor Ansteckung? Das Projekt der Hygieniker	281
8.1.4	Die Analyse der Ansteckung: Die Pasteurianer	284
8.1.5	Die Kunst der Übersetzung: Vom Mikrokosmos zum Makrokosmos	287
8.2	Die Mikrobe als Akteur	290
8.2.1	Die Mikrobe finden und festhalten	290
8.2.2	Laborräume: Environment, Medium und Kultur	291
8.2.3	Triggering fermentation: Die Hefe als Laborobjekt	295
8.2.4	Aktivität delegieren: Pasteur und die Hefe zwischen Hybridisierung und Reinigung	298
8.2.5	Medialisierte Manipulation	300
8.2.6	Mimikry der Mikroben	302
8.2.7	Zwischenfazit: Ansteckende vs. fermentierende Mikroben?	304
8.3	Nur eine tote Mikrobe ist eine gute Mikrobe: Leben und Tod	306
8.3.1	Vitalismus vs. Mechanismus.	306
8.3.2	Symmetrie vs. Asymmetrie	308
8.3.3	Lebendige vs. tote Natur	310
8.3.4	Zwischenfazit: Symmetrische Anthropologie vs. ökologische Asymmetrie	316
8.3.5	Politiken der Pasteurisierung: Temperierung, Temporalität und Tod	318
9.	Nach Pasteur: Fermentation Fever	336
9.1	Zur Krise des Pasteur'schen Erbes	336
9.2	Eine Feldskizze der Post-Pasteurianer:innen	341
9.3	Noma Fermentation Lab: Zurück ins Labor?	344
9.4	Baroo: Labor trifft Kloster	351

9.5	Sandor Katz: Wilde Fermentierung als DIY-Projekt	359
9.5.1	Cultural Revival: Kultur und Leben	361
9.5.2	Umwelt, Kultur, Körper	364
9.5.3	Kultur von unten: ›Vibrant queer culture‹	370
9.5.4	Rhythmen der Fermentation	373
9.5.5	Fermentierung und Tod: Eine alternative Nekropolitik	377
9.6	Pascal Baudar: Mit dem »Wildcrafting« zu einer »Wilder fermentation«	381
9.7	Zaubertrank: Fermentation und Magie	393
9.8	Zwischenresümee: Die Fermentierung der Gesellschaft	399
9.8.1	Natur-Kultur-Knoten	402
9.8.2	Fermentive Thermopolitik	404
9.8.3	Zukünfte fermentieren	406
10.	Haraway: Kompost	410
10.1	Fermenting Feminism	410
10.2	Vom Anthropozän zum Chthuluzän	413
10.3	Humusismus statt (Post-)Humanismus	416
10.4	Symbiogenese im Kompost	419
10.5	Exkurs: Der Kompost als geschlossene Ökologie	423
10.6	Die Kosmopolitik der Kompostist:innen	426
10.7	Ein neuer Organizismus? Der Cyborg als Störstoff	431
10.8	»Dying well«: Die Debatte um Haraways Biopolitik im Chthuluzän	434
10.9	Zwischenresümee	440
11.	Konklusion: Von den Fermenten des Sozialen zu einer fermentierten Soziologie	443
	Danksagung	459
	Literatur	460