

In den symbolischen Verknüpfungen, die sich am Beispiel von Fleisch zeigen lassen, wird ein Beispiel sichtbar, wie ein Lebensmittel mit einem bestimmten Produktionskontext und seiner Herkunft verbunden wird. Dies geht in eine Richtung, die ich oben als ökologische Materialisierung beschrieben habe, auch wenn es sich vornehmlich um eine symbolische Ebene handelt. Fleisch wird mit einer ›Natürlichkeit‹ verbunden, die auch mit einer männlich konnotierten Dominanz über diese Natur verbunden ist. Diese symbolische Naturbeherrschung besteht in der Verknüpfung von Fleischkonsum mit dem Konsum von Tieren, die in dieser Natur platziert werden. Die Lebensmittel werden also mit einem Produktionskontext und einer Geschichte der Herkunft verbunden. Fleisch wird hier demnach als Lebensmittel als Teil der Natur hervorgebracht, die durch den Konsum kontrolliert und dominiert wird. Im Marketing für Fleischprodukte lässt sich diese Form der dominanten Abenteurer-Männlichkeit als vergeschlechtlichter Gegenentwurf zu den ethischen und politischen Motivationen lesen, die ich oben mit der Wissenspraxis der NGOs beschrieben habe.

6.5 Einschub: Materialisierungen und der Kampf um Ernährungsautorität

Bevor ich in diesem Kapitel zu einem Fazit komme, soll hier eine markante Äußerung in einem Interview mit eine*r Ernährungswissenschaftler*in thematisiert werden. Diese Äußerung deutet auf Spannungen zwischen den in diesem Kapitel analysierten Wissenspraxen und damit verbundenen Materialisierungen hin. Ein*e von mir interviewte*r Ernährungswissenschaftler*in problematisiert eine Konzentration auf Aussehen und Geschmack in der Produktion von (Käse-)Alternativprodukten scharf als zu einseitig:

B: Und ich kenne ja die Ersatzprodukte, die man früher hatte. Die schlecht waren. Geschmacklich immer besser wurden. Aber dann inhaltlich/ich habe mir das einmal angeschaut. Inhaltlich eher schlechter. Das heißt also, das hat mich SEHR enttäuscht. [...]

I: Okay, warum?

B: Weil die eben blind nur danach gehen, dass da kein, also dass es vegan ist. Vegan ist es dann schon alles. Dann haben die [eine NGO, Anm.] da auch so einen Käsehersteller ausgezeichnet mit ihren Award, oder was das da ist. Damit werben die dann auch. Und diesen Käse habe ich mir mal genauer

angeschaut. Ist eine Katastrophe. Das ist nichts anderes als minderwertiges Fett. [...] Also Carotin ist da mit drinnen und sowas. Damit wird das Ganze dann gelblich. Sieht aus wie ein Gouda. Aber ist qualitativ, also calciummäßig und sowas, das ist ja ein wichtiger Bestandteil von Käse! Das Calcium ist dann praktisch gleich null. Also, das ist praktisch eine Verschlechterung. Da habe ich dann die [NGO] Leute mal gefragt, was sie sich dabei gedacht haben, dass sie so ein Produkt auszeichnen. [...] Und die können doch nicht nur danach gehen, dass da keine Tiere geschädigt werden. Was natürlich bei Vegan sehr einfach ist. Dann müsste ich ja alle veganen Produkte auszeichnen. Gut, Geschmack. Geschmack wohl noch. Also dass man sagt, das ist vegan. Also keine Tiere werden geschädigt. Und es schmeckt gut. Sieht gut aus. Okay, das war auch ja auch schön gelb und so weiter. Das muss ich zugeben. Aber andere Aspekte, wie gesundheitlicher Aspekt, spielen überhaupt keine Rolle. (Explnt\Wiss_02: 6-8)

Die Interviewperson problematisiert, dass die Käsealternative dem »echten« Käse zwar in puncto Aussehen und Geschmack sehr ähnlich sei, aber »qualitativ« nichts mit dem Milchprodukt Käse zu tun habe. Es wird vor allem der Calciumgehalt angeführt, den das angesprochene Produkt (im Gegensatz zum Original) vermissen lasse, was aber aus dieser Deutung heraus ein wesentlicher Aspekt eines Alternativproduktes sein sollte. Während laut dieser Erzählung das Produkt und die Bewertung durch die NGO rein auf die Aspekte der Tierproduktfreiheit, des Geschmacks und des Aussehens gehen, werden in diesem Interview die Nährwerte des Produktes angesprochen und zum Gegenstand der Bewertung gemacht. Das Urteil ist aufgrund des mangelnden Gehaltes von Nährstoffen vernichtend, der Käse sei nichts anderes als »minderwertiges Fett«. In dieser Sequenz zeigt sich, so meine Deutung, eine Spannung zwischen verschiedenen Wissenspraktiken. Diese Spannung äußert sich darin, dass die entsprechend ernährungswissenschaftlich positionierte Interviewperson das Produkt nach den Nährwerten im Sinne einer nutritionalen Wissenspraxis bewertet. Die Bewertung und Auszeichnung der NGO ging aber nach den Kategorien Geschmack, Aussehen und Konsistenz, also einer kulinarischen Wissenspraxis, und ob es vegan ist im Sinne einer ökologischen Wissenspraxis.

Wir haben es dabei mit unterschiedlichen Wissenspraktiken und damit verbundenen Autoritäten zu tun, die sich darin unterscheiden wie Aussagen über richtige und gute Ernährung zu treffen sind. Die interviewte Person unterstellt der NGO, nur danach zu gehen, wie es schmeckt und dass keine

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

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

6.6 Zwischenfazit: nutritionale, kulinarische und ökologische Wissenspraxis und Materialisierungen

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