

Was isst der Mensch?

Vorwort zur Neuauflage (2016)

Ethik boomt. Wie junge Pilze schießen viele neue Ethiken seit einiger Zeit überall aus dem Boden. Diese bereichsspezifischen Ethiken reagieren auf dringliche Angelegenheiten und Problemfelder der gesellschaftlichen Entwicklung. Die wachsende Notwendigkeit ethischer Entscheidungen entsteht in zahlreichen Handlungsbereichen unseres Lebens. Wir sehen uns diesbezüglich mit endlosen Fragen konfrontiert. Sollen etwa Biotechnologien wie das Klonen oder andere gentechnische Eingriffe zur Manipulation von Pflanzen, Tieren und Menschen weiter angewandt und optimiert werden, obgleich Risiken oder Alternativen bestehen und die Würde von Menschen, Tieren und Pflanzen auf dem Spiel steht? Gibt es überhaupt so etwas wie die Würde der Tomate, und wenn ja, welche Konsequenzen hätte eine *Pflanzenethik* für die Landwirtschaft? Sind die infolge der Technisierung sich drastisch verschlechternden Lebensbedingungen der Tiere in der industriellen Massentierhaltung *tierethisch* noch zu verantworten? Wie ernähren sich Menschen ihrerseits gesund oder gar artgerecht, um dem leidigen Problem zu entkommen, dass eine Fehlernährung niemandem gut tut und, wie Ernährungsmediziner und Krankenkassenstatistiken sagen, immer mehr Zeitgenossen diese *gesundheitsethischen* Zusammenhänge am eigenen Leib zu spüren bekommen? Kann eine *Klimaethik* verhindern, dass weiterhin Treibhausgase aus der Verbrennung fossiler Brennstoffe oder durch die fortgesetzte Entwaldung und Bodenüberdüngung in die Atmosphäre gelangen und die katastrophale Erwärmung der Erde weiter ihren Lauf nimmt? Mehr als anhand der allermeisten Problemstellungen unseres Zeitalters, des Anthropozän, lässt sich die *Politikethik* daran bemessen, ob sie es schafft, eine universelle Rechtsordnung für ein menschliches Überleben auf diesem Planeten zu formulieren? Ist es richtig und in Zukunft weiterhin *nachhaltigkeitsethisch* zu rechtfertigen, Handelsgüter im Rahmen einer globalisierten Wirtschaft über Tausende von Kilometern von einem Land ins andere zu transportieren, nur um höhere Gewinne zu erzielen? Dürfen wegen solcher Profitinteressen unter Berücksichtigung einer postkapitalistischen und gemeinwohlgemäßen *Wirtschaftsethik* verantwortungsbewusste und zukunfts-

orientierte Wirtschaftsunternehmen sich das unmoralische Recht des Stärken herausnehmen, international kodifizierte Menschenrechte und Pflichten einer *Gerechtigkeitsethik* zu missachten und immer so weiterzumachen? Wie sollen wir im Sinne einer *Medien- und Internetethik* damit umgehen, dass die Massenmedien und Informationstechnologien mit ihren Strukturen und (Daten-)Inhalten aufgrund der ständigen Erweiterungen der technischen Möglichkeiten immer mehr Lebensbereiche durchdringen und aus unserer Existenz zunehmend eine virtuelle Lebensform oder einen kontrollierbaren Datensatz machen? Ist es *bio-ethisch* vertretbar, dass Sterbeprozesse mit immer besseren medizintechnischen Mitteln immer länger verzögert werden? Soll, analog zu den äußerst heiklen *ethischen Fragen der Euthanasie*, eine liberale *Eugenik* der Menschheit eine anthropotechnische Selbstoptimierung ermöglichen? Wird humangenetische Manipulation in Kombination mit einer *Neuroethik* den evolutionären Sprung – gleichsam als ultimativen Salto mortale unserer von der klassischen Philosophie vorbereiteten Geist-Metaphysik – in einen posthumanen Futurismus zustande bringen? Wie wahrscheinlich ist diese dystopische Welt, die von Cyborgs und humanioiden Robo sapiens oder anderen neuartigen Weltraumbewohnern bevölkert sein wird? Welche Begriffe von Menschlichkeit und Humanität werden als *Roboterethik* den künftigen Programmen künstlicher Intelligenz eingespeist? Und zu guter Letzt, weil posthumanoide Wesen ohne Essen leben werden, die Frage: Wollen wir wirklich auf die *Zukunftsethik* – oder auf das endgültige Ende – einer Menschheit hoffen, die immer noch glaubt, auch ohne Essen ganz gut leben zu können?

Diese wenigen Stichworte müssen hier ausreichen, um die *ethische Fragwürdigkeit* unseres Daseins (in jeder Hinsicht des Wortes) spürbar zu machen. Sie alle führen letztlich auf die Grundfrage der *philosophischen Ethik* zurück: Wie wollen wir leben? Oder in Kants Worten: Was ist der Mensch? – Der große Aufklärer und Vernunfttheoretiker verstand diese Frage nicht deskriptiv im Sinne einer bloßen Feststellung von beliebigen menschlichen Seinsweisen oder moralischen Sitten. Die kritische Absicht seiner »Metaphysik der Sitten« (Kant) war eine ebenso universell-normative wie ganz praktische Klärung, was es heißt, als Mensch ethisch gut zu sein – ethisch gut zu handeln, ethisch Gutes zu tun?

Eine zukunftsweisende Antwort darauf zu geben, ist nach meinem Gutdünken nicht ohne eine zwar minimale, aber zugleich fundamentale »Revolution der Denkungsart« (Kant) möglich. Ein solches epochales Umdenken steckt in der allgemein unterschätzten These von Feuerbach, dass »der Mensch ist, was er isst.« Nicht als Stammtisch-Weisheit missverstanden, sondern als materialistische Transformation des jahrtausende alten Geist-Idealismus der westlichen Philosophie. Bis heute, bis zum Hype einer künstlichen Intelligenz und den Phantasmagorien eines posthumanistischen Exodus aus dem Jammertal der irdischen (an den menschlichen Leib und an den Planeten Erde gebundenen) Existenz, hält uns der Glaube an das menschliche Geistwesen davon ab, die ethische Grund- und die ewige Zukunftsfrage nach dem menschlichen Wohllieben im Zusammenhang mit dem globalen Nahrungsgeschehen zu denken. Wenn das ethische Denken

– und das scheint der aktuelle Ethik-Boom durchaus zu signalisieren – über das Schicksal des Menschen auf diesem Planeten mitentscheiden soll, dann werden wir eine Ethik des Essens dringend nötig haben. Die Philosophie braucht die Gastrosophie heute mehr als jemals zuvor. Fragen wir also: Was isst der Mensch?

Im Vergleich zum Boom der erwähnten Ethiken, die längst in entsprechenden Institutionen und Ethik-Kommissionen ihre Arbeit leisten und in unzähligen Organisationen und Ethik-Professionen Problemlösungen bieten, steckt die Ethik des Essens noch ganz in ihren gesellschaftlichen und philosophischen Anfängen. Dabei ist eine Gastroethik philosophisch äußerst vielversprechend und gesellschaftlich unbedingt erforderlich, weil sie nicht bloß eine weitere praktische Ethik neben den anderen Bereichsethiken wäre. Als transdisziplinäre und zugleich alltagspraktische Ethik umfasst sie zahlreiche Lebensbereiche und betrifft viele der angesprochenen Problemfelder. Wegen der Umfassendheit einer Ethik des Essens gilt: Ein ethisch relevantes Handeln in den Bereichen Umwelt, Tiere, Pflanzen, Klima, Wirtschaft, Medien, Politik, Technik, Zukunft und Humanität – ein ethisches Leben der Menschen ist nur möglich und ist in der Sache nur insoweit erfolgreich, wie in alledem auch gastrosophische Ethik wirksam wird. Das aber ist bislang bei den erwähnten Ethiken nicht der Fall; in ihnen muss eine *food ethical fusion* stattfinden – ein *gastrosophical turn*.¹

Manchen wird diese Wende oder Vision zu weit hinaus wollen. Schauen wir mal. Jedenfalls macht die Gastrosophie mithilfe der Idee eines ethisch guten Essens begreiflich, dass – für diesen Lebensbereich alle Mahl – ein gutes Leben für alle denkbar ist und dass eine solche (gute) Lebensweise für alle daran Beteiligten darauf hinausläuft, in Zukunft einiges von Folgendem mehr zu haben: Gesundheitsprävention, Klimapolitik, Tierrecht, Umweltschutz, Saatgut- und Ernährungssouveränität, bäuerliche Naturnähe und Produktivitätszuwächse, erfüllte Menschenrechte, Genuss, kreative Küchen, zeitgemäße Philosophien, tagtägliche Glücksmomente und manches anderes mehr. Man kann die betreffenden Kausalitäten und Interdependenzen auch so formulieren: Von alledem wird nichts in die Welt kommt und jemals richtig Mensch werden, wenn wir uns weiter weigern, so gut es geht zu Gastrosophen zu werden.²

Tatsächlich breitet sich allmählich eine neue Ethik des Essens weltweit aus. Sogar hierzulande. Seit einiger Zeit vergeht keine Woche mehr, ohne Veröffentlichungen weiterer Sachbücher zum Thema Nahrungsindustrie, Lebensmittellügen, Fleischessen, Darmleiden, Peace Food, Weizendiät, Food Monopoly, Food

1 | Für eine solche Fusion der Gastrosophie mit anderen Disziplinen und Ethiken, etwa im Bereich Medizin und Gesundheit, siehe beispielsweise: Hoffstadt et al., *Gastrosophical Turn: Essen zwischen Medizin und Öffentlichkeit*; Grauel, *Gesundheit, Genuss und gutes Gewissen*.

2 | Aus Gründen der besseren Lesbarkeit verzichte ich weitestgehend auf die gleichzeitige Verwendung männlicher und weiblicher Sprachformen. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten gleichwohl für beiderlei Geschlecht.

Mafia, Agrarpolitik, vegane Küchen, Allergien, Nahrungsmittelspekulationen, Welthunger, Urban Gardening und dergleichen Essenziellem. Sogar Kinofilme, Video-Dokus, TV-Sendungen und Medienberichte in allen Kanälen und Formaten sind inzwischen voll von Essen, Ernährungsfragen, Gastrokritiken oder Allerweltskost mit allen Geschmacksrichtungen.³ In Bildung, Wissenschaft und Forschung tut sich ebenfalls viel – und immer noch viel zu wenig. (Doch immerhin weit mehr, als hier zur Sprache kommen kann.) Ich selber habe mich mit diversen Publikationen an diesen gastrosophischen Diskursen beteiligt. Zwei meiner ernährungsphilosophischen Monographien – die *Kunst des Essens* und die *Politik des Essens* – sind bereits im transcript Verlag erschienen. Die darin behandelten Dinge betreffen zum einen den Schwerpunkt Essen in der zeitgenössischen Kunst sowie kulinarische Geschmacksfragen als zeitgemäße Fragen der philosophischen Ästhetik; zum anderen den Schwerpunkt Welthunger und die politische Ökonomie der globalen Ernährungsverhältnisse als dringend notwendige Arbeitsfelder der politischen Philosophie. Beide Bücher setzen sich kritisch mit dem aktuellen Zeit- bzw. Nahrungsgeschehen der westlichen Gesellschaften auseinander. Deshalb freut es mich besonders, dass nun auch der Band zur *Ethik des Essens* mit dem Versuch einer gastrosophischen Selbstkritik der Geschichte der westlichen Philosophie – gleichsam als Dritter im Bunde – in diesem Verlag in einer neuen Ausgabe erscheint.

Das anhaltende Interesse an dem Buch, welches Sie in diesem Moment lesen, scheint mir ein weiteres Indiz für die allmähliche Bekanntheit des gastrosophischen Denkens zu sein. Obwohl mich an manchen Stellen eine neue Konzeption der vorliegenden Schrift gereizt hätte, ist sie inhaltlich unverändert und bleibt somit ein Zeugnis ihrer Zeit. Diese Neuauflage bot indes die Möglichkeit, zahlreiche stilistische Korrekturen vorzunehmen, um die Lektüre zu erleichtern und den Lesefluss zu verbessern. Mit meinem essayistischen Versuch *Über das Essen* liegen inzwischen zusätzliche *philosophische Erkundungen* vor (Wilhelm Fink Verlag 2014), die allen empfohlen seien, die populärgastrosophische Ergänzungsmittel mögen und einige hier detailliert dargestellten Rezepte lieber als Smoothies naschen wollen...

Halten wir also für den kurzen Zeitraum von nicht einmal einem Jahrzehnt, das zwischen der Erstauflage (Akademie Verlag Berlin 2007) und dieser zweiten Auflage liegt, als historische Momentaufnahme fest: Inzwischen gibt es unzählige theoretische und praktische Belege für das internationale »Food Movement

3 | Der bisherige Höhepunkt dieser Entwicklung ist zweifelsohne die Tatsache, dass die renommierte »gut-bürgerliche« Wochenzeitschrift *Die Zeit* mittlerweile mit größter Selbstverständlichkeit meint, die Deutschen dazu auffordern zu müssen, sich an einem bundesweiten »Kochtag« zu beteiligen. Bislang allerdings nur an einem Tag im Jahr. Vgl. www.zeitkochtag.de.

Rising« (Pollan).⁴ Meistenteils geben sich die entsprechenden Aktivitäten allerdings nicht unter dem Begriff ›Gastrosophie‹ zu erkennen. Ohnehin muss sich niemand als ›Gastrosoph‹ verstehen und ›gastrosophische Wissenschaften‹ studiert haben, um gleichwohl die globalen Ernährungsverhältnisse im Denken und selbstverständlich im eigenen Handeln als ethische Angelegenheiten und Zukunftsfragen ersten Ranges ernst zu nehmen. Entscheidend ist: Das so bezeichnete Denken, das gastrosophische Denken, setzt immer dann ein, wenn man an Dingen und Zusammenhängen, die auf den ersten Blick scheinbar nichts mit ›Essen‹ zu tun haben, wahrzunehmen lernt, dass gleichwohl das meiste davon ›irgendwie‹ mit dem menschlichen Nahrungsgeschehen und dem vorherrschenden Ernährungsverhältnissen untrennbar verbunden ist. (Zum Beispiel das höchste der philosophischen Gefühle und die Frage aller Fragen – die Frage nach dem ethisch guten Leben: Problemlos lässt sich zeigen, dass sich in dieser urphilosophischen Angelegenheit die gastrosophische Grundfrage versteckt, wie sich die Menschheit ernähren sollte, damit wir alle möglichst gut essen bzw. diesen Lebensbereich gut leben können.)

Mir scheint es weiterhin in der Sache sinnvoll, für die unübersichtliche Vielfalt an Phänomen und Themen, die mit einer globalen Ernährungswende zu tun haben, einen noch unabgegriffenen, neuen Oberbegriff einzuführen und als gemeinsamen Nenner für alles, was mit der Essensfrage zusammenhängt, zu gebrauchen.⁵ Trotz des gelegentlichen Einwandes, der Begriff Gastrosophie würde, wenn man ihn zum ersten Mal hört, an Magenschmerzen denken lassen. Ein solches – vielleicht irgeleitetes, vielleicht ahnungsvolles⁶ – Bauchgefühl verleitet mich erst recht dazu, weiter von Gastrosophie zu sprechen. Denn unter anderem und als Korrektiv zur verbreiteten ›Geistes‹-Trunkenheit will diese Philosophie nicht zuletzt die verdrängte Weisheit des ›Bauches‹ zur Sprache bringen.

DAS INTERNATIONALE FORUM GASTROSOPHIE UND DER DEUTSCHE ETHIKRAT

Ein weiteres Indiz, welches für die merkliche Verbreitung einer Ethik des Essens angeführt werden kann, ist die Tatsache, dass seit einigen Jahren in zwei europäischen Ländern die Möglichkeit existiert, sich in gastrosophischen Dingen professionell ausbilden zu lassen. Zum einen in Italien an der Slow Food Università di Scienze Gastronomiche (UNISG) in Pollenzo und zum anderen in Österreich am

4 | Pollan, *The Food Movement, Rising*; als Überblick eignet sich: Holt-Gimenez, *Food Movements Unite!*

5 | Kolmer, *Wissens-Bissen. Gastrosophisches von A-Z*.

6 | Vgl. Denker, *Vom Geist des Bauches*.

Zentrum für Gastrosophie (ZfG) der Universität Salzburg im Rahmen des fünfsemestrigen Masterstudiengangs Gastrosophische Wissenschaften.⁷

Im Jahre 2015, zeitgleich zur EXPO-Weltausstellung *Energy for Life, Feeding the Planet* im italienischen Mailand, hat in Österreich außerdem das Internationale Forum Gastrosophie seine Arbeit aufgenommen. Unter dem Motto »Nehme eine Tomate und erkenne darin unsere Welt« versteht sich das Internationale Forum Gastrosophie (IFG) als *thinktank*, als eine am Gemeinwohl orientierte Denkkunternehmung.⁸ Das Institut setzt sich für eine globale Ernährungswende ein und will ein entsprechendes Umdenken aktiv mit gestalten. (Als sein Direktor und wissenschaftlicher Leiter sowie in der Tätigkeit als Gastprofessor an der UNISG versuche ich, die in Gang gesetzte Bewegung weiter voranzubringen.)

Das IFG ist in den Bereichen Forschung, Beratung und Bildung aktiv und veranstaltet jährlich ein *Gastrosopicum*. Zweck dieses Symposiums ist, die Ernährungswende stärker in den Fokus der öffentlichen Aufmerksamkeit zu rücken. Dafür wird eine ›Gastmahl-Feier‹ zwischen Vortrag, Workshop und Performance veranstaltet. Auf diese Weise soll das Symposium als Veranstaltungsformat seine ursprüngliche philosophische Bedeutung aus der klassischen Antike zurückgewinnen und eine zeitgemäße Neukonzeption erfahren: Ein geselliges Zusammensein von Menschen zu bieten, um miteinander gut zu essen und zu philosophieren – etwa über die Frage, was ›gutes Essen‹ ist. Als ein solches kulinarisch-philosophisches Gastmahl versteht sich unser *Gastrosopicum*.

Mit Blick auf Deutschland ist sicherlich erwähnenswert, dass sich der Deutsche Ethikrat (der sich kurioserweise überwiegend aus Bioethikern, Medizinern und Theologen oder Rechtswissenschaftlern und nicht aus Philosophen zusammensetzt) zu seiner Jahrestagung 2011 dem Thema »Die Ernährung der Weltbevölkerung – eine ethische Herausforderung« widmete. Die Tagungsbeiträge thematisierten diese globale Problematik allerdings eher punktuell und zwar, wie üblich, primär eine entwicklungspolitische Perspektive auf die Welthungerbekämpfung in den so genannten Entwicklungsländern der Dritten Welt. Immerhin waren sich die meisten der eingeladenen Gastredner und Gastrednerinnen – darunter namhafte Gastrosophen wie der renommierte Gerechtigkeitstheoretiker Thomas Pogge oder die preisgekrönte Biologin und Aktivistin Vandana Shiva – darin einig, dass diese ethische Aufgabe nicht ohne unser Tun und nur durch die postkapitalistische Transformation des Freihandelswirtschaftssystems gelöst werden kann. Dieser wissenschaftliche Standpunkt lässt sich ohne weiteres auf die derzeitigen Verhandlungen beispielsweise zu einem transatlantischen Frei-

7 | Università di Scienze Gastronomiche, URL: www.unisg.it; Zentrum für Gastrosophie, Universität Salzburg, URL: www.gastrosophie.at. Siehe auch: Meczes-Typolt, Zum Berufsbild der Gastrosophin. Eine ausführliche Erörterung der Beziehung der Gastrosophie zur Slow-Food-Philosophie von Carlo Petrini findet statt in: Lemke, Politik des Essens, 235-276 sowie Lemke, Über das Essen, 95-108.

8 | Internationales Forum Gastrosophie, URL: www.gastrosophie.net.

handelsabkommen (TTIP) übertragen und kann die gesellschaftlich weit verbreitete Forderung untermauern, dass mit dieser veralteten Wirtschaftspolitik endlich Schluss gemacht wird.⁹

In seinem Vorwort zu dem eben erwähnten Tagungsband fasst das Ethikrat-Mitglied Schockenhoff zusammen: »Dauerhaft lösen lässt sich das Problem des Welthungers nur, wenn in den reichen Industrienationen die Bereitschaft möglichst vieler Menschen steigt, sich für die Ziele der Entwicklungsförderung und Armutsbekämpfung in den armen Ländern einzusetzen und diesen faire Welt-handelsbedingungen einzuräumen, die zu einer langfristigen Ernährungssicherheit führen können.«¹⁰ Namhafte Zukunftsethiker, wie der Sozialpsychologe Harald Welzer oder der Soziologe Claus Leggewie (der zu den deutschen Herausgebern des programmatischen Appells *Das konvivialistische Manifest: Für eine neue Kunst des Zusammenlebens* gehört¹¹), rechnen den Bereich Ernährung zusammen mit Mobilität und Wohnen längst zu den »drei Kernbereichen« dringender notwendiger Gesellschaftsveränderung.¹² Theoretische Entwürfe eines entsprechenden »Transformationsdesigns« für passende »zukunftsfähige Praktiken« sollen die allgemeine Bereitschaft zum Handeln und zu der Einsicht erleichtern helfen, »dass der Weg zu suffizienten Lebensstilen keine weltfremde Utopie sein muss«. Welzer und Leggewie bringen den Zeitgeist treffend auf den Punkt: »Längst gilt in den stillbildenden Milieus nicht mehr zwangsläufig die übergroße Portion oder die Menge an Fleisch auf dem Tisch als erstrebenswert, sondern die Qualität der Produkte und ihrer Zubereitung.«¹³

Die empirische Sozialforschung belegt: Die Zahl der Menschen, die sich um die Herkunft ihres Essens sorgen, hat im letzten Jahrzehnt auf rund 25 Prozent zugenommen und sich damit mehr als verdoppelt. Freilich heißt das im Umkehrschluss auch, dass die große Mehrheit ihre Lebensmittel immer noch unverändert in erster Linie nach dem Preis auswählt. Im Abschlusskapitel zeichne ich diese Menge der Billigesser und Diätmoralisten (und deren angepasste Fastfood-Attitüde) in Anlehnung an den Begriff »Multitude« (Negri/Hardt) provokant als

9 | Im Rahmen der Initiative ›Wissenschaft gegen TTIP‹ habe ich meinerseits ein der Haltung des deutschen Ethikrats geistesverwandtes Statement gegenüber der geplanten TTIP-Freihandelspolitik kundgegeben, siehe: Lemke, Die transatlantische Fairhandelsalternative sowie Lemke, Chlorhühnchen & Co: Neue Freihandelsangebote im transatlantischen Super-Markt. Zur gesellschaftlichen Debatte siehe außerdem: Bode, Die Freihandelslüge: Warum TTIP nur den Konzernen nützt – und uns allen schadet; Pinzler, Der Unfreihandel: Die heimliche Herrschaft von Konzernen und Kanzleien; Klimenta/Fiesahn, Die Freihandelsfalle: Transatlantische Industriepolitik ohne Bürgerbeteiligung.

10 | Deutscher Ethikrat, Die Ernährung der Weltbevölkerung – eine ethische Herausforderung, 8; vgl. Caparrós, Der Hunger; Feyder, Mordshunger.

11 | Vgl. Das konvivialistische Manifest.

12 | Leggewie/Welzer, Das Ende der Welt, wie wir sie kannten, 184f.

13 | Sommer/Welzer, Transformationsdesign, 171.

die *Altitude* aus. Die Altitude fühlt sich längst in einen ideologischen Glaubenskampf hineingezogen, von einer dogmatischen Orthorexie zur ernährungsethischen Konversion gezwungen und von militanten Veganern oder anderen trendigen Besseressern und Besserwissern mit ihrer eigenen Gestrigkeit konfrontiert. Kurz: Man wehrt sich und glaubt trotz allem an der alten Religion des Billigessens festhalten zu können; man greift überall, wo es günstig angeboten wird, gierig nach dem Heilsversprechen eines ewigen Lebens im unersättlichen Weiter-so-Essen und wiederholt gebetsmühlenartig das wohlfeile Vater-unser der »westlichen Diät« (Pollan): Gebt uns unser täglich Fleisch! Und mehr davon!

UNSER TÄGLICH FLEISCH

Als kürzlich die Forschungsstelle der Weltgesundheitsorganisation (WHO) in einem ihrer regelmäßigen Berichte verarbeitetes Fleisch als krebserregend einstuft, erregte diese Warnung großes Aufsehen. Bei manchen vielleicht sogar ein Erwachen. Wirkt sich, fragte die (auch gastropolitisch sehr aktive) internationale Umweltschutz-Organisation Greenpeace, »der Genuss von Schinkenspeck gar ähnlich fatal auf die Gesundheit aus, wie das Leben in einer Asbest-Wohnung?« Wird das tägliche Fleischessen nun das neue Rauchen? Soll die gesellschaftliche Ächtung des einst normalen allgegenwärtigen Blauen Dunstes und das erfolgreiche Verbot von Zigarettenkonsum in sozialen Räumen auf den heute immer noch normalen allgegenwärtigen Konsum von Currywurst, Döner und Schnitzel angewendet werden?

Ob der offensichtlich heraufziehenden Massenpanik sah sich jedenfalls der amtierende Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft Christian Schmidt dazu genötigt, klarzustellen: »Niemand muss Angst haben, wenn er mal eine Bratwurst isst!«¹⁴ Freilich weiß der christosoziale Ernährungspolitiker, dass übermäßiger Fleischkonsum – als der häufigsten Zutat einer allgemeinen Fehlernährung (einer zu fetten, zu süßen und zu salzigen Diät¹⁵) – nicht gesund ist und wie bis vor Kurzem das Rauchen als »Volkskrankheit« zur ständigen Erhöhung der Krankenkassenkosten beiträgt. Gut möglich, dass die Politik an dieser Stelle handeln wird, indem sie den ermäßigten Mehrwertsteuersatz für Produkte aus der Massentierhaltung kippt, also eine Fleischkonsumsteuer einführt, und zuletzt auch nicht vor etwaigen Verboten zurückschrecken wird.¹⁶

Einstweilen verhilft diese beschwichtigende Reaktion seitens der herrschenden Politik zu einer sowohl sozioethisch als auch moraltheoretisch dramatischen Erkenntnis. Der Erkenntnis nämlich, dass sich sehr genau zeigt, welchen enor-

14 | Schmidt, Pressestatement zur WHO-Studie zum Thema Fleisch und Wurst.

15 | Vgl. Pollan, Lebens-Mittel. Eine Verteidigung gegen die industrielle Nahrung und den Diät-Wahn.

16 | Ausführlicher bin ich auf diese Dinge eingegangen in: Lemke, Darf es Fleisch sein?

men Widerstand so etwas harmloses und gutgemeintes wie ›Ethik‹ und allem voran so etwas wie eine ›Ethik des Essens‹ bei der bislang noch überwiegender Mehrheit der Bevölkerung heraufzubeschwören vermag – wenn’s um die Wurst geht oder um ähnliche eingefleischte Lebensgewohnheiten. Nicht umsonst sind deutsche Männer die Weltmeister im Wurstverzehr (mit durchschnittlich 64 Gramm Wurst pro Tag). Sollte es so weitergehen, wird sich Deutschland zu einer Fastfood-Nation perfektionieren, die Fertiggerichte aufwärmt und Tütensuppen verfeinert und das ins schlechte Gewissen Verdrängte und zu Gewissensbissen halbwegs Verdaute mit dem Konsum von immer mehr TV-Kochshows und anderem symbolischen Food Porn kompensiert.

Doch die rebellische, aufklärerische Minderheit, die mehr und anderes will, die wissen will, wo ihr Essen herkommt und welche Qualität ihre Lebensmittel haben, wächst und wächst. Die tagtägliche Entscheidung für eine klimafreundlichere und gesündere Ernährung, die »womöglich auch noch zum fairen Weltmarkt und zu besseren Arbeitsbedingungen der Beschäftigten im Einzelhandel« beiträgt, feiern Welzer und Leggewie als Bestandteil eines zivilgesellschaftlichen Aktivismus, sogar als »revolutionäre« Kraft einer neuen außerparlamentarischen Opposition oder »APO 2.0.«.¹⁷ Die ethische Ermutigung, um die es ihnen mit dieser euphorischen Zuschreibung geht, ist angesichts allgegenwärtiger Hindernisse und Ohnmachtserfahrungen für die alltägliche Praxis (etwa einer Konsumethik) hilfreich und verständlich. Denn sie haben recht: »Wie bei ›progressiven‹ Bewegungen üblich, gibt es auch beim politisierten Konsum eine kleinere Zahl von Leuten, die vorangehen und anderen als Vorbild dienen können. Anders als das Gros der viel geschmähten Aldi-Kundschaft bilden sie keine passive Zielgruppe von Werbung mit Billigangeboten, sie wollen mit ihrem Kaufverhalten auf Produktionsentscheidungen einwirken und so letztlich auch die Aldi-Kundschaft zur Korrektur bewegen. Das geht zum Glück ohne viel Pathos ab. Diese Konsumenten verzehren nicht alternativ, um das schlechte Gewissen zu beruhigen, sondern um sich selbst zu helfen und, eher nebenbei, die Welt zu retten.« (Ebd., 188)

Jedenfalls wächst in der deutschen Bevölkerung wie anderswo das allgemeine Interesse an den Themen Ernährung, Gesundheit und Umwelt. Allerdings ist der Wissensstand und die »Weisheit der Menge« (Leggewie/Welzer) hinsichtlich

17 | Dazu heißt es: »Ihre Praxis der Veränderung liefert bereits heute entscheidende Impulse für die Veränderung der Politik und die Modernisierung der Demokratie – und genau deshalb müssen die vielfältigen Aktivitäten sich deutlicher als Protest gegen bestehende Verhältnisse und Blockaden artikulieren. Die Revolution heute kann nur eine Kulturrevolution des Alltags sein; das Private ist politisch. Nur wird sich das heute nicht mehr so sehr auf Fragen der Erziehung, der sexuellen Freiheiten und des Patriarchats beziehen wie auf die alltäglichen Lebensverhältnisse. Und vor allem muss die Kommunikation des bürgerlichen Engagements politischer werden: Es muss laut und deutlich gesagt werden, dass man die Dinge macht, damit die Gesellschaft besser wird, als sie ist.« Leggewie/Welzer, *Das Ende der Welt, wie wir sie kannten*, 227.

der Auswirkungen der Lebensmittelproduktion auf die Umwelt oder ihren Körper usw. immer noch gering. Dies betrifft besonders Kenntnisse über Saatgut, Flächennutzung, Klimabilanz, Wasserverbrauch und Bodenbelastung, etwa mit zu viel Stickstoff und Pestiziden – wie Glyphosat. Wer weiß schon, was Glyphosat ist, und warum dieses patentierte Pflanzengift vielleicht »das Ende der Welt, wie wir sie kannten« (Leggewie/Welzer), herbeiführt? Und ist allgemein bekannt, wie das mit dem Stickstoff – seinem Überschuss und seinen dramatischen Belastungen – genau funktioniert?¹⁸

BIO LOGO!

Doch die Verbraucherinnen und Verbraucher wollen eine verstärkte Aufklärung und eine genauere Kennzeichnung gerade von Lebensmitteln. Immer noch untergraben mächtige Wirtschaftsakteure und ihre regierungspolitischen Helfershelfer skrupellos das neuerdings gesetzlich verbriefte Grundrecht auf informationelle Selbstbestimmung. Immerhin kennt inzwischen laut Umfragen nahezu jeder das deutsche Logo der staatlich kontrollierten *Bio*-Zertifizierung. Und viel mehr Wissen braucht es gar nicht, um im Supermarkt ›Gutes zu tun‹ durch die Wahl von Bio-Produkten. Nur beteiligen sich die wenigsten Konsumenten daran, auf diese denkbar unkomplizierte Weise ethisch Gutes nachzufragen.¹⁹ Beim täglichen Umgang mit unserem Essen verhält es so, wie in diversen anderen ethisch relevanten Lebensbereichen: Zwischen Wissen und Tun, Ethik (Theorie) und Praxis, klappt eine Lücke oder eher noch – ein tiefer Abgrund, wenn man die vielen Folgen bedenkt.

18 | Umweltbundesamt, Stickstoff – Zuviel des Guten; Held, Tatort Gifte im Körper.

19 | Der Umsatz von Bio-Produkten in Deutschland stieg 2014 wie auch schon 2013 weiter an. Insgesamt belief sich der Umsatz auf fast acht Milliarden Euro, wobei der Jahresumsatz 2014 der deutschen Ernährungsindustrie im Inland insgesamt ca. 120 Milliarden Euro betrug. Nachgefragt werden vor allem Bio-Eier und Frischmilch und Milchprodukte, während Fleisch, Wurstwaren und Geflügel erst geringe Marktanteile haben. Deutschland ist der größte Absatzmarkt für Bio-Produkte in Europa, mit rund 30 Prozent des europäischen Gesamtumsatzes. Wenn es schon um wissenswerte Zahlen geht, dann gehört diese sicher auch dazu: Die Deutschen kaufen (2015) Lebensmittel im Wert von 433 Milliarden Euro und finanzieren über diesen Weg 4,5 Millionen Arbeitsplätze. In Deutschland werden im Jahr (Erhebung aus 2008) pro Kopf rund 450 Kilogramm Lebensmittel konsumiert. Das sind insgesamt rund 37 Millionen Tonnen. Alleine 6,7 Millionen Tonnen davon, also im Durchschnitt pro Person etwa 80 Kilogramm und damit rund 18 Prozent des gesamten Lebensmittelkonsums, wurden weggeworfen. Vgl. Bundesumweltamt, Umwelt, Haushalte und Konsum, 2015. Laut Statistik wenden die Deutschen unter der Woche täglich etwa 30 Minuten für Essensvorbereitung auf, Kaffee, Kuchen und Käsebrot inklusive – nur wenige Minuten mehr als die führende Fastfood-Nation USA.

Gerade weil zwischen allgemeinem Bio-Bewusstsein und üblichem Supermarkt-Egalsein ein dramatischer Selbstwiderspruch existiert, gibt es weiterhin großen Bedarf an gastrosophischer Aufklärung und Innovation. Dementsprechend enthält sich die Gastrosophie keineswegs der gesellschaftstheoretischen Notwendigkeit, »Rezepte für die Garküche der Zukunft« (Marx) anzubieten.

Eine zentrale These, für die ich argumentiere, ist die theoretische Begründbarkeit eines ›guten Essens‹, das zu leben für alle gut wäre. Doch die philosophisch-wissenschaftliche Machbarkeit einer solchen Ethik ist das Eine. Das Andere ist ihre Praxis. Denn theoretisch – durchaus mit viel Aufwand – begründen zu können, was ein ethisch gutes Essen wäre, ändert praktisch nichts, so lange der Mensch (die Allgemeinheit) nicht bereit ist, im täglichen Tun und Lassen entsprechend zu handeln. Zum Glück muss dafür niemand Gesundheitskost einnehmen oder Speisewunder goutieren, ebenso wenig müssen wir dafür eine besonders raffinierte bis schwer verdauliche Diätmoral schlucken. Einige wenige Kunstgriffe und etwas Allerweltsweisheit reichen in praxi vollständig. Längst steht mehr oder weniger allgemein fest, was wir Menschen besser nicht essen (sollten) und wie zu essen für uns alle gut wäre. Solche ungewöhnlichen Rezepte und Grundregeln werden mit riesigem Erfolg von dem amerikanischen Bestseller-Autor und medial viel präsenten Professor für Journalismus an der Universität von Kalifornien in Berkeley Michael Pollan publiziert. Ein kleines Vademecum seiner Gastroethik offenbart Millionen von Lesern: »Wie Sie wahrscheinlich schon wissen, lässt sich der beste Ernährungsrat auf sieben Worte herunterbrechen: Iss Nahrung, nicht zu viel, hauptsächlich Pflanzen.«²⁰

Es genügen sogar schon drei Worte, um zu sagen, was die Welt zu einem besseren Ort machen könnte und uns allen wohltäte, vorausgesetzt, wir würden (mit einem vorausschauenden Blick auf die Zukunft der Welternährung) den Sinn dieser drei Worte ab morgen in die Tat umsetzen. Diese drei Worte könnten lauten: ›Iss kein Fleisch!‹ Allerdings wissen wir bereits, dass eine solche Verzichtsmoral auf massenhaften Degout stößt und schlechterdings seit 2500 Jahren unbeachtet bleibt. Also besser diese simple Faustregel: ›Iss weniger Fleisch!‹ Und noch besser, um ganz generell in dieser äußerst delikaten Angelegenheit nicht missverstanden zu werden, sollte hier ausdrücklich hervorgehoben werden, dass eine ethisch gute Esskultur selbstverständlich weit mehr beinhaltet, als bloß weniger Fleisch zu essen. Am besten und am kürzesten könnte das Grundrezept (auf das ich andernorts mit Blick auf Chinas Hunger ausführlicher eingegangen bin) einer Garküche der Zukunft heißen: ›Iss mehr Chinakohl!‹

Freilich handelt es sich bei derartigen Maximen und Verkürzungen eher um rhetorische Spielereien, unausgesprochene Wegweiser und Variationen zu vergleichbaren ›Grundsätzen‹, moralischen ›Normen‹ und einfachen ›Prinzipien‹ in der Geschichte der Philosophie. Auf einige komme ich in diesem Buch zu sprechen. Die praktische Bewandnis solcher gastroethischen Weltformeln ist auf alle

20 | Vgl. Pollan, 64 Grundregeln ESSEN.

Fälle, wie Michael Pollan weiß, »dass Essen nicht so kompliziert sein muss, wie die Nahrungsindustrie oder Experten uns glauben machen wollen.« (Ebd.) Mit dem Einkaufszettel in der Hand oder mit alltagstauglichen Rezepten im Kopf kann deshalb jeder Gang zum Supermarkt »es in sich haben« – je nachdem, wie viel Kaufkraft und Intelligenz jeder von uns in dem Moment aufbringt.

Denn allemal gilt für gute Lebensmittel und Bio-Produkte, was Leggewie und Welzer über die zwangsläufige Guerilla-Taktik beim ethisch-politisch korrekten Einkauf von Bio-Textilien (erst recht von Fair-Trade-Produkten) feststellen: »Was früher gedankenlos ging, der schnelle Einkauf der billigsten Produkte, wird oft allerdings zur aufwändigen Tüftelei: Wenn Frau K. Textilien einkauft, geht sie nicht in die üblichen Ketten und kauft nicht bei Discontnern (wo es unterdessen auch schon Bio-Ware gibt), sie bevorzugt kleine Labels, die drei Anforderungen erfüllen: für den Umweltschutz nur Ware aus kontrolliert biologisch angebaute Baumwolle, für die Gesundheit hautverträgliche Klamotten, für die Entwicklung fair gehandelte Produkte. Das herauszufinden und sich nicht in Widersprüche zu verwickeln, macht wirklich Arbeit und kostet auch mehr als die Billigware, es wird aber aufgewogen durch das Gefühl, das Richtige getan zu haben – und, nicht zuletzt, im Trend zu liegen. Ober besser noch: ihn zu setzen. Man kann das auch als Kultivierung des Konsums bezeichnen.«²¹

Schließlich fügen die beiden Autoren ihrer kleinen Kulturtheorie des Trendsetters (als täglich Übender in einer ethischen Selbstkultivierung) mit direktem Bezug auf die gastrosophische Bewegung hinzu: »Eine interessante Vorreiterentwicklung ist die Kochbewegung, Typ Jamie Oliver oder Sarah Wiener, die zu einer erheblich gesteigerten Aufmerksamkeit hinsichtlich der Ernährungsqualität und beispielsweise zu entsprechenden Schulprojekten geführt hat.« (Ebd.)²² Darauf, dieses wichtige Stichwort zu vertiefen, muss hier abgesehen werden. Jedenfalls gehört es zu den erfreulichen Neuigkeiten, dass im schulischen Bereich die gesellschaftliche Ernährungswende allmählich an Fahrt gewinnt. Immer mehr Schul-Verantwortliche, Lehrerinnen und Lehrer erkennen die immense Bildungsaufgabe, den heute heranwachsenden Menschen ein ethisches Verständnis ihres täglichen Essens mit auf den Weg zu geben. Eine wachsende Zahl von Schülern beginnt sich an diese neue Bildungsrichtung mitsamt deren gastrosophischen Wissenschaften und Kulturtechniken zu gewöhnen und lernt, die Schule als einen konvivialen Ort des intelligenten Gärtnerns, Kochens und Genießens zu erleben. Sie haben es wirklich besser als viele ihrer Eltern.

Eine nicht unbeträchtliche Zahl an Erwachsenen, die schon lange keine Schüler mehr sind, schließen sich in ihrer Suche nach Lebenssinn, Verantwortungsbewusstsein und Weisheit bereitwillig eher religiösen Schulen und esoterischen

21 | Leggewie/Welzer, *Das Ende der Welt, wie wir sie kannten*, 189.

22 | Eine gastrosophische Auseinandersetzung mit dieser Kochbewegung findet sich in der Dokumentation eines von dem Herausgeber des Philosophie Magazin moderierten Gesprächs zwischen Sarah Wiener und mir, vgl. Lemke/Wiener, *Gutes Essen Gutes Leben*.

Wahrheiten an. Es ist ein lukrativer Markt für neue diätetische Heilslehren und andere Diät- und Antidiätmoralismen unseres ebenso sinnentleerten wie sinnhungrigen Weltalters entstanden.²³ Was das angeht, so übe ich mich ausnahmsweise in philosophischer Enthaltensamkeit, um an dieser Stelle nicht der Versuchung zu erliegen, solchen metaphysischen Irrwegen kritisch nachzugehen und ihnen einen gastrosophisch denkbaren Pfadwechsel aufzuzeigen.²⁴

AUF EIN BIER?

Nur so viel – zur ostasiatischen Weisheitslehre, insbesondere zur Zen-Praxis, deren Ethik im Westen boomt wie nie zuvor. Der Auslandsbeauftragte der japanischen Soto-Zen-Schule für Deutschland Fumon Shoji Nakagawa, der westliche Philosophie und Buddhologie in Tokio studierte, schreibt in seinem Vorwort zur kürzlich in deutscher Übersetzung erschienenen Ausgabe des *Shôbôgenzô Zuimonki*, der *Unterweisungen zum wahren Buddhaweg* von Meister Dôgen, dass es für die »globale Menschheit« nur eine einzige Lösung gäbe, »dem ganzen Elend der heutigen Welt« zu entkommen.²⁵ Das sei die Praxis »des Weges«, den der japanische Zen-Gründer Dôgen auf Buddhas Pfad gewiesen habe: Er lehre das »Armsein«. Arm zu sein, bedeute nach dem *Sutra des Vermächtnisses Buddhas* (jap. *Yuikyogyo*) »mit geringen Ansprüchen Zufriedenheit lernen«. Dôgens Armsein und Buddhas Mitteringen-Ansprüchen-Zufriedensein – das sei nichts anderes als die Aufforderung, wirklich wach zu werden dafür, dass die sozialen und wirtschaftlichen Probleme unserer Zeit in der blinden Gier (sanskrit *trishna*) des Einzelnen wurzeln.²⁶

Als Menschen der heutigen Welt, die in der modernen Konsumgesellschaft leben, wüssten wir, »dass selbst ein so harmloser Luxus wie etwa ein Glas Bier in unserer Hand eine Kehrseite hat: Er basiert auf dem Hunger tausender Menschen in anderen – schlechter gestellten – Ländern dieser Erde.« (Ebd.) Es sei klar, dass wir wegen der komplexen Interdependenzen in einer eng und klein gewordenen Welt globale Mitverantwortung für das Elend weit entfernt von uns tragen. »Das

23 | Vgl. Dahlke, Das Geheimnis der Lebensenergie in unserer Nahrung; Pollmer et al., Don't Go Veggie! 75 Fakten zum vegetarischen Wahn; Roenberger, Im Brot der Erde den Himmel schmecken.

24 | Meine Studie zur *Weisheit des Essens* unternimmt den Versuch einer kritischen Würdigung solcher esoterischen oder quasi-religiösen Denkweisen beispielsweise ausführlich, geradezu in einer interkulturellen Gastrosophie schwelgend, im Umweg über die Dôgen-Küche des japanischen Zen-Buddhismus sowie über die konfuzianische bzw. maoistische Esskultur Chinas. Zum interkulturellen Selbstverständnis siehe außerdem: Lemke, Interkulturelle Philosophie und universelle Ethik.

25 | Dôgen, *Shôbôgenzô Zuimonki*. *Unterweisungen zum wahren Buddhaweg*, 11.

26 | Vgl. Hubbertz, Arm sein ist geil – Schnäppchenjäger und Smart Shopper in der Kampfzone.

weiß heute fast jeder – manche wissen es etwas genauer, manche weniger.« (Ebd.) Nur, was könne man schon tun? Normalerweise sähen wir kaum eine Möglichkeit, konkret etwas zu tun. Wir fühlten uns ohnmächtig. Wie sollten wir uns als Einzelne diesen Dingen stellen, in dem Bewusstsein, dass wir dem gesamten Elend der heutigen Welt praktisch machtlos gegenüberstehen, »uns aber nach der Arbeit des Tages guten Gewissens bei einem Glas Bier erholen wollen?« (Ebd.)

Der Zenist Nakagawa ist der Überzeugung, dass Dôgens Verständnis des Menschseins und der Buddhapraxis trotz des Sachverhaltes, dass dessen Philosophie inzwischen 800 Jahren alt ist, eine Lehre für heutige Menschen biete, die sich der Probleme der Gegenwart, von Mensch und Welt, bewusst seien. Nakagawa und mit ihm eine wachsende Zahl von ethisch fühlenden Zeitgenossen weltweit glauben an die Weisheit des Zen als Weg-Praxis, an einen ›Dôgen-Buddhismus‹ (oder wahlweise an einen ›Eurotaoismus‹²⁷) und dessen Aufforderung zur globalen Mitverantwortung. »Diese Aufforderung zum Armsein hat – folgt man ihr ernsthaft – einschneidende Konsequenzen: eine radikale Lebensphilosophie, ein neues Menschenbild, eine tiefe Bewusstseinsänderung und einen absoluten Gegensatz, ja eine Revolution gegen das Immer-mehr-und-Besseres-Habenwollen.« (Ebd., 15)

Wer hieße eine radikale Lebensphilosophie, ein neues Menschenbild, eine tiefe Bewusstseinsänderung und einen absoluten Gegensatz, ja eine Revolution gegen das Immer-mehr-und-Besseres-Habenwollen nicht gut? Was wäre gegen dieses Buddhadharm einzuwenden? Das Einzige, was uns davon abhalten könnte, eine solche Ethik anzunehmen und als Buddhist das Armsein und Mit-wenigen-Ansprüchen-Zufriedensein zu praktizieren, ist dies: Zen-Buddhisten und dergleichen Weg-Übende glauben, dass uns bloßes ›Dasitzen‹ (jap. *shikantaza*), die Praxis des Zazen, zur Grundursache des Elends dieser Welt erwecke und darüber hinaus alles biete, was uns fehlt: »Das Zazen ist nicht nur die Verwirklichung des wahren Selbst in uns selbst, sondern auch die Weisheit (sanskrit *prajna*) an sich.« (Ebd., 13)

Die Verwirklichung des wahren Selbst und altindischer Weisheiten – womit bekommen wir es hier zu tun? Kann man allen Ernstes nur durch »ein tiefes Erwachen in sich selbst« (ebd.) unsere heutige Existenzsituation und unsere Verantwortung für die Welt und unsere Mitmenschen erkennen? Wenn man wie Nakagawa sagt: »Ohne eine solche innere Revolution in jedem einzelnen von uns gibt es keine Chance. Dieses Erwachen und dieses Erkennen sind bereits eine ›Tat‹, die gegen die globalen Probleme wirkt.« Wenn man dergleichen sagt, in welcher Beziehung steht dann diese Tat zu dem abendlichen Bier, mit dem wir uns von der Arbeit erholen? Um diese wirre Beziehung zu verstehen, braucht es weder Weisheit noch Zazen-Meditationen, sondern der Kritik, dass diese Tun genau keines ist, das den globalen Problemen entgegenwirkt. (Ich schließe mich hier Foucaults Infragestellung des Zen an.²⁸)

27 | Vgl. Sloterdijk, Eurotaoismus. Zur Kritik der politischen Kinetik.

28 | Es handelt sich um die fragliche Universalität des Zen: »Ist es möglich, die Zen-Praxis von der Gesamtheit der Religion und der Praxis des Buddhismus zu trennen?« Michel Fou-

Trotzdem verdanken wir heutigen Menschen Meister Dôgen in der Schulung des Gefühls einer universellen Mitverantwortung ein großes Erwachen. Warum? Aufgrund seiner wirklich weisen Erkenntnis, dass Erleuchtung und Praxis eins sind (jap. *shusho ichinyo*). Denn exakt weil Praxis und Erwachen eins sind, sind ›Taten‹ möglich (die gegen die globalen Probleme wirken). Darüber hinaus wusste Dôgen etwas, was wir für eine neue Lebensphilosophie, ein neues Menschenbild, eine tiefe Bewusstseinsänderung und einen absoluten Gegensatz, ja eine Revolution gegen das Immer-mehr-und-Besseres-Habenwollen unbedingt brauchen und beherzigen sollten: Dass von der Praxis unseres gastrosophischen Erwachens solche ethische Taten ausgehen.

Zu diesem großen Erwachen und Buddha-Werden jenseits der Buddhas bzw. außerhalb des Dôgen- und Zen-Buddhismus wäre viel zu sagen, hier muss dies genügen: Als Menschen der heutigen Welt, die in der kapitalistischen Konsumgesellschaft leben, wissen wir in der Tat, dass selbst ein so harmloser Luxus wie etwa ein Glas Bier in unserer Hand oder jeder andere Konsumakt, jeder kulinarische Genuss, eine Kehrseite hat. Denn dieser Genuss lebt, um noch einmal Nakagawas Worte aufzugreifen, vom »Hunger tausender Menschen in anderen – schlechter gestellten – Ländern dieser Erde«. Darum das ungeduldige Gebrüll in alle Richtungen: »Ändere die Welt!« (Ziegler) und »Du musst dein Leben ändern« (Sloterdijk) – um hier nur zwei weitere, besonders lautstark ausgerufene Beispiele für die unzähligen ethischen Appelle und kritischen Stimmen zu Worte kommen zu lassen, die zum Erwachen, zum Welttreten und zur Selbstveränderung aufrütteln wollen.

WIE REVOLUTIONÄR GEDEIHEN DEINE TOMATEN?

Das Problem ist: Um das Elend der Welt und unser selbst zu ändern, reichen weder Worte noch friedliche Zazen-Meditationen oder vergleichbare Spiritualitäten und rein moralische Geisteshaltungen aus. Wir können dieses Elend, für das wir mitverantwortlich sind, nicht einfach ›aussitzen‹. – Ginge es etwa nach der Ethik von Peter Singer, wäre die bestmögliche Tat und die größte Wohltat, um dem Welthunger entgegenzuwirken, wenigstens die großzügige Geldspende.²⁹

Es gibt aber keine einfachen Lösungen und nicht die eine weltrettende Tat; weder gibt es ein einziges Gutes noch ein einziges Tun oder Tätigsein, dafür aktiv

cault stellte einst diese Frage in einem Gespräch mit einem japanischen Zen-Mönch im Kloster Seionj. Die Suche nach einer Antwort war das torlose Tor, der Einstieg, in meine gastrosophische Feldforschung zur japanischen Esskultur. Mit aktuellem Bezug zu Japans *Shokuiku*-Offensive zur Ernährungsbildung bzw. der *Food Action Nippon*-Agenda siehe: Lemke, Zur essthetischen Erziehung des Menschen: Notizen zur japanischen Politik des Essens.

29 | Vgl. Singer, The most good you can do.

zu sein. Gleichwohl gibt es dafür, wie wir mittlerweile wissen, einfache Rezepte und viele Dinge zu tun, die wir alle mehr oder weniger jeden Tag mehrmals zum Leben erwecken können und die gesellschaftliche Veränderung – ein anderes Leben – in praxi bewirken. Überhaupt mit Tätigwerden und (Wohl-)Taten verbunden zu sein, die gegen die globalen Probleme wirken, macht das Weltbewegende an der Gastrosophie aus. Denn im Bereich der täglichen Ernährung können wir uns als tatkräftige Akteure unserer Zeit erfahren. Im Guten wie im Schlechten, zum allgemeinen Leidwesen und zum allgemeinen Wohl. Der Zustand der Welt ebenso wie unsere persönliche Lebensqualität hängen zu einem entscheidenden Maße davon ab, wie wir Tag für Tag essen.

Mit Blick auf solche gute Taten, die einen zum Buddha werden beziehungsweise ethisch verantwortungsbewusst handeln lassen, appelliert der mexikanische Philosoph und Zapatist Gustavo Esteva, dass es entgegen üblicher marxistischer Theorien nicht damit getan ist, »die Macht zu erobern«. Ihm geht es darum, »alles zu ändern«. Esteva, nicht zufällig Mitbegründer der Universität der Erde (Universidad de la Tierra) in Oaxaca, spricht die Grundformel einer praktischen Ethik der Weltverbesserung aus. »It is fundamental to recognize that the new world is not to be constructed, it is already here.«³⁰ Der Einsicht, dass die neue Welt schon hier ist und sie sich nicht in einer fernen besseren Zukunft erst entwickeln muss, wird erläuternd hinzugefügt: »That world is struggling to survive, to grow, to be. This is the world the Zapatistas live, and they invite us to turn the world upside down. It is clear from our desire to survive the destruction, that humanity can create the world anew.« (Ebd.)

In diesen schlichten Worten wird eine große Idee ausgesprochen: Es ist die Idee von der utopischen *Ankunft im guten Leben*. Obwohl uns hier die Zeit fehlt, die ganze Reichweite dieses praxiologischen Gedankens des Ankommens – der Einsicht in die notwendige Ankünftigkeit alles praxisch Guten – für das Schicksal und das Wohl der Menschheit zu ermessen, kann es nicht schaden, sich schon ein wenig in dieser revolutionären Denkungsart zu üben. Hören wir also noch einmal den zapatistischen Aktivist, dessen Mitstreiter Subcomandante Marco³¹ die Welt ebenfalls große Worte und wohlklingende Lieder verdankt; hören wir auf Gustavo Esteva: »The new era is here. We are already in the new world. It has already been born. New social relations already exist and we must lose the mentality of the past, open our eyes and ears, learn to recognize and uncover ourselves. The time is now.« (Ebd.) Ganz offensichtlich ähnelt Estevas Zapatismus und seine Philosophie der Tat, trotz erkennbarer Nähe zu Takagawas Buddhismus eher der bereits erwähnten (von Leggewie und Welzer formulierten) linken postmarxistischen Theorie, dass zukunftsethische Transformationsprozesse wesentlich von einer Kulturrevolution des Alltags ausgehen (müssen) und gesellschaftliche

30 | Esteva, All Power to the Imagination.

31 | Zapatismus und Subcomandante Marco sind Thema in: Lemke, Politik des Essens, 91-118.

Veränderungen kaum jemals (auch nicht in einer fernen Zukunft) Wirklichkeit werden ohne das ›Hier und Jetzt‹ einer politischen Ethik der Praxis.³²

Mit diesem Verständnis von revolutionärer Veränderung und allmählicher Verbesserung durch das tagtägliche Leben nähert sich Esteva dem Lebensbereich der Ernährung. Automatisch entsteht jene gastrosophische Frage, die sich jeder stellen sollte: »Are the tomatoes growing on my roof revolutionary?« (Ebd.) Alle Menschen, die sich solche Fragen stellen, wissen von der »Würde der Tomate« (Mayer-Abich).³³ Als Tomatenretter und Pflanzenethiker teilen sie die kapitale Erkenntnis des krausen Öko namens Karl Marx, dass »ein Revolutionär imstande sein muss, Grass wachsen zu hören.« – Wer unsere Welt in einer Tomate zu erkennen weiß, hat verstanden, dass die Zukunft humaner Intelligenz im Ankommen unter anderem bei solchen kulturschaffenden Dingen wie Permakultur, Humusbildung, Pflanzenpflege und Saatgutsouveränität liegt. Wie sämtliche Erdboden- und Lebensmittelretter, so sind Tomatenretter jeder Art und allen voran gastrosophische Revolutionäre.³⁴

In diesem Zusammenhang erwähnt Gustavo Esteva die gesellschaftliche Bedeutung der urbanen Landwirtschaft, die er als zeitgemäße Ergänzung der politischen Forderungen der internationalen Kleinbauernbewegung Der Bäuerliche Weg (La Via Campesina) wahrnimmt. Dazu passt, dass er sich selbst auch gerne als ›deprofessionalisierter Intellektueller‹ bezeichnet, um deutlich zu machen, dass seine Philosophie den politischen Kämpfen der Indigenen, Kleinbauern und urbanen Marginalisierten oder Aktivisten dient und zur Verfügung steht, anstatt im Staatsdienst zu stehen. (Angesichts »der Krise des bestehenden Nahrungssystems« bezeichnet der globalisierungskritische Soziologe Walden Bello in seiner Studien *The Food Wars* »die Schlacht zwischen den Befürwortern der kapitalistischen Agrarindustrie und der neuen Bauernbewegung« als den zentralen Konflikt unserer Zeit.³⁵) Denn im Kampf für eine bessere Welt tut sich mit

32 | Dazu wird erklärt: »Too often people get trapped into the structures of now. Take over the state, and bring about a workers state. That is not going to happen; it was never built for that purpose. That Leninist revolution paradigm is over. This is more of the crisis of imagination. The new society is already being created, is living well, self-sufficient, autonomous, singular and unique but also typical of what is happening around the planet. New types of social relations of production are being created every day, based on the three pillars friendship, hope and surprise. »Revolutionary change is something immediate that we are doing every day.« (Howard Zinn).« Esteva, *All Power to the Imagination*.

33 | Meyer-Abich, *Praktische Naturphilosophie*, 425; vgl. Mancuso/Viola, *Die Intelligenz der Pflanzen*

34 | Solche Kräfte und soziale Aktivismen einer neuen Saatgut- und Lebensmittelretter-Bewegung wachsen zurzeit allerorts; vgl. Walzberg, *Lebensmittelretter*. Auf den Tellern statt in der Tonne; www.foodsharing.de; www.tomatenretter.de.

35 | Zurecht argumentiert Bello, dass »these movements underline the fact that contrary to Marx's prediction about its demise, the global peasantry is becoming what he said the

dem bäuerlichen Weg ein alternativer Kommunismus auf. Bei der »aktiven Wiederaneignung der Commons« und der »Commonalität« spielen genossenschaftlich oder nachbarschaftlich, jedenfalls gemeinschaftlich selbst erwirtschaftete Lebensmittel eine essentielle Rolle.³⁶ Deshalb gilt, solange der Mensch ist, weil er isst, dies: »Eating comes first. We must recuperate our food autonomy, and realize its importance in the construction of another world. We need to produce our own food, to decide what we eat, and how we can organize to define our own food. Each of us needs to ask every day, what did I do to begin to advance the production of my own food, to define what I eat?«³⁷

Was auch immer Menschen zu ihrem Überleben sonst noch brauchen, das hier ist lebensnotwendig: Essen. Ich denke, also bin ich satt. – Alles menschliche Denken, das nach diesem schlichten Satz kommt, sollte sich dieses Hauptsatzes der gastrosophischen Anthropologie zu jeder Zeit und unter allen Umständen bewusst sein. Dann ist lediglich ein weiterer kleiner Zusatz notwendig, um den Grundgedanken der gastrosophischen Ethik zu erreichen; ihm zufolge gilt: Die Menschheit wird nicht nur überleben, sondern sogar gut leben können, falls es ihr gelingt, zu verstehen, dass ihre Zukunft und ihre Humanität von nichts anderem mehr abhängt als davon: Gutem Essen.

Darum ist Gastroethik nicht zuletzt ein wirksames Gegenmittel gegen politische Phantasielosigkeit und allgemeine Depression. Bekanntlich ist Depression eine Volkskrankheit des Zeitgeistes; häufig ist damit psychische Erschöpfung oder fehlender Lebenssinn gemeint. Aber sie ist auch als fortgeschrittene, chronische Entfremdung bekannt: Ständig dem niederdrückenden Gefühl ausgesetzt zu sein, dass es auf einen selbst nicht ankäme. Ausgerechnet in der Gesellschaft eines liberalen Individualismus leiden Viele an der unbehaglichen Selbsteinschätzung einer latenten (meistenteils bloß eingebildeten) Machtlosigkeit bzw. Unwirksamkeit eigenen Handelns, Tun und Lassens. Die Allermeisten sind zudem einfach erschöpft oder müde nach der Arbeit oder brauchen aus anderen emotionalen Gründen immer stärkere Ablenkung, Drogen und »interpassive Unterhaltung«.³⁸

Wie die Dinge nun einmal stehen, eignet sich Gastrosophie nur als sehr schwaches Rauschmittel; wegen ihrer Fastfood-Allergene lässt sie sich weder in

working class would become: a ›class for itself‹ or a politically conscious force.« Bello, *The Food Wars*, 18.

36 | Esteva spricht in diesem Kontext unter Berufung auf den Sozialphilosophen André Gorz auch vom »Archipel der Konvivialität«, einer Gesellschaft, deren Grundbaustein nicht das Individuum ist, sondern das Commons; vgl. Esteva, *Hoffnung von unten – Das besondere Prinzip des Zusammenlebens in Oaxaca*, 242.

37 | Zu dieser gastrosophischen Ethik und Politik ausführlicher: Esteva, *Comida statt Alimento!*

38 | Han, *Müdigkeitsgesellschaft*; Feustel/Koppo, *Wir sind nie aktiv gewesen: Interpassivität zwischen Kunst- und Gesellschaftskritik*.

Pillenform auf die Schnelle einnehmen noch bietet sie den futuristischen Schaltplan einer biochemischen oder neurotechnologischen Umprogrammierung, die unter Pharma-Philosophen und Techno-Transhumanisten favorisiert wird. Trotzdem steckt die Gastrosophie mitunter auch irgendwo im menschlichen Bewusstsein zwischen Neokortex und Mandelkern, wo sie uns das gute Gefühl verschaffen kann, globale Verantwortung zu übernehmen und sozial engagiert zu sein. Außerdem sendet sie bei Bedarf wohl dosierte Botenstoffe, die unser Belohnungssystem aktivieren und uns glücklich machen. Statt Happy Pills oder Brain Food schlucken zu müssen, vermag uns gastroethischer Stoff dazu anzutreiben, möglichst häufig zu kochen, im Stadtraum zu gärtnern, Eigenernte einzumachen, Rezepte zu erfinden, Wissen zu akkumulieren, klug zu sein, beim Einkauf das Richtige zu wählen, mit Freunden wiederholt stundenlang zu genießen und über guten Geschmack, Gott und die Welt zu philosophieren.

Einigen wir uns also darauf, dass Gastrosophie hochwirksame Meme generiert oder ›Ideen‹ (um die längst veraltete Begrifflichkeit unserer platonisierten Denkgewohnheiten zu verwenden), die sich in unserem Geist festsetzen und verbreiten sollen, um dort Wunder zu bewirken. Gastrosophische Meme (Ideen) können sich mit Allem innerhalb und außerhalb der menschlichen Intelligenz verbinden, was eine ethische Antwort auf die Frage bietet: Was isst der Mensch?

DER EINE ODER ANDERE KUCHEN

Die Menschen spüren es bereits: Das 21. Jahrhundert ist das Zeitalter der globalen Krisen; es kann ebenso die Epoche einer beispiellosen globalen Transformation einleiten. Fest steht außerdem: Die reichen Länder müssen die kapitalistischen Wirtschaftsstrukturen und die vorherrschenden Konsumgewohnheiten ändern – sofern eine weltweite Zukunft des Wohlstandes und ein planetarisches Fortleben in Würde für alle gewollt werden. Die Richtungskräfte dieser kulturellen Evolution sind am Wirken. Ihr Narrativ gehört längst zum popkulturellen Sound des Zeitgeistes: »Erstens bekommt der Westen global immer mehr Konkurrenz im Kampf um Märkte und Ressourcen. Der Kuchen wird kleiner, die Mitesser werden mehr. Zweitens wächst der ökologische Schaden, den wir für unseren Wachstumswahn anrichten, so erschreckend an, dass nachfolgende Generationen mit kaum etwas anderem so zu kämpfen haben werden wie mit Überlebensstrategien und Reparaturen. Und drittens macht uns die ganze Veranstaltung nicht glücklicher, sondern gebiert sogar immer mehr Unzufriedenheit.«³⁹

Zur Kunst, kein unzufriedener Egoist zu sein, und erst recht zur allgemeinen Zufriedenheit werden wir uns in einer Existenz üben müssen, die den Genuss von kleineren, aber dafür umso leckeren Kuchen bietet. Und ohne Weiteres können uns neue kreative Koch- und Lebenskünste glücklicher machen. Darum

kann uns, wie sich zeigen lässt (siehe II.1), der Typ Sokrates weit mehr lehren als zeitgenössische Ideenscouts oder Innovationsinkubatoren. Sokrates, der sagt, er lebe nicht, um zu essen, sondern er esse, um – gut – zu leben. Wer hätte gedacht, dass beim Essen ewige Wahrheiten zu entdecken sind? Oder versteckt sich nicht immer schon in der unersättlichen Sucht nach mehr ›Kuchen‹ und im ewigen Zwang zu mehr ›Wachstum‹ gesellschaftlich vor allem eines – schlechter Geschmack?

Wirklich neu scheint heute der irritierte Sachverhalt zu sein, dass die Welt nicht bloß mehr vom Kuchen braucht, um alle satt zu machen. Es reicht nicht, wie mit Blick auf die kommenden Jahrhunderte richtig festgestellt wurde, »den Kuchen anders zu verteilen. Vielmehr muss dieser Kuchen auch anders gebacken und in den Industriestaaten außerdem deutlich kleiner werden: weniger Autos, weniger Flugverkehr und Fleischkonsum sowie eine Umkehr von der hochindustrialisierten zu einer nachhaltigen Landwirtschaft.«⁴⁰ Damit es auch zukünftig menschliches Leben auf der Erde geben kann, muss die Art und Weise (die Qualität, nicht bloß die Quantität), wie wir Essen produzieren und was wir konsumieren, ändern und zukunftsgerecht werden. Es braucht anderes als den ewiggestrigen Ruf (der Malthusianer) nach ›mehr Essen‹ oder ›Ernährungssicherung‹, um nicht zum Anhänger eines naiven Humanismus zu werden, dessen Gerechtigkeitsdiskurs sich auf karitative ›Entwicklungshilfe‹ beschränkt.

Der Welthunger einer zukunftsfähigen und suffizienten Lebensweise breitet sich auf dem Land aus ebenso wie in der Stadt. Dazu passt, dass eine der wenigen dauerhaft besetzten, kreativ erkämpften, international bekannten Inseln der metropoliten Alternativkultur, das autonome Kulturzentrum Rote Flora inmitten der Stadt Hamburg, nach einer 25 Jahre währenden ›Tortenschlacht‹ (und nach dringend notwendigen Sanierungsarbeiten an dem ehemaligen Konzerthaus) kürzlich den Neuanfang im Weitermachen beschwor. »Wir werden nicht aufhören, unsere Kritik auf die Straße zu bringen.« – »Auf die nächsten 250 Jahre!«⁴¹ Doch die Floristen wollen sich trotzdem bewusst öffnen und alle einladen, zu kommen. »Lasst uns diskutieren bei Kaffee und Kuchen – und ja, auch wir finden Kuchen super!« Selbstverständlich wird diese Einladung mit dem Zusatz ausgesprochen, dass ihr Blick weiter reicht – »Richtung der ganzen Bäckerei.«⁴²

Auch in dieser politischen Ethik, wie in den bereits erwähnten sozialen Kräften, Aktivisten und Tatorten des gesellschaftlichen Wandels, drückt sich ein Sinn für wahre Gerechtigkeit aus: Der Genuss von leckerem Kaffee und selbst gemachtem Kuchen – etwa aus der ›Volchküche‹ als dem neuen ›zentralen Ort‹ der Roten Flora in Hamburg – wird zu einer nachhaltigen Energiequelle selbstorganisierten Widerstandes und unangepasster Gesellschaftskritik bzw. gelebter Gastlichkeit von unten. Eine sozialtheoretische Rückendeckung dieser guten Praxis und bes-

40 | Brand, Sozial-ökologische Transformation.

41 | Flora: Auswertung – Hintergrund – Diskussion, 10.

42 | St. Pauli Blog, Das Phantom der Oper besetzt die Rote Flora.

seren Backstube bietet ausgerechnet Theodor Adorno. Denn, obgleich aus seiner *Minima Moralia* das viel bemühte Diktum stammt, es gäbe »kein richtiges Leben im falschen«, so sah seine kritische Theorie eines richtigen Lebens sehr wohl die moralphilosophische Möglichkeit vor, dass man, »gleichsam durch die Form der eigenen Existenz, mit all den unvermeidbaren Widersprüchen und Konflikten, die das nach sich zieht, versuchen [soll], die Existenzform vorwegzunehmen, die die eigentlich richtige wäre.«⁴³

Sich als Stadtmensch das Recht auf umwerfende Kuchen und bessere Verhältnisse zu nehmen, kann mit jenen Vergnügen, aber auch mit jenen Konflikten verbunden sein, die allenthalben entstehen, sobald man unter urbanen Lebensbedingungen zur Subsistenz gemeinsam Lebensmittel selber zu produzieren beginnt. Solches »urbanes Gärtnern« inmitten von Metropolen und innerstädtischen Wohnvierteln als Teilzeitaktivität eines avantgardistischen Großstadtlebens ist einer der meistbeachteten Trends der letzten Jahre. Die weltweite Bewegung des Urban Gardening kultiviert tatsächlich eine extrem effektive Praxis der Vorwegnahme einer eigentlich richtigen Existenzform. Weil diese Tätigkeit eines guten Lebens im öffentlichen Raum stattfindet, lässt sie eine permanente Demonstration stattfinden und treibt durch demokratische Kooperation zugleich einen gastropolitane Strukturwandel der Öffentlichkeit voran. Darüber hinaus stellt die »bäuerliche Teilzeitarbeit« eine – öffentlich besonders wirksame – alltagskulturelle Erscheinungsform der permanenten Revolution der APO 2.0 dar. Mit Stadtgärten an jeder Ecke könnten sich selbsterwirtschaftetes Gemüse, mit eigener Hand gerettete Sorten wie diverse Tomaten oder selber gebackene Kuchen in alle Richtungen verbreiten und austauschen.

Robert und Edward Skidelsky, Autoren des Buches *Wie viel ist genug? Vom Wachstumswahn zu einer Ökonomie des guten Lebens*, machen sich stellvertretend für viele Ethiker und Theoretiker die ungewohnten Zusammenhänge klar. Bei ihnen heißt es zu diesen Gedankengängen: »Es würde uns ermuntern, für unser Wohlergehen Wissen über lokale Pflanzen und Tiere zu erwerben, lokal produzierte Nahrungsmittel zu essen und wenn möglich an der Produktion teilzunehmen durch Fischen, Gartenbau und andere Betätigungen. Viele Umweltschützer folgen bereits solchen Erwägungen zum »guten Leben«, obwohl die meisten es nicht gern zugeben würden.«⁴⁴

Mir scheint, dass immer mehr Stadtbewohner dies durchaus zugeben und gerne viel darüber reden und sogar mehr darüber reden, als dass sie tatsächlich damit anfangen, den Gutteil ihrer Lebensmittel in Kooperation mit Anderen selbst zu erwirtschaften und sich so an der gesellschaftlichen Aufwertung der bäuerlichen Arbeit oder anderer Eigenarbeiten als Teilzeit-Existenzformen einer zukunftsfähigen Menschheit zu beteiligen.⁴⁵ Urban Gardening, Solidarische Landwirtschaft,

43 | Adorno, Probleme der Moralphilosophie, 37.

44 | Skidelsky/Skidelsky, *Wie viel ist genug?*, 193.

45 | Vgl. Pérez-Vitoria, *Bauern für die Zukunft*; Plöger, *Einfach ein gutes Leben*.

Food-Coop oder Subsistenz-Projekte und so weiter: Weltweit wächst eine neue Kooperativbewegung heran, die erstmals alle erforderlichen Kräfte in sich vereint, um die marxistischen Prophezeiungen eines absterbenden Kapitalismus doch noch einzulösen. Überall entstehen lokale »Ackerbaugemeinden einer höheren Form«, wie Marx sich ausdrückte⁴⁶, oder lokale Allmende der Ernährungssouveränität, wie man heute geneigt ist zu sagen, die für keinen Weltmarkt produzieren, sondern für den eigenen Bedarf an guten Lebensmitteln und Lebensgewohnheiten.

Kurioserweise vertreten die eben zitierten Skidelskys letztlich doch eine konventionelle Moral, in Kombination mit einer ernährungsethisch indifferenten Ideologie, wenn sie meinen: »Essen zum Beispiel steht auf vielen traditionellen Listen guter Dinge, aber es ist tatsächlich ein Mittel zu dem Basisgut Leben oder Gesundheit. Darüber hinaus ist Essen nicht mehr nützlich, sondern kann sogar schaden. Wir sollen nicht verlangen, dass alle nur von Salat und Tofu leben.« Diätmoralisten, wie Robert und Edward Skidelsky, bedienen sich gerne einer das Essen herabwürdigenden oder schlecht redenden Rhetorik, die aus dem Waffenarsenal der Philosophiegeschichte stammt.

Tatsächlich haben Philosophen hartes Brot gepredigt (Seneca) und Religionsstifter haben die Menschen aufgefordert, sich am liebsten Symbol-Brot und Symbol-Wein schmecken zu lassen (Jesus); und sogar gastrosophisch ausgerichtete Ethiker (Peter Singer) haben versucht, uralte Rezepte (etwa keine Tiere zu essen) bloß aufzuwärmen und manche Dinge vorzukochen, die niemanden glücklich machen (die uns moralisch eher gleichgültig sein sollten). Darum bringt schon John Locke, wie das vorliegende Buch zeigt, das »liberale Argument« vor, jeder solle die Freiheit haben, nach eigenem Gusto glücklich zu werden, was alle erlaube, tun und essen zu können, was sie wollen. Auch Kants philosophischer Liberalismus meint rechtfertigen zu sollen, dass es »in Ansehung der Moralität gleichgültige Dinge« gäbe und es insofern auch egal sei, »ob ich mich mit Fleisch oder Fisch, mit Bier oder Wein, wenn mir beides bekommt, nähre.« Um den Moralismus einer derartigen »Mikrologie« philosophisch zu vermeiden und um keine »Tyrannei der Tugend« (Kant) befürchten zu müssen, rät auch noch heute ein liberaler Ethiker wie Jürgen Habermas in diesen Dingen zu moraltheoretischer Neutralität oder absoluter »Enthaltbarkeit«.

Doch zu denken, Ethik hätte absolut nichts mit Essen zu tun, ist und bleibt unphilosophisch; und es erweist sich als ganz und gar ungastrosophisch, zu meinen, eine Ethik des Essens sei gleichbedeutend mit einer Tugendlehre, die uns alle dazu ermahnt, nur von Fleisch oder Fisch, von Salat mit Tofu oder von bestimmten anderen Speisen leben zu müssen. Nichts von diesen leicht widerlegbaren Ausreden der Diätmoralisten hat jemals zu einem ethischen Leben beigetragen. Für ein ethisch gutes Essen (als alltägliche Praxis eines gastrosophischen Wohllebens und nicht als Grundlage für ein gesundes Überleben) sollten wir viele

gute Dinge genießen und noch mehr gute Dinge tun und so Manches unbedingt lassen.

NAHRUNGSKRIEGE UND DIE NEUE UNSCHÖNE GEOPOLITIK DES ESSENS

Im Jahre 2008 verursachte die weltweite Wirtschaftskrise einen sprunghaften Anstieg der Lebensmittelpreise. In vielen Ländern traf diese Verteuerung vor allem die armen Bevölkerungsgruppen. Für die zwei Milliarden ärmsten Menschen der Erde, die 50 bis 70 Prozent ihres Einkommens für Essen ausgeben, können steigende Preise bedeuten, dass sie statt von zwei nur noch von einer einzigen Mahlzeit am Tag leben müssen. In Staaten, die in hohem Maße von Importen abhängig gemacht worden sind und die wegen ihres Schuldendienstes an ihre ausländischen Gläubiger zusätzliche Ausgaben für höhere Preise nicht aufbringen können, treibt es verzweifelte Menschen auf die Straße. In den vergangenen Jahren ist es vielerorts zu sozialen Aufständen und Hungerrebellionen gekommen; mancherorts beginnt die gesellschaftliche Grundordnung zu kollabieren.

»Verzweifelte Menschen neigen zu Verzweiflungstaten. Sie revoltieren«, wie der Direktor des Earth Policy Institute Lester Brown zu bedenken gibt.⁴⁷ Er erläutert weiter: »Sie kämpfen um Nahrungsmittel. Sie stürzen Regierungen. Und sie wandern massenweise in Länder mit größerer Versorgungssicherheit ab. Wenn unsere hochgradig urbanisierte Zivilisation infolge der Nahrungsmittelknappheit zu bröckeln beginnt, werden die Konsequenzen in den Städten außerordentlich unschön sein.«⁴⁸ Brown zufolge sind die aktuellen Entwicklungen der globalen Ernährungskrise deutliche Anzeichen für eine »neue Geopolitik des Essens«, die mehr Kämpfe um Lebensmittel in Verbindung mit politischen Rebellionen zur Folge haben werde.⁴⁹ In den vergangenen Jahren ist die Weltgetreideproduktion wiederholt hinter dem Konsum zurückgeblieben, sodass es zu einem ständigen Abbau der Vorräte kam. Die weltweiten Getreideüberschüsse, also die Bestände, die noch vorhanden sind, wenn die neue Ernte beginnt, würden zurzeit nur noch 60 Tage reichen. Fast ein Rekordtief. Gleichzeitig kletterten die Getreideweltmarktpreise auf den höchsten Stand, seit es entsprechende Aufzeichnungen gibt. Die Rekordinflation der Lebensmittelpreise dringt in viele Winkel der Erde und fügt den Belastungen, die zu staatlicher Insolvenz führen, eine weitere hinzu. Schon vor dem jüngsten Anstieg der Getreidepreise hatte die Zahl zahlungsunfähiger Staaten zugenommen. Zu den bekannteren Namen der 20 Staaten an der Spitze dieser Liste gehören Somalia, Haiti, der Sudan, Afghanistan

47 | Vgl. Horx, Das Buch des Wandels.

48 | Brown, Jüngstes Gericht. Warum die Nahrungskrise den Anfang vom Ende unser Kultur markieren könnte

49 | Brown, The New Geopolitics of Food.

und die Demokratische Republik Kongo. In den vergangenen Jahren sind noch bevölkerungsreichere Länder wie Pakistan und Nigeria in der Liste aufgestiegen. In Zukunft werden selbst Regierungen vieler Getreide importierte Länder mit niedrigen und mittleren Einkommen angesichts des steilen Anstiegs der Nahrungsmittelpreise Gefahr laufen, in Zahlungsschwierigkeiten zu geraten.

Sind scheiternde Staaten ein frühes Anzeichen für den Kollaps der gegenwärtigen Zivilisation? Schon viele Kulturen sind daran gescheitert, die Zeichen richtig zu deuten, die ihren eigenen Untergang ankündigten. In der Mehrzahl der Fälle waren schrumpfende Nahrungsvorräte der Grund ihres Untergangs. Bei den Sumerern etwa machte der steigende Salzgehalt des Bodens – eine Folge ihres Bewässerungssystems – erst ihre Weizen- und Gerstenerträge zunichte und anschließend die Zivilisation selbst. Bei den Mayas war es eine durch längere Trockenheit beschleunigte Bodenerosion, welche den Nahrungsanbau und die Zivilisation untergrub; eine Kausalkette, die beim Zusammenbruch vieler Zivilisationen die entscheidende Rolle spielte.⁵⁰

Kein Land ist gegen die Auswirkungen einer Versorgungskrise auf dem Lebensmittelsektor gefeit, nicht einmal die USA als genmanipulierte Getreidekammer der Welt. Wenn China sich auf dem Weltmarkt erhebliche Getreidemengen beschaffen möchte (wie jüngst bei Sojabohnen), wird es sich zwangsläufig an die Amerikaner wenden. Für diese ist die Aussicht, mit bald eineinhalb Milliarden Chinesen und deren rasch zunehmenden Hunger bzw. deren Kaufkraft um die Ernte der amerikanischen Landwirtschaft konkurrieren zu müssen, ein dystopisches Zukunftsszenario. Die US-Regierung könnte versucht sein, Ausfuhrbeschränkungen zu verhängen, wie in der Vergangenheit üblich, als die Inlandspreise in die Höhe schnellten. Gegenüber dem turbokapitalistischen Entwicklungsland China dürfte das allerdings kaum eine Option sein, da die Volksrepublik über gigantische Dollar-Ersparnisse verfügt. Es erscheint wie eine Ironie der Geschichte, dass die kommunistische Partei zur Hausbank der hochverschuldeten Weltmacht USA geworden ist. So kann es dazu kommen, dass die amerikanischen Verbraucher ihre Grundnahrungsmittel mit den chinesischen Konsumenten teilen müssen, ganz gleich wie hoch die Preise noch klettern.

Nach einer (kurzen) Zeit des Nahrungsüberflusses – der Butterberge und Milchseen – befinden wir uns längst in einer neuen Epoche, in der steigende Lebensmittelpreise und schrumpfende Vorräte das internationale Zusammenleben bedrohen. Das Beunruhigende dieser Entwicklungen wird in vollem Ausmaße greifbar, wenn man bedenkt, dass sich die Bürger in den globalen Wohlfühlszonen oder »Inseln der Glücklichen« (Horkheimer) an billige und reichlich vorhandene Lebensmittel gewöhnt haben. Die Volksfest-Kulisse der »Supermärkte« hat sich überall als wirksame Befriedigungsmittel bewährt. Dauerniedrigpreise und Überfluss an allen erdenklichen Konsumgütern haben das ansonsten in vielerlei Hinsicht dürftige Dasein der Bevölkerung erträglich gemacht. Mit bunter und

50 | Vgl. Diamond, Kollaps. Warum Gesellschaften überleben oder untergehen.

sich ständig erneuernder Üppigkeit ausgestattet, schafft das konsumkapitalistische Schlaraffenland nach wie vor Tag für Tag allgemeine Zufriedenheit.

Doch laut einer europaweiten Umfrage der EU-Kommission 2012 machen sich drei Viertel aller Europäer Sorgen über die zukünftige Befriedigung des weltweiten Lebensmittelbedarfs. Sollte das Arrangement dieses ›sozialen Friedens‹ zerfallen, könnten in den hochentwickelten Demokratien von heute auf morgen brutale Bürgerkriege ausbrechen. In vielen Städten der Wohlstandsländer ist zu beobachten, dass parallel zur sozialen Armut das soziale Klima rauer wird und der bürgerliche Unmut wächst. Besonders unter der so genannten Pegida-Menge werden hierzulande inzwischen Wut und Hassgefühle lieber gegenüber Fremden und Schwächeren (in Zukunft wohl verstärkt gegenüber Geflüchteten und Neuankommenden) ausgelebt, anstatt die eigentlichen Ursachen – die politischen Verhältnissen und die eigenen Ängste – zu bekämpfen.⁵¹

Wer nicht wie dieser Mob oder wie die amtierende Bundesregierung und die Europäische Union Flüchtlinge bekämpfen will, sondern die Ursachen für massenhafte Flucht ernsthaft abstellen will, der braucht sich nur klar zu machen, dass eine ethische Außen- und Wirtschaftspolitik der einzige Weg ist, etwas dauerhaft zu ändern. Man muss dann mit neoliberalen Freihandelsvereinbarungen Schluss machen, anstatt mit neuen Abkommen die global ungleichen Lebensbedingungen noch weiter zu verschlimmern. Die ungute Handels- und Agrarpolitik der EU, gerade auch Deutschlands, durch die seit Jahrzehnten überall unzählige Massen an Bauern und Fischern ihre Lebensgrundlage verloren haben, ist eine wesentliche Ursache für Flucht und an dem tausendfachen Tod an den Grenzen unserer Wohlstandszone mit Schuld.⁵²

Seit Jahrzehnten hat die Entwicklungszusammenarbeit keine grundsätzlichen Verbesserungen beispielsweise in den afrikanischen Staaten bewirkt. Die so genannten Wirtschaftspartnerschaftsabkommen mindern nicht, sondern verschärfen nachweislich die bestehenden sozialen und wirtschaftlichen Ungleichgewichte. Sie dienen den eigenen Wirtschaftsvorteilen und schaffen in Afrika noch mehr Not und Hunger, also weitere Fluchtursachen. Es ist reiner Zynismus oder eben der übliche Neoliberalismus, dass die EU zu keiner Kehrtwende bereit ist, aber gleichzeitig versucht, willfähige Staaten mit Geld zu ködern, Menschen an der Flucht zu hindern. Es droht eine gefährliche Spirale: Repressive Regime oder Regierungen werden mit finanziellen Geschenken (oft in Verbindung mit technischen Geräten und Waffen) ausgestattet, mit denen sie ihre Grenzen abschotten oder ihr Volk effektiver unterdrücken können und schaffen so neue Konflikte und Fluchtgründe, die Menschen aus hoffnungslosen Lebensumständen zu fliehen veranlassen.⁵³

51 | Vgl. Geiges/Marg/Walter, Pegida. Die schmutzige Seite der Zivilgesellschaft?

52 | Richter, Fluchtpunkt Europa: Unsere humanitäre Verantwortung.

53 | Vgl. Mbolela, Mein Weg vom Kongo nach Europa. Zwischen Widerstand, Flucht und Exil.

Wir sind nicht am Ende der Geschichte, sondern erst an ihrem Anfang. Alleine im Jahre 2015 kamen über eine Million nach Europa, viele von ihnen wollen bei uns in Deutschland bleiben. Mit großer Aufregung – häufig mit verweigerter Gastfreundschaft, zum Glück aber (noch) mehrheitlich aufgrund einer alltäglichen Willkommenskultur und im Geiste eines kosmopolitischen Rechts auf Gastlichkeit⁵⁴ – wird darüber debattiert, ob wir das schaffen, nachdem die Bundeskanzlerin Merkel mit untypischer Zuversicht verkündet hatte: »Wir schaffen das!« Nur ist das gar nicht das Entscheidende. Wir müssen uns eher Gedanken darüber machen, was wird, wenn wir das *nicht* schaffen? Und noch dringlicher werden sehr konkrete Schritte und Antworten auf die Frage gebraucht, wie wir das schaffen, weil wir gerade erst den Beginn des Exodus von Flüchtlingen erleben. Er wird den reichen Gesellschaften eine historisch einzigartige Humanität abverlangen. Bis 2050 rechnet die Organisation der Vereinten Nationen alleine mit 350 Millionen Klimaflüchtlingen weltweit, denn mehr noch als die zahlreichen Kriege überall vertreiben die verheerenden Folgen des Klimawandels Menschen aus ihrer Heimat.

Die internationale Initiative The Economics of Land Degradation veröffentlichte 2015 die Studie *The Value of Land*, darin geben Wissenschaftler an, dass die Entwertung von Anbauflächen in den nächsten zehn Jahren bis zu 50 Millionen Menschen zusätzlich in Flucht und Migration treiben werden. Alles Menschen, die ihre Heimat verlassen müssen, weil der Boden – die Erde – sie nicht mehr ernähren kann. Um Strategien einer wirksamen Beseitigung von Fluchtursachen zu wählen, müssen solche grundlegenden Fragen des Erdbodens und einer »Erddemokratie« (Vandana Shiva), die in unmittelbaren Zusammenhang einer Ethik und Politik der globalen Ernährungsverhältnisse stehen, ernstgenommen werden.

Ohne den arbeitsintensiven Erhalt fruchtbarer Böden und Landwirtschaftsflächen lassen sich weder die Klimaerwärmung noch die Verluste von Biodiversität stoppen. Einmal ganz abgesehen davon, dass das Menschenrecht auf Nahrung ohne eine wertschätzende und inwertsetzende Kultivierung der Erde eine leere Idee bleibt. Nur ein ethisches Umdenken in der Agrarpolitik und im Umgang mit bäuerlicher Arbeit weltweit kann eine friedlichere und gerechtere Welt und jene nachhaltige Entwicklung ermöglichen, die sich die Weltgemeinschaft wünscht. Am 25. September 2015 wurde auf einem UN-Gipfel anlässlich ihres 70-jährigen Bestehens die *Agenda 2030* beschlossen. Die zahlreich anwesenden Regierungsvertreter einigten sich auf einen Zukunftsvertrag, der allen Menschen weltweit ein Leben in Würde verspricht. Diese Utopie geht uns alle etwas an und es lohnt sich für sie zu kämpfen, zu gärtnern oder anders gastrophisch aktiv zu werden.

54 | Auf den Aspekt der Gastlichkeit und des ethisch-politischen Gastrechts bin ich ausführlich eingegangen in: Lemke, Die gute Gegengabe; ders., Gastrecht für alle oder »Lass uns mal zusammen was essen«.

FLÜCHTEN ODER GÄRTNERN – SYRISCHES NETZWERK FÜR NAHRUNGSSOUVERÄNITÄT

Zwischen 2006 und 2011 verzeichnete Syrien, dessen seit Jahren anhaltenden Bürgerkrieg besonders viele Leidtragende entfliehen, grassierende Dürren und Ernteverluste im fruchtbaren Halbmond, jenem Winterregengebiet, das sich von Israel bis in den Südwesten des Iran erstreckt. Es waren die längste Dürreperiode und die größten Ernteverluste seit den frühesten Zivilisationen, die dort vor mehreren Tausend Jahren damit anfangen, Ackerbau und Viehzucht zu betreiben. Von den 22 Millionen Einwohnern, die das rasant wachsende Syrien 2009 hatte, waren fast anderthalb Millionen von der fortschreitenden Verwüstung betroffen. Mitunter auf diese lange Trockenperiode ist die Entstehung der Terrormiliz des so genannten Islamischen Staats zurückzuführen. Die Folge war eine massive Landflucht der Bauern und Viehzüchter und deren Familien. In den Städten verschärften sich die sozialen Spannungen, die durch den Zustrom irakischer Flüchtlinge nach der US-Invasion im Jahre 2003 entstanden waren. Jahrzehntelange hatte das autokratische Baath-Regime in Damaskus die natürlichen Ressourcen des Landes rücksichtslos ausgebeutet, den wasserintensiven Anbau von Weizen und Baumwolle subventioniert und ineffiziente Bewässerungsmethoden gefördert. Hinzu kamen Überweidung und Bevölkerungswachstum. Aus all diesen Gründen waren zwischen 2003 und 2008 die Grundwasserreserven um die Hälfte zurückgegangen.

Für die Verschlechterung der syrischen Landwirtschaft waren folglich mehrere Faktoren entscheidend, vom Klimawandel über die Misswirtschaft im Umgang mit natürlichen Ressource bis hin zur Populationsentwicklung. Dieses Zusammenspiel von wirtschaftlichen, sozialen, klimatischen und ökologischen Veränderungen hat den Gesellschaftsvertrag zwischen Bürgern und Regierung untergraben, Oppositionsbewegungen wacherufen und die Legitimität der Assad-Diktatur unwiderruflich beschädigt.⁵⁵ Doch solange der Krieg in Syrien nicht

55 | An anderer Stelle wurden einige Schritte in den bislang kaum gesicherten Bereich einer gastrosophischen Theorie der Kriegsführung gewagt (vgl. Lemke, Kriegsnahrung – Nahrungskriege). Nicht nur, dass unter ethischen Gesichtspunkten die allermeisten Lebensmittel wie Massenvernichtungsmitteln wirken; das Essen wird auch als Waffe eingesetzt. In Kriegen werden Nahrungsmittel als politisches Druckmittel eingesetzt und vielerorts werden Kriege so gestaltet, dass sich danach die lokalen Märkte von ausländischen Firmen erschließen bzw. beherrschen lassen, ganze Regionen und ihre Bevölkerung bleiben so auch nach der militärischen Intervention einem permanenten Krieg jenseits des Krieges ausgesetzt. Ebenso kann Kriegsgestaltung (War Design) mithilfe von Nahrungsmitteln – wie in Syrien – von einem diktatorischen Regime ausgehen, das durch systematisches Aushungern (gewaltsamer Essensentzug) Macht über seine Bevölkerung ausübt. Mit anderen Mitteln operieren paramilitärische Gruppen, die den Zugang zu Nahrungsmitteln kontrollieren und die Menschen auf diese Weise unter ihre Kontrolle bringen. Ohne (meistens ohne) di-

entschieden ist, werden Menschen von dort weiter fliehen. Es sei denn, sie leisten angesichts der größten humanitären Katastrophe der jüngeren Geschichte ihres Landes als Akt einer friedensstiftenden Wiederaufbauinitiative – und einer souveränen Transformation der vorherrschenden Kriegsgestaltung hin zu einer zukunftsweisenden Lebensgestaltung – einen unglaublichen Widerstand: Gemüsegärten aufbauen und Lebensmittel anbauen inmitten der zerstörten Städte und Landschaften.⁵⁶ Von solchen Taten im 15. *Garden*, das erste lokale, von bäuerlichen Bewegungen initiierte Netzwerk zur Nahrungssouveränität in Syrien, berichtete Mohammad Abu Hajar 2015 anlässlich der alljährlichen Saatgut-Tauschbörse des Hamburger Bündnisses Solidarisches Gemüse.⁵⁷

AFRIKANISCHE BOOTSFLÜCHTLINGE UND DEUTSCHE BLAUHELM SOLDATEN

Ein zweites Beispiel dafür, über welche komplizierten Wege Fluchtbewegungen ursächlich mit dem weiten Bereich einer globalen Ethik ›des Essens‹ zu tun haben, bietet das westafrikanische Land Mali, Hauptherkunftsland vieler Bootsflüchtlinge. Der ressourcenarme und vom Klimawandel besonders betroffene Staat, der zu zwei Dritteln in der Sahara und der Sahelzone liegt, zählt zu den ärmsten Ländern der Welt. Auf dem Index der menschlichen Entwicklung (HDI) der Vereinten Nationen belegte Mali 2014 den 179. von 188 Rängen. Etwa drei Viertel der Bevölkerung, die auf dem Land lebt und Landwirtschaft betreibt bzw. betreiben könnte, haben weniger als umgerechnet zwei US-Dollar am Tag zur Verfügung. Trotz der an die schwierigen klimatischen Verhältnisse angepassten

rekte Gewaltanwendung und von der kritischen Öffentlichkeit (weitestgehend) unerkannt, agieren wiederum multinationale Konzerne, wenn sie die Konflikte geopolitisch nutzen, um sich in der bekriegten Region zu etablieren. Dies geschieht nicht selten Hand in Hand mit korrupten Regimes, bewaffneten Kräften, mit Militär und Gewalt oder auch mit Entwicklungsprojekten westlicher Regierungen. Der Irak ist hierfür ein drastisches Beispiel: Durch den diktierten Paragraphen 81, mit dem die Patentierung des irakischen Saatguts und der Beginn der Hybrid- und GMO-Ära im Irak von den Besatzern durchgesetzt wurde. Die irakische Landwirtschaft und mit ihr viele andere Sektoren sind so massiv zerstört oder verändert, dass zehn Jahre nach dem Krieg der Hunger-Krieg dort weiter andauert.

56 | 15. *Garden* ist, laut Selbstbeschreibung, ein Netzwerk von unten, ein Netzwerk aus urbanen Gärten in Syriens bombardierten, belagerten und abgeriegelten Städten, aus regional vernetzten Familiengärten, gemeinsamer bäuerlicher Organisation und Produktion in den ländlichen Regionen, Landwirtschaftsinitiativen von Flüchtlingen in den Flüchtlingslagern der syrischen Anrainerstaaten.

57 | Die Keimzelle, 3. Saatgut-Tauschbörse Hamburg; zum Hintergrund siehe: Lemke, Die Keimzelle; Haarmann/Ziehl, Raumaneignungen und Recht auf Stadt: Das Gängeviertel und die Keimzelle; vgl. auch: Ziemer, Performing urban citizenship.

Anbaumethoden gehört Mali zu den Ländern, die bereits seit Jahrzehnten massiv vom Klimawandel betroffen sind.⁵⁸ Bauern berichten, dass sich die Regenzeit von fünf auf dreieinhalb Monate verkürzt hätte, so dass einige besonders ertragreiche Feldfrüchte nicht mehr angebaut werden könnten. Ethisch gesehen, erscheint es wenig strittig, dass die Ernährungssicherung sowie die Förderung einer produktiven und nachhaltigen Landwirtschaft zentrale Zukunftsaufgaben der malischen Politik sein sollten. Die Realität sieht anders aus. Im gesamten Sahel macht sich seit Jahren aufgrund schlechter Ernten eine massive Ernährungskrise breit. Zusätzlich stürzten meuternde Soldaten 2012 Malis Machthaber, während gleichzeitig im Norden des Landes eine Touareg-Rebellion und islamistische Gruppierungen die nationale Einheit gefährdeten. Inzwischen gilt der Norden als Rückzugsgebiet der Extremisten, teilweise mit Kontakten zu al-Qaida. Rund 500.000 Menschen sind aus ihren Heimatorten geflohen und suchen in anderen Landesteilen Malis oder außerhalb des Landes Zuflucht.

Vor dem Hintergrund der aktuellen Flüchtlingskrise beschloss die deutsche Bundesregierung Anfang 2016, dass sich bis zu 650 Bundeswehrsoldaten an der UN-Friedenstruppe *Minusma* beteiligen sollen. Mit diesem militärischen Auslandseinsatz verwickelt sich Deutschland (zur Entlastung Frankreichs nach Terroranschlägen in Paris im November 2015) noch stärker in den Kampf gegen islamistische Terrorgruppen. Doch der Einsatz ist gefährlich: Seit Beginn der Mission 2013 wurden 72 Blauhelmsoldaten in diesem Krisenstaat getötet, trotz der im gleichen Zeitraum wieder aufgenommenen EU-Entwicklungszusammenarbeit gemäß der neuen Doktrin europäischer Entwicklungshilfe.⁵⁹ Zuvor, zu Zeiten der malischen Militärdiktatur, waren dem postkolonialen Staat über Jahrzehnte hinweg immer wieder die alten drakonischen ›Strukturanpassungsprogramme‹ des Internationalen Währungsfonds, der Weltbank und der Welthandelsorganisation auferlegt worden.

Eine weitere existenzbedrohende ›Entwicklungshilfe‹ kam für zahlreiche Bäuerinnen und Bauern spätestens seit der Finanzkrise 2008 hinzu: Land Grabbing, kommerzieller Landraub, sei es für internationale Banken, Investmentfonds oder Agrobusiness-Konzerne, sei es für korrupte Beamte und Politiker. Traurige Berühmtheit haben diesbezüglich die beiden Dörfer Sanamadougou und Sahou nordöstlich der Hauptstadt Bamako erlangt. Sie haben seit 2010 nahezu sämtliche ihrer Anbauflächen verloren. Etwa an Modibo Keita, ein bestens vernetzter Unternehmer, der unter anderem von zwei Entwicklungsbanken mehre Großkredite erhalten hatte (an denen sich auch Deutschland beteiligte). Mit dem absehbaren Ergebnis, dass 5000 Menschen mittlerweile vor dem Nichts stehen.⁶⁰

58 | Hertsgaard, Sawadogos Leidenschaft für Bäume.

59 | EurActiv, Mali und die neue Doktrin europäischer Entwicklungshilfe.

60 | Zwei Wochen nach Vertragsunterzeichnung verbot Keita den Bäuerinnen und Bauern, ihre Felder zu betreten. Er ließ Bulldozer anrücken und Bäume fällen, um Parzellen zusammenlegen zu können. Als die Bauern protestierten, schickte er Schlägertrupps, darunter

Einige arbeiten nun als Tagelöhner oder sind auf Unterstützung durch Familienangehörige oder Nachbardörfer angewiesen. Doch zahlreiche Bewohner haben die Dörfer verlassen, darunter zahllose junge Malinesen Richtung Europa...

Mit anderen Worten, sollte es weltweit künftig um eine ethisch akzeptable Politik gehen, besteht sowohl vom Standpunkt des Deutschen Ethikrates als auch aus der Perspektive der Gastrosophie eigentlich kein großer Bedarf an Diskussion: Den Meisten ist bekannt, was die Beispiele Mali und Syrien zeigen. Die strukturellen Ursachen von Flucht und Migration können dauerhaft nur beseitigt werden durch die Verbesserung der Lebensbedingungen vor Ort, durch lokale Ernährungssouveränität, durch faire Welthandelsbedingungen und nur durch eine gastroethisch erweiterte »neue Kunst des Zusammenlebens«, wie sie neben vielen anderen Stimmen auch die Autoren des bereits erwähnten konvivialistischen Manifests fordern.

KOCHEN UND GENIESSEN – UM SEIN LEBEN ZU ÄNDERN?

Angesichts der zahllosen Krisen unserer Zeit und unseres Daseins wird die gesellschaftliche Notwendigkeit, »etwas zu tun«, immer dringlicher. Der einer breiten Öffentlichkeit bekannte Philosoph Peter Sloterdijk bringt die allgemeine Stimmung auf den Punkt: »Die einzige Tatsache von universaler ethischer Bedeutung in der aktuellen Welt ist die diffus allgegenwärtig wachsende Einsicht, dass es so nicht weitergehen kann.«⁶¹ Als Grundsatz dieser globalen Ethik wird ein »absoluter Imperativ« ausgegeben. Seine Forderung an alle gebietet: »Du musst dein Leben ändern«. Allerdings verliert Sloterdijk kaum Worte darüber, was diese moralische Pflicht beinhaltet. Wäre es nicht absolut sinnvoll und angesichts der Dringlichkeit der Sache zu erwarten, von dieser immerhin 750 Seiten umfassenden Schrift ausführliche Beschreibungen darüber zu lesen, was geschehen müsste, damit es so nicht weitergeht? Und, vorausgesetzt der Wille dazu wäre da, was sollten wir tun, um »in täglichen Übungen die guten Gewohnheiten gemeinsamen Überlebens anzunehmen« (Ebd., 714), wie es sich der letzte Satz von *Du musst dein Leben ändern* wünscht?

Neulich bot ein Interview der Süddeutschen Zeitung zufällig einen kurzen Einblick in die Wohnküche des (ansonsten) wortreichen Denkers. Sein publik gemachtes Selbstzeugnis – das sich als ein kryptogastrosophisches Selbstbe-

Polizisten und Soldaten. Die Dorfbewohner berichteten, eine ältere Frau sei vor den Augen ihres Sohnes totgeschlagen worden. Es habe gezielte Vergewaltigungen gegeben. Das auf Landfragen in Entwicklungsländern spezialisierte Oakland Institute aus Kalifornien hat den Fall untersucht. Es bestätigt die Schilderungen der Bauern. In einem Bericht spricht es von Gewalt, von schweren Menschenrechtsverletzungen und Gefahren für die Lebensgrundlagen der Bauern; siehe: Jakob, Nachhaltige Zerstörung.

61 | Sloterdijk, *Du musst dein Leben ändern*, 699.

kenntnis verstehen lässt und mir Anlass bietet, im Folgenden mit einer Handvoll Kurzporträts meine in diesem Buch vorgestellte Galerie einigermaßen namhafter Ernährungsphilosophen abzurunden – also, dieses publik gemachte Selbstzeugnis entbehrt nicht einer gewissen Süffisanz: Immerhin wird Kollege Sloterdijk hierzulande wie kaum ein anderer Denker unserer Tage gesellschaftlich wahrgenommen; in seiner Person kommen die geistige Lage zur Nation ebenso wie der aktuelle Zustand der Philosophie – wenn nicht gleich ganze Jahrhunderte oder Gott und die Welt – zur Sprache.⁶² In dem besagten Interview war unter dem bezeichnenden Titel *Man denkt an mich, also bin ich* zu lesen, dass der Philosoph ganz in der Tradition von Immanuel Kant regelmäßig Freunde zum gemeinsamen Mahl einlädt. Zu seinen »Karlsruher Tischgesprächen« (Sloterdijk) erklärt er: »Fast jeden Tag kommen zwei, drei Kollegen zu mir nach Hause und werden, wenn sie nett sind, von mir bekocht. Ihre Gastgeschenke bestehen in dem, was sie gerade im Kopf haben.«⁶³

Hoffentlich darf Sloterdijk geistreiche Gäste bekochen. Jedenfalls scheint das Risotto mit Jakobsmuscheln, das er dem Zeitungsredakteur in seinem Ferienhaus auf Korsika bereitet, den Gast zu imponieren. Er würde, könnte man eines Tages mit Philosophie kein Geld mehr verdienen, seinem Interviewpartner und kreativen Gastgeber raten, mit seinen Kochkünsten in die Gastronomie zu wechseln. Vielleicht sollte Peter Sloterdijk über diesen Berufswechsel ohnehin einmal nachdenken. Es könnte sein, dass seine geschmacksästhetischen Werke dem geneigten Publikum besser schmecken als seine philosophischen Werke den Kollegen. Zumindest mag jemand, der sich in solchen Geschmacksfragen besonders gut auskennt, Sloterdijks geistige Kost nicht sonderlich. Kollege Richard David Precht etwa setzt sich äußerst kritisch mit dessen 2500 Seiten füllenden, mehrbändigen Meistererzählung auseinander. In einer Rezension bemängelt er an diesem opulenten mehrgängigen Werk, worin viel von Sphären und Sphärologie die Rede ist, aber wieder kein einziges gastrosophisches Wort (beispielsweise über Biosphärenbewusstsein als einer zentralen Zutat einer globalen Gastroethik) fällt. Entsprechend harsch fällt das Geschmacksurteil des Bestseller-Autoren aus: »So verführerisch es ist, den Blick in Sloterdijks exquisite Sprach- und Gedankenküche zu werfen – auf das sorgfältig Ausgesuchte, säuberlich Gehackte und messerscharf Filetierte –, am Ende werden die feinen soziologischen, physikalischen, phytologischen, ökologischen und klimatologischen Zutaten zu einem ungenießbaren Klumpatsch zusammengebacken.«⁶⁴

Das vernichtende Urteil des selbst ernannten Gastrokritikers Precht (dessen eigene Küche freilich zu den sicherheitshalber gut gehüteten Geheimnissen der

62 | Vgl. Sloterdijk, *Vor der Jahrtausendwende: Die geistige Lage der Nation*; ders., *Kritik der zynischen Vernunft*; ders., *Was geschah im 20. Jahrhundert?*; ders., *Gespräche über Gott, Geist und Geld*.

63 | Sloterdijk, »Man denkt an mich, also bin ich«.

64 | Precht, *Einstürzende Sandburgen*.

deutschen Gegenwartsphilosophie gehört) kulminiert in dem Entsetzen, dass Sloterdijk seinen wild zusammengebackenen und ungenießbaren Klumpatsch sogar »auch noch ausdeuten« wolle. – So oder so scheint sich ein weiteres Mal zu bestätigen, dass den Philosophen ein bisschen mehr Gastrosophie im Leben und im Denken gut täte. Entsprechend soll einer der erhofften Erkenntnisgewinne der vorliegenden Arbeit sein, dass die gastrosophische Revision der westlichen Philosophie zum Umdenken der herkömmlichen Interpretationen und Wahrheiten der Werke ihrer maßgeblichen Repräsentanten bewegt. Wenn es gastrosophisch wird, bedürfen die üblichen Vorstellungen, die wir mit Namen (um nur einige von mir behandelte zu nennen) wie Platon, Kant, Feuerbach, Rousseau, Nietzsche oder Hegel⁶⁵ und Peter Singer⁶⁶ oder Peter Sloterdijk verbinden, einer gründlichen Korrektur als dringend erforderlicher Selbstkritik der Philosophie und ihrer denkerischen Haltung zum Essen.

Mit anderen Worten: Obgleich sich mit der Gastrosophie die Quelle eines ebenso tiefgründigen wie weltbewegenden Novums auftut, wird sich dadurch keineswegs alles in unserem Leben und unserer Lebensphilosophie ändern (müssen); einiges an dem, was wir ›Philosophie‹ zu nennen gewohnt sind, allerdings schon. Das ist gut so. Denn die Philosophen leben schon sehr lange davon, dass ihre alten Rezepte immer wieder bloß nachgekocht oder ihre erlesenen Reste nur schnell etwas aufgewärmt werden, dass ihre alten Weine bloß in neue Schläuche gegossen werden, um für die Allgemeinheit schmackhaft zu bleiben. Insofern will das risikofreudige Abenteuer, die menschliche Essistenz endlich doch einmal zum expliziten Thema des philosophischen Denkens zu machen, die allgemeine Wissbegierde und unseren geistigen Hunger wecken. Und nicht zuletzt einen Appetit auf Gastrosophisches anregen. Ein solches Umdenken verfolgt deshalb nicht das Ziel, unserer viel interpretierten Welt bloß eine weitere Deutung hinzuzufügen. Stattdessen kommt es darauf an, mithilfe der Philosophie die Welt des Essens zu verändern. – Diese Formulierung spielt selbstverständlich auf Karl Marx an, in der programmatischen Absicht, dessen berühmte 11. *These zu Feuerbach* eine neue, gastrosophische Wendung zu geben. Wie berechtigt diese Marx-Korrektur in der Sache ist, wird im Abschnitt zu Feuerbach und im Abschlusskapitel zur Kritischen Theorie gezeigt; deshalb hier nur eine weitere kurze Bemerkung zu Marx als Gastrosophen.

65 | Zu Hegel: Lemke, Über das Essen, 135-150; und ders., Anderes-Selbst-Verkörpern.

66 | Zu Singer: Lemke, Politik des Essens, 275-316.

GASTROETHISCHER ANARCHO-SOZIALISMUS

Schon zu seiner Zeit, sogar in seinem Umfeld, wurden Versuche unternommen, das Essen unter dem Begriff der Gastrosophie als einer der Ideen eines revolutionären Humanismus zum Thema der Gesellschaftsutopie zu machen. Es ist nicht so, dass man hier mit etwas kommt, dessen philosophische Dimension sogar ›ein Marx noch nicht sehen konnte‹. Das ›marxistische Denken‹ setzt zu einem Zeitpunkt ein, wo der gastrosophische Diskurs der Moderne längst ein erkennbares und ansatzweise ausgearbeitetes Profil hatte. Diesbezügliche Diskurse einiger namhafter Philosophen lassen sich ohne Weiteres rekonstruieren.

Marx, ein viel belesener und wissbegieriger Geist, gewann grundlegende Sichtweisen des eigenen Materialismus durch Feuerbachs Schriften (einschließlich deren gastrosophischer Inhalte); er kannte Rousseaus Gesellschaftskritik (und damit auch dessen Utopie der ernährungssouveränen Landkommune); selbstverständlich war ihm ebenso Kant und dessen Leben vertraut (das erst wenige Jahrzehnte zurücklag); und natürlich war er von Epikur geprägt, über den er promovierte hatte. Vielleicht waren Marx sogar Friedrich von Rumohrs *Geist der Kochkunst* und die von Gustav Blumröder alias Antonius Anthus im Jahre 1838 publizierten *Vorlesungen zur Esskunst* nicht entgangen. (Immerhin war Blumröder als Aktivist der damaligen Demokratiebewegung zehn Jahre später ein Abgeordneter der in Frankfurt tagenden Nationalversammlung und insofern in revolutionäre Kreise vernetzt, in denen auch der junge Marx agierte.)

Mit Sicherheit aber hatte er den französischen Sozialismus-Theoretiker Charles Fourier und dessen zahlreichen utopischen Ideen intensiv studiert. Marx muss bei seiner Lektüre von Fourier, etwa in der (später von Adorno herausgegebenen) *Theorie der vier Bewegungen und der allgemeinen Bestimmungen* oder in dessen zahlreichen anderen Theorien *Über das weltweite soziale Chaos*⁶⁷, folglich auf die skurrile Idee gestoßen sein, dass eine zukünftige Gesellschaft dem Essen, der Verbesserung des gesellschaftlichen Geschmacks, der Kucheneinrichtung, der Mahlvergemeinschaftung, der Produktion und Konsumtion von Lebensmitteln, der gastro-politanen Stadtentwicklung, dem Genussleben und kulinarischen Leidenschaften große – politische, ethische und ästhetische – Bedeutung beimessen sollte.

67 | In seinem Vorwort zu Fouriers *Theorie der vier Bewegungen und der allgemeinen Bestimmungen* notiert Adorno eine bemerkenswerte Erkenntnis, die Fourier sogar vor Marx und der bis heute üblichen Verwissenschaftlichung bzw. der marxistischen Verunmöglichung der Utopie in Schutz nimmt. »Keiner bietet dem Vorwurf des Utopismus schutzloser sich dar als er; bei keinem aber auch ist die Anfälligkeit der Doktrin so sehr gezeitigt vom Willen, die Vorstellung des besseren Zustands zu konkretisieren. Das Verbot auszudenken, wie es sein solle, die Verwissenschaftlichung des Sozialismus, ist diesem nicht nur zum Guten angeschlagen. Das Verdikt über Phantasie als Phantasterei fügte sich einer Praxis ein, die sich Selbstzweck war und mehr stets im Bestehenden verstrickte, über das sie einmal hinaus wollte.«

Neben solchen gastrosophischen Ideen tauchen in der Philosophie des fantasievollen Utopisten weitere ungewöhnliche Dingen auf, wie die Gleichberechtigung der Frau, die Reduzierung der Arbeitszeit (auf wenige Stunden am Tag) oder die Einführung eines Grundeinkommens. Doch mit unmittelbarem Bezug zu Fragen einer humanen oder ›harmonischen‹ Esskultur gehört es zu den größten Verdiensten von Charles Fourier, einen seit Jahrhunderten unerschwelligen Diskurs der westlichen Philosophie einen eigenen Namen zu geben: Gastrosophie. (Insofern nutze ich die Gelegenheit, meine Darstellung der ideengeschichtlichen Ursprünge der Gastrosophie zu präzisieren. Zu Recht wurde ich darauf hingewiesen, dass Fourier es war, der erstmals den Begriff einführte.⁶⁸) Im Jahre 1829 nimmt Fourier in der langen Reihe seiner Einfälle die ebenso schlichte wie grundlegende Unterscheidung zwischen dem, was als »Gastronomie« längst Eingang in unseren täglichen Sprachgebrauch gefunden hat, und dem neuen Terminus »Gastrosophie« vor.⁶⁹

Als Bezeichnung des Gastgewerbes deckt der Begriff Gastronomie eine wesentliche Dimension des menschlichen Nahrungsgeschehens ab, aber eben doch nur eine neben vielen anderen Dimensionen. Die Gastrosophie hingegen benennt das philosophisch-umfassende Ganze, die ganze Wahrheit ›des Essens‹ und geht deshalb weit über die Angelegenheiten des Gastronomischen hinaus. Die Ernährungsverhältnisse in ihrem gesellschaftlichen Ganzen wahrzunehmen, war also der leicht nachvollziehbare Grund für Fouriers Wortschöpfung. Seine Idee einer Verbesserung des menschlichen Geschmacks und der Verbreitung einer gastrosophischen Gesellschaftsutopie erfährt, ähnlich wie bei Feuerbach, zwar keine systematische Ausarbeitung. (Was es leichter machte, dass alles damit verbunden übersehen wird.) Das aber ändert wenig daran, dass Marx und wohlmeinende Interpreten nach ihm⁷⁰ wissentlich darüber hinwegsehen, dass der fouriersche Sozialismus die Grundlegung der Gastrosophie als einer menschlichen »Weisheit« (Fourier) beinhaltet, die zu einer besseren Praxis gehört. Diese systematische Ignoranz ist noch unverzeihlicher mit Blick auf den revolutionären Humanismus des Gastrosophen Feuerbach.

68 | Rüttgers, Kritik der kulinarischen Vernunft, 41.

69 | Fourier, Die neue industrielle und sozietäre Welt.

70 | Beispielsweise erwähnt der Utopie-Historiker Richard Saage zwar, dass Fourier »als Wegweiser des marxistischen Sozialismus (sowie der Ökologieproblematik)« weiterhin Anerkennung verdiene. Doch auch er unterschlägt immer noch dessen utopische Gastrosophie; vgl. Saage, Utopie und Eros. Zu Charles Fouriers ›neuer sozietärer Ordnung‹, 68-80.

REZEPTE FÜR DIE GARKÜCHE DER ZUKUNFT

Es ist bekannt, dass Marx nichts von einer angeblich unwissenschaftlichen Phantasterei à la Fourier wissen wollte und sich schwer damit tat, Kostproben von der Utopie einer kommunistischen Zukunft zu bieten. Seine kritische Theorie wehrt sich dagegen, praktische Rezepte eines für alle guten Lebens – seine Idee des Sozialismus – näher zu beschreiben und entsprechende Vorstellungen von besseren Verhältnissen und einer ethischen Praxis, wie es sein sollte, zu konkretisieren. Gleichwohl legt das Unverständnis, auf das er in seinem Vorwort zu *Das Kapital* reagiert, eine Spur ins leere Zentrum der marxischen Gastrosophie. Dort heißt es, dass man ihm gegenüber eingewendet hätte, »ich würde mich auf bloß kritische Zergliederung des Gegebenen beschränken, statt Rezepte für die Garküche der Zukunft zu verschreiben.«

Ein Einwand, gegen den er sich wehrt. Tatsächlich ist das Urteil in beide Richtungen unzutreffend. Erstens hätte zur kritischen Zergliederung des Gegebenen gehört, unter anderem über etwas zu schreiben, worüber die meterlangen Gesammelten Werke von Marx und Engels beharrlich schweigen. Oder wo schreiben die Herren etwas über die Küchenarbeit? Müssten die gegebenen Zustände dieser bürgerlichen Sklavenarbeit – analog zur »Lohnsklaverei« (Marx) – nicht zwingend Gegenstand der Gesellschaftskritik sein? Was könnten vernünftige Gründe dafür sein, dass ein wissenschaftlicher Sozialismus keine Auseinandersetzung mit dem revolutionären Feminismus der damaligen Zeit beinhaltet?

Selbstverständlich kennen Marx und Engels, die beide lange in London leben, die Schriften ihres britischen Landsmanns und Anarcho-Sozialisten William Godwin sowie die dortigen politischen Aktivitäten seiner Frau Mary Wollstonecraft. Die Autorin der bahnbrechenden Schrift *Zur Verteidigung der Frauenrechte* war die bekannteste Vorkämpferin einer breiten sozialen Bewegung, die die feministische Befreiung der Ehefrau aus einer geschlechterspezifischen (Haus-)Arbeit fordert. Doch die gesellschaftliche Notwendigkeit einer menschlichen Emanzipation in diesem Bereich – die Emanzipation der Hausfrau von aufgezwungener Küchenarbeit und die Emanzipation des Mannes zu einem kochkünstlerischen Menschen – gewinnt in der Philosophie von Karl Marx an keiner Stelle programmatisches Gewicht. Diesbezüglich bleibt sogar der revolutionäre Marxismus, wie bislang noch jeder wissenschaftliche Sozialismus, dem traditionellen Fastfood-Platonismus verhaftet.

Immerhin aber bietet Marx' Denken durchaus die begrifflichen Zutaten zu dem gastrosophischen Rezept, die herrschaftsbefreite Küchenarbeit als beispielhafte »lebendige Arbeit« und das tägliche Selbstkochen als »freie Selbsttätigkeit« eines »allseitig entwickelten Menschen« zu begreifen. Und sollen die Idee einer »kommunistischen Gesellschaft« und erst recht die Utopie eines »künftigen Sozialismus« wirklich keine Rezepte für die Garküche der Zukunft sein? War Karl Marx etwa nicht der Chefkoch einer philosophischen Großküche par excellence?

Wusste sein guter Freund Engels als Küchen-Brigadist nicht sehr genau von der Volksweisheit: »The proof of the pudding is in the eating.«⁷¹

Ob es uns nun schmeckt oder nicht, über das Essen gelangt jeder von uns ins marxistische Denken und noch weiter – bis zu neuen Ideen einer besseren Praxis und zu Rezepten, wie man sein Leben ändern kann, damit es nicht so weitergeht. Mehr noch: Eine gastrosophische Ethik versorgt uns Menschen mit einem präzisen Sinn für das, was wir für ein gutes Leben brauchen und was nicht. Vieles, was etwa der Kapitalismus in den Supermärkten und in sämtlichen Systemen künstlich erzeugt Bedürfnisse anbietet, braucht es dazu nicht. Sich dieses Wissen anzueignen, war schon für Sokrates der Ausgangspunkt der Philosophie.

Wer sich als (männlicher) Philosoph weigert, die gastroethischen Krisenherde – die globale Ernährungskrise und die alltäglichen Verhältnisse in unseren Küchen – wahrzunehmen und zu deren philosophischen »Unsichtbarkeit« (Honneth) implizit beiträgt, macht sich eine gesellschaftspolitisch äußerst fragwürdige Haltung zu Eigen; wer mit keinem Wort über das Essen und entsprechende Fragen eines guten Lebens hinwegphilosophiert, der weiß noch weniger, was zu tun ist und wie nahe das ethische Gute liegt, als jemand, der uns in diesen Dingen bloß »Enthaltbarkeit« (Habermas) rät; welche Folgen es hat, wenn man sich einer Idee des Sozialismus verpflichtet fühlt, der ein gastrosophisches Selbstverständnis fehlt – alles das kann man an der Philosophie von Axel Honneth studieren. Man muss das sogar tun, selbst wenn einem nicht danach ist, weil sich das gastrosophische Denken als eine kritische Theorie des guten Essens versteht und es hinsichtlich der enormen Verantwortung der Philosophie als *der* ethischen Instanz einer liberalen Gesellschaft nun einmal (mit Foucault gesagt) zum Mut der Wahrheit gehört, die vorherrschenden Denksysteme kritisch zu hinterfragen, um anders denken zu können.⁷²

DIE AKTUALISIERUNG EINER ALTEN MISSACHTUNG

Honneth ist als Nachfolger von Jürgen Habermas an der Universität Frankfurt sowie als Direktor des dortigen Instituts für Sozialforschung (insofern gewissermaßen auch als institutioneller Erbverwalter der historischen Kritischen Theorie von Adorno, Horkheimer und Marcuse) ein bekannter Name der internationalen Gegenwartsphilosophie. Umso bemerkenswerter erscheint der Sachverhalt, dass von ihm kürzlich eine schmale Schrift zur *Idee des Sozialismus. Eine Aktualisie-*

71 | Engels, Die Entwicklung des Sozialismus von der Utopie zur Wissenschaft, 87.

72 | Der foucaultsche Eid des Philosophen, dem ich zustimme, beschwört dieses (Berufs-) Ethos: »Aber was ist die Philosophie heute – ich meine die philosophische Aktivität –, wenn nicht die kritische Arbeit des Denkens an sich selber? Und wenn sie nicht, statt zu rechtfertigen, was man schon weiß, in der Anstrengung liegt, zu wissen, wie und wie weit es möglich wäre, anders zu denken?« Foucault, Der Gebrauch der Lüste, 16.

rung vorgelegt wurde. In wenigen Worten wird zur Begründung für diesen zweifelsohne mutigen Schritt folgende Zeitdiagnose vorausgeschickt: »Wir haben es heute mit einem stumm gewordenen Protest zu tun, dem jede Vision fehlt. Die Leute empfinden zwar ein großes Unbehagen angesichts der kapitalistischen Verhältnisse, aber sie wissen es nicht zu formulieren.«⁷³

Mit dieser Sicht der Dinge bekommen »die Leute« (Honneth) – und insbesondere einige Millionen von Aktivist:innen rund um den Erdball – eine ordentliche Portion an professoraler Arroganz serviert. Oder wie kann man die wohl formulierte Protestkultur und die Myriaden von alternativen Praxen nicht sehen, nicht anerkennen und ihre »Unsichtbarkeit« (Honneth) behaupten? Existieren die theoretischen Positionierungen, die wissenschaftlichen Diskussionen, Tagungen, Tischrunden und Workshops zur Idee des Kommunismus, zum Zapatismus oder zum konvivialistischen Manifest (zu den Unterzeichnern Honneth selbst zählt), zu Zukunftsvisionen einer Dritten Industriellen Revolution, zu Perspektiven der Postwachstumsökonomie, zu den jüngsten Commons-Utopien und zu den vielen anderen zukunftsbezogenen Bewegungsbegriffen – existieren diese sozialetischen Experimentalismen etwa nicht? Was ist mit der Außerparlamentarischen Opposition APO 2.0, mit der internationalen Bauernbewegung La Via Campesina und den urbanen Gemeinschaftsgärten, und was mit der neuen Kochbewegung, der Internationale des Guten Geschmacks und den unzähligen anderen sozialen Bewegungen der Gegenwart? Darf ein Gesellschaftstheoretiker, der sich ausdrücklich auf die Anerkennung umkämpfter Realitäten und sozialer Konflikte versteht⁷⁴, über alles das hinwegsehen? Kann man irgendetwas Sinnvolles über Sozialismus und die Zukunft einer besseren Welt sagen, ohne beispielsweise den real existierenden Kommunismus Chinas – und dessen Hunger – mit einem Wort zu erwähnen?⁷⁵

Doch die praktische Absicht des Büchleins von Honneth ist es immerhin, das theoretische Verbot und die bislang (ausgerechnet von der eigenen Denktradition) allgemein vorgeschriebene Utopie-Abstinenz aufheben zu wollen. »An die alte Idee des Sozialismus anzuknüpfen«, heißt es dort programmatisch, »soll ein Versuch sein, diese Stummheit zu überwinden und eine Vision zu aktualisieren.« – Keine Frage, wir brauchen wortgewandte Visionen und neue Utopien des Besseren. So weit, so gut. Aber Axel Honneth schafft es tatsächlich, die Idee des Sozialismus erneut komplett ohne Bezug zur Ethik des Essens zu denken. Und das, obwohl speziell er es besser wissen könnte, was sich in dieser Angelegenheit hierzulande so tut. Und obwohl auch er sich in seinen Überlegungen unter an-

73 | Honneth, Idee des Sozialismus. Eine Aktualisierung, 15.

74 | Sein Versuch einer konzeptuellen Weiterentwicklung einer kritischen Gesellschaftstheorie, die sich damals noch der sozialphilosophischen »Idee eines guten Lebens« (Honneth) verbunden fühlte, wurde vorgestellt in: Honneth, Kampf um Anerkennung. Zu Grammatik sozialer Konflikte.

75 | Rancière, Kommunisten ohne Kommunismus?, 205.

derem auf Fourier bezieht, bleibt dessen gastrosophischer Utopismus weiterhin, wie bei allen anderen Frankfurter Kollegen vor ihm und neben ihm, unverändert abwesend.

Um hier mögliche Missverständnisse zu vermeiden: Jeglicher Versuch zu einer aktualisierten Idee des Sozialismus oder welchen der vielen Namen man dafür lieber verwenden mag (mir gefällt eher Commonismus oder Konvivialismus) – jeglicher Versuch einer universellen Ethik eines besseren Lebens sollte unser Welt-Essen irgendwie berücksichtigen. Es sei denn, ich irre mich in der Sache komplett. Andernfalls ist rätselhaft, was man und speziell die Leute, die lautstark protestieren, die durchaus Gutes praktizieren und an konkreten Utopien basteln, die mehr oder weniger gegen die globalen Probleme wirken, von solchen Ideen und Theorien halten sollen.⁷⁶

Was den Fall Honneth betrifft: Er scheitert an seiner gutgemeinten Absicht, das Verderben sozialistischer Ideen zu reinem Theoretizismus zu verhindern und einen aktuellen Ersatz für die enttäuschte Hoffnung auf eine revolutionäre Arbeiterbewegung zu suchen. Sein mutiger Experimentalismus verliert sich seinerseits in theoretischen Konstruktionen, die keine täglichen Praxen und einzuübenden Gewohnheiten gemeinsamen Überlebens oder Wohllebens kennen.

GUTES LEBEN AUF BOLIVIANISCH UND DIE ESSTHETISCHE IDEE EINER VOKÜ

Verschanzt im universitären Eigendünkel scheint er nicht zu sehen, dass ganze Staaten und progressive Links-Regierungen, wie Bolivien und Ecuador, in ihren postkolonialen Befreiungsbestrebungen nach Alternativen zum modernen (westlichen, marxistischen) Entwicklungsdenken suchen. Und das nicht ganz ohne Erfolg. Längst stehen auf der politischen Agenda der indigenen Bewegungen das mittlerweile sogar verfassungsrechtlich verbrieftete Recht auf ein ›Gutes Leben‹ (spanisch ›Buen Vivir‹, quechua ›Sumak Kawsay‹) in Verbindung mit dem Gesetz zum Schutz der ›Mutter Erde‹ als aktualisierte Versionen des sokratischen Gaia-Denkens beziehungsweise eines alten andinen Biosphärenbewusstseins (aymara ›Pachamama‹).⁷⁷

Leute wie Alberto Acosta, seines Zeichens Professor für Ökonomie an der Lateinamerikanischen Fakultät für Sozialwissenschaften in Quito, ehemaliger Minister für Energie und Bergbau und Präsident der verfassungsgebenden Ver-

76 | Inzwischen haben sich sogar orthodoxe Sozialisten, die in einschlägigen Publikationsmedien des internationalen Sozialismus publizieren, klargemacht: »Food has become one of the most important political questions addressed by the anti-capitalist movement.« Morelli, *Politics of Food*.

77 | Gudynas, *Politische Ökologie: Natur in den Verfassungen von Bolivien und Ecuador*, 214-218.

sammlung Ecuadors, schreiben Bücher zu diesen historischen Ereignissen, damit die Weltöffentlichkeit davon erfährt.⁷⁸ Selbst die Tatsache, dass »die Utopie eines Guten Lebens« (Acosta) mit der gastrosophischen Utopie eines guten Essens, dass eine globale Ethik mit der »Herstellung von Ernährungssouveränität« (Acosta) verbunden sein muss, scheint für emanzipatorische Gesellschaften, die mit einem Sozialismus des 21. Jahrhunderts experimentieren, inzwischen selbstverständlich zu sein.⁷⁹ – Zur Situation in Lateinamerika, gerade zu den Ländern eines demokratischen Sozialismus und deren Gastropolitiken wäre viel zu sagen. Doch um zum Schluss zu kommen, beschränke ich mich stattdessen auf einen kurzen Gedankengang, der eine Brücke zur *Kunst des Essens* schlägt. Damit soll an die systematische Bedeutung erinnert werden, die ästhetische Fragen und Taten für die gesellschaftliche Wirkmächtigkeit einer ebenso philosophischen wie praktischen Ethik beinhalten.

Weil Bolivien (um bei diesem Beispiel zu bleiben) einen fruchtbaren Nährboden für eine neue Ethik des Essens bietet, war es eine weitsichtige Entscheidung eines dänischen Gastronomen, nein, eines der profiliertesten Gastrosophen auf dem Raumschiff Erde, die transformative Kraft der Küche zu nutzen, um in dem lateinamerikanischen Land den gesellschaftlichen Wandel voranzubringen und die bolivianische Esskultur zur Alltagskultur eines Buen Vivir zu machen. Dafür gründete Claus Meyer 2013 das Restaurant *Gustu* in La Paz. Ein Jahrzehnt zuvor hatte er zusammen mit dem Koch René Redzepi bereits das Restaurant *Noma* in Kopenhagen eröffnet. Das Noma gilt seit Jahren als bestes Restaurant der Welt und hat die skandinavische Küche revolutioniert. Die Noma-Philosophie, dokumentiert im *Manifest der Nordischen Küche*, basiert auf den einfachen Prinzipien, dass nur regionale und saisonale Produkte verwendet werden und der Umwelt nicht geschadet wird.

Meyer erinnert sich: »Beim Nordic-Cuisine-Manifest vor zehn Jahren war die Botschaft: Wir Köche wollen die Welt verändern. Das war eine starke Botschaft, jedenfalls damals, heute vielleicht etwas weniger, weil so viele Köche sich als Revolutionäre fühlen und wie Bono daran arbeiten, der Menschheit zu helfen. Aber damals waren das Menschen, die in einer Küche arbeiteten, keine Koch-Aktivisten.«⁸⁰ Meyer und Redzepi hatten den Vorteil, dass die Skandinavier die Noma-Idee sofort liebten. Diese wilde Gegend des Globus war bekannt für schlechtes Essen. Es gab keine kulinarische Tradition, also erfanden die Noma-Gastrosophen die Nordische Küche. Ihre Essthetik basiert zwar auf einfachen Prinzipien, dafür

78 | Acosta, Buen Vivir. Vom Recht auf eine Gutes Leben. Vgl. Estermann, ›Gut Leben‹ als politische Utopie; ders., Andine Philosophie: Eine interkulturelle Studie zur autochthonen andinen Weisheit.

79 | Fatheuer, Buen Vivir. Anstiftung zum Guten Leben – und zum Guten Essen.

80 | Meyer, Wie man die Welt in fünf Gängen rettet. Zu Bono, weltbekannter Frontmann der Rockband U2, und dessen Aktionismus, mithilfe der Pop-Musik und der eigenen Popularität die Welt von Hunger zu befreien, siehe sein Vorwort zu: Sachs, Ende der Armut, 9-12.

aber auf kreativen Rezepten, etwa Produkte zu benutzen, die noch nie zuvor jemand gegessen hatte. In der Arktis, am äußersten Zipfel der Erde, fanden die Koch-Avantgardisten ziemlich viele verrückte Dinge, die sie dann zuzubereiten lernten.

Als Experimentierraum der künstlerischen Forschung wurde die Küche zum Ort des kulturellen Wandels und einer Revolution der kulinarischen Kultur dieses Landes. Unbestreitbar hat sich das Noma – in Kombination mit zahlreichen weiteren Aktivitäten ihrer Organisation und symposiastischen Bewegungsplattform MAD⁸¹ – an die Spitze der internationalen Spitzengastronomie gestellt und gehört heute von einer gastrosophischen Theorie der zeitgenössischen Kunst und Kultur unbedingt beachtet und anerkannt zu werden.

Während Redzepe in Dänemark und von dort aus aktiv bleibt, ist Meyer nun in Bolivien unterwegs, eines der ärmsten Länder Lateinamerikas. Im Human Development Index steht es auf Platz 113. Weil es ausreichend arm ist, um Verbesserungen dringend nötig zu haben, und weil es mehr als ausreichend entwickelt wurde, um an einem Punkt zu sein, »an dem man von einem ethischen Standpunkt aus versuchen kann, über besseres Essen zu sprechen«⁸², nahm Meyer 2013 die neue Gaststätte in La Paz in Betrieb. Das »Gustu«, dessen Name auf Quechua »Geschmack« bedeutet, praktiziert die gleiche Philosophie wie das Noma: Es bietet Menschen (die meisten Angestellten stammen aus einfachen Verhältnissen) einen Ort, sich zu gut kochenden, kochkünstlerischen Menschen auszubilden.

Die Küche nutzt dafür ausschließlich landeseigene Produkte – aus vier verschiedenen Klimazonen. Eigentlich ist Bolivien ein reiches Land, das über eine phantastische Biodiversität verfügt. Es gibt Tausende verschiedene Kartoffelsorten, tolle Wurzelgemüse (in den Anden) und eine unglaubliche Vielfalt an Kräutern, Gemüsen und Pflanzen (im Amazonasgebiet). Aromen, Texturen und Geschmäcker, die sonst nirgendwo auf der Welt zu finden sind. Das Gustu hat ein eigenes Labor, um bislang unbekannte Produkte zu testen. Etwa Cherimoya, eine Obstfrucht, die zu erfrischendem Saft oder zu vorzüglichem Eis verarbeitet werden kann.

Zusätzlich zu solchen Früchtchen der gastrosophischen Innovation profitiert der demokratische Sozialismus Boliviens von dem Non-Profit-Restaurant dadurch, dass es seinen Gewinn in diverse Projekte in La Paz und Umgebung investiert und so als Motor für weitere gesellschaftliche Veränderungen funktioniert. In der großen Vorstadt El Alto, der Arme-Leute-Gegend des Regierungssitzes La Paz, wurden inzwischen 14 »Cafeterias« eingerichtet, in denen sozial benachteiligte Jugendliche vor allem indigener Herkunft eine Ausbildung bekommen (etwa

81 | »MAD«, auf dänisch »Essen«, ist eine gemeinnützige Organisation, die gastrosophisches Wissen verbreiten will, damit jede Mahlzeit zu einer besseren Mahlzeit wird, nicht bloß in Restaurants, vielmehr jede irgendwo zubereitete und aufgetischte Mahlzeit; www.madfeed.org.

82 | Meyer, Darf Karma appetitlich sein?, 27.

zu Köchen). Gleichzeitig bieten diese gastropolitane Voküs der städtischen Bevölkerung und den lokalen Studenten günstige und geschmackvolle Mahlzeiten. Darüber hinaus schult das Gustu die Betreiber der populären Straßenküchen.

Nachdem das Gustu, dessen Philosophie anfänglich auf große Skepsis stieß, die ersten internationalen Auszeichnungen gewonnen hat, scheinen nun alle das Restaurant zu lieben und es zu feiern, »als wäre es die Fußballnationalmannschaft« (Meyer). In der bolivianischen Gesellschaft, Wirtschaft und Politik wächst das Interesse an allem, was mit einem Denken zu tun hat, das Essen nicht nur als reine Kalorienzufuhr betrachtet. Dort, wie andernorts, beginnen sich Menschen für eine gesellschaftliche Praxis zu interessieren, die eine Ethik des Essens als Quelle für Bildung und Buen Vivir, für Unternehmertum und Wertschöpfung, für Demokratie und Erdverbundenheit nutzt und sie als einen möglichen Weg entdeckt, um sich selbst und die Welt zu ändern. Für diese gastrosophische Utopie findet der erfolgreiche Gustu- und Noma-Gründer Meyer programmatische Worte, mit denen ich das Vorwort zu dieser Neuauflage gerne abschließe: »Die Idee ist es, mit Essen eine Revolution loszutreten«⁸³ – weil kaum etwas anderes in unserem Leben so grundlegend, umfassend und alltäglich darüber entscheidet, was aus der Menschheit wird, als das, was – und wozu – sie isst.

