

LEBEN & ESSEN

60 »STATT GLUTENFREI KOMMT BALD WAS ANDERES«

Jeder vierte Deutsche meidet bestimmte Lebensmittel. Fortschritt oder hysterische Zeitgeistmode? Ein Gespräch mit Gastrophilosoph Harald Lemke.

zeozwei: Jeder Vierte verzichtet gerade beim Essen auf irgendetwas, Herr Lemke. Warum ist das so?

HARALD LEMKE: Es findet gerade sehr viel Reflexion statt, was das Essen betrifft. Das ist neu. Bis vor einigen Jahren haben wir Nahrungsmittel vor allem als Treibstoff gesehen. Als etwas, was man einfach so hineinschiebt, um zu funktionieren. Jetzt merken die Menschen, dass sich das, was sie essen, auf vieles auswirkt. Nicht nur auf sie selbst. Es geht auch um Nachhaltigkeit, um soziale Gerechtigkeit und Emanzipation. Über das Essen bringen wir zentrale gesellschaftliche Werte ins Spiel.

Wenn ich laktosefreie Milch trinke, geht es da nicht schlicht darum, ob ich Bauchschmerzen bekomme oder nicht?

Einerseits ja. Es gibt natürlich die Körper, die auf verschiedene Lebensmittel allergisch reagieren. Doch da kommen viele Dinge zusammen. Manche Leute denken zum Beispiel, Gluten sei ein künstlicher Zusatzstoff, der durch die industrialisierte Landwirtschaft erst in den Weizen kam. Ob da was dran ist, sei dahingestellt. Fest steht, dass die Menschen Weizen seit Jahrtausenden essen. Doch es geht vielen auch um die Frage und Sensibilisierung: Wie werden Lebensmittel produziert, was steckt darin? Welche Schadstoffe, Zusätze und so weiter? Und will ich mir das einverleiben?

Also der Versuch, Kontrolle zurückzugewinnen in einer komplizierten Welt?

Weniger Kontrolle als Selbstermächtigung. Immer mehr Konsumenten sind nicht län-

»Wir brauchen eine Philosophie des guten Essens.« – Harald Lemke.



ger bereit, alles zu schlucken, was der gastrokapitalistische »Supermarkt« bietet.

Trotzdem nervt der Trend auch viele. Sie halten die anderen für hysterisch.

Es ist eine umkämpfte Entwicklung. Unterschiedliche Kräfte und Interessen ringen miteinander, wie es mit unserer Ernährung weitergeht. Ein Aspekt ist, dass Ernährungsweisen sich stark individualisieren. Jeder braucht jetzt sein eigenes Rezept. Dadurch geht das Soziale verloren, das gemeinsam geteilte Essen. Das macht diese tägliche Handlung von uns allen unnötig kompliziert. Im Moment erleben wir eine Flut an Problematisierungen. Da resignieren viele und sagen: Och nee, das ist mir zu viel.

Wird sich der Frei-von-Trend also bald wieder erledigen?

Die Stichworte laktosefrei oder glutenfrei werden wohl bald ersetzt durch andere. Functional Food ist ein Trend, der auch in Zukunft zunehmen wird. Wir befinden uns inmitten eines großen gesellschaftlichen Umdenkens, was gutes Essen angeht. Darum brauchen wir eine neue Philosophie oder eben eine Gastrosophie. Die Sensibilisierung, die im Hintergrund abläuft, ist durchaus angemessen. ■

Interview: Maria Rossbauer

HARALD LEMKE, 50, ist Foodphilosoph und Ernährungswissenschaftler. Zuletzt erschienen: *Über das Essen: Philosophische Erkundungen* (Verlag Wilhelm Fink).