



© Visions-AD / Fotolia

Es ist höchste Zeit, eine **Ernährungs-ethik** zu entwickeln, um die damit verbundenen Probleme in den Griff zu bekommen

Indem wir essen, verhalten wir uns zu vielen Dingen. Das Anliegen der Gastrosophie ist, eine Ethik des guten Essens als eine Praxisform eines ethisch guten Lebens denkbar zu machen ■ Ein Gespräch mit dem Gastrophen Prof. Harald Lemke

Sie sind Gastrosoph. Können Sie kurz definieren, was unter Gastrosophie zu verstehen ist?

Die Gastrosophie ist der Versuch, ein ganzheitliches Verständnis des globalen Nahrungsgeschehens zu entwickeln. Viele Disziplinen beschäftigen sich aus unterschiedlichen Perspektiven mit dem Essen, nehmen aber immer nur Teilrealitäten wahr, z.B. die Nahrungsproduktion in der Landwirtschaft oder die gesundheitlichen Auswirkungen des Essens in der Medizin usw. Es ist ein großes Feld und es gibt noch keine Perspektive oder Wissensform, die versucht, das transdisziplinär in den Blick zu nehmen und zu kommunizieren. Das versucht die Gastrosophie.

Was hat Sie bewogen, sich mit diesem Thema zu beschäftigen?

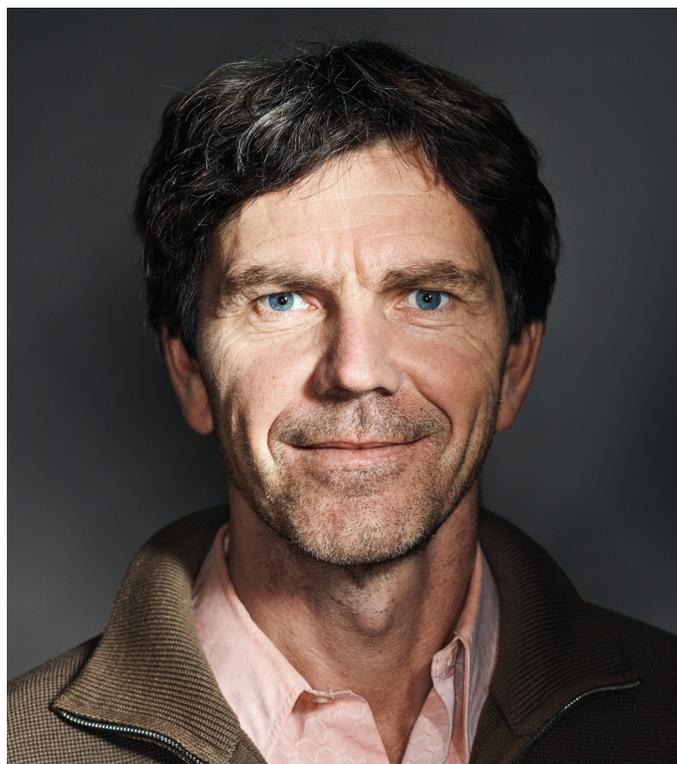
Ich würde es anders formulieren: Wie kann man sich nicht mit den globalen Ernährungsverhältnissen beschäftigen? Die Ernährungsfrage ist eine der brisantesten gesellschaftspolitischen Themen unserer Zeit, so viele Dinge hängen damit zusammen. Sie führt ins Zentrum der möglichen Zukunft der Menschheit auf diesem Planeten. Das ist schon Grund genug. Ein zweites Motiv war die philosophische Ignoranz. Philosophen beschäftigen sich mit allen möglichen Dingen – mit Klimaethik, Sportethik, Bioethik, Wirtschaftsethik – aber eine Ernährungsethik gibt es noch nicht. Ich denke, es ist höchste Zeit, eine Gastroethik zu entwi-

Zusammenfassung

Harald Lemke ist Direktor und wissenschaftlicher Leiter des Internationalen Forums Gastrosophie. Er lehrt Philosophie u. a. am Zentrum für Gastrosophie, Universität Salzburg; der Universität für Gastronomische Wissenschaften Polenzo, Italien sowie der Universität Hamburg; Gastprofessuren an der Universität Kyoto, Japan und der Universität Shanghai, China. Lemke ist aktiv im Gartenprojekt St. Pauli (Die Keimzelle) sowie in der „Tomatenretter-Subsistenz-Gruppe“ am Hof vorm Deich in Hamburg.

Seine Arbeitsschwerpunkte sind Sozialphilosophie, Theorie des Politischen, Ethik des guten Lebens, Ästhetik, Alltagskultur, Praxistheorien, transdisziplinäre Nachhaltigkeitsforschung, Gastrosophie.

Im Interview erzählt er u. a., warum die Ernährungsfrage eines der gesellschaftlich brisantesten Themen ist und wieso wir eine Ethik des Essens brauchen.



© Enver Hirsch

ckeln, um die damit verbundenen Probleme in den Griff zu bekommen.

Warum haben sich Philosophen nie mit einer Ethik des Essens befasst?

Interessanterweise wurde in unserem Kulturkreis vor etwa 2500 Jahren um die Philosophen Platon und Aristoteles eine ziemlich grundsätzliche Entscheidung getroffen: Das, was den Menschen gegenüber den Tieren ausmacht, ist sein Geist. Das Essen bringt den Menschen demnach in die Nähe zum Tier. Das ist insofern überraschend, da die antike griechische Kultur auch in kulinarischer Hinsicht eine Hochkultur war. Was die genauen Gründe für diese These sind, ist schwer zu sagen. In anderen Kulturen haben wir diese Diskrepanz nicht.

Fest steht, dass uns dieses dualistische Wertesystem, die Trennung von Geist und Körper, bis zum heutigen Tag prägt. Das Wertesystem wurde im Christentum fortgeführt, was sich in der vielfältigen Geistmetaphysik zeigt und bis in gegenwärtige transhumanistische Forschungen präsent ist oder auch in Sehnsüchten, dass wir den Planeten Erde verlassen und uns in zukünftigen Intelligenzen weiterentwickeln. Platons

These, dass das Essen unwichtig sei und nicht zum Menschen gehöre, hat sich im Grunde genommen in allen diesen Richtungen eingelöst.

Warum ist es notwendig, das Essen philosophisch zu hinterfragen?

Wie wir essen betrifft schon lange nicht mehr nur uns selbst. Es spielen sehr viele versteckte Dinge hinein: wirtschaftliche Fragen, Produktionsbedingungen, Gerechtigkeits- und Ungerechtigkeitsfragen, etwa warum jeder 6. Mensch zu wenig und jeder 6. Mensch zu viel zu essen hat oder auch Gesundheitsfragen, um nur einige zu nennen. Das alles sollte Grund genug sein, darüber nachzudenken, was es bedeutet, wenn wir so weitermachen oder zu fragen, ob es auch Alternativen gibt.

Sie haben in Asien geforscht, dort hat das Essen traditionell einen anderen Stellenwert als in unserem Kulturkreis. Wodurch unterscheiden sich die (traditionelle) östliche und westliche Sichtweise?

In daoistisch und buddhistisch inspirierten und begründeten Kulturen spielt das Essen eine viel zentralere Rolle. Der Geist-Körper-

Dualismus ist weniger ausgeprägt als in unserer Kultur. Es ist gesellschaftlich viel selbstverständlicher, sich mit dem Essen als einem Teil des Menschseins und der Lebensqualität zu beschäftigen.

In Japan beispielsweise hat man seit jeher auch einen ästhetischen Zugang zum Essen, der Gestaltung und den handwerklichen Fertigkeiten wird große Aufmerksamkeit entgegengebracht. In China kann man sehr gut die hedonistische Bedeutung des Essens sehen. Anders als in unserer Fast-Food-Kultur bedeutet das Essen in China eine tägliche Lusterfahrung, die positiv erlebt und entsprechend gesellschaftlich und kulturell wertgeschätzt wird.

Sie haben diese östliche Sichtweise auch die Weisheit des Essens genannt. Was meint die Weisheit des Essens?

Die Weisheit des Essens besteht genau darin, diese hohe Wissensform, die wir mit Weisheit bezeichnen, in Beziehung zum Essen zu setzen. Man erkennt, dass die Art und Weise, wie wir essen, mit der Art und Weise verbunden ist, wie wir über das Essen denken. Es wird also der Bezug zwischen Essen und Wissen unter dem Stichwort „Weis-

Die Weisheit des Essens bestünde darin, unsere Intelligenz zu nutzen, um das Beste aus möglichen Ernährungsverhältnissen zu machen und möglichst gut zu essen.

heit des Essens“ aufgerufen. Wir nutzen unsere menschliche Intelligenz, um das Beste aus möglichen Ernährungsverhältnissen zu machen, und auch, um möglichst gut zu essen.

Was können wir für unsere Lebenspraxis des Essens aus der asiatischen Esskultur lernen?

Es findet bereits ein Lernprozess statt. Etwa seit den 1970er-Jahren sehen wir eine Asiatisierung der Essgewohnheiten – kleinere Portionen, eine größere ästhetische Aufwertung, mehr Gemüse, weniger Fleisch – das ist v. a. der japanische Teil. Das Essen bekommt auch bei uns einen zentraleren Stellenwert im Alltag, man lernt es als einen Wert im Leben zu schätzen und ist bereit, mehr Geld für Lebensmittel auszugeben.

Diese Lernprozesse sind aber auch Teil unserer Gegenwartskultur. Jeder Einfluss ist begrenzt. Viele Menschen haben auch bei uns in den letzten 20, 30 Jahren ihr Essverhalten verändert, ohne viel über Japan oder China zu wissen. Es sollte auch nicht verschwiegen werden, dass man unter umweltethischen Aspekten, unter Handels- und Nachhaltigkeitsgesichtspunkten, beim Tierschutz oder den Arbeits- und Produktionsverhältnissen nicht gerade aus Asien lernen kann.

Inwiefern ist Essen politisch und keine Privatangelegenheit?

Es ist schlicht die Tatsache, dass alle meine kulinarischen Entscheidungen auch andere Menschen und andere Lebewesen betreffen. In einer globalisierten Welt mit globalisierten Wirtschaftsstrukturen stellen wir mit allen unseren Kaufentscheidungen einen Bezug zur Welt her. In dem Moment, in dem wir Alternativen haben, wird es politisch und ethisch relevant. Essen war noch nie so politisch wie heute, eben aufgrund der komplexen globalen Verflechtungen und den praktischen Alternativen.

Könnten Sie Beispiele nennen, wo sich das besonders negativ auswirkt?

Vor allem bei der Preisgestaltung. Dinge, die ich billig kaufe, kommen meist aus Ländern mit billigen Produktionsbedingungen. Mit dem Kaufakt bestätige ich diese Produktionsstrukturen. Bedenkt man beispielsweise die Produktionsbedingungen in Schlachthöfen an, fällt es beim Einkauf schon schwerer, dieses Fleisch aus dem Regal zu nehmen, das unglaublich billig zu haben ist. Ein weiteres Beispiel ist Obst aus Ländern zu kaufen, in denen eigentlich Wassermangel herrscht, z. B. Kiwis aus Israel. Für den Anbau von Kiwis braucht man viel Wasser, das es in Israel schlicht nicht gibt. Aus der Kenntnis solcher Aspekte hat jeder Einzelne die Option Konsequenzen zu ziehen.

Wir finden in den Supermärkten immer mehr Alternativen wie Fair Trade-, Bio-, regionale und wenig verarbeitete Produkte. Es gibt eine Menge Handlungsoptionen bis hin zum Selbstanbau, die für den Einzelnen nicht aufwendig sind, in der Masse aber eine entscheidende Wirkung haben.

Ist das nicht auch eine Frage der politischen Vorgaben?

Absolut. Das sollte in jedem Fall zusammen gedacht werden. Nur, die Politik, die Wirtschaft oder die Konzerne können und sollen mir meine Entscheidung nicht abnehmen. Es sind alle Akteure gefragt. Aber die Masse der einzelnen täglichen Essentscheidungen und Gewohnheiten können politischen Druck auslösen. Gerade am Beispiel des Essens zeigt sich, dass die Haltung, der Politik die alleinige Verantwortung zuzuweisen und selbst so lange nichts zu ändern, nicht funktioniert.

Die gesellschaftliche Wirkung von individuellem Verhalten sehen wir auch darin, dass immer mehr Menschen Produkte aus biologischer Landwirtschaft nachfragen. Sie sind nicht mehr bereit, die ruinösen Produktionsbedingungen in der industriellen Landwirtschaft mitzutragen und zie-

hen Konsequenzen aus der Einsicht, dass wir nicht mehr auf dem gleichen Niveau Fleisch konsumieren können, wie wir es seit den letzten Jahrzehnten gewohnt sind. Daraus resultiert, dass sich auch die Politik langsam in diese Richtung entwickelt und Unternehmen mehr ethische Gesichtspunkte in ihre Geschäftsphilosophie aufnehmen.

Vegan, Slow Food, Makrobiotik, es gibt inzwischen viele alternative Ernährungsansätze, die sich bewusst absetzen vom Mainstream. Wie sehen Sie das als Gastrosoph, greift das zu kurz?

Zunächst bestätigen diese Ansätze den allgemeinen Prozess des Umdenkens, es zeichnen sich Suchbewegungen ab. Man sieht z. B. unter dem Stichwort vegan, dass andere Absatzmärkte sondiert werden. Es kommen Interessen wie umweltethische und Nachhaltigkeitsgesichtspunkte ins Spiel, aber auch Wirtschaftsinteressen, die neue Bedürfnisse eruieren.

Ernährungsgewohnheiten sind sehr konservativ, die Veränderung setzt bei vielen langsam ein. Manche Menschen entscheiden sich plötzlich auf Fleisch zu verzichten, Bioprodukte zu kaufen oder selbst zu gärtnern. Die Mehrheit braucht aber offensichtlich länger. Ich denke, was den Maßstab gesellschaftlicher Veränderungen angeht, sollten wir nicht in Tagen, Wochen oder Jahren denken, sondern eher in Jahrzehnten oder Jahrhunderten. So lange hat es auch gedauert, sich dahin zu entwickeln, wo wir jetzt stehen.

Von daher sind diese Beispiele Momentaufnahmen. Weltgesellschaftlich muss man sich natürlich fragen, in welche Richtung die Entwicklung gehen soll: Wollen wir uns mit unserem Ernährungsverhalten auf diesem Planeten einrichten? Wollen wir ihn retten? Verabschieden wir uns von ihm?

Bio-Lebensmittel oder auch Eigenanbau, sind diese Dinge nicht auch eine Frage der wirtschaftlichen Möglichkeiten?

Es ist richtig, dass Bio- und Fair-Trade-Produkte erst einmal teurer sind. Und es macht natürlich keinen Sinn, Menschen die mit jedem Cent rechnen müssen, mit solchen Forderungen zu kommen. Man müsste für Verhältnisse sorgen, in denen auch Haushalte, die wenig Geld haben, ethisch richtige Essentscheidungen treffen können, z. B. die Produkte günstiger machen oder an andere

Formen der Förderung denken. Aber der entscheidende Punkt ist, dass noch nie so wenig Geld für Lebensmittel ausgegeben wurde wie heute. Wir sind noch lange nicht an dem Punkt, dass die meisten von uns nicht genügend Mittel hätten, um die Veränderungen zu leben, die perspektivisch global die Ernährungsverhältnisse verbessern könnten. Sieht man sich die Zahlen an, sind es letztlich keine großen Summen, um die es geht.

Immer mehr Menschen finden Spaß am Eigenanbau, arbeiten dafür vielleicht weniger. Diese Art von Teilsubsistenz hat dann durchaus auch eine ökonomische Komponente. Wenn man das alles zusammendenkt, ist die Entscheidung für ethisch bessere Lebensmittel nicht einfach eine Frage von Elite oder Privilegien. Die meisten von uns könnten, wenn sie wirklich wollten, vieles von dem umsetzen, was gastrosophisch sinnvoll wäre.

Wie kann man das gastrosophische Wissen am besten vermitteln?

Die gesellschaftliche Reflexion wächst seit den letzten Jahren und meistens führt sie tatsächlich an den Punkt, dass etwas passieren muss. Die Medien berichten häufiger über das Essen, über die Art und Weise wie wir produzieren und mögliche Alternativen. Bei der Ernährungsfrage müsste jeder jeden Tag bestimmte Dinge verändern und das



© triocean/Fotolia

braucht Zeit. Aber wir sind schon auf der Reise, deshalb bin ich optimistisch.

Beschleunigen ließe sich dieser Prozess natürlich, wenn man in der Bildung mehr tun würde, z. B. die Ernährungsfrage stärker in den Lehrstoff integriert. Auch das findet bereits statt. Aber es greift meiner Ansicht nach zu kurz, solche Fragen der nachfolgenden Generation zu überlassen. Die Politik könnte noch einiges zulegen, um die gesellschaftli-

che Brisanz des Ernährungsthemas zu stärken und politisch umzusetzen. Auch hier gibt es Ansätze, z. B. wird beim Transatlantischen Freihandelsabkommen (TTIP) sehr viel gestritten und man muss sich die verschiedenen Perspektiven ansehen, die ethische Perspektive ist eben leider nur eine. In der Philosophie tendiert man zu der Haltung, wenn wir wissen, was das Richtige ist, tun wir es auch. So einfach ist es leider nicht.

Anzeige

Revicain® Frau ♀ Revicain® Mann ♂



- Regeneration
- Revitalisierung
- Mehr Lebenskraft

Die Regenerations-Kombination für Ihre Patienten ab 50

Eine wirksame Therapie für die jeweilige Patientengruppe, zur Behandlung der unterschiedlichsten altersbedingten Krankheiten und Beschwerden.



Wiedemann Pharma
BIOLOGISCH-PHARMAZEUTISCHE PRÄPARATE
D-82541 Münsing-Ambach · info@wiedemann-pharma.de
Telefon 0 81 77 - 9 31 40 · www.wiedemann-pharma.de

Es sind nicht nur Wirtschaftsinteressen, die die Verbreitung des Wissens, des gesellschaftlichen Nachdenkens hemmen, sondern auch Indifferenzen: Es ist unbequem etwas zu ändern, man hat andere Probleme im Leben und möchte sich nicht auch noch ums Essen kümmern usw.

Insgesamt wäre es gut, wenn das Bildungssystem eine stärkere gastrosophische Grundierung bekäme, auch an den Hochschulen. Im angelsächsischen Raum gibt es bereits einige Food Studies und wir bilden Gastrosophinnen aus.

Die Ressourcen, die wir täglich brauchen, um uns zu ernähren, entscheiden über die Gestaltung des Verhältnisses zwischen Mensch und Natur.

Wäre ein konkretes Fach in der Schule oder in der Erwachsenenbildung sinnvoll oder wäre das zu bevormundend?

Nein, gar nicht. Es kommt ein bisschen darauf an, wie man es vermittelt. Oft wird das Thema über Gesundheitsaspekte kommuniziert, das ist m.E. nicht so glücklich. Natürlich spielt die Gesundheit eine große Rolle, aber man sollte die humanistische Bedeutung, das Welttrettende stärker hervorheben, mit großen Begriffen darüber nachdenken und sie kommunizieren. Es geht eben nicht nur darum, den Körper gesund und fit zu erhalten, sondern auch, dass die Zukunft der Menschheit auf diesem Planeten wesentlich davon abhängt, wie wir die Ernährungsfrage zukünftig gestalten. Dann weiß der Einzelne auch, warum ihn das interessieren könnte.

Wie kann man das kommunizieren?

Das Essen eignet sich wunderbar, um naturwissenschaftliches Wissen zu vermitteln, z.B. was eine Pflanze zum Gedeihen bringt oder wie man es hinbekommt, dass ein Soufflee nicht zusammenfällt oder wie man

Differenzierungen beim Geschmack bestimmter Säfte ausbildet usw. Das Wissen steckt in vielen kleinen Details, die muss man lernen. Mithilfe des Essens ließe sich das Lernen lebensnaher und alltagstauglicher gestalten, v.a. in der Schule.

Optimierung und Effizienz auf der einen Seite und Slow-Food auf der anderen, wie sollten wir die Zukunft des Essens denken?

Man müsste die Zukunft des Essens in ganz hohem Maße in gastrosophischen Begriffen

denken. Das sage ich nicht, weil ich dazu arbeite, sondern ich arbeite dazu, weil es so sein sollte.

Die Ressourcen, die wir Tag für Tag brauchen, um uns zu ernähren und fortzubestehen, entscheiden maßgeblich über die Gestaltung des Verhältnisses zwischen Mensch und Natur.

Fakt ist, dass wir gesellschaftlich noch nicht an dieser Stelle sind. Der Trend zu Selbstoptimierung, Enhancement und Technisierung spiegelt sich ganz stark auch im Essen, in Trends wie Future Food, wo man im Grunde genommen nur noch ernährungsphysiologisch zusammengesetztes Pulver isst, um seine Leistungsfähigkeit zu optimieren. Andererseits haben wir auch Trends wie die Slow-Food-Bewegung, die sich für faire und nachhaltige Lebensmittel einsetzt. Das steckt schon ab, was die großen Fragen sind: Wollen wir uns zu funktionstüchtigen Gehirnen machen oder greifen wir den Menschen als komplexes Genusswesen und zu großer Intelligenz fähigem Erdenbewohner?

Therapeuten arbeiten sich oft daran ab, dass viele ihrer Patienten ernährungsbedingte Erkrankungen haben, aber nichts daran ändern wollen. Kann die Gastrosophie auch der Medizin nützen?

Ja, auf indirekte Weise. Wenn man dem Patienten empfiehlt, sich gesund zu ernähren, scheint das nicht die entsprechende Reaktion auszulösen. Es ist ja auch in der Sache falsch, Gesundheit lässt sich nicht monokausal herstellen.

Man sollte den Gesundheitsaspekt indirekt mitgeben: Weniger Fett, Zucker, Salz, abwechslungsreich, viel Gemüse und Obst, weniger Fleisch sind eigentlich auch keine große Sache. Diese Dinge hätten aber weitreichende Konsequenzen, da unsere momentane Ernährung katastrophale Auswirkungen auf den Gesellschaftskörper hat. Viel wichtiger aber ist, Esskultur als etwas an sich Erstrebenswertes und als Praxis eines guten Lebens erfahrbar zu machen.

Es käme eine ganze Menge an Geld ins Spiel, wenn man ernährungsbedingte Erkrankungen präventiv verhindern könnte. Eine Möglichkeit wäre, das absehbare Einsparpotenzial aus dem Gesundheitsbereich ins Bildungssystem zu investieren oder die Umstellung in der Landwirtschaft auf Bio-Anbau usw. zu flankieren.

Wann ist man ein guter Gastrosoph?

Wenn man die damit verbundenen Einsichten einigermaßen in seinen Alltag umgesetzt bekommt.

Vielen Dank für das Interview.

Das Gespräch führte Anke Niklas.

Online zu finden unter

<http://dx.doi.org/10.1055/s-0036-1593501>

Wissen, das Sie weiterbringt

Autoren PDF für private Zwecke des Autors

*Mit unseren Newslettern
bleiben Sie up to date und
immer einen Schritt voraus*

- ++ Brandaktuelle News und Tipps
- ++ Interessante Neuerscheinungen
und Schnäppchen
- ++ Tolle Gewinnspiele
und Sonderaktionen

Jetzt kostenlos anmelden unter
www.thieme.de/newsletter

