

Warum ist unser Essen ethisch? – Von der Ernährungswissenschaft zur Gastrosophie

Dieser kurzen Einführung in das, was seit einiger Zeit als „Gastrosophie“ einer nachhaltigen Esskultur oder als „Food Ethics“ an Bedeutung gewinnt, möchte ich einige Worte zu einer damit zusammenhängenden Beobachtung vorausschicken.

Ethik liegt im Trend!

Wer hätte gedacht, dass eine so altherwürdige, schwerfällige und unbeliebte Disziplin der Philosophie – ihre Theorie der Moral oder eben kurz: die Ethik – noch einmal zu neuem Leben erweckt würde. Nicht etwa aus Nostalgie gegenüber einer ruhmreichen Vergangenheit, sondern um die Aktualität ihrer praktischen Wirksamkeit für Politik und Ökonomie und allgemein für unsere gesellschaftliche Zukunft unter Beweis zu stellen.

Angesichts des immer ungewisseren Überlebens und Wohllebens der Menschheit auf diesem Planeten wächst der Bedarf an zukunftsfähigen Rettungsprogrammen und neuen Ethiken. Der maßgebliche Initiator und Begründer einer neuen praktischen Ethik, insbesondere der Bioethik in den 1970er Jahren, der Philosoph Peter Singer – von dem bereits 2006 mit der Studie „What we eat and why it matters“ auch der Impuls für eine Gastroethik ausging – liefert in seiner jüngsten Publikation diese ethische Weltformel: „Ein auch nur minimal akzeptables ethisches Leben zu führen beinhaltet, einen wesentlichen Teil unserer im Überfluss vorhandenen Ressourcen zur Weltverbesserung einzusetzen. Ein im vollen Sinne ethisches Leben zu praktizieren heißt, so viel Gutes zu tun, wie wir können.“ (Singer 2016).

Ob als Wirtschaftsethik, Tierethik, Umweltethik, Klimaethik, Nachhaltigkeitsethik, Medizinethik, Medienethik oder sogar neuerdings als „Robot Ethics“ (um hier nur einige Beispiele von angewandten und bereichsspezifischen Ethiken anzuführen) lässt sich beobachten: Zu immer mehr Bereichen des menschlichen Handelns, in denen drängende Probleme die Notwendigkeit einer „besseren Praxis“ spürbar machen, werden ethische Normen und Handlungsoptionen erarbeitet.

Es sei kurz daran erinnert, dass die wissenschaftlich-theoretische Begründung ethischer Praxis traditionell ausschließlich in der Philosophie geleistet wurde. Von Sokrates und Aristoteles (dem ersten „Ethiker“ der westlichen Welt) über Immanuel Kant und dessen „berühmt-berühmten“ Kategorischen Imperativ bis hin zu Peter Singer oder hierzulande Jürgen Habermas' Diskursethik und der Verantwortungsethik von Hans Jonas – kurz gesagt, bislang waren es einzelne Philosophen, die als „große Denker“ Tugendlehren und moralische Systeme für die Menschheit entwickelten. Diese philosophischen Moralkonstruktionen und traditionellen Ethiken gehören der Geschichte an.

Hans Jonas formulierte mit dem universellen Prinzip Verantwortung eine „Ethik für die technologische Zivilisation“ (1979) und trug damit ebenfalls zum Entstehen der noch jungen Ethik-Bewegung bei.

Heutzutage findet die Begründung ethischer Praxis längst nicht mehr am Schreibtisch von nachdenklichen und gerne weltfremden Moraltheoretikern statt. „Bioethik“ beispielsweise ist das Resultat von zahllosen, kontrovers geführten Erkenntnis- und Aushandlungsprozessen zwischen Experten aus ganz unterschiedlichen Disziplinen und Fachrichtungen. In vielen Bereichen basiert die wissenschaftliche Herleitung und Anwendung ethischer Handlungsweisen inzwischen (idealerweise) auf dem transdisziplinären Zusammenspiel naturwissenschaftlich verifizierbarer Empirie und rational argumentativer Konsenswahrheit. Philosophen übernehmen in diesen Prozessen aufgrund ihrer Expertise, wenn man so will, eher die Funktion des Systemadministrators. Von „der Philosophie“ erwarten die beteiligten Spezialisten zurecht „nur allgemeine Prinzipien“ oder „normative Grundsätze“, einen programmatischen philosophischen „Überblick“, damit die komplizierten Zusammenhänge der einzelwissenschaftlich erbrachten Detailkenntnisse allgemein verstehbar und ihre praktische Umsetzung bzw. ihre Risiken und Auswirkungen hinterfragbar bleiben.

Eine wichtige Zutat kommt noch hinzu: Neue Ethiken bilden sich letztlich erst heraus, wenn ihr wissenschaftlicher Begründungsprozess von entsprechenden Wertedebatten in der politischen und zivilgesellschaftlichen Öffentlichkeit begleitet wird und darüber hinaus (von der Theorie zur Praxis) durch eine bessere Alltagspraxis im täglichen Leben Wirklichkeit wird.

Entstehung eines gastro-sophischen Ernährungsbewusstseins

Diese Entwicklung zeichnet sich neuerdings auch für den Bereich der alltäglichsten und allgemeinsten Lebenspraxis der Menschheit – „unser Essen“ – ab. Seit einiger Zeit nimmt das gesellschaftliche Unbehagen gegenüber den vielschichtigen Problemen und Erscheinungsformen einer globalen Ernährungskrise zu.

Das allgemeine Bewusstsein der Notwendigkeit einer zivilisatorischen Ernährungswende – die weit umfassender wäre als die mittlerweile in Gang gesetzte Energiewende – wächst in allen Ländern der Erde. Dieses allmähliche „gastrosophische“ Umdenken manifestiert sich bereits in diversen politischen Agenden, Sachbuchpublikationen, NGO-Initiativen, Schulprojekten, etc. und inzwischen auch vereinzelt in Forschungsansätzen, wissenschaftlichen Tagungen und universitären Curricula. Entstanden sind erste Institutionalisierungen und Pionierprojekte insbesondere der „Food Studies“ im englischsprachigen Raum oder der international aufgestellten (Slow Food) Universität für „Gastronomische Wissenschaft“ in Italien ebenso wie der Masterstudiengang „Gastrosophische Wissenschaften“ der Universität Salzburg. Das 2016 gegründete Kuratorium Kulinarisches Erbe Österreich nimmt sich ausdrücklich – neben anderen Zielen – die programmatische „Weiterentwicklung der österreichischen Kulinarik und Gastrosophie“ vor (Kuratorium Kulinarisches Erbe Österreich 2016).

Der an der renommierten Universität Berkeley lehrende Journalismus-Professor Michael Pollan, dessen Bücher zur Ernährungswende weltweit wahrgenommene Bestseller sind, spricht von einer rasant zunehmenden internationalen „Food-Bewe-

gung“, gegen die in manchen Mainstream-Medien polemisch, aber absatzförderlich mobilisiert wird („Ernährung wird zur Ersatzreligion“). Die „Internationale des guten Geschmacks“, in den kämpferisch-poetischen Worten des Slow Food Präsidenten Carlo Petrini, trägt absehbar zur Formierung einer neuen eigenständigen Ernährungsethik bei, die unter den bereits erfolgreich etablierten bereicherspezifischen Ethiken bislang fehlt.

In Anlehnung an den Terminus Bioethik oder Neuroethik schlage ich vor, hier einfach von Gastroethik zu sprechen. Ich möchte den engen Rahmen dieser Skizze nutzen, um wenigstens den Grundgedanken, die normativen Prinzipien und die methodische Anwendung zu skizzieren. Am Ende und als Ausblick gedacht, wird die globale Perspektive der Gastroethik angedeutet, die die Global Goals der nachhaltigen Entwicklung durch das zusätzliche Entwicklungsziel einer nachhaltigen Esskultur zu ergänzen vorschlägt (weitere Informationen s. Lemke 2016, Lemke 2014, Lemke 2012, Lemke 2008, Lemke 2007).

Normative Anfangsgründe und Prinzipien der Gastroethik

Die beiden Grundgedanken oder Energiepole dieser Ethik sind schnell benannt: Freiheit und Glück. Beginnen wir also mit der Feststellung, dass unser tägliches Essen eine persönliche, von jedem erwachsenen Menschen selbst bestimmte Angelegenheit ist. Nennen wir dies den **Freiheitspol** der Gastroethik.

Auch wenn wir unsere Ernährungsgewohnheiten gewöhnlich nicht als eine tagtägliche Freiheitspraxis wahrnehmen, ändert das nichts daran, dass sie durchaus die kulturelle Aus-

gestaltung eines gesellschaftlichen Liberalismus ist. Viele verbinden diesen ethischen Individualismus mit der Vorstellung, unsere täglichen Entscheidungen im Bereich des Essens – also das Recht, selbst zu entscheiden, was wann wie viel auf welche Art wie mit wem man isst – seien „reine Privatsache“. Leider stimmt das nicht.

Denn meine „food choices“ haben nicht nur mit mir selbst (etwa mit meinen persönlichen Geschmacksvorlieben und meinem Gesundheitszustand) zu tun. In der wirtschaftlich globalisierten Welt der Gegenwart wirkt sich mein Essen zugleich auf das Leben und die Lebensqualität unzähliger anderer Menschen, Tiere, Lebewesen, Landschaften, Stoffströme, usw. aus.

Weil das so ist, beginnt gastrosophisches Denken mit der Einsicht, dass das Essen aller, die als Konsumenten im weltweiten Supermarkt einkaufen, keineswegs ein privates Vergnügen ist: Unser Ernährungs- und Einkaufsverhalten beschränkt sich nicht nur auf den Selbstbezug irgendeiner Nahrungszufuhr, sondern erzeugt auch vielfältige, ethisch relevante Weltbezüge. Die Gastroethik basiert, fachterminologisch formuliert, also auf einem konsequenzialistischem Liberalismus oder genauer: auf verantwortungs- bzw. nachhaltigkeitsethischen Grundsätzen.

Die allermeisten von uns nutzen die Freiheit ihrer „Essistenz“ interessanterweise nicht, wie zu erwarten wäre, um dieses tägliche Vergnügen oder zumindest um die reale Lusterfahrung, die „jedes Mahl“ durch die Vertreibung von unlustigem Hunger entsteht, zu maximieren. Im Vergleich zu anderen Dingen, Wohlstandsgütern und Tätigkeiten schafft es das Essen bei der Mehrheit zu nicht mehr, als – allerhöchstens – „die schönste Nebensache des

Lebens“ zu sein: man nimmt sich wenig Zeit dafür; ganz allgemein will man sich nicht groß mit alledem beschäftigen; Küchenarbeit und Kochkunst gelten irgendwie als unpopulär; am liebsten hält man an den üblichen Kauf- und Geschmacksgewohnheiten fest; außerdem soll es möglichst billig sein.

Dieser bei aller Selbstverständlichkeit alles andere als selbstverständliche Ethos betrifft den **Glückspol** unserer Esssitten, der bei der überwiegenden Mehrheit eben eher negativ (gewissermaßen im Fastfood-Sinne) ausfällt. Gleichwohl verweist die verbreitete Glückseligkeit unserer gegenwärtigen Esskultur darauf, dass die Gastroethik an sich auch in Beziehung zu einem alltagspraktischen Eudämonismus oder einem epikureischen Hedonismus (Lemke 2009a) steht und potenziell zum Praxisfeld einer Ethik des guten Lebens gehört. In diesem positiven Sinne sprach Immanuel Kant, der große Aufklärer und unbekanntere Vordenker der Gastrosophie, vom „Glück guter Mahlzeiten in guter Gesellschaft“. Mit anderen Worten, Kant drang gedanklich bis zu der Möglichkeit vor, dass Menschen eine ethisch gute Esskultur zum Ideal einer „guten Lebensart“ und „wahrer Humanität“ machen könnten.

Die gegenwärtig verbreitete Haltung „Essen sei einem nicht so wichtig“ wird von einer (allseits viel kritisierten) Agrar- und Gastroindustrie in milliardenschwere Gewinne umgemünzt und zu einer im wahren Sinne des Wortes „bevormundenden Einflussnahme“ auf das Kaufverhalten der Konsumenten genutzt. Diese gastropolitischen Verhältnisse wertneutral zu analysieren, ist wichtig, um sich über die offensichtlichen Widersprüche einer gastroethischen Entwicklung im Klaren zu sein. Die vorherrschenden Lebensgewohnhei-

ten, die gesellschaftliche Werte und erst recht die wirtschaftlichen Interessen derer, die von einem „Weiteressen“ profitieren, sind mächtige Gegenspieler in der Herausbildung einer nachhaltigen Esskultur.

Erster Hauptsatz und seine methodische Anwendung

Der erste Hauptsatz der Gastroethik lautet: **Weil unser Essen komplexe Welt- und Selbstbezüge herstellt, ist jedes Essen auch – ob einem dies nun schmeckt oder nicht – politisch.** Es ist politisch (jenseits von Parteigrenzen) einfach deshalb, weil „jedes Mahl“ weitreichende Beziehungen zur Natur, Ökonomie, Politik, Kultur, Gesundheit und Alltagsleben wirksam werden.

Diese **Welt-Selbst-Bezüge unseres Essens** können hier nicht weiter erörtert werden, doch das Selbstverständnis einer gastrosophischen Weltansicht ist intuitiv erfassbar: Von kaum einer anderen Lebenspraxis gehen mehr ökologische, soziale, kulturelle, politische, wirtschaftliche und physische Konsequenzen für die Zukunft (das Wohl oder Übel) der Menschheit aus als von unserem Ernährungsverhalten und den Ernährungsverhältnissen. Um diese Zusammenhänge in ihrer äußerst detailreichen Komplexität zu begreifen und aufeinander zu beziehen, bedarf es einer **transdisziplinären Wissenschafts- und Forschungspraxis**, wie sie auch in den anderen Bereichsethiken inzwischen üblich ist.

Diverse Erkenntnisse und normative Standards, die bereits ethischen Gerechtigkeitskonzepten oder beispielsweise der Tierethik oder der Gesundheitsethik zugrunde liegen, kann die Ernährungsethik in begründungslogischer Hinsicht für sich nut-

zen. Dennoch steht sie als Innovation ganz am Anfang einer vergleichbaren Professionalisierung und Institutionalisierung, wie sich dies etwa bei der Nachhaltigkeits- und Bioethik in den zurückliegenden Jahrzehnten vollzogen hat. Mithilfe einer entsprechenden öffentlichen und privaten Förderung wird sich die Gastroethik ähnlich erfolgreich und gewinnbringend etablieren können. Noch aber leidet diese junge Hoffnungsträgerin an chronischer Unterversorgung und mangelnder Anerkennung ihrer heilsamen und humanen Kräfte.

Gutes Essen ist mehr als „gesunde“ Ernährung

Seit über 150 Jahren vermittelt die moderne Ernährungswissenschaft uns die Vorstellung, dass Essen lediglich mit der Nahrungszufuhr, den Stoffwechselprozessen im Inneren unseres Körpers und der Befriedigung eines natürlichen Grundbedürfnisses zu tun habe. Als Folge stehen deshalb im Mittelpunkt des heute üblichen Ernährungsbewusstseins medizinische Zahlenspiele aus „Inhaltsstoffen“, „Brennwerten“, „Kalorien“ und „nutrition facts“, diätetische Sprachspiele aus „Kohlenhydraten“, „Fettsäuren“, „Zucker“, „Proteinen“, „Vitaminen“, „Ballaststoffen“ usw. Innerhalb dieses nutritiven Physiologismus kann die Medizin inzwischen immer punktgenauer bestimmen, welche Stoffe und Wirkkräfte einzelne Lebensmittel beinhalten und welche Substanzen in welchen Dosierungen der menschlichen Gesundheit zuträglich oder schädlich sind. Immer neue Analysetechniken und Therapiemaßnahmen, etwa in der Diabetesforschung oder der Nutrigenomik und der personalisierten Datenmessung, ermöglichen eine rasante Technologieanwendung auf Gesundheitskost, Functional Food und Public Health.

Diese gesellschaftliche Entwicklung wird seitens der aktuellen Gesundheitspolitik durch die breit aufgestellte und einseitige Finanzierung speziell einer bioethisch ausgerichteten Ernährungsmedizin ermöglicht und verstärkt, obgleich diese „Biopolitik“ (M. Foucault) von viel Kritik begleitet ist (Clemens 2013).

Kapitalstarke und investitionsfreudige Futuristen wie der viel beachtete Erfinder und Künstliche-Intelligenz-Visionär Ray Kurzweil sehen großes Verbreitungspotenzial von Gen-, Bio-, Digital-, Nano- und Robotertechnologien zur Optimierung einer „gesunden“ Ernährung und einer maximalen Lebensverlängerung – mit dem ultimativen Ziel einer transhumanistischen Evolution hin zu einer entmenschlichten, dafür jedoch robusten und störfreien („gesunden“) Intelligenz (Kurzweil und Grossman 2005).

Angesichts dieser ebenso bedrohlichen wie realen Entwicklung spreche ich mich für die dringende Förderung einer Gastroethik aus, die nicht einseitig auf „gesunde Diät“ abzielt und Alternativen zu umstrittenen Biopolitiken ermöglicht. Denn welche Schlussfolgerung legt die Tatsache nahe, dass trotz aller biotechnologischer Apparaturen und kostspieliger gesundheitspolitischer Aktionen für „gesunde Ernährung und Bewegung“ sich gerade ernährungsbezogene Krankheiten unter der Bevölkerung weiter verbreiten? Weil zu den eine Milliarde chronisch hungernden Menschen der Erde inzwischen eine noch größere Zahl an fehlerernährten übergewichtigen Menschen hinzugekommen sind, scheint es erst recht höchste Zeit für eine ethische Neuausrichtung der globalen Ernährungsverhältnisse zu sein.

Die kaum bekannte Gastrosophie von Immanuel Kant ist hier erneut

hilfreich. Schon in seiner berühmten Streitschrift gegen die Makrobiotik, eine Diätetik des „gesunden Essens und Lebens“, die damals den Arzt Christoph W. Hufeland bekannt machte, kritisiert der Philosoph der praktischen Vernunft: Eine solche Ernährungsethik beziehe sich nur darauf, „das Leben zu verlängern, nicht es zu genießen“. Doch gerade auch „der Genuss“ sei etwas Gutes und eine ebenso erfreuliche wie entsprechend zeitaufwendige Zutat eines ethisch guten Essens. Deshalb müsste die tugendhafte Praxis, möglichst täglich gutes Essen zu genießen (statt lediglich gesunde Ernährung gutzuheißen), ein kategorischer Imperativ für die sittliche Verwirklichung menschlichen Wohllebens sein. (Lemke 2009b)

Anders als Kant, sind wir freilich noch weit von dieser praktischen Vernunft entfernt; den meisten wird eine solche Genussethik ungewöhnlich erscheinen. Vielleicht aber hat die stichwortartige Darstellung deutlich gemacht, dass die dringend erforderliche Weiterentwicklung der modernen Ernährungswissenschaft hin zur transdisziplinären Welt-Selbst-Erkenntnis der Gastrosophie davon abhängt, ob in Zukunft zusätzlich zu den gesundheitlich-physiologischen, auch alle anderen (wirtschaftlichen, umweltlichen, kulturellen, geschmacksästhetischen und alltagspraktischen) Zutaten einer nachhaltigen Esskultur eingesetzt werden und unser Essen ausmachen.

Statt des einseitigen Fokus und Förderungsschwerpunkts auf „gesunde“ Ernährung sollte in der gesellschaftlichen Auseinandersetzung stärker jene Glücksdimension in den Blick genommen werden, die die Gastroethik als Alltagspraxis eines ethisch guten Lebens verständlich macht und so, ein ethisches Leben zu führen, ebenso interessant wie erstrebenswert macht. Warum sollte die

Menschheit nicht wahre Humanität und das Glück guter Mahlzeiten in guter Gesellschaft zu einer täglichen Lebenspraxis machen?

Wie kaum etwas anderes in unserem Leben könnte „gutes Essen“ zum sittlichen Telos und normativen Energiezentrum all jener wirtschaftlichen, gesundheitlichen, ökologischen und kulturellen Wirkkräfte einer „nachhaltigen Entwicklung“ werden. Das globale Entwicklungsziel „nachhaltiger Konsum- und Produktionsweisen“ der UN-Agenda 2030 zielt ausdrücklich auf die Notwendigkeit einer entsprechenden Verbesserung unseres Lebensstils ab. Insbesondere Deutschland kommt dabei eine wichtige Vorreiterrolle zu. Will es dieser Aufgabe gerecht werden, muss die Deutsche Nachhaltigkeitsstrategie in Zukunft auch „gastroethische Ziele“ verfolgen, und das gastrosophische Umdenken zu einem ihrer zentralen Handlungsfelder machen, um den Trend zu einer ethischen Esskultur mitzugestalten.

Apl. Prof. Dr. habil. Harald Lemke

Direktor und wissenschaftliche Leitung Internationales Forum Gastrosophie

LITERATUR

Die Literaturliste ist auf Anfrage bei der Redaktion erhältlich.