

Gunther Hirschfelder
Angelika Ploeger · Jana Rückert-John
Gesa Schönberger *Hrsg.*

Was der Mensch essen darf

Ökonomischer Zwang, ökologisches
Gewissen und globale Konflikte



Springer VS

Was der Mensch essen darf

Gunther Hirschfelder · Angelika Ploeger
Jana Rückert-John · Gesa Schönberger
(Hrsg.)

Was der Mensch essen darf

Ökonomischer Zwang, ökologisches
Gewissen und globale Konflikte

 Springer VS



Dr. Rainer Wild-Stiftung
Stiftung für gesunde Ernährung

Internationaler Arbeitskreis
für Kulturforschung des Essens

Herausgeber

Prof. Dr. Gunther Hirschfelder
Universität Regensburg
Regensburg
Deutschland

Prof. Dr. Jana Rückert-John
Hochschule Fulda
Fulda
Deutschland

Prof. Dr. Angelika Ploeger
Universität Kassel
Kassel-Witzenhausen
Deutschland

Dr. Gesa Schönberger
Dr. Rainer Wild-Stiftung
Heidelberg
Deutschland

ISBN 978-3-658-01464-3
DOI 10.1007/978-3-658-01465-0

ISBN 978-3-658-01465-0 (eBook)

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

Springer VS

© Springer Fachmedien Wiesbaden 2015

Das Werk einschließlich aller seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung, die nicht ausdrücklich vom Urheberrechtsgesetz zugelassen ist, bedarf der vorherigen Zustimmung des Verlags. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Bearbeitungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

Die Wiedergabe von Gebrauchsnamen, Handelsnamen, Warenbezeichnungen usw. in diesem Werk berechtigt auch ohne besondere Kennzeichnung nicht zu der Annahme, dass solche Namen im Sinne der Warenzeichen- und Markenschutz-Gesetzgebung als frei zu betrachten wären und daher von jedermann benutzt werden dürften.

Lektorat intern: Dr. Cori Mackrodt, Daniel Hawig.

Lektorat extern: Barbara Wittmann, Reiner Klähn.

Redaktion: Anne Weiland, Barbara Wittmann.

Gedruckt auf säurefreiem und chlorfrei gebleichtem Papier

Springer VS ist eine Marke von Springer DE. Springer DE ist Teil der Fachverlagsgruppe Springer Science+Business Media
www.springer-vs.de

Vorwort

Was darf der Mensch essen? Was darf er *noch* essen, was nicht? Was ist gut und richtig, bezahlbar und fair, umwelt- und tiergerecht und dazu auch noch gesund? Ist der Vegetarismus – wie häufig propagiert – der Weg einer zukunftsfähigen Ernährung? Garantiert er persönliche Gesundheit, soziale Gerechtigkeit und globale Umweltsicherung? Oder gibt es doch ein ethisch vertretbares Essen mit Fleisch¹? Wie wichtig und wie relevant sind diese Fragen? Sind sie nur eine neue Form der Flucht in die Romantik, ein „Aufstand der Satten“² oder Ausdruck der gegenwärtigen Thematisierungskonjunktur der Ernährung?

Dieser Band beschäftigt sich mit grundlegenden Fragen einer Ernährungsethik in gegenwärtiger und zukünftiger Perspektive. Er greift auch – aber nicht nur – den Fleischkonsum am Beispiel des Huhns auf. Denn das Huhn verzeichnet derzeit global die größten Produktionszuwächse, es ist in besonderem Maße Gegenstand fachübergreifender kontroverser Diskussionen und zudem am wenigsten von religiösen Tabus betroffen. Die Beiträge konzentrieren sich auf ernährungsethische Phänomene und Probleme im deutschen Sprachraum und in Mitteleuropa und analysieren diese vor dem Hintergrund globaler Verflechtungen. Aus ethischer Perspektive beleuchten sie Kriterien und Maßstäbe des vermeintlich richtigen Handelns und der guten und richtigen Ernährung. Außerdem greifen sie die Frage auf, mit welchem Recht in welchen Bereichen festgelegt wird, was der Mensch essen darf. Dies umfasst Konsequenzen für den Einzelnen und für die Gesellschaft als Ganzes sowie Bezüge zu Politik, Umwelt und Nachhaltigkeit.

Zu Wort kommen Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler unter anderem des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens, aber auch Autorin-

¹ Keith, L., & Goder, U. (2013). *Ethisch essen mit Fleisch*. Lünen.

² Greffrath, M. (2014). Der Aufstand der Satten. Deutschlandfunk, 01.05.2014, 9:30 Uhr. http://www.deutschlandfunk.de/konsum-der-aufstand-der-satten.1184.de.html?dram:article_id=284119. Zugegriffen: 5. Mai 2014.

nen und Autoren, die durch ihre Tätigkeiten in Nichtregierungsorganisationen oder im Journalismus eine so große Expertise erworben haben, dass sie unsere Diskussionen erheblich zu bereichern vermögen. So präsentiert der vorliegende Band ein breites thematisches Spektrum, das die gegenwärtigen Debatten deutlich erweitert. Er zielt nicht auf Kochrezepte oder Alltagsanweisungen ab, sondern bietet eine wissenschaftlich diskursive Sachgrundlage; denn grundsätzliche Antworten auf das große Spektrum ethischer Fragen gibt es ebenso viele wie imperativ formulierte Anweisungen, die Brücke zur alltäglichen Ernährung wird jedoch kaum geschlagen.

Für einen Einblick in die Grundfragen des Bandes, seinen Aufbau und die historische Herleitung der Problematik sei auf die Einführung aus der Feder von Gunther Hirschfelder und Barbara Wittmann verwiesen. Eine analytische Zusammenschau der Beiträge bieten Jana Rückert-John und Barbara Wittmann am Ende des Buches.

Die Herausgeberinnen und der Herausgeber dieses Bandes bilden gemeinsam den Vorstand des von der Heidelberger Dr. Rainer Wild-Stiftung getragenen Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens, eines interdisziplinären Zusammenschlusses von Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftlern, die sich mit dem Essen und Trinken beschäftigen. Der Arbeitskreis verknüpft die wissenschaftlichen Erkenntnisse aus verschiedenen natur-, kultur- und sozialwissenschaftlichen Feldern, indem ausdrücklich Grenzen zwischen beteiligten Wissenschaften überschritten und neue Perspektiven eröffnet werden. In Symposien und Buchpublikationen greift der Arbeitskreis ernährungsrelevante Probleme auf und macht so auf die enorme Bedeutung von Essen und Trinken in der Gesellschaft aufmerksam.

Dieser Sammelband basiert auf einem gleichnamigen 2012 in Regensburg durchgeführten Symposium, das von Gunther Hirschfelder (Universität Regensburg) und der Dr. Rainer Wild-Stiftung organisiert wurde. Das Konzept wurde für die Buchpublikation erweitert und es konnten auch Autorinnen und Autoren dafür gewonnen werden, die nicht an dem Symposium teilgenommen hatten. Die Herausgeberinnen und der Herausgeber danken allen Autorinnen und Autoren vielmals für ihre Mitwirkung an diesem Band. Ihre durchaus sehr verschiedenen Beiträge und Perspektiven zeigen die außerordentliche Breite des Themas und seine Aktualität.³

Wir danken vornehmlich Dr. Anne Weiland von der Dr. Rainer Wild-Stiftung, Heidelberg, für das Projektmanagement, und Barbara Wittmann, Mitarbeiterin

³ Aus Gründen der Einheitlichkeit und besseren Lesbarkeit haben wir uns dafür entschieden, in allen Beiträgen auf die Doppelnennung beider Geschlechter bei Personenbezeichnungen zu verzichten.

der Regensburger Professur für Vergleichende Kulturwissenschaft; beide haben für eine kontinuierliche und systematische Bearbeitung des Manuskripts gesorgt. Schließlich und nicht minder herzlich danken wir Reiner Klähn, Heidelberg, für sein sachkundiges Endlektorat der Texte. Dem Springer VS Verlag, Wiesbaden, sind wir dankbar, dass er den Band in sein Verlagsprogramm aufgenommen hat und damit an die erfolgreiche Zusammenarbeit beim Vorgängerband „Die Zukunft auf dem Tisch. Analysen, Trends und Perspektiven der Ernährung von morgen“⁴ anknüpft.

Die Frage, was der Mensch essen darf, ist wahrlich nicht leicht zu beantworten. Deshalb wünschen wir allen Leserinnen und Lesern dieses Bandes, dass er ihnen einen Fundus an Informationen und eine gute Grundlage für die eigene weitere Auseinandersetzung mit Ernährungsethik sei.

Regensburg, Kassel-Witzenhausen,
Fulda und Heidelberg im November 2014

Gunther Hirschfelder, Angelika Ploeger,
Jana Rückert-John und Gesa Schönberger

⁴ Angelika Ploeger, Gunther Hirschfelder, Gesa Schönberger (Hrsg.), Wiesbaden 2011.

Inhaltsverzeichnis

1	„Was der Mensch essen darf“ – Thematische Hinführung	1
	Gunther Hirschfelder und Barbara Wittmann	
Teil I Zur Theorie einer ethischen Ernährung		
2	Ernährung und Wissen: Theoretische Annäherungen an eine Ethik des Essens und Trinkens	19
	Lars Winterberg	
3	„Vorsicht! Kann Spuren von Moral enthalten!“ – Begleiterscheinungen und Komplikationen moralisch infizierter Ernährungskommunikation	35
	Daniel Kofahl	
4	Darf es Fleisch sein?	49
	Harald Lemke	
5	Die kulturellen Schranken des Gewissens – Fleischkonsum zwischen Tradition, Lebensstil und Ernährungswissen	63
	Manuel Trummer	
Teil II Ernährungsethische Fragestellungen aus unterschiedlichen Perspektiven		
6	Welche Moral hätten Sie denn gerne? – Essen im Konflikt zwischen unterschiedlichen Anforderungen an die Lebensführung	83
	Barbara Methfessel	

- 7 Wer soll das bezahlen? – Künftige Ernährung unter dem Anpassungsdruck globaler Rohstoffmärkte** 101
Raimund Bleischwitz
- 8 *Advocacy*: Für wen sind wir Ernährungsexperten da? – Eine Problematisierung** 115
Christoph Klotter
- 9 Tiergerecht und fair? – Tierethik und Tierschutzpolitik heute** 129
Franz-Theo Gottwald
- 10 Was wir essen dürfen oder: Wie molekular ist Ethik?** 145
Thomas A. Vilgis

Teil III Das Huhn im Fokus

- 11 Ökobilanzen als Entscheidungshilfe für umweltbewusste Ernährung? – Umweltwirkungen von Hühnerfleisch** 159
Maria Müller-Lindenlauf
- 12 Handlanger der Industrie oder berufener Schützer des Tieres? – Der Tierarzt und seine Rolle in der Geflügelproduktion** 173
Ulrike Thoms
- 13 Wenn der Garten zum Hof wird – Hühnerhaltung in der Stadt** 193
Peter F. N. Hörz
- 14 Voll Huhn, voll teilstückig – Strategien und Praktiken am Schnittpunkt *Food-* und *Packaging-Design*** 211
Eva Kristin Stein

Teil IV Vom gesellschaftlichen Umgang mit dem Fleischkonsum

- 15 Warum Kinder keine Tierschlachtung sehen dürfen – Kindheits- und zivilisationstheoretische Anmerkungen** 231
Lotte Rose
- 16 Ethik als „Sisyphosarbeit“ – Zur Kontextualisierung des Tierleids im Mediendiskurs über Geflügelfleisch** 247
Nicole M. Wilk

17 Soziale Netzwerke und das Problem mit der Ethik	261
Markus Schreckhaas	
18 „We legalized Müsli“ – Die Formierung, Institutionalisierung und Legitimierung der Bio-Branche in Deutschland	273
Sebastian Vinzenz Gfäller	
19 Fleischkonsum zwischen Ethnizität und Ethik – Das Beispiel Istanbul	291
Sebastian Gietl	
Teil V Von der Theorie zur Praxis	
20 Mein Versuch, ethisch korrekt zu essen	309
Annabel Wahba	
21 Tiere essen? – Ethische Konfliktlinien zur modernen landwirtschaftlichen Nutztierhaltung	315
Clemens Dirscherl	
22 Das globale Huhn und seine Folgen	333
Stig Tanzmann	
23 Unser Planet auf dem Teller	345
Tanja Dräger de Teran	
24 Moralisierung und Maßlosigkeit der Agrarkritik – Gedanken zu Strukturen und Motiven in Mediendebatten und politischem Protest gegen die Agrarindustrie	363
Jan Grossarth	
25 „Das Bild der Landwirtschaft ist verzerrt“ – Im Gespräch mit Dr. Angela Werner, Chefredakteurin der agrarzeitung	379
Johannes J. Arens	
Teil VI Zusammenschau	
26 „Was der Mensch essen darf“ – Abschließende Zusammenschau ...	391
Jana Rückert-John und Barbara Wittmann	
Wir über uns	405

Mitarbeiterverzeichnis

- Johannes J. Arens M.A.** Aachen, Deutschland
- Prof. Dr. Raimund Bleischwitz** London, UK
- Dr. Clemens Dirscherl** Waldenburg, Deutschland
- Tanja Dräger de Teran** Berlin, Deutschland
- Sebastian Vinzenz Gfäller M.A.** München, Deutschland
- Sebastian Gietl M.A.** Regensburg, Deutschland
- Prof. Dr. Franz-Theo Gottwald** München, Deutschland
- Jan Grossarth** Frankfurt, Deutschland
- Prof. Dr. Gunther Hirschfelder** Regensburg, Deutschland
- Dr. Peter F. N. Hörz** Göttingen, Deutschland
- Prof. Dr. Christoph Klotter** Fulda, Deutschland
- Dipl.-Soz. Daniel Kofahl** Witzenhausen, Deutschland
- Dr. habil. Harald Lemke** Hamburg, Deutschland
- Prof. (i. R.) Dr. Barbara Methfessel** Heidelberg, Deutschland
- Dr. Maria Müller-Lindenlauf** Nürtingen, Deutschland
- Prof. Dr. Lotte Rose** Frankfurt, Deutschland
- Prof. Dr. Jana Rückert-John** Fulda, Deutschland
- Markus Schreckhaas M.A.** Regensburg, Deutschland
- Eva Kristin Stein** Berlin, Deutschland

Stig Tanzmann Berlin, Deutschland

Dr. Ulrike Thoms Berlin, Deutschland

Dr. Manuel Trummer Regensburg, Deutschland

Prof. Dr. Thomas A. Vilgis Mainz, Deutschland

Annabel Wahba Berlin, Deutschland

Jun.-Prof. Dr. Nicole M. Wilk Paderborn, Deutschland

Lars Winterberg M.A. Bonn, Deutschland

Barbara Wittmann B.A. Regensburg, Deutschland

„Was der Mensch essen darf“ – Thematische Hinführung

1

Gunther Hirschfelder und Barbara Wittmann

Bei keinem Thema ist der Mensch konservativer als dort, wo es um das Essen geht, konstatierte der Kulturwissenschaftler Wilhelm Heinrich Riehl bereits in der Mitte des 19. Jahrhunderts (Riehl 1907). Wer in die ältere wie auch jüngere Geschichte des Essens und der Esskultur blickt, erkennt beinahe eine Allgemeingültigkeit dieses Grundsatzes. Für die letzten Jahrzehnte scheint er aber nicht mehr uneingeschränkt zu gelten. Das zeigt bereits eine Tour d’Horizon durch die Publikationen der Dr. Rainer Wild-Stiftung und besonders die 1993 ins Leben gerufene Buchreihe des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens (IAKE): Sie künden von der enormen Bandbreite der modernen, interdisziplinären Nahrungsforschung.¹ Dieses Spektrum möchte der vorliegende Band um eine Facette erweitern, die in jüngster Zeit die gesellschaftlichen – vor allem die medialen und nun auch immer stärker die wissenschaftlichen – Diskussionen zunächst ergänzt

¹ In Auswahl etwa: Wierlacher et al. 1993; Teuteberg et al. 1997; Neumann et al. 2001; Engelhardt und Wild 2005; Hirschfelder und Ploeger 2009; Ploeger et al. 2011.

G. Hirschfelder (✉)

Institut für Information und Medien, Sprache und Kultur; Lehrstuhl für Vergleichende Kulturwissenschaft, Universität Regensburg,
Regensburg, Deutschland
E-Mail: Gunther.Hirschfelder@ur.de

B. Wittmann

Institut für Information und Medien, Sprache und Kultur; Lehrstuhl für Vergleichende Kulturwissenschaft, Universität Regensburg,
Regensburg, Deutschland
E-Mail: B.Wittmann1@gmx.de

hat, um sie inzwischen beinahe zu beherrschen: Es geht nicht mehr um die Frage, was der Mensch essen kann oder sollte, sondern darum, was gegessen werden darf.

Ernährungsethik im Wandel der Zeit

Um die Dimension dieses Paradigmenwechsels hin zur gegenwärtigen Form der Fokussierung von Ernährungsethik zu veranschaulichen, soll er zunächst auf der Zeitachse verortet werden. Dabei zeigt sich, dass die Deutungshoheiten über die Frage, was gegessen werden darf, Schwankungen erlebten und Konjunkturen ausgesetzt waren.

In der Frühgeschichte waren Ernährung und Religion vermutlich so eng verzahnt, dass Nahrungsmangel grundsätzlich als kommunikatives Element zwischen den Gottheiten und den von ihnen abhängigen Menschen gesehen wurde. Was der Mensch essen durfte, war „von oben“ verordnet und damit Sinnbild eines asymmetrischen Machtverhältnisses. Hunger wurde als göttliche Strafe, Überfluss als Belohnung gedeutet.² Dieses Grundmuster galt auch noch, als der zivilisatorische Fortschritt mit dem Übertritt ins neolithische Ackerbauzeitalter einen Quantensprung machte und an Nil und Indus sowie im Zweistromland die ersten Hochkulturen entstanden.

Die Perspektive kehrte sich erst in der griechischen Antike in der Mitte des ersten vorchristlichen Jahrtausends um. Nicht mehr primär das gottgefällige Leben war erstrebenswert, sondern das zunächst von Herodot († um 424 v. Chr.) und Hippokrates von Kos († um 370 v. Chr.) entwickelte Modell eines körperbezogenen, gesunden und möglichst langen Daseins.³ War dieses Modell zunächst Option, avancierte es durch Aristoteles' († 322 v. Chr.) Weiterentwicklung zum makrobiotischen Lebensstil mit imperativem Charakter. Die Frage, was der Mensch essen

² Beispiele hierfür lassen sich im Alten Testament zuhauf finden, etwa beim Auszug der Israeliten aus Ägypten: „Da sprach der Herr zu Moses: Ich will euch Brot vom Himmel regnen lassen. Das Volk soll hinausgehen, um seinen täglichen Bedarf zu sammeln. Ich will es prüfen, ob es nach meiner Weisung lebt oder nicht“ (Exodus 16, 4). Bei Hiesekiel 14, 13–14 wird Hunger generell als Gottesstrafe beschrieben: „Und des Herrn Wort geschah zu mir: Du Menschenkind, wenn ein Land an mir sündigt und Treubruch begeht und wenn ich meine Hand dagegen ausstrecke und den Vorrat an Brot ihm wegnehme und Hungersnot ins Land schicke, um Menschen und Vieh darin auszurotten, und wenn dann diese drei Männer im Lande wären, Noah, Daniel und Hiob, so würden sie durch ihre Gerechtigkeit allein ihr Leben retten, spricht Gott der Herr.“

³ Der Erhalt von Gesundheit war bei den Griechen zwar noch eng mit den Göttern verbunden, so wurde Asklepios als Gott der Heilkunst verehrt und seine Töchter Hygieia und Panakeia wurden als Göttinnen der Gesundheit und Medizin bezeichnet, dennoch war der Mensch durch die „richtige“ Lebensweise und Ernährung in erster Linie selbst für sich verantwortlich (Steger 2004, S. 77 ff.).

darf, hatte die Antike damit geklärt – aber er sollte in erster Linie für sein Wohlbefinden essen und nicht zum Wohlgefallen einer Göttlichkeit oder gar der Umwelt. Dieses Konzept wurde in der anschließenden römischen Antike nicht grundlegend infrage gestellt, aber in der Praxis weniger befolgt, denn nun stand für die wohlhabende Oberschicht primär der Genuss im Vordergrund. Etwas überspitzt ließe sich sagen, dass die Frage, was der Mensch essen darf, gegenüber jener, was er sich leisten kann, nachgeordnet war.

Das änderte sich im Mittelalter (ca. 500–1500 n. Chr.), in dem das Christentum in Europa nicht nur zur religiösen, sondern auch zur alltagspraktischen Leitnorm erhoben wurde. Was der Mensch essen durfte, hatte eine große Schnittmenge mit gottgefälligem Essen: 40-tägige Fastenzeiten in der Passionszeit und auch vor Weihnachten eingedenk des Fastens Jesu in der Wüste, fleischlose Freitage als Andenken an den Sterbetag des Religionsgründers, Gebete vor den Mahlzeiten und die tiefe volksfromme Formung von Landwirtschaft und Lebensmittelgewerbe waren allgegenwärtig. Die vielen Gebote dürfen jedoch nicht darüber hinwegtäuschen, dass gegen sie immer wieder verstoßen wurde – auch manch mittelalterlicher Mensch liebte das gute Essen mehr als strenge Vorschriften, zumal der Hunger in jener Epoche allgegenwärtig war.⁴ Mit dem Widerspruch zwischen strengen Normen und einem anthropogenen Hang zu Genuss und Überschreitung ließ sich allerdings leben, denn die Kirche setzte gegen Verstöße auf kanonisch dosierte Strafen: Bei Fehlern waren eine festgelegte Anzahl von Gebeten zu leisten oder Ablassbriefe zu kaufen und die Sünde war getilgt. Im Mittelalter war der Alltag der Bevölkerung daher durch einen von der Religion vorgegebenen, beständig wiederkehrenden Wechsel von Fasten und Festen geprägt.

Diese über Jahrhunderte hinweg prägenden Muster und Abläufe gerieten mit dem Beginn der Neuzeit von zwei Seiten unter Druck: Fundamentalen Wandel gab es im Bereich des Protestantismus, und unter diesem Einfluss änderte auch die katholische Kirche ihre Strategie in Bezug auf den Umgang mit (Ess-)Sünden.

Den Anstoß gab Martin Luther, der eine Verbindungslinie zog, die bis heute wirkmächtig ist und nun gerade eine Thematisierungskonjunktur erlebt. Er verband Essen und Moral und schuf damit eine Basis für die ideologische Aufladung der Ernährung. Der Reformator forderte – langfristig mit großem Erfolg – die Abkehr von seiner Ansicht nach sinnleeren Fastengeboten und stattdessen ein moralisch einwandfreies Leben in Eigenverantwortlichkeit.⁵ Damit wurde Beschei-

⁴ Vgl. zur Geschichte der europäischen Esskultur ausführlicher Hirschfelder 2005.

⁵ In seinem „Sermon von den guten Werken“ bemerkt Martin Luther hierzu: „Ich will jetzt davon schweigen, dass manche so fasten, dass sie sich dennoch voll saufen; dass manche so reichlich mit Fischen und anderen Speisen fasten, dass sie mit Fleisch, Eiern und Butter dem Fasten viel näher kämen. [...] Wenn nun jemand fände, dass auf Fische hin sich mehr Mut-

denheit zunächst in den reformierten Territorien zur Maxime, und der moralische Fingerzeig wies den Weg zu einer nachdenklicheren, disziplinierten Lebensweise. Nun war ein Grundstein für die Verbindung zwischen Genuss und schlechtem Gewissen gelegt.

Auf die Frage, was der Mensch essen darf, antwortete in der Frühneuzeit vor allem die Kirche, und die Moral spielte dabei eine entscheidende Rolle. Diese Deutungshoheit kam ihr im 19. Jahrhundert abhanden, als die Naturwissenschaften einen steilen Aufschwung erfuhren und der Glaube von einer öffentlichen zunehmend zu einer privaten Angelegenheit wurde (Luhmann 1977, S. 232 f.). Dadurch verschob sich der Blick auf Lebensmittel und Esskultur: Nicht mehr religiös-kulturelle, sondern stoffliche Faktoren standen im Vordergrund, und damit nicht mehr die Frage, was der Mensch essen darf, um einem religiösen Anspruch zu genügen. Vielmehr rückte nun ins Zentrum, was er essen sollte und könnte, um seinen Körper zu optimieren und ihn effektiver in den Dienst der Gesellschaft beziehungsweise des Staates zu stellen. Damit war der Startschuss gegeben für eine technokratische Beurteilung der Lebensmittel, die rasch in die Fragen mündete, welche Stoffe dem Menschen in welcher Menge zugeführt werden sollten, um Ziele wie Gesundheit, Langlebigkeit oder auch Wehrtauglichkeit zu erreichen.

Insbesondere seitdem Deutschland 1871 vereinigt und zum Kaiserreich geworden war, setzte sich das Effizienzdenken zunehmend durch. Dazu gehörte eine konkrete Organisation dessen, was notwendig war, um die Gesamtbevölkerung, vor allem aber Arbeiter und Soldaten, ausreichend ernähren zu können. Die Wirtschaft sollte nach Plan dafür sorgen, das Erreichen dieser Verköstigungsziele zu gewährleisten. Dabei diente das sogenannte Voitsche Kostmaß dazu, einen gesicherten Mindeststandard zu formulieren (Spiekermann 2001a, S. 98 ff.). In der Konsequenz trat ein imperatives Sollen an die Stelle des Essen-Dürfens. Parallel erlebte Deutschland im Kaiserreich eine extreme Phase der Industrialisierung. Als Reaktion auf den doppelten Druck von Rationalisierung und Industrialisierung entstand eine Gegenbewegung, die in der Modernisierung eher Risiko als Chance sah und die eine neue Bewertungsebene des Essens einbrachte.

Diese unter dem Begriff „Lebensreform“ bekannt gewordene Bewegung bildete ein vielschichtiges Sammelbecken, das bestehende Strömungen kompilierte und die Abkehr von einem industriell geprägten Lebensstil propagierte (Barlösius 1997; Linse 1998; Fritzen 2006). Damit erlangte erstmals eine nicht primär religiös geprägte Stimme Gehör, die bewusst formulierte, was der Mensch essen darf;

willen rechte in seinem Fleisch als auf Eier und Fleisch hin, so soll er Fleisch und nicht Eier essen. Andererseits, wenn er fände, dass ihm vom Fasten der Kopf wüst und toll oder der Leib und der Magen verderbt würde [...], so soll er das Fasten ganz gehen lassen und essen, schlafen, müßig gehen, so viel ihm zur Gesundheit nötig ist“ (Luther 1888 [1520], S. 245 f.).

allerdings nicht in erster Linie, um eine langfristig lebenswerte Welt zu erhalten, sondern um einen als unnatürlich empfundenen Lebensstil zu überwinden. Integrative Bestandteile dieses neuen Lebens waren eine naturnahe Landwirtschaft und eine fleischlose Ernährung (Wolff 2010). Zwar intensivierte sich die Industrialisierung in der ersten Dekade des 20. Jahrhunderts noch, aber der Erste Weltkrieg, das Chaos der Weimarer Republik und schließlich die Instrumentalisierung der Volksgesundheit auf der Grundlage des Rassedenkens durch die faschistische Diktatur (Spiekermann 2001b) bildeten keinen geeigneten Nährboden für eine weitere Expansion der Lebensreformbewegung. Vielmehr sorgten diese Krisen und vor allem die großen Schäden des Zweiten Weltkriegs bald für einen neuen Pragmatismus: In beiden deutschen Staaten ging es nach 1949 weniger um die Frage, was man essen oder trinken darf, sondern vor allem darum, wie viel man sich leisten kann.

Eine tiefe Zäsur brachten die Jahre um 1970, als neue Kritik am industriellen Lebensstil aufkam und wiederum die Fragen, was der Mensch essen darf und vor allem wie er produzieren sollte, in den Mittelpunkt rückten. Mit dem Bericht des Club of Rome 1972, der Ölkrise, der Angst vor einer untergehenden Welt und schließlich der Gründung der Partei „Die Grünen“ im Januar 1980 wurden Technikfeindlichkeit und Traditionsverklärung zu einer maßgeblichen gesellschaftlichen Strömung (Meadows et al. 1972, 2004; Streich 1997). Dass die 1980er-Jahre auf fast allen gesellschaftlichen Ebenen auch aufgrund des Kalten Krieges ideologisch aufgeladen waren, verstärkte diesen Trend und bot ihm Nährboden; auch hier waren es äußere Umstände, die eine lineare Entwicklung ernährungsethisch motivierter Konzepte verhinderten: Das Ende des Ost-West-Konflikts seit 1989, die beginnende Digitalisierung und schließlich die Globalisierung bewirkten eine Aufkündigung breiter gesellschaftlicher Anschauungen von „links“ oder „rechts“, die Auflösung der klassischen „Arbeiterschicht“ und eine zunehmende Segmentierung und „Verszenung“ der Gesellschaft (Schulze 2005; Gebhardt 2010). Die innerhalb der letzten Generation erfolgten Umbrüche haben die gesellschaftlichen und folglich auch die individuellen Blickwinkel auf unsere Leitfrage grundlegend verändert. Diese wurde in den ideologisch aufgeladenen Gesellschaften des Kalten Krieges vor allem politisch gestellt: Sie bezog sich auf genossenschaftliche Produktionsformen, den Kampf gegen soziale Ungleichheiten oder gegen Apartheid. Dementsprechend wurden Antworten von den jeweiligen Systemen erwartet.

Seit der Zeitenwende um 1990 hat sich der Fokus von der politischen zur ethisch-individuellen Perspektive verschoben. Daher begeben sich inzwischen vor allem Individuen, die sich primär über Lebensstile statt über politische Bekenntnisse definieren, auf die Suche nach der richtigen Ernährung. Infolgedessen stellen sich viele Konsumenten derzeit die grundsätzliche Frage, was sie kaufen und essen dürfen und sollen. Das Pendel dürfte irgendwann zurückschlagen. Antworten und

Lösungen werden dann vielleicht wieder verstärkt von Staaten und System eingefordert werden.

Zur Notwendigkeit von Ernährungsethik

In der Konsequenz führte dieser Transformationsprozess zunächst zu einer Verunsicherung darüber, was – je nach Perspektive – gegessen werden muss, soll und schließlich darf. So lässt sich die gegenwärtige *consumer confusion* als logisches Resultat eines langen historischen Prozesses begreifen. Bei der Analyse dieser Situation muss allerdings beachtet werden, dass sich die Gegenwart in einer epochalen Zeitenwende abspielt, die mit den Sattelzeiten (Koselleck 2004, S. XV) um 1500 und um 1800 vergleichbar ist. Martin Albrow spricht vom „globalen Zeitalter“ (2007), Ulrich Beck formuliert die Idee einer „Risikogesellschaft“ (Beck 1986) und der „Zweiten Moderne“ (Beck et al. 1996, S. 11). Dadurch stellt sich die Gegenwart als so vielschichtig und mithin kompliziert dar, dass ein Bedürfnis nach Komplexitätsreduktion besteht.

Die Thematisierungskonjunktur der Ernährung entpuppte sich dabei als Folie, auf welche genau jene Komplexitäten des Lebens in einer solchen postmodernen Gesellschaft projiziert werden können. Die Ernährung beziehungsweise das Kommunizieren über Ernährung ist Schablone für politische Ideologien, Konsum- und Genussstile und vieles mehr. Der historische Vergleich taugt dabei durchaus, um auch die Globalperspektive analysieren zu können, denn während in Europa vorwiegend weltliche, philosophische, ökologische oder auch eschatologische Orientierungsmuster vorherrschen, sind andernorts religiöse Differenzierungen auf dem Vormarsch: Nahrungsmittel, die den strengen Vorschriften der jüdischen und vor allem der islamischen Religion gerecht werden, nehmen an Bedeutung zu. Ihre funktionalen Entsprechungen finden sie in den Attributen „gluten-“ und „laktosefrei“ oder auch „vegetarisch“ und „vegan“. Entsprechend gekennzeichnete Produkte werden dann unter Umständen unabhängig davon nachgefragt, ob die Konsumenten Gluten vertragen oder gläubig sind, da der Konsum lediglich einer Orientierung dient. Über die Ernährungsstile werden inzwischen aber vor allem auch gesellschaftliche Kämpfe um Deutungshoheiten über den richtigen Lebenswandel ausgetragen, was zum Beispiel an den Lohas (Anhängern von *Lifestyles of Health and Sustainability*) deutlich wird

Unter diesen Aspekten wäre die Ethik nur ein Facette oder gar eine Mode. Aber: Noch nie war eine Gesellschaft in solchem Maße in der Lage, die globalen Problematiken zu erkennen. Genau diese Problematiken aber haben eine spezifische und wohl auch größere Verantwortlichkeit der Gesellschaft insgesamt wie auch jedes

Individuums zur Folge. Vor allem machen es die globalen und aus dem industriellen Raubbau natürlicher Ressourcen resultierenden Probleme der künftigen Nahrungsversorgung in einer neuen Dimension erforderlich, ethische Gesichtspunkte zu berücksichtigen, zumal man den düsteren Berichten über die Ernährungsproblematik des voranschreitenden 21. Jahrhunderts kaum entgehen kann (Ploeger et al. 2011).

An dieser einführenden Stelle seien nur einige markante Basisdaten erwähnt: Die Food and Agriculture Organization (FAO) der Vereinten Nationen geht derzeit davon aus, dass bis zur Mitte dieses Jahrhunderts wegen des Bevölkerungsanstiegs um 50% auch die Agrarproduktion um mindestens 60% steigen muss. Hierzu muss allerdings gesagt werden, dass bereits heute grundsätzlich genügend produziert wird – eine steigende Weltbevölkerung bereits inbegriffen. Die derzeitige Problematik des Welthungers ist vor allem auf Verteilungsgerechtigkeiten zurückzuführen: Während in den westlichen Überfluggesellschaften noch essbare Nahrungsmittel in großem Ausmaß weggeworfen werden – allein in Deutschland jährlich rund 11 Mio. t (ISWA 2012, S. 8) –, stirbt weltweit alle vier Sekunden ein Mensch an Hunger, wobei Kinder unter fünf Jahren den Großteil der Opfer stellen (UNICEF 2011). Der von der Politik geforderten stärkeren Leistungsfähigkeit von Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion stehen hohe Nachernteverluste in den Entwicklungsländern (im Durchschnitt 40%) und Lebensmittelverschwendung in den Industrienationen gegenüber (FAO 2011).

Ein positiver Trend hingegen ist, dass der Fleischverbrauch in den westlichen Industrienationen möglicherweise weiter sinken wird – der *meat peak* wurde hier bereits 1990 überschritten.⁶ Ob sich aber in den Schwellenländern Brasilien, Indien oder China eines ethischen Paradigmenwechsels wegen kurzfristig Vorbehalte gegen hohen Fleischverbrauch und industrielle Fleischproduktion entwickeln werden, ist überaus fraglich (Lemke 2007, 2012). Derzeit tätigen die Entwicklungsländer rund 60% der weltweiten Fleischproduktion. Beim durchschnittlichen Fleischverzehr liegen sie jedoch mit einer Menge von 30 kg pro Person und Jahr weit hinter den Industrieländern mit einem Konsum von rund 80 kg (Rosegrant et al. 1999; FAO 2007). So ist davon auszugehen, dass sich bei gleichbleibender Tendenz der globale Fleischverbrauch und damit auch der Futtermittelverbrauch bis zur Mitte dieses Jahrhunderts verdoppeln werden.

Zusätzliche Risiken resultieren aus der immer sichtbarer werdenden Verschmelzung und Konkurrenz der Sektoren Agrar und Energie. Gefahr droht darüber hinaus, weil die globalen Agrarerträge zwar infolge der Erderwärmung mittelfristig steigen, ab einem Anstieg auf 2,5°C jedoch sinken werden. Schließlich hat der

⁶ Vgl. Tab. 210b in BMELV 2012, S. 190.

Think-Tank „Denkwerk Zukunft“ überzeugend dargelegt, dass globale Nahrungs- und Umweltkrisen bis 2050 aller Wahrscheinlichkeit nach stark zunehmen werden, denn die verfügbare Menge an Boden, Wasser und fossilen Brennstoffen, die für die Produktion von Kunstdünger notwendig ist, wird die Agrarproduktion hemmen (Denkwerk Zukunft 2012; Transatlantic Academy 2012; Reder und Pfeifer 2012). Falls diese Zukunftsprognosen und -szenarien Realität werden, wird die Öffentlichkeit zunehmend mit Bildern (ver-)hungernder Menschen konfrontiert werden – die Biafra-Krise des Jahres 1967 hat einen bitteren Vorgeschmack hierauf gegeben. Wie werden sich solch globale Katastrophen auf unseren Umgang mit Landwirtschaft und Lebensmitteln auswirken? Wird sich ein europäisches Medienpublikum daran gewöhnen und abstumpfen? Wird die Frage nach ethisch korrekt erzeugten Lebensmitteln in Anbetracht solcher Szenarien relevanter werden oder wird sie in den Hintergrund gedrängt (Gottwald et al. 2010)? All diese Fragen sind vom gegenwärtigen Standpunkt aus noch nicht einmal ansatzweise zu klären, aber sie machen das Ausmaß der möglichen Dynamiken deutlich.

Hintergrund und Fragestellungen angewandter Ernährungsethik

Insgesamt besteht also wenig Anlass zur Hoffnung, dass die globalen Dynamiken innerhalb der nächsten Generationen nicht zu erheblichen gesellschaftlichen Verwerfungen führen werden. Und zwangsläufig werden diese Verwerfungen nicht nur ökologische und ökonomische Herausforderungen zur Folge haben, sondern auch die Tragfähigkeit des Wertekonsenses der westlichen Industriegesellschaften auf den Prüfstein stellen.

Mit den Aushandlungsprozessen dieses Wertekonsenses und einem entsprechenden menschlichen Handeln beschäftigt sich die philosophische Disziplin der Ethik seit Aristoteles, auf den die Einführung des Begriffes zurückgeht. Als „Lehre des sittlich guten Handelns“⁷ ist sie seit ihren Ursprüngen in Abgrenzung zu den Bereichen der Philosophie zu sehen, die mit einem rein theoretischen Interesse verbunden sind. Damit weist sie bereits per se auf den ihr immanenten konkreten Gesellschaftsbezug hin, dem sich auch der vorliegende Band verpflichtet fühlt. Der Vielfalt ihrer Dimensionen entsprechend nehmen ethische Theoriebildungen in der Wissenschaftsgeschichte eine enorme Bandbreite ein, die von der formalen

⁷ Aristoteles führte die Grundpfeiler dieser Lehre im 4. Jahrhundert v. Chr. erstmals in seinem Werk „Nikomachische Ethik“ aus (Aristoteles 2001).

Ethik Immanuel Kants⁸ über die materiale Wertethik Max Schelers⁹ bis hin zu den von Max Weber erarbeiteten Unterschieden zwischen Gesinnungs- und Verantwortungsethik¹⁰ reichen. Ausgehend von diesen grundlegenden allgemeinen Ethik-konzeptionen haben sich bereichsspezifische, sogenannte angewandte Ethikfelder herausgebildet, die mittlerweile angesichts globaler Herausforderungen in Bezug auf Umwelt, Technik und Gesellschaft nicht nur innerhalb der Universitätslandschaften an Bedeutung gewinnen. In diesen Kanon lässt sich neben Fächern wie zum Beispiel der Medizin-, der Wirtschafts- oder der Arbeitsethik auch die Ernährungsethik einordnen, die dabei auch Überschneidungen mit anderen Anwendungsgebieten wie Umwelt-, Bio- oder Tierethik eingeht (Fenner 2010).

Die im letzten Abschnitt geschilderten Dimensionen gegenwärtiger wie zukünftiger Problematiken hinsichtlich der Sicherung der Welternährung und ökologischer Gefährdungen machen die fächerübergreifende Zusammenarbeit im Bereich der Ernährungsethik sowohl innerhalb des universitären Raumes als auch darüber hinaus notwendig. Die junge und angesichts der stark dynamischen globalen Prozesse stets im Wandel befindliche Disziplin verfolgt daher interdisziplinäre Kooperationen zwischen Natur- und Geisteswissenschaften, wobei sie versucht, unterschiedliche Stimmen und Standpunkte aus Philosophie, Ernährungs-, Kultur- und Gesellschafts-, Agrar- und Biowissenschaften zusammenzuführen.¹¹ Ihre konkreten Forschungsfelder nehmen eine Bandbreite ein, die von grüner Gentechnik und Patentrechten über Tierschutz und In-vitro-Fleisch bis hin zu unterschiedlichen Ernährungsformen geschuldeten CO₂-Emissionen und Landnutzungsrechten reicht.

Angesichts der Vielfalt der Themen sowie der genannten zahlreichen globalen Schieflagen wird die steigende Bedeutung ernährungsethischer Studien mehr als deutlich: Die Frage, was der Mensch essen darf, ist zu einem Dilemma geworden, dessen Dimension sich erheblich verstärken wird. Selbst bei der bewussten Entscheidung für eine ethische(re) Ernährungsweise – die nicht per se für jeden von Bedeutung ist und zudem durchaus von soziodemografischen Faktoren wie

⁸ Das wohl bekannteste Beispiel bildet Kants kategorischer Imperativ: „Handle nur nach derjenigen Maxime, durch die du zugleich wollen kannst, dass sie ein allgemeines Gesetz werde“ (Kant 1900, S. 421).

⁹ In „Der Formalismus in der Ethik und die materiale Wertethik“ bringt Scheler 1913 die Dimension von Wertemotionen in die Theorie mit ein.

¹⁰ Weber stellte diesen Unterschied 1919 in seiner Rede „Politik als Beruf“ heraus. Zentral bei seiner Definition von Verantwortungsethik war, dass Ethik auch ihre Absichten auf die Verantwortbarkeit ihrer Folgen hin zu überprüfen habe (Weber 1988, S. 551 f.).

¹¹ Als grundlegende Werke zum Bereich der Ernährungsethik in Auswahl: Mephram 1996; Pence 2002; Korthals 2004; Lemke 2007; Gottwald et al. 2010.

Bildung, Geschlecht und Einkommen beeinflusst wird – bleibt die Frage bestehen, wie diese aussehen kann.

Fest steht: Trotz der nicht bewältigbaren Informationsflut müssen die Gesamtsituation bewertet und Handlungsempfehlungen gegeben werden: Wie ist die Lage zu bewerten? Produzieren wir mit unserem Aktionismus lediglich das, was Niklas Luhmann „Aufregungsschäden“¹² genannt hat? Das Dilemma wird noch größer, wenn es um mehr geht als um Körperstyling und Lebensstil, wenn nämlich der Aspekt des Tierwohls ebenso berücksichtigt werden soll. Tiere sind gegenwärtig ein elementarer Bestandteil der globalen Ernährung. Um sie zu essen, müssen sie getötet werden. Dürfen Tiere überhaupt getötet werden? Wenn ja: welche? Die letzte Frage wird in den meisten Religionen intensiv diskutiert, aber dabei geht es meist um die Art und Weise des Tierverszehrs. Zudem ist das Tiere-Essen mit der „Siegerseite“ der Evolution verbunden: Der Mensch als König der Nahrungskette symbolisierte lange Zeit Kraft und Wohlstand. Dabei stand Wohlstand nicht zuletzt für sozialen Erfolg.

In Bezug auf die Tierhaltung – heute wird oft von Tierproduktion gesprochen – wissen wir inzwischen nicht nur um das Umweltdilemma, sondern auch um die Leidensfähigkeit der Tiere. Dabei stellt sich zum Beispiel auch die Frage, bis zu welchem neuronalen Organisationsgrad ein Tier unter ethischen Gesichtspunkten getötet werden darf. Für Delfine und Primaten sind angesichts ihres hohen Intelligenzniveaus bereits eindeutige Antworten gefunden worden (Gouteux et al. 2001; Reiss und Marino 2001). Aber wie verhält es sich mit Rind oder Schwein? Und wie mit dem Geflügel? Ist es eher vertretbar, ein Rind zu schlachten als 1000 Hühner? Wiegen viele Tötungsakte schwerer als ein einziger? Sind dies universelle Denkansätze oder ist eine solche Sichtweise eurozentristisch? Zumindest ist im westlichen, christlich-jüdisch geprägten Kulturraum eine breite Reflexion der Problematik zu konstatieren.

Aufbau und Motive des Sammelbandes

Die Frage, was der Mensch essen darf, wird vielseitig diskutiert, schlägt sich aber nicht in adäquatem Maß im alltäglichen Ernährungsverhalten nieder. Daher sucht die vorliegende Sammlung an Beiträgen in multidisziplinärer Perspektive systematisch die Vielschichtigkeit dieser Frage in ihren historischen und gegenwärtigen Bezügen sowie Antworten darauf zu diskutieren, denn es ist die Aufgabe der Wis-

¹² Der inzwischen vielfach zitierte Neologismus „Aufregungsschäden“ begegnet erstmals bei Luhmann 1986.

senschaften, an der Lösung gesellschaftlicher Fragen mitzuwirken. Die dem Band zugrunde liegende Tagung „Was der Mensch essen darf. Ökonomischer Zwang, ökologisches Gewissen und globale Verlockungen“, die vom 8. bis 9. Oktober 2012 in Regensburg vom Internationalen Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens (IAKE) und der Dr. Rainer Wild-Stiftung in Kooperation mit der Universität Regensburg organisiert wurde, bot hierfür erste Diskussionsgrundlagen, die durch diesen Sammelband eine breitere Plattform finden sollen.

Der vorliegende Sammelband versucht, der Vielfalt ernährungsethischer Fragestellungen gerecht zu werden, indem er sowohl unterschiedliche disziplinäre Perspektiven als auch Beiträge aus der Praxis von Nichtregierungsorganisationen (NGOs) und Journalisten versammelt. Gleichwohl ist es aufgrund der Komplexität des Feldes nicht möglich, alle Probleme und Sichtweisen umfassend zu beleuchten. Um sich einer Beantwortung der Frage, was der Mensch essen darf, dennoch in qualifizierter Weise zu nähern, war es erforderlich, eine thematische Engführung vorzunehmen.

Als Paradigma dient an dieser Stelle das Huhn, denn wie kein anderes Tier steht es beispielhaft für den Wandel der Nahrungsproduktion wie auch der Esskultur. Das Huhn begleitet den Menschen bereits seit der Frühphase der Sesshaftwerdung: Von der vermutlich ursprünglichen Domestizierung zum Zweck des Hahnenkampfes in Teilen Asiens über die repräsentative Zurschaustellung von Ziergeflügel in europäischen Adelshäusern während des Absolutismus bis hin zur heute überwiegenden, auf die Römer zurückgehende Nutztierhaltung von Hühnern zur Fleisch- und Eierversorgung ist die Mensch-Huhn-Beziehung von einer langen und wechselvollen Geschichte geprägt (Krünitz 1782, S. 241; Peschke 2011, S. 1 ff.). Aus dieser Entwicklung heraus ist eine Fülle an regionalen Ausprägungen von Aufzucht und Verwertung entstanden. Der Vorteil des Huhns kam gerade angesichts der bis in die Mitte des 20. Jahrhunderts hineinreichenden ländlich-kleinbäuerlichen Selbstversorgungsstrukturen zum Tragen: Das Huhn kann dicht beim Menschen leben, es braucht relativ wenig Futter, um Fleisch zu produzieren, und schließlich kann sich ein Huhn im bäuerlichen Umfeld auch beinahe selbst ernähren.

Dennoch stellte das Huhn lange Zeit keinen nennenswerten ökonomischen Faktor innerhalb der Agrarwirtschaft dar; es lief gewissermaßen auf dem Hof mit. Dies änderte sich fundamental mit dem Aufkommen der sogenannten Veredelungswirtschaft nach dem Zweiten Weltkrieg. Hierzu konstatierte der Agrarhistoriker Frank Uekötter: „[...] nicht Schwein und Rind, die in Deutschland seit dem späten 19. Jahrhundert die Nutztierhaltung dominierten, waren nämlich die Pioniere der industrieförmigen Veredelungswirtschaft, sondern das eierlegende Huhn, das bis dahin ‚das Stiefkind des landwirtschaftlichen Betriebes‘ gewesen war“ (2012, S. 341). Gewissermaßen hat sich der Umgang mit dem Huhn seit dem ausgehen-

den 20. Jahrhundert so grundlegend gewandelt, dass der Künstler und Kabarettist Gerhard Polt zum Schluss kam, der moderne Mensch kenne „das Hendl doch nur als Chicken“.

An dieser Feststellung ist bereits ablesbar, dass es in der jüngsten Zeit zu einer enormen Reduktion der Kulturtechniken vor allem auch im Bereich der Zubereitung des Huhns gekommen ist. Gleichzeitig ist eine außerordentliche Ausweitung der Masthähnchenproduktion zu beobachten: Diese hat sich im letzten halben Jahrhundert beinahe verfünffacht.¹³ Das Huhn ist heute der weltweit am weitesten verbreitete Fleischlieferant, es ist am wenigsten mit religiösen Nahrungstabus behaftet und spiegelt in hohem Maße den Trend zu fettarmer Kost. Zudem ist das Huhn zuchttechnisch am stärksten ausgereizt, wobei gerade in Verbindung mit der Tierethik immer wieder der Begriff der sogenannten Qualzuchten (Sommerfeld-Stur 2012) fällt: Die enorme Steigerung der Legeleistung jedes Huhns auf rund 300 Eier pro Jahr und die aufgrund menschlicher Geschmacksvorlieben überdimensional gezüchteten Hühnerbrüste gehen mit erheblichen gesundheitlichen Schäden beim Tier einher. Schließlich eignet sich das Huhn als Beispiel, weil sich an Geflügelzuchtanlagen gerade in Deutschland heftige Debatten um die Bedenklichkeit industrieller Tierproduktion entzünden und entzündet haben. Hier schließt eine weitere grundsätzliche Frage an: Wie ethisch ist es, Tierschutzrichtlinien auf der einen Seite zu verschärfen, während auf der anderen Seite gerade kleinere bäuerliche Betriebe diese aus finanziellen Gründen oft nicht umsetzen können? Verstärkt also strengerer Tierschutz wiederum den Wandel hin zur viel kritisierten Massentierhaltung in agroindustriellen Großbetrieben, obwohl er doch gerade diese Entwicklung verhindern möchte?

An dieser Schnittstelle wird deutlich, dass ethische Debatten miteinander und nicht übereinander geführt werden sollten, um über starre Ideologien hinaus zu konsensfähigen gesellschaftlichen Lösungen beizutragen. Die Debatten über das Huhn fokussieren also nicht allein auf Ernährung und Landwirtschaft; vielmehr lässt sich an ihnen auch verfolgen, wie sich das Verhältnis zwischen Individuum und Gesellschaft gestaltet, wie Aushandlungsprozesse um persönliches Glück beziehungsweise persönliche Gesundheit im Verhältnis kommuniziert werden. Es ist letztendlich das ganze Themenfeld der Ernährungsethik, das am Beispiel des Huhns diskutiert werden kann.

Von den Debatten über das Huhn ausgehend, liegt ein bedeutender Schwerpunkt des Sammelbandes auf den Problematiken rund um den globalen Fleischkonsum,

¹³ Allein zwischen 1970 und 2005 ist die weltweite Produktion von Masthähnchen um 437% angestiegen. Vor allem Brasilien und China sind zu neuen Aufzuchtzentren geworden: China stellt über die Hälfte des global verzehrten Hühnerfleisches her (Windhorst 2006, S. 585).

also auf der Frage, ob und wie viel Fleisch der Mensch essen darf. Dieser Fokus ist nicht zuletzt der aktuellen öffentlichen Thematisierungskonjunktur vegetarischer wie veganer Lebensweisen geschuldet, die häufig stark ideologisch aufgeladen sind. Die hier gebündelten Beiträge verharren demgegenüber allerdings nicht bei einer Beurteilung von richtig oder falsch, sondern versuchen das Schwingen einer moralischen Keule zu vermeiden, die eine nach vorn gerichtete, unter ethischen Gesichtspunkten erfolgende Zusammenarbeit von Konsumenten, Produzenten und Institutionen unter sich begräbt. Sie machen die – bei den gesellschaftlichen Diskussionen um eine Ethik der Ernährung stets mitzudenkenden – Dimensionen und Positionen in ihrer Vielstimmigkeit deutlich und sprechen dabei auch zukünftige Herausforderungen an, die über die reine Fleischproblematik hinausgehen.

Mithilfe der getroffenen Verbindung von Theorie- und Praxisbeiträgen innerhalb des Bandes werden sowohl Konzepte wie auch Anwendungsfelder von Ernährungsethik skizziert sowie konkrete Handlungsalternativen vorgestellt. Die hier diskutierte Frage lautet daher nicht nur, was der Mensch essen darf, sondern auch, warum sie heute in Teilen der westlichen Konsumgesellschaften so vehement gestellt wird, und schließlich in anwendungsorientierter Perspektive, wie unsere Ernährung ethischer werden kann und welche konkreten Lösungsansätze derzeit praktikabel erscheinen.

Um dem Leser die Reise durch die vielseitigen Felder der Ernährungsethik zu erleichtern, wurde eine thematische Gliederung der Beiträge nach Sektionen vorgenommen. Zunächst führen Lars Winterberg, Daniel Kofahl, Harald Lemke und Manuel Trummer mit ihren stärker theoretisch orientierten Texten in grundlegende Fragen und Zusammenhänge rund um Essen und Ethik ein. Danach wird das Spektrum der interdisziplinären Ansätze anhand der Beiträge von Barbara Methfessel, Raimund Bleischwitz, Christoph Klotter, Franz-Theo Gottwald und Thomas Vilgis aufgespannt. Dem Huhn als grundlegendem Paradigma des Sammelbandes widmen sich anschließend Maria Müller-Lindenlauf, Ulrike Thoms, Peter Hörz und Eva Kristin Stein. Davon ausgehend nehmen die Beiträge von Rose Lotte, Nicole Wilk, Markus Schreckhaas, Sebastian Gfäller und Sebastian Gietl den gesellschaftlichen Umgang mit dem Fleischkonsum in den Blick. Den Schritt von der Theorie in die Praxis vollziehen die Journalisten Annabel Wahba, Jan Grossarth und Angela Werner sowie die NGO-Vertreter Clemens Dirscherl, Stig Tanzmann und Tanja Dräger de Teran. Abschließend unternehmen Jana Rückert-John und Barbara Wittmann eine Zusammenschau der Beiträge unter den leitenden Fragestellungen des Sammelbandes.

Literatur

- Albrow, M. (2007). *Das globale Zeitalter*. Frankfurt a. M.
- Aristoteles (2001). *Nikomachische Ethik*. Düsseldorf.
- Barlösius, E. (1997). *Naturgemäße Lebensführung. Zur Geschichte der Lebensreform um die Jahrhundertwende*. Frankfurt a. M.
- Beck, U. (1986). *Risikogesellschaft. Auf dem Weg in eine andere Moderne*. Frankfurt a. M.
- Beck, U., Giddens, A., & Lash, S. (Hrsg.). (1996). *Reflexive Modernisierung. Eine Kontroverse*. Frankfurt a. M.
- BMELV [Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz]. (Hrsg.). (2012). *Statistisches Jahrbuch über Ernährung, Landwirtschaft und Forsten*. Münster.
- Denkwerk Zukunft (2012). Ausbeutung natürlicher Ressourcen: Kaum Unterschiede zwischen Industrie-, Schwellen- und Entwicklungsländern. Im Internet. <http://www.denkwerkzukunft.de/index.php/aktivitaeten/index/Braunkohle>. Zugegriffen: 15. April 2014.
- Engelhardt, von D., & Wild, R. (Hrsg.). (2005). *Geschmackskulturen. Vom Dialog der Sinne beim Essen und Trinken*. Frankfurt a. M.
- FAO [Food and Agriculture Organization of the United Nations]. (Hrsg.). (2007). *Livestock's long shadow. Environmental issues and options*. Rome.
- FAO. (Hrsg.). (2011). *Global food losses and food waste. Extent, causes and prevention*. Rome.
- Fenner, D. (2010). *Einführung in die Angewandte Ethik*. Tübingen.
- Fritzen, F. (2006). „Gesünder Leben“. *Die Lebensreformbewegung im 20. Jahrhundert*. Stuttgart.
- Gebhardt, W. (2010). Die Verszenung der Gesellschaft und die Eventisierung der Kultur: Kulturanalyse jenseits traditioneller Kulturwissenschaften und Cultural Studies. In U. Göttlich, C. Albrecht & W. Gebhardt (Hrsg.), *Populäre Kultur als repräsentative Kultur. Die Herausforderungen der Cultural Studies* (S. 290–308). Magdeburg.
- Gottwald, F.-T., Ingensiep, H. W., & Meinhardt, M. (2010). *Food ethics*. New York.
- Gouteux, S., Thinus-Blanc, C., & Vaclair, J. (2001). Rhesus monkeys use geometric and nongeometric information during a reorientation task. *Journal of Experimental Psychology: General*, 130(3), 505–519.
- Hirschfelder, G. (2005). *Europäische Esskultur: eine Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute*. Frankfurt a. M.
- Hirschfelder, G., & Ploeger, A. (Hrsg.). (2009). *Purer Genuss? Wasser als Getränk, Ware und Kulturgut*. Frankfurt a. M.
- ISWA [Institut für Siedlungswasserbau, Wassergüte- und Abfallwirtschaft Universität Stuttgart]. (2012). Ermittlung der weggeworfenen Lebensmittelmengen und Vorschläge zur Verminderung der Wegwerfrate bei Lebensmitteln in Deutschland. Gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz. Stuttgart.
- Kant, I. (1900). *Grundlegung zur Metaphysik der Sitten. Ausgabe der Preußischen Akademie der Wissenschaften*. Berlin.
- Korthals, M. (2004). *Before dinner. Philosophy and ethics of food. International library of environmental, agricultural, and food ethics* (Vol. 5). Dordrecht.
- Koselleck, R. (2004). Einleitung. In O. Bunner, W. Conze, & R. Koselleck (Hrsg.), *Geschichtliche Grundbegriffe. Bd. 1. Studienausgabe*. Stuttgart.

- Krünitz, D. J. G. (1782). Art. „Huhn“. In D. J. G. Krünitz (Hrsg.), *Oeconomische Encyclopädie oder allgemeines System der Land-, Haus- und Staats-Wirtschaft*: in alphabetischer Ordnung. Bd. 26. Berlin.
- Lemke, H. (2007). *Ethik des Essens*. Bielefeld: Eine Einführung in die Gastrosophie.
- Lemke, H. (2012). *Politik des Essens. Wovon die Welt von morgen lebt*. Bielefeld.
- Linse, U. (1998). Das „natürliche“ Leben. Die Lebensreform. In R. van Dülmen (Hrsg.), *Die Erfindung des Menschen. Schöpfungsträume und Körperbilder 1500–2000* (S. 435–456). Wien.
- Luhmann, N. (1977). *Funktion der Religion*. Frankfurt a. M.
- Luhmann, N. (1986). *Ökologische Kommunikation. Kann die moderne Gesellschaft sich auf ökologische Gefährdungen einstellen?* Opladen.
- Luther, M. (1888). Sermon von den guten Werken. (Erstveröffentlichung 1520). In W. Luthers (Hrsg.), *Kritische Gesamtausgabe*. (Bd. 6, S. 202–276). Weimar.
- Meadows, D. H., Meadows, D. L., Randers, J., & Behrens, W. W. (1972). *Die Grenzen des Wachstums. Bericht des Club of Rome zur Lage der Menschheit*. Stuttgart.
- Meadows, D., Meadows, D. L., & Randers, J. (2004). *Limits to Growth: The 30-Year Update*. Chelsea Green.
- Mephram, T. B. (Hrsg.). (1996). *Food ethics* (Professional ethics). London.
- Neumann, G., Wierlacher, A., & Wild, R. (Hrsg.). (2001). *Essen und Lebensqualität. Natur- und kulturwissenschaftliche Perspektiven*. Frankfurt a. M.
- Oltersdorf, U., & Gedrich, K. (Hrsg.). *Ernährungsziele unserer Gesellschaft. Die Beiträge der Ernährungsverhaltenswissenschaft* (S. 97–112). Karlsruhe.
- Pence, G. E. (Hrsg.). (2002). *The ethics of food. A reader for the twenty-first century*. Lanham.
- Peschke, F. (2011). *Praxis der Vererbung bei unseren Hühnerrassen*. Hamburg.
- Ploeger, A., Hirschfelder, G., & Schönberger, G. (Hrsg.). (2011). *Die Zukunft auf dem Tisch. Analysen, Trends und Perspektiven der Ernährung von morgen*. Wiesbaden.
- Reder, M., & Pfeifer, H. (Hrsg.). (2012). *Kampf um Ressourcen. Weltordnung zwischen Konkurrenz und Kooperation (Globale Solidarität – Schritte zu einer neuen Weltkultur, Bd. 22)*. Stuttgart.
- Reiss, D., & Marino, L. (2001). Mirror self-recognition in the bottlenose dolphin: A case of cognitive convergence. *PNAS [Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America]*, 98(10), 5937–5042.
- Riehl, W. H. (1907). *Die Pfälzer. Ein rheinisches Volksbild* (3. Aufl.). Stuttgart.
- Rosegrant, M. W., Leach, N., & Gerpacio, R. V. (1999). Meat or wheat for the next millennium? Alternative futures for world cereal and meat consumption. *Proceedings of the Nutrition Society*, 58(1999), 219–234.
- Schulze, G. (2005). *Die Erlebnisgesellschaft: Kultursoziologie der Gegenwart* (2. Aufl.). Frankfurt a. M.
- Sommerfeld-Stur, I. (2012). Qualzucht – ein ethisches Problem. In E. Riether & M. N. Weiss (Hrsg.), *Tier – Mensch – Ethos* (S. 15–36). Wien.
- Spiekermann, U. (2001a). Historischer Wandel der Ernährungsziele in Deutschland – Ein Überblick. In U. Oltersdorf & K. Gedrich (Hrsg.), *Ernährungsziele unserer Gesellschaft. Die Beiträge der Ernährungsverhaltenswissenschaft* (S. 97–112). Karlsruhe.
- Spiekermann, U. (2001b). Vollkorn für die Führer. Zur Geschichte der Vollkornbrotpolitik im Dritten Reich. *Zeitschrift für Sozialgeschichte des 20. und 21. Jahrhunderts*, 16, 91–128.

- Steger, F. (2004). *Asklepiosmedizin. Medizinischer Alltag in der römischen Kaiserzeit*. Stuttgart.
- Streich, J. (1997). *30 Jahre Club of Rome. Anspruch, Kritik, Zukunft*. Basel.
- Teuteberg, H. J., Neumann, G., & Wierlacher, A. (Hrsg.). (1997). *Kulturthema Essen. Bd. 2: Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*. Berlin.
- Transatlantic Academy (Hrsg.). (2012). The global resource nexus. The struggle for land, energy, food, and minerals. In P. Andrews-Speed, R. Bleischwitz, T. Boersma, C. Johnson, G. Kemp, & S. D. van Deever (Hrsg.), Im Internet. http://www.transatlanticacademy.org/sites/default/files/publications/TA%202012%20report_web_version.pdf. Zugegriffen: 15. April 2014.
- Uekötter, F. (2012). *Die Wahrheit ist auf dem Feld. Eine Wissensgeschichte der deutschen Landwirtschaft* (3. Aufl.). Göttingen.
- UNICEF. (2011). Millenium development goals. 1. Eradicate extreme hunger and poverty. Im Internet. <http://www.unicef.org/mdg/poverty.html>. Zugegriffen: 15. April 2014.
- Weber, M. (1988). Politik als Beruf. In von J. Winckelmann (Hrsg.), *Gesammelte Politische Schriften* (5. Aufl.). Tübingen.
- Wierlacher, A., Neumann, G., & Teuteberg, H. J. (Hrsg.). (1993). *Kulturthema Essen. Bd. 1: Ansichten und Problemfelder*. Berlin.
- Windhorst, H.-W. (2006). Changes in poultry production and trade worldwide. *World's Poultry Science Journal*, 62, 585–602.
- Wolff, E. (Hrsg.). (2010). *Lebendige Kraft: Max Bircher-Benner und sein Sanatorium im historischen Kontext*. Baden.

Prof. Dr. Gunther Hirschfelder ist seit 2010 Professor für Vergleichende Kulturwissenschaft am Institut für Information und Medien, Sprache und Kultur der Universität Regensburg. Er studierte Geschichte, Politik, Agrarwissenschaft und Volkskunde in Bonn, promovierte an der Universität Trier und habilitierte sich an der Universität Bonn („Alkoholkonsum an der Schwelle zum Industriezeitalter“); von 1999 bis 2010 übernahm er Professurvertretungen in Mainz und Bonn. Er ist Vorstandsmitglied des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens. Zu seinen Themenschwerpunkten gehören: Geschichte und Gegenwart der europäischen Esskultur, Historische Anthropologie, kulturwissenschaftliche Brauch- und Ritualforschung.

Barbara Wittmann B.A. hat an der Universität Regensburg ihren Bachelor in den Fächern Vergleichende Kulturwissenschaft, Kunstgeschichte und Russische Philologie absolviert und davor eine Ausbildung zur Kirchenmalerin abgeschlossen. Ihre Masterarbeit schreibt sie zur Geschichte der Käfighaltung von Legehennen. Seit 2011 ist sie als wissenschaftliche Hilfskraft am Institut für Vergleichende Kulturwissenschaft in Regensburg tätig. Ihre Forschungsschwerpunkte umfassen die Themenfelder Esskultur, Randkulturen sowie Migration/Ethnien.

Teil I

Zur Theorie einer ethischen Ernährung

Ernährung und Wissen: Theoretische Annäherungen an eine Ethik des Essens und Trinkens

2

Lars Winterberg

Es ist ein Substrat aller Ernährungswidersprüche, das sich hier in drei Minuten Frontalunterricht Massentierhaltung zeigt
(Zeit Online 2013) – falls es sich zeigt.

Von Eiern und Hühnern: eine essayistische Spurensuche

Ob nun das Huhn oder das Ei zuerst da war, hat bereits zu intensiven (populär-) philosophischen Debatten geführt. Dass der Mensch aber sowohl Eier als auch Hühner essen darf, scheint durch Jahrtausende Praxis bereits hinreichend belegt. Was aber, wenn nun genau dies infrage steht – und zwar ethisch?

Eine Antwort fällt auch subjektiv schwer, abseits der Philosophie, im Alltag: Denn was wissen wir tatsächlich vom Lebensmittel rund ums Huhn? Meine Spurensuche beginnt im Kühlschrank, und zwar im Eierkarton. Die bürokratisch gestempelten Eier der Gewichtsklasse L ähneln sich wie Zwillinge, stammen aus Mecklenburg-Vorpommern und wurden auf der Farm Lupendorf ökologisch erzeugt – glücklicherweise offenbart Google keine offensichtlichen Spuren viraler Skandalisierung. Sie sind Güteklasse A, weisen insgesamt drei Siegel auf und wurden für die REWE-Handelsgruppe verpackt – so weit, so nichtssagend. Ich

L. Winterberg (✉)
Institut für Archäologie und Kulturanthropologie, Universität Bonn,
Bonn, Deutschland
E-Mail: lars.winterberg@uni-bonn.de