

Thomas Mohrs

Essen – Identität – Verantwortung. Konsumethische Reflexionen.

Ausgehend von allgemeinen Überlegungen zum Begriff „Identität“ wird der enge Zusammenhang zwischen Essen/Trinken und personaler ebenso wie kultureller Identität dargestellt, woraus sodann konsumethische Konsequenzen abgeleitet werden, die von der Gesundheits- und Genussverantwortung gegenüber sich selbst bis zu globalen („weltbürgerlichen“) Verantwortungszusammenhängen reichen.

Schlüsselwörter: Identität, Verantwortung, Klugheitsethik, Konsumethik, Gastrosophie

1 Was heißt eigentlich „Identität“?

Der lateinische Begriff „idem“ bedeutet so viel wie „derselbe“ oder „der gleiche“, und mit „Identität“ ist daraus abgeleitet bei einem Menschen die spezifische Eigentümlichkeit seines Wesens gemeint, die ihn von (allen) anderen Menschen unterscheidet, bzw. die Summe aller Merkmale – wie beispielsweise der unverwechselbare, einzigartige Fingerabdruck – die sie/ihn als Individuum oder Person eindeutig identifizierbar machen. In dieser Hinsicht spricht man dementsprechend von personaler Identität oder von Ich-Identität.

Aber das ist nur eine Seite des Phänomens. Denn wir Menschen sind natürliche Sozialwesen, was nicht zuletzt heißt, dass sich die Ich-Identität nur in sozialer Gemeinschaft entwickeln kann, wobei die natürlichste oder ursprünglichste Gemeinschaft – jedenfalls aus evolutionär-anthropologischer Perspektive – die Familie bzw. die Gruppe der genetisch Verwandten ist. Und selbst wenn wir in modernen Gesellschaften in eine Fülle von weiteren sozialen Gemeinschaften eingebunden sind (Freundeskreis, Verein, Schulklasse, Bürgerinitiative, Kollegium, Partei ...) und entsprechende Wir-Identitäten oder „kollektive Identitäten“ jenseits unseres „Genpools“ ausbilden (können), spielt doch das evolutionäre Erbe nach wie vor eine wichtige Rolle, die auch für das Thema „Ethik der Ernährung“ von größter Relevanz ist, etwa im Hinblick auf den Umstand, dass eine zeitgemäße Ethik der Ernährung heute unbedingt auch globale Belange und Zusammenhänge berücksichtigen muss (Lemke, 2012). Das jedoch ist mit unserer natürlichen (räumlichen, zeitlichen und sozialen) Nahbereichsfokussierung nur sehr schwer vereinbar.

1.1 Was das Essen mit Identität zu tun hat

Eigentlich ist der Gedanke, dass unsere Ernährungsgewohnheiten mit ihren Vorlieben ebenso wie mit ihren Tabus einen wesentlichen Teil unserer personalen ebenso wie unserer kulturellen Identität ausmachen, trivial.

„Der Mensch ist, was er isst [sic!]“, lehrte bekanntlich bereits 1850 Ludwig Feuerbach, und er meinte das in einem sehr wörtlichen Sinne:

Wir sehen zugleich hieraus, von welcher wichtigen ethischen sowohl als politischen Bedeutung die Lehre von den Nahrungsmitteln für das Volk ist. Die Speisen werden zu Blut, das Blut zu Herz und Hirn, zu Gedanken und Gesinnungsstoff. Menschliche Kost ist die Grundlage menschlicher Bildung und Gesinnung. Wollt ihr das Volk bessern, so gebt ihm statt Deklamationen gegen die Sünde bessere Speisen.

Der Mensch ist, was er isst. (Feuerbach, 1972, S. 367)

Wir werden, was wir uns einverleiben und verstoffwechseln, weshalb es auch alles andere als nebensächlich oder beliebig ist, was wir uns und in welcher Häufigkeit und Zusammensetzung einverleiben – was bei Feuerbach u. a. in einer scharfen Kritik der nach seiner Einschätzung viel zu einseitigen Kartoffel-Ernährung der preußischen Bevölkerung zum Ausdruck kam. Einer einseitigen Ernährungsweise, in der er freilich zugleich ein politisches Programm dergestalt erkannte, dass die preußische Regierung ihren Untertanen durch diese Ernährungsform zu einem „trägen Kartoffelblut“ und einem entsprechend langsamen Geist verhalf, der sie leichter regierbar machte. Deshalb empfahl er im Sinne seiner revolutionären demokratischen „Der Mensch ist, was er isst“-Philosophie, die Kartoffel als „unmenschliches und naturwidriges Nahrungsmittel“ durch den „Erbsenstoff“ zu ersetzen, da dieser „sich durch seinen Reichtum an Phosphor aus[zeichne], das Gehirn aber ... ohne phosphorhaltiges Fett nicht bestehen [könne], er [sei] überdem ein eiweißartiger Körper, ... der nicht nur den Klebergehalt des Brotes, sondern auch den im Fleisch enthaltenen Faserstoff bedeutend übertr[effe]“ (Feuerbach, 1971, a. a. O.).¹

Im Grunde kommt diese Erkenntnis freilich bereits in der berühmten Empfehlung des griechischen Arztes und Philosophen Hippokrates (460-377) zum Ausdruck: „Eure Nahrungsmittel sollen Eure Heilmittel sein, und Eure Heilmittel sollen Eure Nahrungsmittel sein“ (Hippokrates, zitiert nach Lemke, 2007, 289).

Diese alten (resp. uralten) Einsichten werden heute von der Ernährungsmedizin, der modernen Gehirnforschung und dem jungen Forschungsgebiet der Neurogastroenterologie, die den Darm als hochkomplexes und überraschend autonomes neuronales Netzwerk beschreibt (weshalb auch immer wieder die Rede vom „Darmhirn“ oder dem „zweiten Gehirn“ im Bauch ist²), uneingeschränkt bestätigt. Der enge Zusammenhang zwischen Ernährung und Gehirnfunktion etwa ist inzwischen gut belegt (vgl. etwa Bourre, 2006; Kiefer & Zifko, 2007). Autoren wie Hans-Ulrich Grimm vertreten sogar die (populärwissenschaftliche) These, dass wir

uns mit industriell produzierter Nahrung sukzessive dümmer essen (Grimm, 2005, Kap. 1, 3, 5, 7) – und Autor/innen wie Miriam Herzing (2011), Astrid Laimighofer (2010) sowie Patrick Holford und Deborah Colson (2011) argumentieren, dass Ernährung und kindliche Gehirn- und damit nicht zuletzt Lernfitness in unmittelbarem Zusammenhang stehen. Auch wenn die „harten“ wissenschaftlichen Belege für die Richtigkeit derartig starker Thesen noch ausstehen mögen, ist der Grundgedanke wiederum geradezu banal: Wenn wir uns vom Arzt ein Medikament verschreiben lassen, gehen wir davon aus, dass die in diesem Medikament enthaltenen Wirkstoffe in unserem Körper bestimmte Effekte auslösen: z.B. den Blutdruck senken. Nicht anders verhält es sich aber mit unseren Nahrungsmitteln: Auch sie enthalten Wirkstoffe, die in unserem Körper Effekte auslösen. Und dass übermäßiger Fleisch- und Alkoholkonsum über längere Dauer bei gleichzeitigem Bewegungsmangel die direkte Ursache für Bluthochdruck sein kann bzw. definitiv ist, ist wiederum eine simple Tatsache – ebenso simpel wie der Zusammenhang zwischen (falscher) Ernährung und Krankheiten wie Diabetes mellitus 2, Hyperurikämie (Gicht), Rheuma, Obstipation, Osteoporose, zahlreichen Allergien und sehr wahrscheinlich auch zerebralen Erkrankungen wie Parkinson, Alzheimer (Monbiot, 2012) und Insulten. Es ist sogar gut möglich – bzw. im Ausgang von der „selfish brain theory“ (Peters, 2011) sehr wahrscheinlich –, dass es unser Gehirn ist, das am empfindlichsten auf unsere Nahrungsmittelzusammensetzung reagiert – der „Geist“ speist, auch in diesem Sinne hatte Feuerbach offenbar Recht.

Die enorme Brisanz des Zusammenhangs zwischen Essen und Identität wird aber aus neurowissenschaftlicher Perspektive spätestens dann klar, wenn man sich vergegenwärtigt, dass die ersten Lebensjahre eines Menschen für die Ausbildung der personalen ebenso wie der kulturellen Identität von ausschlaggebender Bedeutung sind. Das kindliche Gehirn bildet existenzielle Muster – zu denen zweifelsohne auch die Muster des gustatorischen Geschmacks zählen – in Form von Synapsenverschaltungen zum Teil bereits aus, *bevor* dieses Gehirn den ersten bewussten Gedanken denken kann. Zudem werden diese frühkindlich und unbewusst ausgebildeten Verschaltungen mit einer Fett-Eiweißummantelung umgeben („Myelinisierung“), dadurch physiologisch fixiert und im Gehirn gleichsam festgeschrieben (vgl. Spitzer, 2007, S. 230 ff.; Singer, 2006, S. 16).³ Diesbezüglich stellt etwa der Hirnforscher Wolf Singer fest:

In den ersten Lebensjahren ist das kindliche Gehirn noch nicht fähig, Erinnerungen zu speichern. [...] In dieser Zeit aber [werden] bereits ... Denkmuster und Verhaltensstrategien ebenso wie Wertsysteme und religiöse Überzeugungen entwickelt. Sie erhalten damit den Charakter von Wahrheiten und unumstößlichen Überzeugungen, die keiner Relativierung unterworfen werden können. (Singer, 2006, S. 16)

Für Manfred Spitzer ist daher aus neurowissenschaftlicher Sicht eine alte Volksweisheit „längst eingeholt und auf vielfache Weise bestätigt“: „Was Hänschen nicht lernt, lernt Hans nimmermehr“ (Spitzer, 2007, S. 241).

Essen – Identität – Verantwortung

Das heißt aber umgekehrt: Wir müssen uns aus Sicht der modernen Gehirnforschung darüber im Klaren sein (resp. werden), dass wir unsere Kinder bereits im Elternhaus und im Kindergarten darauf *konditionieren*, ob sie später „gute“ Esser werden (können) oder nicht – womit freilich wiederum eine uralte Einsicht bestätigt ist, nämlich die des Aristoteles: „Und darum ist nicht wenig daran gelegen, ob man gleich von Jugend auf sich so oder so gewöhnt; vielmehr kommt hierauf sehr viel, oder besser gesagt, alles an“ (Aristoteles, NE II, 1103 b25).⁴

Wenn aber nach alledem *de facto* ein enger Zusammenhang zwischen Essen und personaler Identität besteht, man Essen und Trinken mit Michael Rosenberger sogar als „Kristallisationskern menschlicher Identität“ (Rosenberger, 2014, S. 28) beschreiben kann, dann besteht auch ein enger Zusammenhang zwischen Essen und individueller Ethik bzw. personaler Verantwortung, und sei es auch „nur“ in einem rein pragmatischen, klugheitsethischen Sinne, der immer das „wohlverstandene Eigeninteresse“ im Blick hat und damit nicht mit der Begründungslast klassischer philosophischer Moral- und Ethikkonzeptionen zu kämpfen hat (sofern man nicht die These für begründungsbedürftig hält, dass Menschen ihr wohlverstandenes Eigeninteresse verfolgen können, dürfen und durchaus auch sollen). Auch im Hinblick auf die in diesem Heft zur Debatte stehende „Moralisierung von Ernährung und Gesundheit in der Schule“ gilt also für den hier vertretenen Ansatz: Eigentlich geht es gar nicht um „Moral“, sondern um reflektierten Eigennutz.

2 Konsumethische Konsequenzen

Pragmatische Klugheitsethik heißt zudem, nüchtern und illusionslos davon auszugehen, dass der Eigennutz der realistischste motivationale Ansatzpunkt ist, wenn man wirklich etwas bewegen, nicht nur theoretische Konstrukte und Wunschdenken produzieren oder in einem altbekannten Dilemma stecken bleiben will: „tra il dire e il fare c'è di mezzo il mare“ („Zwischen dem Reden und dem Tun liegt in der Mitte das Meer“). Gerade im Hinblick auf die Ethik der Ernährung besteht dieses Dilemma ganz konkret in der Problematik, dass Menschen auf der kognitiven Ebene zwar durchaus einsehen mögen, dass Verhaltensänderungen „eigentlich“ vernünftig und aus guten Gründen geboten wären, praktisch aber nichts (oder nur kurzfristig, halbherzig, widerwillig) ändern. Alle im Folgenden genannten Aspekte einer pragmatischen Ethik der Ernährung sollten sich daher irgendwie an den individuellen Eigennutz rückbinden lassen.

2.1 Gesundheits- und Genussverantwortung

Sofern man die eigene Gesundheit als Wert betrachtet (was in Anbetracht der ernährungsbedingten Erkrankungen wie der grassierenden Adipositas und sonstigen „Zivilisationskrankheiten“ zumal in den Industriegesellschaften keine Selbstverständlichkeit zu sein scheint), sollte man aus Gründen der Verantwortung gegen-

über sich selbst ein starkes (egoistisches!) Interesse an möglichst hoher Transparenz der Lebensmittelproduktion, der Herkunft, der Zusammensetzung und der Qualitätskontrolle der Nahrungsmittel haben, die man konsumiert. Und sofern man über den reinen Gesundheitsaspekt hinaus auch aus hedonistischen Gründen Wert auf gute Lebensmittel legt, sollte man darauf achten, dass diese Lebensmittel qualitativ hochwertig, möglichst frisch, reif und auch möglichst naturbelassen sind („Genuss-Verantwortung“) – Kriterien, denen am ehesten regionale und saisonale (Bio-)Qualitätsprodukte entsprechen können. Und das heißt wiederum, dass zur ernährungsethischen Verantwortung gegenüber sich selbst auch das Interesse an der Bewahrung (bzw. Wiederherstellung oder Steigerung) eines möglichst hohen Maßes an regionaler Ernährungssicherheit und Ernährungssouveränität gehört.⁵

2.2 Verantwortung gegenüber unseren Kindern

Es soll hier zwar nicht behauptet werden, dass die Änderung der Ernährungsgewohnheiten nach den in der (frühen) Kindheit erfahrenen Prägungen generell unmöglich wäre. Aber dass dies alles andere als leicht ist, wird sicher so gut wie jeder bestätigen, der schon einmal versucht hat, als entsprechend Kindheits-Konditionierter beispielsweise auf Fleisch (und sei es nur auf Fleisch aus industrieller Produktion bzw. „Massentierhaltung“), auf Softdrinks mit hohem Zuckergehalt, auf „süße Versuchungen“ und/oder auf Fertiggerichte mit hoher Dosierung an Geschmacksverstärkern zu verzichten.

Dass dieser Tatbestand mit einer immensen Verantwortung gegenüber unseren Kindern einhergeht – für die Eltern ebenso wie in Kinderkrippen, Kindergärten und Schulen –, versteht sich von selbst. Eigentlich. Doch gerade im Bereich der (frühkindlichen) Ernährungserziehung und -bildung liegt nach wie vor Vieles im Argen, so dass gezielte Maßnahmen zur Verbesserung der Ernährungsbildung mit Sicherheit ein überaus wichtiges gesamtgesellschaftliches Desiderat sind, nicht zuletzt deshalb, weil die Hirn-Fitness in hohem Maße von der Ernährung abhängig ist, mit der Hirn-Fitness aber logischerweise auch die Lern-Fitness unserer Kinder (Herzing, 2011). Daher ist es eigentlich ein ungeheuerlicher Skandal, dass die Nahrungsmittelindustrie – wie der Food-Watch-Report 2012 „Kinder kaufen“ dokumentiert (Bode, 2012) – gerade für Kinder und Jugendliche überwiegend Produkte anbietet, die ernährungsphysiologisch minderwertig und ungesund, auf Dauer und in hoher Dosierung konsumiert sogar nachweislich krank machend sind. Und es ist ebenso ein Skandal, dass von politischer Seite dagegen keine angemessenen Regeln implementiert werden, „damit endlich ein echter Konkurrenzkampf um ein besseres Produktangebot für Kinder und Jugendliche einsetzt“ (Bode, 2012, 05). Ein verpflichtendes Schulfach „Ernährungslehre und Kochen“ (oder wie auch immer man es konkret benennen würde) ab der Primarstufe wäre ein probates Mittel, diese skandalösen Zustände zu beenden – wobei ein solches Fach ganz bewusst

Essen – Identität – Verantwortung

auch als Beitrag zur Mündigkeitserziehung, zur Bildung für Nachhaltige Entwicklung und zur Politischen Bildung zu konzipieren wäre.

2.3 Verantwortung gegenüber dem sozialen Umfeld und kulinarischer Infrastruktur

Aus der ernährungsethischen Verantwortung gegenüber sich selbst und gegenüber den (eigenen) Kindern lässt sich darüber hinaus auch die Mitverantwortung für das eigene soziale Umfeld und dessen kulinarische Infrastruktur bzw. dafür begründen, dass in diesem Umfeld *gute* Lebensmittel produziert und vermarktet werden können. Das *persönliche* Interesse an qualitativ hochwertigen, frischen, gesunden und nachhaltig erzeugten Produkten ebenso wie das Interesse an regionaler Ernährungssicherheit und -souveränität geht einher mit der ethischen Verpflichtung zur (aktiven) Unterstützung entsprechender Regionalitäts- und Qualitätsinitiativen, ganz im Sinne des „Slow Food“-Verständnisses von Konsument/-innen als Co-Produzent/-innen „guter, sauberer und fairer“ Lebensmittel (Petrini, 2007).⁶ Weshalb man die These vertreten kann, dass die Art der Ernährung ein Indikator für eine ethisch verantwortliche und sozial kompetente, kommunitarische „Essistenz“ ist (Lemke, 2001, 270; 2007, 448).

2.4 Gesamtgesellschaftliche (staatsbürgerliche) Verantwortung

Geht man – wie bereits weiter oben angedeutet – davon aus, dass ein direkter kausaler Zusammenhang zwischen der Ernährungsweise und Zivilisationskrankheiten (resp. „Zuvielisationskrankheiten“) wie Adipositas, Diabetes mellitus 2, „leaky gut“-Syndrom, Reizdarm, Arteriosklerose, Allergien, diversen Krebsarten usw. besteht, dann wird man auch die enorme Bedeutung von Mangel- und Fehlernährung für die Kostenexplosion im Gesundheitswesen anerkennen (müssen). Mangel- und Fehlernährung (im interdependenten Zusammenhang mit der demographischen Überalterung) tragen somit auch einen wesentlichen Teil dazu bei, dass das Gesundheitssystem in der bestehenden Form in absehbarer Zeit wahrscheinlich nicht mehr finanzierbar sein wird.

Daraus kann man als ernährungsethische Konsequenz ableiten, dass „mein“ (zumindest mittel- und längerfristig kalkulierendes) Eigeninteresse an einem funktionierenden und leistungsstarken Gesundheitssystem auch „meine“ staatsbürgerliche (Mit-)Verantwortung impliziert, die auf Mangel- und Fehlernährung zurückzuführende Kostenexplosion zu reduzieren und mein Ernährungsverhalten entsprechend zu adaptieren. Insofern kann man also sagen, dass die Ernährungsweise auch als Indikator staatsbürgerlicher Mündigkeit betrachtet werden kann bzw. muss, was auch den Schluss impliziert, dass man sich nicht mehr einfach auf den Standpunkt versteifen kann, dass Essen „Privatsache“ sei. Vielmehr bestätigt auch dieser Aspekt eine der zentralen Thesen Harald Lemkes, „dass das Essen

politisch ist“ (Lemke, 2012, S. 18). Oder in Anlehnung an Aristoteles formuliert: Spätestens auf dieser Ebene besteht die Verantwortung darin, „zoon politikon“ zu sein, ein politisch denkendes Wesen, das die Belange des Gemeinwesens immer in sein Kalkül einbezieht, und kein „Idiot“, also nach der ursprünglichen Bedeutung des Wortes ein Mensch, der sich nur um seine Privatangelegenheiten kümmern will.

2.5 Globale (weltbürgerliche) Verantwortung

Filme wie „We feed the world“, „Unser täglich Brot“, „Food Inc.“ oder „Taste the Waste“ sowie Dokumente wie der Weltagrarrbericht⁷ oder der UNCTAD-Bericht „Wake up before it is too late“⁸ und Bücher wie Jörg Gertels Studie „Globalisierte Nahrungskrisen“ (Gertel, 2010), Jonathan Foers „Tiere essen“ (Foer, 2010), Felix zu Löwensteins „Food Crash“ (Löwenstein, 2011), Harald Lemkes „Politik des Essens“ (Lemke, 2012), Michael Rosenbergers „Im Brot der Erde den Himmel schmecken“ (Rosenberger, 2014, Kap. 6, 8), Jean Zieglers „Wir lassen sie verhungern“ (Ziegler, 2012) oder die Food-Watch-Studie „Die Hungermacher“ (Bode, 2011)⁹ dokumentieren gleichermaßen die komplexen Zusammenhänge zwischen dem Ernährungs- und Konsumverhalten der Menschen in den industrialisierten Ländern der Erde einerseits und Hunger, Verelendung sowie weit reichenden ökologischen Zerstörungen in anderen Teilen der Welt andererseits, mit der Zerstörung kleinbäuerlicher (Subsistenz-)Strukturen, der Vernichtung des Regenwalds in Amazonien, rasanter Bodendegradation (siehe Montgomery, 2010), Desertifikationsprozessen, massiven Biodiversitätsverlusten, Überfischung der Weltmeere, Vernichtung der Meeresfauna, gefährlicher Trinkwasserverknappung und insgesamt dem Phänomen des Klimawandels. Gerade im Hinblick auf Zusammenhänge wie die „Konkurrenz zwischen Trog und Teller“ ebenso wie die „Konkurrenz zwischen Tank und Teller“ spricht Jean Ziegler zu Recht und treffend von einem globalen „Imperium der Schande“ (Ziegler, 2005). „Das Vieh der Reichen frisst das Brot der Armen“ ist vor dem Hintergrund der Tatsache, dass große Teile der Weltgetreide- und Sojaproduktion in die Tiermast gehen, statt direkt für die Ernährung unterernährter und hungernder Menschen zur Verfügung gestellt zu werden, faktisch eine zutreffende Aussage – weshalb man zugespitzt auch in individuellethischer Hinsicht die These vertreten kann: Wer „Menschenrechte“ reklamiert und bedenkenlos Fleisch (aus industrieller Massentierhaltung) isst, hat – vorsichtig formuliert – ein massives Glaubwürdigkeitsproblem (vgl. Mohrs, 2011).

Da aber längstens mittelfristig damit zu rechnen ist, dass diese komplexen Zusammenhänge auch negative Auswirkungen auf „den“ Westen haben werden (sofern dies nicht ohnehin schon faktisch der Fall ist), geht die eigene Ernährungsweise offensichtlich auch einher mit einer gewissen globalen („weltbürgerlichen“) Verantwortung – selbst wenn diese Verantwortung letztendlich wiederum im (wohlverstandenen, mittel- und längerfristig kalkulierten) Eigennutz gründet. Ge-

rade im Hinblick auf diese globale Dimension gilt die Aussage Jonathan Foers: „Sobald wir die Gabeln heben, beziehen wir Position“ (Foer, 2010, S. 300).

Foer ist zweifelsohne auch dahingehend zuzustimmen, dass es zwar „utopisch klingen“ mag, dass wir aber, „wenn wir uns die Mühe machen und uns umsehen, ... nicht leugnen [können], dass wir mit unseren täglichen Entscheidungen die Welt gestalten“ (ders., ebd., S. 296). Dementsprechend hat auch Harald Lemke völlig Recht:

[Es] steht ‚jedes Mahl‘ die ganze Welt des Essens auf dem Spiel: Jeder Essakt entscheidet darüber, wie wir uns zur Ernährungsfrage verhalten, wie gut wir leben und die Welt essen. (Lemke, 2007, S. 448; vgl. 2012, S. 316)

3 Wieso schlucken wir das Abgeschmackte?

Geht man davon aus, dass die aufgelisteten konsumethischen Konsequenzen für jeden gastrosophisch¹⁰ auch nur halbwegs „aufgeklärten“ Menschen einleuchtend, nachvollziehbar und plausibel sind, dann drängt sich eine denkbar nahe liegende Frage auf:

Wieso schlucken wir, obwohl uns nichts dazu zwingt, freiwillig, was uns Politik und Wirtschaft an Abgeschmacktem auftischen – und das obwohl wir alle mehr oder weniger um die umweltzerstörenden, gesundheitsschädlichen, tierquälerei-schen und global ungerechten Auswirkungen unserer Essgewohnheiten wissen? (Lemke, 2002, S. 42 f.)

Wieso? Das scheint mir in der Tat die Schlüsselfrage zu sein (jedenfalls sofern man sie ernst nimmt und nicht nur rhetorisch meint). Wieso *will* (!) die weit überwiegende Mehrheit der Menschen in unserer Gesellschaft nach wie vor keine gastrosophische Aufklärung, „beispielsweise der Produktherkunft und der Herstellungsweise“? Wieso ist „die zwanghafte Mimesis ans Falsche ... ihr zielstrebigere Wunsch und ein bewusster Selbstbetrug“ (Lemke, 2007, S. 441)? Und wieso ist „der“ Konsument offensichtlich nicht ernsthaft und entschlossen bereit, sich seiner Verantwortung zu stellen und vom „schlafenden Riesen“ (Busse, 2006; vgl. Gottwald, 2011, S. 173 ff.) zum machtvollen Konstrukteur einer besseren, faireren, gerechteren und schließlich auch für ihn selbst lebenswerteren Welt zu erwachen?

Für mich sind diese Fragen (resp. ihre Beantwortung) nach wie vor (vgl. Mohrs, 2009) mit einer massiven Skepsis gegenüber dem Bild vom Menschen als rationalem, in seinem Denken, Urteilen und Verhalten bewusstseinsgesteuerten und autonomen Individuum verbunden. Und allem Unbehagen, aller unwillkürlichen Antipathie gegenüber „naturalistischen“ Ansätzen wie etwa dem der modernen Neurowissenschaft¹¹ oder eines naturalistischen Humanismus? (Schmidt-Salomon, 2012) zum Trotz, die den Menschen viel stärker als emotionales, affektives Lebewesen betrachten, dessen Denken, Urteilen und Verhalten in hohem Maße vom phylogenetischen Erbe sowie von völlig unbewusst ablaufenden Gehirnpro-

zessen abhängig ist, die ihrerseits wiederum auf neuronalen Mustern beruhen, die bereits in einer frühkindlichen Entwicklungsphase ausgebildet und gleichsam „festgeschrieben“ wurden, plädiere ich für eine viel stärkere, systematische Berücksichtigung derartiger Ansätze in der gastrosophischen Forschung – und vor allem in der Bildung. In diesem Zusammenhang könnte es von entscheidender Bedeutung sein, ein besonderes Augenmerk auf die „Nahbereichsfalle“ zu legen, die sich nach meiner Einschätzung aus der Diskrepanz zwischen unserer „natürlichen“ (räumlichen, zeitlichen und sozialen) Nahbereichsfokussierung einerseits und den globalisierten Lebens- und Überlebensbedingungen andererseits zu legen. Denn diese „Falle“ ist es, die uns womöglich „unfit für Nachhaltigkeit“ (Mohrs, 2002) macht.

Was das Gehirn und das in ihm gespeicherte phylogenetische Erbe als gastrosophischen Forschungsgegenstand betrifft, ist jedenfalls Harald Lemke wiederum zuzustimmen:

Dass das Gehirn isst, dass der Geist speist und davon besser oder schlechter lebt, ist eine gastrosophische und gastrobiologische Erkenntnis, die zu entdecken der zeitgenössischen Philosophie und Neurobiologie des Hirns noch bevorsteht. (Lemke, 2007, S. 434)

Diese Entdeckungsreise – auf die sich „Pionier/innen“ wie Miriam Herzing (2011), Ingrid Kiefer und Udo Zifko (2007) bereits gemacht haben – würde sich nach meiner Einschätzung überaus lohnen, auch wenn (oder gerade weil) sie am Ende auch im Hinblick auf das Ernährungsverhalten durchaus zur alten, bereits zitierten aristotelischen Einsicht führen könnte, dass davon, ob man „gleich von Jugend auf sich so oder so gewöhnt“, ob man also „so oder so“ erzogen und *gebildet* wird, sehr vieles abhängt – wenn nicht sogar alles.

Anmerkungen

¹ Zu Argumenten, wieso es sich auch heute lohnt, nicht nur über die „Der Mensch ist, was er isst“-, sondern auch über die „Erbsenstoff“-These Feuerbachs nachzudenken – etwa im Hinblick auf die Bedeutung von Phosphor für die Hirnfunktion oder Phänomene wie „functional food“ und ernährungsbasiertes „neuro-enhancement“ bzw. „mind doping“ – siehe Lemke (2014, 9 ff).

² Im Internet findet man unter dem Suchbegriff „Neurogastroenterologie“ eine Fülle von Artikeln und Berichten. Hier sei aber lediglich auf die Homepage der Deutschen Gesellschaft für Neurogastroenterologie und Motilität verwiesen: [www.neurogastro.de].

³ Die Myelinisierung hat im Wesentlichen den Zweck des Energiesparens, da die Reizübertragung innerhalb der myelinisierten Faserverbindungen um ein Vielfaches schneller erfolgt („saltatorische Reizübertragung“).

Essen – Identität – Verantwortung

- ⁴ Sicher ist hier nicht der Ort, in eine Determinismus-Debatte einzusteigen, aber die neurowissenschaftlichen Erkenntnisse zu den Prozessen der Gehirnentwicklung und der Myelinisierung von Synapsenverschaltungen könnten durchaus die Basis für eine naturwissenschaftliche Erklärung des Phänomens liefern, dass es Menschen in einer späteren Lebensphase trotz besserer rationaler Einsicht häufig (unendlich) schwer fällt, die eigenen Ernährungsgewohnheiten zu verändern.
- ⁵ Was sehr bewusst die These impliziert, dass auch in Ländern mit überquellenden Supermärkten wie Deutschland oder Österreich von Ernährungssicherheit und Ernährungssouveränität – jedenfalls im Hinblick auf die Verfügbarkeit hochwertiger, frischer, naturbelassener regionaler (Bio-)Lebensmittel – nur sehr bedingt die Rede sein kann.
- ⁶ Dass dies durchaus nicht nur auf dem Land möglich und machbar ist, sondern die „Ernährungswende“ und die Transition zu einer zivilgesellschaftlich initiierten „Ernährungsdemokratie“ gerade in der Stadt beginnt, legt Philipp Stierand in seinem Buch „Speiseräume“ (Stierand, 2014) eindrucksvoll dar.
- ⁷ Internet: [www.weltagrabericht.de].
- ⁸ Internet: [http://unctad.org/en/PublicationsLibrary/ditcted2012d3_en.pdf].
- ⁹ Internet: [www.foodwatch.org/uploads/media/foodwatch-Report_Die_Hungermacher_Okt-2011_ger_02.pdf].
- ¹⁰ Zur Wortbedeutung des Begriffs „Gastrosophie“ siehe die Erläuterungen auf der Homepage des „Zentrums für Gastrosophie“ an der Universität Salzburg: [www.gastrosophie.at/de/uebergastrosophie/index.asp]. In ernährungsethischer Hinsicht ist vor allem die „Gastrosophie“-Definition von Eugen van Vaerst bedeutsam: „Der Gastrosoph wählt beim Essen das Beste aus, unter Berücksichtigung der Gesundheit und der Sittlichkeit [= „Ethik“; T. M.]“ (van Vaerst, 1851/1975, Vorwort).
- ¹¹ Wobei ich vermute, dass auch dieses Unbehagen und die Antipathie mit entsprechenden Prägungen (auf ein idealistischeres Menschenbild und damit auch Selbstverständnis) zusammenhängen.

Literatur

- Aristoteles. (1995). *Nikomachische Ethik*. In Aristoteles. Philosophische Schriften, Band 3. Hamburg: Meiner.
- Bode, T. (Hrsg.). (2011). *Die Hungermacher: Wie Deutsche Bank, Goldman Sachs & Co. auf Kosten der Ärmsten mit Lebensmitteln spekulieren*. Foodwatch-Report 2011. Berlin: foodwatch e. V.
- Bode, T. (Hrsg.). (2012). *Kinder kaufen: Wie die Lebensmittelindustrie Kinder zur falschen Ernährung verführt, Eltern täuscht und die Verantwortung abschiebt*. Foodwatch-Report 2012. Berlin: foodwatch e. V.

- Bourre, J. M. (2006). Effects of nutrients (in food) on the structure and function of the nervous system: update on dietary requirements for brain. Part 1: micronutrients. *The Journal auf Nutrition, Health & Aging*, 10(5), 377-385.
- Busse, T. (2006). *Die Einkaufsrevolution. Konsumenten entdecken ihre Macht*. München: Karl Blessing.
- Feuerbach, L. (1971). *Die Naturwissenschaft und die Revolution*. In W. Schuffenhauer (Hrsg.), *Ludwig Feuerbach. Kleinere Schriften III*. Berlin: Akademie Verlag.
- Feuerbach, L. (1972). *Das Geheimnis des Opfers oder Der Mensch ist, was er isst*. In W. Schuffenhauer (Hrsg.), *Ludwig Feuerbach. Gesammelte Werke*. (Bd. 2; S. 26-52). Berlin: Akademie Verlag.
- Foer, J. S. (2010). *Tiere essen*. Köln: Kiepenheuer & Witsch.
- Gertel, J. (2010). *Globalisierte Nahrungskrisen. Bruchzone Kairo*. Bielefeld: transcript.
- Gottwald, F.-T. (2011). *Esst anders! Vom Ende der Skandale. Über inspirierte Bauern, innovative Handwerker und informierte Genießer*. Marburg: Metropolis.
- Grimm, H.-U. (2005). *Die Ernährungslüge. Wie uns die Lebensmittelindustrie um den Verstand bringt*, München: Knaur Taschenbuch.
- Herzing, M. (2011). *Lernen geht durch den Magen: Wie Ernährung die geistige Leistungsfähigkeit unserer Kinder beeinflusst*. Marburg: Tectum.
- Holford, P. & Colson, D. (2011). *Optimale Gehirnernährung für Kinder* (2. Aufl.). Kirchzarten: VAK Verlag.
- Kiefer, I. & Zifko, U. (2007). *Brainfood: Fit im Kopf durch richtige Ernährung*. Wien: Kneipp.
- Laimighofer, A. (2010). *Schlaue Kinder essen richtig. Fit für die Schule: Clevere Ernährung für gute Noten*. Stuttgart: Trias.
- Lemke, H. (2001). *Ästhetik des guten Geschmacks. Vorstudien zu einer Gastrosophie*. In R. Behrens, K. Kresse & R. Peplow (Hrsg.), *Symbolisches Flanieren: Kulturphilosophische Streifzüge* (S. 268-284). Hannover: Wehrhahn.
- Lemke, H. (2002). *Ethik des „guten Essens“: Gastrosophisches Plädoyer für eine nachhaltige Esskultur*. In I. Jahn & U. Voigt. (Hrsg.), *Essen mit Leib und Seele: Theorie und Praxis einer ganzheitlichen Ernährung* (S. 39-51). Bremen: Edition Temmen
- Lemke, H. (2007). *Ethik des Essens. Eine Einführung in die Gastrosophie*. Berlin: Akademie Verlag.
- Lemke, H. (2012). *Politik des Essens: Wovon die Welt von morgen lebt*. Bielefeld: transcript.
- Lemke, H. (2014). *Über das Essen: Philosophische Erkundungen*. München: Wilhelm Fink.
- Löwenstein, F. zu (2011). *Food Crash: Wir werden uns ökologisch ernähren oder gar nicht mehr*. München: Pattloch.

Essen – Identität – Verantwortung

- Mohrs, Th. (2002): *Unfit für Nachhaltigkeit? „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ und die „Erblast unserer Gene“*. In A. Beyer. (Hrsg.), *Fit für Nachhaltigkeit* (S. 69-90). Opladen: Leske + Budrich.
- Mohrs, Th. (2009). *Habe Mut, dich deines gastrosophischen Verstandes zu bedienen! Ein (kritischer) Blick auf das Postulat der gastrosophischen Mündigkeit*. Epikur 1. [www.epikur-journal.at].
- Mohrs, Th. (2011). *Fleischeslast statt Fleischeslust? diesseits*, 25(97), 9-12.
- Monbiot, G. (2012). *Alzheimer's could be the most catastrophic impact of junk food*. *The Guardian*, 10.09.2012.
- Montgomery, D. (2010). *Dreck: Warum unsere Zivilisation den Boden unter den Füßen verliert*. München: oekom.
- Peters, A. (2011). *Das egoistische Gehirn: Warum unser Kopf Diäten sabotiert und gegen den eigenen Körper kämpft* (4. Aufl.). Berlin: Ullstein.
- Petrini, C. (2007). *Gut, sauber und fair: Grundlagen einer neuen Gastronomie*. Wiesbaden: Tre Torri.
- Rosenberger, M. (2014). *Im Brot der Erde den Himmel schmecken: Ethik und Spiritualität der Ernährung*. München: oekom.
- Schmidt-Salomon, M. (2012). *Keine Macht den Doofen! Eine Streitschrift*. München: Piper.
- Singer, W. (2006). *Mensch und Schnecke: Die Hirnforschung und die Angst des Philosophen*. *Süddeutsche Zeitung* vom 05.08.2006, S. 16.
- Spitzer, M. (2007) *Lernen. Gehirnforschung und die Schule des Lebens*. Heidelberg/Berlin: Spektrum.
- Stierand, P. (2014). *Speiseräume: Die Ernährungswende beginnt in der Stadt*. München: oekom.
- Vaerst, E. van. (1975) *Gastrosophie oder Lehre von den Freuden der Tafel*. 2 Bde. (1851). Nachdruck Berlin: Nabu Press.
- Ziegler, J. (2005). *Das Imperium der Schande: Der Kampf gegen Armut und Unterdrückung*. München: Pantheon.
- Ziegler, J. (2012). *Wir lassen sie verhungern: Die Massenvernichtung in der Dritten Welt*. München: C. Bertelsmann.

Verfasser

Prof. Dr. habil. Thomas Mohrs

Pädagogische Hochschule Oberösterreich

Kaplanhofstraße 40

A-4020 Linz

E-Mail: thomas.mohrs@ph-ooe.a