

Daniel Kofahl, Theresa Weyand

Halb vegan, halb vegetarisch, aber auch mal Huhn – soziologische Aspekte des Fleisch-essens und Fleisch-Verzichts in der Gegenwartsgesellschaft

Die vom Autor René Goscinny und dem Zeichner Albert Uderzo erschaffene französische Comichbuchserie „Asterix und Obelix“ darf heutzutage als fester Bestandteil einer global sich etablierten Populärkultur angesehen werden. Wenn die beiden Protagonisten zusammen zur Jagd gehen und daran anschließend gemeinsam die erlegten Wildschweine verzehren, dann illustriert dies ein allgemein verständliches Narrativ karnivorer Vergemeinschaftung, das so plausibel wie alltäglich ist. Dennoch ist dies, wie zuletzt die Theorie des *Karnismus* (Joy 2015) zeigt, keineswegs normal oder natürlich. Fleisch-essen ist demnach stets auch ein Glaubenssystem, das Menschen darauf konditioniert bestimmte Tierarten zu essen“ (ebd.), also Ergebnis eines soziokulturellen Aushandlungsprozesses. Fleisch ist der einzelne Mensch nicht aus einer natürlich anmutenden intrinsischen Motivation heraus, genauso wenig, wie er aus einem solchen Grund auf Fleisch in seiner Ernährung verzichtet. Jeder einzelne Essende spielt mit der ihm eigenen Esspraxis eine soziale Rolle in einem Setting von strukturellen Prozessen sowie kulturellen Habitualisierungen.

Der folgende Beitrag beschäftigt sich mit der soziokulturellen Ökologie der Zwei-Seiten-Form des Fleisch-essens, wobei explizit die andere Seite der Form, nämlich der alimentäre Fleischverzicht, mit in den Blick genommen wird. Aus der Perspektive einer soziologisch fundierten Ernährungskulturwissenschaft interessieren, wenn es um das Fleisch-essen und den Fleischverzicht geht, zwei Dinge im Besonderen.

Zum einen, wie in der Gesellschaft Fleisch-essen verwendet wird, um Vergemeinschaftung zu stiften und wie dabei über die singulären Vergemeinschaftungsmomente hinaus durch Fleisch-essen Formen der kollektiven Ordnung erzeugt oder zumindest stabilisiert werden. Wie kann man sich, indem man auf eine bestimmte Art Fleisch isst oder auf eine bestimmte Art und Weise etwas zu Fleisch-essen sagt, zum Beispiel bestimmten Gruppen zurechnen, von anderen abgrenzen oder eine bestimmte Rolle inszenieren, die einen Akteur im sozialen Gefüge zu einem anerkannten Mitglied eines soziokulturellen Arrangements macht?

Das zweite Erkenntnisinteresse ist die empirische Beobachtung, dass in der Gegenwartsgesellschaft vermehrt darüber diskutiert wird, aus guten Gründen weniger oder kein Fleisch zu essen, bei dem gleichzeitigen Umstand, dass es für zahlreiche, sich omnivor ernährenden Personen, mit hohen Hürden verbunden zu sein scheint, tatsächlich weniger oder gar kein Fleisch zu essen, weil ebenfalls gute Gründe vorliegen, Fleisch zu verzehren, und diese Gründe nicht allein im Nährwert des Fleisches liegen.

Der Beitrag ist methodologisch darauf ausgerichtet, bislang im Zusammenhang mit der Frage nach der soziokulturellen Ökologie von Fleisch-essen und alimentärem Fleischverzicht, aus verschiedenen Quellen gesammeltes empirisches Material zu präsentieren, dies zu verweben und für eine abduktive soziologische Interpretation

anschlussfähig zu machen. Die Auswahl der hierfür verwendeten empirischen Daten unterlag dabei keinem Anspruch von (statistischer) Repräsentativität. Die Hyperkomplexität des Themas verhindert dies von vornherein. Angewendet wurde eine von Niklas Luhmann etablierte Vorgehensweise, bei der

„[d]ie Auswahl [...] sicher nicht frei von Zufällen [ist]. Angesichts der Fülle der Texte ist das kaum zu vermeiden. [...] Die sorgfältige Exegese einzelner Autoren hätte eine sachlich nicht gerechtfertigte Personenzurechnung der Kommunikation bedeutet, während es mir nur darauf ankam, zu sehen, wie die Gesellschaft über ausgewählte Themen kommuniziert“ (Luhmann 1993: 9).

Außerdem sollen inhaltliche Fragen und Analysen zur Thematik der vegetarischen und veganen Ernährung aus soziokultureller Perspektive reformuliert werden. Zentral ist bei all dem, zu zeigen, dass es sich beim Fleisch-essen respektive Fleischverzicht nicht um ein eindimensionales, sondern um ein komplexes, oszillierendes Zwei-Seiten-Phänomen handelt und eine sich etablierende Substitution von karnivoren Speisen mehr erfordern würde als eine anderweitig sichergestellte Bereitstellung von physiologisch notwendigen Nährstoffen oder ein Vertrauen auf vermeintliche Selbstläufer einer rational-aufklärerischen Argumentation.

Die soziokulturelle Ökologie einer komplexen Ernährung in der polykontexturalen Weltgesellschaft

Etwas über Ernährung in der Gegenwart zu sagen, ist, auch wenn sich der Beitrag zum Ende hin sehr viel stärker auf die Ernährungskultur der in Deutschland lebenden Bevölkerung fokussiert, nicht mehr möglich, ohne über die Konstitution einer globalen Weltgesellschaft zu sprechen, in welcher sich soziale Totalphänomene wie das der Ernährung (Mauss 1968: 17-19) konstituieren. Der zentrale Bezugspunkt für die Soziologie bleibt dabei die Analyse des Sozialen und der Gesellschaft. Während das Soziale über die Definitionen von sozialem Handeln in der Theorie Max Webers oder über Kommunikation als Letztelement des Sozialen in der Systemtheorie Niklas Luhmanns relativ eindeutig zu definieren ist, ist es mit der Gesellschaft weit aus komplizierter. Die Gesellschaft hat keine Adresse, keinen Briefkasten, man kann nicht „an die Gesellschaft“ schreiben und diese nicht anrufen (Luhmann 1997: 866) und Gesellschaft endet auch nicht an einer Landesgrenze. Es gibt keine „deutsche“ oder „französische“ oder sonstige räumlich-regional eingeschränkte Gesellschaft und wenn sich jemand an der deutsch-französischen Grenze befindet, steht er nicht mit einem Bein in der französischen und mit dem anderen in der deutschen Gesellschaft. Gesellschaft, so sei hier festgehalten, ist das Zusammenleben von Menschen, das kommunikative Beziehungsgeflecht von Menschen, und dieses gibt es in der Gegenwart nur noch als globalisiertes, polykontexturales Netz.

Diese Erkenntnis betrifft auch das Phänomen der Ernährung, welches von nun an eben als Phänomen der polykontexturalen Weltgesellschaft zu beobachten und zu beschreiben ist. Dabei bleibt festzuhalten, dass menschliche Organismen sich ernähren müssen, zumindest solange sie mittelfristig überleben wollen. Dies ist eine bislang nicht zu negierende Tatsache, so dass man von einer anthropologischen Universalie sprechen kann (Kofahl 2010). *Wie* Menschen sich ernähren, ist allerdings hochgradig kulturell und sozial konditioniert und mit Blick auf das Globale entsprechend in ver-

schiedenen Facetten zu beobachten. Deshalb kann man zum einen das Grundbedürfnis des Stoffwechsels, welches eher das Forschungsfeld von Naturwissenschaftlern darstellt, und auf der anderen Seite die Kulturreaktion, also das Ernährungswesen oder die Ernährungskultur, unterscheiden (vgl. Malinowski 1949: 122, 126-128).¹

Will man nun etwas zum Fleisch-essen in der Gesellschaft der Gegenwart sagen, kommt man nicht umhin festzustellen, dass dies zunächst nicht mittels Aussagen möglich ist, die gleichzeitig im Einzelfall konkret, in der Erklärungskraft global und in der Konsistenz ihrer Logik widerspruchsfrei sind. Dieser Umstand resultiert aus der Empirie einer Erkenntnistheorie, die eine solche konkret-globale Widerspruchsfreiheit auch in der zu beobachtenden soziokulturellen Welt nicht vorzufinden vermag. Stattdessen hat man es mit einer Polykontextualität (Luhmann 1986: 252) zu tun, die sich als globales Prinzip identifizieren lässt. Dies gilt ebenso in Bezug auf Ernährung. So gibt es nicht das *eine* Fleisch-essen, sondern es gibt unterschiedlichste Ernährungskulturen, in denen unterschiedlichstes Fleisch auf unterschiedlichste Art und Weise produziert, zubereitet und verzehrt wird oder tabuisiert ist und – dies ist zu beachten – unterschiedlichste Leistungen in Bezug auf kulturelle Konstruktionen und das soziale Zusammenleben erfüllt. Es macht einen bemerkenswerten Unterschied, ob man sich in einer geselligen Runde um ein Lagerfeuer versammelt, um sehr schlicht oder vielleicht auch gar nicht gewürztes, aber als Gruppe gemeinsam gejagtes Fleisch zu verzehren, oder ob man sich in eine mehr oder weniger geordnete Tischgemeinschaft einordnet, die eine mehrschichtig aufgebaute Lasagne nach vielleicht altem Familienrezept verspeist, oder ob man einen systemgastronomisch genormten Burger in einer Esszelle eines Fast-Food-Lokals zu sich nimmt. Und doch sind all dies Beispiele für binnendifferenziertes Fleisch-essen in der Gegenwartsgesellschaft.

Wir haben es, so muss man attestieren, mit einer *Ernährungskultur der Ernährungskulturen* zu tun, und was noch wichtiger ist, mit einer *Ernährungskultur des Ernährungskulturkontakts* (Kofahl 2014; 2016). Diverse Ernährungskulturen existieren mit ihren unterschiedlichen kulinarischen Programmen, kommen miteinander in Kontakt und entwickeln ihre Identitäten anhand von Differenzen sowie von Abgrenzungen zu anderen Ernährungskulturen. Dadurch entsteht ein enormes Innovationspotential auf dem Feld der Ernährungskulturen, weil es durch Kreuzungen fortwährend zu gemischten, gebündelten und gekreuzten Hybridkulturen kommt.

Sobald das Problem des Stillens von existenziellem Hunger vielerorts in den Status einer Hintergrundbefriedigung (Hahn 2004: 163) verschoben worden ist, essen und trinken Menschen aus multiplen Motiven beziehungsweise es gibt multiple, von unterschiedlichen Kontexten bestimmte Prämissen, nach denen die dennoch unumgängliche Ernährung organisiert wird: Für die einen soll es möglichst billig sein, für andere ökologisch-nachhaltig oder regional, besonders muskelaufbaufördernd, gustatorisch sublim, leistungsoptimierend oder gesund. Die Beispiele ließen sich noch lange ergänzen und in der Regel ist es nicht möglich, alle diese Prämissen maxi-

1 Wenn man sich mit der Ernährung von Menschen beschäftigt, dann ist einer der spannendsten Aspekte, dass der Organismus des Menschen auf kein Kostregime festgelegt ist. Er ist prinzipiell omnivor – also als Fast-Allesfresser angelegt – und es gibt unzählige Arten und Weisen, wie sein Stoffwechsel über einen längeren Zeitraum aufrechterhalten werden kann, wobei es auch andere gute Gründe für die Ernährung geben kann, wie z.B. Essegenuß, soziale Verpflichtungen zum Essen, Langeweile oder sogar auch, wie die Protagonisten in dem Klassiker des kulinarischen Kinos „Das große Fressen“ es tun, um sich „zu Tode zu fressen“.

mal ausgeprägt und widerspruchsfrei zu kombinieren: das Gesundeste ist selten das Leckerste und das Leckerste selten das Billigste und so weiter. Dieser Konzeption einer Ernährungskultur des Ernährungskulturkontakts entspricht, dass sich unterschiedliche idealtypische Food-Typen herausarbeiten lassen. Klassen-, schicht- und milieuspezifische Analysen von soziokulturellen Bedingungen als zentrale Einflussfaktoren auf die am Individuum sich kristallisierenden Lebensstilpräferenzen inklusive von Geschmacksvorlieben zeigen, dass es eine beständige Aus- und Binnendifferenzierung dieser Food-Typen gibt. Für die Gegenwart, allein mit Bezug auf die in Deutschland lebende Bevölkerung, identifiziert die Nestlé Ernährungsstudie mindestens sieben Food-Typen (Nestlé 2011)², die sich in Bezug auf die Weltbevölkerung analytisch wohl noch deutlich vermehren ließen.

Die positiv zu bestimmende Funktion von Ernährungskulturen liegt nun darin, dass sie die prinzipiell omnivore und kulturell hochgradig kontingente Ernährung der Menschen in ein Reglement fassen, welches regelt, was, wie, wann und von wem gegessen werden kann und darf. Hierbei muss man sich vor Augen halten, dass es auch eine andere Seite gibt: nämlich die Seite der Tabuisierungen, die regelt, was, wie, wann und von wem *nicht* gegessen werden soll. So werden Innereien wie Leber, Hirn oder Nieren in vielen Tischgemeinschaften tabuisiert und gemieden, ohne dass die der jeweiligen Kultur zurechnenden Personen sie jemals oder gar in verschiedenen Variationen probiert hätten, obwohl sie von Angehörigen anderer Ernährungskulturen durchaus als Delikatessen im Hochpreissegment angesehen und auch verzehrt werden. Dinkelkekse aus dem Öko-Premium-Segment werden, so lecker die Plätzchen vielleicht auch sein mögen, es schwer haben, in einer coolen jugendlichen Hip-Hop-Peer Group Freunde zu finden und vermutlich bleibt auch allein, wer die universitäre Hochschulgruppe der Grünen zum Geburtstag zu McDonalds einladen will, obwohl der einmalige Verzehr eines Big Macs weder gesundheitsgefährdend ist noch für vermeintliche, durch die Ernährungskultur des Fast Foods verursachte politisch-moralische Probleme verantwortlich gemacht werden könnte. Derartige Ernährungstabus, so soll festgehalten werden, hängen weder primär und kausal am Geschmack noch an gesundheitlichen Gründen, sondern zeigen zunächst kulturelle Gruppengrenzen auf.

Empirie des Fleisch-essens I: Ethnologischer Exkurs – Die Yanomami

Die globale und variationsreiche Polykontextualität des Fleisch-essens wird mit einem ethnologischen Fallbeispiel weiter illustriert. Die Yanomami, ein indigenes Volk aus dem amazonischen Tiefland, sind eine tribale, weitestgehend sich noch lokal entwickelnde Gemeinschaft. Sie sind jedoch längst auch als Teil der Kultur der globalisierten Weltgesellschaft erschlossen beziehungsweise über Kommunikation an diese angeschlossen worden. Die noch immer sehr stark an ihren generationsübergreifen-

2 Man kann davon auszugehen, dass die Anzahl der dargestellten Idealtypen auf eine übersichtliche Anzahl einfach zu illustrierender Kategorien beschränkt und deren potentielle Binnendifferenzierung oder Erweiterung aufgrund einer auf leichte Konsumierbarkeit ausgelegte Darstellungsweise der Studienergebnisse vermieden wurde.

den traditionellen Konzepten sich orientierenden Yanomami geben im Hinblick auf Fleisch-essen einige interessante Einblicke. Bezüglich ihrer Nahrungsproduktion lässt sich sagen, dass sie in einer Subsistenzwirtschaft leben und die Produkte ihrer alltäglichen Ernährung aus dem Gartenbau, von Sammelzügen und von der Jagd herrühren (Herzog-Schröder: 2005). Im Umgang mit karnivoren Lebensmitteln gibt es eine Reihe sozialer und ritueller Regeln:

- Der erfolgreiche Jäger darf nicht selbst von seiner Beute essen, was ein beständiges Umverteilen von Beutfleisch zur Folge hat.
- Sowohl die Jagd als auch das Töten von Wild ist für die Yanomami keineswegs eine harmlose Tätigkeit. Tiere werden als *Mitwesen* begriffen: „Die Tiere des Waldes unterscheiden sich zwar in der Art der von ihnen gelebten Sozialität, werden aber nicht als völlig verschieden von der Art der Menschen angesehen, so wie man das zum Beispiel aus der jüdisch-christlichen Tradition her kennt“ (Herzog-Schröder 2005: 96), das Halten von Haustieren, die man keineswegs essen würde, ist nichts Ungewöhnliches (ebd.).
- Der vorhergehende Punkt ist für die Yanomami jedoch kein Anlass, nicht zu jagen und kein Fleisch zu essen – sondern nach ihrer Vorstellung sind in der Welt die verschiedenen Wesen mal Jäger, und mal Gejagte. Es gibt ein sehr direktes Bekenntnis zum Tötungswillen.
- Auffällig ist die sehr rigide und ausgefeilte heterosexuelle Geschlechterkonstruktion der Yanomami, die schon dabei beginnt, dass Jungen zum ersten Stillen an der rechten Brust, Mädchen an der linken Brust angelegt werden. Geschlecht wird also über die Nahrungsaufnahme betont. Auch die Nahrungsmittel sind geschlechtskodiert: die Fleischgewinnung ist männlich, pflanzliche Nahrung herzustellen ist weiblich konnotiert. Allerdings gehört zu einer Mahlzeit beides – und so entsteht eine komplette Mahlzeit nur, wenn mindestens zwei Partner unterschiedlichen Geschlechts einen Teil zu einer Mahlzeit besteuern. Ein Akt der Vergemeinschaftung findet statt. Übrigens auch schon bei der Jagd, denn der Jagderfolg der Männer hängt entscheidend von Tanz- und Singritualen ab, welche die Frauen vollziehen, während die Männer auf der Jagd sind.
- Auch bei der Brautwerbung spielt Fleisch eine zentrale Rolle, denn es ist die Aufgabe des potentiellen Schwiegersohns, der Familie der Umworbenen regelmäßig Fleisch zu liefern. Dabei geht es zum einen um eine Austauschbeziehung – Fleisch gegen pflanzliche Nahrung – was beide verbindet, zum anderen symbolisieren die Fleischlieferungen, dass der Mann die zukünftige Braut – die zumeist recht jung ist – „nährt“ und hilft sie „reif werden zu lassen“.
- Allerdings dürfen die jungen Mädchen nicht jedes Fleisch essen: das Fleisch des Tapirs zum Beispiel ist tabu, denn sein Geist gilt als Unterstützer bei späteren Geburten und die Frauen wollen es sich nicht mit ihm verscherzen. Vogel-, Schildkröten- oder Affenhirn dagegen ist nach Vorstellung der Yanomami dem Reifeprozess der Mädchen besonders zuträglich.³ (Herzog-Schröder 2005: 98-103)

3 „Das Überreichen von Tierköpfen ist eine Vorwegnahme des ehelichen Verkehrs, ein symbolisches Spenden von Sperma in Form von Tierhirn, zugleich begünstigt es die Entwicklung der Braut“ (Herzog-Schröder 2005: 101), wobei bemerkenswert ist, dass *Sperma* von den Yanomami mit demselben Begriff wie *Hirn* (pei heoshi) benannt wird.

Dieses Speiseregiment soll hier weder romantisiert werden – im Sinne der Idee „der guten Wilden“ – noch als überholt antiquierte Verhaltensweisen herangezogen werden. Es figuriert zunächst einen Ausschnitt existierender Strukturen und Funktionen von Fleischkonsum in der Gegenwartsgesellschaft. Und solche spezifischen Phänomene finden sich selbstverständlich nicht nur bei den Yanomami, sondern es ließen sich zahlreiche Beispiele aus der ganzen Welt heranziehen.

Empirie des Fleisch-essens II: Karnivore Distinktions- und Identitätspraxis

Im Folgenden soll auf das Fleisch-essen als sozialkulturelles Moment einer Distinktions- und Identitätspraxis in den Blick genommen werden. Das heißt, Fleisch wird von Personen eines Milieus, einer Schicht, einer Klasse gegessen oder eben nicht gegessen, um sich von anderen Personen aus anderen Kollektiven der Gesellschaft abzugrenzen. Das passiert zum einen auf vertikaler Ebene, das heißt durch ein „nach unten“ abgrenzen und ein „nach oben hin“ nachahmen sowie partielles abstecken des eigenen Lebensstilmilieus als antagonistische Nische. Aber ebenso auch auf horizontaler Ebene, durch ein ausgestalten der eigenen Identität in Differenz zu anderen (Bourdieu 1984; Barlösius 2011: 110-122; Baecker 2007: 27; 226-230).

Für den europäischen Raum kann man in historischer Perspektive festhalten, dass Fleisch-essen in hohem Maße an Stand und Schicht gebunden gewesen ist. Die Jagd etwa war in der mittelalterlich stratifizierten Gesellschaft ein Privileg des oberen Standes, des Adels, und Wild-Produkte wurden so zum Herrenessen. Es wurde auch darüber hinaus rigide in Herren- und Volksspeisen unterschieden, und während man in den besseren Ständen und Schichten zum Beispiel Braten verzehrte, waren Kochfleisch und bestimmte Bestandteile des Tieres wie Füße, Kehle, Maul, Zunge, Leber, Herz, Nieren, Hirn und Därme dem niederen Volk vorbehalten. Man konnte also anhand der Bestandteile eines Speiseplans erkennen, wer welchen gesellschaftlichen Rang bekleidete und durch die Nahrungsaufnahme wurde dies noch einmal bestätigt. Eine solche Ernährungspraxis mit solchen Ernährungsregimen wurde auch keineswegs als Menschenwerk oder Resultat sozialkultureller Entscheidungsprozesse verstanden, sondern wurden, wie Paul Freedman schreibt, als „naturgegeben“, als „natürlich“ verstanden: „Weißbrot, Wildbret, delikate und seltene Vögel, große Fische und exotische Gewürze waren dem Adel vorbehalten. Bauern hatten sich an ihre vermeintliche natürliche Ernährung von Milchprodukten, stark gewürztem Wurzelgemüse, Knoblauch, Haferschleim und dunklem Brot zu halten“ (Freedman 2007: 16).

Geschmackliche Präferenzen und das Geschmacksurteils eines Individuums ist auch in der Neuzeit an seine Klasse, seine Position im sozialen Raum gebunden (Bourdieu 1984). Geschmack ist demnach nicht individuell, sondern gesellschaftlich geprägt und konstituiert auf dem Habitus der jeweiligen Klasse. Er ist „amor fati, Wahl des Schicksals, freilich eine unfreiwillige Wahl, durch Lebensumstände geschaffen“ (ebd.: 290). Bourdieu differenziert drei Geschmacksklassen: Erstens den legitimen Geschmack der herrschenden Klasse, zweitens den mittleren Geschmack der Mittelklasse beziehungsweise des Kleinbürgertums und drittens den populären Geschmack beziehungsweise den Notwendigkeitsgeschmack der Arbeiterklasse.

Während in der Arbeiterklasse beispielsweise verstärkt Wurstwaren und Schweinefleisch auf dem Speiseplan stehen, grenzt sich die herrschende Klasse mit feiner und magerer Kost wie Frischfleisch und Fisch ab. Der Konsum bestimmter Nahrungsmittel dient, nach Bourdieu, der Distinktion zu anderen Personen beziehungsweise einer anderen Klasse: „Der Geschmack: als Natur gewordene, d.h. inkorporierte Kultur, Körper gewordene Klasse, trägt er bei zur Erstellung des »Klassenkörpers«; als inkorporiertes, jedwede Form der Inkorporation bestimmendes Klassifikationsprinzip wählt er aus und modifiziert er, was der Körper physiologisch wie psychologisch aufnimmt, verdaut und assimiliert, woraus folgt, daß der Körper die unwiderlegbarste Objektivierung des Klassengeschmacks darstellt, diesen vielfältig zum Ausdruck bringt“ (Bourdieu 1984: 307).

Standes-, schicht- und klassenspezifische Ernährungsregeln, die mal explizit und mal implizit gelten, markieren geschmackliche Urteilsgrenzen, die bestimmen, welche Schicht, welches Milieu, in den Genuss eines Produkts kommt und sie beinhalten, dass nicht jedes Produkt von jedem gleichermaßen verzehrt werden kann. Da die ernährungskulturellen Programmatiken zur alltäglichen Sozialisationspraxis jeder Person gehören, verfügen die allermeisten Menschen zumindest über ein implizites Ernährungskulturwissen, was es ihnen ermöglicht, anhand selbst nur flüchtig gewonnener Eindrücke vom Essstil einer anderen Person, auf deren Lebensstil schließen zu können (Barlösius 2011: 112). Allerdings muss festgehalten werden, dass parallel mit der Industrialisierung eine Art soziokulinarischer Fahrstuhleffekt einsetzte, der fast allen Milieus der Gesellschaft eine größere Teilhabe am Gesamtnahrungsmittelangebot verschaffte, was zum einen eine relative Egalität des Kulinarischen beförderte und als Indikator für den wachsenden Lebensstandard insgesamt dient beziehungsweise diente (Kofahl 2013).

Freilich ist die Inanspruchnahme von Lebensmitteln und Speisen zu Zwecken der Distinktions- und Identitätspraxis nichts, was sich ausschließlich auf das Fleischessen beziehen ließe. Es gilt festzuhalten, dass Essen stets als Symbol und Signifikant für sozialen Status herangezogen wird (Setzwein 2004: 313-323). Die Essenden registrieren das, ob bewusst reflektiert oder nicht. Der emotionale Gehalt einer Nahrung, also ob eine Speise oder eine Ernährungspraxis, und dazu zählt auch so etwas wie omnivore, vegetarische oder vegane Ernährung, resultiert dann unter anderem daraus, welchen sozialen Status diese Ernährungspraxis in der Lage ist zu markieren. Befriedigen die Speisen das Bedürfnis nach sozialer Anerkennung und Status, so handelt es sich hierbei auch um eine „gefühlte Größe“ (ebd.).

Interessant ist, dass es gerade bei der Ernährung einen der wenigen Bereiche gibt, in denen die sogenannten unteren Schichten, eine Plattform haben, wo sie den oberen Schichten etwas entgegenzusetzen haben, auf das sie durchaus stolz sind. Was nicht gelingt, wenn man einen alten Golf fährt und ihn mit einem neuen Audi oder Volvo vergleicht, was nicht mit der Mietwohnung im staatlich subventionierten sozialen Wohnungsbau gelingt, die man gegen das Eigentumshaus im gut situierten Stadtteil kontrastiert, das gelingt mit dem reichhaltigen, fettigen, süßen und promillereichen Essen und Trinken, das gegen die verfeinerte, magere, fettarme, gesunde Küche gestellt wird: „Die Eß- und Trinkkultur ist sicher einer der wenigen Bereiche, wo die unteren Schichten der Bevölkerung in einem expliziten Gegensatz zur legitimen Lebensart stehen. Der neuen Verhaltensmaxime der Mäßigung um der Schlankheit willen, deren Grad mit steigender sozialer Stufenleiter wächst, setzt der Bauer und nicht

zuletzt der Arbeiter seine *Moral des guten Lebens* gegenüber“ (Bourdieu 1984: 292). Es geht hier um eine Auseinandersetzung zwischen hedonistisch orientiertem Leben in der Gegenwart einerseits und einem gemäßigten beziehungsweise maßhaltenden Leben mit einem auf Langfristigkeit angelegten Essverhalten andererseits. Es geht, kurzum, um Fragen des „Guten Lebens“ (Kolmer/Brauer 2013; 2016).

Eine spezifische Form der Distinktions- und Identitätspraxis, die durch Fleisch-essen beziehungsweise Fleischverzicht praktiziert wird, ist die Konstruktion und Reproduktion heterosexueller Geschlechterdifferenz. Fleisch-essen, vor allem das explizite, öffentliche Fleisch-essen, ist eine Männerbastion. Vielleicht die letzte, die sich durch alle Schichten hindurchzieht. Männer geben an, dass sie deutlich mehr Fleisch essen als Frauen. Für die in Deutschland lebende männliche Bevölkerung verzeichnete die Nationale Verzehrstudie II einen doppelt so hohen Fleischkonsum, während Frauen überdurchschnittlich oft zu pflanzlichen Lebensmitteln greifen (Max Rubner-Institut /Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel 2008). So erscheint die Fleischeslust in der geschlechtsspezifischen Teilung der Nahrung als etwas, das natürlich männlich ist: „Fleisch, die nahrhafte Kost schlechthin, kräftig und Kraft, Stärke, Gesundheit, Blut schenkend, ist das Gericht der Männer, die zweimal zugreifen, während die Frauen sich mit einem Stückchen begnügen“ (Bourdieu 1984: 309). Und so verwundert es nicht, wenn das Essmagazin *Beef*, welches sich als einziges auf dem deutschsprachigen Zeitschriftenmarkt explizit dem kulinarischen Fleischgenuss widmet, den Zusatz im Untertitel führt: „Für Männer mit Geschmack“ (vgl. Abb. 1).

Während zum Beispiel die Sexualität oder die Arbeitswelt – über lange Zeit in der europäischen Kultur *die* Sphäre, in der sich Männlichkeit jenseits von Krieg und Kampf inszenieren und behaupten konnte – zunehmend auch von Frauen selbstbewusst erobert worden ist und die Konstruktion klassischer Männlichkeit mittels Diskursaktivitäten allein auf diesen Feldern zusehends auf eine problematische Art fragil wird, lassen die Frauen vom demonstrativen Fleischkonsum weitestgehend die Finger. Stattdessen findet eine Transformation von Semantiken des Sexuellen in die Sphäre des kulinarischen Karnismus statt. Schon auf den Coverseiten des *Beef*-Magazins finden sich Termini wie „Dicke Dinger“, „Ey, Keule“ oder „heiße Chicks“, die als Indikatoren dafür herangezogen werden können, dass das Terrain des patriarchal-bürgerlichen Sexuellen mit seinen Zoten geräumt werden musste und im Fleischkaufen, Fleisch-zubereiten und Fleisch-essen eins der wenigen Reservoirs entstanden ist, in denen an traditionalistisch-bürgerlicher Männlichkeit sich orientierende Männer sich noch vergewissern können, dass es Männer im Unterschied zu Frauen noch gibt. Allerdings lohnt es sich auch auf die Details des Fleisch-essens zu achten. Denn es gibt auch hier eine Polarisierung zwischen dem eher männlich konnotierten und dem eher weiblich konnotierten Fleisch: zum Beispiel wird der Salat mit Putenstreifen eher dem weiblichen Geschmacksmuster und das deftige Steak eher dem Mann zugewiesen (vgl. Barlösius 2011: 111).

Die vegetarisch-vegane Wende – Kommunikative Illusion oder Paradoxie der Praxis?

In der gegenwärtigen öffentlichen Debatte wird diskutiert, dass der anhaltend hohe oder unter Umständen sogar noch steigende weltweite Fleischkonsum ökologisch-

Abbildung 1: „Beef – Das Magazin für Männer mit Geschmack“ erscheint seit 2009 alle zwei Monate mit einer Verkaufsauflage von durchschnittlich 60.000 Exemplaren.



politische Probleme mit sich bringt, wie etwa eine riskant große Menge an Treibhausgasen produziert, eine ethisch problematische Massentierhaltung bedingt oder der Verbrauch von Nahrungsmitteln als Futtermittel für ressourcenintensive Fleischproduktion auf Kosten ressourcenschwächerer Bevölkerungsteile erfolgt. In diesem Kontext ist in den letzten Jahren wiederkehrend vom neuen Fleischhunger aufstrebender Länder zu hören, wobei der steigende Fleischkonsum die ökologische Ordnung zu zerstören drohe (vgl. z.B. *agrarheute.com* 2014; Reuter 2014; Schmitt 2013; Esselborn 2013). Wenn man sich die absoluten Zahlen auf nationaler Ebene anschaut, dann scheint das Problem des Riesen-Fleischhunger ein vor allem chinesisch-indisches Problem zu sein. Das Bild der „maßlosen Aufsteiger“ mag naheliegen. Doch dieser Eindruck relativiert sich fraglos sofort, wenn der Fleischkonsum pro Kopf in den Blick genommen wird. In diesem Fall sieht man, dass pro Kopf gerechnet die Zentren des Fleischhunger vor allem in Nord-Amerika, Europa, Australien sowie Südamerika zu lokalisieren sind (Heinrich-Böll-Stiftung et al. 2014; FAO 2015). Die aufsteigenden Länder ahmen also, wie bei den Klassen- und Schichtphänomenen, vor allem die hegemoniale Ernährungskultur der Länder des globalen Nordens, der sogenannten „ersten Welt“, nach. Fleischkonsum ist auch in dieser Perspektive ein Wohlstandsindikator.

Dennoch gibt es nicht zumindest im globalen Norden, zumal in Deutschland, einen Trend zur fleischfreien Ernährung oder zumindest zum Teilzeit-Vegetarismus, dem sogenannten Flexitarismus?

Um dies zu analysieren und zu bewerten, sollen hier nun gerade nicht nur quantitativ-statistische Merkmale berücksichtigt, sondern auch explorativ Elemente aus den Massenmedien als Indikatoren herangezogen werden, um daraus prognostische Rückschlüsse qualitativer Art zu ziehen. Fraglos gibt es einige, vorwiegend bildungsaffine und einkommensstarke Milieus, in denen es seit ein paar Jahren im Trend liegt, sich zumindest in Umfragen zu einer fleischärmeren Ernährung zu bekennen (Cordts 2013 et al.). Jedoch ist es, schaut man auf den weiterhin hohen Umsatz von Fleischwaren, kaum möglich von einer Massenbewegung, vor allem einer, die über Bekenntnisse hinausgeht, zu sprechen. In Deutschland ist der Fleischverzehr – und dann auch vor allem bei der Produktkategorie Schwein – zwar leicht rückläufig, verharrt aber insgesamt auf hohem Niveau (BVdF 2016). Dass die Rückgänge beim Fleischkonsum jedoch keine monolineare Entwicklung sein müssen, zeigt ein Blick auf die Schweiz, wo der Fleischkonsum von 2012 bis 2014 anstieg und erst 2015 wieder leicht zurückgegangen ist – was gegebenenfalls aber einfach auf eine Zunahme von Auslandseinkäufen zurückzuführen ist (Schweizerfleisch 2016). Geschlachtet wurde in Deutschland 2015 ohnehin mehr als je zuvor, im ersten Quartal 2016 ist dagegen wieder ein leichter Rückgang von dieser Rekordzahl zu verbuchen (Statistisches Bundesamt 2016).

Dabei ist die Idee einer fleischfreien Ernährungspraxis keine neue Erfindung. Die Geschichte des Vegetarismus reicht bis in die Antike zurück und wurde von dem selbst fleischlos lebenden Philosophen Pythagoras popularisiert. Seine vegetarische Lebensweise war (durch den Glauben an die Wiedergeburt von Tieren) religiös und ethisch motiviert. Der Essstil der Pythagoreer wurde – unter anderem durch die Nicht-Teilnahme an staatlichen Opferfesten – zu einem antihierarchischen Protest und politischem Gegenentwurf sowie zu einer Kritik an der Gesellschaftsordnung (Barlösius 2011: 118f.). Auch der Vegetarismus des 19. Jahrhunderts zeichnete sich

nicht nur durch einen bestimmten Ess- sondern einen ganzen Lebensstil aus. Er war oftmals verbunden mit antikapitalistischen, antiindustriellen und antiurbanen Wertvorstellungen sowie neuen Werten in Lebensbereichen wie Kleidung und Sexualität. Die Vegetarier des 19. Jahrhunderts ließen sich überwiegend der neuen Mittelschicht zuordnen. Anstatt die Oberschicht nachzuahmen, unternahmen sie den Versuch, einen veränderten, eigenen Habitus zu entwickeln und sich mit ihrem distinguierten Lebensstil sowohl vom Notwendigkeits- wie auch vom Luxusgeschmack abzugrenzen (ebd.).

Doch eine hegemoniale Stellung im (Ernährungs-)Kulturdiskurs konnte der Vegetarismus lange Zeit nicht einnehmen. Die Probleme von kommunikativer Anschlussfähigkeit, mit welcher eine vegetarische Ernährungskultur, selbst wenn sie gute rationale oder ethisch-moralische Argumente auf ihrer Seite hat, zu kämpfen hat, wurde in den Massenmedien immer wieder auch ironisch zum Thema gemacht. In der amerikanischen TV Serie „The Simpsons“, die dafür bekannt ist, dass sie es schafft, relevante gesellschaftliche Gegenwartsphänomene zu beobachten und zugespitzt darzustellen, wurde in der Folge „Lisa the Vegetarian“ (Staffel 7, Folge 5), die am 15. Oktober 1995 zum ersten Mal im amerikanischen Fernsehen ausgestrahlt wurde, genau dieses Kommunikationsproblem vorgeführt. In dieser Folge entschließt sich die Tochter Lisa Simpson – die als bildungsaffine, überdurchschnittlich intelligente und reflektierte Person eine Minderheit in der Mittelmaßfamilie Simpson darstellt – Vegetarierin zu werden. Als ihre Familie mit diesem Vorhaben konfrontiert wird, kommt es zu folgender Situation: Die übrigen Familienmitglieder inszenieren einen rhythmischen Tanz und skandieren dabei den Slogan „You don’t win friends with salad“.⁴ Fraglos findet Lisa am Ende der Folge noch nutritive Mitstreiter, unter anderem einen indischen Hinduemigranten und auch der Beatle Paul McCartney taucht auf, aber die Skepsis gegenüber einer vegetarischen Ernährungspraxis bleibt auf die Masse der Bevölkerung des amerikanischen Durchschnittstädtchen Springfield, in der die Serie angesiedelt ist, weiter stabil. Gute beziehungsweise selbst bessere Argumente allein reichen nicht, so illustriert die Folge überzeugend, um einen solch drastischen Ernährungsstilwechsel im erweiterten Kollektiv gegen eine etablierte Ernährungskultur durchzusetzen.

In den letzten Jahren zeigt sich, dass sich eine vegetarisch-vegane Ernährungskultur nicht einfach über einen Generationenwechsel quasi automatisch durchsetzt. Eine Statistik des Marktforschungsinstituts GfK zeigte zwar, dass das Wachstum der Verkaufszahlen von Fleischersatzprodukten sowie veganen Brotaufstrichen vor allem durch ein Ansteigen der jüngeren Konsumenten (bis einschließlich 39 Jahre) zu begründen ist (GfK 2015). Doch auch wenn diese stärker partizipieren, ist die vegetarisch-vegane Ernährungskultur keine Jugendbewegung. „Bezogen auf das Durchschnittsalter“, stellen die Autoren einer durch die Universitäten Göttingen und Hohenheim durchgeführten Studie fest, „bestehen dagegen keine Unterschiede“ und wenn überhaupt, dann korreliert schwacher Fleischkonsum eher mit einem höheren Alter (Cordts 2013).

Weitere Indizien finden sich im Internet: 11 Millionen Aufrufe allein bei YouTube hat die 2014 veröffentlichte Hymne einer karnivoren Ernährungspraxis „Vom Salat schrumpft der Bizeps“. Dabei handelt es sich um einen Rap-Song über Ernährungsver-

4 Der entsprechende TV-Ausschnitt ist im Internet auf YouTube unter <https://goo.gl/yu62nl> einsehbar.

halten. Ob die Interpreten Kollegah und Majoe logisch stringent und moralisch korrekt argumentieren oder nicht, unzählige Beiträge im Kommentarthread des Videos zeigen deutlich, dass mit dem Liedtext einer anti-vegetarischen Ernährungskultur offenbar aus dem Herzen gesprochen wird. Im Februar 2016 folgte ein weiterer, ähnlich karnivorer Rap-Song mit dem Titel „Alles komplett“ auf YouTube, in dem der Künstler Drob Dynamic eine Ode an den Döner verfasste. Der Song wurde inzwischen über 2 Millionen Mal allein auf YouTube angesehen und ist mit 100.717 wohlwollenden Bewertungen gegenüber 3.912 negativen Bewertungen durchaus als positiv rezipiert einzuordnen.

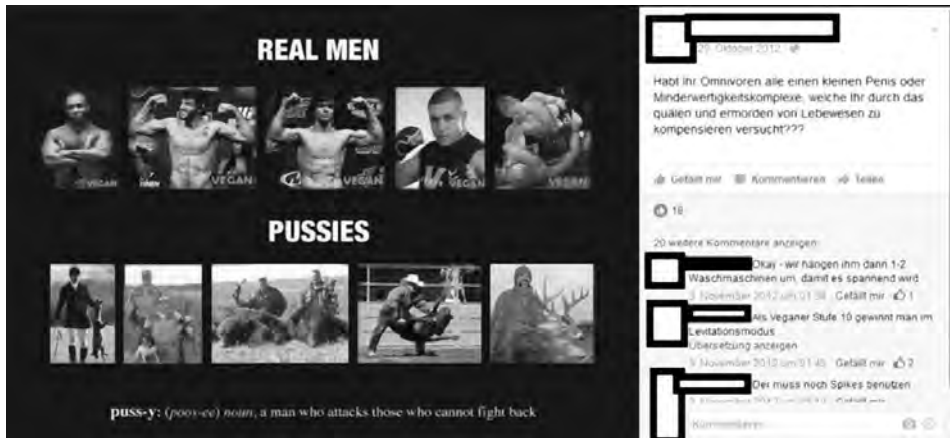
Der Diskurs zwischen omnivoren, karnivoren und vegetarisch-veganen Ernährungskulturen gibt auch in den sozialen Netzwerken seit Jahren Anlass zur Vergemeinschaftung, zur Gruppenbildung und zur thematisch organisierten Kommunikation. Bereits im Jahr 2009 konnten im damals auf dem deutschsprachigen Markt noch führenden Anbieter *studivz* ernährungsrelevante Gruppen gefunden werden, die sich der Aushandlung dieser spezifischen Ausformulierung von Ernährungsprogrammen zurechnen ließen (vgl. Tab. 1). Bei der Unterscheidung von vegetarisch-veganen Gruppen einerseits und omnivor-karnivoren-Gruppen andererseits fiel zweierlei auf: Zum einen waren die omnivor-karnivoren Gruppen mitgliederzahlmäßig stets größer. Aber in fast allen vegetarisch-veganen Gruppen war die Beitragsdichte höher – und während die vegetarisch-veganen Gruppen oftmals über logisch-rationale Argumente diskutierten, dominierten auf der anderen Seite vor allem lebensgefühltechnische Argumente wie „Gemüse ist doch Kühlschranksdeko“ und ähnlichem. Die damals explorativ und nicht systematisch durchgeführte Untersuchung konnte bislang bei Facebook nicht in dem Ausmaß fortgesetzt werden, dennoch kann festgehalten werden, dass auch hier entsprechende Gruppen und Seiten vorzufinden sind und sich möglicherweise eine Verschärfung abzeichnet. Besonders deutlich wird dies am Beispiel der Gruppe „Punch a Vegan“, die zeitweise auch Thema in anderen Massenmedien gewesen ist (vgl. z.B. Rheinzeitung.de 2012).

Tabelle 1: Vegetarier-/Veganer-Gruppen und Anti-Vegetarier-Gruppen auf der Online-Plattform StudiVz im Jahr 2009. Eigene Erhebung und Darstellung.

Vegetarismus	Anti-Vegetarismus & Fleischpräferenz
Vegetarier & Veganer (4.089 Mitglieder/155.005 Beiträge)	Vegetarier essen meinem Essen das Essen weg! (203.186 M./50.152 B.)
JA ich bin Vegetarier und NEIN ich will nicht darüber diskutieren (7.168 M./8.342 B.)	Tiere sind koestlich! Gruppe der Anti-Vegetarier! (28.566 M./34.938 B.)
Veganer & Vegetarier – aus Respekt vor Tier, Mensch und Umwelt! (2.476 M./5.436 B.)	Ich esse Fleisch, weil mir die Tofus so leid tun! (37.499 M./ 3.361 B.)
Gemüse ist mein Fleisch (263 M./51 B.)	Metal, Fleisch, Sex und Bier... so sieht das Paradies aus (5.941 M./941 B.)
Apfel, Birne, Orange, Kiwi, Ananas, Erdbeere...ich liebe Obst!! (940 M./99 B.)	Gemüse ist doch Kühlschranksdeko (750 M./58 B.)

Diese den Fleischverzehr präferierenden Kommunikationen werden durch oppositionelle Gegenbewegung kontrastiert. Interessant ist dabei, dass das generelle, konventionelle Männlichkeitsideal, welches eng mit dem Fleischkonsum verknüpft ist, hier nicht generell in Frage gestellt, sondern vegetarisch-vegan gewendet wird (vgl. Abb. 2).

Abbildung 2: Screenshot aus der Kommentarspalte der Facebook-Veranstaltung „Punch a Vegan“. Vegane „Real Men“ werden Tiere jagenden „Pussies“ gegenübergestellt. Quelle: <https://goo.gl/28Wnii>.



Eine ähnliche Position nimmt der massenmediale, sich dezidiert maskulin und ökonomisch erfolgreich inszenierende Superstar der veganen Ernährungskultur im deutschsprachigen Raum, Attila Hildmann, ein, der muskelbepackt mit dem schnellen Sportwagen posiert. Hildmann war es auch, der es mit seinem Kochbuch „Vegan for Fit“ 2014 zum ersten Mal an die Bestsellerlisten auf dem deutschsprachigen Kochbuchmarkt schaffte. Doch die Spaltung des Diskurses in vegan-vegetarisch und omnivorkarnivor wird auch hier deutlich: Auf Platz 2 folgte Weber’s Grill-Bibel – Standardwerk zum Fleischgenuss. Insgesamt scheint es ein mit religiöser Semantik und Ideen aufgeladener Diskurs zu sein. Nicht nur ist der Fleisch-Bestseller eine „Bibel“. Auch die Versprechen von Hildmann sind, neben einem fitnessgestählten Body, „Fitness“, „Jugend“ und „Freude“ – also individuelle Heilsversprechen für ein möglichst langes Leben im Diesseits. Das „gute Leben“ für Gemäßigte wird nicht mehr über Gebete am Hausaltar und Kerzen in der Kirche mit Blick auf das Postmortale erzielt, sondern jeder kann nun, durch die richtige Ernährungspraxis, lange leben – quasi ewig – und dabei auf maßvolle Art und Weise fröhlich sein. Ökologisch-makropolitische Aspekte kommen zumindest in den Büchern von Hildmann nur in sehr knapper Form und zumeist in den hinteren Kapiteln vor.

Diese Polarisierung lässt sich sogar noch als zugespitztes ernährungskulturelles Paradox beobachten. So wurde in der Schweizer Zeitung „20 Minuten“ am 30. September 2014 ein Artikel mit dem Titel „Mit veganer Fröhlichkeit gegen Zweifler und Nörgler“ veröffentlicht. Der Artikel argumentiert mit moralisch-ethisch-korrekten Sprechakten, die den Veganismus positiv herausstellen. Konkret gekocht oder mit

Wohlwollen gegessen, wird dann aber doch lieber Fisch – oder Fleisch, illustriert durch das Rezept gleich darunter: „Knuspriger Fisch in Chilisaucen“. Die Lebensmittelzeitung wiederum zitierte Christian Rauffus, Chef des Lebensmittelproduzenten Rügenwalder Mühle, der größte Wursthersteller Deutschlands, 2015 mit Bezug auf die Frage, ob die neu auf den Markt gebrachte Produktlinie für vegetarischen Fleischersatz nicht dem Kerngeschäft schade: „Das vegetarische Sortiment habe dem klassischen nicht geschadet, im Gegenteil: „Je intensiver das vegetarische Angebot beworben wird, desto mehr wird von unserer Wurst und unserem Fleisch verkauft““ (Lebensmittelzeitung 2015) und die Musikerin Marusha postulierte in einem Interview im Kulturteil der Tageszeitung Welt 2013: „Ich ernähre mich halb vegan, halb vegetarisch, esse aber auch mal ein Stück Huhn, wenn ich weiß, es ist bio“ (Marusha 2013). Das Sowohl-als-auch-hafte, das diesen Aussagen innewohnt, ist zugerechnet auf einzelne Personen vielleicht als inkonsistent zu bewerten, doch in Bezug auf die Ernährungskultur der Gegenwart ist es die sprachliche Wiedergabe des Status Quo.

Fazit und Ausblick auf mögliche Interventionen

„Heute Veggi, morgen Fleisch“ – so lautet der Titel eines 2013 (Kintrum [2013] 2016) erschienenen Kochbuchs und er scheint paradigmatisch für die Oszillationen zwischen den beiden Polen Fleisch-essen und Fleischverzicht in der Ernährungskultur zu stehen. Die inzwischen sogar schon mit einem eigenen Terminus festgelegte Selbstverortung als Beinahe- oder Teilzeit-Vegetarier, als Flexitarier, ist dann auch Ausdruck der Ausdifferenzierung einer ernährungskulturellen Position, die sich mit widersprüchlichen Ansprüchen der Zwei-Seiten-Form des Fleisch-essens beziehungsweise Fleischverzichts zu arrangieren versucht. In der Tat befindet man sich in der polykontextualen, hyperkomplexen Weltgesellschaft schon immer in einer flexitari-schen Gesellschaft – nur ihren Namen erhielt sie erst jüngst. Sicherlich, allein von 2006 bis 2013 hat sich der Anteil der Menschen in Deutschland, die sich selbst als Vegetarier bezeichnen würden, auf 3,7 Prozent verdoppelt (Cordts et al. 2013). Doch auch dies ist kein Indiz für einen zwangsläufigen, zumindest regional begrenzten, Ernährungswandel hin zur vegetarischen Hegemonie. Denn in derselben Studie wurde ebenfalls gezeigt, dass 13,4 Prozent der Deutschen gerne mehr Fleisch essen würden, wenn es nur billiger wäre. Drei Viertel der Befragten sahen ihren Fleischkonsum zudem als generell eher unproblematisch an (Cordts et al. 2013), was auch mit „funktional normal“ übersetzt werden könnte.

Sollte der Anspruch jedoch darin bestehen, den Fleischkonsum auf der Makroebene tatsächlich dauerhaft zu reduzieren, also des Seite Fleisch-Verzichts gegenüber dem Fleisch-essen einen Präferenzstatus sowohl in der Kommunikation als auch auf der konkreten Ebene der nutritiven Handlungspraxis erhalten, müssten in der hier vorgelegten Analyse des Phänomens mehrere Ebenen beachtet werden. Zum einen muss selbstverständlich der Nährwert von Fleisch – Protein, Eisen, bestimmte Vitamine etc. substituiert werden. Wir glauben, das ist inzwischen das kleinste Problem. Darüber hinaus muss das geschmacklich-sensorische Erlebnis von Fleischmahlzeiten kompensiert werden. Das ist schon schwieriger, weil das Geschmacksempfinden zum einen von Ernährungskultur zu Ernährungskultur hochgradig differenziert ist – und

Geschmack unbestreitbar von sozialkulturellen Variablen beeinflusst ist. Was einem schmeckt und was nicht, ist nicht allein im Produkt angelegt, sondern hängt damit zusammen, welchen Stellenwert ein Produkt in der kulturellen Nahrungskette einnimmt und was Kulturen von einem Esserlebnis erwarten. Und drittens, und das ist der komplizierteste Punkt, müssen die sozialkulturellen Funktionen von Fleisch wie Vergemeinschaftung, Distinktion, Prestigesymbolik, Emotionen und Geschlechterkonstruktion substituiert werden. Oder es müssten diese funktionalen Bezugspunkte (Hierarchische Distinktion; heterosexuelle Geschlechterrollen) grundlegend verändert werden. Geschieht dies nicht, wird ein imperativ formulierter Fleischverzicht stets als Krisenempfindungen und Anmaßung wahrgenommen und dann zu tatsächlichen Krisen und Widerständen führen. Die eskalierte Diskussion um den Veggie-Day im Bundestagswahlkampf 2013 steht dafür exemplarisch.

Je nachdem, ob es gelingt diese Punkte zu berücksichtigen und auf wen und auf was man dabei, in zwangsläufig immer auch ernährungspolitischen und -ökonomischen Entscheidungsprozessen, Rücksicht nehmen will und kann, trägt dazu bei, ob ein Ernährungswandel mit Zielvorstellung von Erfolg oder Misserfolg gekrönt sein wird und ob und wie ambitionierte Projekte als demokratische oder als autoritäre bewerkstelligt werden.

Literaturverzeichnis

agrarheute.com (2014): Fleischboom in China und Indien. Im Internet: <http://goo.gl/fGAtSO> Abruf: 10.7.2016.

Baecker, Dirk (2007): Form und Formen der Kommunikation, Frankfurt am Main.

Barlösius, Eva (2011): Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung. Weinheim/München.

Bourdieu, Pierre (1984): Die feinen Unterschiede. Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft. Frankfurt am Main.

BVDF (2015): Fleischverbrauch und Fleischverzehr je Kopf der Bevölkerung. Im Internet: <http://goo.gl/1e0Gcs>.

Cordts, Anette u.a. (2013): Imageprobleme beeinflussen den Konsum. Von unbesümmerten Fleisshessern, Flexitariern und (Lebensabschnitts-)Vegetariern, in: FleischWirtschaft 07/2013, S. 59-63. Im Internet: <https://goo.gl/u2oh5v>.

Esselborn, Priya (2013): Vegetarier bekommen Appetit auf Fleisch. Im Internet: <https://goo.gl/u2oh5v>.

FAO (2015): Food Outlook -Biannual Report on Global Food Market. Rome, Italy.

Freedman, Paul (2007): Einführung. In: Ders. (Hrsg.): Essen – Eine Kulturgeschichte des Geschmacks. Darmstadt, S. 7-33.

GfK (2015): Für ‚Veggie‘ stehen die Zeichen auf grün. Im Internet: <https://goo.gl/6g5Ebs>.

Hahn, Alois (2004): Das Glück des Gourmets, in: Bellebaum, Alfred/Braun, Hans (Hrsg.): Quellen des Glücks – Glück als Lebenskunst. Würzburg, S. 163-181.

Heinrich-Böll-Stiftung, Bund für Umwelt- und Naturschutz Deutschland, Le Monde diplomatique (Hrsg.) (2014): Fleischatlas 2014 – Daten und Fakten über Tiere als Nahrungsmittel. Berlin.

Herzog-Schröder, Gabriele (2005): Essen und gegessen werden – Die Yanomani des amazonischen Tieflandes. In: Franz-Theo Gottwald/Lothar Kolmer (Hrsg.): Speiserituale – Essen, Trinken, Sakralität. Stuttgart, S. 91-108.

Joy, Melanie (2015): Beyond Carnism and toward Rational, Authentic Food Choices, Vortrag bei TEDx Talks. 5.2.2015. Im Internet: <https://goo.gl/6g5Ebs>.

Kintrup, Martin ([2013]2016): Heute veggio, morgen Fleisch: Klassische und neue Rezepte für Teilzeit-Vegetarier. 2. Auflage, München.

Kofahl, Daniel (2010): Geschmacksfrage – Zur sozialen Konstruktion des Kulinarischen. Berlin.

Kofahl, Daniel (2013): Klassenkampf am Kühlregal. Du bist, was du isst – auch in Deutschland helfen Essgewohnheiten und Speiseregularien bei der soziokulturellen Grenzziehung. In: analyse&kritik – Zeitung für linke Debatte und Praxis, Nr. 587, 15.10.2013, S. 31.

Kolmer, Lothar/Brauer, Michael (Hrsg.) (2013): Hedonismus. Genuss – Laster – Widerstand? Wien: Mandelbaum Verlag.

Kolmer, Lothar/Brauer, Michael (Hrsg.) (2016): Hedonismus leben. Der „gelungene Tag“ in Geschichte und Gegenwart. Wien.

Lebensmittelzeitung (2015): Vegetarisches Sortiment kurbelt das klassische an – Rügenwalder will künftig 30-prozentigen Anteil vegetarischer Produkte im Angebot erreichen. In: Lebensmittelzeitung 23/2015, 5.6.2015, S. 38.

Luhmann, Niklas (1986): Ökologische Kommunikation, Opladen.

Luhmann, Niklas (1993): Gesellschaftliche Struktur und semantische Tradition. In: Ders.: Gesellschaftsstruktur und Semantik. Bd. 1. Frankfurt am Main, S. 9-71.

Luhmann, Niklas (1997): Die Gesellschaft der Gesellschaft. Frankfurt am Main.

Marusha (2013): „Angela Merkel lässt mich ruhig schlafen“, Interview mit Michael Pilz für Die Welt. 15.6.2013. Im Internet: <http://goo.gl/zfuTYZ>.

Malinowski, Bronislaw (1949): Eine wissenschaftliche Theorie der Kultur, in: Ders.: Eine wissenschaftliche Theorie der Kultur, Zürich, S. 45-170.

Mauss, Marcel (1968): Die Gabe. Form und Funktion des Austauschs in archaischen Gesellschaften. Frankfurt am Main.

Max Rubner-Institut, Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel (Hrsg.) (2008): Nationale Verzehrstudie II – Ergebnisbericht, Teil 2. Karlsruhe.

Nestlé (2011): Nestlé Studie 2011. So is(s)t Deutschland. Frankfurt am Main.

Reuter, Benjamin (2014): Die Welt als Steak – Globaler Fleischkonsum steigt stark an. Im Internet: <http://goo.gl/laSFwf>.

Rheinzeitung.de (2012): Buhruf – Streit zwischen Veganern und Fleischessern eskaliert auf Facebook. Im Internet: <http://goo.gl/fGAtSO>.

Schmitt, Stefanie (2013): Chinas Fleischverbrauch steigt rasant. Im Internet: <http://goo.gl/Fppxfz> Abruf: 9.6.2016.

Schweizerfleisch (2016): Fleischkonsum 2015: 51,35 Kilogramm pro Person. Im Internet: <https://goo.gl/OIRA6A>.

Setzwein, Monika (2004): Ernährung, Körper, Geschlecht. Zur sozialen Konstruktion von Geschlecht im kulinarischen Kontext. Wiesbaden.

Statistisches Bundesamt (2016): Im Internet: <http://goo.gl/zfuTYZ>.