

UNIVERSITAS

ORIENTIEREN! WISSEN! HANDELN!

70. Jahrgang
Mai 2015
Nummer 827



Gunther Hirschfelder: Von Feuerspieß bis Fastfood
Esskultur, Politik und Nachhaltigkeit

Rafaël Schneider: Hunger in der Welt
Der Welthunger-Index 2014

Herausforderung verborgener Hunger
Michael Windfuhr: Nahrungsmittelpreiskrise als

Auslöser für globale Initiativen

Martin Grambow: Graben wir uns das Wasser ab?

Anmerkungen zum vernünftigen Umgang weltweit mit dem
Gemeingut Wasser

Edgar Göll: Beyond Cold War?

Annäherungsversuche zwischen Kuba und den USA

Eduard Kaeser: Klavierspieler leben länger

Über den Big-Data-Fetisch der Korrelation

Wolf Scheller: „...wofür sie besonders schwärmt, wenn er
wieder aufgewärmt“. 150 Jahre Max und Moritz

Welternährung

Friedrich Kern: Vom Kunstbegriff in der Musik

Schwerpunkt „Welternährung“

Gunther Hirschfelder

Von Feuerspieß bis Fastfood

Esskultur, Politik und Nachhaltigkeit

4

Rafaël Schneider

Hunger in der Welt

12

Welthungerhilfe, International Food Policy Institute, Concern Worldwide

Der Welthunger-Index 2014

Herausforderung verborgener Hunger

22

Michael Windfuhr

Nahrungsmittelpreiskrise als Auslöser für globale Initiativen

38

Martin Grambow

Graben wir uns das Wasser ab?

Anmerkungen zum vernünftigen Umgang weltweit mit dem Gemeingut Wasser

46

Inhalt

Wissenswelten

Beyond Cold War?

Annäherungsversuche zwischen Kuba und den USA

Edgar Göll

62

Klavierspieler leben länger

Über den Big-Data-Fetisch der Korrelation

Eduard Kaeser

74

....wofür sie besonders schwärmt, wenn er wieder aufgewärmt“

Vor 150 Jahren erschien die erste Ausgabe von Max und Moritz

Wolf Scheller

84

trott!war

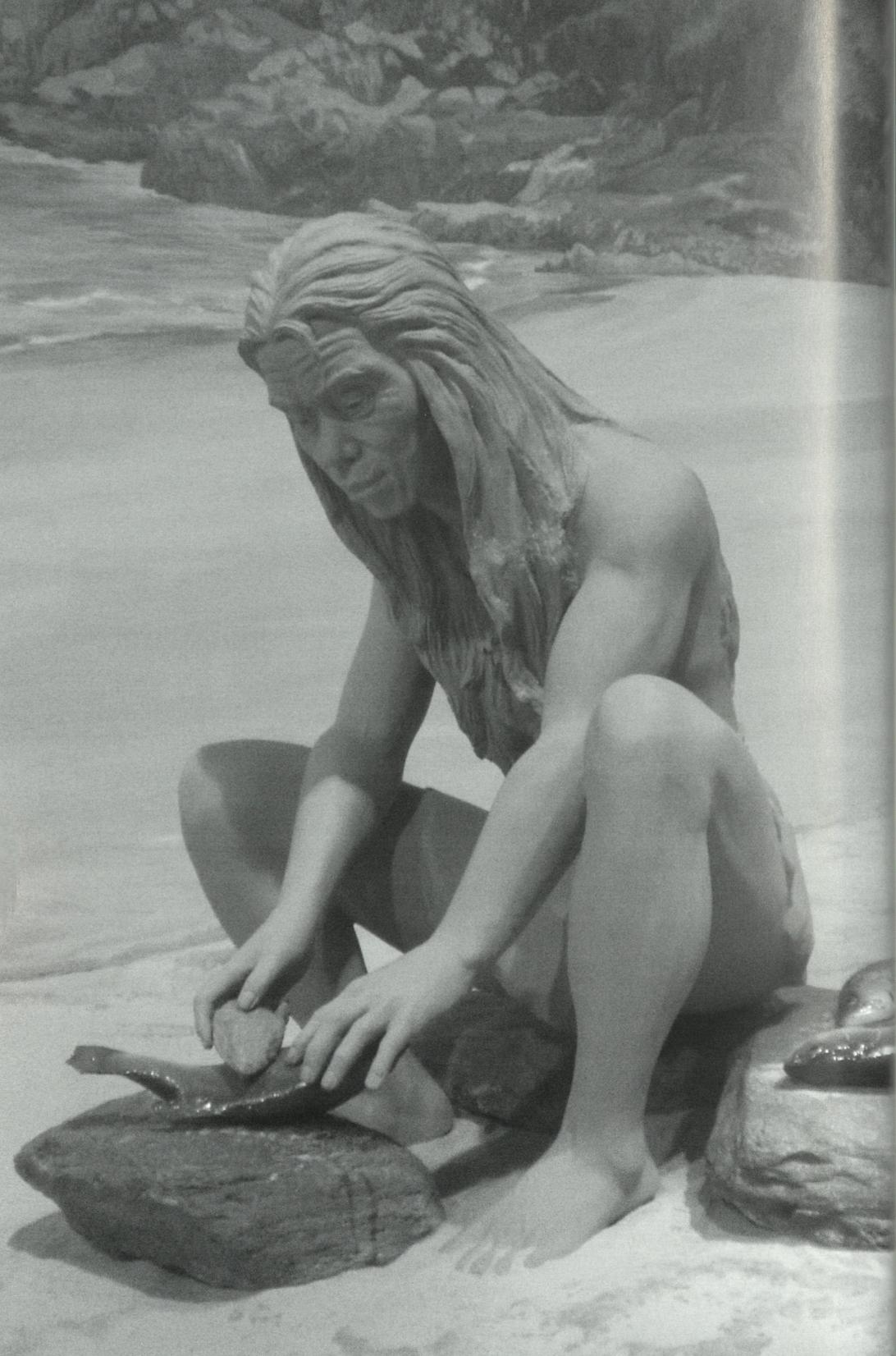
Vom Kunstbegriff in der Musik

Friedrich Kern

92

Wissenswertes

Bücher/Medien 98 – Töne 108 – Film 109 – Allerletztes 111 – Impressum 112 – Cartoon **Freimut Wössner**



**Essen und Trinken hält nicht nur Leib und Seele zusammen, sondern ganze Kulturen. Wie, wann oder wo wir tafeln hängt von vielem ab, unterliegt einem permanenten Wandel und spiegelt die Gesellschaft, in der wir leben.
– Ein Streifzug durch die Geschichte der europäischen Esskultur.**

Von Feuerspieß bis Fastfood

Esskultur, Politik und Nachhaltigkeit

Gunther Hirschfelder

Übervolle Regale im Supermarkt, Dumpingpreise für Lebensmittel und eine permanente Entwertung des Essens haben nicht nur dazu geführt, dass sich immer mehr Europäer(innen) darüber ärgern, zu satt und damit zu dick zu sein. Die Esskultur – eigentlich müsste man von einer pervertierten Kultur des Lebensmittelüberkonsums sprechen – trägt maßgeblich Verantwortung dafür, dass selbst im beschaulichen und einigermaßen intakten Deutschland der ökologische Fußabdruck gut zweieinhalb mal größer ist als die Biokapazität. Und weltweit drohen Bodenerosion, Wassermangel und das Ende der fossilen Energieträger noch vor Mitte dieses Jahrhunderts zu dramatischen globalen Hungerkrisen zu führen.¹ Was also tun? Keine Kiwis aus Neuseeland mehr kaufen, keine Fastfoodorgien mehr feiern? Solche Szenarien sind viel-

¹ www.denkwerkzukunft.de/downloads/MemorandumLM-Mai2010.pdf.

Gunther Hirschfelder, geb. 1961, ist Professor für Vergleichende Kulturwissenschaft an der Universität Regensburg und Mitglied im Vorstand des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens.

Kontakt:
gunther.hirschfelder@sprachlit.uni-regensburg.de

leicht erstrebenswert, aber kaum erreichbar. Das Konsumverhalten orientiert sich eben nur bedingt am Gewissen, meist wirkt der Preis stärker. Wie lässt sich die Zukunft gestalten? Kulturwissenschaftler(innen) haben keine Lösung parat. Aber sie können das gegenwärtige Esskulturdilemma analysieren und erklären. Denn nur wer die Logik der gesellschaftlichen Mechanismen entschlüsselt, kann die Stellschrauben finden, an denen zu drehen ist, um den Teufelskreis aus maßlosem Konsum und Zerstörung zu durchbrechen. Der Schlüssel dazu liegt in der Vergangenheit, denn alles Seiende ist Gewordenes und nur über seine Entstehungsgeschichte zu erklären.

Die moderne Jagd nach Burgern, Bratwürsten und Brezeln

Warum essen wir das, was wir essen? Es gibt eine breite Palette von Bedingungsfeldern, die bestimmt, was, wie, wann und wo wir essen. Diese Palette reicht vom Wetter über die Medien und die Zyklen der Konjunktur bis zur Religion. Beim Essen treten diese Bedingungsfelder allerdings kaum ins Bewusstsein, denn die Reflexion über Ernährung ist zwar kognitiv gesteuert, der Akt des Essens aber stärker emotional. Die Logik der Esskultur lässt sich durchaus entschlüsseln, allerdings nur aus der Distanz, denn in der Regel fällen Individuen faktisch irrationale Entscheidungen. Daher klafft meistens doch eine breite Lücke zwischen dem Wissen der Menschen um die Nahrung und der täglichen Praxis der Ernährung. Diese Lücke folgt wiederum, wie alles in der Kultur, spezifischen kulturellen Mustern. So verfügen wir auf der einen Seite über genügend Informationen und Produkte für eine optimale Ernährung – aber die Alltagskost steht in einem absurden Widerspruch zu den Ergebnissen der Wissenschaften.

Aus der Warte der Kulturwissenschaften ist eine Feststellung zentral: Zwischen dem grundsätzlichen Bedürfnis (Hunger) und dessen Befriedigung (Essen und Trinken) steht das kulturelle System der Esskultur. Zu diesem gehört, dass der Mensch seinen Hunger so gut wie ausschließlich mittels tradierter Methoden befriedigt; nicht zuletzt, weil nur dieses Tradierte die notwendige emotionale Sicherheit verschafft. Wenn Dinge neu in ein Nahrungssystem einbrechen, gibt es eine Verhaltensunsicherheit, die schwer zu überwinden ist.

Immer noch haben viele ältere Menschen Vorbehalte gegen Fastfood, während die Jugend meist keine besondere Affinität zu jener Küche hat, die man früher „gutbürgerlich“ genannt hat.

Bei der individuellen wie gruppenspezifischen Wahl der Speisen spielen zudem immer die jeweiligen gesellschaftlichen wie medialen Konjunkturen der Thematisierung eine Rolle: In Zeiten des Rinderwahns war Rindfleisch kurzfristig schwer verkäuflich und heute werden allmählich Produkte marktfähiger, die mit dem Label „Nachhaltigkeit“ werben. Oft handelt es sich aber nur um Trends, die von kurzen Halbwertszeiten gekennzeichnet sind.

Die andauernde Suche nach Nahrung – die uns heute als permanente Jagd in Fußgängerzonen oder Autobahnrasthöfen nach Burgern, Bratwürsten und Brezeln begegnet, die dann ähnlich wie in der Steinzeit als Beute direkt verschlungen werden – verbindet die Lebewesen dieser Erde wie kaum eine andere Tätigkeit. Schließlich ist die Geschichte der Menschheit primär eine Geschichte der Nahrungssuche. Von der Zeit der frühen Hominiden bis ins 19. Jahrhundert hinein arbeiteten fast alle Menschen so gut wie ausschließlich, um satt zu werden – und trotzdem war der Hunger an der Tagesordnung. Nahrungsmittel zu erlangen und zu verteilen waren primäre Leitlinien individuellen wie politischen Handelns. Daneben war alles andere zweitrangig.

Eine Art frühe Globalisierung

Ein erster wichtiger Wendepunkt war die Zeit um 300 000 v. Chr., als das Feuer entdeckt wurde. Nun ließ sich Fleisch braten, wodurch sich erst das riesige Mahlgebiss so verkleinern konnte, dass es filigran genug war, um Sprache zu entwickeln. Zeitgleich avancierte die Feuerstelle zum Kern der Behausung und auch zum sozialen Mittelpunkt der Gesellschaften – eine Funktion, die sie erst heutzutage wieder verliert. Intensive Diskussionen werden darüber geführt, ob das Leben in der Steinzeit einfacher oder schwerer war als für spätere Gesellschaften. Zwar gab es kaum Vorratshaltung, aber möglicherweise konnte man in den frühen Järgergesellschaften je nach Witterung und Siedlungsdichte zeitweise gut essen, ohne sich übermäßig anzustrengen; womöglich lebten die Menschen wie im Paradies.

Allerdings kam es im Zuge der neolithischen Revolution um 5500 v. Chr. zur Vertreibung aus dem „Paradies“ aufs Feld. Zwar hielten sich die Menschen nun auch Haustiere, aber grundsätzlich ging der Fleischverbrauch zurück. Getreidewirtschaft und Ackerbau führten zu stabileren Erträgen und es blieb keine Zeit mehr für die Jagd, die außerdem zum herrschaftlichen Privileg wurde. Jetzt verhungerten zwar weniger Menschen, aber es gab eine neue Not, und zwar den Eiweißmangel, welcher der Ernährung in Europa bis ins späte 19. Jahrhundert seinen Stempel aufdrückte. Um Nahrungs- und Eiweißmangel zu begegnen und so das Überleben zu sichern, entwickelten die einzelnen europäischen Kulturstufen zwischenzeitlich ganz unterschiedliche Strategien, denen allerdings gemein war, dass die Natur primär als Ressource galt, deren Ausbeutung zu den Rechten der Menschen zählte. Das alte Ägypten musste wegen der Abhängigkeit von den Nilüberschwemmungen ein fast symbiotisches Verhältnis zur Umwelt pflegen – das fruchtbare Schwemmland und seine Pflege standen daher auch im Zentrum von Religion und Kultus. Dahingegen waren die griechische wie auch die römische Antike eher auf ein politisches System und eine abstrakte Religion hin ausgerichtet, bei der die natürlichen Ressourcen kaum im Fokus standen. Das römische Imperium war riesig – unter Trajan reichte es 117 n. Chr. von Kleinasien über ganz Nordafrika, Spanien und England bis weit nach Mitteleuropa hinein. Viele Kultur-elemente wurden über das ganze Imperium verbreitet, darunter eben auch die Religion und das Nahrungswesen – eine Art früher Globalisierung! Kommerzielle Gastlichkeit, systematischer Weinbau oder auch eine strukturierte Landwirtschaft, die primär auf Getreidebau basierte, wurden so zum europäischen Standard.

Der Krieg bringt den Hunger zurück

8 In Mitteleuropa ging die Antike mit der Völkerwanderung des 4. und 5. Jahrhunderts zu Ende. Es kam zu einer Verschmelzung antiker und germanisch-keltischer Elemente, zu einem völligen Niedergang des Städtewesens und zur Bildung einer ländlichen Agrargesellschaft. Fleisch, vor allem Schweinefleisch, wurde Grundlage der Ernährung. Die Menschen lebten nun stärker



Fastfood-Restaurants in Amsterdam (Andreas Thum/wiki-media commons)

in der Natur und von der Natur; so wurden die Schweine zur Mast in den Wald getrieben und Sammeltätigkeiten wurden wichtiger. Aber der Preis für die Zerschlagung der antiken Infrastruktur war hoch: In der zweiten Hälfte des ersten nachchristlichen Jahrtausends erlangte der Hunger eine Bedeutung, die lange für überwunden gehalten worden war und für die auch eine deutliche Abkühlung des Klimas Verantwortung trug.

Der Übergang von der Antike zum Mittelalter macht in besonderer Weise deutlich, dass auch entwickelte Gesellschaften und Nahrungssysteme niedergehen und regelrecht implodieren können:

Während das Römische Reich eine

auch sozial stark ausdifferenzierte Esskultur entwickelt hatte, aßen die Reichen im frühen Mittelalter das Gleiche wie die Armen, nur eben mehr. Bald zeichnete sich aber ein erneuter Wandel ab: Seit dem 10. Jahrhundert wurde es wärmer, ein Klimaoptimum ermöglichte zunehmenden Getreideanbau und die Dreifelderwirtschaft. In dessen Folge wuchs die Bevölkerung und das mittelalterliche Städtewesen genas seit dem 12. Jahrhundert.

Reformation und die Entdeckung Amerikas beendeten das Mittelalter um 1500, und wieder kam es zu radikalen Brüchen. Die Reformation sprengte die abendländische Kircheneinheit und der Protestantismus entstand. Durch die neue Geisteshaltung des Protestantismus kam es in weiten Bevölkerungskreisen auch zu einer Neubewertung von Essen und Trinken – im Mittelpunkt der Diskussionen stand nicht mehr der Hunger, sondern das Fehlverhalten

der Menschen. In der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts weiteten sich im Zuge der Gegenreformation die religiösen Streitigkeiten zu konfessionellen Kriegen aus, die schließlich 1618 zum Dreißigjährigen Krieg führten, einer Katastrophe, die Mitteleuropa vorübergehend auf den Stand eines Entwicklungslandes zurückwarf. „Der Krieg ernährt den Krieg“, so schrieb Schiller in seiner Wallenstein-Trilogie. Plündernde Soldaten und hungernde Menschen bestimmten das Bild einer Esskultur, die sich ähnlich gestaltete wie heute in schwarzafrikanischen Bürgerkriegsregionen. Nachhaltigkeit war kein Thema und die Politik war auf Macht ausgelegt, weniger auf Gerechtigkeit.

Von Scholle und Frucht entfremdet

Bald folgte wiederum ein dramatischer Wandel. Zwischen 1790 und 1850 erlebte Mitteleuropa die erste Phase der Frühindustrialisierung und damit auch einen stark sinkenden Lebensstandard mit katastrophaler Proteinversorgung und niedrigem Fleischkonsum. Die Rettung vor dem ganz großen Hunger brachte die Kartoffel, die sich erst jetzt auf breiter Basis durchsetzte. Zudem wurden seltene oder zuvor der Oberschicht vorbehalten Speiseelemente auch im ländlichen Raum populär: Kaffee, Tee, Zucker und Reis. Zeitgleich brachten die Jahre um 1800 erst die endgültige Ablösung der frühneuzeitlichen Breinahrung durch Brot und eben die Kartoffel.

Allerdings endete der Hunger, der den Alltag der Europäer(innen) so sehr dominiert hatte, erst in der Mitte des 19. Jahrhunderts. Dafür trugen der Ausbau des Eisenbahnnetzes und die interkontinentale Dampfschiffahrt, die Mechanisierung der Landwirtschaft und der Einsatz von Kunstdünger maßgeblich Verantwortung. Damit war der Übergang zu einer Ernährungswirtschaft verbunden, die den Menschen von Scholle und Frucht entfremdete, ihn aber auch vom Hunger befreite; was allerdings nicht darüber hinwegtäuschen darf, dass diese Wege auch direkt zu Umweltzerstörung und Ressourcenvernichtung führten.

Merkwürdigerweise brachten Kriege und Faschismus im 20. Jahrhundert kaum markante Innovationsschübe, sieht man einmal ab von einer fortschreitenden Technisierung der Lebensmittelproduktion und einer zunehmenden

Akzeptanz für Konserven und künstliche Vitamine. In den 1950er-Jahren jedoch stieg der Nahrungsmittelkonsum in Mitteleuropa drastisch. Mit der Einführung des Kühlschranks ging im darauffolgenden Jahrzehnt eine grundlegende Umstellung des Nahrungsangebots einher. Durch die Reisewelle der 1960er-Jahre schwappten Spaghetti und Pizza nach Deutschland, später auch Gyros – also quasi die deutsche Gegenwartsküche, wobei zunächst noch galt: Auf dem Tisch war zwar alles neu, aber bei Tisch galten noch die bürgerlichen Erziehungsmuster des 19. Jahrhunderts. Diese und damit die ganze Mahlzeitenkultur wurden erst durch die Studentenunruhen 1968 erschüttert. In den 1970er-Jahren rief die Ölkrise das Umweltbewusstsein und die Ökologiebewegung auf den Plan. Zeitgleich ermöglichten Industrie und Globalisierung eine extreme Erweiterung des Nahrungsmittelangebots, während der Bedeutungszuwachs der Fertiggerichte der abnehmenden Geltung der Familie als Kernelement der Gesellschaft zuzuschreiben ist.

Ernährungssysteme erleben einen permanenten Wandel. Sie sind Spiegel der Gesellschaft, Ergebnis historischer Prozesse und Resultat von Politik. Die Überwindung des Hungers hat die Geschichte der Menschheit von den Anfängen bis ins Industriezeitalter bestimmt. Heute erleben Maßlosigkeit und Völlerei eine aller Voraussicht nach kurze Blüte, für die nachfolgende Gesellschaften einen hohen Preis zahlen werden. Wie wir die Zukunft gestalten sollten? Jedenfalls nicht nur mit kurzfristigen Diskussionen über Wellnesskost oder leckere Rezepte, sondern mit einer grundlegenden Reflexion über die Ethik des Konsums, über Gerechtigkeit und die Frage, wie wir globale Verantwortung für Menschen und Ressourcen übernehmen können.

Aus: politische ökologie 128

Literatur

- Fichtner, Ullrich (2006): Tellergericht. Die Deutschen und das Essen – eine kritische Bestandsaufnahme. München.
- Hirschfelder, Gunther (2001): Europäische Esskultur. Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute. Frankfurt a. M./New York.
- Peter, Peter (2008): Kulturgeschichte der deutschen Küche. München.
- Petrini, Carlo (2007): Gut, sauber & fair. Grundlagen einer neuen Gastronomie. Wiesbaden.
- Ploeger, Angelika/Hirschfelder, Gunther/Schönberger, Gesa (Hrsg.) (2011): Die Zukunft auf dem Tisch. Analysen, Trends und Perspektiven der Ernährung von morgen. Wiesbaden.