

Harald Lemke

Philosophie der allgemeinen Ernährungsbildung

oder: Bildungsoffensive für die Ernährungswende

Namhafte Experten und Aktivisten des US-amerikanischen „Food Movement“¹ wünschen sich für den 28. Januar 2017 die folgende Regierungserklärung von der neuen Präsidentin oder dem neuen Präsidenten ihres Landes: “Thanks to the productivity of our farmers, the United States has led the world in agriculture for generations. But it’s time to recognize that the challenges facing our food system have shifted; we need to do more than produce an abundance of cheap calories. Too many of our children are struggling with obesity and type 2 diabetes, while many adults struggle with chronic preventable diseases linked to diet, costing us more than \$500 billion a year. We must commit not just to feeding but to nourishing our citizens, especially our children. We can do this by honoring our great tradition of small family farms, and by building a food system that works with nature while continuing to be productive and profitable. To that end, I’m announcing the creation of a task force reporting directly to me and charged with developing the nation’s first National Food Policy. This policy will be organized around the paramount objective of promoting health – that of our citizens and of the environment – at each link in the food chain, from the farm to the supermarket, to our schools, home tables, and even restaurants. With the development of this policy, we will demonstrate that the American food system can continue to be a model the rest of the world can follow.”²

Meinem Beitrag ist diese fiktive Regierungserklärung oder, wie man proklamatorisch sagen könnte, dieses *Manifest der amerikanischen Fast-Food-Unabhängigkeitsbewegung* vorangestellt, nicht um hier in eine Spekulation über das Ergebnis der kommenden Wahl des 45. Präsidenten der USA einzusteigen. Darüber

¹ Michael Pollan, The Food Movement, Rising, New York Times, Review of Books, Juni 2010.

² A National Food Policy for the 21st Century. A memo to the next president, by Mark Bittman, Michael Pollan, Ricardo Salvador, Olivier de Schutter, Oktober 2015.

hinaus wird von der neuen US-Regierung nicht zu erwarten sein, dass sie die politische Installation einer solchen National Food Policy umsetzt. Ohnehin scheint mir fraglich, ob es überhaupt wünschenswert wäre, dass die USA – nach der weltweiten Verbreitung ihre Fast-Food-Kultur – der Welt erneut als Modell einer erstrebenswerten Esskultur dient? Außerdem ist eine programmatische Ernährungswende (ähnlich wie die Energiewende) keine nationale, sondern eine internationale Angelegenheit der globalen Menschheit. Jede Regierung sollte in Zukunft auf die Notwendigkeit einer National Food Policy for the 21st Century verpflichtet werden. Und doch scheint mir das zitierte Manifest und Statement, mit dem sich namhafte Akteure der Ernährungswende (wie der Bestseller-Autor Michael Pollan, der New York Times Kolumnist Mark Bittman, der Direktor des Food and Environment Programms der Vereinigung engagierter Wissenschaftler Ricardo Salvador und der UN-Sonderbeauftragte für das Recht auf Ernährung Olivier de Schutter) an ihre zukünftige Regierung wenden, in vielerlei Hinsicht bemerkenswert und wegweisend.

Bislang gibt es noch keine vergleichbare Initiative seitens der hiesigen (der deutschen bzw. europäischen) Food-Bewegung, die ähnlich selbstbewusst und manifest eine solche neue Politik des Essens fordert.³ Insofern schlage ich vor, umfassende und untereinander abgestimmte Politiken der Ernährungswende terminologisch mit dem Oberbegriff *Gastropolitik* kenntlich zu machen – im Rekurs auf die verbreitete Verwendung des Begriffs *Biopolitik*, den der französische Philosoph Michel Foucault in den 1970er Jahren einführte.⁴ Weil ich bereits bei verschiedenen Gelegenheiten auf Details dieser Gastropolitik eingegangen bin⁵, möchte ich diesen Kontext nutzen, einige *bildungspolitische Aspekte* des gastrosophischen Umdenkens zu erörtern. Diese knüpfen gleichzeitig an kulturphilosophische Überlegungen aus meiner Studie zur Kunst des Essens an.⁶

³ Beispielsweise beschränken sich die politischen Forderung von Bewegungen wie „Meine Landwirtschaft: Gutes Essen, Gute Landwirtschaft“ (www.meine-landwirtschaft.de) auf agrarpolitische Aspekte und das „Deutsche Netzwerk für Ernährungsethik“, das sich als Beratungsgremium für eine German Food Policy anböte, ist momentan inaktiv.

⁴ Michel Foucault, Die Geburt der Biopolitik, Frankfurt am Main 2006.

⁵ Vgl. Harald Lemke, Politik des Essens. Wovon die Welt von morgen lebt, Bielefeld 2012 sowie ders., Ethik des Essens. Einführung in die Gastrosophie, Berlin 2016.

⁶ Harald Lemke, Kunst des Essens. Zur Ästhetik des kulinarischen Geschmacks, Bielefeld 2007.

Sich über das Zusammenspiel zwischen Bildung und Essen Klarheit zu verschaffen bedeutet nicht nur, einzusehen, warum die Bildung einer zukunftsfähigen Menschheit ohne eine globale Ernährungswende wenig wahrscheinlich ist: Zu einem ganzheitlichen oder philosophisch-umfassenden Verständnis der Ernährungsverhältnisse – zur Gastosophie – gehört außerdem das Bewusstsein, dass „Essen“ ein fundamentales Medium allgemeiner Bildungsprozesse ist (der Ernährungsbildung, der kulinarischen Intelligenz, der gastrosophische Persönlichkeitsentwicklung und Humanität). Jeder von uns, ob alt oder jung, reich oder arm, gebildet oder bildungsfern, ob deutschlandgebürtig oder dazukommend, ist tagtäglich Bildungsprozessen des Essens ausgesetzt durch das eigene soziale Umfeld und mediale Meinungsbildung, durch kommerzielle Werbung ebenso wie durch unterschiedlichste Zugangsweisen zu Lebensmitteln und Mahlzeiten (etwa durch Supermärkte und andere Angebote einer gastronomischen Fremdverköstigung): Die Einübung, Wiederholung oder Veränderung unseres kulinarischen Alltagslebens und dessen Identitätskonstruktion findet ständig und ein Leben lang statt. Während diese Bildungsprozesse bei der überwiegenden Mehrheit der Erwachsenen unbewusst und unstrukturiert ablaufen, ist die Schulung von Heranwachsenden professionalisiert und strukturiert: Über das schulische Bildungssystem werden Kinder und Jugendliche für ihr Leben als eigenverantwortliche Mitglieder – und Esser – der Gesellschaft vorbereitet und zugleich an den gesellschaftlichen Klassen- und Massengeschmack gewöhnt.

Entsprechend messen die Autoren der eingangs zitierten fiktiven Food-Policy-Agenda der zukünftigen US-Regierung besonders der schulischen Ernährungsbildung große Bedeutung bei. Sie schreiben: „President Kennedy made physical education an accepted part of the school curriculum; the next president should do the same for ‘edible education.’ Build gardens in schools, patterned after the White House garden and programs such as Edible Schoolyard, which can be used to infuse food and health throughout the curriculum. Introduce cooking lessons in schools, including cooking of vegetarian dishes, and explicitly targeted to both boys and girls. Boost the Child Nutrition Act so that school lunch spending increases by \$1 a day per pupil to underwrite healthy, sustainably grown food, a sizable portion of which should be purchased locally. Rebuild cafeterias, many of which are equipped

© Harald Lemke, in: Steffen Wittkowske und Michael Polster (Hrsg.), Schulverpflegung. Theorie und Praxis, Julius Klinkhardt Verlag: Bad Heilbrunn, 2016 (in Planung)

only to microwave processed food, by funding programs to upgrade kitchens and dining areas. Increase funding for US Department of Agriculture (USDA) competitive grants targeted to build Farm to Cafeteria value chains; raise the eligibility threshold for free and reduced school meals to 200 percent of the poverty rate.“

Diese Stichworte und konkreten Maßnahmen einer Bildungsoffensive für die Ernährungswende bieten einen programmatischen (gastropolitischen) Zugang zur aktuellen Debatte um bildungsphilosophische Reformen, die bislang gerade dem Aspekt Ernährungsbildung kaum Beachtung schenken. Ich denke, im Zentrum einer von einigen Philosophenkollegen zu Recht geforderte „Bildungsrevolution“ sollte die Ernährungsbildung und das Bildungsideal einer gastrosophischen Persönlichkeit bzw. Menschheit stehen. Gerade was die kulturell grundlegenden Kompetenzen einer kulinarischen Intelligenz und die persönlichen Fähigkeiten einer gastrosophischen Lebenskunst angeht, bedarf unser Bildungssystem solcher neuen Leidideen und ethischen Werte, wie sie die Autoren der US-amerikanischen Good-Food-Policy-Initiative fordern.

Ohne neue Bildungsphilosophie keine Ernährungswende

Das schulische Bildungssystem bringt die Menschen – gewissermaßen die nachwachsenden Ressourcen und sozialen Kräfte – hervor, die maßgeblich über den Zustand der Menschheit entscheiden: Darüber, wer wir als Menschen sind und wie Menschen auf diesem Planeten leben. Bildung ist eine der elementarsten Faktoren unserer Zukunft. Ein sicheres Indiz, dass unser gegenwärtiges Bildungswesen samt seiner veralteten Philosophie in einer tiefen Krise steckt, ist die fehlende Ernährungsbildung.

Wie schon zu Platons Zeiten und wie in der platonischen „Akademie“ – der ersten Schule der abendländischen Zivilisation – werden Schüler auch zu Beginn des 21. Jahrhunderts mit einem mathematisch-scientifischen (platonischen) Wissensstoff überfrachtet, den sie obendrein für ihr tägliches Leben kaum brauchen.⁷ Kinder und

⁷ In Platons Akademie wurde zwar das Erbe der sokratischen Philosophie weiter getragen und entsprechend auch „Ethik“ und „Dialogik“ (Rhetorik und Dialektik) als elementare Wissenschaften und Praxen eines philosophischen Gut-Lebens gelernt, das die Menschen dazu befähigt, am demokratischen (argumentativen) Leben der Polis teilzunehmen, philosophisch-musisch tätig zu sein und das kulturell-symposiastische Leben zu kultivieren. Doch der bildungsphilosophische

Jugendliche verbringen mindestens zehn Jahre in allgemeinbildenden Schulen und mehr als 100.000 Stunden geht in Deutschland jeder Heranwachsende bis zum Abitur zur Schule: Doch den überwiegenden Teil des Gelernten haben sie bis dahin bereits wieder vergessen. Der Bildungsphilosoph Reinhard Kahl spricht in diesem Zusammenhang (im Sinne einer gastrosophischen Anti-Pädagogik) von der Pathologie eines „Bulimie-Lernens“: Schnell in sich hineinschaufeln, das Aufgenommene in Klausuren schnell wieder aus sich herausbefördern und danach alles schnell vergessen.

Leidet nicht die ganze Schulbildung an einer solchen chronischen Essstörung: Welcher Erwachsene beherrscht heute noch den Stoff, den er mit 13 gelernt hat? Wer von uns kann noch den Höhensatz in der Geometrie anwenden? Wovon handelt das ohmsche Gesetz? Was besagt der Satz des Pythagoras und warum weiß kaum jemand, was mit einer pythagoreischen Lebensweise gemeint ist? Der allgemeine Nutzen und die faktische Halbwertszeit schulischen Wissens sind absurd gering. Richard David Precht etwa kritisiert: „Unsere Schulen bereiten nicht nur schlecht auf das Leben vor, sie zerstören sogar gezielt jene Potenziale an Neugier, Begeisterungsfähigkeit und Kreativität, die später für ein erfülltes Leben gebraucht werden.“⁸ Immer noch werden in Schulen die Erkenntnisse der modernen Entwicklungspsychologie, der Lerntheorie und der Hirnforschung kaum berücksichtigt. Doch sie besagen, dass Schülerinnen und Schüler nur das, was sie für sich als wichtig und bedeutsam erfahren, mit Interesse lernen und dauerhaft behalten. Und nur was bedeutsam, interessant und wichtig ist, weckt ihre Fähigkeiten und spornt die Lernfähigkeit an.

Neugier, Kreativität, Persönlichkeit sowie Teamgeist für eine immer komplexere Welt zu erwerben, sollte der existenzielle Sinn eines Lernens und Lehrens zu sein, ein ethischer Sinn, welcher der „Philosophie einer humanen Bildung“ (Julian Nida-Rümelin) verpflichtet wäre.⁹

Schwerpunkt des platonischen Schulsystems lag – und liegt bis heute – eindeutig und einseitig auf mathematisch-naturwissenschaftlichem Unterrichtsstoff sowie technischem Nutzen.

⁸ Richard David Precht, Wir brauchen eine Bildungsrevolution!, in: Cicero. Magazin für politische Kultur, 2012.

⁹ Julian Nida-Rümelin, Philosophie einer humanen Bildung, Hamburg 2013

Das Allerwichtigste, was wir für eine bessere Zukunft brauchen, sind gerade soziale Kompetenzen und humane Aktivitäten einer für alle guten Lebenspraxis. Auf die Menge an eingeflösstem Schulstoff kommt es in einer Zeit, in der man sowieso alles schnell im Internet nachgooglen kann, längst nicht mehr an. Worauf es bei einem Lernen-fürs-Gute-Leben ankommt, ist, dass Heranwachsende die Schule wissbegierig und philosophisch verlassen, in dem Sinne, dass sie begeisterungsfähig sind, geschickt mit anderen umgehen und über sich selbst lachen können, dass sie gerne eigene Projekte entwickeln und konstruktiv umzusetzen wissen und dass sie kreativ sind.

Die Gastrosophie einer humanen Bildung

Deutschland hat ungezählte Bildungsreformen erlebt, bis hin zu den jüngsten Irrungen und Wirrungen des Bologna-Prozesses und zur Abschaffung des 13. Schuljahres. Nur reichen solche kurzatmigen Reförmchen längst nicht aus. Schulen und bildungspolitische Werte bedürfen einer epochalen Neuausrichtung: Wir brauchen andere Lehrerausbildungen, andere Lernmethoden, einen anderen Schulalltag und ein ganz anderes Miteinander in der Schule. Unserem Bildungssystem fehlen die kulturelle Leitidee und der ethische Sinn für Wissenswertes, was Menschen nicht nur fit für den Arbeitsmarkt macht, sondern den schulischen Bildungsprozess mit Humanität verbindet: Das Ideal und die Philosophie einer solchen neuen humanen Bildung sollten – als Agenda einer gastrosophischen Bildungspolitik bzw. Pädagogik – ganz wesentlich von einem inhaltlichen Bezug zur Ernährungswende geprägt sein.

Schon der große Aufklärer und Ethiker Immanuel Kant sieht in der alltäglichen Praxis „einer guten Mahlzeit in guter Gesellschaft“ die „sittliche Kultur“ eines den vernunftbegabten Menschen (Homo sapiens) möglichen und der Menschheit würdigen Bildungsprozesses. In der habituellen Ausbildung und der täglichen Gestaltung eines kulinarischen Lebens durch gute Mahlzeiten in guter Gesellschaft – in einem solchen „Wohlleben“ – entsteht für Kant „wahre Humanität“.¹⁰ Mit

¹⁰ Siehe Harald Lemke, Über das Essen. Philosophische Erkundungen, München 2014, 113-134; Marianne Riermeier, Peter M. Steiner, Heiterkeit des Mahles: Immanuel Kants Mittagsgesellschaft, in: Zu Tisch mit großen Denkern. Philosophische Gaumenfreuden samt Kochrezepten, München 2008, 240-250.

seiner berühmten Tischgesellschaft, zu der er jeden Mittag eine Handvoll Gäste einlud, *lebte* der Philosoph diesen Humanismus der Welt vor. (Die gastrosophischen Kenntnisse und Begründungen, warum und wie genau eine solche Humanität des Guten Essens oder „guter Esssitten“, wie Kant sagen würde, die zentralste Komponente einer ethisch guten Lebensweise wäre, muss ich hier voraussetzen.) Doch die Humanität einer guten Mahlzeit in guter Gesellschaft – der individuelle, soziale und gesellschaftliche Nutzen der Ernährungsbildung – wird immer noch auf allen politischen Ebenen unterschätzt. Nach wie vor liegt Politikern fast aller Parteien sowie den allermeisten Schulleitungen und Eltern die Vorstellung fern, dass Bildungsstätten wie Schulen zu zentralen Orten der Ernährungswende und damit zu zukunftsweisenden Orten des gesellschaftlichen Wandels und der Alltagspraxis einer guten Gesellschaft werden könnten.

Gleichwohl bieten zahlreiche bildungstheoretische Studien und schulische Initiativen wichtige Vorarbeiten für eine solche Bildungsoffensive. Tatsächlich scheint mir diese Bewegung hierzulande und in Verbindung mit europäischen Netzwerken und Kooperationsprojekten sogar weiter als die parallelen US-amerikanischen Aktivitäten entwickelt zu sein. Betrachtet man diese Tendenzen aus der Top-down-Perspektive staatlicher Politiken, ist generell festzustellen: Die erste Maßnahme einer nationalen Food Education Policy muss darin bestehen, dass Ernährungsbildung in Deutschland nicht ausschließlich dem föderalistischen Prinzip überlassen bleibt. Um das gemeinsame Ziel umzusetzen, braucht es eine entsprechend einheitliche, bundesweite (gesamtgesellschaftliche) Bildungspolitik. Etwa analog zu *Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung (In-Form)*.

Ziel dieser 2008 gestarteten Kampagne ist es, im Rahmen eines „Nationalen Aktionsplans“ das Ernährungs- und Bewegungsverhalten der deutschen Bevölkerung bis zum Jahre 2020 zu verbessern und den zahlreichen, durch Fehlernährung bedingten „Zivilisationskrankheiten“ entgegenzuwirken. Dieser nationale Aktionsplan lässt immerhin erkennen, dass die deutsche Regierung ansatzweise willens ist, auf nationaler Ebene mit nicht unerheblichen finanziellen und konzeptuellen Mitteln in ernährungsbezogenen Handlungsfeldern politisch gestaltend zu agieren. Die Gründung eines *Deutschen Zentrums für*

Diabetesforschung (2009) sowie eines *Gesundheitszentrums der Bundesregierung* (2010) belegt – zumindest auf die allgemeine Gesundheitsförderung beschränkt – die realistische Aussicht auf einen starken politischen Willen. Die Feststellung einer solchen gesellschaftspolitischen Machbarkeit erscheint mir angesichts der dringenden Notwendigkeit eines nationalen Aktionsplans zur Bildungsoffensive für die Ernährungswende von gewisser Bedeutung.

Tatsächlich wurden im Rahmen der In-Form-Agenda bundesweit „Vernetzungsstellen Schulverpflegung“ eingerichtet. Anlässlich der Tage der Schulverpflegung 2015 forderte der amtierende Bundminister für Ernährung und Verbraucherschutz (Christian Schmidt, CDU): „Wir brauchen ein Schulfach Ernährungs- und Verbraucherbildung. Nicht nur der Satz des Pythagoras gehört in den Unterricht, sondern auch das Einmaleins der Ernährung.“ Darüber hinaus sollen in Zukunft „Schülerinnen und Schüler in Ganztagschulen gut Mittagessen können.“¹¹

Freilich sieht der schulische Alltag, flankiert von der real inexistenten oder in jedem Bundesland anders unterentwickelten Ernährungsbildungspolitik, ganz anders aus: Sollte Ernährungsbildung und das Einmaleins eines Guten Essens im Lernstoff und Schulleben überhaupt vorkommen, wird sie höchstens als Wahlthema in Konkurrenz mit anderen unterrichtet und im Rahmen von Projekttagen oder Projektwochen lediglich temporär vermittelt. Dabei böte gerade die schulische Ernährungsbildung für alle Lernenden ein fächerübergreifendes und zugleich alltagsbezogenes Lernen-fürs-Gute-Leben. Wie kein anderer Lebensbereich umfasst das Essen ein umfassendes Spektrum an Wissenschaften und Wissensarten. Sämtliche naturwissenschaftlichen Fächer wie Biologie, Physik, Chemie oder Geographie und Technikkunde beinhalten ernährungsbezogenes Wissen und sind erforderlich, damit wir das menschliche Nahrungsgeschehen verstehen.¹² Das Essen bietet das didaktisch wertvolle Potenzial, komplizierte Wissenschaften und abstrakte Lernstoffe auf leicht nachvollziehbare und lebensdienliche Weise zu

¹¹ Christian Schmidt, „Wir brauchen ein Schulfach zur Ernährungsbildung“, Bundesernährungsminister Schmidt startet die bundesweiten Tage der Schulverpflegung, Pressemitteilung Nr. 187, 29. September 2015.

¹² Vgl. Thomas Vilgis, *Wissenschaft al dente. Naturwissenschaftliche Wunder in der Küche*, Freiburg 2007.

vermitteln. Zugleich ist die naturwissenschaftliche Ernährungsbildung sachlich nicht von geistes- und kulturwissenschaftlichem Essen-Wissen zu trennen, so dass zur schulischen Allgemeinbildung allenthalben auch gehören würde, zu wissen, dass beispielsweise der Name des griechischen Philosophen Pythagoras nicht nur für mathematische Gesetzmäßigkeiten steht (der so genannte „Satz des Pythagoras“), sondern ebenso für die tierethische Entscheidung, kein Fleisch zu essen (die so genannte „pythagoreische Lebensweise“).

Eine fachlich bzw. sachlich und didaktisch strukturierte Ernährungsbildung, die natur- und kulturwissenschaftliches Wissen miteinander verbindet, hilft Lernenden, sich ein ganzheitliches Welt- und Selbstverständnis anzueignen. Voraussetzung und Inhalt einer gastrosophischen Bildungsoffensive würde folglich eine in sich schlüssige und aufeinander aufbauende, transdisziplinäre und praxisbasierte Ernährungsbildung im Sinne eines Spiralcurriculums sein. Dabei kommt eine ethische Pädagogik zum Einsatz, die die Lerninhalte und die Lernpraxis in den Curricula über mehrere Schuljahre spiralförmig entwickelt. Indem einzelne Thematiken und Wissensfelder (statt Fächer), Kompetenzen und Fähigkeiten in den aufeinander folgenden Jahrgangsstufen auf einem jeweils höheren Niveau unterrichtet werden, kann der lernpsychologischen Entwicklung der Schülerinnen und Schüler entsprochen und deren Potenziale sukzessive ausgebildet werden.

Food Studies und Studiengang Gastrosophische Wissenschaften

Selbstverständlich ist dies nur möglich, wenn die geforderte Bildungsrevolution die Ausbildung der Lehrenden einschließt. Denn bislang ist eine ernährungsbezogene Grundausbildung für Lehrerinnen und Lehrer weder üblich noch vorgesehen. Eine spiralcurriculare Integration der gastrosophischen Bildung im gesamten Schulsystem macht eine professionelle Ausbildung bzw. Weiterbildung der Lehrpersonen notwendig. Dafür sind künftig neu institutionalisierte Food Studies, wie in den USA teilweise bereits geschehen¹³, sowie fachwissenschaftliche bzw. sachdidaktische Themenschwerpunkte gemäß der einzelnen Arbeitsbereiche und Komponenten der Ernährungsbildung in die inhaltliche Ausrichtungen der universitären

¹³ Walden Belasco, Food. The Key Concept, New York 2008; Jeff Miller, Food Studies: An Introduction to Research Methods, New York 2009.

Lehramtsstudiengänge zu integrieren.¹⁴ Selbstverständlich sollten perspektivisch alle Lehrkräfte (inklusive der schulischen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter) über allgemeine Grundkenntnisse zeitgemäßer Ernährungsbildung verfügen. Ebenso bedürfen die herkömmlichen Ausbildungswege von Köchen und Köchinnen einer entsprechenden Erneuerung. Dazu gehört ein gesellschaftliches Selbstverständnis, welches die Kochkunst wie die bildende Kunst oder die Oper der Hochkultur zurechnet und ihr Eingang in das Hochschulwesen verschafft.

Um uns aus der weltweiten Ernährungskrise zu retten, wird die künftige National Food Policy die Aufgabe haben, diese Bildungsreform hochschulpolitisch zu fördern und deren Forschungsperspektiven und wissenschaftlichen Paradigmenwechsel in Universitäten (und schließlich in Schulen) programmatisch zu verankern. Der Philosoph Peter Singer, der vor drei Jahrzehnten als Pionier der *bioethics* bekannt wurde, fordert nun auch eine *food ethics*: „Es gibt einen dringenden Bedarf für die gemeinsame Anstrengung, der Verbreitung unserer desaströsen Ernährungsweise entgegen zu wirken. Dies wird eine interdisziplinäre Anstrengung erfordern, um den besten wissenschaftlichen Kenntnisstand zusammen zu bringen von Experten im Bereich der Ernährungswissenschaft, der öffentlichen Gesundheitsförderung und der Umweltwissenschaften sowie von Philosophen, die zu ethischen Fragen bezüglich unseres Umgangs mit Tieren und der Umwelt arbeiten.“¹⁵

Dementsprechend beinhaltet die politische Ernährungswende, dass schon bestehende Forschungseinrichtungen, wie beispielsweise das renommierte „Max Rubner Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel“, nicht länger auf Ernährungsphysiologie und Lebensmitteltechnologie ausgerichtet bleiben und stark naturwissenschaftlich-technisch vereinseitige Institutionen, wie das große „Deutsche Institut für Ernährungsforschung“, durch die Integration von kulturwissenschaftlichen und gastroethischen Tätigkeitsfeldern weiterentwickelt werden. Insofern nähme eine National Food Policy über die jüngste Gründung eines

¹⁴ Am Zentrum für Gastrosophie der Universität Salzburg besteht bereits die Möglichkeit, sich in einem berufsbegleitenden Masterstudiengang zum „Master in Gastrosophy“ ausbilden zu lassen (www.gastrosophie.at). Vergleichbare Ausbildungsoptionen bietet die Slow-Food-Universität im italienischen Pollenzo (www.unisg.it).

¹⁵ Peter Singer, A Vegetarian Philosophy, in: Helga Kuhse (ed.), Peter Singer, *Unsanctifying Human Life*, Oxford 2002, 304; Peter Singer, Jim Mason, *Eating. What we eat and why it matters*, London 2006.

Deutschen Zentrums für Diabetesforschung sowie eines Gesundheitszentrums der Bundesregierung hinaus zweifelsohne durch die Einrichtung etwa eines *Ernährungskompetenzzentrums der Bundesregierung* und eines *Deutschen Zentrums für gastrosophische Forschung* deutlich an Fahrt auf. Angesichts der mittlerweile vorangetriebenen Institutionalisierung der *Bioethik* sieht Peter Singer erneut die philosophischen Institute und Studiengänge in der Pflicht, die *Gastroethik* gesellschaftlich zu profilieren: „Hochschullehrer der Philosophie sollten bei dem Unterfangen, diese Veränderung herbeizuführen, eine Rolle spielen. Essen muss als eine der wichtigsten ethischen Angelegenheiten, mit denen wir konfrontiert sind, wahrgenommen werden. Wenn wir bedenken, wie viel Aufmerksamkeit in ethischen Seminaren solchen Themen entgegen gebracht wird, mit denen Studierende selten (wenn überhaupt) zu tun haben, erscheint es eigenartig, dass wir die Ethik einer Angelegenheit vernachlässigen, mit der wir drei Mal am Tag zu tun bekommen.“ (Ebd.)

Hinsichtlich eines solchen gastropolitischen Bildungsideals ist eine wichtige Korrektur der bisherigen Ansätze zur schulischen Ernährungsbildung angezeigt. Denn diese unterliegen der skizzierten Tendenz, mit einer Gesunden Ernährung als ihrem primären Zweck auf einen Gesundheitsdiskurs ausgerichtet und auf Ziele der bloßen Gesundheitsförderung beschränkt zu bleiben. Ob beispielsweise in der Ausrichtung des bereits erwähnten *Deutschen Instituts für Ernährungsforschung* oder der *Deutschen Gesellschaft für Ernährung* oder etwa im bereits Ende der 1990er formulierten Selbstverständnis des *European Network for Health Promoting Schools* oder der eingangs zitierten Zukunftsvision einer National Food Policy für die USA, ob beim Nationalen Aktionsplan von *Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung* oder in ähnlichen Kompetenznetzwerken: Stets wird die Ernährungsbildung im normativen Rekurs auf primär gesundheitspolitische Zielsetzungen konzipiert und legitimiert.

In kritischer Abgrenzung zu einer solchen Biopolitik der Gesunden Ernährung, die die Bevölkerung zur Prävention von fehlernährungsbedingten Erkrankungen bzw. zwecks Entlastung der Krankenkassen und zur funktionellen Selbstoptimierung für Leistungsfähigkeit und Arbeitstauglichkeit anhält, zielt eine Politik der humanen Esskultur auf das moralische Anrecht und das sich daraus abzuleitende allgemeine

Recht eines staatlich zu gewährleistende Bildungsanspruchs, eine gastrosophische Persönlichkeit ausbilden und gesellschaftliche Teilhabe an der Ernährungswende erlangen zu können. Statt die schulischen Lernprozesse auf Gesunde Ernährung auszurichten, kann die Ernährungsbildung – mit dem Ziel eines für alle Guten Essens – ein Globales Lernen ermöglichen, das neben gesundheitlichen Aspekte auch ökologische und ökonomische ebenso wie kulturelle und ästhetische sowie wissenschaftliche und bildungspsychologische Dimensionen unseres Essens umfasst und in ein lebenslanges Lernen beziehungsweise in ein Lernen-fürs-Gute-Leben einübt.

Die gastropolitische Verwandlung von Schulen in Alltagsküchen

Schulen können Heranwachsenden gastrosophische Allgemeinbildung nicht nur als neuen Unterrichtsstoff auf kognitiv-geistiger Ebene vermitteln, sondern gleichzeitig praktisch in sinnlich-emotionaler (lebensweltlicher) Form. Einfach deshalb, weil Kinder und Jugendlichen dort täglich essen müssen und Schulen deshalb immer auch Großküchen für hungrige Massen sind: Allein das Schulfrühstück, das für viele Schülerinnen und Schüler die erste Mahlzeit ist, wenn sie von ihren Eltern mit leeren Magen in die Schule geschickt werden, sorgt in Grundschulen an ca. 200 Schultagen dafür, dass das Essen so oder so über den Bildungsprozess von Schülern maßgeblich mit entscheidet. Mit der kulturgeschichtlichen Auflösung der „gutbürgerlichen“ Lebensformen der Moderne, wonach einst „normalerweise“ die tägliche Hauptmahlzeit nach Abschluss des Schultages am familiären Mittagstisch oder Abendbrot stattfand oder andernfalls die Versorgung mit einer täglichen Hauptmahlzeit zumindest durch die kochende Mutter (als nichtberufstätiger Hausfrau) gewährleistet war, sind mit dem postmodernen Trend zur Ganztagschule immer mehr Schüler auf die Mensa bzw. ein obligatorisches Mittagessen angewiesen. Durch diese gesellschaftliche Entwicklung werden die Ernährungssozialisation und der Essalltag immer mehr vom Schulesen geprägt.

Bislang ist die tatsächliche Versorgungssituation in unseren Schulen nicht mit der Zielsetzung einer allgemeinen Ernährungsbildung vereinbar und weit von dem Wunsch entfernt, dass „Schülerinnen und Schüler in Ganztagschulen gut Mittagessen können“ (Schmidt). Stattdessen sorgen konventionelle

Großküchenanbieter und kommerzielle Cateringunternehmen zusammen mit den allgegenwärtigen Junk-Food-Quellen, für die eine mächtige und allseits kritisierte Lebensmittelindustrie sorgt, dafür, dass Schülerinnen und Schüler Ungutes essen und mithilfe von populären Werbestrategien zu einer chronischen Fehlernährung verleitet werden. Das Ergebnis ist, dass 15 Prozent aller Drei- bis 17-Jährigen übergewichtig sind und jeder zweite bis dritte davon sogar stark übergewichtig bis fettleibig ist: Kinder und Jugendliche zählen zu den jüngsten und schutzlosesten Opfern der herrschenden Ernährungsverhältnisse und deren Adipositas-Dispositiv.¹⁶

Im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft haben Forscher der Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Hamburg (HAW) rund 3500 Schulleitungen in ganz Deutschland befragt und 760 Speisepläne ausgewertet. Das Ergebnis: Die Schulkantinen bieten noch zu wenig Gemüse und zu viel Fleisch an. Die herrschende Verpflegung in Schulen reproduziert darin die Standards der außerschulischen Realität: Externe Großküchen liefern die Mahlzeiten, die hinsichtlich Qualität und Geschmack meistens nichts weiter bieten als billige Fertignahrung aus industrieller Massenproduktion. So bekommen die Schüler das serviert, was sie auch von Zuhause und von McDonalds oder anderen Fast-Food-Verpflegungen kennen: Pommes frites, Pizza, Fischstäbchen oder Spaghetti mit Tomatensauce. Und das, obwohl das Lernpensum allen Beteiligten geistige Schwerstarbeit und volle Konzentration abverlangt.

Gutes Schulessen sollte möglichst hochwertig sein und optimale Energie enthalten, die ihrem Geist-Körper alles liefert, was dieser braucht, um auf Hochtouren laufen und seine Potenziale entwickeln zu können. Studien belegen, dass Schüler, die gut essen, sich nachweislich besser konzentrieren können, bessere Leistungen zeigen und wacher, motivierter und ausgeglichener sind. Mehr noch: Das tägliche Schulessen kann mit der bewussten „essthetischen“ Schulung des Schmeckens, Riechens und Fühlens die Verfeinerung der menschlichen Sinneswahrnehmungen umfassen. Wissen und Lerninhalte, die alle Sinne ansprechen, prägen sich außerdem besonders intensiv im Gedächtnis ein und tragen zum Habitus einer sinnlich sensibilisierten Intelligenz und Persönlichkeitsentwicklung bei.

¹⁶ Zur Analyse dieses Adipositas-Dispositivs siehe: Harald Lemke, Politik des Essens, a.a.O., 201-234.

Darum beinhaltet die Philosophie einer humanen Bildung die Erneuerung unseres Schulwesens mit dem Ziel, diese wohlfahrtsstaatlichen Einrichtungen zu Institutionen der Ernährungsbildung weiterzuentwickeln und schulische Bildungsprozesse für die Ernährungswende zu nutzen, um aus den nachwachsenden Generationen Menschen mit Guten Geschmack zu bilden. Für eine solche gastropolitische Bildungsrevolution bedarf es nicht viel. Es bedarf lediglich der Integration der spiralcurricularen Ernährungsbildung in die Schulverpflegung. Das alltägliche Lernen sämtlicher mit dem menschlichen Nahrungsgeschehen verbundenen Tätigkeiten und Wissensarten wie Kochen, Anbauen, Beschaffen, Verarbeiten, Kombinieren, Anrichten und Genießen, usw. beinhaltet ein unendlichen Erfahrungsraum eines globalen Lernen-fürs-Gute-Leben.

Statt wie bislang Schüler und Schülerinnen zu einer Fremdversorgungsmentalität zu erziehen (Andere produzieren mein Essen; mir reicht eine schnelle und beiläufige Sättigung durch Fertigfutter; nichts von Zubereitung und Qualität zu verstehen, ist okay), können Schulen den Menschen beibringen, dass Kochen beispielsweise ein ziemlich cooles Do-it-yourself ist und kreative Teamarbeit einüben lernt. Wie viel Spaß damit verbunden sein kann und welche enormen Lerneffekte es hat, wenn Schülerinnen und Schüler ihr Essen selber machen und sich gegenseitig bekochen, belegen die Resultate des bundesweiten Schulwettbewerbs „Klasse, Kochen!“¹⁷

Geschulte Kochkünste lassen sich auf Schulgärten erweitern: Gemeinsames Ackern ermöglicht Schülern einen unmittelbaren Kontakt und Umgang mit der Pflanzenwelt (Gemüse- und Obstpflanzen, Kräutern, Insekten, Vögeln, usw.), mit den komplexen Geschehnissen des natürlichen Wachstums oder Nichtwachstums, mit den Geheimnissen des Bodenlebens – der „Erde“ –, mit globalen, regionalen sowie mikrosphärischen Klimaveränderungen und vieles mehr (und fordert indirekt auch körperliche Bewegung). Die Schulgartenbewegung hat bereits zahlreichen Erfolg zu verbuchen.¹⁸

¹⁷ „Klasse, Kochen!“ wird ideell und finanziell unterstützt durch das Bundesministerium Ernährung und Landwirtschaft, die In-Form-Kampagne sowie die Bertelsmann Stiftung, den Küchenhersteller Nolte und den TV-Koch Tim Mälzer.

¹⁸ Die Initiative „Bundesarbeitsgemeinschaft Schulgarten“ steht für eine neue Schulgartenbewegung, die zahlreiche Pilotprojekte umfasst (www.bag-schulgarten.de); vgl. Helmut Birkenbeil, Schulgärten, Stuttgart 1999.

Über das Wissen und Herstellen von Gutem Essen können sich Schulen immer mehr zu Erfahrungsräumen des Genießenlernens entwickeln, sobald gemeinsame Schulmahlzeiten zur Geschmacksbildung der Schülerinnen und Schüler beitragen. Die alltägliche Praxis von „guten Mahlzeiten in guter Gesellschaft“ wird, wie erwähnt, schon von Immanuel Kant als Inbegriff und Telos „wahrer Humanität“ gelobt. Die erlernte Kunst des geselligen Tafelns ist von jeher eine elementare Aktivität des sozialen Lebens, der konvivialen Identitätskonstruktion; das Miteinander beim geteilten Essen bewirkt ebenso unersetzliche wie alltäglichste Habitualisierungen des Austauschens, Teillebens, Teilhabens und Genießenkönnens als Nährboden einer egalitären und demokratischen Gesellschaft (Sozialität, Humanität).

Das Einmaleins der schulischen Ernährungsbildung

Diese philosophisch-ethische Wertschätzung des konvivialen Gemeinschaftslebens schreibt dem gemeinsamen Essen nicht übertriebene Bedeutung zu, wie es unter dem Eindruck der vorherrschenden Fast-Food-Verhältnisse den Anschein erwecken mag. Denn das menschliche Dasein besteht nun einmal ganz wesentlich aus Esssituationen und Esserfahrungen: Keine Handlung geschieht häufig in unserer täglichen Lebenspraxis. Darum bildet das gemeinsam gestaltete und geteilte Essen eine Schule des Lebens. Essen Schülerinnen und Schüler mittags weitestgehend selber produzierte Mahlzeiten miteinander, über deren komplexe Welten und Wirkungen sie im Unterricht alles Wissenswerte lernen, wird im Schulleben Gutes Leben geschult.

Um die nächste Generation vor der gegenwärtigen Tendenz einer weiteren gastrosophischen Selbstentfremdung zu bewahren, müssten Heranwachsende mit Fragen des Guten Essens umgehen lernen und an damit verbundenen Kompetenzen und Lebenskünste herangeführt werden – gewissermaßen als eine andere Form des Philosophierens mit Kindern und Jugendlichen. Statt lediglich das ernährungswissenschaftliche Einmaleins von Nährwerten und Kalorienzahlen zu vermitteln oder punktuell eine Projektwoche „Ernährungsführerschein“ durchführen zu lassen oder gelegentlich eine „Aktion Gesunde Kost“ gegen Fettleibigkeit zu veranstalten, kann gerade anhand der facettenreichen

© Harald Lemke, in: Steffen Wittkowske und Michael Polster (Hrsg.), Schulverpflegung. Theorie und Praxis, Julius Klinkhardt Verlag: Bad Heilbrunn, 2016 (in Planung)

Zusammenhänge des Essens (mit all seinen globalen politischen, ökologischen, sozialen, interkulturellen, alltagsweltlichen, körperlichen, künstlerischen Faktoren) der realen Nutzen von Bildung für das eigene Leben begreifbar gemacht werden.

Warum sollten Schulen die essthetische Erziehung des Menschen nicht zu einer ihrer zentralen Bildungsaufgaben und Lehrinhalten machen? Selbstverständlich kann Ernährungsbildung kein Wahlfach sein und schon gar nicht eines, das primär für Mädchen vorgesehen ist. Vielmehr muss der ethische Umgang mit Essen, so wie Sprachen-Beherrschen oder Schreiben- und Rechnen-Können auch, zu den Grundkompetenzen humaner Bildung gehören.

Halten wir mit Blick auf eine Bildungsoffensive für die Ernährungswende fest: Gutes Schulessen dient nicht bloß der körperlichen Sättigung oder der gesunden Ernährung der Lernenden; gutes Schulessen sollte eines der zentralsten Angelegenheiten allgemeinbildender Schulen und der Schulverpflegung werden. Für das Einmaleins der schulischen Ernährungsbildung bedarf es einheitlicher und gesetzlich verbindlicher Anforderungen an die Qualitätsstandards und die Praxis der Ernährungsbildung, die an die Standards, die etwa die Deutsche Gesellschaft für Ernährung („DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“) empfiehlt, anknüpfen und die Unterstützungsangebote der Vernetzungsstellen (im Rahmen der In-Form-Kampagne) ausbauen. Sie geben Schulen Hilfestellung in der Beschaffung, Organisation und Gestaltung gastrosophischer Bildungsprozesse.

Um auf kommunaler, nationaler und europäischer bzw. internationaler Ebene die entsprechenden Ziele, Inhalte, Themen und Strukturen verbindlich für alle Schülerinnen und Schüler in den Alltag der schulischen Allgemeinbildung zu implementieren, ist die Bekanntmachung und die Verbreitung der bereits vorliegenden inhaltlich-wissenschaftlichen, pädagogischen und didaktischen Konzepte bei den Entscheidungsträgern, Lehrkräften und Schulverantwortlichen ein erster Schritt.¹⁹ Es gehört zu einer verantwortungsbewussten Schulentwicklungspolitik, Ernährungsbildung im Leitbild der Schule geltend zu machen, das Lernziel „Gutes Essen für alle“ im schulischen Alltag umzusetzen und geeignete Essräume und insbesondere auch vernünftige Esszeiten zu gestalten. –

¹⁹ Vgl. Ernährungsbildung – Standort und Perspektiven, ErnährungsUmschau 2, 2013, 84-95; Hesecker/ Schlegel-Matthies/ Heindl/ Methfessel, REVIS Modellprojekt 2003-2005. Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen (REVIS), Paderborn 2005;

Ein allmählicher Prozess der Mitbestimmung „von unten“, an dem Schulleitungen, Schulkonferenzen (Schulleitung, Lehrkräfte, Eltern, Schülerschaft und Externe) und schulische Steuerungsgruppen beteiligt sind. Das tägliche Schulessen in die pädagogische Arbeit und Verantwortung einzubinden bedeutet, die klassische Vorstellung von Bildung zu erweitern: Sich auf „Gutes Essen“ zu verstehen und so etwas zu können, sollte in Zukunft zu den selbstverständlichen Grundanliegen von Schulen gehören.

Gastropolitische Schulentwicklungsprozesse rufen eine starke Nachfrage von nachhaltig, regional und fair erzeugten Lebensmitteln hervor, weshalb eine solche Bildungsoffensive auch neuerdings entstehende Initiativen zum Aufbau kommunaler Ernährungsräte (Food Policy Councils) stärkt und zu deren Ausbreitung beiträgt.²⁰ Derartige Kooperationen und Allianzen machen einen wichtigen Punkt deutlich: Die schulische Ernährungsbildung kann sich gesellschaftlich nur in dem Maße entwickeln, in dem sich auch in anderen Bereichen transformative Kräfte der Ernährungswende entfalten.

Gastrosophische Allgemeinbildung und Esskultur für alle

Dies betrifft, weiter auf den außerschulischen Bildungsbereich bezogen, die Erwachsenenbildung. Eine gastropolitische Bildungsoffensive sollte Erwachsenen, die sich entweder beruflich fortbilden oder persönlich für ein besseres Leben (etwa für ein besseres Essen) lernen wollen, entsprechende Angebote eröffnen. Allgemeine Ernährungsbildung zielt darauf ab, Menschen jeden Alters zu befähigen, die eigene Essistenz unter komplexen gesellschaftlichen Bedingungen möglichst ethisch gut zu gestalten. Die essthetische Erziehung des Menschen, wie man in Anspielung auf Friedrich Schillers' humanistische Utopie einer ästhetischen Erziehung des Menschen²¹ sagen könnte, beinhaltet immer auch ästhetisch-

²⁰ Vgl. Harper/ Alkon/ Shattuck/ Holt-Giménez/ Lambrick, Food Policy Councils: Lessons learned, Development Report No. 21 (FoodFirst), 2009; Inkota-Netzwerk, Unser Essen mitgestalten. Ein Handbuch zum Ernährungsrat, Berlin 2015.

²¹ Friedrich Schiller, Über die ästhetische Erziehung des Menschen, Berlin 2013 (1795). Dazu weiterführend siehe meine Studie zur japanischen Ernährungsbildungsoffensive im Rahmen der *Food Action Nippon*: Harald Lemke, Über die essthetische Erziehung des Menschen. Notizen zur japanischen Politik des Essens, Internationaler Arbeitskreis zur Kulturforschung des Essens, Mitteilungen 2014, Heft 21, 41-49.

kulinarische sowie sozial-konviviale Bildungselemente und trägt zur kulturellen Evolution eines menschenwürdigen Zusammenlebens bei.

Was freilich voraussetzt, dass sich Lehrkräfte, Programmplanende und Leitungspersonen von Weiterbildungseinrichtungen ihrerseits auf den neuesten Stand in Sachen Ernährungsbildung bringen. Damit dies in Zukunft der Fall ist, wäre es an der Zeit, dass beispielsweise Multiplikatoren wie das *Deutsche Institut für Erwachsenenbildung* aktiv werden und den schon existierenden Food Literacy Ansatz aufgreifen und im Sinne einer globalen Food Policy aktualisieren.²² Besonders positive Erfahrungen lassen sich bei so genannten bildungsfernen Personengruppen und sozial Benachteiligten sowie bei Menschen mit Migrations- oder Fluchthintergrund feststellen, die häufig aufgrund ihrer Lebensgeschichte starke Veränderungen in ihrem Ernährungsalltag erfahren. Ihnen bietet Ernährungsbildung wichtige Integrationshilfe, gerade weil das Essen weit stärker als andere Lebensbereiche Alltag ausmacht. Sie erleben direkt, welche Erleichterung der erweiterte Wortschatz darstellt (z. B. beim Einkaufen oder beim Lesen und Verstehen von Zutatenlisten und Zubereitungsempfehlungen auf Lebensmittelverpackungen). Darüber hinaus bewirken Gelegenheiten des gemeinsamen Kochens und Essens von Migranten, Geflüchteten und Beheimateten soziale Integration.²³ Insofern schafft eine Ernährungsbildungsoffensive die habituellen Kompetenzen und die (tisch-)gesellschaftlichen Grundlagen einer Kultur der Gastlichkeit – ein Sachverhalt, der angesichts der aktuellen Debatten um Rezepte für eine humane Flüchtlingspolitik hervorgehoben zu werden verdient.²⁴ Wer nicht gelernt hat, für sich und für andere zu kochen und Gastlichkeit gerne

²² Müller/ Groeneveld/ Büning-Fesel, Kulinarische Kompetenz entwickeln. Food Literacy als Querschnittsaufgabe für die Erwachsenenbildung, in: *DIE. Zeitschrift für Erwachsenenbildung* 3/2007.

²³ Die Initiative „Über den Tellerrand“ erläutert die eigene Philosophie: „Über den Tellerrand kochen gestaltet eine gemeinsame Zukunft aus Geflüchteten und Beheimateten und macht Integration zu einem nachhaltigen Prozess, an dem alle Gesellschaftsgruppen aus eigenem Interesse teilhaben. Als Modellprojekt inspiriert, motiviert Über den Tellerrand zu grenzübergreifenden Begegnung und Austausch auf Augenhöhe zwischen Kulturen. Dabei wird die Entstehung einer offenen und toleranten Gesellschaft aktiv gefördert.“ (www.ueberdentellerrandkochen.de)

²⁴ Harald Lemke, *Gastrecht für alle oder „Lass uns mal zusammen was essen“*, in: Burkhard Liebsch und Michael Staudigl (Hg.), *Umriss eines Ethos europäischer Gastlichkeit*, Weilerswist 2016 (im Erscheinen)

und mit größter Selbstverständlichkeit zu leben, tut sich zwangsläufig schwer damit, gastfreundlich sein zu können.

An diesem Unvermögen lässt sich erlauben, welche weitreichenden und grundlegenden Auswirkungen eine Verbesserung der Esskultur für unsere Kultur insgesamt birgt. Weil das Essen wie kaum etwas anders in unserem Leben das alltägliche und lebenslange Medium einer humanen Allgemeinbildung – der individuellen Persönlichkeitsbildung ebenso wie der kulturhistorischen Menschheitsentwicklung – sein könnte, sollte eine Bildungsoffensive für die Ernährungswende (und damit auch die Zukunft einer besseren Gesellschaft) auch Bestandteil der Kulturpolitik werden. Während wir es gewohnt sind, dass andere Künste wie Musik, Theater und Bildende Kunst zurecht staatlich gefördert werden, ist die Esskultur erst seit Neuestem auf dem Weg, endlich als wichtige kulturelle Leistung erkannt und anerkannt zu werden. Als Gesellschaft, Gutes Essen zu kultivieren, hat nicht nur eine zentrale Bedeutung für das Alltagsleben und für alltägliche Bildungsprozesse; diese Lebenskunst steht in ihrer globalen Wirkung und Komplexität den etablierten Künsten in nichts nach. Eine programmatische Politik des Essens, wie das *Manifest der amerikanischen Fast-Food-Unabhängigkeitsbewegung*²⁵ sie einfordert, würde auf die europäische Kultur übertragen bedeuten, dass analog zu Stadttheatern, Kunsthallen, Museen und Staatsopern, wo zu subventionierten Eintrittspreisen der Allgemeinheit dargebotene Kulturaktivitäten erarbeitet, bewundert und gemeinsam genossen werden, in absehbarer Zukunft allerorts auch Kochhallen, Stadtküchen, Ausstellungsräume für Guten Geschmack und öffentliche Staatsbanketts für alle zugänglich werden.

²⁵ Die von mir gewählte Bezeichnung *Manifest der amerikanischen Fast-Food-Unabhängigkeitsbewegung* spielt auf zwei große Ereignisse der modernen Geschichte an, die die historische Größenordnung einer globalen Ernährungswende wenigstens ungefähr ermessen lassen: Die antikoloniale Unabhängigkeitsbewegung, die am Ende des 18. Jahrhunderts zur Gründung der Vereinigten Staaten von Amerika geführt hat, sowie die Mitte des 19. Jahrhunderts als *Manifest der Kommunistischen Partei* berühmt gewordene Erklärung, womit der deutsche Philosoph Karl Marx und der in London tätige Unternehmer Friedrich Engels der jungen internationalen Arbeiterbewegung die Utopie einer besseren Weltgesellschaft in Aussicht stellten. Zu den geschichtlichen Hintergründen der jungen Food-Bewegung in den USA und ihre Vision, aus der kapitalistischen Fast Food Nation die künftigen „Vereinigten Staaten eines guten Essens“ (Alice Waters) zu machen, siehe: Harald Lemke, Politik des Essens, a.a.O., 236-242 und ders., Kunst des Essens, a.a.O., 115-127.

© Harald Lemke, in: Steffen Wittkowske und Michael Polster (Hrsg.), *Schulverpflegung. Theorie und Praxis*, Julius Klinkhardt Verlag: Bad Heilbrunn, 2016 (in Planung)

Tatsächlich erneuern einige Veranstaltungsformate, wie das vom *Internationalen Forum Gastrosophie* konzipierte „Gastrosophicum“, erfolgreich den einst von Sokrates intensiv praktizierten Gastmahl- oder „Symposium“-Kultus der antiken Demokratie (der dann von der christlichen „Abendmahlfeier“ übernommen und verändert sogar weiterhin bei außeralltäglichen Feieranlässen immer wieder auflebt).²⁶ – *Esskultur für alle!* lautet also das Motto einer humanen Gesellschaftsentwicklung, einer zukunftsfähigen „guten Gesellschaft“ (Kant), der es gelingt, die tagtäglichen Bildungsprozesse des Nahrungsgeschehens nicht länger in die dystopische Richtung einer globalen Ernährungskrise fortzusetzen, sondern sie in die utopische Richtung einer allmählichen Verwirklichung menschenwürdiger Esskulturen umzulenken und fortzubilden.

Harald LEMKE, Prof. Dr. habil., Direktor und Wissenschaftliche Leitung Internationales Forum Gastrosophie; lehrt Philosophie u.a. am Zentrum für Gastrosophie, Universität Salzburg; der Universität für Gastronomische Wissenschaften Pollenzo, Italien. Weitere Gastprofessuren: Department of Urban Management, Universität Kyoto; Department of Philosophy, East China Normal University Shanghai. Er ist Fellow der Alexander von Humboldt-Stiftung, der Deutschen Bundesumweltstiftung sowie der Studienstiftung des Deutschen Volkes. Arbeitsschwerpunkte: Sozialphilosophie, Theorie des Politischen, Ethik des guten Lebens, Ästhetik, Alltagskultur, Praxistheorien, transdisziplinäre Nachhaltigkeitsforschung, Gastrosophie.

²⁶ Internationales Forum Gastrosophie (www.gastrosophie.net); zum Konzept des gastrosophischen Symposium siehe: Jörg Sellerbeck, Harald Lemke, *Die Kulinarik als Kommunikationsmedium: Gastrosophicum 2015. Das kulinarisch-philosophische Symposium*, in: Ulrich Wünsch (Hrsg.), *Handbuch Erlebnis-Kommunikation. Grundlagen und Best Practice für erfolgreiche Veranstaltungen*, Berlin 2016, 227-240.