

Global Dialogues 9

Tafeln, teilen, trennen – Nahrung und Essen als Gaben

Claus Leggewie (Hrsg.)



Centre for
**Global
Cooperation
Research**

Claus Leggewie (Hrsg.)
Tafeln, teilen, trennen – Nahrung und
Essen als Gaben (Global Dialogues 9).
Duisburg: Käte Hamburger Kolleg/
Centre for Global Cooperation Research
(KHK/GCR21) 2015.

**Käte Hamburger Kolleg / Centre for
Global Cooperation Research
(KHK / GCR21)**

Schifferstr. 196
47059 Duisburg
Germany

Tel: +49 (0)203 29861-100
Fax: +49 (0)203 29861-199
E-Mail: info@gcr21.uni-due.de
Internet: www.gcr21.org

Wissenschaftlicher Geschäftsführer
Dr. Markus Böckenförde, LL.M.

Direktorium

Prof. Dr. Tobias Debiel
Prof. Dr. Claus Leggewie
Prof. Dr. Dirk Messner

Redaktionsteam

Martin Wolf
Tina Berntsen
Ines Wingenbach (Editorial Design)

GEFÖRDERT VOM



UNIVERSITÄT
DUISBURG
ESSEN

Offen im Denken

**Licence: Creative Commons
Attribution CC BY-ND 4.0**

Attribution

Please cite the work as follows: Claus Leggewie
(Hrsg.) 2015. Tafeln, teilen, trennen – Nahrung und
Essen als Gaben (Global Dialogues 9). Duisburg:
Käte Hamburger Kolleg / Centre for Global Coe-
peration Research (KHK / GCR21).
Doi: 10.14282/2198-0403-GD-9. Licence: Creative
Commons Attribution CC BY-ND 4.0.

No Derivative Works

You may not alter, transform, or build upon this
work.

Notice

For any reuse or distribution, you must make clear
to others the licence terms of this work. The best
way to do this is with a link to this web page:
www.gcr21.org/publications.



Global Dialogues are available online.
To learn more about the Käte Hamburger Kolleg/
Centre for Global Cooperation Research, please
visit www.gcr21.org.

DuEPublico: Issues are permanently archived at
the University of Duisburg-Essen's open-access re-
pository: <http://duepublico.uni-duisburg-essen.de>.

ISSN 2198-1957 (Print)
ISSN 2198-0403 (Online)

doi: 10.14282/2198-0403-GD-9

Tafeln, teilen, trennen – Nahrung und Essen als Gaben

Claus Leggewie (Hrsg.)

Inhalt

- 6 **Zur Einführung: Die Gaben des Essens**
Claus Leggewie, Ingo Haltermann
- 10 **Die gute Gegengabe – Annäherungen an eine gastrosophische Anthropologie**
Harald Lemke
- 19 **Brown bags und tote Hühner – Oder wie man gemeinsam einsam und einsam gemeinsam is(s)t**
Sebastian Schellhaas, Mario Schmidt
- 28 **An der Tafel – Vom Umgang mit Überfluss**
Stephan Lorenz
- 40 **Festmahl aus dem Müll – Containern zwischen Jagen, Retten und Schenken**
Christine Unrau
- 50 Informationen über die AutorInnen

Zur Einführung

Die Gaben des Essens

Claus Leggewie, Ingo Haltermann



Während hier zu Lande viele nach einem gemeinsamen Essen auf getrennter Rechnung bestehen, übernimmt andernorts oft einer den gesamten Betrag. Er kann damit rechnen, bei anderer Gelegenheit, auch in anderer Zusammensetzung der Tafelrunde, gratis davonzukommen, womit sich Ein- und Auszahlung am Ende idealerweise ausgleichen würden.

Die Einladung zum Essen ist eine verbreitete Form des Geschenks, mit dem man nicht nur etwas verausgabt, sondern auch etwas investiert und die Beschenkten mehr oder weniger zur Gegengabe verpflichtet. Zugleich stiftet das gemeinsame Essen etwas Drittes, Gemeinschaft vielleicht, gleichsam als würde man den Anderen mit der einverleibten Speise symbolisch in sich aufnehmen.

Soziale Kooperationen wie diese hat der Soziologe Marcel Mauss in seinem immer wieder aufgegriffenen *Essay über die Gabe* beschrieben. Für ihn waren sie Kern einer Sozialität jenseits der individuellen Nutzenmaximierung, in der auch Vergeudung, Verschwendung, Hingabe vorkommen. Der materielle Tausch ist Medium der symbolischen Herstellung und Festigung sozialer Beziehungen.

Heute ist der Gabentausch in der Regel auf den ökonomischen Warentausch geschrumpft. Das hier dokumentierte Symposium des Käte Hamburger Kollegs und des Kulturwissenschaftlichen Instituts ist der Frage nachgegangen, welches Potenzial die Gabe des Essens hat, vor allem im Blick auf die globale Kooperation in der Weltgesellschaft. Dazu hat es sich mehreren Aspekten der Gabe des Essens aus unterschiedlichen Perspektiven gewidmet.

Essen gibt es im politischen, akademischen und geschäftlichen Leben, oft mit dem Versuch, auf die Kraft der beim gemeinsamen Essen entstehenden Gemeinschaft zurückzugreifen. Dazu gehören etwa Dinner Speech, Brown Bag Lunch und akademisches Symposium. Die Mahlgemeinschaft, das gemeinsame rituelle Essen nach der kultischen Opferung, ist eine

Keimzelle einer genossenschaftlich organisierten gegenseitigen Hilfe, wie sie in den Sozialstaaten in Form von sozialen Sicherungssystemen institutionalisiert wurde.

Neben dem gemeinsamen Essen taucht die Gabe im Zusammenhang mit Nahrung auch in anderen Kontexten auf, wie etwa in der internationalen Lebensmittelhilfe, wenn tausende von Tonnen Lebensmittel in Krisen- und Hungergebiete geschafft und dort verteilt werden. Hier wird durch die Gabe des Essens eine höchst ungleiche Beziehung zwischen Empfangenden und Gebenden geschaffen, die strukturelle Ungleichheiten aufrechterhält. Im Extremfall – wie beim Abwurf hochkalorischer Nahrung in Kriegsgebieten – wird gar kein direkter Kontakt zwischen Geber und Empfänger hergestellt. Allerdings kann selbst eine solche Erfahrung die Grundlage für die Schaffung kooperativer Beziehungen bilden, wie es etwa die Geschichte der CARE-Pakete im Nachkriegsdeutschland zeigt.

Auch in hochentwickelten Industrienationen wird Essen nach wie vor als Gabe verteilt, in Deutschland nicht zuletzt durch die ebenso wirkmächtige wie umstrittene Bewegung der Tafeln. Insofern hier hauptsächlich Lebensmittel verschenkt werden, die ansonsten auf dem Müll gelandet wären, verschränken sich dabei die Themen der sozialen Ungleichheit und Armut mit Fragen der Überfluss- und Wegwerfgesellschaft. Neben der Verteilung der abgelaufenen Lebensmittel durch die Tafeln zeigt sich das Bedürfnis, der schier monumentalen Verschwendung von Lebensmitteln Einhalt zu gebieten, auch an der Praxis des „Containerns“: Durchaus auch an sozialem und ökonomischem Kapital reiche Personen bedienen sich dabei an den mit verwertbaren Lebensmitteln gefüllten Müllcontainern großer Supermärkte.

Schließlich stellt sich auch die Frage nach der Rolle der Natur als allgemeine Nahrungsquelle: Abgesehen von bisher marginalen aber nicht weniger interessanten Prozessen der künstlichen Fabrikation etwa von essbaren Fleischzellen gehen auch hochverarbeitete Nahrungsmittel immer auf „Gaben“ der Natur zurück, die jedoch angesichts von Massentierhaltung, Überfischung und landwirtschaftlich bedingter Umweltbelastung nicht nur als Geschenke sondern als unrechtmäßiges Raubgut betrachtet werden können. Bewegungen wie der Vegetarismus und der Veganismus ziehen daraus mehr oder weniger radikale Schlussfolgerungen.

Zu den folgenden Beiträgen im einzelnen:

Harald Lemke kritisiert in seinem Beitrag die allgemeine Geistlosigkeit unserer Ernährung, die durch die metaphysische Vertauschung der natürlichen Gabe des Essens durch den Glauben an einen menschlichen Geist entsteht. Dem steht die Möglichkeit entgegen, mit der natürlichen Gabe des Essens Gutes zu tun, zum einen durch die Gabenökonomie, die Geld für ethisch gutes Essen verausgabt, zum anderen durch den konstitutiven Charakter der Tischgemeinschaft und das geteilte Essen als alltäglichste Kunst des Kooperierens und des Konvivialismus.

Sebastian Schellhaas und *Mario Schmidt* hinterfragen das Gabe-Sozialität-Paradigma mittels zweier Extremsituationen mit dem Ziel, den Sozialitätsbegriff selbst erweitert denken zu können. Anhand eines in akademischen Kreisen üblichen Brown Bag Lunchs und des in Kenia gepflegten Luo Gastmahls verdeutlichen sie, dass weder einem gemeinsamen Mahl automatisch Sozialität erwächst, noch dass Sozialität nicht auch – oder sogar gerade eben – durch ein Mahl ohne Tischgemeinschaft entstehen kann.

Auch *Stephan Lorenz* wirft einen kritischen Blick auf die sozialen Verhältnisse der Tafelgesellschaft. Er zeigt anhand der Lebensmitteltafeln, dass allein die Gabe von Lebensmitteln nicht ausreicht um Menschen einen Platz an der „gesellschaftlichen Tafel“ zu verschaffen. Lebensmittelgaben sind sicher Medium der Gestaltung sozialer Beziehungen, doch abseits der Integrationsfunktionen von Markt und Wohlfahrtsstaat schaffen sie für die Tafelnutzenden nur Zugehörigkeit zu einer Gruppe von Menschen, der sie eigentlich nicht zugehören wollen, nämlich denen, die von den Resten leben, die die „Tafelgesellschaft“ übrig ließ.

Einen anderen Umgang mit den Resten der Überflussgesellschaft beschreibt *Christine Unrau*. Denn von dem zu leben, was bei der Auswahl durch reguläre Marktteilnehmer übrig bleibt, heißt auch, sowohl die Lebensmittel als auch sich selber den Mechanismen des Marktes zu entziehen. Während diese Praxis bereits häufig durch Kooperation, Tauschen und Schenken Sozialität schafft, kann das Gerettete nun wiederum zur Gabe werden, etwa bei einem Festmahl aus dem Müll.

Duisburg/Essen im März 2015

Die gute Gegengabe – Annäherungen an eine gastrosophische Anthropologie

Harald Lemke



Der althergebrachte Glaube, dass unser „Geist“ das sei, was das Wesen des Menschen ausmache, ist eine immer noch kaum hinterfragte Prämisse der philosophischen Anthropologie: Durch nichts mehr, als durch unsere geistigen Fähigkeiten und unser Denkvermögen, soll sich der Mensch von allen anderen Tieren unterscheiden. So lautet, grob gesprochen, das weit verbreitete Selbstbild des Menschen als Geistwesen oder *res cogitans*.

Diese rationalistische Anthropologie denkt unsere Existenz nicht als etwas von Natur Gegebenes. Statt einer Gabe der Natur sei alles Gegebene *letztlich* etwas von „Gott“ oder vom „Logos“ Geschaffenes. Gott beseele die Materie, erst der Logos verschaffe der Physis ihre Form und Gestalt, das Vernunftvermögen beherrsche den Körper und seine Sinne. (Dem rationalistischen Menschenbild entsprechend glaubt noch die aktuelle Neurophilosophie, alleine eine verbesserte Hirnleistung könne uns automatisch zu besseren Menschen machen.)

Die traditionelle Geist-Metaphysik sorgt für eine anthropologische Entfremdung des Menschen von seiner natürlichen Umwelt – den Gaben der Natur und seiner selbst als natürlich gegebenes Lebewesen. Diese anthropozentrische Selbstentfremdung ist mit fatalen Konsequenzen verbunden, deren katastrophale Auswirkungen wir durch die zahllosen Krisenphänomene der Gegenwart Tag für Tag deutlicher vor Augen geführt bekommen.

Die umwelt-entfremdete und weltfremde Geist-Herrschaft bringt allerdings keine alternativlose Bestimmung des Menschen zum Ausdruck. Auch wenn von Platon bis in die aktuelle Neurophilosophie die abendländische Kultur und Ideengeschichte den Menschen als außerplanetarische Intelligenz denkt, die die Erde beherrscht – es geht durchaus anders: Sowohl indigene (andine) Kosmologien als auch asiatische Philosophien (etwa des indischen Buddhismus oder des chinesischen Daoismus) haben konträre Weltanschauungen entwickelt. Sie betrachten den Menschen als einen Bestandteil der Natur, als eine Lebensform, die mit dem Lebensgefüge des Ganzen verbunden ist. Diese Verbundenheit und Abhängigkeit kann man sich, denke ich, sogarganzohnespekulative Philosophien klar machen, nämlich in der Reflexion auf das globale Nahrungsgeschehen und im Rekurs auf die menschliche *Ess-istenz*. Sobald die Menschheit sich selbst von ihrer Essistenz her als ein der Nahrung bedürftiges und ins tägliche Weltessen verwickelte Wesen zu begreifen lernt, tritt ihre elementare Interdependenz, ihre Abhängigkeit von der Natur und von deren planetaren Gaben, ins allgemeine Bewusstsein.

Grundzüge einer gastrosophischen Anthropologie

Es könnte das besondere Verdienst einer neuen Gastrosophie sein, mithilfe dieser metaphysisch verdrängten Zusammenhänge die philosophische Anthropologie von ihrer traditionellen Fixierung auf den menschlichen Geist zu befreien: Durch das globale Nahrungsgeschehen – durch unser tägliches Essen – stehen wir in einer permanenten Wechselbeziehung zur natürlichen Umwelt. Zu allem, was isst und seinerseits von uns gegessen wird. Wie auch wir am Ende aller Tage gefressen werden. Essen und Gegessenwerden ist Inbegriff des Verbundenseins allen Lebens auf Erden.

Lebewesen und Erdbewohner wie die Menschen ernähren sich von den Gaben der Natur. Freilich gibt uns die Natur nicht nur Nährendes (Lebenerhaltendes) und Genießbares, sondern auch Ungenießbares und Todbringendes. Insofern ist lediglich das, was der Menschheit Nahrung schenkt und sie ununterbrochen ernährt, „gute Natur“. Zugleich ist das (gegebene) Essen nicht nur dafür gut, ein nacktes biologisches Grundbedürfnis zu befriedigen. Der Soziologe Marcel Mauss hebt zu Recht hervor, dass die Ernährungsverhältnisse zu den „gesellschaftlichen Totalphänomenen“ gehöre, weil sich in der menschlichen Kultur des Essens zahlreiche (religiöse, rechtliche und moralische ebenso wie ökonomische und ästhetische) Phänomene verdichten (Mauss 1968: 17–18).

Darüber hinaus lehrt die evolutionäre Anthropologie, dass der Homo sapiens sich sogar seinen stolzen Geist

„angegessen“ hat. Die so genannte Cerebralisation, die entwicklungsgeschichtliche Herausbildung des menschlichen Großhirns, war nur möglich durch eine entsprechend „vernünftige Ernährung“. Über Abertausende von Jahren sorgte die Ernährungsweise unserer klugen Vorfahren nicht nur für die allmähliche Vergrößerung der Hirnmasse auf etwa 1300 Kubikzentimeter Volumen, sondern gleichzeitig auch für den notwendigen *Gebrauch* dieses großen Gehirns – als Denkmuskel, Wissensverarbeiter, Erinnerungsspeicher und Geschmacksbeurteilungsinanz.

Die gastrosophische Anthropologie vermittelt die bislang wenig wertgeschätzte Erkenntnis, dass „der menschliche Geist“ und zwar der gesunde Menschenverstand im ursprünglichen wie im übertragenen Wortsinn (zur Bezeichnung unserer spezifischen Art als vernunftbegabtes Lebewesen) durch nichts weiter als durch vernünftiges (artgerechtes) Essen entstanden ist. In diesem Kontext verdient durchaus erwähnt zu werden, dass der altgriechische Ausdruck „*Nous*“, den wir mit dem deutschen Begriff „Vernunft“ übersetzen, ursprünglich von *Schnüffeln* und dass sogar die *Sophia*, im Deutschen die *Weisheit* und die lateinische *Sapientia*, etymologisch auf die Tätigkeit des Schmeckens (lat. *sapio*) zurückgeht: Denn alles, was wir essen, muss zuvor auf vielfältige Weise Gegenstand unseres Wissens und unserer geistigen Fähigkeiten sein. Es gibt kein Essen ohne Wissen; wir essen, was wir wissen, und allzu oft auch unser Unwissen. Dem Ethnologen Claude Levi-Strauss wird (allerdings zu Unrecht) die pointierte Formulierung zugeschrieben: „Damit ein Nahrungsmittel gut zu essen ist, muss es gut zu denken sein.“

Zu den Grunderkenntnissen einer solchen Gastrosophie, die „gutes Essen“ *denkt*, gehört die ebenso schlichte wie folgenreiche Einsicht, dass sich die menschliche Essistenz der Gaben der Natur verdankt. Denn ohne diese Gaben von Essbarem, die uns die Natur ununterbrochen – aber auch unbeständig und ungleich – schenkt, *gäbe es* uns schlichtweg nicht. Doch gerade wegen der metaphysischen Vertauschung der natürlichen Gabe des Essens durch den Glauben an einen menschlichen Geist, dem Essen nichts bedeutet und es als philosophisch Unbedachtes übergeht, ernährt sich die Menschheit *schon allzu lange* auf eine eigenartig geistlose Weise. Diese Geistlosigkeit oder Antigastrosophie nährt die Vernichtung der Natur und könnte damit indirekt auch die Vernichtung der Menschheit selbst zur Folge haben – und hat sie teilweise bereits zur Folge.

Schon ein oberflächlicher Blick reicht für die Feststellung, dass das globale Nahrungsgeschehen einer der Hauptursachen für zahlreiche Krisenphänomene unserer gegenwärtigen Weltgesellschaft ist. Alle mit dem derzeitigen konsumkapitalistischen Nahrungsdispositiv verbundenen Faktoren rufen katastrophale Konsequenzen hervor. Sei es

¹ Ambivalenzen, die Jean Starobinski (1995) in seiner instruktiven Studie nicht erwähnt.

die Art und Weise, wie Nahrung produziert wird – mit dem katastrophalen Ergebnis, dass die industrielle Landwirtschaft langsam aber sicher die Erde zur Wüste macht; seien es die rechtlichen Regeln und Abkommen, wodurch der weltweite Handel von zutiefst ungerechten Strukturen und unfairen Preisen durchsetzt ist – mit dem unguuten Ergebnis, dass jeder sechste Mensch in Armut leben muss und frühzeitig an Hunger und Unterernährung stirbt; sei es die Art und Weise, wie sich die Konsumenten in den Wohlstandsländern ernähren und was sie sich vom billigen Supermarktangebot täglich einverleiben – mit der absurden Folge, dass immer mehr Artgenossen des *Homo Sapiens* fettleibig sind und durch ihre Fastfood-Ernährungsgewohnheiten an Geist und Körper krank werden.¹ Alle diese Übel ergeben sich *zwangsläufig* aus dem weltgesellschaftlich vorherrschenden Nahrungssystem.

Gleichwohl kann uns eine gastrosophische Anthropologie zu der Einsicht verhelfen, dass uns mit der natürlichen Gabe des Essens zugleich das Vermögen gegeben ist, Gutes zu tun. Denn wir können Gutes tun, unter anderem indem wir gut essen und ethisch gutes Essen zur Alltagspraxis eines für alle guten Lebens machen. Seit einigen Jahren werden zunehmende Sachkenntnisse darüber gewonnen, wie „gut“ wir essen könnten und essen müssten, um den guten Gaben der Natur gerecht zu werden und in Zukunft allen Menschen gutes Essen zu ermöglichen. Und nicht nur anderen Menschen, sondern sogar allen Anderen – sämtlichen Lebewesen und natürlichen Gegebenheiten, die von unserem Essen jetzt betroffen sind.

Die gute Gegengabe I: Die vernünftige Geldausgabe

Zum Glück wäre diese gute Gegengabe nicht sonderlich aufwändig. Bezogen auf die Alltagspraxis geht es nämlich um Handlungen, die – im Prinzip zumindest – von jedem leicht zu handhaben sind. Beispielsweise durch die *richtige Geldausgabe*. Denn ein folgenreicher Faktor des alltäglichen Essens der Menschen ist der Kauf von Lebensmitteln. Im Lebensmitteleinkauf wirkt sich eine massenhafte Handlung aus, die im erheblichen Maße die ökonomischen Verhältnisse beeinflusst. In der Tat verlangt die Gabe guten Essens, ökonomisch gesehen, eine *Verausgabung*: Nämlich die Bereitschaft, für gute Lebensmittel mehr als den üblichen und ethisch unzureichenden Preis zu zahlen. Statt den absoluten Wert und „das Ideal freien und gerechten Tauschs“ (Adorno) auf Kosten einer ausgebeuteten Menschheit und einer ausgebeuteten Erde preiszugeben (Adorno 1966: 147), ist uns durch die Praxis eines ethischen Konsums die alltägliche Möglichkeit zu einer *Ökonomie der Gabe* gegeben.

Insofern lässt sich eine Ökonomie der Gabe auch als eine „mögliche Anökonomie“ bezeichnen, in der Dekonstruktion

eines Gedankens von Jacques Derrida. (Derrida behauptete in seiner Studie *Falschgeld*, dass eine Gabenökonomie unmöglich sei, weil die Gabe per se unökonomisch sei (Derrida 1993: 11)). Die Gabenökonomie ließe die Humanität einer – gemäß der kapitalistischen Ökonomie allemal – unökonomischen Verausgabung entstehen, dank derer alle zu gutem Essen kommen könnten. Denn ethisch richtige Ausgaben setzen wirtschaftliche Mechanismen in Gang, die beweisen, warum im ökonomischen Tausch nicht das Geld als Wert im Mittelpunkt stehen sollte (und eben auch nicht, wie Derrida dachte, stehen muss), sondern einzig und allein der gerechte Preis und die gute Qualität unserer Lebensmittel.

Wenn wir unser Geld für gute Lebensmittel tauschen, dann vollzöge sich darin nicht mehr der bloße Tausch von Äquivalenten (Hénaff 2009). In diesem Fall vermögen wir nur dadurch *Gutes zu tun*, dass wir *Geld ausgeben* – nicht viel oder wenig, sondern genügend und in der Freigebigkeit, das richtige Geld für den gerechten Preis zu bezahlen. Dass tatsächlich immer mehr Menschen zu einer solchen anti-kapitalistischen Verausgabung oder ethischen (Gabe-) Ökonomie bereit sind, lässt sich am stetig wachsenden Marktanteil von Bio- und Fair-Trade-Produkten feststellen.

Seiner Zeit weit voraus, schwebte schon Karl Marx das Ideal einer nachhaltigen Weltwirtschaft vor, die den unfairen Tausch und die ausbeuterischen Natur-, Arbeits- und Eigentumsverhältnisse der kapitalistischen Ökonomie überwunden hätte. „Vom Standpunkt einer höheren ökonomischen Gesellschaftsformation wird“, so der Philosoph in seinem Hauptwerk, „das Privateigentum einzelner Individuen am Erdball ganz so abgeschmackt erscheinen wie das Privateigentum eines Menschen an einem anderen Menschen. Selbst eine ganze Gesellschaft, eine Nation, ja alle gleichzeitigen Gesellschaften zusammengenommen, sind nicht Eigentümer der Erde. Sie sind nur ihre Besitzer, ihre Nutznießer, und haben sie als *boni patres familias* den nachfolgenden Generationen verbessert zu hinterlassen.“ (Marx 1988: 784). Um eine solche bessere Zukunft vorzubereiten und den nachfolgenden Generationen hinterlassen zu können, gehört das richtige Geldausgeben für gute Lebensmittel zu den unerlässlichen Investitionen und Handlungen einer guten Gegengabe.

Die gute Gegengabe II: Die hingebungsvolle Tischgesellschaft

Doch der *alltagskulturelle Nährboden* einer Ökonomie und Ethik des guten Essens ist nicht der Einkauf oder die Geldausgabe, sondern das gemeinsame Mahl: die hingebungsvolle Tischgesellschaft (siehe Därmann und

Lemke 2008). Die gegenseitige Einladung zum Essen ist eine verbreitete Form des Geschenks, mit dem man allerdings gerade *nicht* – hier würde ich der kurzen Beschreibung dieser Tagung widersprechen – in etwas „investiert, das zur Gegengabe verpflichtet.“ Zumindest gilt eine solche Verpflichtung zur Gegengabe nicht für das freundschaftliche und konviale Gastmahl, insofern der Grund der Sozialität keine Pflicht, sondern Freiwilligkeit und Lust ist. Deshalb kommt bei diesem gemeinsamen Essen die ethische Hingabe und das kooperative Wesen eines lustvoll geteilten Mahls *im Akt und Ritual der Freigebigkeit* am besten zum Tragen: Als einer freigiebigen Mahlgemeinschaft und Handlungsweise liegt dem freundschaftlichen Gastmahl *nicht* das ökonomische (aus dem *Oiko* oder dem Hausrecht und dem Haushalten begründete) Verhältnis zwischen einem einladenden Gastgeber (oder „Hausherrn“) auf der einen Seite und den zu bewirtenden Gästen auf der anderen Seite zugrunde, wo in der Tat die Einladung einander zur Gegeneinladung oder Gegengabe verpflichtet.

Im Unterschied zu den moralischen Gesetzen einer solchen ökonomischen Gastfreundschaft, die zur Gegenleistung verpflichtet, kennt die gemeinsame Praxis eines freundschaftlichen Gastmahls „weder Gast noch Wirt“, sondern nur Freunde oder Konvivialisten, die miteinander (kreativ²) kochen und genießen *wollen*. Ein solches Essen gibt es nur durch die freiwillige Gabe der Kooperation und Partizipation – nicht als Pflicht oder aus Pflicht, sondern als Hingabe und aus Hingabe. Denn nirgendwo sonst findet das-Geben-und-das-teilnehmende-wieder-Geben mit größerer Freigebigkeit statt als am Esstisch und in der Wohnküche. Weil die Tischgesellschaft das-Geben-und-das-teilnehmende-wieder-Geben-*lernen* ermöglicht, kann die Gastrosophie das geteilte Essen als die alltäglichste Kunst des Kooperierens und guten Zusammenlebens hervorheben (Adloff und Leggewie 2014).

Obwohl das konviale Mahl so etwas wie ein Fest des Schenkens ist, verlangt die gastfreundliche Verausgabung bei der Aufbietung von Speisen keinen symbolischen Überfluss der Opulenz und Völlerei. Seine gesellschaftliche Bedeutung und Totalität ähnelt weniger dem *Potlatch* der indianischen Völker, dessen Ritual Marcel Mauss in seinem *Essay über die Gabe* schildert. Die gute Gegengabe, von der hier die Rede ist, gehört dem gastrosophischen Ideal einer kooperativen („Tisch“-) Gesellschaft an, in der das Geben-und-Nehmen-und-wieder-Geben vielseitige Phänomene einer maßvollen Alltagskultur sind, die ohne magischen Exzess und archaische Überbietung auskommt.³

Vielleicht gibt es gegenwärtig keine dringlichere kulturelle *Auf-gabe* für uns alle, als die Sozialität freigebiger Gastfreundschaft und die ethische Hingabe für das Gelingen von guten Mahlzeiten in guter Gesellschaft. Der erste

² Kreatives Kochen gehört zur Kreativität des Gebens (Hyde 2008).

³ Ausführlicher bin ich auf die Kultur des Gebens und Nehmens aus dem Geist der Freundschaft und in der Alltagspraxis des geteilten Essens eingegangen in Lemke (2000).

⁴ Zum philosophischen Entstehungsherd des Konvivialismus folgende Anmerkung: Im Vorwort zur deutschen Ausgabe des *Konvivialistischen Manifests* weist Frank Adloff darauf hin, dass der Grundgedanke der Konvivialität auf den Gastrosophen Jean-Anthelme Brillat-Savarin zurückgeführt werden könne. In Brillat-Savarins 1825 erschienenen Klassiker *Physiologie des Geschmacks oder Betrachtungen über das höhere Tafelvergnügen* sei „damit die Freude des Beisammenseins, der guten und freundschaftlichen Kommunikation im Rahmen einer Tischgesellschaft“ gemeint: Konvivialität beschreibt also den freundlichen Umgang, den Menschen untereinander pflegen können.“ (Adloff und Leggewie 2014: 12) Wie wir sehen, verdankt sich bereits Brillat-Savarins konvivialistische Philosophie der – allzu lang unbekannt gebliebenen – Kantischen Gastrosophie. Ausführlich dazu Lemke (2007 und 2014).

⁵ Für Zusammenhänge zwischen Gabe und Demokratie bzw. dem Ideal einer gerechten Gesellschaft siehe Godelier (1999). Dem zivilisatorischen Bildungsprozess zwischen Zivilgesellschaft und Tischgesellschaft, zwischen demokratischem Habitus und gastrosophischem Ethos widmet sich Flammang (2009).

Moraltheoretiker, der dieses Gebot oder besser: die Gabe von „guten Mahlzeiten in guter Gesellschaft“ formulierte, war im Übrigen Immanuel Kant (1983).⁴ Seine 1798 publizierte *Anthropologie in pragmatischer Absicht* schwärmt bereits von der „wahren Humanität“ des geselligen „Wohllebens“ als einem „höchsten Gut“. Um den hohen Wert des gemeinschaftlichen Essens zu würdigen, argumentiert Kant – der unbekannt Gastrosoph –, dass die „volle Tafel“ und der „Genuss in Gesellschaft“ eine „gute Lebensart“ sei, die uns Menschen eine „gesittete Glückseligkeit“ verschaffe.

Die gute Gegengabe III: Die Aufgabe einer neuen Esskultur

Über das Glück einer gesitteten Geselligkeit hinaus aktiviert die Tischgesellschaft in der Alltagspraxis eine *demokratische Sittlichkeit*.⁵ Denn in dieser guten Sitte verstehen sich – und geben sich – die daran Teilnehmenden als verantwortungsbewusste Mitglieder eines Gemeinwesens, nämlich als konstitutive Akteure eines Gemeinsamen, das ohne ihren aktiven Beitrag nicht gelingen und glücken kann. Wegen der erforderlichen Hingabe zur demokratischen Teilnahme ist nichts Privates politischer, als das freundschaftlich geteilte Mahlritual.

Mit Blick auf das antike Athen sei angemerkt, dass es wohl kein historischer Zufall gewesen ist, dass die Gastmahlkultur des klassischen Griechenlands – das Symposionwesen, das von Sokrates und seinen philosophischen Freunden intensiv gepflegt wurde – gerade zu Zeiten der demokratischen Polis verbreitet war.

Mit anderen Worten und wieder auf die Gegenwart bezogen, lässt sich sagen: Die schönste Privatsache einer demokratischen Weltgesellschaft wäre die politische Ethik guten Essens. Denn sie könnte Tag für Tag überall stattfinden und ihre Kräfte einer am Gemeinwohl orientierten, wohlthätigen Gegenseitigkeit entfalten. Kaum eine andere Aufgabe der alltäglichen Lebenspraxis hat ein derartig mächtiges Weltverbesserungspotential.

Darum ist eine neue globale Kooperationskultur nicht primär oder ausschließlich das mögliche Ergebnis staatlicher Politik oder wirtschaftlicher Interessen, sondern vor allem eine Angelegenheit der kosmopolitischen Gabe, Gutes essen lernen zu können. Im Mikrokosmos einer in globalen Tischgemeinschaften vereinten Weltgesellschaft steckt der Makrokosmos eines zukunftsfähigen Miteinanders von Mensch und Erde.

Weil wir Menschen uns von den guten Gaben der Erde ernähren und wir dafür im Gegenzug zu einer guten Erwidmung verpflichtet sind, denke ich, wird die postmetaphysische Gegengabe fällig. Sie besteht vor allem darin, in täglicher Ausübung die Gewohnheiten des Kooperierens und des

gemeinsamen Wohllebens anzunehmen. Im Umgang mit den Gaben und Ressourcen der Natur – insbesondere beim Produzieren und Konsumieren von Lebensmitteln – das zu tun, worin wir Menschen dank unserer natürlichen Begabungen *gut sein können*, beinhaltet zugleich, dass wir auch alle unseren geistigen Gaben voll einsetzen, um gute Esskulturen zu entwickeln.

Diesbezüglich ist den Menschen Tag für Tag die Gestaltung einer gastrosophischen Essistenz *aufgegeben*. Die Zahl derer, die sich dieser ebenso epochalen wie angenehmen Aufgabe hingebungsvoll stellen, wächst ständig. Manche Optimisten sprechen bereits von dem Beginn einer *Gastrosophischen Revolution*. Zweifelsohne wäre sie von ähnlicher historischer Tragweite, wie die so genannte *Neolithische Revolution*, in deren langwierigem Verlauf sich mit der Landbewirtschaftung und den Kochkünsten einzigartige Errungenschaften der menschlichen Kulturgeschichte herausgebildet haben. Auf alle Fälle spricht vieles dafür, dass wir Menschen zum Wohle aller die Bordküche des Raumschiffs Erde ein weiteres Mal komplett erneuern sollten. Schon jetzt könnte jedem bekannt sein, was auf ihrem Speiseplan steht:

Ernähre dich so gut es geht! Sei freigebig und verausgabe dein Geld vor allem für biologisch erzeugte, regional angepasste, kleinbäuerlich produzierte und fair bezahlte Lebensmittel. Esse weniger Fleisch – und viele Tiere und Pflanzen werden aufatmen; koche möglichst häufig selber statt dir die industrielle Massenfertigkost einzuverleiben, mit der Supermärkte ihre üppigen Gewinne machen und dein Körper sich schwer tut; vermeide es, Nahrungsmittel zu vergeuden. Und vor allem genieße hingebungsvoll in Gesellschaft mit anderen. – Tue dies alles, damit in Zukunft alle gut essen können und du dich am Gemeinwohl beteiligst.

Nur wenn die Menschen solche simplen Regeln und unkomplizierten Rituale der guten Gegengabe zur Alltagskultur ihres gemeinsamen Überlebens und Wohllebens machen, geben sie sich kosmopolitisch und gastfreundlich oder in einem Wort: kooperativ. Dieser sicherlich gewöhnungsbedürftige Sachverhalt beinhaltet eine weitreichende Erkenntnis. Wir werden eine neue globale Kooperationskultur nicht alleine mit politischen Programmen und ökonomischen Reformen zustande bringen: Wir werden Konvivialität als eine ihrer entscheidenden Kräfte und alltäglichen Lüste nutzen müssen – was allerdings, sollten meine Überlegungen stimmen, keine allzu unangenehme Ethik ist.

- Adloff, Frank und Leggewie, Claus (2014) (Hrsg.). *Das konvivialistische Manifest: Für eine neue Kunst des Zusammenlebens*, Bielefeld: Transcript.
- Adorno, Theodor W. (1966). *Negative Dialektik*, Frankfurt: Suhrkamp.
- Därmann, Iris und Lemke, Harald (2008). *Die Tischgesellschaft: Philosophische und kulturwissenschaftliche Annäherungen*, Bielefeld: Transcript.
- Derrida, Jacques (1993). *Falschgeld: Zeit geben I*, München: Wilhelm Fink Verlag.
- Flammang, Janet A. (2009). *The Taste for Civilization: Food, Politics, and Civil Society*, Urbana, IL: University of Illinois Press.
- Hénaff, Marcel (2009). *Der Preis der Wahrheit: Gabe, Geld und Philosophie*, Frankfurt am Main: Suhrkamp.
- Hyde, Lewis (2008). *Die Gabe: Wie die Kreativität die Welt bereichert*, Frankfurt am Main: S. Fischer.
- Kant, Immanuel (1983). *Werke*, Darmstadt: Wissenschaftliche Buchgesellschaft.
- Lemke, Harald (2000). *Freundschaft: Ein philosophischer Essay*, Darmstadt: Primus.
- (2007). *Ethik des Essens: Eine Einführung in die Gastrosophie*, Berlin: Akademie Verlag.
- (2014). *Über das Essen: Philosophische Erkundungen*, Paderborn: Fink.
- Marx, Karl (1988). *Das Kapital. Kritik der politischen Ökonomie*, Band 25, Berlin: Dietz.
- Mauss, Marcel (1968). *Die Gabe: Form und Funktion des Austauschs in archaischen Gesellschaften*, Frankfurt am Main: Suhrkamp.
- Starobinski, Jean (1995). *Gute Gaben, schlimme Gaben: Die Ambivalenz sozialer Gesten*, Frankfurt am Main, Wien: Büchergilde Gutenberg.

Brown bags und tote Hühner – Oder wie man gemeinsam einsam und einsam gemeinsam is(s)t

Sebastian Schellhaas, Mario Schmidt



Selbst für die Klatschpresse und unabhängig davon, ob das Thema ein State Dinner im Weißen Haus oder ein Paparazzi-Foto von Demi Moore und Ashton Kutcher ist, scheint festzustellen, dass sich im Essen das stärkste nicht-verwandtschaftliche Band zwischen mindestens zwei Personen materialisiert. Auch im Feuilleton wie der Akademie ist die konviviale Atmosphäre der Mahlzeit, jenes zentrale Sozialitätsmoment des gemeinsamen oder geteilten Essens ein beliebter Gemeinplatz (Simmel 1910; Därmann und Lemke 2007). Wer zusammen isst, teilt mehr als Raum und Zeit. Schnell hat man eine Reihe von Beispielen bei der Hand, die explizit oder implizit dem Paradigma dieser „Gabe des Essens“ verpflichtet sind: So teilt man etwa diplomatisch seine Pausenstulle und schafft Schulhofallianzen oder bricht miteinander Brot zur Versöhnung in Gott (für ethnographische Beispiele Carsten 2004).

Gerade weil das geteilte Essen so häufig als besonders privilegierte Form einer Sozialität stiftenden Handlung angesehen wird, muss man die Frage stellen, was denn eigentlich damit gemeint ist: Was verbindet die Tischgesellschaft? In welcher Hinsicht kommen der Teilende und der Teilhabende tatsächlich zusammen? Und inwiefern folgen aus einem verschobenen Verhältnis von Teilen und Teilhaben oder dem schlichten Nichtteilen wie auch immer geartete Machtstrukturen oder

Die **Global Dialogues** bilden den intellektuellen und interdisziplinären Austausch im Kontext des Kollegs und seiner Veranstaltungen ab. Sie beleuchten in der Regel Themen aus unterschiedlichen Perspektiven und richten sich an ein breites Fachpublikum.

Das **Käte Hamburger Kolleg/Centre for Global Cooperation Research (KHK/GCR21)** ist eine Forschungsinstitut der Universität Duisburg-Essen und das jüngste der zehn Käte Hamburger Kollegs, die vom Bundesministerium für Bildung und Forschung als internationale geisteswissenschaftliche Forschungskollegs gefördert werden.

KHK/GCR21 sieht globale Zusammenarbeit als Schlüssel zur Lösung transnationaler Probleme. Das Kolleg stellt international anerkannten Wissenschaftlern unterschiedlicher Disziplinen eine Plattform zur Verfügung für die Erforschung der Herausforderungen und Möglichkeiten globaler Kooperation in einer kulturell ausdifferenzierten Weltgesellschaft.

Beteiligte Institute sind das Deutsche Institut für Entwicklungspolitik (DIE), das Institut für Entwicklung und Frieden (INEF) an der Universität Duisburg-Essen und das Kulturwissenschaftliche Institut Essen (KWI).

www.gcr21.org

GEFÖRDERT VOM



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung