

eat | JUST | art

Essen ist die Voraussetzung für Leben. Ohne zu essen, sterben wir. Dennoch bedeutet Essen seit jeher mehr als reine Kalorienzufuhr. Im Laufe der Geschichte haben sich unzählige kulturelle Normen rund um das Essen entwickelt, die uns erstaunlich genau vorgeben, was und wie wir zu essen haben. Von der Herstellung über die Zubereitung bis hin zur Körperhaltung und den Werkzeugen bei der Konsumation ist die menschliche Nahrungsaufnahme stärker von kulturellen Vorschriften als von biologischen Vorgaben, Zwängen oder Notwendigkeiten geprägt. Besonders deutlich wird die Diskrepanz zwischen kulturellen Normen und lebensnotwendiger Nährstoffzufuhr bei der Henkersmahlzeit, die ja bekanntlich kurz vor dem Tod eingenommen wird.

Neben der physiologischen Funktion des Essens zum Erhalt der Körperfunktionen ist die Nahrungsaufnahme auch ein wichtiger Teil unseres kulturellen und sozialen Selbstverständnisses. Kein Wunder, dass sich unzählige Regeln, Traditionen und Rituale rund um das gemeinsame Einverleiben von Nahrung etabliert haben. Gerade Gesellschaften, die von sich behaupten, zivilisiert zu sein, sind meist auch besonders stolz auf ihre Tischmanieren und die speziellen Gerätschaften, die sie benutzen, um das Essen zu servieren und in den Mund zu stecken. Wer nicht in der Lage ist, eine Gabel ‚richtig‘ zu führen, wird schwerlich einen Tisch im Dreiersternlokal bekommen, weil die Gabel eben nicht nur ein Ess-, sondern vor allem auch ein kulturelles Werkzeug ist. Und als solches ist es für die Gabel auch nicht weiter von Bedeutung, dass die meisten Speisen einfacher und besser mit einem Löffel zu essen wären.

Die Esskultur ist aber nicht nur eine Frage der Etikette, sondern schafft auch Rahmenbedingungen, die uns die tägliche Entscheidung, was wir wann essen, größtenteils abnehmen. Aus dem großen Angebot der Natur an essbaren Grundprodukten trifft sie für uns vorab schon eine ziemlich konkrete Auswahl: Shrimps ja, Ameisen nein, Hasenrücken ja, Katzenkeule nein. Die Suppe kommt am Anfang des Essens, Süßes markiert das Ende einer Mahlzeit. Diese eingelernten Nahrungsmuster können biologisch, medizinisch, aber auch symbolisch begründet sein. Zur

Accepted for publication after internal review by the journal editors

Sonja Stummerer & Martin Hablesreiter, honey & bunny productions, Gillegasse 14/3, 1090 Wien; atelier@honeyandbunny.com

Schokotorte essen wir nicht Pommes, sondern Sahne, zu Würstchen Senf und nicht Himbeerjoghurt. Manche dieser Vorgaben lassen sich bis ins Mittelalter zurückverfolgen, etwa die Kombination von Käse mit Honig und Nüssen, die sich bereits im *Tacuinum sanitatis*, einem medizinischen Ratgeber aus dem 13. Jahrhundert, findet. Damals wurde die Kombination allerdings nicht aus geschmacklichen, sondern aus gesundheitlichen Gründen empfohlen, namentlich um Verstopfung vorzubeugen.

Nachhaltigkeit

Wie wir unser tägliches Essen gestalten, hat aber nicht nur mit Tradition, Kultur, Gesundheit, Diäten oder Gourmetkritiken zu tun, sondern auch mit CO²-Emissionen, Energie-, Land- und Wasserverbrauch. Denn die Herstellung von Essen verbraucht einen Großteil der natürlichen Ressourcen. Rund 53 Prozent der Erdoberfläche, die weder von Wasser noch von Eis bedeckt sind, werden für landwirtschaftliche Zwecke genutzt, bilden also den ‚agricultural foot print‘ des Menschen auf der Erde. Zudem verursacht Landwirtschaft als solche rund 30 Prozent des gesamten CO²-Ausstoßes und benötigt etwa 70 Prozent des weltweit verfügbaren Frischwassers.¹ Die Herstellung eines Kilos Schokolade verbraucht etwa 24.000 Liter Wasser, die eines Kilos Rindfleisch rund 15.500 Liter, ein Kilo Reis benötigt 3.400 Liter, ein Kilo Weizenbrot 1.300 Liter, Salat ca. 130 Liter je Kilo.² Allerdings wird ein beträchtlicher Anteil dieser natürlichen Ressourcen letztlich umsonst aufgewendet: In Europa landen bis zu 40 Prozent des Essens im Müll.

Essen ist ein zutiefst politischer Akt. Mit jedem Bissen verändern wir die Welt – ökologisch, ökonomisch und sozial. Was wir wann, wie und warum essen, kann die prekäre Arbeitssituation von Erntehelfer*innen unterstützen, zur Abholzung von Regenwäldern in Asien beitragen oder die Bodenerosion in Zentralafrika – direkt oder indirekt – fördern. Die Esskultur entscheidet darüber, was wir essen und welche Wertigkeit wir der Qualität und den Produktionsbedingungen unserer Nahrung einräumen. Für unseren Planeten und seine Bewohner*innen ist es von großer Bedeutung, ob sich eine Gesellschaft für eine monokulturelle, zentralisierte, industrialisierte oder eine am Gemeinwohl orientierte, demokratische und nachhaltige Produktion von Essen entscheidet.

Nicht zufällig entstand der deutsche Begriff der ‚Nachhaltigkeit‘ in Zusammenhang mit dem Essen: Im bäuerlichen Milieu bezeichnete die ‚Nachhalt‘ die Bevorratung für den Winter. Schriftlich erwähnt wurde der Begriff erstmals 1713 vom sächsischen Oberberghauptmann Hans Carl von Carlowitz, der sich Gedanken über den Brennholzverbrauch im Silberbergbau machte: Mit ‚Nachhaltigkeit‘ beschrieb Carlowitz jenes Prinzip, wonach immer nur so viel Holz geschlägert wird, wie durch

eine entsprechende Aufforstung wieder nachwachsen kann.³ Werden Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit heute oft als widersprüchlich wahrgenommen, so war das ursprüngliche Ziel von Hans Carl von Carlowitz genau das Gegenteil, nämlich den Silberabbau langfristig wirtschaftlich zu betreiben. Das heutige Verständnis des Begriffs ‚Nachhaltigkeit‘ bezieht sich zumeist auf den sogenannten Brundtland-Bericht der Vereinten Nationen aus dem Jahr 1987. ‚Nachhaltige Entwicklung‘ ist demzufolge das ausgewogene Zusammenspiel ökologischer, ökonomischer und sozialer Aspekte.⁴

Das Wachstum von Lebensmitteln braucht Erde, Wasser und Sonnenenergie. Im Rahmen des Arts & Science Projekts *market of externalities*, das wir gemeinsam mit dem Joint Research Center (JRC) der Europäischen Kommission nahe Mailand im Jahr 2017 umsetzten, versuchten wir darzustellen, welche Ressourcen für die Produktion von Esswaren tatsächlich verbraucht werden und welche Nebeneffekte dabei entstehen. Die Idee war, im Museum della Scienza Leonardo da Vinci in Mailand einen Tisch zu decken, auf dem nicht nur das Essen selbst, sondern auch alle zu seiner Herstellung nötigen Ressourcen sowie die direkt und indirekt enthaltenen ‚Zusatzstoffe‘ (Düngemittel, Pestizide, Herbizide, etc.) ausgestellt sind. Erwan Saouter und seine Mitarbeiterinnen Michaela Secchi, Valentina Castellani und Francesca Reale vom JRC ermittelten die dafür nötigen Daten. Nicht ganz zufällig wählten wir als Beispiele die biblischen Nahrungsmittel Brot und Wein, zumal die Ausstellung in Mailand, noch dazu in einem nach da Vinci benannten Museum, stattfand.

Die Berechnungen des Forscherteams förderten zu Tage, dass für die Produktion eines Kilogramms Brot rund 0,95 Quadratmeter fruchtbarer Boden und 65 Liter sauberes Wasser benötigt werden. Dabei werden durchschnittlich 0,45 Liter Diesel beziehungsweise 16,50 Megajoule Energie verbraucht.⁵ Um diese Energie zu erzeugen, etwa um Maschinen anzutreiben oder Transportkilometer zu bewältigen, wird im Regelfall Kohlenstoff verbrannt. Dadurch hinterlässt ein Kilogramm Brot im Durchschnitt 1,22 Kilogramm Kohlendioxid⁶ in der Erdatmosphäre. Etwaige Emissionen, die bei der Entsorgung, zum Beispiel bei der Verbrennung von nicht gegesenem Brot entstehen, sind da allerdings noch nicht eingerechnet.

Zur Ertragssteigerung und Arbeitserleichterung werden in der industriellen Landwirtschaft zudem Kunstdünger und Pestizide eingesetzt. Ein Kilo Brot ‚enthält‘ im Durchschnitt 20 Gramm Stickstoff und 30 Gramm Phosphorpentoxid,⁷ beides sind Kunstdünger, die den Boden und das Grundwasser auf Dauer versalzen. Auch Substanzen wie die beiden Pestizide Azoxystrobin (0,01 Gramm je Kilogramm Brot) oder das berühmte Glyphosat (0,04 Gramm je Kilogramm Brot)⁸ finden sich in einem durchschnittlichen Brot. Diese Stoffe gelten als giftig, strittig ist jedoch, in welcher Dosis sie Pflanzen, Tieren oder Menschen gesundheitlich schaden.

Nicht minder problematisch sind andere Phänomene, die mit konventioneller Landwirtschaft einhergehen können: Veränderung von Ökosystemen oder menschliches Leid, das durch die Zerstörung von Lebensräumen, Vertreibung, Land- oder Wasserraub sowie moderne Formen der Sklaverei ausgelöst wird. Nach einem Bericht des United Nations Environment Programme (UNEP) ist die Landwirtschaft für 60 Prozent des terrestrischen Biodiversitätsverlustes verantwortlich.⁹ Monokulturen laugen fruchtbaren Boden langfristig aus und verbrauchen – man könnte auch sagen verschwenden – Wasserreserven. Große Wasserflächen wie der Aralsee oder das Nildelta drohen infolge intensiver landwirtschaftlicher Nutzung auszutrocknen oder sind bereits (teilweise) trocken. Diese Auswirkungen sind nicht so leicht mess- oder nachweisbar wie chemische Rückstände im Brot und passieren oft, ohne dass wir Konsument*innen davon wissen (oder wissen wollen).

Konventionelle Landwirtschaft geht mit Ressourcen nicht zimperlich um, dennoch wird ein Gutteil davon umsonst verbraucht bzw. die Umwelt umsonst belastet; denn bis zu 30 Prozent des Brotes werden in der EU weggeworfen. Als Teppich unter dem ausgestellten Esstisch im Leonardo da Vinci Museum fungierten angekohlte Semmeln, die auf einen weiteren Nebeneffekt unseres modernen Ernährungssystems hinweisen sollten: Überschüssiges, nicht verkaufte Brot wird oft thermisch entsorgt. In Wien wurde bis vor einigen Jahren tagtäglich noch so viel Brot entsorgt, wie für die Versorgung der zweitgrößten österreichischen Stadt Graz gebraucht wurde.¹⁰

Jede Kalorie benötigt im Zuge ihrer Herstellung eine bestimmte Menge an Energie, Wasser und (zumeist) Erde, ehe wir Menschen sie verspeisen können. Zudem stecken in jedem Kilogramm Essen bis zu drei Liter verbranntes Erdöl.¹¹ Auf der Zutatenliste stehen dann auch noch Fungizide, Herbizide, Insektizide und andere Additive. Beim Essen hinterlässt jede*r ihren*seinen Fußabdruck, der in Wirtschaftskreisen auch unter der Bezeichnung ‚Externalitäten‘ oder ‚Externalities‘ geläufig ist. Dieses Wort umfasst alle nicht in den Produktionskosten erfassten Ressourcen sowie Emissionen, Verschmutzungen und soziale Auswirkungen.

Wann immer Menschen Lebensmittel herstellen, greifen sie auf die eine oder andere Weise in die Natur ein und nutzen sie für ihre Zwecke. Dieser Eingriff verursacht Veränderungen und löst Folgeerscheinungen aus. Die Volkswirtschaft nennt positive oder negative Effekte, die nicht bezahlt oder genutzt werden und daher auch nicht Teil der wirtschaftlichen Entscheidungen bzw. Kalkulationen sind, ‚Externalität‘ oder ‚externen Effekt‘. Auch bei der Produktion von Essen entstehen derartige ‚Kollateralschäden‘ an Mensch, Tier und Natur. Die Externalitäten der Lebensmittelproduktion bilden alle Arten von Verschwendung, Verschmutzung, irreversibler Zerstörung und menschlichem Leid ab, die im Rahmen eines wirtschaftlichen Vorgangs passieren, von den Verursachenden aber nicht kompensiert werden.

Rechnet man die externen Kosten zu den Betriebskosten hinzu, so produzieren viele Branchen tatsächlich unter Verlusten, gerade in der Landwirtschaft zeigt sich dieser Effekt besonders drastisch, zum Beispiel bei Rindfleisch oder Weizen.¹² Nachhaltigkeit ist also auch eine Frage nach der Betrachtungsweise von Wirtschaftlichkeit, namentlich, ob sich ein Vorgang betriebswirtschaftlich rechnet oder aus einer volkswirtschaftlichen Perspektive bewertet wird.

In der modernen Denkweise, die in unserer Gesellschaft bis heute vorherrscht, spielt der Glaube an Fortschritt, technische Entwicklung und stetiges Wachstum eine Schlüsselrolle: schneller, besser, weiter. Die Aufklärung, als Basis unseres heutigen Weltbildes und unserer Wirtschaftsmodelle, vollzog sich im 17. und 18. Jahrhundert, also zu einer Zeit, als die Erde von rund einer Milliarde Menschen bewohnt wurde. Heute beträgt die Weltbevölkerung mehr als siebenmal so viel.¹³ Dennoch setzt die westliche Denkweise nach wie vor eine quasi unendlich große, sich stets regenerierende Natur voraus, die gezähmt und genutzt werden kann bzw. muss, wie sie in Europa vor einigen hundert Jahren oder in den USA noch im 18. und 19. Jahrhundert tatsächlich vorhanden war. Die Vorstellung des Menschen, der sich die Natur und ihre Ressourcen – faktisch ohne Konsequenzen – sukzessive aneignet und für seine Zwecke gebraucht, stammt aus einer Zeit, als sich das Verhältnis von Mensch und Natur noch völlig anders darstellte als heute. Vergleichsweise wenige Menschen standen einer schier unendlich großen und mächtigen, ja bedrohlichen Natur gegenüber. Heute leben wir in einer ‚vollen Welt‘, in der Wachstum nicht notgedrungen bessere Lebensbedingungen bedeutet, sondern tatsächlich auch schädlich sein kann.¹⁴ Der ursächliche physische Konflikt, der zwischen Wirtschaft und Umwelt besteht, hat sich drastisch verschoben: Heute sind das Ökosystem und seine Leistungen die knappe Ressource, nicht etwa die (menschliche) Arbeitskraft. Unter diesen veränderten Rahmenbedingungen gerät die Konkurrenz zwischen Wirtschaft und Umwelt zu einem offenen Konflikt zwischen Wirtschaftswachstum und Erhaltung der Umwelt.¹⁵ Oder anders ausgedrückt: Wirtschaftliches Wachstum stößt an ökologische Grenzen und wird zu unwirtschaftlichem Wachstum. Auch – oder gerade – in der Landwirtschaft ist das der Fall.

Nachhaltigkeit ist nicht nur eine Frage des Naturschutzes, der Klimastabilität und des Überlebens, sondern primär eine Frage der Gerechtigkeit. Wenn wir in den reichen Ländern Europas essen, dann konsumieren wir Ressourcen aus anderen Regionen der Welt. Und zwar anteilmäßig in deutlich höherem Maß, als es uns rein rechnerisch zustehen würde. Teilt man etwa die globalen Ackerflächen durch die Weltbevölkerung, so entfällt auf jede Person eine Fläche von 45 mal 45 Meter. Obwohl Europa zu den fruchtbarsten Regionen der Welt zählt, ‚importiert‘ es rund ein Drittel dieser Ackerflächen, demzufolge liegt ein Drittel des Landes, auf dem unser Essen (und Rohstoffe für Textilien oder Biosprit) wächst, nicht in Europa.¹⁶

Gerechtigkeit

Mit jeder Handlung verändern wir die Welt – ökologisch, ökonomisch und sozial. Was aber wollen wir verändern? Klimawandel, Migrations- und Fluchtbewegungen, Globalisierung und eine Gesellschaft stark individualisierter Persönlichkeiten, die sich selbst eher als Konsument*innen denn als Bürger*innen begreifen, bremsen die demokratische Entwicklung Europas. Seit dem Zerfall der Sowjetunion steht das kapitalistische Wirtschaftssystem konkurrenzlos da. Dies hat zu einer weiteren Liberalisierung der Märkte geführt. Vermeintlich stabile, systemische Säulen weisen plötzlich Bruchstellen auf. Die globale Krise in Folge der Lehman-Pleite 2008 hat gezeigt, dass unser Wirtschaftssystem nicht unfehlbar ist. Staaten drohten in Konkurs zu gehen.

Fast scheint es, als wäre die Apokalypse zur Normalität geworden. Die Katastrophe gehört zum Frühstück dazu. Und täglich grüßt der Weltuntergang. Börse, Natur oder Politik? Klimawandel? Letzterer erweist sich in Hinblick auf Gerechtigkeit und sozialen Frieden vermutlich als die schlimmste Bedrohung. Wir haben kaum noch Zeit, heißt es. Wir müssen sofort handeln, sagt man. Das tun wir aber nicht. Ganz im Gegenteil: Der Bekämpfung der düsteren Zukunftsprognose unseres Planeten – und damit unserer Heimat – ziehen wir eine endlose Diskussion über Existenz und Ausmaß des Klimawandels und die Strategie seiner Bekämpfung vor. Können wir tatsächlich so lange warten, bis wir die ‚richtige‘ Strategie gefunden haben?

Die Erderwärmung fordert jetzt schon ihre Opfer. Wetterkapriolen, Stürme, Wassermangel oder Bodenerosion berauben Menschen – auch in Europa – ihrer Lebensgrundlage und zwingen sie oftmals in die Flucht. Die westlich industrialisierte Kultur, die dieses Dilemma mit ihrem vom Wachstum getriebenen Wirtschaftssystem überwiegend verursacht hat, wird nicht oder kaum in Frage gestellt. Der Raubbau an fruchtbarem Land, Frischwasser und anderen natürlichen Ressourcen wie den Fischbeständen, die Verschmutzung und Zerstörung von Lebensräumen sowie die Ausbeutung von Menschen gehen ungebremst weiter. Unser Produktions- und Konsumsystem wird nicht in Zweifel gezogen, wohingegen jene Menschen, die auch auf Grund der oben genannten Probleme, jedenfalls aber wegen der ungleichen Wohlstandsverteilung von außen nach Europa kommen, hier von gewählten Politiker*innen als Bedrohung unserer ‚Kultur‘ und unseres Lebensstils stilisiert werden. Eine typische Opfer-Täter-Verkehrung. Eine andere Sichtweise wäre, dass Kolonialismus und Kapitalismus nun vermehrt ihre Opfer zu Gesicht bekommen. Die Armut, die von der westlichen Industrialisierung (zumindest mit-) verursacht wurde, zeigt sich. Sie kommt zu uns. Das ist natürlich nur eine Mutmaßung.

Kultur

Was und wie wir essen, ist nicht nur Ausdruck unserer Herkunft, unserer Traditionen und unseres sozialen Status, sondern zeugt auch von unserer Weltsicht und schreibt unser Verhältnis zu Umwelt, Natur und Mitmenschen fest. Mit der Esskultur übersetzen wir unsere politischen Einstellungen in faktische Handlungen. Unsere Überzeugungen und Gewohnheiten manifestieren sich bei jedem Einkauf und jeder Bestellung im Lokal – und schaffen Tatsachen in Hinblick auf Natur und Mitmenschen. Auf der einen Seite verbrauchen wir dadurch Ressourcen und erzeugen Abfall, Abgase, Abwasser etc., auf der anderen Seite pumpen wir an einer ganz bestimmten Stelle Geld ins System.

Tatsächlich fällt es extrem schwer, ein moralisch annehmbares und nachhaltiges Leben zu führen. Der Betrieb eines Autos, die Herstellung eines Mobiltelefons, die Entsorgung eines Heimcomputers – all das hat negative Auswirkungen auf das Ökosystem. Der Genuss einer Tasse Kaffee, eines Stücks Schokolade oder eines Steaks bedeutet vielleicht die Unterstützung von Sklaverei, Landraub oder Massentierhaltung. Wer ein Leben ohne Auto, Handy und Computer führt, gerät sozial schnell unter Druck, ja sein Handeln wird sogar als Provokation begriffen, als Kritik am Lebensstil der Anderen.

Die Kultur schneidert sehr schmale Verhaltenskorsette rund um ihre Individuen. Egal ob Schlafen, Essen, Sexualität oder Kleidung, praktisch alle Lebensbereiche sind von kulturellen Regeln, Konventionen und Wertvorstellungen geprägt, die nicht unbedingt rational oder vernünftig sind. Biologisch betrachtet erfüllt Essen die Aufgabe, den Körper am Leben zu erhalten. Die Art und Weise, wie wir essen, setzt aber zugleich soziale und kulturelle Wertvorstellungen in die Tat um. Welche Ziele dabei verfolgt werden, ist eine Frage der Ideologie, die hinter der jeweiligen Esskultur steht. Denn Nahrung ist nicht nur ein physischer, sondern auch ein metaphysischer Baustein des eigenen Selbst.

Wenn wir über eine gerechte, armutsfreie, nachhaltige Zukunft nachdenken, dann müssen wir auch über Kultur diskutieren und sie in Frage stellen. „Kultur ist heute der zentrale Schauplatz, auf dem wir unsere Gesellschaft verhandeln. Kultur ist der Bereich, wo unterschiedliche Vorstellungen von Kultur aufeinandertreffen oder auch aufeinanderprallen.“¹⁷ Mit dieser Passage formuliert die Wiener Philosophin Isolde Charim die zentrale Aufgabe unserer Zeit.

Wir sind das Resultat unserer Handlungen. Wir gestalten, produzieren, konsumieren – und hinterlassen unsere Überreste. In allen unseren Tätigkeiten folgen wir kulturellen Konventionen – Traditionen, Regeln und Gesetzen. Diese spiegeln die Werte unserer Gesellschaft wider. Manche dieser kulturellen Gepflogenheiten stehen der Idee eines nachhaltigen Lebensstils im Weg. Zum Beispiel die Vorstel-

lung, dass eine Mahlzeit dann besonders elegant und wichtig ist, wenn dabei möglichst viel Besteck und Geschirr verbraucht wird. Oder der Glaube, dass es peinlich sei, Reste zu servieren oder Portionen zu teilen, Überreste einzupacken oder zu verschenken. Oder dass ein Steak besser schmeckt und gesünder ist als Innereien und Fleisch wertvoller als Gemüse. Warum ist es peinlich, danach zu fragen, wieviel Erdgas in einer Glashaustomate steckt? Und warum gilt es als Zeichen von Fortschritt, wenn die Zwiebeln im Supermarkt aus Australien und die Kartoffeln aus Ägypten stammen? Und im selben Regal im Winter Erdbeeren und im Frühjahr Weintrauben angeboten werden?

Kunst

Kultur als gelebte Alltagspraxis basiert auf implizitem Wissen. Bei den allermeisten Handlungen des Alltags überwiegt der implizite, also unterbewusst übermittelte Inhalt den explizit ausgesprochenen bei Weitem. Ein Großteil des subjektiven Wissensvorrats stammt nicht von eigenen Erfahrungen, sondern stellt ein von anderen Personen vermitteltes Wissen dar.¹⁸ Jede Gruppe besitzt ein derartiges kollektives, imaginäres, von Individuen unabhängiges, immaterielles Gedächtnis, das fähig ist, das Verhalten der Gruppenmitglieder zu steuern und über die biologische Regulierung zu dominieren.¹⁹ Als kollektives Ausdrucksmittel tragen Kultur und Tradition zur individuell erlebten Sinnhaftigkeit der eigenen Existenz und zur Legitimation der jeweiligen Wirklichkeit bei.²⁰ Gerade das macht den Umgang mit bzw. die Verschiebung von Bedeutungen – wie wir sie in unseren Performances versuchen – so kontroversiell. In diesem Sinn kann man Kunst auch als sozio-politisches Mittel verstehen. Ein Vorteil dabei ist, dass Kunst Bedeutungen (Symbole etc.) aus dem Kontext des Alltags herausschält und daher einer gewissen Ernsthaftigkeit entbehrt. Künstler*innen dürfen Dinge sagen und tun, die im ‚normalen‘ sozialen Umgang Tabu sind – denn niemand muss Kunst ernst nehmen.

Kulturelles Wissen ist zum Großteil implizites Wissen, das in Form von sozialen Praktiken, akkordierten Handlungsabläufen, Ritualen und Verhaltensmustern wie den Tischsitten, aber auch in der Menüabfolge, der Auswahl und Zusammenstellung der Zutaten und dergleichen gespeichert und auf diese Weise von Generation zu Generation weitergegeben wird. Zwar kann implizites Wissen – zum Beispiel die Atmosphäre eines Raumes, die Wirkung eines Musikstückes oder eines Gedichtes oder eben auch die Wahrnehmungen des Essens (etwa der Geschmack eines Weines) – nicht ohne Bedeutungsverlust mit Worten beschrieben, also explizit gemacht werden, dennoch beeinflussen diese Eindrücke und Gefühle aber unser Handeln, unsere Entscheidungen, unser Denken und unsere Wertvorstellungen. Da sich

implizites Wissen nicht hinreichend in explizites Wissen überführen und sprachlich ausdrücken lässt, kann es auch nicht im herkömmlichen Sinn (zum Beispiel als Text) reflektiert werden.²¹ Künstlerische Arbeiten bieten eine Möglichkeit, außersprachliches, kulturelles Wissen zu analysieren, zu kommunizieren und zu interpretieren. Der Vorteil dieser Art der Auseinandersetzung liegt auch darin, dass künstlerische Arbeiten sinnlich-unmittelbar erlebt werden.²² Kunstaktionen bieten Möglichkeiten, kulturelle Bedeutungssysteme, die nicht auf der expliziten Ebene des sprachlichen Denkens passieren, gleichzeitig aber einen wesentlichen Baustein des kollektiv erlebten Sinns bilden, zu erforschen und zu hinterfragen. Sie machen Denk- und Handlungsspielräume erfahrbar, die außerhalb der rationalen Denkebene liegen.

Essen erregt die Gemüter, und das in jeder Hinsicht. Denn die Auswahl, Zubereitung und der (richtige oder falsche) Verzehr von Nahrung offenbaren, wer wir sind. Fehler beim Essen resultieren unmittelbar in der Erregung Anderer. Wer öffentlich seinen Kuchen mit Senf verspeist, erntet Kopfschütteln. Der Verzehr der Leftovers vom Nachbartisch im Wirtshaus könnte einen Lokalverweis nach sich ziehen und wer offenkundig die Tischmanieren missachtet, wird bestenfalls ignoriert, im schlimmsten Fall aus der Gruppe ausgeschlossen. Durch Übertretungen der moralischen Vorgaben – sei es aus Provokation, Dekadenz, Lust an der Exotik oder am Spiel – droht sich das Essverhalten einer Gruppe zu verändern. Das Überschreiten moralischer Grenzen stellt die kulturell verordneten Handlungsmuster rund ums Essen in Frage. ‚Falsches‘, sprich nicht akkordiertes Verhalten beim Essen kann vom Gegenüber als Provokation verstanden werden und Aggressionen auslösen.

Die Auseinandersetzung mit Kultur und dem Netzwerk von Bedeutungen, auf dem sie beruht, macht Kunst zu einem spannenden, gesellschaftspolitischen Werkzeug. Für uns ist Eat Art wie geschaffen, um Menschen dazu zu bewegen, aus sich heraus zu gehen. Denn wann immer Essen als künstlerisches Mittel eingesetzt wird, werden die Beteiligten in einer Weise berührt, die über den ‚klassischen‘ Kunstgenuss hinausgeht. Im Regelfall findet Kunst in gewisser Distanz statt, die eine direkte Interaktion mit den ausgestellten Objekten unterbindet. Performances dagegen lassen Unmittelbarkeit und Interaktion zu. Im Fall von Essen kann das Kunstwerk nicht nur berührt und sinnlich – vor allem auch olfaktorisch – erfahren, sondern können Teile davon sogar inkorporiert werden.

Ein Umgang mit Nahrung, der den gesellschaftlichen Normen widerspricht, irritiert. Esssituationen, die herkömmliche Konventionen, wenn auch nur in kleinen Details, unterlaufen, erregen Menschen. Und genau das ist das Wunderbare an Eat Art oder Food Design. Mit Essen und seiner Dislokation aus dem Alltäglichen heraus in neue, fremde Situationen hinein, können Essensperformances auf der Stelle Gefühle wachrufen und Gedanken auslösen. Im besten Fall können sie Möglichkeiten eröffnen und Veränderungen passieren lassen. Der Anblick, der Geruch,

der Geschmack von Essen berühren uns, ebenso wie die Werkzeuge und Regeln rund um den Verzehr. Beim Essen sind wir Menschen bereit, uns fallen zu lassen, Gewohnheiten hinter uns zu lassen und uns für Neues zu öffnen. Wenn wir Gepflogenheiten hinterfragen und unser kulturelles Gedächtnis ein wenig löschen, dann taucht die Frage auf: Warum essen wir genau so, wie wir eben essen? Und: könnten wir nicht auch ganz anders essen?

Sich künstlerisch mit Essen auseinanderzusetzen, eröffnet Möglichkeiten, gängige Verhaltensweisen über Bord zu werfen und bestehende Werte zu hinterfragen. Eat Art ist ein Weg, um die Grenzen unserer Esskultur auszuloten, von kulturellem Ballast zu befreien und Raum für Weiterentwicklung zu schaffen. Denn Kultur als solche ist menschengemacht und daher auch gestaltbar. Kulturelle Werte lassen sich verändern, etwa die – auch symbolisch – hohe Bewertung von Fleisch. So ließe sich der persönliche, ökologische Wasserabdruck durch Umstellung auf vegetarische Kost von ca. 3.600 Liter um rund ein Drittel auf ca. 2.300 Liter verbrauchtes Wasser pro Tag und Person reduzieren.²³ Unsere Vision wäre, dass solche Verhaltensänderungen weder dogmatisch noch durch Verzicht, sondern durch eine kulturelle Umwertung – leichtfüßig und spielerisch – passieren. Ist das naiv? Vielleicht.

Rechte statt Verzicht

Tatsächlich hat sich die Rhetorik des Verzichtes politisch als nicht zielführend erwiesen. Gruppierungen, die fordern, öfter auf das Auto, auf Fleisch oder auf Langstreckenflüge zu verzichten, sind nicht in der Lage, eine kritische Masse an Menschen für ihre Ideen zu begeistern. Warum können Nachhaltigkeit und ihre Ziele nicht positiv formuliert werden? Denn für eine nachhaltigere Zukunft müssen wir nicht primär auf Dinge verzichten, sondern wir erhalten damit auch Dinge (zurück), die eigentlich selbstverständlich bzw. Teil der Grundrechte sind: Ruhe, saubere Luft, saubere Gewässer, eine vielfältige und artenreiche Tier- und Pflanzenwelt. Es geht darum, die Zukunft zurückzuerobern, von uns für uns! Denn als Menschen haben wir ein Recht darauf, in einer intakten Umwelt und in einer sozial ausgewogenen Gesellschaft zu leben. Eigentlich ist es Aufgabe jeder Politik, uns zu diesem Recht zu verhelfen. Eine Politik, die sich Nachhaltigkeit auf die Fahnen heftet, muss daher vor allem auf diese Rechte pochen, anstatt den Verzicht zu predigen.

Nachhaltigkeit kann zu einer positiven Erfahrung werden, wenn sie positiv erzählt wird, als eine Geschichte, die sich darum dreht, die Natur zu erhalten, Tiere und Pflanzen zu retten. Eine Geschichte, die Menschen motiviert, biologische Lebensmittel zu kaufen, nicht um sich einen eigenen Vorteil (etwa einen gesund-

heitlichen) zu verschaffen, sondern um Bienen und andere Kleinlebewesen am Leben, Gewässer sauber und Böden fruchtbar zu erhalten.

Teil dieser Erzählung muss es sein, die Ziele von Fortschritt zu hinterfragen und Fortschritt als Selbstzweck zu negieren. Sie könnte ein neues Verständnis von Fortschritt formulieren, einen Fortschritt, der nicht dem Wirtschaftswachstum oder der technischen Innovation geschuldet ist, sondern einen gesellschaftlichen Fortschritt, der sich an seiner sozialen und kulturellen Entwicklung misst. Tatsächlich scheint es, als hätten wir die Ziele für Fortschritt irgendwie aus den Augen verloren. Ziele für eine neue Art von Fortschritt, der die Lebensbedingungen möglichst vieler Menschen verbessert, zu erarbeiten, ist aus unserer Sicht eine der aktuellsten und drängendsten politischen Herausforderungen.

Nachhaltigkeit basiert auf moralisch-ethischen Werten. Essen ist ein alltäglicher kultureller Akt, der bestimmten Wertvorstellungen folgt. Jede Veränderung des Essverhaltens hat Auswirkungen auf das Ökosystem und sozio-ökonomische Prozesse. Es macht einen Unterschied, ob sich eine Gesellschaft für eine monotone, zentralisierte, industrialisierte oder eine biodiverse, vielfältige, nachhaltige Nahrungsmittelversorgung entscheidet. Gegenwärtig ernähren sich westliche Kulturen überwiegend von Industriedesign. Wenn wir Veränderungen in unserem Essverhalten provozieren wollen, brauchen wir nicht nur wissenschaftliche Daten und technische Innovationen, sondern auch einen kulturellen Wandel. Als kulturelle Wesen können wir Menschen entscheiden, ob wir uns an herkömmliche Werte halten – oder neue Werte schaffen. Mit ihnen definieren wir unser Verhältnis zur Natur, zu unseren Mitmenschen und unsere (eigene) Zukunft. Mit unseren Projekten versuchen wir, die kulturelle, ökologische und politische Tragweite unserer (all)täglichen Kalorien zu thematisieren.

Anmerkungen

- 1 Quelle: Erwan Saouter, Joint Research Center der Europäischen Union.
- 2 Vgl. Arjen Y. Hoekstra, *The Water Footprint of Food*, Universität Twente, Niederlande 2015, <https://waterfootprint.org/media/downloads/Hoekstra-2008-WaterfootprintFood.pdf> (8.7.2019).
- 3 Vgl. Edmund A. Spindler, *Geschichte der Nachhaltigkeit. Vom Werden und Wirken eines beliebten Begriffes*, 3f., <https://www.nachhaltigkeit.info/media/1326279587phpeJPyvC.pdf> (27.3.2019); erschienen auf Englisch in: Jan Jenkins/Roland Schröder (Hg.), *Sustainability in Tourism. A Multi-disciplinary Approach*, Wiesbaden 2013.
- 4 Vgl. Spindler, *Geschichte*, 7f.
- 5 Quelle: Erwan Saouter, Joint Research Center der Europäischen Union.
- 6 Ebd.
- 7 Ebd.
- 8 Ebd.

- 9 Vgl. UNEP, Food Systems and Natural Resources, 2016, zitiert in: Ernst Ulrich von Weizsäcker/Andres Wijkman, Wir sind dran. Club of Rome: Der große Bericht, Gütersloh 2017, 236.
- 10 Erwin Wagenhofer, Dokumentarfilm „We feed the world – Essen global“, 2005.
- 11 Benedikt Härlin, Zukunftsstiftung Landwirtschaft, Berlin; Die Zukunftsstiftung Landwirtschaft ist eine unselbstständige Stiftung, die mit der GLS Gemeinschaftsbank assoziiert ist, die wiederum dem Bundesverband der Deutschen Volksbanken und Raiffeisenbanken angehört. Die Stiftung fördert gemeinnützige Projekte im Bereich der ökologisch und sozial nachhaltigen Landbewirtschaftung, www.2000m2.eu/de (27.3.2019).
- 12 Vgl. von Weizsäcker/Wijkman, Wir sind dran, 2017, 80.
- 13 Vgl. ebd., 35, 112.
- 14 Vgl. ebd., 36.
- 15 Vgl. ebd., 110f.
- 16 Vgl. Zukunftsstiftung Landwirtschaft, Berlin, www.2000m2.eu/de (27.3.2019).
- 17 Vgl. Isolde Charim, Ich und die Anderen. Wie die neue Pluralisierung uns alle verändert, Wien 2018, 95.
- 18 Vgl. Hubert Knoblauch, Wissenssoziologie, Konstanz 2005, 150.
- 19 Vgl. Jean-Claude Kaufmann, Kochende Leidenschaft. Soziologie vom Kochen und Essen, Konstanz 2006, 17.
- 20 Vgl. Alfred Lorenzer, Das Konzil der Buchhalter. Die Zerstörung der Sinnlichkeit. Eine Religionskritik, Frankfurt am Main 1981, 163f.
- 21 Vgl. Harry Collins, Drei Arten impliziten Wissens, in: Jens Loenhoff (Hg.), Implizites Wissen. Epistemologische und handlungstheoretische Perspektiven, Weilerswist 2012, 91–107, 92.
- 22 Vgl. Lorenzer, Konzil, 1981, 89.
- 23 Vgl. Hoekstra, Footprint, 2015, 44.