
Vorwort

Was darf der Mensch essen? Was darf er *noch* essen, was nicht? Was ist gut und richtig, bezahlbar und fair, umwelt- und tiergerecht und dazu auch noch gesund? Ist der Vegetarismus – wie häufig propagiert – der Weg einer zukunftsfähigen Ernährung? Garantiert er persönliche Gesundheit, soziale Gerechtigkeit und globale Umweltsicherung? Oder gibt es doch ein ethisch vertretbares Essen mit Fleisch¹? Wie wichtig und wie relevant sind diese Fragen? Sind sie nur eine neue Form der Flucht in die Romantik, ein „Aufstand der Satten“² oder Ausdruck der gegenwärtigen Thematisierungskonjunktur der Ernährung?

Dieser Band beschäftigt sich mit grundlegenden Fragen einer Ernährungsethik in gegenwärtiger und zukünftiger Perspektive. Er greift auf – aber nicht nur – den Fleischkonsum am Beispiel des Huhns auf. Denn das Huhn verzeichnet derzeit global die größten Produktionszuwächse, es ist in besonderem Maße Gegenstand fachübergreifender kontroverser Diskussionen und zudem am wenigsten von religiösen Tabus betroffen. Die Beiträge konzentrieren sich auf ernährungsethische Phänomene und Probleme im deutschen Sprachraum und in Mitteleuropa und analysieren diese vor dem Hintergrund globaler Verflechtungen. Aus ethischer Perspektive beleuchten sie Kriterien und Maßstäbe des vermeintlich richtigen Handelns und der guten und richtigen Ernährung. Außerdem greifen sie die Frage auf, mit welchem Recht in welchen Bereichen festgelegt wird, was der Mensch essen darf. Dies umfasst Konsequenzen für den Einzelnen und für die Gesellschaft als Ganzes sowie Bezüge zu Politik, Umwelt und Nachhaltigkeit.

Zu Wort kommen Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler unter anderem des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens, aber auch Autorin-

¹ Keith, L., & Goder, U. (2013). *Ethisch essen mit Fleisch*. Lünen.

² Greffrath, M. (2014). Der Aufstand der Satten. Deutschlandfunk, 01.05.2014, 9:30 Uhr. http://www.deutschlandfunk.de/konsum-der-aufstand-der-satten.1184.de.html?dram:article_id=284119. Zugriffen: 5. Mai 2014.

nen und Autoren, die durch ihre Tätigkeiten in Nichtregierungsorganisationen oder im Journalismus eine so große Expertise erworben haben, dass sie unsere Diskussionen erheblich zu bereichern vermögen. So präsentiert der vorliegende Band ein breites thematisches Spektrum, das die gegenwärtigen Debatten deutlich erweitert. Er zielt nicht auf Kochrezepte oder Alltagsanweisungen ab, sondern bietet eine wissenschaftlich diskursive Sachgrundlage; denn grundsätzliche Antworten auf das große Spektrum ethischer Fragen gibt es ebenso viele wie imperativ formulierte Anweisungen, die Brücke zur alltäglichen Ernährung wird jedoch kaum geschlagen.

Für einen Einblick in die Grundfragen des Bandes, seinen Aufbau und die historische Herleitung der Problematik sei auf die Einführung aus der Feder von Gunther Hirschfelder und Barbara Wittmann verwiesen. Eine analytische Zusammenchau der Beiträge bieten Jana Rückert-John und Barbara Wittmann am Ende des Buches.

Die Herausgeberinnen und der Herausgeber dieses Bandes bilden gemeinsam den Vorstand des von der Heidelberger Dr. Rainer Wild-Stiftung getragenen Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens, eines interdisziplinären Zusammenschlusses von Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftlern, die sich mit dem Essen und Trinken beschäftigen. Der Arbeitskreis verknüpft die wissenschaftlichen Erkenntnisse aus verschiedenen natur-, kultur- und sozialwissenschaftlichen Feldern, indem ausdrücklich Grenzen zwischen beteiligten Wissenschaften überschritten und neue Perspektiven eröffnet werden. In Symposien und Buchpublikationen greift der Arbeitskreis ernährungsrelevante Probleme auf und macht so auf die enorme Bedeutung von Essen und Trinken in der Gesellschaft aufmerksam.

Dieser Sammelband basiert auf einem gleichnamigen 2012 in Regensburg durchgeführten Symposium, das von Gunther Hirschfelder (Universität Regensburg) und der Dr. Rainer Wild-Stiftung organisiert wurde. Das Konzept wurde für die Buchpublikation erweitert und es konnten auch Autorinnen und Autoren dafür gewonnen werden, die nicht an dem Symposium teilgenommen hatten. Die Herausgeberinnen und der Herausgeber danken allen Autorinnen und Autoren vielmals für ihre Mitwirkung an diesem Band. Ihre durchaus sehr verschiedenen Beiträge und Perspektiven zeigen die außerordentliche Breite des Themas und seine Aktualität.³

Wir danken vornehmlich Dr. Anne Weiland von der Dr. Rainer Wild-Stiftung, Heidelberg, für das Projektmanagement, und Barbara Wittmann, Mitarbeiterin

³ Aus Gründen der Einheitlichkeit und besseren Lesbarkeit haben wir uns dafür entschieden, in allen Beiträgen auf die Doppelnennung beider Geschlechter bei Personenbezeichnungen zu verzichten.

der Regensburger Professur für Vergleichende Kulturwissenschaft; beide haben für eine kontinuierliche und systematische Bearbeitung des Manuskripts gesorgt. Schließlich und nicht minder herzlich danken wir Reiner Klähn, Heidelberg, für sein sachkundiges Endlektorat der Texte. Dem Springer VS Verlag, Wiesbaden, sind wir dankbar, dass er den Band in sein Verlagsprogramm aufgenommen hat und damit an die erfolgreiche Zusammenarbeit beim Vorgängerband „Die Zukunft auf dem Tisch. Analysen, Trends und Perspektiven der Ernährung von morgen“⁴ anknüpft.

Die Frage, was der Mensch essen darf, ist wahrlich nicht leicht zu beantworten. Deshalb wünschen wir allen Leserinnen und Lesern dieses Bandes, dass er ihnen einen Fundus an Informationen und eine gute Grundlage für die eigene weitere Auseinandersetzung mit Ernährungsethik sei.

Regensburg, Kassel-Witzenhausen,
Fulda und Heidelberg im November 2014

Gunther Hirschfelder, Angelika Ploeger,
Jana Rückert-John und Gesa Schönberger

⁴ Angelika Ploeger, Gunther Hirschfelder, Gesa Schönberger (Hrsg.), Wiesbaden 2011.

Was der Mensch essen darf

Ökonomischer Zwang, ökologisches Gewissen und
globale Konflikte

Hirschfelder, G.; Ploeger, A.; Rückert-John, J.;

Schönberger, G. (Hrsg.)

2015, XIV, 405 S. 14 Abb., 9 Abb. in Farbe., Softcover

ISBN: 978-3-658-01464-3