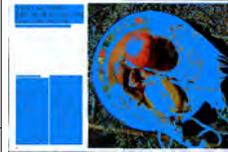


Datum: 03.11.2012

DAS MAGAZIN



Tamedia AG
8021 Zürich
044/ 248 45 01
www.dasmagazin.ch

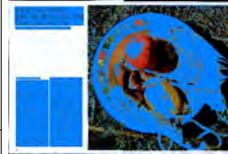
Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 433'172
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 8
Fläche: 293'107 mm²

ERST KOMMT DIE MORAL, DANN DAS FRESSEN

Die letzten grossen Fragen sind Ernährungsfragen.





Tamedia AG
8021 Zürich
044/ 248 45 01
www.dasmagazin.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 433'172
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 8
Fläche: 293'107 mm²

Text CHRISTIAN SEILER
Ich stand in der Gemüseabteilung des Biosupermarktes und musterte schlecht gelaut das Angebot. Die Salate liessen die Blätter hängen. Sie lagen bestimmt schon viel zu lang im Regal, ohne dass sie jemand befeuchtet hätte. Die Tomaten waren knallrot, prall und so gleichmässig geformt, wie nur Tomaten aussehen, die unter Laborbedingungen in einem Glashaus gezogen werden, diese hier vielleicht in einem Bioglashaus. Nein, danke.

Aber die Himbeeren machten einen akzeptablen Eindruck. Ich schnappte mir also ein Plastikschüsselchen mit Beeren, als mich eine junge Mutter, die mit ihrer Tochter durch die Abteilung patrouillierte, so entrüstet anfauchte, dass ich vor ihr zusammenzuckte wie ein angeheiterter Autofahrer, der in eine Alkoholkontrolle geraten ist.

«Meinst du das ernst?», fragte sie mit einem Blick auf das kümmerliche Körbchen in meiner Hand. «Die kommen aus Uruguay. Du willst doch nicht im Ernst Himbeeren aus Uruguay kaufen?»

Stimmt, die Himbeeren stammten aus Uruguay. Das stand sehr, sehr klein auf dem Etikett. Die Früchte waren also sehr weit gereist. Mit einem Flugzeug. Dieses Flugzeug hatte Treibhausgase erzeugt, die zum

Klimawandel beitragen. Mhm. Fast hätte ich die Himbeeren zurück ins Regal gelegt, wie einen Sack Bonbons, den sich ein kleines Kind in der Migros geschnappt hat, bevor es darüber aufgeklärt wurde, dass Bonbons pfui sind und man sicher nichts einfach nimmt, ohne zu fragen.

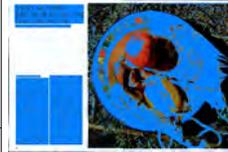
Dann fiel mir aber zum Glück doch noch ein, dass es keinen etwas angeht, wenn ich Himbeeren aus Uruguay kaufe, noch dazu Biohimbeeren, und ich sagte das der Wächterin meines Carbon-Footprints auch in ungefähr diesen Worten.

Wobei— ganz von der Hand zu weisen ist das Problem ja nicht, auf das sie aufmerksam machte: dass es ziemlich paradox ist, im Bioladen Produkte zu verkaufen, die um die halbe Welt reisen, während es doch auch mitteleuropäische Himbeeren gibt, nun gut, vielleicht nicht jetzt, aber grundsätzlich. So wird, hatte ich mir selbst schon einige Male gedacht, der Vorteil des Bioprodukts durch den Nachteil seines aufwendigen Transports gemindert, wenn nicht neutralisiert.

Zu Hause verzehrte ich die Himbeeren mit Vanilleeis und nahm mit einer gewissen Zufriedenheit zur Kenntnis, dass sie sauer schmeckten. Aber das half mir nicht aus dem moralischen Dilemma. Wenn

Datum: 03.11.2012

DAS MAGAZIN



Tamedia AG
8021 Zürich
044/ 248 45 01
www.dasmagazin.ch

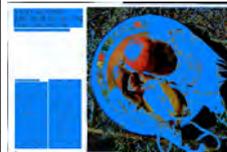
Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 433'172
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 8
Fläche: 293'107 mm²



BEILD: BRENDI AUGSPERGER

Je grösser der Fisch, desto glücklicher der Mann. In diesem Falle hat er einen Lachs gefangen.



Tamedia AG
8021 Zürich
044/ 248 45 01
www.dasmagazin.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 433'172
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 8
Fläche: 293'107 mm²

schon ein paar Himbeeren, die ich gedankenlos im Biosupermarkt aufklaube, ein solches erzeugen, dann befinden sich die nächsten moralischen Tretminen mit Sicherheit dort, wo ich meinen nächsten Schritt hinsetze.

Die grosse Frage, auf die mich mein kleines Erlebnis hinwies, lautet: Ist es möglich, sich moralisch einwandfrei zu ernähren? Zu essen, was für meine Familie und mich gut und gesund ist, und dabei weder andere Menschen zu benachteiligen, Tiere zu quälen, die Umwelt auszubeuten noch auf die Lügen der Nahrungsmittelindustrie hereinzufallen? Dieses Essen zu geniessen, ohne die Art und Weise, wie es hergestellt wird, auszublenden? Gibt es das moralische Menü, das diesen Ansprüchen genügt? Oder schmeckt uns das Essen, je mehr wir über seine Entstehung wissen, desto weniger?

«Beim Essen geht es sowohl ums Leben als auch um Luxus», schreibt der Philosoph David M. Kaplan im Vorwort zu seinem Buch «The Philosophy of Food». «Es geht um ernste Themen wie Hunger und Unterernährung, Zuckerkrankheit und Herzkrankheiten, Essen und Gegessenwerden. Essen ist eine zutiefst moralische Angelegenheit. Immer gewesen. Selbst gewöhnliche, tägliche Vorgänge des Zubereitens und Essens sind Spielarten ethischer Handlungsweisen. Kulturelle und religiöse Traditionen haben uns seit der Antike vorgeschrieben, was wir essen sollen und was nicht. Essensvorschriften wurden mindestens so ernst genommen wie andere Themen, deren moralisches Gewicht leichter zu erkennen ist. Heute interessieren sich Menschen im industrialisierten Norden weniger für die Beziehung zwischen Ernährung und moralisch-religiösen Handlungsweisen, dafür mehr für weltliche Themen wie Gesundheit oder, zu einem geringeren Anteil, für Tiere und Umwelt. Die meisten von uns sind mit den

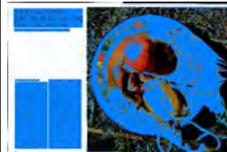
ethischen Standardfragen zum Essen vertraut. Sie werden immer mehr zum Allgemeinut. Was sollen wir essen? Ist es falsch, Fleisch zu essen? Was sollen wir wegen des Hungers in der Welt unternehmen? Haben meine persönlichen Entscheidungen überhaupt eine Auswirkung?»

Kaplan trifft mehrfach ins Schwarze. Wir wissen eine Menge über Wesen und Hintergründe unserer Ernährung. Die Herkunft wird bei verschiedenen Lebensmitteln bis ins Detail aufgeschlüsselt. Sie erhebt Anspruch darauf, seine Qualität zu bestimmen. Auf welchem Boden eine Rebe wächst; in welcher Höhenlage eine Butter gerührt wird; von welchen Weiden ein glückliches Kalb gefressen hat, dessen Steak wir auf dem Teller liegen haben: Über diese Informationen verfügen wir, sobald wir interessierte Konsumenten sind — und haben gelernt, sie als Qualitätsbestandteil des Produkts, das wir geniessen, zu erkennen und zu schätzen.

Die Verfeinerung des eigenen Geschmacks ist ein Lernprozess. Sie geht weit über den blossen Geschmack eines Produkts hinaus. Der blosser Geschmack von, sagen wir, Gänseleber, ist in erster Linie der von Fett. Dass Gänseleber eine Delikatesse sein soll, ein Lebensmittel, dessen Verzehr besonderen Genuss bereitet, ist also ein kultureller Prozess.

Aber «niemand kann den Genuss von Foie gras kultivieren, ohne den Genuss der Fettleber einer zwangsernährten Gans zu kultivieren», schreibt die Ästhetikprofessorin Carolyn Korsmeyer, Autorin von «Savoring Disgust», ganz zu Recht. «Es ist vielleicht möglich, Foie gras zu mögen, ohne viel darüber zu wissen, wie sie produziert wird. Aber der Connoisseur kann nicht sowohl kennerhaft als auch unwissend sein.»

Soll heissen: Je mehr wir über Nahrungsmittel wissen, desto eher geraten wir in ein moralisches Dilemma — die Frage, ob wir Gänseleber essen dürfen, ist da vergleichsweise einfach zu beantworten (nein, dürfen wir nicht. Zu offensichtlich ist das moralische Defizit, das sich aus der quälerischen Herstellung einer Gänsestopfleber ergibt, der Zwangsüberfütterung eines Tiers, dessen krank-



Tamedia AG
8021 Zürich
044/ 248 45 01
www.dasmagazin.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 433'172
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 8
Fläche: 293'107 mm²

haft verformtes Organ wir geniessen).

Aber wie sähe unser Menü, das Menü der Informationsgesellschaft, aus, wenn wir es nicht nach geschmacklichen, sondern nach moralischen Gesichtspunkten zusammenstellen müssten?

Salat und Gemüse

Wer Salat und Gemüse aus seinem eigenen Garten bezieht, kann diese Frage getrost überspringen — wenn er seine Zucchini nicht «Lance Armstrong» getauft hat und mit Anabolika zu oberarmgrossen Keulen aufpumpt. Aber wer hat schon einen Garten? Die meisten von uns müssen ihr Gemüse, das moralisch unbedenklichste aller unserer Lebensmittel, aus dem Supermarkt holen. Und da beginnt bereits das grosse Differenzieren.

Bio oder nicht bio? Aus lokaler Produktion oder von irgendwo, wo gerade Saison ist? Selbst das beiläufige Besorgen der Tomaten, die man ohne grosses Aufheben mittags zu Mozzarella aufschneiden möchte, kann zur Abstimmung über ein ganzes Paket an Themen werden.

Billigen wir, indem wir die prachtvollen, dunkelroten Rispen Tomaten im Gemüseregal auswählen, die Tatsache, dass sie irgendwo in Holland im Glashaus entstanden sind, gefüttert mit Nährlösung, die Wurzeln in Watte? Lassen wir uns von der Agrarindustrie verarschen, die weiss, mit welchen Schlüsselreizen sie uns zum Hingreifen nötigt? Zahlen wir auf das Konto von Monsanto oder anderer Samenmonopolisten ein, die daran schuld sind, dass statt Hunderten Sorten von Tomaten nur mehr drei oder vier in den Handel kommen?

Die Antwort darauf ist schlicht: Ja.

Also Bioladen oder -abteilung. Wir suchen uns unterschiedlich grosse, bunte Exemplare aus der Pro-Specie-Rara-Kollektion aus. Kümmern wir uns mit diesem Akt bloss um einen besseren Geschmack, um unsere Gesundheit oder um den Zustand des Planeten? Oder um ein ganz anderes Wohlgefühl?

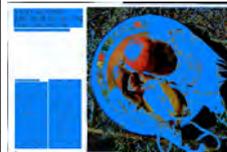
Eine kürzlich publizierte — und heftig umfahdete — Untersuchung der Stanford University kam zu dem Ergebnis, dass Biolebensmittel nicht signifikant gesünder für deren Verbraucher sind als herkömmlich produzierte. Dieses etwas ernüchternde

Fazit überstrahlte die gleichzeitig festgestellte Tatsache, dass die biologische Erzeugung von Lebensmitteln sehr wohl signifikante Auswirkungen auf die Umwelt hat: In Sachen Gewässerschutz, Klimaschutz, Artenschutz, Bodenqualität ist die positive Wirkung ökologischer Landwirtschaft unbestritten.

Ausserdem hat der Einkauf von Biolebensmitteln eine weitere erstaunliche Auswirkung, nämlich auf die Konsumenten: Laut einer in der Zeitschrift «Social Psychological & Personality Science» veröffentlichten Studie neigen Menschen, die in Bioläden einkaufen, dazu, sich im öffentlichen Leben weniger hilfsbereit und sozial verträglich zu benehmen als die Kunden herkömmlicher Supermärkte. Die Auswertung entsprechender Versuchsreihen ergab, wie Kendall Eskine von der Loyola University in New Orleans interpretierte, dass Biokunden der Meinung sind, dass sie mit ihrem Einkauf auch «moralischen Kredit» erworben haben: «Sie haben das Gefühl, dass sie das gute Recht haben, sich später unethisch zu verhalten. So, wie wenn du dich nach einem Dauerlauf mit einem Schokoriegel belohnst.»

Und falls — um meine Bekannte bei den Himbeeren nicht ganz aus den Augen zu verlieren, deren «moralischer Kredit» ganz offensichtlich aber hallo war — die Ökolebensmittel aus der Nähe stammen, regional und saisonal produziert sind: Selbst das produziert keine Eindeutigkeit. Klar, die «Local Food Movement» hat mit attraktiven Vorreitern wie «Slow Food» oder den attraktiven Köpfen der «Nordic Cuisine», die selbst im hohen Norden nur regional erzeugte Produkte verkochen, Auftrieb erhalten und die Klasse der sogenannten «Locavoren» entstehen lassen. Diese nehmen als Akt der Globalisierungskritik ausschliesslich Lebensmittel zu sich, die im Umkreis von 100 Kilometern erzeugt wurden (eine Philosophie, die sich auch auf zahlreichen Speisekarten schweizerischer Restaurants wiederfindet). Aber ist das automatisch ein moralischer Akt? ↳

Tendenziell ja, allerdings nicht unbedingt. Entwicklungshilfe-Experten beklagen, dass etwa Bauern in Südamerika krasse Verdienstauffälle haben, weil Kunden in wohlhabenden Ländern — Locavoren — ihre Produkte nicht mehr kaufen. Sie präsentie-



Tamedia AG
8021 Zürich
044/ 248 45 01
www.dasmagazin.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 433'172
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 8
Fläche: 293'107 mm²

ren Rechnungen, die beweisen sollen, dass bei dem Transport wesentlich weniger Schadstoffe entstehen, als wenn Produkte in unseren Breiten unter hohem Energieeinsatz lokal erzeugt werden. «Wenn Sie ans Gemeinwohl denken oder der Welt nur ganz simpel etwas Gutes tun wollen», sagt Joan McGregor vom Global Institute of Sustainability in Arizona, «dann kaufen Sie vielleicht besser von einem Bauern aus Guatemala als bei einem von nebenan.»

Fazit: Alles sehr kompliziert. Höchstens im Einzelfall zu durchschauen. Samen alter Sorten kaufen, Tomaten am Balkon anpflanzen.

Fisch

Noch niemals wurde so viel Fisch gegessen wie heute. Der jährliche Durchschnittsverbrauch auf der Welt beträgt laut der Welternährungsorganisation FAO 17,2 Kilogramm Fisch pro Person; in der Schweiz sind es 9,3 Kilo, ebenfalls ein Rekordwert. Das ist gut, denn wer viel Fisch isst, der isst weniger Fleisch, wiegt weniger, lebt gesünder. Jedenfalls auf den ersten Blick, solange nämlich die Kollateralschäden ausgeblendet sind. Denn in dieser Gleichung sind weder die Verseuchung von Meeresfisch mit Quecksilber und anderen Schwermetallen enthalten, die sich umgekehrt als gesundheitsschädlich bemerkbar machen kann, noch die gigantische Umweltkatastrophe, die inzwischen selbst von den gewohnt fischereifreundlichen asiatischen Zeitungen beklagt wird: «Zu viele Boote jagen zu wenige Fische», titelte jüngst die in Hongkong erscheinende «South China Morning Post» und machte darauf aufmerksam, dass eine gleichbleibend aggressive Nutzung der Meere nur noch wenige Jahre lang möglich sein werde — dann seien zahlreiche Fischarten, darunter auch einige der beliebtesten Speisefische der Gegenwart unwiderruflich Geschichte.

Eine Untersuchung der School of Life Sciences an der Arizona University weist in diesem Zusammenhang auf das interessante Phänomen hin, dass ausgerechnet die Bestände der extrem bedrohten Fische besonders wenige Omega-3-Fettsäuren besitzen und besonders stark mit Quecksilber verseucht sind. «Die [für den Menschen] am wenigsten gesunden

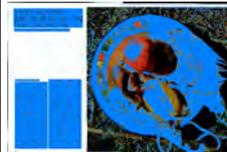
Fische sind also auch die am wenigsten nachhaltigen», postuliert Untersuchungsleiterin Leah Gerber. Neben dem Blauflossenthunfisch sind das auch Schwertfisch, Atlantischer Kabeljau und die Torpedo-Makrele. Vom Konsum dieser Fische rät Gerber sowohl aus ökologischen als auch aus gesundheitlichen Gründen ab.

Man könnte das eine gute Nachricht nennen. Denn umgekehrt kann Gerber den Konsum von Fischen empfehlen, deren Bestand sich nachhaltig erneuert und deren Verzehr gleichzeitig gesünder ist: Pazifischer Kabeljau, Seelachs aus Alaska, schwarzer Drachenfisch, alle reich an Omega-3-Fettsäuren, arm an Schwermetallen, in ihren Revieren in ausreichender Menge vorhanden. Das deckt sich mit dem Einkaufsratgeber des WWF Schweiz, der darüber hinaus auch den Verzehr von Sardinen, Hering und Muscheln empfiehlt — neben einigen Süswasserfischen aus lokalem Fang (etwa Egli, Karpfen, Zander).

Meine persönliche Strategie gegen die Überfischung der Ozeane war gar nicht so differenziert gewesen. Als Angehöriger eines Bergvolks kaufe ich keine Meeresfische und bestelle sie auch nicht im Restaurant (solange ich nicht auf Reisen bin). Aber auch das Zurückgreifen auf Süswasserfisch, das in europäischen Binnenländern auf der Hand zu liegen scheint, ist nicht unproblematisch.

Ein Drittel aller Fische, die in der Schweiz gegessen werden, stammen aus Aquakulturen. Fische in Aquakulturen leben häufig unter vergleichbaren Bedingungen wie Hühner in Mastanstalten. Sie werden zum grössten Teil mit Fischmehl und Fischöl gefüttert. Als bizarre Faustregel gilt, dass für die Erzeugung von einem Kilo Zuchtfisch fünf Kilo Fisch aus Wildfang notwendig sind, wie Greenpeace errechnet hat, eine ähnlich paradoxe Bilanz wie das angeblich umweltschonende Autofahren mit Biosprit.

Bevor wir also vor der Entscheidung stehen, ob wir es für vertretbar halten, einen Fisch zu töten, um selbst satt zu werden (siehe Fleisch), ist die Liste jener Fische, die wir für die Tötung in Betracht ziehen dürfen, schon sehr kurz geworden: Besagte Arten, Wildfang, nicht so viel davon. Das ist die einzige Faustregel, die für den moralischen Fischkon-



Tamedia AG
8021 Zürich
044/ 248 45 01
www.dasmagazin.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 433'172
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 8
Fläche: 293'107 mm²

sum gelten kann.

Fleisch

Ein Freund von mir, begeisterter Besitzer eines Backofens in Überbreite, in dem er bei Gelegenheit Braten in Übergrösse für zahlreiche Gäste herstellte, entschied sich nach einem langen Abend — an dem, nachdem die Knochen abgenagt waren, über moralische Implikationen des Vegetarismus und der Viehwirtschaft diskutiert worden war —, einen Selbstversuch zu wagen. Er suchte einen befreundeten Bauern auf, der eine spezielle Wollschweinsorte züchtet, und bat ihn darum, eines der Tiere persönlich schlachten zu dürfen. Er folgte damit einer durchaus verbreiteten moralischen Grundannahme, dass, wer Fleisch essen möchte, auch bereit sein müsse zu töten.

Er tötete. Er drückte den Abzug des Gewehrs, das der Wollschweinzüchter in die richtige Position gebracht hatte, und beförderte eine kapitale Sau vom Leben zum Tod. Er beteiligte sich am Zerlegen des Schweins, lernte erstens, wie man Blutwurst macht, und zweitens, wie eine Schweinsleber schmeckt, wenn sie wirklich frisch ist. Er nahm also mit allen Konsequenzen an einem Schlachtfest teil, dessen Ursache er selbst gewesen war.

«Komisch», sagte er später, habe er sich schon gefühlt, und das dumpfe Geräusch des Schusses gehe ihm bis heute nicht mehr aus dem Kopf (der Geschmack der frischen Leber allerdings auch nicht). Aber es war eindeutig, dass er mit dem Akt des Tötens einen «moralischen Kredit» aufgenommen hatte, der ihm das Gefühl gab, in Zukunft mit besserem Gewissen Fleisch essen zu dürfen als zuvor.

Das hat etwas für sich. Gerade der Akt des Tötens, wiewohl in unseren Schlachthöfen täglich millionenfach praktiziert — pro Jahr werden 65 Milliarden Tiere auf der Welt getötet, um gegessen zu werden, Fisch nicht inkludiert —, findet in unserer Wahrnehmung nicht statt. Der Tod der Tiere, die wir essen, wird professionell verschleiert und kollektiv verdrängt. Die Tatsache, dass Mast- und Schlachtbetriebe ihre Produktion so geheim halten wie Apple die Fertigung neuer iPhones, lässt darauf schliessen, wie unerwünscht Bilder sind, die unsere Koteletts zeigen, wenn sie noch schreien

können. Einzelne verwackelte Bilddokumente, die Tierschützer auf illegale Weise besorgt haben, über treffen die schlimmsten Befürchtungen dessen, was hinter verschlossenen Türen gewerbmässig geschieht. Niemand, der sich nur ein bisschen mit der Massentierhaltung auseinandergesetzt hat, kann behaupten, es handle sich dabei um einen moralisch zu vertretenden Umgang des Menschen mit Tieren. Ich habe für mich schon längst die Entscheidung getroffen, kein Fleisch mehr zu essen, das auf diese Weise — was für ein zynisches Wort — produziert wurde.

Nur: Was sind die Alternativen wert? Als ich in Vietnam auf einem Markt an einem Geflügelstand vorbeikam, sah ich Hühner, deren Beine fest zusammengebunden waren, teilnahmslos auf dem Boden liegen, sie konnten weder stehen noch laufen. Sie wurden zum Verkauf angeboten. Wer sie lebendig wollte, kriegte sie lebendig. Wer sie nicht selbst schlachten wollte, bekam diesen Service gratis, hier und jetzt.

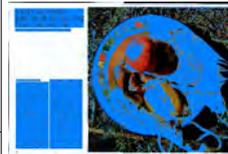
Wenn sie allerdings nicht verkauft und geschlachtet wurden, kamen die Hühner zurück auf den Bauernhof, wo sie bisher gelebt hatten. Ihre Fesseln wurden gelöst, sie liefen frei herum, hatten Platz, Futter, Wasser, Obsorge, lebten ein luxuriöses Leben, wie es kein Biohuhn aus europäischer Erzeugung führt. Sie waren, wenn man ihr absehbares Ende einmal ausblendete, glückliche Hühner.

Glückliche Hühner, glückliche Ferkel, glückliche Kälber: Wir treffen sie immer öfter auf den Speisekarten teurer Restaurants und in den Vitrinen be-

sonders gut sortierter Metzgereien an. Das fast schon lächerliche Paradoxon — wie soll ein totes Huhn glücklich sein? — benennt ein Bedürfnis von uns moralischen Verbrauchern: Wenn wir ein Vieh schon aufessen, dann soll es wenigstens vor seinem Tod glücklich gelebt haben. Das Vorleben des Tiers erzeugt den moralischen Kredit, der uns erlaubt, es zu töten und «from nose to tail» aufzuessen.

In seinem Aufsatz «The Myth of Happy Meat» dekonstruiert Richard P. Haynes, Chefredakteur des «Journal of Agricultural and Environmental Ethics», diese Annahme gründlich. Tierisches Glück sei nicht mehr als eine Projektion des Menschen. Auch die

17



Tamedia AG
8021 Zürich
044/ 248 45 01
www.dasmagazin.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 433'172
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 8
Fläche: 293'107 mm²

stufenweise qualitative Verbesserung der Massentierhaltung löse nicht das moralische Grundproblem, Tiere zu utilitarisieren. «Glückliches Fleisch» sei ein Mythos.

Der Jurist Gary L. Francione knüpft an diesen Gedanken an und kommt zu dem radikalen Schluss, dass es für alle, die es ablehnen, den Menschen als ein Geschöpf von höherem moralischem Wert zu sehen als die Tiere, mit denen er sich umgibt, nur eine einzige «moralische Grundlinie» gebe: den «ethischen Veganismus». Dieser, so Francione, «ist die einzige Position, die sich mit der Einsicht trägt, dass das Leben von Menschen und Tieren moralisch gleichberechtigt ist. Ethischer Veganismus muss die eindeutige moralische Grundannahme jeder sozialen oder politischen Bewegung sein, die der Meinung ist, dass Tiere über einen angeborenen, intrinsischen moralischen Wert verfügen — und nicht einfach Ressourcen für den menschlichen Gebrauch sind.»

Das ist nicht zwangsläufig eine Aufforderung zum Veganismus — es ist jedoch ein Ansatz, der uns bewusst macht, dass jedes Stück Fleisch, das wir essen, das Produkt einer moralischen Grenzüberschreitung ist, die wir stillschweigend in Kauf nehmen und an Erfüllungsgehilfen delegieren, die im Verborgenen agieren. Wie verwerflich diese Grenzüberschreitung ist, das mag graduell unterschiedlich sein, je nachdem, wie unsere Fleischlieferanten gelebt haben und getötet wurden. Wer das als weltverbesserische Romantik abtun will, okay: Aber er muss wissen, dass er sich damit auf den Standpunkt stellt, Tiere seien nichts anderes als Dinge, deren Wert sich rein nach Gewicht und Kalorien bemessen lässt.

Jede Empfehlung kann also nur ein Kompromiss sein: Niemals Fleisch aus Massentierhaltung essen — und insgesamt nur in Ausnahmefällen an der Fleisch- oder Wursttheke einkaufen.

Und jetzt?

Wir sind an vielen Fronten in der Defensive. Wir schlagen uns einen Weg durch den Dschungel der Informationen und Desinformationen, der grossen und der kleinen Zusammenhänge. Während in den

Supermärkten die Regale mit den vorfabrizierten Lebensmitteln immer länger werden, während die Nahrungsmittelindustrie Millionen aufwendet, um uns zu umwerben, in Sicherheit zu wiegen und mit Produkten vollzustopfen, die wir nicht brauchen, die uns nicht guttun und deren Produktionshergang völlig undurchschaubar ist, kämpfen wir für ein bisschen Autarkie, für ein bisschen Klarheit — für ein Minimum an Respekt, das uns als Konsumenten entgegengebracht wird, für ein Minimum an Respekt, das wir den Dingen, die wir uns einverleiben, entgegenbringen dürfen.

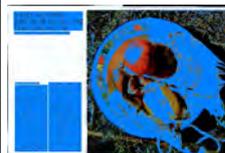
Eine moralische Perspektive auf unsere Ernährung mag vielleicht luxuriös wirken, vor allem angesichts einer Versorgungsindustrie, die uns mit moralischen Versprechungen ködert — welches Produkt verspricht heute nicht Gesundheit, Nachhaltigkeit und höchsten Genuss —, aber gleichzeitig völlig rücksichtslos daran arbeitet, durch Entmündigung der Konsumenten die absolute Kontrolle über unser Ernährungsverhalten zu bekommen und uns, während in anderen Teilen der Welt Hunger herrscht, anzufüttern, bis wir platzen.

«Ausnahmslos alle Populationen», schreibt der Autor Michael Pollan in seinem empfehlenswerten Brevier «64 Grundregeln Essen», «die eine sogenannte westliche Ernährung zu sich nehmen, die im Allgemeinen als Kost definiert wird, die aus Mengen von verarbeiteten Nahrungsmitteln und Fleisch, von Fett- und Zuckerzusätzen, von raffinierten Kohlenhydraten, Mengen von allem ausser Gemüse, Obst und Vollwertgetreide besteht, verzeichnen einen hohen Anteil an Personen, die an den sogenannten Zivilisationskrankheiten leiden: Fettleibigkeit, Typ-2-Diabetes, Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Krebs. Praktisch alle Fettleibigkeits- und Typ-2-Diabetes-Fälle, 80 Prozent der Herz-Kreislauf-Erkrankungen und über ein Drittel der Krebsleiden können mit dieser Ernährungsform in Zusammenhang gebracht werden.»

Das soll kein moralischer Befund sein?

«Wie man sich ernährt», schreibt Robert M. Kaplan in «Philosophy of Food», «drückt die Zugehörigkeit zu einer ethnischen, religiösen oder gesellschaftlichen Gruppe aus; die Ernährung ist Teil unserer Rituale und unseres Verhaltens; sie ist direkt

DAS MAGAZIN



Tamedia AG
8021 Zürich
044/ 248 45 01
www.dasmagazin.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 433'172
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 8
Fläche: 293'107 mm²

mit unserem Bestreben verbunden, bessere Menschen zu werden.»

Ich bezweifle das manchmal, wenn ich mich dabei überrasche, dass ich gegen den akuten Hunger gerade eine Schweinsbratwurst ungeklärter Herkunft hinuntergeschlungen habe. Aber am nächsten Tag mache ich es wieder gut, indem ich doppelt so aufmerksam bin, wenn ich ein Rezept aussuche, einkaufen gehe, am Herd stehe, koche.

Jede Mahlzeit setzt sich aus einer Fülle von Entscheidungen zusammen. Einige davon sind moralische Entscheidungen. Kaum ein Essen — wenn man vom reifen Apfel absieht, den man sich im Garten vom Baum pflückt — ist moralisch völlig unbedenklich. Aber im Hinblick auf Professor Kaplans Selbstverbesserungsidee genügt es für den Anfang vielleicht schon, wenn man es auch bei der Wahl der eigenen Ernährung mit Samuel Beckett hält: «Scheitern, scheitern, besser scheitern.» ●

CHRISTIAN SEILER ist Autor des «Magazins».
Er schreibt eine Kolumne auf blog.dasmagazin.ch.
c.s@me.com