

„Es sollte cool werden, ethisch zu handeln“

Gastrosoph Harald Lemke wirbt für Ernährungswende und genussvolles Essen

Von Sabine Centner

LEUTKIRCH - Keine Frage: Der Mensch muss essen. Tag für Tag, ein Leben lang. Sehr wohl die Frage ist allerdings, was und wie der Mensch isst. Denn von der Art und Weise der Ernährung hängt nicht nur das persönliche Wohlbefinden ab, sondern letzten Endes die Zukunft unserer Erde.

Davon ist der Philosoph und Autor Harald Lemke überzeugt und fordert deshalb ein, so nennt er es, „gastrosophisches Umdenken“. Eine „Ernährungswende“ also, für die er vor einem überschaubaren, aber hoch interessierten Publikum am Donnerstagabend im Leutkircher Bocksaal warb. Eingeladen vom Projekt Kernig und der VHS, forderte er dazu auf, den Blick tatsächlich über den Tellerrand hinaus auf ganzheitliche Zusammenhänge zu richten.

Dass der Mensch ist, was er isst – schon Ludwig Feuerbach hat's erkannt, vor mehr als 150 Jahren. Harald Lemke, ebenfalls Philosoph, stimmt dem voll und ganz zu, sagt sogar: „Der Mensch ist, weil er isst.“ Essen ist also überlebenswichtig, essentiell und zunächst einmal „reines Privatvergnügen“. Aber eben nicht nur: „Die persönliche Freiheit ist mit Verantwortung verbunden“, sagt der 53-jährige Wissenschaftler. „Jeder Essakt ist politisch“, steht in Beziehung zum großen Ganzen.

Der ganzheitliche Blick auf die Welt bringt freilich unangenehme Wahrheiten ans Licht: „Unser Essen ist Hauptverursacher vieler Krisen“ – ökologisch, ökonomisch, kulturell oder politisch. Allein der industrialisierten Nahrungsproduktion die



Harald Lemke, Philosoph und Buchautor, ermuntert im Bocksaal zum Blick über den Tellerrand hinaus.

FOTO: SABINE CENTNER

Schuld etwa am Klimawandel zuzuschreiben, greift für Lemke allerdings zu kurz: „Die Landwirtschaft ist Verursacher und Opfer zugleich“, so seine Überzeugung. Unabdingbar sei vielmehr ein breites gesellschaftliches Umdenken, eine Ernährungswende, vergleichbar mit der Energie- wende.

Initiativen setzen sich mit bewusstem Essen auseinander

Und es gibt Hoffnung: Initiativen und Bewegungen weltweit setzen sich mit verantwortungsvollem Konsum und bewusstem Essen auseinander. Von Slow Food bis Urban Gardening oder gemeinsamen Mahlzeiten mitten in der Stadt reichen Lemkes Beispiele. 193 Regierungen weltweit verpflichten sich seit 2015, nachhaltige Entwicklungsziele zu verfolgen, von denen Lemke zufolge mehr als die Hälfte mit Essen zu tun hat. Zahlreiche Kommunen sind auf demselben Weg.

Doch Nachhaltigkeit allein ist dem umtriebigen Gastrosophen mit Lehrauftrag an der Uni Salzburg nicht genug: Essen muss Genuss sein, sagt er, am besten in Gemeinschaft. Essen braucht Wissen, Essen braucht Verantwortungsbewusstsein.

„Es sollte cool werden, ethisch zu handeln“, wünscht sich Lemke. Eine ZuhörerIn fasst den Abend so zusammen: „Wenn jeder Einzelne alle Optionen umsetzen würde, die er hat, wäre auch fürs Gesamte schon viel erreicht.“

Die Gastrosophie befasst sich mit der kulturwissenschaftlichen Erforschung von Ernährung und Gesellschaft – von der Erzeugung der Lebensmittel über die Verarbeitung und Vermarktung bis hin zum Konsum. Dabei spielen auch Fragen der Esskultur, ethische und soziologische Aspekte eine Rolle.