

„Fleischwissen“. Zur Verdinglichung des Lebendigen in globalisierten Märkten

Universität Regensburg, 7.–9. Juli 2021 (digital)

Die industrielle Fleischproduktion ist, schon weil sie stark zum Verbrauch der ökologischen Ressourcen dieses Planeten beiträgt, als Thema bedeutend genug, um ihm nach der Berliner Online-Tagung vom Februar 2021 (siehe den Bericht von Franziska Mair und Kai Zimmermann in diesem Heft) eine weitere Tagung zu widmen.

Das von Gunther Hirschfelder und Lars Winterberg geleitete Regensburger Symposium bildete den Abschluss des von Lars Winterberg verfolgten Projektes, das dem Weg des Schweines von der Zeugung bis zum Lachsschinken nachging. Der Tagung lag die Frage zugrunde, wie Lebewesen zu Objekten gerinnen. Neben der Universität Regensburg waren das Institut für Sozialinnovation, Berlin, die Hochschule Fulda, das Deutsche Kochbuchmuseum, Dortmund, und das Landschaftsmuseum Westerwald, Hachenburg, an Projekt und Tagung beteiligt.

Im Einführungsvortrag lenkte Achim Spiller (Universität Regensburg) den Blick auf die wirtschaftliche Bedeutung der Fleischindustrie, seine dominierende Stellung in der landwirtschaftlichen Erzeugung (Südoldenburg sei hier das *meat valley*), ihre Rolle als Schrittmacher der Industrialisierung und des Kostendrucks: Land- und Fleischwirtschaft haben sich zu den Niedriglohnsektoren schlechthin entwickelt. Auf Abhilfe deutet allerdings wenig hin, zumal unter Spillers Leitung angestellte Umfragen allenfalls zaghafte Veränderungen in den Einstellungen der Konsumenten erkennen lassen.

Auf einer von Jan Grossarth (Hochschule für Gesundheit, Bochum) geleiteten Podiumsdiskussion zielten die Fragen denn auch auf geeignete Wege, den allgemeinen Fleischkonsum zu verringern. Dies, so eine auf der Diskussion geäußerte Ansicht, funktioniere nicht, wenn die Menschen sich dazu genötigt sähen. Der Ernährungswandel müsse ihnen schmecken. Und damit ist nicht nur ein Umweltproblem, sondern zugleich eine Begleiterscheinung des Überflusses angesprochen.

Den Konsumenten widmeten sich auch mehrere weitere Vorträge. So ging Martin Winter (Technische Universität Darmstadt) von der verbreiteten Einstellung aus, nach der Fleischkonsum mit Männlichkeit, vegetarische Ernährung dagegen mit Verweichlichung verbunden würde. Im Interesse des Ernährungswandels versuchten große Nichtregierungsorganisationen dagegen, die Fleischalternativen zu entideologisieren und als Proteinquelle zu bewerben, die sich ebenfalls mit Männlichkeit assoziieren lasse. Diese Argumente sind, wie in der anschließenden Diskussion vermerkt wurde, allerdings nicht neu, und so ist denn fraglich, ob sie verfangen.

Nils Schweers und Jana Rückert John (Hochschule Fulda) untersuchten auf der Grundlage narrativer Interviews die Motive und biographischen Anlässe für den Übergang zum vegetarischen oder veganen Ernährungsstil. In diesem Zusammenhang erweisen

sich Fleischersatzprodukte als Elemente des Übergangs: Sie bedienen sich der Fleischsemantiken, doch sehen Veganer und Vegetarier sie bestenfalls als Einstieg in eine fleischlose Ernährung an. Ersatz, wendet Birgit Beck (Technische Universität Berlin) in ihrem nachfolgenden Vortrag ein, suggeriere den Eindruck von Verzicht und Bevormundung. In ihrem Referat über Argumente und Glaubenssätze für und wider die Fleischersatzprodukte kommt sie zu dem Schluss, dass es aus verschiedenen Gründen unsinnig sei, von Fleischersatzprodukten zu sprechen. Für den Sozialwissenschaftler René John (Institut für Sozialinnovation, Berlin) steht eine bestimmte Art des Fleischersatzes, die In-vitro-Produkte, für ein „promethisches“ Naturverständnis, das das durch das konventionelle Fleisch repräsentierte „orphische“ Naturverständnis ablöse.

Auf der Grundlage des von ihm verfolgten Projektes ging Lars Winterberg auf die Materialisierung des zu Fleisch gewordenen Tieres ein. Diese Verdinglichung setze bereits ein, bevor das Tier zur Welt kommt. In seinem Projekt hatte Winterberg die Metamorphosen einer Gruppe Schweine von der Besamung bis zur Verarbeitung der geschlachteten Tiere verfolgt.

Kurze Impulsvorträge von Michaela Fenske (Universität Würzburg) und Oliwia Murawska (Universität Innsbruck) steckten einen weiteren, sich auch auf Wohl und Befindlichkeit der betroffenen Tiere erstreckenden Rahmen. So fragte Michaela Fenske nach dem guten Leben der Tiere aus der Sicht der *Multispecies Ethnology* und Oliwia Murawska, in Anlehnung an Heideggers Begriff der Stimmung, nach der Gestimmtheit der Tiere.

Drei Vorträge widmeten sich der Vermittlung des Fleischwissens in Museen. So stellte Corinna Schirmer (Deutsches Kochbuchmuseum, Dortmund) die Ausstellung „Fleischwissen“ im Kochbuchmuseum vor. Frédéric Gesing (Landschaftsmuseum Westerwald, Hachenburg) am Beispiel des im Museum ausgestellten Präparates einer Kuh, eines Vertreters des heute nicht mehr existierenden Westerwälder Rindes, die Möglichkeiten, mit Hilfe des Präparates Geschichten zu erzählen. Michael Schimek (Museumsdorf Cloppenburg) warf einen Blick auf das ganze Spektrum des Vorkommens von Tieren in deutschen Freilichtmuseen: als real gehaltene Nutztiere, als historische Nutztiere, deren Haltung sich nur noch in Exponaten wie Ställen oder Hundegöpeln erkennen lässt, als Maskottchen in Form von Tierdarstellungen und als Objekte der Schädlingsbekämpfung.

Dem Fleisch ins Gesicht schauen: Dies war das Ziel einer achten Klasse des Waldörfer Gymnasiums in Hamburg und ihrer Lehrerin Barbara Dammann, die über das Projekt berichtete. Die Schüler hatten 2019 ein Bullenkalb von einem süddeutschen Milchhof erworben, wobei von Anfang an ausgemacht war, dass das Tier einst geschlachtet würde. Indessen erregte das Projekt die Aufmerksamkeit der Presse und der sogenannten sozialen Medien. Dabei geriet auch das Museumsdorf Volksdorf, das den Jungbullen schließlich aufgenommen hatte, unter den öffentlichen Beschuss verschiedener Tierfreunde.

In seinem Abendvortrag zerlegte der Wirtschaftshistoriker Uwe Spiekermann (Universität Göttingen) eine Reihe von „Fleischmythen“. Sets sei das Fleischwissen von widerstreitenden Kenntnissen geprägt gewesen. Nicht zuletzt wies Spiekermann auf den „funktionalen und mitleidslosen Umgang mit Tieren“ in historischer Zeit hin.

Die Beiträge des letzten Tages widmeten sich der landwirtschaftlichen Fleischerzeugung. So ging die Kulturanthropologin und Geographin Friederike Gesing (Universität Graz) am Beispiel Südoldenburgs den Versuchen nach, die dank der intensiven Tierhaltung im Übermaß vorhandene Gülle zu verwerten und aufzuwerten. Ina Bolinski (Ruhr-Universität Bochum) beschrieb am Beispiel eines mecklenburgischen Selbstvermarketers für Fleisch das Bestreben, dem einzelnen Stück Fleisch oder Wurst durch elektronisch gesteuertes Herdenmanagement und EDV-gestützte Rückverfolgbarkeit gleichsam ein Gesicht zu geben, das der Kunde sich imaginieren kann. In einem vorab aufgezeichneten Vortrag referierte Barbara Wittmann (Universität München) die zentralen Befunde ihrer jüngst unter dem Titel „Intensivtierhaltung“ erschienenen Dissertation (siehe hierzu die Rezension in diesem Heft). Barbara Wittmann sieht die Strukturen des bäuerlichen Familienbetriebes als Strukturen der Selbstausbeutung. Abschließend macht sie Zeichen einer neuen Aufmerksamkeit für die Bauern aus. Dass diese Aufmerksamkeit den Bauern helfen wird, kann indes bezweifelt werden, denn es deutet nichts auf das Ende der die ganze Fleischwirtschaft prägenden ausbeuterischen Charakters. Ausbeutung bildet auch den Hintergrund des Vortrages von Jana Stöxen (Universität Regensburg), die sich mit den in der Fleischproduktion tätigen Saisonarbeitern aus Osteuropa befasst; jedoch stellt die Referentin klar, dass die Fixierung auf die Ausbeutung hier zu kurz greife. Das von Jana Stöxen verfolgte Projekt, auf das sich der Vortrag bezieht, war zum Zeitpunkt der Tagung allerdings in einem zu frühen Stadium, um über interessante Hypothesen hinauszugehen.

Im Anschluss an die Vorträge gab Moritz Jungbluth eine virtuelle Führung durch die Sonderausstellung „Fleischregion Westerwald“ im Landschaftsmuseum Westerwald.

Bei einer Online-Tagung ist stets zu bedenken, dass es anstrengt, den ganzen Tag auf eine Mattscheibe zu blicken, und dies die Teilnehmerzahl drücken kann. Dies scheint sich hier jedoch kaum ausgewirkt zu haben: Die Größe des Tagungspublikums, sie wurde jederzeit präzise angezeigt, war mit knapp siebzig verhältnismäßig groß. Die Umsetzung ins digitale Format kann für diese Tagung dank der insgesamt interessanten Vorträge als gelungen gelten, und daher darf man auch dem angekündigten Tagungsband mit Interesse entgegensehen.

Thomas Schürmann, Cloppenburg
<https://doi.org/10.31244/rwz/2021/31>