

Vorwärts zum Ursprung.

Gesellschaftliche Megatrends und ihre Auswirkungen auf eine Veränderung unserer Esskulturen.

Von Wolfgang Reiter und Hanni Rützler

Als die ersten Menschen mit den Apollo-Raketen zum Mond flogen, hoben auch die Essphantasien der Zukunftsforscher ab: Wir würden Essen sicher bald nur noch in Form von Pillen zu uns nehmen, die klein, handlich, preiswert und ernährungsphysiologisch ausgeklügelt sein würden und für Stunden satt machen. Als Ableger des Astronautenessens galt Pillen- und Tubennahrung vielen als Inbegriff unserer zukünftigen Ernährung, die uns Zeit für die angeblich wirklich wichtigen Dinge des Lebens sparen könnte.

Das feinschmeckerische Horrorszenario hat sich zwar nicht erfüllt, dennoch hat sich unser Ess- und Trinkverhalten seit den Sechziger Jahren des letzten Jahrhunderts auch in Europa massiv verändert. So massiv und so rasch wie nie zuvor in der Geschichte der Menschheit; und ein Stück weit haben moderne Convenience und Functional Food Produkte sowie die Erfindung der Mikrowellenherde die technokratischen Zukunftsfantasien über unsere Ernährung auch tatsächlich eingelöst. Heute ist der Lebensmittelmarkt einer der dynamischsten Märkte, der auch alle davon betroffenen Branchen von der Gastronomie bis zu Küchengeräteherstellern stark beeinflusst und zu immer neuen Innovationen drängt.

Technische Ernährungsfantasien versus Zukunftsforschung

Zwar hat Günther Anders (1956) mit seiner auch für unser Ernährungssystem zutreffenden Überzeugung recht behalten, dass Menschen das technisch Machbare stets auch tatsächlich machen (siehe gentechnische Manipulation von Nutzpflanzen und Tieren, Antibiotikaeinsatz zur Produktivitätssteigerung, Lebensmittelimitate, künstliche Aromen, Functional Food Produkte etc.); ob sich die Anwendung des technisch Machbaren aber auch allgemein durchsetzt, hängt freilich nicht nur von technischen Kriterien ab.

Vor allem beim Essen – mehr als in vielen anderen Bereichen unseres Lebens – spielen kulturelle, soziale, ethische und ethnische, ökonomische und politische Kriterien eine ebenso wichtige Rolle. Die Veränderungen unserer Esskulturen, die wir in Europa seit etwa drei bis vier Jahrzehnten beobachten, sind daher nur zu einem Teil auf den wissenschaftlich-technischen Fortschritt zurückzuführen, auf verbesserte Kühl-, Konservierungs- und Transporttechniken, auf enorme, vor allem durch den Einsatz chemischer Dünge- und Pflanzenschutzmittel erzielte Produktivitätssteigerungen in der Landwirtschaft und auf avancierte Techniken in der Nahrungsmittelproduktion.

Diese haben in den industrialisierten Ländern zwar massiv dazu beigetragen, das bislang größte Ernährungsproblem, sprich: den Mangel zu überwinden, mit dem wir uns Jahrhunderte lang herumschlagen mussten. Sie stellen uns aber auch vor zuvor nicht gekannte Probleme, die den Segen der Mangelüberwindung mitunter beinahe wieder vergessen lassen. An Günther Anders' Technik- und Zivilisationskritik anknüpfend könnte man sagen, dass das von uns durch technologische Innovationen hervorgebrachte Ernährungssystem unsere Fähigkeit, es zu unserem Vorteil zu nutzen, eliminiert hat, dass wir die von diesem System erzeugten „Sachzwänge“ nicht mehr emotional und kognitiv bewältigen können und uns damit als dem System ausgeliefert erfahren. – Einen „Objekthirten der Geräte“ nannte Anders den Menschen, der nur mehr im Dienste der von ihm erzeugten Produkte agiert.

Tatsächlich können wir heute unzählige Entwicklungen diagnostizieren, die darauf hinweisen, dass wir längst zu Objekthirten unseres Ernährungssystems geworden sind, dass wir es ...

(Aus rechtlichen Gründen kann der gesamte Text hier nicht wiedergegeben werden.)

*(in: A.Ploeger, G.Hirschfelder, G.Schönberger (2011), Die Zukunft auf dem Tisch. Analysen, Trends und Perspektiven der Ernährung für morgen. VS Verlag für Sozialwissenschaften, Heidelberg, S. 77-88).
ISBN-10: 3531176439, ISBN-13: 978-3531176437)*