

THEOLOGISCHE REVUE

121. Jahrgang

– März 2025 –

Fleischwissen. Zur Verdinglichung des Lebendigen in globalisierten Märkten, hg. v. Gunther HIRSCHFELDER / Lars WINTERBERG / René JOHN / Jana RÜCKERT-JOHN / Corinna SCHIRMER. – Göttingen: Vandenhoeck & Ruprecht 2024. 519 S. (Umwelt und Gesellschaft, 29), geb. € 70,00 ISBN: 978-3-525-30253-8

Fleisch ist angesichts anhaltender ökologischer und sozialer Missstände ein heikles Thema, während es zugleich als Kulturgut gilt. Der hier besprochene Bd. untersucht diese Diskrepanz und findet Zugang über den titelgebenden Begriff *Fleischwissen*. Dieser beschreibt diejenigen kulturellen Facetten, die im Prozess des Fleisch-(also Ding-)Werdens von Tieren an den Objekten dieses Prozesses erkennbar sind. „Fleisch findet in diesem Sinne zu einer Sprache“ (9), abhängig von seinem jeweiligen Kontext. Der Sammelbd. beleuchtet multiperspektivisch den Wandel dieses Fleischwissens und damit auch den Wandel des Verhältnisses von Gesellschaft und Fleisch. Die Vf.:innen stellen hierfür u. a. historisch, kulturwissenschaftlich, soziologisch und museologisch Spannungspunkte in Dynamik und Kritik des gesellschaftlichen Umgangs mit Fleisch und tierlichem Fleisch-Werden dar. Dieser Sammelbd. basiert auf Ergebnissen des Verbundforschungsprojekts „Verdinglichung des Lebendigen: Fleisch als Kulturgut“ und dessen Abschluss Symposium.

Der erste Abschnitt beschreibt dazu geschichtlich mit Schwerpunkt auf dem 19. und 20. Jh. die Entwicklungen im Fleischkomplex und deren Folgen. Nach einem einführenden Kap. von *Gunther Hirschfelder* zeigt *Uwe Spiekermann* anhand von zehn Thesen, dass die Logiken der jeweiligen Entwicklungen (wissenschaftlich, medizinisch und wirtschaftlich) für sich genommen rational waren, zugleich jedoch heute unversöhnbar miteinander sind. Er bilanziert: „Bleiben wird die Lust auf und die Gier nach Fleisch“ (62). Daraufhin zeichnet *Ernst Langthaler* in seinem Beitrag die Verdinglichung der Tiere durch ihre Kommodifizierung in den sog. globalen Nahrungsregimen des kapitalistischen Fleischkomplexes nach. *René John* ergänzt dieses Bild, indem er die „Invisibilisierung“ (oder: das Unsichtbar-Machen) dieser Verdinglichung am Beispiel der Schlachthofgeschichte darstellt. Abschließend erläutert der „Fleischsommelier“ *Christoph Grabowski* in einem Interview mit *Lars Winterberg*, dass die Zukunftsfähigkeit des Metzgereihandwerks u. a. von Regionalität, Servicequalität, Expertise und Ersatzproduktangebot abhängt.

Im zweiten Teil beleuchtet der Bd. Herausforderungen und Prognosen des aktuellen Fleischwissens. Dazu ordnet Bioökonom *Jan Grossarth* im Interview mit *Lars Winterberg* die aktuelle Konsumkritik als eigentliche Kulturkritik der Leistungsgesellschaft ein. Er plädiert für eine Kreislaufwirtschaft sowie intuitive, verantwortungsbewusste, individuelle Konsumveränderungen. *Winterberg* geht in Zusammenarbeit mit *Alexandra Regiert* und *Anna Häckel-König* in einer Feldstudie dem materiellen Fleischwissen im Verlauf des Fleisch-Werdens von Schweinen nach. Er erkennt darin

neben der Ökonomisierung auch gesellschaftliche Kritik und Wandlungsfähigkeit. *Oliwia Murawska* deutet Diskurse zu Fleisch anhand der Heidegger'schen Kategorie der „Stimmung“, um den daraus entstehenden (vermiedenen) existenziellen Fragen mit posthumanistischen Ansätzen zu begegnen. Zuletzt eröffnet *Michaela Fenske* die Perspektive der Multispecies Studies auf alle Lebewesen als Subjekte, mit Anspruch auf Sichtbarkeit und ein gutes Leben.

Der Frage nach Vermittlung von Fleischwissen widmet sich im dritten Teilkomplex des Bd.s zuerst *Corinna Schirmer*. Sie zeigt, dass das Unsichtbar-Machen tierischer Wertschöpfung mit den Kochbüchern des Deutschen Kochbuchmuseums nachzuvollziehen ist. Zudem stellt sie Ausstellungsergänzungen im „Museum für Kunst und Kulturgeschichte“ als sichtbar machendes Gegenprojekt vor. *Moritz Jungbluth* skizziert die Ergebnisse der Ausstellung zu Fleischwissen in der Westerwald-Region, *Michael Schimek* charakterisiert besonders Freilichtmuseen als Orte der materiellen Vermittlung historischer Mensch-Tier Beziehungen. *Barbara Dammann* stellt im Anschluss das zweijährige, fächerübergreifende Schulprojekt rund um das Kalb „Goofy“ sowie dessen mediale Verzerrung vor und analysiert darin resonanzpädagogische Lerngelegenheiten. Im Interview mit Winterberg und Schirmer erklärt der Kulturwissenschaftler *Thomas Thiemeyer*, wie in musealen Objekten die Dynamik von Moral- und Normvorstellungen hinsichtlich der Mensch-Tier Beziehung vermittelt werden kann.

Unter dem Stichwort „Moralische Ökonomie“ verhandelt der vorletzte Abschnitt Themen und (Umsetzungs-)Möglichkeiten eines wertorientierten Dialogs. *Margareta Büning-Fesel* von der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung erklärt dazu im Gespräch mit *Jana Rückert-John*, dass aus gesundheitlichen und ökologischen Gründen eine Fleischkonsumreduktion unabdinglich ist. Umzusetzen sei diese jedoch ohne individuelle Vorschriften, Anreize sollten über Angebot und Preis gesetzt werden. Als geeigneten Ort für solche Angebote sehen *Melanie Speck*, *Lynn Wagner*, *Lena Hennes* und *Xenia El Mourabit* die Außer-Haus-Verpflegung – z. B. in Kantinen. Sie legen dar, dass dort niedrigschwellige Veränderungen (wie Zutaten in der Rezeptur zu ersetzen) genau wie komplexere Schritte (nachhaltige Einkaufsstrukturen) auch privat die Attraktivität und Akzeptanz fleischreduzierter Ernährung steigern können. *Ina Bolinski* untersucht in ihrem Beitrag die digitale Sichtbarmachung ursprünglich unsichtbar gemachter Tiere. Sie zeigt, dass sowohl die „anonyme Individualisierung“ (349) einzelner Tiere als Stellvertreter ihrer Art als auch die in der virtuellen Fleischzubereitung dargestellten „Digital Twins“ (361) verhältnismäßig isoliert von realen Tieren und Prozessen sind. Zuletzt untersucht dieser Abschnitt auch das Unsichtbar-Machen der Arbeiter:innen in der Fleischproduktion: Zunächst in den USA (*Joshua Specht*) und dann in Deutschland (*Jana Stöxen*). Hier thematisieren beide Autor:innen mangelnde gewerkschaftliche Organisationsstrukturen und strukturelle Abhängigkeitsverhältnisse.

Zum Abschluss widmet sich der Bd. den Fleischalternativen. Verfahrenstechniker *Peter Eisner* spricht im Interview mit *Lavinia Eifler* und *Hirschfelder* über die pflanzlichen Möglichkeiten einer Proteinzufuhr. *Martin Winter* untersucht im Anschluss, warum Protein als Objekt von Nährstoffwissen heute zur Lebensmittelkategorie geworden ist. Er erklärt, dass mit der Industrialisierung die Ernährungswissenschaft Fleisch als leistungssteigernden Eiweißlieferanten für (männliche) Arbeiter etablierte und dass abseits von Fleisch dieses Ziel heute den Kategorienwechsel brachte. *Birgit Beck* fragt dann nach der allgemeinen Sinnhaftigkeit von Fleischersatzprodukten und schlussfolgert, dass diese nur unter der Prämisse „Fleisch ist unverzichtbar“ gegeben ist. Den Schluss dieses Untersuchungsfeldes bilden Rückert-John, *Tonia Ruppenthal* und *Nils Schweers*, die empirisch

begründet darlegen, dass Fleischkonsum und Ernährungstrends keine Frage der Generation, sondern des sozialen Milieus sind: Die Alterskohorte der 14-30-Jährigen ist ebenso heterogen, wie der Rest der Gesellschaft. Hirschfelder, *Alexandra Regiert* und *Anna Häckel-König* bilanzieren im letzten Kap. die Ergebnisse des Sammelbd.s.

Dieses Buch bietet Leser:innen zugleich einen Einstieg und Überblick für historisches und disziplinäres Wissen, sowie vertiefende Lektüre bei spezifischeren Fragen. Es trägt besonders durch sein breites Betrachtungsspektrum, die differenzierte Untersuchung etablierter Annahmen und das damit einhergehende Aushalten von Ambivalenzen zu diesem sehr relevanten Forschungsfeld bei. Eine besondere Stärke besteht darin, dass „Fleischwissen“ als innovativer, komplexitätsfördernder Leitbegriff diverse Beiträge zu verschiedenen Diskussionen kohärent bündelt. So kann der Sammelbd. Erkenntnisse und Positionen zu Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft von Fleisch interdisziplinär darstellen, ohne zu verkürzen.

Über die Autorin:

Laura Christina Buchheim, 1. Staatsexamen, Wissenschaftliche Hilfskraft an der Professur der Religionspädagogik des Instituts für Evangelische Theologie der Technischen Universität Dresden und Doktorandin an der Professur für Fundamentaltheologie des Instituts für Katholische Theologie der Ruhr Universität Bochum (laura_christina.buchheim@mailbox.tu-dresden.de)