

Thomas Mohrs

## **Nachhaltige Lebensstile.**

### **Welchen Beitrag kann ein bewusster Fleischkonsum zu mehr Naturschutz, Klimaschutz und Gesundheit leisten?**

Voget-Kleschin, L., Bossert, L. & Ott, K. (Hrsg.). Nachhaltige Lebensstile. Welchen Beitrag kann ein bewusster Fleischkonsum zu mehr Naturschutz, Klimaschutz und Gesundheit leisten?. Marburg (Metropolis), 2014, 444 S. ISBN-13: 978-3731610892

---

Der Sammelband der an den Universitäten Kiel und Greifswald tätigen Umwelthiker/innen ist die Dokumentation einer mehrjährigen Tagungsreihe zur Thematik des Bandes, die in Kooperation mit dem Bundesamt für Naturschutz durchgeführt wurde.

Der enormen Komplexität des Themas „Fleischkonsum“ entsprechend spannt der Band in der Tat einen weiten thematischen Bogen, der von grundlegenden tierethischen Überlegungen über die Darstellung diverser Konzepte nachhaltiger Lebensstile, bis hin zur Thematik der Rahmenbedingungen und damit vornehmlich der Verantwortung der Politik reicht.

Abgesehen von dieser wirklich beeindruckend breiten und differenzierten strukturellen Herangehensweise an das Nachhaltigkeits-Schlüsselthema „Fleisch“ liegt eine der großen Stärken dieses Bandes m. E. vor allem in der dem Thema angemessenen Interdisziplinarität. Hier wird in bisher einzigartiger Weise die thematisch relevante Fachexpertise aus den Bereichen Agrar- und Ernährungswissenschaft, Biologie, Veterinär- und Allgemeinmedizin, Ökophologie, Ökonomie (v. a. Volkswirtschaft), Sozial- und Kulturwissenschaften, Philosophie und Theologie in einer großen Synopse versammelt. Einer Synopse, die durchaus ein breites und heterogenes Meinungsspektrum dokumentiert, was natürlich zur Folge hat, dass man als Leser und Leserin nicht mit allen Beiträgen in gleicher Weise einverstanden sein wird, je nach eigenem Überzeugungshintergrund und eigener Perspektive. Aber genau diese „Reibung“ ist bei einem derart kontrovers diskutierten Thema im Sinne eines lebendigen interdisziplinären und philosophischen Diskurses als positiv zu bewerten. Zumal in diesem Zusammenhang zudem die nach meiner Einschätzung größte Stärke des Bandes hervorzuheben ist: seine Sachlichkeit. Meinungen werden klar, pointiert und (mal mehr, mal weniger) engagiert präsentiert, aber durchgehend auf der Basis sachlich fundierter Argumente, differenzierter und kritisch-reflexiver Abwägungen (was auch zentrale Begriffe wie den der „Nachhaltigkeit“ betrifft!) sowie reichhaltiger empirischer Daten und Fakten. Eine

pauschale „Fleisch bringt’s!“-Propaganda der Fleischlobby fehlt daher ebenso wie jegliche „Fleisch ist Mord!“-PETA-Polemik. Das mag – je nach Ideologie – unausgewogen erscheinen; mir erscheint es im Sinne einer möglichst nicht (primär) emotional geführten wissenschaftlichen Debatte als angemessen – was natürlich nicht die These impliziert, das Thema „Fleischkonsum“ ließe sich in all seiner Komplexität rein wissenschaftlich, sachlich und frei von Emotionalität „klären“! Und es impliziert auch nicht die These, dass radikaler (je nach Perspektive: konsequenter) Tierschutz generell als „ideologisch“ zu bewerten sei!

Aber der Verzicht auf ideologische Engführungen und das Bemühen um wissenschaftliche Sachlichkeit hat einen zusätzlichen großen Nutzen. Denn bei aller Heterogenität der im Band versammelten Meinungen gibt es doch einen Konsens quer durch alle Disziplinen dahingehend, dass definitiv ein negativer Zusammenhang zwischen industrieller Fleischproduktion und „Nachhaltigkeit“ besteht, in gesundheitlicher, ökologischer und sozialer Hinsicht – und auch in ökonomischer. Daraus folgt umgekehrt, dass der bewusste Fleischkonsum (bzw. die *deutliche* Reduktion des Fleischkonsums oder der konsequente Fleischverzicht – und sei es auch „nur“ der Verzicht auf Fleisch aus industrieller Produktion) sehr wohl einen Beitrag zu mehr Naturschutz, Klimaschutz und Gesundheit leisten kann und sich daher weder Produzierende noch Politik noch Konsumierende aus der Verantwortung stehlen können. Dass dieser gemeinsame Konsens einer Vielzahl von Experten und Expertinnen aus unterschiedlichsten wissenschaftlichen Fachgebieten auf Sachargumenten beruht, lässt ihn m. E. als derart solide und tragfähig erscheinen, dass von allen in der Verantwortung Stehenden praktische Konsequenzen zu erwarten sein sollten – „bottom up“ ebenso wie „top down“.

Dazu muss/müsste dieses Buch – das freilich sowohl vom Umfang als auch vom inhaltlichen Anspruch her keine „leichte Kost“ ist – aber entsprechend wahrgenommen, gelesen und in seinen Ergebnissen möglichst breit diskutiert werden, was m. E. sehr zu wünschen und zu hoffen ist.

### **Verfasser**

Prof. Dr. habil. Thomas Mohrs

Pädagogische Hochschule Oberösterreich

Kaplanhofstraße 40

A-4020 Linz

E-Mail: [thomas.mohrs@ph-ooe.at](mailto:thomas.mohrs@ph-ooe.at)

Regine Bigga

## **Was der Mensch essen darf. Ökonomischer Zwang, ökologisches Gewissen und globale Konflikte**

Günther Hirschfelder, Angelika Ploeger, Jana Rückert-John, Gesa Schönberger, (Hrsg.). (2015). Was der Mensch essen darf. Ökonomischer Zwang, ökologisches Gewissen und globale Konflikte. Wiesbaden: Springer VS. ISBN 978-3-658-01465-0, Print: 49,99 € für Deutschland, eBook: 39,99 € für Deutschland.

---

Unser Konsum und die Produktion von Konsumgütern und Dienstleistungen verbrauchen viele Ressourcen und verursachen zum Teil globale Umweltprobleme, aber auch soziale Probleme. Unser Essen wird immer stärker zu einem moralisch aufgeladenen Gut, und die Frage, nach welchen ethischen Maßstäben wir künftig leben und konsumieren sollen, wird immer wichtiger.

Die aktuelle Diskussion der Fragen *Was darf der Mensch überhaupt essen? Darf der Mensch Fleisch essen? Wenn ja, wie viel? Was sind mögliche Alternativen? Wo bleibt der essende Mensch mit seinen Präferenzen, die jenseits der Moral liegen? Wie werden unsere Lebensmittel produziert und wie sollten bzw. müssen Lebensmittel produziert werden? Welche Verantwortung trägt jeder Einzelne, und welche Verantwortung tragen Produzenten und Gesellschaft?* greift der Sammelband auf.

Im Kontext des Ernährungshandelns muss jede/jeder Einzelne täglich persönliche Wertentscheidungen treffen. Dabei finden immer (bewusst oder unbewusst) moralische Setzungen statt, die *häufig* nicht reflektiert werden, da einfache Dichotomien auf der Moralebene wie „gesund – ungesund“, „erlaubt – verboten“, „gute Landwirtschaft – böse Landwirtschaft“, „richtiger Lebensstil – falscher Lebensstil“ etc. vermeintlich Wertentscheidung erleichtern oder so erschweren, dass lieber den bekannten Gewohnheiten gefolgt wird. Ein Problem derartiger moralischer Totalismen ist, dass Widersprüche im Alltag und im Handeln unberücksichtigt bleiben, gesellschaftliche Rahmenbedingungen ausgeblendet werden und die Gefahr einer Bevormundung einerseits und Ignoranz andererseits besteht. Trotz einer unüberschaubaren Menge an Empfehlungen und Richtlinien klafft eine große Lücke zwischen den Idealvorstellungen und der Realität, in dem ökonomische Zwänge, ökologische Ziele und kulinarische Verlockungen oft nur schwer zu vereinbaren sind.

Der Sammelband nimmt eine multidisziplinäre Perspektive auf diese Fragestellungen ein, da fachlich ausgewiesene Natur-, Sozial- und Kulturwissenschaftlerin-

## Rezension: Was der Mensch essen darf |

nen und -wissenschaftler, Journalistinnen und NGO-Vertreterinnen und -Vertreter zu Wort kommen. So eröffnet dieser Band aktuelle Forschungsperspektiven einer Ernährungsethik und stellt Handlungsorientierungen für die beteiligten Akteure zur Diskussion.

Der Sammelband befasst sich mit Aspekten von Moral, Ethik und Nachhaltigkeit in der Ernährung des 21. Jahrhunderts. Die Diskussion um den Fleischkonsum wird exemplarisch am Beispiel des Huhns geführt, das wie kein anderes Tier die Veränderungen in der Lebensmittelproduktion und den Wandel der Esskultur widerspiegelt.

Mit dem vorliegenden Sammelband wird der Versuch unternommen Anregungen für die Entwicklung einer angewandten Ernährungsethik zu geben. Das Buch gliedert sich in fünf sehr gut lesbare Sektionen:

- Zur Theorie einer ethischen Ernährung
- Ernährungsethische Fragestellungen aus unterschiedlichen Perspektiven
- Das Huhn im Fokus
- Vom gesellschaftlichen Umgang mit dem Fleischkonsum
- Von der Theorie zur Praxis

Das Buch bietet einen sehr guten Einstieg in die Entwicklung der Diskussion um Ernährungsethik und (Alltags)handeln aller beteiligten Akteure. Durch den multiperspektivischen Ansatz des Buches werden Widersprüche sichtbar, die das Handeln der Menschen im Alltag erschweren.

Das Buch sollte in keiner Bibliothek fehlen, denn die Artikel bieten eine sehr gute Grundlage für die Reflexion eigenen Denkens und fordert dazu auf, die mit diesem Band vorgelegten Positionen weiter zu diskutieren, sind aber auch für die Gestaltung von Seminaren und Veranstaltungen, die sich mit ernährungsethischen Fragen auseinandersetzen sehr gut geeignet.

### **Verfasserin**

Regine Bigga

Universität Paderborn  
Warburger Str. 100

D-33098 Paderborn,

E-Mail: [bigga@mail.upb.de](mailto:bigga@mail.upb.de)