



Culinary Fiction – Prozess und Ergebnis

1. Auftakt

Den Auftakt des Seminars bildeten drei Vorträge:

1. Zur Geschichte und den Möglichkeiten eines gestalterischen Umgangs mit Kulinarik (KM Maciej Chmara)
2. Zum Status quo der Tierindustrie und ökologischen und tierethischen Argumenten für eine Alternative (Gast: Friederike Schmitz, Philosophin und Tierethikerin)
3. Zu design- und kulturtheoretischen Grundlagen einer spekulativen Kulinarik (WM Martin Beck)

Gemeinsamer Hintergrund dieser Vorträge war die Annahme, dass unsere gegenwärtige Kultur des Fleischkonsums ökologisch und ethisch nicht mehr tragbar ist.

Ein Blick auf die Geschichte der Kulinarik zeigt, wie stark diese von Brüchen gekennzeichnet war. Drastische Veränderungen sind also gar nicht so unwahrscheinlich, wie es uns im Alltag scheinen mag.

Veränderungen können aber nie nur die physiologischen Prozesse von Produktion und Konsum der Nahrungsmittel betreffen. Entscheidend sind auch kulturelle Praktiken, die eng mit Bedeutungen, Gefühlen, Erinnerungen und ästhetischen Erlebnissen verschränkt sind. Um deren Veränderbarkeit erfahrbar zu machen, sind spekulative Verfahren von Design und Science Fiction gefragt:

Wie könnte eine vegane Kultur der Zukunft aussehen?





2. Ideenfindung

Der spekulative Prozess fand in drei Gruppen statt:

Eine erste Gruppe beschäftigte sich mit Geschichte und Mythos einer solchen Kultur. Hier wurde schnell klar, dass eine vegane Zukunft weniger aufgrund individueller Konsumententscheidungen denkbar ist. Plausibler ist dies vielmehr als Ergebnis von einschneidenden historischen Großereignissen wie Revolutionen, Naturkatastrophen, Seuchen oder biotechnologischen Veränderungen, die die Menschheit vor entscheidende existenzielle Fragen stellen.

Eine zweite Gruppe nahm Tischsitten und Gegenstände in den Blick. Gefragt wurde, wie die Praxis des gemeinschaftlichen Essens technologisch und rituell neu organisiert werden könnte.

Eine dritte Gruppe befasste sich mit der

Kulinarik im engeren Sinne: Reizerzeugung, Texturen und Mischungsverhältnisse könnten ganz anders organisiert sein, als dies bei unseren gegenwärtigen westlichen Tischsitten der Fall ist.

Am Ende dieses Prozesses stand so die Einsicht, dass es ein historisches Großereignis sein müsste, das nicht nur eine Veränderung der Nahrungsmittelproduktion, sondern eine ganz neue ‚Aufteilung der Sinnlichkeit‘ (Rancière) beim Essen nach sich ziehen würde.



3. Ergebnis / Szenario

Unser Szenario spielt in einer nicht näher bestimmten Zukunft des 22. Jahrhunderts. Ökologische und soziale Krisen haben die globalen Lebensgrundlagen menschlicher Gesellschaften entscheidend verändert. Was im 21. Jahrhundert mit vereinzelt militanten Veganersekten begann, hat eine gesellschaftliche und kulturelle Revolution ausgelöst: Der Konsum des Fleisches von Wirbeltieren ist nun in jeder Form verpönt und geächtet.

Nur an der Frage von Insekten herrscht Uneinigkeit – einige Splittergruppen bringen auch diese auf den Teller.

Die Herstellung, Zubereitung und der Verzehr der Nahrung nehmen nun eine zentrale Rolle im wirtschaftlichen und kulturellen Leben ein. Die Ökonomie von Produktionssteigerung und Wachstum wurde als verfehlt erkannt. An ihre Stelle tritt ein nachhaltiges Wirtschaften, was um die Werte von Reproduktion und Gemeinschaft kreist.



Diese Werte haben zugleich entscheidende spirituelle und religiöse Bedeutung, was sich in den stark ritualisierten Formen des Essens zeigt.

Zwei der zahlreichen Splittergruppen, die auch nach der allgemeinen veganen Revolution fortexistieren, sind die „Sustineraristen“ und die „orthodoxen Puristen“, die wir hier vorstellen.



Hintergrund

Im Essen und Trinken liegt eine unserer existenziellen Verbindungen zur Materialität der Biosphäre. Die Transformation der organischen und anorganischen Natur in bekömmliche Nahrung – etwa durch Fermentation oder Feuer – gibt es seit frühester evolutionärer Zeit. Kaum anderswo zeigt sich zugleich die Verschränkung unserer Sinnlichkeit mit Techniken und Ritualen einer bestimmten Kultur. Das Wo, Wann und Wie unserer Sozialisation prägt unser Genussempfinden, Geschmacks- und Geruchssinn in elementarer Weise und verankert sich dabei machtvoll in unserer Erinnerung.

Eine kulinarische Kultur ist nicht bloß eine Summe von typischen Gerichten. Sie folgt einem ‚flavour principle‘, einem Ensemble von Zutaten und Zubereitungsarten,

das für Innovationen und Adaptionen offen ist. Sie zieht Grenzen zwischen Erlaubtem und Tabu, Genießbarem und Ungenießbarem. Zubereitungsarten und Tischsitten, Kochgerät und Geschirr bilden ein materielles und choreographisches Ensemble, das alle Sinne mit einbegreift. Die gastronomische Erfahrung ist daher stets ein synästhetischer Komplex von Geschmack und Geruch, Haptik und Sehsinn, Rausch und Raumerfahrung, kulturellen Erzählungen und zwischenmenschlichen Dynamiken. Sie steht aber gegenwärtig auch im Kontext von industrieller Nahrungsproduktion, den Eingriffen des pharmakopornographischen Kapitalismus in die Matrix körperlicher Lust, technoiden Ernährungstopien wie ‚Soylent‘ und der Frage nach der Ernährung der Menschheit im Zeitalter globaler Naturzerstörung.