GOURMANTIS
die DelikatessenJäger

„Farm To Table“

Begründung einer Bewegung

Der erweiterte Genussbegriff als theoretische Grundlage und Bewertungssystem für „Farm To Table”

::: Michael Vetter M.A. :::

November 2015

Inhaltsverzeichnis

EINLEITUNG **3**

I. FARM TO TABLE **4**

EINE BEGRIFFSBESTIMMUNG **4**
DIE ENTSTEHUNG **4**
DIE ZUKUNFT **5**

INTERMEZZO: REGIONALE KÜCHE, WAS IST DAS EIGENTLICH? **7**

II. DER ERWEITERTE GENUSSBEGRIFF **8**

A. HISTORISCHE BETRACHTUNG DES WORTES GENUSS **8**
B. NEUZEITLICHER BEDEUTUNGSWANDEL VON GENUSS **9**
C. ENTWURF DES ERWEITERTEN GENUSSBEGRIFFS **10**
SOZIOLOGIE 11
REGIONALITÄT 12
ETHIK 14
ÖKOLOGIE 15
HISTORIE 16
KULTUR 17
DIÄTETIK 17

III. BEWERTUNGSSYSTEM FÜR GENUSSMANIFESTATIONEN **17**

ÖKOLOGIE 18
ETHIK 18
SOZIOLOGIE 19
REGIONALITÄT 19

LITERATUR **20**

Einleitung

Ernährung und Lebensmittelerzeugung entbehren eines übergreifenden Deutungssystems, das als Richtschnur für eine entsprechende Lebensweise gelten kann. In der Philosophiegeschichte spielte das Essen und alles mit der Ernährung verbundene meist eine untergeordnete oder gar keine Rolle, ging es doch dabei um niedere Bedürfnisse einer lebensnotwendigen Nahrungszufuhr – nicht um eine geistige Beschäftigung, die der Vernunft bedarf.

Eine vorherrschende Stellung bei der Betrachtung von Essen und Trinken bewahrte sich so jederzeit die pragmatische Sicht physiologischer oder ökonomischer Provenienz. Diätetische Aufgabenstellungen zur Erlangung und Bewahrung körperlicher Gesundheit und wirtschaftliche Überlegungen einer immer noch effizienteren Nahrungsmittelproduktion beschäftigten uns und gipfelten in einem System der Risikominimierung, das sich in der Einrichtung eines Bundesamts für Risikofolgenabschätzung manifestierte. Geschmack und Genuss: nicht von Belang!

Der Mangel an theoretischen Einsichten in Bezug auf Lebensmittel setzt sich in allen Branchenzweigen der Lebensmittelherstellung und -verarbeitung fort: Trends lösen sich ab, werden kopiert und Aktionismus gaukelt den Verbrauchern eine ständige Erneuerung und Entwicklung vor. Immer weniger Marktteilnehmer können schlüssig erklären, warum ihr Produkt, ihre Küche nachhaltig, regional, ökologisch oder ethisch einwandfrei ist.

Der erweiterte Genussbegriff spiegelt den Versuch, ein System zu entwickeln, das Leitfaden und Maßstab für Lebensmittel und Ernährung der Zukunft ist. Als Gegengewicht gegen eine bloß ökonomisch-industrielle Betrachtungsweise, die uns in eine Sackgasse führt.

Zahlreiche Bewegungen arbeiten bereits an einer Revolution der Ernährungsgewohnheiten – auch hier ohne einen tragfähigen theoretischen Überbau. Farm-to-Table ist eine von ihnen.
Unser Konzept wird darstellen wie Farm-to-Table mit Hilfe des erweiterten Genussbegriffs eine theoretische Grundlage vermittelt bekommt, die bei der Planung und Umsetzung von Aktivitäten und Publikationen als Leitfaden und Gradmesser fungiert.

Farm-to-Table stellt sich so dar als schlagkräftiges Instrument, um die Ideen und Ideale eines erweiterten Genussbegriffs zu kommunizieren und mit konkreten Aktionen zu manifestieren.

I. Farm to Table

Eine Begriffsbestimmung

Farm to Table (kurz: F2T) ist eine Bewegung US-amerikanischer Restaurateure, die aufgrund geschmacklicher Vorzüge regional erzeugte Ingredienzen verarbeiten.
Der Leitgedanke der Farm-to-Table-Bewegung ist die Erkenntnis, dass landwirtschaftliche Erzeugnisse umso besser schmecken je frischer sie verarbeitet und verzehrt werden. Daraus erwächst die Ablehnung langer Transportwege für Lebensmittel. Denn Transport erfordert Zeit und geht damit zu Lasten der Frische und infolgedessen des Geschmacks der Lebensmittel.
Farm to Table bezieht in sein Konzept der Regionalität alle Stufen des Nahrungsmittelkreislaufs mit ein: Anbau, Ernte, Lagerung, Verarbeitung, Verpackung, Absatz und Konsum.

Farm to Table ist eng verbunden mit dem Anspruch regionaler Vermarktung von landwirtschaftlichen Erzeugnissen. Eine zentrale Rolle nehmen dabei die „Farmer´s Markets“ (Bauernmärkte) ein, auf denen regionale Erzeuger ihre Produkte einem lokalen Publikum anbieten. Bauernmärkte stellen das Gegengewicht dar zu Supermärkten, den Absatzzentren für industriell erzeugte Lebensmittel.

Das Postulat der Regionalität ist die alleinige Kernaussage von Farm to Table. Geschmack ist die alleinige Triebfeder. Alle anderen Kriterien wie etwa ökologische Anforderungen oder die Ablehnung gentechnischer Lebensmittel werden von den Anhängern der Farm-to-Table-Idee impliziert, sind aber nicht ausdrücklicher Bestandteil des Grundgedankens.

Die Entstehung

Ein konkreter Entstehungszusammenhang von Farm to Table ist ebensowenig belegbar wie die Genese der F2T-Bewegung – vergleichbare Initiativen und Ideen entstanden an unterschiedlichen Orten parallel und erlauben lediglich in der interpretierenden Rückschau die Verdichtung zu einem historischen Faktum. Wir führen nachfolgend einige bedeutsame Meilensteine dieser Historie auf.

Der französische Koch Jean-Louis Palladin kam 1979 in die Vereinigten Staaten und eröffnete sein Restaurant *Jean-Louis* im Watergate-Gebäude. Palladin setzte nicht auf das französische Konzept der Anbetung einzelner auserlesener Zutaten, sondern erforschte und zeigte die Abhängigkeiten und Verbindungen zwischen den Erzeugnissen, die er vorfand. Jean-Louis Palladin war besessen von regionaltypischen nordamerikanischen Produkten: “Die Herausforderung in Amerika zu kochen ist es, die neuesten und besten Produkte der verschiedenen Bundesstaaten zu entdecken – Baby-Aale und Neunaugen aus Maine, frische Schnecken aus Oregon, Kugelfisch aus den Carolinas und kalifornische Austern – und dann zu lernen sie in deine Küche zu integrieren.“
Jean-Louis Palladin wird von zahlreichen nordamerikanischen Köchen als ein Vorreiter der Farm-to-Table-Bewegung betrachtet.

Das Restaurant Chez Panisse wurde 1971 von Alice Waters und einigen idealistischen Freunden in Berkeley als Nachbarschaftsbistro ins Leben gerufen. Ein täglich wechselndes Menü orientiert sich bis heute an den saisonal verfügbaren Erzeugnissen aus der Umgebung. Alice Waters gelang durch ihr Engagement, das weit über das Chez Panisse hinaus reichte, mit dem „Edible Schoolyard“ die Integration von Gärtnern und Kochen in schulische Lehrpläne. Heute ist Alice Waters Vizepräsidentin der internationalen Slowfood-Bewegung.

The Herbfarm entstand im Washington des Jahres 1974 als Initiative des Ehepaars Bill and Lola Zimmerman – eher zufällig. Als Hobbygärtnerin annoncierte Lola Zimmerman auf einem Schild vor ihrem Haus überschüssige Ernteausbeute: „Schnittlauch zu verkaufen“. Die Nachfrage war so groß, dass sie begann auf Kundenwunsch Gemüse anzubauen. Ihr Mann Bill errichtete Gewächshäuser. Das Geschäft florierte. 1986 eröffnete Ron Zimmerman, Sohn der Herbfarm-Gründer, das gleichnamige Restaurant auf dem Gelände der Gärtnerei. The Herbfarm gilt als Erzeuger von „local foods“ der ersten Stunde und als Modell für Farm to Table.

Wenn man überhaupt von einem Entstehungszeitpunkt von Farm to Table sprechen kann, dann fällt dieser zusammen mit der Gründung des Blue Hill Restaurants in Greenwich Village, New York City im Jahr 2000. Dan Barber, 31-jähriger Absolvent des French Culinary Institute, eröffnete das Restaurant in dem er bevorzugt Erzeugnisse von bekannten Bauernhöfen verarbeitete. Bereits kurz nach der Eröffnung bezeichnete der renommierte Restauranttester Jonathan Gold Dan Barbers Blue Hill Restaurant im *Gourmet* Magazin als „Farm to Table Restaurant“. Dies war die Geburtsstunde des Terminus „Farm to Table“.
Dan Barber entwickelte sich im Nachgang zur Gallionsfigur der F2T-Bewegung, publizierte zahlreiche Manifeste zur Zukunft der Ernährung und Lebensmittelproduktion. Das Time Magazin verortete Dan Barber 2009 unter den 100 einflussreichsten Persönlichkeiten der Welt.
2014 erschien Dan Barbers Buch „The Third Plate“, in dem er den Gedanken von Farm to Table insofern als gescheitert erklärt, als dieser kein Umdenken in der amerikanischen Nahrungsversorgung bewirkt hat und bewirken kann. [s.u.]

The Kitchen ist möglicherweise das einzige Restaurant, das a priori als programmatischer Entwurf des F2T-Gedanken konzipiert wurde. Der Südafrikaner Kimbal Musk und der britische Koch Hugo Matheson gründeten *The Kitchen* 2003 in Boulder, Colorado, um ein ausgefeiltes Konzept der Nachbarschaftsküche mit regionalen Erzeugnissen zu verwirklichen. The Kitchen gab den Anstoß zu zahlreichen Farmgründungen und Restauranteröffnungen.
Musk und Matheson riefen weiterhin „The Kitchen Community“ ins Leben, eine gemeinnützige Vereinigung, die Lerngärten betreibt und den F2T-Gedanken mit pädagogischen Mitteln verbreitet. Die erklärte Mission von The Kitchen: „Community through food“.

Die Zukunft

Dan Barber vom Blue Hill Restaurant ist wohl der Wegbereiter und Vertreter von Farm to Table schlechthin. Er hat den F2T-Gedanken in seinem gastronomischen Konzept konsequent verfolgt, und er hat ihn in zahlreichen Publikationen und Vorträgen in den USA verbreitet. So schaffte er es bis zum Ernährungsberater des früheren US-Präsidenten Barack Obama. Ist Farm to Table also die Zukunft einer westlichen Ernährungsphilosophie US-amerikanischer Provenienz?

Unser industrielles System der Nahrungsmittelproduktion führt in eine Sackgasse. Das hat nicht zuletzt der amerikanische Food-Philosoph und Journalist Michael Pollan aufgezeigt. In seinem Buch „Das Omnivoren-Dilemma“ (2006) mit dem bezeichnenden Untertitel *„Wie sich die Industrie der Lebensmittel bemächtigte und warum Essen so kompliziert wurde“* schildert Pollan die systematische Dekonstruktion des Entstehungszusammenhangs von Lebensmitteln im industriellen System. Anders gesagt: landwirtschaftliche Erzeugnisse werden dort aus ihrem angestammten und für jeden nachvollziehbaren Kreislauf herausgelöst und vereinzelt. Anschaulich beschreibt Pollan die Folgen. Zum Beispiel die Wandlung der typischen Farm vom breit aufgestellten Generalisten mit Viehzucht und Ackerbau zum Monokulturalisten.

Ist also die Farm to Table Bewegung in der Lage, die Abkehr vom industriellen System der Nahrungsmittelproduktion einzuläuten? Erstaunlicherweise kommt mit Dan Barber ausgerechnet der exponierteste F2T-Vertreter zu dem Schluss, dass Farm to Table an dieser Aufgabe scheitert. In seinem Artikel "What Farm-to-Table Got Wrong" (New York Times v. 17.05.2014) beschreibt Barber das Aha-Erlebnis, das ihm zu dieser Einsicht verhalf: Bei einem Besuch des Landwirts Klaas Martens auf dessen Lakeview Farm, seinem Lieferanten für Emmer (ein Urgetreide), fand Barber nämlich heraus, dass Martens Emmer nicht des Emmers wegen anbaute. Emmer war für den Farmer Bestandteil einer Fruchtfolge zur Pflege seines Ackerbodens.
Barber war ursprünglich auf den Emmer aufmerksam geworden, weil er ein regional erzeugtes Getreide für sein Restaurant suchte. Fortan war Martens für ihn der Emmer-Lieferant. *Nur* der Emmer-Lieferant. Das System „Bauernhof" mit seinen vielfältigen Erzeugnissen und Abhängigkeiten blendete der Gastronom aus. Dan Barber verhielt sich - so erkannte er plötzlich – genau so wie das industrielle System der Nahrungsmittelerzeugung: er beschnitt der Verbindungen im landwirtschaftlichen Beziehungsgeflecht, um das Produkt seines Begehrens zu isolieren. Der ganze Rest interessierte ihn nicht.
Angetrieben von der Idee, geschmackvolle Lebensmittel aus regionaler Erzeugung zu verarbeiten, hatten Dan Barber und die Farm-to-Table-Bewegung also unterschiedliche *einzelne* Produkte betrachtet und dabei den ganzheitlichen Blick auf das landwirtschaftliche System außer Acht gelassen. Den Mechanismus des industriellen Systems haben sie dabei im Kleinen angewandt. Deshalb betrachtet Dan Barber Farm to Table als gescheitert.

Einen Ausweg beschreibt Dan Barber in seinem Buch „The Third Plate. Field Notes on the Future of Food" (2014). Grundgedanke des Buchs: Der Wandel muss vom Teller ausgehen. Barber unterscheidet dabei zwischen drei Tellern: Der erste Teller ist der typisch amerikanische Teller mit einem saftigen tellergroßen Steak und einer winzigen Gemüsebeilage am Rand. Der zweite Teller sieht eigentlich gleich aus wie der erste Teller – mit dem Unterschied, dass Steak und Gemüse aus regionaler Erzeugung stammen. Dieser zweite Teller ist der Farm-to-Table-Teller. Auf dem dritten Teller wird ein rein pflanzliches Gemüsesteak serviert, abgerundet mit einer schmackhaften Sauce auf Fleischbasis. Dan Barber möchte damit sagen, dass Regionalität nur ein Aspekt der künftigen Nahrungsmittelproduktion sein darf. Eine zweiter nicht weniger bedeutsamer ist die Beachtung der Dimensionen, daher die Umkehrung der Größenverhältnisse auf dem „dritten Teller": eine große Portion Gemüse und nur ein kleiner Anteil Fleischerzeugnisse. Es wird nach Barber von zentraler Bedeutung sein, dass – im Gegensatz zur singulären industriellen Vorgehensweise – alle Abhängigkeiten und Strukturen eines landwirtschaftlichen Betriebs im Rahmen eines ganzheitlichen Ansatzes betrachtet werden. Dann und nur dann kann sich eine neue Idee durchsetzen. In diesem Sinne ist eine moderne Küche die „Manifestation der landwirschaftlichen Beziehungen einer Region".

Rekapitulieren wir also kurz: Farm to Table entstand aus dem Wunsch nach aromatischeren, schmackhafteren Lebensmitteln. Dies sahen die F2T-Vertreter gegeben in regional erzeugten Lebensmitteln, die keine langen Transportwege hinter sich hatten. Nun stellte Dan Barber, der exponierteste Vertreter von Farm to Table, fest, dass der ursprüngliche Ansatz zu kurz greift, und um eine weitere Dimension ergänzt werden muss: die landwirtschaftlichen Beziehungen einer Region.

Vom europäischen Standpunkt erscheinen die Erkenntnisse Dan Barbers in „The Third Plate" einigermaßen trivial. Unserer Ansicht nach müssen eine Vielzahl weiterer Kriterien beschrieben werden, um ein Farm to Table Konzept tragbar zu machen. Natürlich: implizit schwingen bei Barber wie bei anderen F2T-Vertretern Aspekte von Nachhaltigkeit und Ökologie mit, aber an klaren, ausdrücklichen Postulaten mangelt es. Überhaupt werden wesentliche Schlussfolgerungen ausgelassen. Jeder muss für sich einen eigenen Begriff von Farm to Table formen, eine konkrete Definition, ein konkreter Leitfaden einer ausformulierten Idee fehlt. Möglicherweise ist das der

Grund dafür, dass Farm to Table in den Vereinigten Staaten nie über das Stadium einer vagen Idee hinauskam, sich keine abgegrenzte Bewegung mit eindeutigen Zielen entwickelte.

Wir sind überzeugt, dass Farm to Table als Manifestation eines eindeutig beschriebenen Wertesystems eine gestaltende Kraft entwickeln kann. Hierzu bedarf es eines theoretischen Überbaus, der alle relevanten Kriterien wie Regionalität, Nachhaltigkeit, Ökologie usw. definiert, an denen die Erzeugung von Nahrungsmitteln sich künftig orientieren kann.

Mein *erweiterter Genussbegriff* erfüllt diese Anforderungen. Die Anwendung des erweiterterten Genussbegriffs macht Farm to Table zukunftsfähig. Nachfolgend beschreiben wir die Genese des erweiterten Genussbegriffs und seine Bedeutung für Farm to Table.

Intermezzo: Regionale Küche, was ist das eigentlich?

Eine Speisekarte irgendwo in Deutschland: Kalte Biersuppe mit rohem Ei, Schweinshaxe mit Gerstengrütze und frischen Waldpilzen, Stockfisch an Pastinakenmus und als Dessert eine Beerenauswahl auf Münsterkäse. Es ist Mittelalter. Die regionale Küche hat Hochkonjunktur! Spargel wird als Gemüse nicht genutzt, Kartoffeln gibt es noch gar nicht, ebenso wenig Rhabarber. Erst in den folgenden Jahrhunderten reichern mutige Seefahrer den Speiseplan an, indem sie Saatgut und Setzlinge aus fernen Ländern an Europas Küsten anlanden – von dort gelangen viele Köstlichkeiten schließlich auch zu uns nach Mitteleuropa, darunter Mais, Tomaten, Chillies, Kakao, Reis und wertvolle Spezereien.

All diese wunderbaren kulinarischen Errungenschaften möchten uns jetzt die Vertreter einer neuen regionalen Küche wieder wegnehmen. Kühles Moos ist vom Mantra einer verquasten Motivationsbewegung, die uns selbstbewusst über glühende Kohlen schreiten ließ, zur Reliquie der kulinarischen Pilgergemeinde aufgestiegen: „Ohne Moos nix los“ scheint das Motto von René Redzipi, der die weit verbreitete Landpflanze wahlweise zu Moschusochse oder Rentier serviert, mal knusprig mal gedämpft mal gebacken.
Wirft man jedoch einen verständigen Blick auf die Menüs der gefeierten Genusstempel stellt man rasch fest: die meisten der vermeintlich regionalen Ingredienzen waren noch vor wenigen Jahrhunderten hier gar nicht heimisch.

Wo also fängt regionale Küche an, wo endet sie und wie läßt sie sich erklären? Was kann regionale Küche ausmachen? Früher war alles besser? Ohne Gasflamme, Herdplatte oder gar Induktion ließ sich einfach noch bekömmlich, schmackhaft und ökologisch kochen. Die Zutaten wuchsen vor der Haustür, frei von Umweltgiften und jederzeit frisch und für jeden verfügbar. Dieses "Früher", das ist das Gemälde eines bukolischen Schäferidylls mit fliegenden Brathühnern und umhertollenden Käsebällchen. Dem gegenüber stehen unzählige Vergiftungen durch das Mutterkorn sowie Millionen Tote in Folge der Kartoffelpest vor kaum mehr als 150 Jahren. Und: pure Langeweile aus Grütze, drei Mal täglich sieben Tage lang.

II. Der erweiterte Genussbegriff

a. Historische Betrachtung des Wortes Genuss

Heil den Gerechten, sie haben es gut! Denn sie werden
die Frucht ihrer Werke genießen.
Jesaja 3,10

Die biblische Verwendung des Begriffs „genießen“ begründet eine utilitaristische Deutung, in der eine ethische Grundhaltung mitschwingt: was dem Nutzen der Allgemeinheit dient, ist gut.
In diesem Sinne meint „genießen“ den Nutznieß an einer Sache. „Frui alqa re“ heißt es im Lateinischen: in den Genuss von etwas kommen; zulässig ist gewiss auch die übertragene Übersetzung: „die Früchte einer Sache ernten“, zumal die lateinischen Vokabeln frui und fructus (Frucht) auf denselben Wortstamm zurückgehen.
Das biblische, altertümliche „Genießen“ meint also keine subjektive, keine individuelle Erfahrung, sondern vielmehr den – bestenfalls objektiv messbaren – Vorteil, der aus einer Sache gezogen wird. Die Frucht einer (guten) Tat kann sich so in Goldmünzen abzählen lassen, aber eben auch in dem Ansehen, das man ihretwegen *genießt*.

Sprachhistorisch geht das Wort „Genießen“ zurück auf die den indogermanischen Sprachen gemeinsame Wurzel „neud“ (greifen, fangen), die sich in Abwandlungen im germanischen *neuta* ebenso wiederfindet wie im altenglischen *neotan* oder im altfranzösischen *niata*. Die Bedeutung entwickelte sich über „haben, besitzen“ und „benutzen“ zu „Freude an etwas haben“.

Im althochdeutschen (*gi-)niozan* bleibt die nutzenorientierte Bedeutung des Wortes bestehen.

6. Ahd. niozan, genießen — Mhd. geniez, Nießbrauch — Ahd. nuzi, nütze = gebräuchlich — Nutzen.

Der lautmalerische Gleichklang von *niozan* und *nützen* verliert sich allerdings in der Folge; und auch wenn im neuhochdeutschen *geniezen* der Nutznieß im Kern erhalten bleibt entwickelt sich die Wortbedeutung in der Folgezeit doch zusehends in eine andere Richtung.

Im Klagebüchlein des mittelhochdeutschen Poeten Hartmann von Aue heißt es:

sô kan ich dir bescheiden wol	So kann ich dich wohl belehren
wes ein man geniezen sol:	Was ein Mann genießen soll:
tugende unde sinne,	Tugenden und Sinne,
sô sint ez reine minne.	sind zusammen die reine Minne.

Um das Jahr 1180 entstand dieses Hartmannsche Klagebüchlein, das den Weg zum Glück eines einzelnen Mannes aufzeigen wollte. Hartmann eröffnet hier ein Deutungsumfeld für Genuss mit moralischen, empfindsamen und emotional-subjektiven Anklängen

b. Neuzeitlicher Bedeutungswandel von Genuss

Im Laufe der Jahrhunderte gewann der „Genuss“ an Horizont. Die Abwandlungen *genießbar* und *ungenießbar* stammen aus dem 17. Jahrhundert und beziehen sich auf genießen im Sinne von „essen“ – jedoch immer noch unter dem Primat des Nutzens.

Die neuzeitliche Entwicklung des Genussbegriffs dokumentiert der Philologhe Philipp Dietz in seinem 1870 erschienen „Wörterbuch zu Dr. Martin Luthers deutschen Schriften“. Er unterscheidet darin anhand von Bibelzitaten und Beispielen drei Bedeutungsvarianten für den Begriff *genießen*:

1. Teil woran haben, gebrauchen, benutzen
   *„Gott wohnet doch mitten unter eitel Sündern und heiligt sie, das heißt, seiner Heiligkeit **genießen** sie“*
2. Nutzen, Vorteil woran haben (im Gegensatz zu entgelten)
   *„Der ist reich der da arbeitet und Geld sammelt und aufhört und **genießt**“*
3. Als Speise oder Trank zu sich nehmen
   *„Wer dies gebrochen Brot **genießt**, **genießt** des Leibs Christi“*

Der Philosoph Immanuel Kant verweist in seiner „Kritik der Urteilskraft“ (1786) den Genuss in die Sphäre der bloßen Bedürfnisbefriedigung der niederen Sinne, wenn er ihm jeden höheren Wert für die menschliche Existenz abspricht:

> *Annehmlichkeit ist Genuss. ... Daß aber eines Menschen Existenz an sich einen Wert habe, welcher bloß lebt, um zu genießen ... das wird sich die Vernunft nie überreden lassen.*

Bloß wenn zum Angenehmen die Vernunft hinzukommt, entsteht nach Kant etwas Gutes. Genuss alleine ist – immer noch – eine Form von Nießbrauch, wenn auch in eine subjektive Innerlichkeit verlegt. Entscheidend ist hier das Element des Subjektiven: Genuss emanzipiert sich in der Neuzeit von seiner überpersonellen quasi-objektiven Prägung und wird dem Ermessen des Individuums anheim gestellt. Was Genuss bereitet, entscheidet fortan jeder Mensch für sich.

In Heinrich Kleists Drama Der zerbrochene Krug zeigt sich der Selbstbezug von Genuss als Adam zu Walter am gedeckten Tisch sagt:

> *Das ist der Vortheil*
> *von uns verrufnen, hagestolzen Leuten,*
> *daß wir was andere knapp und kummervoll,*
> *mit Weib und Kindern täglich theilen müßen,*
> *mit einem Freunde zur gelegnen Stunde,*
> *Vollauf genießen.*

Genuss dient hier der Befriedigung des Lust-Ich, nicht derjenigen grundlegender Bedürfnisse. Wenn auch – wie oben gezeigt - der Genuss nach Kant keinen Beitrag zum besonderen Wert eines Menschen leistet, so stellt er doch eine Überschreitung dar. Die Überschreitung des Notwendigen. Nahrung als Befriedigung rein physiologisch begründeter Bedürfnisse ist eine Sache, das Ansprechen der Sinne beim Genießen geht wie bei Kleists Richter Adam weit darüber hinaus. Diese Überschreitung im Genuss hat einerseits eine elitäre Konnotation: man muss es sich leisten können,

zu genießen! Auf der anderen Seite ist Genuss in der Überschreitung die auf etwas Ungutem beruhende Lust: hier die zweckgebundene Nahrungsaufnahme, dort die lustbetonte zweckfreie Erfüllung des Lust-Ich.

Ein zentraler asketischer Vorbehalt gegenüber dem Genuss rührt aus unserer christlichen Tradition, die das rechte Maß beim Genießen einfordert und an die drohenden physiologischen und psychischen Folgen einer Überschreitung mahnt. Bis weit ins 20. Jahrundert hinein hielt sich die genussfeindliche Grundhaltung, auch bedingt durch die entbehrungsreichen Kriegsjahre. Insbesondere bei Personen, die die durch den zweiten Weltkrieg ausgelöste Knappheit miterlebt haben, zeigte sich eine genussfeindliche Haltung. Aus einer bundesdeutschen Studie der 1970er Jahre geht hervor, dass vor allem Frauen im Alter von über 35 Jahren Genuss ablehnen. Die Studie stellte darüber hinaus hinsichtlich der Bedeutung von Genuss fest, dass die Mehrheit der Bevölkerung unter Genuss das besonders intensive, sinnliche Erleben versteht.

Genuss hat sich also vom Altertum bis zur Neuzeit von einem überpersonellen, utilitaristischen Begriff des Nießbrauchs entwickelt zum Deskriptor einer individuell-sinnlichen Erlebniswelt, die von Überschreitung und Ausschweifung geprägt ist.

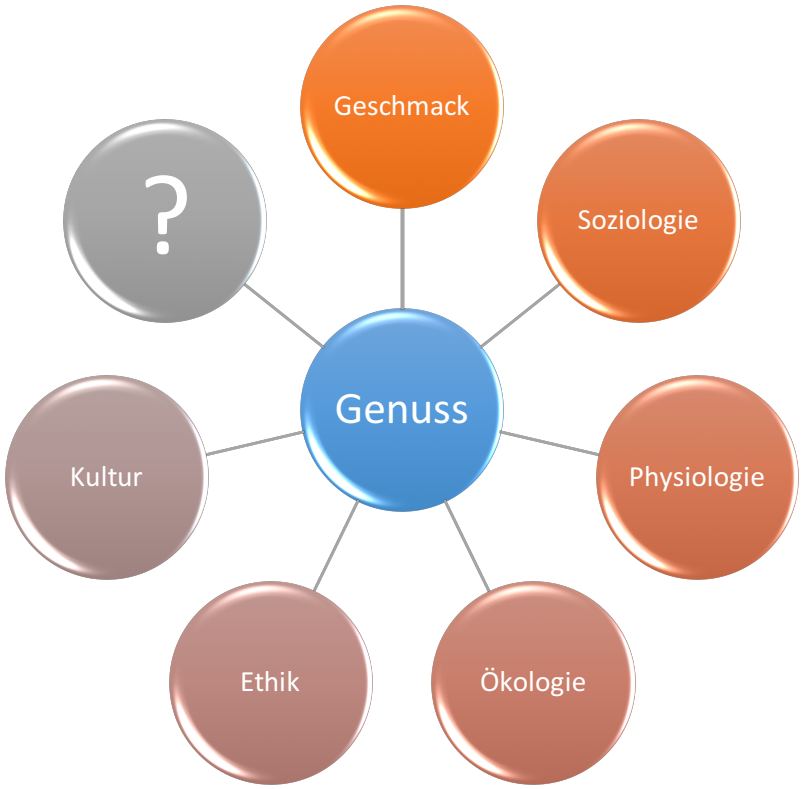
c. Entwurf des erweiterten Genussbegriffs

Genuss und Vernunft schließen sich aus. Bereits Immanuel Kant – wir erinnern uns – verwies den Genuss in den Lebensraum der niederen Sinne. Erst durch Addition des Vernünftigen zum Angenehmen entstehe etwas Gutes. In diesem kantischen Sinne plädieren wir für eine integrative, ganzheitliche Betrachtung des Genussbegriffs unter Berücksichtigung zahlreicher Aspekte, die über individuelle, sinnlich geprägte Lustbefriedigung hinausgehen, diese aber nicht ausschließen. Lassen sich nicht der altertümliche Nutzenaspekt und die sinnliche Komponente von Genuss zusammenführen? In der Vereinigung objektiver und subjektiver Kriterien, sinnlichen und vernünftigen Erkenntnissen entsteht ein erweiterter Genussbegriff, den wir als Paradigma für zeitgemäße Ernährung veranschlagen.

<u>Versuch einer zeitgemäßen Definition von Genuss:</u>

Genuss entsteht bei Nahrungsaufnahme unter größtmöglichem subjektivem Wohlbefinden (Geschmack/Physiologie/Religion usw.) bei gleichzeitiger Erfüllung objektiver Kriterien (Nachhaltigkeit/Ökologie/Ethik usw.)

Im folgenden beschreiben wir typische Kriterien, die wir insbesondere für einen Genussbegriff kulinarischer Prägung als relevant ansehen. Dabei konzentrieren wir unseren Blick insbesondere auf jene Aspekte, die später für die Entwicklung des Farm to Table Konzepts relevant sein werden.



Soziologie

Genuss unterliegt sozialer Prägung. Was einem schmeckt hängt zumindest teilweise davon ab, was von anderen Menschen, die einen umgeben, gemocht wird. „Es schmeckt wie bei Großmuttern“, sagen wir nicht umsonst, denn wir beschreiben damit den Ursprung unseres eigenen Genussempfindens. Die Sozialisation in der Familie ist der erste prägende Einfluss auf das was wir als Genuss empfinden. So lassen sich soziale Milieus, Klassen, Kreise oder Schichten beschreiben, die Gruppen anhand des Essens unterscheiden. In Arbeiterkreisen mag der Genuss von luxuriösen Delikatessen wie Trüffel und Kaviar verpönt sein, folgerichtig werden die Kinder dieser Kreise höchstwahrscheinlich solche Köstlichkeiten nicht genießen können. Dagegen lehnen gehobene Kennerkreise allzu liebliche Rotweine ab, da deren Genuss ihrer sozialen Stellung als „Kenner“ widerspricht – sie verorten solche Weine eher im Seniorenmilieu. Jeder von uns kennt solche Beispiele. So beobachtet der Soziologie Christian Stegbauer: „Natürlich isst man normalerweise keine Fleischwurst und auch nicht ohne weiteres Bauchfleisch, wenn man sich gegenüber einem einfacheren Milieu absetzen will. Eine schöne ehemals fette, nun gut ausgebratene und dennoch saftige Schweinehaxe ist für die meisten Angehörigen des intellektuellen akademischen Milieus ob der aufgetischten Fleischmenge und des gefürchteten fetten Fleisches ein Gräuel.“ Laut Stegbauer verfügen Speisen über Getränke über einen „Symbolwert“ zur Unterscheidung kultureller Milieus.

Diese symbolische Kraft muss ein „Farm to Table“ Konzept aufgreifen und beeinflussen, indem natürliche Lebensmittel und landwirtschaftliche Erzeugnisse mit anderen Werten verknüpft werden.

Regionalität

Wir hören häufig von typischen Produkten für eine Region: Spargel und Rübchen aus Brandenburg, schwäbische Linsen, Kürbisse aus der Steiermark, Obst vom Bodensee. Doch was macht diese Produkte zu typisch regionalen und wie wurden sie dazu. Sicherlich gibt es mikroklimatische Gründe dafür, dass bestimmte Pflanzen an einem Ort besser gedeihen als an einem anderen. Die Beschaffenheit der Böden spielt eine Rolle. Aber auch soziokulturelle oder religiöse Ursachen lassen sich ausmachen. Der Begriff der regionalen Küche ist mithin ein besonders inflationär gebrauchter. Unser kurzes Intermezzo oben hat mit einem Augenzwinkern gezeigt, dass seine Definition nicht ganz einfach ist. Häufig wird von Regionalität gesprochen ohne klares Bewusstsein einer Definition des Begriffs. Also was eigentlich sollte sinnvollerweise unter regionalen Produkten verstanden werden?

1. Das typisch regionale Produkt im Zeitlauf
   Viele landwirtschaftliche Erzeugnisse waren vor wenigen Jahrhunderten auf unserem Kontinent überhaupt nicht vertreten: Kartoffeln, Tomaten, Rhabarber und Mais gehören dazu wie wir gelernt haben. Die Vorfahren unseres heutigen Hausrinds stammen aus Anatolien. Selbst die ersten Hausschweine mussten erst aus dem Nahen Osten nach Europa gelangen bevor wir auf den Geschmack kamen.
   Wollen wir also eine chronologische Grenze festlegen, die bestimmt, welche Produkte in einer Region heimisch, also typisch für diese sind? Etwa so: alles was vor mindestens 100 Jahren in einer Region vorkommt, darf als typisch bezeichnet werden. Oder: was seit 1789, dem Jahr der französischen Revolution, in Europa wächst, ist regional. Die Antwort kann nur lauten: nein! Objektive oder zumindest mehrheitsfähige Kriterien für eine zeitliche Begrenzung lassen sich nicht festlegen.
   Jeder Versuch, das typisch regionale Produkt zu formen führt aufgrund der Notwenigkeit einer chronologischen Begründung unweigerlich in Erklärungsnot, und er muss sich zumindest einer normativen Annahme bemächtigen, die nicht mehr hinterfragt werden kann. Natürlich bestreiten wir nicht die Existenz regionaltypischer Erzeugnisse, aber für eine Definition von Regionalität sind sie nicht hinreichend, ja wohl nicht einmal notwendig. Denn sonst wäre der regionale Speiseplan schlank!

2. Die geographische Region
   Die Currywurst wurde in Berlin erfunden. Im sozialistischen Osten setzte sich die Wurst ohne Darm durch, in Westberlin die Wurst im Darm. Eine in Ostberlin angebotene Currywurst im Darm ist also atypisch. Mithin: nicht regionaltypisch. Oder? Vermutlich kommen wir auch mit der geographischen Betrachtungsweise recht schnell in Kalamitäten bei der konkreten Definition einer Grenze. Das zeigt auch das folgende Beispiel: Ein Kürbisbauer in Hessen erzeugt Kürbiskernöl, das wir eigentlich eher in der Steiermark verorten. Ist er deshalb kein regionaler Erzeuger? Doch natürlich, wird wohl jeder ohne zu überlegen bekunden.
   Die Farm-to-Table-Protagonisten um Dan Barber haben das geographische Regionalprodukt recht emotionslos betrachtet: der Transportweg sollte kurz genug sein, um die geschmacklichen und aromatischen Eigenschaften des transportierten Produkts optimal zu bewahren – des frischen Produkts, möchte ich hinzufügen, denn moderne Konservierungsmethoden sind durchaus in der Lage Produkteigenschaften auch über lange Strecken und Zeiträume perfekt zu erhalten. Immerhin: bei der F2T-Definition steht das Produkt im Mittelpunkt. Jedes Erzeugnis gibt aufgrund seiner Beschaffenheit vor, wie lange es transportiert werden kann, bevor sein Geschmack in Mitleidenschaft gezogen wird. So wäre möglicherweise ein Bund frischer Grüne-Soße-Kräuter aus Frankfurt besonders gut, wenn er nicht mehr als 100 Kilometer transportiert wird. Eine Kartoffel dagegen könnten wir mit dem Pferdegespann aus dem Hunsrück bis nach Italien transportieren, ohne dass die

PRODUKT GEOGRAPHIE

Knolle an Geschmack und Qualität verliert.
Ebenso wie bei der chronologischen Eingrenzung zeigt sich die geographische als schwierig. Die Schaffung einer „geschützten geographischen Angabe“ zum Schutz regionaltypischer Erzeugnisse wie beim Parmesan, der Münchner Weißwurst, dem Schwarzwälder Schinken oder dem steirischen Kürbiskernöl ist dem Versuch geschuldet, dieser Problematik zu begegnen, indem ein normatives System geschaffen wird, das Gesetzmäßigkeiten aufstellt, anhand derer schließlich die Zugehörigkeit eines Produkts zum regionalen Raum ermessen wird. Einen absoluten Leitfaden zur Beurteilung der Regionalität von Produkten jenseits des definierten Regulariums bietet die geschützte geographische Angabe indes auch nicht. Es bleibt also kompliziert.

3. Die Idee der regionalen Küche
Schwäbische Kässpätzle, Frankfurter Grüne Soße, Hackgrütze mit Knipp, Berliner Kartoffelsuppe – die deutsche Küche verfügt über ein großes Reservoir regionaltypischer Gerichte. Doch auch hier ist Vorsicht geboten. Peter Peter merkt in seiner „Kulturgeschichte der deutschen Küche“ an:

> *Deutschland darf sich einer Menge kulinaristischer Leistungen rühmen, die nicht alle auf eigenem Mist gewachsen sind. Mongolisches Sauerkraut und das chinesische Allerlei, polnische Gurkentöpfe, britischer Labskaus, Hugenotten-Bouletten und Maultaschen, die in alten Rezepten ganz italienisch rafioln heißen.*

KÜCHE

Die sogenannte deutsche Nationalküche ist – wie das Land selbst – quasi eine Einwanderungsküche. Ein Blick in historische Kochbücher lohnt dabei, lassen sich dort doch die Anverwandlungen fremder Einflüße in eine typisch deutsche Küche nachvollziehen. Dass diese urtypischen Rezepte und Produkte dann im Lauf der Zeit geopfert wurden für Pizza und Döner, Currywurst und Cappuccino, Dorade und Mozzarella ist nicht nur ein Phänomen der Alltagsküche. Auch in den Sternetempeln der Nation wird „genuin deutsche Küche meist zugunsten von Jakobsmuscheln und Scampi ins Altherrenstübchen verbannt“ (Peter Peter).

> *Konsequente deutsche Küche ist eben nicht nur fürs hausbackene Ausgedinge, sondern gerade wegen ihrer jahrzehntelangen Vernachläßigung rar, modern, zeitgeistig, ja geradezu avantgardistisch.*

Die deutsche Nationalküche mit ihren zahlreichen regionaltypischen Facetten, die je nach Nachbarn oder Zuwanderern auch niederländisch und dänisch, österreichisch und schweizerisch, französisch und böhmisch, ja griechisch und türkisch beeinflusst sind, ist aufregend. Sie ist aber keine bewahrende Küche, sondern eine vereinnahmende, sich entwickelnde Patchwork-Küche, die sich gerade aufgrund ihrer Geschichte in der Vorausschau spannender entwickeln kann, als andere Nationalküchen.

Regionalität ist in seinen verschiedenen Ausprägungen relativ vage: chronologisch und geographisch nur schwer zu beschreiben und aus Sicht der National- und Regionalküchen in einer ständigen Entwicklung begriffen. Regionalität ist dadurch nicht unbrauchbar für eine klare Definition eines erweiterten Genussbegriffs – sie ist eine Hilfskonstruktion für die Beschreibung einer Schnittmenge verschiedener Kriterien des erweiterten Genussbegriffs wie Ökologie, Kultur, Nachhaltigkeit. Der F2T-

Ansatz kurzer Wege verweist auf einen ökologischen Ansatz und Ideen von Nachhaltigkeit, die chronologische Betrachtung von Produktentwicklungen deutet auf soziokulturelle, religiöse und gesellschaftspolitische Aspekte hin, ähnlich die Idee der National- und Regionalküchen.

Im Rahmen unseres Farm-to-Table-Konzepts kann Regionalität und die Idee einer regionalen Küche gemeinsam mit der oben festgestellten Symbolkraft von Lebensmitteln das Vehikel darstellen, mit dem Vorstellungen einer künftigen Nahrungsmittelversorgung transportiert werden. Die Beliebigkeit des Begriffs mit der er heute von den Protagonisten der Branche gebraucht wird, gibt uns die Chance, ihn mit konkreten Ideen und Handlungsanweisungen zu verknüpfen.
Der Blick in die Geschichte der Nationalküche(n) wird dabei genauso wichtig sein wie aktuelle Momentaufnahmen und der gestaltende Ausblick in die Zukunft.

Ethik

Der Gourmet alten Schlages genießt qua Geschmack. Ausschließlich. Das halten wir für nicht mehr zeitgemäß. Genuss erfordert neben der individuellen Lust am Genießen auch das Bewusstsein der Einhaltung ethischer Grundsätze, die schließlich nicht nur intellektuell angeraten sind sondern auch die individuelle Lust beeinträchtigen können. Wer könnte eine Schokolade genießen mit dem Wissen, dass der Kakao für ebendiese Schokolade mit der Ausbeutung von Kindern hergestellt wurde? Wer möchte ein Stück Fleisch genießen, das von Tieren stammt, die unter qualvollen und unwürdigen Bedingungen gehalten wurde? Viele weitere Fragen drängen sich auf.
„Du bist, was Du isst“, wusste bereits der deutsche Philosoph Ludwig A. Feuerbach (1804-1872). Was der Mensch zu sich nimmt, wird nicht einfach irgendwann wieder ausgeschieden. Es wirkt im Menschen weiter. „Du bist, was Du isst“ — dieser Ausspruch, der mittlerweile beinahe zur Plattitüde verkommen ist, enthält eine ökosophisch anmutende Weisheit: Nichts steht für sich allein, alle Lebewesen sind innerhalb eines ökologisch-physikalischen Stoffwechsels globaler Art miteinander verbunden. Das von dem 2009 verstorbenen norwegischen Philosophen Arne Næss entscheidend geprägte ökosophische Weltbild steht für eine erweiterte Identifikation mit anderen Menschen und Lebewesen.

Der Agrarethiker Franz-Theo Gottwald nennt vier Maximen für moralisch „gutes“ Essen:

1. Vorsorge
   Die Folge aller Handlungen sollte in Form einer Risikoprüfung bedacht werden. Besondere Anwendung findet das Vorsorgeprinzip im Bereich der Grünen Gentechnik, der Nanotechnologie und im Rahmen von Novel-Food-Technologien.
2. Verantwortung
   Anerkennung der Verantwortung für sich und andere als Handlungsmaxime für einen ethischen Lebensstil. Entscheidung für strategischen Konsum: „Diese Art des Konsums zeichnet sich aus durch Informiertheit, Bewusstheit, Abwägung und die Entscheidung für Produkte mit sozialen und ökologischen Standards.“
3. Gerechtigkeit
   Zukunftsfähige gerechte Ernährungsweise: so essen, dass alle Menschen gleichermaßen gut essen können. Gastrosophisches Gerechtigkeitsgebot: Abschaffung des Hungers.
4. Vielfalt
   „Die Agrobiodiversität umfasst alle Bestandteile der biologischen Vielfalt, die für Ernährung und Landwirtschaft sowie für das Funktionieren der Agrarökosysteme von Bedeutung sind. Sie beinhaltet neben allen kultivierten und domestizierten Tier- und Pflanzenarten auch deren wilde Verwandte. Der Verlust von Agrobiodiversität und genetischem Material ist für die menschliche Ernährung fatal. Denn die Nutzpflanzen und -tiere müssen sich zukünftig gerade aufgrund des Klimawandels immer schneller auf veränderte Umweltbedingungen

einstellen. Wenn die dazu notwendigen genetischen Ressourcen zunehmend versiegen, hat das unmittelbare Auswirkungen auf die Sicherheit der Welternährung."

Gottwald postuliert für die Umsetzung seiner vier Maximen – ganz in unserem Sinn - die kreative und selbstbestimmte Verwirklichung einer ethisch-moralisch zu rechtfertigenden Ernährungsweise, die dennoch genug Raum für sinnlichen Genuss bietet.

Zahlreiche konkrete Themenfelder können unter dem Postulat einer künftig ethisch untermauerten Ernährungsweise ins Kalkül gezogen werden – sie spielen eine wichtige Rolle für die Bewertung von Farm-to-Table-Protagonisten:

Tierschutz: Aufzucht, Haltung, Fütterung von Tieren bis hin zu deren Tötung unterliegen klaren Handlungsanweisungen, deren Leitgedanke der Respekt vor der Kreatur ist.
Peoplecare: Die beteiligten Personen in der Lebensmittelerzeugung werden von der Unterbringung (Leih-/Saisonarbeiter), über die Arbeitsbedingungen bis hin zur Entlohnung (Mindestlohn) nach den humanitär und sozialpolitisch gebotenen Richtlinien behandelt. Dazu gehören insbesondere Schutz der Selbstbestimmungsrechte sowie der Zugang zu den Lebensgrundlagen.
Werbung: Gerade bei Lebensmitteln sollte Information bei der werblichen Kommunikation im Vordergrund stehen. Missverständliche Werbeversprechen, Mogelpackungen und Lockangebote haben hier nichts zu suchen. Die Kennzeichnung von Lebensmitteln folgt dem Informationsbedürfnis des Verbrauchers.
Abfall und Verschwendung vermeiden: Die Vernichtung von Lebensmitteln muss vermieden werden. Abschaffung des Mindesthaltbarkeitsdatums für Kaffee, Nudeln und Salz durch die EU ist nur ein erster Schritt. Politische und ökonomische (Quasi-)Normen, die von der Norm abweichende Lebensmittel aussondern, müßen überdacht werden. Ein Musterbeispiel sind zwei Berlinerinnen, die unter dem Label „Culinary Misfits" unförmiges Gemüse aufkaufen und vermarkten.
Patente und Gentechnik: Bis zu 80% aller Lebensmittel in Supermärkten sind heute in irgendeiner Form mit Gentechnik in Berührung gekommen. Rahmenbedingungen und Risiken von Gentechnik müßen neu überdacht werden und auf ihre Notwendigkeit hinterfragt werden. Die Patentierung von Grundnahrungsmitteln durch private Marktteilnehmer ist zumindest fragwürdig.
Privatisierung von Ressourcen: Die lebensnotwendigen Ressourcen des Planeten dienen der Allgemeinheit und dürfen keiner Beschränkung unterliegen. Insofern ist die Privatisierung solcher Ressourcen als Unzulässig zu erachten. Dem widerspricht etwa der Erwerb von Wasserrechten durch den Nestlé-Konzern, der den Zugang zu den Lebensgrundlagen für jeden Menschen beschneidet (s.o., Peoplecare).

Eine letzte ethische Komponente steht für die bewusste Umsetzung von Selbstbegrenzung (Wachstumsrücknahme) und eine (Rück-)Verteilung der gemeinsam erzielten Überschüße, auch hinsichtlich der adäquaten Rückführung in natürliche Kreisläufe. Diese ökonomische Komponente leitet sich von der begrenzten Belastbarkeit und Regenerationsfähigkeit des Planeten Erde ab. Menschen sollen lernen, eine zukunftsfähige Selbstbegrenzung in Bezug auf die Befriedigung ihrer Bedürfnisse auszuüben, als Einzelne und als Gemeinschaft.

Ökologie

Kernthemen einer ökologischen Nahrungsmittelwirtschaft sind die Erzeugung und Vermarktung von Lebensmitteln. Das Augenmerk dabei liegt wiederum auf der Einführung einer Kreislaufwirtschaft, dem schonenden und schützenden Umgang mit Ressourcen, dem Umweltschutz sowie dem Primat des naturnahen Wirtschaftens, z.B. unter Verzicht auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel.

Die Definition der Europäischen Kommission für biologische Landwirtschaft fasst dies in einfachen Worten allgemeinverständlich zusammen:

> *Biologische Landwirtschaft ist ein landwirtschaftliches System, das den Konsumenten, mit frischen, geschmackvollen und authentischen Lebensmitteln versorgt, wobei gleichzeitig natürliche Lebenskreisläufe respektiert werden.*

Typische Praktiken des Biolandbaus beinhalten demnach:

- Mehrjährige Fruchtfolgen als Voraussetzung für eine effektive Nutzung von lokal verfügbaren Ressourcen
- Verzicht auf Monokulturen zugunsten von Artenvielfalt und Biodiversität
- Verbot der Verwendung chemisch synthetischer Pflanzenschutzmittel und synthetischer Düngemittel sowie äußerst eingeschränkter Gebrauch von Tierantibiotika, Lebensmittelzusatzstoffen und Verarbeitungshilfsstoffen sowie anderen Zusatzstoffen
- Absolutes Verbot für die Verwendung von gentechnisch veränderten Organismen
- Nutzung von lokal vorhandenen Ressourcen wie z.B. Stalldünger zum Düngen oder hofeigenes Futter
- Auswahl von Pflanzen- und Tierarten, die krankheitsresistent und an lokale Bedingungen angepasst sind
- Aufzucht von Nutztieren in Freilauf- und Freilufthaltung sowie ihre Versorgung mit Biofutter
- Artgerechte Tierhaltungspraktiken, die auf die verschiedenen Tierarten abgestimmt sind

Weiterhin sind die ökologischen Anforderungen über die Erzeugung hinaus relevant für die Vermarktung, etwa beim Transport (kurze Wege, klimaneutraler Versand) und der Verpackung (Vermeidung von Verpackung, recyclingfähige/kompostierbare Verpackung).

Soziologie, Ethik, Ökologie und Regionalität sind diejenigen Aspekte des erweiterten Genussbegriffs, die das Farm-to-Table-Konzept maßgeblich beeinflussen und gestalten. Die weiteren Themenbereiche zum erweiterten Genussbegriff sind – in geringerem Ausmaß – bedeutsam für F2T. Einige nennen wir nachfolgend kurz zur Abrundung:

Historie

Die Geschichte, ihre einschneidenden Ereignisse und einflussreiche Protagonisten haben entscheidenden Einfluss darauf, was Genuss bereitet. War vor der französischen Revolution die Natur etwas furchteinflößendes, wildes, das es zu beherrschen galt, kam es unter den Leitgedanken von Freiheit, Gleichheit und Brüderlichkeit zu einer Versöhnung mit der Natur. Plötzlich schickte es sich, Gärten anzulegen mit Heilpflanzen und Gemüse, diese wild sprießen zu lassen und zu verzehren. Die frankophile Vorliebe für edles Geflügel – Gans, Fasan, Schwarzfederhuhn – stammt bereits aus dieser Zeit. Rind- und Schweinefleisch kamen Goethe nicht auf den Tisch, für ihn war das Arme-Leute-Essen. Andere historische Persönlichkeiten stehen namentlich oder aufgrund ihrer Wirkung eng in Verbindung mit einzelnen Gerichten. Die Fürst Pückler Eiskreation kennen wir heute noch immer gut, ein preußischer Hofkoch hatte einst das Rezept dazu dem namhaften Gartenarchitekten Fürst Pückler-Muskau gewidmet. Und der Pfälzer Saumagen erlebte aufgrund der Vorliebe des früheren Bundeskanzlers Helmut Kohl eine historische Renaissance.
Vieles davon mag unter dem Verdikt der Nostalgie rangieren. Nostalgie als geschichtliches Konzept hat aber auch eine ganz persönliche Komponente: die Bratkartoffeln mit Speck aus Großmutters Küche haben sich nicht nur in Omas Eisenpfanne eingebrannt, sondern auch in unser Genussgedächtnis. Nostalgie erweist sich bei näherer Betrachtung des eigenen Genussempfindens als prägendes Element.

Kultur

Der Dualismus von Natur und Kultur sind der Ausgang aller Philosophie. Bereits bei den griechischen Philosophen Demokrit und Epikur wurde der Gegensatz zwischen physis und techné thematisiert. Übertragen auf die Ernährung meint das den Unterschied zwischen roh und gekocht. Über Jahrhunderte galt die Kochkunst als Gradmesser für die kulturelle Entwicklungsstufe einer Gesellschaft: erst das Kochen führte den Menschen aus seinem primitiven Urzustand heraus. Infolgedessen galten rohe, unzubereitete Lebensmittel lange Zeit als ungenießbar.
Die Ausbildung eines unterschiedlichen Geschmacks in verschiedenen Kulturkreisen ist soziologisch (s.o.) erklärbar. Was in einer Kultur genossen wird, kann in einem anderen Kulturkreis Ekel hervorrufen. Tausendjährige Eier aus Asien rufen bei uns Unwohlsein hervor, der schwedische saure Strömling („Surströmming“) gilt hierzulande als beliebter Scherzartikel unter Jugendlichen, um provozierte Übelkeit in Youtube-Clips wirksam in Szene zu setzen.
Seit Jahrzehnten werden uns Mitteleuropäern Algen als Meeresgemüse und Insekten schmackhaft gemacht als zukünftiges Powerfood mit astreiner Öko-Bilanz – vergeblich. Kulturelle Schranken verhindern erfolgreich das Eindringen solcher Novitäten in unsere Genusswelt.
Unmittelbar sichtbar wird der kulturelle Einfluss auf den Genuss im Kultischen: Fastenzeit, Festtagsessen und Faschingskrapfen sind Manifestationen kultischer Vorstellungen.

Diätetik

Im Laufe der Menschheitsgeschichte haben wohl diätetische Aspekte den allergrößten Einfluss auf den Genuss gezeigt. Dabei hat vermutlich das Verbot offensichtlich stets Vorrang gegenüber dem Gebot. Denken wir nur an die unzähligen untersagten Genüsse: Dickmacher, Krankheitsverursacher, Wellness-Killer und Allergene. Verschiedenste diätetische Lehren entwickelten sich bis heute: Ayurveda, Anthroposophie, Makrobiotik, Vegetarismus, Veganismus und viele mehr.
Als wären diese Lehren mit dem Genussgedanken in ihrem Kern unvereinbar widersprechen die Titel zahlreicher Publikationen dieser Vermutung vorauseilend und gebetsmühlenartig, hier am Beispiel des Veganismus:

- Vegan genießen
- Jeden Tag vegan genießen
- Rohkost: einfach vegan genießen
- Cucina vegana: vegan genießen auf italienische Art
- Vegan genießen international
- Vegan & vollwertig genießen
- Vegan kochen – 100% Genuss
- Vegan für Genießer

Gegenüber der Diätetik verhält sich der erweiterte Genussbegriff deskriptiv. Das heißt er nimmt aktuelle diätetische Strömungen beschreibend auf, ohne selber normativ Einfluss zu nehmen.

III. Bewertungssystem für Genussmanifestationen

Mit der Verknüpfung von Farm-to-Table mit dem erweiterten Genussbegriff erhält die F2T-Idee die ideelle Stütze, der es im US-amerikanischen Vorbild mangelte. Begriffliche Unklarheiten und definitorische Mängel lassen sich mit Hilfe des erweiterten Genussbegriffs ausschließen.
Sämtliche Aktivitäten und Publikationen im Rahmen eines „Farm To Table“ Konzepts sind demnach praktische und erlebbare Manifestationen des erweiterten Genussbegriffs. Für die Auswahl und

Bewertung von Themen, Kooperationspartnern, Erzeugern usw. bedarf es eines objektiven Kriterienkatalogs. Ein solches Bewertungssystems stellt die Konsistenz der Kommunikation sowie die Authentizität von Partnern sicher.

Die nachfolgend genannten Bewertungskriterien stellen einen Leitfaden dar, um Protagonisten und Partner im Farm-to-Table-Universum zu beurteilen. Natürlich kann kein F2T-Teilnehmer alle Kriterien erfüllen. Manche Partner werden viele Kritierien nur etwas erfüllen, andere nur einzelne, diese aber sehr stark repräsentieren. Der Leitfaden bietet Orientierung und gibt ein Instrument an die Hand, den Auswahlprozess zu vereinfachen und Widersprüche aufzudecken. Vor allem bietet er Unterstützung dabei, die richtigen Fragen zu stellen. Es liegt dabei in der Natur der Sache, dass einzelne Kriterien in verschiedenen Zusammenhängen mehrfach auftreten, z.B. sind Fragen hinsichtlich einer funktionierenden Kreislaufwirtschaft sowohl in ökologischer als auch in ethischer Hinsicht bedeutsam.

Ökologie

Der ökologische Aspekt liefert innerhalb eines erweiterten Genussbegriffs sehr konkrete Handlungsanweisungen und Bewertungskriterien.

Erzeugung

Die Grundfrage lautet: Inwieweit ist eine Kreislaufwirtschaft implementiert?

- Produkte einer Kreislaufwirtschaft (Saatgut, Futter, Düngemittel usw.) werden selbst erzeugt
- Nicht vermarktbare Nebenerzeugnisse werden dem Kreislauf zugeführt als Futter, Düngemittel usw.
- Lokal vorhandene Ressourcen werden bevorzugt genutzt
- Verwendung mehrjähriger Fruchtfolgen
- Verzicht auf Monokulturen
- Verzicht auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel
- Verzicht auf synthetische Düngemittel
- Eingeschränkter Verbrauch von Tierantibiotika
- Keine Nutzung gentechnisch veränderter Organismen
- Auswahl geeigneter Pflanze-/Tierarten (entsprechend der lokalen und klimatischen Rahmenbedingungen)
- Nutztierhaltung mit Freilauf- und Freilufthaltung, artgerechte Tierhaltung

Vermarktung

- Vermarktung aller betrieblichen Erzeugnisse, breite Angebotspalette
- Existenz eines Hofverkaufs / Hofladens
- Regionale Sortimentsbreite im Hofladen
- Teilnahme an regionaler Vermarktung (Märkte, Vermarktungsverbund u.ä.)
- Vorrang kurzer Wege
- Vermeidung von Verpackung
- Klimaneutraler Versand

Ethik

Ethische Aspekte betreffen insbesondere den Tierschutz, Peoplecare und den nachhaltigen Umgang mit natürlichen Ressourcen.

- Gläserner Bauernhof: Transparenz aller Produktionsschritte
- Förderung der Vielfalt/Biodiversität, z.B. durch Mischkulturen
- Artgerechte Tierhaltung, Respekt vor der Kreatur
- Umsetzung humanitärer Prinzipien (Peoplecare) hinsichtlich Arbeitsbedingungen, Entlohnung, Selbstbestimmungsrecht
- Vermeiden von Abfall und Ausschuss
- Verbot gentechnisch veränderter Organismen
- Rückführung von Überschüssen in natürliche Kreisläufe (Energie, Düngemittel, Futter usw.)
- Offenheit und Transparenz in der Kommunikation
- Information vor Werbung, Aufklärung über Kreislaufwirtschaft, Produkteigenschaften usw.

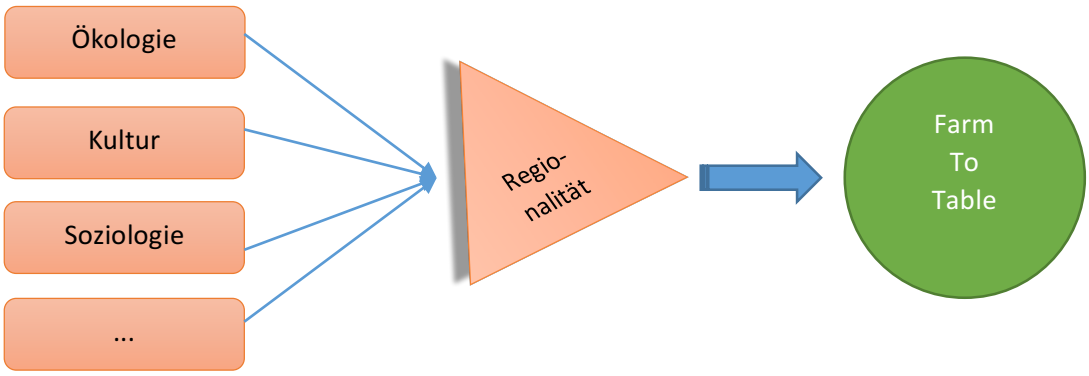
Soziologie

Soziologische Aspekte machen sich weniger weniger auf Erzeugerseite bemerkbar als vielmehr auf Seiten des Verbrauchers. Wir verstehen diese Kriterien als Steuerungselemente zur Gestaltung der Wahrnehmung beim Verbraucher. Insofern kommt ihnen große Bedeutung in der Kommunikation von Farm-to-Table im Blog, Buch usw. zu.

- Eignung von Produkten für eine breite Zielgruppenansprache
- Gleichberechtigte Darstellung von Erzeugnissen auf Erzeugerseite
- Verzicht auf extreme Luxusartikel
- Besetzung von Erzeugnissen mit neuen Werten (z.B. Kartoffelvielfalt als Luxus)
- Information und Aufklärung über Produkteigenschaften
- Thematisierung von Ernährungsvorurteilen (z.B. Fett, Schweinefleisch, maßvoller Genuss)
  Fett: neue Einordnung, Fett ist Geschmack, maßvoller Genuss
  usw.

Regionalität

Unter dem Stichwort Regionalität verstehen wir das Maß der Repräsentation einer Region in historischer, kultureller, ökologischer und soziologischer Hinsicht. Insofern ist Regionalität eine Hilfskonstruktion, die verschiedene Aspekte eines erweiterten Genussbegriffs in einem leichter vermittelbaren Umfeld vereint. Regionalität ist ein Prisma, das Elemente des erweiterten Genussbegriffs bündelt und auf Farm-to-Table projiziert.



- Vorrang frischer Lebensmittel
- Vorrang kurzer Wege
- Transparenz und Information hinsichtlich verwendeter Konservierungsmethoden
- Historische Nutzung/Verwendung von Erzeugnissen in einer Region
- Auswahl von Pflanzen-/Tierarten entsprechend dem lokalen Mikroklima
- Lokale Vermarktung (Hofladen, Märkte, Erzeugerverbund usw.)

Besonderes Augenmerk bei der Regionalität gilt dem Spannungsfeld zwischen Bewahren und Entwickeln. Wir haben gesehen, dass historisch bedingte Veränderungen auch Einfluss auf das Verständnis regionaler Erzeugnisse und Rezepte genommen haben. Ein einseitiger Primat des Bewahrens scheint daher nicht angezeigt. Einige Fragen regen an, die Entwicklungsfähigkeit von Regionalität ins Kalkül zu ziehen:

- Wieweit öffnet sich eine regionale Erzeugung/Küche im Spannungsfeld globaler Einflüße?
- Welchen Einfluss haben Zuwanderung und Flüchtlingsströme künftig auf Regionalität? (Rafioln/Maultaschen, Döner, Pizza, ...)
- Welche Tiere/Pflanzen aus anderen Kulturkreisen können bei uns regionale Erzeugung/Küche verändern (vgl. das Schwäbisch-hällische Landschwein als Kreuzung asiatischer Maskenschweine mit heimische Landschweinen im 19. Jahrhundert. Heute gelten sie als Paradeexempel für ein regionales Erzeugnis.)

Literatur

Barber, Dan: The Third Plate. Field Notes on the Future of Food. New York 2014.

Barloesius, Eva: Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung. Landsberg 2011.

Därmann, Iris: Die Tischgesellschaft. Philosophische und kulturwissenschaftliche Annäherungen. Bielefeld 2008.

Dell`Agli, Daniele: Essen als ob nicht. Gastrosophische Modelle. München 2009.

Lemke, Harald: Ethik des Essens. Eine Einführung in die Gastrosophie. Berlin 2007.

Peter, Peter: Kulturgeschichte der deutschen Küche. München 2008.

Pollan, Michael: Das Omnivoren-Dilemma. Wie sich die Industrie der Lebensmittel bemächtigte und warum Essen so kompliziert wurde. München 2006.

Rigotti, Francesca: Philosophie in der Küche. Kleine Kritik der kulinarischen Vernunft. München 2002.

Stegbauer, Christian: „Geschmackssache?“. Eine kleine Soziologie des Genießens. Hamburg 2006.

Vaerst, Eugen von: Gastrosophie oder die Lehre von den Freuden der Tafel. Leipzig 1851.