

# Fleischwissen

Zur Verdinglichung des Lebendigen  
in globalisierten Märkten





# Umwelt und Gesellschaft

Herausgegeben von

Christof Mauch und  
Helmuth Trischler

Band 29

Vandenhoeck & Ruprecht

# Fleischwissen

Zur Verdinglichung des Lebendigen  
in globalisierten Märkten

Herausgegeben von  
Gunther Hirschfelder, Lars Winterberg, René John,  
Jana Rückert-John und Corinna Schirmer

Vandenhoeck & Ruprecht

Gedruckt mit freundlicher Unterstützung des Bundesministeriums für Bildung  
und Forschung und der Universität Regensburg



Bundesministerium  
für Bildung  
und Forschung



Universität Regensburg

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek:  
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der  
Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind  
im Internet über <https://dnb.de> abrufbar.

© 2024 Vandenhoeck & Ruprecht, Robert-Bosch-Breite 10, 37079 Göttingen,  
ein Imprint der Brill-Gruppe  
(Koninklijke Brill NV, Leiden, Niederlande; Brill USA Inc., Boston MA, USA;  
Brill Asia Pte Ltd, Singapore; Brill Deutschland GmbH, Paderborn, Deutschland)  
Koninklijke Brill NV umfasst die Imprints Brill, Brill Nijhoff, Brill Schöningh,  
Brill Fink, Brill mentis, Brill Wageningen Academic, Vandenhoeck & Ruprecht,  
Böhlau und V&R unipress.

Alle Rechte vorbehalten. Das Werk und seine Teile sind urheberrechtlich geschützt.  
Jede Verwertung in anderen als den gesetzlich zugelassenen Fällen bedarf der  
vorherigen schriftlichen Einwilligung des Verlages.

Umschlagabbildung: © Foto: Lars Winterberg

Satz: textformart, Göttingen | [www.text-form-art.de](http://www.text-form-art.de)  
Umschlaggestaltung: SchwabScantech, Göttingen

Vandenhoeck & Ruprecht Verlage | [www.vandenhoeck-ruprecht-verlage.com](http://www.vandenhoeck-ruprecht-verlage.com)

ISSN 2197-1536  
ISBN 978-3-647-30253-9

# Inhalt

Vorwort . . . . . 9

## **Kulturgut Fleisch – Traditionen und Dynamiken**

*Gunther Hirschfelder*  
Fleisch – vom Wohlstandssymbol zur Krisenmetapher . . . . . 15

*Uwe Spiekermann*  
Fleisch im 19. und 20. Jahrhundert – Thesen zur deutschen Entwicklung 41

*Ernst Langthaler*  
Fleisch und Kapitalismus – eine 150-jährige Beziehungsgeschichte . . . 65

*René John*  
Die Schlachthofmoderne –  
Invisibilisierung als Bedingung moderner Fleischproduktion . . . . . 89

*Christoph Grabowski (Interview)*  
Globale Cuts am regionalen Fleisch –  
Strategien eines zukunftsfähigen Fleischerhandwerks . . . . . 129

## **Fragile Produktivität – Verdinglichung des Lebendigen im 21. Jahrhundert**

*Jan Grossarth (Interview)*  
Über den Tellerrand gedacht –  
ein Plädoyer für lösungsorientierte Diskurse  
um eine zukunftsfähige Landwirtschaft . . . . . 141

*Lars Winterberg*  
*in Zusammenarbeit mit Alexandra Regiert und Anna Häckel-König*  
Materialitäten des »Fleischwissens«:  
Zur Ethnografie in globalisierten Ökonomien . . . . . 149

<i>Oliwia Murawska</i> Fleisch – eine Frage der Stimmung? . . . . .	181
--	-----

<i>Michaela Fenske</i> Mehr als ihr Fleisch. Schweine und ihre Haltung aus der Perspektive der Multispecies Studies	205
---	-----

**Fleischwissen in Museen –  
Forschungs- und Vermittlungsperspektiven**

<i>Corinna Schirmer</i> Vom »Tier auf dem Teller« – Fleischwissen im Deutschen Kochbuchmuseum . . . . .	221
---	-----

<i>Moritz Jungbluth</i> »FleischRegion Westerwald« – ein Ausstellungsprojekt zum Fleischkonsum am regionalhistorischen Paradigma einer Mittelgebirgslandschaft . . . . .	239
---	-----

<i>Michael Schimek</i> Freilichtmuseen als Mensch-Tier-Museen und Fleischwissens-Agenturen . . . . .	269
--	-----

<i>Barbara Dammann</i> Goofy – ein Schulprojekt schlägt Wellen . . . . .	289
---	-----

<i>Thomas Thiemeyer (Interview)</i> Fleisch im Wandel: Wahrnehmung und Musealisierung . . . . .	311
--	-----

**Fleisch in moralischen Ökonomien**

<i>Margareta Büning-Fesel (Interview)</i> Eine pflanzenbetonte Ernährung ist der Knackpunkt der Transformation des Ernährungssystems . . . . .	321
--	-----

<i>Melanie Speck, Lynn Wagner, Lena Hennes, Xenia El Mourabit</i> Fleischkonsum in Mensen, Kantinen und Co. als zentraler Hebel für zukunftsfähiges Essen . . . . .	329
---	-----

*Ina Bolinski*

Individuelle Anonymisierung oder anonyme Individualisierung?  
 Analoge, digitale und virtuelle Praktiken beim Umgang mit Fleisch . . . . 349

*Joshua Specht*

COVID-19, Essential Workers, and the Visibility/  
 Invisibility of the Slaughterhouse . . . . . 365

*Jana Stöxen*

Von alten Schieflagen und neuen Peripherien.  
 Mobile Beschäftigte aus Osteuropa in der deutschen Fleischindustrie . . 381

### »Proteinwende« – Insekten, in-vitro und pflanzliche Fleischalternativen

*Peter Eisner (Interview)*

Proteinwende – Esswende. Die globale Ernährung der Zukunft . . . . . 413

*Martin Winter*

Protein als nutritionales Wissensobjekt.  
 Vegane Ernährung, Fleisch und Fleischalternativen:  
 Materialitäten und Wissen . . . . . 421

*Birgit Beck*

Cave Carnem! Zum Sinn und Unsinn von »Fleischersatzprodukten« . . 445

*Jana Rückert-John, Tonia Ruppenthal und Nils Schweers*

Fleischkonsum und Fleischverzicht.  
 Eine Generationenfrage? . . . . . 471

### Schluss

*Gunther Hirschfelder, Alexandra Regiert und Anna Häckel-König*

Fleischwissen in Transformation – eine vorläufige Bilanz . . . . . 497

Verzeichnis der Autor:innen . . . . . 511



## Vorwort

Wenn Tiere zu Fleisch werden, vollziehen sich komplexe Prozesse – auch jenseits von Schlachthof oder Metzgerei. Tiere werden getötet, vor allem um als essbare Dinge konsumiert zu werden. Diese Verdinglichung des Lebendigen ist eingebettet in kulturelle Bedeutungsgewebe; sie folgt materiell und technisch, ökonomisch und gesellschaftlich historischen Traditionen und nimmt immer wieder neue Dynamiken auf. Im 21. Jahrhundert sind Nutztierhaltung und Fleischkonsum global weit verbreitet, in den Agrar- und Ernährungskulturen der Welt tief verwurzelt und nicht zuletzt in früh industrialisierten Nationen wie Deutschland essentiell. Fleisch zu essen, ist für breite Bevölkerungsteile leicht möglich, womit sich ein Wohlstandsversprechen des 19. Jahrhunderts eingelöst hat. Gleichwohl verläuft der Umgang mit Tieren und Fleisch kaum einheitlich und einvernehmlich, frei von Kritik und Kontroverse – im Gegenteil: Fleisch ist als Kulturgut nach wie vor auch ein Politikum. Doch welche Entwicklungen nahmen das Fleisch, jene Werkzeuge und Objekte, mit denen es hergestellt wird, sowie daran geknüpfte Bewertungen im landwirtschaftlichen und häuslichen Umfeld seit der Industrialisierung – und inwieweit sind auch gegenwärtige Bewertungen und Praxen von diesen Prozessen beeinflusst?

Dazu folgt der vorliegende Band historischen und gegenwärtigen Pfaden des Umgangs mit Tier und Fleisch in der modernen Gesellschaft; er möchte einen Beitrag zum Verständnis langfristiger Entwicklungen und aktueller Konflikte leisten. Denn die Frage, inwieweit wir (Nutz-)Tiere züchten, halten und töten, Fleisch herstellen und essen sollten, bleibt ebenso brisant wie hochaktuell. Zwei aktuelle Ereignisse führen dies ebenso exemplarisch wie eindrücklich vor Augen: die Auflösung des *Kompetenznetzwerks Nutztierhaltung*, der sogenannten *Borchert-Kommission*, sowie die kurz darauf in Kraft getretene gesetzliche nationale Tierhaltungskennzeichnung – ähnlich den Gesetzesinitiativen anderer Länder. Beides wurde begleitet von Kritik und Kontroversen. Eine tierwohlorientierte und nachhaltig ausgerichtete Produktion findet weithin Zustimmung, doch um konkrete Förder- und Umsetzungsweisen wird intensiv gerungen.

Wenn Tiere zu Fleisch werden, entfaltet sich ein komplexes »Fleischwissen«: Fleisch findet in diesem Sinne zu einer Sprache, mit der Wissen über die sozialen Bedingungen jener materialen Transformation und ihren Wandel erlangt werden kann. Das Fleischwissen schreibt sich ein in den gesellschaftlichen Umgang mit Tieren, die Erzeugung und den Konsum von Fleisch, kündigt von Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft, befördert Zu- und Widerspruch, verändert und transformiert sich. Dem Wirken und Werden jenes Fleischwissens nachzuspüren, ist

Anliegen dieses Bandes. Es geht darum, sichtbar zu machen, welche gesellschaftlichen Gestaltungspotenziale im Umgang mit Fleisch sowie damit verbundenen Aushandlungen eines »guten Lebens« entstehen (können).

Der Band präsentiert eine Reihe einschlägiger Beiträge. Der erste Teil »Kulturgut Fleisch – Traditionen und Dynamiken« beleuchtet die historischen Dynamiken und Folgen der industrialisierten und globalisierten Fleischproduktion. Die weiteren Teile befassen sich mit den daraus folgenden Entwicklungen, Herausforderungen und Problemlagen. Unter der Überschrift »Fragile Produktivität – Verdinglichung des Lebendigen im 21. Jahrhundert« werden industrialisierte Produktion und der skeptisch werdende Konsum hinterfragt. Der Rolle und Vermittlung des Fleischwissens im Sinne einer nicht zuletzt materiellen Darstellung der Verhältnisse von Fleischproduktion und -konsumtion widmet sich der folgende Teil »Fleischwissen in Museen – Forschungs- und Vermittlungsperspektiven«. Inwiefern moralische Kommunikation in »Fleischwissen« sowie die gesellschaftlichen Bedingungen jener Verdinglichung des Lebendigen »korrigierend« eingreifen kann, diskutieren weitere Beiträge unter der Überschrift »Fleisch in moralischen Ökonomien«. Die Beiträge im Abschnitt »Proteinwende« – Insekten, in-vitro und pflanzliche Fleischalternativen« loten (konkrete) Utopien bzw. ihre aktuelle Realisierung jenseits dominanter Formen der Verdinglichung des Lebendigen aus. Die abschließende Synopse »Fleischwissen in Transformation – eine vorläufige Bilanz« führt die gesammelten Beiträge schließlich zusammen.

Diesem Band liegen das dreijährige Verbundforschungsprojekt »Verdinglichung des Lebendigen: Fleisch als Kulturgut« sowie mehrere damit verbundene Workshops und Tagungen, vor allem das Abschluss-symposium »Fleischwissen«. Zur Verdinglichung des Lebendigen in globalisierten Märkten« (7.–9. Juli 2021) an der Universität Regensburg zugrunde. Der Band speist sich aus den Ergebnissen der Teilprojekte sowie dem Austausch mit thematisch einschlägigen Expert:innen, die das Verbundprojekt im Rahmen der Veranstaltungen begleiteten. Am Projekt beteiligt waren neben der Regensburger Professur für Vergleichende Kulturwissenschaft die Hochschule Fulda, das Berliner Institut für Sozialinnovation e. V., das Deutsche Kochbuchmuseum in Dortmund sowie das Landschaftsmuseum Westerwald in Hachenburg. Das *Bundesministerium für Bildung und Forschung* ermöglichte die gemeinsame Forschung im Rahmen der Förderlinie »Die Sprache der Objekte: Materielle Kultur im Kontext gesellschaftlicher Entwicklungen«. Abseits verschiedener Publikationen und des Forschungstransfers in die akademische Lehre gingen aus dem Verbund zwei museale Sonderausstellungen in Hachenburg (2021/22) und Dortmund (2022/23) hervor.

Die Herausgeber:innen danken dem *Bundesministerium für Bildung und Forschung* und der *Universität Regensburg* für die finanzielle Förderung. Auch die beteiligten Institutionen der Projektpartner:innen unterstützten den Verbund in vielfacher Hinsicht. Dies geht fast immer einher mit besonderem persönlichen Engagement auf verschiedenen Ebenen – von den Verwaltungen bis hin zu den

Hilfskraftzimmern der einzelnen Standorte. Die Vergleichende Kulturwissenschaft an der Universität Regensburg koordinierte den Verbund und richtete die diesem Band zugrunde liegende Abschlusstagung aus. Besonderer Dank gilt dem wissenschaftlichen Nachwuchs, namentlich Denisa Bartonova, Lavinia Eifler, Anna Häckel-König, Alexandra Regiert, Kai Zimmermann und Marie Laufkötter. In Lehrveranstaltungen brachten sich zudem Studierende mehrerer Standorte mit kritischen Fragen und konstruktiven Hinweisen in die laufende Forschung ein. Auch ihnen gilt unser Dank. Gedankt sei schließlich auch Daniel Sander vom Verlag *Vandenhoeck & Ruprecht* für die ebenso professionelle wie kollegiale Betreuung.

Allen voran möchten wir aber schließlich jenen Menschen danken, die das Verbundprojekt und die beteiligten Kolleg:innen aus Dortmund, Hachenburg, Berlin, Fulda und Regensburg im Rahmen der Forschung selbst unterstützt haben – als Akteur:innen der Praxis, als Vermittler:innen und Unterstützer:innen sowie als Leihgeber:innen von Ausstellungsobjekten. Wir danken für ihre Gesprächsbereitschaft und die zahlreichen Einblicke, die sie uns in ihr Leben, in Ställe und Höfe, in Archive und Keller gewährt haben. Und auch für die Zeit mit den beteiligten Tieren sind wir dankbar, Tiere, die wir begleiten und denen wir folgen durften – und deren Fleisch mitunter sogar auf unseren Tellern landete. Ohne die Tiere wäre ein besseres Verständnis für die Prozesse einer Verdinglichung des Lebendigen und ein darin verwobenes Fleischwissen undenkbar.

*September 2023*

*Gunther Hirschfelder, René John, Jana Rückert-John,  
Corinna Schirmer und Lars Winterberg*



# **Kulturgut Fleisch – Traditionen und Dynamiken**



Gunther Hirschfelder<sup>1</sup>

## Fleisch – vom Wohlstandssymbol zur Krisenmetapher

### 1. Prolegomena

Bald war es eine Gans, bald ein Hase, welche er sich auf den Feiertag zubereitete, bald kochte er meisterhaft ein gutes Gemüse, welches er durch die Verbindung mit kräftigem Rind- oder Schweinsfleisch, je nach seinem Charakter, zum trefflichsten Gerichte zu machen wußte. [...] [O]der es duftete eine Makaronipastete in seinem Laden, zwischen welche er kleine Bratwürstchen und Schinken hackte, welche unerlaubte Fragmente er spaßhaft Sünder nannte und, indem er seinem Gast vorlegte, eifrig aussuchte und zuschob.<sup>2</sup>

If we change towards a plant-based diet, we could save up to eight billion tonnes of CO<sub>2</sub> every single year. We could feed ourselves on much less land, and nature could recover.<sup>3</sup>

In der Mitte des 19. Jahrhunderts konnte Gottfried Keller seinem partiell autobiographischen Roman »Der Grüne Heinrich« besondere Authentizität verleihen, indem er den in Armut lebenden Protagonisten Heinrich Lee mit üppigem Appetit diverse Fleischgerichte verzehren ließ, die ein Kunsthändler – zugleich ein »vortrefflicher Koch«<sup>4</sup> – für ihn zubereitet hatte.<sup>5</sup> Heinrich sprach mit der wortreichen Schilderung seiner kulinarischen Vorlieben einer eher von Proteinmangel denn von schlechtem Gewissen geplagten Mehrheitsbevölkerung aus der Seele. Auch heute noch mögen jene Zeilen bei manchen Leserinnen und Lesern positive Geschmacksassoziationen evozieren – publik geäußert würde ein solches Fleischbekenntnis jedoch die Grenze zum Skandalösen markieren. Vielmehr weisen öffentliche Ernährungsdiskurse wie auch die Leitlinien europäischer Politik eine deutliche Tendenz zum Verdikt der Klimaaktivistin Greta Thunberg auf –

1 Für konstruktive Kritik und redaktionelle Mitarbeit sei an dieser Stelle Alexandra Regiert M. A. (Regensburg) gedankt.

2 Keller, Gottfried: Der Grüne Heinrich, erste Fassung, Berlin 2016 [1855], 591.

3 Plant Based News. Is Greta Thunberg Vegan? Everything She's Said About The Movement; URL: <https://plantbasednews.org/news/celebrities/is-greta-thunberg-vegan/> (27.06.2023).

4 Keller, 2016, 591.

5 Vgl. zur literaturwissenschaftlichen Auseinandersetzung mit der Figur Heinrich Lees Meyer-Sickendiek, Burkhard: Der Prototyp des Berufsjugendlichen: Gottfried Kellers Postadoleszenzroman »Der Grüne Heinrich«, in: Gansel, Carsten/Zimniak, Pawel (Hg.): Zwischenzeit, Grenzüberschreitung, Aufstörung – Bilder von Adoleszenz in der deutschsprachigen Literatur, Heidelberg 2011, 241–263.

denn Fleisch ist vom Wohlstandssymbol zur Krisenmetapher geworden. Dabei bezeichnet das Wort *Fleisch* zunächst einmal nur etwas Stoffliches: Fleisch, das sind die Weichteile menschlicher und tierischer Körper; im engeren Sinn die jener Säugetiere, Vögel oder auch Reptilien, die der menschlichen Ernährung dienen. Fleisch, das sind Muskeln, Fett, Sehnen, Knorpel und Bindegewebe oder auch diverse innere Organe, von denen heute am ehesten noch Herz, Leber oder Nieren gegessen werden.<sup>6</sup> Aber die Eingangszitate illustrieren bereits exemplarisch: Fleisch bzw. der Umgang mit Fleisch und sein Verzehr besitzen eine tradierte Wertigkeit und Symbolkraft, die in scharfem Kontrast zu gegenwärtig dominierenden Assoziationen einer eher ungesunden Ernährung und eines nachlässigen Umgangs mit der Welt stehen.

Diese Prolegomena bezwecken zweierlei: Zum einen verstehen sie sich als rahmender Problemaufriss zu dem bereits in der Überschrift skizzierten Spannungsfeld, in dem sich der Umgang mit Fleisch heute findet. Zum anderen soll der Band als integrativer Bestandteil in jenes Forschungsprojekt einführen, das den Ausschlag für die multiperspektivische Betrachtung des Themenkomplexes Fleisch gab: das Verbundprojekt »Verdinglichung des Lebendigen: Fleisch als Kulturgut«.<sup>7</sup>

## 2. Kulturelle Aufladung und Symbolkraft des Fleisches

Essen ist ein soziales Totalphänomen – in allen Gesellschaften essen alle Individuen ungeachtet von Stand, Geschlecht oder Alter das ganze Leben lang –, mit dem vielfältige kulturelle wie auch gesellschaftliche Wertigkeiten einhergehen. Die Art, wie wir essen, wie ausgewählt wird und wie man darüber spricht, all das ist weit über einen (bio-)physikalischen Akt hinaus Teil eines kulturellen Bedeutungsgewebes und bis zu einem gewissen Grad auch Resultat tradierter historischer Prozesse.<sup>8</sup> Dabei ist die Ernährung »immer auch als Symbolkonsum,

6 Vgl. zur Stofflichkeit der Ernährung grundlegend Vilgis, Thomas A.: Biophysik der Ernährung. Eine Einführung, Berlin 2020.

7 Der vorliegende Band basiert auf den Vorträgen der Tagung »Fleischwissen. Zur Verdinglichung des Lebendigen in globalisierten Märkten«, die vom 7. bis zum 9. Juli 2021 aufgrund der COVID-19-Pandemie bzw. damit verbundener Kontaktbeschränkungen digital stattfand und von der Universität Regensburg ausgerichtet wurde. Die Veranstaltung bildete auch den Abschluss des vom BMBF geförderten Verbundprojektes »Verdinglichung des Lebendigen: Fleisch als Kulturgut«; vgl. hierzu BMBF. »Fleischwissen«. Zur Verdinglichung der Lebendigen in globalisierten Märkten | 07.–09.07.2021; URL: <https://www.geistes-und-sozialwissenschaften-bmbf.de/de/Fleischwissen-Zur-Verdinglichung-der-Lebendigen-in-globalisierten-Markten-07-09-07-2021-2278.html> (11.07.2023).

8 Vgl. Hirschfelder, Gunther: Essen heute. Praktiken, Diskurse, Widersprüche, in: Ders. (Hg.): Wer bestimmt was wir essen? Ernährung zwischen Tradition und Utopie, Markt und Moral, Stuttgart 2022, 7–23.

als Spielart der menschlichen Selbstausrüstung mit Bedeutungen und damit auch als Verfahren der sozialen Selbstverortung<sup>9</sup> zu verstehen. Diese Feststellungen gelten für das energiedichte, proteinreiche und damit exponierte Fleisch in besonderem Maße – denn gerade weil der Zugang zu Fleischkomplexen Kenntnisse und erhebliche Ressourcen voraussetzt, ist die Verfügbarmachung von Fleisch Kulturgut und in ihrer vielfältigen Ausgestaltung Menschenwerk. Menschen lernten das Jagen, später domestizierten und züchteten sie Tiere, verliehen ihnen so über Jahrtausende bestimmte Eigenschaften, die für den Nutztieregebrauch von Vorteil schienen, gerade auch in Hinsicht auf die *Fleischleistung*, also angestrebte Quantitäten und Qualitäten von Lebensmitteln.<sup>10</sup>

Die Viehhaltung dient vorrangig der Fleisch- und daneben auch der Milchgewinnung; sie unterliegt der Prägekraft ihrer jeweiligen Zeit, fungiert als Spiegel landwirtschaftlicher Erkenntnisse, technologischer Innovationen und gesellschaftlicher Diskurse.<sup>11</sup> Als der US-amerikanische Schriftsteller Upton Sinclair (1878–1968) in seinem seit 1905 sukzessive veröffentlichten Enthüllungsroman *The Jungle*<sup>12</sup> die Fleischkonserven-Industrie in den *Union Stock Yards* Chicagos anprangerte, intendierte er damit vor allem, auf die prekären Arbeitsbedingungen hinzuweisen, während der Umgang mit dem Tier sekundär war. Später klagte der Autor, er sei meist missverstanden worden:

Ich hatte mich viel weniger für das ›verdammte Fleisch‹ interessiert als für etwas ganz anderes, das Inferno der Ausbeutung. [...] Ich erkannte, dass [...] sich die Öffentlichkeit nicht um die Arbeiter scherte, sondern nur kein tuberkuloseverseuchtes Rindfleisch essen wollte.<sup>13</sup>

Das Beispiel zeigt: Ob Intensivtierhaltung als progressiv gewertet oder als Tierquälerei skandalisiert wird, ist bedingt durch die Bewertung und Aushandlung abweichender Parameter wie Effizienz oder Tierwohl.<sup>14</sup> Der Diskurs des frühen 20. Jahrhunderts folgte einer anderen Logik als der heutige; kontaminiertes Fleisch, dessen Verzehr die Arbeitskraft schwächt und Leben bedroht, war für den prekär lebenden Arbeiter ein relevanterer Faktor als das Schicksal des Schlachtviehs.

9 Heimerdinger, Timo: Schmachthafte Symbole und alltägliche Notwendigkeit. Zu Stand und Perspektiven volkskundlicher Nahrungsforschung, in: Zeitschrift für Volkskunde 101 (2005), 205–218, bes. 207.

10 Vgl. Winterberg, Lars/Hirschfelder, Gunther: Fleisch als Kulturgut: Traditionen und Dynamiken, in: Ernährung im Fokus 01 (2020), 28–33, hier 28.

11 Vgl. ebd.

12 Sinclair, Upton B.: *The Jungle*, New York 1906; Neuübersetzung von Ingeborg Gronke als *Der Dschungel*, Berlin (Ost) 1974.

13 Sullivan, Mark: *Our Times*, New York 1996, 222 f.

14 Vgl. Winterberg/Hirschfelder, 2020, 28.

Grundsätzlich führen geografische wie auch historische Vergleiche vor Augen, dass dem Fleisch in so gut wie allen Kulturen eine zentrale gesellschaftliche Bedeutung zukommt, und zwar sowohl als Protein- und Fettquelle, aber auch hinsichtlich seiner sozialen und religiösen Symbolkraft, denn

Fleisch ist Distinktionsmittel, sein Konsum hat Prestige- und Statusfunktionen. Es gilt traditionell als Kraftquelle und ist häufig männlich konnotiert – im Gegensatz zu einer eher vegetabilen und damit vermeintlich weiblichen Ernährung. Fleisch bedeutet aber auch Wissen: um die ›richtige‹ Zucht und Haltung, um Techniken und Verfahren der Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung, Lagerung und Zubereitung. Die Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren ist Handwerkskunst, ist als solche tradiert, gilt manchen gar als bedroht und somit schützenswert: Fleisch als (im-)materielles Kulturerbe.<sup>15</sup>

Über Epochen hinweg waren das Fleisch und sein Konsum als besonders wertig tradiert; erst im Übergang zum 21. Jahrhundert wurde diese Wahrnehmung unter dem Eindruck der intensiven Diskussion der Klimaerwärmung und einem verstärkten Fokus auf tierethische Aspekte brüchig. Seitdem gilt der Verzehr von Fleisch einer zunehmend heterogen strukturierten Gesellschaft, die sich eher als digital und global orientierte Lebensstil- denn als Schicht- oder Klassengesellschaft versteht, nicht mehr allein als Ausdruck von Macht und Wohlstand oder Vitalität und Stärke:<sup>16</sup> Kritisiert werden Flächenfraß, Landgrabbing, Wasserverbrauch, Emissionen oder auch Artensterben; hinzu kommt die sowohl sozial als auch global ungleiche Verteilung furchtbaren Bodens.<sup>17</sup>

### 3. Fleisch als Krisenkatalysator der Gegenwart

»Speziesismus = Rassismus«; »Lebt vegan, statt brutal«<sup>18</sup>: Zu Beginn der dritten Dekade des 21. Jahrhunderts erleben Diskurse um die Rechtmäßigkeit des Fleischkonsums einen vorläufigen Höhepunkt. Aktivistinnen und Aktivisten wie Raffaella Raab, primär bekannt unter dem Pseudonym »Militante Veganerin«, erreichen mit provokanten Thesen, die auf diversen Social-Media-Kanälen professionell platziert sind, ein Millionenpublikum. Etablierte Leitmedien wie die Magazine *Focus* oder *DER SPIEGEL* sowie die überregionale Tagespresse greifen die digitale Aufmerksamkeit auf und befeuern den Hype zusätzlich. Zitate wie »Solange du nicht vegan

<sup>15</sup> Ebd., 29.

<sup>16</sup> Vgl. Trummer, Manuel: Die kulturellen Schranken des Gewissens – Fleischkonsum zwischen Tradition, Lebensstil und Ernährungswissen, in: Hirschfelder, Gunther u. a. (Hg.): Was der Mensch essen darf. Ökonomischer Zwang, ökologisches Gewissen und globale Konflikte, Wiesbaden 2015, 63–79.

<sup>17</sup> Vgl. Winterberg/Hirschfelder, 2020, 33.

<sup>18</sup> Siehe hierzu den TikTok-Kanal »Militante Veganerin«; URL: <https://www.tiktok.com/@diemilitanteveganerin3?lang=de-DE> (27.06.2023).

lebst, bist du ein Tierschänder«<sup>19</sup> oder der Vorwurf, Lebewesen zu hierarchisieren und ethisch zwischen Menschen und Tieren zu differenzieren, sei Speziesismus<sup>20</sup> und entspringe einer rassistischen Ideologie, polarisieren zwar, basieren aber auch auf wissenschaftlichen Erkenntnissen. In jedem Fall führen sie jedoch vor Augen, wie zugespitzt der Streit um das Fleisch heute ist.<sup>21</sup> Gerungen wird dabei nicht nur um Fakten, sondern auch um die Moral; der Kampf um die Deutungshoheit gestaltet sich nicht zuletzt deshalb so erbittert, weil es sich um einen Stellvertreterkrieg handelt: ein historisch gewachsener und etablierter Ernährungs- und Lebensstil gegen die Einsicht, dass die Eskalation der globalen Klimaerwärmung einen raschen Paradigmenwechsel notwendig macht.

Argumentiert wird zumeist mit der negativen Klimabilanz, welche die Produktion tierischer Lebensmittel in besonderem Maße aufweist. Bei der Aufzucht und Haltung von Tieren fallen Lachgas und Methan als Stoffwechselprodukte vorrangig von Wiederkäuern ab, und vor allem Methan, das Rinder bei der Verstoffwechslung des Futters produzieren, ist etwa 25-mal klimaschädlicher als Kohlenstoffdioxid (CO<sub>2</sub>). Dem Umweltbundesamt zufolge machten im Jahr 2022 die Methan-Emissionen aus der Fermentation anteilmäßig 76,3 Prozent der Methan-Emissionen des Landwirtschaftsbereichs aus und konnten beinahe gänzlich auf die Rinder- und Milchkuhhaltung (96 Prozent) zurückgeführt werden. Der größte Anteil des Methans aus Wirtschaftsdünger entstammt den Exkrementen von Rindern und Schweinen, wohingegen Emissionen anderer Tiergruppen, etwa Geflügel, Esel und Pferde, vernachlässigbar sind.<sup>22</sup> Tierhaltung und mithin Fleischverzehr seien aber nicht nur für die Emission klimaschädlicher Gase verantwortlich, sondern würden auch überproportional viel Fläche verbrauchen. Das ist insofern korrekt, als etwa über 70 Prozent der gesamten landwirtschaftlichen Nutzfläche – Grasland als Weiden sowie Äcker für den Anbau von mehr Futter – für die Viehzucht genutzt werden.<sup>23</sup> Gleichwohl sei nicht außer Acht gelassen, dass ungefähr zwei Drittel der global verfügbaren landwirtschaftlich nutzbaren Fläche lediglich als Grasland und damit als Viehweide verwendbar und für alle

19 O. A.: »Militante Veganerin« ruft im Netz mit provokanten Videos zum Fleischverzicht; URL: <https://www.ava1.de/blog/militante-veganerin-ruft-im-netz-mit-provokanten-videos-zum-fleischverzicht--n3540> (28.06.2023).

20 Vgl. grundlegend hierzu die Thesen des australischen Moralphilosophen und Ethikers Peter Singer: Singer, Peter: Die Befreiung der Tiere, München 1982.

21 Vgl. exemplarisch etwa den am 19.04.2023 erschienenen Artikel über Raffaella Raab in der Frankfurter Rundschau: URL: <https://www.fr.de/panorama/veganerin-ruft-mit-provokanten-videos-zum-fleischverzicht-auf-militante-zr-91991060.html> (26.06.2023).

22 Vgl. Umweltbundesamt. Beitrag der Landwirtschaft zu den Treibhausgas-Emissionen; URL: <https://www.umweltbundesamt.de/daten/land-forstwirtschaft/beitrag-der-landwirtschaft-zu-den-treibhausgas#treibhausgas-emissionen-aus-der-landwirtschaft> (11.04.2023); vgl. auch Sharma, Shefali: Klima. Der Fußabdruck der Tiere, in: Heinrich-Böll-Stiftung u. a. (Hg.): Fleischatlas. Daten und Fakten über Tiere als Nahrungsmittel, Berlin 2021, 22–23, hier 22.

23 Vgl. ebd.

Arten von Ackerbau ungeeignet sind<sup>24</sup> – nur mittels Weidetieren lassen sich diese Flächen derzeit überhaupt bewirtschaften. Diese Fakten sind vor allem im Globalen Norden und besonders intensiv in Deutschland zunehmend diskutiert und dabei skandalisiert worden, was u. a. dazu beigetragen hat, dass der Fleisch-Kopf-Verzehr von über 60 Kilogramm in den 1980er-Jahren auf etwa 52 Kilogramm gesunken ist – ein vorläufiges Rekordtief.<sup>25</sup>

Eng verschränkt mit dem Fleischdiskurs ist jener um das Tier und seine vermeintlich artgerechte Haltung: Besondere Aufmerksamkeit evozieren skandalisierende Bilder, die Missstände in Rinder-, Schweine- und Geflügelställen aufzudecken suchen – ein probates Mittel von Tierrechtsaktivistinnen und -aktivisten, um Aufmerksamkeit zu generieren. Dabei wird stets von Neuem die Frage diskutiert, ob es sich um problematische Einzelfälle handelt oder damit auf strukturelle Fehlentwicklungen hingewiesen wird.

Seit den 1970er-Jahren wurden vor allem die möglichen Nebenfolgen der intensiven Tierhaltung und industriellen Fleischproduktion in der Geflügelbranche problematisiert. Was bis dato unter Ausschluss der Öffentlichkeit geschah oder als Norm klassifiziert wurde, geriet nun allmählich zum Skandal: Ist es moralisch vertretbar, Tiere zu züchten, die im Verlauf ihres ohnehin nur gut 40-tägigen Lebens (heute beträgt die Dauer in der Kurzmast etwa 28 Tage) kaum in der Lage sein werden, die eigene Brustmuskulatur zu tragen? Welche Mengen von Antibiotika sind zu viel – und wer trägt die Risiken und Folgekosten? Problematische Praxen wie die Käfighaltung oder das so genannte »Kükenschreddern« wurden 2010 bzw. 2022 unter öffentlich-politischem Druck untersagt.<sup>26</sup> Seit dem frühen 21. Jahrhundert debattierte die Öffentlichkeit zunehmend erbitterter um die Lebensqualität von Milchkühen, insbesondere aber um den in Deutschland populärsten Fleischlieferanten, das Schwein: Wie dicht dürfen Buchten belegt werden? Welche Alternativen gibt es zum Spaltboden? Wie wichtig sind Auslauf und Spiel im Hinblick auf Tiergesundheit und die Qualität des Fleisches? Sind die Kastration männlicher Ferkel, das Kupieren des Schwanzes und das Schleifen der Zähne noch akzeptabel?<sup>27</sup>

24 Vgl. hierzu Baron, Mechthild/Voget-Kleschin, Lieske: Böden, in: Ott, Konrad/Dierks, Jan/Voget-Kleschin, Lieske (Hg.): Handbuch Umweltethik, Stuttgart 2016, 262–267, hier 263.

25 Vgl. BMEL Versorgungsbilanz. Fleisch; URL: <https://www.bmel-statistik.de/ernaehrung-fischerei/versorgungsbilanzen/fleisch> (11.04.2023).

26 Vgl. Wittmann, Barbara: Skandal Massentierhaltung. Der bundesdeutsche Käfighuhn-Diskurs ab 1973, in: Steinberg, Swen/Jacob, Frank (Hg.): Semmeln aus Sägemehl. Lebensmittel-skandale des 19. und 20. Jahrhunderts als Orte des Wissens (= Wissen über Waren – Historische Studien zu Nahrungs- und Genussmitteln; Bd. 2), Marburg 2020, 211–243.

27 Vgl. hierzu Winterberg, Lars: »Where's the beef?« Annäherungen an (Bio-)Ökonomien und Politiken im Umgang mit Fleisch, in: Johler, Reinhard/Fehr, Lukas (Hg.): Bioökonomie(n). Ethnografische Forschungszugänge und Felder, Tübingen 2021, 23–51.

Diese Beispiele zeigen: Die Landwirtschaft und vor allem die Tierproduktion sind in der öffentlichen Wahrnehmung zum Problemfall geworden. Positive Nachrichten, wie sie etwa über technische Fortschritte oder ökonomische Erfolge aus der Fahrzeugproduktion oder der Finanzbranche gang und gäbe sind, besitzen offenbar kaum Nachrichtenwert; folglich werden auch die Klagen aus der Landwirtschaft über skandalisierende Berichterstattung und mangelnde Wertschätzung bäuerlicher Arbeit kontinuierlich lauter.<sup>28</sup> Dabei geht es unterschiedlichen Interessensgruppen, Akteurinnen und Akteure in den Bereichen Landwirtschaft und Ernährung nicht nur um Einfluss, Macht und Profit, sondern auch um Entwürfe eines vermeintlich besseren bzw. richtigen Lebens, mithin um Deutungshoheit –<sup>29</sup> entsprechend intensiv wird dabei auch um »Fleischwissen« gerungen.<sup>30</sup>

#### 4. Ernährungspolitik zwischen Zukunftsgestaltung und Umsetzungsdilemma

Ungeachtet medialer Konjunkturen und sozio-kultureller Bewertungen ist die Politik gehalten, Rahmenbedingungen für Landwirtschaft und Konsum im Einklang mit den legitimen Bedürfnissen der Bevölkerung zu gestalten. Dabei darf nicht vergessen werden, dass Diskurse meist in mehr oder weniger überschaubaren Blasen geführt werden. Viele Landwirte richten den Blick kaum nach außen, sie möchten die Bewirtschaftung ihres Hofes fortführen, sind Unternehmer und sollten so möglichst auch Gewinne erzielen. Und die Mehrzahl der Konsumierenden denkt pragmatisch, preissensibel und genussorientiert. Die von Politik, Ernährungsbildung und Medien gebetsmühlenartig formulierten Ernährungsimperative zeigen zumindest kurzfristig wenig Wirkung: Seit den 2010er-Jahren ist der Fleischverbrauch trotz massiven Drucks allenfalls in einer Größenordnung von 10 Prozent zurückgegangen. Verbraucherinnen und Verbraucher sind offenbar wenig einsichtig; und selbst bei bestehendem Willen zur Veränderung wirken die kulturell bedingten und/oder psychologischen Beharrungskräfte stark.<sup>31</sup>

28 Vgl. hierzu Wittmann, Barbara: Intensivtierhaltung. Landwirtschaftliche Positionierungen im Spannungsfeld von Ökologie, Ökonomie und Gesellschaft (= Umwelt und Gesellschaft; Bd. 25), Göttingen 2021.

29 Vgl. Winterberg, Lars: Alltag. Gesellschaft. Utopie. Kulturelle Formationen solidarischen Landwirtschaftens, in: Decker, Anja/Trummer, Manuel (Hg.): Stadt – Land – Schluss. Das Ländliche als Erkenntnisrahmen für Kulturanalysen, Bielefeld 2020, 185–207; Ders.: Die Not der Anderen. Kulturwissenschaftliche Perspektiven auf Aushandlungen globaler Armut am Beispiel des Fairen Handels: Bausteine einer Ethnografie (= Regensburger Schriften zur Volkskunde/Vergleichenden Kulturwissenschaft), Münster/New York 2017.

30 Vgl. Winterberg/Hirschfelder, 2020, 32.

31 Vgl. Weber, Andrea u. a.: Health-promoting and sustainable behavior in university students in Germany: a cross-sectional study, in: International Journal of Environmental Research and Public Health (IJERPH) 20 (2023), 5238; <https://doi.org/10.3390/ijerph20075238>.

Die Politik befindet sich in einem Dilemma: Auf der einen Seite müssen Umwelt- und Klimaziele erreicht werden, auf der anderen Seite stehen Freiheit von Produktion und Konsum im Rahmen gesetzlicher Bestimmungen. Dabei stellt sich die ernährungspolitische Frage, wie der Staat sich hier positionieren soll, welche Handlungsspielräume sich ihm bieten. Achim Spiller und Anke Zühlsdorf plädieren für eine »ambitionierte Ernährungspolitik«<sup>32</sup>; grundsätzlich müsse der Staat Eingriffe in das Konsumhandeln unter den Bedingungen der Marktwirtschaft gut begründen und seine Strategie in den aufgeheizten Diskurs einbinden. Schließlich würden große Teile der Gesellschaft davon ausgehen, dass Essen eine Privatangelegenheit sei, aus der sich der Staat heraushalten sollte. Jeder möge selbst darüber entscheiden, was in welcher Menge auf dem Teller landet, auch wenn damit gesundheitliche Risiken einhergingen; damit ist das Prinzip des Selbstbestimmungsrechts in einer liberalen Gesellschaft angesprochen.<sup>33</sup> Allerdings, so Spiller und Zühlsdorf:

Die Rechte anderer oder die anerkannten Regeln der Gemeinschaft dürfen durch die Selbstentfaltung Einzelner nicht über Gebühr eingeschränkt oder gefährdet werden. Jüngst hat die Corona-Krise mit ihrer Impfproblematik dieses Spannungsverhältnis nur allzu deutlich vor Augen geführt.<sup>34</sup>

An dieser Stelle zeigt sich, dass das Potenzial politischer Interventionen bislang allenfalls ansatzweise ausgeschöpft werden konnte. Die Debatten darüber, ob staatliche Eingriffe das in einer liberalen Gesellschaft hochgehaltene Recht auf Selbstbestimmung nicht zu stark einschränken, werden ihren polarisierenden Charakter behalten. Ein Punkt, der bislang von staatlicher Seite weitgehend ausgeklammert wird, ist der Verweis auf Artikel 2 des Grundgesetzes für die Bundesrepublik Deutschland: »Jeder hat das Recht auf die freie Entfaltung seiner Persönlichkeit, soweit er nicht die Rechte anderer verletzt« – eine Argumentation, die heute vor allem von der Klimabewegung in Anspruch genommen wird. Das Karlsruher Bundesverfassungsgericht, welches über die Einhaltung des Grundgesetzes wacht, hat 2021 festgehalten, dass der Staat zum Klimaschutz und zur Herstellung von Klimaneutralität verpflichtet ist.<sup>35</sup> Zwar hat der Gesetzgeber in der Folge das Klimaschutzgesetz angepasst und die Klimaschutzmaßnahmen verschärft, aber noch nicht in den Essalltag der Bevölkerung eingegriffen – zu prägend ist die Erinnerung an den Bundestagswahlkampf 2013, als die damals schon seit drei Jahren

32 Spiller, Achim/Zühlsdorf, Anke: Da geht mehr: Plädoyer für eine ambitionierte Ernährungspolitik, in: Hirschfelder, Gunther (Hg.): Wer bestimmt, was wir essen? Ernährung zwischen Tradition und Utopie, Markt und Moral, Stuttgart 2022, 90–111.

33 Vgl. ebd.

34 Ebd., 92.

35 Vgl. BVerfG, Beschluss vom 24.03.2021 – 1 BvR 2656/18 u. a.

bestehende Forderung der Partei Bündnis 90/Die Grünen, vor allem in der Gemeinschaftsverpflegung einen verbindlichen fleischlosen Tag (*Veggietag*) einzuführen, nicht nur für Aufregung und Empörung beim politischen Hauptgegner, den Unionsparteien und der FDP, führte, sondern auch in den Medien und einer breiten Öffentlichkeit. Der *Veggietag* und die ihn protegierende Partei wurden als lustfeindlich, paternalistisch und damit inakzeptabel deklariert.<sup>36</sup> Eine Ernährungspolitik, die Verbote ausspricht, wird seitdem, obgleich verfassungsrechtlich legitimiert und verbindlich, als politisches Risiko eingestuft – Widerspruch und Dilemma zugleich. Dabei obliegt es letztendlich dem Staat, demokratische Lösungen aufzuzeigen und durch Einflussnahme auf die Ernährungsindustrie und das Verhalten der Menschen die Schwere dieser Krisen zu mindern oder sogar Auswege zu identifizieren. Da der Staat dieser Aufgabe gegenwärtig nur bedingt nachkommt, empfinden viele Konsumierende die Gestaltung der täglichen Ernährung als problematisch, denn der Durchsetzung der Klimaziele stehen Schönheitsimperative, mangelnde Kaufkraft, Überforderung und brüchiges Vertrauen in Hersteller und Politik entgegen. Für nachhaltige Veränderungen braucht es weniger – ohnehin meist wirkungslose – Imperative als vielmehr begründete ernährungspolitische und damit akzeptable Maßnahmen. In Anbetracht einer sozialen Schere, die sich immer weiter öffnet, ist es aber auch unverzichtbar,

Ernährungsdiskurse nicht vom Plateau ökonomischer Privilegiertheit aus zu führen, sondern besonderes Augenmerk auf die Frage zu richten, wie soziale Gerechtigkeit und der Anspruch auf Tierwohl und Nachhaltigkeit realpolitisch vereinbart werden können.<sup>37</sup>

Welche Wege führen aus diesem Dilemma? Aus wissenschaftlicher Perspektive ist die Antwort eindeutig: Es geht darum, nachzuspüren, wie Ernährungssysteme strukturiert sind, wie Tier und Fleisch erforscht und kulturell bewertet wurden und werden, Wissen darüber bereitzustellen, wie und warum Fleisch vom Symbol für gutes Leben und Gesundheit zu einer Chiffre für das Gegenteil wurde. Zu diesem Zweck ist eine historische Fundierung unabdingbar.

36 Vgl. O.A: Fleischloser Tag: Heftiger Widerstand gegen »Veggie Day« der Grünen. Spiegel Online; URL: <https://www.spiegel.de/politik/deutschland/fleischloser-tag-widerstand-gegen-veggie-day-der-gruenen-a-914949.html> (27.06.2023).

37 Hirschfelder, Gunther/Regiert, Alexandra: Wer bestimmt, was wir essen? Eine Bilanz, in: Hirschfelder, Gunther (Hg.): Wer bestimmt, was wir essen? Ernährung zwischen Tradition und Utopie, Markt und Moral, Stuttgart 2022, 177–188, hier 187 f.

## 5. Zum Verbundprojekt: »Verdinglichung des Lebendigen: Fleisch als Kulturgut«

Welche Entwicklungen nahmen das Fleisch als Kulturgegenstand und die Werkzeuge, mit denen es zubereitet wird? Wie veränderte sich seine Bewertung im landwirtschaftlichen und häuslichen Umfeld seit der Industrialisierung und inwieweit beeinflussen diese Entwicklungen gegenwärtige Bewertungen und Praxen? Diese Leitfragen beschäftigten das von 2018 bis 2021 vom Bundesministerium für Bildung und Forschung geförderte Verbundprojekt »Verdinglichung des Lebendigen: Fleisch als Kulturgut«. Entlang der Wertschöpfungskette von Fleisch und Fleischprodukten wie Wurst oder Schinken, so die These, lässt sich ein Prozess nachvollziehen, in dem das Objekt Fleisch »seine Sprache findet«: Denn für jene, die an der Herstellung von Fleisch beteiligt sind, sowie jene, die es konsumieren, ist Fleisch nicht nur Teil von Tier, Gegenstand von Handel oder Konsumgut, sondern es hat immer auch eine Dingbedeutsamkeit. Diese lässt gerade in ihrer Vielstimmigkeit und teils auch Widersprüchlichkeit Aussagen über den gesellschaftlichen Wandel und daran gekoppelte Innovationspotenziale zu.

Im Fokus des Verbundprojektes fanden sich aktuelle Transformationen, in denen dominante Formen und Praktiken industrieller Nahrungsmittelproduktion hinterfragt und somit fragil werden. Eine diachrone Perspektive half hierbei, grundlegende Tradierungen und Bruchlinien im Umgang mit Fleisch aufzuzeigen. Diese Bruchlinien werden besonders in Phasen beschleunigten technologischen und gesellschaftlichen Wandels sichtbar. Das betrifft zunächst den Übergang von einer vormodernen zur industriellen Fleischherstellung und -nutzung im 19. Jahrhundert, dann aber auch die Transformation von der industriell-globalisierten hin zu einer zunehmend segmentierten und in ersten Ansätzen manufakturrellen, regionalen Fleischproduktion seit der Wende zum 21. Jahrhundert. Von Interesse waren nicht nur das Fleisch als Rohstoff (Problemfokus: Rind, Schwein, Geflügel), sondern auch seine Zubereitung in der Küche (Problemfokus: roh, gekocht, ferment) und schließlich der Konsum im Hinblick auf Verzehr, Verzehrssituationen und -kontexte (Problemfokus: inner- vs. außerhäuslich).

Ziel des Projekts war es zudem, die erarbeiteten Erkenntnisse auch breiten Gruppen aus Zivilgesellschaft, Politik, Wirtschaft und Medien zugänglich zu machen, um auf diese Weise zur Lösung aktueller Probleme in den Bereichen Ernährung, Gesundheit und Landwirtschaft beizutragen, die mit dem Themenfeld Fleisch verzahnt sind.

In kulturwissenschaftlicher Perspektive stellen Auseinandersetzungen mit dem Objekt Fleisch und seiner Zubereitung im Rahmen von Haushalt und Küche noch immer ein großes Forschungsdesiderat dar. Besonderes Augenmerk galt deshalb der Entwicklung von Gebrauch, Zubereitung und Verzehr vor dem Hintergrund der sich wandelnden Bewertung und Bedeutungsaufladung des

Fleisches.<sup>38</sup> Darüber hinaus weist der Fleischkonsum auch soziologische Bezüge auf, die für das Verständnis von Gesellschaft zentral sind – denn Fleisch ist ein hochrelevantes Objekt der Selbstvergewisserung und somit geeignet, im Rahmen musealer Praxen innovative Ausstellungs- und Kommunikationshorizonte zu eröffnen. Aus diesem Grund wirkten am Projekt nicht nur universitäre, sondern auch museale Partner mit.

Konkret erwies sich eine Zusammenarbeit mit dem Deutschen Kochbuchmuseum (Dortmund) und dem Landschaftsmuseum Westerwald (Hachenburg) als fruchtvoll; denn die Arbeit des Ersteren zur sachkulturellen Überlieferung orientiert sich einerseits entlang der vorhandenen Sammlungen, andererseits an aktuellen Diskursen der (Stadt-)Gesellschaft, und Zweiteres bildet seit der Gründung 1976 das materielle Gedächtnis des gesamten geografischen Westerwalds.

Während die Museen ihre Expertisen im Umgang mit Sachkultur einbrachten, waren in methodischer Hinsicht auch diskurs- und dispositivanalytische Verfahren von Bedeutung: Sie zielten auf die Rekonstruktionen von Epistemen im Sinne von Wissensformationen des Fleisches (»Archäologie des Fleischwissens«). In Semantikanalysen wurden verstärkt auch mediale Darstellungen (Produktverpackungen, Werbung) einbezogen; die breite Quellensammlung der Kochbücher und ähnliche Quellen wurden dabei texthermeneutisch, aber – je nach Zeitschnitt – auch historisch-archivalisch in den Blick genommen.

Insgesamt beteiligten sich fünf Projektpartner am Verbundprojekt: Für die Koordination war ein Team aus dem Fach Vergleichende Kulturwissenschaft an der Universität Regensburg verantwortlich. Das hier angesiedelte Projekt fragte nach der Dingwerdung des Lebendigen und analysierte somit tier- und objekt-nah die prozessuale Einschreibung von Bedeutung; dabei berücksichtigte es auch die tief verankerte Symbolik eines historisch tradierten Fleischkonsums. Ebenso argumentierten die musealen Parts objekt-nah entlang ihres Sammlungsbestands: Das Landschaftsmuseum Westerwald präsentierte räumliche und zeitliche Ausschnitte agrargesellschaftlicher Lebensrealitäten; dabei wurde konkret die Verdinglichung der mittlerweile ausgestorbenen regionalen Nutztierassen Westerwälder Schwein und Rind von der Aufzucht bis zur Schlachtung, Konservierung und Konsumption auf regionaler Ebene in historischen Quellen analysiert (vgl. *hierzu den Beitrag von Moritz Jungbluth*). Das Dortmunder Kochbuchmuseum brachte seine Sammlung historischer Kochbücher ein, die zu den Aspekten der Fleischproduktion, Verarbeitung und Konsumption befragt wurden (vgl. *hierzu den Beitrag von Corinna Schirmer*). Aus einer ernährungssoziologischen Perspektive ging die Hochschule Fulda dem Wandel der Bedeutungen und den stratifikatorischen Folgen des Umgangs mit Fleisch nach, womit auch der Zusammenhang

38 Vgl. Hirschfelder, Gunther: Vom Wohlstands- zum Krisensymbol. Eine Kulturgeschichte des Nahrungsmittels Fleisch, in: *Aus Politik und Zeitgeschichte* 72 (2021c), 4–12; URL: [www.bpb.de/apuz](http://www.bpb.de/apuz) (28.06.2023).