1910
JUBILÄUMSKONGRESS
2010

TRANSNATIONALE
VERGESELLSCHAFTUNGEN

35. KONGRESS
DER DEUTSCHEN GESELLSCHAFT
FÜR SOZIOLOGIE
11.–15. OKTOBER 2010
IN FRANKFURT AM MAIN

Lemke, Harald

Locavor-werden. Lokaler Widerstand gegen globalisierte Ernährungsverhältnisse

Harald Lemke, Leuphana Universität Lüneburg, Institut für Kulturtheorie, Abteilung Philosophie, hlemke@uni-lueneburg.de

Ad-hoc-Gruppe: Zukunft reginaler Esskulturen – Reservoire und Widerpart globaler Ernährung

Spätestens mit der Verschiffung des amerikanischen Pfeffers durch Columbus setzte die massive Globalisierung von lokaler Nahrungsproduktion ein. Meine gastrosophische Analyse der elementaren Bewegungsgesetze dieses Globalisierungsprozesses wird fünf Faktoren in den Blick nehmen: 1. die Globalisierung des freien Handels, 2. die Deterritorialisierung regionaler Spezialitäten, 3. die lokale Spezialisierung profitabler Produkte, 4. die globale Mobilisierung der Exportware und 5. die glokale Diversifizierung unseres Nahrungsangebots. Während die fortgesetzte Liberalisierung des globalen Lebensmittelmarktes seitens ihrer Befürworter und Profiteure weiterhin der Weltöffentlichkeit als ein wachsender Wohlstand der Nationen verkauft wird, wachsen stattdessen die Anzeichen einer zwangsläufigen Krisis des weltweiten Nahrungssystems. Die Berücksichtigung der einzelnen Faktoren der globalen Nahrungskrise führt zu einer empirisch ausgewiesenen und normativ fundierten Kritik des Globalisierungsprinzips der derzeitigen, omnivoren Ernährungsverhältnisse. Im Mittelpunkt stehen hier die negativen Folgen einer monokulturellen Agrarindustrie, die kalorische Ineffizienz einer auf Getreideverfütterung basierten Fleischproduktion sowie die Subventionspolitik der reichen Länder.

Gleichzeitig wachsen vielerorts lokale Widerstandsbewegungen gegen das vorherrschende Nahrungsdispositiv. Mit Bezug auf diesen internationalen Protest werde ich das Konzept der „Ernährungssouveränität“ diskutieren. Dabei wird die kritische Frage leitend sein, inwieweit dieses gegenkulturelle Konzept eine brauchbare Grundlage bietet, um normative Kriterien der gastrosophischen Ethik – wie Gerechtigkeit, Kapitalismus- und Herrschaftskritik, Nachhaltigkeit, Demokratie, Selbstbestimmung, Gesundheit, Diversität – zu berücksichtigen, ohne gleichzeitig die glokale Verflochtenheit unserer Welt sowie die wünschenswerte Pluralität der Esskulturen einem rückwärtsgewandten Kult der nationalen oder regionalen Selbstversorgung zu opfern. Sollte es jedoch richtig sein, dass eine gerechtere Ökonomie durch die Ausweitung einer lokalen oder lokaleren Ökonomie zu erreichen und eine ethisch gute Ernährungspraxis vor allem durch relokalisierte oder locavore Esspraktiken möglich wäre, dann bieten sich jedem täglich reale Handlungsoptionen, um der technisch-kommerziellen Uniformierung der kulinarischen Alltagskulturen zu widerstehen und an den notwendigen politischen Verbesserungen der Welt unseres Essens aktiv mitzuwirken.