

Global Dialogues 9

---

# Tafeln, teilen, trennen – Nahrung und Essen als Gaben

Claus Leggewie (Hrsg.)

---



Centre for  
**Global  
Cooperation  
Research**

## Global Dialogues 9

---

Claus Leggewie (Hrsg.)  
Tafeln, teilen, trennen – Nahrung und  
Essen als Gaben (Global Dialogues 9).  
Duisburg: Käte Hamburger Kolleg/  
Centre for Global Cooperation Research  
(KHK/GCR21) 2015.

### Käte Hamburger Kolleg / Centre for Global Cooperation Research (KHK / GCR21)

Schifferstr. 196  
47059 Duisburg  
Germany

Tel: +49 (0)203 29861-100  
Fax: +49 (0)203 29861-199  
E-Mail: [info@gcr21.uni-due.de](mailto:info@gcr21.uni-due.de)  
Internet: [www.gcr21.org](http://www.gcr21.org)

*Wissenschaftlicher Geschäftsführer*  
Dr. Markus Böckenförde, LL.M.

### Direktorium

Prof. Dr. Tobias Debiel  
Prof. Dr. Claus Leggewie  
Prof. Dr. Dirk Messner

### Redaktionsteam

Martin Wolf  
Tina Berntsen  
Ines Wingenbach (Editorial Design)

GEFÖRDERT VOM



UNIVERSITÄT  
DUISBURG  
ESSEN

Offen im Denken

Licence: Creative Commons  
Attribution CC BY-ND 4.0

### Attribution

Please cite the work as follows: Claus Leggewie  
(Hrsg.) 2015. Tafeln, teilen, trennen – Nahrung und  
Essen als Gaben (Global Dialogues 9). Duisburg:  
Käte Hamburger Kolleg / Centre for Global Coe-  
peration Research (KHK / GCR21).  
Doi: 10.14282/2198-0403-GD-9. Licence: Creative  
Commons Attribution CC BY-ND 4.0.

### No Derivative Works

You may not alter, transform, or build upon this  
work.

### Notice

For any reuse or distribution, you must make clear  
to others the licence terms of this work. The best  
way to do this is with a link to this web page:  
[www.gcr21.org/publications](http://www.gcr21.org/publications).



Global Dialogues are available online.  
To learn more about the Käte Hamburger Kolleg/  
Centre for Global Cooperation Research, please  
visit [www.gcr21.org](http://www.gcr21.org).

**DuEPublico:** Issues are permanently archived at  
the University of Duisburg-Essen's open-access re-  
pository: <http://duepublico.uni-duisburg-essen.de>.

ISSN 2198-1957 (Print)  
ISSN 2198-0403 (Online)

doi: 10.14282/2198-0403-GD-9

Druck  
Basis-Druck, Duisburg

## Global Dialogues 9

---

# Tafeln, teilen, trennen – Nahrung und Essen als Gaben

Claus Leggewie (Hrsg.)

---

---

## Inhalt

---

- 6 **Zur Einführung: Die Gaben des Essens**  
Claus Leggewie, Ingo Haltermann
- 10 **Die gute Gegengabe – Annäherungen an eine  
gastrosophische Anthropologie**  
Harald Lemke
- 19 **Brown bags und tote Hühner – Oder wie man  
gemeinsam einsam und einsam gemeinsam is(s)t**  
Sebastian Schellhaas, Mario Schmidt
- 28 **An der Tafel – Vom Umgang mit Überfluss**  
Stephan Lorenz
- 40 **Festmahl aus dem Müll – Containern zwischen  
Jagen, Retten und Schenken**  
Christine Unrau
- 50 Informationen über die AutorInnen

---

# Zur Einführung

---

---

# Die Gaben des Essens

## Claus Leggewie, Ingo Haltermann

---



Während hier zu Lande viele nach einem gemeinsamen Essen auf getrennter Rechnung bestehen, übernimmt andernorts oft einer den gesamten Betrag. Er kann damit rechnen, bei anderer Gelegenheit, auch in anderer Zusammensetzung der Tafelrunde, gratis davonzukommen, womit sich Ein- und Auszahlung am Ende idealerweise ausgleichen würden.

Die Einladung zum Essen ist eine verbreitete Form des Geschenks, mit dem man nicht nur etwas verausgabt, sondern auch etwas investiert und die Beschenkten mehr oder weniger zur Gegengabe verpflichtet. Zugleich stiftet das gemeinsame Essen etwas Drittes, Gemeinschaft vielleicht, gleichsam als würde man den Anderen mit der einverlebten Speise symbolisch in sich aufnehmen.

Soziale Kooperationen wie diese hat der Soziologe Marcel Mauss in seinem immer wieder aufgegriffenen *Essay über die Gabe* beschrieben. Für ihn waren sie Kern einer Sozialität jenseits der individuellen Nutzenmaximierung, in der auch Vergeudung, Verschwendung, Hingabe vorkommen. Der materielle Tausch ist Medium der symbolischen Herstellung und Festigung sozialer Beziehungen.

Heute ist der Gabentausch in der Regel auf den ökonomischen Warentausch geschrumpft. Das hier dokumentierte Symposium des Käte Hamburger Kollegs und des Kulturwissenschaftlichen Instituts ist der Frage nachgegangen, welches Potenzial die Gabe des Essens hat, vor allem im Blick auf die globale Kooperation in der Weltgesellschaft. Dazu hat es sich mehreren Aspekten der Gabe des Essens aus unterschiedlichen Perspektiven gewidmet.

Essen gibt es im politischen, akademischen und geschäftlichen Leben, oft mit dem Versuch, auf die Kraft der beim gemeinsamen Essen entstehenden Gemeinschaft zurückzugreifen. Dazu gehören etwa Dinner Speech, Brown Bag Lunch und akademisches Symposium. Die Mahlgemeinschaft, das gemeinsame rituelle Essen nach der kultischen Opferung, ist eine

Keimzelle einer genossenschaftlich organisierten gegenseitigen Hilfe, wie sie in den Sozialstaaten in Form von sozialen Sicherungssystemen institutionalisiert wurde.

Neben dem gemeinsamen Essen taucht die Gabe im Zusammenhang mit Nahrung auch in anderen Kontexten auf, wie etwa in der internationalen Lebensmittelhilfe, wenn tausende von Tonnen Lebensmittel in Krisen- und Hungergebiete geschafft und dort verteilt werden. Hier wird durch die Gabe des Essens eine höchst ungleiche Beziehung zwischen Empfangenden und Gebenden geschaffen, die strukturelle Ungleichheiten aufrechterhält. Im Extremfall – wie beim Abwurf hochkalorischer Nahrung in Kriegsgebieten – wird gar kein direkter Kontakt zwischen Geber und Empfänger hergestellt. Allerdings kann selbst eine solche Erfahrung die Grundlage für die Schaffung kooperativer Beziehungen bilden, wie es etwa die Geschichte der CARE-Pakete im Nachkriegsdeutschland zeigt.

Auch in hochentwickelten Industrienationen wird Essen nach wie vor als Gabe verteilt, in Deutschland nicht zuletzt durch die ebenso wirkmächtige wie umstrittene Bewegung der Tafeln. Insofern hier hauptsächlich Lebensmittel verschenkt werden, die ansonsten auf dem Müll gelandet wären, verschränken sich dabei die Themen der sozialen Ungleichheit und Armut mit Fragen der Überfluss- und Wegwerfgesellschaft. Neben der Verteilung der abgelaufenen Lebensmittel durch die Tafeln zeigt sich das Bedürfnis, der schier monumentalen Verschwendung von Lebensmitteln Einhalt zu gebieten, auch an der Praxis des „Containerns“: Durchaus auch an sozialem und ökonomischem Kapital reiche Personen bedienen sich dabei an den mit verwertbaren Lebensmitteln gefüllten Müllcontainern großer Supermärkte.

Schließlich stellt sich auch die Frage nach der Rolle der Natur als allgemeine Nahrungsquelle: Abgesehen von bisher marginalen aber nicht weniger interessanten Prozessen der künstlichen Fabrikation etwa von essbaren Fleischzellen gehen auch hochverarbeitete Nahrungsmittel immer auf „Gaben“ der Natur zurück, die jedoch angesichts von Massentierhaltung, Überfischung und landwirtschaftlich bedingter Umweltbelastung nicht nur als Geschenke sondern als unrechtmäßiges Raubgut betrachtet werden können. Bewegungen wie der Vegetarismus und der Veganismus ziehen daraus mehr oder weniger radikale Schlussfolgerungen.

Zu den folgenden Beiträgen im einzelnen:

*Harald Lemke* kritisiert in seinem Beitrag die allgemeine Geistlosigkeit unserer Ernährung, die durch die metaphysische Ver-tauschung der natürlichen Gabe des Essens durch den Glauben an einen menschlichen Geist entsteht. Dem steht die Möglichkeit entgegen, mit der natürlichen Gabe des Essens Gutes zu tun, zum einen durch die Gabenökonomie, die Geld für ethisch gutes Essen verausgibt, zum anderen durch den konstitutiven Charakter der Tischgemeinschaft und das geteilte Essen als alltäglichste Kunst des Kooperierens und des Konvivialismus.

*Sebastian Schellhaas* und *Mario Schmidt* hinterfragen das Gabe-Sozialität-Paradigma mittels zweier Extremsituationen mit dem Ziel, den Sozialitätsbegriff selbst erweitert denken zu können. Anhand eines in akademischen Kreisen üblichen Brown Bag Lunchs und des in Kenia gepflegten Luo Gastmahls verdeutlichen sie, dass weder einem gemeinsamen Mahl automatisch Sozialität erwächst, noch dass Sozialität nicht auch – oder sogar gerade eben – durch ein Mahl ohne Tischgemeinschaft entstehen kann.

Auch *Stephan Lorenz* wirft einen kritischen Blick auf die sozialen Verhältnisse der Tafelgesellschaft. Er zeigt anhand der Lebensmitteltafeln, dass allein die Gabe von Lebensmitteln nicht ausreicht um Menschen einen Platz an der „gesellschaftlichen Tafel“ zu verschaffen. Lebensmittelgaben sind sicher Medium der Gestaltung sozialer Beziehungen, doch abseits der Integrationsfunktionen von Markt und Wohlfahrtsstaat schaffen sie für die Tafelnutzenden nur Zugehörigkeit zu einer Gruppe von Menschen, der sie eigentlich nicht zugehören wollen, nämlich denen, die von den Resten leben, die die „Tafelgesellschaft“ übrig ließ.

Einen anderen Umgang mit den Resten der Überflussgesellschaft beschreibt *Christine Unrau*. Denn von dem zu leben, was bei der Auswahl durch reguläre Marktteilnehmer übrig bleibt, heißt auch, sowohl die Lebensmittel als auch sich selber den Mechanismen des Marktes zu entziehen. Während diese Praxis bereits häufig durch Kooperation, Tauschen und Schenken Sozialität schafft, kann das Gerettete nun wiederum zur Gabe werden, etwa bei einem Festmahl aus dem Müll.

Duisburg/Essen im März 2015

---

# Die gute Gegengabe – Annäherungen an eine gastrosophische Anthropologie

Harald Lemke

---



Der althergebrachte Glaube, dass unser „Geist“ das sei, was das Wesen des Menschen ausmache, ist eine immer noch kaum hinterfragte Prämisse der philosophischen Anthropologie: Durch nichts mehr, als durch unsere geistigen Fähigkeiten und unser Denkvermögen, soll sich der Mensch von allen anderen Tieren unterscheiden. So lautet, grob gesprochen, das weit verbreitete Selbstbild des Menschen als Geistwesen oder *res cogitans*.

Diese rationalistische Anthropologie denkt unsere Existenz nicht als etwas von Natur Gegebenes. Statt einer Gabe der Natur sei alles Gegebene *letztlich* etwas von „Gott“ oder vom „Logos“ Geschaffenes. Gott beseele die Materie, erst der Logos verschaffe der Physis ihre Form und Gestalt, das Vernunftvermögen beherrsche den Körper und seine Sinne. Dem rationalistischen Menschenbild entsprechend glaubt noch die aktuelle Neurophilosophie, alleine eine verbesserte Hirnleistung könne uns automatisch zu besseren Menschen machen.

Die traditionelle Geist-Metaphysik sorgt für eine anthropologische Entfremdung des Menschen von seiner natürlichen Umwelt – den Gaben der Natur und seiner selbst als natürlich gegebenes Lebewesen. Diese anthropozentrische Selbstentfremdung ist mit fatalen Konsequenzen verbunden, deren katastrophale Auswirkungen wir durch die zahllosen Krisenphänomene der Gegenwart Tag für Tag deutlicher vor Augen geführt bekommen.

Die umwelt-entfremdete und weltfremde Geist-Herrschaft bringt allerdings keine alternativlose Bestimmung des Menschen zum Ausdruck. Auch wenn von Platon bis in die aktuelle Neurophilosophie die abendländische Kultur und Ideengeschichte den Menschen als außerplanetarische Intelligenz denkt, die die Erde beherrscht – es geht durchaus anders: Sowohl indigene (andine) Kosmologien als auch asiatische Philosophien (etwa des indischen Buddhismus oder des chinesischen Daoismus) haben konträre Weltanschauungen entwickelt. Sie betrachten den Menschen als einen Bestandteil der Natur, als eine Lebensform, die mit dem Lebensgefüge des Ganzen verbunden ist. Diese Verbundenheit und Abhängigkeit kann man sich, denke ich, sogar ganz ohne spekulative Philosophien klar machen, nämlich in der Reflexion auf das globale Nahrungsgeschehen und im Rekurs auf die menschliche *Ess-istenz*. Sobald die Menschheit sich selbst von ihrer Essistenz her als ein der Nahrung bedürftiges und ins tägliche Weltessen verwickeltes Wesen zu begreifen lernt, tritt ihre elementare Interdependenz, ihre Abhängigkeit von der Natur und von deren planetaren Gaben, ins allgemeine Bewusstsein.

## Grundzüge einer gastrosophischen Anthropologie

Es könnte das besondere Verdienst einer neuen Gastrosophie sein, mithilfe dieser metaphysisch verdrängten Zusammenhänge die philosophische Anthropologie von ihrer traditionellen Fixierung auf den menschlichen Geist zu befreien: Durch das globale Nahrungsgeschehen – durch unser tägliches Essen – stehen wir in einer permanenten Wechselbeziehung zur natürlichen Umwelt. Zu allem, was isst und seinerseits von uns gegessen wird. Wie auch wir am Ende aller Tage gefressen werden. Essen und Gegessenwerden ist Inbegriff des Verbundenseins allen Lebens auf Erden.

Lebewesen und Erdbewohner wie die Menschen ernähren sich von den Gaben der Natur. Freilich gibt uns die Natur nicht nur Nährendes (Lebenserhaltendes) und Genießbares, sondern auch Ungenießbares und Todbringendes. Insofern ist lediglich das, was der Menschheit Nahrung schenkt und sie ununterbrochen ernährt, „gute Natur“. Zugleich ist das (gegebene) Essen nicht nur dafür gut, ein nacktes biologisches Grundbedürfnis zu befriedigen. Der Soziologe Marcel Mauss hebt zu Recht hervor, dass die Ernährungsverhältnisse zu den „gesellschaftlichen Totalphänomenen“ gehöre, weil sich in der menschlichen Kultur des Essens zahlreiche (religiöse, rechtliche und moralische ebenso wie ökonomische und ästhetische) Phänomene verdichten (Mauss 1968: 17–18).

Darüber hinaus lehrt die evolutionäre Anthropologie, dass der *Homo sapiens* sich sogar seinen stolzen Geist

„angegessen“ hat. Die so genannte Cerebralisation, die entwicklungsgeschichtliche Herausbildung des menschlichen Großhirns, war nur möglich durch eine entsprechend „vernünftige Ernährung“. Über Abertausende von Jahren sorgte die Ernährungsweise unserer klugen Vorfahren nicht nur für die allmähliche Vergrößerung der Hirnmasse auf etwa 1300 Kubikzentimeter Volumen, sondern gleichzeitig auch für den notwendigen *Gebrauch* dieses großen Gehirns – als Denkmuskel, Wissensverarbeiter, Erinnerungsspeicher und Geschmacksbeurteilungsinstanz.

Die gastrosophische Anthropologie vermittelt die bislang wenig wertgeschätzte Erkenntnis, dass „der menschliche Geist“ und zwar der gesunde Menschenverstand im ursprünglichen wie im übertragenen Wortsinn (zur Bezeichnung unserer spezifischen Art als vernunftbegabtes Lebewesen) durch nichts weiter als durch vernünftiges (artgerechtes) Essen entstanden ist. In diesem Kontext verdient durchaus erwähnt zu werden, dass der altgriechische Ausdruck „*Nous*“, den wir mit dem deutschen Begriff „Vernunft“ übersetzen, ursprünglich von *Schnüffeln* und dass sogar die *Sophia*, im Deutschen die *Weisheit* und die lateinische *Sapientia*, etymologisch auf die Tätigkeit des Schmeckens (lat. *sapio*) zurückgeht: Denn alles, was wir essen, muss zuvor auf vielfältige Weise Gegenstand unseres Wissens und unserer geistigen Fähigkeiten sein. Es gibt kein Essen ohne Wissen; wir essen, was wir wissen, und allzu oft auch unser Unwissen. Dem Ethnologen Claude Levi-Strauss wird (allerdings zu Unrecht) die pointierte Formulierung zugeschrieben: „Damit ein Nahrungsmittel gut zu essen ist, muss es gut zu denken sein.“

Zu den Grunderkenntnissen einer solchen Gastrosophie, die „gutes Essen“ *denkt*, gehört die ebenso schlichte wie folgenreiche Einsicht, dass sich die menschliche Essistenz der Gaben der Natur verdankt. Denn ohne diese Gaben von Essbarem, die uns die Natur ununterbrochen – aber auch unbeständig und ungleich – schenkt, *gäbe es* uns schlichtweg nicht. Doch gerade wegen der metaphysischen Vertauschung der natürlichen Gabe des Essens durch den Glauben an einen menschlichen Geist, dem Essen nichts bedeutet und es als philosophisch Unbedachtes übergeht, ernährt sich die Menschheit *schon allzu lange* auf eine eigenartig geistlose Weise. Diese Geistlosigkeit oder Antigastrosophie nährt die Vernichtung der Natur und könnte damit indirekt auch die Vernichtung der Menschheit selbst zur Folge haben – und hat sie teilweise bereits zur Folge.

Schon ein oberflächlicher Blick reicht für die Feststellung, dass das globale Nahrungsgeschehen einer der Hauptursachen für zahlreiche Krisenphänomene unserer gegenwärtigen Weltgesellschaft ist. Alle mit dem derzeitigen konsumkapitalistischen Nahrungsdispositiv verbundenen Faktoren rufen katastrophale Konsequenzen hervor. Sei es

<sup>1</sup> Ambivalenzen, die Jean Starobinski (1995) in seiner instruktiven Studie nicht erwähnt.

die Art und Weise, wie Nahrung produziert wird – mit dem katastrophalen Ergebnis, dass die industrielle Landwirtschaft langsam aber sicher die Erde zur Wüste macht; seien es die rechtlichen Regeln und Abkommen, wodurch der weltweite Handel von zutiefst ungerechten Strukturen und unfairen Preisen durchsetzt ist – mit dem ungunstigen Ergebnis, dass jeder sechste Mensch in Armut leben muss und frühzeitig an Hunger und Unterernährung stirbt; sei es die Art und Weise, wie sich die Konsumenten in den Wohlstandsländern ernähren und was sie sich vom billigen Supermarktangebot täglich einverleiben – mit der absurden Folge, dass immer mehr Artgenossen des *Homo Sapiens* fettleibig sind und durch ihre Fastfood-Ernährungsgewohnheiten an Geist und Körper krank werden.<sup>1</sup> Alle diese Übel ergeben sich *zwangsläufig* aus dem weltgesellschaftlich vorherrschenden Nahrungssystem.

Gleichwohl kann uns eine gastrosophische Anthropologie zu der Einsicht verhelfen, dass uns mit der natürlichen Gabe des Essens zugleich das Vermögen gegeben ist, Gutes zu tun. Denn wir können Gutes tun, unter anderem indem wir gut essen und ethisch gutes Essen zur Alltagspraxis eines für alle guten Lebens machen. Seit einigen Jahren werden zunehmende Sachkenntnisse darüber gewonnen, wie „gut“ wir essen könnten und essen müssten, um den guten Gaben der Natur gerecht zu werden und in Zukunft allen Menschen gutes Essen zu ermöglichen. Und nicht nur anderen Menschen, sondern sogar allen Anderen – sämtlichen Lebewesen und natürlichen Gegebenheiten, die von unserem Essen jetzt betroffen sind.

### Die gute Gegengabe I: Die vernünftige Geldausgabe

Zum Glück wäre diese gute Gegengabe nicht sonderlich aufwändig. Bezogen auf die Alltagspraxis geht es nämlich um Handlungen, die – im Prinzip zumindest – von jedem leicht zu handhaben sind. Beispielsweise durch die *richtige Geldausgabe*. Denn ein folgenreicher Faktor des alltäglichen Essens der Menschen ist der Kauf von Lebensmitteln. Im Lebensmitteleinkauf wirkt sich eine massenhafte Handlung aus, die im erheblichen Maße die ökonomischen Verhältnisse beeinflusst. In der Tat verlangt die Gabe guten Essens, ökonomisch gesehen, eine *Verausgabung*: Nämlich die Bereitschaft, für gute Lebensmittel mehr als den üblichen und ethisch unzureichenden Preis zu zahlen. Statt den absoluten Wert und „das Ideal freien und gerechten Tauschs“ (Adorno) auf Kosten einer ausgebeuteten Menschheit und einer ausgebeuteten Erde preiszugeben (Adorno 1966: 147), ist uns durch die Praxis eines ethischen Konsums die alltägliche Möglichkeit zu einer *Ökonomie der Gabe* gegeben.

Insofern lässt sich eine Ökonomie der Gabe auch als eine „mögliche Anökonomie“ bezeichnen, in der Dekonstruktion

eines Gedankens von Jacques Derrida. (Derrida behauptete in seiner Studie *Falschgeld*, dass eine Gabenökonomie unmöglich sei, weil die Gabe per se unökonomisch sei (Derrida 1993: 11)). Die Gabenökonomie ließe die Humanität einer – gemäß der kapitalistischen Ökonomie allemal – unökonomischen Verausgabung entstehen, dank derer alle zu gutem Essen kommen könnten. Denn ethisch richtige Ausgaben setzen wirtschaftliche Mechanismen in Gang, die beweisen, warum im ökonomischen Tausch nicht das Geld als Wert im Mittelpunkt stehen sollte (und eben auch nicht, wie Derrida dachte, stehen muss), sondern einzig und allein der gerechte Preis und die gute Qualität unserer Lebensmittel.

Wenn wir unser Geld für gute Lebensmittel tauschen, dann vollzöge sich darin nicht mehr der bloße Tausch von Äquivalenten (Hénaff 2009). In diesem Fall vermögen wir nur dadurch *Gutes zu tun*, dass wir *Geld ausgeben* – nicht viel oder wenig, sondern genügend und in der Freigebigkeit, das richtige Geld für den gerechten Preis zu bezahlen. Dass tatsächlich immer mehr Menschen zu einer solchen anti-kapitalistischen Verausgabung oder ethischen (Gabe-) Ökonomie bereit sind, lässt sich am stetig wachsenden Marktanteil von Bio- und Fair-Trade-Produkten feststellen.

Seiner Zeit weit voraus, schwebte schon Karl Marx das Ideal einer nachhaltigen Weltwirtschaft vor, die den unfairen Tausch und die ausbeuterischen Natur-, Arbeits- und Eigentumsverhältnisse der kapitalistischen Ökonomie überwunden hätte. „Vom Standpunkt einer höheren ökonomischen Gesellschaftsformation wird“, so der Philosoph in seinem Hauptwerk, „das Privateigentum einzelner Individuen am Erdball ganz so abgeschmackt erscheinen wie das Privateigentum eines Menschen an einem anderen Menschen. Selbst eine ganze Gesellschaft, eine Nation, ja alle gleichzeitigen Gesellschaften zusammen genommen, sind nicht Eigentümer der Erde. Sie sind nur ihre Besitzer, ihre Nutznießer, und haben sie als *boni patres familias* den nachfolgenden Generationen verbessert zu hinterlassen“ (Marx 1988: 784). Um eine solche bessere Zukunft vorzubereiten und den nachfolgenden Generationen hinterlassen zu können, gehört das richtige Geldausgeben für gute Lebensmittel zu den unerlässlichen Investitionen und Handlungen einer guten Gegengabe.

### Die gute Gegengabe II: Die hingebungsvolle Tischgesellschaft

Doch der *alltagskulturelle Nährboden* einer Ökonomie und Ethik des guten Essens ist nicht der Einkauf oder die Geldausgabe, sondern das gemeinsame Mahl: die hingebungsvolle Tischgesellschaft (siehe Därmann und Lemke

2008). Die gegenseitige Einladung zum Essen ist eine verbreitete Form des Geschenks, mit dem man allerdings gerade *nicht* – hier würde ich der kurzen Beschreibung dieser Tagung widersprechen – in etwas „investiert, das zur Gegengabe verpflichtet.“ Zumindest gilt eine solche Verpflichtung zur Gegengabe nicht für das freundschaftliche und konviale Gastmahl, insofern der Grund der Sozialität keine Pflicht, sondern Freiwilligkeit und Lust ist. Deshalb kommt bei diesem gemeinsamen Essen die ethische Hingabe und das kooperative Wesen eines lustvoll geteilten Mahls *im Akt und Ritual der Freigebigkeit* am besten zum Tragen: Als einer freigiebigen Mahlgemeinschaft und Handlungsweise liegt dem freundschaftlichen Gastmahl *nicht* das ökonomische (aus dem *Oiko* oder dem Hausrecht und dem Haushalten begründete) Verhältnis zwischen einem einladenden Gastgeber (oder „Hausherrn“) auf der einen Seite und den zu bewirtenden Gästen auf der anderen Seite zugrunde, wo in der Tat die Einladung einander zur Gegeneinladung oder Gegengabe verpflichtet.

Im Unterschied zu den moralischen Gesetzen einer solchen ökonomischen Gastfreundschaft, die zur Gegenleistung verpflichtet, kennt die gemeinsame Praxis eines freundschaftlichen Gastmahls „weder Gast noch Wirt“, sondern nur Freunde oder Konvivialisten, die miteinander (kreativ<sup>2</sup>) kochen und genießen *wollen*. Ein solches Essen gibt es nur durch die freiwillige Gabe der Kooperation und Partizipation – nicht als Pflicht oder aus Pflicht, sondern als Hingabe und aus Hingabe. Denn nirgendwo sonst findet das-Geben-und-das-teilnehmende-wieder-Geben mit größerer Freigebigkeit statt als am Esstisch und in der Wohnküche. Weil die Tischgesellschaft das-Geben-und-das-teilnehmende-wieder-Geben-*lernen* ermöglicht, kann die Gastrosophie das geteilte Essen als die alltägliche Kunst des Kooperierens und guten Zusammenlebens hervorheben (Adloff und Leggewie 2014).

Obwohl das konviale Mahl so etwas wie ein Fest des Schenkens ist, verlangt die gastfreundliche Verausgabung bei der Aufbietung von Speisen keinen symbolischen Überfluss der Opulenz und Völlerei. Seine gesellschaftliche Bedeutung und Totalität ähnelt weniger dem *Potlatch* der indianischen Völker, dessen Ritual Marcel Mauss in seinem *Essay über die Gabe* schildert. Die gute Gegengabe, von der hier die Rede ist, gehört dem gastrosophischen Ideal einer kooperativen („Tisch“-) Gesellschaft an, in der das Geben-und-Nehmen-und-wieder-Geben vielseitige Phänomene einer maßvollen Alltagskultur sind, die ohne magischen Exzess und archaische Überbietung auskommt.<sup>3</sup>

Vielleicht gibt es gegenwärtig keine dringlichere kulturelle *Aufgabe* für uns alle, als die Sozialität freigebiger Gastfreundschaft und die ethische Hingabe für das Gelingen von guten Mahlzeiten in guter Gesellschaft. Der erste

---

<sup>2</sup> Kreatives Kochen gehört zur Kreativität des Gebens (Hyde 2008).

---

<sup>3</sup> Ausführlicher bin ich auf die Kultur des Gebens und Nehmens aus dem Geist der Freundschaft und in der Alltagspraxis des geteilten Essens eingegangen in Lemke (2000).



<sup>4</sup> Zum philosophischen Entstehungsherd des Konvivialismus folgende Anmerkung: Im Vorwort zur deutschen Ausgabe des *Konvivialistischen Manifests* weist Frank Adloff darauf hin, dass der Grundgedanke der Konvivialität auf den Gastrosophen Jean-Anthelme Brillat-Savarin zurückgeführt werden könne. In Brillat-Savarins 1825 erschienenen Klassiker *Physiologie des Geschmacks oder Betrachtungen über das höhere Tafelvergnügen* sei „damit die Freude des Beisammenseins, der guten und freundschaftlichen Kommunikation im Rahmen einer Tischgesellschaft“ gemeint: Konvivialität beschreibt also den freundlichen Umgang, den Menschen untereinander pflegen können.“ (Adloff und Leggewie 2014: 12) Wie wir sehen, verdankt sich bereits Brillat-Savarins konvivialistische Philosophie der – allzu lang unbekannt gebliebenen – Kantischen Gastrosophie. Ausführlich dazu Lemke (2007 und 2014).

<sup>5</sup> Für Zusammenhänge zwischen Gabe und Demokratie bzw. dem Ideal einer gerechten Gesellschaft siehe Godelier (1999). Dem zivilisatorischen Bildungsprozess zwischen Zivilgesellschaft und Tischgesellschaft, zwischen demokratischem Habitus und gastrosophischem Ethos widmet sich Flammang (2009).

Moraltheoretiker, der dieses Gebot oder besser: die Gabe von „guten Mahlzeiten in guter Gesellschaft“ formulierte, war im Übrigen Immanuel Kant (1795).<sup>4</sup> Seine 1798 publizierte *Anthropologie in pragmatischer Absicht* schwärmt bereits von der „wahren Humanität“ des geselligen „Wohllebens“ als einem „höchsten Gut“. Um den hohen Wert des gemeinschaftlichen Essens zu würdigen, argumentiert Kant – der unbekannt Gastrosoph –, dass die „volle Tafel“ und der „Genuss in Gesellschaft“ eine „gute Lebensart“ sei, die uns Menschen eine „gesittete Glückseligkeit“ verschaffe.

### Die gute Gegengabe III: Die Aufgabe einer neuen Esskultur

Über das Glück einer gesitteten Geselligkeit hinaus aktiviert die Tischgesellschaft in der Alltagspraxis eine *demokratische Sittlichkeit*.<sup>5</sup> Denn in dieser guten Sitte verstehen sich – und geben sich – die daran Teilnehmenden als verantwortungsbewusste Mitglieder eines Gemeinwesens, nämlich als konstitutive Akteure eines Gemeinsamen, das ohne ihren aktiven Beitrag nicht gelingen und glücken kann. Wegen der erforderlichen Hingabe zur demokratischen Teilnahme ist nichts Privates politischer als das freundschaftlich geteilte Mahlritual.

Mit Blick auf das antike Athen sei angemerkt, dass es wohl kein historischer Zufall gewesen ist, dass die Gastmahlkultur des klassischen Griechenlands – das Symposionwesen, das von Sokrates und seinen philosophischen Freunden intensiv gepflegt wurde – gerade zu Zeiten der demokratischen Polis verbreitet war.

Mit anderen Worten, und wieder auf die Gegenwart bezogen, lässt sich sagen: Die schönste Privatsache einer demokratischen Weltgesellschaft wäre die politische Ethik guten Essens. Denn sie könnte Tag für Tag überall stattfinden und ihre Kräfte einer am Gemeinwohl orientierten, wohlthätigen Gegenseitigkeit entfalten. Kaum eine andere Aufgabe der alltäglichen Lebenspraxis hat ein derartig mächtiges Weltverbesserungspotential.

Darum ist eine neue globale Kooperationskultur nicht primär oder ausschließlich das mögliche Ergebnis staatlicher Politik oder wirtschaftlicher Interessen, sondern vor allem eine Angelegenheit der kosmopolitischen Gabe, Gutes essen lernen zu können. Im Mikrokosmos einer in globalen Tischgemeinschaften vereinten Weltgesellschaft steckt der Makrokosmos eines zukunftsfähigen Miteinanders von Mensch und Erde.

Weil wir Menschen uns von den guten Gaben der Erde ernähren und wir dafür im Gegenzug zu einer guten Erwidmung fähig sind, denke ich, wird die postmetaphysische Gegengabe fällig. Sie besteht vor allem darin, in täglicher Ausübung die Gewohnheiten des Kooperierens und des

gemeinsamen Wohllebens an-zunehmen. Im Umgang mit den Gaben und Ressourcen der Natur – insbesondere beim Produzieren und Konsumieren von Lebensmitteln – das zu tun, worin wir Menschen dank unserer natürlichen Begabungen *gut sein können*, beinhaltet zugleich, dass wir auch alle unseren geistigen Gaben voll einsetzen, um gute Esskulturen zu entwickeln.

Diesbezüglich ist den Menschen Tag für Tag die Gestaltung einer gastrosophischen Essistenz *aufgegeben*. Die Zahl derer, die sich dieser ebenso epochalen wie angenehmen Aufgabe hingebungsvoll stellen, wächst ständig. Manche Optimisten sprechen bereits von dem Beginn einer *Gastrosophischen Revolution*. Zweifelsohne wäre sie von ähnlicher historischer Tragweite, wie die so genannte *Neolithische Revolution*, in deren langwierigem Verlauf sich mit der Landbewirtschaftung und den Kochkünsten einzigartige Errungenschaften der menschlichen Kulturgeschichte herausgebildet haben. Auf alle Fälle spricht vieles dafür, dass wir Menschen zum Wohle aller die Bordküche des Raumschiffs Erde ein weiteres Mal komplett erneuern sollten. Schon jetzt könnte jedem bekannt sein, was auf ihrem Speiseplan steht:

Ernähre dich so gut es geht! Sei freigebig und verausgabe dein Geld vor allem für biologisch erzeugte, regional angepasste, kleinbäuerlich produzierte und fair bezahlte Lebensmittel. Esse weniger Fleisch – und viele Tiere und Pflanzen werden aufatmen; koche möglichst häufig selber statt dir die industrielle Massenfertigkost einzuverleiben, mit der Supermärkte ihre üppigen Gewinne machen und dein Körper sich schwer tut; vermeide es, Nahrungsmittel zu vergeuden. Und vor allem genieße hingebungsvoll in Gesellschaft mit anderen. – Tue dies alles, damit in Zukunft alle gut essen können und du dich am Gemeinwohl beteiligst.

Nur wenn die Menschen solche simplen Regeln und unkomplizierten Rituale der guten Gegengabe zur Alltagskultur ihres gemeinsamen Überlebens und Wohllebens machen, geben sie sich kosmopolitisch und gastfreundlich oder in einem Wort: kooperativ. Dieser sicherlich gewöhnungsbedürftige Sachverhalt beinhaltet eine weitreichende Erkenntnis. Wir werden eine neue globale Kooperationskultur nicht alleine mit politischen Programmen und ökonomischen Reformen zustande bringen: Wir werden Konvivialität als eine ihrer entscheidenden Kräfte und alltäglichen Lüste nutzen müssen – was allerdings, sollten meine Überlegungen stimmen, keine allzu unangenehme Ethik ist.

- Adloff, Frank und Leggewie, Claus (2014) (Hrsg.). *Das konvivialistische Manifest: Für eine neue Kunst des Zusammenlebens*, Bielefeld: Transcript.
- Adorno, Theodor W. (1966). *Negative Dialektik*, Frankfurt: Suhrkamp.
- Därmann, Iris und Lemke, Harald (2008). *Die Tischgesellschaft: Philosophische und kulturwissenschaftliche Annäherungen*, Bielefeld: Transcript.
- Derrida, Jacques (1993). *Falschgeld: Zeit geben I*, München: Wilhelm Fink Verlag.
- Flammang, Janet A. (2009). *The Taste for Civilization: Food, Politics, and Civil Society*, Urbana, IL: University of Illinois Press.
- Hénaff, Marcel (2009). *Der Preis der Wahrheit: Gabe, Geld und Philosophie*, Frankfurt am Main: Suhrkamp.
- Hyde, Lewis (2008). *Die Gabe: Wie die Kreativität die Welt bereichert*, Frankfurt am Main: S. Fischer.
- Kant, Immanuel (1983). *Werke*, Darmstadt: Wissenschaftliche Buchgesellschaft.
- Lemke, Harald (2000). *Freundschaft: Ein philosophischer Essay*, Darmstadt: Primus.
- (2007). *Ethik des Essens: Eine Einführung in die Gastrosophie*, Berlin: Akademie Verlag.
- (2014). *Über das Essen: Philosophische Erkundungen*, Paderborn: Fink.
- Marx, Karl (1988). *Das Kapital. Kritik der politischen Ökonomie*, Band 25, Berlin: Dietz.
- Mauss, Marcel (1968). *Die Gabe: Form und Funktion des Austauschs in archaischen Gesellschaften*, Frankfurt am Main: Suhrkamp.
- Starobinski, Jean (1995). *Gute Gaben, schlimme Gaben: Die Ambivalenz sozialer Gesten*, Frankfurt am Main, Wien: Büchergilde Gutenberg.

---

# Brown bags und tote Hühner – Oder wie man gemeinsam einsam und einsam gemeinsam is(s)t

## Sebastian Schellhaas, Mario Schmidt

---



Selbst für die Klatschpresse und unabhängig davon, ob das Thema ein State Dinner im Weißen Haus oder ein Paparazzi-Foto von Demi Moore und Ashton Kutcher ist, scheint festzustellen, dass sich im Essen das stärkste nicht-verwandtschaftliche Band zwischen mindestens zwei Personen materialisiert. Auch im Feuilleton wie der Akademie ist die konviviale Atmosphäre der Mahlzeit, jenes zentrale Sozialitätsmoment des gemeinsamen oder geteilten Essens ein beliebter Gemeinplatz (Simmel 1910; Därmann und Lemke 2007). Wer zusammen isst, teilt mehr als Raum und Zeit. Schnell hat man eine Reihe von Beispielen bei der Hand, die explizit oder implizit dem Paradigma dieser „Gabe des Essens“ verpflichtet sind: So teilt man etwa diplomatisch seine Pausenstulle und schafft Schulhofallianzen oder bricht miteinander Brot zur Versöhnung in Gott (für ethnographische Beispiele Carsten 2004).

Gerade weil das geteilte Essen so häufig als besonders privilegierte Form einer Sozialität stiftenden Handlung angesehen wird, muss man die Frage stellen, was denn eigentlich damit gemeint ist: Was verbindet die Tischgesellschaft? In welcher Hinsicht kommen der Teilende und der Teilhabende tatsächlich zusammen? Und inwiefern folgen aus einem verschobenen Verhältnis von Teilen und Teilhaben oder dem schlichten Nichtteilen wie auch immer geartete Machtstrukturen oder

soziale Stratifizierungen? Antworten auf diese Fragen sowie Begründungen des Gemeinplatzes der Konvivialität und entsprechende Anklagen ungerechter Verhältnisse greifen häufig auf den berühmten Gabe-Essay des französischen Soziologen Marcel Mauss zurück. Stellt er sich dort doch der hier wesentlichen Frage danach, was menschliche Gesellschaften im Innersten zusammenhält – wobei eine Antwort auf diese Frage nicht ungefährlich ist, denn meint man den Bauplan der Gesellschaft zu kennen, meint man auch zu wissen, welcher Mittel es bedarf, dieses fragile Gebilde ins Wanken zu bringen.

Nach Mauss, oder zumindest in einer gängigen Interpretation seines Gabe-Essays (siehe zur Rezeptionsgeschichte Sigaud 2002), ist es letztlich die Gabe selbst, die die Individuen aneinander bindet, welche ohne sie im Zustand der Anomie und Vereinzelung verbleiben würden: Sozialität erscheint dabei als Produkt der Gabe und nicht umgekehrt die Gabe als Produkt der Sozialität (für eine divergente Lesart siehe Schmidt 2014). In seiner Auseinandersetzung mit einer schier unglaublichen Fülle ethnografischer Daten bezeichnet Mauss neben diversen anderen Beispielen wie dem Tausch von Prestigegütern wiederholt die Nahrung als primäre und ausgezeichnete Form der Gabe. So stellt er beispielsweise mit Bezug auf einen vedischen Text fest: „Es gehört zum Wesen der Nahrung, geteilt zu werden; wer den anderen nichts davon abgibt, ‚tötet ihr Wesen‘, zerstört sie für sich und die anderen“ (1990: 142). Hier drängt sich jedoch unweigerlich die Frage nach dem Grund dieses Imperativs auf. Warum muss man Nahrung teilen? Was ist das, das „Wesen der Nahrung“? Besteht dieses Wesen in ihrem für menschliches wie tierisches Leben konstitutiven, das heißt nährenden Charakter? Muss man also Nahrung teilen, weil man ohne Nahrung nicht leben und das heißt auch nicht geben kann? Anders gesagt: Schuldet man einander Nahrung, weil man Nahrung alles schuldet? Ohne hier direkt den Vorwurf des naturalistischen Fehlschlusses anzubringen, könnte man auch danach fragen, wie man denn Nahrung eigentlich teilt? Muss man miteinander essen, zur selben Zeit, am selben Tisch, vom selben Teller? Was ist es, das aus Einsamkeit Gemeinsamkeit macht – also Gesellschaft und Sozialität schafft?

Wir wollen zunächst annehmen, dass man *mindestens* drei gängige Begründungsformen des sozialitätstiftenden Charakters des Essens unterscheiden kann: Erstens die Vorstellung, die Inkorporation eines materiellen Bandes – das geteilte Essen – führe zu einer dauerhaften persönlichen Bindung der Esser (u.a. Geissler und Prince 2010). Zweitens und vor dem Hintergrund, dass Mauss selbst auf die etymologischen Verbindungen zwischen Essen und Gift hingewiesen hat (Mauss 2006), existiert die Vorstellung, dass das miteinander Essen teilen einen großen Vertrauensvorschuss impliziert und dieser die Teilenden einander näher bringt.<sup>1</sup> Und drittens die Idee, dass man beim Teilen des Essens durch die Präsenz des

Anderen einer grundsätzlichen Gemeinsamkeit gewahr wird: Als sterbliches Wesen ist man unausweichlich auf Essen und damit auch auf den Anderen angewiesen. Und zwar nicht zuletzt in dem Sinne, dass nicht nur der eigene kulinarische Umgang mit der Umwelt, sondern auch der des Anderen über unser aller Existenz(grundlage) entscheidet (Lemke 2011, 2013; Därmann und Lemke 2007). Alle drei Behauptungen teilen den Gedanken, die Gabe des Essen selbst sei an der Sozialitätskonstruktion in irgendeiner Form beteiligt: als magischer Gegenstand, Freundschaftssymbol oder als kognitive Erinnerung an die gemeinsame Humanität.

Dieses Paradigma der Gabe des Essens scheint uns jedoch keineswegs so unschuldig zu sein, wie es sich zunächst gebärdet. Ganz im Gegenteil liegen ihm bestimmte Vorstellungen über Sozialität zugrunde, durch die es überhaupt erst Sinn erhält. Womit dann freilich weniger erklärt ist, als dass es die Frage in den Raum wirft, was das zu Erklärende, nämlich Sozialität, denn eigentlich ist. Was wiederum die Frage anschließt, was eigentlich „Essen“ ist. Nun möchten wir ganz gewiss nicht leugnen, dass es empirische Verknüpfungen von gemeinsamem Essen und Sozialität geben kann. Wir möchten jedoch im Folgenden versuchen, die tönernen Füße aufzuzeigen, auf denen die Gabe des Essens als *theoretisches Paradigma* steht. Wir werden hierzu zwei empirische Beispiele, zwei Extremsituationen, vorstellen, die das Gabe-Sozialität Paradigma des Essens auf unterschiedliche Weisen herausfordern. Sie zeigen, dass man, entgegen der Vermutung, durchaus gemeinsam einsam als auch einsam gemeinsam essen kann und ermöglichen uns so, den Sozialitätsbegriff selbst erweitert denken zu können.

### **Brown Bag Lunch – Gemeinsam einsam essen**

Bei einem Brown Bag Lunch handelt es sich um ein Veranstaltungsformat aus dem Bereich des Knowledge Managements. Ähnlich wie Dinner Speeches liegt Brown Bag Lunches die Idee zugrunde, informelle Situationen wie beispielsweise Mittagspausen als intellektuellen Open Space zu nutzen. Obschon die Etablierung solcher „Lückenfüller“ durchaus dem Versuch reiner Effizienzsteigerung geschuldet sein kann, geht es uns hier um einen anderen wesentlichen Aspekt: So soll der Rahmen des gemeinsamen Essens von selbstmitgebrachten Doggybags oder auch bereitgestellten Speisen jene konviviale Atmosphäre heraufbeschwören, in der gewohnte Ordnungen, Strukturen und Hierarchien keinen Bestand mehr haben und in der es absolut legitim ist, etwas zu präsentieren, das vielleicht noch nicht ausgereift genug für einen Artikel oder einen Konferenzbeitrag ist oder etwas, das unorthodoxe Ideen andenkt oder diskutiert (siehe als Beispiel für eine Dinner Speech

<sup>1</sup> Für eine Universalisierung dieser Ambiguität der Gabe als Hingabe und Herausforderung, siehe Caillé (2008).

Sahlins 2002; allgemein zum Thema Rising und Manns 2004). Der extraordinäre Charakter dieser Mahlzeitsituationen kann sogar so weit gehen, dass gängige Urheberrechte außer Kraft gesetzt werden und das Gesagte zum Gemeingut erklärt wird und zugleich individuelle Zuschreibungen untersagt werden.<sup>2</sup> Streng genommen bietet das Paradigma der Gabe des Essens für diese Annahmen eine treffende Rechtfertigung: Denn wenn man durch das Essen unausweichlich einander näher gerückt wird, das heißt auf gewisse Weise miteinander eins wird, dann ist es nicht problematisch, wenn jemand einmal etwas präsentiert, das kontrovers ist oder an dem man besser noch eine Zeitlang gearbeitet hätte. Bezüglich der Aushebelung üblicher Urheberrechte macht das Paradigma der Gabe des Essens darüber hinaus verständlich, warum letztlich niemand alleine irgendetwas des Gesagten verantwortet.

Doch werfen wir einen Blick auf ein konkretes Beispiel: Dienstags um 12:30 Uhr kommen am Käte Hamburger Kolleg Marios Kollegen grummelig aus ihren Büros geschlichen; manche mit selbst gekochten Mahlzeiten, die sie stolz den neidischen Blicken ihrer Mitesser präsentieren, manche mit lediglich selbst besorgten Mahlzeiten. Die Proletarier dieser Dreiklassengesellschaft schließlich genießen die Köstlichkeiten verschiedener Lieferdienste aus Duisburg, die in wöchentlichem Turnus einander abwechseln. Was dann folgt, lässt sich nur mit Wohlwollen mit dem Bild eines gemeinsamen Essens und den oben skizzierten Annahmen des Sozialität stiftenden Effekts des Essens in Einklang bringen: Weder ist man materiell durch das Essen aus dem gleichen Topf vereinigt, noch muss man einander vertrauen, schließlich ist das meiste Essen industriell hergestellt und zahlreichen Kontrollen unterworfen worden. Weder erfährt man sich gegenseitig als Zünglein an der Waage einer gesamtgesellschaftlichen oder gar globalen Zukunft noch begegnet man einander als fragile sterbliche Wesen. Generell bringt die post-industrielle Gesellschaft wenige Körper hervor, die durch Überwinden des Hungers an ihre Sterblichkeit erinnert werden müssen: In Anbetracht grassierender Herzkreislauferkrankungen, Übergewicht und Typ 2 Diabetes wäre eher ein Lob des Hungers Sozialität stiftend, und tatsächlich gelte es, empirisch zu untersuchen, ob das gemeinsame Hungern nicht das gemeinsame Essen als Gabe weitgehend abgelöst hat.

Unser konkretes Beispiel eines Brown Bag Lunches legt nahe, dass gemeinsames Essen nicht immer Sozialität schafft, sondern manchmal lediglich *bestätigt* oder geradezu explizit unterläuft (siehe Lorenz, Seite 28 in diesem Band). Der akritische Glaube, gemeinsames Essen ließe sich grundsätzlich zur Herstellung von Gemeinschaftlichkeit instrumentalisieren, wird in diesem Fall *ad absurdum* geführt. Zwar soll auch das beim Brown Bag Lunch geteilte Essen eine Gabe sein, und doch ist dieses Essbare häufig nicht mehr als die Erinnerung

<sup>2</sup> Häufig mit Referenz auf die so genannte Chatham House Regel (<http://www.chathamhouse.org/about/chatham-house-rule>).

<sup>3</sup> Von den knapp 41 Millionen Einwohnern Kenias bezeichnen sich etwa fünf Millionen als Luo. Ihre Vorfahren aus dem Südsudan migrierten im Verlauf der letzten 450–500 Jahre in mehreren Schüben entlang des Nils in die heutige westkenianische Provinz Nyanza – einem Gebiet am östlichen Ufer des Viktoriasees. Noch heute identifizieren sich viele mit ihren nilotischen Wurzeln und der pastoralen Lebensweise ihrer Ahnen in der Bahr al-Ghasal. Im Zuge der Migration verschob sich ihr Subsistenzwirtschaftlicher Fokus zunehmend auf den Ackerbau, so dass heute ein Großteil der Luo als sesshafte Bauern auf ihren Feldern hauptsächlich Mais (*bando*) und Hirse (*bel*) anpflanzt.

daran, dass man nichts anderes teilt als Präsenz am gleichen Ort oder auf der gleichen Erde.

### Luo Gastmahl – Einsam gemeinsam essen

Als wir zum ersten Mal nach Kenia reisten, um Veränderungen in der Küche der westkenianischen Luo zu erforschen (Schellhaas und Schmidt 2012),<sup>3</sup> gab uns unser Doktorvater Marin Trenk eine Warnung mit auf den Weg: Wir sollten uns darauf vorbereiten, die erste Mahlzeit bei unserer Gastfamilie alleine einnehmen zu müssen. Trenk selbst hatte in den 1970er Jahren in derselben Region Feldforschung betrieben und die ernüchternde Erfahrung machen müssen, sich nach einer überschwänglichen Begrüßung mutterseelenallein in einer dunklen Hütte wiederzufinden, wo ihm kommentarlos und ohne Gesellschaft ein Abendessen serviert wurde. Aufgrund unserer Beschäftigung mit Essen und Gabenbeziehungen hegten wir Zweifel, ob er nicht auf irgendwie selbstverschuldete Weise in eine derartige Situation geraten sein musste. Schien es uns doch eine kulturwissenschaftliche und universell gültige Wahrheit, dass gemeinsames Essen, die materielle Vereinigung mit dem Anderen über die Einnahme der gleichen Nahrung, wenn nicht die Grundlage für die Etablierung von sozialen Verpflichtungsverhältnissen, dann doch zumindest eine primäre Form ihrer Symbolisierung ist.

Bekanntermaßen lernt man immer dazu: In Kadongo angekommen – einem westkenianischen Markttort – ereilte uns das gleiche Schicksal. Alleine, ohne unsere Gastgeber saßen wir im Halbdunkel einer Lehmhütte. Vor uns auf dem Tisch ein stattlicher *kuon* – das ist ein aus verschiedenen Getreidesorten gekochter, fester Brei. Daneben eine Schüssel mit zerhackten Hühnerteilen und -innereien; ein Luo-Klassiker, den Gäste obligatorisch als erste Mahlzeit serviert bekommen. Kein Gast, ohne dass ein Huhn geschlachtet wird. Auf unser zögerndes Fragen hin, ob wir denn nicht mit ihnen essen könnten, antworteten uns unsere Gastgeber, dies sei „nicht nötig“. Aber was sollte das heißen? Handelte es sich bei dieser raumzeitlichen Separierung um eine offene Form der Etablierung von Hierarchie, die einen Unterschied zwischen uns und unseren Gastgebern aufrechterhalten wollte? Hatte man Angst davor, uns frühzeitig zu nahe zu kommen? Fürchtete man also die vereinheitlichende Kraft des gemeinsamen Essens (Geissler und Prince 2010: 157)?

Man könnte dies sicher noch weiter spinnen. All diese Erklärungs- und Interpretationsversuche haben jedoch eines gemeinsam: sie bedienen stereotype Gemeinplätze. Man versucht, einmalige ethnographische Beobachtungen in transkulturell gültige Erklärungsschachteln unterzubringen. In unserem Fall sind dies das vermeintlich transkulturell gültige Verständnis

von Essen als den individuellen Körper nährnde Aktivität und das damit einhergehende und oben skizzierte Paradigma der Gabe des Essens. Um die Unzulänglichkeit dieser Schachtel herauszuarbeiten, ist es zunächst hilfreich, zu erwähnen, dass Luo nicht nur das, was wir als Essen verstehen eben nicht als Essen wahrnehmen, z.B. Schokoriegel oder Pizza (siehe analog hierzu Richards 1936; Theis 1999), sondern dass sie darüber hinaus Dinge, die für uns nicht essbar sind, als essbar bezeichnen. Etwa wenn davon die Rede ist, dass man andere Menschen, Wahlstimmen und Geld essen kann. Nun gelang es uns trotz größtmöglicher Aufmerksamkeit nicht, auch nur einen Luo auszumachen, der genüsslich an einem Geldschein knabbert oder seine Kinder im Kochtopf zubereitet. Was also tun?

Eine naheliegende Möglichkeit bestand darin, Aussagen wie „Geld essen“ (*chamo pesa*), „Wahlstimmen essen“ (*chamo kura*) oder „Land essen“ (*chamo luwo*) als metaphorische Formulierungen zu verstehen. Das schlug jedoch fehl. Letztlich haben Metaphern in der Regel keine faktischen Konsequenzen, mit anderen Worten: Nur weil wir sagen, dass sich jemand dumm wie ein Huhn verhält, fängt derjenige nicht im nächsten Moment damit an, Eier zu legen. Im Luo Fall sieht dies allerdings anders aus. Kommt es beispielsweise zu einem tragischen Unglück, möglicherweise gar zum unerwarteten Tod eines Familienmitglieds, wird dies nicht selten damit erklärt, dass jemand „Geld gegessen“ habe (siehe Shipton 1989). Es scheint also, dass man nicht mehr von einer angemessenen Übersetzung reden kann, wenn häufig kommunizierte und ausagierte Annahmen – in diesem Fall sowohl die Möglichkeit, Geld zu essen als auch der Glauben an die folgenden Konsequenzen – daraufhin als kontrafaktisch und ihre Sprecher gar als irrational gelten müssen. Denkbare Unzufriedenheit mit diesem Umstand suchten wir nach Wegen, die weitverbreiteten „Metaphern“ als Tatsachenberichte und damit Geld, Wahlstimmen, Land und Menschen als faktisch essbar zu begreifen. Die Frage war jedoch: Wie? Was soll das heißen, Geld essen zu können? Wie kann man dem Sinn geben?

Im Zuge unserer Feldforschung wurde zunächst eines schnell klar: Das Luo-Wort *chamo* bezeichnet nur solche Formen der Nahrungsaufnahme, die soziokulturell relevant und anerkannt sind, das heißt solche während derer *kuon* – jener Getreidebrei – in Kombination mit einer Beilage (*dek*) zu sich genommen wird.<sup>4</sup> *Chamo* und unser Begriff des Essens beziehen sich folglich nicht auf den gleichen Teilbereich des potentiell Inkorporierbaren: Während *chamo* Schokoriegel ausschließt, schließt „Essen“ für viele saure Milch (*chak mawach*) und Galle (*ujuri*) aus. *Chamo* bezeichnet jedoch ebenso all jene Transaktionen in verschiedenen Handlungsbereichen, die die Sozialität von Luo als Ganzes stabilisieren oder auch destabilisieren, wie beispielsweise Sexualität, Ökonomie und Politik. Um das angemessene verstehen zu können, reichte es

<sup>4</sup> Die Kombination von *kuon* und *dek* ist demnach ein exemplarischer Fall des Core-Fringe-Legume Modells, das vom Ethnologen Sidney Mintz eingeführt wurde. In diesem Modell universalisiert Mintz seine Beobachtung, dass Mahlzeiten in bäuerlichen Gesellschaften immer aus einem kohlehydrathaltigen Kern und einer schmackhaften Beilage bestehen (siehe Mintz/Schlettwein-Gsell 2001).

nicht aus, den Geltungsbereich unseres Essensbegriffes einfach auszudehnen. Im Gegenteil, wir mussten das Esshafte am Essen vergessen. Während im westlichen Verständnis unter Essen zumeist die Aufnahme nahrhafter Gegenstände durch einen biologischen Körper gemeint ist, mussten wir genau diese bestimmte Verknüpfung von einer Körperkonzeption und einer Vorstellung darüber, wie diese Körper mit sich selbst und miteinander interagieren, kritisch wenden. Im Rahmen dieses Beitrags ist es leider nicht möglich dieses Verhältnis in seiner ethnografischen Tiefe durchzudeklinieren. Letztlich ist an dieser Stelle lediglich das verblüffende Ergebnis entscheidend, das uns die Synthese von emischen Konzeptionen aus dem Bereich der Sexualität, Ökonomie und Politik sowie ein spezifisches Körper- und Gesundheitsverständnis regelrecht aufzwang: nämlich der Versuch, die Sozialität der Luo als von unserem gemeinen Verständnis der Verschränkung von individuellen Personen im Raum des Sozialen grundlegend verschieden zu denken. Knapp und sicher etwas abstrakt zusammengefasst: Die Sozialität der Luo zeichnet sich durch die Annahme einer primordialen Identität zwischen Menschen aus, die nicht als einzelne Körper miteinander verbunden werden müssen. Vielmehr existieren sie als strukturgleiche Teile einer logisch prioritären Einheit, innerhalb derer Flüsse von Essbarem kontrolliert werden (siehe hierzu Schellhaas und Schmidt 2015).

Dieses Alles hat Konsequenzen für die Frage danach, was das Teilen von Essen und damit die Frage nach der Verknüpfung der Gabe des Essens mit Sozialität dann überhaupt noch bedeuten kann. Denn wenn eine moralisch integre Person mit anderen Personen identisch ist, also diese von vornherein miteinander verknüpft sind, das heißt ein Kontinuum oder eine Einheit (*riwruok*) bilden, dann macht es wenig Sinn, nach einem Mechanismus zu suchen, der es ihnen ermöglicht, die unterstellte Getrenntheit zu überwinden. In einem solchen konzeptuellen Raum verliert Essen die Bedeutung, die es in dem Paradigma der Gabe des Essens einnimmt. Schließlich besteht zunächst einmal überhaupt gar kein Grund, gemeinsam zu essen. Ein weiteres ethnografisches Detail unseres einsamen Gastmahls vermag dies noch zu verdeutlichen. So bekommt man beim einsamen Gastmahl in der Regel eine Portion serviert, die so groß ist, dass man sie trotz mächtigen Hungers unmöglich alleine essen kann. Was nicht verwundert, hält man sich vor Augen, dass man mehr ist als *ein* physischer Körper. Gäbe es eben keinen Rest, würde das eher Fragen der Singularität oder sollte man besser sagen Asozialität aufwerfen. Der Essensrest ist also mehr als ein Überschuss, der womöglich zu Abfall wird. Er ist der Rest des eigenen Selbst. Das einsame Essen stellt von dieser Perspektive aus nicht weniger als eine rituelle Herausforderung zur Anerkennung der Tatsache dar, dass man zunächst einmal eins mit dem anderen ist, obwohl oder gerade weil man *nicht* mit ihm isst.



### Vorurteilsfreie Reflexion statt reflexhafter Vorurteile

Unsere Herausforderung der Gabe des Essens anhand der beiden Beispiele führte zu zwei ungeahnten Bestimmungen des Verhältnisses von Sozialität und Essen: Im Falle des Brown Bag Lunches erscheint gemeinsames oder geteiltes Essen als Inszenierung einer faktisch nicht vorhandenen Gemeinschaftlichkeit. Demgegenüber ist das einsame westkenianische Gastmahl, indem es moralische Erwartungen formuliert, die ohne Annahme einer derartigen Einheit sinnlos verblieben, anerkennendes Zeichen einer bereits bestehenden körperlichen oder geistigen Kommunion. Man kann, an diese Ambiguität anschließend, fragen, ob nicht lediglich die offene Neugier darüber, was „Essen“ an einem anderen Ort überhaupt sein kann, den Blick auf die Vielfalt verschiedener Sozialität stiftender Momente einerseits und derjenigen unterschiedlichster Formen des Essens andererseits überhaupt erst eröffnen kann. Wir glauben, dass nur ein derartig vorurteilsfreier, geradezu naiver Blick auf das Kulinarische uns nicht nur vor einigen kulinarischen Fehlritten bewahrt, sondern auch daran erinnert, dass miteinander Essen teilen manchmal mehr heißen muss als Essen zu verteilen und manchmal weniger als Essen miteinander zu teilen. Und dies nicht allein aus moralischen oder politischen Gründen, sondern aufgrund der Tatsache, dass Essen nicht immer, nicht überall und nicht für jeden das Gleiche meint. Um unseren Beitrag trocken analytisch zu beenden: Gemeinsames Essen ist weder notwendige noch hinreichende Bedingung für Sozialität, kann aber muss nicht dabei helfen, einander näher zu kommen.

## LITERATUR

- Caillé, Alain (2008). *Anthropologie der Gabe*, Frankfurt am Main: Campus.
- Carsten, Janet (2004). *After Kinship*, Cambridge: Cambridge University Press.
- Därmann, Iris und Lemke, Harald (2007). *Die Tischgesellschaft: philosophische und kulturwissenschaftliche Annäherungen*, Bielefeld: transcript.
- Lemke, Harald (2011). 'Klimagerechtigkeit und Esskultur – oder „Lerne Tofuwürste lieben!“', in Angelika Ploeger, Gunther Hirschfelder und Gesa Schönberger (Hrsg.), *Die Zukunft auf dem Tisch. Analysen, Trends und Perspektiven der Ernährung von morgen*, Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften, 167–85.
- Lemke, Harald (2013). 'Das Mahlritual als Modell und Modus einer guten Gesellschaft', *REVUE. Magazine for the Next Society* 14.
- Mauss, Marcel (1990). *Die Gabe. Form und Funktion des Austauschs in archaischen Gesellschaften*, Frankfurt am Main: Suhrkamp.

- Mauss, Marcel (2006). 'Gift-gift', in Stephan Moebius und Christian Papilloud (Hrsg.), *Gift – Marcel Mauss' Kulturtheorie der Gabe*, Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften, 13–20.
- Mintz, Sidney W. und Schlettwein-Gsell, Daniela (2001). 'Food Patterns in Agrarian Societies: The Core-Fringe-Legume Hypothesis', *Gastronomica* 1: 41–52.
- Richards, Audrey (1936). 'A Dietary Study in North-Eastern Rhodesia', *Africa* 9 (2): 166–96.
- Rising, Linda und Manns, Mary Lynn (2004). *Fearless Change: Patterns for Introducing New Ideas: Introducing Patterns into Organizations*, Boston, MA: Addison-Wesley.
- Sahlins, Marshall (2002). *Waiting for Foucault, still*, Chicago, IL: Prickly Paradigm Press.
- Schellhaas, Sebastian und Schmidt, Mario (2012). "'Without kuon it is no food!' Zur Aktualität des Core-Fringe-Leguminosen Modells anhand von Veränderung und Stabilität in der Luo-Küche', *Paideuma* 58: 115–34.
- (n.d.). 'Feeding and eating: Gastro-Logic among Kenyan Luo', *American Ethnologist* (currently reviewed).
- Schmidt, Mario (2014). *Wampum und Biber: Fetischgeld im kolonialen Nordamerika. Eine maussche Kritik des Gabeparadigmas*, Bielefeld: transcript.
- Shipton, Parker (1989). *Bitter Money. Cultural Economy and some African Meanings of Forbidden Commodities*, Washington, D.C: American Anthropological Association.
- Sigaud, Lygia (2002). 'The vicissitudes of The Gift', *Social Anthropology* 10: 335–58.
- Simmel, Georg (1910). 'Soziologie der Mahlzeit', in ders., *Brücke und Tür*, Stuttgart 1957, 243–50.
- Theis, Joachim (1999). 'Changing patterns of food consumption in Central Kordofan, Sudan', in Carola Lentz (Hrsg.), *Changing Foodhabits: Case Studies from Africa, South America and Europe*, Amsterdam: Harwood Academic Publisher, 91–109.

---

# An der Tafel – Vom Umgang mit Überfluss

## Stephan Lorenz

---



Zusammen an der Tafel zu sitzen, das reichliche Essen zu teilen und nach Herzenslust auszuwählen, ist ein Bild des Feierns, der Ausgelassenheit und des Wohlstands. Zweifellos gibt es verschiedene Tafeln. Die fürstliche Tafel ist eine andere als die bäuerliche oder die bürgerliche. Auch sind die Anlässe durchaus verschiedene. Handelt es sich um ritualisierte, z.B. saisonale Anlässe, wie Erntedank, auf die sich die Feierlichkeiten ausrichten, oder stehen bestimmte Personen im Mittelpunkt, sei es die Königin oder der Jubilar einer Familienfeier? In jedem Fall aber sind der Tisch und das Essen darauf die gemeinsamen Bezugspunkte für alle Beteiligten. Tisch und Essen bilden das materiell-symbolische Medium, mit dem die Beteiligten ihr Zusammensein gestalten. Die Gabe des Essens kann insofern auch als Kooperations- und Friedensangebot gelten, denn wo man miteinander isst, wo das Essen zwischen die Einzelnen oder Parteien tritt, da zivilisiert es mögliche Auseinandersetzungen. Dennoch können sich über dieses Medium mehr oder weniger subtile Formen asymmetrischer Machtverhältnisse reproduzieren. Die Sitzordnung gibt Auskunft über die sozialen Beziehungen, und der Zugang zum und die Verteilung von Essen drücken die soziale Bedeutung der Anwesenden aus. Lenkt man den Blick über die Tafel selbst hinaus, dann wird sie nicht zuletzt zum Bild der Zugehörigkeit oder des Ausschlusses: Wer hat einen Platz an der Tafel, wer ist eingeladen oder wer ist nur als Bedienung zugelassen?

Die mittlerweile zum gewohnten Stadtbild gehörenden Lebensmitteltafeln eröffnen ebenfalls einen Blick auf die sozialen Verhältnisse der „Tafelgesellschaft“. Sie sammeln, was an Lebensmitteln übrig bleibt und verteilen diese wohlwollend an diejenigen, die an der reich gedeckten gesellschaftlichen Tafel keinen Platz haben. Auch hier werden Lebensmittelgaben

zum Medium der Gestaltung sozialer Beziehungen – und das gemessen an ihrer Ausbreitung sehr erfolgreich. Über die gut zwanzig Jahre ihres Bestehens hinweg können die Tafeln auf einen rasanten Aufstieg zu einer etablierten Wohltätigkeitsorganisation zurückblicken. Heute gibt es nach Angaben des Bundesverbands ([www.tafel.de](http://www.tafel.de)) in Deutschland etwa 900 lokale Tafeln mit 3000 Ausgabestellen über die 1,5 Millionen Menschen mit Lebensmittelhilfen erreicht werden. Die Tafeln sind mit ihrem Wohltätigkeitskonzept zudem zum Vorbild für ungezählte andere Organisationen und Initiativen geworden. Man darf sagen, dass sie das „Gesicht“ der Gesellschaft verändert haben – genauer ist zu fragen: von welcher Gesellschaft?

Die Tafeln sind ein Phänomen der Überflussgesellschaft. Im Gegensatz zu historisch älteren Formen der Wohltätigkeit kann es Tafeln nur da geben, wo permanent und massenhaft Lebensmittelüberschüsse anfallen. Zugleich ist es immer wieder Anlass der Irritation, dass sich Lebensmittelhilfen ausgebreitet in den reichen Überflussgesellschaften so zahlreich und systematisch etablieren konnten, dass ausgerechnet hier eine Armut anzutreffen sei, die durch Lebensmitteltüten bekämpft werden müsste. Die Tafeln beanspruchen mit ihrem Konzept eine praktische Lösung für die Spannung zwischen Überfluss und Armut anbieten zu können. Ihr Engagement richtet sich einerseits gegen Lebensmittelüberschüsse, gegen die „Wegwerfgesellschaft“, und andererseits soll es Armut und Ausgrenzung verringern. Das schlichte Konzept verspricht, das, was zuviel ist, zu denen zu bringen, die zu wenig haben.

Jenseits des quantitativen Erfolges werden im Folgenden qualitative Aspekte des sozialen Verhältnisses untersucht, das sich entlang der Lebensmittelgaben herausgebildet hat. Ich beginne mit einigen Bemerkungen zum Verständnis zeitgenössischer Überflussgesellschaften, insbesondere zur Bedeutung von Wahlfreiheit in diesen. Denn das bildet die Grundlage eines darauf bezogenen Verständnisses von sozialer Ausgrenzung. Daraufhin diskutiere ich die Tafeln als ein Phänomen, welches die gesellschaftliche Grenze zwischen Überfluss und Ausgrenzung markiert. Wie die Analyse zeigt, können sie allerdings das Versprechen ihres einfachen Konzepts, also Überfluss- und Ausgrenzungsprobleme in einem Zuge lindern zu können, mit ihren Mitteln nicht einlösen.

### Flexibler Überfluss und Wahlfreiheiten

Bereits seit den 1950er Jahren und ausgehend von den USA ist die Deutung hoch industrialisierter „westlicher“ Gesellschaften als Überflussgesellschaften geläufig (Galbraith 1998, Riesman 1973). Soziologisch blieb Überfluss allerdings unterbestimmt,

so dass auch nicht analysiert wurde, wie sich das Verständnis von Überfluss seitdem gewandelt hat.

In meiner Rekonstruktion (Lorenz 2012a: 59 ff.) meinte Überfluss damals ein Produktionsniveau, auf dem faktisch für alle die reichliche Befriedigung der grundlegenden Bedürfnisse in Aussicht stand. Armut konnte deshalb als in absehbarer Zeit überwindbar gelten. Im Gegensatz dazu stehen im heutigen Überflussverständnis nicht mehr die produktiven Möglichkeiten und Bedürfnisbefriedigung im Vordergrund. Vielmehr bestimmt sich die Wahrnehmung von Überfluss nun vor allem über konsumbezogene Vorstellungen: Optionenvielfalt und eine damit korrespondierende Wahlfreiheit sind die entscheidenden Stichworte. Diese Überflussorientierung weist über den Konsum im engeren Sinne hinaus und bezieht sich auf weite Bereiche der Lebensgestaltung insgesamt. Die Freiheit der Wahl erwartet man bei der Bildungseinrichtung wie im Berufsleben, bei der Partnerschaft ebenso wie in der religiösen Praxis und der politischen Zustimmung. Um das heutige vom vormaligen Überflussverständnis abzugrenzen, spreche ich von der flexibilisierten Überflussgesellschaft bzw. von flexiblem Überfluss. Allgemein gesprochen heißt das: Auf flexibel zur Verfügung stehende Möglichkeiten der Lebensgestaltung (Optionen) kann flexibel zugegriffen werden (Wahlfreiheit).

Für die Orientierung entscheidender als Bedürfnisbefriedigung werden im flexiblen Überfluss Wünsche (vgl. Bauman 2003). Bedürfnisse sind begrenzt, das heißt, wenn sie befriedigt sind, bewegen sie zu nichts mehr. Wünsche hingegen können mit den Möglichkeiten wachsen. Je mehr Optionen erreichbar werden, desto mehr bekommt man in den Blick, was noch alles möglich werden könnte.

Eine Gesellschaft, die derart Wert auf Optionenvielfalt und Wahlfreiheit legt, reagiert höchst sensibel, wenn diese gefährdet scheinen. Allein die Andeutung von Konsumbegrenzung wird oft schon als Freiheitsbedrohung wahrgenommen. Man denke nur an den öffentlichen Aufschrei anlässlich des Vorschlags eines Veggieday durch die GRÜNEN im Bundestagswahlkampf 2013. In einer solchen Gesellschaft müssen Menschen hart davon betroffen sein, wenn ihre Wahlmöglichkeiten im Vergleich zu allen anderen tatsächlich massiv eingeschränkt sind und ihre Stimme öffentlich nicht einmal Gehör findet.

Im Folgenden wird es darum gehen, was die gesellschaftliche Bedeutung von Optionenvielfalt und Wahlfreiheit für Ausgrenzung heißt. Ausgrenzung liegt dann vor, so die allgemeine Bestimmung, wenn Menschen die gesellschaftlich üblichen Wahlfreiheiten der Lebensgestaltung vorenthalten werden. Die gesellschaftliche Trennlinie verläuft deshalb zwischen Positionen des Wählen-Könnens und Positionen des Keine-Wahl-Habens (Lorenz 2015).

## Die Tafeln – gesellschaftlicher Umgang mit Überfluss und Ausgrenzung

Öffentlich werden Tafeln vor allem in ihrem Freiwilligen-Engagement wahrgenommen und genießen dafür weithin eine hohe Anerkennung. Im Blick auf die Engagierten dominiert die Helfer-Perspektive. Engagement wird dabei als Selbstzweck gutgeheißen: *Dass* die Tafelaktiven engagiert sind, wird gelobt. Zwar wird niemand gegen freiwilliges Engagement sein, das aller Ehren wert ist. Doch sollte man nicht auch fragen, was dieses Engagement bewirkt? Was trägt es dazu bei, den bearbeiteten Problemen gerecht zu werden? Wenn die Ansprüche darin bestehen, Lebensmittelüberschüsse einerseits, Armut und Ausgrenzung andererseits zu vermindern – wurde dies mit der Etablierung der Tafeln, also über die letzten zwei Jahrzehnte hinweg, tatsächlich erreicht? Diese Bilanz fällt keineswegs so positiv aus. Analytisch wird sich zeigen, dass das keine Frage des mehr oder weniger Engagiertseins ist. Vielmehr führen die Mittel der Tafeln an ihren Zielen vorbei, so dass die Ansprüche auch mit noch so großer Steigerung *dieses* Engagements nicht eingelöst werden könnten (Lorenz 2012b).

Auf Seiten der Lebensmittelüberschüsse ist das leicht einzusehen. Die Tafeln wollen Lebensmittelüberschüsse vermindern – brauchen aber möglichst viel davon, um sie verteilen zu können. Sie treten gegen die „Wegwerfgesellschaft“ auf – stützen ihre Arbeit aber auf das Weggeworfene. Oder, wie es in der Präambel der Tafel-Grundsätze heißt, sie verteilen nur „Nahrungsmittel, die im Wirtschaftsprozess nicht mehr verwendet werden können“ ([www.tafel.de/die-tafeln/tafel-grundsätze](http://www.tafel.de/die-tafeln/tafel-grundsätze)). Überschüsse werden also nicht vermieden, sondern lediglich „sozial“ verwendet. Das erzeugt sogar einen Anreiz, mehr statt weniger Überschüsse zu haben, um damit noch mehr Wohltätigkeit erreichen zu können. Deshalb sind weniger verfügbare Lebensmittel bei den Tafeln nicht Grund zur Freude, sondern zur Klage.

Auch in sozialer Hinsicht zeigt sich schnell, dass die Tafeln ihre Ziele mit ihren Mitteln nicht erreichen können. Indem sie Lebensmittelüberschüsse verteilen, bieten sie ein Sinnbild für Ausgrenzung, d.h. für die eingeführte Trennlinie zwischen Positionen des Wählen-Könnens und des Keine-Wahl-Habens. Denn das Wählen im Konsum erzeugt Überschüsse: Je mehr gewählt werden kann, desto mehr wird auch abgewählt und bleibt übrig. Tafelnutzende dagegen sind nicht am Wählen beteiligt, sondern werden von den Tafeln mit den Überschüssen der Wahlentscheidungen anderer versorgt. Die Tafel-Praxis zeigt diese Ausgrenzung an, überwindet sie aber mit ihrer Arbeit nicht. Denn die Tafelnutzenden werden wohltätig versorgt statt selbst wie alle anderen wählen zu können.

Dies lässt sich noch differenzierter nachvollziehen, wenn man die Integrationsansprüche der Tafeln genauer in den



Blick nimmt. Solche Ansprüche kommen in der Praxis der Tafelarbeit u.a. in Begriffsverwendungen zum Ausdruck. Von diesen möchte ich drei zentrale diskutieren. Dazu gehört zunächst die Ansprache der Tafelnutzenden als Tafel-„Kunden“, außerdem die Ausgabe von sogenannten Tafel-„Pässen“ und schließlich der Begriff der „Tafel“ selbst.

Verwendet man solche Begriffe, weist man den Tafelnutzenden zugleich eine Rolle zu und stellt sich eine bestimmte soziale Beziehung zu ihnen vor. Spricht man von „Kunden“, dann ist offensichtlich eine Marktbeziehung gemeint, d.h. man begegnet sich als Anbietende gegenüber Nachfragenden. Ist die Rede von Tafel-„Pässen“, dann entlehnt man das der Behördensprache. Denn Pässe dürfen nur von staatlichen Behörden ausgestellt werden; man wird durch einen Pass zum Mitglied einer Rechtsgemeinschaft, zur StaatsbürgerIn. Spricht man schließlich von „Tafeln“, dann erscheinen die Tafelnutzenden als Gäste einer Tafelrunde.

Es ist leicht zu zeigen, dass diese Ansprüche und Beziehungen bei den Tafeln *nicht* realisiert werden. Tafelnutzende sind bei der Tafel weder Kunden, noch Staatsbürger, noch Gäste. Es lohnt sich aber, über diese Begriffswahl genauer nachzudenken. Denn an ihnen lässt sich einiges über den gesellschaftlichen Umgang mit Überfluss sowie über Zugehörigkeit und Ausgrenzung lernen.

#### *Marktintegration von KundInnen*

Dazu muss gefragt werden, warum die Tafelnutzenden als KundInnen angesprochen werden. Offensichtlich ist dies als ein Anerkennungsbegriff gemeint. Tafelnutzende erscheinen nicht einfach als Bedürftige, sondern als Menschen auf Augenhöhe, weil sie – wie alle anderen in der Gesellschaft – KonsumentInnen sind. Das Problem ist freilich, dass sie es *faktisch nicht* sind. Wer in der Gesellschaft einen unbeschädigten Konsumentenstatus hat, geht eben nicht zur Tafel, sondern kauft seinen Alltagsbedarf im Supermarkt oder dem Geschäft eigener Wahl. Und so verweist die offensichtlich falsche Ansprache der Tafelnutzenden als Kunden auf das Problem und auf den moralischen Anspruch: Die Tafelnutzenden haben keinen gesicherten Konsumentenstatus in der Gesellschaft, sie sollten ihn aber haben, wie alle anderen auch. Sie sollten ihren Lebensbedarf durch eigenständigen Kauf realisieren können.

Allein durch die Bezeichnung der Tafelnutzenden als Kunden oder z.B. auch der Ausgabestellen als „Tafel-Läden“, werden die Tafelnutzenden aber nicht zu Marktteilnehmenden. Es ist nur die Simulation eines Marktverhältnisses. Faktisch findet eine Versorgung neben dem Markt statt. An der Tafel-Praxis lässt sich deshalb besser verstehen, wie wichtig Marktintegration in der heutigen Gesellschaft ist. Man sieht es gerade an denen,

deren Marktzugang beeinträchtigt ist, die ihren Lebensalltag nicht mehr als Konsumierende eigenständig bestreiten können. Die Möglichkeiten, den eigenen Alltag über den Markt, über das Einkaufen zu gestalten, sind in der Gesellschaft zweifellos sehr ungleich verteilt. Auch Ausgrenzung resultiert aus sozialen Ungleichheitsverhältnissen, meint aber nicht nur, dass sich einige weniger als andere kaufen können. Ausgrenzung meint hier vielmehr, dass der Konsumentenstatus selbst fundamental gefährdet ist, dass man nicht weniger, sondern gar nicht kauft und stattdessen Lebensmitteltüten als Hilfeleistung erhält.

#### *Wohlfahrtsstaatliche Integration von StaatsbürgerInnen*

Ganz ähnlich verhält es sich, wenn man den Begriff Tafel-„Pässe“ näher betrachtet. Tafelnutzende müssen bei den Tafeln üblicherweise behördliche Belege vorlegen, z.B. Bescheide über den Erhalt von Sozialhilfe oder Arbeitslosengeld. Sie erhalten daraufhin von der Tafel einen „Pass“, mit dem sie an der lokalen Ausgabestelle Lebensmittel abholen dürfen. Mit dieser quasi-behördlichen Praxis wird den Tafelnutzenden signalisiert, dass sie ein öffentlich dokumentiertes Recht haben, die Tafel zu nutzen. Ähnliches geschieht, wenn Menschen seitens der Behörden, z.B. von Arbeitsämtern, an die Tafeln verwiesen werden. Auch so entsteht bei Tafelnutzenden der Eindruck, dass sie ein Recht auf diese Nutzung haben.

Man sieht aber auch hier schnell, dass an der Tafel eben keine rechtsverbindlichen Ansprüche erworben werden können. Im Gegenteil sorgt die sogenannte „Anspruchshaltung“ einiger Tafelnutzender immer wieder für Konflikte an den Ausgabestellen. Wer Ansprüche formuliert, z.B. mehr zu bekommen oder mehr Einfluss auf die Auswahl der Lebensmittel zu haben, wird von den freiwillig Helfenden zurechtgewiesen bzw. auf die Freiwilligkeit ihrer Wohltaten hingewiesen. Die falsche Bezeichnung „Pass“ macht auch hier vielmehr das Problem und den moralischen Anspruch sichtbar: Die Tafelnutzenden haben keine ausreichend gesicherten sozialen Rechte in der Gesellschaft, sie sollten sie aber haben, wie alle anderen auch. Sie sollten eine rechtsverbindlich einklagbare Grundsicherung haben, mit der sie ihren Alltag eigenständig, d.h. unabhängig von freiwilligen Wohltätigkeiten bestreiten können.

Allein durch die Vergabe vermeintlicher „Pässe“ erlangen die Tafelnutzenden aber keinen besseren Rechtsstatus. Es ist die Simulation eines Sozialstaatsverhältnisses. Denn faktisch können Freiwilligeninitiativen beim besten Willen keine Leistungen verbindlich garantieren. Sie können z.B. nur das verteilen, was gerade an Überschüssen anfällt – das heißt, das Hilfeangebot richtet sich nicht nach den Problemen der Hilfesuchenden, sondern nach dem, was an Lebensmitteln verfügbar ist. Außerdem können die Hilfen nur da angeboten werden, wo sich genügend

Freiwillige finden – das ist nicht unbedingt dort, wo die meiste Armut herrscht. Am Beispiel der Tafelnutzung wird deshalb die tragende Bedeutung sozialer Rechte für gesellschaftliche Integration sichtbar. Man sieht es erneut daran, was geschieht, wenn Rechte nicht ausreichen, um in vergleichbarer Weise wie alle anderen am gesellschaftlichen Leben teilnehmen zu können. Hier verknüpfen sich die beiden dargestellten Integrationsfunktionen von Markt und Wohlfahrtsstaat. Wohlfahrtsstaatliche Aufgabe ist es, den BürgerInnen das zu garantieren, was heute auch als soziokulturelles Existenzminimum bezeichnet wird. Diese Aufgabe ist im Prinzip staatlich anerkannt (vgl. Möhring-Hesse 2010). Dazu reicht es keineswegs zu sichern, dass Menschen nicht hungern müssen. Sie müssen vielmehr am gesellschaftlichen Leben teilnehmen können. Und dazu müssen sie nicht zuletzt wohlfahrtsstaatlich vermittelt so viel Geld zu ihrer Verfügung bekommen, dass ihr Konsumentenstatus grundsätzlich gesichert ist.

#### *Vergemeinschaftung von Gästen*

Ich komme nun zum dritten Begriff, nämlich zum Namen „Tafel“ selbst. Wenn die Tafeln keine Marktintegration leisten können und keine rechtsstaatliche Sicherung ersetzen können – können sie dann nicht zumindest Gemeinschaft und empathische Zugehörigkeit stiften? Können sie Hilfesuchende als Gäste an der Tafel empfangen?

Aussagen sind in dieser Hinsicht weniger eindeutig, weil im Freiwilligen-Engagement tatsächlich Potenziale liegen, Vergemeinschaftungen zu erreichen. Doch ist es bei weitem nicht selbstverständlich, dass Tafeln das leisten können, insbesondere nicht über die Gäste-Rolle. Im metaphorischen Sinne, also in dem Sinne, dass die Tafeln Menschen einen Platz an der „gesellschaftlichen Tafel“ verschaffen, gelingt das nicht. Einen solchen Platz zu bekommen würde bedeuten, einen Zugang zum gesellschaftlichen Reichtum zu gewinnen, wie ihn alle anderen auch haben. Um im Bild zu bleiben: Sie müssten einen Stuhl an der Tafel haben und einen Zugriff auf die Speisen und Getränke. Selbst wenn sie nur am unteren Ende der Tafel Platz nehmen und das Angebot hier weniger üppig oder ausgesucht wäre als am oberen Ende – sie wären immer noch Teil der Tafelgesellschaft.

Wie bereits gesehen, ist das aber nicht der Fall. Während die meisten Menschen ihre Lebensmittel beim Einkauf wählen und dabei Überschüsse erzeugen, sind Tafelnutzende nicht an diesem Wählen beteiligt. Sie werden mit dem versorgt, was vom Wählen übrig bleibt, also den Überschüssen. Im Bild gesprochen heißt das, dass sie das abbekommen, was beim Gelage an der Tafel nicht gegessen wurde. Sie bekommen etwas, wenn das Fest vorüber ist und die tatsächlichen Gäste gegangen sind. Das ist jedenfalls die Struktur dieser Art Hilfeleistung.

Das schließt nicht aus, dass die lokale Tafel mitunter zum Ort von Zugehörigkeit für einige Hilfesuchende werden kann. Einige Tafeln bieten Möglichkeiten dafür. Allerdings ist Vorsicht geboten. Die Tafelnutzenden in die Gästerolle zu bringen ist nur hilfreich, wenn sie dies auch suchen. Viele wollen einfach nur Lebensmittel abholen, um dadurch Geld zu sparen. Und im Übrigen wollen sie den Kontakt zur Tafel so minimal wie nur irgend möglich gestalten. Für sie ist es eher eine Zumutung, wenn sie länger anstehen müssen und dieses Anstehen vielleicht sogar öffentlich sichtbar ist. Wenn sie also einer Gruppe von Menschen zugeordnet werden, der sie eigentlich *nicht* zugehören wollen. Denn das Einzige, was sie mit dieser vermeintlichen Gruppe verbindet, ist, dass sie aus Armut um Lebensmitteltüten anstehen. Wenn es dann noch zu Drängeleien und Streit kommt, weil vielleicht die Ersten mehr bekommen als die Letzten, wird diese Art Gruppenzugehörigkeit noch zur zusätzlichen Belastung. Eine durchaus typische Konfliktlinie ist auch die zu Migranten. Schnell sind es „die Ausländer“, denen nachgesagt wird, dass sie sich nicht angemessen benehmen, dass sie zuviel von der Tafel mitnehmen oder nicht sorgsam mit den Lebensmitteln umgehen würden. Diese Abgrenzung gegen „andere“ ist dann der Versuch, sich selbst noch gesellschaftlich dazugehörig fühlen zu können (Lorenz 2012a: 206 ff.).

Wie gesagt, es lassen sich dennoch positive Zugehörigkeiten finden. Das kann bereits die Unterhaltung in der Warteschlange sein. Man trifft sich eben beim Lebensmittelabholen einmal in der Woche und nutzt die Gelegenheit zum Plausch. Wo Mittagessen angeboten wird, treffen sich durchaus einige zum Stammtisch. Oder die Teilnahme an Veranstaltungen und Feierlichkeiten, z.B. zu Weihnachten, ist hier zu nennen (vgl. Salonen 2014). Man sieht daran aber zugleich, dass das Angebote sind, die über die Tafeltätigkeit im engeren Sinne hinausgehen, also über das Sammeln und Verteilen von Lebensmittelüberschüssen. Schließlich gibt es noch Tafelnutzende, die bei den Tafelarbeiten mitmachen, die selbst zu engagierten Tafelaktiven werden.

Die lokalen Tafeln bieten also zum Teil und für einige Möglichkeiten der Zugehörigkeit. Aber diese bleiben eng begrenzt und finden eher neben dem eigentlichen Tafelkonzept des Sammelns und Verteilens statt. Und selbst da, wo es auf den ersten Blick gelingt, bringt der zweite Blick noch einmal anderes zutage. Ich denke hier an einen Fall aus meinen Interviews (Lorenz 2012a: 220 ff.): Eine Tafelnutzende engagiert sich nach und nach immer mehr an „ihrer“ Tafel und arbeitet dort schließlich als Freiwillige mit. Sie findet eine Zugehörigkeit, die ihr sonst häufig fehlt. Insbesondere ist sie schon viele Jahre arbeitslos, unterbrochen nur von wenigen kurzzeitigen Jobs. Sie ist alleinstehend und die Kinder sind aus dem Haus. Für sie bietet nun die Tafel sinnvolle Tätigkeiten und gemeinschaftliche

Zugehörigkeit. Allerdings, so war es im Interview zu sehen, täuscht sie sich in einem entscheidenden Punkt. Sie wurde von einer Behörde an die Tafeln verwiesen und geht davon aus, dass sie einen Anspruch auf die Tafelhilfen hat. So spricht sie auch zu Bekannten und ermuntert diese doch die Angebote zu nutzen, weil sie einen Anspruch darauf hätten.

Exemplarisch zeigt sich daran, dass Vergemeinschaftungen über Tafeln den Verlust sozialer Rechte nicht auffangen können. Nur weil diese Tafelnutzerin der falschen Annahme folgt, einen rechtsverbindlichen Anspruch auf die Tafelangebote zu haben, kann sie ohne Beschämung zu Tafel gehen. Sie würde sich sonst als Bittstellerin und keineswegs als Gast vorkommen. Die Annahme eines Anspruchs dagegen ermöglicht es ihr, zur Tafel zu gehen, sich dort nach und nach zugehörig zu fühlen und sich schließlich selbst zu beteiligen. Die angenommene rechtsverbindliche Zugehörigkeit ist Vorbedingung für die gemeinschaftliche.

#### *Transnationale Trends und zivilgesellschaftliche Divergenzen*

Betrachtet man soziale Ausgrenzung anhand der Tafeln, dann stellt sich schließlich die Frage, ob es sich vielleicht nur um ein marginales und flüchtiges Phänomen zeitgenössischer Gesellschaftsentwicklung handelt. Oder angelehnt an Statements einiger Tafelaktiver: Schaffen sich die Tafeln selbst wieder ab? Zweierlei spricht dagegen. Zum einen sind das die aufgezeigten Widersprüche zwischen Mitteln und Zwecken des Tafel-Engagements. Wenn die Tafeln mit ihren Mitteln die anvisierten Probleme nicht verringern, dann tragen sie aus sich heraus nicht dazu bei, sich abzuschaffen. Zum anderen legt ein Blick auf die faktischen Entwicklungstrends bei Tafeln und ähnlichen Initiativen, international vor allem *food banks*, etwas anderes nahe, nämlich Expansion, nicht Begrenzung. Tafeln und Food Banks haben eine beeindruckende transnationale Entwicklung aufzuweisen. Es ist nicht übertrieben zu sagen, dass diese Art des Engagements innerhalb von vier Jahrzehnten von einer lokalen Initiative in den USA Ende der 1960er Jahre zu einem weltweiten Phänomen expandierte. Dieser Trend hält weiter an und wird nicht zuletzt über ein *Global Foodbanking Network* ([www.foodbanking.org](http://www.foodbanking.org)) organisiert, das Mitgliedsorganisationen auf allen Kontinenten hat und in aller Welt Aufbauarbeit leistet. In Indien soll beispielsweise bis 2020 ein landesweites Netzwerk von Food Banks etabliert werden ([www.indiafoodbanking.org](http://www.indiafoodbanking.org)).

Möglich wird das nicht zuletzt dadurch, dass Tafeln und Food Banks ihre Verbündeten bei den mächtigen und ressourcenstarken Akteuren finden. Die weltweit größten Lebensmittelkonzerne sind zugleich die Hauptsponsoren. Und auch, sich als Tafel-Bundesverband unter die Schirmherrschaft

aktiver Bundesministerinnen zu stellen, fördert nicht die politische Auseinandersetzung um verbesserte soziale Rechte Ausgegrenzter. Food Banks sind ein Typus von NGOs/NPOs, der sich in vieler Hinsicht von anderen unterscheidet. Dass sie in den reichen Ländern und von diesen ausgehend in aller Welt Lebensmittelhilfen etablieren, während andere Hilfsorganisationen, wie etwa Oxfam oder EED, aus ihren entwicklungspolitischen Erfahrungen heraus Lebensmittelhilfen sehr skeptisch gegenüber stehen, ist nur ein Hinweis auf inner-zivilgesellschaftliche Divergenzen.

Die transnationale Ausbreitung dieser Form wohlthätiger Hilfen kann als Indikator dafür gelten, dass sich Kennzeichen flexibler Überflussgesellschaften in vielen Teilen der Welt durchsetzen. Denn überall, wo das Konzept greift, zeigt es das Vorhandensein von Lebensmittelüberschüssen einerseits, Ausgrenzung andererseits an. Mit der Etablierung solcher Hilfestrukturen wird soziale Polarisierung nicht verringert, sondern festgeschrieben.

#### **Geben im Überfluss – ein Fazit**

Im Beitrag wurden die Hilfestrukturen der Tafeln diskutiert. Es wurde gezeigt, dass an den Tafeln gesellschaftliche Integrationsprobleme symptomatisch sichtbar werden, die allerdings mit den Mitteln der Tafeln nicht bearbeitet werden können. Tafeln stellen die sozial und ökologisch destruktiven Dynamiken der Überflussgesellschaft (vgl. Lorenz 2014) nicht in Frage, sondern bedienen sich ihrer. Sie markieren die Grenze zwischen Überfluss und Ausgrenzung, ohne sie zu überwinden. Jede Änderung daran müsste berücksichtigen, dass, zum einen, Lebensmittelüberschüsse nicht dadurch verringert werden, dass man sie anders verwendet, sondern dadurch, dass man ihr Entstehen verhindert. Zum anderen müsste anerkannt werden, dass das Vorhandensein von Lebensmittelüberschüssen diese nicht automatisch zu geeigneten Mitteln sozialer Unterstützung macht. Die kurzschlüssige Verknüpfung des Tafelkonzepts, Überschüsse zu denen zu bringen, die zu wenig haben, müsste aufgehoben werden, denn am Ende können weder die Probleme der Überschüsse noch die der Ausgrenzung auf diese Weise bearbeitet werden. Vielmehr wird beides auf Dauer gestellt. Und denen, die an der Überschusserzeugung keinen Anteil haben, wird auch noch ihre Beseitigung aufgebürdet – freilich als Wohltat und mit einem guten Gewissen. Man gibt ja den Armen, was sie brauchen. Aber das brauchen sie eben nicht. Sie brauchen keine Reste, um satt zu werden, sondern einen Zugang zur Gesellschaft, wie er allen anderen auch offen steht.

Die Tafeln können keine soziale Integration leisten, weil sie ganz wesentlich als Einbahnstraße funktionieren: Sie sammeln

Überschüsse auf Seiten der Wahl und bringen sie zu denen, denen Wahlmöglichkeiten in der Lebensgestaltung fehlen. Was deshalb mit den Mitteln der Tafeln nicht gelingen kann, ist, dass die Hilfesuchenden ihre Situation der Ausgrenzung verlassen und selbst in eine Position des Wählen-Könnens kommen.

Bereits Marcel Mauss (1990) hatte festgestellt, dass Prinzipien der Gabe im Sinne von Gegenseitigkeit in modernen, stark differenzierten Gesellschaften vor allem durch soziale Rechte gesichert werden müssen. Wenn sich also zivilgesellschaftliche Initiativen gegen Ausgrenzung engagieren wollen, müssen sie sich vor allem für verbesserte Rechte einsetzen oder auch dafür, dass bereits vorhandene Rechte auch tatsächlich durchgesetzt bzw. von Hilfesuchenden in Anspruch genommen werden können.<sup>1</sup>

Um Rechte der Gegenseitigkeit durchzusetzen, bedarf es einer entsprechenden politischen – man kann heute auch sagen: sozial-ökologischen – Kultur der Gegenseitigkeit. In der Praxis der lokalen Tafeln lassen sich situativ zweifellos Elemente einer solchen finden oder sie werden zumindest als Anspruch formuliert. Insgesamt handelt es sich aber bei den Tafeln um das Phänomen einer Wohltätigkeitskultur, die das Recht des Stärkeren nicht hinterfragt und die Rechte der Hilfesuchenden nicht stärkt.

<sup>1</sup> Eine ausführlichere Diskussion zum Verhältnis zwischen freiwilliger Wohltätigkeit und sozialen Rechten findet sich in Lorenz (2012c: 180–5).

## LITERATUR

- Bauman, Zygmunt (2003).** *Flüchtige Moderne*, Frankfurt a.M.: Suhrkamp.
- Galbraith, John K. (1998).** *The Affluent Society*, Boston/New York: Mariner Books.
- Lorenz, Stephan (2012a).** *Tafeln im flexiblen Überfluss. Ambivalenzen sozialen und ökologischen Engagements*, Bielefeld: transcript.
- (2012b). 'Socio-ecological ambivalence of charitable food assistance in affluent societies – the German Tafel', *International Journal of Sociology and Social Policy* 32 (7): 386–400.
- (2012c). 'Neue Wohlfahrt durch Tafeln. Reflexionen zur Erforschung gesellschaftlichen Wandels', in Mechthild Bereswill et al. (Hrsg.), *Wechselverhältnisse im Wohlfahrtsstaat – Dynamiken gesellschaftlicher Justierungsprozesse*, Münster: Westfälisches Dampfboot, 175–93.
- (2014). *Mehr oder weniger? Zur Soziologie ökologischer Wachstumskritik und nachhaltiger Entwicklung*, Bielefeld: transcript.
- (2015). 'Having no choice: Social exclusion in the affluent society', *Journal of Exclusion Studies* 5 (1): 1–17.
- Mauss, Marcel (1990).** *Die Gabe. Form und Funktion des Austauschs in archaischen Gesellschaften*, Frankfurt a.M.: Suhrkamp.
- Möhring-Hesse, Matthias (2010).** 'Die Tafeln – und die Zukunft des Sozialstaats', in Stephan Lorenz (Hrsg.), *TafelGesellschaft. Zum neuen Umgang mit Überfluss und Ausgrenzung*, Bielefeld: transcript, 199–216.

**Riesman, David (1973).** *Wohlstand wofür? Essays*, Frankfurt a.M.: Suhrkamp.

**Salonen, Anna Sofia (2014).** 'The Christmas celebration of secondary consumers: Observations from food banks in Finland', *Journal of Consumer Culture*, DOI: 10.1177/1469540514541881.

---

# Festmahl aus dem Müll – Containern zwischen Jagen, Retten und Schenken

Christine Unrau

---



Festmahl und Müll passen auf den ersten Blick nicht zusammen: Ein Festmahl, z.B. ein Weihnachtsessen oder ein Hochzeitsessen, ist ein besonderer Anlass, herausgehoben aus dem Alltag. Das Essen selbst, der Anlass und die Gemeinschaft werden zelebriert. Verwendet werden die besten, womöglich auch die teuersten Zutaten. Sich aus dem Müll zu ernähren, assoziieren wir hingegen spontan mit Elend und einer extremen Form von Armut, bei der nicht einmal die Versorgung mit Lebensmitteln gesichert ist. Die Vorstellung löst Abstoßung und Ekel aus. Für eine wachsende Gruppe von Personen gibt es hingegen keinen Gegensatz: Sie containern, das heißt, sie holen noch verwertbare Lebensmittel aus den Mülltonnen und Containern von Supermärkten und ernähren sich ganz oder teilweise davon. Oft bereiten sie daraus ein Festmahl für Freunde, Bekannte und Unbekannte und zelebrieren so ihre „Beute“, ihre Gemeinschaft und auch den Versuch, dem einengenden Kreislauf aus Arbeit und Konsum zu entkommen. In den USA, wo diese Tendenz als erstes aufkam und bereits in den 80er Jahren von der Organisation „Food not bombs“ eingesetzt wurde (vgl. Ferrell 2014: 304), spricht man auch von „Dumpster Diving“, also dem Tauchen im Müllcontainer.

Das Containern soll hier anhand von drei miteinander verbundenen Tätigkeiten beleuchtet werden, die sowohl Praktizierende als auch Interpreten der Praxis mit dem Containern in Verbindung bringen: Jagen, Retten und Schenken. Damit möchte ich schließlich eine erste Erklärung geben, warum Festmahl und Essen aus dem Müll für die Containerer keinen Widerspruch darstellen, sondern im Gegenteil eng zusammenhängen.

Die Grundlage bilden fünf semistrukturierte Interviews mit zwei Frauen und drei Männern aus Nordrhein-Westfalen (Köln, Bonn und Bochum), die ihren Bedarf an Lebensmitteln fast ganz oder nur zu einem Teil durch das Containern decken. Die hier verwendeten Namen sind Codenamen. Von den Interviewten waren drei Studierende, einer hatte bereits ein Studium abgeschlossen und arbeitete in Teilzeit, einer war ein Handwerkermeister, der an der Universität eingeschrieben war, aber sein Studium nicht aktiv verfolgte. Daneben wurden Internetseiten und Publikationen verschiedener Gruppen ausgewertet, die das Containern praktizieren. Obwohl es zwischen den diversen Gruppen wie etwa US-amerikanischen „Freegans“ und dem österreichischen Gemüse- und Obstkollektiv wichtige Unterschiede gibt, werden sie hier zusammen betrachtet, weil die gemeinsame Aktivität des Containerns im Mittelpunkt steht.

## Jagen

Dass das Containern etwas von einer „Jagd“ hat, zeigt sich nicht allein daran, dass in Foren und im Gespräch häufig von der „Beute“ die Rede ist, die man beim Containern gemacht hat. Auch die Tatsache, dass die Essensbeschaffung durch Containern meistens nächtlich, anstrengend, nicht ganz risikofrei ist und auch zumindest potenziell juristische Verfolgung nach sich ziehen könnte, nähert das Containern dem Jagen an.

Containern als (archaische) Jagd gibt dann dem Containerer etwas von der Befriedigung, die beim Einkaufen von Lebensmitteln im Supermarkt für sie nicht erreichbar ist. Eine Parallele zur archaischen Jagd besteht auch darin, dass die Containerer sich für die Nahrungsbeschaffung aus der vertrauten Umgebung herauswagen müssen: Statt den für alle zugänglichen und offenen Supermarkteingang zu nehmen, müssen sie in die zunächst unsichtbare Welt der Hinterhöfe vordringen und damit rechnen, *ver-jagt* zu werden.

Die Nähe zwischen Containern und Jagen und der Gegensatz zwischen Einkaufen und Containern wird jedoch noch an anderer Stelle deutlich: Während der Einkaufende einem permanenten, erwartbaren, und dabei dennoch ständig wechselnden Überangebot von Produkten ausgesetzt ist, aus dem er gezwungen ist, zu wählen, weiß der Containerer nie genau, ob er etwas findet und was. Die Freude an der Überraschung, am Unverhofften, die damit einhergeht, wurde von allen Interviewpartnern hervorgehoben. Eine Aussage war „Man hat so ein Überraschungstütegefühl.“ Eine andere Interviewpartnerin sagte: „Containern ist wie eine Schatzsuche. Nach dem Motto, ‚mal gucken, was man heute findet‘.“ Und ein weiterer Interviewpartner antwortete auf die Frage, ob das Containern auch Spaß mache: „Das ist wie Weihnachten, wenn man etwas Geiles findet.“

Ihre Freude am Unverhofften verknüpfen die Containerer mit einer positiven Bewertung der Einschränkung von Wahlmöglichkeiten. So sagte Interviewpartnerin Anna, eine Mittzwanzigerin mit abgeschlossenem Studium, die sich über wechselnde Teilzeitjobs finanziert: „Es gibt eben, was es gibt. Als hätte man einen Garten. Das ist auch angenehm. [...] Man entscheidet durch das Containern nicht so viel selbst. Die Auswahl überfordert einen sonst auch oft. Wenn ich doch mal im Supermarkt bin, wird mir schlecht, von dieser Beleuchtung, diesem Überangebot.“ Und Sebi, ein Student, der sich fast vollständig über das Containern ernährt, führte aus: „Wenn ich doch mal in einen Supermarkt gehe, bin ich immer total geflasht von dieser Ordnung, und diesem Angebot. Im Container ist ja immer alles durcheinander. Im Supermarkt muss ich mich immer erstmal eine Minute lang an dieses Konsumerlebnis gewöhnen.“

Entscheidend ist neben der Überraschung auch die Einschränkung der Wahlmöglichkeiten. Wenn Anna anmerkt, dass das Angebot im Supermarkt sie überfordert, spricht sie den Topos des Überangebots an, das durch das Gebot von Umsatzsteigerung und Innovation entsteht und das Konsumieren zur Pflicht erhebt.

Indem sie sich dieser „Pflicht“ entziehen, nehmen die Containerer zwar einerseits größeren Aufwand in Kauf, um sich die Lebensmittel zu beschaffen, und verzichten teilweise auf die für die Gegenwartsgesellschaft so zentrale Optionenvielfalt und Wahlfreiheit (vgl. dazu den Beitrag von Stephan Lorenz in diesem Band). Gleichzeitig vermeiden sie so die Überforderung durch Marketing, Überangebot und Entscheidungszwang. Der im Interview gezogene Vergleich zwischen dem Angebot des Containers und dem Angebot der Natur in einem Garten legt nahe, dass das Containern auch als Strategie dient, die in agrarischen Gesellschaften übliche Anpassung an die Rhythmen der Jahreszeiten zu simulieren. Dies schließt allerdings nicht aus, dass ein Teil derer, die sich in Industriestaaten aus Supermarktcontainern ernähren, durchaus auch von relativer Armut und damit einer unfreiwilligen Beschränkung der Wahlfreiheit betroffen ist.

Der Verweis auf den „Garten“ in der zitierten Aussage zeigt darüber hinaus, dass die Analogie zum Jagen erweitert werden muss, nämlich um die des Sammelns und des Anbauens. Das Sammeln steht auch im Mittelpunkt des Österreicher „Gemüse- und Obstkollektivs“, das sich auf das Containern und den Austausch von Gemüse und Obst spezialisiert hat. Der Name „Kollektiv“ leitet sich dabei von lat. „colligere“ ab, was sowohl „sammeln“, als auch „versammeln“ und „zusammenführen“ bedeutet, so dass schon der Name auf die Verknüpfung von Essen und Gemeinschaft verweist (vgl. Wytek 1999).

Dass die „Jäger und Sammler“ jedoch ständig Gefahr laufen, verjagt zu werden, könnte an einer besonderen Eigenschaft ihres Jagd- bzw. Sammelgutes liegen: Der Müll aus dem

Container – auf vielfache Weise als abstoßend und „abjekt“ im Sinne Julia Kristevas kodiert (vgl. Kristeva 1982; Giles 2014: 105) – wird von ihnen zur wertvollen Beute, zum „Schatz“ und „Weihnachtsgeschenk“ umgewertet. Von dieser Umwertung geht offenbar eine verstörende, verunsichernde Wirkung aus. Nach einer abenteuerlichen, aber dennoch einleuchtenden Interpretation liegt dieses Unbehagen am „wertvollen Müll“ an seiner Zwitterstellung als „Quasi-Ware“: Die Lebensmittel verlieren von einem auf den anderen Moment ihren Tauschwert, nicht aber ihren Gebrauchswert. Weil sich ein Mindesthaltbarkeitsdatum nähert, oder einfach, weil Platz für eine neue Lieferung gemacht werden muss, verwandelt sich das, was gerade noch verkauft wurde, in Abfall. Dabei ist es zentral, dass der Abfall dem Kreislauf, also dem Angebot entzogen ist. Als Abfall muss diese Ware jedoch weiterbestehen. Sie wird dadurch also nicht einfach irrelevant, sondern im Agambenschen Sinne „verbannt“ (vgl. Agamben 2002): ausgeschlossen und gleichzeitig eingeschlossen. Wenn durch das Containern das Verbannte, für wertlos Erklärte wieder aufgewertet wird, gerät das System von Einschluss und Ausschluss ins Wanken. So erklärt David Boarder Giles die Vehemenz, mit der sich einige Filialleiter und Marktstandbesitzer gegen das Containern wehren und verhindern, dass Waren, die für den Müllcontainer vorgesehen sind, von Dumpster Divers einer anderen Verwendung zugeführt werden (vgl. Giles 2014: 107–10).

Aus der Perspektive der Fürsprecher des Containers betrachtet, ist der Akt, durch den die Lebensmittel aus der Verbannung der Mülltonne geholt und wieder einer Verwendung zugeführt werden, hingegen umgekehrt das Positive am Containern, ein Akt der Rettung von wertvollen, aber nicht mehr verkäuflichen Lebensmitteln. Dies führt zum zweiten Aspekt, dem Retten.

## Retten

Die Idee des „Rettens“ ist in Gesprächen mit Containerern und in der Außenwahrnehmung des Containers allgegenwärtig. Dies geht so weit, dass „Lebensmittel retten“ sich als Synonym für das Containern herauskristallisiert hat.

Alle von mir Befragten gaben als eines ihrer Hauptmotive an, „etwas gegen die Verschwendung zu tun“.

Zahlen zur aktuellen Lebensmittelverschwendung sollen hier nicht detailliert wiedergegeben werden. Stattdessen sei nur erwähnt, dass weltweit ca. 1,3 Milliarden Tonnen Lebensmittel und damit ein Drittel der Gesamtproduktion jährlich verschwendet werden. Diese Vernichtung verteilt sich auf Ernteverluste, Verarbeitung, Handel und die Privathaushalte, wobei in Industriestaaten der Anteil des Verlusts auf der Ebene von Handel und Haushalten mit 40 % wesentlich höher



ist als in Entwicklungsländern, wo der Verlust hauptsächlich während der frühen Stadien der Wertschöpfungskette anfällt (vgl. Gustavsson et al. 2011: 4 ff.). Für Deutschland kann von einem Wert von 11.000 Tonnen weggeworfener Lebensmittel pro Jahr ausgegangen werden (vgl. Kranert et al. 2014: 204).

Ein Bewusstsein für diese Verschwendung von Lebensmitteln, damit auch von Arbeitskraft, Energie und Wasser sowie für den dadurch produzierten nutzlosen CO<sub>2</sub>-Ausstoß war bei allen interviewten Containerern sehr ausgeprägt. Aussagen wie „Es ist schon Wahnsinn, was weggeworfen wird“ kamen häufig vor. Einige berichteten auch davon, wie das Containern ein ohnehin vorhandenes Bewusstsein noch einmal verschärft: „Man hört und liest immer viel über die Verschwendung, aber wenn man es dann sieht, ist man überwältigt“ (Anna).

Die Lebensmittel werden aus der Sicht einiger Interpreten des Containerns auch noch in anderer Hinsicht gerettet: Sie stammen aus dem Container und damit nicht mehr aus dem Kreislauf von entfremdeter Produktion und entfremdetem Konsum. Laut Dylan Clark, der über einige Jahre ein Punk Restaurant in Seattle untersucht hat, durchlaufen die Lebensmittel im Container paradoxerweise einen Prozess der Reinigung:

By bathing corporate food in a dumpster or by stealing natural foods from an upscale grocery store, punk food is, in a sense, decommodified, stripped of its alienating qualities, and restored to a kind of pure use-value as bodily sustenance (Clark 2004: 21).<sup>1</sup>

Diese Interpretation wird durchaus nicht von allen Analysten des Containerns geteilt. Dennoch verweist sie auf einen weiteren wichtigen Aspekt des „Rettens“, der besonders für bestimmte, anarchistisch orientierte Dumpster Divers in den USA zentral ist: Gerettet werden sollen nicht nur die Lebensmittel, sondern auch diejenigen, die sie aus dem Container holen, retten sich dadurch selbst, und zwar vor dem Kreislauf aus Arbeiten und Konsumieren.

Die Notwendigkeit, die körperlich bedingten Grundbedürfnisse von Kleidung, Nahrung und Wohnung zu befriedigen, ohne dafür auf Lohnarbeit angewiesen zu sein, stellt eine Herausforderung für jede Gruppe da, die den Anspruch erhebt, sich aus dem vorherrschenden „System“ auszuklinken (vgl. Crane 2012: 360). Tatsächlich wird dieser Zusammenhang zwischen Dumpster Diving und Autonomie, zwischen Bedürfnisbefriedigung ohne Geld und Befreiung von der Lohnarbeit zumindest in der anarchistischen Szene in den USA hergestellt. So verwendet der anonyme Autor von „Evasion“, einem „Evangelium“ des US-amerikanischen Anarchismus von 2001, auf nur teilweise ironische Weise die Sprache religiöser Heilserwartung im Zusammenhang mit dem Dumpster Diving:

<sup>2</sup> „Ich predigte Rettung durch Müll und wendete mich so gegen ein Mittelklassenleben der Konditionierung. ‚Du wirst krank von diesem Essen‘, sagten sie. Die lebenden Toten der ‚arbeitenden Bevölkerung‘ gaben Gesundheitsratschläge. Durch welche Logik wurden die Lebensmittel tödlich, sobald sie in einen Müllsack gelangten oder durch eine Hintertür kamen? [...] Nun ja, ich konnte nicht sicher sein, wo sie diesen Müllaberglauben gelernt hatten, aber sie zahlten dafür jeden Tag zwischen neun und fünf Uhr.“

Preaching salvation through trash, I was up against a lifetime of upper-middle-class conditioning. ‘You’ll get sick from eating that food’, they said. The living-dead of the ‘work force’ giving health advice. By what logic was food deadly the moment it entered a trash bag or passed through the back door? [...] Well, I couldn’t be sure where they learned their garbage superstition, but they paid for it each day from 9-5 (Crane 2001: 65, zitiert nach Crane 2012: 361).<sup>2</sup>

An anderer Stelle beschreibt der Autor von „Evasion“ seine Strategie als „mit Kaffeesatz beschmutzte Befreiung“ („liberation stained with coffee ground“: ibid.: 69).

Diese Einstellung wird jedoch von Beobachtern scharf kritisiert. Denn die „Rettung“ oder „Befreiung“, die hier gepredigt wird, betrifft nur die kleine Minderheit von Eingeweihten. Das Schicksal derer, die von neun bis fünf für ihren „Aberglauben, dass Müll nicht essbar sei“, bezahlen, interessiert nicht (vgl. Crane 212: 361 ff.). „Der Dumpster als Arche, für die anderen die Sintflut“, so ließe sich die Grundhaltung dieser anarchistisch inspirierten Dumpster-Divers zusammenfassen.

Die Interviewpartner verknüpften hingegen weniger umfassende Befreiungsansprüche an das Containern. Zwar gaben mehrere an, das Containern sei eine gute Lösung, um „nicht so viel arbeiten“ zu müssen und dadurch mehr Zeit für andere Dinge, z.B. politisches Engagement oder das Studium zu haben, aber keiner der Interviewten erhoffte sich durch das Containern eine Abkopplung vom „System“. In dieser moderaten Version ähneln die Ziele der Containerer vielmehr denen der „Voluntary Simplicity“-Bewegung, der es ebenfalls darum geht, auf einen Teil des Einkommens und damit auf immer weiter expandierenden Konsum zu verzichten, um mehr Zeit für als wichtiger empfundene soziale und persönliche Ziele zur Verfügung zu haben (vgl. Etzioni 2004).

Neben der Konzentration auf das eigene Leben und die eigene Gruppe gibt es auch Tendenzen, den rettenden, oder zumindest verbessernden Impetus des Containerns auf die Welt als Ganze hin zu öffnen. Tom, an der Universität eingeschriebener Handwerkermeister, sagte im Interview über die Motive für das Containern: „Also man spart schon Geld. Aber man macht auch die Welt ein Stückchen besser.“ Und Anna nannte das Containern „einen kleinen politischen und sozialen Akt zur Nacht.“ Die Formulierungen wie „ein Stückchen“ oder „kleiner Akt“ zeigen dabei jedoch gleichzeitig, dass die mit dem Containern verbundenen Ansprüche auf „Weltrettung“ sehr begrenzt sind.

Eine extreme Formulierung der „rettenden Mission“ findet sich hingegen in der Einleitung zu „Empire of Scrounge“, un-

<sup>1</sup> „Durch das Bad industrieller Lebensmittel im Container, oder den Diebstahl natürlicher Lebensmittel aus einem hochpreisigen Lebensmittelgeschäft, werden Punk-Lebensmittel in gewisser Weise von ihrem Warencharakter und ihren entfremdenden Eigenschaften befreit und zu einer Art reinem Gebrauchswert als körperlicher Substanz zurückgeführt.“ (sämtliche Übersetzungen aus dem Englischen: C.U.)

gefähr übersetzbar als „Reich des Abstaubens“, einer Monographie des US-amerikanischen Kriminologen Jeff Ferrell, der nach der freiwilligen Kündigung einer festen Professorenstelle an einer US-amerikanischen Universität acht Monate lang vom „scrounging“ lebte, also vom Aufsuchen von Resten aller Art im Müll, wobei das Dumpster Diving in Supermarktcontainern nur einen Teil seiner Recycling-Aktivitäten ausmachte. Die Wirkung der Handlungen all derer, die aus dem Schrott und Müll ihren Lebensunterhalt bestreiten, beschreibt er folgendermaßen:

Working with little more than abandoned shopping carts and their own ingenuity, urban scroungers create a complex culture of scavenging, interrupting the inexorable material flow from shopping mall to landfill, and undertaking to redeem contemporary U.S. society from the wreckage of its own failed arrangements (Ferrell 2006: 28).<sup>3</sup>

Derselbe Autor äußert sich in einem anderen Kontext etwas prosaischer, wenn er über die Dumpster Divers, Schrottsammler und Recycler zusammenfassend formuliert:

Creating local communities and larger networks of co-operation and mutual aid, finding shared uses for what is found, they sketch the possibility of alternative economic arrangements organized around something more than markets and manufactured desire (Ferrell 2014: 306).<sup>4</sup>

Hier wird also ein enger Zusammenhang hergestellt zwischen Netzwerkbildung, Kooperation und der Schaffung alternativer ökonomischer Arrangements. Damit zielt Ferrell auf die Tatsache ab, dass die Dumpster Divers, Schrottsammler und Recycler durch Zusammenarbeit, Tausch und Teilen, indem sie miteinander und füreinander sammeln, zu einer für alle vorteilhaften Verteilung der gefundenen Güter finden (vgl. auch Ferrell 2006: 129).

Weniger weitreichend und pathetisch, aber doch mit einem Anspruch auf Veränderung, der über den Bezug auf sich selbst oder die eigene kleine Gruppe hinausgeht, formulierte meine Interviewpartnerin Anna: „Für die Öffentlichkeit bringt das Containern nichts. Aber ich habe dadurch meine Kaufkraft fast völlig vom Markt abgezogen, habe keine Nachfrage generiert. Und dieser Effekt verstärkt sich noch durch das Weitergeben.“ Hier ist bereits die dritte Praxis angesprochen, die dem Containern eingeschrieben ist, nämlich das Weitergeben, also das Schenken.

<sup>3</sup> „Mit wenig mehr als zurückgelassenen Einkaufswägen und ihrem eigenen Einfallsreichtum schaffen die urbanen ‚scrounger‘ (Abstauber) eine komplexe Kultur des Rücklaufs, und unterbrechen so den unerbittlichen Materialfluss vom Shopping Center zur Müllhalde, wobei sie beginnen, die gegenwärtige Gesellschaft der USA vom Schiffbruch ihrer eigenen gescheiterten Arrangements zu erlösen.“

<sup>4</sup> „Indem sie lokale Gemeinschaften und größere Netzwerke der Kooperation und der gegenseitigen Hilfe organisieren, indem sie eine gemeinsame Verwendung für das finden, was sie finden, zeichnen sie die Möglichkeiten alternativer ökonomischer Arrangements vor, in deren Zentrum etwas anderes steht als Märkte und künstlich erzeugtes Begehren.“

## Schenken

Das Containern ist auf mehreren Ebenen eng mit der Gabe und dem Schenken verbunden. Das erste Moment, das zumindest Aspekte des Schenkens beinhaltet, ist dabei die Toleranz einzelner Supermarkt- und Marktmitarbeiter für das Containern: Während manche das Containern aktiv bekämpfen und die Containerer verjagen, lassen andere – so berichten Interviewpartner – den Zugang zu den Tonnen bewusst offen oder stellen sogar Kisten mit Lebensmitteln neben die Container. Dieses Handeln ist vergleichbar mit der in der Landwirtschaft zumindest früher praktizierten Tradition, beispielsweise einen Teil der Kartoffelernte für „Nachleser“ auf dem Feld zu lassen.

Wichtig ist im zweiten Schritt das schon angesprochene Weiterverschenken von containernten Lebensmitteln. Eine Interviewpartnerin berichtete davon, wie sie einen Sack mit 40 Biobrötchen im Container fand und diese dann unter Freunden, Nachbarn und „Fremden auf der Straße“ verschenkt hat. Neben irritierten Reaktionen löste diese Aktion auch Freude aus.

Interviewpartner Tom verdeutlichte den Zusammenhang von Containern und Schenken ganz praktisch, indem er zum Gespräch mit einem Geschenk erschien: zwei Bananen, drei Nektarinen und zwei Knollen Fenchel aus dem Container. Auf die Frage, was er mit der „Beute“ aus dem Container mache, wenn es zu viel für ihn selbst ist, antwortete er: „Was ich zu viel habe, verschenke ich direkt, oder gebe es an einen Fairteiler, z.B. an der Alten Feuerwache. Das ist so ein bedingungsloses Geben und Nehmen.“<sup>5</sup> Ein weiterer Interviewpartner (Sebi) kommentierte: „Meistens kannst Du Sachen im Freundeskreis loswerden. Die sind immer willkommen. Das ist auch ein Vorteil. Du gehst offener mit Lebensmitteln um, wenn Du sie nicht gekauft hast.“ Auch direkt am Container ist das Teilen an der Tagesordnung (vgl. auch Ferrell 2014: 300). Mehrere Interviewpartner berichten davon. So sagte etwa Mark: „Es ist klar, auch wenn wir schon seit einer Stunde an einem Container sind, wenn dann jemand anderes kommt, wird alles geteilt.“

Eine wichtige Form des Schenkens, die unmittelbar mit der Idee des „Rettens“ zusammenhängt, ist die des gemeinsamen Essens. Damit komme ich zum Ausgangspunkt, dem Festmahl, zurück und gleichzeitig zum Kernthema des Zusammenhangs von Essen, Gabe und Kooperation. Der Ausdruck „Festessen“ wurde auch von einer meiner Interviewpartnerinnen verwendet. Anna sagte in ihrer Antwort auf die Frage nach den Motiven für das Containern unter anderem: „Ich lade oft Leute ein und mache ein Festessen und es ist schön, dass das nicht vom Geldbeutel abhängt.“

Eine zentrale Rolle spielt das gemeinsame Essen auch bei den Freegans: Die Bezeichnung „freegan“ setzt sich aus „vegan“ und „free“ zusammen: Statt wie Veganer auf tierische Produkte aller Art zu verzichten, verzichten sie vor allem

<sup>5</sup> „Fair-teiler“ sind Teil des Projektes „Foodsharing“. Es handelt sich um Sammelpunkte für von Privatpersonen und Einzelhandelsfilialen abgegebene Lebensmittel, die öffentlich zugänglich sind, und bei denen sich jeder bedienen kann.



darauf, für solche und andere Produkte des täglichen Bedarfs zu bezahlen und so Nachfrage zu generieren. Dumpster Diving ist daher ein wichtiges Element ihrer Lebensweise, wenn auch nicht das einzige (vgl. Ferrell 2014: 304). Die bekanntesten, weil medienwirksamsten Freegans sind wohl die der New Yorker Gruppe mit der Internetseite „freegan.info“. Neben gemeinsamen „Trash Tours“, also organisierten Dumpster-Diving Streifzügen, ist ein wichtiger Bestandteil ihres Veranstaltungsrepertoires das der „Freegan Feasts“, also der Freegan-Festessen. Auf ihrer Homepage charakterisieren sie die Bedeutung der „Freegan Feasts“ als:

(...) FREE and mostly vegan community meals we make together with love, mostly using food we rescued from the trash. We share meal planning, cooking, and other food prep skills, tell stories and jokes, meet new people and reconnect with old friends, and generally unplug from the current world order as we build community (Freegan.info 2014).<sup>6</sup>

In dieser Selbstdarstellung fusionieren die Aspekte von Retten, Schenken und dem Aufbau von Gemeinschaft. Sicher ist auch die medienwirksame Inszenierung ein wichtiger Faktor für solche Darstellungen (vgl. Barnard 2011). Auch wird eine so weitreichende Aufladung mit Bedeutung von Containerern in meinen Gesprächen nicht geteilt. Im Gegenteil waren diese sich durchaus bewusst, dass ein „Aussteigen“ aus der „gegenwärtigen Weltordnung“ qua Containern und gemeinsamem Essen nicht möglich ist. Dennoch unterstreichen die Aussagen von Freegan.info – und die wesentlich „bescheideneren“ Versionen meiner Interviewpartner einen Anspruch: Das gemeinsame Essen von gemeinsam vor der Vernichtung „geretteten“ Lebensmitteln ist für sie ein Moment der Ausnahme vom Alltag und damit ein Festmahl.

<sup>6</sup> „KOSTENLOSE und hauptsächlich vegane Gemeinschaftessen, die wir zusammen mit Liebe veranstalten, vor allem aus den Lebensmitteln, die wir aus dem Müll gerettet haben. Wir teilen die Fähigkeiten zur Nahrungszubereitung wie Essensplanung, Kochen und anderes, erzählen Geschichten und Witze, treffen neue Leute, sehen alte Freunde wieder und klinken uns allgemein von der vorherrschenden Weltordnung aus, indem wir Gemeinschaft aufbauen.“

## LITERATUR

- Agamben, Giorgio (2002). *Homo Sacer. Die souveräne Macht und das nackte Leben*, Frankfurt a.M.: Suhrkamp.
- Barnard, Alex V. (2011). 'Waving the Banana' at Capitalism: Political Theater and Social Movement Strategy among New York's 'Freegan' Dumpster Divers', *Ethnography* 12 (4): 419–44.
- Clark, Dylan (2004). 'The Raw and the Rotten: Punk Cuisine', *Ethnology* 43 (1): 19–31.

- Crane, Nicholas Jon (2012). 'Are "Other Spaces" Necessary? Associative Power at the Dumpster', *ACME: An International E-Journal for Critical Geographies* 11 (3): 352–72.
- CrimethInc (2001). *Evasion*, Atlanta: CrimethInc Ex-Workers' Collective.
- Etzioni, Amitai (2004). 'The Post Affluent Society', *Review of Social Economy* 62 (3): 407–20.
- Gustavsson, Jenny et al. (2011). *Global food losses and food waste – Extent, causes and prevention*, Study conducted for the International Congress "Save Food!" at Interpack 2011, Rom: FAO, <http://www.fao.org/docrep/014/mb060e/mb060e.pdf>, Stand: 31.10.2014.
- Ferrell, Jeff (2006). *Empire of Scrounge. Inside the Urban Underground of Dumpster Diving, Trash Picking, and Street Scavenging*, New York: New York University Press.
- (2014). 'Scrounging and Reclaiming', in Martin Parker et al. (Hrsg.), *The Routledge Companion to Alternative Organization*, London u.a.: Routledge, 295–397.
- Freegan.info (2014). *What is a freegan*, <http://freegan.info/what-is-a-freegan/freegan-events-in-new-york/>, Stand: 18.09.2014.
- Kranert, Martin et al. (2012). *Ermittlung der weggeworfenen Lebensmittel-mengen und Vorschläge zur Verminderung der Wegwerfrate bei Lebensmitteln in Deutschland*, <https://www.zugutfuerdietonne.de/service/studie/>, Stand: 31.10.2014.
- Kristeva, Julia (1982). *Powers of Horror: An Essay on Abjection*, New York: Columbia University Press.
- Wytek, Ronny (1999). *GeOb-Kollektiv/Besitzstörung?/Diebstahl*, <https://groups.google.com/forum/#!topic/at.gesellschaft.recht/h2A4SjNDA-No>, Stand: 13.09.2014.

---

# Informationen über die AutorInnen

---

**Claus Leggewie** ist Direktor des Kulturwissenschaftlichen Instituts Essen (KWI) und Co-Direktor des Käte Hamburger Kollegs/Centre for Global Cooperation Research (KHK/GCR21). Der Professor für Politikwissenschaft in Gießen ist seit 2008 Mitglied des Wissenschaftlichen Beirats der Bundesregierung Globale Umweltveränderungen (WBGU). Die politische Autobiografie von Claus Leggewie ist unter dem Titel „Politische Zeiten. Beobachtungen von der Seitenlinie“ bei C. Bertelsmann erschienen.

**Harald Lemke** ist Direktor des Internationalen Forums Gastrosophie in Salzburg und lehrt Philosophie am dortigen Interdisziplinären Zentrum für Gastrosophie. Zudem doziert er an den Universitäten Lüneburg und Hamburg und hatte an den Universitäten Shanghai und Kyoto eine Gastprofessur inne. Er erhielt Fellowships der Alexander von Humboldt-Stiftung, der Deutschen Bundesumweltstiftung sowie der Studienstiftung des Deutschen Volkes. Seine universitäre Ausbildung (Studium, Promotion, Habilitation) absolvierte er an den Universitäten Konstanz, Hamburg, Frankfurt, Berkeley und Lüneburg. Zu seinen Arbeitsschwerpunkten zählen Sozialphilosophie, Theorie des Politischen, Ethik des guten Lebens, Ästhetik, Alltagskultur, Praxistheorien und transdisziplinäre Nachhaltigkeitsforschung. Er veröffentlichte zahlreiche Bücher zur Philosophie des Essens. Dazu gehören u.a. *Über das Essen, Philosophische Erkundungen* (Wilhelm Fink Verlag) 2014, *Politik des Essens. Wovon die Welt von morgen lebt* (transcript) 2012, *Die Tischgesellschaft. Philosophische und kulturwissenschaftliche Annäherungen* (transcript, zusammen mit Iris Därmann) 2008 und *Ethik des Essens. Eine Einführung in die Gastrosophie* (Akademie Verlag) 2007.

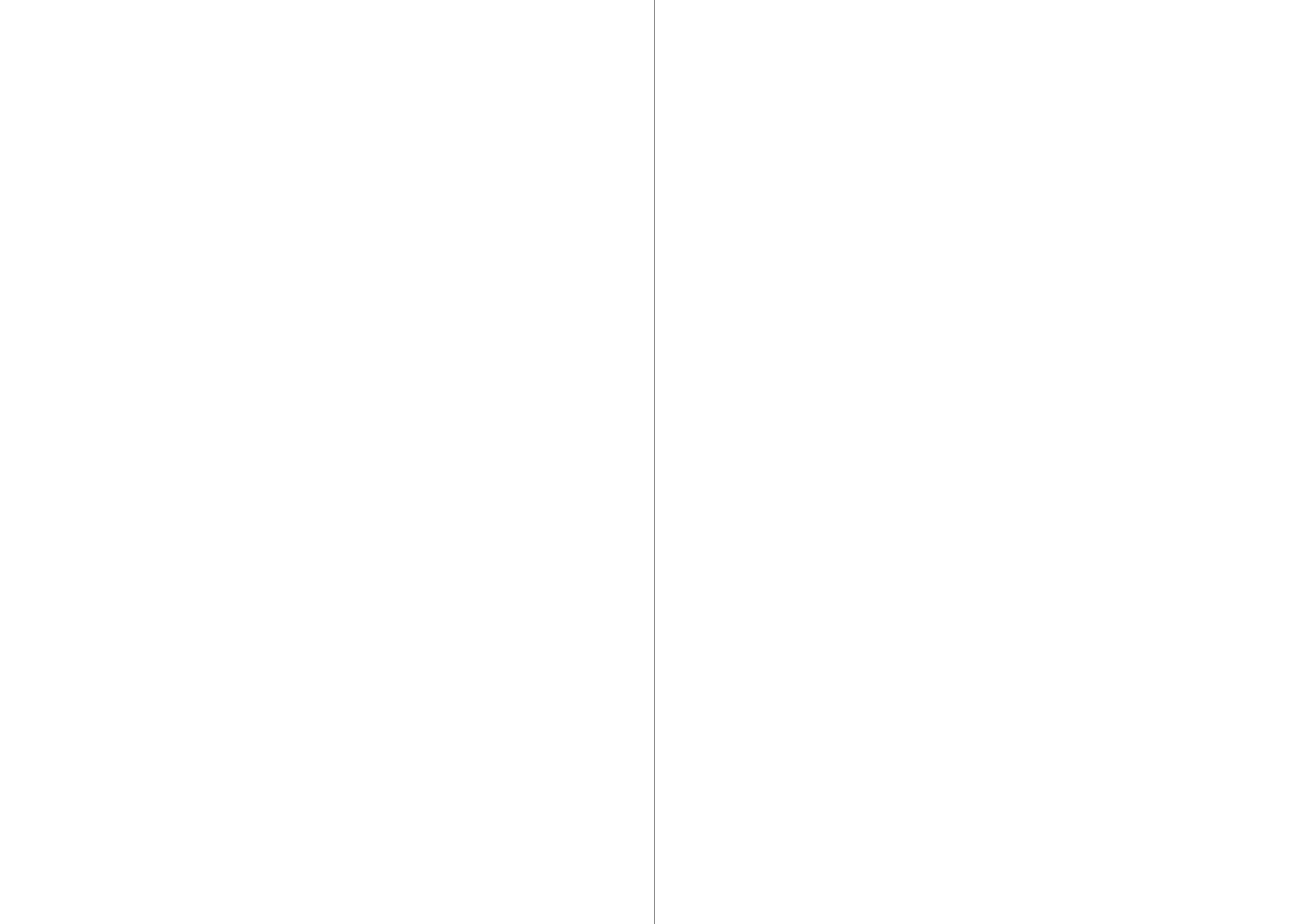
**Sebastian Schellhaas** ist seit 2013 Stipendiat des Graduiertenkollegs „Wert und Äquivalent“ der Technischen Universität Darmstadt und der Goethe-Universität Frankfurt, an der er derzeit zum Thema „Kulinarische Tradition, Gastronomie und die Suche nach Authentizität in Britisch-Kolumbien“ promoviert. Zuvor studierte er Philosophie und Ethnologie in Frankfurt und fungierte als Gastkurator am dortigen Weltkulturen Museum sowie als Projektleiter der Abendschule *The World in a Spoon*. Er ist Mitglied der AG Kulinarische Ethnologie der Deutsche Gesellschaft für Völkerkunde und seit Oktober 2013 deren Stellvertretender Sprecher. Sein Forschungsinteresse gilt vor allem der Kulinarischen Ethnologie, der Symmetrischen Anthropologie sowie der Ethnologie Nordamerikas und Ostafrikas. Seine wichtigsten Publikationen bisher: *Die Welt im Löffel. Kochen – Kunst – Kultur*. (Hrsg., Kerber) 2012, *Why don't they serve food?* (mit Mario Schmidt, in: *Die Welt im Löffel*), *Zuckersüß und bitterernst. Zur Kulturgeschichte des Zuckers* (ebd.) und *„Without kuon it is no food!“ Zur Aktualität des Core-Fringe-Leguminosen Modells anhand von Veränderung und Stabilität in der Luo-Küche* (mit Mario Schmidt, 2012).

**Mario Schmidt** studierte von 2005–2010 Ethnologie, Philosophie und Afrikanistik an der Goethe-Universität Frankfurt am Main. Während des Studiums arbeitete er als Tutor und als Hilfskraft im Bereich Ethnologie Afrikas und Nordamerikas. Von 2010 bis 2013 war er Promotionsstipendiat des DFG-Graduiertenkollegs „Wert und Äquivalent“ an der Goethe Universität Frankfurt am Main und wurde 2013 mit der Arbeit „Wampum und Biber: Fetischgeld im kolonialen Nordamerika. Eine maussche Kritik des Gabeparadigmas“ (Bielefeld, 2014) im Fach Ethnologie promoviert. Während des Promotionsstudiums hielt er sich für mehrere Monate zu

Museums- und Archivstudien im Osten der USA und Kanadas auf. Nach einem Jahr als Postdoc-Fellow am Käte Hamburger Kolleg, Duisburg, ist er nun Wissenschaftlicher Mitarbeiter in der a.r.t.e.s. Nachwuchsforschergruppe „Transformations of Life“. Feldforschungen in Westkenia führte er sowohl während seiner Studien-, Promotions- als auch Postdoc-Zeit durch. Zu seinen Publikationen gehören neben seiner Monographie zur *mausschen Kritik des Gabeparadigmas* u.a. *Marcel Mauss: Schriften zum Geld* (hrsg. mit Hans Peter Hahn und Emanuel Seitz, in Vorbereitung), *„It will always be with us“ – Corruption as an ontological fact among Kenyan Luo* (2014), *„Without kuon it is no food!“ Zur Aktualität des Core-Fringe-Leguminosen Modells anhand von Veränderung und Stabilität in der Luo-Küche* (2012) sowie *Zuckersüß und Bitterernst – Zur Kulturgeschichte des Zuckers* (mit Sebastian Schellhaas, 2012).

**Stephan Lorenz**, PD Dr., ist Projektleiter am Institut für Soziologie der Friedrich-Schiller-Universität in Jena. Seine Arbeitsschwerpunkte umfassen Themen aus Umwelt und Nachhaltigkeit, Konsum und sozialer Ausgrenzung, Wachstumskritik und Demokratisierung, qualitativer Methodik und Gesellschaftstheorie. Letzte Buchveröffentlichungen sind: *Tafeln im flexiblen Überfluss. Ambivalenzen sozialen und ökologischen Engagements* (transcript) 2012, *Mehr oder weniger? Zur Soziologie ökologischer Wachstumskritik und Nachhaltiger Entwicklung* (transcript) 2014, sowie die Herausgabe (zus. mit Kerstin Stark) *Menschen und Bienen. Ein nachhaltiges Miteinander in Gefahr* (Oekom) 2015 (i.D.).

**Christine Unrau** ist Research Assistant im Forschungsbereich „Globale Kulturkonflikte und transkulturelle Kooperation“ am Käte Hamburger Kolleg/Centre for Global Cooperation Research und Doktorandin am Lehrstuhl für Politische Theorie und Ideengeschichte der Universität zu Köln. Zuvor studierte sie Politikwissenschaft, Romanistik und Geschichte in Köln, Bonn und Genua, arbeitete am Institut für Politische Wissenschaft der Universität zu Köln und war Stipendiatin am Sonderforschungsbereich „Transzendenz und Gemeinsinn“ in Dresden. In ihrer Dissertation befasst sie sich mit dem Zusammenhang von Erfahrung und politischem Engagement in der Globalisierungskritik. Zu ihren Forschungsinteressen gehören darüber hinaus die Themen Politik und Religion, politische Emotionen, sowie transkulturelle politische Theorie.



Die **Global Dialogues** bilden den intellektuellen und interdisziplinären Austausch im Kontext des Kollegs und seiner Veranstaltungen ab. Sie beleuchten in der Regel Themen aus unterschiedlichen Perspektiven und richten sich an ein breites Fachpublikum.

Das **Käte Hamburger Kolleg / Centre for Global Cooperation Research (KHK/GCR21)** ist eine Forschungsinstitut der Universität Duisburg-Essen und das jüngste der zehn Käte Hamburger Kollegs, die vom Bundesministerium für Bildung und Forschung als internationale geisteswissenschaftliche Forschungskollegs gefördert werden.

KHK/GCR21 sieht globale Zusammenarbeit als Schlüssel zur Lösung transnationaler Probleme. Das Kolleg stellt international anerkannten Wissenschaftlern unterschiedlicher Disziplinen eine Plattform zur Verfügung für die Erforschung der Herausforderungen und Möglichkeiten globaler Kooperation in einer kulturell ausdifferenzierten Weltgesellschaft.

**Beteiligte Institute** sind das Deutsche Institut für Entwicklungspolitik (DIE), das Institut für Entwicklung und Frieden (INEF) an der Universität Duisburg-Essen und das Kulturwissenschaftliche Institut Essen (KWI).

[www.gcr21.org](http://www.gcr21.org)

GEFÖRDERT VOM



Bundesministerium  
für Bildung  
und Forschung