

Die prekäre Balance zwischen gelungenem und gehetztem Leben

## Essen in der Non-Stop-Gesellschaft

Von Manuel Schneider

**Alles, was dauert, dauert uns grundsätzlich zu lang. Dies gilt auch für das Essen und unseren Umgang mit Lebensmitteln. Das hastige Essen hastig zubereiteter Speisen ist jedoch nicht ohne Alternativen. Eine Erinnerung an die parallelen Esswelten, in denen wir leben.**

Essen ist in aller Munde. Selten zuvor wurde so viel geredet und geschrieben über das Essen und seine Folgen – und das nicht erst seit BSE. Kulinarisches und Kalorisches füllt die Spalten der Gazetten. Ernährungsratgeber und Kochbücher boomen auf dem Buchmarkt wie nie zuvor.

Wo viel geredet und geschrieben wird, herrscht offenbar Ratlosigkeit. Die Zeiterfordernisse und die Hektik des modernen Lebens sind Feinde nicht nur des guten Lebens, sondern auch des guten Essens. Wer hat schon noch die Zeit, wie früher auf den Wochenmarkt zu gehen, frische Sachen einzukaufen und sie zu einem Mahl zuzubereiten – geschweige denn, dieses dann auch noch in Ruhe und Muße zu sich zu nehmen?! Praktischerweise nimmt uns die Lebensmittelindustrie, von der bereits rund drei Viertel unserer Nahrungsmittel stammen, das meiste ab: von der geschälten Kartoffel im Glas bis hin zum fertigen mehrgängigen Menü, das dank Mikrowelle schneller fertig als der Tisch gedeckt ist (weshalb man letzteres am besten gleich bleiben lässt).

### **Banalität des Schlaraffenlandes**

Es ist daher kein Widerspruch, wenn die noch nie dagewesene Informationsflut in Sachen Ernährung mit einer ebenfalls noch nie dagewesenen Banalisierung des Essens Hand in Hand geht. „Alles muss jederzeit und überall möglichst rasch und bequem verfügbar sein!“ Das ist die Ma-

xime, der sich die Lebensmittelindustrie und ihre Klientel (wir alle) mit großer Inbrunst verschrieben haben. Mit Erfolg, wie ein Blick in die überfüllten Regale eines gut sortierten Supermarktes zeigt: Alles ist da, was man sich nur wünschen kann, der Parmaschinken ebenso wie das Überraschungsei. Paradiesische Zustände, die noch wundersamer werden durch den Umstand, dass die Lebensmittel – je mehr von allem und von überall her – von Jahr zu Jahr immer erschwinglicher werden. Nur noch rund 14 Prozent unseres Nettoeinkommens – etwa gleichviel wie fürs Auto – geben wir im Schnitt für unsere Ernährung aus. Noch vor 30 Jahren war der Anteil mehr als doppelt so hoch.

Lebensmittel sind – zumindest für uns reiche Länder des Nordens – grenzenlos verfügbar. Obst und Frucht wachsen längst jenseits von Zeit und Raum. Irgendwo auf diesem Globus ist immer gerade Saison, sodass uns Verbraucherinnen und Verbrauchern der Sinn fürs Saisonale weitgehend abhanden gekommen ist. Alles ist jederzeit verfügbar: die Erdbeeren zu Weihnachten, der Spargel zu Silvester.

Dies geht nur, weil unsere Lebensmittel offenbar genauso wenig sesshaft sind wie wir. Sie haben etwas merkwürdig Nomadenhaftes an sich. Obwohl in den letzten 30 Jahren nicht bedeutend mehr Lebensmittel konsumiert wurden, hat sich der Transportaufwand in der gleichen Zeit fast verdoppelt. Die gleiche



Menge an Lebensmitteln wird also doppelt so weit transportiert. Jeder kennt die subventionierten Transportrituale in der EU, die zahllosen Umwege, die sich offenbar lohnen, um aus einem Schwein eine Wurst und aus der Milch einen Käse zu machen. „Fuertventura-Flugtomate“ – mit diesem Etikett wirbt man bei uns für Tomaten, die spätestens innerhalb von 48 Stunden nach der Ernte den Weg in die Ladentheke des Supermarktes gefunden haben. „Lebensmittel scheinen erst dann als genießbar zu gelten“, so vermutet Christine von Weizsäcker, „wenn sie mehr als hundert Kilometer gereist sind. Erst ab etwa tausend zurückgelegten Kilometern können sie als Delikatesse gelten.“

### Genieß mal schnell!

Mit dem Überfluss in den Regalen werden anscheinend auch die kulturellen und sozialen Regeln des Essens überflüssig: Wo man hinblickt, ist eine Entrhythmisierung und Entritualisierung des Essens zu beobachten. Wir entwickeln uns zunehmend zu dem, was die Fachleute situative Einzelesser nennen. Das Frühstück zum Beispiel nehmen 40 Prozent der Menschen in Ländern wie Deutschland alleine zu sich. Und selbst beim Mittag- und Abendessen, den ehemals geselligen Mahlzeiten, sitzt bereits ein Viertel der Bevölkerung allein vor dem Teller. Das ist zunächst nicht weiter verwunderlich, nimmt doch die Anzahl an Single-Haushalten und Eigenbrötlern

in unserer Gesellschaft rapide zu. Aber auch in den Familien wird immer mehr allein gegessen. Kaum einem gelingt es noch, die unterschiedlichen Tagesrhythmen beziehungsweise Taktzeiten von berufstätigen Vätern, ebensolchen Müttern und schulpflichtigen Kindern unter einen Hut beziehungsweise Kochdeckel zu bringen: Nacheinander statt miteinander essen wird dann zur Regel. Es ist vor allem die Mikrowelle, die es jedem Familienmitglied ermöglicht, „just in time“ die eigenen Bedürfnisse zu befriedigen.

Ohne die soziale Bindekraft der gemeinsamen Mahlzeit verliert das Essen jedoch generell an Bedeutung. Pausen, die Mahlzeiten im Tagesablauf sein können, verwischen in unserer Non-Stop-Gesellschaft. Essen wird etwas für nebenher und zwischendurch: ein Schokoriegel hier, ein Hamburger dort. Amerikanische Forscher hat dies offenbar an die Nahrungsaufnahme von Kühen erinnert; sie sprechen bereits vom „grazing“, einer Kultur des ständigen Grasens. Diese Einstellung hat sich laut dem Magazin DER SPIEGEL mittlerweile jeder zweite Bundesbürger zu Eigen gemacht. In den USA seien es bereits zwei Drittel der Bevölkerung. Der typische Fast Food-Konsument wird von dem ZEIT-Vorkoster Wolfram Siebeck als jemand charakterisiert, der isst, „wie man ein Auto auftankt“. Es dauert übrigens auch kaum länger: Zwischen zweieinhalb und vier Minuten verstreichen im Durchschnitt zwischen dem ersten und dem

letzten Bissen in eine Hamburger-Mahlzeit. Und nach spätestens zehn Minuten hat man das Lokal im Schnitt wieder verlassen. Gemessen wurde dies in Wien. In den USA soll es übrigens eine Hamburger-Kette geben, die sich gleich den Namen „Eat and Run“ gegeben hat. Da mag es beruhigend sein, dass die Natur offenbar nicht alles mitmacht und in weiser Voraussicht retardierende Momente in unseren Stoffwechsel eingebaut hat. Denn würden wir ebenso beschleunigt verdauen wie wir essen, wäre Durchfall der Normalfall.

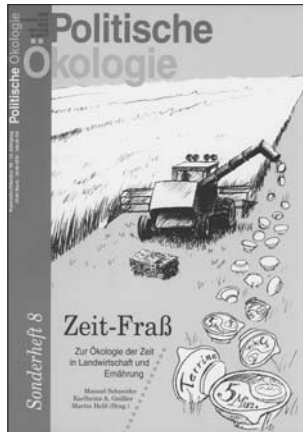
### Re-Infantilisierung des Essens

Der wirtschaftliche Boom des schnellen und bequemen Essens macht unser aller Erwartung deutlich, eine „verbrauchsfertige Welt“ vorzufinden, in der alles für den Konsum fix und fertig parat ist. Alles muss zu jeder Zeit verfügbar sein – und zwar sofort. Wehe, wenn dem nicht so ist. Wenn wir eines sind, dann ungeduldig. Eine Charaktereigenschaft, die aus uns postmoderne Zappelphilippe und -philippen gemacht hat. Alles, was dauert (das Lesen von Essays wie diesem etwa), dauert uns grundsätzlich zu lang. Zeit gilt per se als Zeitverzögerung. Die Erfüllung muss dem Wunsch dicht auf den Fersen folgen. Dafür sind wir dann auch bereit, nicht das Beste, sondern nur das Nächste zu wählen.

Eine Ungeduld übrigens, die man eigentlich nur von quengelnden Säuglingen und Kleinkindern kennt, und die mich zu

## politische ökologie

### Sonderheft 8



## Zeit-Fraß

Zur Ökologie der Zeit  
in Landwirtschaft und  
Ernährung

Ob Gentomate oder Turbokühe: Lebensmittelerzeugung und -konsum geraten immer stärker in den Beschleunigungssog der modernen Industriegesellschaft. Welche sinnlichen und ökologischen Qualitätsverluste gehen mit dieser Manipulation von Lebensprozessen einher? Gibt es ein rechtes Zeitmaß in Landwirtschaft und Ernährung?

Mit Beiträgen von Manuel Schneider, Christine von Weizsäcker, Martin Held, Karlheinz A. Geißler, Barbara Adam, Regine Kolleg u. a.

[www.oekom.de](http://www.oekom.de)

Für 19,80 Mark (10,20 Euro) erhältlich bei  
**pan adress**  
Sammelweisstraße 8, D-82152 Planegg  
Fon ++49/(0)89/8 57 09-145  
Fax ++49/(0)89/8 57 09-131  
E-Mail kontakt@oekom.de

Die Kultur des ständigen Grasens hat sich mittlerweile jeder zweite Bundesbürger zu eigen gemacht.

der – zugegebenermaßen gewagten – tiefenpsychologischen Vermutung geführt hat, dass viele von uns das „Grasen“ durch die Konsumlandschaften deshalb als so attraktiv empfinden, weil es sie womöglich an die Mutterbrust erinnert: jenen Ort des schnellen und bequemen Essens, der einem die Urfahrung permanenter Verfügbarkeit und Unerschöpflichkeit beschert hat – wenn auch auf Kosten kulinarischer Vielfalt und Wahlmöglichkeit. Fast Food und Convenience Food sind so betrachtet Ausdruck einer zunehmenden Re-Infantilisierung des Essens, die allenfalls noch übertroffen wird durch die vor allem abends zu beobachtende Fütterung erschöpfter Stadtbewohner durch Pizza- und sonstige Heimservices.

### Parallele Esswelten

Obwohl die Ernährung zunehmend in postmoderne Zeitmuster der Beschleunigung, Entrhythmisierung und Pausenlosigkeit gezwängt wird, haben wir es dennoch nach wie vor mit einem alltäglichen Erfahrungsfeld zu tun, das vielfältige Alternativen zum kollektiven Schweinsgalopp aufzeigt. Alternativen, die zunehmend gesehen und auch gelebt werden. Dies gilt auch dann, wenn den Branchen des schnellen Essens die größten Wachstumsraten prophezeit werden und McDonald's weltweit alle vier Stunden ein neues Restaurant eröffnet. Denn dieser Trend ist zwar dominant, jedoch nicht gänzlich ungebrochen.

Ich denke da weniger an die vielbeschworene Slow Food-Bewegung, eine Protestbewegung, die ihrem Namen alle Ehre macht und entsprechend langsam in die Gänge kommt. Sondern eher an die parallelen Esswelten, in denen die meis-

ten von uns leben: unter der Woche das hastige Essen hastig zubereiteter Speisen, am Wochenende dann die geradezu libidinöse Besetzung des Kochens und Essens, sei es in Form ausgeklügelter Menüfolgen, sei es in Form eines eher schlichten Mahles, angereichert lediglich mit viel Zeit und guten Freunden.

Die Essprofile in unserer Gesellschaft sind alles andere als einheitlich und in sich kohärent. Vielmehr zeichnen sich die meisten von uns durch einen souveränen Umgang mit Gegensätzen aus, die man nur deshalb nicht als Widerspruch empfindet, weil sie zeitlich voneinander getrennt sind und subjektiv jeweils anderen Welten zugeschrieben werden: dort das Alltagshandeln mit seinem eng geschnürten Zeitkorsett, hier der Chronotop des Samstagabends, wo wir alle Zeit der Welt zu haben scheinen. So fällt uns der fliegende Wechsel zwischen Fast Food und Feinkost, zwischen Frittenbude und Fresstempel, den viele von uns alltäglich und allwöchentlich vollziehen, kaum noch als etwas Besonderes auf. Problemlos bewegen wir uns zwischen den denkbar größten kulinarischen Kontrasten hin und her: gleichermaßen fasziniert und angezogen von der Schlichtheit und legeren Ungezwungenheit des Fast Food wie von der „Neuen Umständlichkeit“ der Haute Cuisine.

Mag einem auch an dieser, der gehobenen Küche, manches übertrieben und überhöht vorkommen: etwa dann, wenn aus Esskultur wieder ein Esskult gemacht wird, wenn nicht mehr das Essen, sondern seine Inszenierung im Zentrum aller Bemühungen steht. Sie zeigt jedoch, dass wir beim schnellen Leben und schnellen Essen offenbar emotional unterernährt bleiben und dass es noch Restbestände

an Sehnsucht in unserer Gesellschaft gibt, die sich an ein gelungenes Mahl knüpfen. Sehnsucht nach Muße, Geselligkeit und gutem Geschmack.

### Auskosten von Zeit

In diesen seltenen, aber glücklichen Momenten überfällt uns die Ahnung, dass durch Zeitkontrolle und Beschleunigung im Dienste der effizienten Daseinsgestaltung der Lebensstandard zwar steigen mag, die Lebensqualität jedoch eher abnimmt. So bilden jene Reste von Esskultur, die wir uns erhalten oder neu erworben haben, einen Streifen der Hoffnung – nicht am fernen Horizont, sondern eher im toten Winkel unseres beschleunigten Alltagslebens. Sie bilden gleichsam den Grünstreifen auf der Autobahn des schnellen Essens und schnellen Glücks. Schmal, aber immerhin: Denn hier – beim gemeinsamen und genussvollen Kochen, Essen und Trinken – machen wir Zeiterfahrungen an Leib und Seele, die wir uns sonst nicht mehr gönnen:

- So erfahren wir zum Beispiel, dass der Rhythmus der Mahlzeiten ein Innehalten und Zu-sich-selbst-Kommen im Getriebe des Alltags wieder ermöglicht.
- Wir erleben, dass Warten und Sich-Gedulden nicht gleichzusetzen sind mit zeitlichem Leerlauf, dass sie vielmehr Voraussetzung allen Gelingens und Vorgesmack auf den Genuss sind.
- Wir spüren, dass das vermeintliche Verschwenden von Zeit für das Kochen und Essen auch als ein Auskosten von Zeit verstanden und gelebt werden kann.
- Und wir erfahren, dass die Wiederaneignung von Zeit im gemeinsamen Mahl zugleich eine Wiederaneignung des Sozialen bedeuten kann.

Warum sollte es nicht möglich sein, derlei wochenendliche Erfahrungen gelebter Zeit auch in den Alltag hinüberzueretten, um damit nicht nur die eigenen Sehnsüchte wieder ernster zu nehmen, sondern auch die Schizophrenie von gelungenem und gehetztem Leben ein wenig erträglicher zu gestalten!? Es mag vielleicht überraschen, aber gerade der stereotype Einwand, für all dies habe man unter der Woche keine Zeit mehr, dürfte am wenigsten treffen. Wer wie wir Deutschen im Schnitt 3,5 Stunden am Tag vor dem Fernseher sitzt, und sei es nur, um den telegenen Vorkostern wie Alfred Biolek beim Kochen zuzuschauen, ist offenbar reichlich mit freier Zeit gesegnet. Wie so oft im Leben stellt sich auch hier weniger die Frage, ob wir können, was wir wollen, als vielmehr, ob wir auch wirklich wollen, was wir könnten. —

### Anmerkung

Der Text basiert auf einem umfangreicheren Essay, der unter dem Titel „Tempodiät. Über Lebensmittel und Lebensqualität.“ erschienen ist in: SCHEIDEN-WEGE – Jahresschrift für skeptisches Denken, Jahrgang 26, 1996/97, S. 296–312. Dort auch Anmerkungen und weitere Literaturhinweise. Jüngste Buchpublikation: Manuel Schneider (Hrsg.): Den Tieren gerecht werden. Zur Ethik und Kultur der Mensch-Tier-Beziehung. Universität Gesamthochschule Kassel, Witzenhausen 2001, 291 Seiten, 14 Euro/27 DM; ISBN 3-89792-053-0



### Was mich zum Kochen bringt ...

Hunger – der eigene und insbesondere der von Zoe, meiner kleinen Tochter, für die der Himmel auf Erden offenbar aus lauter „Noulies“ (übers.: Nudeln) besteht. Sie ist ein unbeirrbarer Fan väterlichen Fast Foods und eine der wenigen VerehrerInnen meiner Kochkunst. Nudeln in ihren verschiedenen Emanationen sind ein dankbares Objekt, um die ansonsten eher selten anzutreffende „prä-stabilisierte Harmonie“ (Leibniz) zwischen kindlichem Essenswunsch und väterlicher Essenskunst zu beobachten.

### Zum Autor

Dr. Manuel Schneider, geb. 1959, studierte Philosophie und Geschichte in Köln und München. Promotion in Philosophie. 1989 bis 2001 für die Schweisfurth-Stiftung (München) tätig, zuletzt als wissenschaftlicher Geschäftsführer. Seit 1994 Mitglied der Tutzingener Projektgruppe „Ökologie der Zeit“. Ab 2002 Aufbau eines freien Projektbüros für Stiftungen und andere gemeinnützige Organisationen. Bisherige Arbeitsschwerpunkte: Philosophische Anthropologie, Natur- und Tierethik, (Zeit-)Ökologie, Landwirtschaft, Ernährung und Nachhaltige Entwicklung.

### Kontakt

Dr. Manuel Schneider  
Projektbüro *!make sense!*  
Daiserstraße 15  
D-81371 München  
Fon ++49/(0)89/76 75 89-55, Fax -56  
E-Mail [manuel.schneider@make-sense.org](mailto:manuel.schneider@make-sense.org)