

Zur Ökologie der Zeit in Landwirtschaft und Ernährung

Die Folgen des Erfolgs

Von Manuel Schneider

KLS zum 30.07.1995

Lebensmittel zu jeder Zeit und an jedem Ort – lange Zeit war dies die Vorstellung vom Paradies. Für die Menschen in den nördlichen Industrieländern ist der Wunschtraum in Erfüllung gegangen: Jeder Supermarkt zeugt heute von quasi paradiesischen Zuständen. Trotzdem überkommt viele ein Unbehagen, gebiert der Überfluß den Überdruß. Kann es sein, daß wir den Erfolg auf dem Feld der Ernährung teuer erkauf haben? Daß im Fortschrittsrausch das verlorengegangen ist, wonach wir eigentlich suchten?

Lebensmittel gehören zu unser aller Lebensalltag. Sie zählen zu den großen Selbstverständlichkeiten unseres Lebens – was freilich nicht immer so war und nicht für alle Menschen gleichermaßen gilt. Spätestens das Knurren des Magens, das sich mit hübscher Regelmäßigkeit einstellt, erinnert uns, daß wir bei aller Naturbeherrschung noch immer Naturwesen sind (und zeigt zugleich, daß leicht die Beherrschung verliert, wer vom Hunger getrieben ist). Gemeinsam mit dem Atmen ist das Essen ein denkbar unmittelbarer, intensiver und sinnlicher Kontakt des Menschen mit der Natur: Wir stehen mit ihr in einem ständigen Stoffwechselfprozeß, indem wir sie uns regelmäßig und regelrecht einverleiben.

Paradoxaerweise lockert sich unser Verhältnis zur Nahrung historisch genau in dem Moment, wo wir uns eines Überangebotes aus aller Welt und zu jeder Zeit kaum noch erwehren können. Wir wissen nicht, woher unsere Nahrung kommt. Wir wissen nicht, wann und wie und von wem sie hergestellt wurde (1). Und vor allem: Wir wollen all dies auch gar nicht wissen. Die Ernährung ist den meisten von uns – bei aller Alltäglichkeit – eigentümlich fremd und gleichgültig geworden. Das heißt jedoch nicht, daß jeder in Sachen Ernährung „wunschlos glücklich“ ist. Die Tagung an der Evangelischen Akademie Tutzing, deren Vorträge in dem vorliegenden Band abgedruckt sind, ist selber ein Indiz für die Aktualität des Themas: Selten gab es so viele Anmeldungen; nur knapp die Hälfte der Interessenten konnten berücksichtigt werden. Der Grund für dieses große Interesse dürfte in dem spezifischen Zugang liegen, der gewählt wurde, nämlich Fragen der Landwirtschaft und Ernährung vor dem Hintergrund unseres *Umgangs mit Zeit* zu diskutieren. Denn nicht nur das Essen, auch das Thema „Zeit“ verbindet uns Menschen.

Kaum einer, der sich nicht angesprochen, weil irgendwie „bedrängt“ fühlt von der Zeit und sich nach einem anderen Umgang mit ihr sehnt. Das hängt wahrscheinlich damit zusammen, daß Zeit das Integral der verschiedenen Bereiche unserer Lebenswelt ist. Alles, was geschieht, geschieht in der Zeit. Immer, wenn wir handeln, handeln wir nicht nur *in*, sondern auch *mit* der Zeit, „behandeln“ sozusagen die Zeit. Gerade in dieser Unentrinnbarkeit der zeitlichen Verfaßtheit all unseren Tuns und Lassens liegt der Reiz einer Beschäftigung mit Zeit in öko-sozialer Absicht. Es ist die Chance, bereits vom Ansatz her einen Zugang zu wählen, der in dem ansonsten weiten Themenfeld „Landwirtschaft und Ernährung“ Disparates im Blick zu behalten und in Beziehung zu setzen vermag: die gestreßten Schweine mit den gestreßten Menschen, den Kuhstall mit der Küche, das Fast Food und die Frittenbude mit der Ferkelfütterung. Weniges könnte besser als unser aller Umgang mit Zeit die Entwicklungslogik dieser Gesellschaft freilegen, die uns zunehmend in ökologischer und sozialer Hinsicht problematisch geworden ist. Eine Entwicklung, die an Dynamik ihresgleichen sucht. – Wo aber liegen die Probleme? Merkwürdigerweise gerade dort, wo man sie am wenigsten vermutet: im *Erfolg*, nicht im Scheitern des Modernisierungsprozesses (2).

■ Die Schlaraffisierung unserer Lebenswelt und die Dialektik des Fortschritts

In historischer Perspektive befinden wir uns, was Landwirtschaft und Ernährung angeht, an einem Punkt, an dem die großen Sehnsüchte und Verheißungen der Menschheit weitgehend eingelöst wurden (zumindest bei uns im industrialisierten Norden). Die Landwirte sind durch die technische Aufrüstung ihrer

Anmerkungen

(1) Vgl. Massimo Montanari: *Der Hunger und der Überfluß. Kulturgeschichte der Ernährung in Europa*. München 1993, S. 192.

(2) So auch die These, die von Hans Jonas mit Blick auf das Ganze der modernen technischen Entwicklung entfaltet wird. Vgl. Hans Jonas: *Das Prinzip Verantwortung. Versuch einer Ethik für die technische Zivilisation*. Frankfurt am Main 1979 (u.ö.), S. 7.

(3) Zit. nach Bernd Guggenberger: *Sein oder Design. Zur Dialektik der Abklärung*. Berlin 1987, S. 153.

Betriebe von schwerster körperlicher Arbeit zunehmend entlastet und dabei höchst produktiv. 300 Stunden brauchte ein Bauer vor 100 Jahren, um ein Hektar Getreide zu mähen und zu dreschen. Heute schafft er das in einer Stunde. Und war es in der Mitte des vorigen Jahrhunderts nur *ein* Bürger, den ein Landwirt miternähren konnte, sind es 1950 bereits zehn Menschen und heutzutage über 80. Die Angst vor dem Hunger, die seit Menschengedenken und noch bis in den letzten Weltkrieg hinein stets präsent und berechtigt war, ist einem unvorstellbaren Überfluß an Nahrung gewichen. Das nötige Kleingeld vorausgesetzt, ist alles da, was man sich nur wünschen kann. Wir brauchen keine Lebensmittel mehr selber zu konservieren, wir brauchen keine Vorräte anzuhäufen, wir müssen uns nicht begnügen mit dem, was die Jahreszeit oder die Region uns zu bieten hat. Mit dem Überfluß in den Regalen werden anscheinend auch die kulturellen und sozialen Regeln des Essens überflüssig: Man kann essen, was man will, wo man will, wann man will, wie man will, mit wem man will ... (Bei so viel freiem Willen wird einem schon beim Schreiben ganz schwindlig!) Das beste und für den Nicht-Ökonomen das größte Rätsel ist: je mehr von allem und von überall her – desto billiger.

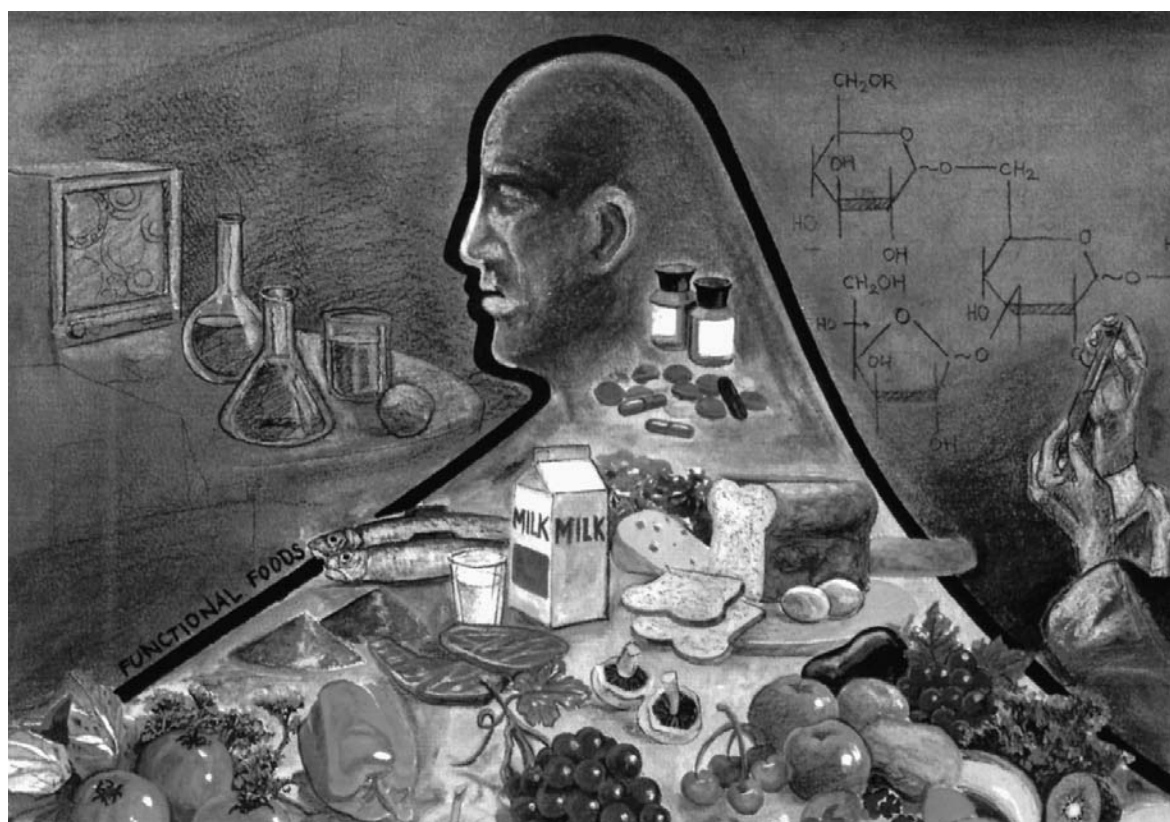
Nur noch 19 Prozent unseres Nettoeinkommens – etwa gleichviel wie fürs Auto – geben wir für Lebensmittel aus. Noch vor 30 Jahren war der Anteil mehr als doppelt so hoch. Wenn das so weitergeht, werden wir in Zukunft wahrscheinlich von Brüssel oder sonstwoher bezahlt, wenn wir etwas essen.

Und dennoch: Je „paradiesischer“ die Zustände, je mehr wir uns eigentlich zu unserem Schlafraffendasein beglückwünschen müßten, desto größer das Unbehagen. Das unguete Gefühl ist weit verbreitet, daß wir uns trotz (oder wegen) aller Annehmlichkeiten zunehmend von dem entfernen, was man ein „gutes und erfülltes Leben“ nennen könnte. Wir befinden uns offenbar – satt wie wir sind – in einer „Modernisierungsfalle“. Eine Falle, die der Schriftsteller Robert Musil in seinem Roman „Der Mann ohne Eigenschaften“ wie folgt beschrieben hat: „Jeder Fortschritt ist ein Gewinn im Einzelnen und

eine Trennung im Ganzen – es ist das ein Zuwachs an Macht, der in einen fortschreitenden Zuwachs an Ohnmacht mündet und man kann nicht davon lassen.“ (3)

Offenbar merken die Protagonisten und die Profiteure dieser Entwicklung, in unserem Fall im wesentlichen die Lebensmittelindustrie, diese Unstimmigkeit. Auch sie sitzen in einer Falle: einer *Imagefal-*

”
Statt des Jubels vergangener Zeiten, der den Fortschritt stets begleitete, „schämt“ man sich heute offenbar all der Mittel und Techniken, die zu dem Überfluß geführt haben.



Wenn die Lebensmitteltechnologien unter sich sind, ist die Fortschritts-euphorie ungebrochen: Titelbild der „Herbst“-Ausgabe (Okt./Nov.) 1994 des Fachblattes „The World of Ingredients“, das die neuesten Errungenschaften im Food-design feiert, die sogenannten „functional foods“

Anmerkungen

- (4) Eine Formulierung von Elisabeth Bücking. Vgl. Elisabeth Bücking: Der Apfel fällt zu weit vom Stamm. Das Streuobst als Symbol einer neuen Kultur. In: Markus Rösler und Jobst Kraus: Vielfalt in aller Munde. Perspektiven für Bewirtschaftung und Vermarktung im bundesweiten Streuobstbau. Evang. Akademie Bad Boll (Materialien 5/93), S. 96.
- (5) Vgl. Bernward Geier: Keine Kultur ohne Agrarkultur! In: Evangelische Akademie Baden (Hrsg.): Land nutzen – Natur schützen. Von der Konfrontation zur Kooperation. Karlsruhe 1995, S. 80-97. Der Hinweis auf Illich findet sich auf S. 93.
- (6) Vgl. Bernhard Heindl: Wozu sind Bauern noch zu gebrauchen? In: Agrar-Bündnis e.V. (Hrsg.): Landwirtschaft 95 – Der kritische Agrarbericht. Kassel / Rheda-Wiedenbrück / Bonn 1995, S. 99-103, hier: S. 100.
- (7) Vgl. Annelies Furtmayr-Schuh: Warum müssen Bohnen fliegen? In: NATUR 5/1995, S. 78 f. – Jeder vierte LKW auf unseren Straßen transportiert bereits Nahrungs- und Genussmittel. Tendenz steigend. (Vgl. Ingrid Reinecke: Pilze auf Reisen. In: DIE WOCHE vom 22. September 1994, S. 29.) – Zur Transportproblematik vgl. auch Stefanie Böge: Erfassung und Bewertung von Transportvorgängen: Die produktbezogene Transportkettenanalyse. In: Dieter Läßle (Hrsg.): Güterverkehr, Logistik und Umwelt. Analysen und Konzepte zum interregionalen und städtischen Verkehr. Berlin 1993, S. 131-159.
- (8) Christine von Weizsäcker: Skizzen zum Entwurf einer Landwirtschaftsphilosophie. In: Scheidewege 22 (1992/93), S. 180.

le. Statt des Jubels vergangener Zeiten, der den Fortschritt stets begleitete, „schämt“ man sich heute offenbar all der Mittel und Techniken, die zu dem Überfluß geführt haben. Umso mehr bemüht man die Bilder vergangener Zeiten vom Landleben und der guten Hausmannskost, um die Produkte an den Hausmann und die Hausfrau von heute zu bringen. Denn: Mit Photos aus einer Legebatterie auf der Schachtel ließe sich kein einziges Ei verkaufen; auch keine Tomate, zeigte man die moderne, in mehrfacher Hinsicht bodenlose Aufzucht auf Steinwolle und sähe man, wie die Frucht „am Tropf“ einer wissenschaftlich ausgetüftelten Nährlösung hängt. Auch die näheren Umstände der Herstellung von sog. Novel Food dürften beim umworbenen Konsumenten zu eher verhaltenen Kaufreaktionen führen. Ohne entsprechendes bukolisches Make up bliebe man auf den High-Tech-Produkten sitzen (noch jedenfalls). Dies führt zu dem, was ich unter temporalem Gesichtspunkt als „Gleichzeitigkeit des Ungleichzeitigen“ bezeichnen möchte: Die heutige Lebensmittelbranche zehrt von der Aura einer bäuerlichen und handwerklichen Wirtschaftsweise, der sie zugleich den Garaus bereitet. Ob man – rein werbetechnisch – so etwas „nachhaltig“ nennen kann, weiß ich nicht, und ob sich dahinter ökologische Probleme besonderer Art verbergen, vermag ich ebenfalls nicht zu beurteilen. Parasitär ist ein solches Verhalten allemal. – Unverkennbar werden zeitökologische Bezüge jedoch bei einer weiteren Form der Gleichzeitigkeit des Ungleichzeitigen:

■ **Folgen des Erfolgs (1): „Der Apfel fällt zu weit vom Stamm“⁽⁴⁾ – über das Nomadenhafte unserer Lebensmittel**



Der Philosoph Ivan Illich hat daran erinnert (5), daß noch vor 100 bis 150 Jahren ungefähr 95 Prozent der Lebensmittel, die ein Bürger damals zu sich nahm, im Blickfeld seines

Kirchturms erzeugt wurden. Mit allen Vor- und Nachteilen. Man konnte sehen und miterleben, wie die Pflanzen und Tiere, von denen man lebt, wachsen und gedeihen. Man war aber auch viel stärker als heute darauf angewiesen, daß sie wachsen und gedeihen. Jene sinnliche Nähe, die auch immer die Nähe des Mangels war, ist heute weitgehend einem abstrakten, entsinnlichten und in vielfacher Beziehung distanzierten Bezug gewichen. Die Kiwi kennt heute jedes Kind, Streuobst hingegen bestenfalls vom Hörensagen. Die Ferne wird entzaubert, das Naheliegende entfremdet (6). Derzeit beziehen die Deutschen fast doppelt so viel Gemüse und rund zehnmal so viel Obst aus Übersee wie aus Europa. Irgendwo ist immer Saison auf diesem Globus (7). „Fernfütterung“ nennt das Ivan Illich. Und Christine von Weizsäcker vermutet, daß es in unserer Zivilisation ein nachgerade „magi-

sches Transportritual“ geben muß: „Lebensmittel scheinen erst dann als genießbar zu gelten, wenn sie mehr als hundert Kilometer gereist sind. Erst ab etwa tausend zurückgelegten Kilometern können sie als Delikatesse gelten.“ (8)

Bleibt festzuhalten, daß unsere Lebensmittel mindestens genauso wenig seßhaft sind wie wir. Mit all den heimlichen und bekannten ökologischen Folgekosten. Auch hier gilt, daß die Probleme eher im *Übermaß des Erfolgs*, als im Scheitern der Modernisierung liegen. Denn bei aller berechtigten Kritik an der derzeit hohen Mobilität von Lebewesen und Lebensmitteln darf man eines nicht vergessen: Der jahrtausendealte Hunger in Europa ist nicht nur durch die verbesserten Anbauverfahren besiegt worden, sondern gerade auch dadurch, daß die Beziehung zwischen Nahrung und Wohnort schrittweise *glockert* und dadurch das Nahrungsangebot den lokalen und vor allem jahreszeitlich-bedingten Schwankungen und Unwägbarkeiten *entzogen* wurde. Ist nicht selbst das traditionelle Konservieren von Lebensmitteln in all seiner ökologischen Harmlosigkeit auch eine – wenngleich „arme“ und energiearme – Methode, die Abhängigkeit von der Natur und „die Jahreszeiten zu besiegen“ (9)? War nicht gerade die Überwindung des Klimas und der saisonalen Schwankungen über Jahrhunderte „das große Verlangen der Menschheit“!? Die Symbiose mit der Natur, die Abhängigkeit von ihrem Rhythmus, die von manchem romantisierend beschworen wird, war bis vor nicht allzu langer Zeit „nahezu total“. Aber das hieß nicht, daß man stets in „heiterer Übereinkunft“ mit den Eigenzeiten und Rhythmen der Natur gelebt hätte. Es ist eher wahrscheinlich, daß diese Abhängigkeiten zuweilen „als eine Form der Sklaverei empfunden wurden“ (10). Der Kulturgeschichtler Massimo Montanari, von dem diese Warnungen vor rückwärtsgewandten Ernährungsutopien stammen, vermutet, daß sich die Menschen damals das Paradies wohl eher als „einen Ort *ohne Jahreszeiten* vorgestellt (hätten), in dem eine sich immer gleichbleibende Nahrung ständig verfügbar ist“ (11). Also ziemlich genau so wie heute unseren Supermarkt!

An diesem für unser Thema zentralen Beispiel läßt sich die Logik erkennen, die hinter dieser Entwicklung steht. Letztlich geht es seit jeher um die *Kontrolle natürlicher Eigenzeiten und Rhythmen*. Heute geschieht dies dank vieler Technik und Energie besonders wirkungsvoll und problembeladen. Nur wenn ich die Zeiten im Griff habe, wird der Raum überwindbar. Beschleunigung und Verlangsamung sind dabei die beiden Kunstgriffe, um natürliche Eigenzeiten und Rhythmen zu beherrschen und den menschlichen Interessen zu unterwerfen. Das Schwein muß zunächst – im Schweinsgalopp sozusagen – das Kunststück fertigbringen, möglichst schnell möglichst dick (aber ja nicht fett!) zu werden. Nach dem Schlachten wird das frühreife Tier dann erst einmal tiefgefroren und in den Winterschlaf versetzt. Auch der Käse muß sich sputen beim Reifen. Die To-

mate hingegen sollte möglichst langsam auf dem Transport „nachreifen“, um dann trotz längerer Abwesenheit von Glashaas und Nährlösung „Frische“ vor-tauschen zu können. „Stop and go (faster)!“ lauten die Kommandos der Lebensmitteltechniker. Je nachdem, wie es Markt und Ökonomie verlangen.

Dieses Kontrollprogramm ist ebenso erfolgreich wie folgenreich. Seinen Erfolg erleben wir alltäglich mit großer Selbstverständlichkeit, für die Folgen scheinen wir weitgehend blind zu sein. Eine dieser Folgen ist die erwähnte hohe Mobilität unserer Lebensmittel, die im übrigen nicht nur ökologisch, sondern auch geschmacklich ein Problem darstellt („Nomaden des schlechten Geschmacks“). Drei weitere Folgen möchte ich hervorheben und dabei vor allem *Bezüge* herstellen zwischen den verschiedenen Themenfeldern, die auch im vorliegenden Heft beackert werden – auf die Gefahr hin, daß ich jeweils Äpfel mit Birnen vergleiche.

■ Folgen des Erfolgs (2): Wie gewonnen, so zerronnen – Zeitgewinne und was von ihnen übrigbleibt



Das zweifellos dominante Zeitmuster der Natur- und Kulturbeherrschung ist das der *Beschleunigung*. Da Zeit bekanntlich Geld ist, gilt es jene zu sparen, um dieses zu mehren. Die dabei erreichten „Zeitgewinne“ sind jedoch

nicht selten trügerisch. Drei Beispiele aus Stall und Küche:

Landbevölkerung. Der alljährliche Agrarbericht des Bundeslandwirtschaftsministers macht deutlich, daß die Arbeitszeit der Bäuerinnen und Bauern nicht dem allgemeinen Trend zur 35-Stunden-Woche folgt. 62 Stunden pro Woche ist der bundesrepublikanische Durchschnitt (12). Gewiß, durch die technische und

chemische Aufrüstung der Betriebe ist der Anteil schwerer körperlicher Arbeit erheblich gesunken. (Ob sich dadurch jedoch der allgemeine Gesundheitszustand verbessert hat, darf bezweifelt werden (13).) Berichtet wird auch, daß der Reiz des landwirtschaftlichen Berufs gerade im fliegenden Wechsel von Arbeits-, Familien- und Freizeit liegen soll. Dennoch haben die verschiedenen Zeiteinspareffekte nach Meinung der Betroffenen insgesamt eher zu einer *Verdichtung von Zeit* und damit zu mehr Hektik in den Betrieben geführt (siehe Kasten „Schnell weiter ...“).

Bedenkenswert scheint mir auch, daß die Beschleunigung der Arbeitsvorgänge bei den Nutznießern zuweilen merkwürdige temporale Dissonanzen hervorruft: „Daß die Ernte so schnell geht, finde ich sehr schade, weil etwas, was das ganze Jahr über wächst, innerhalb so kurzer Zeit abgeerntet ist. (...) Die Ernte ist gewesen und ich hab gar nichts davon mitgekriegt! Das find ich richtig enttäuschend“, meinte eine Bäuerin, die ebenso staunend wie frustriert miterleben konnte, wie acht Hektar Weizen „ehe man sich versah“ von einem Lohnunternehmer abgeerntet wurden (14). Sie empfand dies offenbar als unstimmig angesichts der Zeit von Mensch und Natur, die in dem Wachstum der Pflanzen steckt. Es ist, als ob durch die unfaßbare Geschwindigkeit der Maschinen die menschliche Arbeit vernichtet und die Menschen um den Lohn ihrer Mühe betrogen würden. Auch hier ist der Zeitgewinn trügerisch, sofern er

”

Die heutige Lebensmittelbranche zehrt von der Aura einer bäuerlichen und handwerklichen Wirtschaftsweise, der sie zugleich den Garaus bereitet.

Anmerkungen

- (9) Massimo Montanari: a.a.O., S. 195.
- (10) Massimo Montanari: a.a.O., S. 194.
- (11) Massimo Montanari: a.a.O., S. 195. – Vielleicht ein Grund, warum in der biblischen Schöpfungsgeschichte der Wechsel der Jahreszeiten nicht erwähnt wird. Der einzige dort genannte zeitliche Rhythmus ist der Wechsel zwischen Tag und Nacht.
- (12) Statistisches Jahrbuch über Ernährung, Landwirtschaft und Forsten. Münster-Hiltrup 1994, S. 19. – Die Zahl bezieht sich auf selbständige Landwirte in den alten Bundesländern.



Noch nie war der Tisch so reichhaltig gedeckt wie heute.

(13) Aus den USA liegen hierzu genaue Zahlen vor: Etwa eine halbe Million Menschen arbeiten dort in der intensiven Schweineproduktion. Nahezu 79 Prozent leiden aufgrund des „ätzenden“ Stallklimas an Bronchitis, 12 Prozent an Asthma und 15 Prozent an periodisch auftretender Überempfindlichkeit der Lunge. In Europa sieht die Lage ähnlich aus: Aus den Niederlanden wird von Schweinehaltern berichtet, die aus den genannten Gründen bereits im Alter von 50 Jahren berufsuntfähig sind. Untersuchungen bei Beschäftigten in Geflügelbetrieben kommen zu ähnlichen Ergebnissen.

Vgl. hierzu: Engelhard Boehncke: Die Auswirkungen intensiver Tierproduktion auf das Tier, den Menschen und die Umwelt. In: Hans Hinrich Sambras und Engelhard Boehncke (Hrsg.): Ökologische Tierhaltung. (Alternative Konzepte, Band 53.) Karlsruhe 1990, S. 9-25.

(14) Vgl. die Interviewpassage in dem Beitrag von Heide Inhetveen in diesem Heft (S. 80).

(15) Trügerisch wäre jedoch auch, mit Blick auf frühere Zeiten das hohe Lied auf Handarbeit und Sense anzustimmen. Obwohl der Bäuerin alles „zu schnell“ geht, muß der Erfahrungsverlust und die Entwertung Ihrer Arbeitszeit auf andere Weise kompensiert werden. Vielleicht bekommt das alljährliche Erntedankfest hierin eine neue Bedeutung?

(16) Die durchschnittliche Nutzungsdauer der bundesdeutschen Milchkuh beträgt mittlerweile nur noch knapp drei Jahre. Vgl. hierzu auch den Beitrag von Günter Postler in diesem Heft, S. 57ff. (17) Vgl. Anita Idel: Gentechnik, Biotechnik und Tierschutz. Göttingen 1991, S. 35 f. (18) Vgl. Anita Idel: a.a.O., S. 19.

nämlich offenbar mit einem Erfahrungsverlust verbunden ist: dem „Genuß an den Früchten der Zeit“ (15).

Tierzucht. Streß und Erfahrungsverlust herrschen auch in den Ställen. Dank modernster Zuchtverfahren ist die Leistung der Tiere pro Zeiteinheit enorm gestiegen: mehr Milch, mehr Eier, mehr Fleisch, und das in immer kürzerer Zeit. Was von diesem Leistungs- und Zeitgewinn übrigbleibt, sind krankheitsanfällige und gestreßte Tiere. Verbraucht und schlachtreif, noch bevor der Organismus „ausgereift“ ist und die Tiere das Erwachsenenalter erreicht haben. Fast schon „beruhigend“, daß die Tiere sich offenbar zunehmend dem Ansinnen der Menschen verweigern und die Rentabilitätsrechnungen durch verfrühtes Ableben sabotieren. Die immer schnelleren Leistungszunahmen stehen nachweislich in direktem Zusammenhang mit einem starken Rückgang der Lebenszeit (16). Mit dem Ergebnis, daß es in den Ställen keine alten Tiere mehr gibt. Die Qualität des Alters wird – wie auch sonst in unserer Gesellschaft – auf dem Altar der Jugend und Leistungsfähigkeit geopfert.

Doch die Quelle juveniler Leistungsfähigkeit ist bereits seit längerem nicht mehr die Gesundheit der Tiere! Ihr Leben ist vielmehr weitgehend ein „Leben auf Reserve“ (Anita Idel). Wenn ein Huhn noch Stunden vor dem Erschöpfungstod ein Ei legt oder eine Kuh mit 40 Grad Fieber weiterhin 30 Liter Milch gibt, dann nicht, weil sie gesund sind, sondern *obwohl* sie krank sind (17). Eine Selbstregulation des Organismus ist in

den Programmen der Zuchtverbände nicht vorgesehen und auch sonst bleibt für Regeneration und Rekonvaleszenz keine Zeit im Produktionsablauf. Kurzum: Leistung allein ist kein Ausdruck mehr von Gesundheit! Diese *Entkopplung von Leistung und Gesundheit* (die man im übrigen auch bei uns Menschen beobachten kann) ist eine Folge züchterischer und haltungstechnischer Bemühungen um ein Maximum an Leistung in einem Minimum an Zeit – unter weitgehender Mißachtung natürlicher Eigenzeiten und Rhythmen der Tiere. Sicher ein Problem des Tierschutzes, aber angesichts immens gesteigerter Arzneimittelkosten und hoher Nutzungsausfälle auch zunehmend ein Problem der Ökonomie. (Der volkswirtschaftliche Schaden, der allein durch Fruchtbarkeitsstörungen der Tiere entsteht, wird auf eine Milliarde Mark geschätzt (18).)

Moderne Haushaltsführung. Dank vorgefertigter Produkte und Mikrowelle verkürzt sich nachweislich die Zeit, die man für die reine Zubereitung der Nahrungsmittel benötigt. Dafür jedoch nimmt in fast gleichem Maße die Zeit zu, die man dafür verwendet, die Lebensmittel einzukaufen, weil es zum Beispiel den Laden um die Ecke nicht mehr gibt (er vielmehr im Schnitt acht Kilometer von zu Hause entfernt liegt (19)) und die Sucharbeit im Supermarkt proportional mit dem Warenangebot steigt. Aber auch, weil die sogenannten Rüst- und Reinigungszeiten entsprechend der technischen Aufrüstung in der Küche zunehmen. Statt Kartoffeln, schrubben wir halt die Moulinex und lesen Betriebsanleitungen. Unterm Strich – so belehrt

„Schnell weiter ...“

Der Rückblick dann auf 1964, als ich meine landwirtschaftliche Lehre begann. Ich bin mit 16 Jahren Bauer geworden, weil ich ein Freund der Natur war. Mich faszinierte, wenn Ferkel oder ein Kalb geboren wurden. Die Tiere wurden getätschelt, gestreichelt, man leistete ihnen Beistand, wenn sie krank waren oder menschliche Hilfe brauchten. Wenn ich mit dem Pferd zur Weide ritt oder die Kühe von der Weide in den Stall trieb, erfreute ich mich an der Natur, den Blumen, dem Summen der Bienen, dem Geraschel im Gras und Strauch, dem Zwitschern der Schwalben oder an dem Klang der Feldlerche. Auch dies alles sind für mich bäuerliche Genüsse.“

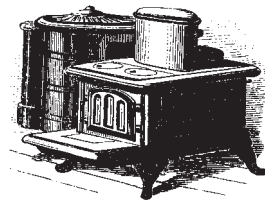
30 Jahre später: „Morgens 6 Uhr mit schlechtem Gewissen aufwachen, ob am gestrigen Tag nicht doch etwas versäumt oder vergessen wurde. Ach ja, die automatische Lüftung regelte gestern falsch. Schnell kurz in den Stall und verstellen, da es über Nacht bedeutend wärmer geworden ist. Kurzer Blick in die Zeitung: Krieg in Jugoslawien, Schirinowski, sonst Mord und Totschlag. 7 Uhr schnell in den Stall, ja – die Gedanken sortieren – Füttern, misten, Deckzentrum, Besamung, Zähneknäufen, Eisenspritze, alles fliegenden Schrittes. Ach ja, Ferkel müssen noch umgestellt werden. Sauen umtreiben, willst du wohl, du störrisches Vieh. Buchten desinfizieren. Um

10 Uhr wenigstens das Frühstück noch ausgiebig genießen. Mit dem Auto im Tempo durch die Feldmark und die Bestände auf Unkräuter kontrollieren. Ach ja, wie war das noch 1964? Blumen, Tiere, Erdboden anfassen, die Bodengare fühlen, als etwas Lebendiges betrachten – verdrängen, schnell weiter. Fünf verschiedene Komponenten ins Spritzfaß, ja nichts vergessen, oder doch? Bloß schnell in den Computer eintippen. Ach ja, mittags noch schnell per Telefon die günstigsten Angebote über Pflanzenschutzmittel einholen. Nachmittags rattert der Kabinenschlepper über die Felder. Kein Schwalbengezwitscher hören, keine Feldlerche sehen, Konzentration ist angesagt. 17 Uhr: Stallarbeit. Morgens vergessen, zwei Würfe Ferkel gegen Durchfall zu impfen, ein Ferkel tot, eins am verenden. Scheiße. Abends ja alles in die Schlagkartei eintragen. Morgen ist es vergessen. Ach ja, da sind ja auch noch die Kinder, nochmal mit dem Jungen sprechen, hat Blödsinn verzapft in der Schule. Schon 20 Uhr, schnell zur Versammlung, Krisenstimmung. Die Nitratwerte des dörflichen Trinkwasserbrunnens haben 50 Milligramm erreicht. Reif fürs Bett. Schlecht geschlafen. 6 Uhr früh auf ein Neues. Hatte der vergangene Tag eigentlich noch etwas mit „bäuerlich“ zu tun?!”

Bericht von Siegfried Herbst, Bauer in Niedersachsen, Original aus „Unabhängige Bauernstimme“ 5/94, S. 12 f.

uns die Haushaltswissenschaft – scheint in Sachen Zeit auch in der Küche zu gelten: wie gewonnen, so zerronnen. – Weniger um Zeitquantitäten als um Zeitqualitäten geht es beim dritten Bündel an Folgen, das wir uns offenbar eingehandelt haben.

■ Folgen des Erfolgs (3): Solisten der Lebensführung – oder: Über Zeit und Vereinsamung



Beginnen wir bei uns, den Konsumenten. Der Trend ist eindeutig. Wir entwickeln uns zu dem, was man „situative Einzelser“ nennt (20). Das ist zunächst nicht weiter ver-

wunderlich, nimmt doch die Anzahl an Single-Haushalten und „Eigenbrötlern“ rapide zu. Aber nicht nur dort wird allein gegessen, wo der Solipsismus zur Lebensmaxime geworden ist, sondern auch in Familien und sonstigen Bündeln fürs Leben. Kaum einem gelingt es noch, die unterschiedlichen Tagesrhythmen (oder besser: Taktzeiten) von berufstätigen Vätern, ebensolchen Müttern und schulpflichtigen Kindern unter einen Hut bzw. Kochdeckel zu bringen: „nacheinander statt miteinander essen wird dann die Regel.“ (21) Auch dies eine Folge der rigiden Zeitmuster, denen wir uns anscheinend zu unterwerfen haben.

Ohne die soziale Bindekraft der gemeinsamen Mahlzeit verliert das Essen offenbar generell an Bedeutung. Zeitliche Zäsuren, die Mahlzeiten im Tagesablauf sein können, verwischen in unserer „Nonstop-Gesellschaft“. Essen wird etwas für nebenher und zwischendurch. Diese Einstellung hat sich laut SPIEGEL bereits jeder zweite Bundesbürger zueigen gemacht. In Amerika seien es bereits zwei Drittel der Bevölkerung. „Sie essen, wie man ein Auto auftankt“, meint dazu der kulinarische Meinungsbildner und Vorkoster Wolfram Siebeck (22).

Auch in unseren Ställen trifft man lauter Solisten an. Die Rede von „Massentierhaltung“ sollte nicht darüber hinwegtäuschen, daß es sich in Wirklichkeit um eine Masse vereinsamter Tiere handelt. Gelangweilt oder gestreßt, jedenfalls ohne angemessenen Sozialkontakt zu ihresgleichen oder zum Menschen vegetieren sie dem Tag X entgegen, den der Mensch für ihren Tod errechnet hat. Gleichhalt, gleichschwer, mit gleichem Geschlecht leben sie – *gemeinsam einsam* – ihr kurzes Leben lang entweder in Anbindehaltung oder zu engen Boxen und Käfigen. Die Futteraufnahme wird mittels Futterautomaten und computergesteuerter Transponderfütterung zunehmend individualisiert: nacheinander statt miteinander lautet auch hier die Maxime. Selbst das Sexualverhalten, von dem man annehmen könnte, daß wenigstens hier die Tiere sich zeitweise näher kommen dürfen, wird künstlich hormonell synchronisiert

und technisch kanalisiert. Ohne „KB“ (künstliche Besamung) läuft nichts mehr in unseren Ställen – das gilt im übrigen auch für viele Biohöfe. All dies hat verschiedene und nicht immer rein zeitbezogene Gründe. Das Spektrum reicht vom kurzfristigen ökonomischen Kalkül des Landwirts und seiner Berater bis hin zur allgemeinen Phantasie- und Lieblosigkeit der gesamten industriellen Tierhaltung. Wichtig scheint mir in diesem Zusammenhang, daß die räumliche Enge in unseren Ställen auch und nicht zuletzt Funktion der zeitlichen Enge ist, die dem Tier bleibt, seine Leistung zu erbringen. Das Ausleben des Sozialen bräuchte Raum und Zeit. Beides jedoch steht der Ökonomie (besser gesagt: einer bestimmten Ökonomie) nur im Weg.

■ Folgen des Erfolgs (4): Vielfalt an Einfach – oder: Über den Zusammenhang von Langeweile und Ökologie



Der gleichen Ökonomie steht noch etwas anderes im Weg, nämlich lebendige Vielfalt. Bei der Frage nach der Vielfalt ist es jedoch – wie könnte es anders sein – nicht leicht, einen einheitlichen Trend auszumachen. Blickt man in die Regale eines gut sortierten Supermarktes kann von Verlust an Vielfalt zunächst keine Rede sein. Knapp 1.300 neue Lebensmittel werden im Schnitt pro Jahr auf den Markt gebracht: die *ewige Wiederkehr des Neuen*. Die Quelle dieser Vielfalt ist zwar weniger das Land als vielmehr das Labor, und nicht jede dieser Laborblüten überlebt. Aber selbst angesichts der zahlreichen Lebensmittel aus der ganzen Welt, dem „Ethno-Food“, das wir täglich einkaufen, fällt es schwer, das Klagelied über den Verlust an Vielfalt anzustimmen. Noch nie war der Tisch so reichhaltig und abwechslungsreich gedeckt wie heute.

Merkwürdigerweise erleben wir jedoch gleichzeitig eine ebenfalls noch nie dagewesene globale Vereinheitlichung des Essens und der Eßgewohnheiten: *immer das gleiche zu jeder Zeit an jedem Ort*. Das ganze erinnert an den Spleen des sagenumwobenen amerikanischen Millionärs Howard Hughes, ein hypermobiler Zeitgenosse, der in den fünfziger Jahren unzählige über die ganze Welt verstreute Häuser und Appartements besaß. In jedem dieser Häuser ließ er täglich nach festgelegtem Plan die gleiche Mahlzeit mit den gleichen Blumen servieren. Die Dienstmoten hatten sich so zu verhalten, als würde er jeden Moment eintreffen. Alles war so arrangiert, daß er sich überall zu Hause fühlen sollte (23). Der Spleen des Millionärs ist nun Wirklichkeit für Millionen.

Da die Food-Konzerne mittlerweile weltweit agieren, ist die globale Vereinheitlichung und Uniformierung des Essens für sie ökonomisch zweifellos attrak-

- Anmerkungen**
 (19) Vgl. Enquête-Kommission „Schutz der Erdatmosphäre“ des Deutschen Bundestages (Hrsg.): Landwirtschaft Studienprogramm, Teilband II. Bonn 1995, S. 151 ff.
 (20) Vgl. Margret Tränkle: Fliegender Wechsel zwischen Fast Food und Feinkost. Zur Entritualisierung des Essens. In: Michael Andritzky (Hrsg.): Ökos – von der Feuerstelle zur Mikrowelle. Haushalt und Wohnen im Wandel. Stuttgart u. Zürich 1992, S. 393-404.
 (21) Margret Tränkle: a.a.O., S. 395.
 (22) DER SPIEGEL 37/1989. Zit. nach Margret Tränkle: a.a.O., S. 397.
 (23) Vgl. Paul Virilio: Revolutionen der Geschwindigkeit. Berlin 1993, S. 38.



Mc Jobs

Sich unter starkem Zeit-
druck befindend, ver-
suchte Frank O. sein persön-
liches Zeitmanagement

dadurch zu optimieren, in dem er sein akutes Hungergefühl bei McDonald's über das dort angebotene Fast-food zu befriedigen versuchte. Fast-food aber, das weiß man ja inzwischen, hat seinen Preis, nicht nur seinen materiellen. Da die Hungergefühle in unserer Gesellschaft nicht gleichmäßig über den Tag verteilt sind, sondern gehäuft gegen Mittag auftreten, steigt der Preis des Big Macs in dieser Zeit durch jene Zeit, die man in der Warteschlange am Bestelltresen zubringen muß. Nach dem impliziten Motto: „Wart mal schnell“ stellt man sich pflichtbewußt an. Stop and go nicht nur auf der Autobahn!

Der zeitsensible Mitarbeiter reiht sich also in zivilisierter Art und Weise in die Schlange der Hoffnungsvollen ein. Dabei schweifte sein Blick über eine Wanduhr, deren Ziffern, farblich unterschiedlich, doppelt aufgetragen waren, jedoch um jeweils eine Stunde zeitversetzt.

Trotz aktivitätentlastender Wartezeit fiel ihm keine Erklärung für diese seltsame Uhr ein. Als er an der Reihe war, fragte er deshalb die Angestellte, die seine Fast-food-Bestellung aufnahm nach dem Sinn dieses Ziffernblattes. Die zu erwartende, aber doch überraschende Antwort: „Ich kann Ihnen das auch nicht erklären, ich arbeite nämlich erst seit drei Stunden bei dieser Firma.“
Karlheinz A. Geißler

den die Wissenschaft und die Großkonzerne, die bislang noch nie durch besondere Naturnähe aufgefallen sind. Ohne im Einzelfall die Fehlermeldungen der Natur abzuwarten oder gar zu registrieren und ohne einen Blick auf andere, vielseitigere und gemächlichere Entwicklungspfade zu werfen, befinden wir uns in einem züchterischen Blindflug oder besser gesagt: auf einem Instrumentenflug, bei dem leider *nicht* offen ist, wohin die Reise geht und wer auf der Strecke bleibt.

Nach diesem kulturpessimistischen Kommentar in Sachen Vielfalt drängt sich die Frage auf: „Wo bleibt das Positive?“ Eine vorläufige Antwort dürfte lauten: Das Positive liegt genau dort, wo das Negative sich breitgemacht hat. Genauer gesagt: Wenn uns die Folgen unseres Umgangs mit Zeit in Landwirtschaft und Ernährung bewußt sind, sollten wir auch klarer sehen, was aus ihnen jeweils für unser Handeln folgt. Denn die meisten Zeiteingriffe und -gewinne erweisen sich in mehrfacher Hinsicht als trügerisch:

- sie halten oft nicht, was sie versprechen;
- sie führen zu Risiken und Nebenwirkungen, die meist nicht auf den „Packungen und Beilagen“ vermerkt sind (zum Beispiel zu beschleunigungsbedingtem Erfahrungsverlust und Wertschwund bei Mensch und Tier);
- Rastlosigkeit und einfältige Vielfalt zerstören den

tiv (und wird auch entsprechend vorangetrieben). Worin aber liegt für den Konsumenten das Attraktive an dieser abwechslungsarmen und stereotypen Kost? Haben wir es – angesichts der hohen Innovationsrate im Ernährungssektor – vielleicht mit einem Kompensationsphänomen zu tun? Nach dem Motto: „Hier weiß man, was man hat, hier muß man nicht erst groß wählen.“ (24) Ist die Speisekarte von Fast-Food-Ketten wie McDonald's und Burger King deshalb so dürftig: nicht, weil es nichts anderes gibt, sondern gerade weil es so unendlich viel anderes gibt? Versteckt sich hinter der Einfachheit die Vielfalt, die manchem offenbar zu viel wird? Wie dem auch sei. Die Lage ist – bei aller Einfachheit – einigermaßen verwirrend.

Überschaubar hingegen geht es auf dem Acker und im Stall zu. Von den rund 50 verschiedenen Gerstensorten, die in den Listen des Bundessortenamtes eingetragen sind, werden auf gut zwei Dritteln der Fläche lediglich vier Sorten verwendet. (Das gleiche gilt für Weizen, Hafer und andere Früchte (25).) In Indien, ein anderes Beispiel für den Verlust an lebendiger Vielfalt, wurden in den letzten 50 Jahren noch über 30.000 verschiedene Reissorten angebaut. Heute bestimmen keine 30 mehr den Markt (26). Auch bei den Tieren dreht sich alles um ein paar wenige Hochleistungsrassen. Bei den Legehennen, gemeinhin die unfreiwillige „Avantgarde“ der industriellen Tierhaltung, sind europaweit nur noch zwei Zuchtpopulationen von Bedeutung. Wie man sieht: Die genetische Basis der Zucht von Pflanzen und Tieren wird immer schmaler, und zwar in dem Maße wie die Zucht selbst immer schneller wird.

Das Ergebnis dieses rasanten Ausverkaufs jahrhundertalter bäuerlicher Kulturleistungen ist eine weitgehend homogenisierte und standardisierte, eine „gleichgeschaltete“, klonierte und damit langweilig gemachte Natur. Dies vorab zur *Ästhetik* der Angelegenheit.

Unter ökologischer Hinsicht dürfte wenigens bei unserem Thema so konsequenzenreich sein wie diese weltweit um sich greifende, beschleunigungsbedingte genetische Monokultur. Nimmt doch mit der genetischen Vielfalt auch die Flexibilität der Organismen ab, mit der sie auf veränderte Umweltbedingungen und Nutzungsziele reagieren und sich *in* der Natur und *als* Natur bewähren können. Was gut ist, kann nur dadurch geklärt werden, daß es sich *langfristig* bewährt. Daher die Gemächlichkeit, durch die sich Evolution bislang auszeichnete. Aber gerade für diese Bewährung im evolutionären Umfeld lassen wir uns und unseren Innovationen nicht genügend Zeit. Bevor der Bauer weiß, woran er ist, steht der nächste Zuchtfortschritt bereits vor der Stalltür. Die Zucht verliert mit dem Übermaß an Tempo und Eingriffstiefe ihren ko-evolutiven Charakter, der sie bislang als Kulturleistung auszeichnete. Es ist kein Zufall, daß nicht mehr der Landwirt an der züchterischen Weiterentwicklung seiner Pflanzen und Tiere arbeitet, son-

Anmerkungen

(24) Michael Andritzky: Einleitung. In: Ders. (Hrsg.): a.a.O., S. 14.

(25) Vgl. zum ganzen Piet Oehmichen und Christiane Burandt: Landwirtschaftliche Kulturarten in Gefahr.

In: Ökologie und Landbau (85) 1993, S. 25-29, sowie Pat Mooney und Cary Fowler: Die Saat des Hungers. Wie wir die Grundlagen unserer Ernährung vernichten. Reinbek bei Hamburg 1991.

Vgl. Renée Vellvé: Lebendige Vielfalt: Biodiversität – Pflanzengenetische Ressourcen – Agrarkultur. Rheda-Wiedenbrück 1993.

(26) Vgl. Pat Mooney und Cary Fowler: a.a.O., S. 85 f., sowie Piet Oehmichen und Christiane Burandt: a.a.O., S. 26.

(27) Ein Begriff, den Christine von Weizsäcker für die Beurteilung technischer Entwicklungen eingeführt hat. Vgl. ihren Einführungsvortrag in: Bericht der parlamentarischen Enquete-Kommission betreffend „Technikfolgenabschätzung am Beispiel der Gentechnologie“.

Gutachten und Stellungnahmen, Band 3. Österreichischer Nationalrat. Wien 1993, S. 43-49, hier: S. 44.

(28) Vgl. hierzu Martin Held: Rhythmen und Eigenzeiten als angemessene Zeitmaße. Perspektiven einer öko-sozialen Zeitpolitik. In: Martin Held und Karlheinz A. Geißler (Hrsg.): Von Rhythmen und Eigenzeiten. Zur Ökologie der Zeit. Stuttgart 1995.

(29) Günther Anders: Die Antiquiertheit des Menschen. Zweiter Band: Über die Zerstörung des Lebens im Zeitalter der dritten industriellen Revolution. München 1980 (u.ä.), S. 337.

(30) Günther Anders: a.a.O., S. 338. (31) Vgl. Günther Anders: a.a.O., S. 335 u. 345.

Genuß und – in Folge – auch zunehmend die Genußfähigkeit;

- bei den Betroffenen nehmen die Widerstände und Boykottandrohungen zu; wir bekommen zunehmend „Akzeptanzprobleme“ bei Mensch und Natur;
- die „kritische Innovationsgeschwindigkeit“ (27) scheint in einigen Bereichen (der Zucht zum Beispiel) längst überschritten; Fehlentwicklungen werden nicht mehr gesehen oder blind fortgeschrieben;
- mit der Kontrolle natürlicher Eigenzeiten und Rhythmen nimmt der Stoff- und Energieumsatz zu, so daß der derzeitige Trend in Landwirtschaft und Ernährung sicher *kein* Beitrag für eine nachhaltige Wirtschafts- und Lebensweise ist;
- Damit hängt zusammen, daß die überall zu beobachtende Verkürzung der Zeithorizonte und ihr Zusammenschnurren auf den umstandslosen Jetztpunkt jeder langfristigen ökologischen und sozialen Ausrichtung unseres Lebens zuwiderläuft.

Alles ganz konkrete Anknüpfungspunkte nicht nur für die „große Politik“, sondern auch für die „kleine Politik“ der privaten Haushalts- und Lebensführung. Es wäre daher auch zu kurz gegriffen, würde man den Wandel allein von Bonn oder Brüssel erwarten und darüber den Spielraum für eigenes und eigenverantwortliches Handeln übersehen. Das ist kein Rückzug ins Private, ist doch auch das eigene und eigenverantwortliche Handeln in Institutionen, in denen man eingebunden ist, mitgemeint. Um gesellschaftlich verankert und erfolgreich zu sein, muß jede öko-soziale *Zeitpolitik* (28) von Anfang an Teil einer umfassenden, individuell und gesellschaftlich getragenen *öko-sozialen Zeitkultur* sein.

■ Auf dem Weg zu einer öko-sozialen Zeitkultur

Die Feststellung, daß es bei den bislang aufgezeigten Entwicklungen wesentlich um die *Kontrolle* natürlich vorgegebener Eigenzeiten und Rhythmen gehe, gewissermaßen um die temporale Sonderdisziplin der allgemeinen Naturbeherrschung, scheint mir nur die halbe Wahrheit zu sein. Vieles deutet darauf hin, daß das Ideal dieser Entwicklung nicht die Beherrschung, sondern die *Überwindung* von Natur, weniger die Kontrolle als vielmehr die *Eliminierung* von Raum und Zeit ist. Gewiß eine Illusion – aber deshalb nicht weniger wirkungsmächtig. Im Gegenteil: Gerade weil die Überwindung beziehungsweise Eliminierung von Raum und Zeit für uns Naturwesen unerreichbar ist, ist unser Streben nach ihr so grenzen- und maßlos.

Daß wir permanent dazu neigen, Raum und Zeit als etwas Gegnerisches, zu Überwindendes anzusehen, dürfte daran liegen, daß gerade sie es sind, die sich penetrant zwischen unsere Ansprüche und deren Befriedigung schieben. Bei dem an sich verständlichen Anliegen, sich das Dasein so angenehm

Der Hiob von heute

„What a shame“, hörte ich über dem Eismeer einen Geschäftsreisenden aus New York, einen Hiob von heute stöhnen, „was hier alles zwischen Schottland und Kanada herumliegt! Und dabei ist es nichts! Nichts als nichts! Aber ausgedehnt muß es sein! Dazwischenliegen muß es! Gerade gut genug für Luft und Wasser! Wozu das gut sein soll!“

Das konnte ich ihm auch nicht beantworten.

„Und diese Zeit! Um nichts besser! Ebenfalls nichts! Aber dauern muß sie! Zwischen Abflug und Ankunft! Gerade gut genug für Warten und Dösen! Wozu das gut sein soll?“

Auch darüber konnte ich ihm keine Antwort geben.

„Allright“, versuchte er sich zu beruhigen. „Allright, ich weiß, der Herr hat alles geschaffen. Muß er also wohl auch Raum und Zeit geschaffen haben. Obwohl ich mir deren Produktion nicht recht vorstellen kann. Anyhow, vermutlich hat er sich etwas gedacht dabei. Und gewußt, was er damit vorhatte.“

„Vermutlich.“

Sein Versuch, sich selbst zu beruhigen, war gescheitert. „Vermutlich!“ wiederholte er wütend. „Was heißt hier vermutlich? What a mess! Was für eine Art Geschäftsgebahren ist denn das? Was für Belieferung? Da kriegen Sie Waren ins Haus geschickt, Kilometer, und Stunden, gleich ob Sie sie bestellt haben oder nicht. Zwangsannahme. Und dann sitzen Sie da damit. Mit Raum und Zeit!“

Eine ungewöhnlichere Schilderung des Apriori hatte ich nie in meinem Leben gehört.

„Oder hat er Ihnen vielleicht verraten, was er damit vorhatte? Warum Raum? Und wozu Zeit?“

Metaphysik im Geschäftsjargon war mir ungewohnt. „Wissen Sie was,“ meinte ich zögernd, denn es war nicht einfach, sich in diese Sprache so rasch hineinzufinden, „vielleicht hat der Herr versehentlich zuviel produziert; mehr Dinge und Ereignisse, als er ursprünglich kalkuliert hatte. So daß ihm nachher nichts anderes übrigblieb, als das Abundante an verschiedenen Stellen unterzubringen. An verschiedenen Stellen des Raumes. Und an verschiedenen Stellen der Zeit.“ – Ich war ziemlich stolz auf diese improvisierte Deutung.

Er aber wies sie energisch ab. (...) „Dann hat er eben auch viel zuviel Raum und viel zuviel Zeit geschaffen“, widersprach er. „Und wie miserabel verpackt er die Dinge hat! Mit viel zuviel Zwischenraum! Mit viel zuviel Nichts dazwischen! Ganz unwirtschaftlich!“ Er wies zum Fenster hinaus. „Schauen Sie sich das doch einmal an! Diesen unausgenutzten Raum! Wo er Schottland und Kanada so schön säuberlich hätte aneinanderlegen können! Kante an Kante! Dieser unausgenutzte Raum!“ (...) „Nichts als Vergeudung, der Raum! Und nichts als Zeitverlust, diese Zeit!“ (...) „Wenn man sie nur abschaffen könnte!“ „Was? den Raum? die Zeit?“ „Scheint so“, antwortete er resigniert. Und schloß: „Ich hab sie jedenfalls nicht bestellt. Aber wieder loswerden kann ich sie auch nicht.“

Günther Anders: *Die Antiquiertheit des Menschen, Band 2, München 1986, S. 339 f.*



Zum Autor

Dr. Manuel Schneider, geboren 1959 in Köln. Studium der Philosophie, Geschichte und Theaterwissenschaften an den Universitäten Köln und München. 1985 Magister Artium, 1989 Promotion in Philosophie. Seit 1989 wissenschaftlicher Mitarbeiter, seit 1994 wissenschaftlicher Geschäftsführer der Schweisfurth-Stiftung (München). Arbeitsschwerpunkte: philosophische Anthropologie, ökologische Ethik, Tierethik, Agrar-Kultur. Publikationen u.a.: Das Urteil und die Sinne. Köln 1989. Die Natur integrieren. Gedanken zu einer konvivialen Ethik. (Integrative Therapie Heft 1-2) Paderborn 1994. Mit Andreas Karrer (Hrsg.): Die Natur ins Recht setzen. Ansätze für eine neue Gemeinschaft allen Lebens. Karlsruhe 1992. Mit Frieder Thomas und Jobst Kraus (Hrsg.): Kommunen entdecken die Landwirtschaft. Perspektiven und Beispiele einer zukunftsfähigen Agrarpolitik in Dorf und Stadt. Karlsruhe 1995 (im Druck).

Kontakt

Dr. Manuel Schneider
Schweisfurth-Stiftung
Südl. Schloßrondell 1
80638 München
Tel. 089 / 17 18 26
Fax 089 / 17 18 16

wie möglich zu gestalten, sind gerade *sie* es, die den avisierten Zustand, „in dem nichts abwesend, vielmehr alles ‚da‘ ist“ (29), permanent verschieben: vom Hier ins Dort und vom Jetzt ins Demnächst. Gerade unter ökonomischen Effizienzgesichtspunkten sind beide, Raum und Zeit, schlichtweg eine Zumutung: pure Ausdehnung, die für nichts gut zu sein scheint (siehe Kasten: „Der Hiob von heute“). In ironischer Anspielung auf Kant nennt der Philosoph Günther Anders Raum und Zeit die beiden „Grundformen der Behinderung“ für bedürftige Wesen, wie wir es nun einmal sind (30).

Und dennoch: Rein subjektiv betrachtet sind wir gerade auf dem Felde der Ernährung jenem trügerischen Ideal bereits erstaunlich nahegekommen. Dank unseres saisonbereinigten Lebensstils ist für uns (fast) alles zu jeder Zeit verfügbar – *und zwar sofort*. Wehe, wenn dem nicht so ist. Wenn wir eines sind, dann ungeduldig. Eine Charaktereigenschaft, die aus uns postmoderne Zappelphilipe und -philipinnen gemacht hat. *Alles, was dauert, dauert uns grundsätzlich zu lang*. Zeit gilt per se als Zeitverzögerung. Und räumliche Entfernungen sind grundsätzlich dafür da, „überwunden“ zu werden. Die „Lust auf ...“ muß möglichst unmittelbar in die „Lust an ...“ umschlagen, die Erfüllung dem Wunsch dicht auf den Fersen folgen (31). Wir leben zwar in einer „Nonstop-Gesellschaft“, unser Ideal jedoch scheint mir eher die „Instant-Gesellschaft“ mit ihrem Diktat des „Hier-und-Jetzt-aber-Sofort!“ zu sein.

Genau hier müßte eine Neuorientierung ansetzen, eine Re-Kultivierung von Raum und Zeit – und unserer selbst. Es gilt die alte/neue Erfahrung zu pflegen,

daß gerade die Raum-Zeitgebundenheit und damit die *Vielfalt* unseres Tuns sowie der Dinge und Lebewesen, mit denen wir es zu tun haben, eine *Quelle von Qualität* ist. Und insbesondere die Erfahrung zu machen, daß *Zeit* nicht per se gegen uns arbeitet (so jedenfalls das allgemeine Lebensgefühl), sondern zuweilen auch *für uns*: Obwohl Landwirtschaft und Ernährung zunehmend in die Zeitmuster der modernen Industriegesellschaft gedrängt werden, scheinen sie mir dort, wo sie noch als Agrar- und Eßkultur erkennbar sind, nach wie vor ein *gesamtgesellschaftlich heilsames Paradigma und Erfahrungsfeld* zu sein, um bestimmte, vom Aussterben bedrohte Temporalien zu erleben und weiter zu kultivieren. Wo sonst, wenn nicht beim Umgang mit dem Boden, dem Wasser, den Pflanzen und Tieren, wo sonst, wenn nicht beim Kochen und Essen, kann man noch am eigenen Leib die Erfahrungen machen:


- daß alles, biblisch gesprochen, „seine Zeit“ hat und braucht;
- daß alles in der Natur „schwingt“ und eine „Symphonie von Rhythmen“ (Barbara Adam) bildet;
- daß Entstehen und Vergehen, Leben und Tod eine innere und im ganzen fruchtbare, sich selbst regenerierende Einheit bilden;
- daß Warten nicht zeitlicher Leerlauf bedeuten muß, sondern Grundvoraussetzung allen Gedeihens ist;
- daß Reifungsprozesse nicht beliebig, das heißt nicht ohne Qualitätsverlust zu beschleunigen oder zu verlangsamten sind;
- daß es bei allem, was wir tun, auf den „rechten Augenblick“ (kairos) und das rechte Zeitmaß ankommt?! 



Foto: Martina Meuth aus „Vereiten & Friaul – Küche, Land und Leute“, Droemer Krauer, München