

RelBib

Bibliography of the Study of Religion

<https://relbib.de>

Dear reader,

This is a self-archived version of the following article:

Author: Albrecht, Jörg

Title: "Tofu und Tabu: Bemerkungen zum Fleischverzicht aus religionswissenschaftlicher Perspektive"

Published in: [Jahrbuch für Kulinaristik: The German journal of food studies and hospitality. Wissenschaft, Kultur, Praxis](#)
München: Iudicium Verlag

Volume: 3

Year: 2021

Pages: 56-90

ISSN: 2567-4900

The article is used with permission of [Iudicium Verlag](#).

Thank you for supporting Green Open Access.

Your RelBib team

EBERHARD KARLS
UNIVERSITÄT
TÜBINGEN



UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Jörg Albrecht

Tofu und Tabu: Bemerkungen zum Fleischverzicht aus religionswissenschaftlicher Perspektive

Jörg Albrecht: Tofu und Tabu: Bemerkungen zum Fleischverzicht aus religionswissenschaftlicher Perspektive

Dieser Beitrag beschäftigt sich aus religionswissenschaftlicher Perspektive mit dem Fleischverzicht, welcher als distinkte kulinarische Praxis ein ubiquitäres Phänomen darstellt. Dafür muss dieser vergleichend und historisierend in seiner Vielfalt und Veränderlichkeit betrachtet und relational in seinen konkreten soziokulturellen Kontexten verortet werden. Zunächst wird dem Fleischverzicht in der Religionsgeschichte nachgegangen und es wird die Vielfalt seiner konkreten Formen systematisiert. Sodann wird der moderne Vegetarismus auf sein Verhältnis zur Religion befragt und als Teil der Geschichte der alternativen Ernährung mithilfe des Nonkonformismus-Konzeptes strukturell analog in seiner Opposition zu den vorherrschenden Ernährungsgewohnheiten und den hegemonialen Ernährungslehren theoriegeleitet analysiert.

Jörg Albrecht: Tofu and taboo: Remarks on meat abstinence from a religious studies perspective

This article discusses the abstention from meat from the perspective of religious studies. This distinct culinary practice represents a ubiquitous phenomenon. It is therefore important to compare this practice to others and to review the history of its diversity and variability within its specific sociocultural contexts. The first section investigates the abstention from meat throughout the history of religion and systematizes the diversity of its concrete forms. The paper subsequently examines the relationship between modern vegetarianism and religion. Using the concept of nonconformism, the article then presents a structural analysis of vegetarianism as part of the history of alternative foodways and its role as an opposition to prevailing dietary habits and hegemonic nutritional doctrines.

1. Einleitung

„In den letzten Jahren hat sich unter dem Namen Vegetarianer eine, wenn auch unzusammenhängende und wenig zahlreiche, so doch recht thätige Sekte erhoben, welche mit allen Hilfsmitteln der Wissenschaft und mit allem Ernste eines tief sittlichen Strebens das Fleischessen als eine der schlimmsten und widernatürlichsten Verirrungen des Menschengeschlechtes bekämpft und durch eigenes Beispiel den Beweis zu liefern bestrebt ist, daß die Pflanzennahrung genügt, um dem menschlichen Körper Gesundheit und Kraft zu erhalten.“ (Virchow 1868, S. 30)

Diese beiläufig gemachte Bemerkung stammt aus einem Vortrag des bekannten Mediziners und Zellularpathologen Rudolf Virchow (1821–1902) mit dem Titel *Ueber Nahrungs- und Genußmittel*. Sie zeigt, welche Aufmerksamkeit der organisierte Fleischverzicht bereits kurz nach der Gründung des ersten deutschsprachigen Vegetarierversins (1867) hervorrufen konnte. Ich vertrete im Folgenden die Auffassung, dass der „Vegetarismus“ eine ‚Erfindung‘ oder besser: eine kulturelle Innovation des 19. Jahrhunderts war. Dies mag zunächst verwundern, stellt doch der Fleischverzicht¹ als bewusste und vorsätzliche kulinarische Praxis ein ubiquitäres Phänomen dar, welches sich vor allem in religiösen Zusammenhängen zu verschiedenen Zeiten als auch in verschiedenen geographischen und kulturellen Räumen bis in die Gegenwart manifestiert(e). Zudem fanden sich in der Geschichte auch immer wieder individuelle Akteur:innen, die auf Fleisch verzichteten und diesen Verzicht – meist wenig erfolgreich – propagierten. Jedoch erstmals ab Mitte des 19. Jahrhunderts vergemeinschafteten sich in Westeuropa und Nordamerika Menschen unter der Bezeichnung „Vegetarismus“ (aus dem Englischen *Vegetarianism*, daher im Deutschen zunächst „Vegetarianismus“, „Vegetarianer“ usw.). Expliziter Zweck dieser Organisationen war es, den Fleischverzicht vollständig und dauerhaft zu pflegen sowie diesen darüber hinaus mit einem universalistischen Anspruch als ‚richtige‘ Ernährungsweise und verbindliches Ideal für jedermann zu propagieren. Gleichwohl meinte „Vegetarismus“ zunächst nicht nur, wie im alltäglichen Sprachgebrauch üblich, eine fleischfreie Diät, sondern bildete einen darüber hinausgehenden, umfassenden Komplex

¹ Vor dem Hintergrund, dass Verzicht im Sinne einer *Askese* – abhängig von jeweiligen weltanschaulichen Positionen oder kulturellen Prägungen – positiv oder negativ konnotiert sein kann, muss darauf hingewiesen werden, dass hier „Verzicht“ synonym mit „Meidung“ wertneutral verwendet wird: im Sinne einer bewussten Exklusion bestimmter Lebensmittel aus der Menge der potenziell zur Verfügung stehenden.

moralisch und gesundheitlich normierter Lebensführung, welcher oft mit weitreichenden Utopien der Gesellschaftsveränderung verbunden war und einen Ausgangspunkt der deutschsprachigen Lebensreformbewegung bildete. Jedoch stand der Fleischverzicht unzweifelhaft im Zentrum des organisierten Vegetarismus und zog auch die meiste öffentliche Aufmerksamkeit auf sich – wenngleich überwiegend in Form von Ablehnung und Geringschätzung. Im Vergleich zu vorgängigen Praktiken des Fleischverzichts machte auch der sozioökonomische Kontext in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts den westlichen modernen Vegetarismus zu etwas ‚Neuem‘² in der Ernährungskultur³: Denn er entstand vor dem Hintergrund der dramatischen Transformationen der lokalen Ernährungssysteme⁴ der Industriestaaten Westeuropas und

² Als Innovation wird hier – sozialwissenschaftlich an den gesellschaftlichen *Wirkungen* interessiert – bezeichnet, was aus (hegemonialer) Perspektive einer Gesellschaft als ‚neu‘ *wahrgenommen* wird und nicht notwendigerweise tatsächlich ‚neu‘ *sein* muss. Dabei geht es also nicht um die historische Rechtfertigung von Innovationsansprüchen, wer wann was vermeintlich zuerst getan hat. Innovation und Tradition stellen einen normativen Gegensatz dar, der bekanntermaßen in den Fällen einer *„Invention of Tradition“* (Hobsbawm) empirisch zusammenfällt. Bezeichnenderweise waren die publizistisch aktiven Vegetarier hingegen stets bemüht, ihre Ernährungsweise in eine Tradition des religiösen oder philosophischen Fleischverzichts zu stellen. Eine Strategie der Legitimation dieser Ernährungsweise bestand daher von Beginn an in dem Verweis auf vermeintliche Vorläufer besonders im antiken Griechenland und in Indien. Zu den synchronen transnationalen Interaktionen zwischen Indien und dem Westen im 19. und 20. Jahrhundert in verflechtungsgeschichtlicher Perspektive siehe die Forschungen von Julia Hauser (2018 und 2021).

³ Im Sinne eines bedeutungsorientierten Kulturbegriffs (Reckwitz 2008) verstehe ich unter Ernährungskultur (in Abgrenzung von beispielsweise Setzwein 2003) die Gesamtheit der kollektiven Vorstellungen (im Sinne von kognitiven, normativen und affektiven Orientierungen), welche den individuellen und kollektiven Praktiken der Beschaffung, Zubereitung und Aufnahme von Nahrung in einem gegebenen oder zu bestimmenden Sozialzusammenhang korrespondieren.

⁴ Als Ernährungssystem bezeichne ich das materielle Substrat der Ernährungskultur. Vgl. die Definition der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO): „A food system gathers all the elements (environment, people, inputs, processes, infrastructures, institutions, etc.) and activities that relate to the production, processing, distribution, preparation and consumption of food, and the outputs of these activities, including socio-economic and environmental outcomes“ (HLPE 2014, S. 29). Empirisch können Ernährungssysteme – abhängig von der Perspektive, den betrachteten Zeitpunkten, Gesellschaften bzw. Subsystemen, den Bezugsrahmen usw. – sehr unterschiedliche Ausgestaltungen annehmen. Dies reicht von der Mikroebene einzelner Haushalte über lokale (beispielsweise von Städten) oder nationale Ernährungssysteme bis zum globalen Ernährungssystem, die letztendlich miteinander

Nordamerikas etwa durch die Prozesse der Modernisierung der Landwirtschaft (Industrialisierung und Verwissenschaftlichung), der übergreifenden Durchsetzung der marktförmig organisierten Lebensmittelversorgung (Ende der Subsistenzwirtschaften) mit Einbindung in den Welthandel, der Hegemonialwerdung eines naturwissenschaftlich geprägten Ernährungswissens sowie die zunehmende Bedeutung des Nationalstaates (Ernährungspolitik und Lebensmittelrecht).

Mit Dank nehme ich die Gelegenheit wahr, in diesem Band als Religionswissenschaftler einige systematische und historische Bemerkungen zum Thema „Fleisch (nicht) essen“ beitragen zu können. Hierfür möchte ich die Aufmerksamkeit bei der Betrachtung einer ubiquitären kulinarischen Praxis wie dem Fleischverzicht auf die bemerkenswerte Diversität und Dynamik seiner historisch-empirischen Ausprägungen lenken. Wie auch andere Systeme von Speisevorschriften (bzw. überhaupt religiöse Traditionen oder Religionen selbst), stellt er kein statisch homogenes oder substanzielles Phänomen dar, wie vielleicht zu erwarten wäre bzw. von seinen Befürworter:innen gern unterstellt wird. Es gibt ihn also ebenso wenig *an sich*, wie auch *das* Christentum oder *der* Buddhismus *an sich* nicht existieren. Zudem sind diese Ernährungspraktiken des ‚Fleisch-nicht-Essens‘ sowohl *synchron* (in verschiedenen Räumen) als auch *diachron* (zu unterschiedlichsten Zeiten) in verschiedenste kulturelle Kontexte eingebettet. Dementsprechend existieren unterschiedliche Formen des Fleischverzichts, die verschiedene gesellschaftliche Funktionen oder symbolische Bedeutungen wie auch vielfältige Gründe oder Begründungen aufweisen können. Ferner ist seine Dynamik zu beachten: Das heißt, dass der Fleischverzicht – ebenso wie

verknüpft sind. Historisch können aus Sicht der *Agro-Food-Studies* verschiedene „globale Nahrungsregime“ unterschieden werden (Ermann/Langthaler/Penker/Schermer 2018, S. 232). Ernährungssysteme sind soziokulturelle Systeme; sie haben ihren Ursprung im Handeln und der Interaktion von sozialen Akteur:innen. Dementsprechend handelt es sich um sich permanent wandelnde Produkte kollektiver Tätigkeit, welche den Individuen vorausgehen, die in diese bestehenden Strukturen gestellt werden. Daher haben Ernährungssysteme Zwangscharakter, bieten aber auch (mehr oder weniger geregelte) Bahnen und Wege individueller Ausgestaltung und Abweichung. Darüber hinaus ist es für Individuen und Kollektive möglich, diese Systeme in ihrer Gesamtheit oder in zentralen Punkten infrage zu stellen und auf ihre Veränderung hinzuwirken oder: Gegensysteme zu postulieren und durch kollektiv geteilte, abweichende Vorstellungen und Praktiken mehr oder weniger in der sozialen Wirklichkeit zu konstituieren. Diese werden in der neueren Literatur als „alternative Lebensmittelnetzwerke“ (*alternative food networks*, AFN) bezeichnet (Ermann et al. 2018, S. 222).

Ernährungskulturen im Allgemeinen – permanentem historischen Wandel ausgesetzt ist, innerhalb dessen sich seine soziokulturelle Einbettung verändern, er aber auch generell ‚verschwinden‘ und an anderer Stelle wieder neu ‚auftauchen‘ kann.

Dies wird im Beitrag anhand einer einfachen Unterscheidung möglicher Verknüpfungen von Ernährung und Religion ausgeführt: Spezifische Ernährungsweisen *in* Religionen sind Sichtweisen oder Zuschreibungen von spezifischen Ernährungsweisen *als* Religion gegenüberzustellen. Entsprechend widmet sich der erste Teil dem Thema des Fleischverzichts *in* Religionen (d. h. als ein Teil des Systems von religiösen Überzeugungen und Praktiken). Er besteht im Versuch einer systematischen Differenzierung der Vielfältigkeit normativer Aspekte religiöser Speisevorschriften an ausgewählten Beispielen des Fleischverzichts in der Religionsgeschichte. Der zweite Teil des Beitrags leitet ausgehend von der Problematik, den modernen Fleischverzicht *als* Religion aufzufassen, über zu einem methodologischen Zugang, entsprechende Phänomene, die die vorherrschende Grenzziehungen zwischen Religion und Nicht-Religion transzendieren, aus religionswissenschaftlicher Sicht zu greifen. Dabei wird in heuristischer Absicht das Verhältnis des Fleischverzichts zur vorherrschenden Ernährungskultur methodologisch und mithilfe religionswissenschaftlicher Konzepte so betrachtet, ‚*als ob*‘ es sich um Religion bzw. eine Position im religiösen Feld handelt. Dadurch können anhand der Ernährungsstrukturelle Analogien zu binnenreligiösen Konfliktkonstellationen mit deren inhärentem Potenzial, kulturellen Wandel zu dynamisieren, entsprechend analysiert werden. Im abschließenden Teil des Beitrags wird die Anwendung dieser religionswissenschaftlichen Perspektive am Beispiel der Geschichte der alternativen Ernährung in Deutschland seit der Mitte des 19. Jahrhunderts vorgeführt.

2. Speisevorschriften und Fleischverzicht in der Religionsgeschichte

2.1 Formen, Genese und Funktion religiöser Speisevorschriften

Religionen normieren in unterschiedlichen Intensitäten und Ausmaßen die alltägliche und außeralltägliche Lebensführung ihrer Anhänger:innen. Nicht immer, aber häufig finden sich gerade auch sehr existenzielle Bereiche wie die Sexualität, der Umgang mit Reproduktion und Tod oder eben das Essen und Trin-

ken religiös geregelt.⁵ Die Normierung der Ernährung in Religionen – im Sinne von organisierten Systemen kollektiv geteilter religiöser Vorstellungen und Praktiken – kann entsprechende Ernährungskulturen massiv prägen. Ihre Bedeutung manifestiert sich aus religionswissenschaftlicher Sicht zunächst in spezifischen *Sakralisierungen*, die auf kulinarischer Ebene mit dem Gegensatz von Alltag und Außeralltäglichkeit verbunden sind. Stark zugespitzt können dabei zwei konträre Formen unterschieden werden, die allerdings nicht notwendig vorhanden sein müssen. Erstens *positive* Sakralisierungen: Sie werden durch Institutionen ritueller (Speise-)Opfer vollzogen, d. h. in außeralltäglichen Praktiken, bei denen Teile der geopferten Speisen gegebenenfalls vernichtet und andere – nun mit besonderen ‚Qualitäten‘ aufgewertet – nach bestimmten Regeln in einer kultischen Mahlgemeinschaft kollektiv verzehrt oder unter den Angehörigen verteilt werden. Zweitens *negative* Sakralisierungen: Diese kommen am markantesten in den typischen Speiseverboten religiöser Gemeinschaften zum Ausdruck, durch welche bestimmte Lebensmittel als unrein gewertet und somit der alltäglichen Verfügbarkeit entzogen werden.

Über die Genese konkreter religiöser Speisevorschriften ist bekanntermaßen viel nachgedacht worden: Abhängig vom jeweiligen theoretischen Ansatz werden u. a. gesellschaftliche Klassifikationssysteme, klimatische Faktoren, spezielle Verfügbarkeiten oder allgemeine sozioökonomische Bedingungen als mögliche Gründe diskutiert.⁶ Einigkeit herrscht jedoch nur hinsichtlich der generellen Beobachtung, dass gruppenzugehörigkeitsbezogene Ernährungspraktiken beispielsweise durch Migration auch unabhängig von ihren möglichen Entstehungsbedingungen fortbestehen, ja sich gegebenenfalls noch verstärken können. Dies lässt den allgemein geteilten Schluss zu, dass diesen religiösen Ernährungspraktiken übergeordnete soziale Funktionen zukommen: Soweit überhaupt vorhanden, gelten elementare Speisevorschriften (zumindest potenziell oder in individuellen Abstufungen) für alle Mitglieder einer Religionsgemeinschaft. Werden sie als verbindlich anerkannt und praktiziert, üben sie – wie andere spezifische, kollektiv geteilte Vorstellungen und Praktiken – kohäsive und identitätsstiftende Effekte auf entsprechende Sozietäten

⁵ Eine summarische Zusammenstellung solcher Verhaltenskomplexe für die sogenannten ‚Weltreligionen‘ (ohne kritische Reflexion dieses problematischen Begriffs) findet sich bei Klöcker/Tworuschka (2005).

⁶ Vgl. stellvertretend die einschlägigen Ansätze von Douglas (1985), Harris (2005) oder Eder (1988). Für einen strukturierten Überblick und zur Diskussion dieser Ansätze siehe Barlösius (2011, S. 25–33 und S. 100–110).

aus: Die geteilten Essnormen erzeugen nach innen eine gewisse Einheitlichkeit im Verhalten. Während ihre Befolgung damit die Zugehörigkeit zur Gemeinschaft zum Ausdruck bringt, wirken sie gleichzeitig nach außen abgrenzend. Vorausgesetzt, die entsprechende ernährungskulturelle Umwelt bietet ausreichend Differenzierungspotenzial, tragen sie so zur Konstruktion kollektiver Identitäten mit der Unterscheidung zwischen ‚Wir‘ und ‚Sie‘ bei. Verstärkt werden diese Effekte gegebenenfalls noch durch explizite Regeln hinsichtlich der *Kommensalität*: Soziale Normen, die regeln, wer mit wem (k)eine Tischgemeinschaft bilden und wer von wem zubereitetes Essen (nicht) annehmen darf, symbolisieren und (re-)produzieren sowohl Zugehörigkeiten gegenüber der gesellschaftlichen Umwelt als auch soziale Hierarchisierungen innerhalb oder Ausschließungen von der jeweiligen Gemeinschaft.⁷

2.2 Normative Dimensionen des Fleischverzichts

Bei vergleichender Betrachtung von Speisevorschriften kann zunächst grundsätzlich zwischen *Verboten* und *Geboten* unterschieden werden. Dabei fällt auf, dass – außer in spezifisch rituellen oder diätetisch-gesundheitlichen Kontexten – selten explizite Gebote formuliert werden. Implizit erfolgen entsprechende Vorgaben meistens durch die traditionellen Sitten und Gebräuche der jeweilig vorherrschenden Ernährungskultur. Gelegentlich finden sich explizite Vorgaben für bestimmte rituelle Konsumpraktiken, kollektive Festmähler oder -speisen, welche die Entgegensetzung von Alltag und Außeralltäglichem markieren (vgl. Wiegmann 2006).

Dementsprechend markant sind in (religiösen) Speisevorschriften vornehmlich *Verbote* (bzw. *Verzichts-Gebote*), welche die potenziell zur Verfügung stehende Nahrungsvielfalt mehr oder weniger stark einschränken und eine Unterscheidung von essbar und nicht-essbar etablieren. Das heißt, sie werden *negativ* formuliert. Je nach wissenschaftlichem Sprachgebrauch können diese negativen Vorschriften, welche die Nahrungseinschränkungen strukturieren, zum Beispiel als „Verbote“, „Meidungen“ und „Tabus“ klassifiziert werden (vgl. Setzwein 1997). In dieser Terminologie werden (in Aneig-

⁷ Für eine intensive Untersuchung der wechselseitigen Abgrenzung und sozialen Konstruktion von „*Otherness*“ (Andersartigkeit oder Fremdheit) durch Ernährungsregeln am Beispiel der abrahamitischen Religionen Judentum, Christentum und Islam auf Basis von deren normativen Texten siehe Freidenreich (2015).

nung Freuds religionspsychologischer Überlegungen) als „Tabus“⁸ besonders strenge Verbote bezeichnet, die den Individuen so verinnerlicht und selbstverständlich seien, dass sie überhaupt nicht explizit formuliert und begründet werden (müssen). Als „Verbote“ hingegen werden explizit durch Autoritäten formulierte und sanktionierte Normen (etwa in Form von „Gesetzen“) verstanden. Demgegenüber seien „Meidungen“ dadurch gekennzeichnet, dass bestimmte Nahrungsmittel zwar grundsätzlich als essbar angesehen, jedoch von bestimmten Teilen der entsprechenden Gesellschaften (bestimmten Gruppen, Milieus etc.) abgelehnt werden (Prah/Seitzwein 1999, S. 92–94). Zudem können innerhalb der Meidungen noch allgemeine und individuelle Abwertungen differenziert werden (Barlösius 2011, S. 94).

Bei Speisevorschriften handelt es sich aus sozial- und kulturwissenschaftlicher wie auch aus religionswissenschaftlicher Perspektive grundsätzlich um *soziale* Normen. Diese können bereits binnenreligiös differenziert sein und unterschiedliche Verbindlichkeit und Reichweite für ihre Anhänger:innen aufweisen. Zudem zeigen sich allgemein über Zeit und Raum hinweg betrachtet, sowohl zwischen als auch innerhalb verschiedener Gesellschaften, Kulturen oder eben Religionen, beträchtliche Variationen dieser Normen. Dies gilt nicht nur hinsichtlich ihrer *substanziellen* Dimensionen, d. h. inhaltlich-konkret, was und was nicht gegessen werden darf, sondern auch hinsichtlich ihrer *normativen* Dimensionen, d. h. ihrer Geltungsansprüche, deren faktischer Anerkennung und pragmatischer Umsetzung. Diese den Speisevorschriften grundsätzlich immanente Diversität und Komplexität soll im Folgenden anhand von einigen Beispielen zum Fleischverzicht demonstriert und dem Versuch einer Systematisierung unterzogen werden, welche freilich keinen erschöpfenden Anspruch erheben kann.

So ist zunächst hinsichtlich der *qualitativ-substanziellen Dimension* der regulierten Nahrungsmittel zu fragen: Was konkret gilt als nicht essbar bzw. darf nicht gegessen werden? Das heißt, hier geht es um die zulässige Auswahl (die Materialität, aber gegebenenfalls auch: um zulässige Qualitäten und Kombinationen) von Lebensmitteln. Was dabei im Einzelnen, etwa welches Lebensmittel in welchem Zustand oder Kontext als rein oder unrein gilt, unterliegt selbst beim Fleisch beträchtlichen Variationen.⁹ Nicht nur in konkreten Fällen eines ver-

⁸ Freud (1913). Freud bezog sich u. a. auf die religionsgeschichtlichen und völkerpsychologischen Arbeiten von William Robertson Smith (Smith 1899) und Wilhelm Wundt (Wundt 1912).

⁹ Einen klassischen Überblick über die verbreitetsten Verbote bestimmter Fleischsorten bietet Simoons (1994).

meintlich allgemeinen Fleischverbots stellt sich bei vergleichender Betrachtung die Frage nach dessen Substantialität: Was gilt im jeweiligen Kontext überhaupt als Fleisch?¹⁰ Schon der vermeintliche Urvater des abendländischen Vegetarismus, Pythagoras von Samos (6. Jahrhundert v. Chr.), soll manchen Überlieferungen zufolge Opferfleisch als unbeseelt und damit als essbar angesehen haben.¹¹ Selbst im Buddhismus findet sich trotz des zentralen Gebots, Lebewesen nicht zu töten, kein übergreifendes und allgemein verbindliches Fleischverbot: Während im *Mahayāna*-Buddhismus chinesischer Prägung der Verzicht auf Fleischkonsum für Ordensangehörige verpflichtend und auch unter Laienanhänger:innen häufiger anzutreffen ist, erlaubt in der südasiatischen *Theravāda*-Schule die bereits in den kodifizierten Ordensregeln (*Vinaya*) niedergelegte Konzeption des sogenannten „dreifach reinen Fleisches“ den Mönchen oder Nonnen die Annahme entsprechender Speisegaben.¹² Aber auch in der christlich-abendländischen Fasten- bzw. Abstinenzpraxis wurden Fisch, Schnecken und bisweilen sogar Geflügel nicht als Fleisch im strengen Sinne angesehen.¹³ Mit der Institutionalisierung entsprechender Verzichtsnormen bildete sich sogar eine innovative Fastenküche heraus (Teuteberg 1988, S. 370–

¹⁰ Vgl. Mieke Roschers Beitrag zur ‚Fleischwerdung‘ in diesem Band.

¹¹ Die Quellenlage ist dabei nicht eindeutig und wird unterschiedlich interpretiert. Haubleiter (1935, S. 111–119) hält für wahrscheinlich, dass es sich dabei um Ausnahmen für den größeren Kreis der Laienanhänger (den sogenannten „*Akusmatikern*“) des Pythagoras gehandelt habe, während der ‚Meister‘ selbst mit seinem engsten Kreis (den sogenannten „*Mathematikern*“) streng vegetarisch gelebt und auf die religiöse Opferpraxis verzichtet habe. Dagegen vermutet beispielsweise Zhmud (1997, S. 126f.), dass die Widersprüchlichkeit der Überlieferung die der tatsächlichen Ernährungspraxis widerspiegele. Er argumentiert, dass die (politisch aktiven) Pythagoreer eben aufgrund des obligatorischen Charakters der antiken Opferinstitution bei diesen Anlässen nicht auf Fleisch hätten verzichten können und sich sonst auch keine Hinweise für eine derartig drastische Infragestellung der gesellschaftlichen Ordnung und der zu erwartenden Folgen finden.

¹² Diese Qualität kommt Fleisch zu, wenn die Mönche oder Nonnen weder gesehen oder gehört noch überhaupt Grund zu der Annahme hätten, dass das entsprechende Tier extra für sie selbst getötet worden sei (Freiberger/Kleine 2011, S. 476–482).

¹³ In der *Regula Benedicti* (RB), der bedeutendsten Klosterregel für das abendländische Mönchtum seit dem Mittelalter, wurde explizit der Verzehr der *Quadrupedes* („vierfüßiger Tiere“) untersagt (RB 39,11), wenngleich an anderer Stelle, wo den Kranken bis zur Gesundung der Fleischkonsum erlaubt wurde, von einem „allgemeinen Brauch[,] auf Fleisch [(*caro*) zu] verzichten“, die Rede ist, zu dem die Genesenen zurückkehren sollten (RB 36,9). Im Allgemeinen wurde daher Geflügel als erlaubt betrachtet. Gleichwohl war der konsequente Fleischverzicht auch ein zentrales Thema in den Klosterreformen des Mittelalters. Vgl. Lutterbach (1999 und 2000).

372). Der bekannten Legende nach soll die Schwäbische Maultasche als „Herrgotts'scheißerle“ mit dem Zweck entstanden sein, den unzulässigen Fleischverzehr in der Fastenzeit sogar vor den Augen Gottes zu verstecken, und verweist damit auf das ubiquitär verbreitete Phänomen, rigide Normen, die die Alltagsküche zu drastisch beeinträchtigen, pragmatisch abzumildern.¹⁴

Weiter ist hinsichtlich der *zeitlichen Dimension* zu fragen: *Wann* bzw. zu welchen Zeiten oder wie lange (*Dauer*) darf etwas nicht gegessen werden? Dabei kann es sich je nach Fall um permanente Begrenzungen oder nur um periodisch wiederkehrende oder auch anlassbezogene temporäre Einschränkungen der Nahrungsmittelauswahl oder auch der zulässigen Essenszeiten handeln. Während der moderne Vegetarismus üblicherweise das Ideal eines vollständigen und dauerhaften Fleischverzichts impliziert, finden sich in religiösen Speisevorschriften überwiegend temporäre Formen des Verzichts.¹⁵ Insbesondere die weit verbreiteten, diversen Praktiken des Fastens zeigen, dass eine wesentliche religiöse Funktion des temporären Verzichts in einer Unterbrechung der Konsumgewohnheiten besteht und damit durch einen strukturierten Wechsel den Gegensatz von Alltag und Außeralltäglichkeit kulinarisch herstellt. Der temporäre Fleischverzicht findet sich in unterschiedlichen Ausprägungen: neben den bereits erwähnten Fastenregeln und Abstinenzgeboten der verschiedenen Christentümer existiert er beispielsweise auch in Zusammenhang mit chinesischen Trauerriten, wo ein dreijähriges Elternfürsorge-Fasten weit verbreitet war.¹⁶

Zudem ist zu fragen: *Wie* gestalten sich die angemessene Produktion, Beschaffung und Zubereitung der Nahrung? Konkrete Speisevorschriften beschränken sich meist nicht nur auf die Auswahl (bzw. die Exklusion) von be-

¹⁴ Vgl. [<https://www.kloster-maulbronn.de/wissenswert-amuesant/anedknoten/jakobs-maultaschen>] (17.08.2020). Vgl. Barlösius (2011, S. 107f.). In diesem Zusammenhang wird deutlich, dass auch „Ersatzfleisch“ keine ‚moderne‘ Erfindung darstellt, wie beispielsweise in einem Kochbuch vom Ende des 16. Jahrhunderts ein Rezept für einen „Freitagskalbskopf“ bestehend aus Rahm, Eigelb und Mandeln demonstriert (Teuteberg 1988, S. 371, Anm. 44).

¹⁵ Dauerhafter und vollständiger Fleischverzicht wird in Religionen hingegen am häufigsten nur von bestimmten Gruppen (wie etwa Sondergemeinschaften oder Neue religiöse Bewegungen, soziale Kasten etc.) oder begrenzt auf bestimmte Personenkreise (Expert:innen oder Funktionsträger:innen, religiöse Virtuos:innen usw.) praktiziert.

¹⁶ Bei diesem chinesischen Brauch wurde nach dem Tod der Eltern in einer Kombination buddhistischer und konfuzianischer Motive eine auf drei Jahre begrenzte Fleischabstinenz praktiziert (Broy 2019, S. 44f.).

stimmten Lebensmitteln. Auch ihre Gewinnung und Verarbeitung kann mehr oder weniger umfangreich geregelt sein. Bekanntermaßen wird durch die jüdischen Speisevorschriften („Kaschrut“) nicht nur das Fleisch bestimmter Tiere exkludiert. Darüber hinaus beinhalten diese Vorschriften umfangreiche und komplexe Regeln beispielsweise für die zulässige Fleischgewinnung durch korrekte Schlachtung („Schächten“) und auch für die Zubereitung und Zusammenstellung der Nahrung: So dürfen Fleisch- und Milchprodukte nicht zusammen verarbeitet oder gereicht bzw. verzehrt werden.¹⁷

In dieser Weise können weitere normative Dimensionen differenziert werden. Etwa hinsichtlich der Menge: *Wie viel* (bzw. *wie oft*) soll oder darf überhaupt gegessen werden? Die *quantitative Dimension* in religiösen Speisevorschriften wäre noch genauer zu untersuchen. Zumindest im Zusammenhang mit religiös motivierter Askese finden sich derartige Einschränkungen; selten dabei konkrete mengenmäßige Vorgaben (wie etwa in manchen Klosterregeln), meistens aber konkrete Essenszeiten und vor allem eher allgemeine Mäßigungsaufforderungen etc. Beispielsweise galt die „Völlerei“ (lat. *Gula*) in der katholischen Morallehre als eines der Hauptlaster (umgangssprachlich die „sieben Todsünden“).

Warum soll etwas gegessen oder nicht gegessen werden? Als Antwort auf diese Frage finden sich – bisweilen in demselben Kontext – die vielfältigsten Begründungen und Motive. Wenn überhaupt, so kommt es vor, dass etwas gänzlich ohne Begründung dogmatisch als nicht-essbar oder unrein erklärt werden kann.¹⁸ Für den religiösen Fleischverzicht scheinen Wiedergeburtsvorstellungen und asketische Beweggründe die wichtigsten Motive zu sein. Daneben wird in manchen Kontexten mit dem Verzehr von Fleisch auch die Gefahr spiritueller Verunreinigung verbunden. Der Kirchenhistoriker Hubertus Lutterbach vermutet selbst im christlichen Fleischverzicht der Antike und noch des Mittelalters eine Vermeidung von „kultischer Verunreinigung“ als zugrundeliegende Motivation (Lutterbach 2002, bes. S. 402–426).

Aus den genannten Beispielen wurde bereits deutlich, dass es mannigfaltige soziale Abstufungen der Normen geben kann. Daraus ergibt sich die Frage: Für *wen* gelten die entsprechenden Vorschriften? Sie können einerseits an potenziell alle Menschen eines entsprechenden Sozialzusammenhangs

¹⁷ Vgl. Kraemer (2008) und Zeller (2014).

¹⁸ Bekanntermaßen werden die jüdischen bzw. alttestamentarischen Speisegebote in der Tora (Levitikus 11; Deuteronomium 14) von Gott selbst ohne Begründung gegeben, was später zu zahlreichen theologischen oder wissenschaftlichen Erklärungs- und Deutungsversuchen geführt hat.

bzw. alle Mitglieder einer bestimmten Gemeinschaft adressiert sein und markieren auf diese Weise demonstrativ die Zugehörigkeit zu ihr. In vielen anderen Fällen gibt es entsprechende Vorschriften, die nur für bestimmte Gruppen bzw. Individuen (z. B. Angehörige von Kasten oder religiösen Orden) eine verbindliche Geltung besitzen. Scharfe Unterscheidungen in zwei oder mehrere Klassen von Anhänger:innen (wie religiöse Spezialist:innen und Laien)¹⁹ sind typisch für religiöse Organisationsformen. Bei den großen – aus der Sicht der (retrospektiv: christlichen) Kirche als häretisch oder ketzerisch diffamierten – Gegenkirchen, etwa dem Manichäismus in der Spätantike und dem Katharismus im Mittelalter sind sie ebenfalls zu finden und waren sogar heilsrelevant. Nur die manichäischen „Auserwählten“ (*electi*) wie auch die katharischen „Vollendeten“ (*perfecti*) konnten erlöst werden. Sie erbrachten dafür u. a. dauerhaft strenge Askeseleistungen, die neben Besitz- und Ehelosigkeit auch den völligen Verzicht auf Fleisch beinhalteten.

Ebenso stellt sich in diesem Zusammenhang die Frage nach der eingangs erwähnten Kommensalität: *Wer darf mit wem essen oder nicht essen?* Dementsprechend handelt es sich um *inklusive* oder *exklusive* Mahlgemeinschaften, wobei letztere bestimmte soziale Differenzierungen erzeugen oder legitimieren können. Berühmt ist der Konflikt zwischen Petrus und Paulus um die Frage nach der Zulässigkeit der Essgemeinschaft von Juden- und Heidenchrist:innen (sogenannter „Antiochenischer Zwischenfall“).²⁰ Bei entsprechenden Normen muss es sich aber nicht nur um Abgrenzungen verschiedener Religionsgemein-

¹⁹ Wie der religionswissenschaftliche Kollege Nikolas Broy (2017) in Auseinandersetzung mit Bourdieus Modell des religiösen Feldes am Beispiel der chinesischen Religionsgeschichte vorgeführt hat, ist diese Unterscheidung in vielen Kontexten zu einfach und insbesondere die Kategorie der Laien bedarf weiterer Differenzierung.

²⁰ Vgl. Heil (1994). Nach der Schilderung von Paulus (Gal 2,11–14) verhält Petrus sich heuchlerisch: Zunächst speist er gemeinsam mit den nicht-jüdischen Gemeindemitgliedern in Antiochia, entsprechend der paulinischen Ansicht, dass die Einhaltung der Mosaischen Gesetze (Beschneidung, Reinheits- und Speisevorschriften etc.) keine verbindliche Voraussetzung für die Annahme des Evangeliums durch nicht-jüdische Menschen („Heiden“) sei. Doch mit Hinzukommen einiger jüdischer Christen verlässt er die Tischgemeinschaft und „sondert sich ab“ von den nicht-jüdischen Christen, wofür Paulus ihn zur Rede stellt. Zur aktuellen Diskussion inklusive der Deutung, nach welcher im Zentrum der Kontroverse zwischen Juden- und Heidenchrist:innen die Bedeutung der „Gesetzeserfüllung“ für die Zugehörigkeit zur Gemeinschaft der Kinder Gottes stand, siehe Eschner (2019, S. 420–466). Die Frage nach der Kommensalität spielte aber weit darüber hinaus auch für den kulinarischen Umgang der drei abrahamitischen Religionen miteinander eine Rolle (siehe Freidenreich 2015).

schaften voneinander handeln. Wie das in diesem Zusammenhang prominente Beispiel Indiens zeigt, fungieren Speisevorschriften zusammen mit anderen Reinheitsnormen auch und gerade als (inner-)religiös artikulierte Abgrenzungen zwischen verschiedenen sozialen Statusgemeinschaften (z. B. Kasten).²¹

Nicht zuletzt stellt sich die Frage: *Wer* ver- oder gebietet das Essen bestimmter Speisen? Was ist die Quelle der Autorität der entsprechenden Vorschriften und sind sie überhaupt allgemein anerkannt oder eher umstritten? Gibt es eine sanktionsfähige Instanz, welche diese gegebenenfalls durchsetzen kann? In diesem Zusammenhang muss auf die grundsätzliche Differenz von Norm und Praxis hingewiesen werden. Mit anderen Worten: Welchen gesellschaftlichen Status bzw. Grad der Anerkennung haben entsprechende Vorschriften? Inwieweit werden Abweichungen gesellschaftlich toleriert oder eben tatsächlich negativ sanktioniert? Typischerweise gilt im eben erwähnten Indien ja gerade der Fleischverzicht – allerdings in Kombination mit dem Verzicht auf weitere ‚unreine‘ Nahrungsmittel sowie darüber hinausgehende komplexe Reinheitsvorschriften insbesondere in kultischer Hinsicht – als Teil der vielfältigen symbolischen Markierungen, die einerseits eine bestimmte Kastenzugehörigkeit und andererseits damit verbunden unter bestimmten Umständen einen gehobenen Gesellschaftsstatus anzeigen können. Der Fleischverzicht ist dann gesellschaftlich mit einer bestimmten hohen Wertschätzung verbunden, so dass gerade der nach westlichem Vorbild strebende, zunehmende Fleischkonsum mancher Bevölkerungsanteile in bestimmten Kontexten eine abweichende Verhaltensweise darstellen kann, die zur Aufrechterhaltung sozialer Konformität verheimlicht werden muss.²²

2.3 Diversität der Formen und Normen des Fleischverzichts

Zusammenfassend lässt sich also sagen: Weit davon entfernt, eine homogene Praxis darzustellen, tritt der Fleischverzicht *in* Religionen in einer breiten Vielfalt als Teil religiöser Speisevorschriften bzw. als religiös motivierte Praxis in verschiedenen religionsgeschichtlichen Kontexten auf. Er hat unterschied-

²¹ Dies ist keinesfalls auf den indischen Kulturraum beschränkt. Solche Differenzierungen zwischen verschiedenen Mitgliedern der Gesellschaft oder Gästen können sich zudem beispielsweise auch in der Sitzordnung (Nähe zum Mahlsgesgeber), der Sitzhöhe und der Rollenverteilung zwischen Bedienten und Bedienenden niederschlagen (vgl. Rüpke 1998, S. 195).

²² Vgl. dazu Holwitt (2018) und Khara/Riedy/Ruby (2020).

liche Bedeutungen, Funktionen und soziale Verbindlichkeitsgrade. Er kann sich hinsichtlich qualitativer oder zeitlicher Dimensionen unterscheiden. Und er kann außerdem, abhängig vom konkreten sozialen Kontext und in Relation zur hegemonialen Ernährungskultur betrachtet, jeweils ganz unterschiedliche soziokulturelle Status zwischen Anerkennung und Ablehnung aufweisen.

Hinsichtlich der normativen Dimensionen der Speisevorschriften lässt sich zeigen, wie diese nebeneinander existieren, sich historisch wandeln und sich in verschiedenen Formen des Fleischverzichts niederschlagen können: Um dies abschließend in konkreten religionsgeschichtlichen Kontexten am Beispiel des Christentums zu illustrieren: Der Fleischverzicht galt im dominanten Christentum der Alten Kirche und der mittelalterlichen Katholischen Kirche zunächst als Ausdruck der *Konformität* – allerdings in unterschiedlicher Weise für unterschiedliche Gruppen: So war der Fleischverzicht 1.) *temporär* in den verschiedenen (und sich auch wandelnden) Formen des Fastens (z. B. wöchentlich, jährlich oder anlassbezogen als Buße) *für alle* Christ:innen *verpflichtend*. Darüber hinaus wurde er von bestimmten Personengruppen *permanent* praktiziert: einerseits 2.) dauerhaft *freiwillig* als Teil (neben Ehe- und Besitzlosigkeit) der Askese der sogenannten „*christiani perfecti*“ (Laien, die sich zu einem asketischen Leben in der Nachfolge Christi verpflichteten, z. B. als Wanderprediger:innen oder Einsiedler:innen). Als religiöse ‚Zusatzleistung‘ diente er dabei auch zur Abgrenzung von den sogenannten „Weltchristen“. Andererseits war er teilweise 3.) für Mönche und Nonnen in Klosterorden dauerhaft *verpflichtend*. Hier gab es entsprechende Regeln, aber auch zahlreiche Ausnahmen (z. B. für Alte und Kranke).

Gleichzeitig konnte der Fleischverzicht aus Sichtweise der dominanten Religion auch als ein Ausdruck der religiösen Abweichung („Heterodoxie“, „Ketzerie“ etc.) angesehen werden. Der *permanente* und *verpflichtende* Fleischverzicht der katharischen Geistlichen (der „Vollkommenen“) überbot konkurrierend die Askeseleistungen der katholischen Kleriker. Zudem wurde er aus den ‚falschen‘ Gründen praktiziert, d. h. basierend auf den dualistischen Glaubensüberzeugungen der Katharer:innen, die den ‚orthodoxen‘ Ansichten der katholischen Kirche grundlegend zuwiderliefen und gleichzeitig ihre Legitimität als Heilsanstalt infrage stellten. Zeitweilig konnten sie darüber hinaus auch faktisch deren Hegemonialanspruch bestreiten, so dass der vormalige religiöse Nonkonformismus lokal und temporär zur ‚Orthodoxie‘ werden konnte. Mit den sich wandelnden Machtkonstellationen und dem Einsetzen der massiven Verfolgung der katharischen Gläubigen wurde „Fleisch (nicht) essen“

zum beliebten Mittel sowohl ihrer Identifizierung als auch der demonstrativen Abschwörung von ihren ‚Irrlehren‘ (Feuchter 2017, S. 27). In einer solchen Ernährungskultur konnte dem Fleischverzicht gleichzeitig ein orthodox-konformer wie auch heterodox-nonkonformer Status zukommen.

3. Theoretische Zwischenbetrachtung: Fleischmeidung als Religion oder als heterodoxe Form der Ernährungskultur

Nachdem im vorherigen Teil die Diversität des Fleischverzichts in der Religionsgeschichte betrachtet wurde, soll im Folgenden nun sein dynamischer Aspekt am Beispiel des modernen Vegetarismus untersucht werden. Hierfür sind zunächst einige theoretische (Vor-)Überlegungen notwendig, denn in der Bestimmung seines Verhältnisses zur Religion offenbart der Vegetarismus ein Klassifikationsproblem.

Deutlich wird dies bereits anhand der Erwiderung, mit der Eduard Baltzer (1814–1887) als zentraler Akteur des Vegetarismus²³ auf das eingangs angeführte Zitat von Virchow antwortet, in welchem letzterer die „Vegetarianer“ beiläufig als „Sekte“ bezeichnet hatte. Diesen Begriff, aufgefasst im „traditionell-religiösen Sinne“, versteht Baltzer als eine Anspielung auf die Geschichte des Fleischverzichts, „als in der Vorzeit unsere Sache in religiöse Dogmen verstrickt war“, d. h. der Fleischverzicht in Religionen durch Speisegesetze, von deren vermeintlichem Dogmatismus sich Baltzer als bekannter freireligiöser Pfarrer abgrenzt. Er bestreitet solche Zusammenhänge für die Gegenwart mit dem Verweis, dass sich in dem von ihm ins Leben gerufenen Vegetarierversin „Juden und Christen, Katholiken, Protestanten und Mitglieder der freien religiösen Gemeinden finden“ lassen (Baltzer 1868, S. 4f.). Gleichwohl betonte er:

„Ich bin dabei weit entfernt zu sagen, daß die ‚natürliche Lebensweise‘ mir selbst nicht Religion sei. Im Gegentheil, sie ist es. Aber meine persönliche Religion besteht darin, der erkannten Wahrheit gewissenhaft zu folgen, und die Wahrheit selbst immer besser erkennen zu lernen. Ist das nicht jedes Menschen Pflicht? Ist das nicht das Merkmal des Antisectenthums?“ (Baltzer 1868, S. 5 [Hervorhebung im Original])

²³ Baltzer gilt als der „bedeutendste Theoretiker und Organisator des Vegetarismus in Deutschland“ (Krabbe 1974, S. 56). Der freiprotestantische Theologe und Publizist gründete 1867 in Nordhausen (Harz) den ersten deutschsprachigen Vegetarierversin und gab die erste deutschsprachige vegetarische Zeitschrift heraus. Zur Biographie siehe Barlösius (1997, S. 36–47) und Kaiser (2014).

Baltzer unterscheidet hier institutionalisierte Religion, die auf Zugehörigkeit und Konformitätszwang basiere (und von der er sich abwendet), von einer „persönliche[n] Religion“, welche die Erkenntnis der Wahrheit mit der Einsicht in die Pflicht entsprechend zu handeln verknüpfe. Religion in diesem Sinn verstand der freireligiöse Baltzer, hier dem aufgeklärt-protestantischen Ideal des 18. und 19. Jahrhunderts folgend, als „das Prinzip des religiösen Individualismus, das Prinzip der Gewissensfreiheit“ (Krabbe 1974, S. 73).

Während Baltzer auf diese Weise den Vegetarismus mit einer positiven Selbstzuschreibung als Religion versehen konnte, verstanden und verstehen die meisten Vegetarier:innen ihre Ernährungsweise nicht als Religion. Vielmehr umgekehrt stellt die Fremdzuschreibung als Religion – negativ konnotiert im Sinne von illegitimer oder ‚schlechter‘ Religion (assoziiert mit Wörtern wie Dogmatismus, Fundamentalismus oder ‚Sekten‘) – eine Standardpolemik gegen den Vegetarismus (bzw. je nach Kontext, gegen mehr oder weniger ‚extreme‘ Formen alternativer Ernährung) dar. Festgehalten werden kann also, dass auf der objektsprachlichen Ebene die Assoziationen von Fleischmeidung und Religion durch unterschiedliche Selbst- als auch Fremdzuschreibungen hergestellt werden. Dementsprechend kann der moderne Vegetarismus zugleich *als* (sowohl ‚gute‘ wie auch ‚schlechte‘) Religion und *als* Nicht-Religion klassifiziert werden. Diese widersprüchlichen Relationalisierungen sind dabei nicht zuletzt abhängig von den Überzeugungen, Interessen und sozialen Positionen der zuschreibenden Akteur:innen und ihrer Adressat:innen. Sie offenbaren in ihren Ausführungen damit bestenfalls das spezifische Verständnis von Religion und Nicht-Religion, aus welchem heraus die jeweilige Etikettierung erfolgt.

Solche Auseinandersetzungen sind aus religionswissenschaftlicher Sicht schon deswegen interessant, weil sie zeigen, wie darin Religion selbst diskursiv konstituiert wird (vgl. Neubert 2016). Darüber hinaus handelt es sich bei diesen Zuschreibungen um diskursive Mittel der Legitimierung bzw. Delegitimierung bestimmter Ernährungsweisen in einem immer noch aktuellen ‚großen Glaubensstreit‘ im Feld der Ernährungskultur: über die Fragen nach den Auswirkungen und der Zulässigkeit des Konsums von Fleisch (bzw. tierischen Produkten).

Freilich ist es mit dem Instrumentarium der Religionswissenschaft nicht möglich, diese zu beantworten. Auch ist es aus religionswissenschaftlicher Perspektive wenig attraktiv, zu solchen Auseinandersetzungen weitere Zuschreibungen beizusteuern, was zudem als unzulässige Parteinahme gedeutet

werden könnte. Zudem müssten hierfür umstrittene essenzialistische Kriterien normativ in Anschlag gebracht werden, um unterscheiden zu können, was denn nun Religion sein *soll* und was nicht. All dies schließt jedoch nicht grundsätzlich aus, sich darüber hinaus religionswissenschaftlich mit gesellschaftlichen Phänomenen der Ernährung auseinanderzusetzen, insofern sie gewisse strukturelle Parallelen zum religiösen Bereich aufweisen. Es ist daher durchaus möglich und gewinnbringend, beispielsweise den Vegetarismus in heuristischer Absicht so zu betrachten, ‚*als ob*‘ es sich um ein religiöses Phänomen handele; allerdings nicht im Kontrast zu einer vermeintlich nicht-religiösen Umwelt, sondern im Hinblick auf die spezifische Relation zu den konventionellen Ernährungsgewohnheiten. Das heißt als alternative Ernährung innerhalb der vorherrschenden Ernährungskultur und dem gesellschaftlichen Ernährungssystem (mit dessen historisch variierender Einbindung in eine Kooperation von Wirtschaft, Wissenschaft und Politik). Hierfür rücken die weltanschaulichen Konflikten strukturell unterliegenden und wiederkehrenden, antagonistischen und asymmetrischen Konstellationen von Akteur:innen mit konkurrierenden Überzeugungen, Deutungs- oder Wahrheitsansprüchen in den Fokus der Betrachtung. Diese – im Hinblick auf ihr Potenzial, kulturellen Wandel auslösen oder dynamisieren zu können – äußerst spannenden Konfliktlagen finden ihre religionssoziologische Entsprechung in einer prototypischen Konstellation, die innerhalb von Religionen auftritt.

„Religiöser Nonkonformismus“ bezeichnet als relationales Konzept abweichendes Denken und Handeln, wobei das, was als jeweilig deviant gilt, relativ von den gegebenen historischen und kulturellen Kontexten abhängt. Erkennbar werden solche Verstöße gegen etablierte Normen und Überzeugungen durch die Reaktionen in Form von sozialen Sanktionen. Spezifisch für den Nonkonformismus ist darüber hinaus die öffentliche Infragestellung der Geltung und Legitimität jener Regeln und Normen, von denen abgewichen wird (Albrecht 2016, S. 106). Im durch die christliche Religionsgeschichte geprägten Sprachgebrauch wird dies als Gegensatz von Orthodoxie und Heterodoxie bezeichnet. Es handelt sich also *nicht* um eine Beziehung zwischen Religion und säkularer Umwelt oder eine Konkurrenzsituation *zwischen* verschiedenen Religionen, sondern um einen binnenreligiösen Konflikt. Dabei ist dieses spannungsvolle Verhältnis gerade dadurch gekennzeichnet, dass es sich um widerstreitende Auffassungen hinsichtlich der ‚richtigen‘ Überzeugungen – und damit verbunden auch der Orthopraxie, d. h. den entsprechend ‚richtigen‘ Praktiken, Verhaltensweisen, Lebensführungen etc. – gewissermaßen inner-

halb eines bestimmten (wie auch immer konkret abzugrenzenden) Kultursystems handelt.

Derartige (*Konformismus-Nonkonformismus*-Konstellationen und die damit einhergehenden Spannungen finden sich empirisch vielfach in der Religionsgeschichte. Sie sind aus religionswissenschaftlich-komparativer Perspektive gerade deswegen so erhellend, weil sie zeigen, dass gerade nicht die jeweiligen objektsprachlichen Selbstverständnisse der Akteur:innen übernommen werden (wer ist orthodox und wer heterodox?): Die entsprechenden Akteur:innen behaupten ja jeweils für sich, die ‚Wahrheit‘ zu vertreten. Aus religionswissenschaftlicher Sicht handelt es sich deshalb vielmehr um eine typische institutionelle bzw. sozialstrukturelle Formation, deren wesentlichstes Merkmal in einer asymmetrischen Konstellation besteht: Die ungleiche Verteilung von verschiedenen materiellen und kulturellen Ressourcen und die damit auf einer der beiden Seiten vorhandene Fähigkeit, durch Deutungshoheit und Sanktionsmacht die hegemoniale gesellschaftliche ‚Wirklichkeit‘ (bzw. ‚Wahrheit‘) herzustellen und durchzusetzen, entscheidet darüber, was in einem gegebenen Kontext als Orthodoxie und als Heterodoxie anzusehen ist.

In methodologischer Übertragung auf die Ernährungskultur lässt sich so das Verhältnis von alternativer Ernährung (u. a. die Fleischmeidung) und ihrem (tatsächlichen oder imaginierten) konventionellen Gegenüber (den hegemonialen Ernährungsgewohnheiten und -ansichten) als strukturell analog in einem Kontinuum zwischen Orthodoxie und Heterodoxie verorten. Dadurch wird deutlich, dass der soziokulturelle Status des Fleischverzichts einem historischen Wandel ausgesetzt ist und dass es im Verlauf der Zeit zu Transfers und Transformationen von kulturellen Elementen sowie zu Synthesen und zur Neukonstellation von vormals nicht-hegemonialen bzw. hegemonialen Vorstellungen, Praktiken oder Akteur:innen kommt.

4. Fleischverzicht und die kulturelle Dynamik alternativer Ernährung

Was bedeutet dies nun im Hinblick auf den modernen Vegetarismus? Mit einer solchen (religionswissenschaftlich geschärften) Perspektive lässt sich die Geschichte der alternativen Ernährung von der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts bis zur Gegenwart gewinnbringend analysieren. So erlaubt sie die historische Verortung bestimmter kultureller Elemente (d. h. konkreter Vorstellungen und Praktiken alternativer Ernährung) sowie die Rekonstruktion

ihrer Positionsveränderungen im Spannungsfeld zwischen den Polen von Nonkonformismus und Konformismus (im Sinne eines theoretischen bzw. idealtypischen Spektrums). Eine solche Betrachtungsweise ermöglicht es, die komplexen Wandlungsprozesse in ihren relationalen Bezügen und verflochtenen Wechselwirkungen sichtbar zu machen. Die soziokulturellen Veränderungen der alternativen Ernährung können nun chronologisch gesehen als eine Abfolge von sich historisch wandelnden *Konformismus-Nonkonformismus*-Konstellationen verstanden werden. Das heißt, in diesen Prozessen von Aufwertungen und Marginalisierungen werden Elemente alternativer Ernährung durch kulturelle Synthesen transformiert und inkludiert oder ausgeschlossen. Im Folgenden soll dies an einigen Beispielen aus der Geschichte alternativer Ernährung im deutschen Sprachraum illustriert werden.

4.1 Innovation und Popularisierung alternativer Ernährung

Die eingangs skizzierten dynamischen sozioökonomischen Entwicklungen des 19. Jahrhunderts mit ihren drastischen Veränderungen, u. a. der Wohn- und Arbeitsbedingungen, bildeten den sozialhistorischen Hintergrund für die damit zusammenhängenden Transformationen der Lebens- und Ernährungsgewohnheiten weiter Teile der Bevölkerung.²⁴ Konkret manifestierten sich diese Veränderungen beispielsweise in einer Verdopplung des Fleischkonsums zwischen der Mitte des 19. Jahrhunderts bis zur Jahrhundertwende von etwa 20–22 kg pro Person und Jahr auf über 45 kg (Teuteberg/Wiegelmann 1972). Die kräftige Steigerung der landwirtschaftlichen Produktion, verbunden mit Importen zum Teil unter Kolonialbedingungen produzierter Nahrungsmittel aus dem globalen Warenhandel, ließen die Zeit der Hungersnöte – abgesehen von Kriegen und regionalen Krisen – ab der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts der Vergangenheit angehören. Gleichwohl bedeutete dies selbstverständlich nicht für alle Bevölkerungsgruppen in gleichem Maße, über Nahrung in ausreichender Quantität und hoher Qualität zu verfügen. Der größte Teil der Bevölkerung war nicht in vergleichbarer Weise vom steigenden Wohlstand affi-

²⁴ Bezogen auf den Ernährungssektor bedeutete dies u. a. beispielsweise hinsichtlich der agrarischen Produktion die Modernisierung der Landwirtschaft in einer spezifischen Weise (Uekötter 2010), die vorher undenkbare Produktionskapazitäten hervorbrachte. Hinsichtlich der Verarbeitung und der staatlichen Lebensmittelregulation war damit die Implementierung stofflichen Ernährungswissens (Spiekermann 2018) verbunden.

ziert und die sogenannte „soziale Frage“ blieb damit ein zentraler Problemdiskurs der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts.

Parallel zur Innovation des modernen „Vegetarismus“ im angloamerikanischen Sprachraum Mitte des 19. Jahrhunderts wurden auch im deutschsprachigen Raum alternative Konzepte der Lebensführung entwickelt und propagiert, in welchen der Fleischverzicht eine zentrale Rolle spielte: Diese können als „naturgemäße Lebensführung“ zusammengefasst werden, welche sich seit dem Ende der 1860er Jahre in (Vegetarier-)Vereinen zu institutionalisieren begann.²⁵ Ideengeschichtlich in der Schnittmenge von rousseauscher Zivilisationskritik und Naturverehrung der Romantik wurzelnd sowie eng verbunden mit dem naturheilkundlichen Milieu, konstituierte sich diese Lebensführung freilich in Opposition zu der vorherrschenden, vermeintlich nicht mehr ‚natürlichen‘, weil ‚modernen‘ Lebensweise. Letztere wurde als Ursache eines sowohl moralischen als auch physischen Niedergangs angesehen, der Individuum und Gemeinschaft gleichermaßen bedrohte. Der Kern dieser Weltanschauung besteht nach Rothschiuh (1983, S. 9–18) in einem „Naturismus“, der vom Erkennen vermeintlich natürlicher Zustände und Abläufe naturalistisch auf das Sollen des Handelns schließt. Diese Praxis naturgemäßer Lebensweise korrespondierte dabei mit einem lebensphilosophischen Entwurf, der den Anspruch hatte, über eine Transformation der Individuen gemäß dem Leitbild der ‚Natur‘ auch die soziale Wirklichkeit zu verändern.²⁶ Körperliches und seelisches Heil der Individuen sollte letztendlich auch einen universellen gesellschaftlichen Heilszustand herbeiführen. Auf Basis dieses Naturismus wurden Strategien und Praktiken entwickelt und legitimiert, etwa wie ein „Zurück zur“ (oder eher: Annäherung an die) Natur möglich sein könnte. In der Naturheilkunde beispielsweise erfolgte dies durch den Einsatz von natürlichen Heilmitteln wie Wasser, Luft und Licht, aber auch durch die strikte Ablehnung der hegemonialen, sogenannten „Schulmedizin“. In diesem holistischen Ansatz kam der Frage nach der ‚richtigen‘ Ernährung – und das hieß vor allem der

²⁵ Barlösius (1997). Zeitgenössische Bezeichnungen waren etwa „naturgemäße Diät“ (Hahn 1859) und „natürliche Lebensweise“ (Baltzer 1867).

²⁶ Derartige utopische Vorstellungen von einem „Zukunftsstaat“ konkurrierten gleichzeitig mit zahlreichen anderen politischen oder religiösen Deutungsversuchen einer zeitgenössisch wahrgenommenen Krise: Sie wiesen hier und da Übereinstimmungen, aber generell auch zahlreiche Widersprüche auf und bildeten Teil der weltanschaulichen (religiösen, politischen oder kulturellen) Heterogenität dieser spezifischen *non-konformen Milieus* jener Zeit.

Frage nach der Zulässigkeit von Fleisch und bestimmten Genussmitteln – eine zentrale Bedeutung zu.

Ausgehend von der Idee der naturgemäßen Lebensweise differenzierten sich weitere kulturelle Reformbestrebungen aus, die allgemein zur Lebensreformbewegung im Deutschen Kaiserreich zusammengefasst werden, wobei der Vegetarismus bis zum Ersten Weltkrieg ihr Zentrum bildete (Krabbe 1974, S. 48f.).²⁷ Neben Fleisch galten auch Salz, Zucker, Gewürze sowie die Genussmittel Alkohol und Tabak als nicht naturgemäß und folglich wurde ihr Verzicht propagiert. Die Legitimität des Konsums von Milchprodukten und Eiern wie auch etwa die grundsätzliche Frage nach der Zulässigkeit der Verarbeitung von Lebensmitteln („Rohkost“) blieb in der Vegetarierbewegung kontinuierlich umstritten.²⁸ Der Verzicht auf Fleisch wurde dabei vorwiegend moralisch, gesundheitlich und ökonomisch begründet, wobei die Tierethik in Überschneidung mit den zeitgenössischen Tierschutzbestrebungen zunächst eine sehr zentrale Stellung hatte, sich aber gleichzeitig nur als begrenzt anschlussfähig erwies.²⁹

Vor dem Hintergrund der traditionellen Hochschätzung des Fleisches und dessen zeitgenössischer ernährungsphysiologischer Bewertung³⁰ bedeutete der vorsätzliche Verzicht darauf eine grundsätzliche Infragestellung der vorherrschenden Vorstellungen und Ernährungsgewohnheiten, die naheliegenderweise auf wenig Verständnis stieß. Fleisch galt im 19. Jahrhundert, wissenschaftlich gestützt auf die stofflich orientierte Physiologie und Ernährungsforschung etwa des Chemikers Justus von Liebig (1803–1873) und seiner Schule, als das ‚Supernahrungsmittel‘ (Tanner 1996, S. 412) schlechthin.³¹ Die alter-

²⁷ Mit der Zeit entwickelte sich der Fleischverzicht unter dem Namen „Vegetarismus“ zu einer alternativen Ernährungsweise, die sich vom ursprünglichen Wertzusammenhang löste und auch immer wieder in neue Wertzusammenhänge (bzw. Begründungen) gestellt werden konnte. Dies geschah auch retrospektiv, indem man beispielsweise den Fleischverzicht mit der bis dahin sogenannten „pythagoreischen Lebensweise“ als „Vegetarismus“ identifizieren konnte.

²⁸ Der vollständige Verzicht auf jegliche Tiernutzung – ethisch begründet und moralisch motiviert soweit wie möglich auch über den Bereich der Ernährung hinaus – konstituierte sich unter dem Namen „Veganismus“ als eigene Lebensweise bzw. als eigener Ernährungsstil jedoch erst in den 1940er Jahren durch eine ‚Abspaltung‘ von der vegetarischen Bewegung in Großbritannien (Fritzen 2016, S. 99–106).

²⁹ Vgl. Zerbel (1993) und Roscher (2009).

³⁰ Vgl. den Beitrag von Laura Keck in diesem Band.

³¹ Siehe beispielsweise das Werk *Thier-Chemie* (Liebig 1843) oder die an ein breites Publikum adressierten *Chemischen Briefe* (Liebig 1865), welche sich großer Popularität erfreuten.

native Ernährung – allen voran der Fleischverzicht – positionierte sich damit antagonistisch zur hegemonialen Ernährungskultur.

Aus dieser oppositionellen Haltung folgten weitere Innovationen und Entwicklungen. Über den (individuellen) Konsum hinaus hatte dieser *diätetische Nonkonformismus* auch gewisse Auswirkungen auf das Ernährungssystem. Neben der Etablierung eines eigenen Distributionsnetzwerks in Form von vegetarischen Restaurants und Reformhäusern um die vorletzte Jahrhundertwende sowie der Entstehung einer Reformwarenwirtschaft für die spezifischen Produktentwicklungen (wie beispielsweise alkoholfreie Getränke, Pflanzenbutter und Fleischersatz) wurden im Versuch konsequenter Verwirklichung des ‚naturgemäßen‘ Ideals der Selbstversorgung u. a. auch Experimente mit vegetarischen Siedlungen sowie tierfreier Landwirtschaft unternommen. Eine der bekanntesten und langlebigsten Unternehmungen dieser Art war die Vegetarische Obstbaukolonie „Eden“ bei Oranienburg.³²

Mit der erfolgreichen Bekanntmachung der vegetarischen Ansichten, nicht selten in moralisierendem oder gar aggressivem Duktus, kam es keinesfalls zu einer breiten Akzeptanz dieser. Vielmehr wurden diese überwiegend als Irrlehren angesehen und ihre Anhänger:innen als Sonderlinge und bisweilen gar Wahnsinnige verunglimpft. Es bildete sich eine *Nonkonformismus*-Konstellation heraus, wenn auch in einer eher moderaten Form mit relativ geringer sozialer Spannung, innerhalb derer die fleischmeidenden Abweichler:innen überwiegend weiche Sanktionen in Form von Spott und Geringschätzung zu erdulden hatten.³³ Doch gerade an diesen Reaktionen wird soziologisch die eigentlich nur implizite hegemoniale Norm des Fleischkonsums klar erkennbar.

Trotz dieser allgemeinen Ablehnung ihrer Ansichten, insbesondere hinsichtlich ihrer tierethischen Anliegen, konnten die vegetarischen Lebensreformer:innen gewisse Wirkungen über ihre *nonkonformen Milieus* hinaus entfalten: Die von ihnen behaupteten körperlichen (und geistigen) Schäden, die vermeintlich mit der modernen Lebensweise und dem Fleischgenuss einhergingen, waren anschlussfähig an und beeinflussten einen breiteren, gesellschaftsübergreifenden Gesundheitsdiskurs, der vor dem Hintergrund veränderter

³² Vgl. Krabbe (1974, S. 124–126) und Spiekermann (2018, S. 211–224).

³³ Gleichwohl dürfte dies – wie auch heute noch oft der Fall – Konflikte um familiäre und andere Tischgemeinschaften beinhaltet haben. Auch in beruflichen Kontexten konnten Konflikte auftreten (Krabbe 1974, S. 164).

Wohlstands-, Lebens- und Arbeitsbedingungen tatsächlich neue Befindlichkeitsstörungen und Krankheitsbilder generierte. Besondere Bedeutung hierfür hatten zunächst spezielle Kontaktzonen zwischen den nonkonformen Milieus der Lebensreformer:innen und ihrer sozialen Umwelt: In vegetarischen Spezialgeschäften („Reformhäusern“) und Sanatorien konnten auch nicht oder nur lose mit den Reformideen verbundene Menschen sich über niedrigschwellige Angebote in Form von kommerziellen Dienstleistungen und Produkten mit diesen vertraut machen. Mit der Reformwarenwirtschaft etablierte sich schließlich langfristig ein eigener Spezialsektor, der – gewerblich in die Ernährungswirtschaft integriert – bestimmte Ideen und praktische Elemente der naturgemäßen Lebensführung in alltagstauglicher Form konsumierbarer Reformprodukte erfolgreich und langfristig vermarkten konnte.³⁴

4.2 Biologisierung und Nationalisierung alternativer Ernährung

Nach dem Ersten Weltkrieg veränderte sich diese *Nonkonformismus*-Konstellation allmählich. Oder anders ausgedrückt: Bestimmte Elemente alternativer Ernährung begannen sich im ernährungskulturellen Gefüge zu verschieben und erfuhren Anerkennung und soziokulturelle Statusaufwertung. Beispielsweise erlangte mit der Ausbreitung chronischer Krankheiten die Rede von den sogenannten „Zivilisationsschäden“ auch aus medizinischer Sicht eine gewisse Plausibilität und lenkte die Aufmerksamkeit auf die Lebensführung des einzelnen Menschen. Die Prävention löste die Bakteriologie als Paradigma der Gesundheitspolitik ab.³⁵ Gleichzeitig kam es zu einer Annäherung der Ernährungsempfehlungen von Ernährungsreform und Ernährungsforschung (Spiekermann 2000, S. 29): Hatte letztere schon vor dem Krieg begonnen, die Annahmen über die Notwendigkeit des Fleisches in der Ernährung zu hinterfragen³⁶, führte die Entdeckung und Benennung der Vitamine um 1911 allmählich zu einer höheren Wertschätzung der Pflanzenkost und zu einer Umgruppierung der Hierarchie der Nahrungsmittel (Tanner 1992, S. 97). Nicht zuletzt gerieten mit den kriegsbedingten Problemen der Ernährungsversorgung auch

³⁴ Neben der zunächst das Sortiment dominierenden Reformkleidung und Fitnessgeräten wurden vegetarische (Ersatz-)Produkte und vor allem Nahrungsergänzungsmittel vertrieben. Vgl. Fritzen (2006).

³⁵ Vgl. Berger (2010) und Madarász (2010).

³⁶ Zum Streit um angemessene Kossätze in der sogenannten „Eiweißfrage“ siehe Heyll (2007) und Treitel (2008).

der aus vegetarischer Sicht als Verschwendung kritisierte Aufwand in der Tierproduktion in den Blick (die „ökonomische“ Begründung des Vegetarismus). Der streng tierethisch und moralisch motivierte Verzicht auf Fleisch konzentrierte sich nach dem Ersten Weltkrieg allerdings zunehmend in den an Bedeutung verlierenden Vegetarierversen, deren „Hochvegetarismus“ genannte, radikale und konsequente Askese dabei immer weniger anschlussfähig wurde und im Sinne einer ‚Sektenbildung‘ zur Separierung der streng moralisch motivierten Vegetarier:innen von den gesundheitsbewussten Ernährungsreformer:innen führte (Fritzen 2006, S. 205–211).

Diese Veränderungen bildeten wichtige Voraussetzungen für die Aufwertung und Etablierung von einigen (z. T. bereits transformierten) Elementen alternativer Ernährung in Wissenschaft und Politik in der Zeit des Nationalsozialismus. Die damit einhergehende temporäre Auflösung der vorherigen *Nonkonformismus*-Konstellation schlug sich sogar in einer selektiven staatlichen Förderung und Propagierung gesunder Lebensführung nieder, für die der „Führer“ Adolf Hitler mit seiner Ablehnung von Alkohol und Tabak persönlich in Szene gesetzt wurde, nicht hingegen mit seinem individuellen (möglicherweise inkonsequenten) Vegetarismus. Im Rahmen der Gleichschaltung der Lebensreformbewegung wurden die Vegetarierversen nämlich aufgelöst – insbesondere wegen der ihnen zugeschriebenen internationalistischen und pazifistischen Ausrichtung – und der individuelle Fleischverzicht nur als Privatsache geduldet.³⁷ Während der vollständige Verzicht auf Fleisch sowie dessen tierethische Begründung exkludiert wurden, erwiesen sich seine gesundheitlichen und ökonomischen Begründungen – die eine Reduktion des Fleischkonsums, nicht jedoch einen unbedingten Verzicht implizierten – politisch als besonders anschlussfähig: Sie harmonisierten rassenideologische Biologisierungen sowohl mit bevölkerungspolitischen Maßnahmen zur Leistungsoptimierung des „Volkskörpers“ als auch mit ernährungspolitischen Maßnahmen der Rationalisierung und „Verbrauchslenkung“ im Hinblick auf Autarkiebestrebungen und Kriegsvorbereitung (Treitel 2009). Sie ermöglichten zudem, Mangel und notwendige Einsparungen in der Ernährung propagandistisch als aktive Gesundheitspolitik zu deuten. So wurde beispielsweise eine Reduzierung des Fleischverbrauchs angestrebt und der Verzehr von Vollkornbrot propagiert.³⁸ Der in den 1920er Jahren aus den Anregungen Rudolf

³⁷ Siehe Krabbe (1989, S. 438–440) und Fritzen (2006, S. 77f.).

³⁸ Siehe Spiekermann (2001a und 2001b) und Melzer (2003, S. 183–198).

Steiners (1861–1925) entstandene biologisch-dynamische Landbau wurde unter den Nationalsozialist:innen zeitweise gefördert, weiterentwickelt und wissenschaftlich erforscht. Allerdings wurden die anthroposophischen Elemente eliminiert und die Entwicklung einer sogenannten „lebensgesetzlichen Landbauweise“ angestrebt (Vogt 2001, S. 170). Auf einigen Versuchsgütern der SS wurden bis zum Kriegsende biodynamisch Heilkräuter angebaut. Der Rassenhygieniker und Ernährungswissenschaftler Werner Kollath (1892–1970) schließlich synthetisierte ernährungsphysiologische Theorien und ernährungsreformerische Praxis zu einer Lehre der „Ordnung der Nahrung“, d. h. der „Vollwertkost“.³⁹ Diese ‚wissenschaftlich‘ begründete und praktisch orientierte Ernährungslehre sollte – ausgehend von den Prämissen einer ‚natürlichen‘ Ernährung als Mittel der Gesundheitsprävention gegen sogenannte Zivilisationskrankheiten – hinsichtlich der Kriterien der Auswahl und Verarbeitung der Lebensmittel eine gesundheitlich optimale und leistungsorientierte Kostform ermöglichen.

4.3 Re-Innovation und Ökologisierung alternativer Ernährung

Diese Konstellation – in welcher alternative Ernährung in Form bereits transformierter Elemente in den Bereichen Wirtschaft, Wissenschaft und Politik in unterschiedlicher Weise aufgewertet und etabliert wurde – bestand jedoch nur temporär. Nach dem Zweiten Weltkrieg wurden die zuvor aufgewerteten Elemente wieder marginalisiert und vor dem Hintergrund einer nie zuvor gekannten Verfügbarkeit und Vielfalt von Lebensmitteln (sogenannte „Fresswelle“) vom größten Teil der Bevölkerung eher mit Mangel und Kriegskosten assoziiert. Dies änderte sich eher langsam in den 1960er Jahren. Aber erst eine neue Generation von Akteur:innen aktualisierte Anfang der 1970er Jahre bestimmte Formen alternativer Ernährung als Innovation im entstehenden post-68er Alternativmilieu. Im Rahmen ihrer Opposition zum sogenannten Establishment praktizierten sie gegenkulturelle Lebensentwürfe und Konsumweisen. Dies vollzog sich allerdings zunächst in Form der in der amerikanischen *Counterculture* populären und von dorthier importierten japanischen Makrobiotik, einer global verbreiteten, spirituell orientierten alternativen Ernährungsweise, deren Vorläufer bis ins 19. Jahrhundert zurückreichen und welche Ende der 1960er bis Mitte der 1970er Jahre entscheidenden Einfluss auf

³⁹ Kollath (1942). Siehe dazu Melzer (2003, S. 207–282).

die Entstehung ökologischer Lebensmittelwirtschaften in Nordamerika und Westeuropa ausübte.⁴⁰ Anhänger:innen dieser Ernährungsweise gründeten die ersten Naturkostläden in Deutschland und organisierten die ersten überregionalen Vernetzungen und Handelsstrukturen für biologisch erzeugte Lebensmittel.⁴¹ Im Verlauf des Jahrzehnts wurden aber die Normen der Vollwertkost in der Naturkostbranche zentral. Die abermalige wirtschaftliche, wissenschaftliche und schließlich politische Aufwertung und Etablierung alternativer Ernährung – die in Folge der „Ära der Ökologie“ (Radkau 2011) ab Ende der 1970er Jahre einsetzte und mit der Agrarwende im Jahr 2001 einen symbolischen Höhepunkt erlebte – ging wiederum mit spezifischen selektiven Aneignungen und kulturellen Transformationen ihrer Elemente einher. In Überschneidung mit den Trägerschaften der neuen Umweltbewegungen vollzog sich diese Ökologisierung zunächst über die Befürchtung, Umweltgifte über die Nahrung aufzunehmen.⁴² Mit den offensichtlicher werdenden Umweltfolgen der konventionellen Intensivlandwirtschaft wuchs aber auch deren grundsätzliche Ablehnung und damit auch das agrarpolitische Interesse an möglichen Alternativen (Uekötter 2010). In enger Wechselwirkung zwischen dem Naturkosthandel und dem Produktionssektor des alternativen Landbaus wurde dessen spezifische Produktionsweise schließlich zum Kriterium und Alleinstellungsmerkmal der Produkte in „Bio“-Qualität (und mit der EG-Öko-Verordnung 1991 europaweit einheitlich geregelt⁴³). Mit der wachsenden Nachfrage kommerzialisierte und professionalisierte sich der vormalig konsum- und kapitalismuskritisch orientierte Sektor zur „Bio“-Branche und glich sein Sortiment zunehmend dem der konventionellen Lebensmittelwirtschaft an. Dies bedeutete aber auch, dass Fleisch – nun in Bio-Qualität – Eingang in das Sortiment fand.

⁴⁰ Albrecht (2021, in Vorbereitung).

⁴¹ Albrecht (2019 und 2020).

⁴² Besondere Bedeutung hatte hierfür Rachel Carson (1907–1964) mit ihrem Buch *Silent Spring* von 1962, in welchem die Meeresbiologin erstmals die negativen Folgen des massiven Pestizideinsatzes (allem voran das damals weit verbreitete DDT) in der Landwirtschaft öffentlichkeitswirksam thematisierte. Vgl. Carson (2013) und insbesondere dort das Vorwort des Umwelthistorikers Joachim Radkau (2013).

⁴³ VERORDNUNG (EWG) Nr. 2092/91 DES RATES [der Europäischen Gemeinschaften] vom 24. Juni 1991 über den ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel [<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:31991R2092&from=DE>] (24.07.2021).

4.4 Dynamik der Fleischmeidung

Die Längsschnittuntersuchung des historischen Zusammenhangs zwischen dem Auftreten alternativer Ernährung und den hier skizzierten Veränderungen der Ernährungskultur offenbart nicht nur eine grundsätzliche Statusverschiebung und wiederholte Problematisierung des Lebensmittels Fleisch hinsichtlich Gesundheit und Tierschutz: Alternative Ernährung (in Form pflanzenorientierter Ernährungsstile und aus ökologischer Erzeugung) wird in der Gegenwart als nachhaltige Konsumform angesehen und soll zusammen mit der politischen Förderung der ökologischer Forschung, Land- und Lebensmittelwirtschaft zur Lösung von Umweltproblemen dienen. Sie kann dabei gleichzeitig bestimmten Angehörigen einer sich anti-elitär und progressiv verstehenden liberalen Elite als Mittel zum distinktiven Konsum dienen. In Form der Wertschätzung der Lebensmittelqualität „Bio“ und der zunehmenden Anerkennung bzw. Normalisierung fleischloser oder -armer Ernährungsweisen ist alternative Ernährung am Ende des Untersuchungszeitraums in den medialen Mainstream gelangt.

Dies erschließt aus relationaler Perspektive, wie die Fleischmeidung ihren soziokulturellen Status innerhalb der Ernährungskultur verändert hat: Sie transformierte sich – in einer Abfolge von Herausbildungen und Auflösungen von *Nonkonformismus*-Konstellationen – von einer innovativen und nonkonformen *Alternative* gegenüber den vorherrschenden Ernährungsvorstellungen und -gewohnheiten zu einer alternativen – gleichwohl konformen – *Option* innerhalb des Pluralismus einer sich diversifizierenden Ernährungskultur. Dabei trugen die sie tragenden Akteur:innen gleichzeitig aktiv zu dieser Pluralisierung bei. Der vollständige und dauerhafte Fleischverzicht aus moralischer Überzeugung und tierethischer Motivation wurde – wenngleich ihm temporär immer wieder wichtige Mobilisierungsfunktionen (besonders auf individueller Ebene) zukamen – im Zuge von Aufwertungsprozessen zugunsten von Optionen, den Fleischkonsum aus gesundheitlichen oder ökonomischen Gründen zu reduzieren, marginalisiert. Seine begrenzte Anschlussfähigkeit dürfte ohne Zweifel darin begründet gewesen sein, dass er mit seinem moralischen Universalanspruch die grundsätzliche Frage nach der Mensch-Tier-Beziehung aufwirft und damit in Spannung zur vorherrschenden Selbstverständlichkeit der Tiernutzung gerät. Genau diese Spannung dürfte aber auch in der Zukunft Wandlungsprozesse der Ernährungskultur (und damit verbunden auch im Ernährungssystem) abhängig von jeweiligen Rahmenbedingungen mehr oder weniger dynamisch mitbeeinflussen.

5. Resümee

Aus religionswissenschaftlicher Perspektive handelt es sich bei Fleischverzicht bzw. Fleischmeidung um eine Exklusion bestimmter Lebensmittel tierischer Herkunft, die als Fleisch klassifiziert werden, in einem ernährungskulturellen Kontext, in welchem diese grundsätzlich verfügbar sind und zugleich als essbar und wertvoll angesehen und entsprechend konsumiert werden. Dies impliziert eine gewisse Spannung zur allgemein vorherrschenden Alltagskost, die beispielsweise außeralltägliche Zeitphasen oder bestimmte Personen (-gruppen) differenzieren oder markieren können. Mein religionswissenschaftlicher Beitrag zum Thema „Fleisch (nicht) essen“ versteht sich als systematische Anregung, normierte Ernährungspraktiken wie den Fleischverzicht historisch und vergleichend zu differenzieren, dabei auf ihre Diversität und Dynamik hin zu untersuchen sowie damit assoziierte Vorannahmen, Kontinuitätskonstruktionen oder Essenzialisierungen zu hinterfragen und zu historisieren.

Vergleichend betrachtet, handelt es sich bei der Praxis des Fleischverzichts um ein ubiquitäres, also zeit- und kulturübergreifendes Phänomen. Jedoch zeigt sich bei genauerer Betrachtung nicht nur eine große Vielfalt an Motiven und Begründungen dieser Ernährungsnormen. Auch die normativen Dimensionen des Verzichts weisen eine breite Diversität auf: von wem worauf genau verzichtet wird, wie lange (temporär oder dauerhaft) und mit welcher Verbindlichkeit (freiwillig oder obligatorisch). Das Fleisch selbst stellt eine soziale Klassifikation dar, die als Grenzziehung zwischen Mensch und Tier nicht nur variieren, sondern auch aktiv umkämpft sein kann. Mithin konnte gezeigt werden, dass diesen äußerlich ähnlich erscheinenden Praktiken auch trotz mancher struktureller Parallelen kein allgemeines ‚Wesen‘ oder ein ‚Kern‘ zugrunde liegt.

Entsprechend ist der Fleischverzicht *in* Religionen oder religiösen Kontexten wesentlich durch diese geprägt und nur aus diesen heraus verständlich: So wirken hier unterschiedliche kognitive und normative Orientierungen, also Glaubensüberzeugungen und Wissensbestände, Mythen und Vorschriften, Motive und Begründungen auf die Esskultur. Ähnlich wirkende oder sogar identische Praktiken können in unterschiedlichen sozialen Kontexten verschiedenste kulturelle Bedeutungen oder soziale Funktionen haben und verweisen damit auf die Diversität der kulinarischen Praxis des Fleischverzichts.

Diese Diversität ist aber gleichzeitig keine statische. Nicht nur können sich die kulinarischen Praktiken und Vorstellungen oder die normativen Dimensionen ihrer Geltung über die Zeit hinweg verändern. Auch ihre gesellschaftliche Anerkennung oder Ablehnung variiert im Spektrum zwischen Konformismus und Nonkonformismus. In solchen offenen Prozessen kultureller Dynamik können vormals marginal(isiert)e oder nonkonforme Ernährungselemente sich ausbreiten, aufgewertet werden oder gar hegemonialen Status erlangen (wie auch umgekehrt). Durch diesen Zugriff konnte am Beispiel des modernen Fleischverzichts analysiert werden, wie entsprechende Vorstellungen und Praktiken alternativer Ernährung innerhalb der Ernährungskultur ihren soziokulturellen Status im Verhältnis zu den vorherrschenden Ernährungsgewohnheiten und entsprechenden Überzeugungen verändert haben. Dies demonstriert ferner, dass eine theoriegeleitete religionswissenschaftliche Perspektive mit Erkenntnisgewinn auf Gegenstände angewendet werden kann, die nicht umstandslos dem Bereich der allgemein anerkannten Religionen zugeordnet werden können oder müssen bzw. die sich der Unterscheidung von religiös und nicht-religiös grundsätzlich entziehen.

Mit seinem Auftreten im 19. Jahrhundert stand dieser *diätetische Nonkonformismus* unter dem Namen des Vegetarismus daher nicht in Opposition zu einer religiösen Orthodoxie, sondern zu den vorherrschenden Ernährungsgewohnheiten und den hegemonialen Ernährungslehren der modernen Naturwissenschaften und Medizin. Gleichwohl zeigt sich, dass sich diese Konstellation bis zur Gegenwart in verschiedenen Hinsichten gewandelt hat. Von einer innovativen und nonkonformen *Alternative* transformierte er sich in nichtlinearen Prozessen zu einer alternativen *Option* im Pluralismus einer sich diversifizierenden Ernährungskultur. Elemente einer naturgemäßen Lebensweise, die im 19. Jahrhundert von Außenseiter:innen propagiert wurden, finden sich in der Gegenwart im Mainstream wieder. Beispielsweise im hegemonial gewordenen Ideal einer nachhaltigen Lebensführung, gemäß welchem verändertes Ernährungsverhalten der Bevölkerung zur Bewältigung globaler ökonomischer und ökologischer Probleme beitragen soll, spielen die Problematisierung des Fleisches und die Förderung pflanzenorientierter Ernährungsstile eine besondere Rolle.

Gleichwohl sind mit solchen kulturellen Dynamiken alternativer Ernährungskonzepte und -praktiken bestimmte Transformationen verbunden (beispielsweise kulturelle Synthesen widerstreitender Ansprüche, partielle In- und Exklusionen, Umdeutungen von Elementen usw.). Von – zum Teil tempo-

rären – Aufwertungen alternativer Ernährung sind nicht alle Vorstellungen und Praktiken in gleichem Maße betroffen: Offizielle Ernährungsempfehlungen zur Reduktion des Fleischkonsums erfolgen aktuell nicht aus tierethischer Motivation, sondern aus klima- und ernährungspolitischen Erwägungen und werden vor allem im Hinblick auf den Nutzen für den einzelnen Menschen gesundheitlich begründet.

6. Literaturverzeichnis

- Albrecht, Jörg: Religiöser Nonkonformismus. Theoretische Überlegungen aus religionswissenschaftlicher Perspektive. In: *Zeitschrift für Theologie und Gemeinde* 21 (2016), S. 104–114.
- Albrecht, Jörg: Reformkost und Naturkost. Kontinuitäten und Brüche alternativer Ernährung zwischen Lebensreform und Alternativmilieu. In: Detlef Siegfried und David Templin (Hg.): *Lebensreform um 1900 und Alternativmilieu um 1980. Kontinuitäten und Brüche in Milieus der gesellschaftlichen Selbstreflexion im frühen und späten 20. Jahrhundert*. Göttingen: V&R unipress 2019, S. 173–192.
- Albrecht, Jörg: Ökologie – Spiritualität – Kapitalismus. Zur Entstehung und Transformation neuer marktförmiger Produktions- und Distributionsstrukturen alternativer Ernährung (Naturkosthandel und ‚Bio‘-Branche) seit den 1970er Jahren. In: Hagen Fischer, Klaus Hock und Thomas Klie (Hg.): *Öko-Spiritualität. Ganzheitliche Lebensweisen auf den „Märkten des Besonderen“*. Bielefeld: Transcript 2020, S. 51–78.
- Albrecht, Jörg: Dietetic Nonconformism. Georges Ohsawa’s spiritual Macrobiotics and its impact on alternative foodways in Western Europe and North America. In: *Journal of Religion in Europe* 14 (2021), in Vorbereitung.
- Baltzer, Eduard: *Die natürliche Lebensweise, der Weg zu Gesundheit und sozialem Heil*. Nordhausen: Förstemann 1867.
- Baltzer, Eduard: *Die natürliche Lebensweise, der Weg zu Gesundheit und sozialem Heil. Dritter Theil. Briefe an Virchow über dessen Schrift: „Nahrungs- und Genußmittel“*. Nordhausen: Förstemann 1868.
- Barlösius, Eva: *Naturgemäße Lebensführung. Zur Geschichte der Lebensreform um die Jahrhundertwende*. Frankfurt am Main: Campus 1997.
- Barlösius, Eva: *Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung*. Weinheim: Juventa 2011.
- Berger, Silvia: „Die Jagd auf Mikroben hat erheblich an Reiz verloren“ – Der sinkende Stern der Bakteriologie in Medizin und Gesundheitspolitik der Weimarer Republik. In: Martin Lengwiler und Jeannette Madarász (Hg.): *Das präventive Selbst. Eine Kulturgeschichte moderner Gesundheitspolitik*. Bielefeld: Transcript 2010, S. 87–114.

- Broy, Nikolas: Bourdieu, Weber und Rational Choice. Versuch einer Weiterentwicklung des religiösen Feldmodells am Beispiel Chinas. In: Zeitschrift für Religionswissenschaft 25 (2017), Nr. 2, S. 287–324.
- Broy, Nikolas: Moral Integration or Social Segregation? Vegetarianism and Vegetarian Religious Communities in Chinese Religious Life. In: Paul R. Katz und Stefania Travagnin (Hg.): Concepts and Methods for the Study of Chinese Religions. Band 3: Key Concepts in Practice. Berlin: De Gruyter 2019, S. 37–64.
- Carson, Rachel: Der stumme Frühling. Der Öko-Klassiker mit einem Vorwort von Joachim Radkau. München: C. H. Beck 2013 [1962].
- Douglas, Mary: Reinheit und Gefährdung. Eine Studie zu Vorstellungen von Verunreinigung und Tabu. Berlin: Reimer 1985 [1966].
- Eder, Klaus: Die Vergesellschaftung der Natur. Studien zur sozialen Evolution der praktischen Vernunft. Frankfurt am Main: Suhrkamp 1988.
- Ermann, Ulrich, Ernst Langthaler, Marianne Penker und Markus Schermer: Agro-Food Studies. Eine Einführung. Wien: Böhlau 2018.
- Eschner, Christina: Essen im antiken Judentum und Urchristentum. Diskurse zur sozialen Bedeutung von Tischgemeinschaft, Speiseverboten und Reinheitsvorschriften. Leiden: Brill 2019.
- Feuchter, Jörg: Mit Ketzern essen. Ernährungsstrategien in einer von Katharern und Waldensern geprägten Stadtgesellschaft (Montauban, Südfrankreich, 13. Jahrhundert). In: Dorothea Weltecke (Hg.): Essen und Fasten/Food and Fasting. Interreligiöse Abgrenzung, Konkurrenz und Austauschprozesse/Interreligious Differentiations, Competition and Exchange. Köln: Böhlau 2017, S. 23–50.
- Freiberger, Oliver und Christoph Kleine: Buddhismus. Handbuch und kritische Einführung. Göttingen: Vandenhoeck & Ruprecht 2011.
- Freidenreich, David M.: Foreigners and Their Food. Constructing Otherness in Jewish, Christian, and Islamic Law. Berkeley: University of California Press 2015.
- Freud, Sigmund: Totem und Tabu. Einige Übereinstimmungen im Seelenleben der Wilden und der Neurotiker. Leipzig: Hugo Heller 1913.
- Fritzen, Florentine: „Gesünder leben“. Die Lebensreformbewegung im 20. Jahrhundert. Stuttgart: Franz Steiner 2006.
- Fritzen, Florentine: Gemüseheilige. Eine Geschichte des veganen Lebens. Stuttgart: Franz Steiner 2016.
- Hahn, Theodor: Die naturgemäße Diät, die Diät der Zukunft. Nach Erfahrung und Wissenschaft aller Zeiten und Völker zusammengestellt. Cöthen: Paul Schettler 1859.
- Harris, Marvin: Wohlgeschmack und Widerwillen. Die Rätsel der Nahrungstabus. Stuttgart: Klett-Cotta 2005 [1985].
- Hauser, Julia: Körper, Moral, Gesellschaft. Debatten über Vegetarismus zwischen Europa und Indien, ca. 1850–1914. In: Norman Aselmeyer und Veronika Settele (Hg.): Geschichte des Nicht-Essens. Verzicht, Vermeidung und Verweigerung in der Moderne. Berlin: De Gruyter 2018, S. 259–287.

- Hauser, Julia: Internationalism and Nationalism. Indian Protagonists and Their Political Agendas at the 15th World Vegetarian Congress in India (1957). In: *South Asia* 44 (2021), Nr. 1, S. 152–166.
- Haußleiter, Johannes: *Der Vegetarismus in der Antike*. Berlin: Töpelmann 1935.
- Heil, Christoph: *Die Ablehnung der Speisegebote durch Paulus. Zur Frage nach der Stellung des Apostels zum Gesetz*. Weinheim: Beltz Athenäum 1994.
- Heyll, Uwe: Der „Kampf ums Eiweißminimum“. Zum Konflikt zwischen wissenschaftlicher Ernährungslehre und Ernährungsreform in Deutschland im 19. und 20. Jahrhundert. In: *Deutsche medizinische Wochenschrift* 132 (2007), Nr. 51/52, S. 2768–2773.
- HLPE (High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition): *Food Losses and Waste in the Context of Sustainable Food Systems. A Report by the High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition*. Rome: FAO 2014 [<http://www.fao.org/3/i3901e/i3901e.pdf>] (24.07.2021).
- Holwitt, Pablo: Fremdes Essen, fremde Gerüche. Vegetarismus und sinnliche Exklusion in Mumbai. In: Daniel Kofahl und Sebastian Schellhaas (Hg.): *Kulinarische Ethnologie. Beiträge zur Wissenschaft von eigenen, fremden und globalisierten Ernährungskulturen*. Bielefeld: Transcript 2018, S. 29–47.
- Kaiser, Tobias: Eduard Baltzer (1814–1887) – ein enttäuschter 1848er-Revolutionär als Gründer des ersten deutschen Vegetarierversins? In: Stefan Gerber, Werner Greiling, Tobias Kaiser und Klaus Ries (Hg.): *Zwischen Stadt, Staat und Nation. Bürgertum in Deutschland. Teil 2*. Göttingen: Vandenhoeck & Ruprecht 2014, S. 425–450.
- Khara, Tani, Christopher Riedy und Matthew B. Ruby: „We have to keep it a secret“ – The dynamics of front and backstage behaviours surrounding meat consumption in India. In: *Appetite* 149 (2020), Artikel 104615 [<https://doi.org/10.1016/j.appet.2020.104615>] (24.07.2021).
- Klöcker, Michael und Udo Tworuschka (Hg.): *Ethik der Weltreligionen. Ein Handbuch*. Darmstadt: WBG 2005.
- Kollath, Werner: *Die Ordnung unserer Nahrung. Grundlagen einer dauerhaften Ernährungslehre*. Stuttgart: Hippokrates 1942.
- Krabbe, Wolfgang R.: *Gesellschaftsveränderung durch Lebensreform. Strukturmerkmale einer sozialreformerischen Bewegung im Deutschland der Industrialisierungsperiode*. Göttingen: Vandenhoeck & Ruprecht 1974.
- Krabbe, Wolfgang R.: „Die Weltanschauung der Deutschen Lebensreformbewegung ist der Nationalsozialismus.“ Zur Gleichschaltung einer Alternativströmung im Dritten Reich. In: *Archiv für Kulturgeschichte* 71 (1989), Nr. 2, S. 431–461.
- Kraemer, David C.: *Jewish Eating and Identity Through the Ages*. New York: Routledge 2008.
- Liebig, Justus von: *Die Thier-Chemie oder die organische Chemie in ihrer Anwendung auf Physiologie und Pathologie*. Braunschweig: Vieweg 1843.
- Liebig, Justus von: *Chemische Briefe*. Leipzig: C. F. Winter 1865 [1844].

- Lutterbach, Hubertus: Der Fleischverzicht im Christentum. Ein Mittel zur Therapie der Leidenschaften und zur Aktualisierung des paradiesischen Urzustandes. In: Saeculum 50 (1999), Nr. 2, S. 177–209.
- Lutterbach, Hubertus: Was das christliche Mönchtum mit der neutestamentlichen Indifferenz gegenüber dem Fleischverzehr anfang. In: Biblisches Forum (2000), Nr. 1, S. 1–20.
- Lutterbach, Hubertus: Die Fastenbuße im Mittelalter. In: Klaus Schreiner und Marc Müntz (Hg.): Frömmigkeit im Mittelalter. Politisch-soziale Kontexte, visuelle Praxis, körperliche Ausdrucksformen. München: Fink 2002, S. 399–437.
- Madarász, Jeannette: Die Pflicht zur Gesundheit. Chronische Krankheiten des Herzkreislaufsystems zwischen Wissenschaft, Populärwissenschaft und Öffentlichkeit, 1918–1945. In: Martin Lengwiler und Jeannette Madarász (Hg.): Das präventive Selbst. Eine Kulturgeschichte moderner Gesundheitspolitik. Bielefeld: Transcript 2010, S. 137–167.
- Melzer, Jörg: Vollwerternährung. Diätetik, Naturheilkunde, Nationalsozialismus, sozialer Anspruch. Stuttgart: Franz Steiner 2003.
- Neubert, Frank: Die diskursive Konstitution von Religion. Wiesbaden: Springer VS 2016.
- Prahl, Hans-Werner und Monika Setzwein: Soziologie der Ernährung. Opladen: Leske + Budrich 1999.
- Radkau, Joachim: Die Ära der Ökologie. Eine Weltgeschichte. München: C. H. Beck 2011.
- Radkau, Joachim: Vorwort. In: Rachel Carson: Der stumme Frühling. München: C. H. Beck 2013, S. 7–14.
- Reckwitz, Andreas: Unschärfe Grenzen. Perspektiven der Kultursoziologie. Bielefeld: Transcript 2008.
- Roscher, Mieke: Ein Königreich für Tiere. Die Geschichte der britischen Tierrechtsbewegung. Marburg: Tectum 2009.
- Rothschuh, Karl E.: Naturheilbewegung, Reformbewegung, Alternativbewegung. Stuttgart: Hippokrates-Verlag 1983.
- Rüpke, Jörg: Kommensalität und Gesellschaftsstruktur. Tafelfreu(n)de im alten Rom. In: Saeculum 49 (1998), Nr. 2, S. 193–215.
- Setzwein, Monika: Zur Soziologie des Essens. Tabu. Verbot. Meidung. Opladen: Leske + Budrich 1997.
- Setzwein, Monika: Was ist Ernährungskultur? Ein Diskussionsbeitrag. In: Mitteilungen/Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens (2003), Nr. 11, S. 64–65.
- Simoons, Frederick J.: Eat Not This Flesh. Food Avoidances from Prehistory to the Present. Madison: University of Wisconsin Press 1994 [1961].
- Smith, William Robertson: Die Religion der Semiten. Freiburg i. B.: Mohr 1899.

- Spiekermann, Uwe: Pfade in die Zukunft? Entwicklungslinien der Ernährungswissenschaft im 19. und 20. Jahrhundert. In: Gesa U. Schönberger und Uwe Spiekermann (Hg.): Die Zukunft der Ernährungswissenschaft. Berlin: Springer 2000, S. 23–46.
- Spiekermann, Uwe: Vollkornbrot in Deutschland. Regionalisierende und nationalisierende Deutungen und Praktiken während der NS-Zeit. In: *Comparativ* 11 (2001), Nr. 1, S. 27–50.
- Spiekermann, Uwe: Vollkorn für die Führer. Zur Geschichte der Vollkornbrotspolitik im Dritten Reich. In: 1999. Zeitschrift für Sozialgeschichte des 20. und 21. Jahrhunderts 16 (2001), Nr. 1, S. 91–128.
- Spiekermann, Uwe: Künstliche Kost. Ernährung in Deutschland. 1840 bis heute. Göttingen: Vandenhoeck & Ruprecht 2018.
- Tanner, Jakob: Die Entdeckung der Vitamine und die Veränderung von Ernährungsgewohnheiten. Ernährungswissenschaft, Esskultur und Gesundheitsideologie. Erfahrungen, Konzepte und Strategien in der Schweiz im 20. Jahrhundert. In: Martin Schaffner (Hg.): Brot, Brei und was dazugehört. Über den sozialen Sinn und physiologischen Wert der Nahrung. Zürich: Chronos 1992, S. 85–103.
- Tanner, Jakob: Der Mensch ist, was er isst. Ernährungsmythen und Wandel der Esskultur. In: *Historische Anthropologie* 4 (1996), Nr. 3, S. 399–419.
- Teuteberg, Hans-Jürgen und Günter Wiegelmann: Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung. Göttingen: Vandenhoeck & Ruprecht 1972.
- Teuteberg, Hans-Jürgen: Magische, mythische und religiöse Elemente in der Nahrungskultur Mitteleuropas. In: Nils-Arvid Bringéus, Uwe Meiner, Ruth-E. Mohrmann, Dietmar Sauermann und Hinrich Siuts (Hg.): Wandel der Volkskultur in Europa. Festschrift für Günter Wiegelmann zum 60. Geburtstag (Bd. 1). Münster: Cöpppenrath 1988, S. 351–373.
- Treitel, Corinna: Max Rubner and the Biopolitics of Rational Nutrition. In: *Central European History* 41 (2008), Nr. 1, S. 1–25.
- Treitel, Corinna: Nature and the Nazi Diet. In: *Food and Foodways* 17 (2009), Nr. 3, S. 139–158.
- Uekötter, Frank: Die Wahrheit ist auf dem Feld. Eine Wissensgeschichte der deutschen Landwirtschaft. Göttingen: Vandenhoeck & Ruprecht 2010.
- VERORDNUNG (EWG) Nr. 2092/91 DES RATES [der Europäischen Gemeinschaften] vom 24. Juni 1991 über den ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel [<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:31991R2092&from=DE>] (24.07.2021).
- Virchow, Rudolf: Ueber Nahrungs- und Genußmittel. Vortrag, gehalten im Saale des Berliner Handwerker-Vereins. Berlin: Lüderitz 1868 (Sammlung gemeinverständlicher wissenschaftlicher Vorträge, 2. Serie, Heft 48).
- Vogt, Gunter: Ökologischer Landbau im Dritten Reich. In: *Zeitschrift für Agrargeschichte und Agrarsoziologie* 48 (2000), Nr. 2, S. 161–180.

Wiegelmann, Günter: Alltags- und Festspeisen in Mitteleuropa. Innovationen, Strukturen und Regionen vom späten Mittelalter bis zum 20. Jahrhundert. Münster: Waxmann 2006.

Wundt, Wilhelm: Elemente der Völkerpsychologie. Grundlinien einer psychologischen Entwicklungsgeschichte der Menschheit. Leipzig: Kröner 1912.

Zeller, Benjamin E.: Food Preparation, Cooking, and Ritual in Judaism. In: David M. Kaplan und Paul B. Thompson (Hg.): Encyclopedia of Food and Agricultural Ethics. Dordrecht: Springer 2014, S. 916–923.

Zerbel, Miriam: Tierschutz im Kaiserreich. Ein Beitrag zur Geschichte des Vereinswesens. Frankfurt am Main: Peter Lang 1993.

Zhmud, Leonid: Wissenschaft, Philosophie und Religion im frühen Pythagoreismus. Berlin: Akademie-Verlag 1997.