

»TRACING AND TRACKING MEAT«. FLEISCH ALS RESSOURCE UND SPEICHER VON (WELT-)WISSEN

Lars Winterberg

»Plattes Land soweit das Auge reicht. Die Region ist geprägt von der Landwirtschaft. Ein weitverzweigtes Netz aus winzigen Nebenstraßen führt durch die Felder hindurch. Hier ein Einzelhof, dort ein Einzelhof. Alles sieht gleich aus. Einöde.«¹

Der Sinn einer Forschungsnotiz erschließt sich häufig nicht unmittelbar. Dem Aufruf folgend, weltweiten Dynamiken, den Relationen von lokalen und globalen Lebenswelten sowie darin verwobenem Wissen und Gestaltungspotenzial nachzuspüren, stieß ich wieder auf diese Sequenz. Rückblickend vermittelt sie subjektive Eindrücke von einem Landstrich, den ich anfangs als besonders rural, ein wenig einsam und eintönig wahrnahm.² Es war meine erste Fahrt in das Oldenburger Münsterland, dem sogenannten »Schweinegürtel«.³ Wieviel »Welt« sollte mir hier schon begegnen? Welches »Wissen von Welt« mag sich einschreiben in eine Region, die seit vielen Generationen »bäuerlich« geprägt ist?⁴ Und inwieweit bringt sie eine Ressource hervor, die sich als »Speicher« von »(Welt-)Wissen« bezeichnen ließe? Denn solches Wissen, so ein Gedanke, klingt eher nach *Silicon Valley* oder der mythenumwobenen *Bibliothek von Alexandria*. Das mag zwar sein; ist man jedoch sensibilisiert, riecht es auch nach Stall und es schmeckt nach Schwein.

Der vorliegende Beitrag nähert sich Aushandlungen von (Welt-)wissen über (lebende) »Objekte«. Er bietet dazu erste Einblicke in das laufende Verbundprojekt »Verdinglichung des Lebendigen: Fleisch als Kulturgut«, führt in die Konzeption meines ethnografischen Teilprojekts zur Tierhaltung und Fleischproduktion im 21. Jahrhundert ein (»Fleischpfade – wie Tiere zu Dingen werden«) und exploriert schließlich Tiere und Fleisch als globale »Ressourcen«.

1 Siehe Forschungsnotizen »Oldenburger Münsterland I« vom 11. 12. 2018.

2 Zur Konstruktion von Ruralität siehe *Manuel Trummer/Anja Decker* (Hg.): *Das Ländliche als kulturelle Kategorie. Aktuelle kulturwissenschaftliche Perspektiven auf Stadt-Land-Beziehungen*. Bielefeld 2020.

3 Zur Entwicklung der Region siehe *Hans-Wilhelm Windhorst*: *Phasen der agrarwirtschaftlichen Entwicklung im Oldenburger Münsterland (I)*. In: *Jahrbuch für das Oldenburger Münsterland* 24 (1975), S. 127–141, hier u. a. S. 139.

4 Zu stereotypen Vorstellungen von »bäuerlicher« Lebensweise siehe *Daniela Münkel/Frank Uekötter* (Hg.): *Das Bild des Bauern. Selbst und Fremdwahrnehmungen vom Mittelalter bis ins 21. Jahrhundert*. Göttingen 2012.

Fleisch – Wissen – Kultur: Forschung im interdisziplinären Verbund

Im Übergang zum 21. Jahrhundert symbolisiert Fleisch nicht mehr vornehmlich Wohlstand und hohe Lebensqualität, sondern ist auch Chiffre für Fehlernährung, Tierleid und Umweltzerstörung – so eine zentrale These des Verbunds.⁵ »Fleisch« versteht unsere Forschungsgruppe als kulturellen Bedeutungsträger und Wissensspeicher. Haltung, Produktion und Konsum haben sich über Jahrtausende kulturell eingeschrieben.⁶

Bis ins 19. Jahrhundert hinein haben wir es in der Regel mit Mangelgesellschaften zu tun, die durch hohe Vulnerabilitäten (Kriege, Missernten etc.) gekennzeichnet sind und in denen Fleisch meist eine begehrte Mangelware darstellte. Die Höhe des Fleischkonsums gilt der historischen Forschung daher als Indikator für die ökonomische Leistungsfähigkeit einer Gesellschaft. Fleisch besaß entsprechend eine hohe Wertigkeit und avancierte zum kulturellen Bedeutungsträger:⁷ Ihm ist über seine Materialität, Gestalt und Funktion Bedeutung eingeschrieben.⁸ Über Jahrhunderte galt sein Verzehr als prestigeträchtig, betonte den Status der Konsument*innen, konnte als besonders männlich oder weiblich konnotiert sein, wurde spirituell überhöht oder tabuisiert.⁹ Mit der Industrialisierung wurde Fleisch zur »Massenware«, was zu Verschiebungen in der Wertsetzung und zu neuen Ernährungspraxen führte – der

-
- 5 Der Beitrag steht in Verbindung mit dem aus Mitteln des BMBF geförderten Verbundprojekt »Verdinglichung des Lebendigen: Fleisch als Kulturgut« (Förderkennzeichen 01UO1817A). Für die Verbundkonzeption zeichnen Gunther Hirschfelder (Regensburg), Jana Rückert-John (Fulda), René John (Berlin), Moritz Jungbluth (Hachenburg), Jens Stöcker (Dortmund) und Lars Winterberg (Regensburg) verantwortlich. URL: <http://fleischwissen.blogspot.com/> (Stand: 16. 4. 2020).
 - 6 Zur Geschichte von Fleischproduktion und -konsum siehe grundlegend *Ernst Langthaler*: Das Fleisch der Weltgesellschaft: Eine globalhistorische Skizze (1850–2010). In: *Zeitschrift für Agrargeschichte und Agrarsoziologie* 64 (2016), S. 31–46; *Gunther Hirschfelder*: »Fleischkonsum«. In: *Enzyklopädie der Neuzeit*. Bd. 1–15, Stuttgart 2005–2012, hier Band 3, Stuttgart 2006, S. 1015–1018; *Nan Mellinger*: Fleisch. Ursprung und Wandel einer Lust. Eine kulturanthropologische Studie. Frankfurt am Main 2003; *Hans-Jürgen Teuteberg*: Der Fleischverzehr in Deutschland und seine strukturellen Veränderungen. In: ders./Günter Wiegelmann (Hg.): *Unsere tägliche Kost*. Münster 1986, S. 63–74.
 - 7 *Lars Winterberg/Gunther Hirschfelder*: Fleisch als Kulturgut. Traditionen und Dynamiken. In: *Ernährung im Fokus* (2020), Heft 1, S. 28–33, hier S. 29.
 - 8 *Guðrun König/Zuzanna Papierz*: Plädoyer für eine qualitative Dinganalyse. In: Sabine Hess/Johannes Moser/Maria Schwertl (Hg.): *Europäisch-ethnologisches Forschen. Neue Methoden und Konzepte*. Berlin 2013, S. 283–307, hier S. 295.
 - 9 *Manuel Trummer*: Die kulturellen Schranken des Gewissens. Fleischkonsum zwischen Tradition, Lebensstil und Ernährungswissen. In: *Gunther Hirschfelder u. a. (Hg.)*: Was der Mensch essen darf. Ökonomischer Zwang, ökologisches Gewissen und globale Konflikte. Wiesbaden 2015, S. 63–82.

Verbund ist insbesondere auf diese Zeitspanne sozio-kultureller Transformation ausgerichtet.

Als Objekt fungiert Fleisch als Wissensspeicher.¹⁰ Es trägt Signaturen der vielfältigen tradierten Bezüge. Dies wird schon beim Blick in die Fleischtheke deutlich: Die Auswahl spiegelt unsere Präferenzen – Köpfe oder Organe findet man selten, Oberschale oder Filet hingegen sind populäre Teilstücke. Sie verweisen zudem auf Zonierungen des Tierkörpers, auf Schnitte und Techniken der Zerlegung. Produkte wie *Nürnberger Würstchen* oder die nordhessische *Ahle Wurst* künden von regionalen Traditionen der Herstellung, die vereinzelt mit Herkunftsangaben geschützt¹¹ und als Kulturerbe weiter kommodifiziert werden sollen.¹² Daneben markieren argentinisches Rind oder Iberico-Schwein auch globale Handelsgüter – deren historische Bedeutung in Form von Dosenfleisch und Konzentraten ebenfalls im Warensortiment der Supermärkte konserviert ist.¹³ Es waren Liebigs zunächst medikalisierte Fleischextrakte, die in der Frühphase industrieller Lebensmittelproduktion ab den 1860er Jahren in Uruguay produziert wurden und so den transatlantischen Fleischhandel mitbegründeten.¹⁴

Der Forschungsverbund soll zeigen, wie Tiere in komplexen, nur bedingt zielgerichteten Regimen, im Zusammenspiel vielfältiger Akteur*innen und Praxen, Diskurse und Materialitäten zu Lebensmitteln werden. Dazu richtet er seinen Blick insbesondere auf Objekte – auf solche, die es offenkundig sind, und solche, die nicht wissen, dass sie es sind, die es aber früher oder später am eigenen Leib erfahren werden. Im Fokus stehen also Objekte unterschiedlicher Ordnung, nämlich jene >in< Transformation, womit das meist schon als Lebensmittel gedachte Tier gemeint ist,

10 Zu >epistemischen Dingen< *Gottfried Korff*: Sieben Fragen zu den Alltagsdingen. In: Gudrun König (Hg.): Alltagsdinge. Erkundungen der materiellen Kultur. Tübingen 2005, S. 29–42, hier S. 41.

11 *Sarah May* u. a.: Geographische Herkunftsangaben: Schutzinstrument der Europäischen Union für regionale Spezialitäten. In: Stefan Groth/Regina F. Bendix/Achim Spiller (Hg.): Kultur als Eigentum. Instrumente, Querschnitte und Fallstudien. Göttingen 2015, S. 31–49. Als Beispiel zu aktuellen Inwertsetzungsstrategien: »Ahle Wurst« unter Förderverein Nordhessische Ahle Wurst e. V., Bebra o. J. URL: <http://www.nordhessische-ahle-wurst.de/> (Stand: 16. 4. 2020).

12 Als Beispiel zur Aushandlung von Nahrungsmitteln als Kulturerbe: deutsches Brot und zypriotischer *Halloumi* in *Regina F. Bendix*: Culture and Value. Tourism, Heritage, and Property. Bloomington 2018, S. 217 ff.; *Gisela Welz*: European Products. Making and Unmaking Heritage in Cyprus. New York/Oxford 2015, S. 93 ff.

13 Zur Ausprägung globaler Nahrungs- bzw. Fleischregime siehe *Ulrich Ermann* u. a.: Agro-Food Studies. Eine Einführung. Weimar 2018, S. 22.

14 Mit der *Fray Bentos Industrial Landscape* in Uruguay wurde dieser Aspekt inzwischen als UNESCO-Weltkulturerbe kommodifiziert. URL: <http://whc.unesco.org/en/list/1464> (Stand: 16. 4. 2020).

das schließlich Fleisch wird und als solches reift, vergeht und konsumiert wird.¹⁵ Mit Objekten >der< Transformation vollzieht man hingegen die Dingwerdung. Exemplarisch sei auf einen Schlachtblock samt Equipment verwiesen. Dieser ist teils multifunktional (z. B. Messer oder Sägen), andere Objekte wie die Schabglocke sind hoch spezialisiert. Mit ihr lassen sich die Borsten und Klauen des Schlachtkörpers entfernen.¹⁶

Der Verbund setzt sich disziplinär aus soziologischen und kulturwissenschaftlichen Partner*innen zusammen, wobei das *Landschaftsmuseum Westerwald* und das *Deutsche Kochbuchmuseum* in besonderem Maße eigene Bestände einbringen. In den ernährungs- und innovationssoziologischen Teilprojekten geht es um gesellschaftliche Stratifikationen und die transformatorischen Potenziale sozio-technischer Entwicklungen. Das in drei Teilprojekte untergliederte kulturwissenschaftliche Forschungsvorhaben befasst sich (1) exemplarisch mit zwei regionalhistorischen Nutztierassen, dem *Westerwälder Schwein* und *Rind*, (2) dem sich wandelnden >Fleischwissen< im Spiegel heterogener Koch- und Ratgeberliteratur und (3) dem gegenwärtigen Umgang mit Tier und Fleisch im Kontext von intensiverer Haltung und industrieller Produktion. Der Verbund begann Ende 2018 mit der Erhebung und im Herbst 2019 sukzessive mit der Auswertung von Quellenmaterial. Im Folgenden sollen erste ethnografische Konzeptionen und Eindrücke präsentiert werden.¹⁷

Fleischpfade – wie Tiere zu Dingen werden: Ethnografische Annäherungen

Es gibt zahlreiche Möglichkeiten, die >Verdinglichung des Lebendigen< objektbezogen zu ethnografieren – angefangen bei abweichenden Haltungs- und Betriebsformen (nicht nur konventionell vs. ökologisch), Räumen, Zeiten und Akteur*innen, diversen Tierarten und -rassen (nicht nur Rind vs. Schwein vs. Geflügel), über plurale Schlacht- und Verarbeitungsformen (nicht nur Industrie vs. Handwerk) sowie Distribution und Handel, eine große Bandbreite in den Bereichen Einkauf, Bevorratung und Gastronomie, bis hin zum weiten Feld der Zubereitung, des Kochens und Verzehrs sowie der Resteverwertung und Abfallbeseitigung. Schwerpunktsetzungen sind im Forschungsprozess unumgänglich. Ich habe mich gegen die Nische und für die Intensivtierhaltung entschieden, weil die Bereitstellung von Fleisch in unserer

15 *Claude Levi-Strauss: Mythologica I. Das Rohe und das Gekochte.* Frankfurt am Main 1983.

16 »Das ist eine kegelartige Form, sag ich mal, und vorne ein kleiner Hacken dran für die Maniküre.« Siehe Transkript des Interviews >Hausschlachtung I< vom 4. 2. 2019.

17 Verbundprojekt >Fleischwissen. Verdinglichung des Lebendigen: Fleisch als Kulturgut<. URL: http://fleischwissen.blogspot.com/p/teilprojekte_31.html (Stand: 16. 4. 2020).

Gesellschaft zu circa 98 Prozent über diesen Pfad verläuft.¹⁸ Außerdem befasse ich mich fast ausschließlich mit Schweinen, weil ihr Fleisch über 55 Prozent des deutschen Verbrauchs deckt – auf Platz zwei liegt Geflügel mit etwa 25 Prozent, auf Platz drei Rind mit circa 15 Prozent. Auch stehen uns Schweine genetisch besonders nahe; unter dem Stichwort >Xenotransplantation< entstehen aktuell ganz neue Bezüge, die künftig auch agrarkulturell an Bedeutung gewinnen dürften.¹⁹

Fleisch begegnet uns vielerorts, von der Sterneküche bis hin zum Tankstellen-Snack, im Alltag und mehr noch an Festtagen.²⁰ Wertschöpfungsketten verlaufen kreuz und quer über den Globus.²¹ Schweine und Schweinefleisch sind »moving targets«.²² Und doch gilt es exemplarische Schauplätze zu identifizieren, an denen die Dingwerdung des Nutztiers besonders präsent ist, sich unser Umgang mit Tier und Fleisch verdichtet kulturell einschreibt. Das Oldenburger Münsterland versprach mit seiner Intensivierung der Schweinehaltung ein produktiver Ausgangspunkt für thematische Explorationen zu sein. Wer sich dort auf die Spuren unserer Tierhaltung begeben und den Pfaden der Fleischproduktion folgen will, sollte indes früh aufstehen. Denn dem einführenden Eindruck zum Trotz erscheint der >Schweinegürtel< auf den zweiten Blick keineswegs verschlafen: Schon in den frühen Morgenstunden drängen Traktoren, Viehtransporter und die LKW der Zulieferer- und Veredelungsindustrie auf die Hauptstraßen im Landkreis Cloppenburg.

»An einer roten Ampel komme ich«, so eine weitere Forschungsnotiz, »hinter einem Anhänger mit Ferkeln zum Stehen. Mich wundert, wie ruhig die Tiere sind. Dafür riecht man den Schweinegürtel – nicht nur im Windschatten eines Lebendtransports. Ich bin neugierig, kann aber nicht viel erkennen. Warum werden diese Ferkel überhaupt transportiert? Ich entscheide impulsiv und folge dem Trecker – vermutlich zum Schlachthof. Doch meine (überaus

18 Auch nachfolgend *Statistisches Bundesamt*: Globale Tierhaltung, Fleischproduktion und -konsum; o.J. URL: https://www.destatis.de/DE/Themen/Laender-Regionen/Internationales/Thema/landwirtschaft-fischerei/tierhaltung-fleischkonsum/_inhalt.html (Stand: 16.4.2020).

19 Weiterführend *Jochen Sautermeister* (Hg.): Tierische Organe in menschlichen Körpern. Biomedizinische, kulturwissenschaftliche, theologische und ethische Zugänge zur Xenotransplantation. Paderborn 2018.

20 Siehe exemplarisch *Günter Wiegelmann*: Alltags- und Festspeisen in Mitteleuropa. Innovationen, Strukturen und Regionen vom späten Mittelalter bis zum 20. Jahrhundert. Münster u. a. 2006, S. 240.

21 *Ermann*, wie Anm. 13, S. 45.

22 *Gisela Welz*: Moving Targets. Feldforschung unter Mobilitätsdruck. In: Zeitschrift für Volkskunde 94 (1998), S. 177–194.

gemächliche) Verfolgungsjagd endet bereits eine Kreuzung und zwei Nebenstraßen weiter an einer Hofeinfahrt. Ich fahre verblüfft weiter.«²³

Tatsächlich steht zwischen geplantem Tier und fertigem Schnitzel reichlich Mobilität. Das betrifft nicht nur Transporte, die zudem keineswegs auf die Fahrt zum Schlachthof beschränkt bleiben. So erfahre ich später, dass sich viele Tierhalter*innen auf einzelne ›Produktionsphasen‹ spezialisieren und Schweine daher mehrfach die Höfe wechseln, also ausgestallt, transportiert und wieder eingestallt werden. Die Irritation ließ sich gleichwohl produktiv machen. Ich dachte noch häufiger an mein erstes (Nicht-)Abenteuer im Feld – und so reifte die Idee, mich Prozessen der Verdinglichung anzunähern, indem ich den Tieren selbst folge. Ende 2018 begann mein ›tracing and tracking meat‹. Selten erschien mir George Marcus' Aufruf derart passend: ›follow the people; follow the *thing*; follow the metaphor; follow the plot, story or allegory; follow the *life* or biography; follow the conflict‹.²⁴

Ob nun aber ›life‹, ›thing‹, beides oder mehr: Ich entschied, einem realen Wurf Schweine möglichst dicht auf den Fersen zu bleiben. Von April bis Dezember 2019 verfolgte ich dreizehn Tiere – buchstäblich von der Abferkelung bis zur Pfanne. Im Rahmen temporalisierter teilnehmender Beobachtungen reiste ich immer wieder ins Oldenburger Münsterland und dokumentierte so ausschnitthaft das Leben, Sterben und die fortschreitende Kommodifizierung der Tiere.²⁵ Dieser mikroanalytische (›multi-sited‹-)Ansatz führte in erster Linie an Orte, an die ›meine‹ Schweine und ihr Fleisch tatsächlich gelangten – Exportartikel wie Bäuche ließen sich schließlich bis nach Korea ›tracken‹.²⁶ Das Forschungsdesign rückte aber ergänzend auch weitere Schauplätze in den Blick, ohne die eine Verdinglichung des Lebendigen nur sehr eingeschränkt zu verstehen wäre: So besuchte ich zum Beispiel Zuchtstationen und Labore, Stallbau- und Futtermittelunternehmen, Hygienedienstleister und Pharmafirmen, veterinärmedizinische und epidemiologische Institute sowie Tierkörperbeseitigungsanlagen. Der Wurf durchlief drei Höfe, bis er schließlich die ›letzte Reise‹

23 Forschungsnotizen, wie Anm. 1.

24 George E. Marcus: Ethnography in/of the World System. The Emergence of Multi-sited Ethnography. In: Annual Review of Anthropology 117 (1995), S. 95–117, hier S. 106 ff. (Hervorhebungen nicht im Original).

25 Gisela Welz: Die Pragmatik ethnografischer Temporalisierung. Neue Formen der Zeitorganisation in der Feldforschung. In: Sabine Hess/Johannes Moser/Maria Schwertl (Hg.): Europäisch-ethnologisches Forschen. Neue Methoden und Konzepte. Berlin 2013, S. 39–54.

26 Ergänzend bezog ich auch andere Haltungs- und Produktionsformen ein; einerseits, um eigene Eindrücke der Intensivtierhaltung kontrastieren zu können, andererseits, weil Verweise auf solche Alternativen meinen Akteur*innen zur eigenen Positionierung dienen. Zur *positioning theory* im agrarkulturellen Setting sowie grundlegend siehe Barbara Wittmann: Intensivtierhaltung. Landwirtschaftliche Positionierungen zum Spannungsfeld von Ökologie, Ökonomie und Gesellschaft. Göttingen 2021.

antrat. Wobei der Schlachthof keineswegs seine Mobilität beendete – im Gegenteil: Auch Schlachtkörper und Fleisch sind hoch mobil; sie gelangen in Kühlhäuser und Lager, in Herstellungsbetriebe von Fleisch- und Wurstwaren, in Werkverkäufe, in Metzgereien und Supermärkte, in Verarbeitungsbetriebe für tierische Nebenprodukte, Container, LKW und Schiffe, in Einkaufskörbe und Küchen, auf Teller, in Mensch und Tier, Toiletten und Abfalleimer. Und schließlich bleibt die Wertschöpfung keineswegs auf die Herstellung von Lebensmitteln beschränkt. Eine gewissermaßen >unsichtbare Industrie< schließt an, die im öffentlichen Bewusstsein kaum aufscheint: Aus Tierkörpern und Schlachtresten lassen sich Mehle und Fette gewinnen, die als Brenn- oder Biokraftstoffe Verwendung finden, im Pet-Food-Sektor eingesetzt und in Aquakulturen verfüttert werden.²⁷

Neben qualitativen Interviews zu Tierhaltung und Fleischproduktion sind methodisch die teilnehmenden Beobachtungen zentral, die ich insbesondere fotografisch und mittels Feldnotizen dokumentiere. Der Grad einer tatsächlichen Teilnahme (vs. reiner Beobachtung) schwankt, bleibt aber insgesamt begrenzt – zumal angesichts umfassender Hygiene- und Tierschutzbestimmungen. Und doch boten sich mir immer wieder auch Möglichkeiten zu teils intensiverer Teilnahme.²⁸ Ob ich etwa einer Sauenbesamung nur beiwohne oder assistiere, mit den Schweinen also selbst interagiere, etwa Geschlechtsteile säubern und Besamungsbügel anlegen muss, das Verhalten der Tiere multisensuell erfahre, darauf reagiere und Irritationen zulasse,²⁹ macht durchaus einen Unterschied – vor allem hinsichtlich eines mitunter schmalen Grats in der Aushandlung von Tier und Ding.³⁰ Ich gewann so jedenfalls eine handfeste Ahnung, was es bedeutet, wenn Schweine im landwirtschaftlichen Arbeitsalltag und damit nicht nur im Lebens-, sondern eben auch im Stallzyklus >funktionieren< sollen.³¹ Inwieweit gerade Teilnahme und Interaktion mitunter zusätzliche Perspek-

27 Transkript des Interviews >Verarbeitungsbetrieb tierischer Nebenprodukte< vom 9. 5. 2019.

Eine niederländische Designerin hat im Projekt >PIG 05049< fast 200 Produkte inszeniert, in deren Herstellung Bestandteile eines Schweins einfließen: z. B. Farbe, Zahnpasta, Wein, Zigaretten, Munition und Löschpapier. *Christien Meindertsma*: PIG 05049. Rotterdam 2007.

28 Diese sind – etwa in Bezug auf Aspekte wie Kastration, Transporte oder auch Besamung – unter anderem methodenkritisch und forschungsethisch an anderer Stelle ausführlich zu diskutieren.

29 Die eigene Irritation verweist unter anderem auf implizite Wissensordnungen und wirft die Frage auf, inwieweit die Arbeitsroutinen der Akteur*innen affektiv besetzt sind und entsprechend reflektiert werden.

30 Die künstliche Fremd- und Eigenbestandsbesamungen erfordern tierschutzrechtlich Fortbildungen einschließlich Prüfung (Sachkundenachweis). Siehe exemplarisch Landwirtschaftskammer Niedersachsen: Besamung von Sauen durch den Tierhalter? Welche Bestimmungen sind zu beachten? Oldenburg 2019. URL: <https://www.lwk-niedersachsen.de/index.cfm/portal/1/nav/2045/article/24130.html> (Stand: 16. 4. 2020).

31 Forschungsnotizen >Sauenbesamung< vom 23. 4. 2019.

tiven im Sinne einer ›multi species ethnography‹ eröffnen, gilt es im weiteren Forschungsprozess fortschreitend zu reflektieren.³² Im Folgenden möchte ich hingegen erste analytische Eindrücke vom komplexen Prozess der Dingwerdung in Bezug auf die Konstruktion wissensbasierter Ressourcen skizzieren, sprich aufzeigen, wie sich Wissen im Prozess der Fleischgewinnung explizit über Dingwerdung und Dinge kulturell einschreibt.

Zur Aushandlung von Tier und Fleisch als (Wissens-)Ressourcen: Annäherungen und Eindrücke

Meine laufenden empirischen Suchbewegungen konturieren Tier und Fleisch in multipler Hinsicht als (globale) Ressourcen. In ökologischen Stoffkreisläufen bringt sich das Schwein selbst ein: Es bearbeitet die Vegetation, frisst und verdaut, scheidet aus und düngt.³³ Seit seiner Domestizierung hat es einen festen Platz in agrarkulturellen Systemen.³⁴ Inwieweit Schweine aber gerade in der Intensivtierhaltung zentrale Ressourcen sind, wird vielleicht am treffendsten durch die ›Ohrmarke‹ symbolisiert, welche den Tieren in den ersten drei Lebenstagen gesetzt wird. Schweine, die zur Mast bestimmt sind, erhalten keine individualisierte Kennzeichnung, sondern eine Marke, die nur Landkreis und Hof codiert. Während wir Haustiere als Individuen wahrnehmen, ›funktionieren‹ Nutztiere weitgehend als anonyme Masse. Die Tiere sind ökonomisches Kapital, dass überhaupt ständig in Zahlen übersetzt wird: In Abferkelquoten, in lebend geborene und aufgezoogene Ferkel, in Gewichtszunahmen, in Schlachtwerte und -nummern, in Kosten, Gewinne und Verluste.³⁵

Die Verdinglichung des Lebendigen ist zentral, damit Tiere zu (ökonomischen) Ressourcen werden. Und diese setzt – etwa mit Forschung und Zucht – bereits weit vor der Abferkelung ein, also noch bevor das Nutztier als Lebewesen überhaupt existiert. Veränderungen in der Genetik erfordern langfristige Planungen, Selektionen und Kreuzungen. Auch auf den Höfen werden Tierkohorten teils Jahre im Voraus

32 Siehe exemplarisch *Michaela Fenske/Martha Norkunas*: Experiencing the More-than-Human World. In: *Narrative Culture* 4 (2018), S. 105–110; *Gisela Welz*: ›Environmental Orientations‹ and the Anthropology of the Anthropocene. In: *Anthropological Journal of European Cultures* 27 (2018), Heft 1, S. 40–44.

33 Analog *Michaela Fenske*: Was Karpfen mit Franken machen. Multispecies-Gesellschaften im Fokus der Europäischen Ethnologie. In: *Zeitschrift für Volkskunde* 115 (2019), Heft 2, S. 173–194.

34 *Thomas Macho*: *Schweine. Ein Portrait*. Berlin 2015.

35 Weiterführend zur kulturwissenschaftlichen Bedeutung von vergleichender Quantifizierung siehe *Stefan Groth*: Vergleiche als antizipierende und relationale Praxis. In: *Zeitschrift für Volkskunde* 115 (2019), Heft 2, S. 238–259.

geplant, damit Aus- und Einstellungen passgenau ineinandergreifen. Ebersperma ist eine wichtige genetische Ressource, die transnational gehandelt und gemäß Zuchtpräferenzen online ausgewählt wird. In der Regel stehen heute weit überwiegend Hybridschweine in den Ställen, die gemäß präziser Zuchtziele und -werte >erzeugt< werden und sich ökonomisch in konkrete Produktionswerte übersetzen lassen.³⁶ Im Hinblick auf die Ressourcenfrage ließe sich somit nicht nur diskutieren (und >tracken<), was zum Beispiel zur Aufzucht der Tiere erforderlich ist (Futtermittel, Pharmazeutika etc.), sondern auch inwieweit plurale Ressourcen wie Wissen, Kapital, Daten et cetera schon im Vorfeld machtvoll in gegenwärtige Hochleistungstiere einfließen – und so auch Pfade wie Pfadabhängigkeiten in der Aushandlung künftiger Formen von Tierhaltung, Fleischproduktion und -konsum (aus-)prägen.

Ressourcen sind voraussetzungslos; sie werden in Kontexte gesetzt, mit Bedeutung ausgestattet, kulturell hergestellt.³⁷ Unsere Präferenz für Muskelfleisch ist ebenso tradiert wie Aversionen gegenüber Innereien oder Fette. Ernährungstrends wie >from nose to tail< markieren aber auch Dynamiken – hier als Reaktion auf die (vermeintliche) Ressourcenverschwendung einer hochgradig industrialisierten Welt. Obwohl Schweineschnauzen und -schwänze nicht nur ästhetisierbare Ressourcen der Umsetzung und Kommunikation jüngerer Ernährungs- und Lebensstile sind: Gerade sie illustrieren, wie eng Inwertsetzungen an kulturelle Kontexte gebunden sind. Denn sie sind keineswegs Schlachtabfälle – die es ohnehin kaum gibt, sondern primär Schlachtnebenprodukte, welche als Rohstoffe weiter kommodifiziert werden. Auf asiatischen Märkten erzielen Schwänze und Schnauzen, Pfoten und Fette teils hohe Preise – vergleichbar mit sogenannten >Edelteilen< in Deutschland.³⁸ Sie sind also durchaus ökonomisch wertvoll. Andere Ressourcen wiederum generieren (noch) keine Gewinne; sie basieren vielmehr auf globalem Risikokapital und sind bislang kaum in Wertschöpfungsketten integriert: So weist zum Beispiel die Alge eher in eine konkrete landwirtschaftliche Utopie,³⁹ in der bioökonomisch erschlossene Futtermittelalternativen zu globaler Ernährungssicherheit beitragen sollen.⁴⁰ Tierhal-

36 Siehe exemplarisch *Thünen-Institut* (Hg.): Steckbriefe zur Tierhaltung in Deutschland: Ferkelerzeugung und Schweinemast. Braunschweig 2019, S. 16.

37 Zur kulturellen Konstruktion von Ressourcen siehe exemplarisch *Karl Braun* u. a. (Hg.): *wirtschaften. Kulturwissenschaftliche Perspektiven*. Marburg 2019; *Markus Tauschek/Maria Grewe* (Hg.): *Knappheit, Mangel, Überfluss. Kulturwissenschaftliche Positionen zum Umgang mit begrenzten Ressourcen*. Frankfurt am Main 2015; *Inga Klein/Sonja Windmüller* (Hg.): *Kultur der Ökonomie. Zur Materialität und Performanz des Wirtschaftlichen*. Bielefeld 2014.

38 Der Container, der auch Schlachtteile >meines< Wurfs enthielt, erzielte in Korea etwa fünf US-Dollar pro Kilogramm.

39 Zum Konzept der >konkreten Utopie< siehe *Ernst Bloch*: *Werkausgabe*: Bd. 5. *Das Prinzip Hoffnung*. Frankfurt am Main 1985.

40 Siehe *Lars Winterberg*: >Where's the beef?< Ökonomien und Politiken im Umgang mit Fleisch. In: *Reinhard Johler/Corrie Eicher/Lukas Fehr* (Hg.): *Kulturwissenschaftliche Perspektiven*

ter*innen treibt das bislang kaum um. Aber ein thematisch anschlussfähiges >tracing and tracking< könnte dennoch aktuellen Inwertsetzungen gelten – sprich Ministerien und Politiken, Wissenschaftler*innen und Genome, Startups und Algenfischer in den Blick nehmen. Aber auch der Wertschöpfung von Antibiotika, Enzymen oder Aminosäuren ließe sich folgen, um (bislang) unsichtbare Schauplätze, Akteur*innen und (Zukunfts-)Praxen unseres globalen Umgangs mit Tier und Fleisch zu erkunden.

Wesentlich für die Inwertsetzung einer Ressource ist ihre Aushandlung in komplexen Bedeutungsgeweben. Dies rückt wissenstheoretische Fragen in den Fokus; hier vor allem nach den sozialen und materiellen Kontexten individueller wie kollektiver Wissenspraxen.⁴¹ Welche Rolle spielen unter anderem Objekte für die Wahrnehmung und Deutung von Ressourcen? Als >Wissenspeicher< rücken sie bestimmte Aspekte unseres Umgangs mit Tier und Fleisch in den Blick – und verweisen mitunter auf eine Brüchigkeit dominanter Handlungs- und Produktionsformen. Ein Skalpell mag als Stallrequisit irritieren; es wirkt zunächst deplatziert, ist aber zentrales Objekt >der< Transformation, wenn männliche Ferkel kastriert und damit frühzeitig den Geschmackspräferenzen der Konsument*innen angepasst werden. Andere Objekte wie Bolzenschussapparat oder CO₂-Box verweisen unter anderem auf Diskurse rund um die Humanisierung des (Not-)Tötens, lenken den Blick kulturwissenschaftlich aber auch auf den Aspekt des >Nichtwissens<, also auf Strategien und Effekte der Invisibilisierung im Spannungsfeld von Leben und Tod. Denn der Kern der Dingwerdung ist zweifellos jener, der das Leben des Schweins beendet – und doch werden gerade Sterben und Tod auffällig invisibilisiert. Aber ohne Tod kein Fleisch – zumindest solange Produktionen >in vitro< nicht konkurrenzfähig skalierbar sind.⁴² Dass ein leidensfähiges >Mitgeschöpf< sterben muss, damit wir essen können, stellt uns vor moralische Probleme.⁴³ Zumal dann, wenn man an Preisbildung, Pro-Kopf-Verbrauch oder *food waste* denkt. Die Invisibilisierung offenbart sich insbesondere auch sprachlich:⁴⁴ Die

auf Bioökonomien (in Vorbereitung) sowie weiterführend *Michi Knecht*: Reflexive Bioökonomisierung. Werteproduktion in einer Samenbank. In: Berliner Blätter. Ethnographische und ethnologische Beiträge 51 (2010), S. 163–176.

- 41 Zur Konzeptualisierung von Wissen, Wissenspotenzialen und -praxen siehe *Lars Winterberg*: Die Not der Anderen. Kulturwissenschaftliche Perspektiven auf Aushandlungen globaler Armut am Beispiel des Fairen Handels. Bausteine einer Ethnografie. Münster 2017, S. 102 und 105 f.
- 42 Zu >in vitro< siehe exemplarisch *Jana Rückert-John/Melanie Kröger* (Hg.): Fleisch. Vom Wohlstandssymbol zur Gefahr für die Zukunft. Baden-Baden 2019.
- 43 *Gunther Hirschfelder*: Tierschutz in Deutschland. Anmerkungen zur Geschichte eines schwierigen Weges. In: Jörg Hartung/Mateus José Rodrigues Paranhos da Costa (Hg.): Tierschutz in Deutschland und Brasilien. Verantwortung und Leidenschaft. Berlin/Sao Paulo 2019, S. 27–35, hier S. 28.
- 44 Hinweise auf Aspekte der Invisibilisierung finden sich z. B. in *Norbert Elias*: Über den Prozeß der Zivilisation, Bd. 2. Frankfurt am Main 1999, S. 324; *Lukasz Nieradzik*: Geschichte der

Tiere werden nicht geboren, sondern abgeferkelt; sie sterben nicht, sondern bluten aus.⁴⁵

Prozesse der Dingwerdung sind keineswegs selbstverständlich, eindimensional oder konfliktfrei – zumal nicht im Bereich der Intensivtierhaltung. In der Kritik stehen neben möglichem Tierleid vor allem Aspekte wie Flächenfraß und Landgrabbing, Süßwasserverbrauch, Emissionen und Biodiversitätsverluste.⁴⁶ Und doch liegt der deutsche Fleischkonsum bei circa 60 kg pro Kopf und Jahr – vorwiegend Schwein (ca. 35 kg).⁴⁷

Fleisch als Ressource in lokalen und globalen Lebenswelten

>Welt. Wissen. Gestalten.< – wer heute Fleisch isst, konsumiert Welt. Ressourcen werden weltweit gehandelt, damit ein Steak oder Schnitzel auf dem Teller landet. Hybridschweine haben >dänische Genetik<; auch die Ferkel im Schweinegürtel werden nicht selten vom Nachbarn importiert. Futtermittel kommt unter anderem aus Osteuropa, Sojaschrot vor allem aus Amerika. In Schlachthöfen und Tierkörperbeseitigungsanlagen sind die Aushänge dreisprachig – die meisten Arbeiter kommen aus Rumänien und Ungarn.⁴⁸ In Deutschland findet sich offenbar kaum jemand, der verwesenden Kälbern die Felle abziehen würde. Auch Wissen ist hochgradig mobil: Stallbauer und Pharmafirmen agieren weltweit; Angestellte sind als Expatriates unterwegs, Produkte zirkulieren. Und Gäste aus ökonomischen Partnerregionen Asiens – vor allem aus China und Südkorea – sind in der eben nur scheinbaren >Einöde< des Oldenburger Münsterlandes auffällig sichtbar.

Vom importierten Kōbe-Rindfleisch bis zu exportierten Schweineteilen, vom gerodeten Weideland in Südamerika bis zum Narrativ der >Lohnsklaven< im deutschen

Nutztiere. In: Roland Borgards (Hg.): Tiere. Kulturwissenschaftliches Handbuch. Stuttgart 2016, S. 121–129, hier S. 125.

45 Die Herstellung und Effekte von (Un-)Sichtbarkeiten scheinen im Feld immer wieder auf – und werden von mir fortschreitend ethnografiert. Unter anderem ergeben sich hegemonietheoretische Bezüge. *Antonio Gramsci: Gefängnishefte*. (Hg. von Klaus Bochmann/Wolfgang Fritz Haug) Bd. 1. Hamburg 1991 sowie in kulturwissenschaftlicher Lesart *Ove Sutter: Alltagsverständnis*. Zu einem hegemonietheoretischen Verständnis alltäglicher Sichtweisen und Deutungen. In: Österreichische Zeitschrift für Volkskunde 119 (2016), Heft 1+2, S. 41–70.

46 *Henning Steinfeld* u. a.: *Livestock's Long Shadow. Environmental Issues and Options* (Hg. von FAO). Rom 2006.

47 *Bundesministerium für Landwirtschaft und Ernährung*; URL: <https://www.bmel-statistik.de/ernaehrung-fischerei/versorgungsbilanzen/fleisch/> (Stand: 16. 4. 2020).

48 Siehe Feldforschungsnotizen >Schlachtung Wurf< vom 2. 10. 2019.

Schlachtbetrieb:⁴⁹ Das Objekt Fleisch verweist auf ein komplexes Wissen von Welt, das vielfältige Sichtweisen auf Gesellschaft, Kultur, Geschichte, Religion, Globalisierung, Migration, soziale Ungleichheit et cetera zulässt – diskursive Sichtachsen aber nicht selten auch machtvoll verstellt. Denn weder Tier noch Fleisch stehen als Ressourcen per se zur Verfügung – sie werden dazu gemacht. Zentral ist ihre >Ver-< und zuweilen wohl auch >Entdinglichung<, wie man Lebewesen also schon als Objekte oder Fleisch als vergangenes Leben denkt und konzipiert, wie sichtbar oder unsichtbar diese Aushandlungen verlaufen und wie das Verhältnis von Nähe und Distanz zwischen Tieren, Produzent*innen und Konsument*innen ausfällt. Erste Annäherungen konturieren ein fruchtbares Forschungsfeld. Im Spannungsfeld von >Fleischwissen< und >Fleischlust< bieten sich jedenfalls vielfältige Anschlüsse für interdisziplinäre und explizit kulturwissenschaftliche Projekte.



Dr. Lars Winterberg
Universität Regensburg
Vergleichende Kulturwissenschaft
Institut für Information und Medien, Sprache und Kultur
Universitätsstraße 31
93053 Regensburg
lars.winterberg@ur.de

49 Schlachthöfe und vor allem die Arbeits- und Lebensbedingungen südosteuropäischer Arbeitsmigrant*innen geraten seit dem Frühjahr 2020 durch punktuelle Infektionsausbrüche im Zuge der Corona-Pandemie wieder verstärkt in den Blick der Öffentlichkeit. Weiterführend dazu *Lars Winterberg: Fragile Ernährungskulturen im Spiegel der Corona-Pandemie.* In: Michael Volkmer/Karin Werner (Hg.): Die Corona-Gesellschaft. Analysen zur Lage und Perspektiven für die Zukunft. Bielefeld 2020, S. 331–337.