



Michael Rosenberger
Im Brot der Erde den Himmel schmecken
Ethik und Spiritualität der Ernährung
ISBN 978-3-86581-687-0
446 Seiten, 16,5 x 23,5 cm, 34,95 Euro
oekom verlag, München 2014
©oekom verlag 2014
www.oekom.de

Vorwort

In den letzten Jahren erlebt das Thema Ernährung einen unglaublichen Boom. Kochshows in den Fernsehprogrammen überbieten sich gegenseitig; Kücheneinrichtungen können gar nicht teuer und edel genug sein; Sternerestaurants vermehren sich merklich. Und doch verharrt der prozentuale Anteil des Einkommens, den die Deutschen für Essen und Trinken ausgeben, unverrückt bei mageren 14 Prozent. Kann man das anders interpretieren als so, dass die Menschen einerseits eine tiefe Sehnsucht nach gutem Essen und Trinken verspüren, andererseits aber auch eine große Hilflosigkeit wahrnehmen, die nicht nur das Einkaufen und Kochen betrifft, sondern auch Zeit und Zeitrhythmen für die Mahlzeiten, Geschmacksschulung und Qualitätsbewusstsein, Gemeinschaftsleben und Lebenskultur?

Sind gutes Essen und Trinken in der modernen Industriegesellschaft ein verlorenes Paradies? Auch wenn man nicht in geschichtsvergessener Romantik die »guten alten Zeiten« beschwört, die sicher nicht besser, sondern schlicht anders waren, kann man sich des Eindrucks nicht erwehren, dass mit der Ernährungsfrage Paradiesessehnsucht und Heilserwartungen verbunden sind. Zugleich vollzieht sich eine gewaltige Ethisierung der Ernährung. Fleischkonsum, umweltzerstörende Methoden der Landwirtschaft, Welternährung, Gesundheit und vieles mehr sind Fragen, die heute spürbar in jedem Bissen und jedem Schluck enthalten sind. Manchen verdirbt es die Lust am Essen und Trinken, wenn sie an solche ethischen Probleme denken.

Insofern lohnt es, sich nach einer in sich stimmigen Ethik und Spiritualität der Ernährung zu fragen. In meinen Vorlesungen, Vorträgen und wissenschaftlichen Publikationen tue ich das seit etwa fünfzehn Jahren. Jetzt ist es an der Zeit, die gewonnenen Erkenntnisse in einem umfassenden Werk zusammenzufügen. Dieses Buch ist also Frucht langjähriger Vorarbeiten. Als ich mit ersten Notizen und Skizzen begann, hätte ich nie gedacht, dass es zum Zeitpunkt seiner Publikation auf einen solchen Boom des Ernährungsthemas treffen könnte.

Ich sage Dank für die vielfältige Infrastruktur, die die Abfassung dieses Buches ermöglicht und gefördert hat:

- ◆ meinen studentischen Hilfskräften Olga Schnutt, Jennifer Mostögl und Rosemarie Brenn, die in den Jahren 2007 bis 2011 einen breiten Grundstock an Literatur recherchiert und zusammengestellt haben;

- ◆ meiner Universitätsassistentin Dr.in Edeltraud Koller, die den nervenaufreibenden Transfer der Literaturdaten in die Online-Datenbank Laechaem am Ende doch erfolgreich bewältigt hat;
- ◆ dem Bibliotheksdirektor Ingo Glückler, der das Projekt der Online-Datenbank ebenso tatkräftig unterstützt hat wie den Aufbau eines Literaturschwerpunkts »Ethik und Spiritualität der Ernährung« in der Bibliothek der Katholisch-Theologischen Privatuniversität Linz;
- ◆ der Katholisch-Theologischen Privatuniversität Linz für das Privileg eines Forschungsfreisemesters, wie es außerhalb des akademischen Bereichs kaum ein Beruf genießen kann;
- ◆ dem Pontificium Collegium Germanicum et Hungaricum für die Gastfreundschaft während meines römischen Studienaufenthalts und der Pontificia Universitas Gregoriana für die unkomplizierte Nutzung der Bibliothek, die mir die romanischsprachigen Zugänge zum Thema erschloss.

Ebenso sage ich Dank für die inhaltlichen Impulse, die ich jenseits der verwendeten Literatur in zahlreichen Kontexten des direkten Gesprächs und des unmittelbaren Erlebens empfangen durfte:

- ◆ Dr. Reinhard Hermle, Jörg Siebert, Dagmar Schumann und Herwart Groll vom Bischöflichen Hilfswerk Misereor, denen ich neben vielen intensiven Gesprächen auch die Teilnahme an einer ExpertInnenreise zu landwirtschaftlichen Projekten in Nordargentinien und Paraguay im März 2001 verdanke.
- ◆ Karl Ludwig Schweisfurth und den Herrmannsdorfer Landwerkstätten sowie Prof. Dr. Franz-Theo Gottwald und der Schweisfurth-Stiftung, mit denen ich mich seit vielen Jahren zu ökologischen und tierethischen Themen der Ernährung austauschen kann.
- ◆ Der Projektgruppe des Forschungsprojekts »Umgang mit der Schöpfung«, das von 2009 bis 2012 unter der Leitung von Prof. Dr. Bernhard Freyer von der BOKU Wien die Frage nachhaltiger Lebens- und Wirtschaftsstile in Benediktinerklöstern untersucht hat, sowie den beteiligten benediktinischen Partnerklöstern Altenburg, Kremsmünster, Seitenstetten, St. Paul im Lavanttal, Münsterschwarzach und Plankstetten. Auf dem Hintergrund dieser Arbeit entstanden vor allem die Überlegungen zu den Impulsen der Regel Benedikts, die in diesem Buch enthalten sind.
- ◆ Zahlreichen LandwirtInnen aus dem ökologischen Landbau in Deutschland und Österreich, deren tagtägliche Praxis die Nagelprobe für meine Thesen ist.

- ◆ Der Projektgruppe »Jeder Bissen eine Gabe« im Krankenhaus der Elisabethinen Linz, die sich seit 2012 für einen achtsameren Umgang mit Lebensmitteln einsetzt.
- ◆ Dem Filmproduzenten Valentin Thurn (»Taste the Waste«), mit dem ich seit der erwähnten Reise nach Argentinien und Paraguay verbunden bin.
- ◆ Privatdozentin Dr.in Birgit Herting, Dott. Luigi Iacomelli und Dr. Thomas Wallnig, die mir in konkreten Einzelfragen sehr wertvolle Hinweise aus ihrer Fachkompetenz beigesteuert haben.
- ◆ Allen, mit denen ich das Thema im Laufe der Jahre diskutieren und vertiefen durfte, ob wissenschaftlich oder nicht, ob vor religiösem Hintergrund oder nicht.

Ich widme dieses Buch all jenen, mit denen ich in den Jahren meines Leben gepflegt und qualitativ voll essen und trinken durfte – ganz besonders aber meinen italienischen FreundInnen. Sie sind uns Deutschsprachigen in puncto guten Essens und Trinkens noch immer einen großen Schritt voraus.

Würzburg,
am Vorabend des »fetten Donnerstags« 2014
Michael Rosenberger