

Fleisch, das war gestern. Fastfoodketten bieten Gemüseburger an, an der Freien Universität in Berlin gibt es die erste vegetarische Mensa Deutschlands, ganze Wohngemeinschaften verzichten auf tierische Lebensmittel, und nicht nur in den USA diskutiert man über das aktuelle Buch des

Abkehr vom Fleisch

New Yorker Bestsellerautoren Jonathan Safran Foer: Ist es wirklich unethisch, Tiere zu essen? Als Weltanschauung gibt es „Vegetarismus“ schon seit dem 19. Jahrhundert,

doch noch nie fand er mehr Anhänger als heute. Ist es vor allem der Wunsch nach Gesundheit oder das Mitleid mit den Tieren? Sind es die Lebensmittelskandale oder die Debatte über den Klimawandel, die Menschen plötzlich überall zu Ganz- oder Teilzeit-Vegeteriern werden lässt?

„Ich wurde gehänselt“

Rolf Hiilt und das erste vegetarische Restaurant Europas

Sein Handwerk als Gastronom lernte Rolf Hiilt, 45, in Zürich, Lausanne, San Francisco, Acapulco und Paris. In Zürich leitete er das rein vegetarische Restaurant „Haus Hiilt“, einen Familienbetrieb.

SZ: Herr Hiilt, Ihr Urgroßvater Ambrosius übernahm vor 112 Jahren in Zürich das erste vegetarische Restaurant Europas. Wie kam er auf die Idee?

Hiilt: Ambrosius war ein junger Schneidergeselle aus Bayern, der in Zürich Arbeit suchte. Als er an Gicht erkrankte, riet ihm ein Arzt, er müsse sofort seine Ernährung umstellen, da er sonst bald sterben würde. Ich gehe mal davon aus, dass er als Bayer dem Schweizer nicht abgeneigt war.

SZ: Fortan kochte er nur Gemüse?

Hiilt: Nein, er ging täglich ins Vegetarierheim und Abstinenzcafé, essen, das hier kurz zuvor eröffnet hatte. Die Zürcher nannten dieses Lokal den „Wurzelbunker“ und seine Gäste „Grasfresser“. Die wenigen Besucher, die kamen, betraten das Lokal durch den Hintereingang, so schlecht war der Ruf der vegetarischen Küche damals. Mein Urgroßvater aber wurde sicherlich auch dank des Essens von seiner Gicht geheilt, verliebte sich in die Küchenchefin und übernahm, mittlerweile ein überzeugter Vegetarier, das hoch defizitäre Restaurant. Ambrosius wurde 97 Jahre alt. Mittlerweile führe ich das Restaurant schon in der vierten Generation unserer Familie.

SZ: Sie kamen 1965 auf die Welt. Würden Sie von Ihren Mitschülern denn auch noch als „Grasfresser“ verunglimpft?

Hiilt: Oh ja, ich wurde gehänselt! Vegetarier galten als unmanlich und wehrlos, vor allem unter Kindern. Als kleiner Junge habe ich schon ab und zu gedacht, dass es gut wäre, wenn mein Vater Fleisch auf der Speisekarte hätte. Er und mein Großvater hatten es in dieser Hinsicht natürlich noch viel schwerer. Sie wurden richtig angefeindet. Ich kann mich erinnern, dass mein Vater, wenn es bei ihm einmal nicht so richtig lief, geschimpft hat: „Jetzt reicht es mir! Diesmal lege ich Crevetten auf Buffet!“ Hat er aber dann doch nie gemacht.



Vegetarischer Koch in der vierten Generation: Rolf Hiilt aus Zürich. Foto: oh

SZ: Welchen Stellenwert hat die vegetarische Küche bei den Menschen heute?

Hiilt: Früher ging es eher um heroischen Verzicht. Heute läuft die vegetarische Küche eher unter: „Lustvolles Verweigern“. Der Kreis der Vegetarier erweitert sich permanent.

SZ: Auch weil in den Medien ständig über Fleischskandale berichtet wird?

Hiilt: Und ob! Der Höhepunkt war erreicht, als einmal der Zürcher Tagesanzeiger auf der Titelseite den Rinderwahnsinn zum Thema machte. An diesem Tag standen die Leute noch auf der Straße bei uns an. Gleichzeitig ist die vegetarische Küche zum Lifestyle-Objekt geworden. Die Menschen möchten alt werden und gut aussehen.

SZ: Essen Sie eigentlich Fleisch?

Hiilt: Privat bin ich Fleisch- und Vegetarier. Ich esse also gelegentlich gerne Fisch und Fleisch. Aber sollte ich mich abends wieder einmal dazu entscheiden, vegetarisch essen zu gehen, so würde ich doch nie heimlich ein Stück Fleisch ins Lokal schmuggeln. So etwas kommt bei uns tatsächlich ab und zu noch vor.

Interview: Martin Zips

Mango-Apfel-Chutney à la Hiilt

Zutaten für 450 Gramm: 250 g geschälte Golden-Delicious-Apfel, 1 dl naturtrüber Apfelsaft, 0,5 dl Apfelmessig, 1 Zimtstange, 1/2 TL Koriander, 2 Prisen gemahlenes Haldi, 1 Prise gemahlene Cayennepfeffer, 1/2 EL Zucker, 1/2 TL Meersalz, knorpel 1 TL gemahlenen Ingwer, 180 g Mangopulpe (in indischen Läden erhältlich)

Zubereitung: Die Äpfel in 1 cm große Würfel schneiden. Apfelsaft und Zucker mit dem Meersalz zusammen mit etwas Gewürzen aufkochen, die Apfelmwürfel dazugeben und weich kochen. Die Mangopulpe dazugeben und auskühlen lassen. Am besten, wenn man es etwa 4 Tage vor Gebrauch zubereitet.



Jedenfalls keine Schweinerei, aber vielleicht Hinweis auf eine Glaubensrichtung? Früher galt der Verzicht auf Fleisch als „merkwürdige Lehre“. Das hat sich geändert. Foto: plainpicture

Weiblich, jung, fleischlos

Der typische Vegetarier ist überdurchschnittlich gut gebildet, eine Frau und wohnt in der Großstadt – die Geschichte eines Trends

Von Sebastian Herrmann

Meyers Neues Konversations-Lexikon beschrieb das Phänomen mit großem Befremden. „Vegetarianer“, hieß es in der Ausgabe von 1860, seien „eine Sekte aus England“. Die seltsamen Menschen verzichteten auf den Verzehr tierischer Lebensmittel und ernährten sich ausschließlich von pflanzlicher Kost. Als „ersten Apostel“ der Bewegung bezeichnete das Lexikon den Briten John Frank Newton, Autor der Schrift „Return to nature, or a defense of the vegetable regimen“. Der Schriftsteller predigte seine „merkwürdigen Lehren und Deutungen“ einer wachsenden Schar von Gläubigen.

Führt man das Bild der Gläubigen und der Sekte weiter, mit dem das Lexikon Vegetarier beschrieb, muss man die Bewegung heute als Weltreligion beschreiben. Eine wachsende Zahl von Menschen verzichtet darauf, Produkte toter Tiere zu essen. Auch in Deutschland entscheiden sich immer mehr Menschen für Mango-Apfel-Chutney oder Soja-Medaillons statt für Bratwurst oder Schmelz. Und sie haben gute Argumente dafür.

Wie viele Vegetarier in Deutschland leben, ist schwer zu ermitteln. Der Vegetarierbund Deutschland (Vebu) rechnet sieben bis acht Prozent der Bevölkerung dieser Ernährungsweise zu – das sind etwa sechs Millionen Menschen. In der Nationalen Verzehrstudie II haben die Statistiker hingegen ermittelt, dass nur 1,6 Prozent der Bewohner Deutschlands auf Fleisch verzichten. Es gebe unterschiedliche

Auffassungen darüber, was einen Vegetarier ausmacht, schreiben Claus Leitzmann und Markus Keller in dem Buch „Vegetarische Ernährung“. Das erkläre die widersprüchlichen Zahlen, argumentieren die Ernährungswissenschaftler. Es ist eine Definitionsfrage: Nur wer auf sämtliche Produkte verzichtet, die von toten Tieren stammen, erfüllt die Kriterien, die von der International Vegetarian Union (IVU) festgelegt worden sind. Und es wird weiter differenziert. Wer Milchprodukte zu sich nimmt, wird als Lacto-Vegetarier bezeichnet. Erst stehen bei Ovo-Vegetariern mit auf dem Speiseplan. Wer beides mag, kombiniert beide Bezeichnungen im Vegetariertitel. Vegetarier verzichten hingegen auf sämtliche tierischen Produkte – einschließlich Honig sowie oft auch auf Kleidung aus Wolle oder Leder. Fruganisten erlegen sich noch strengere Regeln auf: Sie verzehren nur Früchte und Samen, weil dafür keine Pflanzen zerstört werden.

Vegetarier, Veganer, Fruganisten, Ovos und Flexitarier

Bei Umfragen bezeichnen sich aber auch Menschen als Vegetarier, die auf Fleisch verzichten, aber Fisch essen. „Die vielen Formen vegetarischer Ernährung machen es schwer, genaue Zahlen zu ermitteln“, sagt Vebu-Sprecher Sebastian Zösch. Der Trend, dass mehr Menschen in Deutschland kein Fleisch zu

sich nehmen, ist hingegen belegt. Laut einer Statistik der Gesellschaft für Konsumforschung verzichteten 1983 in der alten Bundesrepublik nur 0,6 Prozent der Bevölkerung auf Produkte toter Tiere.

Heute sind es mehr, und 70 bis 80 Prozent dieser Vegetarier sind Frauen. Weiblich, jung, überdurchschnittlich gut gebildet und in der Großstadt zu Hause, das sind laut einer Untersuchung der Universität Jena die Attribute des typischen Vegetariers. Besonders Mädchen zwischen 13 und 19 Jahren sind offen dafür, auf Fleisch und Fisch zu verzichten. Überzeugte Fleischesser liefern das Spiegelbild: Sie sind im Schnitt männlich, fortgeschrittenen Alters, unterdurchschnittlich gebildet und leben auf dem Land. Eine britische Studie will ermittelt haben, dass Vegetarier im Schnitt eine höheren Intelligenzquotienten haben. Eine historische Wende: Früher ablen Menschen umso mehr Fleisch, je höher ihr gesellschaftlicher Status war. Heute hat sich das Verhältnis umgekehrt. „Manche gesellschaftlichen Milieus erreichen wir nicht“, sagt der Vebuvorsitzende Thomas Schönberger.

Laut Achim Spiller, Agrarökonom von der Universität Göttingen, verkomme Fleisch langsam zum Unterschichtprodukt. Gammelfleisch, BSE, Lebensmittelkandale, Berichte über Massentierhaltung und -transporte haben vor allem in gebildeten Schichten zu einer Abkehr vom Fleisch geführt. Es seien besonders ethische Motive, die Menschen zu Vegetariern werden lassen, schreiben Leitzmann und Keller. Die meisten Vegetarier

lehnen das Töten von Tieren ab und sorgen sich um die Umwelt. Die weltweite Überfischung der Meere und der fortschreitende Klimawandel liefern weitere gute Argumente. Die Viehzucht verursacht etwa ein Fünftel der Treibhausgasweltweit. Um eine Tonne Protein aus Fleisch zu gewinnen, ist eine vielfach größere Fläche nötig, als die gleiche Menge mit pflanzlicher Nahrung zu erzeugen.

Leckere Soja-Medaillons verdrängen den faden Sieben-Korn-Bratling

Etwa ein Fünftel der befragten Vegetarier in einer Studie der Universität Jena gaben gesundheitliche Gründe für ihre Entscheidung an. Im deutschsprachigen Raum war dies lange Zeit das Hauptmotiv. Er waren Anhänger der Lebensreform-Bewegung, die im 19. Jahrhundert die vegetarische Ernährung predigte. In der unnatürlichen Ernährung des Menschen liege alles Übel der Welt begründet, eiferten deren Anhänger, verschrieen Rohkost-Kuren und schwärmten davon, den neuen Menschen zu schaffen.

Heute wollen Menschen ohne ideologischen Überbau ihrer Gesundheit Gutes tun. Diese Vegetarier zählen zu den sogenannten Lohas. Sie pflegen einen „Lebensstil für Gesundheit und Nachhaltigkeit“ heißt es, kaufen im Bio-Markt ein und legen Wert auf „gesunde Ernährung“. Die Wissenschaft scheint dafür Argumente zu liefern. Lange Zeit wurde

eine streng vegetarische Kost als Mangelernährung wahrgenommen. Heute argumentieren Forscher für eine fleischarme Ernährung. Große Heilsversprechen damit zu verbinden, wäre jedoch unserios. „Man kann nur von Tendenzen und Indizien reden, die für eine vegetarische Ernährung sprechen“, sagt Schönberger.

Der Masse an Vegetariern deshalb heute wie Meyers Neues Konversations-Lexikon vor 150 Jahren sektenhafte Züge zu unterstellen, wäre infam. Die Bewegung hat sich von den ideologischen Sittungsbeschlüssen weitgehend verabschiedet. „Wer auf Fleisch verzichtet, vertritt heute weniger ein weltanschauliches Konzept, sondern trifft eine persönliche Entscheidung für einen Lebensstil“, sagt Schönberger. Man habe den moralischen Zeigefinger eingezogen.

Dieser Lebensstil ist längst salzhaft geworden. Fastfood-Ketten bieten Gemüse-Burger an. Die belgische Stadt Gent hat den vegetarischen Donnerstag eingeführt. Betriebskantinen bieten einmal pro Woche ausschließlich fleischlose Gerichte an. In Berlin hat die erste vegetarische Uni-Mensa eröffnet, vegetarische Kochbücher erreichen Spitzenauflagen. In den Großstädten des Landes bieten immer mehr vegetarische Restaurants nicht mehr nur fade Sieben-Korn-Bratlinge an, sondern raffinierte Gerichte. Und ein neuer Mensch betritt in großer Zahl die Bühne: Man hat ihm den Namen Flexitarier gegeben. Er mag vegetarisches Essen und verzichtet weitgehend auf Fleisch. Nur gelegentlich gibt er seinen Gelüsten nach.

Zwei Kaninchen und kein Schnitzel

Wie eine Kölner Familie Vegetarismus als Lebensform praktiziert – und zugleich darauf achtet, dass keiner allzu sehr zu seinem Glück gezwungen wird

Von Christian Mayer

Katja Nienborg war zwölf Jahre alt, als sie eine Entscheidung traf, die ihre Eltern verwunderte und schockierte. Nie wieder werde sie die Dinge anrühren, die in ihrer Familie selbstverständlich waren: Schnitzel, Gulensch, Spaghettibolognese; auch Milch und Käse schmeckten ihr kurzzeitig nicht mehr. Wenn Kinder in diesem Alter fundamentale Beschlüsse verkünden, darf man hoffen, dass sie ihre Meinung wieder ändern; doch bei Katja war alles anders als bei ihren zwei Schwestern. Sie blieb bei ihrer Haltung, obwohl sie sich immer wieder erklären musste und die Großmutter sie mit raffiniert getarnten Fleischbrühen umstimmen wollte, was ein weiteres Drama zur Folge hatte, weil Katja Omas gute Suppe („stell dich nicht so an!“) sofort erbrach. „Mir ging es schon damals um grundsätzliche Dinge, vor allem um die Tiere“, sagt die 37-Jährige. Die Fernsehbilder der eingepferchten Hühner in ihren Massenfärgen gingen ihr nicht mehr aus dem Kopf. Das war Mitte der achtziger Jahre. Inzwischen hat die Sportwissenschaftlerin mit ihrem Lebensgefährten, dem Filmproduzenten Holger Hage, selbst Kinder. Ihre drei Söhne sind fleischlos aufgewachsen, es ist die erste Generation, in der Vegetarismus eine wesentliche Lebensform ist – man vertraut nicht mehr Glaschen-Babynahrung, sondern kocht Karotten und Kartoffeln, schickt die Kinder in den vegetarischen Kindergarten, kauft im Biomarkt Gemüse aus der Region, achtet auf Vollwertkost und meidet Fastfood-Restaurants.

Kann man eine Ernährungsweise, die täglich bewusste Entscheidungen erfordert, so einfach auf seine Kinder übertragen, ähnlich wie ein Glaubensbekenntnis? Es gibt eine Phase, in der man selbst entscheiden muss, was man isst“, sagt Nienborg. „Unser ältester Sohn Luke probiert mit 13 jetzt auch Grillfleisch und Würstchen aus, wenn er bei Freunden ist – er mag es gerne, aber nicht so häufig.“ Finn, der Zehnjährige, scheint momentan kein Bedürfnis danach zu haben, vor allem seit er zwei Kaninchen im

Garten hat, die Liebe zu seinen Tieren ist deutlich stärker ausgeprägt als die Lust auf Burger. Und der sechsjährige Leve hat noch keine Wahl. „Ich habe meinen Söhnen immer gesagt, dass ich zu Hause kein Fleisch zubereite – ich will das nicht und ehrlich gesagt: Ich kann es auch gar nicht, weil ich nicht weiß, wie es geht.“ Gemeinsame Mahlzeiten sind der Familie wichtig, und wenn Vater Holger von Drehterminen ins Haus kommt, stellt er sich in die Küche – es gibt dann selbstgemachte Pasta, Schupfnudeln mit

Räuchertofu und Sauerkraut, Biofischstäbchen, manchmal auch Lachsfilets, dazu Gemüse der Saison vom Biobauern am liebevoll gedeckten Holztisch. Kochen soll Spaß machen, Kochen ist Teil der Erziehung auch in der Waldorfschule in Refrath in Bergisch-Gladbach, wo man gemeinsam Weizen anbaud, dirsch, zu Mehl verarbeitet und Brot daraus backt. Die drei Söhne backen auch zu Hause gerne – vegetarische Pizza und Kuchen. Bei aller Freiwilligkeit gibt es auch klare Regeln, und dazu zählt, dass man

im Winter keine Tomaten isst. Auch keine Erdbeeren im März, nicht mal wenn die Junges flehtlich danach verlangen, da bleibt die Mutter hart aus Prinzip. „Eigentlich mag ich ja Fleisch so gerne – aber nur noch, wenn es gut ist“, sagt der Vater, der ein saftiges Steak so anschaulich schildern kann, dass man so gleich Appetit verspürt. Genau diese Gruppe der Teilzeit-Vegetarier umwirbt Dieter-Matthies, der auf exzessiven Grillpartys über die Korrektheit der Eltern lästern. Nienborg legt vor allem auf eines Wert: „Ich will, dass unsere Söhne wissen, was sie da essen, woher das Essen kommt – und ob es gut für sie ist. Wenn wir das schaffen, ist viel erreicht.“



Filmproduzent Holger Hage ist sehr gerne ein gutes Steak, verzichtet aber oft darauf, weil seine drei Söhne, 13, Finn, 10, und Leve, 6, sind vegetarisch aufgewachsen – der Älteste hat nun über die Wahlfreiheit. Foto: oh

Das wird dir die Augen öffnen und den Magen umdrehen

Der amerikanische Autor Jonathan Safran Foer holt mit seinem Bestseller „Eating Animals“ den Vegetarismus ins Zentrum der Gesellschaft

Es geht doch. Nahrungsgewohnheiten, sogar solche, die den besonders heiklen Bereich der Proteinzufuhr betreffen, können geändert werden. Unter dem Einfluss der Missionare und anderer westlicher Mächte lernten die Völker der Südsee, in Polynesien, Melanesien, Neuguinea, auf den Genuss von Menschenfleisch zu verzichten. Der wurde gern ein bisschen kultisch verkleidet, so wie Debatte um erlaubte und unerlaubte Nahrungsmittel sich ja immer den Anschein höherer oder tieferer Gründe geben; aber im Wesentlichen war es eben doch ein Genuss. Noch aus dem zwanzigsten Jahrhundert wird berichtet, dass ein Maori aus Neuseeland auf seinem Sterbebett weinte, weil er sich des Geschmacks von Menschenfleisch entsann, das er seit seiner Jugend nicht mehr gegessen hatte. Leicht fiel diesen Kulturen der Verzicht nicht. Aber sie schafften ihn.

Mit dem Verzehr von Fleisch überhaupt scheint es ähnlich zu stehen wie mit diesem Spezialfall. Er ist so tief und zentral in die Zivilisation eingebettet und bedeutet zugleich eine solche Ungehörlichkeit, dass man, wohlweislich, nicht begreift, wie jemand diese Angelegenheit eliminieren will – oder aber wie sie fortauern kann. Zeigt uns eine einzige Kultur unter den Tausenden, die es auf diesem Planeten gibt und gegeben hat, rufen die Fleischesser, in der nicht Fleisch gegessen worden wäre!

Nicht von allen und jederzeit, aber doch regelmäßig von jenen, die es sich leisten konnten. Auf der Gegenseite steht das Entsetzen derjenigen, die es mit ansehen müssen, wie ein Wesen, das in allen entscheidenden Punkten, vor allem was Bewusstsein, Angst und Leidensfähigkeit betrifft, genauso funktioniert wie wir Menschen auch, sein Leben verliert für nicht mehr als die eine Mahlzeit, die wir ihm abgewinnen. Manchmal macht sich dieses Entsetzen als Ausbruch Luft; meist aber halten diejenigen, die es spüren, sich höflich zurück, vielleicht allzu höflich, denn es sind ironische, feinsinnige Menschen, die den anderen, nur ungerne nahetreten, und für ein Drittes zwischen dem Furor und dem Schweigen ist offenbar wenig Raum.

Es ist ein alter Streit mit ungleicher Kraftverteilung. In diesem Streit geht es nicht um das Essen von Tieren, sondern um die Metaphorosen des Ovid hält der Philosoph Pythagoras ein langes Plädoyer für die vegetarische Ernährung. Durchgedrungen

Für Jonathan Safran Foer hat alles mit der Geburt seines ersten Kindes angefangen

ist er damit nicht. Lässt sich hier überhaupt noch etwas vorbringen, das eine durchschlagende neue Wirkung entfaltet? Genau dies gelingt gegenwärtig dem amerikanischen Autor Jonathan Safran Foer. Mit seinem Buch „Eating Animals“, das im August bei Kiepenheuer & Witsch unter dem Titel „Tiere essen“ auch auf Deutsch erscheint, hat er nicht nur einen Überraschungsbestseller gelandet (für sein nächstes Buch soll er bereits einen Vorschuss von einer Million Dollar erhalten haben), sondern auch der Diskussion um den Verzehr von Nahrungsmitteln tierischer Herkunft einen Status des Aktualen verliehen, den sie nie zuvor besessen hatte. Foer wird diskutiert, interviewt und zu Talkshows eingeladen, und plötzlich kann man dem einst ewig randständigen Thema nicht mehr entgehen.

Wenig wies darauf hin, dass ausgerechnet dieser Autor an diesem Punkt herauskommen würde. Foer, 1977 in Washington D.C. geboren, hatte bereits zwei sehr erfolgreiche Romane geschrieben. „Aller ist erleuchtet“ (2002) und „Extrem laut und unglaublich nah“ (2005), als sich für ihn (so erzählt er selbst) mit der Geburt seines ersten Kindes die Frage aufdrängte, wie er ihm ein gutes Leben bereiten könnte; und da gehört die Ernährung



Der spanische Barockmaler Fray Juan Sánchez Cotán ist berühmt für seine realistische Malkunst: Hier sein fleischfreies Stillleben mit Quitte, Kohl, Melone und Gurke (entstanden um 1602)

sicherlich auch dazu. Er begann sich umzuschauen und fand Dinge heraus, die ihn mit wachsendem Unbehagen erfüllten. Das musste doch auch andere interessieren, welchen Weg das Protein vom Erzeuger auf den Teller nimmt! Denn jeder isst, und die meisten essen Fleisch. Nein, nicht Fleisch, denn die Ungenauigkeiten fangen mit dem Sprachgebrauch an, Tiere sind es, die wir essen.

Diese Ursprungsgeschichte muss man unbedingt kennen, wenn man wissen will, wie es Foer gelingen konnte, sein Thema vom Rand ins Zentrum zu holen. Indem er von einer Haltung des unbefangenen Sich-Umuns ausging, brachte er die Synthese der drei großen Argumente zustande, die im Kampf gegen den Fleischverzehr sonst immer separat benannt worden sind und, wo sie doch zusammenauftrafen, einander behinderten und teilweise auslöschten: die Verbindung an den Rechten der Tiere, die leiden und sterben müssen; die Gesundheitschädlichkeit des vielen Fleisches minderer Qualität für den Menschen; und die Umweltbelastung, wenn der Dung aus der Massentierhaltung ins Grundwasser gelangt, für Rinderfarmen der Regenwald abgeholzt wird und das Methan aus den Mägen der Wiederkäuer den Klimawandel beschleunigt. Konnte, wer den getöteten Bruder beklagt, gleichzeitig darauf hinweisen, dass sein Fleisch auch gar nicht gut für den menschlichen Cholesterinspiegel sei? Das hätte wie eine frivole Fußnote ausgesehen.

Und wer narzisstisch seine Diät im Blick hatte, der ließ sich für Fragen des größeren Ganzen meist nur schwer mobilisieren. Foer aber dreht diese drei Stränge zu einem sehr viel stärkeren Tau zusammen. Von seinem privaten Bereich ausgehend, erschließt er, neugierig und beunruhigt, einen immer weiteren kosmopolitischen Horizont, innerhaken des-

sen alles mit allem zusammenhängt. Wenn eine Kritikerin ihm wütend vorwirft, angesichts verhungender Kinder in Haiti oder der Massaker im Kongo sei es sentimental, wenn nicht Schlimmeres, auf die Missstände eines Hühnerstalls hinzuweisen, erwidert er, weit versöhnlicheren Tons: Das sei doch kein Nullsummenspiel; wer einmal angefangen habe, den Muskel seiner Aufmerksamkeit und seines Gewissens zu trainieren (denn so, als etwas Trainierbares, müsse man sich diese beiden Dinge durchaus vorstellen), der schaue eher auch andermorts genauer hin, wo auf der Welt etwas im Argen liege. Womit er zweifellos recht hat.

Der Verlauf dieser Auseinandersetzung deutet an, dass sich bei Foer mit der Kraft zur Synthese noch eine zweite Qualität verbindet: ein überaus langer Atem. Zwar sind die Blogs, die sich um sein Buch herum gebildet haben, inzwischen voll von Erlebnisberichten begeisterter Leser, denen die Lektüre zur grundstürzenden Wendung wurde. Hier lebt zum Teil noch der alte spezialistische Geist der Vegetarier und speziell der Veganer fort, der Vegetarier von der strengen Observanz, die auch auf Eier, Honig und Milchprodukte verzichtet. Aber eine Religion, die allgemeine Geltung anstrebt (und alles, was mit Fleischgenuss zu tun hat, trägt immer eine deutliche religiöse Note), muss Normen nicht nur für Nonnen und Mönche, sondern hauptsächlich für die Masse der Laien entwickeln – Normen, die, ohne Wesentliches preiszugeben, doch milde genug geraten, dass jeder sich dran halten kann. Erschütterungskonversionen bleiben den Einzelnen vorbehalten.

Foer legt Wert darauf, dass ihm selbst jedenfalls eine solche plötzliche Umkehr nicht zuteil würde, sondern sein Umdenken allmählich einsetzte. Auf diese Allmählichkeit kommt es, Foer ver-

meidet es, auf abrupte Entscheidungen hinzuwirken, weil er weiß, dass die Weltgesellschaft ihren Kurs wie ein großes Tankschiff nur mit einem riesigen Wendekreis korrigieren wird.

Auf die Frage einer deutschen Interviewerin, was sie denn nun tun solle, antwortet Foer: Kommt drauf an, wenn Ihnen das Leiden der Tiere besonders am Herzen liegt, essen Sie keine Eier mehr; denken Sie mehr an Klima, verzichten Sie auf Rindfleisch; und für die Zukunft des Planeten generell wäre es am besten, den Verzehr von Seefisch einzuschränken. Sie darf es sich herausuchen. Und es muss nicht alles auf einmal passieren. Wenn jeder in Amerika pro Woche nur einmal weniger Fleisch isst, erläutert Foer, so wäre das für die Umwelt ebenso segensreich, wie wenn man von den Stra-

Für die Zukunft des Planeten wäre es am besten, den Verzehr von Seefisch einzuschränken

ßen dieses Landes fünf Millionen Autos auf einmal wegnähme: einmal pro Tag käme dann schon ein Verschwinden von 35 Millionen Autos gleich – wer bestritte, dass das eine ganze Menge ist! Und, Hand aufs Herz, schmeckt euch denn dieses fettige Zeug überhaupt?

Man kann überall anfangen, man kann sich steigern. Besagter Interviewerin gesteht Foer, dass seine Frau auf dem Münchner Viktualienmarkt ein Paar Weißwürste gekauft habe, die hätten ihr auch abbeilen ließ, und in der Tat, es war äußerst lecker! Diese Geschichte könnte man ohne weiteres auch als Anekdote erzählen: Und das Weib gab auch der verbotenen Frucht, das auch er kostete... Das tut Foer indessen nicht, son-

dem erzählt die Geschichte zwinkernd als Anekdote, von der eine allgemeine Tendenz akzentuiert, aber nicht gebrochen wird. Es ist eine kleine Verbeugung vor den Deutschen, die er als ein Volk von Wurstessern wahrnimmt, und dient ihrer Aufmunterung, es doch auch mal anders zu versuchen.

Die Stärke von Foers Ansatz liegt also in seinem synthetischen Gradualismus. Schon sieht er die Ernährer aller tote Tiere (und ohne fortgesetzte Qual für die lebendigen) in der Mitte der Gesellschaft angekommen. Bedenken Sie, sagt er, dass 18 Prozent aller amerikanischen College-Studenten bereits jetzt Vegetarier sind! Aus ihnen aber würden sich ohne Zweifel die politischen, ökonomischen und intellektuellen Eliten der Zukunft rekrutieren. Und man solle sich erinnern, wie sich in kurzer Zeit die Haltung zum Rauchen verändert habe. Er bietet einen Ausweg aus der individuellen Überforderung, die jeder bislang zu spüren bekam, der es mit der Sache des Vegetarismus ernst meinte.

Vor gar nicht langer Zeit noch hatte der polnische Vegetarier J. M. Coetzee in „Das Leben der Tiere“ von Elizabeth Costello erzählt, der Tierrechts-Aktivistin, die auf der Welt herumzieht und ihre Sa-

Bedenken Sie, sagt er, dass 18 Prozent aller College-Studenten jetzt schon Vegetarier sind!

che verflucht, ohne doch eine Kämpferin zu sein. Sie ist alt, und sie ist verzweifelt. Wie können ganz normale Menschen so etwas tun? Als sie sich von ihrem erwachsenen Sohn und dessen Familie verabschiedet, bricht es aus ihr heraus: „Es ist, als würde ich Freunde besuchen und eine höfliche Bemerkung über die Lampe in ihrem Wohnzimmer machen, und sie würden sagen: ‚Ja, sie ist nett, nicht wahr?‘ Sie ist aus polnisch-jüdischer Haut gefertigt, die ist die beste Qualität, die Haut von polnisch-jüdischen Jungfrauen.“ Doch ich träume nicht. Ich schaue in deine Augen, in Normas Augen, in die Augen der Kinder, und ich sehe nur Freundlichkeit, menschliche Freundlichkeit. Beunruhige dich, sage ich mir, du machst aus einer Mücke einen Elefanten. So ist das Leben. Alle anderen finden sich damit ab, warum kannst du es nicht? Warum kannst du es nicht?“

Aus dieser Ecke holt Foer den Vegetarismus heraus. Er setzt an bei der normalen menschlichen Freundlichkeit. Wer würde, wenn er über die Details Bescheid wüsste, die Zustände in einem industriellen Schlachthaus wirklich billiger? Wohl niemand. Also kommt es darauf an, geduldig aufzuklären. „Das wird dir die Augen öffnen und den Magen umdrehen“, wie ein Blogger es ausdrückt. Polemik bekehrt niemanden. Verzweiflung hilft keinem. Menschen wahrhaft bösen Willens existieren eigentlich nicht. „Wir haben zwei Kategorien von Leuten geschaffen“, sagt Foer, „Vegetarier und solche, denen es egal ist. Aber in Wirklichkeit ist es den meisten Leuten nicht egal. Bloß haben wir im Gespräch keinen Platz für jemand gelassen, der Anteil nimmt, ohne radikale Anteil zu nehmen. Ich habe viel Sympathie für Leute, denen die Veränderung schwer fällt. Ich habe 25 Jahre gebraucht, um Vegetarier zu werden.“

Das ist eine Einladung, die jeder annehmen kann. Ein Zitat zieht sich wie ein Mantra durch die Blogs von Foers Buch. Es lautet: Eine wissenschaftliche Wahrheit triumphiert nicht, indem sie ihre Gegner überzeugt und ihnen den Weg zum Licht weist, sondern weil diese Gegner allmählich aussterben und eine neue Generation heranwächst, der sie schon vertraut ist. Das stammt von Max Planck. Man könnte sich daneben leicht ein zweites vorstellen (das meines Wissens auf Voltaire zurückgeht): Nichts ist so unwiderstehlich wie eine Idee, deren Kernhard gemuldet ist. BURKHARD MÜLLER

HEUTE

FEUILLETON

Raubkunst in der Antike
Schau auf dem Kapitol: Die Römer eroberten die griechische Kunst Seite 15

LITERATUR

Aus dem Giftschränk
Posthum ist ein Schlüsselroman von Burroughs und Kerouac erschienen Seite 17

KUNSTMARKT

Was wichtig ist, ist hier
Rar und kostbar: Die „European Fine Art Fair“ in Maastricht Seite 20

MEDIEN

Im Visier
Arte besucht den abgeschirmten Mafia-Kritiker Roberto Saviano Seite 21

WISSEN

Hartes Ringen um Artenschutz
In Doha streiten 175 Staaten um Handelsverbote für Tiere Seite 22

www.sueddeutsche.de/kultur

NACHRICHTEN AUS NEW YORK

Geht es nach Rupert Murdoch, soll es eine Schlacht für die Geschichtsbücher werden: 15 Millionen Dollar will er in den neuen Lokalteil des Wall Street Journal stecken, der im April starten soll. Das ist die „Zerstörung“ der von ihm konservativ verachteten New York Times. Der Lokalteil, an dem unter dem Codenamen „Project Amsterdam“ seit langem gearbeitet wird, soll helfen, sein erst vor zwei Jahren für fünf Milliarden Dollar übernommenes Prestigeblatt von der Pflichtlektüre für Banker zu einer Zeitung für alle zu machen, denen die Times zu liberal und zu akademisch ist und nicht genug Bodenhaftung hat. „Eine gewisse andere Zeitung hat praktisch aufgehört, über die Stadt zu schreiben“, verkündete Murdoch neulich. „Sie haben die faszinierendste Stadt der Welt übersehen. ... Ich verspreche Ihnen: Wir werden diesen Fehler nicht machen.“ Er schließt auf eine schon waidwundes Tier: Die „Gray Lady“ ist in den vergangenen zwei Jahren so eingeschunirt, dass man beim Lesen ganz traurig wird. Von der post-9/11-Ära, als die Zeitung vor Vitalität fast platze, ist außer dem neuen Hochhaus nicht viel geblieben. Times-Verleger Arthur Sulzberger bewahrt aber noch die legendäre Contenance: Murdocks Pläne kommentierte er mit einem lapidaren „Whatever“.

Niemand liebte die Freisprechanlage mehr als die New Yorker Taxifahrer. Statt die Kunden als pflichtbewusste Dienstleister konzentriert ans Ziel zu bringen, waren sie scheinbar über Stunden in Marmelein mit den Lieben in Bangladesh oder Queens vertieft. Eher fürchtete man um sein Leben, denn begann man, sie um so viel Nähe zu Friends and Family zu beneiden. Hinten auf der Rückbank nahm man sich fest vor, endlich mal wieder zu Hause anzurufen. Gleich nächste Woche! Nun ist das Telefonieren verboten worden. Doch sicherer ist das Taxifahren deshalb nicht. Die Fahrer nutzen den Aufmerksamkeitsüberschuss dazu, noch halberbohrischer durch den Verkehr zu pflügen. Andererseits hat die Stadt gerade auf drei Routen Sammeltaxi eingeführt, was ja eine schöne Gelegenheit wäre. Freunde zu finden. Statt dessen hielten es viele für unverantwortlich, wildfremde New Yorker auf so engem Raum sich selbst zu überlassen.

Der schiebe Coyote, der seit einigen Wochen durch den Central Park geistert, wurde nach dem im Januar verstorbenen Schriftsteller J. D. Salinger benannt. Die tollwütigen und deshalb sehr zutraulichen Waschbären bleiben namenlos. JÖRG HANTZSCHHEL

„Die beiden Herren blicken weiter als Google Earth“

Nils Minkmar, Frankfurter Allgemeine Zeitung

„Ein Buch über die Weltlage und die Weltgeschichte, über die Neugierde auf die Gegenwart und über die Lust an der Einmischung.“

Julia Encke, Frankfurter Allgemeine Sonntagszeitung

„Wir sagen Danke für dieses wunderbare, altersweise Vermächtnis in Buchform.“

stern



Helmut Schmidt
Fritz Stern
Unser
Jahrhundert
Ein Gespräch

C.H.Beck

287 S., Geb., € 21,95

C.H. BECK

www.chbeck.de