

**Gunther Hirschfelder/Lars Winterberg/René John/Jana Rückert-John/
Corinna Schirmer (Hrsg.)**

Fleischwissen. Zur Verdinglichung des Lebendigen in globalisierten Märkten.
Göttingen: Vandenhoeck & Ruprecht 2024, 519 S. (Umwelt und Gesellschaft, 29).
ISBN 978-3-525-30253-8.

Fleisch nahm stets eine wesentliche Rolle in der menschlichen Ernährung ein. Mit der Produktion und dem Konsum von Fleisch veränderte sich menschliches (Zusammen-)Leben, zugleich sind Umgangsweisen mit Tier und Fleisch immer auch Indikatoren für gesellschaftliche Werte, Normen und Zusammenhänge. Der hier zu rezensierende Sammelband „Fleischwissen. Zur Verdinglichung des Lebendigen in globalisierten Märkten“ widmet sich eben jenen vielfältigen kulturellen Aushandlungsprozessen um Fleisch und seine Produktionslogiken. Basierend auf dem BMBF-Verbundforschungsprojekt „Verdinglichung des Lebendigen: Fleisch als Kulturgut“ ist der Band in fünf inhaltliche Kategorien gegliedert, die unterschiedliche Perspektiven auf die historische Entwicklung, gegenwärtige Diskurse sowie zukünftige Blickwinkel auf den Themenkomplex Fleisch eröffnen.

Der erste Teil des Bandes fokussiert die kulturhistorische Entwicklung der Fleischproduktion und des Fleischkonsums. Einleitend arbeitet *Gunther Hirschfelder* den Wandel vom „Wohlstandssymbol zur Krisenmetapher“ (S. 16) heraus und schafft damit den kontextuellen Rahmen für die nachfolgenden Beiträge. Daran anschließend skizziert *Uwe Spiekermann* anhand von zehn Thesen den Wertewandel im Umgang mit Fleisch im 19. und 20. Jahrhundert. *Ernst Langthaler* plädiert in seiner Analyse der Zusammenhänge zwischen Fleisch und Kapitalismus für eine Neubewertung unseres Erdzeitalters als „Kapitalozän“ – vielmehr denn als „Anthropozän“ –, um die „Schlüsselrolle des expandierenden Kapitalismus für die Gesellschaft-Umwelt-Beziehung“ (S. 84) hervorzuheben. *René John* erläutert anhand eines Exkurses in die Historie der Schlachthöfe die Invisibilisierung des Schlachtens – sowie daraus resultierende gesellschaftliche Entfremdungserfahrungen – nicht primär als Reaktion auf gesellschaftliche Sensibilitäten, sondern vielmehr als Effekt eines Rationalisierungsprozesses.

Den Blick auf gegenwärtige Diskurse richtet der zweite Teil des Bandes. Mit einem Fokus auf die „Materialitäten des Fleischwissens“ (S. 174) gewährt der Beitrag von *Lars Winterberg* (mit *Alexandra Regiert* und *Anna Häckel-König*) auf Basis einer eindrucksvollen ethnografischen Begleitung eines Wurfs Ferkel Einblicke in die meist verborgenen Dynamiken der Fleischindustrie. Basierend auf Winterbergs Feldnotizen reflektiert *Oliwia Murawska* aus posthumaner Perspektive das „Gestimmtsein“ von Schweinen; dieser Beitrag besticht nicht nur durch seine theoretischen „Suchbewegungen“ (S. 202), sondern auch durch seine exemplarische Umsetzung einer kollaborativen Forschungsstrategie. Aus Sicht der *Multispecies Studies*

plädiert *Michaela Fenske* für eine Sichtbarmachung der Schweine als mit „Agency versehene Lebewesen“ (S. 216), um eine detaillierte Analyse komplexer Wirtschaftsgemeinschaften zu ermöglichen.

Weiter geht es mit Einblicken in verschiedene Museums- und Ausstellungskontexte: *Corinna Schirmer* untersucht Kochbücher auf ihr Fleischwissen hin, *Moritz Jungbluth* berichtet aus regionalhistorischer Perspektive über den Fleischkonsum im Westerwald, während *Michael Schimek* anhand verschiedener Beispiele aus der Museumswelt (etwa Präsentationen von Metzgereien oder Durchführung von „Schlachtfesten“) argumentiert, dass Freilichtmuseen letztlich als „Mensch-Tier-Museen“ (S. 269) sowie als „Fleischwissens-Agenturen“ (S. 285) verstanden werden können.

Der vierte Bereich versammelt Beiträge zu politisierten Arbeits- und Alltagspraktiken: *Melanie Speck*, *Lynn Wagner*, *Lena Hennes* und *Xenia El Mourabit* analysieren die Bedeutung außerhäuslicher Verpflegung hinsichtlich nachhaltiger Transformationspotenziale im Ernährungssystem, und *Ina Bolinski* untersucht, wie neue analoge sowie digitale Umgangsformen mit Nutztieren das Verhältnis zwischen Mensch und Tier beeinflussen können. *Joshua Specht* analysiert am Beispiel der Arbeitsbedingungen in US-Schlachthöfen während der Covid-19-Pandemie Momente der Sichtbarwerdung unsichtbarer Formen der Ausbeutung. In ähnlicher Weise beleuchtet *Jana Stöxen* die Prekarität mobiler Beschäftigter aus Osteuropa.

Der Abschluss des Bandes richtet den Blick nach vorn: Er beschäftigt sich mit Alternativen zum herkömmlichen Fleischkonsum und schaut in die Zukunft der Ernährung. *Martin Winter* reflektiert über verschiedene Wissensformen rund um das Protein; *Birgit Beck* setzt sich kritisch mit dem „Sinn und Unsinn“ (S. 446) von Fleischersatzprodukten auseinander; abschließend untersuchen *Jana Rückert-John*, *Tonia Ruppenthal* sowie *Nils Schweers* anhand einer Online-Befragung, ob fleischfreie Ernährung eine Generationenfrage ist und welche Bedeutung dem sozialen Milieu dabei zukommt.

Allein der hier aus Platzgründen leider unvollständige Überblick zeigt: Der Sammelband ist reich gefüllt mit vielfältigen Beiträgen, welche unterschiedliche Zugänge, theoretische Rahmungen sowie thematische Schwerpunkte verfolgen. Die Struktur erscheint durchgehend logisch aufgebaut; trotz ihrer Diversität bauen die Beiträge sinnvoll aufeinander auf. Besonders hervorzuheben ist die Variabilität der Textarten: Neben klassischen wissenschaftlichen Beiträgen sind auch Expert:inneninterviews sowie Projektberichte integriert, was den Band um Perspektiven außerhalb rein universitärer Arbeitskontexte bereichert. Kleinere Wiederholungen einzelner Inhalte sind aufgrund gemeinsamer thematischer Grundzüge nachvollziehbar. Die Frage nach der Zukunft unserer Ernährung zählt zweifellos zu den drängenden Herausforderungen unserer Zeit. Dieser äußerst lesenswerte Band lie-

fert wertvolle Impulse für weiterführende Diskussionen und sollte daher dringend Beachtung finden.

Marie Scheffler, Vechta

<https://doi.org/10.31244/zekw/2025/02.16>