

# Sich nähren wie ein Pelikan?

## Tierethische Überlegungen zur menschlichen Ernährung

Von Michael Rosenberger

**B**ereits im frühesten Christentum ist der Pelikan ein zentrales Symbol für die Lebenshingabe Christi. Der um 200 verfasste Physiologus beschreibt, wie sich der Pelikan mit dem Schnabel die eigene Brust öffnet und seine toten Jungen mit dem eigenen Blut wieder zum Leben erweckt. Vermutlich dürfte diese naturwissenschaftlich irri- ge Behauptung auf die Tatsache zurückgehen, dass sich beim Krauskopfpelikan während der Brutzeit das Gefieder im Bereich der Kehle rot färbt. In außerchristlichen Naturbeobachtungen der Antike ist gleichwohl nichts von dieser Legende zu finden. Sie scheint eine bewusst christliche Bildung zu sein, um eine Parallele zur Erlösung des Menschen durch Christus herzustellen, ist also vom Ursprung her soteriologischer Prägung.

Man kann die Legende aber auch schöpfungstheologisch als Symbol für unsere geschöpfliche Wirklichkeit lesen: Lebewesen ernähren einander. Insbesondere Tiere einschließlich des zweibeinigen Tiers *homo sapiens* können sich nicht anders als von anderen Lebewesen ernähren. Damit sie sich am Leben halten können, müssen andere Lebewesen für sie sterben. Angesichts dieser Tatsache könnte man jetzt dogmatisch die Theodizeefrage stellen: Wie kann ein Gott, der seine Schöpfung so konstruiert, gut sein? Alternativ kann man, und das ist meine Absicht als Moraltheologe, auch die Anthropodizeefrage stellen: Wie kann der Mensch angesichts dessen seine Ernährung gerecht gestalten? Wie kann er den grundlegendsten und am wenigstens verzichtbaren Vorgang seiner leiblichen Existenz so gestalten, dass das den Mitgeschöpfen gegenüber fair ist? Muss er dazu Vegetarier oder gar Veganer werden?

### Der Mensch im Kreislauf von Leben und Sterben

Wie alle Tiere lebt der Mensch von der Tötung anderer Lebewesen. Will er leben, ist er gezwungen, Gewalt gegen andere Lebewesen anzuwenden. „An einem späteren, aber durchaus bestimmten Punkt ist auch der Vegetarier

rücksichtslos gegen das Leben, das ihn nähren soll ... Nur tot kann das andere Wesen den Menschen ernähren.“<sup>1</sup> Oder etwas salopper formuliert: „Die Idee, dass es eine Ernährungsweise gibt, die niemandem schadet, ja, die den Tod völlig ausklammert und nur immer wieder neues Leben schafft, ist eine Illusion. Dies gilt selbst für eine vegane Ernährungsweise ... eine fruktutarische Diät ...“<sup>2</sup>. Der Mensch kann versuchen, mit einem Minimum an Gewalt gegenüber den Lebewesen auszukommen und diese ehrlich zu rechtfertigen. Er kann ihr aber nicht gänzlich ausweichen. Das spricht für den Vegetarismus, aber nicht prinzipiell, sondern nur tendenziell. Zwischen vegetarischer und nichtvegetarischer Ernährung lässt sich nur ein relativer bzw. gradueller Unterschied machen.

Der springende Punkt der Ethik ist, dass die Betrachtung individueller Beziehungen zwischen Mensch und Mensch, Mensch und Tier, Tier und Tier, ergänzt wird durch die Betrachtung der systemischen Wechselwirkungen. Diese Betrachtungsweise sieht Mensch und Nutztier als Teil der ökologischen und landwirtschaftlichen Kreisläufe. Folgende Gesichtspunkte stechen heraus:

1. Der *ökologische Landbau* kann keinen Acker ohne den natürlichen Dünger aus dem Mist seines Viehs bewirtschaften. Denn eine *Kreislaufwirtschaft* braucht das Wechselspiel von Boden und Tieren: Die Tiere ernähren sich von dem, was auf den Böden des Ökohofs wächst, und ihr Mist dient als Düngemittel, das dem Boden die wesentlichen Stoffe wieder zurückgibt.
2. Global betrachtet sind 69 Prozent aller landwirtschaftlich nutzbaren Flächen nicht zum Lebensmittelanbau für den Menschen, wohl aber zum Futtermittelanbau für das Vieh geeignet – man denke an Almen und Flächen in Steillage, an Feuchtwiesen und andere nicht beackerbare Böden. Würde man diese unbewirtschaftet lassen, wäre ein erheblicher *Verlust an Nahrungsmitteln* für den menschlichen Verzehr die Folge.

<sup>1</sup> Bachl, Eucharistie, 35.

<sup>2</sup> Bäuerlein, Fleisch essen, Tiere lieben, 29-30.

3. Die Nichtbewirtschaftung von Weiden würde auch einen enormen *Verlust an Biodiversität* verursachen. Denn extensiv genutzte Weideflächen und Mähwiesen tragen in höchstem Maße zur Vielfalt von Arten und Biotopen bei. In Europa sind etwa 30 Prozent der rund 200 erhaltenswerten Lebensraumtypen nur durch extensive Tierhaltung erhaltbar, was zusammengerechnet die Hälfte aller schutzwürdigen Flächen ausmacht<sup>3</sup>.
4. Schließlich erhöht die extensive Weidehaltung auch die *Bodenfruchtbarkeit* – einen Schlüsselfaktor nachhaltiger Landwirtschaft. Während die Überweidung von Böden zur Erosion führt, hat die Unterweidung kurzfristig die Verbuschung und langfristig die Bewaldung zur Folge. Doch die weltweit fruchtbarsten Böden sind diejenigen, die lange Zeit extensiv beweidet wurden<sup>4</sup>.
5. Eine weitere ökosystemisch wichtige Komponente ist die *Jagd*. Jagdbare Tiere haben kaum noch natürliche Fressfeinde und vermehren sich selbst ohne menschliche Fütterung oft so stark, dass sie sogar in einer sehr naturnahen Forstwirtschaft die Baumbestände gefährden. Jagd reguliert die Tierbestände – wenn sie nur sachgerecht und waidgerecht ausgeübt wird.<sup>5</sup>
6. Schließlich ist an die *Fischerei* zu denken: Über 70 Prozent der Erdoberfläche sind Wasser, der größte Teil davon Meere. Sie speichern einen Großteil der Sonnenenergie, die auf die Erde trifft. Diese Speicherung erfolgt aber (neben der thermischen Speicherung) vor allem in Tieren, nicht so sehr in Pflanzen wie auf der Landfläche. Zwar sind die Weltmeere derzeit hoffnungslos überfischt – aber können wir wirklich ganz ohne Fischfang auskommen, wenn wir die Menschheit ernähren wollen?

Beide Betrachtungsweisen, die tierethisch-individuelle wie die ökonomisch-ökologisch-systemische, verhindern in ihrer Verbindung wenigstens nach heutigem Kenntnis- und Möglichkeitsstand eine generelle Ablehnung der Tiernutzung und Tiertötung. Die konkrete Art und Weise unserer Tierwirtschaft stellen sie aber gewaltig in Frage. Denn der Großteil der Viehwirtschaft ist keine extensive Weidewirtschaft, der Großteil der Landwirtschaft kein Ökolandbau und der Großteil der Fischerei weit weg von nachhaltiger Nutzung.

## Die Bedeutung vegetarisch und vegan lebender Menschen

Im Horizont der systemischen Betrachtungen wäre es zumindest gegenwärtig nicht zu verantworten, dass alle Menschen vegan leben, und noch nicht einmal, dass alle Menschen vegetarisch leben. Ein vollständiger Verzicht

auf das Essen von Tieren würde für die Ernährung der Menschheit unlösbare Probleme aufwerfen, und ein vollständiger Verzicht auf die Nutzung von Tieren würde die Biodiversität des Planeten massiv reduzieren.

Vegetarische und vegane Lebensweise müssen ein Minderheitenprogramm bleiben. Minderheiten, die sich für einen Aspekt guten Lebens besonders einsetzen und diesen durch ihr Leben bezeugen, sind für eine Gesellschaft aber wichtig. Denn sie geben Zeugnis für etwas, wovon ihr Herz (über-) voll ist und was jeden Menschen etwas angeht. Durch ihren Lebensstil, der sich in einem Aspekt deutlich von der Mehrheit abhebt, sind sie lebendige Mahnerinnen und Mahner, dass die Mehrheit es sich im Leben nicht zu einfach macht. Eine derartige Ermahnung braucht die Gesellschaft überall dort, wo es um schwierige ethische Fragen geht. Ich denke z.B. an Kriegsdienstverweigerung und zivilen Ungehorsam in Demokratien sowie an frei gewählte Armut und Ehelosigkeit aus religiösen Gründen. Diese Beispiele, so unterschiedlich sie auch sind, zeigen Lebensweisen, die für Religion und Gesellschaft unverzichtbar sind, aber nur solange, wie sie von einer Minderheit gelebt werden. Vegetarische und vegane Lebensweise gehören genau in diese Reihe. Das setzt aber voraus, dass beide Seiten, vegetarisch und vegan lebende Minderheit einerseits und Fleisch essende Mehrheit andererseits, das so anerkennen.

## Ein faires Maß des Fleischverzehr

Was aber kann man ethisch von denen fordern, die weiterhin Fleisch essen? In modernen Industriegesellschaften wäre das zuträgliche Maß an Fleisch ungefähr ein Drittel bis ein Viertel des gegenwärtigen Verbrauchs, also etwa 20 Kilogramm pro Person und Jahr. Dieses Maß lässt sich aus unterschiedlichen Richtungen bestimmen:

- Es ist das *Maß der Gesundheit*: Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) empfiehlt, sich auf ein bis zwei Fleischmahlzeiten pro Woche zu beschränken. Das entspricht 300 bis 600 Gramm pro Woche, also im Durchschnitt 23 Kilogramm pro Person und Jahr.
- Es ist das *Maß der ökologischen Verträglichkeit*: Um zu einer Stabilisierung des Weltklimas zu gelangen, müssen die Industrieländer ihren Ausstoß an Klimagasen um rund 80 Prozent reduzieren. Die Tierhaltung trägt einen erheblichen Anteil zum Treibhauseffekt bei. Wenn man also die Klimagase nicht in anderen Bereichen überproportional reduziert, muss man die Tierhaltung deutlich verringern.
- Es ist das *Maß der sozialen Verträglichkeit*, insbesondere mit Blick auf die Welternährung: Derzeit „importiert“ die Europäische Union netto den Ertrag von mehr als 30 Mio. Hektar Ackerflächen. Davon ist fast die Hälfte Soja, das wiederum zu einem großen Teil als Viehfutter dient<sup>6</sup>. Mit dem Verzicht auf

<sup>3</sup> Luick, in: Voget-Kleschin et al. (hg), Nachhaltige Lebensstile, 147.

<sup>4</sup> Idel, in: Voget-Kleschin et al. (hg), Nachhaltige Lebensstile, 154. „Gras braucht die Graser“ (ebd. 153).

<sup>5</sup> Vgl. Rosenberger, „Waid-Gerechtigkeit“, 5-14.

<sup>6</sup> Vgl. Dräger in: Voget-Kleschin et al. (hg), Nachhaltige Lebensstile, 218-219.

Graffito unterhalb der Saarbrücker Stadtautobahn – © Foto: EPei / Wikimedia

Agrarimportüberschüsse ist zwar noch nicht sichergestellt, dass hungernde Menschen gesättigt werden. Es ist aber eine wesentliche Voraussetzung.

- Es ist das *Maß für ein faires Tierwohl*: Während ein Schwein beim Verkauf pro Kilogramm Schlachtgewicht in konventioneller Haltung 1,40 Euro und in ökologischer Haltung 3,50 Euro bringt, rechnet Karl Ludwig Schweisfurth, einer der großen Pioniere alternativer Tierhaltung, für das Schwein aus seiner symbiotischen Haltung mit 4,50 Euro pro Kilogramm. Das bedeutet, dass sich der Endverbraucherpreis für Fleisch und Fleischprodukte verdoppelt<sup>7</sup>. – Wenn man aber doppelt so viel für Fleisch zahlt, kann man nicht einmal halb so viel davon essen – sofern man insgesamt nicht mehr Geld für Lebensmittel ausgeben will. Denn die wegfallenden Fleischportionen müssen ja durch pflanzliche Speisen ausgeglichen werden, und die kosten auch Geld.

## Hinweise für „gutes“ Fleisch

Die Quantität des konsumierten Fleisches ist der eine Aspekt einer umwelt-, tier-, sozial- und gesundheitsverträglichen Ernährung. Die Qualität ist der andere, der gleichberechtigt hinzutritt. Es nützt wenig, wenn jemand seinen Fleischkonsum reduziert, aber weiterhin Billigfleisch aus Intensivtierhaltung einkauft. Woran aber lässt sich gute Tierhaltung erkennen? Eine Möglichkeit ist es, dass man direkt beim Bauern der Region kauft und sich von dessen guten Tierhaltungsmethoden selbst überzeugt. Wer einen halbwegs kritischen und geübten Blick hat, kann viel erkennen, wenn ihm Einblick gewährt wird. Alternativ kann man auch einem örtlichen Metzger vertrauen, der sich für eine gute Haltung der von ihm geschlachteten Tiere verbürgt.

<sup>7</sup> Vgl. Schweisfurth, Symbiosen, 38-42.

In einer Konsumwelt, in der die Mehrheit der Menschen keinen direkten Kontakt mit den Erzeugerinnen und Erzeugern ihres Fleisches herstellen kann, spielen die Zertifizierungen der ökologischen Landbauverbände eine wichtige Rolle. Zwar bietet auch die ökologische Tierhaltung den Tieren kein Paradies auf Erden. Ökonomische Zwänge und die Konkurrenz mit der billigeren konventionellen Tierhaltung setzen dem Bemühen um artgerechte Haltung Grenzen. Trotzdem ist die Tierhaltung nach den Kriterien der ökologischen Anbauverbände jeder konventionellen Haltung weit überlegen. Wer Biofleisch konsumiert, macht einen großen Schritt nach vorne.

## Weniger Fleisch mehr genießen

Wer Fleisch isst, sollte es mit all seiner Aufmerksamkeit genießen. Wirklicher Genuss ist die größte Wertschätzung, die wir dem Tier schenken können, das uns seinen Körper als Nahrung gibt. Genuss meint nicht ein quantitativ maximiertes und ökonomisch optimiertes Ausnutzen, sondern ein „Verspüren und Verkosten der Dinge von innen her“<sup>8</sup>. Genussfähigkeit ist also die Bereitschaft und das stete Bemühen, die genutzten, d.h. „genossenen“ Dinge in ihrem ganzen Reichtum auszukosten und zu verinnerlichen. Wer genießen kann, hat Geschmack am Leben.

Umso mehr muss alarmieren, dass die Genussfähigkeit in den klassischen Tugendkatalogen der philosophischen wie der christlichen Ethik nicht auftaucht – Epikur ausgenommen. Hier liegt ein blinder Fleck der griechisch-römischen Mainstream-Philosophie, die sich v.a. in der Stoa und im Neuplatonismus dezidiert gegen Epikur wandte. Tasten und Schmecken galten unter den fünf Sinnen als die niedrigsten, weil sie die Dinge berühren und sich schmut-

<sup>8</sup> Ignatius von Loyola, Exerzitienbuch Nr. 2.

zig machen müssen<sup>9</sup>. Das Christentum hat dieses philosophische Erbe aufgesogen und lernt erst in den letzten Jahrzehnten, dass ein wenig mehr Epikur nicht so schlecht und schon gar nicht so unbiblich wäre.

Was kann der Einübung der Genussfähigkeit dienlich sein? Zunächst einmal setzt Genussfähigkeit das Schmecken-können voraus. Aber: „Das Organ des Geschmacks ist nicht die Zunge, sondern das Gehirn.“<sup>10</sup> Es ist also zuallererst eine Übung des Denkens, seinen Geschmack zu schulen und zu immer differenzierterer Wahrnehmung fähig zu machen. Ziel wäre es, die kleinste Prise eines Gewürzes oder einer Zutat in der fertigen Speise zu erschmecken. Das braucht Erfahrung und Übung.

Das Gehirn braucht seinerseits umfassende Informationen der fünf Sinne. Derjenige schmeckt besser und differenzierter, der alle fünf Sinne auf das Essen richtet. Das kann er aber nur, wenn eine ganzheitliche Tischkultur gepflegt wird. Wir essen auch mit den Augen, den Ohren, der Nase, den Händen als Tastorganen. Vor allem aber braucht der Geschmackssinn optimale Bedingungen, „ganz Geschmack“ zu sein. Dazu gehört es, die Speise gründlich zu zerkauen, sie „auf der Zunge zergehen zu lassen“ und das Hinunterschlucken so lange wie möglich zu verzögern. Hastiges Verschlingen ist der größte Feind der Genussfähigkeit.

Zur Genussfähigkeit gehört drittens die Kommunikation über den Geschmack der Lebensmittel. Sprache ermöglicht eine Intensivierung und Präzisierung der Wahrnehmung (Spracherweiterung ist nach Ludwig Wittgenstein Welterweiterung) und macht die Wahrnehmungen anderer Menschen zugänglich. Schmecken lernt man am besten gemeinsam.

Ein viertes Element des Einübens der Genussfähigkeit ist das Achten auf die übrigen Körpersignale, v.a. des eigenen Verdauungsapparats. Untrüglich signalisiert dieser, was dem Körper gut tut, was er braucht, was ihm zu viel ist usw. So kommen Genussfähigkeit und Maßhaltung einander nahe. Denn ein Übermaß an Nahrung verdirbt den Genuss. Wer genießen will, muss sein Maß kennen.

Das schließt fünftens ein rechtes Maß des Esstempos mit ein. Langsame Esserinnen und Esser genießen intensiver. Sie kosten Speise und Trank im wörtlichen Sinne aus. Aus ethischer Sicht ist die Frage des Esstempos auch eine Frage der Ehrfurcht vor den Speisen und im Fall des Fleischverzehrs auch vor dem Tier, das uns diese Speise schenkt.

Wer Genussfähigkeit gelernt hat, kann seine Fleischportion ohne Probleme reduzieren. Ein kleines Stück Fleisch von hoher Qualität bereitet ihm mehr Genuss als enorme Fleischberge von Tieren, die ungesund gefüttert und gehalten wurden. Man lernt zu schmecken, wie das Tier gelebt hat. Das macht zugleich dem Tier gegenüber dankbarer und bescheidener.

<sup>9</sup> Massimo Montanari, *Gusti del Medioevo*, 245-259.

<sup>10</sup> Ebd., 245.

## Es geht auch mal ohne

Gegenwärtig werden von säkularen Umwelt- und Tierschutzbewegungen, ausgehend von Nord- und Westeuropa, feste fleischfreie Wochentage propagiert. Das mag der „meatfree Monday“, der „Doenderdag Veggiedag“ oder der „Fleischfreitag“ sein. Mir scheint dies eine absolut hilfreiche Entwicklung zu sein. Damit sich der Fleisch essende Mensch dessen bewusst wird, dass Fleisch eine besondere Speise ist und keine Selbstverständlichkeit darstellt, ist ein regelmäßiges Innehalten und Verzichten höchst klug und einprägsam. Wenn Menschen einer Stadt oder eines Dorfes das gemeinsam tun, geht es leichter und funktioniert verlässlicher. Der fleischfreie Tag wird dann zum Symbol einer freiwilligen Selbstbegrenzung des Fleischgenusses. Die Kirchen könnten hier eine alte Tradition neu beleben, die sie seit dem Wirtschaftswunder zu Unrecht aus dem Blick verloren haben.

## Epilog: Nähren wie ein Pelikan

Jedes Tier lebt von der körperlichen Substanz anderer Lebewesen. So ist die Natur beschaffen. Insofern bleibt die biblische Vision völliger Gewaltfreiheit des Essens und Trinkens, wie sie z.B. in Gen 1 und Jes 11 angesprochen ist, eine Vision für das Ende. Und doch mag uns zweierlei trösten, wenn wir bewusst daran denken, dass wir von anderen Lebewesen leben: Erstens, dass auch unser Leib irgendwann Tiere ernähren wird. Und zweitens, dass der Pelikan Christus selbst Teil des Kreislaufs von Nähren und Genährt-werden geworden ist.

*Dr. Michael Rosenberger ist Professor für Moraltheologie an der Katholischen Privat-Universität Linz.*

## Literatur

- Bäuerlein**, Theresa: *Fleisch essen, Tiere lieben. Wo Vegetarier sich irren und was Fleischesser besser machen können*, München 2011.
- Montanari**, Massimo: *Gusti del Medioevo: i prodotti, la cucina, la tavola*, Roma/ Bari 2012
- Rosenberger**, Michael: „Waid-Gerechtigkeit“. Grundzüge einer christlichen Ethik der Jagd, in: *Lehr- und Forschungsanstalt für Land- und Forstwirtschaft* (Hg): *Jagd und Jäger im Visier – Perspektiven für die Freizeitjagd in unserer Gesellschaft*, Irdning 2008, 5-14
- Rosenberger**, Michael: *Im Brot der Erde den Himmel schmecken. Ethik und Spiritualität der Ernährung*, München 2014
- Rosenberger**, Michael: *Füttern und gefüttert werden. Tierethische Aspekte menschlicher Ernährung*, in: *Theologisch-praktische Quartalschrift* 162, 2014, 158-165
- Rosenberger**, Michael: *Der Traum vom Frieden zwischen Mensch und Tier. Eine christliche Tierethik*, München 2015
- Schweisfurth**, Karl Ludwig: *Symbiosen. Zum Nutzen unserer Nutztiere ... Das Experiment Symbiotische Landwirtschaft*, Herrmannsdorf/München 2014
- Voget-Kleschin**, Lieske / Bossert, Leonie / Ott, Konrad (Hg): *Nachhaltige Lebensstile. Welchen Beitrag kann ein bewusster Fleischkonsum zu mehr Naturschutz, Klimaschutz und Gesundheit leisten?*, Weimar (Lahn) 2014