

Mehr als Menschen essen – mehr als menschliches Essen

Perspektiven nicht-anthropozentrischer Nahrungsgeographien

ANNALISA COLOMBINO / ULRICH ERMANN

DOI 10.25162/9783515132305-010

Zusammenfassung: Dass ‚Essen‘ (als Tätigkeit) nicht nur eine soziale, sondern eine materielle Praxis ist, lässt sich aufgrund der unmittelbaren Beziehung zum menschlichen Körper (Einverleibung) nicht übersehen. Auch die Beziehung zur Natur, insbesondere zu Tieren und Pflanzen, sowie zu Technologien, ist beim ‚Essen‘ (als Nahrungsmittel) unübersehbar, wenn sich die Frage nach der Herkunft des Essens stellt. Sind daher *geographies of food* in besonderer Weise für Forschungsperspektiven prädestiniert, die nicht den Menschen allein in den Mittelpunkt stellen? In diesem Beitrag zeigen wir, dass bei der geographischen Thematisierung des Essens Aspekte des ‚Mehr-als-Menschlichen‘ schon lange eine wichtige Rolle spielen. Wir gehen näher auf den „Follow the thing“-Ansatz ein, der nach unserem Verständnis ein großes Potential für eine nicht-anthropozentrische Erforschung des Essens bietet. Zudem führen wir aus, wie sich jüngst *more-than-human geographies of food* etabliert haben. Der Blickwinkel verschiebt sich dabei weg von Fragen, was ein Essen *ist* und wer es isst, hin zu Fragen, wie etwas zum Essen *wird* und was das Essen *macht*: mit uns und mit der Welt.
Schlüsselwörter: Essen, geographies of food, follow the thing, Posthumanismus, nicht-anthropozentrische Nahrungsgeographien

1. Wer ist was und was isst wen?

Eine Geographie des Essens aus der Perspektive der *more-than-human geographies* zu betrachten, ist insofern ein herausforderndes Unterfangen, als dabei die Rollen zwischen Menschen und Nicht-Menschen bei der Tätigkeit des Essens neu verteilt werden, die eigentlich ziemlich klar zugewiesen zu sein scheinen: Menschen essen Nicht-Menschen. Zumindest in der deutschen Sprache, in der Tiere ‚fressen‘, ist das Verb ‚essen‘ den Menschen vorbehalten. Sie verleiben sich Essen (Nahrungsmittel und

Speisen) ein, das vor allem aus Pflanzen und aus Tieren, also aus Nicht-Menschen gewonnen wird. Wenn wir nun im Sinn einer Fokussierung des Nicht-Menschlichen versuchen, den Menschen aus all dem auszublenden, was wir üblicherweise mit ‚Essen‘ assoziieren, dann kommt uns mit dem essenden Menschen das Subjekt abhanden.

Man könnte meinen, dass mit der Ausblendung der Subjekte automatisch die Objekte des Essens, ‚das Essen‘ und ‚die Nahrung‘, in den Mittelpunkt der Betrachtung rücken: Objekte wie eine Scheibe Brot, ein Stück Butter, ein Tomatensalat oder ein Schweineschnitzel sind materielle Dinge, die eindeutig als ‚nicht-menschlich‘ erscheinen. Bei näherer Betrachtung zeigt sich jedoch, dass eine solche Zuordnung nicht so einfach ist. Erstens zeigt so manches ‚Ausgangsmaterial‘ des Essens recht menschliche Züge – man denke nur an das Hausschwein, eine Spezies, die der menschlichen relativ nah verwandt ist und von der allein in Deutschland jährlich ca. 30 Millionen zu Fleischprodukten verarbeitete ‚Exemplare‘ von Menschen verzehrt werden. Ohne hier auf die kulturgeschichtlich wichtige Figur des Kannibalismus näher eingehen zu wollen, lässt sich zumindest festhalten: Menschen essen andere Lebewesen und verorten sich selbst an der Spitze der Nahrungspyramide bzw. am Ende der Nahrungskette.¹ Zweitens wird unser Essen zum größten Teil aus Kulturpflanzen und Nutztieren gewonnen, die Ergebnisse menschlicher Züchtung sind. Und drittens sind Menschen mit ihrer Arbeit und ihren Ideen nicht unwesentlich daran beteiligt, alltäglich Nahrung zu erzeugen, zu verarbeiten, zu verteilen und zuzubereiten. Auf diese Weise werden ‚das Menschliche‘ und in gewisser Weise auch Menschen zu Komponenten – und somit nicht nur zu Subjekten, sondern auch zu Objekten – des Essens.

Außerdem handelt man sich beim Versuch, den Menschen als essendes Subjekt auszublenden, ein grundlegendes logisches Problem ein: Ohne Subjekte gibt es auch keine Objekte. Es ist wohl kaum möglich, sich ein ‚Essen‘ (als Substantiv und passives Objekt) ohne das Verb ‚essen‘ (als Bezeichnung für eine aktive Tätigkeit) vorzustellen. Daher ist es nur konsequent, dass ‚mehr-als-menschliche‘ oder ‚posthumanistische‘ (Nahrungs-)Geographien sowohl die Dichotomie zwischen Menschen und Nicht-Menschen als auch die Zuschreibung von Subjekten und Objekten infrage stellen und danach trachten, diese Dichotomien aufzulösen oder zumindest neu zu denken (siehe hierzu den Beitrag von Steiner/Rainer/Schröder in diesem Band).²

1 Steel (2018, 160) verweist auf die „fantasy of human mastery, in which we are only the eaters, and never the meal“ und fordert, eine „posthuman practice“ müsse der Idee des „uneaten eater“ eine Vorstellung des wechselseitigen Essens und Gegessenwerdens entgegensetzen. Dementsprechend sei das „food web“ eine passendere Metapher als die „food pyramid“ oder auch die „food chain“ (ebd., 161). Er begründet dies nicht nur damit, dass menschliche Körper Nahrung für unzählige Tiere („Parasiten“) und Mikroorganismen bieten, sondern auch mit der implizierten grundlegenden ethischen Positionierung des Menschen auf der Welt. So wird auch in der gegenwärtigen Pandemie deutlich, dass Viren höchst ‚soziale‘ Wesen (wenn auch keine Lebewesen im engeren Sinn) sind, deren Dasein menschliche Körper voraussetzt.

2 Wir verwenden in diesem Beitrag die Begriffe *more-than-human* und *posthuman* (bzw. entsprechende Begriffe im Deutschen), ohne sie klar voneinander abzugrenzen. Zwar gibt es unterschiedliche Ursprünge

Dies kann nur ansatzweise gelingen, allein schon deshalb, weil unser sprachliches Instrumentarium in modernen westlichen Denktraditionen verhaftet ist, deren Stärke gerade in der Trennung von Menschen und ihrer Umwelt liegt, genauso wie in der Unterscheidung von Kultur und Natur oder zwischen Subjekten und Objekten mit der damit eng verknüpften Denkfigur der Kausalität (oft gepaart mit jener der Intentionalität). Wenn wir in den vorangegangenen einleitenden Sätzen etwa von „unserem Essen“ oder von „menschlichen Züchtungen“ schreiben, dann wird deutlich, wie wenig erfolgversprechend der Versuch wäre, ganz von der Benennung von Subjekten und Objekten abzusehen oder die Abgrenzung zwischen Menschen und Anderen (Nicht-Menschen) ganz zu vermeiden. Das ist aber auch nicht der Anspruch von mehr-als-menschlichen Geographien. Vielmehr ist der Anspruch eine Dezentrierung des Menschen, die nicht mit einem Ausblenden von Menschen und schon gar nicht von ‚dem Menschlichen‘ einhergeht. Dezentrierung meint aber eine Abkehr von der Vorstellung, Menschen könnten allein und exklusiv handeln, während die materielle Welt lediglich den Rahmen und den Gegenstand menschlicher Aktivität abgibt. Stattdessen wird davon ausgegangen, dass auch Nicht-Menschen (‚natürliche‘ wie Pflanzen und Tiere, ‚ökonomische‘ wie Waren und Märkte, ‚technologische‘ wie Maschinen und Werkzeuge usw.) an Handlungen beteiligt sind und dass Handeln ‚verteilt‘ stattfindet: Sie sind weder an einen menschlichen noch an einen nicht-menschlichen ‚Handlungsträger‘ gebunden, sondern äußern sich im Prozess. Es interessiert mehr das *Wie* als das *Wer*, mehr das *Ereignis* als die *Identität* und mehr das *Werden* als das *Sein*.

Abstand von einem anthropozentrischen Weltbild mit der alleinigen Vormachtstellung menschlicher Handlungen zu nehmen, heißt nicht, menschliche Handlungen zu vernachlässigen, aber sie immer in ihrer Relationalität mit nicht-menschlichen Aktivitäten zu sehen.³ Bezogen auf das Essen bedeutet das: Menschen essen, aber sie tun es

und Konnotationen, doch auch große Überschneidungen. In der englischsprachigen Humangeographie hat sich das Label *more-than-human* weitaus mehr durchgesetzt und wird auch für Zugänge verwendet, die in anderen Disziplinen eher unter *posthuman* geführt werden. Zur Diskussion, warum bis vor kurzer Zeit in der Geographie *more-than-human* bevorzugt wurde, jüngst aber vermehrt auch *posthuman* verwendet wird (z. B. Ginn 2017; Andrews 2019) siehe Colombino/Giaccaria (2021; vgl. auch Lorimer 2009).

³ Der Anthropozentrismus ist eine Perspektive, die bei der Beschreibung und Konstruktion der Welt impliziert, dass der Mensch (und insbesondere der männliche Mensch) allein im Mittelpunkt der Welt steht, dass es alternativlos ist, die Welt durch die Augen der Menschen zu betrachten und zu beschreiben und dass eine Grenze zwischen den Menschen und den Nicht-Menschen klar vorgegeben ist. Nach Badmington (2004, 1345) nimmt der Humanismus eine anthropozentrische Position ein als „a discourse which claims that the figure of ‚Man‘ [sic!] naturally stands at the centre of things; [humanism] is entirely distinct from animals, machines, and other nonhuman entities; is absolutely known and knowable to ‚himself‘; is the origin of meaning and history; and shares with all other human beings a universal essence. Its absolutist assumptions, moreover, mean that anthropocentric discourse relies upon a set of binary oppositions, such as human/inhuman, self/other, natural/cultural, inside/outside, subject/object, us/them, here/there, active/passive, and wild/tame.“ Mehr-als-menschliche und posthumanistische Geographien versuchen, Perspektiven jenseits des Anthropozentrismus zu entwickeln und auf diese Weise mit der Tradition des Humanismus zu brechen.

nicht nur alleine oder unter ihresgleichen, sondern verwoben in einem Geflecht aus Praktiken und Diskursen, aus Stoffen und Orten, Geräten und Technologien, Imaginationen und Normen. Die Einrichtung einer Küche mit Herd, Geschirr, Kochbüchern usw. lässt nur erahnen, was alles am Essen beteiligt ist. Gegessen wird Nahrung, die keineswegs nur der Aufnahme von Nährstoffen dient, sondern verschiedenste Funktionen erfüllt und ihrerseits aus einem unendlich verzweigten Geflecht von Bestandteilen besteht, deren Benennung als ‚natürlich‘ oder ‚künstlich‘ immer nur einen Versuch darstellen kann, mittels Konventionen Ordnung zu schaffen.

Das Programm der mehr-als-menschlichen Nahrungsgeographien, wie wir sie verstehen, ist darauf ausgerichtet, gewohnte Zuordnungen aufzubrechen und Dichotomien in ihrer Kontingenz aufzuzeigen. Damit kann ein Beitrag geleistet werden, um Produktion und Konsumtion von Nahrungsmitteln in einem breiteren Rahmen zu verstehen.⁴ Dieser Rahmen ermöglicht es, den Anteil der ‚Dinge‘ an der Gesellschaft ernst zu nehmen. Dies kann allerdings nie ganz widerspruchsfrei erfolgen. Insbesondere der Anspruch, menschliche und nicht-menschliche Aspekte der Ernährung zusammenzudenken und zugleich auf genau diese gedankliche Trennung zu verzichten, ist allein schon in sprachlogischer Hinsicht zum Scheitern verurteilt. Der Anspruch kann daher nur sein, mit herkömmlichen begrifflichen Sortierungen bei der Beschreibung und Erklärung von Nahrungswelten zu brechen und mit alternativen und experimentellen Sichtweisen für Irritationen und neue Erkenntnisse zu sorgen. Mit mehr-als-menschlichen Nahrungsgeographien wollen wir zu einem besseren Verständnis der Konstituierungen von Nahrungswelten gelangen, das weniger vom Menschen her gedacht ist. Präziser ausgedrückt: Wir vermeiden, das Essen vorrangig im Hinblick auf menschliche Handlungen und den menschlichen Nutzen zu betrachten und nehmen Abstand von ökonomistischen, zweckrationalen Logiken sowie Beschreibungs- und Erklärungsmustern, die sich in einer ernährungswissenschaftlichen Logik auf den Nährwert des Essens aus Sicht der menschlichen Physiologie beziehen.

Um einen genaueren Überblick über die Mehr-als-menschlichen Geographien des Essens und der Nahrung und Anregungen für weitere Forschung in diese Richtung zu geben, wollen wir folgendermaßen vorgehen: Zunächst geben wir einen Überblick über einige wichtige Arbeiten im Forschungsfeld der Nahrungsgeographien (*food geographies*), um zu zeigen, dass dabei schon längere Zeit eine Beschäftigung mit dem Mehr-als-Menschlichen stattgefunden hat, auch ohne dies explizit so zu benennen.

4 Das Begriffspaar Produktion und Konsum(tion) bildet eine ebenso voraussetzungsvolle und wirkmächtige wie auch fragwürdige Dichotomie, deren Überwindung bereits ein zentrales (wenn auch nur teilweise und unterschiedlich konsequent eingelöstes) Versprechen der *agro-food studies* ist (vgl. Goodman/DuPuis 2002). Wir gehen im vorliegenden Beitrag nicht explizit auf den Produktions-Konsumtions-Dualismus ein, da wir uns ganz auf die Mensch-Nichtmensch-Dichotomie konzentrieren. Es sollte dabei aber deutlich werden, dass mit mehr-als-menschlichen Geographien des Essens zwangsläufig auch die tradierten Grenzen zwischen Produktion/Produktionswelten und Konsumtion/Konsumwelten sich verschieben, verschwimmen oder sich auflösen.

Sodann gehen wir näher auf die Idee des „Follow the thing“ ein, die uns als Inspirationsquelle dient, um Phänomene des Essens und der Ernährung aus einer mehr-als-menschlichen Perspektive in den Blick zu nehmen. In einem weiteren Abschnitt gehen wir auf die Grundlagen der *non-representational theory* und der Akteur-Netzwerk-Theorie ein und geben einen kursorischen Überblick über neuere Arbeiten aus dem Bereich der *geographies of food*, die sich ausdrücklich auf den darauf aufbauenden *more-than-human turn* beziehen und bei der Erforschung von Nahrungslandschaften (*foodscapes*) ‚das Soziale‘ um ein breites Spektrum von ‚Aktanten‘ erweitern.⁵ Abschließend fassen wir einige theoretisch-konzeptionelle, methodische und forschungspraktische Ansatzpunkte zusammen, die nach unserer Ansicht wichtige Bausteine für eine künftige Erforschung von nicht-menschlichen bzw. nicht-anthropozentrischen Ernährungsgeographien bilden können.

2. *Geographies of Food*: die Relevanz der mehr-als-menschlichen Dimension

Ansätze des ‚mehr als Menschlichen‘ nehmen die Idee ernst, dass ‚das Soziale‘ nicht nur aus Menschen im engeren (und in der klassischen soziologischen Perspektive auch körperlos gedachten) Sinn besteht, sondern dass im Prinzip die gesamte Welt als ‚das Soziale‘ zu verstehen ist (vgl. Latour 2005). Im Rahmen solcher Forschungszugänge weisen kritische Stimmen darauf hin, dass der Mensch nicht der einzige Gegenstand der sozial- und humanwissenschaftlichen Forschung ist. In der Tradition des europäischen westlichen Denkens wird der Mensch zugleich im Zentrum und an der Spitze des sozialen Universums verortet. Eine solche Positionierung ist problematisch, weil sie die Fiktion einer Trennung des Menschen vom ‚Rest‘ und insbesondere von der ‚Natur‘ impliziert. In modernen humanistischen Weltbildern erscheint der Mensch in der Tat in einer Position, welche die Ausbeutung und das ‚Management‘ der Natur (siehe insbes. Haraway 1988) rechtfertigt, als sei sie lediglich eine „träge Masse“ (Bennett 2007), eine passive Kulisse menschlichen Daseins, die zwar die menschliche Existenz nährt, aber nicht in der Lage ist, auf menschliche Handlungen zu reagieren oder gar selbst zu agieren. In Anlehnung an Bennett (2007) könnte man argumentieren, humanistische Zugänge zur Ernährung – in der Geographie und darüber hinaus – verstehen das Essen als eine Praxis, die „involves humans consuming and digesting inert matter“ (Elton 2019, 6). Demnach wird Essen als eine inaktive Substanz betrachtet, die vom Menschen (bei der Erzeugung, Verarbeitung, Handel, Konsum und Genuss)

⁵ Wir beziehen uns bei unserem Überblick größtenteils auf Arbeiten aus den angloamerikanischen *geographies of food* und auf Arbeiten, die großen Einfluss auf entsprechende Debatten hatten. Dies erklärt den bewussten Verzicht auf die Erwähnung relevanter Arbeiten aus anderen Disziplinen sowie deutschsprachiger Beiträge.

vollständig kontrolliert wird (ebd.). Menschzentrierte und repräsentationale Zugänge, welche sich auf Bedeutungen und Darstellungen von Lebensmitteln aus der Sicht des Menschen konzentrieren, mögen die frühen Arbeiten der *food geographies* dominiert haben, wie Elton (2019) mit Blick auf die gesamten *food studies* anmerkt. Wir möchten hier jedoch betonen, dass in der angloamerikanischen Humangeographie schon recht früh damit begonnen wurde, die Aktivität und Materialität der Nahrung ernst zu nehmen, auch ohne dabei immer explizit eine *More-than-human*-Perspektive einzunehmen.⁶

In den vergangenen drei Jahrzehnten wurde in der Geographie intensiv rund um das Thema Essen und Ernährung geforscht. Laut Winter (2003, 505) setzte das Interesse der Geographie an Fragen der Ernährung und des Essens bereits in den 1980er Jahren ein, als im Rahmen der *rural geography* polit-ökonomische Ansätze verwendet wurden, um landwirtschaftliche Erzeugnisse nicht lediglich als Rohstoffe anzusehen, sondern den Blick auch auf die komplexen Pfade zu lenken, auf denen landwirtschaftliche Erzeugnisse und Nahrungsmittel nach Verlassen des Feldes oder des Stalls bis hin zum Konsum gelangen. In anderen Worten: Die Rollen der Agrargüter und Lebensmittel wurden als weit mehr verstanden denn nur als ökonomische Objekte, die von Menschen hergestellt, verarbeitet, transportiert und gehandelt werden. Vielmehr wurden auch übergeordnete politische und wirtschaftliche Strukturen und sozio-kulturelle Faktoren in die Analyse mit einbezogen.

Nahrungsmittel und Ernährung rückten in der geographischen Forschung vor allem auch mit dem gesteigerten Interesse an Fragen des Konsums in den Vordergrund. Dies erfolgte nicht nur im Rahmen der Rezeption polit-ökonomischer Ansätze, wie etwa der „systems of provision“ (Fine/Leopold 1993), sondern vor allem auch durch den *cultural turn* in den 1990er Jahren und die damit verbundene Orientierung auf das Alltagsleben und alltägliche Konsumpraktiken und Warenwelten (siehe z. B. Jackson 2002). Beispielsweise haben Bell und Valentine (1997) in einer einflussreichen Monographie zu *food geographies* die Sphäre des Konsums erforscht, indem sie sich mit Praktiken wie Kochen, Essen, Einkaufen und der Präsentation von Lebensmitteln und Speisen auseinandersetzten. Diese Themen wurden später weiterverfolgt und es wurden neue Forschungsagenden entwickelt, etwa im Hinblick auf die Beziehung zwischen kulinarischer Praxis und der Identität von Individuen, Gruppen und Orten (siehe z. B. Caldwell 2009; Parasecoli 2008; Shortridge 2003). Andere Arbeiten befassen sich mit dem Verhältnis von Nahrung und Stadt (z. B. Atkins et al. 2007), von Nahrungskonsum und dem menschlichen Körper (z. B. Jackson 1994; Valentine 1999;

⁶ Wir verfolgen mit diesem Kapitel nicht den Anspruch, einen umfassenden Überblick über den Stand der Forschung im Bereich der Nahrungsgeographie bzw. über die sehr umfangreiche und vielfältige Beschäftigung geographischer Arbeiten mit Fragen der Ernährung und der Landwirtschaft zu geben. Vielmehr bieten wir hier eine selektive Darstellung der Art und Weise, wie in der jüngeren (anglo-amerikanischen) geographischen Forschung mit Nahrung und dabei dem ‚mehr als Menschlichen‘ umgegangen wurde.

Longhurst 2005) oder mit Nord-Süd-Beziehungen, moralischem Konsum und fairem Handel (z. B. Goodman 2004), um nur einige wichtige Beispiele zu nennen.

Ein besonders intensiv bearbeitetes Forschungsfeld bilden auch Arbeiten zu Alternativen Lebensmittelnetzwerken (*alternative food networks*, AFN). Ursprünglich wurden diese als Warenketten und Wirtschaftskreisläufe verstanden, die in räumlicher, politischer und wirtschaftlicher Sicht einen Gegenpol zu den (in der Kritik stehenden) globalen, industriellen und konventionellen Lebensmittelnetzwerken darstellen. In jüngerer Zeit wurden solch binäre Darstellungen oft kritisiert und es wurde mehr betont, wie konventionelle und alternative Nahrungsmittelnetzwerke sich überschneiden, anstatt einen klaren Gegensatz zu bilden (siehe Holloway et al. 2007; Goodman/Goodman 2009; Tregear 2011). Mit der Suche nach Alternativen und der Entwicklung neuer Konzepte werden in der Forschung zu AFN jedenfalls Wege aufgezeigt, mit denen Konsument*innen versuchen, eine durch Industrialisierung und Globalisierung verloren geglaubte Verbindung zur Herkunft ihrer Nahrung wiederherzustellen. Die AFN-Forschung hat auch gezeigt, wie Ernährungsfragen mit Positionalitäten und Identitäten in Bezug auf Gender, Klasse oder sozialem Status verknüpft sind (siehe Guthman 2011). Ausführlich erforscht wurden auch soziale Ungleichheiten und Umweltfolgen, die mit der Produktion und der Distribution von Lebensmitteln einhergehen – Themen, die unter anderem bei den Arbeiten zu *food deserts*⁷ eine wichtige Rolle spielen, gemeinsam mit dem Einfluss, den das Essen auf die Gesundheit und das Wohlbefinden von Menschen hat (siehe als Überblick Del Casino 2015).

In all diesen Arbeiten werden Nahrung, Lebensmittel und Ernährung in ihrem Verhältnis zur menschlichen Gesellschaft betrachtet. Dabei wird nicht explizit eine Handlungsfähigkeit der Nahrung selbst (oder ihrer Herkunft) betont, wie es bei neueren Ansätzen im Rahmen von *more-than-human* und *posthuman studies* mit Einfluss des *new materialism* der Fall ist (siehe Franklin 2006; Sarmiento 2017) und wie wir im übernächsten Abschnitt diskutieren. Wenn man unter Nahrung aber mehr versteht als lediglich ein ‚Rohmaterial‘ für die menschliche Ernährung und stattdessen betrachtet, wie es zur Bildung und Performanz von Gruppenidentitäten und Lebensstilen beiträgt (vgl. Bell/Valentine 1997), menschliche Körper gestaltet (Guthman 2011; Mansfield 2012; Longhurst 2005) und konsumierende wie produzierende Menschen mit ihrer Sozialität und Körperlichkeit, mit der natürlichen Umwelt und mit moralischen und politischen Normen verbindet, dann zeigt sich implizit in den gesamten *geographies of food* die Bedeutung von Nahrung als ‚Materie‘, die weit mehr als lediglich ein passives Objekt menschlicher Handlungen darstellt. Lebensmittel sind insofern ‚Mittel‘ zum menschlichen Leben und ‚Mittler‘ zwischen Menschen und Nicht-Menschen, die verdeutlichen, wie Menschen und ihre gesellschaftlichen wie natürlichen Umwelten im-

⁷ Unter *food deserts* versteht man Gebiete, in denen die Erreichbarkeit von Orten, an denen leistbare und gesunde Lebensmittel erhältlich sind, stark eingeschränkt ist (siehe Wrigley 2002).

manent miteinander verschränkt sind (siehe Abb. 1). Ernährungsgeographien haben deutlich gemacht, dass das Essen nicht „a passive resource at the disposal of consumers“ ist, sondern ein „co-participant“ bei der Gestaltung unserer Welt (Bennett 2007, 134; siehe auch Bennett 2010).

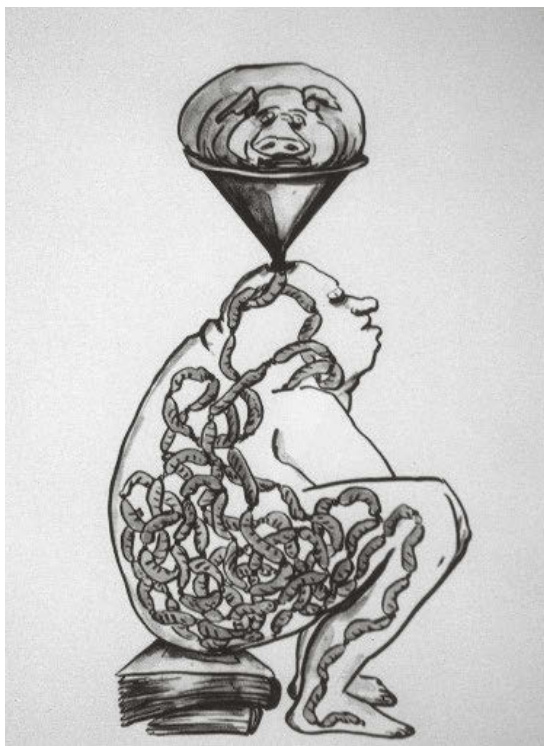


Abb. 1 Der „Nürnberger Trichter“ der Künstlerin Gisela Hellinger zeigt sich in unserer Interpretation, wie beim Essen die Grenzen zwischen tierischem und menschlichem Körper, zwischen Kopf und Bauch, Innen und Außen wie auch zwischen Lebewesen und Nahrungsmitteln infrage gestellt werden. (Grafik: Gisela Hellinger)

3. *Follow the Food: eine methodische Annäherung in Netzwerkform*

Follow-the-thing (im Folgenden FTI abgekürzt) ist ein Forschungsansatz – oder vielleicht besser: eine Forschungsheuristik –, die es u. a. ermöglicht zu erforschen, wie Nahrung unsere Welt belebt, formt und verändert. Wir rezipieren ihn daher auch in der auf das Essen ausgerichteten Variante „Follow the Food“. Eine wichtige theoretische Inspiration bilden dabei Arjun Appadurais Überlegungen zum „social life of things“ (Appadurai 1986), das unter anderem von Sousa und Busch (1998) mit Ansätzen der Akteur-Netzwerk-Theorie (im Folgenden ANT abgekürzt, siehe Latour 2002 [1991], 2005) verknüpft wurde und als Prinzip des „Follow the thing“ oder auch „Follow the commodity“ auf Agrargüter und Nahrungsmittel angewandt wurde (vgl. dazu auch Roe 2006b, 106). Auf methodischer Ebene – und mit Bezug sowohl zu Appadurais Arbeiten als auch zur Wallerstein’schen Weltsystem-Theorie und der darauf aufbauenden Analyse von *Global Commodity Chains* – hat George Marcus mit seiner „multi-sited ethnography“ (Marcus 1995) eine wichtige Grundlage geliefert, in der er

das Motto „Follow the thing“ als eine Forschungsstrategie zur (Re-)Konstruktion von Verbindungen verschiedener Orte vorschlägt.⁸

Der Geograph Ian Cook hat den FTT-Ansatz aufgegriffen und weiterentwickelt (siehe Cook 2004, 2017; Cook et al. 2006, 2007, 2008, 2011, 2013, 2019; Cook/Harrison 2007). Dabei wurden Zugänge aus der Konsumforschung im Rahmen der *cultural studies* wie auch der Politischen Ökologie mit Ideen der ANT in Verbindung gesetzt (zu Politischen Ökologien siehe den Beitrag von Rainer, zu ANT den Beitrag von Müller, beide in diesem Band). Durch die Integration von Grundperspektiven der ANT bietet der FTT-Ansatz vielfältige Anknüpfungsmöglichkeiten für die Einbeziehung des „mehr als Menschlichen“, wenngleich er nicht explizit als ein *more-than-human approach* konzipiert wurde. Die ANT hat den *non-human turn* bzw. *more-than-human turn* in den Sozial- und Geisteswissenschaften stark beeinflusst, indem sie die ontologische Trennung zwischen Mensch und Natur sowie den überlegenen Sonderstatus des Menschen aufgibt und durch ein relationales Verständnis von Dichotomien wie Kultur-Natur, Gesellschaft-Umwelt oder Geist-Materie ersetzt. Die Beeinflussung des FTT-Ansatzes durch die ANT ist hilfreich, um damit die älteren Arbeiten zu *food geographies* mit den aktuellen Arbeiten zu *more-than-human* und/oder *posthuman geographies of food* in Verbindung zu setzen.

Ein ‚Ding‘, dem es gemäß des FTT-Ansatzes zu folgen gilt, kann vieles sein: in der Regel ein Gegenstand (z. B. Nahrungsmittel), eine Ware, ein Lebewesen usw. Von diesem ‚Ding‘ aus lässt sich – ähnlich wie in einem Dokumentarfilm – eine ‚Story‘ verfolgen, rekonstruieren und erzählen. „A good following story has a clear focus. Like a chicken. That never goes out of sight. But anything and everything that’s in and around it (throughout its conception, birth, life, death and travels) could become part of that story“ (Cook et al. 2006, 657).

Zahlreiche Forschungsarbeiten lassen sich dem methodologischen Rahmen des auf ein Lebensmittel oder eine Speise bezogenen „Following“ (Cook et al. 2006) zuordnen, auch wenn sie zum Teil aus anderen konzeptionellen Richtungen stammen. Beispiele aus dem Bereich der Geographie bieten Papaya (Cook 2004), Bohnen (Freidberg 2004), Fisch (Bestor 2005; Mansfield 2003a, 2003b), Tomaten (Barndt 2002; siehe auch Berndt/Boeckler 2011), Broccoli (Fischer/Benson 2006; Benson/Fischer 2007), Tortilla (Lind/Barham 2004), Bananen (Shreck 2002, 2005), „hot pepper sauce“ (Cook/Harrison 2007), Kaugummi (Redcliff 2004), Mango (Ouma et al. 2013) oder Rindfleisch (Colombino/Giaccaria 2015).

Durch die Brille der FTT-Perspektive, wie wir sie mit einer starken ANT-Grundierung verstehen, lassen sich Nahrungsmittel weder als Objekte noch als Subjekte sehen, sondern mit Latour als ‚Aktanten‘, die Bestandteile von verteilten und relationalen

⁸ „This mode of constructing the multi-sited space of research involves tracing the circulation through different contexts of a manifestly material object of study (at least as initially conceived), such as commodities, gifts, money, works of art, and intellectual property“ (Marcus 1995, 106–107).

Handlungen darstellen. Handlungen in diesem Sinn sind nicht an Menschen, Körper oder Gegenstände gebunden, sondern ergeben sich aus Beziehungen (ausführlicher dazu im folgenden Abschnitt). Dem entspricht es auch, Nahrungsmittel in ihrer Warenform zu betrachten, wenn man mit Watts (2014, 394) eine Ware als ein Bündel sozialer Beziehungen ansieht: „You start with a trivial thing – the chicken as a commodity for sale – and you end up with a history of post-war American capitalism.“ In diesem Sinn lassen sich Nahrungsmittel als Bestandteile von Netzwerken aus Technologien, Ereignissen, Normen, Erinnerungen oder Orten und vielem mehr verstehen. Ihre Erzeugung befindet sich oft weit entfernt von den Geschäften, Küchen oder Restaurants, in denen sie gekauft, zubereitet und verzehrt werden. Auf dem Weg vom Feld oder Stall bis zum menschlichen Magen nimmt die Nahrung üblicherweise unterschiedliche Identitäten an. Je nach Ort und Kontext bilden ganz andere Assoziationen bzw. Netzwerke das, was das jeweilige ‚Ding‘ ausmacht. So ist ein alltägliches Nahrungsmittel wie z. B. ein Hühnerei ganz unterschiedlichen ‚Settings‘ mit ganz unterschiedlichen ‚Assoziationen‘ ausgesetzt, je nachdem, an welchem Ort und in welchem Kontext es sich befindet: Während das Ei im Hühnerstall bzw. der Legebatterie unmittelbar mit dem Huhn und den Produktionslogiken verbunden ist, nimmt es spätestens im Einzelhandel einen Warenstatus an und wird durch Standardisierung, Kennzeichnung, Zertifizierungen, Verpackung, Preisauszeichnung und Werbebotschaften mit neuen Assoziationen versehen, die sowohl Verbindungen zu Vorstellungen der Erzeugung, von Natur, Heimat, Tierwohl usw. als auch der Verwendung konstruieren. Im Konsumkontext kann es wiederum neue Assoziationen und Bewertungen erfahren. An jedem Ort impliziert – und konstruiert – es spezifische Beziehungen zwischen Tier, Landwirtschaft, politischer Regulierung, Konsumwünschen und -praktiken usw.

Eine solche Betonung der Netzwerke und Verbindungen/Assoziationen und einer kaum überschaubaren Vielzahl von mehr oder weniger menschlichen und nicht-menschlichen Aktanten führt dazu, Nahrungsmittel und das Essen als mehr zu verstehen als etwas (rein) Menschliches: Vielmehr lässt diese Sichtweise ‚das Essen‘ – ganz im doppelten Wortsinn als Aktivität wie auch als Gegenstand – als etwas Relationales erscheinen. In seiner ‚Dinghaftigkeit‘ wird das Essen von einem Netzwerk gebildet, welches sich in einem permanenten Prozess des Knüpfens und des Kappens von Verbindungen zwischen Natur, Kultur und Technik befindet (siehe Angus et al. 2001).

Die Herangehensweise, von Nahrungsmitteln ausgehend netzwerkartigen Verbindungen zu folgen, lässt sich auch gut in Einklang bringen mit ANT-Ansätzen, die auf der Idee des *framing* und *overflowing* nach Michel Callon basieren (Callon 1998). So lässt sich die Definition der Qualität, des ökonomischen Wertes wie auch der ethisch-moralischen Werte eines Nahrungsmittels als fortdauernder Prozess des *framings* verstehen (Ermann 2005, 46 ff.). Das *framing* ist als Voraussetzung erforderlich, um eine Ware unter Einbeziehung ihres Produktionskontexts vergleichbar (und damit auf Märkten handelbar) und bewertbar zu machen. Verbindungen, die dabei gekappt werden, wie etwa Auswirkungen der Erzeugung auf die Umwelt, vor allem aber auch

Verbindungen, die durch das *framing* überhaupt erst – performativ – entstehen (ökonomisch als externe Effekte bezeichnet), lassen sich als Phänomene des *overflowing* verstehen. Der FTT-Ansatz ist mit diesem Konzept insofern kompatibel, als mit dem *following* gewissermaßen gerade jene ‚überfließenden‘ Verbindungen und heterogenen Assoziationen nachgezeichnet werden, die bei der Vermarktung (bzw. Vermarktlichung/Kommodifizierung) ausgeblendet werden.

Der FTT-Ansatz bildet somit ein Gerüst, das erlaubt, die komplexen sozio-technischen und kulturell-ökonomischen Geographien zu untersuchen, welche in Produktion, Zirkulation und Konsum von Nahrung verflochten sind. Mit ihm lässt sich hervorheben, wie Überkonsumtion, billige Nahrungsmittel und ‚blinder‘ Konsum (als Gegensatz zur Figur des ‚bewussten‘ und ‚kritischen‘ Konsums) daran beteiligt sind, sozial-ökologische Ungleichheiten zu reproduzieren (siehe Cook 2017), ohne dabei in die Fallstricke eines linearen Denkens zu geraten, welches einen Determinismus zwischen Konsum und Produktion suggeriert. Allerdings ist es auch ein Ansatz, der nach unserer Einschätzung die Relevanz nicht-menschlicher – genauer: mehr als menschlicher – Handlungen nicht immer konsequent verfolgt. Der FTT-Ansatz beschäftigt sich nach wie vor überwiegend mit Menschen und deren Handlungskapazität, insbesondere im Hinblick auf Veränderungen hin zu einer besseren Welt (siehe Cook et al. 2019 im Hinblick auf Mode). Im folgenden Abschnitt diskutieren wir wissenschaftliche Arbeiten und Perspektiven, die das Verständnis von ‚dem Sozialen‘ so erweitern, dass es gelingt, das ‚mehr als Menschliche‘ in Kombination mit einem relationalen Handlungsbegriff in die geographische Forschung zu Nahrung und Essen einzubeziehen.

4. *Food Matters: Mehr-als-menschliche Nahrungsgeographien*

Wie wir im Folgenden ausführen, wurde der Ansatz der *more-than-human geographies* vor allem von Nigel Thrifts *non-representational theory* und Bruno Latours Neukonzeption des ‚Sozialen‘ beeinflusst. Daran anknüpfend geben wir einen Überblick über einige Forschungsbeispiele, die zeigen, wie die Mehr-als-menschlichen Geographien zu einem Wandel bei der Erforschung des Essens und der Ernährung führen.

Die Fokussierung auf das Mehr-als-Menschliche geht auf zwei Hauptkritikpunkte an der (*new*) *cultural geography* zurück: Erstens wurde die einseitige Ausrichtung auf Bedeutungen, Diskurse und Zuschreibung von Machtverhältnissen kritisiert, mit denen Menschen Orte und Räume prägen und produzieren. Diese Kritik mündet in der *more-than-representational geography* (Lorimer 2005), die betont, wie wir unsere Welt in erster Linie mit dem Körper und seinen Sinnen (leiblich) erfahren und nicht nur durch unseren Verstand, der Orten und Räumen Bedeutungen zuweist. Darüber hinaus sind es in dieser Sichtweise nicht nur menschliche Körper, die die Welt bewohnen, sondern auch nicht-menschliche Körper. Zweitens wurde die Vorstellung kritisiert, dass nur Menschen und menschliche Gesellschaften die Welt gestalten. In-

spiriert von Latours Akteur-Netzwerk-Theorie und Sarah Whatmores darauf aufbauenden „Hybrid Geographies“ (Whatmore 2002) wurden Gegenentwürfe entwickelt, die erforschen, wie Nicht-Menschen – zusammen mit und neben Menschen – an der Veränderung der Welt beteiligt sind. Dies wird nicht etwa als Produkt der Interaktion von Natur und Gesellschaft verstanden, sondern vielmehr als Effekte heterogener Netzwerke (vgl. Murdoch 1997b).

Die *new cultural geography* im Zuge des *cultural turn* in den Sozial- und Geisteswissenschaften nimmt in besonderer Weise das Alltagsgeschehen, wie etwa Einkaufen, Essen, Reisen oder Medienkonsum, in den Blick. Sie fragt nach Bedeutungen und Ideologien, mit denen Orte und Räume durch damit verbundene Bedeutungszuschreibungen, Diskurse und Ideologien sozial konstruiert werden (Duncan/Duncan 1988; Cosgrove/Daniels 1988; siehe auch Barnes/Duncan 2013; Colombino 2009; Duncan 2005) und nach den damit verbundenen „culture wars“ (Mitchell 2000). Ende der 1990er Jahre wird daran verstärkt Kritik geäußert: Es wird betont, dass die Welt nicht ausreichend in ihrer materiellen Dimension gesehen werden kann, wenn man sie ausschließlich als symbolisch und diskursiv konstruiert versteht. Außerdem habe es die Kulturgeographie versäumt zu erforschen, wie die materielle Welt nicht nur symbolisch, diskursiv und intellektuell, sondern über den Körper und seine Sinne wahrgenommen wird. Und nicht zuletzt wird die Limitierung der menschlichen Sprache hervorgehoben, wenn es darum geht, verkörperte Erfahrungen mitzuteilen. Diese Kritikpunkte stützen sich im Wesentlichen auf die *non-representational theory* (Thrift 2008) und gehen in die *more-than-representational geography* (Lorimer 2005) ein.

Diese leugnet nicht die Relevanz menschlicher Bedeutungszuschreibung zu Orten und Räumen, betont aber vor allem verkörperte Praktiken, also das, was Menschen ‚tun‘. Die *more-than-representational geography* interessiert sich gerade für jene Aspekte von Welt und Existenz, die über das Symbolische und die Sprache hinausgehen. Diese betreffen vor allem Gefühle und die körperlichen Sinne sowie die Bedeutung des Vorbewussten und Unbewussten. Wie Greenhough (2014, 98) ausführt, versucht die *more-than-representational geography* „to emphasize other forms of communication, exchange and encounter, which take place outside the linguistic through a focus on affect and the corporeal“. Affect wird als eine emotionale und verkörperte Reaktion auf die Umwelt verstanden und auch als eine Art „somatische Intelligenz“ (ebd.). Jenseits der menschlichen Subjektivität und des Bewusstseins entstehen im ‚Zurechtkommen‘ in der Welt zwischen Körper und Umwelt Fertigkeiten und Fähigkeiten – wie im Hinblick auf Wissen oft als *tacit knowledge* konzeptualisiert –, das als Praxis, im ‚Tun‘, in Erscheinung tritt. Der Körper wird in diesem Zusammenhang nicht mehr als eine eigenständige, klar begrenzte Einheit verstanden, die so etwas wie eine von Beziehungen isolierte Intentionalität beherbergen kann. Vielmehr lässt sich ein Körper gar nicht von seiner Umwelt losgelöst vorstellen, da er sich selbst durch ein Netzwerk von Beziehungen definiert. Dies gilt nicht nur für menschliche Körper, wie Lorimer betont: „Affect is distributed between, and can happen outside, bodies which are not exclu-

sively human, and might incorporate technologies, things, non-human living matter, discourses or even, say, a swathe of noise or swarm of creatures“ (Lorimer 2009, 552, zitiert in Greenhough 2014, 98).

Eine andere Inspirationsquelle zur Frage nach der Rolle des ‚Nicht-Menschlichen‘ bei der Gestaltung der Welt bietet Bruno Latours Werk, insbes. im Rahmen der ANT (Latour 2002 [1991], 2005). Latour zeigt, dass die Gesellschaft (‚das Soziale‘) kein vorgegebenes Gebilde ist, sondern ein fortwährender Effekt von Verbindungen zwischen einer Vielzahl von ‚Aktanten‘. Mit dem Begriff der Aktanten (engl. „actants“) bezeichnet Latour alles – also Menschen und Nicht-Menschen –, was eine Handlungsmacht (*agency*) erlangen kann und in der Lage ist, Veränderungen zu bewirken. Nach Latour kann ein weites Spektrum von Dingen durch seine Einbindung in Netzwerke die Fähigkeit erlangen, Wirkung zu entfalten. Gegenstände, Technologien, Pflanzen, Tiere und auch Menschen haben demnach keine inhärente Handlungsfähigkeit. *Agency* ist hingegen nicht mehr und nicht weniger als ein Effekt von Verbindungen in spezifischen Netzwerken.⁹ ‚Das Soziale‘ wird dementsprechend von menschlichen und nicht-menschlichen Aktanten gemeinsam ko-konstituiert. Die ANT bezieht die gesamte materielle Welt in ihr Verständnis von ‚Gesellschaft‘ ein.

Ähnlich wie Donna Haraways *nature-culture* machen der „Hybrid“ oder der „Cyborg“ bei Latour deutlich, dass die Welt aus „heterogenen Assoziationen“ besteht. ‚Gesellschaft‘ existiert nicht in einer von der ‚Natur‘ losgelösten Dimension. Das Soziale ist ein Effekt andauernder Beziehungen zwischen Menschen und (‚natürlichen‘ oder menschengemachten) Nicht-Menschen. Die Ontologie der ANT ist zugleich realistisch und konstruktivistisch. Sie sieht die Materialität der Welt nicht als sozial konstruiert (in der klassischen soziologischen Lesart), aber sehr wohl als ko-konstruiert durch Menschen und Nicht-Menschen. Wie Cresswell es formuliert: „Things (microbes, animals, rocks, etc.) cannot be reduced to the creations of the humans – they are more than social constructions. At the same time, however, things become active only when they are enrolled into networks“ (Cresswell 2013, 253) (siehe auch Abb. 2).

Die sich überschneidenden Ansätze der *more-than-representational geography* und der ANT-basierten Einbeziehung des Nicht-Menschlichen in ‚das Soziale‘ hatten in jüngster Zeit großen Einfluss auf die Art und Weise, wie Nahrung, Essen und Ernährung konzeptualisiert und erforscht wird. Wie oben ausgeführt, haben sich frühere Arbeiten zu *geographies of food* darauf konzentriert, was das Essen für Menschen bedeutet, wie Nahrungsmittel dazu beitragen, Lebensstile und die Identität von Orten zu prägen (Bell/Valentine 1997; siehe auch Zukin 2008) und wie um Rahmen von *food networks* Nahrungsmittel produziert, vermarktet und konsumiert werden. ‚Mehr-als-menschliche‘ Nahrungsgeographien konzentrieren sich stattdessen auf die Beziehun-

⁹ Zur genaueren Auseinandersetzung mit der ANT und zu deren Rezeption in der Geographie siehe Murdoch (1997a, 1997b, 1998) sowie den Beitrag von Müller in diesem Band.



Abb. 2 Ein anthropomorphes Grillhähnchen präsentiert sich auf der Verpackung selbst. In der Vermarktung von Lebensmitteln werden nicht nur Tiere zur Ware ‚verdinglicht‘, sondern auch tierische Speisen ‚vermenschlicht‘. (Foto: U. Ermann 2019)

gen zwischen Nahrungsmitteln und Körpern, auf das, was Nahrungsmittel ‚machen‘ und wie sie als hybride Ergebnisse aus der Verquickung sozialer, technischer und natürlicher Prozesse hervorgehen. Der Begriff der *foodscapes* (z. B. Goodman 2016) steht für derartige ‚Nahrungslandschaften‘ im Sinn solcher Beziehungsgeflechte.

Angeregt von der *more-than-representational geography* mit ihrem Fokus auf Praktiken und Körper werden im Rahmen von mehr-als-menschlichen Nahrungsgeographien viszerale und affektive Aspekte des Essens erforscht (Goodman 2016; siehe auch den Beitrag von Hafner in diesem Band). Die Aufmerksamkeit gilt dabei den Verbindungen des Essens mit Empfindungen wie Genuss oder Ekel, mit Erinnerungen, Überzeugungen oder Ängsten. Das Zusammenspiel von Körper und Nahrung führt nicht nur zu „bodily, physical sensations“ (Cook et al. 2013). Es wirkt sich z. B. auch darauf aus, was wir gerne essen und was wir vermeiden zu essen. Körper und Nahrung werden dabei nicht als getrennte Einheiten verstanden; entscheidend ist vielmehr die Herstellung einer Verbindung durch die Praxis des Essens. Durch das Essen eignen sich demnach sowohl Nahrung als auch Körper eine Handlungsmacht (*agency*) an – jenseits der klassischen Vorstellung der Intentionalität von Handlungen (siehe Abbots 2017). So verwerfen z. B. Hayes-Conroy/Hayes-Conroy (2010) die Idee, der Körper sei ein passives Behältnis für Nahrung und zeigen, wie er auf unterschiedliche Weise mit Nahrung umgeht. Bruckner (2018) untersucht mithilfe viszeraler Methoden (konkret: *body mapping*), wie beim Essen gewisse Vorstellungen von ‚Natur‘ und ‚Kultur‘ aktiviert werden, ohne diese Kategorien zu trennen, und wie der Konsum be-

stimmter Speisen eine Politik der Fürsorge fördert, die sich auf Menschen wie auf Tiere im Kontext regionaler, kleinbäuerlicher Landwirtschaft bezieht. Waitt (2014) bringt den Konsum von Kängurufleisch in Australien in Zusammenhang mit Strategien der Treibhausgasreduktion sowie mit viszeralen Empfindungen und „gut ethics“ (Probyn 2000) beim Essen und macht deutlich, wie Genießbarkeit und Ungenießbarkeit eine Frage der verkörperten Praktiken des Essens sind.

Guthman (2011) untersucht, was Nahrungsmittel mit dem menschlichen Körper unter bestimmten, Adipositas fördernden, Lebensbedingungen ‚machen‘. Indem Guthman/Mansfield (2013) sich darauf konzentrieren, wie die Materialität des menschlichen Körpers aus seinen Beziehungen zu Nicht-Menschen entsteht (Nahrung, Umwelt und Technologien) werden essentialistische und humanistische Vorstellungen des Menschlichen infrage gestellt. Essen wird hier nicht nur als eine Funktion des Stoffwechsels zur Lebenserhaltung angesehen. Es wird vielmehr als eine relationale Praxis verstanden, die Menschen und Nicht-Menschen in einer Vielzahl von Beziehungen in Raum und Zeit miteinander verbindet. Durch eine ‚mehr-als-menschliche‘ Perspektive werden anti-essentialistische Konzepte des menschlichen Körpers, des Selbst und der konsumierten Nahrung propagiert. Das Essen ist so in breitere, ‚globale‘ Netzwerke der Produktion, des Konsums und der Effekte auf die Umwelt eingebunden. Ein solches Verständnis verlagert die Handlungsfähigkeit und damit auch die Berechenbarkeit und Verantwortung der Menschen. Durch die Betonung der Zusammengehörigkeit und der gegenseitigen Konstruktion von Menschen und Nicht-Menschen kann aber gerade dadurch ein Sinn für die verteilte – und geteilte – Verantwortung für eine Welt gefördert werden, die von uns eher bewohnt als beherrscht wird.

Mehr-als-menschliche Geographien der Nahrung/Ernährung haben auch gentechnisch veränderten Lebensmitteln viel Aufmerksamkeit geschenkt. So zeigt z. B. Whatmore (2002), wie Soja seit über drei Jahrtausenden als Teil der menschlichen Kultur verändert und verwendet wird. Als Sojabohnen jedoch in den 1930er Jahren von China in die USA exportiert wurden, fiel es der Agrarindustrie schwer, sie zu hybridisieren. Bis zur Anwendung der Gentechnik waren Sojabohnen widerspenstige Subjekte (Whatmore 2002, 128: „recalcitrant [...] subjects“), die sich anfangs kaum verändern ließen.

Die ‚agenziellen‘ Eigenschaften von Nahrungsmitteln im Besonderen und der Natur generell wurden durch die Forschung zu genetisch veränderten Lebensmitteln (z. B. Roe 2006a), Lebensmittelskandale und zwischen Tier und Mensch übertragbare Krankheiten (siehe Knowles et al. 2007) aufgezeigt. Damit wurde auch deutlich gemacht, was die klassischen *food studies* und Ernährungswissenschaften verleugnen: dass die Natur kein abstrakter, passiver Hintergrund der menschlichen Existenz ist, sondern als Teil eines Akteur-Netzwerks in der Lage ist, auf menschliches Verhalten zu reagieren. Menschen versuchen, Nicht-Menschen (u. a. Tiere) an ihre biologischen Grenzen zu bringen (und die biologischen Grenzen technisch zu verschieben), wie z. B. mit dem Füttern von Rindern mit den verarbeiteten Körpern ihrer Artgenossen,

um die Rentabilität des (tierischen) Kapitals zu maximieren (Shukin 2009; siehe auch Colombino/Giaccaria 2016). Das scheinbar ‚natürliche‘ Lebensmittel ‚Kuhmilch‘ stellt sich bei genauerer Betrachtung als ein hochgradig ‚künstliches‘ Produkt dar: Unter Einsatz komplexer Technologien der Züchtung, Medikation (z. B. mit Hormonpräparaten) oder des Melkens (Melkroboter) wird die Produktion von Muttermilch von Rindern gesteuert, um diese Menschen statt Kälbern zur Verfügung zu stellen (vgl. Ermann 2021) (siehe auch Abb. 3).



Abb. 3 Mitglieder des Vereins gegen Tierfabriken (VGT) demonstrieren mit einem Rollentausch zwischen Mensch und Tier und machen darauf aufmerksam, wie ‚unnatürlich‘ die Produktion von Kuhmilch ist. (Foto: VGT 2017)

Der Innovationsdruck der Agrarindustrie mit dem Ziel der Produktivitätssteigerung von Nutztieren ist ebenfalls Gegenstand geographischer Forschung. Es konnte gezeigt werden, wie Unternehmen auf Widerstände der ‚Natur‘ stoßen, die mit zoonotischen Krankheiten und Tierseuchen gewissermaßen ‚zurückschlägt‘. Diese Epidemien haben beachtliche Auswirkungen auf die Gesundheit von Mensch und Tier, aber auch auf die Wirtschaft. Sie können zum Zusammenbruch von Ernährungssystemen führen und die Ernährungssicherheit gefährden (Hinchliffe 2014, 868–869). Bingham/Hinchliffe (2008) haben gezeigt, wie Zoonosen durch die Überwachung von Mobilität, Quarantäne und Impfungen einen enormen Einfluss auf das menschliche Leben haben. Diese Epidemien haben oft zur Folge, dass Nutztiere getötet werden, um das Infektionsgeschehen einzudämmen. So wurden jüngst wegen des mutierten Covid-19-Virus in Dänemark 15 Mio. Nerze getötet. Ganz grundlegend stellen Bingham und Hinchliffe vor diesem Hintergrund unser Verhältnis zu Nutztieren wie zu Wildtieren infrage. Die gegenwärtige COVID-19-Pandemie, die ihren Ursprung offenbar auf einem *wet mar-*

ket in China hat, führt uns dies überdeutlich vor Augen (siehe z. B. Harvey 2020). Mit Arbeiten zur Biosicherheit wurde gezeigt, dass die Beherrschung und Kontrolle der Natur durch den Menschen im Grunde eine Illusion ist (vgl. Hinchliffe 2001; Donaldson 2008). Diskussionen über Lebensmittelskandale (z. B. Abbots/Coles 2013) zeigen auch, welche Verhältnisse zur Natur im Allgemeinen und zu Tieren im Besonderen wir mit unserer Ernährung einnehmen.

Das Fleischessen (oder der Verzicht darauf) mit dem Bezug zu lebenden und toten Tieren (vgl. Abb. 4) ist eine relevante Mensch-Tier-Beziehung, die in der Geographie zunehmend thematisiert wird (Bruckner et al. 2019; siehe auch Colombino/Palladino (i. E.)). Wichtige Beiträge zur „Mehr-als-menschlichen Geographie“ der Ernährung haben sich auf Tierschutzaspekte bei der Haltung von Nutztieren (Buller/Roe 2018), den Fleischkonsum (Miele 1999; Miele/Rucinska 2015; Miele/Evans 2010; Evans/Miele 2019) und vegane Lebensstile (White 2017, 2018) konzentriert. Dabei wird die aktive Handlungsfähigkeit (*agency*) der Nutztiere (im Gegensatz zu passiven Maschinen) in den Mittelpunkt gestellt (vgl. Buller 2013). Es wird erforscht, wie Technologien die Subjektivität von Nutztieren formen und verändern (Holloway/Morris 2008; Bear/Holloway 2019) und dazu beitragen, sie töten zu können (Miele 2016). Zuletzt wurde das Forschungsfeld auch auf die Hydrosphäre und vernachlässigte (Nutz-)Tiere wie insbesondere Fische erweitert (z. B. Bear 2019; Daniels/Mather 2017).

Arbeiten aus dem Bereich der *more-than-human geographies* haben Beiträge zur Stärkung des interdisziplinären Forschungsfeldes der *agro-food studies* (vgl. Ermann et al. 2018) geliefert. Die Beiträge in dem Band von Le Heron et al. (2016) geben einen guten Überblick, wie sich ‚mehr als menschliche‘ Perspektiven in entsprechende Forschungsrichtungen integrieren lassen. Zugleich wurde begonnen, auch explizit post-humanistische Ansätze in den *agro-food studies* zu rezipieren (Legun/Henry 2017; Sarmiento 2017). Das von Legun/Henry (2017) herausgegebene Themenheft bietet hervorragende Beispiele für einen *posthuman turn* in den Geographien der Ernährung. Es baut auf Erkenntnissen aus den *science and technology studies* (STS) und dem Assemblage-Konzept sowie der Politischen Ökonomie auf und konzentriert sich auf die Rolle von Nicht-Menschen in Agrar- und Ernährungswelten. Dabei wird anhand exemplarischer Waren wie Äpfel, Fleisch und Kiwis die Annahme einer direkten Kausalität zwischen Produktion, Kommerzialisierung und Konsum infrage gestellt und stattdessen gezeigt, wie Dinge „become foods through a complex network of mechanisms“ (Legun/Henry 2017, 78). So wird beispielsweise gezeigt, wie sich Standardisierungen für Gemüse und Fleisch auf das auswirken, was in den Supermärkten verkauft wird.

Die klassischen Ansätze zur Integration von Produktion und Konsum im Ernährungssektor – und damit gerade auch die in den *agro-food studies* und in der Wirtschaftsgeographie stark rezipierte Analyse von (*global*) *commodity chains* (GCC) – sind darauf ausgerichtet, menschliche Akteure und Organisationen mit entscheidendem Einfluss auf die Ausgestaltung von (*agro-*)*food chains* und die damit verbundenen Kausalitäten und Abhängigkeiten zu identifizieren. Mehr-als-menschliche Nahrungs-



Schweine-Schau bei einer „Schinkenmanufaktur“ (Steiermark)



Verkauf von Schweinefleisch ‚vom ganzen Tier‘ auf einem Bauernmarkt in Graz



Tier-Lebensmittel-Verbindung auf der Verkaufsstüte eines Fleischereibetriebs



Vermarktung von „besserem Leben“ durch einen fleischverarbeitenden Betrieb, der für seinen „verantwortungsbewussten Umgang mit Mensch, Tier und Natur“ wirbt.



Veganes Fleischersatzprodukt mit möglichst großer Ähnlichkeit zu Fleischprodukten in Bezeichnung, Aussehen und Geschmack

Abb. 4 Fleischkonsum als Mensch-Tier-Beziehung: Vom lebenden über das tote Tier zum Fleischersatz (Alle Fotos: U. Ermann 2014–2019)

geographien zielen hingegen darauf ab, den Menschen im Geflecht der Produktion und des Konsums von Nahrung zu dezentrieren. Es geht darum herauszufinden, wie Nicht-Menschen Schlüsselakteure in Netzwerken von Herstellung, Verteilung und Verbrauch darstellen. Die Neukonzipierung des Handelns, welche die ANT und der *new materialism* propagieren, fragt eher danach, wie ‚Dinge‘ (so auch Nahrungsmittel) etwas *tun* als wie sie etwas *repräsentieren* oder wie sie *sind* (vgl. Franklin 2006). Sarmientos (2017) Diskussion zu *alternative food networks* geht in diese Richtung, um die pädagogischen Möglichkeiten solcher Netzwerke zur Förderung positiver Veränderungen in den gegenwärtigen Ernährungssystemen zu erforschen. Die Auseinandersetzung mit der Frage, wie durch eine Vielzahl ‚mehr als menschlicher‘, heterogener Begegnungen Handlung und Materialität entstehen, eröffnet neue Vorstellungen, wie Dinge Lebensmittel *werden* anstatt zu *sein* (Roe 2006b). Somit werden neue Wege der Ernährungsforschung eröffnet, ohne einem Lebensmittel bestimmte Qualitäten (z. B. gute, lokale, natürliche Lebensmittel) und spezifische Fähigkeiten (z. B. Körper dick/dünn machen, Körper gesund/krank machen, die natürliche Umwelt schädigen/schonen, positive/negative Effekte auf die lokale/regionale/globale Entwicklung nehmen usw.) a priori zuzuschreiben.

5. Zusammenfassung und Ausblick

Das Essen ist eine Aktivität, die wie kaum eine andere eine Beziehung von Menschen und ihrer Körper zur physisch-materiellen und zugleich sozio-materiellen Welt herstellt. Wir verleiben uns die Welt in unseren Körper ein. Der Ludwig Feuerbach zugeschriebene Aphorismus „Der Mensch ist, was er isst“ lässt sich ganz unterschiedlich interpretieren, etwa: Man zeigt beim Essen, zu welcher Klasse man gehört. Aber eben auch: Wir bestehen stofflich aus dem, was wir essen. Wir lassen uns durch das charakterisieren, was wir essen. Oder auch: Das Essen macht uns zu dem, was wir (körperlich-gesundheitlich, psycho-sozial sowie ethisch-moralisch) sind. Und: Das Essen macht etwas mit uns und aus uns und wird somit Teil von uns. Zu dem, was wir uns einverleiben, zählen genauso Produkte der Natur (von Tieren und Pflanzen) wie Erzeugnisse aus Wirtschaft und Technik, von nahen und fernen Orten und Landschaften und verbunden mit Traditionen und Innovationen, Geschmäckern, Küchen und kulinarischen Kulturen.

Ziel der Ausführungen in diesem Beitrag war es, einen Einblick in ‚Mehr-als-menschliche‘ Geographien der Ernährung zu geben, um deutlich zu machen, wie das Essen in Vorgänge verstrickt ist, für welche der klassische sozialwissenschaftliche Blick weit mehr als nur einen blinden Fleck hat, sondern eher nur auf einem Auge sieht. Unser Ansinnen war es, die *geographies of food* danach zu durchleuchten, inwiefern ein *more-than-human turn* bereits erfolgt ist und inwiefern die bestehenden Arbeiten Ansatzpunkte für weitere nicht-anthropozentrische Nahrungsgeographien bieten.

Nicht-anthropozentrische Perspektiven zu finden und weiterzuentwickeln ist uns aus mehreren Gründen wichtig: Auf intellektueller Ebene erscheint es uns schwer nachvollziehbar, warum der Anschein aufrechterhalten werden soll, der Mensch habe die Transformation seiner Umwelt in Nahrung vollständig unter Kontrolle und würde (nicht zuletzt durch die ihm exklusiv zugesprochene Fähigkeit, handeln zu können) ganz allein Einfluss auf die Nahrungswelten ausüben. Auf ethisch-moralischer Ebene scheint es uns wichtig zu sein, Perspektiven zu finden, bei denen die Menschheit nicht nur für sich selbst, sondern auch für die ‚nicht-menschliche Mitwelt‘ Verantwortung übernimmt, und zwar nicht lediglich in einem utilitaristischen Sinn über den Umweg des Nutzens der Natur für den Menschen. Vielmehr sind Ernährungsgeographien prädestiniert dafür, Möglichkeiten aufzuzeigen, wie Verantwortung für ‚Welt‘ und ‚Gesellschaft‘ konzeptualisiert werden kann, die mehr als ‚Menschen‘ im herkömmlichen Sinn beinhaltet. Und nicht zuletzt haben wir bei unseren eigenen Praktiken des Essens das Gefühl, dass die Lebendigkeit des eigenen Körpers wie der mit dem Essen verbundenen Menschen, Tiere, Pflanzen und ‚Dinge‘ Bestandteil der wissenschaftlichen Erklärungen dessen sein sollte, was wir wie und wo essen.

Zusammenfassend lässt sich aus unseren Ausführungen und Überlegungen festhalten, dass die älteren Arbeiten aus dem Bereich der (*critical*) *food studies* und *agro-food studies* im Allgemeinen und der *geographies of food* im Besonderen das ‚Mehr als Menschliche‘ ins Blickfeld nehmen, so dass viele dieser Arbeiten nicht etwa eine Gegenposition zu *more-than-human food geographies* bilden, sondern vielmehr eine fruchtbare Basis, auf der entsprechende Perspektiven ausgebaut und prononciert werden können. Es ist also nicht nötig, alle ‚Geschichten‘ zum Ernährungssystem komplett neu zu erzählen, sondern viele bestehende Geschichten lassen sich mit einem Perspektivwechsel neu lesen und interpretieren. Um ‚mehr als menschliche‘ Perspektiven auch in der empirischen Forschung umzusetzen, schlagen wir unter anderem den FTI-Ansatz vor: Anders als die in großen Teilen der *agro-food studies* und *geographies of food* etablierten Analyse von *global commodity chains* kommt es dabei darauf an, ein ‚Ding‘ (ein Lebensmittel, eine Speise, eine Ware) so zu verfolgen, dass es selbst in seiner Aktionsfähigkeit betrachtet wird. Anstatt ‚Dinge‘ lediglich als Objekte menschlicher Handlungen zu verstehen und sich auf die *governance* ihrer Herstellung, ihres Austauschs und ihres Gebrauchs/Verbrauchs zu konzentrieren, geht es darum, sämtliche Aspekte der Ernährung gleichermaßen in ihrer ‚Dinghaftigkeit‘ wie in ihrer relationalen ‚Handlungskapazität‘ zu begreifen.

In den gegenwärtigen Geographien der Ernährung – zumindest in der angloamerikanischen Literatur – lässt sich ein deutlicher Trend hin zu Perspektiven des Mehrals-Menschlichen und zu posthumanistischen Ansätzen feststellen. Das Essen und die damit verbundenen Agro-Food-Systeme werden als sozio-materielle und sozio-technische Phänomene betrachtet, wobei bewusst die Reproduktion konventioneller Dichotomien zwischen Menschen und ihrer Umwelt vermieden wird. Der Mensch tritt zwar bei der Erzeugung, beim Austausch und beim Konsum von Nahrung in Erschei-

nung, wie auch durch seine Aktivitäten im Rahmen politischer Steuerung, aber ihm wird nicht allein die Fähigkeit zugestanden, entsprechende Handlungen auszuführen. Vielmehr werden Ernährungssysteme als Netzwerke verstanden, an denen unzählige ‚Akteure‘ bzw. ‚Aktanten‘ wie Tiere, Pflanzen, Technologien und Apparate beteiligt sind; und nicht zuletzt wird auch den Nahrungsmitteln selbst und den Orten der Ernährung eine aktive Rolle bei Herstellung, Verteilung und Konsum des Essens zugebilligt.

Den *geographies of food* lässt sich wohl wie kaum einem anderen Teilgebiet der Geographie eine Vorreiterrolle bei der Konzeptualisierung und Etablierung von Mehr-als-menschlichen Geographien und der Rezeption posthumanistischer Ansätze attestieren. Gleichwohl ist dieses Forschungsfeld von einem breiten Spektrum an Zugängen gekennzeichnet, welche die Rollen und Positionalitäten von Menschen und Nicht-Menschen in ihrer Ausrichtung und Radikalität ganz unterschiedlich interpretieren. Einigkeit sollte jedoch dahingehend bestehen, dass die Ausgangsfrage dieses Kapitels (Was ist was und wer isst wen?) aus der nicht-anthropozentrischen Perspektive der mehr-als-menschlichen Nahrungsgeographien nicht sinnvoll beantwortet werden kann und daher zu revidieren ist. Es ist nicht relevant, was Essen *ist* und wer wen oder was isst, sondern es geht vielmehr darum, wie etwas zum Essen *wird*, was das Essen *macht* und welche Effekte das Essen nach sich zieht.

Kerntexte

- Abbotts, E.-J. (2017): *The Agency of Eating: Mediation, Food and the Body*. (Reihe: ‚Contemporary Food Studies: Economy, Culture and Politics‘, Hrsg.: Goodman, D. und Goodman, M. K.). London: Bloomsbury.
- Bear, C. und Holloway, L. (2019): Beyond resistance: Geographies of divergent more-than-human conduct in robotic milking. In: *Geoforum* 104, 212–221.
- Cook, I. (2004): Follow the thing: Papaya. In: *Antipode* 36(4), 642–664.
- Elton, S. (2019): Posthumanism invited to dinner: exploring the potential of a more-than-human perspective in food studies. In: *Gastronomica: The Journal of Critical Food Studies* 19(2), 6–15.
- Goodman, M. (2016): Food geographies I: Relational foodscapes and the busy-ness of being more-than-food. In: *Progress in Human Geography* 40(2), 257–266.
- Le Heron, R., Campbell, H., Lewis, N. und Carolan, M. (2016): *Biological Economies: Experimentation and the Politics of Agri-food Frontiers*. London: Routledge.
- Roe, E. (2006): Things becoming food and the embodied, material practices of an organic food consumer. In: *Sociologia Ruralis* 46(2), 104–121.
- Sarmiento, E. R. (2017): Synergies in alternative food network research: embodiment, diverse economies, and more-than-human food geographies. In: *Agriculture and Human Values* 34(2), 485–497.

Literatur

- Abbots, E.-J. (2017): *The Agency of Eating: Mediation, Food and the Body*. (Reihe: 'Contemporary Food Studies: Economy, Culture and Politics', Hrsg.: Goodman, D. und Goodman, M. K.). London: Bloomsbury.
- Abbots, E.-J. und Coles, B. (2013): *Horsemeat-gate: The discursive production of a neoliberal food scandal*. In: *Food, Culture & Society* 16(4), 535–550.
- Andrews, G.J. (2019): *Health geographies II: the posthuman turn*. In: *Progress in Human Geography* 43(6), 1109–1119.
- Angus, T., Cook, I. und Evans, J. (2001): *A manifesto for cyborg pedagogy?* In: *International Research in Geographical and Environmental Education* 10(2), 195–201.
- Appadurai, A. (Hrsg.) (1986): *The Social Life of Things: Commodities in Cultural Perspective*. Cambridge et al.: Cambridge University Press.
- Atkins, P.J., Oddy, D.J. und Lummel, P. (2007): *Food and the City in Europe since 1800*. Aldershot: Ashgate.
- Badmington, N. (2004): *Mapping posthumanism*. In: *Environment and Planning A* 36, 1344–1351.
- Barndt, D. (2002): *Tangled Routes: Women, Work, and Globalization on the Tomato Trail*. Lanham: Rowman & Littlefield.
- Barnes, T.J. und Duncan, J.S. (Hrsg.) (2013): *Writing Worlds: Discourse, Text and Metaphor in the Representation of Landscape*. Routledge: London.
- Bear, C. (2019): *The ocean exceeded: Fish, flows and forces*. In: *Dialogues in Human Geography* 9(3), 329–332.
- Bear, C. und Holloway, L. (2019): *Beyond resistance: Geographies of divergent more-than-human conduct in robotic milking*. In: *Geoforum* 104, 212–221.
- Bell, D. und Valentine, G. (1997): *Consuming Geographies: We Are Where We Eat*. London: Routledge.
- Bennet, J. (2007): *Edible Matter*. In: *New Left Review* 45(May-June), 133–145.
- Bennett, J. (2010): *Vibrant Matter: A Political Ecology of Things*. Durham: Duke University Press.
- Benson, P. und Fischer, E. F. (2007): *Broccoli and desire*. In: *Antipode* 39(5), 800–820.
- Berndt, C. und Boeckler, M. (2011): *Performative regional (dis)integration: transnational markets, mobile commodities, and bordered North-South differences*. In: *Environment and Planning A* 43(5), 1057–1078.
- Bestor, T. (2005): *How Sushi went global*. In: Watson, J. und Caldwell, M. (Hrsg.): *The Cultural Politics of Food and Eating: a Reader*. Oxford: Blackwell, 13–20.
- Bingham, N. und Hinchliffe, S. (2008): *Mapping the multiplicities of biosecurity*. In: Lakoff, A. und Collier, S. (Hrsg.): *Biosecurity Interventions: Global Health and Security in Question*. New York: Columbia University Press, 173–193.
- Bruckner, H. K. (2018): *Beyond happy meat: Body mapping (dis)connections to animals in alternative food networks*. In: *Area* 50(3), 322–330.
- Bruckner, H. K., Colombino, A. und Ermann, U. (2019): *Naturecultures and the affective (dis)entanglements of happy meat*. In: *Agriculture and Human Values* 26(1), 35–47.
- Buller, H. (2013): *Individuation, the mass and farm animals*. In: *Theory, Culture & Society* 30(7–8), 155–175.
- Buller, H. und Roe, E. (2018): *Food and Animal Welfare*. London: Bloomsbury.
- Caldwell, M. L. (Hrsg.) (2009): *Food and Everyday Life in the Postsocialist World*. Bloomington: Indiana University Press.

- Callon, M. (1998): An essay on framing and overflowing: economic externalities revisited by sociology. In: Callon, M. (Hrsg.): *The Laws of the Markets*. Oxford: Blackwell, 244–243.
- Colombino, A. (2009): Multiculturalism and time in Trieste: place-marketing images and residents' perceptions of a multicultural city. In: *Social & Cultural Geography* 10(3), 279–297.
- Colombino, A. und Giaccaria, P. (2015): Breed contra beef: the making of the Piedmontese cattle. In: Emel, J. und Neo, H. (Hrsg.): *Political Ecologies of Meat*. London: Routledge, 161–177.
- Colombino, A. und Giaccaria, P. (2016): Dead liveness/living deadness: Thresholds of non-human life and death in biocapitalism. In: *Environment and Planning D: Society and Space*, 34(6), 1044–1062.
- Colombino, A. und Giaccaria, P. (2021): The posthuman imperative: from the question of the animal to the questions of the animals. In: Tambassi, T. und Tanca, M. (Hrsg.): *Philosophy of Geography*. Cham (Schweiz): Springer.
- Colombino, A. und Palladino, P. (i. E.): Brand's matter: Nature, economy and the gift. In: Bellido, J. und Sherman, B. (Hrsg.): *Designing Nature: Essays on Intellectual Property Law*. Oxford: Oxford University Press.
- Cook, I. (2004): Follow the thing: Papaya. In: *Antipode* 36(4), 642–664.
- Cook, I. (2017): From ‚follow the thing: papaya‘ to followthethings. com. In: *Journal of Consumer Ethics* 1(1), 22–29.
- Cook, I. et al. (2006): Geographies of food: following. In: *Progress in Human Geography* 30(5), 655–666.
- Cook, I. et al. (2008): Geographies of food: mixing. In: *Progress in Human Geography* 32, 821–833.
- Cook, I. et al. (2011): Geographies of food: afters. In: *Progress in Human Geography* 35, 104–120.
- Cook, I. et al. (2013): Food's cultural geographies. Textures, creativity, and publics. In: Johnson, N. C., Schein, R. H. und Winders, J. (Hrsg.): *The Wiley-Blackwell Companion to Cultural Geography*. London: Wiley and Blackwell, 343–354.
- Cook, I. et al. (2019): A new vocabulary for cultural-economic geography? In: *Dialogues in Human Geography* 9(1), 83–87.
- Cook, I., Evans, J., Griffiths, H., Mayblin, L., Payne, B. und Roberts, D. (2007): Made in ...? Appreciating the everyday geographies of connected lives. In: *Teaching Geography* 32(2), 800–833.
- Cook, I. und Harrison, M. (2007): Follow the Thing: West Indian hot Pepper Sauce. In: *Space and Culture* 10(1), 40–63.
- Cosgrove, D. und Daniels, S. (Hrsg.) (1988): *The Iconography of Landscape: Essays on the Symbolic Representation, Design and Use of Past Environments*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Cresswell, T. (2013): *Geographic Thought: a Critical Introduction*. New York: John Wiley & Sons.
- Daniels, J. und Mather, C. (2017): Conservation and care: material politics and Atlantic salmon on Newfoundland's Gander River. In: *Maritime Studies* 16(1), 1–17.
- Del Casino Jr, V.J. (2015): Social geography I: food. In: *Progress in Human Geography* 39(6), 800–808.
- Donaldson, A. (2008): Biosecurity after the event: risk politics and animal disease. In: *Environment and Planning A* 40(7), 1552–1567.
- Duncan, J. und Duncan, N. (1988): (Re)Reading the landscape. In: *Environment and Planning D: Society and space* 6(2), 117–126.
- Duncan, J. S. (2005). *The City as Text: The Politics of Landscape Interpretation in the Kandyan Kingdom*. Cambridge University Press.

- Elton, S. (2019): Posthumanism invited to dinner: exploring the potential of a more-than-human perspective in food studies. In: *Gastronomica: The Journal of Critical Food Studies* 19(2), 6–15.
- Ermann, U. (2005): Regionalprodukte. Vernetzungen und Grenzziehungen bei der Regionalisierung von Nahrungsmitteln. Sozialgeographische Bibliothek 3. Stuttgart: Steiner.
- Ermann, U. (2021): Praktiken, Performativität und Materialität – oder: Die Milch macht's!“ In: Schneider-Sliwa, R., Braun, B., Helbrecht, I. und Wehrhahn, R. (Hrsg.): *Humangeographie*. Braunschweig: Westermann.
- Ermann, U., Langthaler, E., Penker, M. und Schermer, M. (2018): *Agro-Food Studies*. Eine Einführung. Köln: UTB Böhlau.
- Evans, A. und Miele, M. (2019): Enacting public understandings: the case of farm animal welfare. In: *Geoforum* 99, 1–10.
- Fine, B. und Leopold, E. (1993): *The World of Consumption*. London: Routledge.
- Fischer, E. F. und Benson, P. (2006): *Broccoli and Desire: Global Connections and Maya Struggles in Postwar Guatemala*. Stanford: Stanford University Press.
- Franklin, A. (2006): Burning cities: a posthumanist account of Australians and eucalypts. In: *Environment and Planning D: Society and Space* 24(4), 555–576.
- Freidberg, S. (2004): *French Beans and Food Scares: Culture and Commerce in an Anxious Age*. Oxford: Oxford University Press.
- Ginn, F. (2017): Posthumanism. In: Richardson, D., Castree, N., Goodchild, M. M., Kobayashi, A., Liu, W. und Marston, R. A. (Hrsg.): *The International Encyclopedia of Geography: People, the Earth, Environment and Technology*. New York: Wiley-Blackwell.
- Goodman, D. und DuPuis, M. (2002): Beyond the production-consumption debate in the sociology of agriculture. In: *Sociologia Ruralis* 42(1), 5–22.
- Goodman, D. und Goodman, M. K. (2009): Food Networks, Alternative. In: Kitchin, R. und Thrift, N. (Hrsg.): *International Encyclopaedia of Human Geography*. Amsterdam: Elsevier, 208–220.
- Goodman, M. K. (2004): Reading fair trade. Political ecological imaginary and the moral economy of fair trade foods. In: *Political Geography* 23(7), 891–915.
- Goodman, M. K. (2016): Food geographies I: Relational foodscapes and the busy-ness of being more-than-food. In: *Progress in Human Geography* 40(2), 257–266.
- Greenhough, B. (2014): More-than-human Geographies. In: Lee, R., Castree, N., Kitchin, R., Lawson, V., Paasi, A., Philo, C., Radcliffe, S., Roberts, S. M. und Withers, C. (Hrsg.): *The SAGE Handbook of Human Geography*. London: Sage, 94–119.
- Guthman, J. (2011): *Weighing In: Obesity, Food Justice, and the Limits of Capitalism*. Berkeley: University of California Press.
- Guthman, J. und Mansfield, B. (2013): The implications of environmental epigenetics: A new direction for geographic inquiry on health, space, and nature-society relations. In: *Progress in Human Geography* 37(4), 486–504.
- Hafner, R. (2022): Viszerale Methoden. In: Steiner, C., Rainer, G., Schröder, V. und Zirkl, F. (Hrsg.): *Mehr-als-menschliche Geographien. Schlüsselkonzepte, Beziehungen und Methodiken*. Stuttgart: Steiner, 297–316. DOI: 10.25162/9783515132305-012.
- Haraway, D. (1988): Situated knowledges: The science question in feminism and the privilege of partial perspective. In: *Feminist Studies* 14(3), 575–599.
- Harvey, F. (2020): Jane Goodall: humanity is finished if it fails to adapt after Covid. In: *The Guardian*, online edition, 3 July, <https://www.theguardian.com/science/2020/jun/03/jane-goodall-humanity-is-finished-if-it-fails-to-adapt-after-covid-19> (19.11.2020).
- Hayes-Conroy, J. und Hayes-Conroy, A. (2010): Visceral geographies: mattering, relating, and defying. In: *Geography Compass* 4(9), 1273–1283.

- Hinchliffe, S. (2001): Indeterminacy in-decisions – science, policy and politics in the BSE (Bovine Spongiform Encephalopathy) crisis. In: *Transactions of the Institute of British Geographers* 26(2), 182–204.
- Hinchliffe, S. (2014): Securing life: new hazards and biosecurity. In: Cloke, P., Crang, P. und Goodwin, M. (Hrsg.): *Introducing Human Geographies*. London: Routledge, 864–877.
- Holloway, L., Kneafsey, M., Venn, L., Cox, R., Dowler, E. und Tuomainen, H. (2007): Possible food economies: a methodological framework for exploring food production-consumption relationships. In: *Sociologia Ruralis* 40(1), 1–19.
- Holloway, L. und Morris, C. (2008): Boosted bodies: Genetic techniques, domestic livestock bodies and complex representations of life. In: *Geoforum* 39(5), 1709–1720.
- Jackson, P. (1994): Black male: advertising and the cultural politics of masculinity. In: *Gender, Place and Culture: A Journal of Feminist Geography* 1(1), 49–59.
- Jackson, P. (2002): Commercial cultures: transcending the cultural and the economic. In: *Progress in Human Geography* 26(1), 3–18.
- Knowles, T., Moody, R. und McEachern, M. G. (2007): European food scares and their impact on EU food policy. In: *British Food Journal* 109(1), 43–67.
- Latour, B. (2002): *Wir sind nie modern gewesen. Versuch einer symmetrischen Anthropologie*. [Nous n'avons jamais été modernes. Essai d'anthropologie symétrique, 1991]. Frankfurt a. M.: Fischer.
- Latour, B. (2005): *Reassembling the Social. An Introduction to Actor-Network-Theory*. Oxford: Oxford University Press.
- Legun, K. A. und Henry, M. (2017): Introduction to the special issue on the post-human turn in agri-food studies: Thinking about things from the office to the page. In: *Journal of Rural Studies* 100(52), 77–80.
- Le Heron, R., Campbell, H., Lewis, N. und Carolan, M. (2016): *Biological Economies: Experimentation and the Politics of Agri-food Frontiers*. London: Routledge.
- Lind, D. und Barham, E. (2004): The social life of the tortilla: food, cultural politics and contested commodification. In: *Agriculture and Human Values* 21, 47–60.
- Longhurst, R. (2005): Fat bodies: Developing geographical research agendas. In: *Progress in Human Geography* 29(3), 247–259.
- Lorimer, H. (2005): Cultural geography: the busyness of ‚more-than-representational‘. In: *Progress in Human Geography* 29(1), 83–94.
- Lorimer, J. (2009): Posthumanism/Posthumanistic Geographies. In: Kitchin, R. und Thrift, N. (Hrsg.): *International Encyclopedia of Human Geography* 8. Oxford: Elsevier, 344–354.
- Mansfield, B. (2003a): ‚Imitation crab‘ and the material culture of commodity production. In: *Social and Cultural Geographies* 10, 176–195.
- Mansfield, B. (2003b): From catfish to organic fish: making distinctions about nature as cultural economic practice. In: *Geoforum* 34, 329–342.
- Mansfield, B. (2012): Environmental health as biosecurity: ‚Seafood choices‘, risk, and the pregnant woman as threshold. In: *Annals of the Association of American Geographers* 102(5), 969–976.
- Marcus, G. (1995): Ethnography in/of the world system: The emergence of multi-sited ethnography. In: *Annual Review of Anthropology* 24, 95–117.
- Miele, M. (1999): Short circuits: new trends in the consumption of food and the changing status of meat. In: *International Planning Studies* 4(3), 373–387.
- Miele, M. (2016): Killing animals for food: How science, religion and technologies affect the public debate about religious slaughter. In: *Food Ethics* 1(1), 47–60.

- Miele, M. und Evans, A. (2010): When foods become animals: Ruminations on ethics and responsibility in care-full practices of consumption. In: *Ethics, Place and Environment* 13(2), 171–190.
- Miele, M. und Rucinska, K. (2015): Producing halal meat: the case of halal slaughter practices in Wales, UK. In: Emel, J. und Neo, H. (Hrsg.): *Political Ecologies of Meat*. London: Routledge, 253–277.
- Mitchell, D. (2000): *Cultural Geography: A Critical Introduction*. Oxford: Blackwell.
- Müller, M. (2022): Assemblagen und Akteur-Netzwerke. In: Steiner, C., Rainer, G., Schröder, V. und Zirkl, F. (Hrsg.): *Mehr-als-menschliche Geographien. Schlüsselkonzepte, Beziehungen und Methodiken*. Stuttgart: Steiner, 131–153. DOI: 10.25162/9783515132305-006.
- Murdoch, J. (1997a): Inhuman/nonhuman/human: Actor-network theory and the prospects for a nondualistic and symmetrical perspective on nature and society. In: *Environment and Planning D: Society and Space* 15(6), 731–756.
- Murdoch, J. (1997b): Towards a geography of heterogenous associations. In: *Progress in Human Geography* 21(3), 321–337.
- Murdoch, J. (1998): The spaces of actor-network theory. In: *Geoforum* 29(4), 357–374.
- Ouma, S., Boeckler, M. und Lindner, P. (2013): Extending the margins of marketization. Frontier regions and the making of agro-export markets in northern Ghana. In: *Geoforum* 48, 225–235.
- Parasecoli, F. (2008): *Bite Me. Food in Popular Culture*. New York: Berg.
- Probyn, E. (2000): *Carnal Appetites: Food Sex Identities*. London: Routledge.
- Rainer, G. (2022): Mehr-als-menschliche Politische Ökologien. In: Steiner, C., Rainer, G., Schröder, V. und Zirkl, F. (Hrsg.): *Mehr-als-menschliche Geographien. Schlüsselkonzepte, Beziehungen und Methodiken*. Stuttgart: Steiner, 271–294. DOI: 10.25162/9783515132305-011.
- Redclift, M. (2004): *Chewing Gum: The Fortunes of Taste*. London: Routledge.
- Roe, E. (2006a): Material connectivity, the immaterial and the aesthetic of eating practices: an argument for how genetically modified foodstuff becomes inedible. In: *Environment and Planning A* 38, 465–481.
- Roe, E. (2006b): Things becoming food and the embodied, material practices of an organic food consumer. In: *Sociologia Ruralis* 46(2), 104–121.
- Sarmiento, E. R. (2017): Synergies in alternative food network research: embodiment, diverse economies, and more-than-human food geographies. In: *Agriculture and Human Values* 34(2), 485–497.
- Shortridge, B. G. (2003): A food geography of the Great Plains. In: *Geographical Review* 93(4), 507–529.
- Shreck, A. (2002): Just Bananas? Fair Trade Banana Production in the Dominican Republic. In: *International Journal of Sociology of Agriculture and Food* 10(2), 13–23.
- Shreck, A. (2005): Resistance, Redistribution and Power in the Fair Trade Banana Initiative. In: *Agriculture and Human Values* 22(1), 17–29.
- Shukin, N. (2009): *Animal Capital: Rendering Life in Biopolitical Times*. ,Posthumanities‘ Series 6. Minneapolis: University of Minnesota Press.
- Sousa, I. S. F. de und Busch, L. (1998): Networks and agricultural development: the case of soy-bean production and consumption in Brazil. In: *Rural Sociology* 63(3), 349–371.
- Steel, K. (2018): Food. In: Braidotti, R. und Hlavajova, M. (Hrsg.): *Posthuman Glossary*. London et al.: Bloomsbury, 160–162.
- Steiner, C., Rainer, G., Schröder, V. (2022): Einleitung: Mehr-als-menschliche Geographien – Entwicklungslinien, Grundzüge und Schlüsselkonzepte. In: Steiner, C., Rainer, G., Schröder, V. und Zirkl, F. (Hrsg.): *Mehr-als-menschliche Geographien. Schlüsselkonzepte, Beziehungen und Methodiken*. Stuttgart: Steiner, 7–12.

- der, V. und Zirkl, F. (Hrsg.): Mehr-als-menschliche Geographien. Schlüsselkonzepte, Beziehungen und Methodiken. Stuttgart: Steiner, 9–38. DOI: 10.25162/9783515132305-001.
- Thrift, N. (2008): Non-representational Theory: Space, Politics, Affect. London: Routledge.
- Tregear, A. (2011): Progressing knowledge in alternative and local food networks: critical reflections and a research agenda. In: *Journal of Rural Studies* 27(4), 419–430.
- Valentine, G. (1999): A corporeal geography of consumption. In: *Environment and Planning D: Society and Space* 17(3), 329–351.
- Waite, G. (2014): Embodied geographies of kangaroo meat. In: *Social & Cultural Geography* 15(4), 406–426.
- Watts, M. (2014): Commodities. In: Cloke, P., Crang, P. und Goodwin, M. (Hrsg.): *Introducing Human Geographies*. London: Routledge, 391–412.
- Whatmore, S. (2002): *Hybrid Geographies: Natures, Cultures, Spaces*. London: Sage.
- White, R. (2017): Rising to the challenge of capitalism and the commodification of nonhuman animals: post-capitalism, anarchist economies and vegan praxis. In: Nibert, D. (Hrsg.): *Animal Oppression and Capitalism 2*. Santa Barbara: Praeger, 270–293.
- White, R. (2018). Looking backward/moving forward. Articulating a „Yes, BUT ...!“ response to lifestyle veganism, and outlining post-capitalist futures in critical veganic agriculture. In: *EuropeNow* 20. <https://www.europenowjournal.org/2018/09/04/looking-backward-moving-forward-articulating-a-yes-but-response-to-lifestyle-veganism/>.
- Winter, M. (2003): Geographies of food: agro-food geographies – making reconnections. In: *Progress in Human Geography* 27(4), 505–513.
- Wrigley, N. (2002): ‚Food deserts‘ in British cities: policy context and research priorities. In: *Urban Studies* 39(11), 2029–2040.
- Zukin, S. (2008): Consuming authenticity: from outposts of difference to means of exclusion. In: *Cultural Studies* 22(5), 724–748.

Annalisa Colombino ist seit Oktober 2021 Assistenzprofessorin an der Universität Ca' Foscari in Venedig. Vorher war sie am Institut für Geographie und Raumforschung der Universität Graz tätig. Sie hat in Venedig ostasiatische Sprachen und Literatur studiert. Mit einer humangeographischen Arbeit über *place marketing* an der Schnittstelle von Kultur- und Stadtgeographie hat sie an der Open University, Milton Keynes, UK, promoviert. Ihre aktuellen Forschungsschwerpunkte liegen in den Bereichen *critical food studies*, Mensch-Tier-Beziehungen, Biopolitik und *diverse economies*.

Ulrich Ermann ist Professor für Humangeographie am Institut für Geographie und Raumforschung der Universität Graz. Er hat an der Universität Erlangen-Nürnberg Geographie und Wirtschaftswissenschaften studiert und zur Regionalität von Lebensmitteln in Perspektive der Akteur-Netzwerk-Theorie promoviert. Am Leibniz-Institut für Länderkunde in Leipzig hat er unter anderem zu Märkten, Mode und Konsum im postsozialistischen Kontext geforscht. Seine aktuellen Forschungsschwerpunkte liegen im Bereich der Geographien der Waren, der Märkte und des Konsums, der *Agro-Food Studies* sowie regionaler Geographien ländlicher Räume und (des südöstlichen) Europas.