

Es mag ein Relikt aus einer vergangenen Epoche sein, doch das weihnachtliche Festessen im Familien- oder auch Freundeskreis hat seine Stellung durchaus behaupten können. Das gilt auch für den traditionellen Festtagsbraten. In der Regel handelt es sich um eine Gans, aber auch Puten, Enten und Wildgerichte erfreuen sich ebenso großer Beliebtheit, wie ein weihnachtliches Fondue-Essen. Doch nicht nur die fortschreitende Erosion der Familienbande und die regelmäßigen Berichte über hormonverseuchtes Billigfleisch bedrohen das weihnachtliche Idyll. Vielmehr ist in den Metropolen der westlichen Überfluggesellschaften eine Strömung auf dem Vormarsch, die mächtiges Konfliktpotenzial für häusliche Genussgelage birgt. Mit ihrer Mischung aus esoterischem Sendungsbewusstsein und moralischem Rigorismus haben sich Veganer längst in die Mitte der bürgerlichen Gesellschaft vorgefressen. Vor allem werden es immer mehr, sodass die Wahrscheinlichkeit, einen Veganer in der Familie oder im Freundeskreis zu haben, mittlerweile sehr hoch ist. Und die wenigsten häuslichen Festtagsköchinnen und -Köche werden es als angenehme, spannende Herausforderung begreifen, neben dem Braten und dem Grießbrei mit Kompott eine "Gänsekeule" aus Sojaschnitzeln zu formen und einen Parallel-Nachtschisch auf Seidentofubasis aufzutischen.

Veganismus entstand als eine Art Hardcorevariante der Vegetarierbewegung in den 1940er Jahren in England. Veganer lehnen nicht nur den Verzehr von Fleisch und Fisch ab, sondern die Verwendung aller tierischen Produkte und Prozessstoffe. Also keine Eier, keine Milchprodukte, keine Gelatine, kein Honig, kein Leder, keine Wolle und keine Seide, um nur einen kleinen Teil der Verbotsliste zu zitieren. Ein konsequenter Veganer besteht auch darauf, dass "erlaubte" Lebensmittel wie Gemüse, Getreide und Hülsenfrüchte bei ihrer Kultivierung keinesfalls mit tierischem Dünger aus Nutztierhaltung in Berührung kamen. Wachskerzen auf der Weihnachtstafel sind ebenso tabu wie weihnachtliche Hausmusik, falls dabei ein Klavier mit Elfenbeintasten oder ein mit Darmsaiten bespanntes Instrument zum Einsatz kommt. Na dann frohe Weihnachten!

Für den weitgehenden oder auch kompletten Verzicht auf Fleisch - besonders aus industrialisierter Massentierhaltung - gibt es viele gute Gründe. Übermäßiger Fleischkonsum ist nachweislich schädlich für den Organismus, die von Großkonzernen angelegten Monokulturen für den Futtermittelanbau zerstören besonders in ärmeren Ländern die Ernährungsgrundlagen der Einheimischen. Zudem hat die Massenfleischproduktion auch fatale ökologische Folgen und trägt zur dramatischen Ausbreitung von Antibiotikaresistenzen bei. Doch für Veganer sind das eher Randaspekte. Sie berufen sich vielmehr auf universelle Rechte für alle Tiere vom Regenwurm bis zum Schimpanse. Die Tötung und Schlachtung von Tieren ist demnach Mord, ihre Aufzucht und Haltung, beispielsweise zur Gewinnung von Milch und Eiern, Sklaverei.

So viel Ignoranz ist allerdings atemberaubend. Die gesamte Menschheitsgeschichte beruht auf Wanderungsbewegungen zur Sicherung der eigenen Ernährung. Egal ob Jagd, Fischfang, Sammeln von Beeren und Wurzeln und später auch Ackerbau und Viehzucht: stets ging es um die unmittelbaren Lebensgrundlagen. Und auch in der globalisierten Welt spielen regionale Besonderheiten eine wesentliche Rolle. In der Masai Mara steht meistens Wild auf dem Speiseplan und auf Island eben Fisch. Für Veganer nichts weiter als Massenmord. Die von ihnen angestrebte Ächtung jeglicher Tierhaltung und Nutzung würde jedenfalls zu unbeschreiblichen Hungersnöten führen. Aber der Veganer lebt ja meistens in den Großstädten und kann mittlerweile auf ein riesiges Angebot veganer Lebensmittel zurückgreifen - nicht selten in vollkommen denaturierter Form, also aufwändig vorbehandelt, eingeschweißt, konserviert oder tiefgefroren.

Auf meiner Gästeliste steht Weihnachten glücklicherweise kein Veganer. Es gibt eine Fischterriner, eine Rehkeule, Gries mit Kompott und eine Käseplatte. Es wird bestimmt köstlich.