

Eve Foehr



Der Jule-Faktor in der Kultur

Hey Ina,

in Hanno Sauers Buch zur Entstehung der Moral habe ich eine interessante Antwort auf die Frage gefunden, was uns als Menschen so einzigartig macht: Laut Sauer ist es unser Essen.

Wie das? Nun ...

„Neandertaler waren durch und durch menschlich ... Ihre Gehirne waren größer als unsere, und es gelang ihnen, Hunderttausende von Jahren in einer unwirtlichen, mal stark abkühlenden und zunehmend von Gletschern bedeckten, mal rasch sich aufheizenden Umgebung, ganz Europa zu besiedeln ... Sie stellten zweischneidige Keilwerkzeuge aus Feuerstein her, ... trugen Schmuck ... in kunstvoll geometrischen Mustern ineinander verflochten“.¹ Auch bauten sie „fantastische, mit Tierfellen bedeckte Häuser aus den größten Mammutknochen, deren Eingänge von enormen Stoßzähnen offengehalten wurden. Ihre Rachen- und Gaumenanatomie ließ die Produktion menschlicher Sprache zu und der Aufbau ihrer Ohren deren Verständnis.“²

Trotzdem starben sie vor ca. 30.000 Jahren aus, warum, das weiß man so genau nicht. Klar ist aber: Homo sapiens kam vor ca. 50.000 Jahren nach Europa, lebte 20.000 Jahre mit den Neandertalern zusammen, übernahm von ihnen sogar Gene und überlebte. Wieso?

„Wir sind das einzige Tier“ sagt Sauer, „das über eine *kumulative Kultur* verfügt“.³

Kultur meint dabei „die gesamte Menge an Informationen, Fähigkeiten, Praktiken, Ritualen, Institutionen, Regeln, Werten, Technologien und Artefakten, die durch Lehren und Lernen von einer Generation an die nächste weitergegeben werden.“

Und diese Weitergabe erfolgt „horizontal“, d.h. es wird nicht genetisch, sondern „durch *soziales Lernen* direkt von einem Träger an den nächsten“ weitergegeben.

Auch „sehr wenige Tiere verfügen über rudimentäre kulturelle Praktiken“ – z.B. andere Primaten und einige Vögel. Sie nehmen die Kultur ihrer Art allerdings nur passiv auf. Bei uns dagegen nimmt jede nachfolgende Generation ihrerseits schrittweise Verbesserungen am jeweiligen kulturellen Erbe vor. Das nennt Sauer kumulative Kultur.

„Die Fähigkeit zu kumulativer Kultur erklärt, warum wir Sprache haben, warum wir fühlen, wie wir fühlen, und leben, wie wir leben.“⁴

Nun wirst du wahrscheinlich sagen: „Eve, das wusste ich alles schon. Wann kommt endlich das Essen ins Spiel?“

¹ S. 106f.

² S. 107

³ S. 114

⁴ S. 115

Die Antwort: Mit dem Feuer, d.h. mit der funktionalen Zähmung des Feuers. Menschen kamen so „auf einen Pfad eskalierender Rückkopplungsschleifen, die unsere Kultur immer weiter befeuerten“. Denn gekochtes „Essen ist energiereicher und gleichzeitig leichter verdaulich. Nach und nach gelang es uns, immer größere Teile unserer Verdauung und Nahrungsverarbeitung zu externalisieren. Wir begannen, zu hacken, zu mahlen, zu stampfen, zu reiben“ etc. Die derart „vorverdauten energiereicheren Nahrungsmittel erlaubten es uns, Ressourcen zu sparen, die sonst in den Unterhalt aufgeblähter innerer Organe und voluminöser Kaumuskeln hätten investiert werden müssen. Die so frei gewordene Energie konnte stattdessen in die Entwicklung unseres Gehirns umgeleitet werden, dem ein verkümmertes Kauapparat und ein aufgeblähter Schädel mehr als genug Platz geschaffen hatten. Dieser Feedbackprozess brachte uns auf den Pfad des Lernens und damit der Kultur.“⁵

Ok, für mich zeigt das aber nur, warum Du als Super-Köchin so intelligent und sozial kompetent bist. Unsere kumulative Kultur erklärt das nicht.

Denn die Neandertaler kochten damals ebenfalls. Sie hatten das Feuer sogar schon vor ca. 400.000 Jahren gezähmt. Da gab es den homo sapiens noch gar nicht (der kam erst vor ca. 300.000 Jahren auf oder in die Welt). Durch das Erhitzen vorverdauten die Neander ihre Nahrung also Jahrtausende vor uns, um so mehr Energie aufzunehmen, die Verdauung zu erleichtern und möglicherweise ihr Gehirnwachstum zu fördern.

Vielleicht haben wir das Feuerzähmen und Kochen sogar von den Neandertalern abgekupfert.

Wieso brach dann die Kultur der Neandertaler zusammen und wieso starben sie aus, während unsere zeitgleich kumulierte?

Vielleicht hatten und haben wir die besseren Köchinnen. Wer weiß.

Bis zum Beweis des Gegenteils nenne ich das zu Ehren einer großen Köchin den Ina-Faktor unserer Kultur.

Liebe Grüße Eve



⁵ S. 119