

Elena Beregow

Fermente des Sozialen

Thermische Figuren
in der Sozialtheorie

484 Seiten · broschiert · € 49,90
ISBN978-3-95832-267-7

© Velbrück Wissenschaft 2021

Inhalt

Einleitung	9
1. Von der Metapher zur Figur	23
1.1 Metaphern und ihre thermischen Wurzeln	23
1.2 Metaphern der Gesellschaft	26
1.3 Das gesellschaftliche Leben der Metaphern.	30
1.4 Gärung – Leit- oder Randmetapher?	32
1.5 Figuren und Figurationen	34
2. Feuer	38
2.1 Feuer und gesellschaftliche Natur-Kultur-Verhältnisse	38
2.1.1 Feuer als Gründungsszene des Sozialen	39
2.1.2 Feuer als elementares Medium	44
2.1.3 Kulturtechniken	46
2.1.4 Feuer und Eis	52
2.2 Thermopolitiken der Feuerkontrolle	56
2.3 Feuer, Temporalität und Transformation.	61
2.3.1 Mikrotransformationen	62
2.3.2 Gesellschaftliche Transformationen	64

3. Maschine	68	6. Lévi-Strauss: Das Verfaulte	218
3.1 Maschine und Organismus:		6.1 Das Verfaulte zwischen Natur und Kultur	219
Eine Geschichte der Vermischung	71	6.1.1 Natur und Kultur bei Lévi-Strauss	219
3.2 Dampfmaschinen bei Marx	80	6.1.2 Gut zu denken: Das kulinarische Dreieck	224
3.2.1 Maschine und Überhitzung	90	6.1.3 Braten, Sieden, Räuchern – und Fermentieren?	229
3.2.2 Entropie bei Marx	94	6.1.4 Die natürliche Kulturalität der Fermentierung	234
3.3 Wunschmaschinen bei Deleuze und Guattari	100	6.2 Von der Natur-Kultur zur Medienökologie	237
3.4 Cyborgs bei Haraway	108	6.2.1 Bakterienkulturen.	237
3.5 Zwischenresümee:		6.2.2 Natur-Kultur-Technik	239
Vom Feuer über die Maschine zur Gärung	120	6.2.3 Medienökologien	242
4. Marx: ›Fermente der Entwicklung und des Untergangs‹	124	7. Serres: Der Parasit	247
4.1 Fermente der Arbeit	125	7.1 Der Parasit als epistemologisches Modell	249
4.1.1 Stoffwechsel	125	7.2 Fäulnis als diskursiver Gegenstand	
4.1.2 Metamorphosen in der Zirkulation:		zwischen Vermischung und Entmischung	254
Vom Stoffwechsel zum Formwechsel	128	7.3 Objektives Ferment statt universelle Fermentierung.	
4.1.3 Die Ökologisierung der Marx'schen Theorie	133	Ein Exkurs zu Bachelard	258
4.1.4 Das Ferment der Arbeit	142	7.4 Die materielle Kultur des Käses	266
4.1.5 Lebendige und tote Arbeit	147	8. Latour: Pasteurisierung	275
4.1.6 Gärung und der ›metabolic nomos‹	154	8.1 Fermentierung vs. Ansteckung	275
4.1.7 Gothic Marxism	160	8.1.1 Das Dilemma der reinen Soziologie	278
4.2 Revolutionäre Gärung	163	8.1.2 Eine Assoziologie der Vermischung	279
4.2.1 Gärung und Verfaulung	163	8.1.3 Wer hat Angst vor Ansteckung?	
4.2.2 Umwälzungsfermente	166	Das Projekt der Hygieniker	281
4.2.3 Die Brotfabrikation	174	8.1.4 Die Analyse der Ansteckung: Die Pasteurianer	284
5. Durkheim: Effervescenz	181	8.1.5 Die Kunst der Übersetzung:	
5.1 Die Konstitution des Sozialen	183	Vom Mikrokosmos zum Makrokosmos	287
5.1.1 Die Versammlung als Gründungsszene		8.2 Die Mikrobe als Akteur	290
der Effervescenz	183	8.2.1 Die Mikrobe finden und festhalten	290
5.1.2 Intensive Transformationen	186	8.2.2 Laborräume:	
5.1.3 Die Magie des Sozialen	189	Environment, Medium und Kultur	291
5.1.4 Masse und Milieu	192	8.2.3 Triggering fermentation:	
5.2 Gärung zwischen Organismus und Thermodynamik	195	Die Hefe als Laborobjekt	295
5.2.1 Durkheim und die Massenpsychologie	195	8.2.4 Aktivität delegieren: Pasteur und die Hefe	
5.2.2 Effervescenz, Thermodynamik und Elektrizität	199	zwischen Hybridisierung und Reinigung	298
5.2.3 Organismus und Organisation	200	8.2.5 Medialisierte Manipulation	300
5.3 Gärung und Milieu: Anschlüsse	204	8.2.6 Mimikry der Mikroben	302
5.3.1 Tarde: Die Masse als Wetterphänomen	204	8.2.7 Zwischenfazit:	
5.3.2 Mauss: Gärung und Morphologie	207	Ansteckende vs. fermentierende Mikroben?	304
5.3.3 Bataille und das Collège de Sociologie:		8.3 Nur eine tote Mikrobe ist eine gute Mikrobe:	
Dark Durkheim	209	Leben und Tod	306
5.3.4 Zwischenresümee.	215	8.3.1 Vitalismus vs. Mechanismus.	306
		8.3.2 Symmetrie vs. Asymmetrie	308

8.3.3	Lebendige vs. tote Natur	310
8.3.4	Zwischenfazit: Symmetrische Anthropologie vs. ökologische Asymmetrie	316
8.3.5	Politiken der Pasteurisierung: Temperierung, Temporalität und Tod	318
9.	Nach Pasteur: Fermentation Fever	336
9.1	Zur Krise des Pasteur'schen Erbes	336
9.2	Eine Feldskizze der Post-Pasteurianer:innen	341
9.3	Noma Fermentation Lab: Zurück ins Labor?	344
9.4	Baroo: Labor trifft Kloster	351
9.5	Sandor Katz: Wilde Fermentierung als DIY-Projekt	359
9.5.1	Cultural Revival: Kultur und Leben	361
9.5.2	Umwelt, Kultur, Körper	364
9.5.3	Kultur von unten: ›Vibrant queer culture‹	370
9.5.4	Rhythmen der Fermentation	373
9.5.5	Fermentierung und Tod: Eine alternative Nekropolitik	377
9.6	Pascal Baudar: Mit dem »Wildcrafting« zu einer »Wilder fermentation«	381
9.7	Zaubertrank: Fermentation und Magie	393
9.8	Zwischenresümee: Die Fermentierung der Gesellschaft	399
9.8.1	Natur-Kultur-Knoten	402
9.8.2	Fermentive Thermopolitik	404
9.8.3	Zukünfte fermentieren	406
10.	Haraway: Kompost	410
10.1	Fermenting Feminism	410
10.2	Vom Anthropozän zum Chthuluzän	413
10.3	Humusismus statt (Post-)Humanismus	416
10.4	Symbiogenese im Kompost	419
10.5	Exkurs: Der Kompost als geschlossene Ökologie	423
10.6	Die Kosmopolitik der Kompostist:innen	426
10.7	Ein neuer Organizismus? Der Cyborg als Störstoff	431
10.8	»Dying well«: Die Debatte um Haraways Biopolitik im Chthuluzän	434
10.9	Zwischenresümee	440
11.	Konklusion: Von den Fermenten des Sozialen zu einer fermentierten Soziologie	443
	Danksagung	459
	Literatur	460