

Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens

Mitteilungen

Heft 5, Januar 2000

Herausgegeben von Prof. Dr. Alois Wierlacher (Bayreuth) und Prof. Dr. Rainer Wild (Heidelberg)

Redaktion: Friederike Busse, Gesa Schönberger (GS), Uwe Spiekermann (US)

Vorwort

Ein neues Jahr – ein neues Mitteilungsheft. Wir hoffen, dass damit der Beginn eines ertrags- und arbeitsreichen Jahres für den Internationalen Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens gelegt ist. Denn wir haben in diesem Jahr einiges vor: Ende März wird der Vorstand zu einer Zusammenkunft der Mitglieder einladen. Dabei sollen Form und Perspektiven unserer künftigen Aktivitäten diskutiert werden. Durch neue Mitglieder haben wir eine größere disziplinäre Breite gewonnen, die es umzusetzen gilt. Engagement und Mitarbeit werden gewiss einen Resonanzboden finden.

Zunächst wird es darum gehen, das nächste Symposium thematisch zu planen und vorzubereiten. Aufgrund des Engagements der Dr. Rainer Wild-Stiftung besteht die Möglichkeit, alle Interessierten zu einer vorbereitenden Arbeitssitzung einzuladen. Geplant sind in diesem Jahr ferner zwei weitere Mitteilungshefte. Auch hier steht einer aktiven Mitarbeit der Mitglieder nichts im Wege. Die Geschäftsstelle wird Ihre Vorschläge und Beiträge gerne aufgreifen.

Das vorliegende Heft führt in die Breite aktueller Diskussionen des Kulturthemas Essen ein. Der Psychologe Paul Rozin (University of Pennsylvania, Philadelphia) konzentriert sich auf die vielfältigen Symbolgehalte unseres Essens, zeigt den Menschen gleichermaßen als Natur- und Kulturwesen. Die Soziologin Monika Setzwein (Universität Kiel) setzt sich mit der Grundkategorie des Geschlechtes auseinander und bietet dabei wichtige theoretische Zugänge zu einem auch heute noch unterschätzten Feld. Der Psychoneuroimmunologe David M. Warburton (University of Reading) hebt in seinem Beitrag die zentrale Rolle menschlichen Wohlbefindens für die Gesundheit hervor, stellt auch Fragen nach dem öffentlichen Umgang mit Genuss und Freude(n). Der Wirtschafts- und Sozialhistoriker Uwe Spiekermann (Dr. Rainer Wild-Stiftung) setzt sich schließlich mit der Kategorie der Region auseinander, führt am europäischen Beispiel vor, wie schwierig eine in sich differenzierte, nicht allein kulinarisch schwelgende Betrachtung von Küchen ist. Das Heft wird wie gewohnt abgerundet durch einige Tagungsberichte, Nachrichten, Literaturhinweise und Rezensionen, die Ihnen hoffentlich Lust auf mehr machen.

Ihre Redaktion

Inhalt

Vorwort 1

Beiträge

Paul Rozin: Essen ist essentiell, erfreulich, erschreckend und expansiv 2
Monika Setzwein:
Ernährung und Geschlecht 14
David M. Warburton:
Wohlbefinden, Ernährung und Freude 24
Uwe Spiekermann:
Europäische Küchen. Eine Annäherung 31

Arbeitskreis intern

Symposium 1999 48
Der Arbeitskreis im Internet 49
Neue Mitglieder 50

Berichte

6. Heidelberger Ernährungsforum 51
6. Tagung DGE, Baden-Württemberg 53
Zeitschrift für Ernährungsökologie 55
Dr. Rainer Wild-Preis 1999 55

Literatur

Literatur 1998/99 56
Rezensionen 60

Leitung des Arbeitskreises

Prof. Dr. Gerhard Neumann, Prof. Dr. Alois Wierlacher, Prof. Dr. Rainer Wild

Geschäftsstelle des Arbeitskreises

Friederike Busse M.A., Dipl. oec. troph. Gesa Schönberger, Dr. Uwe Spiekermann

Anschrift der Geschäftsstelle

In der Aue 4, 69118 Heidelberg
Tel.: 06221 - 8998-0; Fax: 06221 - 8998-40

ISSN 1437-5222

© Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens

Essen ist essentiell, erfreulich, erschreckend und expansiv¹

Paul Rozin

Das Thema dieses Beitrages ist, dass Essen essentiell, erfreulich, manchmal erschreckend und expansiv ist. Unter expansiv verstehe ich, dass Essen etwas grundsätzliches ist, d. h., das System, das sich aus der Problematik der Nahrungsauswahl entwickelt hat, ist die Quelle mannigfaltiger allgemeiner Verhaltensweisen und mentalen Anpassungsstrukturen: Nahrung steht häufig am Anfang eines Anpassungsvorgangs. Nach einer kurzen Einleitung werde ich auf jeden der hier durch Alliteration gekennzeichneten Teilaspekte eingehen.

Freud zog es vor, den Konflikt zwischen unserer Biologie und unserer Gesellschaft in einen Rahmen einzuspannen, dessen Eckpunkte durch die Bewältigung und Sozialisation unserer sexuellen Impulse bestimmt werden. Meines Erachtens spräche wesentlich mehr für die zentrale Bedeutung der Nahrung. Auch wenn sowohl Nahrung als auch Sex unsere biologische Basis bilden, so ist doch der Bedarf an Nahrung sowohl im täglichen Leben als auch innerhalb der Evolution von Mensch und Tier weit häufiger, zwingender und wird wesentlich freimütiger geäußert. Unser Bedürfnis, alles sofort zu verkonsumieren, was appetitanregend aussieht, muss durch den Prozess der Zivilisation gezügelt werden. Wir können ebenso wenig nicht einfach einen begehrenswerten Nahrungshappen an uns reißen, der jemand anderem gehört, wie wir nicht einfach mit jeder Person, die uns attraktiv erscheint, in sexuellen Kontakt treten können. Das Mahl mit seinen ausgefeilten kulinarischen Vorbereitungen und sozialen Konventionen hat sich völlig vom reinen Herunterschlingen der Nahrung entfernt. In der Tat ist unser Verhältnis zur Nahrung wesentlich stärker kulturell ausgefeilten Veränderungen ausgesetzt als unser Verhältnis zu Sex. Das liegt nicht zuletzt daran, dass wir eher in der Öffentlichkeit zu essen als sexuell zu verkehren pflegen.

Die kulturelle Evolution der Nahrung im menschlichen Leben wurde wortgewandt von Leon Kass (1994) in seinem exzellenten Buch „The Hungry Soul“ beschrieben. Er beschreibt diese Transformation als einen Vorgang vom Fressen zum Essen. Die dominierende Rolle, die Nahrung in der Ernährung des Tieres spielt, wird beim Menschen zum großen Teil durch andere Nahrungsfunktionen ersetzt. Wie Kass (1994, 71) feststellt, ist der Mensch das einzige Wesen, das sich nicht in der Achse seiner Verdauungsorgane bewegt – was eine interessante Folge des aufrechten Gangs ist. Dieser Wandel, so wie Kass ihn beschreibt, von der Nahrung für den Körper zur Nahrung für die Seele, erinnert stark an jene Elemente, die ein wahres Fest für Freudianer darstellen würden. Man bedenke:

1. Große Teile der Welt sind potentiell Nahrung für einige Tiere. Nahrung ist ein relatives Konzept: des einen Nahrung ist der Sexualpartner des anderen.
2. Essen ist ein tiefgreifend verändernder Akt. Laut Kass: „Etwas essen bedeutet etwas umzuwandeln, sowohl chemisch als auch physisch. Essen umfasst die Aneignung, die Aufnahme und die Deformation eines komplexen Anderen, und dessen Homogenisierung in Einfaches als Vorbereitung für ihre Umwandlung in ein komplexes Gleiches“ (S. 26).
3. Auf der einen Seite ist es die Materie und nicht die Form, die beim Essen wichtig ist. Alles Essbare zerfällt in ein gemeinsames Molekularset: Glycin bleibt Glycin, ob vom Schwein oder vom Mais.
4. Auf der anderen Seite ist das, was während der Lebensdauer eines Organismus Bestand hat, seine Form, nicht seine Substanz (KASS, 1994). So sind die materiellen Umwandlungen beim

¹ Übersetzung des Beitrages: Food is Fundamental, Fun, Frightening and Far-Reaching, Social Research 66, 1999, 9-30. Wir danken dem Autor und der Redaktion für die Erlaubnis, den Beitrag übersetzen und drucken zu dürfen.

Essen lebenserhaltend, sind aber gleichzeitig auch Zeit des Lebens im Fluss der Materie nicht von Dauer.

5. Schließlich existiert das, was Kass das große Paradoxon des Essens nennt: „[...] dass, um ihr Leben und ihre Form zu erhalten, Lebewesen notwendigerweise Leben und Formen zerstören“ (S. 12).

Die Ursachen, warum Nahrung und Essen einen stärkeren Wandel im Zivilisationsprozess durchlaufen als die Sexualität, sind folgende:

1. Von Geburt an bildet Nahrung einen zentralen Teil unseres Lebens: sogar für Freud ist das Stillen die erste Krise in der Entwicklung. Man muss den Wunsch nach Essen bei Kindern nicht wecken, so wie es Freud bezüglich sexuellen Wünschen von uns fordert.

2. Die große Häufigkeit, mit der wir essen, die Effizienz der Zusammenarbeit bei der Beschaffung und Zubereitung der Nahrung sowie die Zweckmäßigkeit des zusammen Essens machten den Vorgang des Essen zu allen Zeiten für die meisten Menschen auf der Erde zu einer sozialen bzw. öffentlichen Handlung. Für das Essen gibt es demnach nicht einfach die Möglichkeit, diese biologische Funktion jenseits der Öffentlichkeit auszuführen, wie das z. B. bei Sex der Fall ist. Daher muss der Akt des Essens durch die Zivilisation verändert werden, so dass ein eigentlich recht unappetitlicher Vorgang, bei dem einem potentiell ein anderer in den Mund schauen und das Zerkauen der Nahrung beobachten kann, unter Kontrolle gehalten wird. Tischsitten zeigen, so Kass, die eigene Achtung vor dem Gegenüber: Dieser sollte nicht durch unsere Nahrungszufuhr angeekelt werden, d. h. von der feuchten und unappetitlichen Verarbeitung identifizierbarer Formen in eine ekelerregende Masse. Kass proklamiert: „Man sollte niemandem unfreiwillige Einblicke in die eigene Verdauung geben“ (S. 152).

Essen ist essentiell

Die aufschlussreichste Einzelinformation über ein Tier ist außer seiner taxonomischen Position seine Kost: Was frisst es? Dies hat einen großen Einfluss auf seinen Lebensstil und seine Fähigkeiten. Wichtige taxonomische Kategorien wie fleisch- oder insektenfressende Säugetiere sind nach ihren Essgewohnheiten benannt, und die Begriffe Allesfresser, Pflanzenfresser und Fleischfresser sind grundlegende Angaben über Tiere. Tiere, die eine große Palette an Nahrungsmitteln fressen (Generalisten), haben natürlich ein anderes Erscheinungsbild und andere Verhaltensmuster als Tiere, die nur eine oder wenige Nahrungsmittelsorten zu sich nehmen.

Der homo sapiens ist ein Allesfresser, eine generalistische Spezies. Auf der ganzen Welt wird fast alles, was einen Nährwert besitzt, von Menschen gegessen. Die Vorteile eines Generalisten liegen deutlich auf der Hand: Es gibt mehr Möglichkeiten, geeignete Nahrung zu finden und daher auch eine größere Widerstandskraft im Falle einer Zerstörung von Pflanzen oder der Anwesenheit anderer Spezies, die um dieselbe Nahrung konkurrieren. Doch dafür muss auch ein Preis gezahlt werden. Generalisten sind in ihren Enzymen und ihren Fähigkeiten schlechter an die speziellen Probleme, die bestimmte Nahrungssorten mit sich bringen, angepasst. Generalisten riskieren es, Gifte aufzunehmen, da in der Natur eine Vielzahl von Giften in einer breiten Palette von Nahrungsformen existieren. Zudem läuft der Generalist Gefahr, sich nicht ausgewogen zu ernähren. Ein Koala, der nur Eukalyptusblätter frisst, hat dieses Problem nicht, denn er ist daran angepasst, mit den Nährstoffen zu überleben, die Eukalyptus bietet. Ähnlich riskiert ein Löwe selten eine Fehlernährung, denn das Zebra, das er frisst, besitzt schon alle Nährstoffe, die er zum Überleben benötigt. Doch der Generalist begegnet häufig potentieller Nahrung, die zwar einen gewissen Nährwert, jedoch nicht alle nötigen Nährstoffe besitzt. So muss eine angemessene Kombination von Nahrungsmitteln ausgewählt werden.

Es ist äußerst kompliziert, einen Kriterienkatalog auf der Basis von sensorischen Eigenschaften zu erstellen, der die Essbarkeit von potentiell als Nahrung dienenden Objekten unserer Umwelt festlegt. Daher ist die Identifizierung von Nahrung bei Generalisten fast ausschließlich von der Erfahrung über die Folgen der Nahrungsaufnahme bestimmt. Geht man von einer fundamentalen Bedeutung von Nah-

rung aus, dann gibt es erstaunlich wenig genetisch fixierte Einschränkungen und Prädispositionen. Die genetischen Faktoren beim Menschen (und bei Ratten) sind:

1. Eine Vorliebe für Süßes und ein Vermeiden von Bitterem.
2. Ein tendenzielles Interesse an neuer Nahrung (neophilia), aber zur selben Zeit auch die Vorsicht gegenüber neuer Nahrung (neophobia);
3. einige spezielle Fähigkeiten, die einen Lerneffekt zwischen Nahrungsaufnahme und deren möglicherweise um Stunden verzögerte Folgen ermöglichten (ROZIN, 1976; ROZIN/SCHULKIN, 1990).

Einigen Theorien über die Evolution des Menschen gemäss spielte der Schritt vom Dschungel in die Savanne und die daraus folgernde Veränderung des Nahrungsangebots eine kritische Rolle in der Ausbildung spezieller menschentypischer Charakteristika. Die Herausforderung, sich Nahrung zu sichern und eine ausgewogene Diät zu erhalten, war sicherlich eine der Hauptselektionskriterien in der frühen menschlichen Evolution.

Innerhalb der vergangenen zehntausend Jahre menschlicher Entwicklung haben sich möglicherweise die grundlegendsten Fortschritte auf Nahrung bezogen, so z. B. die Entwicklung der Agrikultur und die Domestizierung. Diese frühen Fortschritte befreiten die Menschen aus einer täglichen Abhängigkeit von unkontrollierbaren Gewalten. Sie machten eine Bevölkerungsexplosion möglich und legten, wie von Jared Diamond (1996) wortgewaltig beschrieben, den Grundstein für viele weitere große „Fortschritte“ der menschlichen Kultur, speziell natürlich im Technologiebereich.

Natürlich gibt es auch immer noch Eva, die Adam den Apfel reicht, eine Handlung, die laut Altem Testament den Verlauf der Menschheitsgeschichte bestimmt. Und so existiert auch die weniger diskutierbare Tatsache, dass der Fötus eine prinzipielle Nahrungsbindung an seine Mutter hat, die sich in der Säugezeit nach der Geburt fortsetzt.

Im modernen Leben am Ende des 20. Jahrhunderts bleibt Nahrung eine der Hauptquellen von Freude und ein Hauptbestandteil des täglichen Lebens. Anders als fleisch- oder pflanzenfressende Säugetiere, deren Wachzeiten hauptsächlich mit der Nahrungssuche und -aufnahme angefüllt sind, verbringen kultivierte Menschen nicht den meisten Teil ihrer Wachzeit mit essensbezogenen Aktivitäten. Obwohl wir weltweit immer noch mehr Geld für Essen als für andere Aktivitäten (z. B. Wohnen, Freizeit, Sicherheit) ausgeben (SAMUELSON, 1990). Je größer Verfügbarkeit und Erschwinglichkeit von Nahrung in der entwickelten Welt werden, desto weniger wird proportional dazu für Nahrung ausgegeben (nur 13 % vom Einkommen in den Vereinigten Staaten), und desto stärker wird die Sorge um Exzess statt um Mangel das dominante Thema. Aber unter Jägern und Sammlern sind die Freuden und Sorgen, die mit Nahrung verbunden sind, von der Kindheit bis ins hohe Alter genauso vielfältig wie unter Amerikanern.

Essen ist erfreulich

Essen ist ein Vorgang, der voller Affekte steckt. Essen beinhaltet einen extrem intimen Austausch zwischen der Umwelt und dem Ich, also zwischen zwei Wesen, die normalerweise getrennt sind (außer im Vorgang des Atmens bzw. des Essens). Das isolierte, sichere Ich, das durch die Haut geschützt wird, erfährt eine materielle Verletzung dieser Grenzen durch den Akt des Essens mehrmals am Tag. Die Welt betritt das Ich.

Das ist ein Vorgang, der außerordentlich genussvoll, aber auch angsteinflößend sein kann. Es ist ein Vorgang, der ernährt, auf der anderen Seite aber auch die Wahrscheinlichkeit erhöht, durch Giftstoffe und Mikroorganismen zu sterben oder krank zu werden.

Die Nahrungsaufnahme findet an einem und nur an einem Ort statt: durch den Mund. Diese größte aller Wunden in dem Schild, der den Körper schützt, ist das wesentliche materielle Verbindungsstück zur Außenwelt. Der Mund ist die letzte Möglichkeit zur Verteidigung, der letzte Punkt, an dem eine heikle Entscheidung über die Aufnahme gemacht wird: es zu schlucken oder auszuspucken. Daher ist es nicht verwunderlich, dass Menschen sehr darauf aufpassen, was in ihren Mund kommt: Der Mund

ist an einer Aufnahme interessiert, fürchtet sie zugleich aber auch. Selten steht er der Aufnahme neutral gegenüber (ROZIN et al., 1995).

Die physischen werden durch psychologische Risiken (und Nutzen) noch verstärkt. Durch die Erfahrung mit der Natur ist es völlig verständlich, wenn eine Person erwarten würde, dass die Nahrung, die man isst, einen Einfluss auf das hat, was man ist. Hier spielt also, im Gegensatz zur Diskussion in der Einleitung, eher die Form als die Substanz eine Rolle. Gewöhnlich weist ein Produkt, das aus zwei Wesen gemischt wird, gewisse Kombinationen von Eigenschaften beider Wesen auf. Warum sollte dies also nicht auch auf die Vermischung von Essen mit einer Person zutreffen? In traditionellen Kulturen wird diesem Zusammenhang in speziellen Punkten Glauben geschenkt, nach dem Motto: „Du bist, was du isst.“ Diese Übertragung von Eigenschaften trifft auf physische Eigenschaften wie Hautfarbe oder Wachstum, Verhaltenseigenschaften wie die Schnelligkeit der Bewegung sowie bewusste Eigenschaften wie Schaden, den ein Feind wünscht, oder Gutes, das einem ein Freund wünscht.

Obwohl der Satz „Du bist, was du isst“ von Erwachsenen in den entwickelten Ländern aufgrund ihres Wissens über die Verdauung ausdrücklich verneint abgelehnt wird, ist der Glaube implizit dennoch präsent. Man war in der Lage durch ein Asch Impression design (NEMEROFF/ROZIN, 1989) zu zeigen, dass Collegestudenten eher zu dem Glauben neigten, dass eine kulturelle Gruppe, die Schildkröten isst, auch deren Eigenschaften besäße, ebenso, wie sie dies von einer identisch beschriebenen Gruppe von Wildschweinessern annahmen.

Fast alle potentielle Nahrung wird entweder gemocht oder nicht gemocht. Man ist selten neutral in diesem Punkt. Einige Vorlieben und Abneigungen von Nahrung scheinen innerhalb einer Kultur homogen zu sein, während andere variieren. Die Amerikaner z. B. hegen eine weitverbreitete Vorliebe zu Eiskrem, eine Abneigung vor rohem Fleisch und eine sehr unterschiedliche Zuneigung zu Lima-Bohnen oder Leber. Die meisten Menschen haben neben und über der „Wahl“, die von ihrer Kultur getroffen wurde, beachtliche Möglichkeiten der Nahrungswahl. Daher wählen die meisten Menschen Nahrung, die ihnen schmeckt, und so ist Essen meistens eine erfreuliche und positive Erfahrung. Immer wieder ist die prinzipielle Basis für eine Nahrungswahl das Mögen eines Geschmacks, auch wenn einige Arten von Nahrung hauptsächlich aus Notwendigkeit oder aus zweckgebundenen Gründen gegessen werden (Nahrungsgewinn, Gewichtsverlust oder als Mitglied einer Gruppe).

Obwohl jede einzelne Person ein sehr individuelles Bündel an Nahrungsvorlieben und -abneigungen ist, wissen wir überraschend wenig darüber, wie diese überhaupt erworben werden. Vielschichtige Kräfte sind bei der Ausformung der Einstellung zu kulturell anerkannter oder abgelehnter Nahrung am Werk: die Verfügbarkeit, der Einfluss der Eltern, der Gleichaltrigen, der Lehrer und der Medien. Obwohl man nicht spezifizieren kann, wie dies alles genau abläuft, so ist das Ergebnis – z. B. die Bevorzugung von Pommes frites gegenüber Tofu seitens der Amerikaner – fest determiniert. Trotzdem bleiben die unterschiedlichen Vorlieben innerhalb einer Kultur, so z. B. für Brokkoli, Rote Beete oder Fleisch, unklar. Während es fast sicher ist, dass soziale Kräfte eine Hauptrolle bei der Ausbildung Vorlieben und Abneigungen spielen, so scheint der Hauptteil des frühen sozialen Inputs erstaunlich ineffektiv bei der Ausbildung von lebenslangen Vorlieben zu sein. So liegt die Rate der Wechselbeziehung zwischen den Nahrungsvorlieben der Eltern und ihrer erwachsenen Kinder bei 0-0,3; zum Vergleich liegen die politischen Einstellungen zwischen 0,3-0,6 (ROZIN, 1991). Zudem ist die Mutter-Kind-Korrelation trotz der größeren Rolle der traditionellen Mutter bei der Nahrungsauswahl und Nahrungsbereitung sowie beim Füttern nicht höher als die Vater-Kind-Korrelation.

Eine Reihe von Möglichkeiten der Nahrungswahl, die den Erdbewohnern zur Verfügung stehen, sind durch die Kultur stark ausgeweitet worden. Transport und Handelsfortschritte erlauben die Lieferung von lokal begrenzten Nahrungsmitteln in jeden Teil der Welt. Kulturelle Institutionen sowie Lebensmittelkonzerne sind anhand des angeborenen und weithin akzeptierten Diktats des Gaumens in der Lage Nahrungsmittel zu produzieren, die köstlicher sind als jegliche Nahrung, die auf der Erde existiert: sie sind süßer als z. B. Coca Cola oder Bonbons; sie ist fetter als Eiskrem und Entenleber, salziger als z. B. geräucherter Fisch und fetthaltiger und aromatischer als Schokolade. Die Gaumenfreuden zu bedienen, ist eine Hauptaufgabe der Gesellschaften geworden. Sie war Antrieb für historische Ereignisse wie die Kolonisation Amerikas und die Suche der Europäer nach Seerouten zum asiatischen Kontinent vor Hunderten von Jahren.

Je größer die Vielfalt der Nahrung, die für uns verfügbar ist – und diese Vielfalt ist in der ersten Welt heute außergewöhnlich – desto eher können wir jene Bissen wählen, die am appetitlichsten sind.

Essen ist erschreckend

In der Vergangenheit ängstigte Nahrung nur, wenn sie nicht vorhanden war. Außerdem gab es auch die Gefahr, dass die Nahrung mit Mikroorganismen oder mit hohen Giftdosen verseucht war. Seit der Mitte des 20. Jahrhunderts haben sich einige Sachverhalte geändert, die das Essen verändert haben.

- Erstens haben wir in der entwickelten Welt einen Nahrungsüberfluss. Die Sorge ist nicht mehr zu wenig zu essen zu haben, sondern zu viel.
- Zweitens ermöglicht es die Nahrungsmittelindustrie eine Reihe von exquisiten, sehr schmackhaften Essen zu produzieren. So kann dem biologisch bedingten Drang des Menschen nach Süßem und vielleicht auch nach Fett mit Nahrung gefrönt werden, die höhere Süß- und Fettanteile besitzt als sie in der Natur möglich sind.
- Drittens ist die Nahrungsmittelversorgung durch die Fortschritte in der Mikrobiologie und der Lebensmittelwissenschaft, die oft noch durch Regierungsverordnungen kontrolliert werden, nur noch in geringen Mengen durch Giftstoffe oder schädliche Mikroorganismen gefährdet. Nährstoffergänzungen und Richtlinien machen es relativ schwer, eine nicht ausgewogene Kost zu konsumieren.
- Viertens sind, als Folge dessen, was manchmal die epidemiologische Revolution genannt wird, Infektionskrankheiten und andere akute Krankheiten drastisch zurückgegangen und können zum größten Teil auch geheilt werden. Das hat eine verlängertes Lebensalterszeit zur Folge und so sind nicht mehr akute Infektionskrankheiten, sondern degenerative Krankheiten die Haupttodesursache.
- Fünftens sind Informationen über gesundheitsfördernde Effekte oder verschiedene Formen der Ernährung und auch über unterschiedliche Nahrung durch die Medien in großer Zahl erreichbar. Die Ergebnisse werden aber häufig so berichtet, als wären sie geschehen, etwa auf der Basis von Einzelexperimenten oder epidemiologischen Studien. Dieser Informationsfluss wurde nicht durch eine Erziehung der Öffentlichkeit zu möglichen Risiken und Vorteilen und deren Wahrscheinlichkeitsrate begleitet, ebenso wurde sie in der Wissenschaft auf dem steinigen Weg von der Ignoranz zur Erkenntnis allein gelassen. Das hat zur Folge, dass die Öffentlichkeit Befunde häufig für Fakten hält.

Das hat, zumindest unter den Amerikanern, häufig zu neuen Bedenken bei speziellen Diätpunkten geführt, und auch die Tendenz, jegliche Diättempfehlung zu ignorieren, sie zu übertreiben oder vereinfachende Heuristik zu betreiben, ist dadurch gefördert worden. Eine recht unglückselige heuristische Ansicht ist, dass Nahrung entweder gut oder schlecht sei. Die aufgenommene Menge wird bei dieser Art von Bewertung nicht berücksichtigt. Daher hält ein nicht geringer Prozentsatz der Amerikaner Salz und Fett für Giftstoffe: sogar nur die Spur einer dieser beiden Substanzen in der Nahrung wird als ungesund betrachtet (ROZIN/ASHMORE/MARKWITH, 1996). Dieser Glaube führt zu einem Wunschziel, das sowohl extrem ungesund als auch unerreichbar ist.

So haben wir in der modernen Nahrungswelt wesentlich mehr Genussmöglichkeiten, aber auch wesentlich mehr Möglichkeiten, so glauben wir jedenfalls, uns zu schaden. Nahrung ist sowohl Genuss als auch Gift. Die Lebensqualität und in gewissem Sinne auch die Qualität der Gesundheit hängen sehr von einem gesunden Gleichgewicht dieser Ansichten ab. Meinem Erachten nach hat sich die amerikanische Ober- und mittlere Oberschicht mit ihren exzessiven Bedenken um Körpergewicht, Kalorien, um mögliche Giftstoffe in der Nahrung und um die angemessene Diät zur Maximierung der Gesundheit zu sehr an diese Betrachtung der Nahrung als Gift gewöhnt. So wird für manche Person

jeder Bissen zum Konflikt. Viele Amerikaner, speziell Frauen, scheinen gewillt zu sein, das Essen, eines unserer größten Freuden, aufzugeben, um diesen Entscheidungskampf zwischen Genuss und Gift mit jedem Bissen nicht führen zu müssen. Das äußert sich weniger in dem rasanten Anstieg der Anorexie- und Bulimiefälle bei amerikanischen Frauen als durch ihre „normative Unzufriedenheit“ (ROZIN/SILBERSTEIN/STRIEGEL-MOORE, 1985) mit Gewicht, Körperbild, Essen und Nahrung. Daher sagten z. B. über 10 % der Frauen in einer kürzlich durchgeführten Studie unter Collegestudenten auf sechs Campi der USA aus, dass sie sich schämen würden, eine Tafel Schokolade in einem Geschäft zu kaufen. Über 30 % meinten, dass sie eine sichere und preiswerte Nahrungspille, die alle erforderlichen Nährstoffe enthalte, dem Essen vorziehen würden (ROZIN/CATANESE/BAUER, 1999). Diese amerikanische Phänomene äußern sich besonders bei Personen der oberen Mitte Ischicht und der Oberschicht und führen letztendlich dazu, die Klassenunterschiede zwischen den Amerikanern zu verschärfen. So schaffen wir uns sowohl eine Gesundheits- als auch eine Wohlstandsaristokratie (LEICHTER, 1997).

Mit diesem wenig erstrebenswertem Zustand im Hinterkopf, begann ich mit einigen Kollegen die Art und Weise, wie Nahrung im Leben funktioniert, in verschiedenen Teilen der USA und in einigen wenigen Ländern zu untersuchen (ROZIN/FISCHLER/IMADA/SARUBIN/WRZESNENIEWSKI, 1999; ROZIN/CATANESE/BAUER, 1999). Wir entwickelten eine kurze, zweiseitige Studie, die nach der Einstellung zu Nahrung, Essen, Diät und Gesundheit fragte. Die Studie zielte auf Collegestudenten und Erwachsene in vier Ländern: Flandern, Frankreich, Japan und die USA. Eine modifizierte Version wurde später Collegestudenten in den Einführungsklassen im Fach Psychologie an sechs amerikanischen Universitäten vorgelegt (University of California, Santa Barbara; Arizona State University; University of Houston; University of Wisconsin; Pennsylvania State University und University of Pennsylvania – die einzige private Schule dieser Auswahl) (ROZIN/CATANESE/BAUER, 1999). Ich möchte nun kurz dieses bisher unveröffentlichte Material zusammenfassen.

Die statistische Analyse der einzelnen Punkte offenbart, dass sie sich in Gruppen oder Faktoren zusammendrängen (in beiden Studien teilweise unterschiedlich). Der eine Aspekt bezog sich auf die Sorge um Gewicht und Kalorien (Diät etc.); der zweite befasste sich mit der Gesundheitsorientierung gegenüber Nahrungsmitteln (Essen von Nahrungsmitteln, aus denen Salz oder Fett entfernt wurde); der dritte Punkt beschäftigte sich mit der Einschätzung der Beziehung zwischen Diät und Gesundheit; ein vierter Punkt mit dem Stellenwert von Essen im Leben (Freude am Essen, Genießen von gutem Essen); der fünfte bezog sich auf schwerwiegende Reaktionen auf Nahrung wie z. B. Diät- oder Fitnessobsessionen und Erbrechen; der sechste mit der eigenen Einschätzung, ob man gesund esse; und der siebte Punkt mit dem mangelhaften Denken über Essen in Kategorien von entweder Nahrhaftigkeit/Gesundheit oder Genuss (z. B.: Wenn Sie an Pasta denken, denken Sie dann an Brot [Kohlenhydrate] oder Soße [kulinarisches, sinnliches Genießen von Essen] oder wenn Sie an gebratene Eier denken, denken Sie dann an Frühstück oder Cholesterin?).

Bei den meisten dieser Punkte legten die Franzosen im Vergleich zu den Amerikanern eine wesentlich stärker genussorientierte Einstellung an den Tag, wenn sie mit eher negativen Antwortmöglichkeiten konfrontiert wurden (ROZIN/FISCHLER et al., 1998). Der einzige Punkt, in dem kaum eine Differenz festzustellen war, war die Frage zur Einschätzung der Bedeutung von Nahrung für die Gesundheit. Im Allgemeinen antworteten die Japaner ähnlich wie die Franzosen, und die Japaner lagen irgendwo zwischen Franzosen und Amerikanern. In allen vier Kulturen zeigten sich Frauen stärker besorgt über Nahrung, während Männer mehr dem Nahrungsgenuss zugeneigt waren. Ironischerweise schätzten sich die befragten Franzosen gesünder ein als die Amerikaner, obwohl die Amerikaner das Volk der Erde ist, das sich am meisten Sorgen und Gedanken über Nahrung, Gesundheit und die Diätumstellung macht.

Ein anderer interessanter Unterschied zwischen Franzosen und Amerikanern wurde durch eine Analyse der medizinischen Praxis offengelegt (PAYER, 1988). Die französische Medizin sieht Krankheit in gewisser Weise als eine Form des inneren Ungleichgewichts an, als eine Schwäche, die man „Terrain“ nennt. Die amerikanische Medizin neigt eher dazu, die Ursache von Krankheiten in einem schädlichen äußeren Einfluss – z. B. von Bakterien oder Giften – zu sehen. Als Folge dieses Unter-

schieds werden in der amerikanischen Medizin mehr Antibiotika verschrieben, während die französischen Mediziner eher zu Ruhe, Urlaub oder einem Kuraufenthalt raten.

Die Untersuchungsdaten aus den sechs Regionen der Vereinigten Staaten waren sehr überraschend, da sich in keinem der Fragepunkte regionale Unterschiede feststellen ließen (ROZIN/CATANESE/BAUER, 1998). Die Kalifornier schienen nicht gesundheitsbewusster oder stärker über ihre Kost besorgt als die befragte Gruppe aus dem Mittleren Westen oder aus dem Osten. Auf der anderen Seite waren aber massive geschlechtsspezifische Unterschiede an allen Orten festzustellen, was die weithin bekannte Tatsache untermauerte, dass die Sorge um Diät und Gewicht bei Frauen sehr viel stärker ausgeprägt ist. Aber es war auch das weniger bekannte Phänomen zu beobachten, dass sich Frauen wesentlich stärker um Nahrung und Gesundheit kümmern als um das Körperbild und das Gewicht. Das Maß der Besorgnis von amerikanischen Frauen bezüglich Essen wird durch die oben schon erwähnte Verlegenheit, Schokolade zu kaufen oder die Bereitschaft, Essen für eine Nahrungsspielle aufzugeben, deutlich.

Die Einstellung der Amerikaner, die Nahrung im Vergleich zu den genussbezogenen Franzosen eher als Gift auffassen, führt wahrscheinlich zu der Popularität all jener Nahrung, die „gesünder“ gemacht wurde (wenig Fett, wenig Salz, keine Additive). Diese amerikanische Besorgnis, die sicherlich den Nahrungsgenuss reduziert und den Kostenaufwand für Nahrung in die Höhe treibt, bringt nicht die offensichtlichen Dividenden, die sie ursprünglich produzieren sollte. Die Lebenserwartung ist in Frankreich etwa gleich hoch wie in den Vereinigten Staaten (in der Tat in Frankreich sogar leicht höher) und die Rate kardiovaskulärer Krankheiten, die Hauptzielscheibe der diätetischen Veränderung, ist in Frankreich grundlegend niedriger. Die Franzosen essen fetter als die Amerikaner, haben einen höheren Cholesterinspiegel im Blut, kümmern sich nicht um eine gesunde Kost und weisen trotzdem eine um ein Drittel niedrigere Rate an kardiovaskulären Krankheiten auf – das ist das sogenannte „French Paradox“ (RENAUD/LOGERIL, 1992). Interessant ist, dass die Amerikaner und amerikanische Mediziner (speziell Medizinforscher) das „French Paradox“ entweder ignorieren oder davon zumindest irritiert sind – oder sie erklären es auf der Grundlage von Diätbegriffen. Am populärsten ist der Glaube an den schützenden Effekt von Rotwein oder Alkohol. Das mag schon auch ein Faktor sein, aber es ist besonders im Licht von Payers Analyse (1988) französischer und amerikanischer Medizin äußerst interessant, dass die amerikanischen Erklärungsmodelle das „French Paradox“ fast immer auf schützende Nahrungsmittel zurückführen, die die Franzosen angeblich essen. Man bedenke aber eine ganze Reihe von sehr wahrscheinlichen Alternativen, die selten, wenn überhaupt nur erwähnt werden:

- genetisch bedingte Unterschiede um Stoffwechsel
- der niedrigere Stressfaktor im Leben der Franzosen, speziell auch in Bezug auf Nahrung
- die Tatsache, dass die Franzosen weniger Kalorien pro Tag essen als die Amerikaner
- die Tatsache, dass die französische Kost wesentlich abwechslungsreicher ist (DREWNOWSKI u. a., 1996)
- die Wahrscheinlichkeit, dass die Franzosen sich mehr bewegen (vorwiegend durch Laufen und Fahrrad fahren)
- die Tatsache, dass die Franzosen langsamer essen und seltener snacken.

Es ist sehr schwer, aus der französischen Einstellung zum Essen und den Gesundheitsstatistiken Frankreichs nicht zu folgern, dass die Franzosen im Vergleich zu den Amerikanern etwas richtig machen. Die Wahl zwischen Essgenuss und einer langfristigen Gesundheit ist nicht annähernd so ausschließlich, wie es die Amerikaner glauben wollen.

Essen ist expansiv

Für nicht menschliche Tiere dienen Lebensmittel in erster Linie als eine Quelle der Nahrung. Daher ist das Nahrungssystem mit einem Genuss-Verdross-System verknüpft: So missfällt es, ohne Nahrung zu sein, und sie zu finden, verursacht Freude. Genau diese Freude trägt durch das Prinzip der Verstär-

kung dazu bei, Verhaltensweisen zu formen, so dass Handlungen, die zur Verfügbarkeit von Nahrung führen, häufiger werden.

Für Menschen ist der Ernährungsaspekt von Lebensmitteln nur einer von vielen. Diese Erweiterung der Nahrungsfunktionen wird durch eine kulturelle Parallele zu einem fundamentalen Prinzip der Evolution: Präadaption (oder Exadaption). Wie schon von Bock (1959) und Mayr (1960) formuliert, könnte Präadaption der Hauptgrund für größere Veränderungen in der biologischen Evolution sein. Die Grundvorstellung ist die, dass viele Innovationen eher die Wiederverwendung existierender als wirklich neuer Adaptionen mit einschließt. In gewisse Weise ist dies ähnlich wie die Unterscheidung zwischen genetischen Rekombinationen (wie Präadaptionen) und Mutationen. Eine Struktur, die für eine Funktion entwickelt wurde, übernimmt später auch andere Funktionen. Diese Veränderung kann in einem Verlust der ursprünglichen Funktionen enden, so wie z. B. die Kiefergelenkfügung der Reptilien in den Mittelohrknochen der Säugetiere umgeformt wurde. Das Ergebnis können aber auch Teilfunktionen sein. Ein besonders geeignetes Beispiel hierfür ist der menschliche Mund. Er entwickelte sich offensichtlich als ein Eß- und Atemorgan, mit Zähnen und einer Zunge, die der Nahrungsverarbeitung angepasst sind. Doch mit dem Auftreten von linguistischen Fähigkeiten erhält der Mund neue Funktionen als ein Sprechorgan. Die Zähne und die Zunge, die sich unter dem Selektionsdruck, Nahrung optimal zu verarbeiten, entwickelt haben, werden essentielle Mitspieler bei der sprachlichen Artikulation: Zähne und Zungen waren also „präadaptiert“ für die Sprache.

Die Umwandlung von Nahrung durch den Prozess der Präadaption erstreckt sich auf viele Gebiete. In der Küche wird Nahrung zu einer mannigfaltigen Symphonie von Geschmäckern und Erfahrungen: Sie wird zur Kunstform. Sozial gesehen wird Nahrung zum Zentrum der familiären Interaktion am Esstisch, sie wird zu einem Mittel, um anderen durch das Anbieten von Essen Gastfreundschaft zu gewähren. Und sie wird zum Hauptinstrument, um ethnische Identität und ethnische Besonderheit zu manifestieren. Das Teilen von Nahrung ist einer der ganz fundamentalen Möglichkeiten, zwischenmenschliche Intimität zu zeigen, zu schaffen und zu erhalten. Das Verweigern der Teilungshandlung drückt dagegen soziale Distanz aus. Dies wird besonders bei den Nahrungstransaktionen im hinduistischen Indien deutlich (APPADURAI, 1981). Wie dem auch sei, sogar in der amerikanischen Gesellschaft ist das Teilen von Nahrung eine starke Implikation von Beziehungen (MILLER/FISKE/ROZIN, 1998).

Die Speise wird zu einem moralischen Wesen, so dass das, was man isst, die Geschichte und die Vorbereitung der Nahrung, die man isst, und der Kontext, in dem die Nahrung verspeist wird, zu einer Aussage über den eigenen Wert wird. Die Gemeinschaft mit religiösen Wesen und die Reinhaltung des Körpers – in manchen Kulturen ein moralisches Anliegen – fallen dem Nahrungsbereich zu. Essen ist im hinduistischen Indien als ein „biomoralisches“ Wesen beschrieben worden (APPADURAI, 1981).

Schließlich wird Nahrung und speziell das Nahrungsvokabular auch metaphorisch benutzt, um andere Aspekte des Lebens zu beschreiben (LAKOFF/JOHNSON, 1980). In diesem eindeutigen Fall von Präadaption sagen wir z. B., dass X ein bitteres Leben gehabt hat, dass Y eine süße Person ist, und dass wir die Ideen von Z nicht schlucken oder verdauen können.

Die kulinarische, soziale, moralische und metaphorische Transformation von Nahrung macht sie zur Basis anderer Funktionen. Hiermit wird sich der Schlussteil dieses Beitrages befassen. Viele dieser Transformationen, besonders die im sozial-moralischen Bereich, sind von Kass in seinem Buch „The Hungry Soul“ (1994) ausführlich beschrieben worden. Der wahre Zweck dieses Buches ist aufzuzeigen, wie Nahrung in die zivilisatorische Struktur eingewoben ist. Der vollständige Titel des Buches (The Hungry Soul: Eating and the Perfection of Our Nature) fängt seinen Standpunkt gut ein. „Es ist also eine Frage des Aufstiegs: von der Natur zur menschlichen Natur und von hier zu der menschlichen Natur, die kulturell durch den Gerechten, dann den Adligen und dann den Heiligen verbrämt wird – doch es ist ein Aufstieg, der seinen Anfängen immer bewußt ist.“ Gedanken des Autors über die ganze zentrale Verbindung der menschlichen Nahrungsbeziehungen mit der menschlichen Zivilisation werden in folgenden Zitaten bzw. Paraphrasen seines Buches deutlich: Jetzt, da wir den Kannibalismus für die Menschheit mit einem Tabu belegt haben und Nahrung Fremden anbieten, „säen wir

die Samen der Gemeinschaft, indem wir zusammen das Brot brechen. ‚Company‘ (von com-, „zusammen“ und panis, „Brot“), also Gemeinschaft [Anm. d. Übers.], wird nun das Brot begleiten“ (S. 131). „Die Esssitten drücken sogar stärker Menschlichkeit aus als das, was man isst.“ Am Tisch sehen wir uns gegenseitig an, nicht das Essen. Und anders als Tiere essen wir nicht unsere Speisen vom Boden. Wir setzen uns hin und geben unsere Mobilität auf. „Unter dem Tisch“ ist das der Gegensatz zu einem aufrechten Benehmen (KASS, 1994).

In der eigentümlichen sozialen Situation des Nahrungsüberflusses in den modernen Kulturen des späten zwanzigsten Jahrhunderts wird der Nährwert der Lebensmittel für einige zu einer moralischen Frage. So wie in der Vergangenheit der Drogenkonsum einen unmoralischen Stellenwert bekommen hat, und so wie seit kurzem das Rauchen in den unmoralischen Bereich eindringt, so können wir auch den Beginn einer Moralisierung von nahrungsbezogener Maßlosigkeit beobachten (ROZIN, 1997). Es gibt einige neue Hinweise darauf, dass für viele amerikanische Collegestudenten der Konsum von Junk Food negative Implikationen hat (STEIN/NEMEROFF, 1995).

Der Prozess der Präadaption, der Export des Nahrungssystems in andere Bereiche, wird gut durch die kulturelle Evolution der Emotion des Ekels illustriert (ROZIN/HAIDT/McCAULEY, 1993; 1999; ROZIN et al., 1997). Man nimmt an, dass sich der Ekel aus dem System der Nahrungsablehnung von Säugetieren entwickelt hat. Eine Form, Ekel zu zeigen – das Aufreißen des Mundes – ist für viele Säugetiere eine charakteristische Reaktion auf schlecht schmeckende Nahrung. In unserer anfänglichen Charakterisierung von Ekel haben wir diese Emotion als ein System der Nahrungsablehnung dargestellt, das nicht auf den sensorischen Aspekten von Nahrung, sondern auf dem Wissen über ihre Natur oder ihren Ursprung aufbaut. So sind Würmer aufgrund dessen, was sie sind, ekelerregend, nicht aufgrund dessen, wie sie vielleicht schmecken mögen. Daher ist Widerlichkeit der Kern des Ekels. Angyl (1943) zufolge, einem Psychoanalytiker, der einen ertragreichen Beitrag über Ekel verfasst hat, definieren wir Ekel als eine „Angst vor der oralen Einverleibung eines widerlichen Objekts“ (ROZIN/FALLON, 1987). Diese widerlichen Objekte, wie z. B. Würmer, Kakerlaken, verrottetes Fleisch etc. sind so negativ, dass sie eine verunreinigende Wirkung haben: wenn sie mit etwas Essbarem in Kontakt kommen, wird dieses unessbar (ROZIN/FALLON, 1987). Wir haben diese Eigenschaft in unsere Definition von ekelerregenden Objekten integriert. Und diese Eigenschaft grenzt Ekel präzise von Ablehnung ab, die auf sensorischer Basis geschieht (Widerwille), denn unangenehm schmeckende Nahrung ist in der Regel nicht verunreinigt.

Unser Gefühl, dass Ekel in seinem Kern eine Emotion ist, die auf der Nahrung basiert, wird durch die Interpretationen anderer Gefühlsforscher, einschließlich Darwins (1965), bestätigt. Der Beweis für den Ursprung aus dem Nahrungsbereich umschließt den Begriff selbst (Ekel entspricht unangenehmen Geschmack), den Gesichtsausdruck, der entweder das orale Ausspucken oder die Schließung der oronasalen Öffnungen umfasst, und das deutliche Anzeichen von Ekel, Übelkeit. Übelkeit ist ein Gefühl, das speziell dazu dient, vom Essen abzuhalten. Miller (1997) ist in seiner reichhaltigen Analyse über die Natur des Ekels von seinem Ursprung im Nahrungsmittelbereich jedoch nicht überzeugt.

Für den erwachsenen Menschen ist der Bereich des Wortes „Ekel“ und auch das Ekelgefühl viel weiter gefasst. Unsere Analyse der Ekelauslöser legt nahe, dass viele nicht nahrungsbezogene Auslöser in die Kategorie jener Eigenschaften fallen, die den Menschen und den Tieren gemeinsam sind: die Produktion von Exkrementen, Sex, speziell mit ungeeigneten Partnern, Blut oder jegliche Indikation, dass wir ein modriges Innenleben besitzen sowie nicht zuletzt der Tod (ROZIN/HAIDT/McCAULEY, 1993, 1999; HAITD/McCAULEY/ROZIN, 1994). In Übereinstimmung mit der häufigen Beobachtung, dass Menschen aller Kulturen versuchen, sich von den Tieren zu unterscheiden, kann Ekel als eine Form der Verneinung unseres animalischen Wesens verstanden werden, also eine Abwendung von tierischen Eigenschaften bzw. von Erinnerungszeichen, dass wir Tiere sind. Diejenige Eigenschaft der Tiere, die für den Menschen am bedrohendsten ist, ist die Sterblichkeit. Wie Becker (1957) verstehen wir Sterblichkeit als das große Dilemma des menschlichen Lebens und sehen Ekel als eine Möglichkeit, die Besorgnis über den Tod zu unterdrücken, indem der Ekel uns veranlasst, vor dem

Kontakt mit dem Tod und ganz allgemein vor Merkmalen unserer tierischen Herkunft zurückzusehen.

Wir werden von der Zentralität der Todesvermeidung für den Ekel durch zwei Beobachtungen überzeugt. Zum einen löst prinzipiell der Geruch der Verwesung, d. h. des Todes, Ekel aus. Zum anderen lassen Ergebnisse von psychometrischen Analysen unserer Ekelskala (HAIDT/McCAULEY/ROZIN, 1994) vermuten, dass todesbezogene Dinge zu den am besten vorhersagbaren Bestandteilen unseres Ekelsempfindens gehören. Unser Verständnis der Ablehnung unserer tierischen Natur als ein zentraler Teil des Ekels ist sehr kongruent mit Millers Analyse (1997) in „The Anatomy of Disgust“.

Es gibt noch zwei andere Kategorien von Ekelauslösern, die nicht mit unserer tierischen Natur verwandt zu sein scheinen. Die eine ist der zwischenmenschliche Ekel, ausgelöst durch engen Kontakt mit Personen, die nicht unsere Verwandten und Freunde sind. Zwischenmenschlicher Ekel erklärt, warum viele Leute keine gebrauchte Kleidung tragen oder kein Essen teilen wollen oder eine Vielzahl von gebrauchten Produkten nicht kaufen wollen. Er ist außerdem die Basis für die Essregeln der Hindus, die für die Erhaltung des Kastensystems von fundamentaler Bedeutung sind. Nahrung, die von Menschen einer niederen Kaste zubereitet wurde, enthält ihre Essenz, und wird daher eine verschmutzende oder verunreinigende Wirkung haben, wenn sie von Personen höherer Kasten verspeist wird.

Die letzte Kategorie des Ekels ist das, was wir Moral nennen. Ekel wird zu einem Indikator für moralische Missbilligung, so z. B. wenn wir sagen, dass X seine Frau ekelhaft behandelt. Im Allgemeinen legt unsere Untersuchung dieses Sprachgebrauchs in einigen Sprachen nahe, dass der unmoralische Akt, der als ekelhaft bezeichnet wird, in der Regel auch physische Aktionen mit einschließt, etwa Mord oder Vergewaltigung – im Gegensatz zu den eher „mental“ Verbrechen wie Schwindeln (ROZIN/HAIDT/McCAULEY, 1993; 1999; HAIDT/McCAULEY/ROZIN/IMADA, 1995). Es scheint zwei Entwicklungsstränge zu geben, innerhalb derer in der kulturellen Evolution oder in der individuellen Entwicklung der Ekel tierischer Natur in moralischen Ekel ausgeweitet wird. Durch den einen Entwicklungsstrang wird der Begriff und der Sinn von Ekel vom körperbezogenen Bereich auf jegliche widerliche Situation verallgemeinert, was moralische Verletzungen wie z. B. Rechtsanwälte, die Unfallopfer als Klienten zu gewinnen suchen, oder Briefdiebstahl umfasst. Innerhalb des zweiten Entwicklungsstrangs nehmen einige der normalen Ekelauslöser dann moralische Eigenschaften an, wenn eine Kultur einen ekelerregenden oder schmutzigen Akt als unmoralisch erachtet. So ist, wie Haidt, Koller und Dias (1993) gezeigt haben, das Essen von überfahrenen Hunden für fast jeden ekelerregend, aber nur für einige wenige unmoralisch. Gebildete Personen der westlichen Welt tendieren dazu, den Begriff „unmoralisch“ auf Handlungen zu beschränken, die anderen Personen Schaden zufügen. Diese Definition schließt das Essen von überfahrenen Hunden also nicht mit ein. Auf der anderen Seite glauben viele Völker der Erde, dass die Reinhaltung des Körpers eine moralische Pflicht sei. Diese Ansicht ist für indische Hindus charakteristisch, ein wichtiger Zug ihres Moralsystems ist die Göttlichkeit und Reinheit. Anders als in westlichen Systemen, in denen sich Unmoralität auf Handlungen fokussiert, die anderen schaden, sind im hinduistischen Indien auch Akte der Respektlosigkeit oder der Unreinheit unmoralisch. Shweder und seine Kollegen (1997) haben dieses an der Reinheit orientierte Moralsystem den theologisch-göttlichen Moralkodex genannt. Wir haben anhand von unterstützenden Datenmaterial die These aufgestellt, dass das Gefühl des Ekels eine spezielle Verbindung zum theologisch-göttlichen Moralkodex besitzt (ROZIN/LOWERY/IMADA/ HAIDT, 1999).

Die Bandbreite von Ekelauslösern variiert von Kultur zu Kultur. Wir nehmen an, dass in den Vereinigten Staaten sich der Ekel auf Essen, tierische Natur und zwischenmenschliche Auslöser fokussiert, wohingegen es sich im hinduistischen Indien weiter von seinen Ursprüngen hin zum Kernbereich von zwischenmenschlichen und moralischen Bereichen verdichtet hat. Das Gefühl der Ansteckung (Verseuchung) als eine Eigenschaft des Ekels zeigt eine weite Streuung von Auslösern, von Körperprodukten bis hin zu moralischen Vergehen.

Die kulturelle Evolution des Ekels verläuft vielleicht parallel zur Entwicklung des Ekels, obwohl es zu diesem Punkt wenig Datenmaterial gibt. Wirklicher nahrungsbezogener Ekel (einschließlich des Ekels vor Körperprodukten) scheint sich zuerst zu entwickeln, und in seiner vollständigen Form ca.

im Alter zwischen vier und sieben Jahren eminent zu sein; dann also, wenn man zum ersten Mal die Folgen der Verunreinigung erkennen lernt.

Essen, Etikette und Finesse

Die Diskussion über die weit vom Nahrungsbereich entfernte Verfeinerung des Ekels lässt ihn eher als einen Beschützer der Seele als des Körpers erscheinen – aus dem Mund direkt in die Seele. Ekel wird in vielerlei Hinsicht eine zivilisatorische Emotion, insofern, als dass der Prozess der Zivilisation eine Unterscheidung zwischen Mensch und Tier entwickelt. So wird Ekel zu einem besonderen Gefühl. Norbert Elias (1939/1978) fasst diese Situation in seiner Geschichte der Sitten des mittelalterlichen Europas wie folgt zusammen: „[...] Menschen versuchen im Lauf der zivilisatorischen Entwicklung jegliche Regung zu unterdrücken, die sie an ihr animalisches Wesen erinnert (S. 120). Oder wie es Leon Kass ausdrückt: „Eine hässliche Handlung wird durch graziöse Gesten und taktvolle Rede beschönigt. Eine brutale und zerstörerische Handlung wird durch vollendete Sitten gezähmt, so dass ihr destruktives Wesen nicht so sehr in den Vordergrund tritt. Eine Handlung, die Lebensformen deformiert und auflöst, wird durch den menschlichen Intellekt formalisiert“ (S. 154).

Der Vorgang des Essen stellt eine unserer fundamentalsten biologischen Funktionen zur Schau. Der geöffnete Mund ist die einzige Möglichkeit für andere Personen, in unseren Körper zu schauen. Dies ist wahrlich kein angenehmer Anblick, erst recht, wenn wir einen feuchten Nahrungsbrei kauen. Und doch schauen wir im Gegensatz zu den sehr intimen Handlungen wie Sex oder Exkretion direkt in das Gesicht dessen, der isst, und öffnen sogar unseren Mund, um zu sprechen. Das Essen am Tisch ist die höchste Herausforderung, wie Kass betont. Die Herausforderung liegt darin, den anderen in einer potentiell sehr widerlichen Situation nicht anzuekeln. Kass unterstreicht, dass das richtige Benehmen am Tisch die Achtung vor dem Gegenüber ausdrückt. Es ist ein Weg, den anderen durch unsere Nahrungsaufnahme, unsere feuchte und unschöne Umwandlung von identifizierbaren Formen in eine widerliche Masse nicht abzustößen. Seine – schon erwähnte – „Regel“ lautet: „Man sollte niemandem unfreiwillige Einblicke in die eigene Verdauung geben“ (S. 152).

Ende

Ich habe versucht, die vielfältigen Funktionen von Nahrung im menschlichen Dasein aufzuzeigen, was mir durch das Buch „The Hungry Soul“ von Leon Kass wesentlich erleichtert wurde. Gleichzeitig habe ich alles gesagt, zumal mir die E-Alliterationen ausgehen. Das größte Problem, um Menschen und ihre Beziehung zu Nahrung zu verstehen, ist zu erkunden, wie Menschen im Westen und Osten dazu kommen, potentielle Nahrung in lecker und ekelhaft einzuteilen.

(Aus dem Englischen von Friederike Busse)

Auswahlbibliographie

- ANGUYL, A.: Disgust and Related Aversions, *Journal of Abnormal and Social Psychology* 36, 1941, 393-412.
 APPADURAI, A.: GastroPolitics in Hindu South Asia, *American Ethnologist* 8, 1981, 494-511.
 BECKER, E.: *The Denial of Death*, New York 1973.
 BOCK, W.J.: Preadaptation and Multiple Evolutionary Pathways, *Evolution* 13, 1959, 194-211.
 DARWIN, C.R.: *The Expression of the Emotions in Man and Animals*, Chicago 1965.
 DIAMOND, J.: *Guns, Germs, and Steel*, New York 1996.
 DREWNOWSKI, A./HENDERSON, S.A./SHORE, A.B./FISCHLER, C./PREZIOSI, P./HERCBERG, S.: Diet Quality and Dietary Diversity in France: Implications for the French Paradox, *Journal of the American Dietetic Association* 96, 1996, 663-669.
 ELIAS, N.: *The History of Manners*, Vol. 1: *The Civilizing Process*, transl. by Jephcott, E., New York 1978.
 HAIDT, J./KOLLER, S./DIAS, M.: Affect, Culture, and Morality, of Is It Wrong to Eat Your Dog? *Journal of Personality and Social Psychology* 65, 1993, 613-628.
 HAIDT, J./McCAULEY, C.R./ROZIN, P.: A Scale to Measure Disgust Sensitivity, *Personality and Individual Differences* 16, 1994, 701-713.
 HAIDT, J./ROZIN, P./McCAULEY, C.R./IMADA, S.: Body, Psyche, and Culture: The Relationship Between Disgust and Morality, *Psychology and Developing Societies* 9, 1997, 107-131.

- KASS, L.: *The Hungry Soul. Eating and the Perfection of Our Nature*, New York 1994.
- LAKOFF, G./JOHNSON, M.: *Metaphors We Live By*, Chicago 1980.
- LEICHTER, H.M.: Lifestyle Correctness and the New Secular Morality, in: BRANDT, A./ROZIN, P. (Eds.) *Morality and Health*, New York 1997, 359-378.
- MAYR, E.: The Emergence of Evolutionary Novelties, in: TAX, S. (Ed.) *Evolution after Darwin, Vol. 1: The Evolution of Life*, Chicago 1960, 349-380.
- MILLER, L.F./FISKE, A./ROZIN, P.: The Social Meaning of Sharing Food in the United States, *European Journal of Social Psychology* 28, 1998, 432-436.
- MILLER, W.I.: *The Anatomy of Disgust*, Cambridge, MA 1997.
- NEMEROFF, C./ROZIN, P.: You Are What You Eat: Applying the Demand: Free „impressions“ Technique to an Unacknowledged Belief, *Ethos. The Journal of Psychological Anthropology* 17, 1989, 50-69.
- PAYER, L.: *Medicine and Culture*, New York 1988.
- RENAUD, S./LOGERIL, M. de: Wine, Alcohol, Platelets, and the French Paradox for Coronary Heart Disease, *Lancet* 339, 1992, 1523-1526.
- RODIN, J./SILBERSTEIN, L.R./STRIEGL-MOORE, R.H.: Women and weight: A Normative Discontent, in: SONDEREGGER, T.B. (Ed.) *Nebraska Symposium on Motivation, Vol. 32: Psychology and Gender*, Lincoln 1985.
- ROZIN, P.: The Selection of Food by Rats, Humans and Other Animals, in: ROSENBLATT, J./HINDE, R.A./BEER, C./SHAW, E. (Eds.) *Advances in the Study of Behavior, Vol. 6*, New York 1976, 21-76.
- ROZIN, P.: Family Resemblance in Food and Other Domains: The Family Paradox and the Role of Parental Congruence, *Appetite* 16, 1991, 93-102.
- ROZIN, P.: Moralization, in: BRANDT, A./ROZIN, P. (Eds.) *Morality and Health*, New York 1991, 379-401.
- ROZIN, P./ASHMORE, M.B./MARKWITH, M.: Lay American Conceptions of Nutrition: Dose Insensitivity, Categorical Thinking, Contagion, and the Monotonic Mind, *Health Psychology* 15, 1996, 438-447.
- ROZIN, P./CATANESE, D./BAUER, R.: Food as a Pleasure and Food as Poison: Food Attitudes and Beliefs in Both Genders of College Students in Four Regions of the United States, o. O. 1999 (Ms.).
- ROZIN, P./FALLON, A.E.: A Perspective on Disgust, *Psychological Review* 94, 1987, 23-41.
- ROZIN, P./FISCHLER, C./IMADA, S./SARUBIN, A./WRZESNIEWSKI, A.: Attitudes to Food and the Role of Food in Life in the U.S.A., Japan, Flemish Belgium and France: Possible Implications for the Diet-Health Debate, *Appetite* 33, 1999, 163-180.
- ROZIN, P./HAIDT, J./McCAULEY, C.R.: Disgust, in: LEWIS, J./HAVILAND, J. (Eds.) *Handbook of Emotions*, New York 1993, 575-594.
- ROZIN, P./HAIDT, J./McCAULEY, C.R.: Disgust, in: LEWIS, J./HAVILAND, J. (Eds.) *Handbook of Emotions*, New York 1999, 219-234.
- ROZIN, P./HAIDT, J./McCAULEY, C.R./IMADA, S.: Disgust. Preadaptation and the Cultural Evolution of a Food-based Emotion, in: MACBETH, H.M. (Ed.) *Food Preferences and Taste: Continuity and Change*, Providence/Oxford 1997, 65-82.
- ROZIN, P./LOWERY, L./IMADA, S./HAIDT, J.: The CAD Triad Hypothesis: A Mapping Between Three Other-Directed Moral Emotions (Contempt, Anger, Disgust) and Three Moral Codes (Community, Autonomy, Divinity), *Journal of Personality and Social Psychology* 76, 1999, 574-586.
- ROZIN, P./NEMEROFF, C./HOROWITZ, M./GORDON, B./VOET, W.: The Borders of the Self: Contamination Sensitivity and Potency of the Mouth, Other Apertures and Body Parts, *Journal of Research in Personality* 29, 1995, 318-340.
- ROZIN, P./SCHULKIN, J.: Food Selection, in: STRICKER, E.M. (Ed.) *Handbook of Behavioral Neurobiology, Vol. 10*. New York 1990, 297-328.
- SAMUELSON, R.J. (Ed.): *The Economist Book of Vital World Statistics*, New York 1990.
- SHWEDER, R.A./MUCH, N.C./MAHAPATRA, M./PARK, L.: The “Big Three” of Morality (Autonomy, Community, Divinity) and the “Big Three” Explanations of Suffering, in: BRANDT, A./ROZIN, P. (Eds.) *Morality and Health*, New York 1997, 119-169.
- STEIN, R.L./NEMEROFF, C.J.: Moral Overtones of Food: Judgements of Others Based on What They Eat, *Personality and Social Psychology Bulletin* 21, 1995, 480-490.

Ernährung und Geschlecht Umriss einer theoretischen Herausforderung

Monika Setzwein

Der Themenkatalog, der sich unter der Überschrift *Ernährung und Geschlecht* aufmachen lässt, ist imposant: Das kollektive Diätverhalten von Mittelschichtfrauen in westlichen Wohlstandsgesellschaften, die Auswirkungen der geschlechtlichen Arbeitsteilung und veränderter Haushaltsstrukturen auf die Ernährungsgewohnheiten, die überwiegend weibliche Seite materieller Ernährungsarmut, die Bedeutung von Frauen im Kontext der globalen Nahrungssicherung, die Errichtung von Essstabus auf der Grundlage sexueller Ideologien oder die Ungleichverteilung von Essstörungen zwischen den Geschlechtern benennen nur einige mögliche Fährten, die wissenschaftlich verfolgt werden.

Angesichts der atemberaubenden Fülle möglicher Fragestellungen wenden sich die folgenden Überlegungen nur einem kleinen Ausschnitt der Verhältnisse von Ernährung und Geschlecht zu – dies aber unter einem Blickwinkel, der bislang nur wenig Beachtung gefunden hat. Ziel ist es nicht, einen weiteren empirischen Beleg für die Geschlechterdifferenz in punkto Ernährung beizubringen, vielmehr versteht sich der folgende Beitrag als Plädoyer für eine stärkere *Theoretisierung* des Zusammenhangs von Ernährung und Geschlecht. Aus soziologischer Perspektive werden Anschlussstellen aufgezeigt, die gewinnverdächtig sind – und zwar für die Ernährungssoziologie ebenso wie für die Geschlechterforschung.

Ernährungsforschung als Geschlechterforschung?

Was diese Frage überhaupt erst möglich macht, ist die Entlassung der Ernährung aus dem einseitigen Zugriff naturwissenschaftlicher Betrachtungsweisen in den Zuständigkeitsbereich der Kultur- und Sozialwissenschaften. So lange die Ernährung den Medizin- und Biowissenschaften mit ihren scheinbar objektiven (will heißen: kulturunabhängigen) Parametern zugeschlagen blieb, verharrten die Ernährungswissenschaften in der Konzentration auf die physiologischen Funktionen der Ernährung. Diese Lücke wird seit nunmehr drei Jahrzehnten, in den letzten Jahren mit verstärkter Kraft und erhöhtem Tempo, geschlossen. Kultur ist, wie uns historische und interkulturelle Kontingenzerfahrungen lehren, keinesfalls durch Natur determiniert. Umgekehrt ist statt dessen davon auszugehen, dass oftmals „natürliche“ Tatsachen kulturellen und sozialen Übereinkünften folgen. Insofern können Praktiken der Ernährung nicht einfach als Antworten auf an sich „natürliche“ Bedürfnisse gelesen werden, sondern müssen, da sie als soziokulturelle Gegebenheiten eigenen Gesetzmäßigkeiten und Dynamiken folgen, in eigenständigen Kategorien analysiert werden. Dies trifft auch und ganz besonders auf den Zusammenhang von Ernährung und Geschlecht zu. Von einer naturwissenschaftlich orientierten Warte aus erscheint das Geschlecht lediglich als unabhängige Variable, an welcher sich beispielsweise Unterschiede in der Nahrungsauswahl, der Gesundheitsorientierung oder der Nahrungszufuhr dokumentieren lassen. Über ein deskriptives Niveau reichen derlei Erhebungen zumeist aber nicht hinaus. Ernährungsforschung als Geschlechterforschung zu betreiben, hieße dagegen, genuin sozial- und kulturwissenschaftliche Fragen an die empirisch produzierten Korrelationen heranzutragen und die Ernährung ebenso wie das Geschlecht als *soziale* Qualitäten zu behandeln.

Einer systematischen Erschließung des Forschungsfeldes Ernährung und Geschlecht widmen sich nur ganz vereinzelte Arbeiten, ebenso gibt es meines Wissens bislang keinen Versuch einer Zusammenschau der in diesem Bereich bereits herausgearbeiteten Befunde. Geschlechtsbezogene Unterschiede im Ernährungsverhalten werden meist nur am Wegesrand thematisch anders gelagerter Fragen gestreift und dann in wenigen Absätzen abgehandelt. Eine Ausnahme stellt hierbei lediglich das wissenschaftliche Interesse an Essstörungen und der Verbreitung von Diätpraktiken dar, bei denen das Geschlecht im Zentrum der Betrachtungen steht. In der jüngsten Vergangenheit mehren sich vor allem

im angelsächsischen und skandinavischen Raum empirische Studien über Geschlechterdifferenzen in den Ernährungsgewohnheiten. Meist geht es dabei um die Untersuchung spezieller Teilbereiche wie etwa den Verzehr von Süßigkeiten, die Einstellung zu gesunder Ernährung oder den Einfluss des Familienstandes auf die Ernährungsweise. Viele dieser Erhebungen haben allerdings nur explorativen Charakter, da sie sich häufig auf sehr kleine Stichproben stützen.

In der Mehrzahl reproduzieren die vorliegenden empirischen Studien inzwischen bekannte und hinreichend belegte Zusammenhänge: In den westlichen Gesellschaften ernähren sich Frauen der Tendenz nach gesünder als der männliche Teil der Bevölkerung¹, was sich vornehmlich am höheren Verzehr von Obst und Gemüse, Milchprodukten, Vollwert- und Diätwaren sowie an der geringeren Aufnahme von Alkohol und tierischen Fetten ablesen lässt.² Frauen verfügen außerdem eher über ein besseres Ernährungswissen als Männer und beurteilen die Bedeutung der Ernährung für die gesundheitliche Verfassung deutlich höher (vgl. SALTONSTALL, 1993). Zudem sind schichtspezifische Effekte beobachtbar, die sich unter anderem darin manifestieren, dass die Ernährung von Frauen der gehobenen Mittelschicht stärker mit den Ernährungsempfehlungen im Einklang steht, als dies bei den Essgewohnheiten von Frauen aus der Arbeiterschicht der Fall ist (vgl. HUPKENS/KNIBBE/DROP, 1997). Es gibt aber auch Hinweise darauf, dass das Verzehrverhalten von Frauen insgesamt weniger mit sozioökonomischen Variablen korreliert als das der Männer, und zwar sowohl im Hinblick auf den Verzehr bestimmter Nahrungsmittel als auch hinsichtlich der Einstellung zu gesunder Ernährung (vgl. FAGERLI/WANDEL, 1999).

Ansätze, die darum bemüht sind, eine umfassendere Interpretation zu bieten und aufzuzeigen, in welcher Weise das Ernährungsverhalten mit der sozialen Ordnung des Geschlechterverhältnisses verbunden ist, sind dagegen selten. Ein Klassiker ist in dieser Hinsicht die qualitativ angelegte Studie von Nickie Charles und Marion Kerr, die Anfang der 80er Jahre 200 Mütter von Kleinkindern zu den Ernährungsgewohnheiten innerhalb ihrer Familien interviewten (CHARLES/KERR, 1988). Die beiden Wissenschaftlerinnen legen vielfältige Bezüge offen und demonstrieren, wie patriarchale Familienstrukturen durch die vorherrschenden Esspraktiken reproduziert werden. Die männliche Dominanz findet sich demnach nicht nur in der Entscheidungsmacht bei der Nahrungsauswahl wieder (gekocht wird größtenteils nach dem Geschmack der Männer), sondern wird auch durch die hierarchische Verteilung des Essens am Tisch und den Verzehr statushöherer Speisen und Getränke, insbesondere rotes Fleisch und Alkohol, repräsentiert.

Die Arbeit von Charles und Kerr hebt sich, obwohl manches Ergebnis heute veraltet sein mag, noch immer vom Gros der vorliegenden Forschungen ab. Dies ist vor allem darin begründet, dass die Autorinnen die soziale Funktion der Ernährung in den Vordergrund rücken und das Thema zentral von der Kategorie Geschlecht her konzeptualisieren. Dennoch sind an dieser Stelle Weiterentwicklungen und Vertiefungen nötig, welche das Geschlecht als *theoretischen* Anknüpfungspunkt (und nicht nur empirische Variable) für die Ernährungsforschung, vor allem die Ernährungssoziologie, erschließen. Erst wenn das Geschlecht nicht mehr als gegebene Konstante, als *Eigenschaft von Personen*, behandelt wird, sondern als soziales Klassifikationsphänomen und *Merkmal der Sozialorganisation* von Gesellschaften (vgl. HIRSCHAUER, 1994), das in sozialen Prozessen erst hergestellt werden muss, kann eine konsequent soziologische Deutung des Zusammenhangs von Ernährung und Geschlecht eingelöst werden. Gleich zwei weiße Flecken auf der Forschungslandkarte ließen sich mit einem solchen Vorgehen kolorieren: die weitgehende Verbannung der Analysekategorie Geschlecht aus dem Gesichtskreis der Ernährungssoziologie und die Unentdecktheit der Ernährung in der Geschlechterforschung. Wo es für letztere ein neues Thema und somit einen weiteren Anwendungsbereich auszuspähen gibt, liegt der Gewinn der vorgeschlagenen Verbindung für erstere im Theorieangebot. Als junge Disziplin,

¹ Die Bezeichnung einer Ernährungsweise als „gesund“ ist freilich abhängig von sozialen und kulturellen Standards und unterliegt damit auch Wandlungsprozessen. Eine allgemeingültige „gesunde Ernährung“ kann es daher nicht geben. An dieser Stelle wird auf die zur Zeit gültigen Normen der Ernährungswissenschaft rekurriert, der in diesem Bereich die Definitionsmacht zufällt.

² Für die Bundesrepublik lässt sich dies z. B. an den für die Nationale Verzehrsstudie erhobenen Daten nachvollziehen (vgl. HESEKER, Helmut et al.: Lebensmittel- und Nährstoffaufnahme Erwachsener in der Bundesrepublik Deutschland, Niederkleyn 1994 (VERA-Schriftenreihe, Bd. III)).

die sich gegenwärtig erfolgreich den Weg ihrer akademischen Etablierung bahnt, bedarf die Ernährungssoziologie neben einer Fokuserweiterung ihrer empirischen Forschungsfelder vor allem einer weiterführenden Theoretisierung ihres Gegenstandes. Mit den Ansätzen der sozialwissenschaftlichen Geschlechterforschung bzw. der Rekonstruktion soziologischer Theorien auf die Kategorie Geschlecht sind potentielle Achsen der Theoriebildung gegeben, die bislang nur wenig nutzbar gemacht wurden.

Denkachsen für die Ernährungssoziologie

Es wurde schon angedeutet: So wie es sich beim Essen und Trinken nicht allein um physiologische Akte, sondern um kulturelle und soziale Tatsachen handelt, so lässt sich auch die „Naturgegebenheit“ der Geschlechterdifferenz plausibel bestreiten. Das zweigeschlechtliche Ordnungsmuster erscheint so selbstverständlich und qua Biologie legitimiert, dass ein Anzweifeln seiner Richtigkeit und Rechtmäßigkeit (nicht nur) im Alltagsverständnis zunächst zur Absurdität gerät. Als „unquestionable axiom“ (KESSLER/McKENNA, 1985, 4) ist das Geschlecht immer wirksam, und bei einer Begegnung mit anderen Menschen ist die Unterscheidung weiblich/männlich vermutlich die erste, die wir treffen. Wir wissen schließlich, dass es männliche und weibliche Menschen gibt, und zwar *nur* männliche und weibliche, und dass eine Person *entweder* männlich *oder* weiblich sein muss. Entfremdet man sich das Vertraute aber, beispielsweise durch Seitenblicke auf andere Kulturen und Rückblicke in die Geschichte, verliert die Ausgestaltung der Geschlechterdifferenz ihren scheinbar zwangsläufigen Charakter. Exemplarisch angeführt seien in diesem Kontext nur die Institutionalisierung eines dritten Geschlechts (*berdache, nadle*) in vielen indianischen Gesellschaften Nordamerikas oder das Beispiel einiger Gesellschaften, in denen Teile der Population zeitweise unklassifiziert bleiben wie u. a. in Neu-Guinea. Besondere Beachtung verdient der historische Wandel in den Auffassungen über die physiologischen Geschlechtsunterschiede: Bis ins 18. Jahrhundert hinein dominierte in der anatomischen Lehre des Abendlandes die Vorstellung, dass Frauen und Männer über die gleichen, lediglich unterschiedlich (innen/außen) angeordneten Geschlechtsorgane verfügen. Das *Ein-Geschlecht-Modell*, das den Mann als Grundtypus und die Frau als graduelle Abstufung desselben betrachtete, wurde in der Renaissance durch Leichensektionen wissenschaftlich bewiesen. Erst im Zuge der Aufklärung, mit dem Aufbruch traditionaler Ordnungen, wurde verstärkt versucht, die sozialen Unterschiede zwischen den Geschlechtern an biologischen Parametern festzumachen. An die Stelle der vertikalen Versionen des Gleichen trat der uns vertraute horizontale, inkommensurable Gegensatz des *Zwei-Geschlechter-Modells* (vgl. LAQUEUR, 1992). Aufgrund der Physiologie, die zur Erklärung und Begründung der Sortierung von Menschen angeführt wird, drängt sich die Zwei-Klassen-Gesellschaft nicht ohne weiteres auf (vgl. TYRELL, 1986). Im Gegenteil lässt sich argumentieren, dass die Unterscheidung zweier Geschlechter anhand der Körper ein Wissen um die Geschlechterdifferenz schon voraussetzt.³

In der neueren Geschlechterforschung wird vor dem Hintergrund der zerstreuten Sicherheit „natürlicher“ Geschlechtsunterschiede seit einiger Zeit die *soziale Konstruktion* des Geschlechts diskutiert. Interaktionstheoretische Ansätze betonen, dass das Geschlecht eine Darstellungs- und Interpretationsleistung ist, die im sozialen Miteinander erbracht werden muss. In einer nach dem Prinzip der Zweigeschlechtlichkeit organisierten Gesellschaft unterliegen alle Individuen dem Zwang, sich zu einem der beiden Geschlechter zu bekennen und ihre Geschlechtlichkeit entsprechend auszudrücken und (möglichst eindeutig) darzustellen. In sozialen Interaktionen findet ein *doing gender* (vgl. WEST/ZIMMERMANN, 1991) statt, welches das kulturelle System der Zweigeschlechtlichkeit ständig reproduziert und bestätigt. Dabei wird nicht nur das eigene Verhalten am binär codierten Raster ausgerichtet, auch die anderen werden durch die zweigeschlechtliche Brille betrachtet und ihre Verhaltensweisen demgemäß eingeordnet und interpretiert. Die Vorstellung einer interaktiven Konstruktion von

³ In diese Richtung weisen auch aktuelle Befunde aus der Humanbiologie, die zeigen, dass die Geschlechterdualität in Form klar geschiedener Alternativen durchaus angezweifelt werden kann und das Modell eines *Geschlechterkontinuums* möglicherweise passender wäre (vgl. CHRISTIANSEN, Kerrin: Biologische Grundlagen der Geschlechterdifferenz, in: PASERO, Ursula/BRAUN, Friederike (Hg.): Konstruktion von Geschlecht, Pfaffenweiler 1995, 13-28).

Geschlechtlichkeit führt auf die Annahme, dass Individuen nicht passiv von Verhältnissen der Dominanz und Subordination vereinnahmt werden, sondern sich aktiv in diese Strukturen einarbeiten – und darin gleichzeitig Basis und Effekt des zweigeschlechtlichen Systems bereitstellen.

Die Grenzen des interaktionistischen Ansatzes liegen allerdings dort, wo die Reflexion gesellschaftlicher Machtstrukturen zu beginnen hat. Keinesfalls ist die Herstellung der Geschlechterdifferenz beliebiger Natur, vielmehr besitzt sie ein überaus hohes Maß an sozialer Verbindlichkeit und Rigidität, und die hierarchische Ordnung, welche sie begründet, ist trotz nachhaltiger sozialer Wandlungsprozesse in allen Lebensbereichen überaus wirksam. Deshalb soll an dieser Stelle eine zweite Denkachse vorgeschlagen werden, welche die Frage nach den Machtverhältnissen in den Blick nimmt.

Mit traditionellen Machtbegriffen lässt sich über die Konstatierung von institutionen- oder personen gebundenen, repressiven Verhältnissen der Über- und Unterordnung nicht hinauskommen. Als ergänzende und weiterführende theoretische Basis bietet sich daher die Machtanalytik Michel Foucaults an. Foucault begreift Macht als etwas Dynamisches, Omnipräsentes und Produktives, das sich in einer Pluralität von Techniken und Verfahrensweisen manifestiert. Macht ist demnach nicht an zentralen Punkten der gesellschaftlichen Makrostruktur zu verorten, sondern in allen Bereichen des Lebens in Form von *Mikrostrukturen* auffindbar. Foucault gelingt es aufzuzeigen, wie die Macht als unter die Haut gehende Körperpolitik die Menschen nicht nur unterdrückt, sondern sie als moderne Individuen auch *hervorbringt*. Durch die historische Entwicklung subtilerer Formen der Kontrolle und Disziplinierung vollzieht sich die Transformation eines äußeren Disziplinarsystems der Überwachung und Strafe in ein inneres.⁴ Damit produziert die Disziplinarmacht das moderne Subjekt, dessen Charakteristikum die Konstitution einer seelischen Gewissens- und Kontrollinstanz darstellt (so ist Foucaults vielzitiertes Ausspruch von der „Seele als Gefängnis des Körpers“ zu verstehen). Der Erfolg der Disziplinarmacht gründet sich auf die „Mittel der guten Abrichtung“, die Foucault als Überwachung, Sanktion, Normierung und Prüfung beschreibt (vgl. FOUCAULT, 1977). Damit sind Techniken gemeint, welche die Körper einem hierarchischen, bewertenden und klassifizierenden Blick unterwerfen und durch die Sanktionierung von Abweichungen eine normierte und normalisierende Ordnung etablieren. Mit dem Beginn der Moderne vollzieht sich ein Wandel der Machtmechanismen, die über den Körper wirksam werden. Die *Todesmacht*, souveräne Verfügungsgewalt über Tod und Leben von Untertanen, transformiert sich im Zuge zivilisatorischer Prozesse in die *Bio-Macht*, die neue Formen des gesellschaftlichen Körperumgangs hervorbringt. Ihren Einfluss macht die Bio-Macht in Form instrumenteller Codierungen und Zurichtungen an den Körpern der Einzelnen geltend, sie richtet sich aber ebenso auf den *Gattungskörper* der Gesellschaft (die Bevölkerung als Ganzes), indem sie zunehmend Wissen über Fortpflanzung, Sterblichkeit, Gesundheit etc. schafft.

Die soeben grob skizzierten Theorielagen haben für eine Erhellung des Zusammenhangs von Ernährung und Geschlecht manches zu bieten, nachfolgend einige Anregungen hierzu:

Doing gender beim Essen und Trinken

Wenn es zutrifft, dass das Geschlecht eine soziale Kategorie ist, die aktiv konstruiert und bestätigt werden muss, also etwas, das Menschen *tun*, so ist es naheliegend, zu prüfen, inwieweit eine Herstellung von Geschlecht auch im Rahmen kulinarischer Akte bewerkstelligt wird. Eine Fülle von Anhaltspunkten spricht dafür, dass nicht das Geschlecht das Ernährungsverhalten bestimmt⁵, sondern dass umgekehrt spezifische Ernährungsstrategien dazu dienen, Geschlechtlichkeit sozial auszudrücken. Entsprechend sind beispielsweise das durch Diäten gekennzeichnete Essverhalten vieler junger Mädchen oder der bei pubertierenden Jungen stark ansteigende Alkoholkonsum nicht als biologisch

⁴ Die Analyse der Umwandlung von Fremdwängen in Selbstwänge wurde zuerst von Norbert Elias ausgearbeitet (ELIAS, Norbert: *Über den Prozeß der Zivilisation. Soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen*. Bd. 1: Wandlungen des Verhaltens in den weltlichen Oberschichten des Abendlandes, Frankfurt a. M. 1993 (1939); Bd. 2: Wandlungen der Gesellschaft. Entwurf zu einer Theorie der Zivilisation, Frankfurt a. M. 1994 (1939)).

⁵ Die naive Vorstellung, dass das Geschlecht als „angeborene Qualität“ bestimmte Verhaltensweisen bedingt, kann aus soziologischer Sicht nur verworfen werden, in einigen Wissenschaften (z. B. Biologie, Psychologie) wird jedoch mit ungebrochenem Interesse etwaigen „Beweisen“ dafür nachgestellt.

erklärbare Phänomene aufzufassen, sondern als Versuche, die eigene „Weiblichkeit“ bzw. „Männlichkeit“ zu inszenieren.

Insbesondere die Zügelung der Esslust ist in westlichen Gesellschaften ein geschlechtssinnstiftendes Verfahren. Weibliches Diätverhalten ist alltäglich, kaum ein kulinarisch begangener Anlass, kaum ein Gespräch über das Essen, bei dem Frauen nicht mit ihrem restriktiven Essverhalten kokettieren würden – und dies unabhängig vom „Emanzipationsgrad“. Auch (vielleicht auch gerade) in Bereichen, in denen Frauen in mancherlei Hinsicht männliche Felder und Verhaltensweisen mit Lust und Erfolg okkupiert haben, kehren diese ihren kontrollierten Essstil hervor. Das restriktive Ernährungsverhalten nimmt bereits im Jugendalter seinen Anfang: Fast ein Viertel der 12-jährigen Mädchen hat der ersten Jugendgesundheitsbefragung in den neuen und alten Bundesländern zufolge schon mindestens einmal eine Diät gemacht, bei den 16-jährigen liegt dieser Wert sogar bei über 40 %.⁶ Unter den Jungen haben sich in allen Altersgruppen (12-16 Jahre) lediglich jeweils um die 10 % schon einmal einer Diät unterzogen, d. h. die geschlechtsbezogenen Unterschiede im restriktiven Essverhalten werden in der Pubertät mit steigendem Alter immer größer (KOLIP, 1997, 193). Die Ausprägung dieser markanten Geschlechterdifferenz fällt also in einen Lebensabschnitt, in dem es zunehmend wichtiger wird, sich im sozialen Umfeld als „richtige“ Frau und „richtiger“ Mann zu verorten.

Es gibt eine Vielzahl von Verhaltensweisen rund um die Ernährung, die in das *doing gender* der Geschlechter eingebunden sind. So sind z. B. Mäßigung und Zurückhaltung Ausdrucksformen, die mit Weiblichkeitsvorstellungen korrespondieren, ein kräftiges Zulangen dagegen ein Verhalten, das männlich konnotiert ist. In ganz alltäglichen Situationen des Essens und Trinkens kann dies durch einfache Beobachtungen nachvollzogen werden: bei der Essensausgabe in der Kantine (die Vergabe extra kleiner bzw. extra großer Portionen), am Familientisch (Mütter, die von der Kinderkost „mitsen“ oder nur die Beilagen zu sich nehmen), im Restaurant (Männer, die auch das noch verspeisen, was ihre Begleiterinnen auf dem Teller übrig gelassen haben) etc. Es gibt kulinarische Handlungen, die uns „unweiblich“ erscheinen, wie das Trinken aus der Flasche, der Verzehr blutiger Steaks oder das herzhaft Zubeißen in eine fette Keule. Ebenso können „unmännliche“ Vorlieben ausgemacht werden, das Herumstochern in Salatblättern etwa, der Genuss vegetarischer Kost oder das Nippen am Rand eines Glases.⁷ Häufig kommt es vor, dass das Bedienungspersonal einer Gaststätte Getränke und Speisen „intuitiv“ den am Tisch sitzenden Frauen und Männern zuordnet: Das große Pils wird dem Herrn zugedacht, das kleine Mineralwasser der Dame, der zum Dessert außerdem die Quarkspeise an den Platz gestellt wird, während vermutet wird, dass die geordnete Käseplatte eine Bestellung ihres männlichen Begleiters sein müsse. Ähnlich verhält es sich bei privaten Einladungen, wo den weiblichen Gästen üblicherweise ein Glas Sekt (oder das sprichwörtliche „Likörchen“) gereicht wird, den Männern hingegen Bier oder Spirituosen angeboten werden. Außerdem sind Verzehrsituationen auszumachen, die an Vorstellungen von „Männlichkeit“ und „Weiblichkeit“ geknüpft sind: Trinkgelage und Stammtische sind offenbar eine männliche Angelegenheit, das häusliche Kaffeekränzchen hingegen Frauensache.

Selbst Geschmacksrichtungen werden geschlechtsstereotyp zugeordnet. Dunkle, bittere, herbe Schokolade geht explizit als „Herrenschokolade“⁸ über die Ladentheke, „mild“ und „soft“ sind Untertitel, die eher den femininen Geschmack bedienen sollen. „Holzfällersteaks“ und „Jägerschnitzel“ berufen sich als deftige und herzhaft Speisen „mit Biss“ auf pointierte männliche Namensgeber, „Strammer Max“ und „Großer Hans“ gewinnen ihr kerliges Image aus der stark sättigenden und energiereichen Zusammensetzung. Auch hochprozentige, „scharfe“ Alkoholika schmücken sich mitunter mit spre-

⁶ Noch höhere Werte finden sich in einer amerikanischen Studie: 60 % der adoleszenten Mädchen und 28 % ihrer männlichen Altersgenossen führten demnach zum Zeitpunkt der Befragung eine Diät durch (vgl. PERRY-HUNNICUT/NEWMAN, 1993).

⁷ Selbstverständlich sind in diesem Kontext auch Milieu- und Schichteffekte zu berücksichtigen, und genau genommen müssten daher verschiedene Männlichkeiten und Weiblichkeiten differenziert werden. Für eine solche Diskussion bleibt an dieser Stelle jedoch kein Raum.

⁸ Schokolade ist traditionell weiblich (und kindlich) codiert, was sich u. a. darin zeigt, dass sie z. B. in Form von Pralinen ein typisches Mitbringsel für Frauen darstellt. Werden Männer mit Schokolade bedacht, so meist in ihrer „herben“ oder alkoholisierten Ausführung. Gleiches gilt für die „Herrentorte“.

chenden Bezeichnungen. So appelliert der „Schlüpferstürmer“ ganz unverhohlen sexistisch an die Virilität seiner Konsumenten. Auf der anderen Seite finden sich weibliche Benennungen häufiger bei süßen Nachspeisen wie die „Birne Helene“, die „Errötende Jungfrau“ oder das aus dem Holsteinischen stammende „Verschleierte Mädchen“. Auch weniger würzige Fischgerichte („Forelle Müllerin Art“, „Scholle Gärtnerin Art“) werden eher mit femininen Titeln bedacht.⁹

Von ganz besonderer Bedeutung ist aber der *Symbolcharakter* bestimmter Nahrungsmittel. Im Einklang mit der vorherrschenden Auffassung über das Geschlechterverhältnis werden einige Speisen geschlechtsspezifisch besetzt und zu *Zeichen* gemacht, mittels derer die Geschlechtszugehörigkeit kommuniziert werden kann. Zwei der herausragenden Symbole für Maskulinität sind Alkohol und Fleisch. Alkoholische Getränke gelten – sogar rechtlich abgesichert – als „Erwachsenengetränke“ mit hohem sozialen Prestige und emotionalen Wert. Dies macht sie für Heranwachsende begehrt und für Initiationsfunktionen geeignet. Nicht selten (und eben: nicht zufällig) wird die Konfirmation bzw. Jugendweihe eines Kindes von der Verwandtschaft zum Anlass genommen, diesem das (vermeintlich) erste Glas Wein oder Bier zuzugestehen. Insbesondere für die männliche Sozialisation scheint Alkohol beim Übergang in den Erwachsenenstatus eine große Rolle zu spielen, sei es in der Schulclique, wo männliche Härte am besten am Rande eines Deliriums bewiesen werden kann oder am heimischen Küchentisch, wo Väter ihren jugendlichen Söhnen mit einem kräftigen Schnaps auflauern, um ein Gespräch „unter Männern“ (über Frauen) einzufädeln. In männerbündischen Vereinigungen wie studentischen Verbindungen, Eliteinternaten oder militärischen Einheiten gehört Alkohol explizit zum Ritus der Eingliederung jüngerer Anwärter hinzu. Erinnert sei an dieser Stelle nur an die Praktiken des „Abfüllens“ von Neulingen oder deren Nötigung, die Reste in den Gläsern von Höhergestellten auszutrinken.

Kein anderes Nahrungsmittel aber eignet sich so gut, um das *Gendering* der Ernährung anschaulich werden zu lassen, wie Fleisch. Vielfach belegt ist der bei Männern deutlich höhere Fleischkonsum. Als Sinnbild der Männlichkeit fungieren hierbei aber nicht etwa Würstchen, Gehacktes oder Hähnchenbrustfilet, sondern es ist das *rote*, in grobe Teile zerlegte Fleisch, mit dem sich die bekannten Assoziationen von Kraft, Stärke, Potenz und Macht verbinden. Ein Stück Fleisch auf dem Teller zu haben, bedeutet, aus dem Kampf mit der Natur als Sieger hervorgegangen zu sein. Der Einverleibung animalischer Lebenskraft wird eine derart intensive, fast schon magische Wirkung nachgesagt, dass in Diskussionen um männliches Aggressionsverhalten der Fleischverzehr als Thema sporadisch wiederkehrt. Und noch im letzten Jahrhundert forderten Pädagogen inbrünstig, die Kost männlicher Jugendlicher fleischärmer zu gestalten, um das Masturbationsgeschehen einzudämmen. Die im Fleischgenuss dokumentierte Unterwerfung der Natur lässt sich zugleich als eine Dokumentation der Unterwerfung von Frauen deuten, deren „Natürlichkeit“ lange Zeit der „Kultiviertheit“ des männlichen Menschen entgegengesetzt wurde (FIDDES, 1993, 183), daher eignet es sich in herausragender Weise zur Markierung von Männlichkeit. Der Umstand, dass Fleischhunger und Fleischnahrung eine männliche Domäne darstellen, zieht einerseits nach sich, dass Frauen mit dem für sie untypischen Maß halten (und beispielsweise bei einem *tête à tête* ihr männliches Gegenüber nicht mit dem Verzehr rauher Mengen blutigen Steaks in unbehagliche Nervosität stürzen). Andererseits ist es für die soziale Herstellung von Männlichkeit sehr nützlich, Fleischloses und wenig Handfestes zu meiden.

Das *doing gender* ist in erster Linie ein *doing difference*, und es ist kein Zufall, dass der „männliche“ Geschmack stets der besonderen Hervorhebung bedarf, denn an der Aufrechterhaltung der hierarchischen Geschlechterdifferenz ist Männern durchaus ein größeres Interesse zu unterstellen als Frauen. Als diejenigen, die über die besseren Machtpositionen verfügen (und etwas zu verlieren hätten), ist es für Männer wichtiger, sich von Frauen und den als weiblich definierten Verhaltensweisen abzugrenzen als umgekehrt. Während Frauen zunehmend in männlich dominierte Bereiche vordringen und sich männlich besetztes Terrain erobern (und damit etwas zu gewinnen haben), halten Männer verstärkt

⁹ Dies sind freilich nicht mehr als Alltagsbeobachtungen, mit denen sich Spuren legen, aber keinerlei Aussagen über statistische Wahrscheinlichkeiten treffen lassen. Eine systematische Bearbeitung des Feldes, die mehrere Analyseebenen einzubeziehen hätte, wäre aber vermutlich lohnend.

am Gleichheitstabu der Geschlechter fest.¹⁰ Da sich die Ernährung in besonderem Maße zur sozialen Distinktion eignet, spiegelt sich dieses Abgrenzungsbedürfnis deutlich auch in den Nahrungspräferenzen wider.¹¹ So verweist beispielsweise Roland Barthes auf psychologische Motivationsstudien, die gezeigt haben, dass Männer auffällig gerade jene Nahrungsmittel meiden, die bevorzugt von Personen mit niedrigerem sozialen Status, also Frauen, Kindern und alten Menschen, verzehrt werden (BARTHES, 1982, 71). Und auch Pierre Bourdieu führt zur Erklärung der tendenziellen männlichen Abneigung gegenüber Salat, Quark, Obst oder Fisch die *Verteidigung männlicher Identität* ins Feld. Das Verspeisen solch wenig handfester Dinge stehe dem männlichen Körperschema gegenüber und setze damit die Virilität des Essers aufs Spiel. Maßvolle, zurückhaltende Häppchen lassen sich nur schwer mit zupackender, durchgreifender Männlichkeit vereinbaren, die sich nach Bourdieu eher im „kräftigen Biss“ und „vollem Mund“ zu verstehen gibt (BOURDIEU, 1994, 308). Zum Schutz der Männlichkeit werden in manchen Gesellschaften gar Esstabus errichtet, die „richtigen“ (d. h. initiierten) Männern jede Nahrung verbieten, die entfernt an etwas „Weibliches“ erinnert, insbesondere an die weibliche Sexualität (vgl. MEIGS, 1992). Im Ernährungsverhalten – eingebettet in das umfassendere System geschlechtstypischer *somatischer Kulturen* – reproduziert sich das Arrangement der Geschlechter nicht nur symbolisch, sondern konkret, an den Körpern, sinnlich-materiell. In der Vorstellung einer *Somatisierung* sozialer Strukturen liegt ein Bindeglied, das die Mikroebene der Interaktionen mit der Makroebene gesellschaftlicher Machtverhältnisse vermittelt.

Subkutane Macht – Körperpolitik und Ernährungsverhalten

Die Frage nach dem Zusammenhang von Macht und Ernährung wird in der Ernährungsforschung nur äußerst selten aufgeworfen. Am ehesten lässt uns diese Verbindung vielleicht noch an die globale Ungleichverteilung der Nahrung oder an Techniken der Kriegführung denken. Doch die Zugriffe der Macht sind – auch in unserer Gesellschaft – viel alltäglicher, allgegenwärtiger und allgemeiner als erste Assoziationen vermuten lassen. Macht formt die Körper der Menschen. Sie tut dies zum einen in Form der Inkorporierung von Herrschaftsverhältnissen und zum anderen durch die Etablierung von Disziplinar- und Normalisierungstechniken. Die Geschlechterdifferenz wird in der Somatisierung der *domination masculine* (vgl. BOURDIEU, 1997) verwirklicht, die sich über Riten der Feminisierung und Maskulinisierung vollzieht und je spezifische Gebrauchsweisen des Körpers impliziert. Dazu gehört der Umgang mit dem Körper ebenso wie seine Inszenierung und Präsentation wie auch das eigene Körpererleben. Zu den Unterschieden in den somatischen Kulturen von Frauen und Männern liegt eine überschaubare Anzahl von Publikationen vor, die sich hauptsächlich um das Thema Gesundheit ranken. In einer jüngeren Studie, deren Fokus auf der Konstruktion von Geschlechtlichkeit über somatische Kulturen liegt, konstatiert die Autorin zusammenfassend ein außerordentlich bemerkenswertes Ergebnis. Die geschlechtsspezifische Ausgestaltung somatischer Kulturen wird wesentlich anhand dreier Merkmale akzentuiert: Neben der Einnahme von Medikamenten sind es vor allem das Essverhalten und die Zufriedenheit mit dem eigenen Körper, die zur Markierung der Geschlechterdifferenz taugen (KOLIP, 1997, 198). Im restriktiven Essverhalten und dem Wunsch nach einer Manipulation des Körpers vereinigen sich Körperstrategien, die für „weibliche“ somatische Kulturen kennzeichnend sind und auf einen Zusammenhang mit kulturellen Körnernormen verweisen, die für Frauen eine höhere Wirkungsmacht entfalten als für Männer.¹² Die Definition von Frauen über ihren Körper

¹⁰ Diese Abgrenzung zeigt sich u. a. auch in der Mode, der zwar nachgesagt wird, mehr und mehr einem androgynen Ideal zu huldigen, doch besieht man sich die Kleidung genauer, erweist sich ihre „Androgynität“ eher als „Vermännlichung“. Für Frauen stellt es eine Selbstverständlichkeit dar, Hosen, Hemden, Anzüge, Boots etc. zu tragen, doch welcher Mann wagt sich in Rock, Rüschenbluse und Pumps auf die Straße?

¹¹ Auch der Umstand, dass Männer sich in großem Ausmaß von der nicht-professionellen, unbezahlten Zubereitung von Nahrung fernhalten, kann in diesem Licht interpretiert werden. Das Beharren auf (und Kokettieren mit) der Inkompetenz auf diesem „urweiblichen“ Gebiet garantiert ein Stück männliche Identität.

¹² Zwar gilt das gängige Schlankheitsideal generell für beide Geschlechter, aber es liegt eine Art *doppelter Standard* vor, der Männern hinsichtlich ihres Körpergewichts einen weitaus größeren Spielraum zugesteht als Frauen und die soziale Akzeptanz des weiblichen Körperumfangs in engen Bahnen hält. Charles und Kerr stießen bei den von ihnen interviewten Frauen durchgängig auf die *Erwartung*, dass Männer einen größeren Körperumfang und ergo mehr Appetit und einen höheren Nahrungsbedarf haben müssten als Frauen – unge-

wird im Sozialisationsprozess sozial eingespart. Während Jungen ein eher leistungsorientierter, instrumenteller Körpergebrauch vermittelt wird, liegt das Ziel der weiblichen Körpersozialisation in einem ästhetischen (Stilisierung des Körpers nach männlichen Maßgaben) und emphatischen Umgang. Es wird bei Mädchen spätestens mit Einsetzen der Pubertät das Bewusstsein dafür geschärft, den Körper als „Kapital“ zu betrachten (vgl. BAUR, 1988). Auf diese Weise wird nicht nur viel Handlungsenergie an die Modellierung des Körpers gebunden, auch der Selbstwert von Mädchen und Frauen wird in stärkerem Maße an die äußere Erscheinung geknüpft als dies bei männlichen Personen der Fall ist. Letzteres ist eine Folge sowohl der Körperzentrierung weiblicher Sozialisation als auch der geringeren Möglichkeit, fehlende Attraktivität durch andere Ressourcen (Macht, Prestige, Geld, Statussymbole) zu kompensieren. Hier zeigt sich, in den Worten Foucaults, der Erfolg des *hierarchischen Blicks* überdeutlich. Der überwachende, Anerkennung spendende oder versagende männliche Blick wird als externer Zwang von den Frauen verinnerlicht. Wie im Panoptikum, wo jede Bewegung der Insassen sichtbar ist, ohne dass der Überwacher seinerseits gesehen werden kann, wird die männliche (Definitions-) Macht entindividualisiert und automatisiert. Das in die Psyche verlagerte Korsett ist Ausdruck einverleibter Machtbeziehungen und tut als moderne Körperpolitik vortrefflich seine Arbeit.

Dass Körpernormen historisch und kulturell variabel sind, braucht kaum betont zu werden, doch scheint es angebracht, den Vorgang ihrer ideologischen Verfestigung einmal hervorzuheben. Wurde im mittelalterlichen Europa die „schlanke Linie“ propagiert, weil sie im Einklang mit der kirchlichen Lehre von der Bedeutungslosigkeit des Fleisches stand, so wird das gleiche Ideal heute von der Medizin im Sinne eines moralischen Gebots der Gesundheit abgesegnet. Die Medizin aber begann mit ihrer Pathologisierung von „Übergewicht“ erst, *nachdem* die Schlankheit (nach einer etwa 400 Jahre währenden Regentschaft des Ideals leiblicher Fülle) zu einer kulturell positiv bewerteten Größe geworden war. Die soziale Norm ging also ihrer wissenschaftlichen Rationalisierung voraus. Insofern ist das Schlankheitsideal zwar keine Eingebung der medizinischen Vernunft, gleichwohl liefert diese beständig Argumente, welche die schlanke Körpermode rational untermauern und verfestigen. Die Medizin ist Produzentin von Wissen, und in dieser Eigenschaft ist sie – wie alle Disziplinen – eingebunden in die unauflösbare Verstrickung von Wissen und Macht. Macht und Wissen setzen einander wechselseitig voraus und steigern gegenseitig ihren Erfolg. Disziplinen sind Macht-Wissen-Komplexe, die aus einem Geflecht von Machtbeziehungen bestehen und spezifische Techniken der Machtausübung implizieren. Durch ihre je eigene diskursive Praxis formieren sie Wissen in einer ganz bestimmten Weise, d. h. es ist genau festgelegt, welche Aussage in welcher Form, an welchem Ort, von wem getätigt etc. als „wahr“ anerkannt wird, und welche Aussagen ungehört bleiben oder als „falsch“ verworfen werden. Vorhandenes Wissen schafft stets die Legitimation zur weiteren Erschließung von Wissensbereichen, womit eine fortwährende Machtsteigerung erzielt werden kann. Mit Wissen lassen sich Menschen kontrollieren (disziplinieren und im Sinne der Macht nutzbar machen) und mit der Kontrolle der Menschen lässt sich wiederum das Wissen ausweiten. Dies trifft auch auf den Bereich der Ernährung zu.

Um die Ernährung gruppieren sich Mechanismen der Disziplinarmacht, die z. B. als medizinische Überwachung und Prüfung auf die einzelnen Körper zugreifen, ebenso wie Mechanismen der Bio-Politik der Bevölkerung, die sich z.B. mit Mitteln der Statistik auf Teile der Population konzentrieren. Beide Formen der institutionellen Eingriffe in die Nahrungsaufnahme stützen sich auf die Produktion von Wissen, wobei die wachsende Expertisierung der Ernährung zu einer Intensivierung der Liaison von Wissen und Macht beiträgt. Parallel zur Entwicklung und Etablierung der Ernährungswissenschaften erreichen gegen Ende des 19. Jahrhunderts die Wissensproduktion über die menschliche Ernährung und der Wandel des Körperbildes eine neue Dimension und Qualität: Es werden nun *quantitative Gewichtsnormen* gesetzt, auf deren Basis Standardisierungen eingeführt werden. In diese Zeit fällt auch die Erfindung des *Idealgewichts*, das für Frauen stets unter dem männlichen Niveau

achtet der tatsächlichen körperlichen Konstitution und Beanspruchung. Auch in der Ernährungserziehung der Kinder zeigt sich dieser Bias: Ungetrübte Lust am Essen wurde in den befragten Familien mehrheitlich nur den männlichen Mitgliedern zugestanden. Gut und gern zugreifende Jungen wurden als gesund, ebenso sich verhaltende Mädchen hingegen als sanktionsbedürftig eingestuft.

gehalten wird und im Verlauf des 20. Jahrhunderts Pfund um Pfund verliert. Essen wird unter dem Primat der Quantifizierbarkeit messbar, der Kaloriengehalt von Speisen anhand genormter Tabellen berechenbar. Die Erfahrung des Essens wird auf diese Weise rigidisiert und in eine „*metrisierte Nahrungsaufnahme*“ transformiert (KLOTTER, 1993, 72), in deren Folge die Dauerbeschäftigung mit dem Thema Ernährung und damit auch die Hervorbringung immer neuer diätetischer Moden steht.

Der moderne Staat nutzt die Erkenntnisse der Ernährungsphysiologie, um die Bevölkerung ökonomisch effizienter zu ernähren. Dazu wird ein Ernährungsideal propagiert und zugleich eindringlich auf die Risiken von Fehlverhalten hingewiesen. Mit der Aufstellung von Normgewichten werden „normale“ und „abweichende“ Individuen produziert, die sich selbst auch als solche erleben. Durch die Anforderung, der Norm zu genügen, gerät die tägliche Nahrungsaufnahme für viele Menschen zu etwas grundsätzlich Problematischem, was der Ausübung der Disziplinarmacht dienlich ist. Für Frauen verschärft sich diese Problematisierung zusätzlich durch das Aufeinandertreffen konfligierender Ideologien (Mütterlichkeit vs. sexuelle Attraktivität). Die Kategorisierung der Körper vollzieht sich mittels normalisierender Standards, die an individuelle Körper angelegt und überwacht werden. Eine der wichtigsten Routinepraktiken, durch die „normale“ und „übergewichtige“ Individuen geschaffen werden, ist das Wiegen (vgl. DAVIES, 1996). Die Praxis des Wiegens kommt den Zielen des Kontrollsystems durch die Herstellung von *Sichtbarkeit* entgegen, und zwar in zweifacher Hinsicht: Zum einen dient sie der Disziplinierung des einzelnen Körpers, beispielsweise in Form von *Weight-ins* oder Prozeduren des *Weight-Watching* mit persönlichen Gewichtsrekorden etc., die als ritualisierte Elemente gewöhnlich in Diätprogrammen fest verankert sind. Zum anderen stellt sie eine Strategie der Normalisierung des Gattungskörpers der Bevölkerung bereit. Die Sichtbarkeit, die auch durch das Abwiegen der Nahrung, durch exakte Verzehrprotokolle und Kalorientabellen erzielt wird, macht die Menschen, in Foucaults Worten, zu ihren „eigenen Wärtern“.

Das in ernährungswissenschaftlichen Studien häufig positiv hervorgehobene Ergebnis, dass weibliche Personen eine stärkere „Gesundheitsorientierung“ (die eigentlich eine stärkere „Attraktivitätsorientierung“ ist; vgl. WILLIAMS/GERMOV, 1996) in der Wahl ihrer Nahrung zeigen, birgt eine vertraute Kehrseite. Das Bestreben, einer als schön und gesund deklarierten Körpernorm zu entsprechen, lässt Frauen im Rahmen der öffentlichen Gesellschaftsordnung kollektiv hungern (WOLF, 1993, 266) und mündet in mehr und mehr Fällen in sein paradoxes Gegenteil: eine als krank apostrophierte Ernährungsweise. Institutionelle Eingriffe in die Nahrungsaufnahme sind somit an der Produktion von Essstörungen beteiligt.

Ausblick

In diesem Beitrag konnten nur ganz grobe Umrisse einer Nutzbarmachung der vorgeschlagenen Denkachsen für eine Interpretation des Zusammenhangs von Ernährung und Geschlecht gezeichnet werden. An vielen Stellen sind Vertiefungen und weiterführende Ausarbeitungen möglich, die hier nur angedeutet bleiben oder gänzlich unterschlagen werden mussten. Die formulierten Anschlussstellen halten vielfältige Herausforderungen bereit, die weitere Forschungstätigkeiten im Rahmen einer interdisziplinär angelegten Ernährungsforschung zum Ziel haben müssen. Vor dem Hintergrund einer Auslegung des Geschlechts als soziale Ordnungskategorie, die in spezifischer Weise und eingewoben in das engmaschige Netz omnipräsenter Machtbeziehungen hergestellt und kommuniziert wird, lassen sich Fragen nach Geschlechterdifferenzen im Ernährungsverhalten einmal etwas anders in den Blick nehmen. Darin aber liegt nicht nur eine theoretische Herausforderung, sondern durchaus auch eine Aufgabenstellung der Praxis.

Ausgewählte Literatur

- BARTHES, Roland: Für eine Psycho-Soziologie der zeitgenössischen Ernährung, Freiburger Universitätsblätter 75, 1982, 65-73.
- BAUR, Jürgen: Über die geschlechtsspezifische Sozialisation des Körpers. Ein Literaturüberblick, Zeitschrift für Sozialisationsforschung und Erziehungssoziologie 8, 1988, 152-160.
- BOURDIEU, Pierre: Die feinen Unterschiede. Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft, 7. Aufl., Frankfurt a. M., 1994.

- BOURDIEU, Pierre: Die männliche Herrschaft, in: DÖLLING, Irene/KRAIS, Beate (Hg.): Ein alltägliches Spiel. Geschlechterkonstruktion in der sozialen Praxis, Frankfurt a. M., 153-217.
- CHARLES, Nickie/KERR, Marion: Women, Food and Families, Manchester/New York 1988.
- DAVIES, Deidre: A Weighty Subject, in: GERMOV, John/WILLIAMS, Lauren (Eds.): The Sociology of Food and Nutrition: Australian Perspectives, Newcastle 1996, 15-21.
- FAGERLI, R. Aa./WANDEL, M.: Gender Differences in Opinions and Practices with Regard to „Healthy Diet“, Appetite 23, 1999, 171-190.
- FIDDES, Nick: Fleisch. Symbol der Macht, Frankfurt a. M. 1993.
- FOUCAULT, Michel: Überwachen und Strafen. Die Geburt des Gefängnisses, Frankfurt a. M. 1977.
- FOUCAULT, Michel: Dispositive der Macht, Frankfurt a. M. 1978.
- FOUCAULT, Michel: Sexualität und Wahrheit, Bd. 1: Der Wille zum Wissen, Frankfurt a. M. 1983.
- HIRSCHAUER, Stefan: Die soziale Fortpflanzung der Zweigeschlechtlichkeit, Kölner Zeitschrift für Soziologie und Sozialpsychologie 46, 1994, 668-692.
- HUPKENS, Christiane/KNIBBE, Ronald A./DROP, Maria J.: Social Class Differences in Women's Fat and Fibre Consumption: A Cross-National Study, Appetite 28, 1997, 131-149.
- KESSLER, Suzanne J./McKENNA, Wendy: Gender: An Ethnomethodological Approach, 2nd Ed., Chicago 1985.
- KIPNIS, Laura: Die kulturellen Implikationen des Dickseins, in: ANGERER, Marie-Luise (Hg.): The Body of Gender. Körper. Geschlechter. Identitäten, Wien 1995, 111-130.
- KLEINSPEHN, Thomas: Warum sind wir so unersättlich? Über den Bedeutungswandel des Essens, Frankfurt a. M. 1987.
- KLOTTER, Christoph: Der geraubte Körper. Verführt und zugerichtet, Pfaffenweiler 1993.
- KOLIP, Petra: Ernährung und Körperzufriedenheit. Der Einfluss von Alter und Geschlecht auf Körperzufriedenheit und Ernährungsverhalten im Jugendalter, Zeitschrift für Gesundheitspsychologie 3, 1995, 97-113.
- KOLIP, Petra: Geschlecht und Gesundheit im Jugendalter. Die Konstruktion von Geschlechtlichkeit über somatische Kulturen, Opladen 1997.
- LAQUEUR, Thomas: Auf den Leib geschrieben: die Inszenierung der Geschlechter von der Antike bis Freud, Frankfurt a. M., New York 1992.
- LUPTON, Deborah: Sugar and Snails: The Gendering of Food and Food Preferences, in: GERMOV, John/WILLIAMS, Lauren (Eds.): The Sociology of Food and Nutrition: Australian Perspectives, Newcastle 1996, 22-28.
- MEIGS, Anna S.: Food Rules and the Traditional Sexual Ideology, in: CURTIN, D.W./HELDKE, L.M. (Eds.): Cooking, Eating, Thinking. Transformative Philosophies of Food, Bloomington/Indianapolis 1992, 109-118.
- PERRY-HUNNICAT, C./NEWMAN, I.M.: Adolescent Dieting Practices and Nutrition Knowledge, Health Values. The Journal of Health Behaviour, Education and Promotion 17, 1993, 35-40.
- PRAHL, Hans-Werner/SETZWEIN, Monika: Soziologie der Ernährung, Opladen 1999.
- ROOS, Eva: Social Patterning of Food Behaviour among Finnish Men and Women, Helsinki 1998.
- SALTONSTALL, R.: Healthy Bodies, Social Bodies: Men's and Women's Concepts and Practices of Health in Everyday Life, Social Science and Medicine 36, 1993, 7-14.
- SETZWEIN, Monika: Zur Soziologie des Essens. Tabu – Verbot – Meidung, Opladen 1997.
- TYRELL, Hartmann: Geschlechtliche Differenzierung und Geschlechterklassifikation, Kölner Zeitschrift für Soziologie und Sozialpsychologie 38, 1986, 450-489.
- WEST, Candance/ZIMMERMANN, Don: Doing Gender, in: LORBER, Judith/FARREL, Susan (Eds.): The Social Construction of Gender, London 1991, 13-37.
- WILLIAMS, Lauren/GERMOV, John: The Need for a Sociological Approach to Food and Nutrition: The Women-Dieting nexus, in: GERMOV, John/WILLIAMS, Lauren (Eds.): The Sociology of Food and Nutrition: Australian Perspectives, Newcastle 1996, 8-14.
- WOLF, Naomi: Der Mythos Schönheit, Reinbek b. Hamburg 1993.

Monika Setzwein, geboren 1966, studierte Soziologie und Germanistik in Kiel. Derzeit ist sie als wissenschaftliche Mitarbeiterin am Zentrum für interdisziplinäre Frauenforschung (ZiF) der Universität Kiel tätig und arbeitet an einer Dissertation zur „Konkretheit der Geschlechter“, in der körpersociologische und ernährungssoziologische Fragestellungen miteinander verbunden werden.

Wohlbefinden, Ernährung und Freude¹

David M. Warburton

Wohlbefinden

Emotionales und körperliches Wohlbefinden kann von einer Vielzahl von Dimensionen her bewertet werden. Für beide Bereiche ist es jedoch schwierig abzuschätzen, welche Dimensionen für vollständiges Wohlbefinden notwendig sind. Wenn Personen etwa sagen, dass sie sich körperlich wohlfühlen, dann haben sie eine Menge Energie und viel Kraft und sind frei von Krankheiten oder Gebrechen. Wenn sie sich dagegen emotional wohlfühlen, sind sie nicht nur frei von Ängsten und Depressionen, sondern auch positiv gegenüber ihrem Leben und ihrer Zukunft eingestellt.

Unsere Studien zeigen deutlich, dass die Medizin die Bedeutung von Freude unterschätzt. Der Begriff taucht im medizinischen Vokabular praktisch nicht auf. Dennoch will ich behaupten, dass Freude in zweierlei Hinsicht für die Gesundheit wichtig ist. Erstens kann sie vorbeugend körperliche und geistige Gesundheit fördern und so, ähnlich einer Impfung, vor Erkrankung schützen. Zweitens kann sie entspannend wirken und frühere unangenehme Erfahrungen überlagern, dabei wie ein Gegenmittel wirken.²

Wir haben festgestellt, dass sich Ärzte und Psychologen in überwiegendem Maße den negativen Aspekten des menschlichen Lebens zuwenden. Die Zahl der psychologischen Artikel, die über negative Aspekte publiziert wurden, übertreffen diejenigen zu positiven Themen um das 17fache. Als Reaktion auf diese sehr ungleiche Bearbeitung psychologischen Wohlbefindens haben Forscher in den letzten Jahrzehnten begonnen, die positiven Aspekte des Wohlbefindens gezielter zu untersuchen.

Wie der Name schon sagt, basiert persönliches Wohlbefinden auf der eigenen Lebensbeurteilung und nicht auf herkömmlichen medizinischen oder sozialen Indikatoren. Die Forschung deutet allerdings darauf hin, dass Ärzte die Beziehung zwischen körperlicher Gesundheit und emotionalem Wohlbefinden überbetonen.³ Obwohl zwischen Gesundheit und Wohlbefinden eine positive Relation besteht, gilt dies nur für Selbstbeurteilungen. Wenn die objektive Gesundheit untersucht wird (z. B. aufgrund von physischen Parametern), so wird die Korrelation schwächer oder verschwindet gar. Menschen können behindert sein und sich trotzdem gesund fühlen.

Menschen bewerten ihre Lebensbedingungen in Abhängigkeit von ihren Zielen und Persönlichkeiten, ihren Erwartungen, Werthaltungen und früheren Erfahrungen. Die Anwendung von Strategien zur Maximierung des Wohlbefindens ist eine Frage der persönlichen Wahl und spiegelt den Wunsch des Individuums wider, die Kontrolle über sein eigenes Leben zu besitzen. So genießen einige Personen lieber ihr Leben, als dass sie darauf zielen, ein extrem hohes Alter zu erreichen. Sie meinen, dass Leben mehr sei als Überleben. Konsequenterweise bedeutet dies, dass Forscher die persönliche Lebens Einstellung erkunden müssen, um so auch die persönliche Dimension des Wohlbefindens zu erfassen.

Psychologisches Wohlbefinden

Emotionen (Gefühle) sind zentral für das psychologische Wohlbefinden, da Menschen anscheinend in nahezu jedem wachen Moment etwas fühlen. Jedes Gefühl ist entweder angenehm oder unangenehm. Gefühle haben einen großen Einfluss auf die Bewertung von Wohlbefinden, da sie permanent Erfreuliches oder Unerfreuliches zu jedem persönlichen Erlebnis beitragen. Intensive Gefühle sind im Alltag

¹ Festrede aus Anlass der Verleihung des Dr. Rainer Wild-Preis 1999 am 03.12.1999 im Heidelberger Prinz-Carl-Palais.

² WARBURTON, D.M.: Pleasure for health, in: PEELE, S./GRANT, M. (Eds.) Alcohol and Pleasure: A Health Perspective, Philadelphia 1999, 11-23.

³ BOWLING, A.: Measuring Health, Milton Keynes, UK 1991.

lichen Leben der meisten Erwachsenen jedoch deshalb rar, weil dramatische emotionale Begebenheiten selten sind. Da also Menschen permanent einen gewissen Grad an (leichten) Gefühlen besitzen, ist die Häufigkeit und Dauer von angenehmen und unangenehmen Gefühlen dafür ausschlaggebend, wie eine Person ihr Wohlbefinden einschätzt.

Die Unabhängigkeit angenehmer und unangenehmer Stimmungen

Eines der interessantesten Ergebnisse der Erforschung von Wohlbefinden ist, dass angenehme und unangenehme Gefühle unabhängige und eben nicht gegensätzliche Pole ein und der selben Dimension sind. So wurde in vielen Studien wiederholt gezeigt, dass angenehme und unangenehme Gefühle zwei separate, orthogonale Faktoren darstellen.⁴ Diese zweidimensionale Struktur des Wohlbefindens konnte in so verschiedenen Kulturen wie in Japan, China und den USA nachgewiesen werden.⁵ Dieses aus verschiedenen Ländern gewonnene Ergebnis lässt vermuten, dass jeder Gefühlstypus einem eigenen System von Affekten unterliegt – und verschiedene weitere Anhaltspunkte unterstützen diese Hypothese.

Zusammenfassend deutet dieses Ergebnis stark auf die Notwendigkeit hin, zu akzeptieren, dass Maßnahmen zur Verbesserung des Wohlbefindens Wirkung in zweierlei Richtungen zeigen können. Dann müssen methodische Studien, die sich mit dem Wohlbefinden befassen, aber auch konsequenterweise beide Richtungen beachten, nämlich sowohl die Förderung der positiven wie auch die Verminderung der negativen Gefühle. Dadurch, dass wir die positive Seite des Spektrums des emotionalen Wohlbefindens in Forschungsarbeiten berücksichtigen, steigern wir unser Verständnis über das Wohlbefinden im Alltag. Um Wohlbefinden beurteilen zu können, haben wir verschiedene Methoden getestet. Wir haben verschiedene Querschnittsuntersuchungen zum persönlichen Wohlbefinden von Populationen durchgeführt, haben die täglichen Erfahrungen (Erbauungen, Mühen) von Personen gesammelt und ausgewertet und Versuche im Labor gemacht.

Freude als Gegenmittel

Stressoren sind ein unvermeidlicher Teil des modernen Arbeitsalltags. Während wir mit Arbeit beschäftigt sind, bleibt die Stress-Maschinerie des Körpers meist in vollem Gang. Dies ist der Preis, den wir für das Erreichen hochgesteckter Ziele bezahlen müssen. Die Geschwindigkeit, mit der wir uns nach der Arbeit wieder entspannen, stellt den kritischen Faktor für die Gesundheit dar. Personen, die sich nur langsam entspannen können, haben dabei negative gesundheitliche Konsequenzen. Da eine angemessene Entspannung nach der Arbeit eine zentrale Bedeutung für die Erhaltung des Wohlbefindens besitzt, können Aktivitäten, die am Ende des Tages zur Freude und Entspannung beitragen, als Gegenmittel zu unangenehmen Erfahrungen während des Tages verstanden werden.

Untersuchungen von ARISE haben die Bedeutung von Mahlzeiten und ihren Bestandteilen für die Verarbeitung von Eindrücken und für die Entspannung am Tagesende aufgezeigt.⁶ Nach einem stressreichen Tag zum Essen auszugehen, war für 58 % der 5.296 befragten Büroangestellten der weltweit in 16 Ländern durchgeführten ARISE/Harris-Untersuchung ein Weg, um sich zu entspannen.⁷ Die Weltmeister des abendlichen Außer-Haus-Essens waren die Luxemburger mit 79 %, gefolgt von den Deutschen mit 73 %, während die US-Amerikaner mit 48 % unterhalb des Weltdurchschnitts lagen.

⁴ DIENER, E./EMMONS, R.A.: The independence of positive and negative affect, *Journal of Personality and Social Psychology* 47, 1985, 1105-1117; WARR, P./BARTER, J./BROWNBRIDGE, G.: On the independence of positive and negative affect, *Journal of Personality and Social Psychology*, 44, 1983, 644-651; WATSON, D./TELLEGEN, A.: Towards a consensual structure of mood, *Psychological Bulletin* 98, 1985, 219-235.

⁵ DIENER, E./SUH, E./SMITH, H./SHAO, L.: National differences in reported subjective well-being: Why do they occur?, *Social Indicators Research* 34, 1995, 7-32; WATSON, D./CLARK, L.A./TELLEGEN, A.: Cross-cultural convergence in the structure of mood: A Japanese replication and a comparison with US findings, *Journal of Personality and Social Psychology* 47, 1984, 127-144.

⁶ ARISE/MORI: *Naughty, But Nice*, London 1993, ARISE PO Box 11446, London, SW18 5ZH.

⁷ ARISE/HARRIS: *Stress, Relaxation and Pleasure*, London 1994, ARISE PO Box 11446, London, SW18 5ZH.

Genuss am Essen

Der Genuss am Essen ist normalerweise eine höchst komplexe kognitive Leistung. Bevor wir jedoch vom Essen sprechen, müssen wir Genuss definieren. Es hätte nicht besser ausgedrückt werden können, als von Aristoteles im zehnten Buch der Nikomachischen Ethik:

„Genuss ist die Handlung in der Gegenwart, die Hoffnung für die Zukunft und die Erinnerung an vergangene Dinge.“

Entsprechend kann Genuss als eine Verbindung von drei kognitiven Elementen angesehen werden: Dem Vorgriff (die Erwartung auf ein angenehmes Erlebnis), dem angenehmen Erlebnis selbst (meist flüchtig) und der Erinnerung.⁸ Alle diese drei Aspekte sind Teil des Genusses des Essens.

Die Erwartung einer guten Mahlzeit

Die kognitive Herangehensweise an eine Mahlzeit basiert auf dem Konzept der Wahrnehmung bestimmter Lebensmittel oder Speisen als mehr oder weniger begehrte Objekte, meist im Zusammenhang mit anderen Lebensmitteln oder Speisen, mit sozialem und materiellem Umfeld und vergangenen Erfahrungen.⁹ Diese Erfahrungen werden durch Erwartungen verändert. Die Menschen, denen ein Stück Schokolade bekannt ist, erkennen es sofort als eine wohlschmeckende, essbare Sache. Sie erwarten eine bestimmte Textur, einen bestimmten Geschmack und ein angenehmes Erlebnis. Der regelmäßige Käufer einer bestimmten Biersorte weiß, ob sein Bier vom Fass oder aus der Flasche kommt, und für ihn ist dieses Bier nicht nur trinkbar, sondern zur richtigen Zeit höchst erwünscht. Auch der Name des Ortes, an dem man speist, ruft bestimmte Erwartungen an die Art der Mahlzeit hervor.

Unmittelbare Genüsse der Mahlzeit

Wenn man über den Genuss eines Essens spricht, so ist der sensorische Genuss vorrangig. Die meisten traditionellen Untersuchungen zu Ernährung gehörten in den Bereich des „Nahrung als Brennstoff“. Dies steht im Gegensatz zu den Sensorikern, die eher eine „Nahrung als Spaß“-Sicht vertreten. Für sie tragen vor allem Geschmack, Aroma und Textur zur Schmackhaftigkeit und Attraktivität bei. Einige dieser Geschmacksrichtungen sind angeboren, viele sind jedoch erlernt.

Manche Bestandteile eines Essens wirken auf das Gehirn, wenngleich nur in geringem psychopharmakologischen Ausmaß. Auch diese Effekte sind Teil der angenehmen Erfahrung. Zum Beispiel wurden in der weltweiten ARISE/Harris-Untersuchung Genuss und Entspannung bei einem guten Essen mit einem alkoholischen Getränk (Weltweit 25 %; Deutschland 29 %; USA 19 %) oder eine Tasse Kaffee (Weltweit 37 %; Deutschland 36 %; USA 16 %) verbunden. Studien im Labor der *Human Psychopharmacology Group* an der Universität Reading haben gezeigt, dass eine Tasse Kaffee, ein Glas Wein und einige Stücke Schokolade Menschen ruhiger, entspannter und zufriedener machen. Diese Ergebnisse können in dem funktionalen Modell zusammengefasst werden.

Das funktionale Modell der Produktnutzung

Nach dem funktionalen Modell dienen Produkte der Zweckerfüllung. Sie sind rationale Mittel, um tägliche psychologische Bedürfnisse zu erfüllen und Genuss zu erzeugen. In diesem Sinne befähigt die individuelle Nutzung von Produkten den Menschen, seine psychologische Situation zu kontrollieren. Wichtig ist dabei, dass deren Nutzung sowohl ein Mittel zur Bewältigung von Problemen, als auch ein Weg zur Verbesserung der psychologischen Funktionen sein kann.

Die Nutzung ist immer das Ergebnis der Wechselwirkungen zwischen Person und Situation. Abhängig von der Situation verändern Menschen ihren Konsum. Zum Beispiel trinken Kaffeetrinker morgens, um sich zu Beginn des Tages anzuregen und dann eine weitere Tasse, um nach dem Mittagessen dem

⁸ WARBURTON, D.M./SHERWOOD, N. (Eds.): *Pleasure and Quality of Life*, Chichester 1996.

⁹ WARBURTON, D.M. (Ed.): *Pleasure: The Politics and the Reality*, Chichester 1994.

Nachmittagstief zu begegnen. Wenn sie dann meinen, dass der Kaffee sie wach halte, werden sie den Konsum langsam einschränken; es sei denn, sie möchten, dass das Koffein die elektrokortikale Stimulation aufrechterhält, um am Abend weiterhin effiziente Informationsverarbeitung leisten zu können.

Im funktionalen Modell werden die Nutzer als eine heterogene Gruppe verstanden, die Produkte aus unterschiedlichen Gründen verwenden. Entsprechend ist die zielgerichtete Verwendung bestimmter Produkte ein multidimensionales Verhalten, welches von einem multifaktoriellen Modell erfasst werden muss. Einzelne Menschen können von demselben Produkt unterschiedlichen Nutzen ziehen. Entsprechend gibt es mehrere Motive für eine Veränderung der aktuellen Stimmung, eine Verbesserung der Leistung und für einen sensorischen Genuss. Selbstverständlich kann eine Einzelperson mehr als ein Motiv haben, und für die gleiche Person können bei verschiedenen Anlässen unterschiedliche Funktionen existieren.

Das funktionale Modell definiert die zielgerichtete Nutzung von Produkten nicht grundsätzlich als Problem, obwohl durch exzessive Nutzung Probleme entstehen können. Im Modell ist die problemlose Nutzung von Produkten möglich. Exzessive Nutzung kann als eine Funktion des Charakters des Nutzers angesehen werden. Vor dem Hintergrund dieses kurzen Überblicks ist es einfach, die unmittelbare Anwendung dieses Modells auf die Mahlzeit zu erkennen.

Kulturelle Aspekte der Mahlzeit

Das Verlangen nach Essen und Trinken beinhaltet allerdings mehr als das Einverleiben eines Brennstoffes oder die Begierde nach einem einzigen Geschmack. Mit einer Mahlzeit zielt man auf eine Ansammlung verschiedener Einzelbestandteile eines Gerichtes. Letzteres kann dabei das Ganze oder nur Teile der Mahlzeit bestimmen, möglicherweise nur einen Gang. Erwachsene Menschen nehmen im Rahmen ihres kulturellen Umfeldes nur bestimmte Elemente als Ausdruck einer richtigen Mahlzeit wahr. Einige Bestandteile von Essen und Trinken erscheinen bedeutungsvoller als andere, denkt man an einen bestimmten Geschmack oder an eine bestimmte Mahlzeit.

Mahlzeiten sind mehr als komplexe, rein physiologisch und chemisch zu verstehende Objekte bzw. die Kombination einzelner Stoffe. Mahlzeiten sind ausgefeilte soziale Konstruktionen. Die Verbindung verschiedener Stoffe zu einer Mahlzeit, aber auch das Arrangement der Einzelbestandteile auf dem Teller kann strikte kulturelle Vorgaben zum Ausdruck bringen. Das zeigt sich besonders am japanischen Beispiel. Dort sind die Einzelbestandteile ausgesprochen saisonal und werden auf saisonalen Platten mit saisonalen Dekorationen serviert. Man sagt häufig, dass Japaner mit den Augen äßen. Japanisches Essen wird jedenfalls stets in künstlerischen Kompositionen von Form und Farbe dargeboten.

Eine wichtige Komponente des spirituellen Grundtons der Mahlzeit ist ferner deren kommunikative Heiterkeit, deren Geselligkeit. Auch das Hören von Musik spielt hier hinein, welches mit den Freuden der Speisen kombiniert ist und mit ihnen in einer Wechselbeziehung steht. Die weltweite ARISE-Untersuchung ergab, dass sich unterhalten und Witze erzählen die wichtigsten Wege waren, um Stress abzubauen und am Ende des Tages zu entspannen. Das galt für durchschnittlich 76 % der Befragten, wobei die Werte in Deutschland 86 % und in den USA nur 57 % betragen.

Nahrung ist immer auch mit Spaß verbunden. Der Genuss steigt, wenn man seine freudigen Empfindungen mit der Familie oder mit Freunden teilen kann. Entspannung mit der Familie und das Bewirten von Freunden waren gemäß der ARISE-Studie „Naughty, But Nice“ die wichtigsten Freuden. Essen ist eine soziale Aktivität und das Teilen der Nahrung hat tiefe biologische Wurzeln. Richard Leakey glaubt, dass das Teilen der Nahrung ein wichtiger Grund für die Entwicklung der frühen Hominiden zum modernen Menschen sei.¹⁰ Die Nahrung wurde eben nicht gefunden und sofort verzehrt, sondern sie wurde gesammelt, um sie später mit der gesamten Gruppe zu teilen. Dieses Teilen bedeutete, dass

¹⁰ LEAKEY, R.E.: The Making of Mankind, London 1981.

Individuen sowohl etwas zu den Mitteln der Gruppe beizutragen hatten als auch von diesen profitierten.

Vielleicht haben Sie die geringen Werte für den Genuss einer Mahlzeit in den USA bemerkt. Ich fand es bedrückend, als ich in die USA ging und dort den Verlust so vieler kultureller Charakteristika der Mahlzeit beobachten musste. Amerikaner hatten beispielsweise immer Probleme mit Gabeln. Diese waren in den USA erst in der Mitte des 19. Jahrhunderts populär geworden und wurden „gespaltene Löffel“ (split spoons) genannt.¹¹ Üblicherweise hält man die Gabel in der linken Hand, um damit das Essen festzuhalten, während man es mit dem Messer in der rechten Hand schneidet. Anschließend wird die Gabel in die rechte Hand genommen und wie ein Löffel mit Nahrung meist unter Zuhilfenahme des linken Daumens beladen (die sog. Zick-Zack-Methode). Heutzutage wird die Nahrung häufig aus der Hand gegessen und zwar zu jeder Tageszeit, im Laufen oder auch, wenn man alleine ist. Der passende Begriff hierfür ist „grazing“ – im Grunde ein Verhalten von Tieren. Und ich befürchte, dass dies auch die Jugendlichen in Europa „infiziert“.

Zusammengefasst resultiert die Freude an einer Mahlzeit aus der Erfahrung, dass man Dinge isst, die einer persönlichen Vorstellung von Vertrautheit, Ernährungsnutzen und sozialen bzw. emotionalen Werten entsprechen. Ein Bissen Essen und ein Schluck eines Getränkes können daher grundsätzlich immer auch stellvertretend für die gesamten Freuden einer Mahlzeit stehen.

Angenehme Erinnerungen an Mahlzeiten

Die Erinnerung sammelt alles Erlebte. Die Vergegenwärtigung einer freudigen Erfahrung ist häufig eine der wichtigsten Erfahrungen von Freude. Es ist eine besondere traurige Seite des Alterns, dass einige Menschen ihre Erinnerungsfähigkeit verlieren. Die gesamte Forschungsaktivität der *Human Psychopharmacology Group* der Universität Reading hat sich daher auf die Frage pharmazeutisch wirksamer Stoffe konzentriert, um bei altersbedingtem kognitiven Verfall helfen zu können, und zugleich die normale altersbedingte Abnahme der menschlichen Informationsverarbeitungskapazität zu erforschen.¹² Diese Forschung ist auch wichtig für unsere Fragen nach freudvollen Erinnerungen und deren Bedeutung für das Immunsystem.

Wir haben die Bedeutung angenehmer Erinnerungen untersucht, indem wir Probanden erst in bessere Stimmung versetzt und dann in ihrem Speichel den Gehalt an Immunglobulin A (sIgA) gemessen haben. Dieses Immunglobulin A ist ein Antikörper, der gegen Viren vorgeht, die in Nase und Mund eindringen und eine Infektion des oberen respiratorischen Traktes bewirken können. Nachdem wir Speichelproben genommen haben, haben wir 40 Probanden gebeten, einen ausführlichen Bericht über ein Erlebnis aufzuschreiben, das für sie mit besonderer Freude verbunden war. Zudem füllten sie einen Stimmungsfragebogen aus. Speichelproben wurden 20 Minuten, 45 Minuten und drei Stunden nach der Niederschrift genommen. Aus dem Stimmungsfragebogen ging hervor, dass die freudige Erinnerung die Stimmungslage über den Ausgangswert anhub. Die Analyse der Speichelproben ergab eine mit der gehobenen Stimmung einhergehende erhöhte sIgA-Sekretion sowohl nach 20 und 45 Minuten als auch nach drei Stunden.

¹¹ GIBLIN, J.C.: From Hand to Mouth, Or, How We invented Knives, Forks and Spoons and Chopsticks, and the Manners to Go with Them, New York 1987.

¹² JONES, G.M.M./SAHAKIAN, B.J./LEVY, R./WARBURTON, D.M./GRAY, J.A: Effects of acute subcutaneous nicotine on attention, information processing and short-term memory in Alzheimer's Disease, *Psychopharmacology* 108, 1992, 485-494; DANION, J.H./WEINGARTNER, H./FILE, S.E./JAFFARD, R./SUNDERLAND, T./TULVING, E./WARBURTON, D.M.: Pharmacology of human memory and cognition: illustrations from the effects of benzodiazepines and cholinergic drugs, *Journal of Psychopharmacology* 7, 1993, 371-377; WARBURTON, D.M.: Ginkgo biloba extract and cognitive decline, *British Journal of Clinical Pharmacology* 36, 1993, 137-138; WARBURTON, D.M./RUSTED, J.M.: Cholinergic control of cognitive resources, *Neuropsychobiology* 28, 1993, 43-46; RUSTED, J.M./WARBURTON, D.M.: Nicotinic receptors and information processing, in: STONE, T.W. (Ed.) *Central Nervous System Neurotransmitters and Neuromodulators*, Vol. 2: Acetylcholine, Boca Raton 1995, 185-195.

Ältere Studien haben auch gezeigt, dass der sIgA-Spiegel von am Abend gezogenen Speichelproben mit der Summe der angenehmen Ereignisse desselben Tages korreliert. Überraschenderweise bleibt dieser Effekt während der auf einen besonders guten Tag folgenden drei bis vier Tage bestehen. Zudem scheinen diese Menschen für drei bis vier Tage gegen Infektionen des Respirationstraktes, besonders gegen die einfache Grippe geschützt zu sein. Eine Erklärung für den verlängerten Schutz könnte sein, dass die Erinnerung an Annehmlichkeiten und glückliche Tage auch die folgenden Tage bestimmt. Es ist die Erinnerung an solche freudigen Begebenheiten und die daraus resultierende gehobene Stimmung, die zu höheren sIgA-Spiegeln führt und dadurch vor respiratorischen Infektionen schützt.

Schuldgefühle und der Genuss der Nahrung

Mit der Erinnerung an genussvolles Tun sind jedoch auch negative Aspekte verbunden, z. B. wenn es zu Schuldgefühlen führt. Denken Sie nur daran, wie schuld beladen unser Verhältnis zum Essen geworden ist und wie sehr Moralität heute allgemein unseren Lebensstil bestimmt. Manche Menschen müssen sich aufgrund ihres Lebensstils schämen. Die Deutschen, so eine ARISE-Untersuchung¹³, fühlen sich innerhalb der Europäer im Hinblick auf Genuss am stärksten schuldig. Mit ihrem schlechten Gewissen standen sie an der Spitze der Europäischen Liga, wenn es um ein Essen im Restaurant, um das Trinken von Bier oder Wein ging.

In der ganzen Welt wird Lebensfreude durch gesundheitsfördernde Kampagnen in Frage gestellt, die vorschreiben, wie viel Gramm rotes Fleisch gegessen werden sollte, wie viel Gramm Kartoffeln, wie viele Eier und wie viel Wein. Es fasziniert, die bestehenden Unterschiede zwischen den Gesundheitsautoritäten der verschiedenen Ländern, ebenso wie innerhalb eines Landes zu verfolgen, wobei deutlich wird, wie willkürlich diese Richtlinien sind.¹⁴

Auch wenn es die Autoritäten nicht schaffen, sich bei Eiern und Kartoffeln zu einigen, sollte man doch annehmen dürfen, dass es Gemeinsamkeiten bei den Empfehlungen für so etwas einfaches wie Salz gibt. Die Empfehlungen zur Zufuhr von Salz bzw. Natrium schwanken jedoch weltweit, wobei Deutschland mit 10 g pro Tag am höchsten liegt und die *British Heart Foundation* 1,6 bis 6 g pro Tag empfiehlt. Einige Länder, wie z. B. Frankreich und Polen geben keine maximale Zufuhr an, sondern empfehlen nur grundsätzlich die Salzzufuhr zu senken, gerade so als ob jeder Mensch zuviel davon aße und durch seinen Salzkonsum ein Risiko einginge.

Natürlich ist eine abwägende öffentliche Aufklärung über die Gefahren eines exzessiven Salzkonsums notwendig. Eine begründete Sorge um Gesundheit und äußerliche Erscheinung ist gut, die Freude an Bewegung wunderbar, doch wer Gesundheit als einziges Lebensziel kennt ist krank, ein Hypochonder. Oder, wie Platon sagte:

„Aufmerksamkeit für die Gesundheit ist die größte Behinderung für das Leben.“

Das Problem liegt darin, dass Schuldgefühle negative Emotionen sind, die möglicherweise ungünstigen gesundheitlichen Folgewirkungen haben können.¹⁵ Sie sind mit einer massiven Aktivierung von Stresshormonen verbunden. Chronische Schuldgefühle führen zu einer chronischen Ausschüttung dieser Hormone und damit zu all den unglücklichen Konsequenzen für die Gesundheit des Gehirns. Auch Cholesterin wird über Gebühr mobilisiert.

¹³ ARISE/HARRIS: *The Value of Pleasure and the Question of Guilt*, London 1996; ARISE PO Box 11446, London, SW18 5ZH.

¹⁴ BYBEE, J./ZIGLER, E./BERLINER, D./MERISCA, R.: Guilt, guilt-evoking events, depression, and eating disorders, *Current Psychology* 15, 1996, 113-127; REASON, J.T./MYCIELSKA, K.: Absentminded? *The Psychology of Mental Lapses and Everyday Errors*, Englewood Cliffs 1982; SAPOLSKY, R.M.: Why stress is bad for your brain, *Science* 273, 1996, 749-750.

¹⁵ Vgl. Anm. 14.

Bis jetzt wurden wir dazu gebracht, uns schuldig zu fühlen, wenn wir Nahrung aßen, die Cholesterin, Fett oder auch Zucker und Salz enthielt. Das Wort „sündig“ wird heutzutage kaum mehr gebraucht, außer im Zusammenhang mit süßen Dingen. Es ist jedoch nicht ungewöhnlich, wenn wir Frauen klagen hören: „War ich heute wieder lasterhaft; habe ich doch drei Stücke Schokolade und ein Stück Cremetorte gegessen.“ Es wäre falsch, diese Aussage allein als Metapher zu verstehen. Denn nach einer US-Studie fühlen sich alleinstehende Frauen zwar nicht schuldig, wenn sie eine Affäre mit einem verheirateten Mann haben, empfinden aber Schuldgefühle, wenn sie ihre Schlankheitskur durchbrechen. Viele Diät haltende Personen fühlen sich äußerst schuldig und empfinden eine tiefe Abscheu vor sich selbst, nachdem sie sich ein Dreifachportion Sahne, Eis und ganze Eier gegönnt haben.

Heutzutage ist unsere Nahrung stark mit Schuldgefühlen und moralischen Wertungen verbunden. Es ist, als würden wir mit unserer angenommenen Schwäche ringen, mit unserer vermeintlichen Unfähigkeit, unsere Körper unter Kontrolle zu halten. Und dabei handelt es sich nicht nur um eine moralische Bewertung allein unseres eigenen Verhaltens; es ist ebenfalls eine Bewertung, die wir über andere fällen und diese über uns.

Unser erster Impuls beim Umgang mit Schuldgefühlen angesichts freudvoller Dinge (wie bei allen anderen Schuldgefühlen) ist es, wegzurennen. Vielleicht aber ist der Ansatz bereits falsch. Vielleicht liegt der Schlüssel zu einem von Schuldgefühlen geprägten Lebensstil jenseits des Königreiches „richtiger“ Auswahl. Vielleicht liegt er darin, eine Welt zu erbauen, in der sich die Menschen nicht für die Wahl angemessener Genüsse zu rechtfertigen haben, vorausgesetzt, dass andere Menschen dadurch nicht beeinträchtigt werden. Eine Welt also, in der es möglich ist, sich an seiner eigenen Freude zu erfreuen. Eine Welt, in der Freude Teil eines harmonischen, ausgeglichenen Lebens ist und als ein wunderbarer Zuschlag gilt, der gut ist für unser aller Wohlbefinden.

(Aus dem Englischen von Gesa Schönberger und Uwe Spiekermann)

Europas Küchen. Eine Annäherung

Uwe Spiekermann

Wir schreiben das Jahr 1888. Im Deutschen Reich besteigt Kaiser Wilhelm II. den Thron, und gleich sind Großtaten zu vollbringen: Die Menükarten am Hofe müssen neu gestaltet werden. Ein Jahrhundertwerk, denn seit Friedrich II. war es bei den Hohenzollern Tradition, sie in der kulinarischen Hochsprache, sie in Französisch abzufassen. Schweigen wir uns darüber aus, dass die Wurzeln der Haute cuisine in Italien lagen, setzten französische Köche seit Ludwig XIV. doch wahrlich Maßstäbe für guten Geschmack und delikate Gerichte.¹ An dieser kulinarischen Hegemonie änderte auch der machtpolitische Niedergang Frankreichs im 19. Jahrhundert nichts. Und so wollte der junge deutsche Regent ein Zeichen kulturellen Selbstbewusstseins setzen: Die Menükarten am deutschen Hofe mussten künftig in deutscher Sprache verfasst werden. Ein Einschnitt gewiss, doch die Reform blieb halberzig: Die Hofküche blieb international ausgerichtet, wurde nicht deutsch. An die Stelle warmer Vorspeisen traten kalte, Fisch- und Geflügelgerichte wurden vermehrt aufgetragen – mehr änderte sich nicht.² Die nationale Küche war nämlich immer auch die Küche der Untertanen, von der man sich als Aristokrat – allen Deutschtums zum Trotz – abzuheben hatte.

Der Vorstoß des Monarchen fand angesichts der vielbeschworenen deutsch-französischen „Erbfeindschaft“ beträchtliche Unterstützung im konservativ-liberalen Bürgertum. Diese Untertanen standen nicht im Banne der internationalen, französisch ausgerichteten Hotelküche, die sich seit Ende des 19. Jahrhunderts stark mit Namen und Werk Escoffiers verband.³ Sie kritisierten die „verkünstelten“ Gerichte für „verdorbene“ Gaumen und eiferten gegen die „Verwelschung“ der kulinarischen Sprache. Vertreter von Volkskunde und Kulturgeschichte bemühten sich, die Essgewohnheiten der Altvorderen zu erkunden, waren auf der Suche nach dem kulinarischen Elysium des teutschen Reckens. So entstand eine deutsche Küche der Abgrenzung, eine Küche voll vermeintlicher Einfach- und Natürlichkeit, ein Kopfprodukt, welches sich trefflich eignete, andere Esser als kulturfremd auszugrenzen: „Wo sind alle diese einfachen Sitten und Gepflogenheiten geblieben? Die kräftig und derb zubereiteten Speisen der Vorzeit? Wie prangt uns jetzt die moderne goldgeräucherte "Menükarte" einer Hochzeit unserer Tage entgegen! Wie schwirrt's da von französischen Brocken und fremden Namen, z. B.: Oxtailsuppe – Zander mit holländischer Sauce – Tournedos a la Rosini – franz. Poularde – Kompott – Salate – Eisbaiser – Dessert. Das ist durch und durch undeutsch.“⁴

Heute scheint die Situation völlig anders zu sein. Die früheren „Erbfeinde“ Frankreich und Deutschland sind (manchmal etwas zögerliche) Garanten wachsender europäischer Integration, die immer mehr kulinarische Traditionen bündelt. Im weiten Feld des Essens findet man jedoch eigenartig ähnliche, eigenartig abweichende Konstellationen. Denn auch heute sieht man sich einem Feind gegenüber, doch nun ist es ein Feind aus Übersee. Es ist die kulinarische Globalisierung, genauer die amerikanische Fast Food-Küche, die europaweit nicht nur Millionen Esser umgreift, sondern auch auf den Widerstand der Vorkämpfer europäischer Küchen trifft.⁵ Handgreiflich gingen in Frankreich Bauern

¹ Vgl. MENNELL, Stephen: Die Kultivierung des Appetits. Die Geschichte des Essens vom Mittelalter bis heute, Frankfurt a.M. 1988, 102-120.

² Grundlage dieser Aussagen bilden 183 Menükarten der kaiserlichen Tafel zwischen 1885 und 1912, die ich in der Sammlung der Staatsbibliothek Preußischer Kulturbesitz, Berlin, einsehen durfte.

³ Vgl. hierzu zeitgenössisch: Die Reform der Kochkunst, Kochkunst 6, 1904, 1-4; Eine Unterredung mit Aug. Escoffier Küchenchef des Carlton-Hotels London, Kochkunst 5, 1905, 164-169; LORM, J.: Französische Küche. Kulinarische Plauderei, Die Woche 14, 1912, 1404-1405.

⁴ HECHT, Richard: Die Kost auf den Magdeburgischen Dörfern vor 100 Jahren, Geschichtsblätter für Stadt und Land Magdeburg 42, 1907, 67-79, hier 78.

⁵ Zum ambivalenten Umgang mit Fast Food in Frankreich s. FANTASIA, Rick: Fast Food in France, Theory and Society 24, 1995, 241-243. Fast Food hat zudem vielfach europäische Wurzeln, vgl. WAGNER, Christoph: Fast schon Food. Die Geschichte des schnellen Essens, Frankfurt a.M./New York 1995. Nicht von ungefähr ist das mit Abstand erfolgreichste (und kaum umstrittene) Fast Food-Produkt in Deutschland nicht der symbolträchtige Hamburger, sondern das belegte Brötchen (vgl. WETZEL, Stephanie: Essen außer Haus. Eine Marktanalyse der CMA, AID-Presseinfo 1999, Nr. 37, 5-6).

gegen McDonalds vor, der kulinarische Missionar Bové wurde 1999 zu einer Symbolfigur besonderer Art.⁶ Doch es wird auch sublimier gefochten. 1986 wurden die „Eurotoques“ gegründet, als „Bollwerk gegen Fast-Food und Pfuscher in der Nahrung“⁷, als Netzwerk von mittlerweile 3.200 europahilfen Spitzenköchen. Produzenten und Esser vereinigt dagegen die internationale „Slow Food“-Bewegung, deren Ursprung im italienischen Kampf gegen ein amerikanisches Fast Food-Unternehmen lag und die heute mehr als 50.000 Mitglieder zählt.⁸ Beiden Vereinigungen gemeinsam ist der Bezug auf das kulinarische Erbe Europas, verstanden als das Erbe regionaler Küchen und Produkte. Beide stellen das Esserlebnis in den Vordergrund: Geschmack, Genuss und Ambiente. Ist die „Slow Food“-Bewegung jedoch teils traditionalistischen Denkmustern verhaftet und stark marketingorientiert⁹, so setzen die Eurotoques bewusst auf eine zukunftsorientierte, auf eine ökologisch verantwortbare Ess- und Ernährungsweise. Deutsche Küche, europäische Küche – diese Begriffe werden voller Emphase verwandt, Identität drückt sich in Ihnen aus. Zugleich aber bleiben sie eigenartig unklar. Schon der Verweis auf regionale Traditionen macht deutlich, dass es sich hierbei immer nur um Teilbereiche der jeweiligen Esskultur handeln kann. Angesichts der Bedrohung von außen werden heute kulinarische Grenzen überwunden und Kräfte gebündelt, die noch im 19. Jahrhundert unterschiedliche Volkscharaktere zu begründen schienen (Abb. 1).

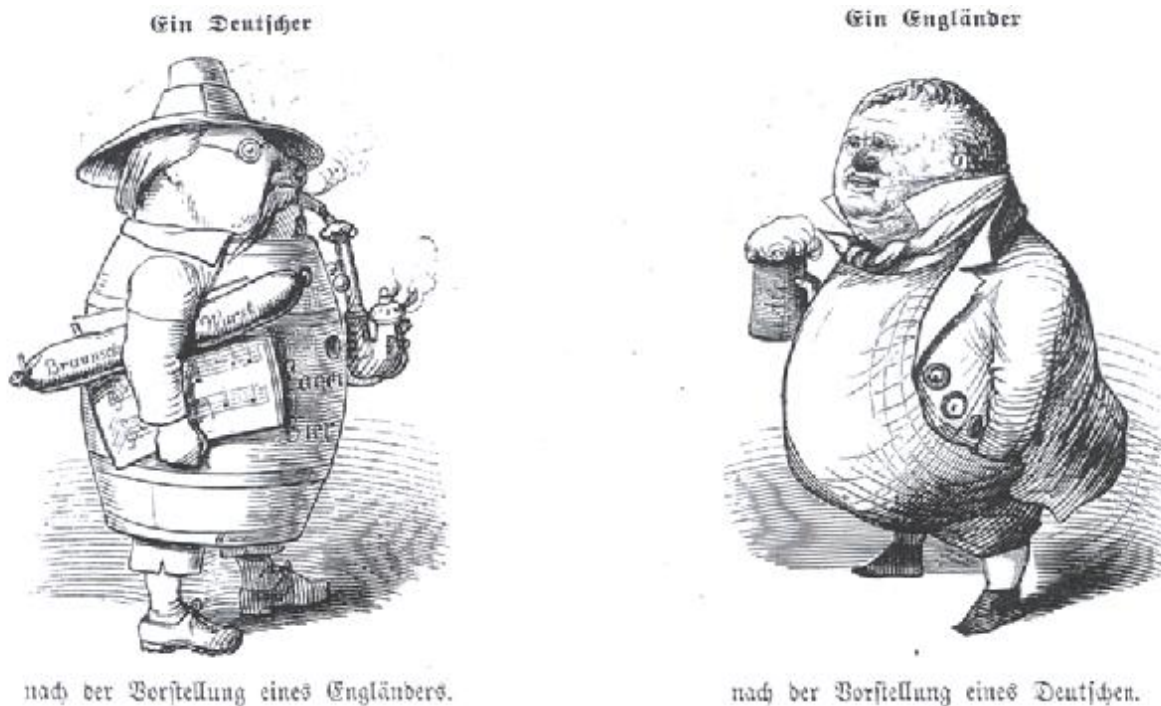


Abb. 1: Deutsch-englische Begegnung¹⁰

Im Folgenden soll etwas Ordnung in die Küche(n) gebracht werden. Zunächst wird es darum gehen, zentrale Begriffe zu klären, damit nachvollziehbar wird, auf welcher Ebene die jeweilige Diskussion geführt wird (Teil 1). Anschließend werden wir uns dem Lebensmittelkonsum in Europa zuwenden.

⁶ Vgl. etwa JUNKER, Oliver: Roquefort contra Big Mac – Frankreichs Bauern suchen Revanche. Aus Zorn über US-Strafzölle führen Landwirte jenseits des Rheins Kreuzzüge gegen McDonalds, Frankfurter Rundschau 55, 1999, Nr. 193 v. 21.08., 15; WIEGEL, Michaela: Mit Stinkekäse gegen amerikanischen Fraß. Der französische Bauer Bové schreckt vor Gewalt nicht zurück, FAZ 1999, Nr. 278 v. 29.11., 7.

⁷ Vgl. <http://home.t-online.de/home/07119018812-6/homepage.htm> (mit weiterführenden Informationen).

⁸ ARCAIS, Andrea: Aus dem Schneckenhaus gekrochen! Fünf Jahre Slow Food in Deutschland, Schneckenpost 5, 1997, Nr. 3, 1.

⁹ Zur internen Diskussion vgl. besonders PORTINARI, Folco: Numerierte Gedanken, Slow 5, 1997, 22-23.

¹⁰ Fliegende Blätter 42, 1865, 70.

So gewinnen wir materielle Indikatoren, anhand deren wir uns dann Fragen nach der Existenz und der Bedeutung regionaler und nationaler Küchen bzw. einer europäischen Küche nähern können (Teil 2). Das geht allerdings nur, wenn wir uns (notgedrungen rudimentär) auf einige Speisen und Zubereitungsweisen einlassen (Teil 3). Küchen aber existieren nicht nur real, in der Verbindung von Lebensmitteln und kulinarischem Handeln. Sie sind immer auch imaginär, Teil unseres Denkens, unserer Vorstellungen von anderen und anderem. Haben wir das ergründet, so können wir abschließend versuchen, Bedeutung und Stellenwert heterogener Küchen für einen Europäer auszuloten (Teil 4).

1. Was ist eine Küche?

Küchen werden gemeinhin an geographischen Räumen festgemacht. So auch in diesem Beitrag. Doch man sollte sich bewusst machen, dass Küchen auch von anderen Phänomenen geprägt werden können.¹¹ Soziale Differenzierungskriterien sind allseits geläufig, auch wenn es möglicherweise fremdartig klingt, von der Küche des Landarbeiters, des Angestellten oder des Managers zu hören. Doch ganz offenbar bestehen hier gemeinsame Bande. Ebenso könnte man das Alter oder die Generation der Essenden heranziehen, könnte von der Küche zu verschiedenen Zeiten (Jahreszeiten, Feste, Tage, Tageszeiten), unterschiedlicher Haushalts- und Familientypen, heterogener Religionen und nicht zuletzt der Geschlechter sprechen. Hier zeigen sich Grenzen raumbezogener Konstrukte von Küchen. Doch der Vergleich zeigt, dass zumindest in der ersten Hälfte dieses Jahrhunderts regionale Kategorien einer Küche alle anderen Kriterien dominant überlagern konnten.¹² Angesichts dieser Vielzahl möglicher Einflussfaktoren wird ein bündelnder Begriff von Küche zwingend abstrakt (Abb. 2).

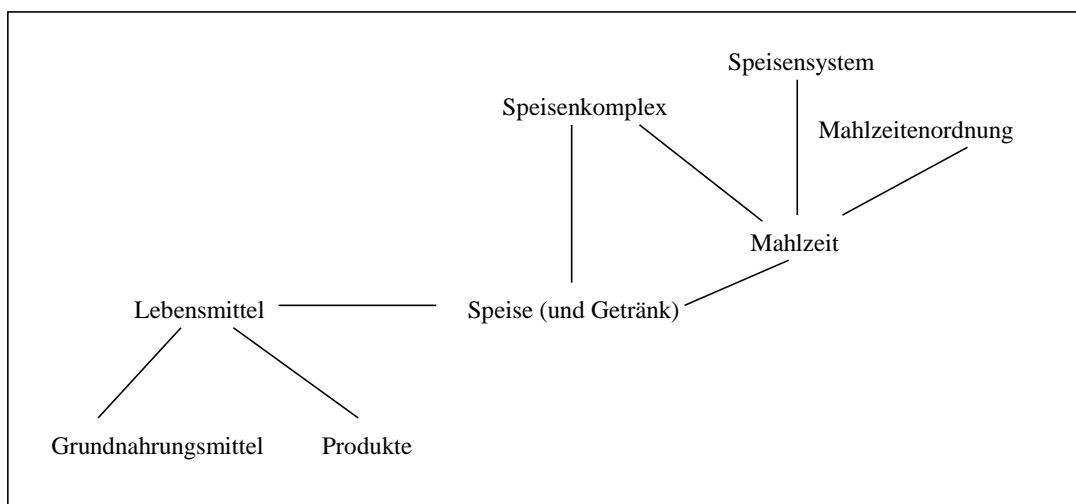


Abb. 2: Begriffliche Elemente einer Küche¹³

Die Begriffe in Abb. 2 konstituieren in ihrer Gesamtheit eine Küche. Trotz ihrer Vielzahl grenzen sie strikt aus. Sie finden hier keine naturwissenschaftlichen Begriffe, keinen Hinweis auf Nähr- und Nahrungsinhaltsstoffe. Menschen essen keine Kalorien, Küchen gründen nicht auf Eiweißen, Kohlehydrat-

¹¹ Zur Küche im Haushalt vgl. SCHEID, Eva-Maria: Die Küche – die Fabrik der Hausfrau, Phil. Diss. Marburg 1985 (Ms.); SILBERMANN, Alphons: Die Küche im Wohnerlebnis der Deutschen. Eine soziologische Studie, Opladen 1995.

¹² Vgl. SPIEKERMANN, Uwe: Nahrung und Ernährung im Industriezeitalter. Ein Rückblick auf 25 Jahre historisch-ethnologischer Ernährungsforschung (1972-1996), in: BODENSTEDT, Andreas u. a.: Materialien zur Ermittlung von Ernährungsverhalten, Karlsruhe 1997 (Berichte der Bundesforschungsanstalt für Ernährung, BFE-R--97-1), 35-73, hier 47.

¹³ Die Abbildung basiert auf WIEGELMANN, Günter: Was ist der spezielle Aspekt ethnologischer Nahrungsforschung?, in: TEUTEBERG, Hans J./DERS.: Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung, Münster 1986 (Studien zur Geschichte des Alltags, Bd. 6), hier 29.

ten und Fetten. Die regionalen Unterschiede in der Kalorienaufnahme sind eher gering.¹⁴ Sie variieren – von extremen Klimazonen einmal abgesehen – durchschnittlich nur um wenige hundert Kilokalorien. Küchen mögen auf Naturbedingungen gründen, doch sie sind immer auch Ausdruck von Kultur, Ausdruck des praktischen Handelns der Menschen.

Küchen basieren auf Lebensmitteln.¹⁵ Bei ihnen handelt es sich jedoch nicht allein um Grundnahrungsmittel, die wir ernten, erwerben oder im Haushalt bearbeiten. Es handelt sich heutzutage vornehmlich um Produkte, d. h. technologisch be- und verarbeitete Lebensmittel, die über kommerzielle Kanäle vermarktet werden. Lebensmittel und Produkte können zu Speisen werden. Hierbei handelt es sich um zubereitete Lebensmittel. Doch nicht allein diese prägen eine Speise. Auch die Art der Zubereitung, die Kochtechnik und Konservierung sind hier zu nennen, ebenso die Variation der Zutaten, die verwandten Gewürze, der bevorzugte Geschmack, die Form und Konsistenz und schließlich auch die sprachliche Bezeichnung. Denken Sie nur an eine morgendliche Weizenbackware. Je nachdem, ob Sie es Brötchen, Rundstück, Weck(en), Semmel oder Schrippe nennen, sehen Sie diese Speise in einem anderen Kontext, ist sie möglicherweise Ausdruck unterschiedlicher Küchen.

Speisen aus bestimmten Lebensmitteln lassen sich jeweils gruppieren und so gezielt untersuchen. Dann handelt es sich entweder um Speisekomplexe, etwa Käse-, Fleisch- oder Milchspeisen. Ober aber wir betrachten Speisesysteme, etwa das des Hochzeitmahles oder das des süßen Brotaufstrichs. Speisesysteme und -komplexe setzen sich jedoch nicht allein aus Speisen zusammen, sondern zugleich aus Mahlzeiten. Mahlzeiten gründen auf der Art, Zahl und Reihenfolge bestimmter Speisen. Zentral für sie sind allerdings menschliche Handlungen. Das kann etwa ein bestimmtes Benehmen sein oder eine spezielle Form der Kommunikation. Mahlzeiten variieren zugleich hinsichtlich der Fülle menschlicher Rahmenbedingungen: Denken Sie etwa an Fragen von Zeitpunkt, Dauer, Ort oder Bezeichnung. Mahlzeiten stehen schließlich nicht allein, sie sind vielmehr Teil eines umfassenderen Lebensstils. Fragen nach Tages-, Wochen- und Jahresrhythmen, nach Urlaubs- und Festessen lassen sich unter dem Begriff der Mahlzeitenordnung fassen. Auch dieser ist ein wichtiger Aspekt einer Küche. Es wäre möglich, dieses auf Günter Wiegmann, den Nestor der deutschen Ernährungsethnologie, zurückgehende Begriffsfeld weiter zu differenzieren, sie vor allem aber stärker auf The men einer fremdversorgten Ernährungswelt zuzuschneiden. Doch mit dem Aktualitätsgewinn verlören wir teilweise historische Vergleichsmöglichkeiten. Wenn deutlich wurde, welche unterschiedlichen Ebenen zu betrachten sind, um einer Küche einigermaßen gerecht zu werden, dann hat dieses Modell schon viel erreicht. Es hilft, die Dinge zu ordnen, zeigt aber zugleich, dass wir nur ein wenig Stückwerk leisten, nur einige Hinweise zu Europas Küchen geben können.

2. Lebensmittelkonsum in Europa

Beginnen wir unsere Analyse mit den Lebensmitteln, präziser mit den Grundnahrungsmitteln. Sie bilden die Grundlage jeder Küche, sind jedoch auch am variabelsten. Über ihren Konsum finden sich schon in den Lexika des frühen 19. Jahrhunderts charakteristische Erörterungen: „Nordische Nationen sind meistens mehr zu Fleischnahrung, südliche mehr zu Pflanzenkost geneigt. Die südlichen und morgenländischen Nationen sind überhaupt, wenigstens im natürlichen, durch Ueberkultur noch nicht verderbten, zu mäßigem und einfachem Genuss der Nahrungsmittel geneigt.“¹⁶ Die Tendenz mag richtig sein, auch wenn wir heute natürlich eine andere Sprache sprechen. Wollen wir präzisere Aussagen treffen, müssen wir auf Statistiken zurückgreifen, wie sie in vielen europäischen Staaten erst seit der Jahrhundertwende vorliegen. Konsumstatistiken bergen gewiss große Probleme (zumindest sie für Gourmets vielfach unerheblich erscheinen, setzen sie doch alle Esser gleich), denn hier werden nur Le-

¹⁴ Hierzu schon RUBNER, Max: Der Nahrungstrieb des Menschen, Sitzungsberichte der Preußischen Akademie der Wissenschaften 1920, 341-364, der einen durchschnittlichen Verbrauch von 2.800 Kcal. und 70-90 gr. Eiweiß ermittelte. Der Altmeister betonte gleichwohl die Bedeutung regionaler Küchen, vgl. etwa – trotz des Titels – RUBNER, Max: Über neuere Strömungen in der Krankenernährung, Zeitschrift für ärztliche Fortbildung 28, 1931, 413-416, 451-454, 479-484, 519-526, 548-551.

¹⁵ Das deutsche Lebensmittelrecht versteht darunter „Stoffe, die dazu bestimmt sind, in unverändertem, zubereitetem oder verarbeitetem Zustand von Menschen verzehrt zu werden“ (KUNZ, Benno: Lexikon der Lebensmitteltechnologie, Berlin/Heidelberg/New York 1993, 164).

¹⁶ Nahrungsmittel, in: Conversations-Lexicon oder encyclopädisches Handwörterbuch für gebildete Stände, Bd. 5, Stuttgart 1819, 5-7, hier 7.

bensmittel aufgeführt, die hätten verzehrt werden können.¹⁷ Doch sie bieten gewiss mehr als frühe Lexika und darüber hinaus Daten in sich vergleichbarer Qualität.

Land	Kartoffeln				Gemüse				Wein			
	53/56	70/71	81/82	94	53/56	70/71	81/82	94	53/56	70/71	81/82	94
Belgien	149,0	115,0	103	99,0	-	85,1	79	110,7	-	13,1	21	19,5
BRD	161,5	101,8	74	73,3	-	63,8	69	80,0	-	17,5	25	23,3
Dänemark	132,0	83,9	68	57,0	-	53,1	61	-	-	-	17	23,1
Finnland	-	92,3	59	59,7	-	16,1	25	63,1	-	4,3	8	5,5
Frankreich	131,7	96,0	73	72,6	-	130,0	115	-	-	107,4	89	63,5
Griechenland	-	58,9	77	87,4	-	139,4	180	246,9	-	42,4	42	30,0
Großbritannien	100,7	101,6	106	108,3	-	62,6	79	-	-	-	8	11,6
Irland	-	123,1	111	171,9	-	62,4	82	87,7	-	-	3	5,8
Italien	46,3	40,6	38	41,0	-	168,5	154	175,4	-	109,0	85	62,8
Niederlande	106,9	84,6	82	81,8	-	80,6	86	118,5	-	5,7	13	13,1
Österreich	107,6	67,4	60	60,6	-	66,5	90	79,8	-	39,8	35	-
Portugal	-	109,8	89	145,5	-	141,9	134	112,9	-	71,7	87	58,8
Schweden	102,8	86,4	72	-	-	40,1	43	-	-	6,3	9	-
Spanien	-	110,4	113	92,3	-	129,2	133	162,1	-	56,1	60	42,5
UdSSR/GUS	-	138,0	138	107,0	-	67,5	68	77,0	-	-	-	-

Tab. 1: Lebensmittelverbrauch ausgewählter pflanzlicher Produkte in Europa 1953/56-1994 (kg bzw. l/Jahr)¹⁸

Beginnen wollen wir unsere Betrachtung kurz nach dem Zweiten Weltkrieg.¹⁹ Tab. 1 gibt einen Überblick über den Verbrauch von Kartoffeln, Gemüse und Wein in den Staaten vor allem der heutigen Europäischen Union²⁰. Schon auf den ersten Blick sind deutliche Konsumunterschiede erkennbar. Zwischen 1953 und 1956 verbrauchten die Westdeutschen 161,5 kg Kartoffeln pro Kopf und Jahr, in Italien waren es dagegen nur 46,3 kg. In der Folgezeit nahm der Kartoffelkonsum in fast allen europäischen Staaten ab. Die Unterschiede zwischen den einzelnen Staaten verringerten sich dadurch zwar quantitativ, bestehen aber nach wie vor. 1994 wurden in der Bundesrepublik Deutschland noch fast doppelt so viele Kartoffeln verzehrt wie in Italien. Europaweit zeigt sich, dass die Knollenfrucht hohe Konsummargen auf den britischen Inseln und der iberischen Halbinsel besitzt, ebenso in Mittel- und

¹⁷ Staatliche Subventionierung von Grundnahrungsmitteln haben gerade in den früheren RGW-Gebieten zu hohen Raten verfütterter Lebensmittel geführt. Vgl. etwa ULBRICHT, G[ottfried] u. a.: Die Ernährungssituation der Bevölkerung der ehemaligen DDR: Ergebnisse von Haushaltsbudgeterhebungen 1989, Zeitschrift für Ernährungswissenschaft 31, 1992, 189-195.

¹⁸ Zusammengefasst n. Statistische Grundzahlen für zwölf Europäische Länder mit einem Vergleich für die Vereinigten Staaten von Amerika und die Union der Sozialistischen Sowjetrepubliken, Luxemburg/Brüssel 1958, 73; Statistische Grundzahlen der Gemeinschaft. Vergleich mit verschiedenen Europäischen Ländern, den Vereinigten Staaten von Amerika, Japan und der Union der Sozialistischen Sowjetrepubliken, 12. Aufl., Luxemburg/Brüssel o. J., 108; Statistische Grundzahlen der Gemeinschaft. Vergleich mit verschiedenen europäischen Ländern, Kanada, den USA, Japan und der UdSSR, 22. Ausgabe, Luxemburg 1985, 236; Statistische Grundzahlen der Europäischen Union. Vergleich mit den wichtigsten Partnern der Europäischen Union, 33. Ausgabe, Luxemburg 1997, 262.

¹⁹ Statistische Daten zum Vorkriegskonsum Europas finden sich in DECKEN, Hans v.d./METZDORF, Hans-Jürgen: Europas Nahrungswirtschaft, Hamburg 1943 (Halbjahresberichte zur Wirtschaftslage NF 17, H. 1/2). Detaillierte Angaben für die verschiedenen regionalen Küchen Deutschlands enthält SPIEKERMANN, Uwe: Regionale Verzehrsgewohnheiten als Problem der Wirtschafts- und Sozialgeschichte. Räume und Strukturen im Deutschen Reich 1900-1940, in: TEUTEBERG, Hans Jürgen/NEUMANN, Gerhard/WIERLACHER, Alois (Hg.): Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven, Berlin 1997 (Kulturthema Essen, Bd. 2), 247-282 (= 1997a).

²⁰ Daten für eine größere Zahl europäischen Staaten enthält Food consumption statistics 1954-1966, hg. v.d. OECD, Paris 1968. Eine gute Fallstudie über Ungarn bildet KISBÁN, Eszter: Economics of Shortage: Conditions of the Food 'Market' in the Case of Hungary, in: HARTOG, Adel P. den (Hg.): Food Technology, Science and Marketing: European Diet in the twentieth Century, East Linton 1995, 168-186.

Nordwesteuropa. Frankreich, die skandinavischen Staaten und die Mittelmeeranrainer weisen dagegen unterdurchschnittliche Ziffern auf.

Beim Gemüseverzehr kehrt sich dieses Bild teils um. Dies gilt nicht nur angesichts des insgesamt stark gestiegenen Konsums dieser Lebensmittelgruppe. Deutlich erkennbar ist ein klares Süd-Nord-Gefälle. Die Einwohner mediterraner Staaten konsumieren durchweg mehr Gemüse als die West- und Nordeuropas, die Italiener mehr als die doppelte, die Griechen durchschnittlich mehr als die dreifache Menge etwa der Einwohner Deutschlands. Frankreich erzielt mittlere Werte, Briten und Iren konsumieren Gemüse leicht, die Skandinavier dagegen deutlich unterdurchschnittlich. Allen kälteerprobten Kohlgewächsen zum Trotz spielen Fragen von Klima und Anbaumöglichkeiten hierbei eine wichtige Rolle. Doch ebenso offenkundig ist, dass gerade die mediterranen Staaten ihre Küchen auf deutlich andere Lebensmittel gründen als ihre nord- und westeuropäischen Nachbarn.²¹

Das zeigt sich natürlich auch bei den Getränken. Das Traubenprodukt Wein wird heutzutage in den Mittelmeerstaaten weit überdurchschnittlich konsumiert. Das gilt insbesondere für Rotweine. In Skandinavien, auf den britischen Inseln und in Nordwesteuropa ist Weinkonsum heute noch nicht alltäglich, eher etwas Besonderes. Selbst im Produktionsland Deutschland liegen die Konsumziffern unter dem europäischen Durchschnitt. Zugleich aber verringern sich beim Wein die Unterschiede innerhalb Europas dramatisch. Die Mittelmeerstaaten weisen deutliche Verbrauchseinbußen auf, während in den restlichen Partnerländern moderat, aber immer häufiger zur Weinflasche gegriffen wird. Obwohl die Verbrauchsmengen beim Wein noch sehr unterschiedlich sind, gleicht sich der Weinkonsum eindeutig an.

Land	Fleisch				Butter (Reinfett)				Frischmilch			
	53/56	70/71	83	94	53/56	70/71	83	94	53/56	70/71	83	94
Belgien	49,8	82,7	97	103,2	9,4	8,5	8	6,4	91,6	78,0	88	83,4
BRD	46,1	87,2	97	93,1	5,7	7,0	6	6,9	128,0	77,4	91	92,3
Dänemark	60,5	62,5	78	105,6	7,2	7,5	8	2,3	159,6	112,5	169	143,4
Finnland	-	49,3	65	-	-	12,1	10	5,3	-	252,6	228	201,5
Frankreich	74,6	96,0	109	106,8	5,6	7,3	7	8,6	88,6	71,3	96	95,3
Griechenland	-	41,0	77	83,2	-	0,9	1	1,1	-	66,0	65	64,4
Großbritannien	59,8	72,3	72	73,3	6,1	8,5	5	4,1	155,7	139,7	133	138,5
Irland	-	83,6	97	90,6	-	10,2	11	5,9	-	212,6	192	196,2
Italien	19,4	57,3	79	89,4	1,2	1,6	2	2,2	52,3	66,6	89	62,1
Niederlande	37,5	65,7	79	90,2	2,6	2,2	3	6,0	199,9	107,0	140	129,0
Österreich	45,3	78,7	86	-	5,2	5,0	4	5,2	178,4	148,7	148	111,1
Portugal	-	33,7	57	87,0	-	0,6	1	1,5	-	42,9	114	100,8
Schweden	51,2	53,8	62	-	8,8	5,2	6	5,8	222,5	161,7	161	153,4
Spanien	-	44,3	75	108,4	-	0,3	1	0,5	-	78,5	114	125,8
UdSSR/GUS	-	-	-	49,0	-	-	-	-	-	-	-	251,0

Tab. 2: Lebensmittelverbrauch ausgewählter tierischer Produkte in Europa 1953/56-1994 (kg/Jahr)²²

Eine ähnliche Entwicklung lässt sich auch beim Fleischverzehr feststellen. Die in den 50er Jahren noch beträchtlichen Konsumunterschiede – insbesondere die Mittelmeerstaaten wiesen einen sehr geringen Verbrauch auf – haben sich insgesamt deutlich vermindert. Auch wenn sich gewiss stärkere Unterschiede ergeben würden, wenn wir die verschiedenen Fleischarten in den Mittelpunkt rücken würden, liegen die Extreme Großbritannien und Spanien 1994 nur um knapp über 30 % auseinander. Die Gegenüberstellung des Butterkonsums zeigt allerdings, dass gerade die verschiedenen Arten eines Lebensmittels typische Bestandteile einer Küche bilden. Der Gesamtverbrauch von Fetten und Ölen liegt auf relativ ähnlichem Niveau, vergleicht man ihn mit den Unterschieden der einzelnen Fett- und

²¹ Hintergrundinformationen enthalten CHIAPPARINO, Francesco: Industrialization and Food Consumption in united Italy, in: HARTOG, Adel P. den (Hg.): Food Technology, Science and Marketing: European Diet in the twentieth Century, East Linton 1995, 139-155; NESTLE, Marion: Mediterranean diets: historical and research overview, American Journal of Clinical Nutrition 61, 1995, 1313S-1320S.

²² Zusammenge stellt n. Grundzahlen, 1958, 74; Grundzahlen, o. J., 109; Grundzahlen, 1985, 237; Grundzahlen, 1997, 263.

Ölarten.²³ Bei Butter zeigt sich abermals eine strikte Trennung zwischen den Mittelmeerstaaten Italien und Griechenland, Spanien und Portugal auf der einen und den sonstigen europäischen Ländern auf der anderen Seite. Butter wird im Süden Europas nur selten konsumiert, hier dominieren Öle, insbesondere das Olivenöl. Gleichwohl ist der Butterkonsum im übrigen Europas keineswegs homogen. Während Frankreich an der Konsumspitze steht, liegen die Daten besonders in den skandinavischen Staaten (höherer Margarinekonsum) deutlich niedriger.

Lassen wir unsere statistischen Erörterungen zu Grundnahrungsmitteln mit der Milch enden, einem tierischen Lebensmittel, welches Nahrung und Getränk zugleich ist. Auch hier nahm der Konsum nach dem Zweiten Weltkrieg insgesamt deutlich ab, doch die innereuropäischen Unterschiede sind nach wie vor bedeutend. Allerdings ergibt sich kein reziprokes Bild des Weinkonsums. Die nördlichen und nordwestlichen Staaten Europas konsumieren zwar beträchtlich mehr Milch als ihre südlichen Partner. Während der Milchkonsum in Italien und Griechenland weit unterdurchschnittlich ist, wurde auf der iberischen Halbinsel 1994 mehr Milch verbraucht als etwa in Deutschland. Auch wenn die Daten die besondere Ernährungsweise der Mittelmeeranrainer immer wieder belegen, so kann von einer einfachen Nord-Süd-Lagerung in Europa eindeutig nicht die Rede sein.

Dies bestätigen auch Haushaltsrechnungen, die im Gegensatz zu den Konsumstatistiken die real gekauften Lebensmittel erfassen. Obwohl sich deutlich zeigt, dass die wohlhabenderen Staaten Europas höhere Schwundziffern besitzen²⁴, so bestätigen sie grundsätzlich die Ergebnisse der bisherigen Ausführungen.²⁵ Abb. 3 zeigt ein Beispiel aus einer solchen Erhebung.

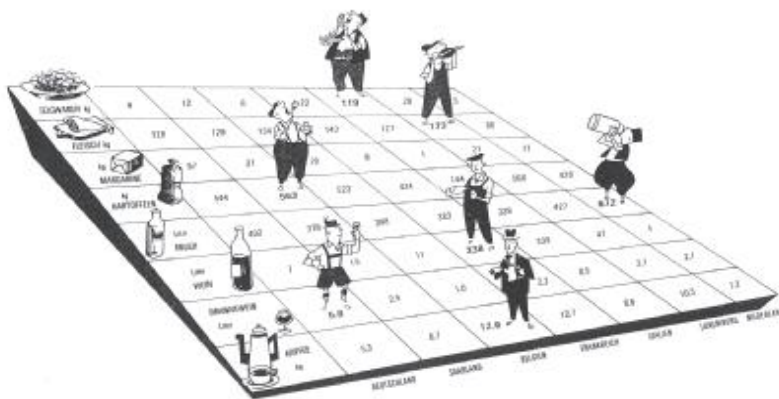


Abb. 3: Verzehrsunterschiede von Eisen- und Stahlarbeiterfamilien der EGKS 1956/57²⁶

²³ Vgl. HELSING, E.: Trends in fat consumption in Europe and their influence on the Mediterranean diet, *European Journal of Clinical Nutrition* 47, 1993, S4-S12.

²⁴ Zu denken ist etwa an weggeworfene Lebensmittel oder an Fett bzw. Krusten, die nicht mitgegessen werden. Vgl. hierzu Die Nationale Verzehrsstudie. Ergebnisse der Basisauswertung, Bonn 1991 (Materialien zur Gesundheitsforschung, Bd. 18), 12-19.

²⁵ Wirtschaftsrechnungen der Arbeiterfamilien der EGKS 1956/57, hg. v. Statistischem Amt der Europäischen Gemeinschaften, o. O. o. J. (Brüssel/Luxemburg 1960) (Serie Sozialstatistik, Nr. 1 – 1960); Wirtschaftsrechnungen 1963/64. Der Verbrauch der Haushalte in den Ländern der Gemeinschaft und in Griechenland, hg. v. Statistischem Amt der Europäischen Gemeinschaften, Brüssel/Luxemburg o. J. (1967) (Sozialstatistik, Sonderreihe, No. 7); Haushaltsrechnungen. Einige vergleichbare Ergebnisse: BR Deutschland – Frankreich – Italien – Vereinigtes Königreich, hg. v. Eurostat, Luxemburg 1985; Haushaltsrechnungen. Einige vergleichbare Ergebnisse: Bundesrepublik Deutschland, Spanien, Frankreich, Irland, Italien, Niederlande, hg. v. Eurostat, Luxemburg 1990. Die beste deutsche Auswertung entsprechenden Datenmaterials ist GAEBE, Wolf: Räumliche Differenzierung der Ernährungsformen in den Ländern der EWG. Ein Beitrag zur Geographie des Konsums, Wiesbaden 1969 (Kölner Forschungen zur Wirtschafts- und Sozialgeographie, Bd. V). Diese Studie fand allerdings keine Nachahmer.

²⁶ Wirtschaftsrechnungen, o. J. (1960), o. P.

Derartig deutliche Unterschiede bestehen heute nicht mehr. Agrarwissenschaftliche Forschungen ergaben, dass sich der Lebensmittelkonsum innerhalb Europas, aber auch innerhalb der OECD angleicht. Bei Eiern, Fleisch, Rindfleisch, Wein, Zucker und Zuckerwaren ist dies methodenunabhängig festzustellen, bei Butter, Gemüse, Getreide, Kartoffeln, Milch, Obst, pflanzlichen Ölen und Schweinefleisch mit den meisten gebräuchlichen Untersuchungsdesigns. Einzig bei Geflügelfleisch, Käse und Obst vergrößern sich die Verbrauchsunterschiede innerhalb Europas.²⁷

Dies ist festzustellen, doch über die Gründe herrscht Uneinigkeit. Vielfach erwähnt wird der nivellierende Einfluss des europäischen Lebensmittelrechtes.²⁸ Festzuhalten ist jedoch, dass die Veränderungen des Konsumverhaltens schon lange vor dem Einsetzen der Brüsseler Gesetzgebung nachweisbar sind. Entsprechende Annäherungen an den EU-Durchschnitt zeigen sich zudem in den früheren RGW-Staaten, ohne dass hier entsprechende Rechtsvorschriften vorliegen. Kausale Zuschreibungen sind hier also kaum möglich. Mit Hilfe des EU-Rechts entstehen sicherlich größere Märkte, doch sicher auch keine neue europäische Küche.

Vereinheitlichende Tendenzen werden zudem den Angeboten multinational agierender Lebensmittelproduzenten zugeschrieben, etwa der Giganten Nestlé oder Unilever. Die Zahl sog. „Eurolebensmittel“, also von Produkten, die in mindestens drei europäischen Ländern unter gleichem Namen angeboten werden, steigt eindeutig.²⁹ Doch parallel nutzen gerade größere Konzerne ihr Wissen um regionale und nationale Ernährungsgewohnheiten, um unter gleichem Namen Produkte anzubieten, die dem jeweiligen Geschmack entsprechen. So bot Knorr-Maizena Ende der 80er Jahre in

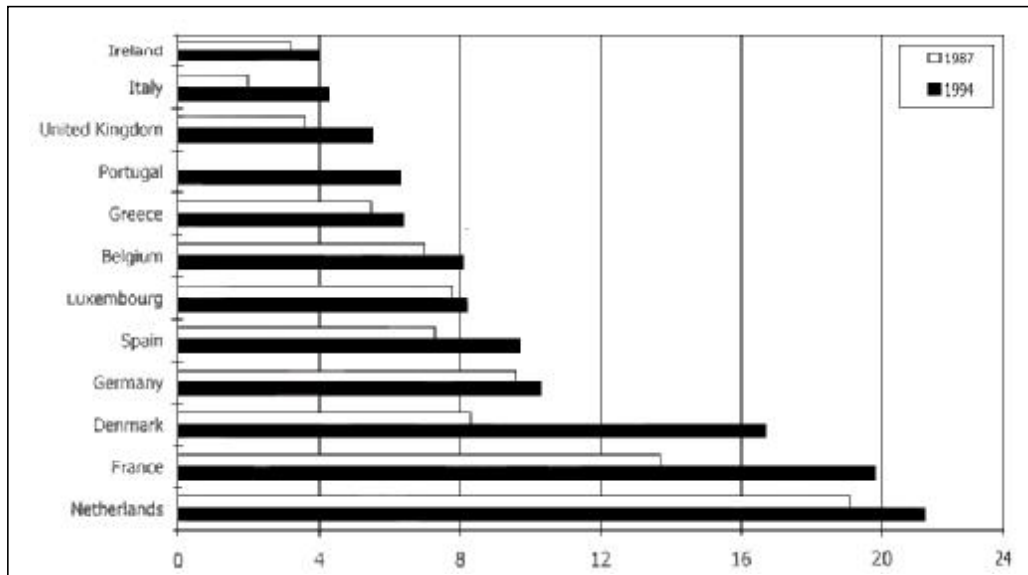


Abb. 4: Joghurtverzehr in Europa 1987 und 1994³⁰

²⁷ HERRMANN, Roland: Gleicht sich der Nahrungsverbrauch international an? Ein Meßkonzept und empirische Ergebnisse für ausgewählte OECD-Länder, Jahrbuch für Absatz- und Verbrauchsforschung 40, 1994, 371-390. Umfassender und detaillierter informiert ZIEMANN, Martina: Internationalisierung der Ernährungsgewohnheiten in ausgewählten europäischen Ländern, Frankfurt a.M. u. a. 1999.

²⁸ Eine ausgewogene Erörterung findet sich bei STREINZ, Rudolf: Das deutsche und europäische Lebensmittelrecht als Ausdruck kultureller Identität?, in: TEUTEBERG, Hans Jürgen/NEUMANN, Gerhard/WIERLACHER, Alois (Hg.): Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven, Berlin 1997 (Kulturthema Essen, Bd. 2), 103-112; BARLÖSIUS, Eva: Bedroht das europäische Lebensmittelrecht die Vielfalt der Eßkulturen?, in: ebd., 113-128.

²⁹ LEONHÄUSER, Ingrid-Ute: „Eurolebensmittel“: Mehr Vielfalt – weniger Qualität?, Hauswirtschaft und Wissenschaft 43, 1995, 3-9, hier 4.

³⁰ STEENKAMP, Jan-Benedict E.M. u. a.: A consumer-led approach to marketing of foods in the EU: The case of Yoghurt, in: GAUKEL, V./SPIEB, W.E.L. (Hg.): 3rd Karlsruhe Nutrition Symposium. European Research towards Safer and Better Food. Proceedings, Bd. 1: Lectures, Karlsruhe 1998 (Berichte der Bundesforschungsanstalt für Ernährung, BFE-R--98-02), 274-283, hier 274.

Europa allein 15 verschiedenen zusammengesetzte Minestrone-Suppen an.³¹ Selbst bei neuartigen Produkten ist es nicht immer möglich, sie europaweit auf gleichem Niveau zu vermarkten. Das zeigt das Beispiel des Joghurts, der erst seit den 1970er Jahren kommerziell bedeutsam wurde.³² Obwohl Joghurt ein Produkt ist, welches von vergleichsweise wenigen Herstellern europaweit vertrieben wird, bestehen deutliche innereuropäische Konsumunterschiede.³³ Auf den britischen Inseln und – abgesehen von Spanien – bei den Mittelmeeranrainern liegen die Konsumraten deutlich unterdurchschnittlich. Spitzenwerte erreichen Dänemark, Frankreich und die Niederlande. Eine Nivellierung der nationalen Unterschiede ist in dem insgesamt wachsenden Markt nicht feststellbar.

Land	Wässer		Erfrischungsgetränke mit CO ₂		Fruchtsäfte/Nektar		Sirupe	
	1990	1997	1990	1997	1990	1997	1990	1997
Belgien/Luxemburg	96,1	113,5	84,9	87,0	14,5	20,8	4,7	5,4
Bulgarien	3,2	6,5	49,3	31,7	1,1	1,0	3,4	5,0
Dänemark	8,5	14,7	46,1	84,0	20,8	17,0	50,2	55,0
Deutschland	85,0	98,0	85,0	91,9	39,6	40,2	-	-
Estland	-	4,1	-	25,9	-	10,7	-	14,4
Finnland	6,9	8,5	40,9	52,2	17,7	25,7	20,9	26,2
Frankreich	104,8	113,5	30,2	37,4	8,6	17,9	24,2	22,0
Griechenland	12,2	38,9	52,1	62,9	9,8	15,2	4,0	1,2
Großbritannien	6,8	12,2	85,6	81,9	16,0	19,7	37,8	47,6
Irland	4,9	9,9	63,9	101,3	8,0	12,3	17,1	21,1
Italien	106,2	142,4	41,9	45,8	7,9	9,6	2,8	2,5
Jugoslawien	-	17,0	-	8,3	-	1,3	-	0,7
Kroatien	-	29,1	-	33,8	-	4,5	-	4,2
Lettland	-	1,0	-	14,7	-	1,0	-	0,6
Litauen	-	4,2	-	14,0	-	4,1	-	0,1
Niederlande	14,8	15,1	69,5	81,9	22,5	26,7	15,6	14,9
Norwegen	5,3	12,9	81,9	117,9	14,0	12,1	37,9	49,9
Österreich	67,0	76,1	74,5	79,2	27,0	32,9	16,5	13,9
Polen	5,4	28,4	10,3	35,7	1,3	10,3	24,3	25,9
Portugal	30,9	62,5	28,7	44,0	2,3	7,4	3,1	4,7
Rumänien	8,4	18,1	5,8	22,7	0,3	1,2	1,2	2,4
Russland	-	2,9	-	11,3	-	2,1	-	2,3
Schweden	11,0	13,5	56,9	61,6	21,0	21,7	30,8	29,0
Schweiz	69,2	81,9	73,6	75,8	32,4	30,1	10,8	8,8
Slowakei	27,7	31,4	44,5	51,3	3,7	3,2	30,2	28,1
Spanien	49,5	77,9	69,4	87,0	11,5	15,7	0,9	0,8
Tschechien	27,7	33,8	44,5	55,2	3,7	4,9	30,2	33,3
Ukraine	-	4,8	-	7,5	-	0,4	-	8,0
Ungarn	3,5	19,3	42,5	63,1	7,1	21,8	17,9	12,3
Weißrußland	-	2,5	-	9,5	-	16,5	-	1,0

³¹ Internationale Marktstrategien im Euromarkt, Ernährungswirtschaft 1989, Nr. 1, 8-11, hier 8. Der Artikel enthält allerdings auch wichtiges Material für vereinheitlichende Strategien seitens der Industrie.

³² Aufgrund der Empfehlungen des Physiologen Metschnikoff kam der Joghurt über Bulgarien Anfang des 20. Jahrhunderts nach Mittel- und Westeuropa. In Deutschland begann die Produktion etwa 1907, doch blieb der Joghurt lange Zeit ein diätetisches Produkt (vgl. HEUBERGER, Paul: Der Yoghurt und seine biochemischen und therapeutischen Leistungen, Bern 1913). Der Massenkonsum begann erst mit der wachsenden Bedeutung von Milchprodukten mit geringerem Fettgehalt. Vgl. WILD, Rainer: Fruchtzubereitungen für die Milchwirtschaft. Wo stehen wir heute?, Die Molkerei-Zeitung. Welt der Milch 34, 1980, 633-640, 642-646, 655.

³³ Besonders erwähnenswert ist, dass die Gründe für den Joghurtverzehr in den einzelnen Ländern sehr unterschiedlich sind. Während das Produkt in Deutschland vornehmlich als „gesund und vital“ gilt, betonen Franzosen und Italiener besonders die hohe Qualität, während in Großbritannien Aspekte von Natürlichkeit im Mittelpunkt des Konsumenteninteresses stehen. Vgl. STEENKAMP u. a., 1998, 277.

Tab. 3: Verbrauch ausgewählter nicht alkoholischer Getränke in Europa 1990 und 1997 (l/Kopf)³⁴

Im Gegenteil: In den Ländern, die 1987 hohen Konsumwerte aufwiesen, fand bis 1994 teils ein überdurchschnittliches Wachstum statt. Auch wenn die Vermarktungsimperative großer Firmen strukturell auf europaweit einheitliche Vermarktung zielen, so ist der Erfolg entsprechender Bemühungen doch abhängig vom Kontext der jeweiligen Küche.

Das zeigt sich auch am dynamischen Markt der nicht alkoholischen Getränke. Sie besaßen noch vor dem Zweiten Weltkrieg, ja teils bis in die 1960er Jahre hinein nur vergleichsweise geringe Bedeutung für die tägliche Kost.³⁵ Tab. 3 zeigt, dass dies heute gänzlich anders ist. Und doch wird auf den ersten Blick deutlich, dass die innereuropäischen Unterschiede bei den einzelnen Produktsegmenten gravierend sind. Das gilt in dem von großen Firmen am stärksten geprägten Markt der kohlenensäurehaltigen Erfrischungsgetränke, stärker aber noch in den (besonders aufgrund der Transportkosten) meist regional strukturierten Märkten der Wässer und Fruchtsäfte/Nektare. Die hohen Steigerungsraten vor allem in den früheren RWG-Staaten finden ihre Grenze dabei nicht zuletzt in der geringen Kaufkraft. Die neuen Produkte mögen zwar locken, mögen Symbol für eine Zukunft auf mitteleuropäischem Wohlstandsniveau sein, doch die Basis der dortigen Küchen liegt nach wie vor auf den preiswerteren Grundnahrungsmitteln heimischer Erzeugung.

Land	Deutschland	Frankreich	Großbritannien	Italien	Spanien
Spezialitäten	12,9	49,5	3,7	46,2	10,2
Liköre	23,6	8,6	6,5	15,6	12,0
Rum	8,9	5,3	6,8	0,9	7,2
Weinbrand	26,7	1,7	5,6	11,3	22,8
Weißer Branntweine	24,8	3,2	24,2	7,5	20,8
Whiskey	3,1	31,8	53,2	18,4	27,1
Absatz (Mio. l)	437,8	230,9	180,7	83,7	106,2

Tab. 4: Struktur des Spirituosenmarktes in ausgewählten europäischen Ländern 1995 (Marktanteil in %)³⁶

Gleichzeitig lässt sich in den wohlhabenderen Großstaaten Westeuropas ein striktes Festhalten an symbolträchtigen Produkten mit Regionalbezug nachweisen (Tab. 4). Bei den Spirituosen umfassen einheimische Spezialitäten wie Fruchtbrände, Sahne- und Bitterliköre in Frankreich und Italien fast die Hälfte des Marktes. In Deutschland sind Korn und Weinbrand besonders wichtig, in Großbritannien ist es vorrangig der Whisky.³⁷ Die großenteils europaweit agierenden Produzenten konzentrieren sich vielfach auf diese Marktschwerpunkte, die bei einem insgesamt schwindenden Markt besonders wichtig sind.

3. Speisen, Zubereitungsweisen und nachhaltiger Wandel

Grundnahrungsmittel und Produkte bilden die Grundlagen einer jeden Küche. Doch es ist üblich, Küchen eher an symbolträchtigen Speisen festzumachen als an der vermeintlich verwirrenden Vielfalt von Konsumdaten. Ich darf Sie daher einladen, sich vor Augen zu führen, welche Speisen die moderne deutsche Frau in der Weimarer Republik mit den Küchen anderer europäischer Länder in Verbindung bringen sollte (Tab. 5).

³⁴ Zusammengestellt nach Tabellen zur Entwicklung des internationalen AfG-Marktes, hg. v.d. Rudolf Wild GmbH & Co. KG, Eppelheim 1997. Die Angaben für 1997 basieren auf Hochrechnungen. Angaben für Deutschland 1990 nur für Westdeutschland.

³⁵ Vgl. SPIEKERMANN, Uwe: Grundlagen der modernen Getränkekultur. Ein historischer Rückblick, in: Was wir so alles trinken – Getränke in der Ernährung, hg. v.d. Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Sektion Baden-Württemberg, Stuttgart 1996, 15-36.

³⁶ Zusammengestellt nach KLÜBER-SÜSSLE, Jutta/HAUG, Martin Ernst: Leicht alkoholische Getränke: eine Herausforderung für die Aromenindustrie, Dragoco Report 45, 1998, 70-71, 74-91, hier 76.

³⁷ Vgl. KLÜBER-SÜSSLE/HAUG, 1998, 75.

Küche	Speisen mit Rezeptvorschlägen
Alpenländisch	Spinatsuppe mit Milch; Pilzauflauf mit Makkaroni; Pilzauflauf mit Kartoffeln; Salzburger Nockerln; Filet mit Champignons; Pogatschen mit Grieben; Rahmstrudel
Böhmisch	Suppe mit Speckknödeln; Böhmischer Rostbraten; Lungenbraten mit Rauchfleisch; Krautschnitzel; Dillsoße; Sahnen-Krensoße; Palatschinken; Powidlataschkerln; Powidla (Pflaumenmus); Fruchtknödel; Schischky (Kartoffelknödeln)
Englisch	Fleischpastete; Pfundkuchen; Apfelsinenpudding; Butterbrotpudding; Roly-poly; Plumpudding
Französisch	Zwiebelsuppe; Karamel-Creme; Nieren in Madeira; Pommes Frites; Kutteln aus Bordeaux; Rum-Pudding
Italienisch	Minestrone; Risotto; Fritto misto; Gnocchi; Spinacci; Costolette de vitella alla milanese; Zabaione
Polnisch	Pfefferkarpfen; Gefüllter Hecht; Kalbszungen; Kalbsfüße; Rote Beeten als Gemüse; Pilzsoße; Polnische Kastanientorte
Rumänisch	Feigenpudding; Eier mit Pfifferlingen; Kohlfleisch; Rogenmayonnaise; Würstchen am Rost; Gemüsefleisch; Gemüsegericht; Kohlbuletten; Käsebuletten; Nußtorte; Käse- und Nußbrot
Russisch	Borscht; Blini; Schaschlik; Wareniki mit Käse; Solanka aus Fisch; Kasha (Buchweizengrütze)
Spanisch	Hühner-Croquettes; Kaninchen geschmort; Ropa vieja; Arroz catalán
Ungarisch	Kümmelsuppe; Fischgulasch; Kalbs- oder Schweinepörkölt; Gefüllte Zwiebeln à la Rudnpansky; Gebackener Fisch; Einfache Nockerl
Wiener	Suppe aus getrockneten Pilzen; Zwiebelsoße; Spinatpudding; Rote Rüben; Gefüllte Kalbsbrust; Reisaufwurf; Käsebackwerk; Mohnkuchen

Tab. 5: Europäische Küche 1927 im Spiegel von Speisen³⁸

Das Charakteristische dieser historischen Auflistung ist seine Aktualität. Gewiss, wir würden bei der italienischen Küche die allgegenwärtige (allerdings erst seit den 1970er Jahren allgemein verbreitete) Pizza vermissen. Doch ansonsten scheint die Auswahl recht typisch zu sein. Sie reduziert das Außergewöhnliche einer Küche auf wenige aussagekräftige Beispiele, schafft damit das Bewusstsein relativer Einheitlichkeit. Es ist kein Zufall, dass entsprechende Auflistungen zeitgleich zu umfassenderen Diskussionen über Rationalisierung und Typisierung von Wirtschaft, Gesellschaft und Hauswirtschaft aufkamen.³⁹ Die moderne Hausfrau dieser längst vergangenen Zeit sollte nicht nur einen rational organisierten Haushalt führen. Sie wurde auch als Teil einer internationalen Gesellschaft gesehen, die sich an einem technologisch fundierten Fortschrittsideal orientierte, das jedem einen Anteil an der Fülle der Welt verhielt. Dazu gehörten auch die Besonderheiten der europäischen Küchen.⁴⁰ Was hier

³⁸ Die russische Küche, *Die Praktische Berliner* 24, 1926/27, H. 1, 16; Die französische Küche, ebd., H. 2, 18; Die Wiener Küche, ebd., H. 3, 16; Die italienische Küche, ebd., H. 4, 18; Die Englische Küche, ebd., H. 6, 18; Die böhmische Küche, ebd., H. 7, 18; Die Spanische Küche, ebd., H. 14, 18; Die Küche der Alpenländer, ebd., H. 16, 18; Rumänische Küche, ebd., H. 18, 18; Die polnische Küche, ebd., H. 19, 21; Die Ungarische Küche, ebd., H. 20, 20.

³⁹ Vgl. MEYER, Erna: *Der neue Haushalt. Ein Wegweiser zu wirtschaftlicher Haushaltsführung*, 37. wes. erg. u. erw. Aufl., Stuttgart 1929. Zu den Grenzen derartiger Konzepte s. HAGEMANN, Karen: Of "Old" and "New" Housewives: Everyday Housework and the Limits of Household Rationalization in the Urban Working-Class Milieu of the Weimar Republic, *International Review of Social History* 41, 1996, 305-330.

⁴⁰ Dagegen finden sich nach der Machtzulassung der Nationalsozialisten vermehrt Beiträge zur regionalen Kost in Deutschland. Vgl. KÜHME-BRAUNECK, [Agnes]: Die Ernährung im Kreise Wittgenstein (Westfalen), *Zeitschrift für Volksernährung* 9, 1934, 4-5; DIESCH, Theodor: Bayerische und schwäbische Nationalgerichte, ebd., 25-26; ALFREDA, M.: National- und Hausmannsgerichte auf der Schwäbischen Alb, ebd., 43-45; STUTZMANN-HOPF, Klara: Die Ernährung der ländlichen Bevölkerung in Bayern, ebd., 60-61; Die Ernährung im Kinzig- und Harmersbachtal (nördlicher Schwarzwald), ebd., 73-74; BRIRUP-LINDEMANN, Agnes: Heimatliche Gerichte, ebd., 90-92; Die Ernährungsverhältnisse auf der Schwäbischen Alb, ebd., 104-

noch im Haushalt verortet wurde, hatte jedoch erst seit den 1960er Jahren breiten Erfolg, als entsprechende Speisen – angepasst an den jeweiligen Geschmack des Gastlandes – über italienische, jugoslawische, griechische, schließlich aber auch außereuropäische Restaurants und Gaststätten einfach konsumierbar wurden.⁴¹ Selbstverständlich standen hier Tourismus und Arbeitsmobilität Pate, doch entscheidend war das wachsende Wohlstandsniveau, welches uns die Speisen dieser anderen Küchen nahe brachte. Aßen die Deutschen einst deutsche Speisen, so essen sie nun die der ganzen Welt.⁴²

Doch stimmen die Zuordnungen? Stimmen die Voraussetzungen noch, die etwa im Begriff der Deutschen liegen?⁴³ Sind diese Speisen wirklich typische Vertreter der jeweiligen Küchen? Oder bilden sie nicht vielmehr symbolische Übersteigerungen, einfache, leicht zu kommerzialisierende Elemente, Stereotype, die das Fremde nur gefiltert zulassen, mit dem man sich ohnehin nur sehr begrenzt und freudvoll auseinandersetzen möchte? Die vermeintlichen National- bzw. Regionalgerichte existieren schließlich auch dann weiter, wenn die kulinarische Praxis längst zum Erliegen gekommen ist. So nannten Anfang der 1970er Jahre ca. 1.000 während und nach dem Zweiten Weltkrieg geflohene West- und Ostpreußen „Königsberger Fleck“ als typisch ostpreußische Speise. Doch nur ein Drittel hatte diese Spezialität aus Innereien während der letzten 25 Jahre jemals gegessen.⁴⁴ Speisen verweisen vielfach auf die vermeintlich geordnete, auf die heile Welt der Vergangenheit, auf die immer vergangene Kindheit. Ihr Alter und ihre Einheit sind dabei jedoch vielfach Konstrukt.

Das zeigt sich sehr schön an der österreichischen, an der Wiener Küche. Dabei handelt es sich – sehr verkürzt – um eine Mehlspeisenküche mit einer Vielzahl berühmter Fleischspeisen und einer exquisiten Auswahl von Süß- und Backwaren. Obwohl die kleine Alpenrepublik voller Stolz auf eine große Zahl von Nationalgerichten blickt, zeigt schon eine einfache Analyse älterer Kochbücher: „Österreichische Küche, das ist weniger Realität, sondern Mythos, Klischee, Wunschbild oder Marketingziel.“⁴⁵ Wien als Schmelztiegel höchst unterschiedlicher Ethnien und kulinarischer Traditionen der Habsburger Vielvölkermonarchie war viel zu heterogen, als dass das Fremdbild einer klar reduzierbaren Küche die Realität des Essverhaltens auch nur einigermaßen befriedigend hätte einfangen können.⁴⁶ Selbst Speisen wie das Wiener Schnitzel tauchen unter dieser Bezeichnung erst am Ende des 19. Jahrhunderts auf, ebenso der in Tab. 5 noch der böhmischen Küche zugeordnete Palatschinken.⁴⁷ Nationale Küchen sind in der Regel Konstrukte, die ihre Grundlage im Zeitalter der Nationalstaaten, also zumeist im 19. Jahrhundert haben. Diese Konstrukte halfen, die vielfältigen regionalen Küchen zu bündeln und nach außen, dem Fremden gegenüber, ein mehr oder minder einheitliches Bild aufzubauen. Schon das deutsche Beispiel zeigt jedoch, dass dies teils nur kontrafaktisch möglich war. Gliedert sich die „deutsche“ Küche doch strikt in eine eher homogene süddeutschen Küche einerseits und eine größere Zahl in sich heterogener nord-, mittel- und ostdeutschen Regionalküchen andererseits.⁴⁸

105; HAHN, Maria: Rheinische Nationalgerichte, ebd., 123-124; RAUEN, M.L.: Die Ernährung in der Südeifel, ebd., 152-153.

⁴¹ Vgl. JENN, Albrecht: Die deutsche Gastronomie. Eine historische und betriebswirtschaftliche Betrachtung, Frankfurt a.M. 1993, 75-77.

⁴² So etwa der Tenor in HEIM, Uta-Maria: Hawaiipizza. Multikulturelle Küchen, Frankfurter Rundschau 54, 1998, Nr. 247 v. 24.10., ZB 5.

⁴³ Vgl. Ernährungsgewohnheiten von in Deutschland lebenden türkischen Migranten, DGE Info 1999, 132-134.

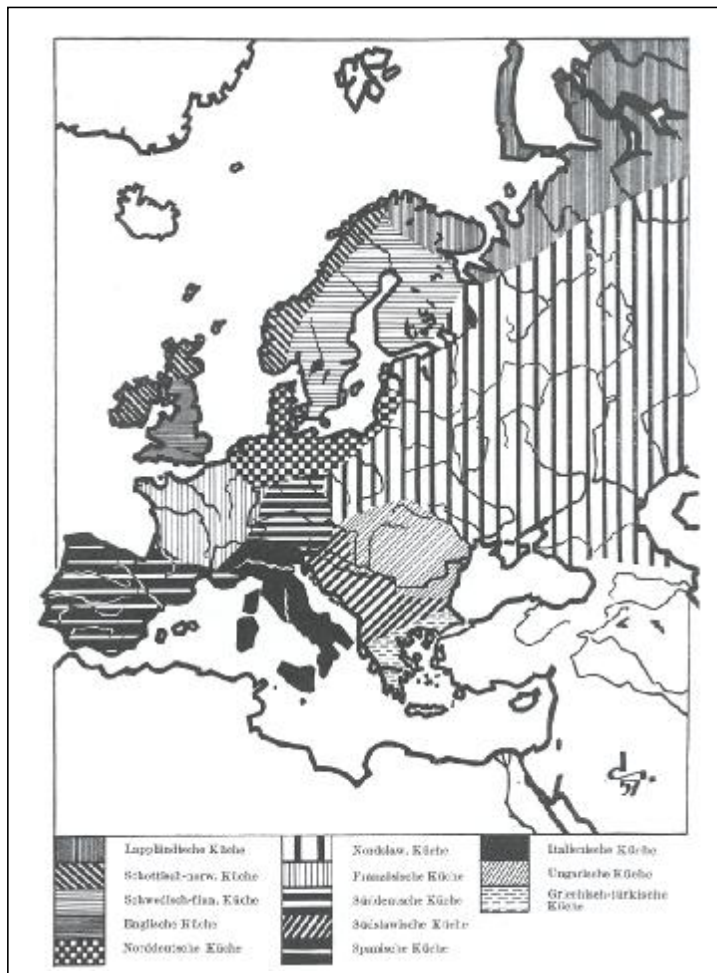
⁴⁴ TOLKSDORF, Ulrich: Essen und Trinken in alter und neuer Heimat, Jahrbuch für Ostdeutsche Volkskunde 21, 1978, 341-364, hier 347.

⁴⁵ SANDGRUBER, Roman: Österreichische Nationalspeisen: Mythos und Realität, in: TEUTEBERG, Hans Jürgen/NEUMANN, Gerhard/WIERLACHER, Alois: Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven, Berlin 1997 (Kulturthema Essen, Bd. 2), 179-203, hier 192. Vgl. auch DERS.: Nutrition in Austria in the industrial age, in: TEUTEBERG, Hans J. (Hg.): European Food History. A Research Review, Leicester/London/New York 1992, 146-167.

⁴⁶ Vgl. Ein Lexikon der Wiener Küche, in: mäßig und gefräßig, hg. v. MAK-Österreichisches Museum für angewandte Kunst, Wien 1996, 96-98.

⁴⁷ ZAHNHAUSEN, Richard: Mutter-Kuchen, Wiener Küche, in: mäßig und gefräßig, hg. v. MAK-Österreichisches Museum für angewandte Kunst, Wien 1996, 88-93, hier 89-90.

⁴⁸ Vgl. SPIEKERMANN, 1997a sowie die grundlegenden Arbeiten von WIEGELMANN, Günter: Alltags- und Festspeisen. Wandel und gegenwärtige Stellung (Atlas der deutschen Volkskunde NF, Beih. 1); DERS.: Volkskundliche Studien zum Wandel der Speisen und Mahlzeiten, in: TEUTEBERG, Hans J./DERS.: Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung (Studien zum Wandel von Gesellschaft und Bildung im Neunzehnten Jahrhundert, Bd. III), Göttingen 1972, 223-368. Was für Deutschland



reichte Zusammenfassung der Küchen in der damaligen EG vor.⁵¹ Sie umgriff nicht nur Lebensmittel und Speisen, sondern bezog auch die Zubereitungsweisen mit ein.

Nach Gaebe kamen in Norddeutschland, teils auch in den Niederlanden⁵² kräftige, eher fette Speisen auf Tisch. Kartoffeln prägten hier die Kost – anders als im Süden Deutschlands. Die universell nutzbare Knollenfrucht wurde hier – wie auch in Frankreich – auf verschiedenste Arten zubereitet: gekocht, mit und ohne Schale, als Bratkartoffeln oder Kartoffelbrei, vielfach auch als Salat.⁵³ Im Süden Deutschlands wurden Kartoffeln meist als Salat, ferner gebraten bzw. in Knödelform bereitet. Dem geringeren Kartoffelkonsum stand im Süden

Diesen Überlegungen zum Trotz gibt es Versuche, die unterschiedlichen europäischen Küchen auch kartographisch zu erfassen (Abb. 5). Sie liefern auf den ersten Blick ein geordnetes Bild, das deutlich macht, dass sich die Küchen zwar vielfach an staatlichen Grenzen orientieren, sie diese Grenzen aber auch vielfach transzendieren. Doch zugleich sind ihre Grundlagen unklar, ist das Quellenmaterial heterogen, stammt aus unterschiedlichen Zeiten und ist im vorliegenden Fall aufgrund von Kriegseinwirkungen nicht mehr rekonstruierbar.⁴⁹ Auch die in Teil 1 angeschnittene Frage, welche Kriterien als Grundlage der jeweiligen Küche dienen, bleibt unklar.⁵⁰

Der deutsche Geograph Wolf Gaebe ging da reflektierter zu Werke. Auf Grundlage von Haushaltsrechnungsdaten, vor allem aber einer großen Zahl empirischer agrarwissenschaftlicher und wirtschaftsgeographischer Arbeiten legte er für die 1960er Jahre eine bis heute nicht wieder er-

gilt, trifft auch auf die meisten größeren europäischen Staaten zu. Allerdings gab es hier – abseits der regionalen Küchen – vielfach eine verbindende Hochküche, die sich in England und Frankreich, teils auch in Spanien, schon lange vor dem 19. Jahrhundert etablierte.

⁴⁹ Vgl. die fundierte Kritik von WIEGELMANN, Günter: Ideen zu einer kartographischen Erfassung europäischer Kostunterschiede, in: *Ethnologische Nahrungsforschung. Vorträge des zweiten Internationalen Symposiums für ethnologische Nahrungsforschung. Helsinki August 1973, Helsinki 1975* (Kansatieteellinen Aikisto, Bd. 26), 159-166.

⁵⁰ Das gilt auch für das Grundwerk SCHMITTHENNER, Erika: *Speise und Trank in den verschiedenen Gebieten West-Europas*, Phil. Diss. Heidelberg o. J. (1923). Nicht sonderlich besser ist DELAMONT, Sara: *Appetites and identities. An introduction to the social anthropology of western Europe*. London/New York 1995.

⁵¹ Die folgenden Ausführungen nach GAEBE, 1969, 109-113.

⁵² Zu den Niederlanden vgl. OTTERLOO, Anna Hermine van: *Eten und Eetlust in Nederland (1840-1990). Een historisch-sociologische Studie*, Diss. Amsterdam 1991.

⁵³ Vgl. WIRTHS, W[illi]: *Nahrungsverbrauch und Energieumsatz in bäuerlichen Haushalten*, Hiltrup bei Münster 1962 (*Landwirtschaft – Angewandte Wissenschaft*, Nr. 112), 170.

Abb. 5: Die verschiedenen Küchen in Europa ca. 1920⁵⁴

ein höherer Mehl- und (insbesondere im Südwesten) Teigwarenverbrauch gegenüber.⁵⁵

Generell war es in der Bundesrepublik Deutschland üblich, sowohl Gemüse und auch Fleisch zu kochen, auch wenn sich bei den Eintopfgerichten ein Nord-Süd-Gefälle ergab. „Das wirkt sich in zweifacher Hinsicht auf die Kost aus. Beim Kochen mit Wasser verliert das beigefügte Fett seinen Geschmackswert, als Fettzusatz eignen sich deshalb billigere tierische und pflanzliche Fette. Werden die Nahrungsmittel gekocht, so liegt es nahe, Gemüse, Kartoffeln und auch Fleisch zusammen zuzubereiten.“⁵⁶ Eintöpfe dieser Art, vielfach mit fettem Fleisch, waren in Deutschland wesentlich wichtiger als etwa in Frankreich und kamen durchaus zweimal pro Woche auf den Tisch. Der Verzehr frischen Salates war dagegen eher in Süddeutschland und im Rheinland üblich.

Anders als in vielen europäischen Staaten, etwa beim Nachbarn Niederlande, war die Hauptmahlzeit in Deutschland das Mittagessen. Die Pausenzeitregelungen, eine strikt patriarchalische Geschlechterordnung, aber auch die seit den 30er Jahren stets bedeutsame Gemeinschaftsverpflegung unterstützten dieses Beharren auf einem traditionellen Mahlzeitsystem.⁵⁷ Warmes Essen am Abend gab es Anfang der 1960er Jahre nur in jedem vierten Haushalt. Gegenwärtig liegt der Anteil in der Bundesrepublik schon bei über einem Drittel, Hinweis auf eine säkulare Veränderung.⁵⁸ Angesichts meist nur einer warmen Mahlzeit am Tag bildet Brot den Hauptbestandteil von Frühstück, Abendessen und Zwischenmahlzeiten. Brot ist Kennzeichen einer kalten Mahlzeit, wird zu einer warmen Mahlzeit nur selten gegessen. Daraus resultiert eine große Zahl geschmacksstarker Brotsorten. Die Art der Nebenmahlzeiten bedingt auch einen relativ hohen Verbrauch von Aufstrich und Belag, also von Fetten und Wurst, Käse oder Marmelade. Käse wurde und wird in Deutschland kaum gesondert gegessen, schließt nur bei Festen das Mahl.⁵⁹

Die französische Küche setzt demgegenüber auf die Eigenart der Speisen, Mischgerichte finden sich eher selten. Die einzelnen Speisen werden gesondert bereitet, teils auch gesondert serviert. Die Zubereitung ist sehr variabel und erfordert Sorgfalt. An die Stelle des Kochens tritt bei Gemüse das Dünsten in Butter, beim Fleisch das Grillen und Braten. Frische Salate sind regelmäßiger Bestandteil der Mahlzeit, bilden jedoch seltener Beikost, sondern eher einen eigenen Gang. „Piece de resistance“ ist vielfach ein qualitativ hochwertiges Stück Fleisch, welches mit einer großen Zahl von Küchenkräutern und Gewürzen (Petersilie, Thymian, Estragon, Knoblauch) zubereitet wurde. Steter Begleiter der Mahlzeiten war Anfang der 1960er Jahre Weiß- oder Rotwein, der auch als Geschmacksträger diente. Heutzutage nehmen nicht alkoholische Getränke einen höheren Stellenwert ein. „Zu allen Mahlzeiten, besonders zu der Hauptmahlzeit, ißt der Franzose Weißbrot (baguette). Es wird nur sehr dünn oder gar nicht mit Butter bestrichen, muß deshalb stets frisch und knusprig sein und wird von den französischen Hausfrauen teilweise zweimal täglich gekauft. Den Abschluß der Mahlzeit bildet gewöhnlich Käse oder Obst, selbst wenn sie nur aus einem einzigen Gang von Gemüse und Fleisch besteht.“⁶⁰

Die italienische Küche weist wiederum andere Besonderheiten auf. Wie in Deutschland sind hier Mischgerichte besonders wichtig, die allerdings aus anderen Lebensmitteln zusammengestellt werden (z. B. die Minestrone). Besondere Bedeutung haben Teigwaren, die sowohl als Vorspeise als auch als Beikost, nicht zuletzt aber als Hauptgang genossen werden. Sie bilden ein stabiles Moment, denn die Variationen ergeben sich weniger aus der großen Sortenvielfalt der Teigwaren als aus den unter-

⁵⁴ SCHMITHENNER, Erika/SCHMITTHENNER, Heinrich: Speise und Trank in Europa, Wissenschaftliche Veröffentlichungen des Deutschen Instituts für Länderkunde NF 17/18, 1960, 109-165, hier 114.

⁵⁵ Vgl. Regionale Aspekte der Aufwendungen für Nahrungs- und Genußmittel. Ergebnis der Einkommens- und Verbrauchsstichprobe 1969, Wirtschaft und Statistik 1972, 594-596, hier 596.

⁵⁶ GAEBE, 1969, 110.

⁵⁷ Vgl. SPIEKERMANN, Uwe: Die Ernährung städtischer Arbeiter in Baden an der Wende vom 19. zum 20. Jahrhundert. Monotone Einheit oder integrative Vielheit?, Internationale wissenschaftliche Korrespondenz zur Geschichte der deutschen Arbeiterbewegung 32, 1996, 453-483, hier 468-470. Für die andere Seite des Rheines vgl. THOUVENOT, Claude: Studies in Food Geography in France, Social Science & Medicine 12D, 1978, 43-45; DERS./FAVIER, Anne: Une méthode de cartographie de la sensibilité alimentaire en France. Perspectives et résultats, Ethnologie française 10, 1980, 273-286.

⁵⁸ Vgl. etwa FANKHÄNEL, Sabine: Welcher Verzehrstyp sind Sie?, Ernährungs-Umschau 44, 1997, 317.

⁵⁹ Vgl. ROEB, Frank: Käsebereitung und Käsespeisen in Deutschland seit 1800, Phil. Diss. Mainz 1976.

⁶⁰ GAEBE, 1969, 111.

schiedlichen Zutaten bzw. Saucen. Olivenöl und Parmesankäse, Tomaten in verschiedensten Zubereitungsformen, schließlich eine Vielzahl von Kräutern und Gewürzen (Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum) ergeben eine große Geschmacksvielfalt. Italien weist – analog zu Deutschland – tiefgreifende regionale Verzehrunterschiede auf. Der Genuss von Polenta oder aber verschiedener Reisgerichte beschränkt sich vornehmlich auf den Norden.⁶¹ Das wichtigste Gemüse ist die Tomate, die mit großer Variabilität zubereitet wird. Der Geschmack der meisten Speisen wird wesentlich von Öl bestimmt. Beim häufig genossenen Salat handelt es sich meist um Olivenöl, beim Kochen, Backen und Braten nutzt man dagegen meist preisgünstigere Öle. Die in Frankreich und Deutschland viel verzehrte Butter findet man hier selten, Margarine und andere tierische Fette ebenso. Hohe Bedeutung haben dagegen würzige Käsesorten, insbesondere Weichkäse aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch. Sie werden vielfach als Nachspeise zum Wein gereicht.

Die unterschiedlichen Küchentraditionen zeigen sich auch an Kleinigkeiten, etwa der Art der Kaffeezubereitung: „In Deutschland trinkt man ihn meist unter Zusatz geringerer Mengen Milch (Trinkmilch, Kondensmilch, Sahne). In Frankreich wird der Kaffee dagegen konzentriert gekocht und teils schwarz, teils aber auch unter Zusatz von sehr viel Milch – gewöhnlich mehr als die Hälfte – als "café au lait" getrunken. Die Italiener bevorzugen – abgesehen von Milchkaffee am Morgen – starken schwarzen Kaffee aus kleinen Tassen (expresso). Auch die Belgier trinken ihren Kaffee meist schwarz, die Niederländer hingegen kaum ohne Milch.“⁶² Kaffee begleitet die Mahlzeiten, doch europaweit zu anderen Zeiten. In Belgien und Frankreich ist er Teil des Frühstücks, auch in Italien und der Bundesrepublik ist dies sehr verbreitet.⁶³ In den Niederlanden und in Teilen Norddeutschlands genießt man dagegen morgens vorrangig Tee. Kaffee folgt dann vormittags und nach dem Abendessen. In Frankreich dagegen trinkt man Kaffee noch nach dem Mittagessen, in Deutschland und Belgien steht demgegenüber das nachmittägliche Kaffeetrinken hoch im Kurs.

Mahlzeiten und Mahlzeitsysteme standen im Mittelpunkt dieser Kurzcharakteristiken. Sie auf Speisekomplexe und -systeme und auf die übrigen Küchen Europas auszudehnen, erfordert eine immense (Forschungs-) Anstrengung, die in diesem Rahmen nicht geleistet werden kann, zumal eine einigermaßen vollständige Analyse auch die Genese der einzelnen Küchen im Blick behalten müsste.⁶⁴ Um die Frage nach der Zukunft der europäischen Küchen dennoch beantworten zu können, gilt es nochmals systematischer auf die mediterrane Küche einzugehen.⁶⁵

Sie ist – bei allen Unterschieden zwischen den einzelnen Regionen – vorwiegend pflanzlich geprägt. Gemüse, Obst und Getreideerzeugnisse, vorwiegend Teigwaren stehen im Mittelpunkt. Charakteristisch ist ferner Olivenöl sowie ein weit überdurchschnittlicher Weinkonsum. Die vergleichsweise hohe Lebenserwartung der so Essenden hat diese Küche zum internationalen Forschungsgegenstand für Epidemiologen und Ernährungswissenschaftler gemacht.⁶⁶ Doch während das Ideal noch hochgehalten wird, hat sich die mediterrane Küche in den letzten 30 Jahren nachhaltig verändert, im Sinne einer gesunden Ernährung sicherlich auch verschlechtert.⁶⁷ Wie schon im zweiten Teil ansatzweise belegt, gibt es eine eindeutige Verschiebung hin zu animalischer Kost. Parallel sinkt der Brot- und Kartoffel-, vielfach auch der Verzehr von Getreideprodukten. Steigender Verzehr von Fleisch und Milch führt zu einem erhöhten Anteil von tierischen Fetten, Olivenöl wird vielfach durch billigeres

⁶¹ Dennoch galten Polenta und Risotto lange Zeit in Deutschland als typisch italienische Gerichte. Vgl. etwa schon Italienische Spezialgerichte, Frauen-Genossenschafts-Blatt 3, 1904, 184.

⁶² GAEBE, 1969, 112.

⁶³ Zu Belgien vgl. SCHOLLIERS, Peter: Arm en rijk aan tafel. Tweehonderd jaar eetculture in België, Berchem 1993.

⁶⁴ Leider einzigartig ist WIEGELMANN, Günter: Historische Grundlagen der regionalen Kostunterschiede in Mitteleuropa, in: WEGGEMANN, Sigrid (Hg.): Alte Landschaftsküchen in neuer wissenschaftlicher Bewertung, Frankfurt a.M. 1990 (Schriftenreihe der AGEV, Bd. 7), 4-15.

⁶⁵ Sehr schöne Eindrücke von den anderen europäischen Küchen vermitteln RÖMER, Joachim/DITTER, Michael (Hg.): Culinaria. Europäische Spezialitäten, Bd. 1, Köln 1995; DOMINÉ, André/DITTER, Michael (Hg.): Culinaria. Europäische Spezialitäten, Bd. 2, Köln 1995. Als Fremdbild z. B. der deutschen Küche vgl. die recht eigenartige Publikation Découvrons le repas en Europe. L'Allemagne, o. O. o. J.

⁶⁶ Vgl. etwa den Supplementband des American Journal of Clinical Nutrition 61, 1995, No. 6 mit allein 17 Beiträgen zum Thema.

⁶⁷ Vgl. TRAUTWEIN, Elke A./HENNINGER, Kerstin/ERBERSDOBLER, Helmut F.: Ist die mediterrane Ernährung eine empfehlenswerte Ernährungsweise?, Ernährungs-Umschau 45, 1998, 359-364, hier 361.

Sonnenblumen- oder Maiskeimöl ersetzt. Lediglich der Obst- und Gemüsekonsum blieb auf gleicher Höhe bzw. hat sich teils noch erhöht. Trotz der statistisch abzusichernden negativen Folgen für die Gesundheit hat sich die mediterrane Küche heute vielfach an die Vorbilder der mittel- und westeuropäischen Länder, immer auch an das Vorbild der USA⁶⁸ angeglichen. Als Gründe gelten Rückwirkungen des Tourismus, der wachsende Lebensmittelhandel innerhalb der EU, das steigende Angebot von Convenienceprodukten und die sich langsam verändernde Rolle der Frauen.

Grundlagen	Heutige Situation
Regionale Lebensmittelproduktion	Nationale und internationale Märkte
Mahlzeiten mit Brauch- und Glaubensbindung	Säkulare, entzauberte Welt
System abgestimmter Zubereitung, Konservierung, Würzung und Abstufung der Mahlzeiten	Zeitdruck und wachsendes vorgefertigtes Angebot
Kontinuität des Nebensächlichen	Zeitdruck, Rationalisierung des Haushaltes
Konservativer Geschmack	Innovativer Geschmack
Identität	Teilidentitäten

Tab. 6: Grundlagen und Wandel von regionalen Küchen⁶⁹

Das langsame Abschleifen der Verzehrsunterschiede in Europa hat strukturelle Gründe. Regionale Küchen basieren vornehmlich auf sechs Grundlagen (Tab. 6). Neben den hier kaum behandelten Fragen von Geschmack und Identität sind dies eine regionale Lebensmittelproduktion und Wirtschaftsweise, Mahlzeiten mit Brauch- und Glaubensbindung, ein systemisches Zusammenspiel von Zubereitung, Konservierung, Würzung und Abstufung der Mahlzeiten sowie das Beibehalten von Nebensächlichem. Dagegen stehen heute nationale und internationale Märkte, eine säkulare, entzauberte Welt, findet sich immer weniger Zeit für die Zubereitung von Mahlzeiten und locken zugleich zahlreiche neue Produkte und Speisen. Wachsender Wohlstand, zunehmende Möglichkeiten der Selbstverwirklichung, massenhafter Tourismus, häufigerer Umgang mit Menschen fremder Kulturen – all dies muss Auswirkungen auf die Küchen Europas haben. Denn die tägliche Kost ist stets ein Spiegelbild unserer selbst und unserer Gesellschaft, zugleich aber Ausdruck ökonomischer Macht und individueller Gestaltungsräume.

Das Resultat ist europaweit ähnlich, einzig die Geschwindigkeiten sind unterschiedlich: Traditionelle Grundnahrungsmittel werden zunehmend weniger konsumiert, dagegen dringen industriell verarbeitete Produkte vor.⁷⁰ Der moderne, fremdbestimmte Arbeits- und Lebensstil unserer Zeit hat tiefgreifende soziale Folgen.⁷¹ Die traditionelle Kleinfamilie, ein wichtiger Hort der regionalen Küche, verliert an Bedeutung. Außer-Haus-Verpflegung nimmt langsam zu, im Haus dagegen wird zunehmend seltener gekocht, hier wächst die Bedeutung von Speisen mit geringem Zubereitungsaufwand.⁷² Die guten Speisen der Küchen Europas gibt es derweil zu Festen oder in Restaurants und Gaststätten, wobei häufig die Namen bleiben, während sich die Ingredienzien dem Zeitgeschmack anpassen.⁷³

⁶⁸ Vgl. dazu im Rückblick LEVENSTEIN, Harvey: Paradox of Plenty. A Social History of Eating in Modern America, New York 1993. Als Zukunftsvisionen können dienen SLOAN, A. Elizabeth: Food Industry Forecast: Consumer trends to 2020 and Beyond, Food Technology 52, 1998, Nr. 1, 37-38, 40, 42, 44 bzw. KATZ, Fran: Top Product Development Trends in Europe, Food Technology 53, 1999, Nr. 1, 38-40, 42.

⁶⁹ Die Grundlagen nach WIEGELMANN, 1990, 4.

⁷⁰ Anschaulich und anregend dazu schon JEGGLE, Utz: Essen in Südwestdeutschland. Kostproben aus der schwäbischen Küche, Schweizerisches Archiv für Volkskunde 82, 1986, 167-186.

⁷¹ Eine Befragung europäischer Verbraucher enthält FRIEBE, Dietlinde u. a.: Einstellungen der deutschen Bevölkerung zu Lebensmitteln, Ernährung und Gesundheit. Ergebnisse aus einem EU-Survey, Ernährungs-Umschau 44, 1997, 206, 211-213, 260-264, hier 262-263.

⁷² Vgl. ZIEMANN, Martina: Zur Internationalisierung der Verzehrsgewohnheiten in europäischen Ländern, Ernährungs-Umschau 45, 1998, 121-125.

⁷³ Vgl. am deutschen Beispiel MATTER, Max: Aspekte der Revitalisierung traditioneller Kost, in: WEGGEMANN, Sigrid: Alte Landschaftsküchen in neuer wissenschaftlicher Bewertung, Frankfurt a.M. 1990 (Schriftenreihe der AGEV, Bd. 7), 22-28.

4. Die Küchen im Kopf

Das Ergebnis unserer Analyse scheint ernüchternd. Doch was ist mit den Bemühungen der heutigen Verteidiger europäischer Küchen und regionaler Identität? Ist die langsame Internationalisierung⁷⁴ unserer Ernährung, unseres Essens etwas, was sich abwenden lässt und was man abwenden sollte? Solche Fragen sind meines Erachtens falsch gestellt. Sie setzen Küchen als vermeintlich Echtes, vermeintlich Urtümliches voraus, obwohl wir doch gesehen haben, dass diese noch gar nicht so lange bestehen, wie wir gemeinhin glauben. Sie konzentrieren sich nur auf wenige Aspekte einer Küche, vornehmlich auf Speisen und Mahlzeiten. Sie vernachlässigen den Wandel, als dessen Ergebnis die Küchen Europas gerade in der idealen Form ihrer Verteidiger stehen. Denn auch diese hatten Vorgänger, die verdrängt wurden. Vor allem aber sehen sie nicht, dass der Begriff zu bewahrender Küchen gegen die Fülle des Angebotes steht, welches die vielen anderen Küchen uns bieten können.

Denn während die Konturen der europäischen Küchen langsam unklarer werden, während das Leben der vielen Einzelnen moderat von den Gewohnheiten der Vergangenheit lässt, gewinnen regionale Küchen andererseits immens an Bedeutung. Die Zahl der Länder, Regionen, ja Orte, deren kulinarisches Erbe wir uns eröffnen können, steigt rapide.⁷⁵ Das Angebot regionaler Küchen wächst und es begegnet uns voll kommerzialisiert. Zu beobachten ist dabei eine eigenartige Doppelbewegung.

⁷⁴ Wichtige Perspektiven eröffnen in diesem Zusammenhang ARCE, A./MARSDEN, T.K.: The Social Construction of International Food: A New Research Agenda, *Economic Geography* 69, 1993, 293-311.

⁷⁵ Zur wissenschaftlichen Diskussion vgl. BELL, David/VALENTINE, Gill: *Consuming Geographies. We are where we eat*, London/New York 1997.

Das wachsende Angebot von Speisen aus fremden Ländern führt parallel zu Revitalisierungen der eigenen Küchen. Die Besonderheiten der eigenen Esskultur werden stärker gepflegt und mit neuer Wertigkeit versehen.⁷⁶ Das gilt nicht nur für die Gastronomie. Das gilt ebenso für die Lebensmittelindustrie und den Lebensmittelhandel. Sie setzen schon seit Jahren auch auf Ethnic Food, auf regional klar verortbare Produkte aus dem (meist fernen) Ausland. Parallel eröffnen sich bewusst regional gefärbte Vermarktungsschienen einheimischer Waren. Das nicht unbeträchtliche Wachstum alternativ erzeugter, aus der Region stammender Lebensmittel steht unmittelbar in diesem Zusammenhang. Die in Österreich und Großbritannien besonders großen Markterfolge sprechen für sich.

Diese Parallelität von Internationalisierung einerseits, revitalisierter regionaler Kost andererseits ist auch deshalb bemerkenswert, weil sie uns neue Wahlmöglichkeiten eröffnet, die wir Europäer aufgrund unseres relativen Wohlstandes heute nutzen können. Die vorgefundene Küche, die Küche im Bauch, wird ergänzt durch die Küchen im Kopf, die Küchen, deren Geschmack wir uns grundsätzlich eröffnen können. Diese Wahlmöglichkeiten sollten wir uns bewusst vor Augen führen. Dann wird deutlich, dass wir nicht allein einem allgemeinen Wandel von Küchen unterworfen sind. Dann zeigt sich, dass unser eigenes Essen wesentlich ist für die Zukunft der Küchen Europas.⁷⁷ Die eigene kulinarische Praxis tritt dann hervor: Was wir einkaufen, was wir zubereiten, was wir essen. Wohl wissend um unsere Herkunft, gründend auf unserer Küche im Bauch. Wohl wissend aber auch, dass die echten Abenteuer die in unserem Kopfe sind.

⁷⁶ Zum problematischen Umgang mit dem eigenen kulinarischen Erbe vgl. KÖSTLIN, Konrad: Heimat geht durch den Magen. Oder: Das Maultaschensyndrom – Soul-Food in der Moderne, Beiträge zur Volkskunde in Baden-Württemberg 4, 1991, 147-164. Zur Renaissance vergessener Lebensmittel vgl. SCHÖNBERGER, Gesa U.: Natürlich natürlich? Gesunde Ernährung im Spannungsfeld zwischen konventionellen und ökologischen Lebensmitteln, in: Gesunde Ernährung zwischen Natur- und Kulturwissenschaft. Die Arbeit der Dr. Rainer Wild-Stiftung, hg. v. d. Dr. Rainer Wild-Stiftung, Münster 1999, 109-118, hier 113.

⁷⁷ Und nicht nur Europas. Die globalen Probleme sind drängend, vgl. The Sixth World Food Survey 1996, hg. v.d. FAO, Rom 1996; KOERBER, Karl v./KRETSCHMER, Jürgen: Der Anspruch auf Nachhaltigkeit im Ernährungsbereich. Wie zukunftsfähig ist unser Ernährungsstil?, AID-Verbraucherdienst 44, 1999, 88-95.

Symposium des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens^{*}

Essen und Lebensqualität: Natur- und Kulturwissenschaften im Gespräch,
Heidelberg, 23. – 26. März 1999

Gesa U. Schönberger

Eine Tagung besonderer Art fand vom 23. bis 26. März 1999 in Heidelberg statt. Erstmals von der Dr. Rainer Wild-Stiftung getragen, lud der „Internationale Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens“ zum Thema „Essen und Lebensqualität – Natur- und Kulturwissenschaften im Gespräch“ ein.

Zentrales Anliegen des täglich von rund 100 Teilnehmern besuchten Symposiums war es, den Austausch zwischen Natur-, Kultur- und Sozialwissenschaften zu ermöglichen. Denn das Thema Essen wird zwar von allen Disziplinen bearbeitet, aber in sehr unterschiedlicher Weise. Das führt zu

- der Unkenntnis der „anderen“ Ausdrucksweisen und spezifischen Sprachen,
- der Nichtbeachtung „fremder“ Forschungstätigkeiten und Ergebnisse,
- der Ablehnung, sich mit der eigenen Disziplin fernen Themen zu beschäftigen und
- einer erschwerten, teilweise sogar nicht existierenden Kommunikation zwischen den einzelnen Wissenschaftsdisziplinen.

Was versteht man unter Lebensqualität im Zusammenhang mit der Ernährung?

In seinem Eingangsreferat ordnete der Münchner Literaturwissenschaftler Gerhard NEUMANN dem Begriff Essen und Lebensqualität zwei verschiedene Sichtweisen zu. Die naturwissenschaftliche gehe von einer messbaren und abgesicherten „guten“ Nahrung aus, welche die physiologisch erforderlichen Stoffwechselfvorgänge sicherstelle. Auf diese Weise werde die Wahrscheinlichkeit zu erkranken vermindert und die Lebensqualität der Menschen erhöht. Für Kulturwissenschaftler dagegen sei Lebensqualität eine Sinn-, Bedeutungs- und Wertfrage. Sie sei das Produkt sozialer Bedingungen, werde von Vorschriften, Normen, Bedeutungen, Tabus und Symbolen geprägt. NEUMANN nannte beispielhaft drei mit der Ernährung assoziierte Bereiche, die für den Dialog zwischen den Wissenschaften gut geeignet seien: das Problem der Essstörungen und die Themen Wasser/Durst sowie Parfüm/Geruch. Im geschichtlichen Ablauf sei über Lebensqualität erst nachgedacht worden, so NEUMANN weiter, seit Identität und Selbstverständnis zu Problemen geworden seien, seit wechselnde Trends das Leben prägten.

In Antike und Mittelalter, so der Lübecker Medizinhistoriker Dietrich VON ENGELHARDT, gab es den Begriff Lebensqualität als solchen nicht. Während die Antike von „neutralitas“ als Drittem möglichen Zustand zwischen Gesundheit und Krankheit ausging, strebte die Medizinphilosophie des Mittelalters eine „geglückte Beziehung des Individuums zur Transzendenz“ an. Diese Auffassungen stünden im Gegensatz zur heutigen Zeit, in der Lebensqualität weitgehend mit den Zielen Gesundheit, Genussfähigkeit und sozialer Leistung verbunden werde.

Aus Sicht der Wirtschaft sprach Andrea PFEIFER, Leiterin des Nestlé Forschungszentrums in Lausanne, über Trends in der Lebensmittelindustrie und die damit verbundene Verantwortung. Lebensqualität und Functional Food stünden heute in unmittelbarem Zusammenhang. Die Konsumenten wollten ihre Gesundheit erhalten und gleichzeitig Erkrankungen vorbeugen. Lebensmittel mit Zusatznutzen könnten diesen Wunsch erfüllen. Aufgabe der Industrie sei es, die ausgelobten gesundheitsfördernden Wirkungen durch Forschung wissenschaftlich abzusichern.

Für den Ernährungswissenschaftler Claus LEITZMANN, Gießen, ist Lebensqualität ein multidimensionales Phänomen und deshalb nicht mit wenigen Maßzahlen zu erfassen. Im Gegenteil, Lebensqualität sei ebenso abhängig von Expertenurteilen wie von individuellen Präferenzen und Wahrnehmungen. Bereits „geringe“ Unterschiede, wie Alter und Geschlecht, führten zu verschiedenen Bewertungen von Lebensqualität. Vielfältige, sowohl subjektive wie objektive Dimensionen gelte es zu berücksichtigen, wenn man sich mit Fragen der Lebensqualität beschäftige.

In seinen Ausführungen über Leben und Arbeit von Werner KOLLATH (1892–1971) griff Uwe SPIEKERMANN, Dr. Rainer Wild-Stiftung, Heidelberg, dies auf. Diskussionen um Lebensqualität sind seiner Meinung nach immer untrennbar mit gesellschaftlichen Fragen verbunden. Der gesellschaftliche Rahmen bestimme – auch und gerade bei der auf KOLLATH zurückgehenden Vollwert-Ernährung – Art und Dimension von Lebensqualität. Ansichten über und Ansprüche an Lebensqualität veränderten sich mit dem Wandel der Gesellschaft und der Zeit.

^{*} Dieser Kongressbericht wurde (leicht verändert und inklusive zweier Abbildungen) schon in der Ernährungs-Umschau 46, 1999, 311-312 veröffentlicht.

Ähnlich sah es der Berliner Ethnologe Albert WIRZ. Lebensqualität sei aber zusätzlich immer auch Ausdruck und Element von Macht und Machtstrukturen. Machtinteressen und Machtbeziehungen in einer Gesellschaft bestimmten weitgehend, was Lebensqualität sei. Nicht die beste Lösung setze sich durch, sondern die mächtigste. Wer Macht habe, könne die Grenze zwischen normal und anormal, zwischen Freund und Feind setzen. WIRZ verdeutlichte dies an Beispielen aus Westafrika, wo die Repräsentanten der Kolonialmächte unbegrenzten Zugang zu Lebensmitteln hatten, die einheimische Bevölkerung jedoch nicht. Interessanterweise könne sich Macht jedoch ebenso im Widerstand der Ohn-Mächtigen ausdrücken. Ein Beispiel hierfür sei der Hungerstreik.

Die Gefängniskost ist ebenfalls ein Beispiel dafür, wie über Ernährung Macht ausgeübt wird. Ulrike THOMS, Historikerin aus Münster, spannte den Bogen von Wasser und Brot als einer körperlichen Strafe in der Vergangenheit hin zu der physiologisch ausreichenden Versorgung von Gefangenen in der Gegenwart. Heute gebe es eher eine geistige Bestrafung, die sich beim Essensangebot, z. B. in geringen oder keinen Wahlmöglichkeiten, in Einheitskost und Isolation äußere. Der Begriff der Lebensqualität, so THOMS, habe sich historisch von einer Harmonie der inneren Kräfte hin zur Erfüllung der körperlich-materiellen Bedürfnisse verändert. Parallel dazu nahm das Wissen des Einzelnen zu. Darüber hinaus wurden Idealbilder, verbreitet durch die aufkommenden Massenmedien, von den Menschen verinnerlicht. Vorstellungen von Lebensqualität lehnten sich heute vielfach an die von Medien verbreiteten Bilder an.

Tänzerinnen und Tänzer verkörpern für viele Menschen ebenfalls ein Idealbild. Gabriele BRANDSTETTER, Professorin für Theater- und Literaturwissenschaft in Basel, schilderte die äußeren und inneren Zwänge von Tänzerinnen, die für ihre Figur und ihre ästhetischen Bewegungen zwar bewundert würden, deren Essverhalten aber häufig anorektische oder bulimische Züge annähme. Am Essen zeige sich die extreme Zerrissenheit, die der Beruf der Tänzerin mit sich bringe. Ganz anders erlebten es dagegen die männlichen Tänzer, denen vom Publikum weniger magere Körperformen zugebilligt würden. Ein noch extremeres Bild zeichnete der Berliner Philosoph Friedrich KITTLER, der sich mit Alkohol- und Drogengenuss befasste. Die Narkotisierung des Körpers führe zu einer Lebensqualität abseits einer reinen Befriedigung physiologischer Bedürfnisse. Noch deutlicher brachte Gisla GNECH, Psychologin aus Bremen, die Lust als Aspekt der Lebensqualität ein. Essen sei immer auch ein Erlebnis, das als Freude, Lust und Genuss empfunden, der Einnahme eines Aphrodisiakums ähneln könne.

Die beim Symposium präsentierten Sichtweisen, die hier nur kurz skizziert werden konnten (der vollständige Tagungsband wird im Herbst im Berliner Akademieverlag erscheinen), machen in ihrer Vielfältigkeit nachdenklich. Die Teilnehmer waren besonders dort gefordert, wo es nicht um ihr eigenes Wissensgebiet ging. Die Möglichkeiten und Grenzen des Gesprächs zwischen Natur- und Kulturwissenschaften zeigte ebenfalls das abschließende Rundtischgespräch. Es war geprägt durch den Wunsch nach einer einerseits verständlichen Ausdrucksweise – einer Annäherung der Positionen – und andererseits nach dem Erhalt der Pluralität. An diesem Spagat weiter zu arbeiten, soll Aufgabe kommender Symposien der Dr. Rainer Wild-Stiftung sein (vgl. S. 51-53).

Der Arbeitskreis im Internet

Seit Anfang Dezember 1999 finden sich Grundinformationen über den Internationalen Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens auch im Internet. Unter <http://www.gesunde-ernaehrung.org/aktivitaeten/aktiv-arbeitskreis.htm> finden sich einige Impressionen vom 3. Symposium des Arbeitskreises, eine kurze Auflistung der in den Regularien festgeschriebenen Ziele sowie Informationen über die bisherigen Aktivitäten.

Die zwei Seiten sind eine erste Basis, die es nun peu a peu auszugestalten gilt. Anregungen hierzu sind sehr willkommen.

US

Neue Mitglieder

Folgende Damen und Herren wurde neu in den Internationalen Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens kooptiert:

Dr. Karin Bergmann
Brantstr. 2
80687 München
Tel.: 089/57967591
Fax: 089/54779633
Karin.Bergmann@munich.netsurf.de

Prof. Dr. Peter Fürst
Institut für Biologische Chemie und Ernährungswissenschaft
Universität Hohenheim
Garbenstr. 30
70593 Stuttgart-Hohenheim
Tel.: 0711/4592290
Fax: 0711/4592283
b-c-nutr@uni-hohenheim.de

PD Dr. Gunther Hirschfelder
Institut für geschichtliche Landeskunde der Rheinlande
Universität Bonn
Am Hofgarten 22
53113 Bonn
Tel.: 0228/732573
Fax: 0228/739440
g.hirschfelder@uni-bonn.de

Prof. Dr. Werner Kübler
Institut für Ernährungswissenschaft
Universität Gießen
Goethestr. 55
35390 Gießen
Tel.: 0641/9939110
Fax: 0641/9939089

Prof. Dr. Thomas Kutsch
Lehrstuhl für Wirtschaftssoziologie
Universität Bonn
Nussallee 21
Tel.: 0228/733546
Fax: 0228/733547
kutsch@agp.uni-bonn.de

Prof. Dr. Claus Leitzmann
Institut für Ernährungswissenschaft
Universität Gießen
Wilhelmstr. 20
Tel.: 0641/9939051
Fax: 0641/9939049
Claus.Leitzmann@ernaerhung.uni-giessen.de

Dr. Peter Lummel
Domäne Dahlem / Landgut und Museum
Königin-Luise-Str. 49
14195 Berlin
Tel.: 030/8325000
Fax: 030/8316362
Domaene.dahlem@snafu.de

Prof. Dr. Thomas Macho
Kulturwissenschaftliches Seminar
Philosophische Fakultät III
Humboldt-Universität
Sophienstr. 22a
10178 Berlin
Tel.: 030/30882243
Fax: 030/83882258
Tmacho@culture.hu-berlin.de

Prof. Dr. Barbara Methfessel
Fakultät V / Pädagogische Hochschule
Keplerstr. 87
69120 Heidelberg
Tel.: 06221/477374
Fax: 06221/477433
barbara.methfessel@t-online.de

Mag. Harald Payer
Culinar
Institut für Ernährungskultur und Lebensmittelwirtschaft
Mayerhofstr. 4/11
A-1040 Wien
Tel.: 0043/15040215
Fax: 0043/15040214
Harald.payer@univie.ac.at

Prof. Dr. Volker Pudiel
Ernährungspsychologische Forschungsstelle
Universität Göttingen
Von-Siebold-Str. 5
37075 Göttingen
Tel.: 0551/396741
Fax: 0551/399621
volker@pudiel.de

Ulrike Thoms
Ferdinand-Freilingrath-Str. 25
48147 Münster
Tel.: 0251/298389

Fax: 0251/298383

Bertram.Thyssen@t-online.de

6. Heidelberger Ernährungsforum

Die Zukunft der Ernährungswissenschaft
Heidelberg, 29. – 30. September 1999

Laura Drayß – Uwe Spiekermann

Die Zukunft der Ernährungswissenschaft ist ungewiss. An den Hochschulen gerät sie unter Druck der aufstrebenden Life Sciences, die Politik wird vom Spardiktat bestimmt, die Öffentlichkeit misstraut zunehmend wissenschaftlichen Vorgaben. Für die Heidelberger Dr. Rainer Wild-Stiftung war dies Anlass genug, „Die Zukunft der Ernährungswissenschaft“ in den Mittelpunkt ihres 6. Heidelberger Ernährungsforums zu stellen. Nach den Erfahrungen des Symposiums „Essen und Lebensqualität. Natur- und Kulturwissenschaften im Gespräch“ im März dieses Jahres wollte sie mit der Tagung zugleich weiter ausloten, welche Chancen ein interdisziplinäres Gespräch heute überhaupt hat.

Am 29. und 30. September 1999 standen sechs Fragen im Mittelpunkt:

- Wo steht die Ernährungswissenschaft heute und wo liegen ihre Probleme?
- Wo liegen die Stärken des Faches, wo die Defizite?
- Welche Inhalte werden künftig im Mittelpunkt stehen, welche Themen werden Bedeutung gewinnen?
- Wird es auch künftig eine Ernährungswissenschaft oder aber mehrere Ernährungswissenschaften geben?
- Wie wird sich das Beziehungsgefüge von Ernährungswissenschaft, Wirtschaft und Öffentlichkeit künftig entwickeln?
- Wie kann sich die Ernährungswissenschaft aktuellen Trends stellen, ohne dabei regelmäßig defensiv argumentieren zu müssen?

14 Referent/inn/en hatten die nicht einfache Aufgabe, diese Fragen aus Sicht unterschiedlicher Teildisziplinen aufzugreifen und zu diskutieren. Um auch die 90 Teilnehmer/innen ausführlich zu Worte kommen zu lassen, gab es drei einstündige Diskussionsrunden, die rege genutzt wurden. Die Vorträge selbst waren in vier Blöcke gegliedert worden, die jeweils andere Funktionen besaßen.

1. Der erste Block führte in das Thema des Forums ein, schuf zugleich aber eine gemeinsame Diskussionsbasis. Nach der Begrüßung durch *Prof. Dr. Rainer Wild*, Heidelberg, führte *Gesa Schönberger*, Heidelberg, kurz in Konzeption und Ziele des Forums ein. Zugleich erörterte sie mit Blick auf den Lebensmittelmarkt den aktuellen, eher defensiv zu kennzeichnenden Stand des Faches. Besonders negativ bewertete sie, dass eine corporate identity des Faches kaum in Sicht sei und interdisziplinäre Ansätze eher zurückgedrängt würden. Die Diskussion über die Zukunft der Ernährungswissenschaft sei daher auch Identitätssuche von Oecotropholog/inn/en und allen am Thema Ernährung Interessierten. Identität sei aber nicht nur internes Problem, sondern diene – so *Prof. Dr. Peter Belton*, Reading – auch der Verortung der Ernährungswissenschaft in einer sich schnell verändernden Umwelt. Globalisierung und Multikulturalität seien nicht nur fiktive Chiffren, sondern hätten wesentliche Rückwirkungen auf die Inhalte und Forschungsschwerpunkte des Faches. Ernährung und Essen müssten gleichermaßen analysiert werden, seien nicht allein auf die Kernfächer Physiologie und Biochemie zu reduzieren. Im internationalen Maßstab seien psychologische, soziale und auch kulturelle Phänomene seit längerem im Blick sich weitender Naturwissenschaften, so Belton. Die deutsche Situation, so darf man folgern, scheint daher durch eine gewisse provinzielle Enge gekennzeichnet zu sein. Ein Grund hierfür dürfte die bisher kaum aufgearbeitete Geschichte des Faches sein. *Dr. Uwe Spiekermann*, Heidelberg, zeigte die Entwicklung von einer sozial verantwortlichen Physiologie und Lebensmittelchemie im ausgehenden 19. Jahrhundert zu einer schon vielfach interdisziplinär arbeitenden Ernährungswissenschaft in den 1920er Jahren auf. Während des Nationalsozialismus brach jedoch deren Bindung an zivilisatorische Mindeststandards weg, die staatlich energisch geförderte Ernährungswissenschaft wurde integraler Bestandteil eines menschenverachtenden und effizienten Herrschaftssystems. Nach dem 2. Weltkrieg erfolgte kein Bruch, auch wenn seit Ende der 1950er Jahre an die Stelle des optimalen Umgangs mit dem Mangel die Auseinandersetzung mit der neuen Fülle trat. Gesundheit wurde zur Zielsetzung einer nun zunehmend interdisziplinär angelegten Ernährungswissenschaft. Doch diese sei, so Spiekermann, lediglich additiv angelegt. Er forderte statt dessen strukturelle Interdisziplinarität, eine Öffnung hin zu reflexiven Sozial- und Kulturwissenschaften.

2. Damit war der Rahmen für Vertreter/innen ernährungswissenschaftlicher Kernfächer bereitet. *Prof. Dr. Werner Kübler*, Gießen, erörterte Forschungsansätze der Ernährungsphysiologie, *Prof. Dr. Reinhold Kluthe*, Freiburg, stellte den aktuellen Stand der Ernährungsmedizin dar. Die Diskussion ergab Meinungsverschiedenheiten, in denen die Berufsstandsinteressen beider Seiten klar zum Ausdruck kamen. Beiden Konzepten gemeinsam war jedoch ihre Anwendungsbezogenheit und ihr Ansatzpunkt: Krankheit zu bekämpfen, Gesundheit zu fördern. *Prof. Dr. Rosemarie v. Schweitzer* weitete diese Diskussion, indem sie einige Grundfragen der Haushaltswissenschaften kritisch nutzte. Fragen nach Leben und Gesundheit seien allein naturwissenschaftlich nicht zu beantworten. Statt dessen verwies sie auf die vergleichende Kulturlehre, betonte gegen die Zwänge des Marktes die Humanvermögensbildung des Haushaltes. Sie plädierte für ein breiteres Verständnis von Ernährung, verwies zugleich auf das zentrale Problem wissenschaftlicher Sprachfähigkeit. Für die Zukunft der Ernährungswissenschaft sei diese entscheidend – sowohl im Verhältnis zur Öffentlichkeit als auch im Rahmen interdisziplinärer Kooperation.

3. Am Anfang des zweiten Tages ergriffen dann jüngere Wissenschaftler das Wort, die etablierte, zugleich aber kontrovers diskutierte Teildisziplinen vertraten. *Prof. Dr. Herbert Schuster*, Berlin, präsentierte neue Chancen der Molekularbiologie. Mittels Gensequenzierung könnten Risikofaktoren frühzeitig erkannt werden. Am Beispiel der Hypercholesterinämie zeigte er, wie nun rechtzeitig Präventivmaßnahmen eingeleitet, wie zugleich aber unnötige Therapien vermieden werden könnten. Arzt und Patient erhielten so größere Sicherheit, die Ernährungsberatung größere Effektivität. Schuster betonte aber auch, dass Gewissheiten nur bei klar umrissenen Krankheitsbildern möglich seien. Sobald Umweltfaktoren stärkeren Einfluss hätten, könne man nur noch von Wahrscheinlichkeiten sprechen. Für eine problemnahe Prävention sei daher die Mithilfe anderer Wissenschaften sinnvoll und hilfreich. *Dr. Béatrice Conde-Petit*, Zürich, stellte anschließend Aufgaben und Chancen der Lebensmitteltechnologie dar. Diese lägen vorrangig in der Sicherung und Optimierung der Lebensmittelqualität. Deren Definition zeige jedoch, wie sehr auch ein technologisches Fach auf die Kenntnisse anderer Disziplinen zurückgreifen müsse. Fragen von Nährwert, Bekömmlichkeit und Gesundheitswert von Lebensmitteln ließen sich nur in Zusammenarbeit mit der Ernährungswissenschaft beantworten. Machbar sei vieles, doch auch hier bewiesen die meisten Lebensmitteltechnologe, dass mit ihnen nicht alles zu machen sei.

Nach diesen naturwissenschaftlichen Ansätzen hob *Prof. Dr. Eva Barlösius*, Berlin, die Ergebnisse sozial- und kulturwissenschaftlicher Grundlagenforschung hervor und plädierte eindringlich für ein erweitertes Verständnis von Ernährungswissenschaft. Gesundheitspolitische Entscheidungen seien fundiert nur zu treffen, wenn man die Motive, wenn man die sozialen Hintergründe des Essens in die Entscheidungen integriere. Zur Zeit würden die forschungspolitischen Weichen jedoch in andere Richtungen gestellt, das gängige Bild der Interdisziplinarität konzentrierte sich auf die Kooperation weniger Fächer, grenze insbesondere die Sozial- und Kulturwissenschaften vielfach aus. Ein Beispiel sei ein neuer Förderschwerpunkt „Ernährungswissenschaft“ der DFG. Gleichwohl rief sie alle aktiven Sozial- und Kulturwissenschaftler zu inhaltlicher Mitarbeit auf. Auch *Prof. Dr. Joachim Westenhöfer*, Hamburg, betonte die Doppelgesichtigkeit des Essens zwischen biologischer Notwendigkeit und kulturellem Genuss. Daher sei es ein besonders interessantes Feld für Psychologen, die hier verbindende Grundlagenforschung leisten könnten. Beispiele seien die Therapie von ernährungsabhängigen Krankheiten und die Ernährungsberatung, sei aber auch das Social Marketing bzw. eine effektivere Gesundheitspolitik.

4. Am Ende des Forums standen jüngere Referent/inn/en, die Fragen der Informationsgewinnung, von Öffentlichkeit und Interdisziplinarität gezielt aufgriffen. *Dr. Peter Wiesner*, Heidelberg, stellte die faszinierenden Chancen neuer Informationstechniken dar. Moderne EDV ermögliche es, große Informationsmengen zu sammeln, zu strukturieren und zusammenzufassen. Dabei aber müsse man nicht stehen bleiben, könne man mit moderner Software und hoher Rechnerleistung Texte und Daten auch analysieren und interpretieren. Auch hier seien die Disziplinengrenzen des 19. Jahrhunderts zu durchbrechen, so etwa mit der Kooperation von Informatik und Sprachwissenschaft. Derartig fundiertes Wissen muss jedoch auch weitergegeben, muss „vermittelt“ werden. Die jetzige Ernährungsberatung sei – so *Dr. Andrea Jahnen*, Fulda – nicht zukunftsfähig. Das Studium der Oecotrophologie befähige nicht zur kompetenten Hilfe und Beratung, sondern sei vorrangig fachwissenschaftlich ausgerichtet. Dies sei notwendig, doch keineswegs hinreichend. Jahnen plädierte für unkonventionelle, doch zielgruppengerechte Ernährungsberatung, die konsequent an Alltagssituationen anknüpft. Erst dann sei ein angemessener Wissenstransfer und eine zukunftsfähige Ernährungsberatung möglich. Zukunftsfähigkeit war auch das Stichwort für den Beitrag von *Dr. Karl v. Koerber*, München. Er weitete die Frage der Zukunft der Ernährungswissenschaft auf die Frage nach der Zukunft unserer Ernährung. Aus ernährungsökologischer Sicht benannte er eindringlich die langfristigen Grenzen unserer Art des Essens. Aufgabe der Wissenschaft sei es, auf bestehende Probleme hinzuweisen und ein Orientierungswissen zu erarbeiten, mit dem Nachhaltigkeit und Zukunftsfähigkeit unterstützt würden. Dazu seien interdisziplinäre Ansätze unabdingbar. Wie diese praktisch aussehen könnten, zeigte *Dr. Christian Ganzert* mit Verweis auf den aktuellen Stand der Agrar- und Umweltwissenschaften. Die Komplexität der Probleme zwingt zu einem anderen Herangehen. Das Resultat sei eine anwendungsbezogene, öffentlichkeitsnahe und zugleich theoretisch hoch reflektierte Wissenschaft – eine Ideal auch für die Ernährungswissenschaft der Zukunft.

Überblickt man Vorträge und Referate, so war die Bereitschaft zu interdisziplinärem Arbeiten unverkennbar. Die Ernährungswissenschaft könne so ihren konkreten Nutzen stärker hervorheben, könne sich zugleich aber stärker dem Menschen, dem Essenden zuwenden. Zugleich aber rangen die Teilnehmer/innen immer wieder um konkrete Anknüpfungspunkte interdisziplinärer Arbeit. Das 6. Heidelberger Ernährungsforum zeigte deutlich, dass solche Kooperation bei benachbarten Fächern beginnen kann. Hier fühlt man sich nicht zu fremd, hier versteht man einiges, kann immer auch mitreden. Offen aber bleibt das Problem, ob eine solche disziplinäre Ausweitung je in eine strukturelle Interdisziplinarität münden kann. Sie müsste grundsätzlicher ansetzen, sich mit der Sprache, mit den Konzepten, den Wirkungsmechanismen und auch dem Menschenbild der jeweils anderen Disziplinen auseinandersetzen. Hierüber wurde nur ansatzweise diskutiert, hier bleibt insbesondere eine Aufgabe für die Mitglieder des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens. Das 6. Heidelberger Ernährungsforum bot zahlreiche Anknüpfungspunkte für konkrete Arbeit, die im Tagungsband nachzulesen sein werden. Die Inhalte solch interdisziplinärer Arbeit auszuformulieren, wird jedoch eine konkrete Zukunftsaufgabe sein.

6. Ernährungsfachtagung der DGE-Sektion Baden-Württemberg

Lebensqualität durch Lebensmittel
Stuttgart-Hohenheim 12.10.1999

Uwe Spiekermann

„Lebensqualität“ im Mittelpunkt einer DGE-Veranstaltung – das lässt aufhorchen. Die DGE-Sektion Baden-Württemberg setzte mit ihrer 6. Ernährungsfachtagung eine Tradition breiter angelegter Veranstaltungen fort, die sich klar und positiv von den Themenstellungen anderer DGE-Sektionen abhebt. Angesichts der tags zuvor abgehaltenen Festveranstaltung zum 10-jährigen Bestehen der Sektion wurden die Gründe dieser Sonderentwicklung schnell deutlich: Einerseits die regelmäßige Unterstützung durch das Stuttgarter Ministerium für den Ländlichen Raum, namentlich Frau Carola Rummel, andererseits das quirlig-produktive Wirken eines Beirates, der Politik, Wirtschaft, Verbraucher und (Ernährungs-)Wissenschaft zusammenbringt. Dies alles getragen von engagierten Personen (Dr. Dörte Folkers, Dr. Peter Grimm, Dr. Susanne Notwitzki-Grimm) und verbunden von einer integrierenden Sektionsleiterin (Prof. Dr. Christine Bode). So weit, so positiv. Wenn den Berichterstatter die Veranstaltung dennoch nicht überzeugt hat, sie vielmehr gewisses Unbehagen hervorrief, so lag dies nicht an dem selten Loben positiver Leistungen, die bei vielfach ehrenamtlichem Engagement unabdingbar zu sein scheint. Es lag eher daran, wie das spannende und anknüpfungsfähige Thema „Lebensqualität durch Lebensmittel“ (welches vom Landfrauenverband Südbaden angeregt worden war) be- und abgehandelt wurde. Dabei ließ der Rahmen einiges erwarten, waren doch ca. 400-500 meist weibliche Teilnehmer nach Hohenheim aufgebrochen, die im Laufe des Vormittags auch peu à peu eintrudelten, um sich vielfach schon kurz nach Mittag wieder auf den Heimweg zu machen.

Der Beginn war anregend und klischeehaft zugleich. Unter der Moderation von *Friedrich Bohlmann* galt es Stimmen zum Thema zu bündeln, „eine bunte Vielfalt von Meinungen zu schaffen“. Acht Personen trugen vorbereitete Statements vor (komödiantisches Talent bewies v. a. Dr. Peter Stemmer im Kurzstück „Essen ist Nebensache“), loteten damit typische Meinungen zum Essen und seiner Bedeutung aus. Trotz teilweiser Klischeehaftigkeit zeigte der Einstieg, dass unterschiedliche Meinungen jeweils begründet und in sich logisch sein können. Doch statt dieses kritisch aufzuarbeiten und in ein auch theoretisch reflektiertes Verständnis von Lebensqualität umzusetzen, stand am Ende nur ein Lob der 10 Regeln der DGE. Das mag begründet sein, doch der unmittelbare Bezug zum Hauptthema blieb leider undeutlich.

Statt dessen wurde schnell klar, dass der eigentliche Fokus des Tages die Regionalität des Essens sein würde. *Dr. Fritz-Gerhard Link* (Akademie für Natur- und Umweltschutz Baden-Württemberg) zeigte nicht nur auf, was die Kulturlandschaft mit dem Kartoffelsalat zu tun habe, sondern vermochte dabei den engen Verbindungen zwischen Verbraucher, Landwirtschaft, Produkt und Landschaft nachzugehen. Die Wahl der Lebensmittel beeinflusse (in)direkt unsere Umwelt und ermögliche dem Verbraucher über Sortimentsgestaltung, Qualitätsansprüche und Herkunftsaspekte unmittelbar Einfluss auf die Umwelt zu nehmen. Link empfahl qualitativ hochwertige Produkte der Region, betonte zugleich aber „Regionalität ist kein Qualitätskennzeichen“. Diese Einschränkung galt kaum mehr für die Vorsitzende des Landfrauenverbandes Südbaden *Marianne Anselm*, die den Weg regionaler Lebensmittel in den globalisierten Supermarkt darstellte. Den Hintergrund bildeten die vom Land unterstützten Verkaufsförderungsaktionen der Landfrauen, mit denen den Konsumenten ein Stück Heimat in Form regionaler Lebensmittel nahegebracht wird. Das schien der Referentin schon zu genügen und so schoss sie ein Feuerwerk von

Marketingstatements ab, die in einer Hymne auf das HQZ (für Nicht-Insider: das Herkunfts- und Qualitätskennzeichen Baden-Württemberg) mündete. Es wäre vermessen, den Idealismus und das Engagement der Referentin gering zu schätzen, das verbietet schon der Respekt vor dieser wichtigen und begrüßenswerten Initiative. Doch es fehlte an einer kritischen Reflektion über die Spezifika unserer Art des Essens. Denn es dürfte wenig hilfreich sein, die „Masse“ der Verbraucher als uninteressiert und dumpf zu charakterisieren und statt dessen auf die wachsende Zahl „kritischer Genießer“ zu setzen. Leider wurden die Referate nicht diskutiert, da der Zeitplan schon weit überschritten war. Insgesamt gab es während der Veranstaltung nur vier Fragen, die sich auf einen Vortrag konzentrierten. Fachtagungen dieser Art scheinen nicht auf Diskussion ausgelegt zu sein.

Es folgte ein spannender, im wesentlichen jedoch schon bekannter Vortrag von *Elfriede Feichtinger* (AGEV) über Essen und Einkommen. Sie schilderte darin nicht nur die Dimensionen von Armut in der Bundesrepublik, sondern leuchtete auch die Ernährungssituation der Betroffenen aus. Deutlich zeigte sich die Relativität objektiverer Standards. Die Wahrnehmung der eigenen Armut spiegelte sich im Essen der Anderen, wirkte sich negativ auf das eigene Wohlbefinden aus. Nicht Rationalität prägte den Umgang mit Essen in Armut, sondern der Wunsch nach Durchbrechen der Enge, sei es durch „Genussmittel“-Konsum, sei es durch nicht rationale Mittelverwendung. Lebenssituation und Lebensbedingungen führten zu einem Verhalten, dem die gängigen Standards nicht entsprechen. Geld reiche nicht für Lebensqualität, doch sicher auch keine guten, jedoch als Almosen gereichten Lebensmittel. Das zeigte am Beispiel eines zweijährigen Offenburger Pilotprojektes zum Thema „Gesund und preiswert leben durch cleveres Wirtschaften“ *Andrea Blaser-Tsitouras* (Landratsamt Ortenaukreis). Besonders wichtig waren dabei Aspekte sozialer Anerkennung sowie der Mitarbeit und Selbstbestätigung der Teilnehmenden. Gleichwohl spiegelte der Vortrag unfreiwillig den immensen Aufwand und die Selbstbezogenheit verwaltungstechnischer Abläufe. So wichtig solche Projekte auch sein mögen, die Frage bleibt, ob die Kosten/Nutzen-Relation hier angemessen ist.

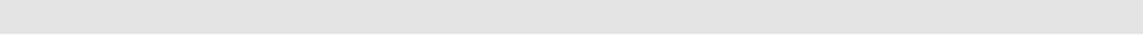
Nach der Mittagspause kam dann der Vortrag, von dem der Berichterstatter eine theoretisch reflektierte Auseinandersetzung mit dem Thema Lebensqualität erwartete – zumal vor dem Hintergrund des diesjährigen Arbeitskreissymposiums „Essen und Lebensqualität. Natur- und Kulturwissenschaften im Gespräch“. *Prof. Dr. Ingrid-Ute Leonhäuser* (Universität Gießen) sprach zu „Esskultur und Lebensqualität“. Doch obwohl sie wie angekündigt über den physiologischen Tellerrand hinausblickte, obwohl sie auch auf die vielfältigen Vorarbeiten im Bereich der Kulturwissenschaften verwies, ging sie auf diese leider nicht näher ein. Statt dessen wandte sie sich ihrer schon 1995 vorgelegten Deutung des Lebensweise-/Lebensstilkonzeptes zu, verwies auf die Ergebnisse der 1990 publizierten Ergebnisse einer GfK-Studie und ansonsten auf die Ergebnisse ihrer Doktorandinnen resp. Schulzes Erlebnisgesellschaft. Als Quintessenz blieb Normatives, nämlich Privathaushalt und Familien stärker in den Blick zu nehmen, Essen und Trinken psychosozial zu verstehen, bei allen Lebensmitteln die Speisen nicht zu vergessen, Essen/Ernährung als Erziehungsaufgabe zu verstehen und dabei besonders auf die Sozial- und Umweltverträglichkeit zu achten. Unklar blieb, wie man allein durch den Blick auf das Ernährungsverhalten, d. h. ohne den Bezug zum Ernährungshandeln, diese hehren Ziele überhaupt in den Blick bekommen kann. Es folgte ein inhaltlich ansprechender, leider nicht gut getimter Beitrag von *Karin Keul* (Karl Georg-Haidenwang-Schule, Leonberg) über Esskultur und Ernährungserziehung in einer Leonberger Sonderschule.

Angesichts der disziplinlosen Stimmung bei vielen Teilnehmer/inne/n, die die Vortragende angesichts fortgeschrittener Redezeit zum Aufhören drängten bzw. scharenhaft den Raum verließen, war es gut, einen bewährten Referenten am Ende platziert zu haben. *Peter Carlberg* stellt mit Humor, Esprit und sehr gut gewählten Beispielen wieder einmal unter Beweis, dass Marketing und Wirtschaft das Vermarktungskonzept „Lebensqualität durch Lebensmittel“ schon seit langem reflektiert nutzen. Geschmack, Genuss, verborgene Botschaften und mit Lebensmittel verbundene Symbolwelten kamen immer wieder zur Sprache. Carlberg verwies auf die sehr unterschiedlichen Zielgruppen, verwies auf die mit kulturellen Techniken verbundenen Freuden („Cooking is a social act, not eating“). Viele ernährungswissenschaftliche Vorgaben erschienen ihm als Appell gegen die Primärbedürfnisse, entsprechend anders muss wohl eine erfolgsorientierte Beratungs- und Optimierungsstrategie angelegt sein. Carlbergs „Fülle von Nachdenklichkeiten“ allein war es wert, nach Hohenheim gefahren zu sein.

Am Ende bündelte *Dr. Dörte Folkers* nochmals die vorhandenen Ansätze, betonte vor allem die Interdisziplinarität der Ansätze. Dies hörte der Berichterstatter gern, doch das Nebeneinanderstellen unterschiedlicher und doch benachbarter Disziplinen kann nur ein Start für Interdisziplinarität sein. Ähnliches gilt für Fragen von Sinnlichkeit und Lebensfreude, die Folkers besonders hervorhob.

Summa summarum blieb ein zwiespältiger Eindruck, der auch durch gut geleitete Führungen durch das Institut für Lebensmitteltechnologie nicht schwand (das Rahmenprogramm der Eurotoques entfiel aufgrund unentschuldigter Abwesenheit). „Lebensqualität durch Lebensmittel“ wurde nicht systematisch entwickelt, war mehr Bezugspunkt als Thema. Regionalität wurde normativ besetzt, war weniger analytische Kategorie als vielmehr agrarpolitische Absatzstrategie. Die Beiträge zeigten die Probleme eines Tagungsalltages, der immer wieder auch weniger gut vorbereitete Beiträge kennt, die auch eine gute Organisation kaum auffangen kann. Mangels selbstkritischer Töne seitens der DGE-Sektion möchte der Berichterstatter zwei Punkte anregen: Mehr Raum für Diskussion und mehr Souveränität im Umgang mit der eigenen Thematik. Denn trotz der Förderung durch das Lan-

desministeriums für den Ländlichen Raum: Das Thema „Lebensqualität durch Lebensmittel“ endet gewiss nicht in Baden-Württemberg.



Zeitschrift für Ernährungsökologie

Der Markt interdisziplinär ausgerichteter Zeitschriften wächst langsam, aber stetig. Neuestes Projekt ist die wahrscheinlich im März 2000 zum ersten Mal erscheinende „Zeitschrift für Ernährungsökologie“. Der Begriff der Ernährungsökologie wurde 1993 entscheidend geprägt. Damals legten Eva-Maria Spitzmüller, Kristine Pflug-Schönfelder und Claus Leitzmann (unter Mitarbeit von Karl von Koerber) einen ersten Band gleichen Titels vor. Ziel war eine interdisziplinäre Sicht auf Essen zwischen Genuss und Verantwortung. Der damalige Ansatz verband innovativ ökologische, soziale und humane Systeme, blieb zugleich aber einem Systemfunktionalismus treu, der vielfach mechanistisch wirkte.

Die neue Zeitschrift knüpft an die seitdem geführten Diskussionen an, definiert Ernährungsökologie entsprechend als „interdisziplinäre Wissenschaft von den Beziehungen zwischen den Ernährungssystemen und den biologischen, sozialen und ökologischen Systemen“. Die Initiatoren – zu nennen sind insbesondere Prof. Dr. Volker Mersch-Sundermann (Mannheim) und Dr. Karl von Koerber (München) – stellen fünf Themenfelder in den Mittelpunkt: 1. Ernährung und Gesundheit, 2. Ernährung und soziale Systeme, 3. Ernährung und Umweltsysteme, 4. Bewertungen von Ernährungssystemen und Modellen und Risikodiskurse und 5. Grundlagen und wissenschaftstheoretische Aspekte der Ernährungsökologie. Diese gelten nicht als monolithische Blöcke, Ziel ist vielmehr, die Verbindungen zwischen den einzelnen Themenfeldern immer wieder hervorzuheben und ins (auch öffentliche) Gedächtnis zu rufen.

Die Zeitschrift für Ernährungsökologie bietet auch und gerade Sozial- und Kulturwissenschaftlern die Möglichkeit, sich zu Ernährungsthemen interdisziplinär zu äußern. Kulturelle und ethnische Aspekte werden ebenso berücksichtigt wie Essen und die Mahlzeit. Ähnliches gilt für begriffliche und theoretische Rückfragen an die Art unseres Essens (und Trinkens). Der Schwerpunkt der neuen Zeitschrift wird allerdings in den Naturwissenschaften, der Medizin resp. den angewandten Sozialwissenschaften liegen. Wir wünschen den Initiatoren viel Erfolg bei Ihrem begrüßenswerten Projekt und denken, dass Bezug und Lektüre der Zeitschrift auch unseren Mitgliedern nachhaltige Einsichten vermitteln wird.

Uwe Spiekermann

Preisverleihung Dr. Rainer Wild-Preis 1999

Am 3. Dezember wurde im Heidelberger Prinz Carl-Palais der Dr. Rainer Wild-Preis 1999 für hervorragende Leistungen auf dem Gebiet der gesunden Ernährung verliehen. Ausgezeichnet wurde der britische Psychoneuroimmunologe David M. Warburton.

Prof. Dr. Warburton studierte am Birkbeck College der University of London, promovierte anschließend an der Indiana University und wurde Assistent Professor an der University of California in Irvine. Es folgten Lehr- und Forschungsaufenthalte in Belfast, Reading und San Diego. 1980 erhielt er einen Ruf als Professor an die University of Reading, die er zum internationalen Zentrum psychopharmakologischer Forschung ausbaute. Prof. Warburton ist Berater zahlreicher Regierungen und der WHO. 1991 gründete er zudem den Arbeitskreis ARISE (vgl. Heft 4 der Mitteilungen).

Für die Preisverleihung entscheidend war, dass Herr Warburton sich eben nicht damit begnügt hat, die Ergebnisse seiner hochspezialisierten Grundlagenforschung im Felde der Psychoneuroimmunologie (8 Bücher und fast 200 Aufsätze wären zu nennen) allein fachwissenschaftlich darzustellen. Auf sicherem wissenschaftlichen Fundament gründend, hat er es vielmehr gewagt, Fragen von öffentlichem Interesse anzugehen. Was sind die Motive unserer Ernährung? Welche Bedeutung haben Freude, Wohlbefinden und Genuss beim Essen? Lässt sich dies mit gesunder Ernährung, mit Gesundheit in Einklang bringen? Die in diesem Heft abgedruckte Preisrede gibt einen guten Eindruck von seiner Arbeit.

Warburtons Forschungen zeigen indirekt, dass ein allein auf Inhaltsstoffe und Lebensmittel zielendes Modell gesunder Ernährung zu eng ist. Es muss ergänzt werden um den Rahmen, in dem Menschen handeln, muss ergänzt werden um soziale und kulturelle Aspekte. Warburtons Arbeit zeigt aber auch, dass Wissenschaft heute mehr sein kann, und sicher auch mehr sein muss als Forschung. Wissenschaft muss immer auch in die Gesellschaft wirken, muss soziale Verantwortung übernehmen.

Die mehr als einhundert geladenen Gäste erlebten dieses Jahr noch einen zweite Preisverleihung: Für sein vielfältiges gemeinnütziges Engagement wurde der Heidelberger Unternehmer, Wissenschaftler und Stifter Prof. Dr. Rainer Wild mit dem Bundesverdienstkreuz am Bande ausgezeichnet. Als Geschäftsführender Gesellschafter der Rudolf Wild-Werke war er maßgeblich am Ausbau des väterlichen Betriebes zu einem Weltunternehmen beteiligt. Er ist Ehrensenator der Universität Hohenheim und dort seit 1996 Honorarprofessor für Lebensmitteltechnologie. Seine Stiftungen – Dr. Rainer Wild-Stiftung, German Health Foundation, *fruit-International Fruit Foundation* – verbinden wissenschaftliches und gemeinnütziges Engagement auf das Engste. Auch im Namen des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens einen herzlichen Glückwunsch zu dieser wohlverdienten Auszeichnung!

Literatur 1998/1999

Nachfolgend einige aktuelle Publikationen der letzten beiden Jahre. Zwingend unvollständig, dürfte sich darin doch der eine oder andere interessante Hinweis finden lassen. Sollten Sie weitere interessante Publikationen kennen, so schreiben Sie uns. Wir werden sie dann gerne abdrucken.

- ACHILLES, Walter: Die Landwirtschaft in Preußen vor dem Ersten Weltkrieg in den Grenzen des wissenschaftlichen Erkenntnisstandes und der Ausbildung, in: KAUFHOLD, Karl Heinrich/SÖSEMANN, Bernd (Hg.): *Wirtschaft, Wissenschaft und Bildung in Preussen. Zur Wirtschafts- und Sozialgeschichte vom 18. bis zum 20. Jahrhundert*, Stuttgart 1998 (Vierteljahrschrift für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte, Beih. Nr. 148), 35-49.
- ALVENSLEBEN, R[eimar] v.: Risikowahrnehmung des Verbrauchers: Woraus resultiert die Verunsicherung?, *Ernährung/Nutrition* 23, 1999, 178-183.
- ARNU, Titus: Hermann Bahlsen, Berlin 1999.
- BARLÖSIUS, Eva: *Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung*, Weinheim/München 1999.
- BARLÖSIUS, Eva: Der ewige Streit über die „richtige Ernährung“. Auswirkungen auf Produktion, Konsum und Politik, *Ernährungs-Umschau* 46, 1999, 400-404.
- BARLOVIC, Ingo: Kinder in Deutschland: Konsumwelt und Ernährung. Teil 1: Entwicklungsstufen und Präferenzen, Teil 2: Ernährungserziehung, *Ernährungs-Umschau* 46, 1999, 40-43, 95-97.
- BAYER, Otto/KUTSCH, Thomas/OHLY, H. Peter: *Ernährung und Gesellschaft. Forschungsstand und Problembereiche*, Opladen 1999.
- BECK, Alexander: Ist Qualität ein Beziehungsproblem? Ein Beitrag zum erweiterten Qualitätsverständnis, *Ernährungsrundbrief* 107, 1998, 12-16.
- BERGMANN, Karin: Der verunsicherte Verbraucher. Neue Ansätze zur unternehmerischen Informationsstrategie in der Lebensmittelbranche, Berlin/Heidelberg/New York 1999 (Gesunde Ernährung, Bd. 3).
- BIRCH, Leann L.: Development of food acceptance patterns in the first years of life, *Proceedings of the Nutrition Society* 57, 1998, 617-624.
- BONAPARTE, Christine: Unter die Lupe genommen. Aktuelle Situation bei probiotischen Lebensmitteln, *Lebensmitteltechnik* 31, 1999, H. 9, 48-51.
- BRASSART, D. u. a.: The Future of Functional Foods: Scientific Basis and Future Requirements, *Lebensmittel-Technologie* 31, 1998, 258-262, 264-266.
- BUCKENHÜSKES, Herbert J.: Vom Lebensmittel zum Labelmittel – Ursachen für die Diversifizierung des Marktes, *Lebensmittel-Technologie* 32, 1999, 142-146, 148-149.
- BURNENS, André P.: Lebensmittelmikrobiologie und neue Gesundheitsrisiken, *Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene* 89, 1998, 2-7.
- BUSSIEN, Horst: Der Markt für alkoholfreie Getränke, *Der Mineralbrunnen* 48, 1998, 268-270, 273-274.
- CARPENTER, Kenneth J.: Early Ideas of the Nutritional Significance of Lipids, *Journal of Nutrition* 128, 1998, 423S-426S.
- CARPENTER, Kenneth J./ZHAO, Ling: Forgotten Mysteries in the Early History of Vitamin D, *Journal of Nutrition* 129, 1999, 923-927.
- CHURCH, Roy: New perspectives on the history of products, firms, marketing, and consumers in Britain and the United States since the mid-nineteenth century, *Economic History Review* 52, 1999, 405-435.
- CLARK, Jane E.: Taste and flavour: their importance in food choice and acceptance, *Proceedings of the Nutrition Society* 57, 1998, 639-643.
- DAVIS, Belinda: Geschlecht und Konsum. Rolle und Bild der Konsumentin in den Verbraucherprotesten des Ersten Weltkrieges, *Archiv für Sozialgeschichte* 38, 1998, 119-139.
- DIRKS, Robert/DURAN, Nancy: Experiment Station Dietary Studies Prior to World War II: A Bibliography for the Study of Changing American Food Habits and Diet Over Time, *Journal of Nutrition* 128, 1998, 1253-1256.
- DUGUID, Paul/SILVA LOPES, Teresa da: Ambiguous Company: Institutions and Organizations in the Port Wine Trade, 1814-1834, *Scandinavian Economic History Review* 47, 1999, 84-102.
- DUPRÉ, Ruth: „If It's Yellow, It Must be Butter“: Margarine Regulation in North America Since 1886, *Journal of Economic History* 59, 1999, 353-371.

- ENGELHARDT, Dietrich v.: Gesundheit und Krankheit im Wandel der Kulturgeschichte, in: SCHLICHT, Wolfgang/DICKHUTH, Hans Hermann (Hg.): Gesundheit für alle. Fiktion oder Realität?, Schorndorf 1999, 13-35.
- Österreichischer Ernährungsbericht 1998, hg. v. Institut für Ernährungswissenschaften der Universität Wien, Wien o. J.
- ESCHER, Felix: Die Qualität von Lebensmitteln, *Lebensmittel-Technologie* 32, 1999, 50-52, 54-55.
- FATH, Manfred: Alkohol und bildende Kunst, in: SINGER, Manfred V./TEYSEN, Stephan (Hg.): Alkohol und Alkoholfolgekrankheiten. Grundlagen – Diagnostik – Therapie, Berlin/Heidelberg/New York 1999, 11-18.
- FERGUSON, Priscilla Parkhurst: A Cultural Field in the Making: Gastronomy in 19th-Century France, *American Journal of Sociology* 104, 1998, 597-641.
- FISCHER, Beate/DÖRING, Angela: Häufigkeit der Einnahme von Vitamin- und Mineralstoffpräparaten. Vergleich nationaler und internationaler Studien, *Ernährungs-Umschau* 46, 1999, 44-47.
- Food: Nature and Culture, *Social Research* 66, 1999 (19 Aufsätze zum Thema).
- FRAMKE, Gisela: Man nehme ... Literatur für Küche und Haus aus dem Deutschen Kochbuchmuseum, Bielefeld 1998 (darin u. a. Beiträge der Arbeitskreismitglieder Eva Barlösius und Ulrike Thoms).
- GABMANN, Berthold: Grundlagen und Wandel offizieller Empfehlungen für die Energie- und Nährstoffzufuhr, *AID-Verbraucherdienst* 44, 1999, 114-117.
- GEHRCKENS, H. Mathias: Was wird den Getränkekonsum von morgen prägen?, *Der Mineralbrunnen* 49, 1999, 140-143.
- GERLACH, Christian: Die Bedeutung der deutschen Ernährungspolitik für die Beschleunigung des Mordes an den Juden 1942. Das Generalgouvernement und die Westukraine, in: DERS.: Krieg, Ernährung, Völkermord. Forschungen zur deutschen Vernichtungspolitik im Zweiten Weltkrieg, Hamburg 1998, 167-257.
- GERLACH, Christian: Kalkulierte Morde. Die deutsche Wirtschafts- und Vernichtungspolitik in Weißrußland 1941 bis 1944, Hamburg 1999.
- GUTMANN, M.C.: Ethnicity, alcohol, and acculturation, *Social Science & Medicine* 48, 1999, 173-184.
- HAGES, Monika u. a.: Die neuen Dietary Reference Intakes – ein Beitrag zur internationalen Harmonisierung der Zufuhrempfehlungen?, *Ernährungs-Umschau* 46, 1999, 130-135.
- HAHN, Darijana: Dorfgaststätten der Jahrhundertwende. Bauliche Veränderungen und gesellschaftlicher Wandel Dargestellt [sic!] am Beispiel des Dorfes Stelle im Landkreis Harburg, *Vokus* 1999, H. 1, 48-59.
- HELMERT, U.: Einkommen und Rauchverhalten in der Bundesrepublik Deutschland – eine Sekundäranalyse der Daten des Mikrozensus 1995, *Gesundheitswesen* 61, 1999, 31-37.
- HENGARTNER, Thomas/MERKI, Christoph M. (Hg.): Genussmittel. Ein kulturgeschichtliches Handbuch, Frankfurt a.M./New York 1999.
- HETHERINGTON, Marion M.: Taste and appetite regulation in the elderly, *Proceedings of the Nutrition Society* 57, 1998, 625-631.
- HIRSCHFELDER, Gunther: Das Wassertrinken. Prolegomena zu einer Kulturgeschichte, *Archiv für Kulturgeschichte* 80, 1998, 325-350.
- HÖGLUND, D./SAMUELSON, G./MARK, A.: Food habits in Swedish adolescents in relation to socioeconomic conditions, *European Journal of Clinical Nutrition* 52, 1998, 784-789.
- HOFER, Kurt: Ernährung und Nachhaltigkeit. Entwicklungsprozesse – Probleme – Lösungsansätze, o. O. 1999 (Akademie für Technikfolgenabschätzung in Baden-Württemberg. Arbeitsbericht Nr. 135).
- HORSTMANN, Ulrich: Alkohol und Literatur, in: SINGER, Manfred V./TEYSEN, Stephan (Hg.): Alkohol und Alkoholfolgekrankheiten. Grundlagen – Diagnostik – Therapie, Berlin/Heidelberg/New York 1999, 19-25.
- HÜTHER, Gerald: Nahrung für die Seele? Psychobiologische Aspekte des menschlichen Eßverhaltens, *Ernährungs-Umschau* 46, 1999, 120-122, 124-125.
- IDEL, Anita Maria: Tierschutzaspekte bei der Nutzung unserer Haustiere für die menschliche Ernährung und als Arbeitstier im Spiegel agrarwirtschaftlicher und veterinärmedizinischer Literatur aus dem deutschsprachigen Raum des 18. und 19. Jahrhunderts, *Veterinärmed. Diss.* Berlin 1999 (Ms.).
- JAHNEN, Andrea: Ernährungsberatung zwischen Gesundheit & Gesellschaft. Vorschläge für eine neue Standortbestimmung, Frankfurt a.M. 1998.
- Statistisches Jahrbuch über Ernährung, Landwirtschaft und Forsten der Bundesrepublik Deutschland 1998. Hg. v. Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Abt. 2, Münster-Hiltrup 1999.
- JOHANNSEN, Maike/LOOFT-GAUDE, Ulrike/PAULSEN, Astrid: Die ländliche Küche. Geschichte und Rezepte aus Norddeutschland, Hamburg 1998.
- JOHANSSON, Lars u. a.: Healthy dietary habits in relation to social determinants and lifestyle factors, *British Journal of Nutrition* 81, 1999, 211-220.

- JUNG, Bettina: August Oetker, Berlin 1999.
- KAMINSKY, Annette: „Mehr produzieren, gerechter verteilen, besser leben“. Konsumpolitik in der DDR, Aus Politik und Zeitgeschichte 1999, H. 28, 12-20.
- KARMASIN, Helene: Die geheime Botschaft unserer Speisen. Was Essen über uns aussagt, München 1999.
- KATZ, Fran: Top Product Development Trends in Europe, Food Technology 53, 1999, Nr. 1, 38-40, 42.
- KLEMM, Volker: Landbauwissenschaften und landwirtschaftliches Hochschulwesen in Preußen vom Beginn des 19. Jahrhunderts bis in das 20. Jahrhundert, in: KAUFHOLD, Karl Heinrich/SÖSEMANN, Bernd (Hg.): Wirtschaft, Wissenschaft und Bildung in Preussen. Zur Wirtschafts- und Sozialgeschichte vom 18. bis zum 20. Jahrhundert, Stuttgart 1998 (Vierteljahrschrift für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte, Beih. Nr. 148), 17-33.
- KNAUSS, Jürgen: Landwirtschaftliche Geräte in Europa, in: KÖPKE, Wulf/SCHMELZ, Bernd (Hg.): Das gemeinsame Haus Europa. Handbuch zur europäischen Kulturgeschichte, Hamburg 1999, 742-759.
- KNAUSS, Jürgen: Getränke, in: KÖPKE, Wulf/SCHMELZ, Bernd (Hg.): Das gemeinsame Haus Europa. Handbuch zur europäischen Kulturgeschichte, Hamburg 1999, 832-842.
- KÖHLER, Barbara Maria u. a. (Hg.): Public Health and Nutrition. The Challenge, Berlin 1999.
- KÖNIG, Eva M.: Bitter und süß. Was Europa aus anderen Kontinenten übernahm, in: KÖPKE, Wulf/SCHMELZ, Bernd (Hg.): Das gemeinsame Haus Europa. Handbuch zur europäischen Kulturgeschichte, Hamburg 1999, 843-853.
- KOERBER, Karl v./KRETSCHMER, Jürgen: Der Anspruch auf Nachhaltigkeit im Ernährungsbereich. Wie zukunftsfähig ist unser Ernährungsstil?, AID-Verbraucherdienst 44, 1999, 88-95.
- LANGNÄSE, Kristina/MAST, Mareike/MÜLLER, Manfred James: Sozioökonomischer Einfluss auf Gesundheit und Ernährung, Ernährungs-Umschau 46, 1999, 370-374, 376.
- LEONHÄUSER, Ingrid-Ute: Die Ernährungs- und Verbraucherberatung – Überlegungen zu einer verhaltenswissenschaftlich orientierten Beratung, in: KARG, Georg/WOLFRAM, Günter (Hg.): Ökotrophologie - Wissenschaft für die Menschen. 25 Jahre Absolventen der Ökotrophologie in Weihenstephan, Frankfurt u. a. 1999, 207-223.
- LEONHÄUSER, Ingrid-Ute: Lifestyle und Gesundheit. Wie sieht es mit der Gesundheit in der Alltagswirklichkeit aus?, Ernährungs-Umschau 46, 1999, 324-327.
- LÜTHY, Jürg/EICHHOLZER, Monika: Ernährung und ernährungsabhängige Krankheiten in der Schweiz, Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene 89, 1998, 548-580.
- LUTZENBERGER, José/GOTTWALD, Franz-Theo (Hg.): Ernährung in der Wissensgesellschaft. Vision: Informiert essen, Frankfurt a.M./New York 1999 (Visionen für das 21. Jahrhundert, Bd. 7).
- MAICHROWITZ, Witold: Essen und Trinken zur Goethezeit – Eß- und Trinkgewohnheiten in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts, AID-Verbraucherdienst 44, 1999, 199-202 (ein gelungenes Negativbeispiel!).
- MANGANELLI, Gabriella: Verbrauch der privaten Haushalte in der Europäischen Union: – Wichtigste Trends und Struktur der Ausgaben –, Wirtschaft und Statistik 1999, 142-145.
- MEIER-PLOEGER, Angelika/GÖTZE, Astrid/LANGE, Manon: Fühlen wie's schmeckt. Sinnesschulung für Kinder und Jugendliche – Ein Handbuch für Lehrkräfte und alle Interessierten, Künzler 1999.
- MEIER-PLOEGER, Angelika/STOCKMAYER, Kathrin/LANGE, Manon: Fühlen wie's schmeckt. Sinnesschulung für Kinder – Ein Handbuch für Erzieherinnen und alle Interessierten, Künzler 1999.
- MÖLLENBERG, Franz-Josef: Gemeinschaftsverpflegung zwischen Kostendruck und Herdersatz, Ernährungs-Umschau 45, 1998, 433-435.
- MÜLLER, M[anfred] J./SCHMIDT, T[homas]: Ernährung und Ernährungswissen im Wandel der Zeit, in: MÜLLER, Manfred J.: Ernährungsmedizinische Praxis. Methoden – Prävention – Behandlung, Berlin/Heidelberg/New York 1998, 9-28.
- MÜLLER-URBAN, Kristiane: Toast Hawai und Entenbrust. Die Trendrezepte aus fünf Jahrzehnten, Köln 1999.
- MÜNKEL, Daniela: »Du, Deutsche Landfrau bist verantwortlich!« Bauer und Bäuerin im Nationalsozialismus, Archiv für Sozialgeschichte 38, 1998, 141-164.
- NEUHÄUSER-BERTHOLD, Monika u. a.: Die Gießener Senioren Langzeitstudie (GISELA) zum Ernährungs- und Gesundheitszustand von Gießener Senioren, AID-Verbraucherdienst 44, 1999, 110-113.
- Zwischen Öko-Kost und Designer Food: Ernährung im 21. Jahrhundert. Tagungsband zum 2. aid-Forum am 1. Juni 1999 in Bonn, hg. v. AID, Bonn 1999 (darin u. a. Beiträge der Arbeitskreismitglieder Thomas Kutsch und Uwe Spiekermann).
- PETERMANN, Jürgen: Dicke Bohnen mag doch jeder. Fünf Jahrzehnte Kochen und Essen in Deutschland, Der Spiegel 1999, Nr. 20, 226-228.
- POLLITT, Ernesto/MATHEWS, Rebecca: Breakfast and cognition: an integrative summary, American Journal of Clinical Nutrition 67, 1998, 804S-813S.

- POPKIN, Barry M./UDRY, J. Richard: Adolescent Obesity Increases Significantly in Second and Third Generation U.S. Immigrants: The National Longitudinal Study of Adolescent Health, *Journal of Nutrition* 128, 1998, 701-706.
- PRAHL, Hans-Werner/SETZWEIN, Monika: *Soziologie der Ernährung*, Opladen 1999.
- REICHHOLF, Josef: Wandel der Ernährung im Verlauf der Evolution des Menschen, in: Bayerische Akademie der Wissenschaften (Hg.): *Lebensmittel im Wandel*, München 1998 (Rundgespräche der Kommission für Ökologie, Bd. 15), 17-31.
- RISTOW, Stefanie: Grundnahrungsmittel unseres Kontinents, in: KÖPKE, Wulf/SCHMELZ, Bernd (Hg.): *Das gemeinsame Haus Europa. Handbuch zur europäischen Kulturgeschichte*, Hamburg 1999, 818-831.
- RUDOLPH, Hedwig/HILLMANN, Felicitas: How Turkish is the donar kebab? Turks in Berlin's food sector, *Scottish Geographical Magazine* 114, 1999, 138-147.
- RUSSELL, Robert M./RASMUSSEN, Helen/LICHTENSTEIN, Alice H.: Modified Food Guide Pyramid for People over Seventy Years of Age, *Journal of Nutrition* 129, 1999, 751-753.
- SCAPP, Ron/SEITZ, Brian (Hg.): *Eating Culture*, New York 1998.
- SCHMID, Carolin/METHFESSEL, Barbara: 'Fleisch – Tabu und Traditionen'. Zur mehrdimensionalen Behandlung von Nahrungsmitteln im Unterricht, *Haushalt und Bildung* 75, 1999, 90-99.
- SEMBA, Richard D.: Vitamin A as "Anti-Infective" Therapy, 1920-1940, *Journal of Nutrition* 129, 1999, 783-791.
- SIEGA-RIZ, Anna Maria/POPKIN, Barry M./CARSON, Terri: Trends in breakfast consumption for children in the United States from 1965 to 1991, *American Journal of Clinical Nutrition* 67, 1998, 748S-756S.
- SMITH, Pamela A./SMITH, Richard M.: Diets in Transition: Hunter-Gatherer to Station Diet and Station Diet to the Self-Select Store Diet, *Human Ecology* 27, 1999, 115-133.
- SOBAL, Jeffery/KETTEL KHAN, Laura/BISOGNI, Carole: A conceptual Model of the Food and Nutrition System, *Social Science & Medicine* 47, 1998, 853-863.
- SPIEKERMANN, Uwe: *Basis der Konsumgesellschaft. Entstehung und Entwicklung des modernen Kleinhandels in Deutschland 1850-1914*, München 1999 (Schriftenreihe zur Zeitschrift für Unternehmensgeschichte, Bd. 3).
- STICKEL, Antje/TRÖSCHER, Michael (Hg.): 48, 98 Tante Emma – Megastore. 50 Jahre Lebensmittelhandel in Deutschland, Ingelheim 1998 (darin u. a. Beiträge der Arbeitskreismitglieder Kirsten Schlegel-Matthies und Albert Wirz).
- TANNER, Jakob: *Fabrikmahlzeit. Ernährungswissenschaft, Industrialisierung und Volksernährung in der Schweiz 1890-1950*, Zürich 1999.
- TEUTEBERG, Hans-Jürgen: Obst im historischen Rückspiegel (sic!) – Anbau, Handel, Verzehr, *Zeitschrift für Agrargeschichte und Agrarsoziologie* 46, 1998, 168-199.
- TEUTEBERG, Hans J.: Veränderungen der Nahrungsgewohnheiten seit dem 19. Jahrhundert, *Unser Europa NF* 29, 1999, 147-169.
- ULBRICHT, Gottfried: Entwicklung der Außer-Haus-Verpflegung in Deutschland seit 1990, *AID-Verbraucherdienst* 44, 1999, 138-143.
- WEICHERT, Imke: Zum Ernährungs- und Mahlzeitenverhalten in Deutschland seit der Wiedervereinigung. Historischer Kontext und empirische Untersuchungen in Erfurt und Göttingen, *Vokus* 1999, H. 1, 31-47.
- WEINHAUER, Klaus: Konflikte am Arbeitsplatz und im Quartier. Perspektiven einer sozialgeschichtlichen Erforschung von Arbeitskämpfen und Konsumentenprotesten im 20. Jahrhundert, *Archiv für Sozialgeschichte* 38, 1998, 337-356.
- WIEGELMANN, Günter: Das Prinzip Wörter-und-Sachen im Bereich der Nahrung, *Germanistische Linguistik* 147/148, 1999, 273-308.
- WILLER, Helga (Hg.): *Ökologischer Landbau in Europa. Perspektiven und Berichte aus den Ländern der Europäischen Union und den EFTA-Staaten*, Bad Dürkheim 1998 (Ökologische Konzepte, Bd. 98).
- WOOD, Roy C.: *The Sociology of the Meal*, Edinburgh 1998.
- ZAFAR, Rafia: The Signifying Dish: Autobiography and History in two black Women's Cookbooks, *Feminist Studies* 25, 1999, 449-472.
- ZIMMERMANN, Clemens: Zwischen Beschleunigung und Stillstand – Das Frühstück von Arbeiterfamilien (1880-1930), in: BECHT, Hans-Peter/SCHADT, Jörg (Hg.): *Wirtschaft-Gesellschaft-Städte. Festschrift für Bernhard Kirchgässner zum 75. Geburtstag, Ubstadt-Weiher* 1998, 135, 297-306.

Rezensionen

ZIEMANN, Martina: Internationalisierung der Ernährungsgewohnheiten in ausgewählten europäischen Ländern, Frankfurt a.M. u. a. 1999.

Globalisierung ist ein aktuelles Zauberwort. Man denkt an Märkte und Mächte, an miteinander ringende Volkswirtschaften und Probleme des Sozialstaates. Doch Globalisierung wirkt tiefer, findet sich in den feinsten Facetten unseres Alltags. Unsere Art der Ernährung belegt dies offenbar schlagend. Doch Wissenschaft bedeutet, den scheinbaren Selbstverständlichkeiten auf den Grund zu gehen. Und so war es Ziel der Münchener Dissertation von Martina Ziemann, die wachsende Überlappung der europäischen Essgewohnheiten empirisch zu analysieren, um so die Diskussionen fundierter führen zu können.

Dazu konzentriert sich die Arbeit auf die Ernährungsgewohnheiten in Frankreich, Großbritannien, Spanien und der Bundesrepublik, untersucht diese „im Hinblick auf eine Internationalisierung“. Darunter versteht die Autorin „international machen“, wobei international als „über den Rahmen eines Staates hinausgehend“ definiert wird. Spanien steht für die mediterrane Küche, Großbritannien und die Bundesrepublik repräsentieren die nordeuropäische Kost, Frankreich bildet ein Übergangsländ. Methodisch zielt die Arbeit auf die Analyse der relativen Angleichung der Ernährungsgewohnheiten in den vier Staaten, die sowohl auf der Basis eines Vergleich von Pro-Kopf-Konsumdaten als auch durch länderspezifische Fallstudien angegangen wird. Erstere gründen auf Daten verfügbarer Lebensmittel, wie sie die WHO, die FAO (detaillierter) und Euromonitor liefern. Für die Fallstudien wurden detailliertere, aber auch heterogenere länderspezifische Daten genutzt. Ergänzend führte Ziemann eine Reihe von Expertengesprächen durch, deren Ergebnisse jedoch nur zur Hintergrundinformation dienen.

Die Arbeit konzentriert sich anfangs auf einige traditionelle Lebensmittel. Fast generell zeigt sich ein Konsumrückgang. Auf Basis deskriptiver Kurveninterpretationen bzw. der Standardabweichungen glich sich der Verbrauch bei Kohlgemüse, Schaf- und Ziegenfleisch, Wein und Hülsenfrüchten an, vergrößerte sich bei Kartoffeln, Tomaten, Olivenöl und Gerstenbier. Gleichwohl sieht die Autorin hierin den Nachweis einer Internationalisierung des Verbrauchs zwischen 1961 und 1989. Detaillierte und aktuellere Studien schließen sich an, die zunehmend auch Lebensmittel abseits der ersten und zweiten Verarbeitungsstufe behandeln. Das Ergebnis bleibt in sich heterogen: „Internationalisierungstendenzen wurden [...] für die Produktgruppen Brot, Butter, andere Fette und Öle (außer Margarine) Eiskrem und Dosenerzeugnisse nachgewiesen. Der Verbrauch der meisten Produkte folgt in den Ländern dem selben Trend (Käse, Eier, Tee, Margarine, Erfrischungsgetränke, Gebäck, Frühstückscerealien, Saucen und Dressings sowie Tiefkühlkost). Eine Auseinanderentwicklung des Verbrauchs kennzeichnet die Produktgruppen Kaffee, salzige Knabbereien, Süßigkeiten, Yoghurt und gekühlte Desserts.“ Es schließen sich Studien zu den einzelnen Ländern an, die vorhandenes Material bündeln (am gehaltvollsten für Großbritannien), die aber trotz eines jeweils ähnlichen Aufbaus keine valide Vergleichsbasis bieten. Die Trends relativer Angleichung erscheinen plausibel, doch ihr statistischer Nachweis gelingt nur ansatzweise. Gleichwohl schreitet die Autorin zu einer abschließenden Verdichtung ihrer Ergebnisse. Dabei betont sie die gleichlaufende Entwicklung der vier untersuchten Staaten, stellt jedoch klare Zeitverzögerungen fest.

Maßstab hierfür sind der Verlust traditioneller Lebensmittel bzw. Mahlzeiten, das Vordringen industrialisierter (sic!) Produkte, der Verlust des Familienessens, der Aufstieg von Snacks, Außer-Haus-Verzehr, von Gerichten mit kurzer Zubereitungszeit und Fast food sowie Disharmonie in der Ernährung. In der Rangfolge der Tendenz der Internationalisierung liege Großbritannien vorn, die Bundesrepublik und Frankreich folgen, Schlusslicht sei Spanien. Internationalisierung zeige sich vor allem in den Metropolen, an Arbeitstagen und bei Berufstätigen. Ziemann liefert eine Vielzahl spannender und weiterführender Aspekte für die Analyse der relativen Entwicklung nationaler Ernährungsgewohnheiten. Auch wenn Verzehrsdaten im Mittelpunkt stehen, so wird er Blick doch auch auf Mahlzeitsysteme und Zubereitungssysteme geweitet. Hier bietet die Studie wertvolle vergleichende Informationen. Doch zugleich blieb dem Rezensenten die Zielrichtung und Problemstellung der Arbeit eher unklar. Sie wandelt zwischen einer statistischen Analyse der relativen Angleichung nationaler Verzehrsdaten und einer Gesamtanalyse der Entwicklungstrends der Ernährungsgewohnheiten in Europa. Beides aber wurde nicht systematisch genug durchgeführt. Für die erste Zielsetzung fehlt der Methodenpluralismus und die Breite der analysierten Daten. Je nach eingesetzter Methode können (so der Gießener Agrarökonom Hermann) unterschiedliche, teils gegensätzliche Ergebnisse am Ende stehen. Für eine Gesamtanalyse kann die vorliegende Studie nur Einzelaspekte zusammentragen (die dann im Sinne der bekannten Arbeiten von Pasi Falk gedeutet werden).

Auch hier fehlen vielfach vergleichbare Daten, fehlt vor allem aber ein systematischer Blick auf Entwicklungen gegen die behauptete Tendenz. Wer Internationalisierung analysiert, darf von Regionalisierung nicht schweigen.

Es stellt sich auch die Frage, ob eine Analyse auf nationaler Ebene überhaupt geeignet ist, die Fragen der Internationalisierung angemessen einzufangen. Die Ausführungen etwa zur deutschen Küche lassen, obwohl sie auf den quellenkritisch nicht haltbaren Schmitthennerschen Arbeiten basieren, hieran große Zweifel zu. Die statistische Großfiktion des nationalen Durchschnittsverbrauchs ist zu unreal, um unmittelbar kulturbezogene Fragestellungen umfassend zu beantworten. Kultur, auch Esskultur, ist in der vorliegenden Arbeit immer nur das, was die Daten zum Ausdruck bringen. Sie konzentriert sich nicht auf Essende, nicht auf deren sehr heterogenes, kaum über einen abstrakten Leisten zu schlagenden Ernährungshandeln. Somit wurde mit der Arbeit ein wichtiges Thema nur in Teilen erkundet, nur ansatzweise ausgelotet. Die Arbeit Martina Ziemanns enthält gleichwohl zahlreiche wichtige Einzelinformationen und gibt der Diskussion über „Internationalisierung“ präzisere Konturen. Dennoch bleibt noch viel zu tun, soll Globalisierung mehr sein als eine inhaltsleere Chimäre, als ein aktuelles Zauberwort.

Uwe Spiekermann

HARTER-MEYER, Renate: Der Kochlöffel ist unsere Waffe. Hausfrauen und hauswirtschaftliche Bildung im Nationalsozialismus, Baltmannsweiler 1999.

Das Themenfeld Ernährung und Nationalsozialismus wurde bis heute nur ansatzweise bearbeitet. In den letzten Jahren lässt sich allerdings ein langsamer Wandel beobachten: Die Ernährungspolitik des NS-Staates wurde 1997 von Corni und Gies umfassend dargestellt. Wichtiger noch sind Studien im Gefolge der bahnbrechenden Arbeiten Götz Alys, die – wie zuletzt insbesondere durch Christian Gerlach – die enge Verbindung zwischen der Versorgung der deutschen Bevölkerung und der Besatzungs- und Vernichtungspolitik in den unterworfenen Staaten Osteuropas dokumentieren. „Am Ende hatte jeder Deutsche etwas von dem auf seinem Teller, was mit den Barschaften, Guthaben, Eheringen und Goldfüllungen der Ermordeten bezahlt worden war“ (ALY, Götz: Das unbewältigte Verbrechen. Die Ausrottung der europäischen Juden, Der Spiegel 1999, Nr. 36, 196-205, hier 197).

Diese kontrovers diskutierten Studien waren es nicht, die Renate Harter-Meyer dazu bewogen, eine „Auseinandersetzung mit dem Verhalten von Hausfrauen im Nationalsozialismus (7)“ zu wagen. Ihre Gründe lagen eher in psychologischen Fragestellungen. Eine kritische Reflexion des vergangenen Handelns ist für sie aktive Erinnerungs- und Trauerarbeit. Erst die Abkehr von der Verleugnung mache es möglich, den damaligen Hausfrauen ihre „Fähigkeit zu eigenständigem, selbstverantwortetem Handeln“ und so auch „ihre Würde als Frau“ (12) zurückzugeben. Um dieses Ziel zu erreichen, betrachtet Harter-Meyer erst einmal die Entwicklung der landwirtschaftlichen Hausfrauenvereine vom Kaiserreich hin zum NS-Staat. Dazu setzt sie sich eingangs detailliert mit dem Werdegang Elisabeth Boehms, einer Pionierin der landwirtschaftlichen Hausfrauenbewegung und späteren Vorsitzenden des Reichsverbandes Landwirtschaftlicher Hausfrauenvereine auseinander. Deren Deutung der Frau als pflichtgetreue Dienerin von Herr und Volk, deren Hauswirtschaft und Land gleichermaßen idealisierende Arbeiten interpretiert die Autorin als Projektion lebensweltlicher Probleme, die auf eine innere Spaltung der Person hindeutet. Doch Boehm war kein Einzelfall – Harter-Meyer findet entsprechende Deutungen auch im gesamten Reichsverband. Nicht nur individual-, sondern auch massenpsychologisch wird so dem Bild der ehrsam deutschen Frau einerseits, der zersetzenden Kräften der Moderne andererseits der Weg bereitet. Es folgen Informationen über die Entwicklung der Landwirtschaft und ihrer Verbände im Deutschen Reich: Vor diesem Hintergrund erscheint die 1916 erfolgte Gründung des Reichsvereins als Element der antidemokratischen Verbandspolitik großagrarischer Kreise. Entsprechend war der Weg in den NS-Staat quasi vorgezeichnet. Harter-Meyer geht dann im zweiten Teil gezielter auf die Geschichte der organisierten Hausfrauen im Nationalsozialismus ein. Dazu schildert sie allerdings erst einmal die Agrarpolitik resp. -ideologie des NS-Staats, die immer auch eine „Abwertung der Frau“ (84) bedeutet habe. Es folgen Ausführungen zur Integration der Landwirtschaftlichen Hausfrauenvereine in den Reichsnährstand sowie kurze Hinweise auf den beschwerlichen Arbeitsalltag der Frauen auf dem Lande. Harter-Meyer geht nun konkreter auf die Arbeit des Deutschen Frauenwerkes ein, die immer auch eine politisch-ideologische war. Die Hauswirtschaftslehre wurde in ihrer eingegrenzten Form staatlich deutlich gefördert, denn nur mit einer funktionierenden hauswirtschaftlichen Infrastruktur, mit millionenfach gestreuten Informationsmaterialien konnten die Ziele von Verbrauchlenkung und Gesundheitsführung erreicht werden. Konkrete Beispiele aus dem Gau Westfalen-Nord dokumentieren diese Tätigkeit, machen zugleich aber deren begrenzte alltagspraktische Wirksamkeit deutlich. Der Krieg ergab eine neue Situation, denn nun war hauswirtschaftliches Know-how auch außerhalb der Reichsgrenzen gefragt und von Nöten. Harter-Meyer schildert einige Aktivitäten organisierter Hausfrauen in den okkupierten Staaten Osteuropas, zeichnet ebenso die konfliktgeladene Beziehung zwischen deutschen Hausfrauen und Zwangsarbeiterinnen aus Osteuropa nach. Grundlage des Handelns war nach

Harter-Meyer das Bildungssystem des Nationalsozialismus, in dem die hauswirtschaftliche Bildung auf den Beruf als Hausfrau und Mutter – bzw. im berufsbildenden Schulwesen als Bäuerin – vorbereiten sollte. Dies dokumentiert die Autorin im dritten Teil am Beispiel von Lehrplänen, Unterrichtsmaterialien sowie den konkreten Arbeitseinsätzen der Kinder und Jugendlichen. Doch damit nicht genug: In einem vierten Teil steht die Hauswirtschaftswissenschaft im Nationalsozialismus und der Bundesrepublik auf der Tagesordnung. Dies geschieht am Beispiel des Lebenswerks Charlotte von Reichenaus, des vermeintlichen Weiterlebens "von Bildern und Vorstellungen aus der Zeit des Nationalsozialismus in den Schriften Rosemarie von Schweitzers" sowie der spezifischen Vergangenheitspolitik der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft. Die Arbeit schließt mit einer Deutung des historischen Geschehens als einem Ausdruck weiblichen Daseins in einer patriarchalisch strukturierten Gesellschaft und wird durch einen umfangreichen Quellenanhang (inkl. biographischer Angaben) abgerundet.

Renate Harter-Meyer hat mit dem vorliegenden Buch eine explorative Studie vorgelegt, in der eine Reihe wichtiger zeit- und mentalitätsgeschichtlicher Fragen angesprochen werden. Auch heute noch gehören Mut und Hartnäckigkeit dazu, alltagsbezogene NS-Geschichte aufzuarbeiten. Und doch scheint mir dieser Versuch der Aufarbeitung nicht gelungen zu sein. Harter-Meyers psychohistorischer Ansatz fokussiert die Arbeit auf einen kleinen Ausschnitt des Gesamtgeschehens, deutet in immer gleicher, einseitiger Weise die Zeugnisse der Akteurinnen. Gut und Böse sind klar verteilt, die Interpretationsraster vorhersagbar. Die Arbeit erinnert an die Anfang der 1980er Jahre zahlreichen alltagsgeschichtlichen Bemühungen, Quellen zur NS-Geschichte zu dokumentieren und in strikt bewertende Büchern zu bündeln. An Stelle des roten Großvaters finden wir nun die braune Großmutter. Harter-Meyer nimmt nicht nur die seither geleistete historiographische Arbeit nur unzureichend zur Kenntnis, paraphrasiert insbesondere die wirtschafts- und agrargeschichtliche Literatur in höchst fraglicher Weise, sondern lebt geradezu aus der fachlichen Enthüllerinnenpose, obwohl auch seitens der Hauswirtschaftswissenschaft – spät, aber immerhin – mehr als Ansätze zu einer Aufarbeitung der Organisations- und Fachgeschichte vorliegen. Zu nennen sind hier insbesondere die Namen von Gerda Tornieporth, Barbara Orland und Kirsten Schlegel-Matthies. Für den Historiker besonders bedauerlich ist, dass trotz der vermeintlichen Vielzahl von Dokumenten in diesem Band (die die Grenze zwischen Darstellung und Materialband vielfach verwischen), die Zahl der herangezogenen Quellen eher gering ist. Die Konzentration auf den ländlichen Rahmen verortet Rationalisierungsdiskurse – so etwa im Bereich der Vitaminlehre und der Gemeinschaftsverpflegung sicher zu gering. Wer mehr etwa über den Einsatz organisierter Hausfrauen in den okkupierten Gebieten lesen möchte, der schlage unmittelbar nach im Deutschen Ärzteblatt, im Ärzteblatt für den Reichsgau Wartheland, im Nationalsozialistischer Volksdienst, in der Zeitschrift für Gemeinschaftsverpflegung. Hier finden sich vielfach detailliertere Angaben als bei Harter-Meyer, die auch die archivalische Überlieferung nicht ausgeschöpft, sondern nur illustrierend eingesetzt hat. Ein sichere, auf einer breiten Kenntnis von Literatur und Quellen gründende Empirie hätte auch die Grenzen des psychohistorischen Ansatzes sprengen können. Der Band, der leider hunderte von Schreib- und Satzfehlern aufweist, zeigt, dass die Autorin es sich mit gewichtigen Themen zu leicht gemacht hat. Immer wieder drängt sich der Eindruck auf, dass nicht „Hausfrauen und hauswirtschaftliche Bildung im Nationalsozialismus“ im Mittelpunkt stehen, sondern die Identität und Selbstfindung von Frauen in einer patriarchalischen Gesellschaft. Hier wird thematisch nicht sauber geschieden. Gleichwohl verweist das Buch auf die Aufgabe, die nur benannten, nur einseitig gedeuteten Themen umfassender und angemessener anzugehen. Hierin liegt das Verdienst Harter-Meyers, welches – aller Kritik zum Trotz – nicht gering zu gewichten ist.

Uwe Spiekermann

KOERBER, Karl v./MÄNNLE, Thomas/LEITZMANN, Claus: Vollwert-Ernährung. Konzeption einer zeitgemäßen Ernährungsweise, 9. überarb. Aufl., Heidelberg 1999.

Ein Werk, welches die 9. Auflage erreicht hat, braucht kaum mehr vorgestellt zu werden, denn es ist allgemein bekannt, hat sich etabliert. Das gilt auch für das vorliegende Grundlagenwerk, welches gleichwohl eine sehr eigene Geschichte hat. Denn seit der ersten Auflage im Jahre 1981 haben die Autoren, hat die wachsende Zahl von Coautoren und Mitarbeitern gezeigt, dass Überarbeitung mehr ist als Ergänzung: Wurde doch der eigene Ansatz immer wieder kritisch in Frage gestellt, um zeitgemäße Antworten auf Grundfragen unserer Art der Ernährung geben zu können.

Der Band besteht aus zwei großen Teilen, nämlich einer Grundlegung der Vollwerternährung einerseits, der Bewertung einzelner Lebensmittel andererseits. Vollwerternährung ist „eine überwiegend lakto-vegetabile Ernährungsweise, bei der gering verarbeitete Lebensmittel bevorzugt werden.“ Sie ist – so die Autoren – eine für Mensch, Umwelt und Gesundheit gleichermaßen optimierte Ernährungsweise. Am Beginn stehen konsequenterweise Fragen nach der Verantwortung und den Gestaltungsmöglichkeiten des Menschen oder – modern formuliert – nach Zukunftsfähigkeit und Nachhaltigkeit. Sie werden instruktiv verbunden mit erkenntnistheoretischen

Problemen. Aus Basis eines systemtheoretisch begründeten Holismus wird die Evolution des Naturwesens Mensch bemüht, um unsere heutige Ernährung historisch zu verorten. So werden Kriterien gewonnen, die in eine erweiterte Definition von Lebensmittelqualität münden, die auch und gerade ökologische und gesellschaftliche Aspekte umgreift. Nach einem kürzeren Kapitel zur Schadstoffproblematik präsentieren die Autoren ausführlich die physiologischen Wirkungen von Lebensmitteln auf den Menschen. Dabei konzentrieren sie sich auf die aktuelle Themen wie die Ballast- und sekundären Pflanzenstoffe, auf Fragen der Proteinqualität und der „inneren Umwelt“ des Körpers, schließlich des Säure-Basen-Haushalts und der Allergieproblematik – allesamt Themen, die von Vertretern, aber auch Gegnern der Vollwerternährung besonders betont werden. Auf dieser Grundlage entfalten die Autoren im umfangreichsten Kapitel die Grundsätze der Vollwerternährung. Sie gehen dabei gezielt auf aktuelle Trends ein, und begründen systematisch ihre kritische Position etwa zu hochverarbeiteten Lebensmitteln, zu konventionellen Formen der Landwirtschaft, zu einem auf Convenience zielenden Lebensstil der Verbraucher. Derart vorbereitet stehen konkrete Handlungsempfehlungen am Ende des ersten Teiles. Der zweite Teil des Bandes konzentriert sich auf die präzise Bewertung einzelner Lebensmittel bzw. Lebensmittelgruppen. Die zehn Unterkapitel dienen der Präzisierung der problembezogenen Argumentation, geben zugleich auch konkrete Anregungen für den Essalltag der Leser. Der Band wird abgerundet durch ein bündelndes Plädoyer für die Vollwerternährung als einer zeitgemäßen, d. h. einer verantwortbaren und praktikablen Ernährungsweise.

Das Buch besticht durch seine ruhige, stets die Sache in den Mittelpunkt rückende Argumentationsweise. Die vielfältigen durch die Vollwerternährung hervorgerufenen Kontroversen werden reflektiert vorgestellt, die Gegenargumente verarbeitet, teils die eigene Position revidiert bzw. gemildert (etwa bei den Süßwaren). Die Autoren geben hierdurch nicht nur ein Beispiel zeitgemäßer wissenschaftlicher Arbeit, sondern schärfen auch den Blick für unsere jeweils begrenzten Zugänge zum Kulturthema Essen. Das Buch ist für ernährungswissenschaftlich vorgebildete Fachleute geschrieben, kann jedoch aufgrund seiner präzisen, ungekünstelten Sprache auch von einem breiteren Publikum verstanden werden. Für den interdisziplinären Dialog leistet es eine wichtige Brückenfunktion, denn es führt einerseits Kulturwissenschaftler in aktuelle Diskussionen der Ernährungswissenschaft ein, weitet zugleich aber deren enge, soziale, kulturelle und politische Faktoren meist ausgrenzende Herangehensweise. Die „Vollwert-Ernährung“ ist auch in der 9. Auflage ein Standardwerk, das auch die mit Gewinn lesen werden, die diese Ernährungsweise nicht praktizieren.

Die Grenzen des Buches stecken in seinen Voraussetzungen. Die klare Argumentation zielt auf den Verstand des Lesers, gründet auf der platonischen Hoffnung, dass Wissen des Guten auch Vollzug des Guten bedeute. Den vielfältigen Hinweisen auf die Praktikabilität und den Geschmack der Vollwerternährung zum Trotz ist die Mehrzahl jedoch anders und anderes. Sie folgt anderen Rationalitäten als denen, die die Autoren überzeugend vertreten. Die Konzeption einer zeitgemäßen Ernährungsweise ist idealistisch begründet und trägt den Stachel mit sich, die Idee zu verwirklichen. Diesen Anspruch verkörpert das Buch mit Ernst und mit Würde. Doch es abstrahiert zugleich von einem in sich anders strukturierten, einem nicht allein verstandgeleitet handelnden Menschen. Hier dominiert der naturwissenschaftliche Blick, für den das Kulturwesen Mensch stets ein wenig fremd zu sein scheint. Will man im Sinne der Autoren notwendige Handlungen in Gang setzen, so sind ergänzende und auch unterschiedliche Strategien nötig. Dies gilt gerade vor dem Hintergrund, dass eine Umstellung unserer Ernährungsweise im Sinne der Vollwert-Ernährung immense Folgewirkungen wirtschaftlicher, sozialer und politischer Art hätte. Angesichts unseres eingespielten Lebensstils ist eine allein idealistische Konzeption zu wenig, um eine von den Autoren propagierte breite, nicht allein 3-5 % der Bevölkerung umgreifende Änderung unserer Ernährungsweise zu erreichen. Für die Autoren wäre dies ein Punkt zum Optimieren ihrer eigenen Vorschläge – unabhängig davon, dass die bisherigen Erfolge der Vollwerternährung schon bemerkenswert sind. Für die Leser jedoch ist dies ein produktiver Anreiz, um gezielter über die Hindernisse nachzudenken, die einer nachhaltigen und zukunftsfähigen Ernährungsweise heute entgegenstehen.

Uwe Spiekermann

TRUEB, Lucien: Früchte und Nüsse aus aller Welt, Stuttgart 1999.

Früchte und Nüsse spielen als Beitrag zu einer gesunden Ernährung heutzutage mehr und mehr eine Rolle auf unserem Speisezettel. Gerade hier möchte das aktuell erschienene Buch von Lucien Trueb dem interessierten und ernährungsbewussten Konsumenten weiterhelfen – etwa dem Kunden im Supermarkt, der ob der Fülle weitgehend unbekannter Früchte sich zwangsläufig die Frage stellt, um was es sich dabei denn handelt. Dies betrifft auch den Verbraucher, der auf seine gesunde und ausgewogene Ernährung Wert legt und sich für die Inhaltsstoffe und den Nährwert von Nüssen und Früchten interessiert, diese aber nicht kennt und Näheres erfahren möchte.

L. Trueb ist es gelungen, ein sehr informatives Buch mit aussagekräftigen Hochglanzfotos herauszubringen. Alle in diesem Buch erörterten Früchte und Nüsse sind mittlerweile in den Obstabteilungen der Warenhäuser erhältlich. Der Autor verzichtet ganz bewusst darauf, allzu exotische Früchte oder Nüsse anzuführen. Der erste Teil des Buches widmet sich den Früchten und der zweite den Nüssen. Die Früchte bzw. Nüsse sind mit ihren allgemein bekannten Namen, nicht mit den botanischen Bezeichnungen alphabetisch abgehandelt. Neben den ausführlich erörterten Zitrusfrüchten werden auch die Kaktusfeige und die aus Nordamerika stammenden Heidelbeeren oder Preiselbeeren angeführt. Im Bereich der Nüsse erfährt man sowohl Details zu Erdnüssen als auch zu den europäischen Maronen oder den aus Indien stammenden Cashewnüssen. Ein übersichtliches Buch also für den Konsumenten.

In dem gelungenen Buch finden sich interessante Details. So etwa der hochkomplizierte Bestäubungsmechanismus der Feige, ein Synergismus der Pflanze mit der Gallwespe. Für den ökologisch interessierten Leser hat der Autor Details zu den Abbaubedingungen der Früchte und Nüsse wie zum Beispiel Ananas oder Avocado erörtert. Der Band ist auch ein übersichtliches Nachschlagewerk mit Informationen zu Historie, Abstammung, Anbaubedingungen, Vermehrung und den Inhaltsstoffen der angeführten Nüsse und Früchte. Teilweise werden sogar interessante Details zu verwandten Sorten oder der volksmedizinischen Bedeutung im Herkunftsland thematisiert.

Ein empfehlenswertes Buch also für den interessierten Laien oder den Fachmann, der nach manchem weniger bekannten Detail zu Früchten oder Nüssen sucht. Leider hat der Autor auf die Angabe von Primärquellen verzichtet, was es dem Fachmann erschwert, seine Informationen zu vertiefen. L. Trueb hat auch den Schwerpunkt des Buches sehr auf die oftmals komplizierten, aber interessanten Anbaubedingungen auch unter ökologischen Gesichtspunkten gelegt – wohl, da die meisten der angeführten Berater aus dem Agrarbereich stammen. Diese Gewichtung des Buches geht leider zu Lasten der teilweise schwierigen und dem Laien unbekanntem Verarbeitung oder Verarbeitungsmöglichkeit der Früchte und Nüsse, die hier oftmals vermisst werden. Denn Fakt ist: Eine noch so interessante Frucht (oder Nuss) muss man immer auch zu essen und zu verarbeiten verstehen.

Elke Richling

BERGNER, Karl-Gustav/LEMPERLE, Edmund: Weinkompodium. Botanik, Sorten, Anbau, Bereitung, 2. erg. u. aktualisierte Aufl., Leipzig 1998.

Das vom S. Hirtzel Verlag im März 1998 in zweiter Auflage verlegte Weinkompodium gibt auf 331 Seiten einen Überblick über alle Aspekte des Weinbaus, der Weinbereitung und der Weinanalytik. Einen Schwerpunkt haben die Autoren auf das Gebiet der Herstellungsverfahren gelegt. Dieses Kapitel ist reich bebildert und die zahlreichen Tabellen, Fotos, Schnittzeichnungen und Fließdiagramme helfen die komplexe Thematik gut nachzuvollziehen. Von verschiedenen Filtermodulen bis hin zu Rüttelpulten wird auf eine Vielzahl an eingesetzten Geräten eingegangen. Auch exotische Produkte wie Kwass und Kumys finden Erwähnung.

Auch die chemische Analyse und sämtliche Weininhaltsstoffe werden ausführlich erläutert. Viele Strukturformeln helfen die beschriebenen Mechanismen zu verstehen. Die Beschreibung der chemischen und sensorischen Prüfung von Wein schließen dieses Kapitel ab. Gegen Ende des Buches wird auf die physiologische Wirkung einiger Weininhaltsstoffe nochmals gesondert eingegangen. Die Regelungen des Weinrechts sind in einem separaten Kapitel zu finden. Ebenso enthalten ist eine Aufstellung sämtlicher konventioneller sowie neugezüchteter Rebsorten. Anhand der Daten von 1995 bzw. 1996 sind auf bewirtschafteten Rebflächen und Erntemengen der unterschiedlichen Weinbaugebiete in Deutschland sowie in anderen Weinbauländern dargestellt. Auch ein ausführlicher Exkurs in die Kulturgeschichte des Weins findet sich in dem Weinkompodium. So wird gezeigt, welche Krankheitssymptome laut dem Lorscher Arzneibuch mittels Wein zu lindern sind, dass das erste deutsche Weilmuseum 1910 in Speyer eröffnet wurde und auf welche Weise Wein und Kunst seit jeher eng miteinander verbunden sind. Schließlich geben die Autoren noch Empfehlungen welche Weine zu welchen Speisen passen und bei welchen Temperaturen diese auszuschenken sind. Ein ausführliches Stichwortverzeichnis hilft stets die gewünschten Informationen zu finden.

Zusammenfassend kann festgestellt werden, dass es sich bei dem vorliegenden Buch eigentlich um mehrere Bücher handelt. Obwohl teilweise viele wichtige Informationen gegeben und durch Abbildungen und Tabellen unterstützt werden, wäre eine stärkere Fokussierung wünschenswert gewesen. Zur Vertiefung einiger Themen sind so weitere Bücher notwendig.

Ralf Wiesmann