



Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens

Mitteilungen

Heft 14 • Januar 2007



Der Konsum von Lebensmittelvielfalt

**„Heiße“ und „kalte“ Nahrung
Alltäglicher Konsum, Heilmittel und Kulturkontakt**

**Reststoffe der Lebensmittelproduktion –
zu schade zum Wegwerfen!**

**Die Kunst des Essens. Philosophische Erkundungen
auf dem Gebiet der Eat Art (Teil 2)**

**Der unpolitische Verbraucher:
Eine Spurensuche**

Internationaler Arbeitskreis
für Kulturforschung des Essens

Mitteilungen



Dr. Rainer Wild-Stiftung
Stiftung für gesunde Ernährung

Heft 14 • Januar 2007

*Geh nicht immer auf dem vorgezeichneten Weg,
der nur dahin führt, wo andere bereits gegangen sind.*

Liebe Leserinnen und Leser,

dieser Gedanke von Alexander Graham Bell inspiriert den Arbeitskreis seit mehr als 15 Jahren; so auch bei der Redaktion der Mitteilungen. Wir hoffen, dass auch die vorliegende Ausgabe – getreu dem Motto Bells – vom vorgezeichneten Weg abweicht und „neue Spuren“ hinterlässt. Resultierend aus der Umfrage des letzten Jahres wurde Heft 14 wieder als interdisziplinärer Mix gestaltet. Neu ist, dass die Mitteilungen zukünftig Nachwuchs- und jungen Wissenschaftlern verstärkt als Plattform dienen wollen, was bei einem Teil der Beiträge bereits umgesetzt wurde.

Die Ökotrophologinnen Silke Thiele und Larissa Drescher, Universität Kiel, konzentrieren sich in ihrem Beitrag auf den Konsum von Lebensmittelvielfalt und zeigen auf, welche Schlussfolgerungen sich daraus für die Ernährungsbildung und Ernährungspolitik ergeben können. Im Mittelpunkt des Beitrages von Bettina Beer und Yi Chen vom Ethnologischen Institut der Universität Heidelberg stehen Nahrungsklassifikationssysteme. Sie untersuchen, ob und wie sich das Essverhalten chinesischer Immigranten in Deutschland verändert. In eher naturwissenschaftliche Gefilde führt uns der Beitrag der Lebensmitteltechnologin Andreas Schieber und Reinhold Carle, Universität Stuttgart. Sie zeigen, dass Reststoffe aus der Lebensmittelproduktion nicht unbedingt Abfallprodukte sein müssen. Eine philosophische Entdeckungsreise verspricht uns Harald Lemke, Privatdozent an den Universitäten Hamburg und Lüneburg, der uns in seinem Beitrag in die „Kunst des Essens“ entführt. Der Kurzbeitrag des Soziologen Axel Philipps, Universität Leipzig, beschäftigt sich schließlich mit der Frage, welche Rolle der unpolitische Verbraucher bei der allgegenwärtigen Widerständigkeit in unserer Konsumgesellschaft einnimmt. Das Heft wird wie gewohnt abgerundet durch Tagungs- und Projektberichte, Rezensionen und Literaturhinweise. Zum ersten Mal finden Sie im vorliegenden Heft einen Beitrag zu einer ausgewählten Literaturgattung. Den Anfang macht die Germanistin Anna Wolanska-Köller mit ihrem Beitrag zur Entstehung und Entwicklung der Geschenkkochbücher – nutzen Sie die Möglichkeit, die Serie fortzusetzen. Wir danken allen, die uns bei der 14. Ausgabe der Mitteilungen mit ihrer Kompetenz und ihrem Engagement unterstützt haben und wünschen Ihnen ein erfolgreiches Neues Jahr.

Die Redaktion

INHALT

Beiträge

- 2 Larissa S. Drescher, Silke Thiele
Der Konsum von Lebensmittelvielfalt
- 8 Bettina Beer, Yi Chen
„Heiße“ und „kalte“ Nahrung
Alltäglicher Konsum, Heilmittel und Kulturkontakt
- 17 Andreas Schieber, Reinhold Carle
Reststoffe der Lebensmittelproduktion – zu schade
zum Wegwerfen!
- 23 Harald Lemke
Die Kunst des Essens. Philosophische Erkundungen
auf dem Gebiet der Eat Art (Teil 2)
- 37 Axel Philipps
Der unpolitische Verbraucher: Eine Spurensuche

Arbeitskreis intern

- 42 Aus dem Arbeitskreis
- 43 Tagungsbericht „Wasser trinken“
Symposium des Internationalen Arbeitskreises für
Kulturforschung des Essens

Berichte

- 46 Die Zeit ist reif für gemeinsame Ziele
Tagungsbericht zum 10. Heidelberger Ernährungsforum
- 47 Eine transdisziplinäre und ethische Wissenschaft der
Ernährung – 2. Workshop des „New Nutrition Science
Project“ in Barcelona
- 47 Bericht über den 1. Weltkongress für Public Health
Nutrition
- 48 „Das gute Schulbuffet“ – Fachtagung am 17. Mai 2006
in Puchberg bei Wels/Österreich
- 49 Food Literacy! – Schmackhafte Angebote für die
Erwachsenenbildung und -beratung

Literatur

- 51 Literaturhinweise
- 56 Rezensionen
- 62 Vom persönlichen Rezeptheft zum Kommerzprodukt
Geschenkkochbücher im Wandel der Zeit
- 64 Wir über uns / Impressum

Der Konsum von Lebensmittelvielfalt¹

LARISSA S. DRESCHER, SILKE THIELE

Die Nachfrage nach einer hohen Lebensmittelvielfalt gilt als bedeutender Trend des Konsumverhaltens in Industriestaaten. Vor dem Hintergrund einer gesättigten Mengennachfrage bei Lebensmitteln versuchen Unternehmen durch Ausweitung der firmeneigenen Produktpalette ihre Marktposition zu festigen und auszubauen. Durch das Erwecken des Bedürfnisses nach Abwechslung beim Verbraucher entstehen neue Kaufanreize.² Abbildung 1 verdeutlicht das Ausmaß angebotener Lebensmittelvielfalt im deutschen Lebensmitteleinzelhandel unter Berücksichtigung von drei verschiedenen Geschäftstypen (Supermärkte, Verbrauchermärkte, Warenhäuser) und zeigt darüber hinaus, wie sich die Angebotsvielfalt in Deutschland im Zeitablauf entwickelt hat.

Im Zeitraum von 1979 bis 2003 stieg die durchschnittliche Anzahl von Lebensmitteln im deutschen Lebensmitteleinzelhandel von 10 950 auf 28 936. Dies entspricht einer Erhöhung um 165 %. Den größten Anstieg an Lebensmitteln verzeichnen die Warenhäuser. Verglichen mit dem Lebensmittelangebot im Jahr 1979 erhöhte sich die durchschnittliche Anzahl angebotener Lebensmittel bis zum Jahr 2003 um 203 %.

Obwohl sowohl das Angebot als auch die Nachfrage nach Lebensmittelvielfalt noch nie größer gewesen sind als heute, sehen sich Ernährungswissenschaftler veranlasst, verstärkt auf die Bedeutung einer abwechslungsreichen Ernährung hinzuweisen. So lautet z. B. die erste der zehn Regeln der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE): „Vielseitig essen. Genießen Sie die Lebensmittelvielfalt. Merkmale einer ausgewogenen Ernährung sind abwechslungsreiche Auswahl, geeignete Kombination und angemessene

Menge nährstoffreicher und energiearmer Lebensmittel“.³ Eine derartige Regel, die ihre Ursprünge in den amerikanischen „Dietary Guidelines for Americans“ des US Departments of Agriculture hat, ist mittlerweile in nahezu allen internationalen Ernährungsrichtlinien vertreten. Dies ist einerseits ein Hinweis darauf, dass ein Unterschied zwischen der nachgefragten und der empfohlenen Lebensmittelvielfalt besteht und unterstreicht andererseits die große ernährungswissenschaftliche Bedeutung von Lebensmittelvielfalt.

In diesem Beitrag soll das Konsumverhalten von Lebensmittelvielfalt dem von gesunder Lebensmittelvielfalt gegenübergestellt werden und es sollen Unterschiede verschiedener Bevölkerungsgruppen herausgearbeitet werden. Aus den Ergebnissen können Schlussfolgerungen für die Ernährungsbildung und -informationen gezogen werden.

Inhalt des folgenden Abschnittes ist zunächst eine Definition gesunder Lebensmittelvielfalt. Diese Definition, die festlegt, aus welchen Komponenten sich gesunde Vielfalt zusammensetzt, bildet die Grundlage zur Entwicklung eines Maßes zur Messung gesunder Vielfalt. Auf Basis dieses Maßes und eines für die Bundesrepublik repräsentativen Datenmaterials, dem Ernährungssurvey 1998, wird der gesunde Vielfaltkonsum in Abhängigkeit verschiedener Faktoren untersucht. Auf Basis der Ergebnisse werden abschließend Schlussfolgerungen für die Ernährungspolitik diskutiert.

Definition einer gesunden Lebensmittelvielfalt

Einige Anhaltspunkte für eine Definition der gesunden Lebensmittelvielfalt

1 Dieser Artikel basiert auf den Ergebnissen der DFG-Forschungsgruppe „Lebensmittelvielfalt“. Mitglieder dieser Gruppe sind Larissa Drescher, Msc, Dr. Silke Thiele, Prof. Dr. Jutta Roosen (alle Institut für Ernährungswirtschaft und Verbrauchslehre, Christian-Albrechts-Universität zu Kiel) und Dr. Gert Mensink (Robert Koch-Institut, Berlin).

2 DRESCHER, L.S.: „Variety Seeking“ – Der Wunsch des Verbrauchers nach Abwechslung. In: Schwarz, K./Bruhn, M. (Hg.): Handbuch Produktentwicklung Lebensmittel-Innovationen 1, 11. Aktualisierungslieferung, Hamburg Mai 2004, 1–41.

3 DGE – DEUTSCHE GESELLSCHAFT FÜR ERNÄHRUNG: Vollwertig Essen und Trinken nach den 10 Regeln der DGE, 2005. http://www.dge.de/pdf/10_Regeln_der_DGE.pdf. Zugriff am 27.06.2006.

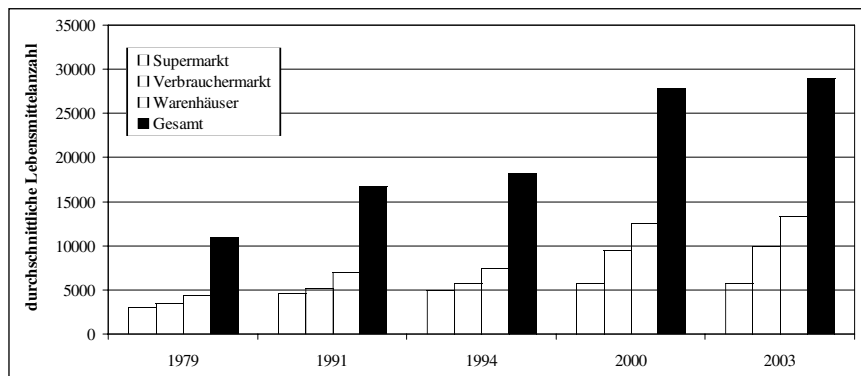


Abbildung 1:
Entwicklung der Lebensmittellanzahl
1979 bis 2003¹⁰

falt lassen sich der eingangs erwähnten Vielfaltregel der DGE entnehmen. Sie betont drei Komponenten, welche als wichtig für eine gesunde Vielfalt angesehen werden: 1. abwechslungsreiche Auswahl, 2. geeignete Kombination und 3. angemessene Menge nährstoffreicher und energiearmer Lebensmittel.

Diese Regel basiert auf zahlreichen wissenschaftlichen Untersuchungen zum Zusammenhang zwischen Gesundheit und Vielfalt, welche übereinstimmend zum Ergebnis kommen, dass insbesondere eine Vielfalt von nährstoffreichen, aber energiearmen Lebensmitteln aus unterschiedlichen Gruppen mit positiven Gesundheitswirkungen einhergehen.⁴ Eine derartige Vielfalt, so konnte festgestellt werden, sorgt nicht nur für die Erhaltung der Körperfunktionen, sondern senkt darüber hinaus signifikant das Mortalitäts- und Morbiditätsrisiko.⁵ Der abwehrende Effekt einer vielfältigeren Ernährung z. B. auf das Krebsrisiko, wird einem höheren Verzehr zusätzlicher Ernährungskomponenten zugesprochen. Das Vorkommen von Vitaminen, Mineralien, Proteinen und Energie erklärt dabei nur einen Teil des positiven Effektes abwechslungsreicher Ernährung.⁶ Die Fülle der Nichtnährstoffe, die in einer Pflanze enthalten sind, spielt ebenso wie die Anwesenheit verschiedener Fetttypen und Phytochemika (sekundäre Pflanzenstoffe) eine erhebliche Rolle in der positiven Wirkung abwechslungsreicher Ernährungsweisen.

Im Gegensatz zu diesen Studien, die einer hohen Lebensmittelvielfalt ausschließlich positive Gesundheitseffekte zuschreiben, scheinen jüngste Tier- und Humanversuche zu stehen, welche zu dem Ergebnis kommen, dass eine hohe Vielfalt in der Lebensmittelauswahl mit einer hohen Energieversorgung einhergeht und damit die Prävalenz von Übergewicht und Adipositas begünstigt.⁷ Konsumenten mit der vielfältigsten Ernährung verzehren definitionsgemäß mehr Lebensmittel, was mit einer erhöhten Kalorienaufnahme einhergeht. In diesem Zusammenhang verweisen einige Autoren auf das Phänomen der „sensory specific satiety“, das einen kurzfristigen Erklärungsansatz hierfür liefert. „Sensory specific satiety“ ist definiert als die durch wiederholten Verzehr empfundene Sättigung einzelner sensorischer Produkteigenschaften.⁸ Diese Sättigung motiviert die Verbraucher zu dem Verzehr zusätzlicher Lebensmittel und erhöht damit deren Lebensmittelvielfalt. Studien zum Zusammenhang von Lebensmittelvielfalt und Übergewicht stellen allerdings klar heraus, dass im Wesentlichen eine hohe Vielfalt an hochkalorischen Lebensmittelgruppen, wie beispielsweise Süßigkeiten und Snacks, positive Korrelationen mit Körperfett aufweisen, während eine hohe Vielfalt an Obst und Gemüse negativ korreliert ist.⁹

Dieser Literaturüberblick verdeutlicht, dass eine Lebensmittelvielfalt dann als gesund angesehen wird, wenn sie insbesondere aus nährstoffreichen Lebensmitteln mit einem reduzierten

4 DREWNOWSKI, A./HENDERSON, S.A./DRISCOLL, A./ROLLS, B.J.: The Dietary Variety Score: assessing diet quality in healthy young and older adults, *J. Am. Diet. Assoc.* 97, 1997, 266–271; KREBS-SMITH, S.M./SMICIKLAS-WRIGHT, H./GUTHRIE, H.A./KREBS-SMITH, J.: The effects of variety in food choices on dietary quality, *J. Am. Diet. Assoc.* 87, 1987, 897–903.

5 KANT, A.K./SCHATZKIN, A./HARRIS, T.B./ZIEGLER, R.G./BLOCK, G.: Dietary diversity and subsequent mortality in the First National Health and Nutrition Examination Survey epidemiologic follow-up study, *Am. J. Clin. Nutr.* 57, 1993, 434–440; MICHELS, K.B./WOLK, A.: A prospective study of healthy foods and mortality in women, *Int. J. Epidemiol.* 31, 2002, 847–854.

6 DREWNOWSKI, A./HENDERSON, S.A./SHORE, A.B./FISCHLER, C./PREZIOSI, P./HERCBERG, S.: Diet quality and dietary in France: implications for the French paradox, *J. Am. Diet. Assoc.* 7, 1996, 663–669.

7 MAN-MEI SEA, M./WOO, J./CHUN-YIP TONG, P./CHOW, C.-C./CHUN-NGAN CHAN, J.: Associations between food variety and body fatness in Hong Kong Chinese adults, *J. Am. Coll. Nutr.* 23, 2004, 404–413.

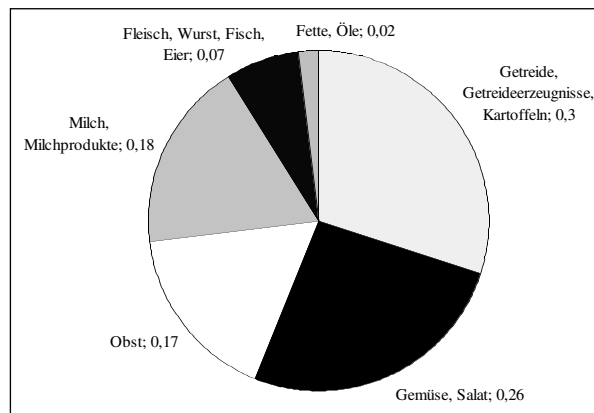
8 VAN TRIJP, H.J.C.M.: Variety-seeking in product choice behavior. Theory with applications in the food domain, Wageningen, Landbouwwissenschaften, Proefschr., 1995.

9 McCrory, M.A./Fuss, P.J./McCAL-LUM, J.E./Yao, E./Vinken, A.G./Hays, N.P./Roberts, S.B.: Dietary variety within food groups: association with energy intake and body fatness in men and women, *Am. J. Clin. Nutr.* 69, 1999, 440–447.

10 Quelle: EHI – EuroHandelsinstitut GmbH: Handel aktuell. Struktur, Kennzahlen und Profile des deutschen und internationalen Handels. Verschiedene Jahrgänge.

Abbildung 2:
Ernährungskreis¹¹

© Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V., Bonn.



Kartoffeln; Gemüse, Salat; Obst), für tierische Lebensmittel von ca. 25 % (Milch, Milchprodukte; Fleisch, Wurst, Fisch, Eier) und für Fette und Öle von ca. 2 % (Abbildung 2).

Empfehlungen bezüglich der Gewichtung der Lebensmittel innerhalb dieser drei Gruppen sind

11 Quelle: STEHLE, P./OBERRITTER, H./BÜNING-FESEL, M./HESEKER, H.: Grafische Umsetzung von Ernährungsrichtlinien – traditionelle und neue Ansätze, Ern. Um. 52, 2005, 128–135, hier 129.

12 SLATTERY, M.L./BERRY, T.D./POTTER, J./CAAN, B.: Diet diversity, diet composition, and risk of colon cancer (United States), Cancer Causes Control. 8, 1997, 872–882.

13 STEHLE, P./OBERRITTER, H./BÜNING-FESEL, M./HESEKER, H.: Grafische Umsetzung von Ernährungsrichtlinien – traditionelle und neue Ansätze, Ern. Um. 52, 2005, 128–135.

14 So unterscheiden sich die deutsche und die amerikanische Lebensmittelpyramide hinsichtlich ihrer Ernährungsempfehlungen.

15 Tatsächlich bildet die Pyramide vier Gruppen ab. Neben pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln sowie Fetten und Ölen bilden Getränke die vierte Lebensmittelgruppe der Pyramide. Zur Gewichtung der Lebensmittel sind jedoch drei Lebensmittelgruppen herangezogen worden. Siehe dazu DRESCHER, L.S./THIELE, S./MENSINK, G.B.M.: A new index to measure healthy food diversity, Institut für Ernährungswirtschaft und Verbrauchswissenschaften, Christian-Albrechts-Universität zu Kiel, 20 Seiten, 2006.

16 DREWNOWSKI, A./HENDERSON, S.A./DRISCOLL, A./ROLLS, B.J.: The Dietary Variety Score: assessing diet quality in healthy young and older adults, J. Am. Diet. Assoc. 97, 1997, 266–271; KREBS-SMITH, S.M./SMICKLAS-WRIGHT, H./GUTHRIE, H.A./KREBS-SMITH, J.: The effects of variety in food choices on dietary quality, J. Am. Diet. Assoc. 87, 1987, 897–903.

17 LA VECCHIA, C./MUNOZ, S.E./BRAGE, C./FERNANDEZ, E./DECARLI, A.: Diet diversity and gastric cancer, Int. J. Cancer. 72, 1997, 255–257; MICHELS, K.B./WOLK, A.: A prospective study of healthy foods and mortality in women, Int. J. Epidemiol. 31, 2002, 847–854.

Gehalt an Fett und gesättigten Fettsäuren besteht. Da insbesondere pflanzliche Lebensmittel diese Kriterien erfüllen¹², sollten sie zu relativ hohen Anteilen verzehrt werden.¹³ Während es insoweit einen internationalen Konsens gibt, weichen detaillierte Empfehlungen zu einer gesünderen Lebensmittelvielfalt verschiedener Länder voneinander ab. Dies verdeutlicht ein Vergleich der unterschiedlichen Ernährungsrichtlinien der Länder.¹⁴

Die von der DGE für Deutschland entwickelten Ernährungsrichtlinien sind visuell in Form eines Ernährungskreises sowie einer dreidimensionalen Lebensmittelpyramide dargestellt. Der in Abbildung 2 dargestellte Ernährungskreis gibt Auskunft darüber, welche Lebensmittelgruppen zu welchen Anteilen verzehrt werden sollten. Ersichtlich ist, dass Getreide, Getreideerzeugnisse und Kartoffeln mit 30 % den größten Anteil der Ernährung ausmachen sollten, während Gemüse und Salat zu 26 % und Obst zu 17 % verzehrt werden sollten. 18 % der Ernährung sollten durch Milch und Milchprodukte gedeckt werden. Es ist empfohlen, Fleisch, Wurst, Fisch und Eier zu einem Anteil von 7 % zu verzehren. Fette und Öle weisen schließlich mit 2 % den kleinsten Anteil an einer optimalen Ernährung auf.

Werden diese Lebensmittelgruppen gemäß der Pyramidenseiten zu drei Gruppen zusammengefasst¹⁵, ergibt sich entsprechend für pflanzliche Lebensmittel ein Verzehranteil von ca. 73 % (Getreide, Getreideerzeugnisse,

in der dreidimensionalen Lebensmittelpyramide in qualitativer Form dargestellt (vgl. Abbildung 3). Ernährungsphysiologisch wertvollere Produkte, finden sich an der Basis der Pyramide (z. B. Obst, Fisch oder Rapsöl). Weniger wertvolle im oberen Bereich (z. B. Kuchen, Eier und Butter). Auf jeder dargestellten Pyramidenebene ist eine Vielzahl unterschiedlicher Lebensmittel abgebildet, womit eine abwechslungsreiche Auswahl innerhalb der vorgegebenen Richtlinien betont wird.

In Anlehnung an diese Ernährungsrichtlinien ist eine Lebensmittelvielfalt dann als gesund zu bezeichnen, wenn sie aus einer hohen Anzahl unterschiedlicher Lebensmittel besteht, deren Auswahl sich auf Lebensmittel mit höherem Gesundheitswert konzentriert. Dabei ist der Gesundheitswert umso höher, je näher sich das Lebensmittel an der Basis der Pyramide befindet. Wünschenswert ist darüber hinaus, dass sich die Verteilung der drei Lebensmittelgruppen den vorgegebenen Anteilen annähert. Sollen diese Empfehlungen in ein Maß gesunder Lebensmittelvielfalt integriert werden, muss das Maß drei Bestandteile gesunder Lebensmittelvielfalt vereinen: die Anzahl unterschiedlicher Lebensmittel, die Verteilung sowie den Gesundheitswert verzehrter Lebensmittel.

Messung einer gesunden Lebensmittelvielfalt

Die von Ernährungswissenschaftlern am häufigsten verwendeten Maße zur

Messung von Lebensmittelvielfalt stellen Count-Indizes dar, welche die Anzahl verzehrter Lebensmittel bzw. Lebensmittelgruppen aufsummieren.¹⁶ Je höher die Anzahl unterschiedlicher Lebens-

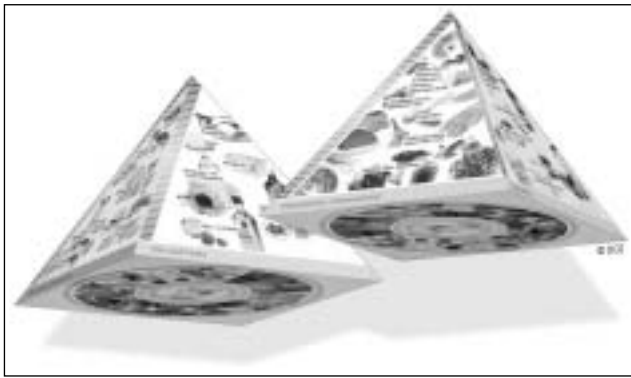


Abbildung 3:
Dreidimensionale Lebensmittelpyramide²²

© Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V., Bonn.

mittel(-gruppen), desto höher ist die Vielfalt. Diese Indizes weisen zwei entscheidende Nachteile auf. Erstens unterscheiden sie nicht, ob eine verzehrte Vielfalt das Ergebnis verschiedener gesunder bzw. ungesunder Produkte ist (Obst bzw. Süßigkeiten). Vorangegangene Studien begegnetem diesem Nachteil i. d. R. derart, dass ungesunde Lebensmittel aus der Analyse ausgeschlossen wurden.¹⁷ Da die Abgrenzung zwischen gesunden und ungesunden Lebensmitteln jedoch normativen Charakter hat, ist diese Methode fragwürdig. Zweitens berücksichtigen Zählmaße nicht die Verteilung konsumierter Lebensmittel(-gruppen). In einem Zwei-Produktfall müsste eine Vielfalt höher sein, wenn ein Individuum beide Produkte zu gleichen Anteilen verzehrt, als wenn er ein Lebensmittel zu einem Anteil von 90 %, das andere zu einem Anteil von 10 % wählt.¹⁸ Ein Zählmaß würde zwischen beiden Fällen nicht differenzieren können und einen gleichen Vielfaltwert von jeweils zwei zuordnen.

Vielfaltmaße, die neben der Anzahl auch die Verteilung berücksichtigen, finden sich vorwiegend in ökonomischen Studien. Häufige Verwendung findet der Berry-Index.¹⁹ Er betrachtet, welche Anteile einzelne Produkte an der Gesamtmenge aufweisen. Der Index, der sich in den Grenzen zwischen 0 und $1-1/n$ bewegt, erreicht den maximalen Vielfaltwert von (nahe) Eins, wenn eine hohe Anzahl von Produkten gleichmäßig im Warenkorb verteilt ist.

Die Verwendung dieses Indexes ist für ernährungswissenschaftliche Fragestellungen insofern eingeschränkt, als dass eine Gleichverteilung aller im Warenkorb enthaltenen Lebensmittel nicht erwünscht ist. Gesunde Produkte sollten zu einem höheren Anteil konsumiert werden als ungesunde (vgl. Ernährungsrichtlinien der DGE). Daraus abgeleitet entwickelte eine Forschergruppe des Instituts für Ernährungswirtschaft und Verbrauchslehre der Universität Kiel sowie des Robert Koch-Instituts Berlin einen Index, der den Berry-Index so gewichtet, dass er umso höher wird, je mehr sich die Lebensmittelauswahl und -verteilung zugunsten gesünderer Lebensmittel mit höherem Gesundheitswert verschiebt.²⁰

Als Grundlage zur Beurteilung des Gesundheitswertes von Lebensmitteln wurde der Ernährungskreis sowie die dreidimensionale Lebensmittelpyramide der DGE verwendet.²¹ Je nach Positionierung eines Lebensmittels innerhalb der Pyramide wurden konkrete Gesundheitswerte zugeordnet. Diese richten sich einerseits nach der Lebensmittelgruppe (pflanzliche Lebensmittel, tierische Lebensmittel, Fette und Öle), andererseits nach der Stellung innerhalb dieser Gruppe (Fisch wird höher bewertet als Fleisch). Werden diese Gesundheitswerte als Gewichtungsfaktor für den Berry-Index verwendet, wird eine Lebensmittelvielfalt neben Anzahl und Verteilung der Lebensmittel zusätzlich nach dem Gesundheitswert des verzehrten Warenkorbes bewertet.

18 MOON, W./FLORKOWSKI, W.J./BEUCHAT, L.R./RESURRECCION, A.V./PARASKOVA, P./JORDANOV, J./CHINNAN, M.S.: Demand for food variety in an emerging market economy, *Appl. Econ.* 34, 2002, 573–581; STEWART, H./HARRIS, J.M.: Obstacles to overcome in promoting dietary variety: the case of vegetables, *Rev. Agr. Econ.* 27, 2005, 21–36; THIELE, S./WEISS, C.: Consumer demand for food diversity: evidence for Germany, *Food Pol.* 28, 2003, 99–115.

19 Ähnliche Verteilungsmaße sind der Herfindahl-Index, der Shannon-Weaver-Index aus dem Bereich der Biodiversität sowie der Jacquemin-Berry-Index. Der Berry-Index stellt die Umkehrung des bekannten Herfindahl-Indexes dar, welcher für die Messung von Konzentrationen verwendet wird.

LEE, J.-Y./BROWN, M.G.: Consumer demand for food diversity, *Southern J. Agr. Econ.* 21, 1989, 74–53; STEWART, H./HARRIS, J.M.: Obstacles to overcome in promoting dietary variety: the case of vegetables, *Rev. Agr. Econ.* 27, 2005, 21–36; THIELE, S./WEISS, C.: Consumer demand for food diversity: evidence for Germany, *Food Pol.* 28, 2003, 99–115.

20 Die genaue Entwicklung des gesunden Lebensmittelvielfaltindex ist zu entnehmen: DRESCHER, L.S./THIELE, S./MENSINK, G.B.M.: A new index to measure healthy food diversity, Institut für Ernährungswirtschaft und Verbrauchslehre, Christian-Albrechts-Universität zu Kiel, 20 Seiten, 2006.

21 Grundsätzlich ist es möglich, auch andere Lebensmittelpyramiden oder Ernährungsrichtlinien zugrunde zu legen. Auch im Rahmen dieses Forschungsprojektes wurde vor der Veröffentlichung der dreidimensionalen Lebensmittelpyramide im Jahr 2005 mit einer anderen Pyramide gearbeitet. Die Ergebnisse dieser Untersuchung sind als Vorstufe zu interpretieren, siehe DRESCHER, L.S./THIELE, S./ROOSEN, J./MENSINK, G.B.M.: Demand for healthy food diversity under economic aspects, *Contributed Paper. 97th EAAE Seminar „The Economics and Policy of Diet and Health“*, in Reading, UK, 21st–22nd April, 2005.

22 Quelle: STEHLE, P./OBERITTER, H./BÜNING-FESEL, M./HESEKER, H.: Grafische Umsetzung von Ernährungsrichtlinien – traditionelle und neue Ansätze, *Ern. Um.* 52, 2005, 128–135, hier 133.

Tabelle 1:
Einfluss verschiedener Faktoren
auf den Konsum von Lebensmittelvielfalt
und gesunder Lebensmittelvielfalt²³

	Gesunde Lebensmittelvielfalt	Lebensmittelvielfalt
Einkommen	+	n.s.
Alter	++	+
Geschlecht weiblich	++	+
Bildung	++	+
Teilnahme Ernährungskurs	++	+
Vegetarier	+	n.s.
Sportliche Aktivität	+	n.s.
Raucher	--	-

+ bzw. ++ relativ schwächerer bzw. stärkerer positiver Einfluss
- bzw. -- relativ schwächerer bzw. stärkerer negativer Einfluss
n.s. Einfluss nicht signifikant

Die Bedeutung des Einbezugs von Gesundheitswerten zeigt folgendes Beispiel: Betrachtet werden zwei Warenkörbe mit jeweils vier Lebensmitteln, welche zu gleichen Anteilen konsumiert werden. Im ersten finden sich Apfel, Brokkoli, Fisch und Kartoffeln, im zweiten werden die Kartoffeln durch Pommes Frites ersetzt. Ohne Einbezug des Gesundheitswertes der Lebensmittel würden beide Warenkörbe bezüglich der Lebensmittelvielfalt gleich beurteilt werden. Durch den Einbezug des Gesundheitswertes jedoch erlangt der erste Warenkorb einen höheren gesunden Vielfaltindex als der zweite. Zur Untermauerung dieses Sachverhaltes wurde der neue Vielfaltindex traditionellen Vielfaltmaßen gegenübergestellt. Validierungsergebnisse zeigen, dass der neue Index tatsächlich geeigneter ist, eine gesunde Ernährung im Hinblick auf eine angemessene Versorgung mit Nährstoffen abzubilden.²⁴

Ziel der Entwicklung des neuen Indexes ist es, gesunde Lebensmittelvielfalt in einem Wert abzubilden und somit das Ausmaß der gesunden Vielfalt bei verschiedenen Bevölkerungsgruppen miteinander vergleichen zu können. Zur Erreichung dieses Zieles führte die Forschergruppe Regressionsanalysen durch, die den Konsum gesunder Lebensmittelvielfalt in Abhängigkeit verschiedener Faktoren untersucht.²⁵

Konsum gesunder Lebensmittelvielfalt in Abhängigkeit verschiedener Faktoren

Die Datengrundlage zur Untersuchung des gesunden Vielfaltkonsums

verschiedener Bevölkerungsgruppen entstammt dem Bundesgesundheits-survey (BGS) 1998. Von den 7124 im Rahmen des BGS befragten Personen haben 4030 Personen an einer repräsentativen Unterstichprobe, dem Ernährungssurvey teilgenommen.²⁶ Mit Hilfe eines computerbasierten Programms für Ernährungserhebungen (DISHES 98) ist auf Grundlage einer vereinfachten Dietary History Methode die übliche Ernährung der vorausgegangenen vier Wochen erfasst worden. Neben den verzehrten Lebensmitteln und den Verzehrshäufigkeiten wurden auch die durchschnittlich verzehrten Mengen erhoben. Insgesamt haben die Teilnehmer 2 678 verschiedene Lebensmittel benannt, welche für die Vielfaltuntersuchungen zu 133 verschiedenen Lebensmittelkategorien zusammengefasst worden sind.

Zur Untersuchung gesunder Lebensmittelvielfalt verschiedener Bevölkerungsgruppen wurde eine Regressionsanalyse durchgeführt, mit dem gesunden Vielfaltindex als abhängige Variable sowie verschiedene Faktoren wie Einkommen, Alter und Geschlecht als unabhängige Variable. Eine zweite durchgeführte Regressionsanalyse, die Lebensmittelvielfalt ohne Berücksichtigung des Gesundheitswertes in Abhängigkeit verschiedener Determinanten untersucht, zeigt, ob und inwieweit es Unterschiede bezüglich der Nachfrage nach Vielfalt und gesunder Vielfalt gibt.²⁷

Ein interessantes Ergebnis dieser Analysen ist, dass die Nachfrage nach gesunder Vielfalt positiv mit dem Einkommen verbunden ist, d. h. mit

23 Detaillierte Regressionsergebnisse sind zu entnehmen: DRESCHER, L.S./THIELE, S./ROOSEN, J./MENSINK, G.B.M.: Consumer demand for a healthy diet considering diversity. Institut für Ernährungswirtschaft und Verbrauchslehre, Christian-Albrechts-Universität zu Kiel, 23 Seiten, 2006.

24 DRESCHER, L.S./THIELE, S./MENSINK, G.B.M.: A new index to measure healthy food diversity, Institut für Ernährungswirtschaft und Verbrauchslehre, Christian-Albrechts-Universität zu Kiel, 20 Seiten, 2006.

25 DRESCHER, L.S./THIELE, S./ROOSEN, J./MENSINK, G.B.M.: Consumer demand for a healthy diet considering diversity. Institut für Ernährungswirtschaft und Verbrauchslehre, Christian-Albrechts-Universität zu Kiel, 23 Seiten, 2006.

26 MENSINK, G.: Was essen wir heute? Ernährungsverhalten in Deutschland. Beiträge zur Gesundheitsberichterstattung des Bundes. Robert Koch-Institut 2002.

27 DRESCHER, L.S./THIELE, S./ROOSEN, J./MENSINK, G.B.M.: Consumer demand for a healthy diet considering diversity. Institut für Ernährungswirtschaft und Verbrauchslehre, Christian-Albrechts-Universität zu Kiel, 23 Seiten, 2006.

zunehmendem Einkommen steigt der Konsum gesunder Vielfalt. Dieser Zusammenhang lässt sich nicht bei der Nachfrage nach Vielfalt ohne Berücksichtigung gesundheitlicher Aspekte feststellen. Während Vielfalt damit weitestgehend unabhängig von der Einkommenshöhe nachgefragt wird, scheint die Nachfrage nach zusätzlichen gesundheitlichen Aspekten entscheidend durch die Einkommensrestriktion beeinflusst zu sein. Dies könnte u. a. ein Hinweis darauf sein, dass gesunde Vielfalt für einkommensschwache Haushalte zu teuer ist.

Das Alter hat einen positiven Einfluss sowohl auf den Konsum von Vielfalt als auch auf den Konsum gesunder Vielfalt. Beim Vergleich der Einflussstärke ist festzustellen, dass der positive Effekt unter Berücksichtigung gesundheitlicher Aspekte der Vielfalt größer ist. Das bedeutet, dass mit steigendem Alter gesundheitliche Aspekte der Vielfalt zunehmend in den Vordergrund rücken. Auch bei Frauen ist ein deutlich positiver Einfluss sowohl auf die Vielfalt als auch auf gesunde Vielfalt festzustellen. Dieses Ergebnis steht im Einklang mit dem vorheriger Studien, die auf geschlechtsspezifische Unterschiede der Ernährung fokussieren.

Eine hohe Erklärungskraft auf die Vielfaltnachfrage haben darüber hinaus Variablen, die auf Ernährungskennnisse rückschließen lassen. So ist die Bildungsvariable, bei der Ableitungen zum Ernährungswissen und zur Fähigkeit der Informationsverarbeitung getroffen werden können, signifikant positiv mit beiden Vielfaltvariablen korreliert. Weiterhin sagt die Variable „Teilnahme an Informationsveranstaltungen zu Ernährung“ etwas über die Ernährungskennnisse aus. Bei Teilnehmern ist ein signifikant höherer Konsum (ge-

sunder) Vielfalt festzustellen, unabhängig davon, ob der Kurs vor mehr oder weniger als 12 Monaten stattgefunden hat. Dies lässt vermuten, dass Informationsveranstaltungen zu gesunder Ernährung einen nachhaltigen Erfolg haben.

Auch Verhaltens- und Einstellungsvariable zeigen interessante Ergebnisse. Während Vegetarier und sportlich aktive Personen einen signifikant höheren Konsum gesunder Vielfalt aufweisen, zeigt sich bei Rauchern ein signifikant negativer Einfluss. Dieser negative Einfluss ist beim Konsum gesunder Vielfalt höher.

Schlussfolgerungen

Auf Basis dieser Erkenntnisse können im Wesentlichen zwei Schlussfolgerungen für die Ernährungspolitik abgeleitet werden. Zunächst ist es interessant, dass gesunde Lebensmittelvielfalt einkommensabhängig ist. Die positive Korrelation zeigt, dass sich mit steigendem Einkommen die Lebensmittelauswahl zugunsten von z. B. Obst, Gemüse, Fisch, magerem Fleisch sowie qualitativ höherwertigen Ölen verschiebt. Dieses Ergebnis könnte darauf hinweisen, dass gesunde Ernährung zu teuer für einkommensschwache Haushalte ist. Wenn weitere Studien dies bestätigen, wird offensichtlich, dass „Public Health-Strategien“ und Ernährungsinformationen allein nicht ausreichen, um gesunde Ernährung allen Bevölkerungsgruppen zugänglich zu machen. Dann wäre es eine verteilungspolitische Herausforderung, diesem Problem zu begegnen. Dass Ernährungsinformationen allerdings zusätzlich wirksam sind, zeigen die Ergebnisse zum Zusammenhang zwischen gesunder Vielfalt und höherem Informationszugang.

Dr. Silke THIELE, diplomierte Ökotrophologin, ist wissenschaftliche Assistentin am Institut für Ernährungswirtschaft und Verbrauchslehre der Christian-Albrechts-Universität zu Kiel. Ihr Forschungsschwerpunkt liegt im Bereich der Analyse des Konsumverhaltens bei Lebensmitteln und Nährstoffen. In diesem Bereich arbeitet sie aktuell an folgenden Projekten: „Determinanten der Ernährungsqualität“, „Nachfrage nach Lebensmittelvielfalt“, „Zahlungsbereitschaft für gesunde Ernährung“ sowie „Veränderungen der Lebensmittelnachfrage bei Einkommens- und Preisänderungen“.

Larissa S. DRESCHER, Master of Science, schreibt derzeit ihre Dissertation zum Thema „Die Nachfrage nach Lebensmittelvielfalt – ökonomische und gesundheitliche Aspekte“ an der Christian-Albrechts-Universität zu Kiel im Institut für Ernährungswirtschaft und Verbrauchslehre. Ihre Forschungsschwerpunkte liegen im Bereich ökonomischer Nachfrageanalysen gesunder Ernährung.

„Heiße“ und „kalte“ Nahrung Alltäglicher Konsum, Heilmittel und Kulturkontakt

BETTINA BEER, YI CHEN

Dieser Artikel stellt zum einen die Ergebnisse einer von Yi Chen durchgeführten Studie zur Nahrungsklassifikation bei chinesischen Migranten vor, die von der Dr. Rainer Wild-Stiftung gefördert wurde.¹ Zum anderen gibt er einen Ausblick auf geplante Untersuchungen zum Zusammenhang von Nahrung, Geschmack und Migration im Rahmen eines größeren Forschungsprojektes zur „Ethnologie der Sinne“.

Klassifikationssysteme werden oft unbewusst verwendet. Im Alltag denkt man nur selten darüber nach, warum etwa eine Tomate zum Gemüse und nicht zum Obst gerechnet wird oder warum man einen bestimmten rötlichen Farbton eher als orange bezeichnen würde. Klassifikationssysteme scheinen beinahe naturgegeben und werden kaum hinterfragt. Erst recht nicht, wenn sie auf wissenschaftlichen Feststellungen beruhen. Die Grenze zwischen wissenschaftlichen und nicht-wissenschaftlichen Klassifikationssystemen ist jedoch fließend. Dass Fledermäuse keine Vögel und Delphine Säugetiere und deshalb keine wirklichen Fische sind, ist den meisten aus dem Biologieunterricht vertraut. Darüber hinaus gibt es viele Systeme, die kulturellen Konventionen folgen – und im Prinzip sind wissenschaftliche Systeme ebenfalls kulturelle Konventionen.

Sehr bewusst werden uns Klassifikationen, wenn dieselben Dinge in einem fremden System völlig anders zugeordnet werden: Wenn die Ente zu den Fischen zählt, weil sie im Wasser schwimmt, oder alle uns bekannten Farbtöne nur drei Kategorien, nämlich schwarz, weiß und rot, zugeordnet und auch nur so bezeichnet werden. Eben mit diesen Unterschieden zwischen verschiedenen Klassifikationssystemen, die uns manchmal die Welt in einem ganz neuen Licht sehen lassen, beschäftigen sich Ethnologen schon lange. Egal ob Tiere und Pflanzen,² Menschen,³ Lebewesen all-

gemein⁴ oder Farben⁵ – Klassifikationssysteme weisen stets kulturelle Unterschiede auf.

Auch und gerade im Bereich der Nahrungsmittel wird klassifiziert. Dabei stehen je nach Zweck unterschiedliche Kriterien zur Verfügung. Genießbare und ungenießbare Nahrungsmittel werden, schon um zu überleben, unterschieden; reine und unreine Nahrungsmittel aus religiösen Überzeugungen. Nahrungsmittel werden zudem in kohlehydrat-, eiweiß- und fetthaltig eingeteilt und je nach persönlichen Ängsten vor den Kalorien als „erlaubt“ oder „verboten“. Der Geschmack fügt die so wichtige ästhetische Dimension hinzu. Aus Klassifikationen ergeben sich meist auch Handlungsanweisungen: Dafür, welches Nahrungsmittel man essen sollte, womit man es kombinieren kann, zu welcher Jahres- oder Tageszeit es erlaubt oder üblich ist (Hering am Morgen nur zum Katerfrühstück!) und ob es bei bestimmten Krankheiten hilft oder schadet. In Industriegesellschaften wird darauf geachtet, ob es zu den Dickmachern gehört oder nicht.

In chinesischen Systemen der Nahrungsklassifikation stehen die Eigenschaften „heiß“ und „kalt“ im Mittelpunkt, die im Folgenden noch genauer dargestellt werden. Vorgestellt wird auch ein am Institut für Ethnologie der Universität Heidelberg durchgeführtes Projekt, das noch darüber hinaus geht und fragt: Was passiert, wenn ein Klassifikationssystem mit

1 CHEN, Yi: Nahrungsklassifikation im Alltag junger Chinesen in Deutschland. Heidelberg, unveröffentlichte Magisterarbeit 2005.

2 BERLIN, Brent: Ethnobiological Classification. Principles of Categorization of Plants and Animals in Traditional Societies, Princeton / New Jersey 1992.

3 KUNDA, Ziva: Social Cognition. Making Sense of People, Cambridge / London 1999.

4 MEDIN, Douglas / ATRAN, Scott (Eds.): Folkbiology, Cambridge 1999.

5 HARDIN, D.L./MAFFI, L. (Eds.): Color Categories in Thought and Language, Cambridge 1997.

völlig neuen Nahrungsmitteln konfrontiert wird? Ist ein Big Mac heiß oder kalt? Wie werden Systeme weitergegeben? Kennen chinesische Kinder, die in einer anderen Kultur – etwa in Heidelberg – aufwachsen, die Klassifikationssysteme und wie werden sie tatsächlich im Alltag angewendet?

1. Heiße und kalte Nahrung im traditionellen chinesischen Klassifikationssystem

Fast überall auf der Welt gibt es warme und kalte Speisen. Menschen bevorzugen die einen oder anderen, je nach eigenen Essgewohnheiten und Klimabedingungen. Mit der Unterscheidung von heißer und kalter Nahrung ist im traditionellen chinesischen Klassifikationssystem allerdings etwas anderes gemeint. Heiß (*Re*) und kalt (*Han*) in der chinesischen Küche beziehen sich hauptsächlich auf die angenommene Wirkung des jeweiligen Nahrungsmittels auf den Körper. Wenn ein bestimmtes Nahrungsmittel verzehrt wird und der Körper dadurch seine Temperatur erhöht, dann hat dieses Nahrungsmittel einen heißen Charakter. Umgekehrt kann man ein Nahrungsmittel als kalt klassifizieren, wenn der Körper sich dadurch abkühlt. Die Mandarine gilt etwa als ein typisches heißes Obst, während die Orange als kalt klassifiziert wird. Die Kategorien heiß und kalt sind für alle Arten von Nahrungsmitteln gültig und können z. B. auch auf Fleisch, Obst, Gemüse oder Fisch angewandt werden. Man kann jedoch nicht verallgemeinern, dass Gemüse immer kalt oder Fleisch immer heiß ist. Kalt und heiß beziehen sich jeweils auf das einzelne Nahrungsmittel und nicht auf dessen allgemeine Zuordnung.

Das bedeutet aber nicht, dass der heiße oder kalte Charakter überhaupt nichts mit der physikalischen Temperatur der Nahrungsmittel zu tun hat. In der Tat sind die Qualitäten von Nahrungsmitteln auch durch bestimmte Kochmethoden veränderbar.

Die Birne wird in China zum Beispiel als ein extrem kaltes Nahrungsmittel klassifiziert. Die chinesischen Gesundheitsberater schlagen oft vor, dass schwächere Menschen, wie Kinder und alte Menschen, Birnen nicht frisch essen, sondern vor dem Essen dämpfen sollten, um deren kalten Charakter abzuschwächen. Eine geschmorte und so mildkalt gewordene Birne ist – aus Sicht der chinesischen Ernährungslehre – für empfindliche Menschen viel gesünder als eine frische Birne.

Aber wie erkennt man, ob ein bestimmtes Nahrungsmittel kalt oder heiß ist? Anderson hat die heißen und kalten Nahrungsmittel in folgender Weise zusammengefasst: Heiße Nahrungsmittel sind für ihn „those that are actually irritating or that cause indigestion or other ‚hot‘ symptoms in the digestive system“; „high-calorie“; „frying and baking“; „foods that feel scratchy or irritating, or cause soreness in the mouth or throat“; „brilliantly coloured“. Kalte Nahrungsmittel sind hingegen gekennzeichnet durch „wateriness“; „low caloric value“; „cooling cooking methods“; „sour foods“; „cool-coloured“.⁶ Auf diese Weise versucht Anderson, die Grundmuster der Nahrungsklassifikation von heiß und kalt herauszuarbeiten.

Dabei vernachlässigt er jedoch die Komplexität der Klassifikation. Tatsächlich bewirken nicht nur Zubereitungsweise oder Farbe die Eigenschaft von heiß oder kalt, sondern sie wird auch von vielen anderen Faktoren, wie z. B. Herkunftsort, Reifezeit, Lagerung etc. beeinflusst. Es ist sehr schwer, eine allgemeingültige Regel in der chinesischen Nahrungsklassifikation zu finden. Obwohl alle Nahrungsmittel theoretisch nach dem heiß-kalt-Prinzip kategorisiert werden könnten, kann in der Realität niemand alle vollständig auflisten.⁷ Ein Grund ist die enorme Anzahl an Nahrungsmitteln. Außerdem kann man die Eigenschaft von unbekanntem Nahrungsmitteln nicht generell aus vorhandenen Regeln herleiten, son-

6 ANDERSON, Eugene: „Heating“ and „Cooling“ Food Re-examined, *Social Science Information* 23, 1984, 755–773.

7 LIAO, Yuqun: Qi Huang Yi Dao, Shengyang 1991, 131–136.

dern nur in der Praxis erlernen. Es gibt kein allgemeines Regelwerk, das die chinesische Nahrungsklassifikation komplett zusammenfasst. Die heißen oder kalten Eigenschaften der Nahrungsmittel können nur durch Ausprobieren endgültig bestimmt werden. Denn selbst bei dem gleichen Nahrungsmittel können die Auswirkungen bei unterschiedlichen Individuen, je nach ihrer gesundheitlichen Verfassung, nach Ort oder Jahreszeit, anders ausfallen. Manche Nahrungsmittel wirken auf bestimmte Menschen an bestimmten Orten und zu bestimmten Zeiten sehr heiß; es kann aber auch passieren, dass die gleichen Nahrungsmittel bei anderen Personen an anderen Orten und/oder zu einer anderen Zeit neutral wirken.⁸

Weiterhin gibt es große Unterschiede zwischen den Kenntnissen der Fachleute und der (chinesischen) Laien. So nutzen Fachleute eine Skala mit viel feineren Abstufungen zwischen heiß und kalt. In dem Buch *Ben Cao Jing Ji Zhu* aus dem 5. Jahrhundert hat der Autor Tao Hongjing alle als Heilmittel verwendeten Nahrungsmittel zum einen nach ihrer natürlichen Quelle kategorisiert (wie Jade und Stein, Kräuter, Holz, Insekten und Tiere, Obst, Gemüse etc.), zum anderen wurden die Eigenschaften und Wirkungen der Nahrungs- bzw. Heilmittel erstmals umfassend beschrieben. Dem Buch zufolge gibt es insgesamt vier Charakteristika: *Han*, *Re*, *Wen* und *Liang* (kalt, heiß, warm und kühl). Um die Charakteristik eines jeweiligen Heilmittels leichter zu erkennen, hat der Verfasser mit unterschiedlichen Farben ihre Eigenschaften in seinem Text markiert. Rote Punkte symbolisieren „heiß“ und „warm“, dunkle Punkte bedeuten „kalt“ und „kühl“. Fehlt der Punkt, deutet dies auf eine neutrale Eigenschaft hin. Seitdem stellen diese vier Charakteristika, zuzüglich den neutralen, die standardisierte Skala auch für die Nahrungsklassifikation dar, die auch in sämtlichen fachlichen Schriften als Standard benutzt wird. Dem-

gegenüber klassifizieren die meisten Chinesen, zumindest heutzutage, die Nahrungsmittel wesentlich vereinfacht, nämlich entweder nur nach kalt, warm und neutral, oder nach heiß, kühl und kalt usw. Selbst in Ernährungsratgebern finden sich oft nur dreistufige Kategorien und manchmal auch widersprüchliche Kategorisierungen.

Der fließende Charakter der Nahrungsklassifikation beeinträchtigt jedoch den Glauben an diese Kategorien nicht, weil die jeweiligen möglichen Wirkungen selbst eine Dynamik der Klassifikation erlauben. Und trotz der Flexibilität des Systems können bestimmte Nahrungsmittel von den meisten Menschen übereinstimmend und dauerhaft als heiß oder kalt klassifiziert werden. Dieser beständige Aspekt der heiß-kalt-Nahrungsklassifikation konnte empirisch bestätigt werden. Yi Chen hat in ihrer Untersuchung 12 chinesische Migrantinnen und Migranten gebeten, alle heißen und kalten Nahrungsmittel, die sie kennen, aufzulisten. Von den insgesamt 161 genannten Nahrungsmitteln sind die meisten mindestens einmal auch von einem anderen Befragten genannt worden. Es gab nur acht, die jeweils nur ein Befragter nannte. Nahrungsmittel, die mehr als dreimal genannt wurden, machten fast die Hälfte aus. Die dreizehn am häufigsten genannten sechs heißen und sieben kalten Nahrungsmittel sind in Abbildung 1 dargestellt.

Die Nahrungsklassifikation ist beständig und dynamisch zugleich. Denn obwohl sich die Menschen auf dieselbe Vorstellung bzw. dieselbe Klassifikation stützen, wenden sie diese nach ihren individuellen Erfahrungen unterschiedlich an. Das hängt etwa von ihrem persönlichen Geschmack, der verfügbaren Zeit, dem Angebot an Nahrungsmitteln, der wirtschaftlichen Situation, ihrer kulturellen Identität und/oder ihrer Zugehörigkeit zu einer bestimmten sozialen Gruppe ab. Einige der Befragten verfügten beispielsweise nur über einen begrenzten Wissensstand, der für

8 WANG, Hongtu (Ed.): *Huang Di Nei Jing Yan Jiu Da Cheng*, Beijing 1997.

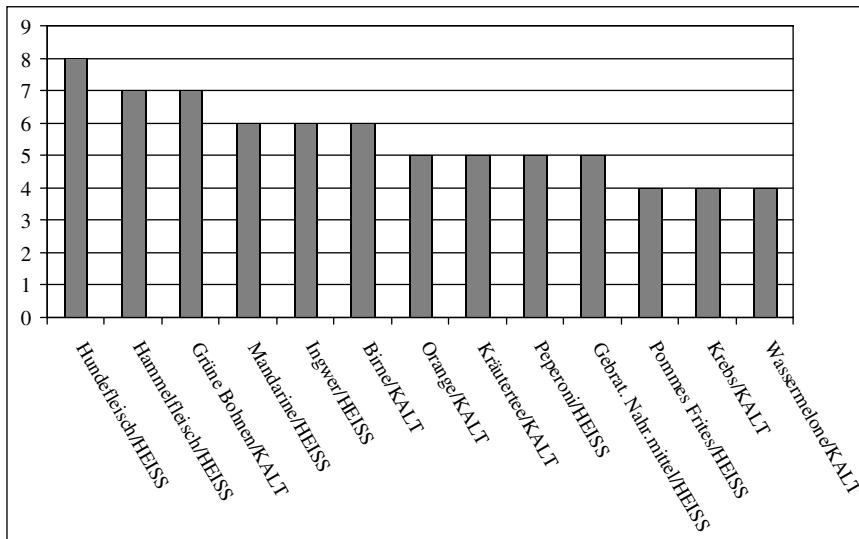


Abbildung 1:
Anzahl der am häufigsten genannten
Nahrungsmittel (12 Informanten)

die vereinfachte Anwendung gerade noch ausreichte.

Die Popularität der heiß-kalt-Nahrungsklassifikation in China stieß bei Wissenschaftlern wie Anderson⁹ und Martin¹⁰ auf Skepsis. Martin war z. B. überrascht, dass auch gebildete Frauen die Nahrungsklassifikation anwenden und dass das Bildungsniveau der Befragten keinen bedeutenden Einfluss auf deren Grad der Überzeugung hat. Anderson bezeichnete die Nahrungsklassifikation auch als „systematic mistakes“. Trotzdem versuchte er, rationale Elemente in dem Klassifikationssystem zu erkennen, um dessen Popularität in China zu erklären. Dabei orientierte er sich an westlichen Kriterien, um die chinesische Nahrungsklassifikation zu verstehen, beispielsweise indem er darauf hinwies, dass der Unterschied zwischen heiß und kalt mit Kalorien zu tun habe.

Die Anwendung chinesischer Nahrungsklassifikation ist aber weit mehr als eine Frage der Vernunft und muss in den Gesamtkontext lokaler Kulturen Chinas eingebettet werden. In der Tat ist die heiß-kalt-Klassifikation eng mit der traditionellen chinesischen Medizin (TCM) verknüpft, bei der menschliche Körperzustände und Krankheiten ebenfalls nach dem Prinzip von heiß und kalt kategorisiert werden. Diese heiß-kalt-Klassifikation zieht sich wie ein roter Faden

durch die Vorstellung von Ernährung, Gesundheitspflege, Krankheitsdiagnose und Annahmen über die allgemeine menschliche Verfassung. Sie zielt auf den Einklang von Körper, Jahreszeiten, Umwelt und Nahrungsaufnahme ab und hat zum Ziel, das Gleichgewicht des Körpers wieder herzustellen, um gesund zu bleiben oder wieder gesund zu werden. Gesundheit bedeutet, das dynamische Gleichgewicht des menschlichen Körpers zu bewahren. Dies ist eine zentrale Idee der TCM.¹¹

Das Ernährungskonzept ist also eigentlich eine Ernährungstherapie. Um den Patienten wieder „in Balance“ zu bringen, haben sich weitere verschiedene Therapiemöglichkeiten in der TCM entwickelt. Gängige Maßnahmen sind z. B. Medikamente, Massage, Qi-Gong oder Akupunktur. Im Alltag ist die Ernährungstherapie am einfachsten zu praktizieren und gilt als eine der wichtigsten Maßnahmen zur Vorbeugung von Krankheiten. Die chinesische Ernährungstherapie eignet sich besonders gut für die Korrektur von Disharmonien. Wenn sich jemand „warm fühlt“, dann sollte er mehr kalte Nahrungsmittel aufnehmen und heiße vermeiden. Das auf die heiß-kalt-Nahrungsklassifikation bezogene Essverhalten kann leicht bei jeder chinesischen Mahlzeit praktiziert werden und gibt allen die Gele-

9 ANDERSON, Eugene: „Heating“ and „Cooling“ Food Re-examined, *Social Science Information* 23, 1984, 755–773.

10 MARTIN, Diana: Food Restrictions in Pregnancy among Hong Kong Mothers. In: Wu, David/Tan, Cheebeng (Eds.): *Changing Chinese Foodways in Asia*, Hongkong 2001, 97–122.

11 UNSCHULD, Paul: *Medizin in China*, München 1980; OTS, Thomas: *Medizin und Heilung in China*, Berlin 1990.

genheit, auf ihre eigene Gesundheit zu achten.

Neben der engen Beziehung zwischen der TCM und der heiß-kalt-Nahrungsklassifikation spielt auch das fundamentale Prinzip von Yin und Yang eine wichtige Rolle.¹² Die Vorstellung vom Gleichgewicht von Yin und Yang kann als Grundlage der heiß-kalt-Klassifikation innerhalb des Ernährungsbereichs und der TCM interpretiert werden. Die philosophische Vorstellung von Yin und Yang zielt auf das dynamische Gleichgewicht zwischen diesen beiden Kräften. Das ist zugleich das höchste Ziel chinesischer Lebensweisheit und bedeutet Gesundheit.

Innerhalb der verschiedenen chinesischen Nahrungsklassifikationen haben die Kategorien heiß und kalt den größten Einfluss auf Gesundheit und Krankheit.¹³ Chinesen lernen in ihrem Alltag von Kindheit an, sich dementsprechend „richtig“ zu ernähren. Mit „richtiger Ernährung“ ist hier eine den kulturellen Erwartungen und den chinesischen Essensgewohnheiten entsprechende Ernährungsweise gemeint. Zu diesem Zweck erwerben chinesische Kinder ein konkretes, handlungsorientiertes und situationsnahes Wissen anstatt abstrakter Theorien und Begriffe. So wissen sie beispielsweise, dass man im Winter besser warme Nahrungsmittel aufnehmen sollte. Durch jede konkrete situationsbezogene Anwendung und Erfahrung sammeln, erweitern und verändern sie ihr Wissen. Umgekehrt bietet die Klassifikation den Menschen jedoch auch handfeste und konkrete Handlungsanweisungen.

2. Migration, Wandel und Weitergabe von Klassifikationssystemen

Nahrungsmittel und Ernährungsweisen sind nicht an bestimmte Orte gebunden. Menschen bringen immer Klassifikationssysteme und weitergehende Vorstellungen¹⁴ über die Ernährung aus der Heimat mit in die Fremde. Ernährung ist ein besonders

wichtiger Teil des Alltags und wird von Migranten häufig als kultureller Schock empfunden. Im Folgenden wird vorgestellt, wie chinesische Immigranten in Deutschland mit unterschiedlichen Ernährungskonzepten und Nahrungsmitteln umgehen. Wie verstehen und nutzen sie vertraute Klassifikationen? Wie geben sie diese Vorstellungen an ihre Kinder weiter?

Für chinesische Immigranten ist Deutschland ein Land von „ungewohntem Geschmack“. Interviews haben gezeigt, dass sie die Geschmacksrichtungen der westlichen Küche nur schwer akzeptieren können, zumal ihrer Ansicht nach zu viele „exotische“ Nahrungsmittel, wie etwa Käse, und zu wenig Gemüse beim Kochen verwendet werden. Die meisten Befragten sehnten sich nach chinesischen Mahlzeiten. Wenn man allerdings ihre täglichen Mahlzeiten betrachtete, wurde eine relativ große Kluft zwischen dem ausdrücklichen Wunsch nach chinesischen Speisen und der Realität deutlich. Auf dem Einkaufszettel der Befragten standen meist die üblichen Nahrungsmittel aus Deutschland. Sie hielten nicht ausschließlich an der chinesischen Küche fest, sondern fanden einen Kompromiss zwischen Wunschvorstellung und neuer Umgebung. Als Gründe wurden sowohl das knappe Angebot an chinesischen Nahrungsmitteln in Deutschland genannt als auch die Tatsache, dass die chinesische Küche viel mehr Zeit beanspruche als die deutsche.

Die meisten Immigranten hatten schon in China einen mehr oder weniger intensiven Kontakt mit der westlichen Küche und Ernährungsweise. Mischungen von Ernährungsweisen und -konzepten sind auch in China zu beobachten¹⁵, da aufgrund der Globalisierung eine größere Auswahl an Nahrungsmitteln zur Verfügung steht, als die eigene Küche bietet. Die Befragten hatten in Deutschland zudem noch mehr Gelegenheiten, die exotische Küche und fremde Ernährungsweisen auszuprobieren.

12 Yin und Yang sind die wichtigsten Begriffe in der chinesischen Kultur. Sie sind Urkräfte allen Lebens und stehen einander polar gegenüber. Die beiden sind untrennbar miteinander verbunden und gehen ineinander über. Unter bestimmten Bedingungen wird Yin in Yang transformiert und umgekehrt. Nicht nur auf Frauen und Männer, Dunkelheit und Helligkeit, Tag und Nacht können Yin und Yang angewandt werden, sondern auch auf zahlreiche andere Naturphänomene. Abstrakte Vorstellungen können innerhalb dieser Ideologie mit einem tieferen Sinne versehen und interpretiert werden. Yin und Yang sind deshalb eine unerschöpfliche Richtlinie für die materielle wie auch die spirituelle Welt. Die Lehre von Yin und Yang überwindet den Gegensatz von Geist und Körper, Kultur und Natur, Vernunft und Gefühl. Wie ein roter Faden zieht sie sich als kosmisches Grundmuster durch die Entwicklungsgeschichte Chinas, zugleich werden alle Bereiche des Lebens sowie der Kultur, Philosophie und Medizin durch diese Lehre geprägt.

13 ANDERSON, Eugene: „Heating“ and „Cooling“ Food Re-examined, *Social Science Information* 23, 1984, 755–773.

14 Unter „Ernährungsvorstellungen“ und „-konzepten“ verstehen wir Klassifikationssysteme, Kenntnisse und kulturelle Regeln, die sich auf die Ernährung (etwa Auswahl von Nahrungsmitteln, Zubereitung, Wirkung, Bestandteile und Bewertungen) beziehen. Kenntnisse, Handlungsanweisungen, Kategorien und jeweilige Elemente hängen miteinander zusammen, sind aber häufig nicht soweit logisch und integriert, dass man sie als Theorien im engeren Sinne bezeichnen kann.

15 KLEINMAN, Arthur / LIN, Tsungyi (Eds.): *Normal and Abnormal Behavior in Chinese Culture*, London 1981; MARTIN, Diana: *Food Restrictions in Pregnancy among Hong Kong Mothers*. In: Wu, David / Tan, Cheebeng (Eds.): *Changing Chinese Foodways in Asia*, Hongkong 2001, 97–122.

In ihrer Untersuchung konnte Yi Chen feststellen, dass der Anwendungsbereich der „richtigen“ Ernährung gemäß der TCM bei allen Befragten durch ein Misch-Schema geprägt war. Einerseits hielten alle Befragten an ihrer starken und fast unerschütterlichen Vorstellung von



Abbildung 2:
Auch Hamburger und Pommes können klassifiziert werden – heiß oder kalt?

der chinesischen heiß-kalt-Nahrungsklassifikation fest, andererseits fanden sie die ernährungswissenschaftlichen Konzepte und etwa deren Annahme, dass alle Bestandteile nur in bestimmten Mengen aufgenommen werden sollten¹⁶, überzeugend und vernünftig. Viele hatten die Grundlagen der wissenschaftlichen Ernährungskonzepte sogar auf die chinesische Balance-Theorie übertragen. Das heißt, sie fanden das Prinzip der Balance auch in den wissenschaftlichen Ernährungskonzepten wieder, in Form der Gleichgewichtsforderung von Bestandteilen wie Vitaminen, Eiweißen, Fetten, Kohlehydraten und Mineralien. Alle Interviewpartner gaben an, dass es zwischen der popularisierten Ernährungswissenschaft und der chinesischen Nahrungsklassifikation keinen Widerspruch gäbe. Beide Systeme wurden von den Befragten als richtig und gesund betrachtet. Was im Bereich der heiß-kalt-Nahrungsklassifikation richtig sei, gelte nach ihrer Ansicht auch für die Wissenschaft, also auch für die Ernährungswissenschaft. Eine vorurteilsfreie, nach strengen Maßgaben arbeitende Wissenschaft müsse nach ihrer Auffassung chinesische Ernährungskonzepte bestätigen. Für die Befragten war die heiß-kalt-Klassifikation „wissenschaftlich“.

Die befragten, in Deutschland lebenden Chinesen sagten also aus, dass sie beide Ernährungskonzepte nutzten. Die ernährungswissenschaftlichen

Grundlagen kannten sie bereits seit ihrer Kindheit, aus ihren Familien und durch die Schule. Seit langem haben sie beide Systeme internalisiert und gleichzeitig genutzt. Das internalisierte Wissen war allerdings instabil und verschwommen. Die Befragten konnten deshalb flexibel auf Wissen in einem neuen Kontext reagieren, statt es unverändert anzuwenden.¹⁷

Deutschland bedeutete für alle Befragten ein neues Lebensumfeld. Obwohl durch die moderne Medientechnik die Verbindung zum „Home Place“¹⁸ möglich war und die meisten Befragten in einem relativ geschlossenen chinesischen Kreis in Deutschland lebten, war ihr Kontakt mit der Familie und der Heimatregion, d. h. ihrem ursprünglichen Umfeld, abgeschwächt. Allerdings stellte sich für die Befragten nicht die Frage, ob sie ihr Wissen weiterhin nutzen sollten oder nicht, sondern vielmehr, wie das Wissen in dem neuen Kontext angewendet werden kann. Sie bedienten sich weiterhin ihres ursprünglichen Wissens, allerdings in einer veränderten Form.

Trotz vieler fremder und neuer Nahrungsmittel, wie Mozzarella, Sauerkraut, Leberkäse oder Majonäse, blieben alle Befragten ihrem Glauben an heiß-kalt-Nahrungsklassifikation treu, unabhängig von ihrem jeweiligen Bildungshintergrund und der Aufenthaltsdauer in Deutschland. Ihre feste Überzeugung beruhte jedoch nicht in erster Linie auf individuellen Erfah-

16 CREAMER, Hans: Aufgaben der Ernährungswissenschaft für eine gesicherte Zukunft der Menschheit. In: Creamer, Hans (Hg.): Grundfragen der Ernährungswissenschaft, Freiburg 1971, 15–63. Grundsätzlich sind hier, wenn von „Ernährungswissenschaft“ die Rede ist, wissenschaftliche Kenntnisse gemeint, die durch Schule, Mediziner, Publikationen und/oder Medien weitergegeben werden und nicht der traditionellen chinesischen Gesundheitslehre, sondern der westlichen entstammen.

17 BOURDIEU, Pierre: The Logic of Practice, Stanford 1990.

18 APPADURAI, Arjun: Globalization, Durham 2000.

rungen. Die meisten Befragten sagten aus, dass sie häufig vergessen würden, die tatsächliche Wirkung von Nahrungsmitteln zu beobachten und zu kontrollieren. Mindestens die Hälfte gab an, dass sie keine Effekte der klassifikationsgerechten Ernährungsweise gespürt hätten, betonten aber gleichzeitig, dass die Ernährungskonzepte trotzdem „richtig“ seien. Als Ursachen möglicher Wirkungslosigkeit führten sie viele individuelle Faktoren und konkrete Situationen an, beispielsweise, dass die Menge für eine Wirkung nicht ausreichend oder der eigene Körperzustand zu stabil gewesen sei. Daraus folgte, dass der Effekt der heiß-kalt-Nahrungsklassifikation nicht entscheidend für die feste Überzeugung der chinesischen Immigranten war. Vielmehr schien es sich um kulturelle Ideologien zu handeln.

Ein Teil der Befragten konnte westliche, in China unbekannte Nahrungsmittel klassifizieren, z. B. Mozzarella. Seit jeher sind Milchprodukte in China nicht sehr beliebt.¹⁹ Abgesehen von Milch und Joghurt werden die meisten anderen als exotisch empfunden, ihr Geschmack gilt als scheußlich, so auch Mozzarella. Die Hälfte der chinesischen Immigranten kannte Mozzarella nicht und wollte ihn auch nicht probieren. Trotz der konservativen Einstellung zur westlichen Küche und obwohl sie ihn nie gegessen hatten, konnten sie Mozzarella kategorisieren: Mozzarella wurde als sehr heiß eingestuft, weil Milch in der chinesischen Nahrungsklassifikation als heiß verstanden wird. Da Milch und Mozzarella zur Kategorie der Milchprodukte gehören, müssten somit beide warm sein. Alle betonten jedoch, dass sie nicht völlig sicher seien und die Wirkung eigentlich ausprobieren müssten.

Nicht nur nach Art des Nahrungsmittels, sondern auch aufgrund der Zubereitung versuchten die chinesischen Immigranten, westliche Nahrungsmittel zu kategorisieren. Sauerkraut beispielsweise ist zwar eine deutsche Spezialität, aber man kann

es als eine eingelegte Speise verstehen, die in die kalte Kategorie gehört. Ein typischer Hamburger besteht aus einem getoasteten Brötchen und einer gebratenen Frikadelle. Beide Zubereitungsmethoden begründen, dass Hamburger sehr heiß sein müssen. Pizza ist deshalb auch warm, genau wie gebratene Schweinshaxe.

Es waren jedoch nicht alle unbekannt westlichen Nahrungsmittel zu klassifizieren: Alle Befragten waren z. B. im Fall von Majonäse völlig ratlos. Nur durch die erfolgreiche Suche nach ähnlichen bekannten Nahrungsmitteln hätte auf die Zuordnung des unbekanntes geschlossen werden können.

Die Fähigkeit der Befragten, unbekannt Nahrungsmittel zu kategorisieren, war individuell sehr unterschiedlich. Einige konnten westliche Nahrungsmittel überhaupt nicht klassifizieren, während es für andere ziemlich leicht war. Für erstere war die heiß-kalt-Nahrungsklassifikation nur auf den Bereich der typischen chinesischen Küche begrenzt. Das genaue Gegenteil traf auf die andere Gruppe zu. Diese meinten, die chinesischen Ernährungskonzepte eigneten sich weltweit für alle Nahrungsmittel. Es zeigte sich folgende Tendenz: Wer die Wirkung von fremden Nahrungsmitteln einschätzen konnte, verfügte meist auch über ein fundiertes Wissen über die vertrauten chinesischen Nahrungsmittel.

Die Vorstellung, was gesunde Ernährung sei, hatte sich bei den chinesischen Immigranten auch in Deutschland kaum verändert. Vielmehr änderte sich die Anwendung der Nahrungsklassifikation im Alltag. Ohne den chinesischen Kontext hatten die jungen Immigranten, besonders die allein lebenden, einen viel größeren Freiraum zu entscheiden, inwieweit sie die Nahrungsklassifikation anwenden möchten und wie wichtig gesunde Ernährung für sie ist. Im Gegensatz zu ihrem Leben in China konnten sie die Anwendung der Nahrungsklassifikation in Deutschland individueller handhaben.

19 CERESA, Marco: Milk and National Identity in China. In: Grottanelli, Cristiano / Milano, Lucio (Eds.): Food and Identity, Padova 2004.

Darüber hinaus wurde das Ernährungsverhalten der Befragten oft nicht nur von der Nahrungsklassifikation bestimmt, sondern auch von ihrem Nationalstolz. Der unerschütterliche Glaube an die chinesische Nahrungsklassifikation in Deutschland war oft Ausdruck ihrer nationalen Identität. Jeder Zweifel an der chinesischen Nahrungsklassifikation war in ihren Augen eine Provokation und führte zu emotionalem Widerstand.

Für viele der in China aufgewachsenen Immigranten im Erwachsenenalter war deshalb die Annahme und die Anwendung der Nahrungsklassifikation selbstverständlich und auch die Weitergabe an die nächste Generation. Ein Befragter war der Ansicht, dass seine Kinder als Chinesen die Nahrungsklassifikation kennen müssten. Alle befragten Kinder im Alter von acht bis vierzehn Jahren, die in Deutschland aufgewachsen waren, kannten die Klassifikation tatsächlich. Die meisten verstanden diese Ernährungsvorstellung allerdings nicht wirklich, obwohl sie oft das Gegenteil behaupteten. Ein Kind sagte z. B., dass ein kaltes Nahrungsmittel zugleich ein vitaminarmes Nahrungsmittel sei; ein anderes Kind teilte stolz und entschieden mit, dass heiße Nahrungsmittel sehr scharf schmeckten. Die Kinder befanden sich noch in einem Lernprozess und hatten nur eine sehr grobe Vorstellung von der heiß-kalt-Klassifikation. Nur mit Hilfe der Eltern konnten sie die Kategorien richtig anwenden und erklären. Sie akzeptierten das ihnen vermittelte Wissen sehr passiv, d. h. sie hörten am heimischen Esstisch von den Kategorien und (miss-)verstanden sie.

Im Vergleich zu kleineren Kindern hatten die jugendlichen Immigranten, die in Deutschland aufgewachsen waren, Zweifel an chinesischen Ernährungskonzepten. Sie kannten sich damit ziemlich gut aus, konnten aber die Wirkung von bestimmten Nahrungsmitteln nicht richtig einschätzen. Ihr Wissen war nicht vollständig



Abbildung 3:
Ein typisches Abendessen bei einem chinesischen Studententreffen in Deutschland

internalisiert und sie standen diesen Ideen daher oft skeptisch gegenüber. Das Wissen der Jugendlichen war bruchstückhaft und von anderen Bereichen der chinesischen Kultur, wie der TCM oder der chinesischen Philosophie, abgekoppelt. Ihre Eltern haben ihnen selten die Zusammenhänge erklärt, sondern brachten ihnen eher praktisches Alltagswissen bei. Obwohl die Jugendlichen die elterlichen Ernährungskonzepte respektierten, behandelten sie sie selbst ziemlich lässig und hielten Distanz zur Klassifikation. Sobald sie das Elternhaus verlassen hatten, wendeten sie die Nahrungsklassifikation selbst nicht (mehr) an. Manche Jugendliche betrachteten diese Distanz zur Tradition als wichtigen Teil ihrer Identität. Sie wollten damit ausdrücken, dass sie zwar chinesischen Ursprungs, aber in Deutschland aufgewachsen waren. Daher „durften“ sie nicht von der chinesischen Nahrungsklassifikation überzeugt sein und sie schon gar nicht anwenden.

3. Klassifikation des Geschmacks: Ein Ausblick

Die Nahrungsklassifikation von heiß und kalt in China befindet sich auf einer Schnittstelle zwischen Ernährung und Gesundheit. Allerdings ist diese Klassifikation nicht die einzige Ernährungsweise, von der viele Chi-

nesen überzeugt sind und die sie anwenden. An die popularisierte Ernährungswissenschaft glaubten alle Befragten ebenso fest. Daher war der Wandel der Vorstellungen von Migranten, die in China aufgewachsen sind und nach Deutschland kamen, in dieser Hinsicht nicht groß. Sie waren immer noch von der internalisierten Nahrungsklassifikation überzeugt, hatten allerdings einen größeren Spielraum zu entscheiden, welchen Platz das Ernährungskonzept in ihrem Leben einnehmen sollte. Manche betrachteten die Nahrungsklassifikation als einen Ausdruck ihrer Identität. Aber ihre Kinder, also die nächste Generation, waren mehr oder weniger von dieser chinesischen Ernährungsvorstellung verwirrt. Obwohl sie ein wenig darüber wussten, glaubten sie auf der ideologischen Ebene nicht mehr daran. Durch die Distanz zur chinesischen Nahrungsklassifikation betonten vor allem die Jugendlichen ihre neue Identität, die anders als die ihrer Eltern sein sollte.

Auch ist die heiß-kalt-Nahrungsklassifikation nicht das einzige Kategoriensystem, das die chinesische Küche kennt. Im Bereich der Ernährung gibt es verschiedene Kategorisierungen auf verschiedenen kulturellen Ebenen. In einer zukünftigen Forschung werden wir z. B. Kategorien für Geschmäcker bei chinesischen Immigranten untersuchen. Aufgrund der vielfältigen Kochmethoden, hunderter Sorten an Sojasoßen und unzählbarer Gemüse- und Tofuzutaten kennen Chinesen zahlreiche Arten von Geschmack, von denen viele in Deutschland völlig unbekannt sind. Für die verschiedenen Arten von Geschmack gibt es in der chinesischen Sprache spezifische Bezeichnungen. Die Anzahl solcher Bezeichnungen wird von uns in manchen Regionen Chinas auf ca. 50–100 geschätzt. Die Untersuchung wird sich mit der Frage beschäftigen, wie Geschmacksempfindungen von chinesischen Immi-

granten von den jeweiligen Lebensbedingungen beeinflusst werden und wie sie sich verändern. In dem Forschungsprojekt interessieren wir uns besonders dafür, inwieweit und auf welchen Ebenen es Unterschiede zwischen den Generationen gibt.

Essen ist ein zentraler Teil sozialer und kultureller Identität.²⁰ Identitäten sind allerdings keine festen Konstrukte, sondern variabel und durch soziale Bedingungen und den kulturellen Kontext beeinflusst.²¹ Daher wird Identität eher als Prozess verstanden und nicht als eine feste Form. Die heiß-kalt-Nahrungsklassifikation bietet chinesischen Immigranten Denk- und Handlungsanweisungen und dient der Orientierung. Menschen setzen diese sehr populäre Klassifikation aber je nach ihrer individuellen Lebenssituation ganz unterschiedlich um. Durch die zukünftige Forschung zu chinesischen Geschmacksarten und der heiß-kalt-Nahrungsklassifikation bei Immigranten in Deutschland soll der Zusammenhang zwischen Auswahl und Zubereitung von Nahrungsmitteln und der Flexibilität von Identitäten verdeutlicht werden.

Prof. Dr. Bettina BEER ist Professorin für Ethnologie an der Universität Heidelberg. Sie promovierte in Hamburg mit Forschungen zu deutsch-philippinischen Ehen und habilitierte sich über Rassismustheorien. Ihre gegenwärtigen Forschungsschwerpunkte sind Migration und interethnische Beziehungen sowie die Ethnologie der Sinne, insbesondere die kulturvergleichende Untersuchung von Geruch und Geschmack.

Yi CHEN (M.A.) studierte Sinologie an der Pädagogischen Universität Ostchina und Ethnologie an der Universität Heidelberg. Sie arbeitet derzeit an ihrer Doktorarbeit zum Thema Geschmack und Nahrungsklassifikation bei in Deutschland lebenden Chinesen. Arbeitsschwerpunkte: Ethnologie der Ernährung, Medizinethnologie, kognitive Ethnologie.

20 FISCHLER, Claude: Food, Self and Identity, *Social Science Information* 27, 1988, 275–292.

21 HANNERZ, Ulf: *Transnational Connections*, London / New York 1996.

Reststoffe der Lebensmittelproduktion – zu schade zum Wegwerfen!

ANDREAS SCHIEBER, REINHOLD CARLE

Die Lebensmittelbranche gehört zu den größten Industriezweigen innerhalb der Europäischen Union und stellt damit einen wesentlichen Wirtschaftsfaktor dar. Die ca. 25 000 Lebensmittelunternehmen in der EU mit etwa 2,6 Mio. Beschäftigten erwirtschaften einen Jahresumsatz von ca. 600 Mia. Euro. Hinsichtlich der Menge produzierter Lebensmittel dominieren die „großen“ europäischen Länder Deutschland (123 Mio. t), Frankreich (120 Mio. t), Italien (103 Mio. t) und Spanien (99 Mio. t). Dahinter nimmt Holland mit 51 Mio. t einen beachtlichen fünften Rang ein.

Angesichts der großen Mengen produzierter Lebensmittel ist es nicht überraschend, dass gerade in dieser Branche ein entsprechend hohes Aufkommen an Abfällen bzw. Nebenprodukten zu verzeichnen ist. So fallen alleine in Deutschland jährlich mehr als 50 Mio. t Reststoffe tierischer und pflanzlicher Herkunft an. Obwohl diese in der Regel weniger umweltschädlich sind im Vergleich zu Abfällen aus anderen Industriezweigen, wie etwa der chemischen oder der Metall verarbeitenden Industrie, zeichnet sich die Lebensmittelproduktion durch hohe Energiekosten und teils beträchtliche Mengen an Abwasser mit hohem chemischem bzw. biochemischem Sauerstoffbedarf aus.

Der Anteil der bei der Verarbeitung ausgewählter tierischer und pflanzlicher Rohstoffe anfallenden Abfälle bzw. Nebenprodukte ist in Tabelle 1 dargestellt. Hieraus ist zu entnehmen, dass insbesondere die Käseherstellung mit einem hohen prozentualen Reststoffaufkommen von bis zu 90 % verbunden ist. Abfälle der Verarbeitung von Fischen und Krustentieren sowie Schlachtabfälle können bis zu

65 % der eingesetzten Rohware ausmachen. Bei den pflanzlichen Lebensmitteln stellen vor allem die bei der Gewinnung von Pflanzenölen, Kartoffelstärke und Rübenzucker entstehenden Reststoffe in quantitativer Hinsicht ein Problem dar, während Trester der Weinproduktion bzw. der Frucht- und Gemüsesaftherstellung einen Anteil von 20–50 % einnehmen.

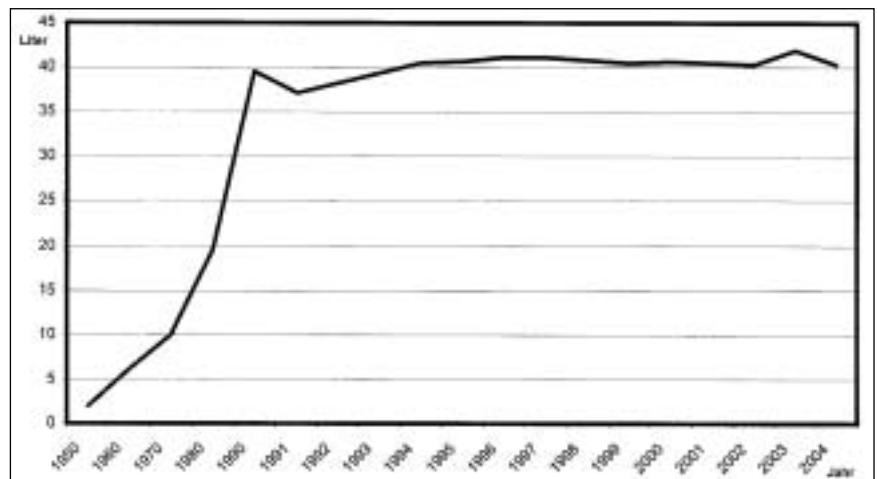
Der Pro-Kopf-Verbrauch von Fruchtsäften und Fruchtnektaren verzeichnete in den vergangenen 50 Jahren einen starken Zuwachs (Abbildung 1). Lag 1950 der Verbrauch noch unter 5 L, so wurden ab 1994 40 L und mehr getrunken. Nachdem 2003 ein Rekordhoch von 42 L erreicht wurde, sank im Jahr 2005 der Verbrauch mit 39,8 L erstmals knapp unter die 40 L-Marke.

Unter den Fruchtsäften nimmt Apfelsaft mit 12,4 L die führende Position ein, gefolgt von Orangen- (8,9 L), Multivitamin- (3,8 L) und Traubensaft (1,3 L). Die nach wie vor hohen Produktionszahlen gehen einher mit einem hohen Aufkommen an Trestern. So beläuft sich die derzeit in Deutschland zu Saft verarbeitete Menge an Äpfeln jährlich auf ca. 700 000 t, wo-

Verarbeitungsprozess	Reststoffe (in %)
Tierische Rohwaren	
Herstellung von Fischkonserven	30–65
Verarbeitung von Krustentieren	50–60
Rinderschlachtung	40–50
Schweineschlachtung	35
Geflügelschlachtung	30–40
Käseherstellung	85–90
Pflanzliche Rohwaren	
Weinproduktion	20–30
Frucht- und Gemüsesäfte	30–50
Obst- und Gemüseverarbeitung	5–30
Pflanzenölproduktion	40–70
Maisstärkeproduktion	40
Kartoffelstärkeproduktion	80
Rübenzuckerproduktion	85

Tabelle 1:
Prozentualer Anteil an Reststoffen bei der Verarbeitung ausgewählter tierischer und pflanzlicher Rohwaren

Abbildung 1:
Entwicklung des Pro-Kopf-Verbrauchs
an Fruchtsäften und -nektaren
in Deutschland im Zeitraum 1950–2004



bei rund 25 000 t Nasstrester mit einem Trockenmasseanteil von 25% anfallen. Angaben zur Menge des aus der Weinproduktion resultierenden Traubentresters schwanken beträchtlich. Im Jahr 2004 wurden global 65,5 Mio. t Trauben produziert, von denen etwa 80% zur Weinherstellung eingesetzt wurden. Unter Berücksichtigung eines Tresteranteils von 20% kann eine Menge von über 10 Mio. t weltweit anfallender Trester errechnet werden. Das jährliche Traubentresteraufkommen in Deutschland beläuft sich auf ca. 200 000 t. Da die Trester zumeist saisonal anfallen und darüber hinaus raschem mikrobiellem Verderb unterworfen sind, stellen sie ein besonderes Entsorgungsproblem dar. Andererseits sind die Kosten für Trocknung, Lagerung und Transport wirtschaftlich limitierende Faktoren, weshalb solche Reststoffe häufig als Viehfutter bzw. als Dünger eingesetzt werden. Allerdings ist die Nachfrage u. U. starken Schwankungen unterworfen, und die Entsorgung durch Depositionierung wird mehr und mehr durch gesetzliche Restriktionen erschwert.

Reststoffe der Verarbeitung pflanzlicher Lebensmittel bergen ein immenses Potenzial in sich, das bisher nur sehr unzureichend genutzt wurde. Während mit den o. g. Maßnahmen zur Entsorgung keine bzw. nur eine geringe Wertschöpfung verbunden ist, bieten sich im Zusammenhang mit der Entwicklung funktioneller Lebensmittel beträchtliche Chancen zu deren

Verwertung durch Gewinnung bioaktiver Inhaltsstoffe. In diesem Zusammenhang sind vor allem sekundäre Pflanzenstoffe und hochmolekulare Bestandteile der pflanzlichen Zellwand zu nennen. Im 19. Jahrhundert wurden sekundäre Pflanzenstoffe, zu denen beispielsweise Carotinoide, Polyphenole und Glucosinolate gehören, noch als „Abfallstoffe und Nebenprodukte ohne erkennbaren Nutzen für die Pflanze“ angesehen und der pflanzliche Sekundärstoffwechsel als „Spielwiese der Evolution“ bezeichnet. Erst später wurde erkannt, dass diese Verbindungen in der Pflanze u. a. als Attraktanzien und Phytoalexine sowie zum Schutz vor UV-Strahlen und Wildverbiss fungieren. Daher sind sie zumeist in den Randschichten der Pflanzen in größeren Mengen lokalisiert, die im Zuge der Verarbeitung pflanzlicher Rohware häufig entfernt werden, z. B. durch den Schälprozess. Weitere Verluste können durch Auslaugung, Temperatureinwirkung und enzymatische Oxidation eintreten. Sekundäre Pflanzenstoffe stellen allerdings nicht nur für die Pflanze selbst überaus wichtige Substanzen dar. Sie haben längst auch das Interesse der Lebensmittelwissenschaften, d. h. der Lebensmittelchemie, der Lebensmitteltechnologie und der Ernährungswissenschaft, sowie angrenzender Disziplinen auf sich gezogen, nachdem aus epidemiologischen Studien hervorging, dass eine betont vegetabile Kost mit einem verminderten Risiko für

bestimmte Erkrankungen verbunden ist. Die protektiven Effekte pflanzlicher Lebensmittel werden insbesondere besagten sekundären Pflanzenstoffen sowie Ballaststoffen zugeschrieben. Daher wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung und weiteren Organisationen empfohlen, fünfmal täglich Obst und Gemüse zu verzehren. Um die gesundheitsfördernden Wirkungen zu erzielen, ist eine Aufnahme von ca. 650 g Obst und Gemüse erforderlich. Obwohl sich die Verbraucher zunehmend des Zusammenhangs zwischen Ernährung und Gesundheit bewusst sind, ist die o. g. Verzehrsempfehlung häufig schwierig zu realisieren. Die Aufnahme sekundärer Pflanzenstoffe über funktionelle Lebensmittel und Nahrungsergänzungsmittel stellt daher für viele Verbraucher eine Alternative dar. Unabhängig davon, wie man zu diesen Produkten steht, muss konstatiert werden, dass funktionelle Lebensmittel einen Markt mit hohen Wachstumsraten darstellen, der sich nach Aussagen führender Unternehmen äußerst dynamisch entwickelt. Mit dem Trend zu gesunder Ernährung geht ferner der Wunsch des Verbrauchers nach möglichst naturbelassenen Lebensmitteln und Zutaten aus natürlichen Quellen einher. Dieser Verbraucherwunsch steht im Einklang mit der Begriffsbestimmung, die für funktionelle Lebensmittel Zusätze natürlicher Inhaltsstoffe fordert. Bei der Suche nach natürlichen Quellen wird daher zunehmend das Potential von Reststoffen der Obst- und Gemüseverarbeitung wahrgenommen.¹ Im Folgenden soll auf kürzlich entwickelte Verfahren zur Gewinnung von Wertstoffen aus diesen Treestern näher eingegangen werden.

Karottentrester als Quelle von Carotin

Karotten leisten in den USA und in Europa den größten Beitrag zur β -Carotinversorgung in der menschlichen Ernährung. β -Carotin stellt eine wichtige Vorstufe zur Bildung von Vitamin A dar und weist darüber hinaus

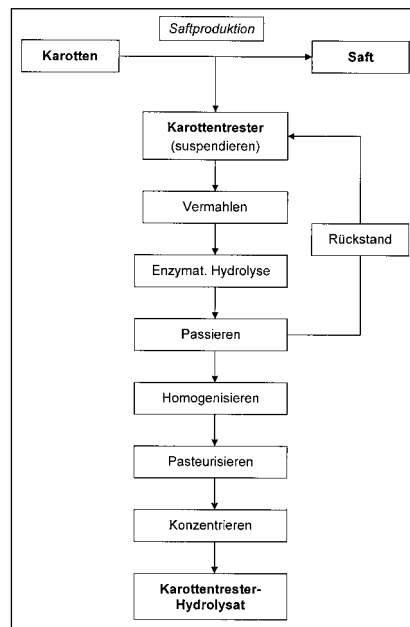
auch antioxidative Eigenschaften auf, kann also z. B. reaktive Sauerstoffspezies inaktivieren und damit Lipide in Zellmembranen vor Oxidation schützen. Zur Gewinnung carotinoidreicher Säfte wird β -Carotin durch enzymatische und physikalische Zellaufschlussverfahren aus Matrixbestandteilen des Pflanzengewebes freigesetzt. Trotz Maischeenzymierung und Dekantertechnologie bleibt bei der Herstellung von Karottensaft allerdings rund ein Drittel der eingesetzten Rohwarenmenge als Trester zurück. Wie eigene Untersuchungen industrieller Tresterproben belegten, verbleiben ca. 50 % des β -Carotins, d. h. über 1 g pro kg Trockenmasse, im Trester. Durch Einsatz Zellwand abbauender Enzyme konnte der β -Carotingehalt lediglich um 30 % reduziert werden.² Japanischen Arbeiten zufolge ist zwar eine Verwendung von Karottentrester in Brot bzw. Kuchen und Dressings möglich. Einer derartigen Verwertung stehen jedoch Vorbehalte der Verbraucher entgegen. Henn und Kunz (1996) beschrieben die Herstellung funktioneller Getränke unter Zusatz von Karottentrester als carotinoidhaltigen Ballaststoff.³ Bei der sensorischen Bewertung von mit Karottentrester angereicherten handelsüblichen Multivitamingetränken wurde zwar eine erhöhte Farbsättigung festgestellt, die Produkte zeichneten sich jedoch durch strohigen Geruch bzw. sandige Konsistenz aus. Am Lehrstuhl Lebensmittel pflanzlicher Herkunft der Universität Hohenheim wurde ein Verfahren zur enzymatischen Totalverflüssigung von Karottentrester entwickelt, das die Gewinnung eines natürlichen Carotinkonzentrats unter Vermeidung der o. g. sensorischen Nachteile gestattet. Hierzu wurde der Trester nach Feinvermahlung einer Hydrolyse mittels pektolytischer, cellulolytischer und hemicellulolytischer Enzyme unterworfen, wodurch die Matrix fast vollständig abgebaut werden konnte. Nach Abtrennung partikulärer Rückstände durch Passieren erfolgte eine Homogenisation und Pasteurisation mit anschließender Aufkonzentrierung (Abbildung 2).

1 SCHIEBER, A./STINTZING, F.C./CARLE, R.: By-products of plant food processing as a source of functional compounds – recent developments, Trends in Food Science & Technology 12, 2001, 401–413.

2 STOLL, T./SCHIEBER, A./CARLE, R.: Carrot pomace – an underestimated by-product? In: Pfannhauser, W./Fenwick, G.R./Khokhar, S. (Eds.): Proceedings of Eurofoodchem XI, Norwich UK 2001, 525–527.

3 HENN, T./KUNZ, B.: Pflanzliche Reststoffe zur Herstellung von Functional Drinks, Flüssiges Obst 63, 1996, 715–719.

Abbildung 2:
Prozess zur Verwertung von Karottentrestern



Hiernach wurde ein Produkt mit einem Gesamtcarotiningehalt von 64 mg pro kg erhalten.⁴ Besonders hervorzuheben ist, dass das Carotin während des gesamten Prozesses im Technikumsmaßstab keinem Abbau unterworfen war. Auch nach Applikation des Produkts als funktionelle Zutat in einem Modellgetränk auf Basis von naturtrübem Apfelsaft zeichnete sich das Carotin durch eine außerordentliche Stabilität selbst unter Lichtstress aus. Im Unterschied zu synthetischem β -Carotin, das zur Erhöhung der Wasserlöslichkeit häufig mit Gelatine gecoatet ist, zeigte die natürliche Carotinformulierung keine Tendenz zur Niederschlagsbildung mit Polyphenolen des Apfelsafts.⁵

Gewinnung von Wertstoffen aus Apfeltrestern

Die sinnvollste Verwertungsmöglichkeit der bei der Apfelsaftherstellung anfallenden Nasstrestern ist die Gewinnung von Apfelpektin. Apfeltrestern enthalten ca. 10–15 % Pektin und sind daher neben Citruschalen und Zuckerrübenschnitzeln die wichtigsten Rohstoffe zur industriellen Pektinherstellung. Pektin wird als Geliermittel z. B. in Konfitüren, Gelees, Fruchtzubereitungen und Gummiartikeln sowie zur Stabilisie-

rung von Getränken, Ketchup und Milchsicherzeugnissen eingesetzt. Auch außerhalb des Lebensmittelbereichs, wie etwa in Kosmetika und Medizinprodukten, findet Pektin Anwendung.⁶ Die Apfeltrestern müssen nach der Saftproduktion schnell und schonend getrocknet werden, um die Qualität des später gewonnenen Pektins nicht zu beeinträchtigen. Anschließend erfolgen die Extraktion des Pektins mit verdünnten Mineralsäuren und die Fällung mittels Alkohol. Apfelpektine zeichnen sich im Vergleich mit Citruspektinen in vielen Applikationen durch bessere Geliereigenschaften aus, sind aber durch mit-extrahierte phenolische Verbindungen schwach braun gefärbt, wodurch ihre Verwendung in sehr hellen Produkten eingeschränkt sein kann. Neuere Arbeiten belegen, dass phenolische Verbindungen aus Äpfeln starke antioxidative Eigenschaften aufweisen und dass durch Aufnahme polyphenolreicher Apfelsäfte der Antioxidantienstatus signifikant erhöht werden kann. Bisherige Versuche zur Bleichung von Apfeltrestern auf chemischem Weg führten zur Zerstörung des Pektins sowie der Polyphenole. Durch Behandlung von Apfeltrestern mit Zellwand abbauenden Enzymen können zwar die Polyphenole in erhöhtem Maß freigesetzt werden, doch ist die Gewinnung von Pektin auch hiernach nicht mehr möglich. Mit Hilfe eines an der Universität Hohenheim neu entwickelten Verfahrens gelang es, die Polyphenole schonend abzutrennen und als potentielle funktionelle Zutaten zu gewinnen und gleichzeitig das Pektin zu entfärben und damit dessen Anwendungspotenziale zu erweitern. Hierzu wurde der Tresterextrakt über ein lebensmitteltaugliches Adsorbierharz geführt, an dem die phenolischen Verbindungen zurückgehalten wurden, während das Pektin das Harz passierte. Anschließend wurde das Pektin durch Alkoholzusatz gefällt, während die Polyphenole vom Harz desorbiert wurden (Abbildung 3).

Farbmessungen belegten, dass durch das Verfahren eine deutliche

4 STOLL, T./SCHWEIGGERT, U./SCHIEBER, A./CARLE, R.: Process for the recovery of a carotene-rich functional food ingredient from carrot pomace by enzymatic liquefaction, *Innovative Food Science & Emerging Technologies* 4, 2003, 415–423.

5 STOLL, T./SCHWEIGGERT, U./SCHIEBER, A./CARLE, R.: Application of hydrolyzed carrot pomace as a functional food ingredient to beverages, *Journal of Food, Agriculture and Environment* 1, 2003, 88–92.

6 ENDRESS, H.-U.: Non-food uses of pectin. In: Walter, R.H. (Ed.): *The Chemistry and Technology of Pectin*, San Diego 1991, 251–268.

Aufhellung sowohl des Extrakts als auch des daraus gewonnenen Pektins erreicht werden konnte.⁷ Der polyphenolreiche Apfeltresterextrakt wurde in einem ersten Anwendungsbeispiel als natürliches Antioxidans zur Verbesserung der Lagerfähigkeit von Pizzasalami eingesetzt und bewirkte bereits in geringer Dosierung eine deutliche Verringerung der Ranzigkeit.

Mangoschalen als Quelle von Pektin und Polyphenolen

Die zunehmenden Bestrebungen, durch den Einsatz Zellwand abbauender Enzyme die Saftausbeute bei der Apfelsaftproduktion zu erhöhen und dabei den Abbau des Pektins in Kauf zu nehmen, könnten mittelfristig zu einer Verknappung des Rohstoffs Apfeltrester führen. Daher stellt sich bereits jetzt die Frage, welche weiteren Quellen für die Gewinnung von Pektin im industriellen Maßstab herangezogen werden können. Die Mango, eine außerordentlich populäre exotische Frucht, könnte eine interessante Alternative darstellen. Während das Fruchtfleisch ca. 33–85 % des Frischfruchtgewichts ausmacht, entfallen auf Schale und Kern 7–24 % bzw. 9–40 %, womit der Anteil an Reststoffen bei der Mangoverarbeitung bis zu ca. 65 % betragen kann. Mangokernfett wird bereits als Kakaobutteraustauschfett genutzt. Die Schalen enthalten ein relativ hochwertiges Pektin und sind darüber hinaus auch eine reichhaltige Quelle phenolischer Verbindungen. In Fortführung der Arbeiten zur Gewinnung von Wertstoffen aus Apfeltrester wurden daher Verfahren entwickelt, um Polyphenole und Pektin auch aus Mangoschalen zu extrahieren und damit eine weitere Wertschöpfung für diesen Rohstoff zu erzielen. In mehreren Testsystemen wurde die hohe antioxidative Kapazität der polyphenolhaltigen Tresterextrakte belegt.⁸ Die rheologische Charakterisierung von Mangopektin ist Gegenstand aktueller Untersuchungen.

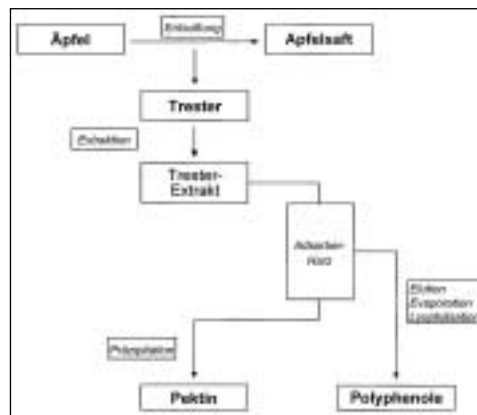


Abbildung 3:
Schema zur Gewinnung von Pektin und Polyphenolen aus Apfeltrester

Verfahren zur ganzheitlichen Verwertung von Traubentrester

Traubentrester enthalten eine Reihe hochwertiger Stoffe. Die Traubenkerne weisen einen Ölgehalt von 6–11 % auf und lassen sich zur Gewinnung eines wertvollen Speiseöls heranziehen, das besonders reich an der essenziellen Linolsäure (ca. 70 %) und an Tocopherolen ist und sich zudem durch hervorragende Eigenschaften beim Kochen und Braten auszeichnet. Ferner enthalten die Trester ein außerordentlich komplexes Profil an phenolischen Verbindungen, das im Fall roter Traubensorten noch durch die charakteristischen Farbstoffe, die Anthocyane, erweitert wird. Anthocyane werden seit langem als natürliche Lebensmittelfarbstoffe verwendet, um herstellungsbedingte Pigmentverluste zu kompensieren bzw. nicht oder nur schwach gefärbte Lebensmittel sensorisch aufzuwerten. Zur Extraktion der Anthocyane werden in der Regel sulfithaltige Lösungsmittel eingesetzt, um deren Löslichkeit zu erhöhen. Das Sulfid kann jedoch nicht mehr vollständig aus den Extrakten entfernt werden. Sein Einsatz ist gesundheitlich nicht unbedenklich, da es bei bestimmten Personengruppen pseudoallergische Reaktionen hervorrufen kann. Gemäß der EU-Allergen-Kennzeichnungsverordnung muss es bei Gehalten von mehr als 10 mg/kg deklariert werden. Deshalb wurde in einem neuartigen Ansatz ein Verfahren entwickelt, das unter vollständigem Verzicht auf Sulfid eine verbesserte

7 SCHIEBER, A./HILT, P./STREKER, P./ENDRESS, H.-U./RENTSCHLER, C./CARLE, R.: A new process for the combined recovery of pectin and phenolic compounds from apple pomace, *Innovative Food Science & Emerging Technologies* 4, 2003, 99–107.

8 BERARDINI, N./KNÖDLER, M./SCHIEBER, A./CARLE, R.: Utilization of mango peels as a source of pectin and polyphenolics, *Innovative Food Science & Emerging Technologies* 6, 2005, 443–453.

Freisetzung der phenolischen Verbindungen einschließlich der Anthocyane gestattet. Hierzu wurden die Trester mit Hilfe cellulolytischer und pektinolytischer Enzyme aufgeschlossen. Wie begleitende analytische Untersuchungen zeigten, konnten vergleichbare Extraktionsausbeuten erzielt werden.⁹ Damit stellt dieses Verfahren eine interessante Alternative zur konventionellen Extraktion der Anthocyane dar. Im Rahmen aktueller Arbeiten werden die Prozessparameter weiter optimiert, um die Rentabilität des Verfahrens zu verbessern. Die Aufreinigung und Konzentrierung der Traubentresterextrakte zur Erhöhung der Farbintensität wurde mittels der bereits beschriebenen Adsorberharze vorgenommen.¹⁰ Der besondere Vorteil dieses Prozesses besteht darin, dass durch den Verzicht auf thermische Schritte eine schonende Konzentrierung der Farbstoffe erreicht werden kann.

Schlussbetrachtung

Die dargestellten Beispiele belegen, dass Reststoffe der Obst- und Gemüseverarbeitung bzw. der Weinproduktion ein immenses Potenzial beinhalten und damit in der Tat „zu schade zum Wegwerfen“ sind. Die enthaltenen Wertstoffe können sowohl als technofunktionelle Lebensmittelinhaltsstoffe, z. B. als Farbstoffe, wie auch als biofunktionelle Zutaten eingesetzt werden, um beispielsweise die antioxidative Aktivität eines Produkts zu erhöhen. Die Entwicklung geeigneter Prozesse zur Nutzung dieses Potenzials ist eine unabdingbare Voraussetzung, wobei neben rein wissenschaftlichen Gesichtspunkten insbesondere ökonomische Aspekte zu berücksichtigen sind, um die Anwendbarkeit der Verfahren zu gewährleisten. Vor einem Einsatz der aus Nebenprodukten gewonnenen Inhaltsstoffe sind allerdings umfangreiche Studien zur Lebensmittelsicherheit erforderlich. So muss die Abwesenheit natürlicher und anthropogener Schadstoffe sicherge-

stellt sein. Weiterhin müssen die in funktionellen Lebensmitteln als bioaktiv ausgelobten Verbindungen in ausreichender Menge und in bioverfügbarer Form enthalten sein. Hieraus wird ersichtlich, dass die Entwicklung funktioneller Lebensmittel fundierte Kenntnisse technologischer Prozesse, analytischer Methoden und ernährungsphysiologischer Zusammenhänge erfordert und damit praktisch nur in interdisziplinärer Zusammenarbeit erfolgreich realisiert werden kann.

Privatdozent Dr. rer. nat. Andreas SCHIEBER studierte Lebensmittelchemie an der Universität Stuttgart und promovierte 1996 am Institut für Lebensmitteltechnologie, Fachgebiet Lebensmittel tierischer Herkunft, der Universität Hohenheim. Nach dem 2. Staatsexamen kehrte er 1997 an das Institut für Lebensmitteltechnologie zurück und habilitierte sich 2004 am Lehrstuhl Lebensmittel pflanzlicher Herkunft für das Fachgebiet „Chemie und Technologie der Lebensmittel“. Forschungsschwerpunkte: Gewinnung, Charakterisierung und Applikation funktioneller Verbindungen aus Reststoffen der Obst- und Gemüseverarbeitung; Entwicklung von Methoden zur Qualitäts- und Authentizitätskontrolle von pflanzlichen Lebensmitteln, Nahrungsergänzungsmitteln und funktionellen Lebensmitteln.

Prof. Dr. rer. nat. habil. Reinhold CARLE studierte Biologie, Chemie und Pharmazie und promovierte 1979 an der Universität Tübingen. 1993 habilitierte er sich an der Universität Regensburg für das Fachgebiet „Pharmazeutische Biologie“. Seit 1996 ist er Leiter des Lehrstuhls „Lebensmittel pflanzlicher Herkunft“ am Institut für Lebensmitteltechnologie der Universität Hohenheim. Forschungsschwerpunkte (Auswahl): Texturverfestigung pflanzlicher Lebensmittel; nachhaltige Fruchtverarbeitung in den Tropen und Subtropen; Qualitäts- und Authentizitätskontrolle pflanzlicher Lebensmittel; natürliche Lebensmittelfarbstoffe.

9 KAMMERER, D./CLAUS, A./SCHIEBER, A./CARLE, R.: A novel process for the recovery of polyphenols from grape (*Vitis vinifera* L.) pomace, *Journal of Food Science* 70, 2005, 157–163.

10 KAMMERER, D./GAJDOS KLJUSURIC, J./CARLE, R./SCHIEBER, A.: Recovery of anthocyanins from grape pomace extracts (*Vitis vinifera* L. cv. ‚Cabernet Mitos‘) using a polymeric adsorber resin, *European Food Research and Technology* 220, 2005, 431–437.

Die Kunst des Essens

Philosophische Erkundungen auf dem Gebiet der Eat Art (Teil 2)¹

HARALD LEMKE

Wie speist der Zeitgeist? Den heutigen Philosophen steigt das Nahrungsgeschehen nicht zu Kopfe.² In dieser Essensvergessenheit erweist sich die Gegenwartsphilosophie jedoch alles andere als – frei nach Hegel – der Geist ihrer Zeit. Bei den Künstlern ist das anders. Diese machen sich das Essen auf vielfältigste Art bewusst und folglich auch zum Gegenstand ihrer Arbeit.³ Schon ein flüchtiger Blick über die Entwicklungen der Kunst im 20. Jahrhundert lässt erkennen, dass eine künstlerische Auseinandersetzung mit dem Thema Essen stetig zunimmt – parallel zur allgemeinen Ästhetisierung der Esskultur in den westlichen Konsumgesellschaften. Im Verlauf von einigen Jahrzehnten ist die Eat Art zu einem eigenständigen künstlerischen Forschungsfeld herangewachsen. Daher scheint es höchste Zeit zu sein, dass die philosophische Ästhetik sich dieser gesellschaftlichen Entwicklung zuwendet und entsprechende kunsttheoretische Kategorien einer „gastrosophischen Essthetik“ erarbeitet. Als „gastrosophische Essthetik“ bezeichne ich also eine philosophische Ästhetik einer „Kunst des Essens“, der Eat Art, d. h. der künstlerischen Positionen und Aktivitäten, die sich mit dem Thema Essen (im weitesten Sinne) beschäftigen.

Indem sich die Philosophie gegenüber der kulinarischen Ästhetik öffnet, nähern sich ihre kunstphilosophischen Reflexionen einem Gebiet der Alltagskultur an, das sie bislang aus idealistischer Überheblichkeit gering schätzte. Immanuel Kant beispielsweise versuchte seine Ästhetik „rein“ zu halten und die Möglichkeit „reiner Geschmacksurteile“ allein

dadurch zu gewinnen, dass er die Küche, die Kochkunst und das echte, kulinarische Geschmacksurteil als etwas angeblich Unphilosophisches aus seinen Betrachtungen kategorisch ausschloss (vgl. Kritik der Urteilskraft, § 2; § 7). Noch Theodor W. Adorno vertritt in seiner Ästhetischen Theorie das dogmatische Vorurteil eines idealistischen Kunstbegriffs, wonach die „Emanzipation der Künste von den Erzeugnissen der Küche (...) irrevokabel“ sei.⁴ Obwohl nichtsdestotrotz in der philosophischen Ästhetik viel von „Geschmack“ die Rede ist und seit Kant sogar die Kunstreflexion generell mit einem „ästhetischen Geschmacksurteil“ gleichgesetzt wird, sind die eigentlichen, *kulinarischen Geschmacksfragen*, ihre Logik und Allgemeinheit, nie zum Gegenstand der philosophischen Ästhetik gemacht worden. Den Nachweis zu führen, dass dies unbegründet und letztlich bloß unter bestimmten metaphysischen Prämissen möglich war, wäre eine ebenso lohnenswerte wie dringliche Aufgabe sowohl einer neuen Essthetik als auch einer neuen Philosophie der nicht-ästhetischen Kunst.⁵ An dieser Stelle muss die vorbereitende Feststellung genügen, dass mit der kürzlich erschienenen „großen Enzyklopädie zum Essen“ das Magazin *Kunstforum International* einen guten Überblick über das umfangreiche Spektrum der Eat Art bietet und deren wachsende inhaltliche Bedeutung in der zeitgenössischen Kunstwelt dokumentiert.⁶ Überschaubar man die Vielzahl künstlerischer Arbeiten zur Essensthematik, findet man mittlerweile nahezu alle erdenklichen Aspekte und Faktoren des Nahrungs-

1 Teil 1 in: Mitteilungen des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens, Heft 12, Dezember 2004, 36–47.

2 Dazu ausführlich: LEMKE, Harald: Philosophen essen, Berlin 2007 (im Erscheinen).

3 Aus Platzgründen beschränke ich mich im Folgenden auf die bildende Kunst, obwohl beispielsweise in der Literatur und im Film ebenfalls eine bemerkenswerte künstlerische Thematisierung des Essens stattfindet.

4 ADORNO: Ästhetische Theorie, Frankfurt a. M. 1973, 26.

5 Erste Schritte in diese Richtung habe ich unternommen in: LEMKE, Harald: Phänomenologie des Geschmackssinns. In: Von Engelhardt, Dietrich/Wild, Rainer (Hg.): Geschmackskulturen. Vom Dialog der Sinne beim Essen und Trinken, Frankfurt a. M. 2005, 183–204; LEMKE, Harald: Zu einer nicht-ästhetischen Kunstphilosophie, *infection* manifesto, Zeitschrift für Kunst und Öffentlichkeit 5, 2004, 7–23.

6 *Kunstforum International*, Essen und Trinken, Bd. 159, 2002; Enzyklopädie: Essen und Trinken von A–Z, *Kunstforum International* Bd. 160, 2002. Einen Überblick über einige aktuelle Eat Art-Projekte bietet: HARTUNG, Elisabeth: Kunst – Essen – Kommunikation, Mitteilungen des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens, Heft 9, 2002, 25–35.

geschehens behandelt. Das Spektrum erstreckt sich vom Saatgut und der Tierhaltung über den Einkauf und die Lebensmittelregale der Supermärkte, von der Küche als Produktionsort und den kulinarischen Codes der Esssitten oder des Tafelarrangements über das Phänomen der Mahlgemeinschaft bis hin zur Verdauung, zu der Essensresteverwertung und dem Abwasch. Erste Versuche einer kunsthistorischen Aufarbeitung der Eat Art liegen bereits vor, beispielsweise für die bekannten Namen der klassischen Moderne (von denen bislang eher unbekannt war, dass sie sich auch mit dem Essen beschäftigten).⁷ Auch Untersuchungen zu einzelnen Eat Art-Positionen wie die von Joseph Beuys oder Daniel Spoerri sind mittlerweile verfügbar.⁸

Freilich überlässt eine *philosophische* Behandlung die *kunstgeschichtliche Beschreibung* der zahllosen Positionen der Kunstwissenschaft und beansprucht nicht deren Kompetenz einer historischen Einordnung und Beurteilung. Im Gegensatz zu einer kunsthistorischen Betrachtung verfolgt eine philosophische Annäherung an die Ess-Kunst vielmehr ein *systematisches* Interesse an den *konzeptuellen Strategien* der eat-artistischen Aktivitäten. In systematischer Hinsicht differenziert eine gastrosophische Essthetik zwischen drei Strategien: der Irritation, der Intervention und der Performance; ihnen lassen sich drei Felder der zeitgenössischen „Kunst des Essens“ zuordnen: die „Lebensmittel-Kunst“, die „Land Eat Art“ und die „Künstlerküche“.⁹ Zweifelsohne ist eine umfassende Würdigung aller in Frage kommenden Arbeiten in diesem Rahmen nicht möglich. Ich werde mich daher auf einige Beispiele und Namen zur „Lebensmittel-Kunst“ und zur „Land Eat Art“ beschränken, um schließlich etwas ausführlicher auf drei Repräsentanten der „Künstlerküche“ eingehen zu können.

Kennzeichnend für solche Kunstwerke, die hier dem Stichwort „Le-

bensmittel-Kunst“ zugeordnet werden, ist die Verwendung von Lebensmitteln als Material oder Objekt der künstlerischen Arbeit. Das sicherlich bekannteste Beispiel einer Objekt-orientierten Thematisierung des Essens sind die „Campbell's Soup“-Ikonen von Andy Warhol, die die schöne Warenwelt der modernen Lebensmittelindustrie und den Fast-food-Zeitgeist widerspiegeln. Eine griffige Formel, die Andy Warhols eat-artistische Position mindestens genauso gut wiedergibt, aber weit weniger bekannt wurde, ist sein provokantes Geschmacksurteil, dem zufolge „das Schönste in Tokyo die McDonalds-Filialen seien“. Während allerdings bei Warhol die Essensthematik nebensächlich bleibt, stehen Lebensmittel im Zentrum des Werkes von Dieter Roth. Seine „Schimmelobjekte“ beispielsweise, inszenierten die physische Lebendigkeit und den organischen Verfall der alimentären Materialien. Eine Vielzahl eat-artistischer Arbeiten lenken unsere Aufmerksamkeit auf die in ihrer Alltäglichkeit und Zuhandenheit zumeist unauffälligen Nahrungsmittel und deren objekthafte Präsenz: Hier wären exemplarisch das „Kartoffelhaus“ von Sigmar Polke zu erwähnen, die Schokoladenskulpturen von Sonja Alhäuser, der gehäkelte Augenschmaus von Patricia Waller, die Speisebilder von Ute Bartel, das japanische Gastro-Tagebuch von Heike Breitenfeld, die Brothefe-Skulpturen und deren Fermentationsprozess bei Judith Wagenbach, das eingelegte Gemüse von Jason Rhoades, die Käsearbeiten von Dan Peterman oder die zerstückelten Kuhkörper bei Damien Hirst, das Environment „Austernpilz frisst Altlast“ von Georg Dietzler oder der schöne Verdauungsapparat „Cloaca“ von Wim Delvoye – um nur einige Lebensmittel-Kunstwerke zu nennen. Während die Eat Art-Objekte die gesellschaftlichen Wahrnehmungsgewohnheiten, die Nahrungsmitteln gewöhnlich keine ästhetische Einstellung entgegenbringen, einer Irri-

7 BEIL, Ralf: Künstlerküche. Lebensmittel als Kunstmaterial – von Schiele bis Jason Rhoades, Köln 2002.

8 HARTUNG, Elisabeth: Daniel Spoerri presents Eat-art, Nürnberg 2001.

9 Im Einzelfall müssen sich diese konzeptuellen Strategien und thematischen Felder selbstverständlich nicht gegenseitig ausschließen, vielmehr können sie ebenso auch aufeinander aufbauen, sich überlagern oder bewusst kombiniert sein.

tation unterziehen und auf diese Weise unseren täglichen Umgang mit den kulinarischen Dingen problematisieren, wendet sich ein anderer Strang der Eat Art über diverse Interventionsformen zeitgenössischen Fragen des menschlichen Naturverhältnisses, der globalen Landwirtschaft, agrikulturner Praktiken und des ländlichen Lebensraums zu.

Für diese „Land Eat Art“ ist beispielsweise die Projektwerkstatt „Landwirtschaft und Kunst“ unter der Leitung von Patrick Meyer-Glitza und Helena Rytkönen zu nennen.¹⁰ In Projektwochen und Sommerkursen mit Vorträgen, Lesungen, Diskussionen und Seminaren geht es um Themen wie: das Verhältnis von Landwirtschaft und Kunst (1995), das Nutztier (1997), die Arbeit des Bauern und Landbau als Kunst (1999), die Agrikultur als kulturelle Keimzelle für neue, interdisziplinäre und interkulturelle Lehr- und Lernformen (2001) und dergleichen. Seit 2000 erarbeitet die Projektwerkstatt „Landwirtschaft und Kunst“ den deutschen Beitrag zu dem EU-Kulturprojekt „Art and Agriculture“; zurzeit wird das Projekt „Bread and Pasta“ mit Projektpartnern aus Italien, Griechenland, Schweden, England, Finnland und Ungarn entwickelt. Das Projekt will zu konkreten Brotprozessen („from farm to fork“) und zum täglichen Brot der Landwirtschaft und des ländlichen Raumes unter EU-Bedingungen in transdisziplinären Teams künstlerisch arbeiten. Auf der ländlichen, landwirtschaftlichen Tradition aufbauend, sollen die Auswirkungen der EU-Regulierungen auf das sinnliche Erscheinungsbild der Brotprozesse untersucht werden, um dann zu neuen Formen der (ländlichen, städtischen und universitären) Brotkultur zu kommen.¹¹ Weitere Beispiele für diese neue „Land Eat Art“ als systematischer Aspekt der Eat Art sind das von der britischen Kunststiftung LITTORAL lancierte internationale Kulturpro-

gramm „Art and Agriculture“ oder die deutsche Künstlervereinigung „Slap: Social Land Art Project“, die unter anderem durch Projekte wie „Künstler treffen Landwirte“ eine öffentliche Auseinandersetzung mit der gegenwärtigen Agrarproduktion und deren landschaftsgestalterischen Wirkungen herstellen.

Eine zentrale Problematik der heutigen Landwirtschaft, die Massentierhaltung, wird ebenfalls künstlerisch reflektiert. Während Joseph Beuys lebens-künstlerische Annäherung an die Tiere (in seinen berühmten Coyote und Hase-Aktionen) den moralischen Gedanken einer „Verbrüderung mit den Tieren“ noch nicht mit der Problematik des Fleischessens und den gesellschaftlichen wie wirtschaftlichen Zusammenhängen der Massentierproduktion verbunden hatte, wird dieser gastrosophische Bezug in der Arbeit „Haus für Schweine und Menschen“ von Christian Höller und Rosemarie Trockel ausdrücklich konzipiert. Ausgehend von tierethischen Überlegungen bestand dieser Beitrag zur Dokumenta X in der Installation eines komfortablen Schweinestalls, der auch den Besuchern einen kontemplativen Raum bot, um über das Verhältnis von Mensch und Schwein und die Alternative zwischen dem industriellen Elend und dem artgerechten Glück von Nutztieren nachzudenken.¹²

Während die Interventionen der „Land Eat Art“ vor allem die landwirtschaftliche Dimension und die biologischen, technologischen und ökonomischen Aspekte der Nahrungsproduktion thematisieren und sich insofern, wie die „Lebensmittel-Kunst“, auf einen *Teilaspekt* des gastrosophischen Gesamtzusammenhangs spezialisieren, wenden sich die performativen Aktivitäten der „Künstlerküche“ der ganzen Erfahrungsfülle und lebensweltlichen Bedeutung des Essens zu. Sowohl die kulinarische Praxis der Zubereitung und Kochkunst als auch der geschmackliche Genuss und das kon-

10 www.landwirtschaft-und-kunst.de

11 Zu sozialphilosophischen Implikationen der großindustriellen Brotproduktion siehe: LEMKE, Harald: Gebt uns unser tägliches Symbolbrot. Wahrheiten zur gegenwärtigen Brotkultur, zugänglich unter: www.haraldlemke.de/texte/index.htm.

12 TROCKEL, Rosemarie / HÖLLER, Carsten: Haus für Schweine und Menschen, Köln 1997; HÖLLER, Carsten: Der Geruch, die Vogeljagd, das Essen und die Kunst, Kunstforum International, Essen und Trinken Bd. 159, 2002, 177–187.

viviale Gemeinschaftsmahl werden dabei zum Gegenstand einer zeitgenössischen Reflexion unserer Alltagskultur. Diese essthetische Reflexion kann exemplarisch anhand der eat-artistischen Aktivitäten von Peter Kubelka, Dieter Froelich und Rirkrit Tiravanija nachvollzogen werden.

Im Jahre 1978 tritt der österreichische Künstler Peter Kubelka eine Professur für „Film und Kochen als Kunstgattung“ an der Staatlichen Kunsthochschule Frankfurt (Städelschule) an, die er bis 2000 innehielt. Zwar ist Kubelka nicht der erste bildende Künstler, der Kochen als künstlerisches Schaffen begreift. Das Kochen wurde bereits in den 1930er Jahren von der italienischen Avantgardebewegung der Futuristen um Tommaso Marinetti¹³ und dann wieder in den 1960er Jahren von dem Eat Art-Initiator Daniel Spoerri durch die Gründung eines eigenen Restaurants in den Bereich der künstlerischen Praxis integriert. Zeitgleich zu Peter Kubelkas Koch-Kunst erklärt auch Joseph Beuys das Essenmachen zur konstitutiven Praxisform einer erweiterten (Lebens-)Kunst. Gleichwohl ist Kubelka der erste freie Künstler, der außerhalb des kommerziellen, gastronomischen Ausbildungswesens das Kochen explizit als eine Kunst lehrte. „Ich möchte“, so erläutert Kubelka dazu, „Kochbewegungen zeigen, einfach die Tätigkeit zeigen, wie es gemacht wird. Handarbeit, Handkunst. Ich bin der Ansicht, dass es sich beim Kochen um eine Kunst handelt. Genauso wie beim Malen, Bildhauern, Musizieren, um nichts weniger geistig.“¹⁴ Kubelka widersetzt sich mit dem Programm, das Bildnerisch-Geistige der kulinarischen Tätigkeiten zu „zeigen“, dem philosophischen Selbstverständnis einer bis auf Platon zurückgehenden Kulturgeschichte, die dem Kochen jedes geistige und künstlerische Wesen abspricht (vgl. Platon: Gorgias, 464b–466a). Aber anders als Daniel Spoerri, der einige Jahre zuvor in

der Altstadt Düsseldorfs mit seinem „Restaurant Spoerri“ dem kulinarischen Produktionsprozess als eigenständiger Kunstform ein programmatisches Gewicht verlieh, ließ sich Kubelka einen Veranstaltungsraum der Staatlichen Kunsthochschule zu einer Küche einrichten und beschränkte so seine Eat Art auf den Kunstkontext.

Indem seine Kochvorlesungen die Erkenntnis vermitteln, dass es sich bei der alltäglichen Gestaltung des Essens „um eine bildende, ja um die älteste Kunst überhaupt handelt“, konterkariert seine Küchenphilosophie nicht zuletzt Adornos idealistische Ästhetik und deren bereits erwähntes dogmatisches Vorurteil, dass die Emanzipation der Künste von den Erzeugnissen der Küche unwiderruflich sei. Kubelkas Seminare vermittelten die Tätigkeit des Essenmachens als eine fröhliche Wissenschaft, die das praktische Denken über das Kochen auf ein philosophisches Niveau hob, und sie unterbreiteten den Studierenden den Gedanken, dass die Gestaltung des Essens oder der „Speisenbau“ eine schöpferische Selbsttätigkeit sei. Da alle Bestand- oder Bauteile eine unterschiedlich lange Zubereitungszeit haben, muss der Koch die spezifischen Zeitabläufe genauestens kennen und beispielsweise die Bearbeitung zu verschiedenen Zeitpunkten beginnen. Er muss alles genau vorplanen und die temporalen Dynamiken im Kopf haben. Neben dieser Kunst der Zeit gehen in die Kochkunst auch die skulpturalen (räumlichen) Fragen ein, ebenso die Kombination von Farben, Formen und Texturen sind Momente der künstlerischen Arbeit. „Was die Energie und Fähigkeiten betrifft, die dieser schöpferische Kochprozess voraussetzt, so ist das Kochen mit jeder anderen Kunstaübung vergleichbar. Der Dirigent eines Sinfonieorchesters denkt nicht komplexer als ein Koch oder eine Köchin.“ Freilich fallen in der Alltagsküche auch die

13 Ausführlich dazu: LEMKE, Harald: Abgeschmackt. Annäherungen an die Eat Art: „Das Manifest der futuristischen Küche“, zugänglich unter: www.haraldlemke.de/texte/index.htm.

14 KUBELKA, Peter: Kochen, die älteste bildende Kunst. Ein Gespräch mit Heinz-Norbert Jocks, *Kunstforum International* 159, 2002, 93–109. Die folgenden, nicht weiter ausgewiesenen Zitate beziehen sich alle auf diesen Text.

zahlreichen Mit- und Zuarbeiter weg, auf die sich der Dirigent oder Chefkoch stützen kann. Deshalb ist die kreative Alltagsküche, die Kochkunst als Lebenskunst kultiviert, die vollkommene Praxis.

So verwundert es nicht, dass eine gesellschaftskritische Intention von Kubelkas Kochvorlesungen mit der ästhetischen Weigerung zu tun hat, sich durch den Geschmack der Esskulturindustrie bevormunden zu lassen. Seine Kritik an der kulinarischen Großindustrie setzt sich für eine Koch-Kunst ein, deren fragile, in der Alltagspraxis zu kultivierende Erfahrungswahrheiten der totalen Verfälschung durch künstliche Geschmacksmanipulationen gegenübergestellt werden. „Wenn man nämlich alles irgendwie künstlich macht, also auf beliebige Weise verändert, so lösen sich die Dinge so weit von den überlieferten, ritualisierten Wahrheiten ab, dass sie gar nichts mehr bedeuten.“ Um das lebensweltliche Zusammenspiel zwischen der Wahrheit des kulinarischen Geschmacks und seiner handwerklichen, kochkünstlerischen Produktion zu sichern, vergewärtigte Kubelka in seinen Veranstaltungen das Kochen als eine Wissensform und eine angewandte Philosophie, die Welterkenntnis in essthetischen Geschmacksfragen konkretisiert. Darüber hinaus lebt der Eat Art-Künstler die Kochkunst als Mittel und Tätigkeitsfeld einer selbstzwecklichen Lebensform vor: Die vorherrschende gastrosophische Selbstentfremdung wird überwunden, indem an die Stelle der zunehmenden kulinarischen Untätigkeit und des Nichtkochens die alltägliche Kreativität eines kulinarisch tätigen Lebens tritt. „Gegen den eindimensionalen Menschen, wie ihn die Technik im Dienst der liberalen Ideologie will und fabriziert, will Kubelka ein unverwechselbares Subjekt, das Akteur seiner eigenen Existenz, Baumeister seiner eigenen Form, Künstler seines eigenen Lebens ist. Er will die Entfremdung überwin-

den, die aus dem Individuum ein Rädchen macht, und den Menschen in seiner vollständigen Sinnlichkeit befreien.“¹⁵

Zum Zweck einer vollen Sinnlichkeit und der selbst kultivierten Mündigkeit einer Essthetik der Existenz entwickelte Kubelka unter anderem eine gastrosophische Metapherologie. Dafür greift er auf die ursprüngliche Bedeutung des griechischen Wortes Metapher, dem Transfer von etwas an einen anderen Ort, zurück. In diesem weiten Sinne ist jedes Essen eine Metapher, weil es ein aus verschiedenen Substanzen Zusammengesetztes darstellt. „Ich verfüge“, so Kubelka, „über eine tatsächliche, auch essbare und lebenserhaltende Metapher[ologie], die wie die sprachliche die gesamte künstlerische schöpferische Kraft aufweist, aber in einem viel stärkeren Maße. Dabei entstammt das System der Metaphernbildung als Grundlage der Sprache der Speisenerstellung. Jedoch ist in der Speisenerstellung die Metapher etwas Reales.“ Kubelkas Essthetik veranstaltet ein Entziffern und Verstehen der Essensmetaphern als ebenso reale (substanzielle) wie ideelle (symbolische) Welt-Bilder. Eine Zeichnung aus dem Jahre 1981 veranschaulicht die Philosophie dieser kulinarischen Weltanschauung: Was für das traditionelle Tafelbild die Umrahmung ist, ist in der Metaphorik der Koch-Kunst der Teller- und Teller-Platte (einer Suppe etc.) als ein eigenständiges und bedeutungsvolles Weltbild umgrenzt.¹⁶ Gleichwohl hebt Kubelka einen grundlegenden Unterschied zwischen der bildenden Kunst des Essens bzw. des Speisebaus und der bildenden Kunst der Malerei hervor, insofern das Kochen die „ursprünglichere Kunst“ ist: Denn sie existierte „früher als die Bilder an den Zimmerwänden“. Und so entsteht auf jedem vollen Teller eine köstliche Poesie. „Die Suppe im Teller ist“, führt Kubelka am Beispiel der Suppenkulptur aus, „nichts anderes als

15 ONFRAY, Michel: Kritik der genießenden Vernunft, Baden-Baden / Zürich 1996, 222.

16 KUBELKA, Peter: Bilderrahmen und Teller-Platte, Zeichnung 1981.

ein See in einem Tal. Dort schwimmen die Fische, und in der Suppe die Einlage. Die von mir so geliebte Sternchensuppe ist etwas Hochpoetisches. Die Einlage besteht aus Teigelementen in Form von Sternchen. Man schöpft mit dem Löffel, also mit der künstlichen hohlen, genau in den Mund passenden Hand die Suppe aus dem Teller. Im Grunde ein heißer See, in den Sterne eingekocht wurden. (...) Es gibt meines Erachtens kein poetischeres, kraftvolleres Dokument einer *conditio humana* als eine Suppe in einem Teller. Nur ist es uns so alltäglich geworden, dass es uns nicht mehr überrascht. Außer, man schafft es, sich außerhalb der Menschheit zu stellen, um zu betrachten, was sie treibt. Erst dann erkennt man die Skulptur. Teils flüssig. Teils fest. Heiß. Und zudem essbar. Wir nehmen sie in unseren Körper auf als Dokument unserer Existenz. Die Skulptur, die unsere Existenz feiert und darstellt, erhält uns auch am Leben.“

Wie einst die Kochvorlesungen des römischen Kochkünstlers Apicius, deren intellektuellen Reiz sich der stoische Philosoph Seneca nur mithilfe von Polemik und Diffamierung zu entziehen wusste¹⁷, lehrten Kubelkas Kochvorlesungen die Küchenarbeit als ein unvergleichlich künstlerisches Tun und eine alltägliche Kreativität, ein göttergleiches Schaffen. Deshalb spiegelt das Gottesbild lediglich eine Idealisierung des gastrosophischen Menschenbildes wider. „Im Grunde werden Gott die Eigenschaften des Koches angedichtet. Der kochende Mensch benutzt die Elemente Wasser, Feuer, Luft und Erde, um seine Speisen herzustellen. Er wendet seine Erkenntnisse über das Wetter an, um seine Speisen einer künstlichen Verwitterung auszusetzen.“ Denn wie die Sonne scheint und die Natur wärmt, so wird die Speise mit Feuer in Berührung gebracht und durch die künstliche, auf eine bestimmte Distanz gehaltene Sonne gestaltet. Wie der Regen die Erde benetzt und

sie nicht vertrocknen lässt, so lässt der Kochende, der einen Braten zubereitet, es regnen, indem er den Braten mit einer Flüssigkeit übergießt. Wie der Schnee sich auf die winterliche Landschaft senkt, so schneidet der Staubzucker aus dem Zuckerstreuer auf die Oberfläche eines Apfelstrudels. „Die ewige Wiederkehr der Jahreszeiten lässt das Wachstum der Pflanzen im Winter stagnieren und erweckt sie im Frühling zu neuem Leben. Der Koch entzieht Früchten oder Fleisch das Wasser, indem er sie der Sonne aussetzt – er lässt altern. Und zu einem späteren Zeitpunkt führt er wieder Wasser zu – er lässt auferstehen.“ Dem Willen des göttlich Kochenden unterstehen Raum und Zeit. Er kann etwas altern oder sich verjüngen lassen. Die getrockneten Pflaumen werden wieder saftig. Das steinhart getrocknete, zerkleinerte Tierfleisch wird wieder kau-, schluck- und essbar. Der Koch hat den Raum in der Hand, indem er Dinge in Form von essbaren Metaphern zusammenführt, die in der Natur nicht vorkommen (zusammenkommen). Es werden vorher getrennte Substanzen und Kategorien zu etwas Neuem synthetisiert. So entsteht aus Olivenöl und Eigelb durch Bewegung und Vermischung ein kreierte Gebilde; es vereint Öl, Eigelb, Salz, Knoblauch zu einem neuen Wesen, das wir Mayonnaise nennen: ein reiner Schöpfungsakt.

Kubelkas *Eat Art* kulminiert in den Grundzügen einer Gastroanthropologie. Ausgangspunkt dieser eigenwilligen Theorie der Menschheitsgeschichte bildet das Marcel Duchamp entlehnte Konzept des „*objet trouvé*“. Das „*objet trouvé*“ in der kulinarischen Lebenspraxis ermöglicht den Gedanken einer *wilden Küche*: einer Essenszubereitung ohne zu „kochen“, einer totalen Versorgung durch Fertignahrung und somit einer Geburt der Menschheit aus dem Geist des Fastfood jenseits von Fastfood. Kubelka macht sich klar, dass für die

17 SENECA: Briefe an Lucilius über Ethik, 95. Brief, Stuttgart 1989.

herkömmliche Anthropologie die Genese der Menschheit mit dem Einsatz von Werkzeugen (Kultur) in der sogenannten Steinzeit einsetzt, während alles Frühere noch in die vorzivilisatorische Wildheit der Menschenvorfahren datiert. Dieser geläufigen Auffassung hält er entgegen, dass Werkzeuge kein Alleinbesitz des sogenannten *genus homo* sind, weil nachweislich auch Tiere Werkzeuge gebrauchen. Vielmehr habe die Kulturgeschichte der Menschheit bereits vor der Steinzeit und der Kultur/Küche eingesetzt. Diese Zeit nennt Kubelka eine „Weidezeit“, in der sich die Menschen noch ohne Werkzeuge weidend bewegten. Sie ernährten sich durch „nourriture trouvée“. Man suchte und fand in dieser Epoche, so seine Spekulation, die von der Natur gefertigten Speisen aufgrund von Erfahrung und Wissen. Es handelte sich dabei um frühe nomadisierende Wesen, also um Vorläufer des heutigen Menschen, die in der Wildnis nicht einfach herumirrten, wie die herkömmliche Anthropologie abschätzig annimmt. Ihr zufolge hätten die Nomaden kein Gebiet, so dass die irrtümliche Vorstellung entsteht, dass die Nomaden wie die Aborigines umherirrten und dadurch überlebten, dass sie irgendwo und irgendwann irgendetwas zu essen fanden. Dem halten Kubelkas gastrosophische Mutmaßungen zu den Anfangsgründen der Menschheit entgegen, dass die frühen Menschen ihre großen Gebiete bestens kannten und diese ihnen auch gehörten. Sie wussten sowohl, was in ihrem Gebiet vorging, als auch, wo und wann es die fürs Überleben notwendigen Quellen gab. Das essthetische Nomadisieren an sich ist Teil der „Speisenzubereitung“, ist eine Art Kochprozess: Der wilde Gourmet sucht solche Orte auf, von denen er weiß, dass er dort verzehrfertige Leckereien findet. Im fundamentalen Unterschied zu später übten sie eine bewusste Tätigkeit der geschmacklichen Komposition ihrer Speisen aus, ohne dafür zu ko-

chen. Dennoch arbeiteten die frühen Fastfood-Homonoiden mit den Elementen wie heutige Köche. „Wenn diese heute mit Wasser, Feuer, Luft und Materie zur Speisenzubereitung umgehen, so eignete man sich während der Weidezeit die Naturereignisse so an, um zu finden, was man zum Speisen benötigte.“ Die frühen Menschen wussten also Bescheid über den Lauf der Natur, den Wechsel der Regen- und Trockenzeit, der Reife und Saisonalität der Genüsse. Sie hatten ein kenntnisreiches Wissen über alle Details. Über jede Pflanze und jedes Tier, über jedes Gewässer und jahreszeitliche Spezifika. „Sie waren in der Lage, ihre Nahrung im Fertizustand vorzufinden. Dieser Zustand wird in der Bibel mit dem Begriff des Paradieses beschrieben. Das Heimweh nach der Weidezeit existiert noch immer.“ Mit diesem immer noch existierenden Heimweh nach einem paradiesischen Zustand eines Ernährteins ohne Küchenarbeit und Kochkunst spielt Kubelka auf die „wilden“ Fastfood-Praktiken unserer Tage an, mittels derer sich die Menschen wieder dieser unvordenklichen Vorgeschichte ihrer Kultur anzunähern scheinen – dies freilich mit dem unwiederbringlichen Unterschied, dass die üppige Vielfalt von Fertignahrungsmitteln weder von allen umsonst abgeweidet werden kann noch ihre Qualität die ursprüngliche Frische und Vollwertigkeit von damals hat. So entwirft Kubelkas Gastroarchäologie zwar den faszinierenden Gedanken einer menschenwürdigen Zukunft einer Fastfood-Esskultur. Doch zugleich bereitet seine Kochkunst die Menschen auf die entgegengesetzte Entwicklung vor: der Zukunft einer essthetischen Menschheit, die gerade nicht von der Abschaffung der Küche und vom Ende der kulinarischen Selbsttätigkeit lebt, sondern der Entdeckung des Essensmachens als einer weltbildenden Lebenskunst – eine „angewandte Philosophie, eine in die Praxis umgesetzte Welterkenntnis.“

Während Peter Kubelka seine Essthetik aufgrund seiner Professur für das Kochen als Kunstgattung innerhalb der Kunsthochschule praktizierte und andere Eat Art-Aktivistinnen wie Daniel Spoerri oder Gordon Matta-Clark außerhalb des institutionellen Kunstbetriebs eigene Koch-Kunsträume aufbauten, entwickelt Dieter Froelich, der bei Peter Kubelka das Kunstkochen studierte, die Eat Art in der konzeptuellen Form eines mobilen Speiselokals weiter. Einem barocken Wanderkoch gleich, betreibt Froelich seit 2003 eine temporäre Künstlerküche.¹⁸ Seine „Restauration a. a. O.“ hat weder eine feststehende Lokalisation noch geregelte Öffnungszeiten; Ort und Zeit der Restauration werden jeweils rechtzeitig vor dem Ereignis in der Tagespresse, per Newsletter und auf der Website bekannt gegeben.¹⁹ Im konzeptuellen Unterschied zu Kubelka gewinnt bei Froelich ein avantgardistischer Aspekt der Eat Art an konzeptueller Bedeutung: nämlich die Verortung der Koch-Kunst *im Leben*. Die essthetische Praxis der „Restauration a. a. O.“ ist eine interventionistische Kunst, die das (Koch-)Kunstgeschehen aus dem institutionellen Kontext befreit. (Was freilich nicht ausschließt, dass sie zeitweise auch wieder in den Kunstraum einwandert.) So kann mit dem französischen Philosophen Gilles Deleuze gesagt werden, die mobile Küchenkunst *detrterritorialisiert* die Kunst des Kochens, indem sie das Essenmachen und den Essensgenuss von der häuslichen Privatsphäre in den öffentlichen Raum transferiert und auf diese Praxis gesellschaftlich aufmerksam macht, indem sie an jedem erdenklichen Ort – einem leer stehenden Ladenlokal, einer Werkstatt, einer Galerie, einem Museum oder ähnlichen Lokalitäten – (re-)territorialisiert wird.²⁰

Konzeptuell steht Froelichs mobile Küche für eine Art Anti-Koch-Kunst ein, die den Ästhetizismus der konventionellen Kochkunst untergräbt. Geniekreationen aus bizarren

Kombinationen und Zutaten oder extravaganten Spezialitäten und inszenierten Augenweiden einer repräsentativen Kochhochkultur wird die unkomplizierte Schönheit einer regionalen Volksküche entgegengesetzt. Die Gäste und Teilnehmer der „Restauration a. a. O.“ müssen dementsprechend auf alle Arten von Erlebnisgastronomie, auf Arrangements, Potpourris, Carpaccios, Variationen von ... und an ..., überpuderte Dessertteller, marinierte Amuse Gueules, gut gemeinte Tischdekorationen, Hintergrundmusik und spaßiges Begleitprogramm verzichten. „Die Kochkunst“, so erläutert Froelich, „wird nicht in einer ‚falsch verstandenen Kreativität‘ im Zubereiten oder Erfinden von Speisen gesucht. Der in der Gastronomie verbreitete Hang zur angestregten Selbstverwirklichung und Originalität ist überflüssig.“ Stattdessen übt sich Froelich lieber im Ungekünstelten einer alltagsweltlichen Kulinarik. „Ein Blumenkohlparfait unter der Kaviarhaube mit sautiertem Rochenflügel ist ein anderer Weltentwurf als sauer gekochte Schweinswurst.“ Trotz, oder gerade wegen der anti-ästhetizistischen Programmatik einer Hausmannskost richtet sich seine Eat Art an Gäste, die sich auch auf ungewohnte Speisen einlassen wollen. Freilich entpuppt sich das Ungewöhnliche, das Froelichs Kunst auftischt, nicht als die Variante einer Effekt erheischenden Küchenexotik.²¹ Denn seine Wanderküche erzeugt die essthetische Erfahrung des Fremden durch die Wiederaneignung des entfremdeten Eigenen: Den Gästen werden kulinarische Erkundungen der Regionen und die „site-specificity“ der jeweiligen lokalen Gegebenheiten der landwirtschaftlichen Erzeugung und regionalen Biodiversität nahegebracht.

Indem Froelichs mobile Kücheninstallation ausschließlich Geschirr verwendet, das aus weiß glasiertem Porzellan ist, setzt sie bewusst den konventionellen „White-Cube-Purismus“ inszenatorisch ein. Aber an-

18 ELGER, Dietmar: Dieter Froelich, Hannover 2005.

19 Die „Restauration a. a. O.“ ist ein Kochprojekt von Dieter Froelich unter Mitarbeit von Vera Burmester und Maja Langreder; siehe www.restauration-a-a-o.de.

20 Ich knüpfe hier an frühere Überlegungen an, die im September 2005 anlässlich der Ausstellung „Restauration a. a. O. – Dieter Froelich“ in Hannover vorgetragen wurden; siehe: LEMKE, Harald: Kochen als Kunst. Zur Philosophie der kulinarischen Praxis, zugänglich unter www.haraldlemke.de/texte/index.htm.

21 HELDKE, Lisa: Exotic Appetites. Ruminations of a Food Adventurer, New York 2003.

ders als beispielsweise die Kochgeschirr-Kunst von Lingner und Ohno, bei der die Teller mit kunstphilosophischen Sentenzen und Fragen beschriftet sind²², geht es Froelich mit seinem Geschirr-Arrangement nicht um plakative „Denkmal!-Kunst“, sondern um eine phänomenologische Reduktion der Aufmerksamkeit auf die Wahrnehmung des Inhalts (des präsentierten Essens). Diese formal-ästhetische Strategie des Arrangements wird noch unterstützt durch die Tatsache, dass jedes Geschirrelement mit dem Schriftzug „Restauration a. a. O.“ signiert ist und es so als einen äußeren Bestandteil des Kunstwerks markiert. Freilich operiert auch die „Restauration a. a. O.“ mit partizipatorisch fragwürdigen Elementen, die die pädagogisch motivierten Spiel- und Mitmach-Aktionen der 70er Jahre wiederbelebt, wenn die Teilnehmer und ortsansässigen Gäste aufgefordert werden, selbst Rezepte für einfache, ihnen vertraute Speisen mitzubringen. Erst recht kehrt Froelich den „niedrigschwelligen“, didaktischen Charakter seiner Kunst hervor, wenn die Ankündigungen zu den Veranstaltungen den Hinweis beinhalten, dass zur Teilnahme weiter „keine speziellen Kenntnisse erforderlich“ seien.

Im konzeptuellen Unterschied zu seinem Lehrer Kubelka gewinnt bei Froelich ein zentraler Aspekt einer „Kunst des Essens“ an programmatischer Bedeutung: Das Essenmachen wird als Performance und der Essensgenuss als *soziales und konviviales Happening* in Szene gesetzt. Stärker noch als bei Froelich kommt diese gastrosophische Dimension allerdings bei Rirkrit Tiravanija, einem weiteren Repräsentanten der Eat Art, dem wir uns nun zuwenden, zum Einsatz. Auch in der Kunst des 1961 geborenen thailändischen Künstlers Tiravanija spielt das Essen und seine Zubereitung eine zentrale Rolle.²³ Weltweit bekannt gemacht haben ihn seine Koch-Performances und seine Thai-Currys, mit denen er bei verschiede-

nen Ausstellungsgelegenheiten das Kunstpublikum verköstigt.

Das mehrwöchige Kochprojekt, das Tiravanija während seiner Gastprofessur an der Städelschule in Frankfurt (2001–2002) – seinerseits in Anlehnung an und Fortsetzung von Peter Kubelkas Koch-Kunst – veranstaltete, bestand unter anderem in einem „cooking battle“: Ein Koch-Wettbewerb, dessen Sinn allerdings weder darin bestand, dass die Beteiligten besonders originelle Kochkunstwerke kreieren sollten, noch darin, dass es Sieger und Verlierer geben würde. Absicht des Projekts war es, allgemeine Aufmerksamkeit auf eine Kunst zu lenken, der über Jahrhunderte die Ehre verwehrt wurde, in den Olymp der „schönen Künste“ aufgenommen zu werden. Indem Künstlerfreunde, Hochschulangehörige oder irgendwelche Bekannte aufgefordert waren, in der Kunst des Kochens wettzustreiten, gewann die kulinarische Alltagsästhetik als Maßstab und Ausdruck der persönlichen Lebenskunst normative Kraft. Tiravanijas Eat Art stellt der Kochkunst der Haute Cuisine die kulinarische Praxis als Lebenskunst gegenüber. Auf diese Weise setzt er die von Joseph Beuys propagierte Ethik einer einfachen Alltagsküche fort: Die Kunst des Kochens verlangt keine exaltierte Feinschmeckerei unter Einsatz exquisiter Zutaten, sie besteht vielmehr im Idealismus des Selbstmachens und der unaufwändigen Kreativität eines guten Geschmacks. In den Worten des Künstlers: „You just work with what you have and it's really just the spirit of it and the way it's done that comes through. So it's more than just tasting good“.²⁴

Anders als die ortlos nomadisierende Garküche von Dieter Froelich „stellt“ Tiravanija seine Koch-Kunstpraxis bewusst in den Institutionen des internationalen Kunstbetriebs „aus“ und verzichtet nicht auf diese zeit-räumliche und situative Umrahmung seiner Performance. So *zeigt*

22 LINGER, M./OHNO, M.: Pruszkower Rhizom, 1993, 54-teiliges Geschirrservice (Jan van Eyck Akademie, Maastricht 1993); vgl. Kunstforum International Bd. 160, 2002, 187.

23 Selbstverständlich wäre hier auch Matthew Ngui zu nennen, der sich beispielsweise auf der Documenta X als Künstlerkoch präsentierte und mit asiatischen Gerichten für einen echten Kunstgenuss sorgte.

24 Tiravanija, zitiert in: TRIPPI, Laura: Untitled Artists' Projects by Janine Antoni, Ben Kinnmont, Rirkrit Tiravanija. In: Scapp, Ron/Seitz, Brian (Eds.): Eating Culture, New York 1998, 158.

die öffentlich gemachte Präsenz und Tätigkeit des Essenmachens die konkrete Möglichkeit einer alltagspraktischen Verbindung von Leben und Kunst in Form einer kulinarischen oder gastrosophischen *Lebens-Kunst*, zu der jeder fähig ist, wenn er oder sie nur will. Tiravanija erläutert dazu: „If you make life into art, then what would be more meaningful is just to have our life rather than to force it into something. So it's not just serving food. Food is a kind of the frame and what happens within that frame is something else. It is an activity that is, on the one hand, quite a rupture to see food being served in a gallery, but on the other hand it is an activity that everyone does, it's something everyone can enter into after that initial point.“²⁵ Daher ist es nur konsequent, wenn auch Tiravanija, wie bereits seine eat-artistischen Vorläufer Marinetti und Spoerri, zur Öffentlichmachung und kulturellen Nobilisierung des Kochens als einer (lebens-)künstlerischen Aktivität ein temporäres Speiselokal ins Leben rief. Dieses „Restaurant“ veranstaltete Tiravanija zusammen mit Tobias Rehberger und Olafur Eliason im Arsenal während der Biennale in Venedig 2001. „Der Künstler als Gestalter und Betreiber von Restaurants“, kommentiert die Ausstellungsmacherin Elisabeth Hartung diese eat-artistische Künstlerbewegung, „ist nicht mehr müde belächelter Dekorateur, sondern Trendsetter.“²⁶

Neben der Installation eines Restaurants als Koch-Kunstraum tauchen bei Tiravanija auch andere Ausdrucksformen der Eat Art Tradition auf. Beispielsweise werden die so genannten „Fallenbilder“ von Daniel Spoerri variiert: Anlässlich der Ausstellung „fast nichts / almost invisible“, die im Sommer 1996 im ehemaligen Umspannwerk in Singen stattfand, blieb nach dem Eröffnungabend die temporäre Küche mit Kochplatte, Töpfen und den Resten des gemeinsamen Stehimbisses (Teller, Bestecke usw.) stehen, wie sie verlassen wurde.

Für die Dauer der Ausstellung ließ Tiravanija sie stehen. Während Daniel Spoerri ursprünglich die Fixierung von Tischresten und beendeten Tafelfreuden mit der Idee verband, eine zufällige Situation und einen flüchtigen Moment im Lebensfluss zu verewigen, stellt Tiravanija die zurückgelassene und abgeessene Tafel aus, um eine narrative Spur des vergangenen konvivialen Aktes sichtbar zu machen. „Keep on cooking!“ (Tiravanija) steht als Erinnerungsbild für das Primat der Praxis.

Auch die eat-artistischen Spektakel der Bankett-Festmahle, die schon Marinetti und Spoerri als stilisierte Gesamt(ess)kunstwerke veranstalteten, werden von Tiravanija eingesetzt. Zur Eröffnung der Ausstellung „In the Middle of the Night“ in der Kunsthalle Bielefeld von September bis November 2005 kocht Tiravanija, unterstützt von Assistenten, für achthundert Personen eine mild gewürzte thailändische Suppe. Indessen verfolgt er mit dieser Event-Gastronomie nicht die konzeptuelle Idee, den Beteiligten eine bestimmte soziale, politische etc. Thematik in den Mund zu legen, wie beispielsweise Spoerri mit seinem Reich-Arm-Essen. Tiravanija beabsichtigt mit dem Arrangement der Esssituationen nichts weiter als die Ermöglichung einer rein essthetischen Erfahrung – dem Essen als einer echten Lebens-Kunst und kulturellen Praxis. So soll Aufmerksamkeit und Sinnfälligkeit auf die ebenso triviale wie trivialisierte Tatsache gelenkt werden, dass Essen und Kochen zu den wesentlichen Aktivitäten gehören, in denen sich unsere kulturelle Identität widerspiegelt und bildet.

Dass sich insbesondere in der Art und Weise der Essenzubereitung und der Gerichte die Lebensweise der Menschen und die Eigentümlichkeit ihrer Kultur manifestiert und reproduziert, zeigt Tiravanija, indem er als Thailänder typische Speisen der thailändischen Esskultur präsentiert. Seine Thai-Currys sind zu ähnlichen Markenzeichen seiner Eat Art geworden wie die „Camp-

25 Ebd.

26 HARTUNG, Elisabeth: Einleitung. In: Hartung, Elisabeth: Daniel Spoerri presents Eat-art, Nürnberg 2001.

bell's Soup“ für Warhols „Pop Art“. Allerdings umgeht Tiravanijas Gastrosophie die Problematik eines konzeptionellen Traditionalismus, der die Kulturen zu einer unveränderlichen Identität naturalisiert und exotisiert, indem sie die tatsächliche *Konstruiertheit* der esskulturellen Identitäten bewusst hervorhebt. Für eine Ausstellung in München (1997) tischt Rirkrit Tiravanija den Besuchern und Gästen deutsche Schupfnudeln auf. Auch anlässlich der Ausstellung „Back Stage“ des Hamburger Kunstvereins im Jahre 1993 kocht er eine „ganz einfache deutsche Suppe“, um die kulturelle Integration von Immigranten über Essenspraktiken zu reflektieren. „It was a key, this idea of being a foreigner and that making a good German soup would make you a good citizen or a good immigrant. It's like, you can be German.“²⁷ Tiravanijas freiwillige Assimilation der deutschen Esskultur veranschaulicht so einerseits die Fragwürdigkeit einer Integration qua Negation des Fremden; andererseits zeigt das internationale Interesse an seiner Thai-Küche, dass gerade die wohlgefällige Exotik einer fremdländischen Kochkunst und Esskultur für eine gewisse Völkerverständigung und interkulturelle Begegnung beziehungsweise für eine globale Hybridisierung und weltbürgerliche Vermischung der Identitäten sorgt. Die Tatsache, dass ein „Fremder“ eine „deutsche Suppe“ oder Schupfnudeln zu kochen versteht, demonstriert sowohl die individuelle Machbarkeit eines identitären Kosmopolitismus, den viele und immer mehr Menschen an zahllosen Orten der Welt tagtäglich einüben und leben, als auch die reale Interkulturalität der eigenen Existenz: Rirkrit Tiravanija wurde im argentinischen Buenos Aires geboren, wuchs in Kanada und Thailand auf, studierte im kanadischen Banff und Toronto sowie in den US-amerikanischen Städten Chicago und New York, wo er heute ebenso lebt wie zeitweise in Berlin und der nordthailändischen Stadt Chiang

Mai – ein exemplarischer Weltbürger und Repräsentant einer globalisierten Menschheit, deren kulturelle Identität im Allgemeinen und deren esskulturelle Identität im Besonderen längst nicht mehr in nationalen Kategorien zu fassen ist, sondern ein interkulturelles Konstrukt darstellt.

Als interkultureller Gastrosoph tritt Tiravanija beispielsweise in Japan auf, wo er 2002 für eine Ausstellung in der Tokyo Opera City Art Gallery zwei Spezifika der Esskultur Japans reflektiert. Die Installation zeigt eine große Essenstafel, auf der verschiedene Tellergerichte und Leckereien serviert sind. Indessen handelt es sich bei diesen Speisen um Plastiken im eigentlichen Sinne: nämlich um Plastikimitate. In Japan soll bekanntlich mithilfe solcher künstlichen Speisebauwerke, die üblicherweise in Vitrinen vor Restaurants stehen, der Appetit der Gäste und Passanten angeregt werden. Neben diesem Spezifikum der japanischen Essthetik, bei dem der visuelle Eindruck größere Bedeutung hat als der reale Geschmack, thematisiert Tiravanija einen weiteren zentralen Aspekt des japanischen „Wegs des Essens“.²⁸ Dafür ließ er an der Decke einer Wand des Ausstellungsraums einen Monitor anbringen, auf dem ein Video läuft, das einen Koch bei seiner Arbeit zeigt. Indessen aber produziert dieser kein echtes Essen, sondern seinerseits Plastiken, und zwar Thai-Curry-Plastiken. Ähnlich wie bereits das künstliche Essen der Plastikimitate virtualisieren die zahllosen japanischen Koch-Sendungen die kulinarische Erfahrung zu einem visuellen Eindruck, einem schönen Schein ohne Geschmack.²⁹ Tiravanijas kritische Intervention, die in diesem Fall – und im deutlichen Kontrast zu seinen anderen eat-artistischen Aktionen – jeden realen Genuss ausschloss, lässt eine Erkenntnis aufscheinen, die eine grundlegende Ambivalenz der japanischen Esskultur erfassbar macht: In dem Land, welches sein kulturelles Selbstverständnis wie kaum

27 Tiravanija, zitiert in: TRIPPI, Laura: *Untitled Artists' Projects* by Janine Antoni, Ben Kimmont, Rirkrit Tiravanija. In: Scapp, Ron / Seitz, Brian (Eds.): *Eating Culture*, New York 1998, 156.

28 In Anlehnung und Abgrenzung zum bekannten japanischen Tee-Weg (chado) ließe sich auch die gastrosophische Idee eines japanischen Weges des Essens (ryōrido) fassen; siehe dazu: LEMKE, Harald: *Vom wahren Geschmack des Zen. Zum japanischen Weg des Essens*. In: *Polylog, Forum für interkulturelle Philosophie* Nr. 16, 2006.

29 Das interkulturell erfolgreiche Format von TV-Kochsendungen kann insbesondere auf die japanische Kult-Sendung „ryōri no tetsujin“ zurückverfolgt werden; vgl. BESTOR, Theodore C.: *Tsukiji. The Fish Market at the Center of the World*, London 2004, 134.

ein anderes über eine Ästhetik des Essens konstruiert, mutiert die Kunst des Kochens und des Essens zu der stilisierten Perfektion einer bloß augenscheinlichen Schönheit und einer total manipulierten Künstlichkeit des Geschmacks. Freilich blendet Tiravanijas gastrosophische Feldforschung in Japan einen entscheidenden Aspekt der Kunst des Essens aus: nämlich das gemeinsame Essen, die Mahlgemeinschaft, die in seinen anderen Projekten eine wesentliche Rolle spielt.

Ähnlich wie Dieter Froelichs „Restauration a. a. O.“ veranstaltet Tiravanija seine Koch-Kunst nicht bloß um ihrer selbst willen. Zwar soll durch die künstlerische Auseinandersetzung mit der Zubereitung von Essen diese Tätigkeit eine gesellschaftliche Aufwertung erfahren; aber letztlich ist der gemeinsame Genuss des Gekochten das Ziel und der Endzweck einer Kunst des Essens. Daher dienen Tiravanijas Koch-Aktionen allenthalben der Vorbereitung für das situationistische Arrangement von Tafelgemeinschaften, in denen die Besucher der sozialen Dimension der gastrosophischen Lebens-Kunst teilhaftig werden. Doch trotz der Tatsache, dass Tiravanija vor allem durch seine eat-artistischen Happenings bekannt geworden ist, ist das Essen nur eine exemplarische Lebenssituation unter anderen. Ein großer Teil seiner Projekte setzt situationistische Arrangements in Szene, die andere Lebenspraxen betreffen. So werden neben dem Essen insbesondere das Wohnen, das Schlafen, das Reisen und das kommunikative Handeln einbezogen. Auch diese offenen „Werke“ verzichten auf fertige Resultate und vorgegebene Sinndeutungen, wie sie herkömmliche Kunstwerke bieten. Tiravanija agiert als Initiator von Erfahrungen (oder genauer: von „Einleibungen“) elementarer Lebenssituationen, deren Sinn erst durch die Betätigung der Ausstellungsbesucher erfüllt wird. Der Kunsttheoretiker Alexandre Melo merkt zu Recht an: „Die Autozentrierung [der künst-

lerischen Aktivität] weicht einer vollkommenen Öffnung, und was ein Individualvorgang sein könnte, wird zu einer gemeinsamen Aktivität. (...) Tiravanijas Werk ist eines der seltenen Beispiele für ein Vorgehen, das tatsächlich die Schranken des kleinen Publikums der Kunstkreise durchbricht und mit dem Publikum im allgemeinen sowie mit jedem einzelnen Besucher im besonderen interagiert.“³⁰ Vor diesem Hintergrund sind das Essen und die Vergemeinschaftung beim Essen paradigmatische Lebenssituationen, die Tiravanijas Eat Art einfängt und aktiviert. Das Paradigmatische daran hängt nicht nur mit dem Sachverhalt zusammen, dass jeder Mensch essen muss und also fortwährend mit der Situation konfrontiert wird, was und wie er isst; darüber hinaus ermöglicht die Mahlsituation auch eine zwischenmenschliche Begegnung. Tiravanija erklärt dazu: „So this occurs, people sit down with people they’ve never met and actually it’s kind of more intimate. They have a discussion and develop a real relationship out of that experience. That was the sense of it, trying to make a situation that is – obviously not normal, but it could be quite simple. It wasn’t anything different than what you would do anyway.“³¹

Anders als in der Beuys’schen Kunst des Essens demonstriert Tiravanija jedoch nicht die alltagsweltliche *Konkretion* der konvivialen Gemeinschaftserfahrung im familiären oder Freundeskreis. Stattdessen interessiert ihn primär die *formale Struktur* der Mahlgemeinschaft, ihr partizipatives Wesen und ihre Vollzugsform als „social pudding“, worauf das gleichnamige Projekt in der Galerie für Zeitgenössische Kunst in Leipzig (2003) mit seinem Titel anspielt.³² Der Pudding verbindet die Besucher und Gäste zu einer Genuss- und Urteilsgemeinschaft: Man löffelt den kostenlosen Pudding und beginnt automatisch über ästhetische Geschmacksfragen zu reflektieren. Der Pudding als Synekdoche des Ge-

30 MELO, Alexandre: Rate mal, wer zum Essen kommt, Parkett 44, 1995, 99 f.

31 Tiravanija, zitiert in: TRIPPI, Laura: Untitled Artists’ Projects by Janine Antoni, Ben Kinmont, Rirkrit Tiravanija. In: Scapp, Ron/Seitz, Brian (Eds.): Eating Culture, New York 1998.

32 „Social pudding“ wurde realisiert in Zusammenarbeit mit dem dänischen Künstler-Trio Superflex.

meinschaftsmahls funktioniert so als Nährstoff – eben als „social pudding“ – einer freien Verbindung und konvivialen Vergesellschaftung der Anwesenden. Besucher, die gewohnt sind, distanziert schlendernd zu schauen, werden in die unerwartete und ergebnisoffene Situation einer gemeinschaftsstiftenden Erfahrung versetzt. Diesbezüglich ist von Bedeutung, dass die veranstalteten Gastmahle *Tischgespräche* in Gang setzen (sollen). Ohne freilich an seinen großen geistigen Vorgänger, den Philosophen Immanuel Kant, zu denken, der die Humanität des Tischgesprächs als das höchste Gut praktischer Vernunft lobpreiste, weil sich darin kulinarischer Genuss und sinnliches Wohlleben mit geistigem Austausch und der Belebung der Erkenntniskräfte vermähle, erklärt Tiravanija im Kantschen Sinne: „Das Essen ist ganz gewöhnlich, aber was sich gesprächsweise ergibt, das soll künstlerisch und geistvoll sein.“³³

Darüber hinaus beinhaltet „social pudding“ die Möglichkeit, dass jeder kulinarisch selbst aktiv wird und eigenen „Pudding“ produziert, um das didaktische Mitmachkonzept dieses Arrangements ebenso zu erfüllen wie gleichzeitig dessen Notwendigkeit zu widerlegen. Auf diese Weise werden die künstlichen (kunstmäßigen) Grenzen zwischen Betrachter und Teilnehmer aufgehoben, insofern der Ausstellungsbesucher zum konstitutiven Faktor einer lebenskünstlerischen Aktivität wird. Jedoch findet diese Aktivität zeitlich wie räumlich bloß innerhalb des institutionellen Kontextes des Kunstsystems (in Ausstellungsräumen von Museen oder Galerien) statt. Insofern bleibt das avantgardistische Konzept einer Verbindung von Kunst und Leben in einer besseren Praxis bei Tiravanija zuletzt doch künstlich (kunstmäßig). Aber im Kontext einer gastrosophischen Ästhetik, welche die thematische und konzeptuelle Auseinandersetzung der zeitgenössischen Kunst mit Essen in den Blick nimmt, bleibt

festzuhalten: Nicht weniger als von Künstlern wie Joseph Beuys und Daniel Spoerri sind auch von den hier diskutierten Repräsentanten der Eat Art-Bewegung wie namentlich Peter Kubelka, Dieter Froelich und Rirkrit Tiravanija wesentliche Impulse, insbesondere für jene neue Lust am Kochen ausgegangen, welche heute erfolgreich im popkulturellen Format unter dem TV-Label „Jamie Oliver“ oder „Tim Mälzer“ vermarktet werden.³⁴

Im Gegensatz zu dieser „Pop Eat Art“ ist abschließend auf Aktivitäten von Rirkrit Tiravanija einzugehen, welche die Beuys'sche Erweiterung der Koch-Kunst auf die „Landbau-Kunst“ als wesentlichen Bestandteil des Nahrungsgeschehens fortsetzen und sich in die zeitgenössischen Projekte der erwähnten Landwirtschaftskunst einreihen. So initiierte er 1998 im thailändischen Chiang Mai ein kommunales Kunstprojekt unter dem Titel „The Land“, bei dem ein vormals brachliegendes Stück Ackerland durch Reisanbau rekultiviert wird. Die Kunst des Landbaus richtet sich nach ökologischen Kriterien der Nachhaltigkeit und der Philosophie einer natürlichen Agrikultur. In Kooperation mit Ortsansässigen und thailändischen Studenten einerseits und internationalen Künstlerkollegen von Tiravanija andererseits entstand im Laufe der Jahre mit der landwirtschaftlichen Nutzung „des Landes“ eine Infrastruktur, die aus diesem Stück Natur einen „offenen Lebensraum“ entstehen ließ, in dem „bestimmte Absichten in Bezug auf Gemeinschaft, Diskussionen und Experimente in anderen Feldern des Denkens“ realisiert werden können.³⁵ Dafür entwickelte die Künstlergruppe Superflex die „Installation Biogas“, eine Anlage zur regenerativen Stromerzeugung aus Dung und Biomasse. Tobias Rehberger entwarf einen entsprechenden Kochherd und eine ebenfalls mit Gas betriebene Lichtquelle. Tiravanija beteiligte sich am Bau und an der Inbetriebnahme

33 Tiravanija, zitiert in: Alles im Wok. Konzeptkoch Rirkrit Tiravanija, Kunstzeitung Nr. 59, 2001.

34 Von dem englischen Star-TV-Koch Jamie Oliver liegen mittlerweile zahlreiche Kochbücher vor wie „Genial kochen mit Jamie Oliver“, „Das Essen ist fertig. Die besten Rezepte für jeden Tag“, „Kochen für Freunde“, „Jamie Oliver – The naked Chef. Die neue Kochlust“ u. a.; von dem deutschen Pendant, Tim Mälzer, sind auf dem Markt: „Born to Cook“, „Born to Cook II“, „Tim Mälzer – Der Küchenbulle“ u. a.

35 www.thelandfoundation.org/?About_the_land.

einer Küche. Weitere Künstler entwarfen und errichteten Toiletten, Waschmöglichkeiten und eine Versammlungshalle bzw. einen Arbeitsraum. Darüber hinaus entstanden auch kleine, zum Teil mehrstöckige Hütten. Alle diese Einrichtungen wie „Das Land“ insgesamt stehen jedem offen und sind kein Privateigentum. Zentriert um die Küche, als der Sonne dieses kleinen Universums, hält Tiravanijas Projekt „The Land“ den utopischen Traum von einer zukünftigen Welt wach, in der die Menschheit eine Lebenskunst kultiviert, die neben der (Subsistenz-)Arbeit das Wohnen, das Diskutieren, das Genießen und das Kunstmachen oder Nichtstun als Universalien einer Ästhetik der Existenz praktizieren. Oder, um an glückliche Verhältnisse zu erinnern, die schon Karl Marx vorschwebten und die vielleicht darin bestehen, dass wir die Freiheit hätten, „morgens zu jagen, nachmittags zu fischen, abends Viehzucht zu treiben, nach dem Essen zu kritisieren.“³⁶

Dr. habil. Harald LEMKE, nach dem Studium der Philosophie und Geschichte an den Universitäten Konstanz, Hamburg und Berkeley Teilnahme an dem postgraduierten Programm der Jan van Eyck Akademie für Kunst, Theorie und Design in Maastricht; 1999 Promotion in Philosophie zum Thema „Ethik des Freundseins. Zur Philosophie eines guten Soziallebens.“ 2004–2006 Forschungsaufenthalt an der Universität Kyoto als Stipendiat der Alexander von Humboldt-Stiftung und der Japan Society for the Promotion of Science (JSPS). Im Oktober 2006 habilitierte er sich an der Universität Lüneburg mit der Schrift „Philosophen essen“, die 2007 im Akademie-Verlag Berlin erscheint. Arbeitsschwerpunkte: praktische Philosophie, Ethik des guten Lebens, Ästhetik und Theorie der Kunst, Sozialphilosophie und Kulturtheorie, Interkulturalität, Antike Philosophie, Umweltethik und Naturphilosophie. Derzeit ist er als Privatdozent an der Universität Lüneburg und Universität Hamburg tätig.

36 MARX, Karl/ENGELS, Friedrich: Die deutsche Ideologie, MEW 3 (1845–1846), Berlin 1969, 33.

Der unpolitische Verbraucher: Eine Spurensuche

AXEL PHILIPPS

Der Verbraucher wird immer mehr als politischer Akteur, der kritisch und selektiv handelt, wahrgenommen. Eine solche Sichtweise ist aber problematisch, da sie eine Trennung in politische und unpolitische Verbraucher impliziert. Negativ gewendet ist Letzterer dann vor allem passiv und unreflektiert. Entgegen dem Eindruck, dass allein der politisch motivierte Konsument hinter den modernen Formen des Konsumboykotts steht, möchte der Artikel auf eine allgegenwärtige Widerständigkeit in der Konsumgesellschaft verweisen.

In Fragen des Verbraucherschutzes werden die Konsumenten und Verbraucherbewegungen zunehmend bedeutender. Sie gelten nicht mehr nur als marktmanipuliert oder bedürfnisorientiert, sondern man nimmt auch ihren aktiven politischen Einfluss in Aushandlungsprozessen im Lebensmittelbereich wahr. Spätestens mit Verbraucherboykotts als Reaktion auf verschiedenartige Krisen – wie BSE oder die Versenkung der Brent Spar – sind ihre Wirkungen bekannt und finden eine erhöhte Beachtung in der Forschung.¹

Bei aller gewachsener Aufmerksamkeit für den Konsumenten ist festzustellen, dass sich die wissenschaftlichen Auseinandersetzungen allein auf den *politischen Verbraucher*² bzw. auf die sich formierenden Verbraucherorganisationen und -bewegungen beschränken. Damit entsteht der Eindruck, dass zwischen dem reflektierten und selektiv konsumierenden Verbraucher und einer apathischen, dumpfen Masse zu unterscheiden ist. Die Dichotomie löst sich aber auf, wenn man die subversiven und direkten Aktionen der Verbraucher seit Entstehung der freien Märkte mitberücksichtigt. Im Wandel der Verbraucherwiderständigkeiten spiegeln sich nicht nur die veränderten gesellschaftlichen Verhältnisse, sondern es lassen sich ebenso neu entstehende alltägliche Formen des Ausweichens und der Zurückweisung auffinden. Der fol-

gende Artikel möchte diese Veränderungen skizzieren, um auf die Potenziale des unpolitischen Verbrauchers hinzuweisen.

Nahrungsmangel und Hungerrevolten

Im historischen Rückblick lassen sich verschiedene Formen von Hungerrevolten und Kornunruhen im Zusammenhang mit den europäischen Ernährungskrisen des Mittelalters und der frühen Neuzeit identifizieren. Dazu gehören Aktionen der armen Bevölkerung, wie das Verhindern der Nahrungsmittelausfuhr aus Anbaugebieten oder Preisfestsetzungen als Reaktionen auf steigende Kosten für Lebensmittel in Notzeiten.³ Letztere kamen parallel zur Entwicklung des kapitalistischen Marktes mit dem Neuaufkommen von Zwischenhändlern und variablen Preisen auf.

Folgt man Edward P. Thompson⁴, dann waren solche Fixierungen des Preises zumeist disziplinierte Aktionen. Er hatte sich dazu die englischen Verhältnisse des 18. Jahrhunderts angeschaut und das Vorgehen der armen Bürger analysiert. In seinen Schilderungen veräußerte die aufgebrachte Bevölkerung demnach das beschlagnahmte Korn zu einem (aus ihrer Sicht) moralisch vertretbaren Preis an Bedürftige und zahlte die eingenommene Summe an die Besitzer aus. Diebstähle oder Gewalt waren eher

1 LAMLA, Jörn: Unterschätzte Verbrauchermacht, *Forschungsjournal Neue Soziale Bewegungen* 18, 4, 2005, 2–6; LÖFSTEDT, Ragnar / SJÖSTEDT, Gunnar: Transboundary Environmental Risk Management in the New Millennium: Lessons for Theory and Practice. In: Linneroth-Bayer, J. u. a. (Eds.): *Transboundary Risk Management*, London u. a. 2001, 305–323.

2 STOLLE, Dietlind / MICHELETTI, Michele: Warum werden Käufer zu „politischen Verbrauchern“? *Forschungsjournal Neue Soziale Bewegungen* 18, 4, 2005, 41–52.

3 BOHNSTEDT, John: Moralische Ökonomie und historischer Kontext. In: Gailus, Manfred / Volkmann, Heinrich (Hg.): *Der Kampf um das tägliche Brot*, Opladen 1994, 27–51.

4 THOMPSON, Edward P.: *Plebeische Kultur und moralische Ökonomie*. In: Thompson, Edward P.: *Plebeische Kultur und moralische Ökonomie*, Frankfurt a. M. / Berlin / Wien 1980, 67–130.

die Ausnahme. So etwas kam nur dann vor, wenn sich die Müller oder Bäcker den Forderungen nach Preisfestsetzungen in Zeiten der Knappheit widersetzen.

Den disziplinierten Charakter der Unruhen führt Thompson auf eine tief empfundene Überzeugung unter den Schwachen zurück: die *moralische Ökonomie der Armen*. Diese beinhaltet den Anspruch auf eine auskömmliche Existenz und Versorgung aller Mitglieder einer Gesellschaft. Entsprechend zielten die Unruhen selbst nicht auf gesellschaftliche Umwälzungen, sondern forderten allein die Beachtung traditionell geteilter Normen und Verpflichtungen zur Fürsorge in Notzeiten.

Neben der moralischen Ökonomie der Armen lassen sich für das Aufkommen von Hungerunruhen weitere Einflussgrößen nennen: das Empfinden von Ungerechtigkeit, das Recht auf Überleben, Bräuche des Widerstands oder das Vorhandensein sozialer Netzwerke. So bildeten die dichten Vernetzungen innerhalb von Arbeitervereinen, politischen Organisationen, Bürgerwehren und ihre Beziehungen zur lokalen Elite einen entscheidenden Moment zur Artikulation von Forderung nach Fürsorge „von oben“. Oder aus dem Recht auf Überleben erwuchs die Legitimität zur kollektiven Selbsthilfe „von unten“.⁵ Insbesondere Selbsthilfeaktionen traten bei Hungerunruhen noch bis weit in die Mitte des 20. Jahrhunderts auf. Dies offenbarte sich für den deutschen Raum in Formen von Schwarzmärkten, Hungerkriminalität, Veruntreuung, Plünderungen etc.⁶ Heute finden sich Hungeraufstände vor allem außerhalb westlicher Industriestaaten, wie zum Beispiel in Argentinien im Dezember 2001.⁷ Allgemein gelten oben beschriebene Protestformen seit dem letzten Jahrhundert als weitgehend aus den westlichen Gesellschaften verschwunden, da stabilere und reichhaltigere Angebote von Lebensmitteln die Versorgung sichern.

Konsumboykott und politische Verbraucher

Mit der aufkommenden Massenkongsumgesellschaft lassen sich zwei Gründe nennen, die dazu führten, dass sich die zuvor praktizierten Formen des Konsumentenwiderstands auflösten:

Erstens bemisst sich die Erfahrung von Hunger nicht nur an Kalorien, sondern auch am Verlust kultureller und traditioneller Nahrungsstandards. Bei den Hungerunruhen ging es also ebenso um den Erhalt herkömmlicher Zusammenhänge von Arbeit, Nahrung und zubereitetem Essen, woraus Autonomie, sozialer Status und Ehre erwachsen.⁸

Zweitens kommt hinzu, dass nach Adorno und Horkheimer⁹ im Verlauf des 20. Jahrhunderts eine Kulturindustrie und eine damit verbundene Massenkultur auftrat, in der sich der Konsument im Zirkel von Manipulationen und neuen Bedürfnissen verfängt. Die Kulturindustrie als „Amüsierbetrieb“ kann demnach „mit dem Bedürfnis der Konsumenten verfahren, es produzieren, steuern, disziplinieren“¹⁰, so dass mit dem Vergnügensein – als Ausblendung von Leid und Reflexion – jegliche Möglichkeit eines Widerstandsgedankens verschüttet wird.

Daraus lässt sich umgekehrt schließen, dass die Widerstände und Proteste der Verbraucher aus den Erfahrungen des Verlustes oder der Reflexion gesamtgesellschaftlicher Zustände resultieren. Eine solche kritische Haltung ist gegenwärtig aber nur bei einem Teil der westlichen Konsumenten des Typus *politischer Verbraucher* vorhanden. In der Darstellung von Stolle und Micheletti¹¹ zeichnen sich politische Verbraucher dadurch aus, dass sie politisch, ethisch und/oder ökologisch reflektiert und selektiv konsumieren. Sie „wägen und wählen bestimmte Hersteller und Produkte, weil sie das Verhalten von Institutionen oder der Wirtschaft ändern wollen“¹².

5 Siehe BOHNSTEDT 1994.

6 ERKER, Paul: Hunger und sozialer Konflikt in der Nachkriegszeit. In: Gailus, Manfred / Volkmann, Heinrich (Hg.): Der Kampf um das tägliche Brot, Opladen 1994, 392–408; TRITTEL, Günter: Hungerkrise und kollektiver Protest in Westdeutschland (1945–1949). In: Gailus / Volkmann (Hg.), 1994, 377–391.

7 GAILUS, Manfred: Contentious Food Politics: Sozialer Protest, Märkte und Zivilgesellschaft (18.–20. Jahrhundert). Discussion Paper Nr. SP IV 2004-504, WZB Berlin, 2004.

8 GAILUS, Manfred / VOLKMANN, Heinrich: Einführung: Nahrungsmangel, Hunger und Protest. In: Gailus, Manfred / Volkmann, Heinrich (Hg.): Der Kampf um das tägliche Brot, Opladen 1994, 9–23.

9 ADORNO, Theodor W. / HORKHEIMER, Max: Dialektik der Aufklärung. In: Adorno, T.: Gesammelte Schriften. Bd. 3, 2. Aufl., Frankfurt a. M. 1984.

10 Ebd. 164.

11 Siehe STOLLE / MICHELETTI 2005.

12 Ebd. 41.

Die beiden Autorinnen zeigen für Schweden, wie und warum sich politisches Verbraucherhandeln formiert. Sie unterscheiden dazu zwischen dem Boykott als eine Entscheidung *gegen* bestimmte Produkte und dem „buycott“ als vergleichbarem Entschluss *für* bestimmte Waren und Geschäfte. Die eine oder andere bzw. beide Handlungsformen haben entsprechend ihrer Umfrage fast 50 % der 1 673 Befragten bereits praktiziert. In der Untersuchung der Zusammenhänge zeigen sie dann, dass sich dieser Teil der Probanden zumeist für Marken und Konsumartikel auf der Basis ethischer, politischer und/oder ökologischer Überlegungen entscheidet. Diese Motivation als persönliche Verantwortung des Konsumenten findet sich dagegen seltener unter denjenigen der Befragung, die noch nie an einem Boykott oder „buycott“ teilnahmen. Bereits weniger deutlich wird dieser Unterschied zwischen diesen beiden Vergleichsgruppen, wenn es bei Kaufentscheidungen um die Auswirkungen auf andere Menschen oder den Preis von Lebensmitteln geht, obwohl auch diese Gründe entscheidend für diejenigen sind, die bereits ein Produkt boykottiert haben bzw. nur bestimmte Produkte kaufen.¹³

Nimmt man noch hinzu, dass die politischen Verbraucher sehr gebildet, wohlhabend, politisch sehr interessiert und in der überwältigenden Mehrzahl Frauen sind, lassen sich Parallelen zu Verbrauchern in Deutschland erkennen, die eine kritische bzw. negative Einstellung zu industriell gefertigten Lebensmitteln haben. Bergmann¹⁴ zeigt in ihrer Studie, dass diese eher kleine gesellschaftliche Gruppe in Großstädten lebt, eine höhere Schulbildung aufweist, zumeist Kinder hat, häufiger prototypisch gesunde Lebensmittel kauft und intensiver „Tante-Emma-Läden“, Wochenmärkte, Naturkost- und Reformläden als andere Konsumenten nutzt. Zwar untersucht die Autorin nicht die Handlungsoptionen Boykott und „buycott“,

aber an ihren Ergebnissen wird deutlich, dass negativ eingestellte Verbraucher ebenso bewusst und selektiv einkaufen, wobei sie eher ökologische Gründe als Kaufmotiv anführen.

Soweit entsprechen die ernährungsbewussten, kritischen Verbraucher bei Bergmann den politischen Verbrauchern bei Stolle und Micheletti.¹⁵ Man kann sich aber fragen, ob allein politische, ethische oder ökologische Motive zum Boykott führen. Beispielsweise könnte man anmerken: Ein Produkt kann nach außen sichtbar boykottiert werden, obwohl der Verbraucher *nur* zu anderen Substituten abwandert. „Auswirkungen auf andere Menschen“ mögen zwar Berücksichtigung finden, aber es bezieht sich nicht zwingend auf die schlechter bezahlten Erzeuger in ärmeren Ländern, sondern es kann ebenso auf ein Verantwortungsgefühl für die eigenen Kinder verweisen. Weiterhin kann die Abwanderung rein preismotiviert sein oder aus einer Verunsicherung aufgrund von negativen Meldungen über Lebensmittel resultieren. Kurz: Konsumboykott kann also auch aus Motiven hervorgehen, die nicht auf ethischen, ökologischen oder politischen Grundsätzen basieren.

Unpolitischer Widerstand der Konsumenten

Zwar zählen 47 % der Schweden nach den Kriterien von Stolle und Micheletti¹⁶ zu den politischen Verbrauchern, es gibt aber immer noch eine Mehrheit, die als nicht-politische Verbraucher eingeordnet werden. Da keine Beschreibung der unpolitischen Verbraucher erfolgt, kann man davon ausgehen, dass diese als passiv und unreflektiert gelten.

Treten Boykotts oder Abwanderungen zu anderen Produkten aber nur im Kontext politischer, ethischer oder ökologischer Motive auf? Was ist mit der Widerständigkeit der nicht-politischen Konsumenten? Haben diese sich – provokant gesprochen –

13 Ebd. 47f.

14 BERGMANN, Karin: Der verunsicherte Verbraucher, Berlin u. a. 2000.

15 Siehe STOLLE / MICHELETTI 2005.

16 Siehe STOLLE / MICHELETTI 2005.

im „Amüsierbetrieb“ völlig „entblödet“ und jeglichen Gedanken an Widerstand verloren? Eine Vermutung, die vorschnell gezogen wäre, wenn man den theoretischen Ansatz zu Reaktionen bei Qualitätsverlusten von Produkten oder Dienstleistungen nach Albert O. Hirschman¹⁷ unerwähnt ließe. In seiner Abhandlung *Abwanderung und Widerspruch* geht er davon aus, dass Mitglieder einer Organisation entweder abwandern oder bei Qualitätsmängeln im Angebot der Organisation mit Widerspruch reagieren. Demnach würden gleichgültige Mitglieder im Stillen zu anderen Anbietern wechseln und loyal eingestellte würden versuchen, mit Beschwerden und Kritik die Leitung der Organisation oder Institution zu bewegen, den Missstand zu beseitigen.

Die Ausübung der Abwanderung dürfte in diesem Sinne eine charakteristische Reaktionsweise des *unpolitischen Verbrauchers* beschreiben. Für Hirschman¹⁸ erschöpft sich dieses Verhalten aber nicht unbedingt im Wechsel von einer Ware zur anderen, sondern er spricht auch in einem anderen Kontext (Sturz des DDR-Regimes im Herbst 1989) von der *inneren* Abwanderung: sich ins Private zurückziehen bzw. der politischen Vereinnahmung ausweichen. Zu diesen Haltungen passiver Widerständigkeit lassen sich auch Beispiele in der Konsumgesellschaft finden: die politisch unmotivierten Verweigerungen von Rollenerwartungen oder die Zurückweisung der Nahrungsaufnahme. Den Erwartungen an die Rolle entziehen sich nach Balistier¹⁹ Konsumenten, Wähler oder Steuerzahler, indem sie Boykotts im Geschäft oder in der Wahlkabine betreiben, von Wahlen fernbleiben oder Steuern und Gebühren einbehalten. Im Hungerstreik verweigern sie dagegen die Nahrungsaufnahme, um sich des äußeren Zugriffs durch dominierende Gruppen (Polizisten, Ärzte) zu entziehen.²⁰

Verweigerung und Ausweichen gehören auch zu den charakteristischen Widerstandsformen der *Popu-*

*larkultur*²¹. Fiske nimmt seinen Ausgang in den theoretischen Überlegungen Michel Certeaus²², wonach sich die schwachen Konsumenten durch Taktiken und Finten den Vorgaben der kapitalistischen Warenproduktion entziehen. Im Gegensatz zur Strategie, die sich durch ein planendes Vorgehen definiert, ist dabei die Taktik von den Gegebenheiten abhängig, das heißt, diese Handlungsweise muss sich der vorgegebenen Strukturen und Produkte bedienen, um diese kreativ für sich zu nutzen. So heißt es in der Fortführung des Gedankens bei Fiske „Popularkultur wird von innerhalb und unterhalb geschaffen, nicht von außerhalb oder von oben her auferlegt, wie dies Massenkulturtheoretiker behaupten. Immer gibt es ein Element der Popularkultur, das außerhalb der sozialen Kontrolle liegt, das den hegemonialen Kräften entkommt oder entgegentritt.“²³

Zurückweisungen, Verweigerungen und Ausweichen sind daher vermutlich die am wenigsten politisch aktiven Formen des Widerstands. Zugleich geben sie die Möglichkeit, eine Menge von Erfahrungen jenseits des Zugriffs der dominierenden Kräfte zu konstituieren, die Empfindungen der Ermächtigung und Selbstachtung erzeugen können.²⁴ So kann ein Gefühl der Rückgewinnung von Kontrolle über die eigene Existenz aus der Verweigerung von Rollenerwartungen resultieren. Ablehnungen artikulieren sich also nicht nur im Konsumboykott, sondern können sich ebenso in der Zurückweisung von Erwartungen der Sparsamkeit oder Häuslichkeit gegenüber finanziell schwachen Konsumenten niederschlagen. Beim Kaufen bzw. Geldausgeben ergeben sich vielmehr Momente der Selbstermächtigung.²⁵

Schlussfolgerungen

Der Blick auf die Geschichte der Verbraucherwiderständigkeiten zeigt, dass sich frühere Formen direkter Aktio-

17 HIRSCHMAN, Albert O.: *Abwanderung und Widerspruch*, Tübingen 1974.

18 HIRSCHMAN, Albert O.: *Abwanderung, Widerspruch und das Schicksal der Deutschen Demokratischen Republik*, *Leviathan* 3, 1992, 330–358.

19 BALISTIER, Thomas: *Straßenkampf*, Münster 1996.

20 ELLMANN, Maud: *Die Hungerkünstler*, Stuttgart 1993.

21 FISKE, John: *Lesarten des Populären*, Wien 2003.

22 CERTEAU, Michel: *Die Kunst des Handelns*, Berlin 1988.

23 Siehe FISKE 2003, 23.

24 Siehe FISKE 2003.

25 BARLÖSIUS, Eva: *Lebensstilanalyse und arme Lebenssituation*. In: Barlösius, E./Feichtinger, E./Köhler, B. (Hg.): *Ernährung in der Armut. Gesundheitliche, soziale und kulturelle Folgen in der Bundesrepublik Deutschland*, Berlin 1995, 306–327; FISKE 2003.

nen (Preisfestsetzungen, Plünderungen, Blockaden) mit der Etablierung der Massenkongumgesellschaft verflüchtigen. An ihre Stelle treten neue Arten politisch, ethisch oder ökologisch motivierter Kritik. Diese Gründe spielen gegenwärtig unbestritten eine bedeutende Rolle für die Etablierung und Konstituierung von Protesten im Lebensmittelbereich. Zugleich umfassen die aktiven Mitglieder von Kampagnengruppen für eine vegetarische Lebensweise, für ökologisch erzeugte Waren, für fair gehandelte Produkte, zur Erhaltung „authentischer“, regionaler Lebensmittel etc. nur einen kleinen Teil der Bevölkerung.

Aktionsformen wie Boykott oder Abwanderungen sind schließlich nicht nur den politischen Verbrauchern eigen. Auch unpolitische Käufer weisen bestimmte Lebensmittel zurück, wandern zu anderen ab oder kaufen preisintensivere Produkte. Ihre Beweggründe reichen dabei von Unsicherheiten bis zur Selbstermächtigung. In ihrer Art und Weise sind unpolitische Aktionen auch heute noch wie die früheren Hungerrevolten anonym, unorganisiert und sporadisch. So hinterlassen diese Verbraucherwiderständigkeiten keine spektakulären

Spuren in der Geschichte und formieren sich in keiner sozialen Bewegung oder Organisation.

Letztendlich war und ist der Widerstand ein wesentlicher Bestandteil der Kongumgesellschaft. Er artikuliert sich aber nicht nur in politisch motivierten Protesten und sozialen Bewegungen, sondern entsteht mit den dominierenden Marktverhältnissen (freie Märkte, neue Produktionsverhältnisse, Werbung) in Form eines unpolitischen, passiven Widerstands. Gerade in den Beziehungen zwischen den Produzenten, Werbe-strategen und Konsumenten ist diese Resistenz nicht zu unterschätzen, da sich ihr Einfluss vor allem dort zeigt, wo neue Produkte auf den Markt drängen. Obwohl die Werbeleute und Hersteller mit allen Mitteln die neuen Waren anpreisen und den Konsumenten suggerieren, dass sie damit noch besser ihre Bedürfnisse befriedigen können, verschwinden die meisten wieder nach kurzer Zeit, weil sich keine Käufer für sie finden. Der Konsument kann schließlich wählen; auch wenn es bedeutet, sich nicht erneut für ein Produkt zu entscheiden oder die Ware in einem anderen Sinn, als dem von Produzentenseite beigelegten, zu gebrauchen.

Axel PHILIPPS promoviert am Institut für Soziologie an der Universität Leipzig. In seinen Forschungsschwerpunkten beschäftigt er sich mit alltäglichen Bewältigungsstrategien von Krisen und Formen alltäglicher Widerständigkeit. Er ist Mitherausgeber des Sammelbandes „Kritik-Entwürfe: Beiträge nach Foucault.“ Berlin: LIT, 2006.

Aus dem Arbeitskreis

Neuer Vorstand gewählt

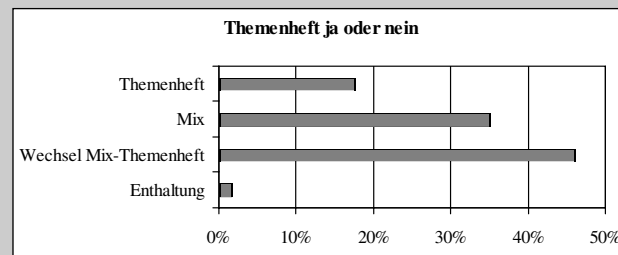
Prof. Dr. Angelika Ploeger und PD Dr. Gunther Hirschfelder wurden im Juni 2006 in den Vorstand des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens gewählt. „Wir wollten einen Generationenwechsel herbeiführen“, so Prof. Dr. Gerhard Neumann, Prof. Dr. Alois Wierlacher und Prof. Dr. Rainer Wild als Begründung für ihren gemeinsamen Rücktritt am 18. Mai 2006 im Rahmen der Mitgliederversammlung in Heidelberg. Um die Kontinuität der Vorstandsarbeit zu gewährleisten, gehört Prof. Dr. Volker Pudel weiterhin dem Gremium an. Außerdem wurde die bisherige Geschäftsführerin Dr. Gesa Schönberger als Vertreterin der Dr. Rainer Wild-Stiftung zum geschäftsführenden Vorstandsmitglied ernannt.

Arbeitskreis trotz unruhiger Zeiten erfolgreich aufgebaut

Der neu gewählte Vorstand des Arbeitskreises dankt im Namen aller Mitglieder den in 2006 ausgeschiedenen Vorständen, Prof. Dr. Gerhard Neumann, Prof. Dr. Alois Wierlacher und Prof. Dr. Rainer Wild für ihren jahrelangen Einsatz. Ihnen ist es vornehmlich zu verdanken, dass der Arbeitskreis – 1989 von Alois Wierlacher konzipiert und 1994 in Selb gegründet – zu einer aktiven und zunehmend wahrgenommenen Institution in der deutschsprachigen Essensforschung geworden ist. Sie haben sich – trotz großer Widerstände sowie personeller, fachsprachlicher und methodischer Hürden – nie von ihrer Vision eines interdisziplinären Dialogs zum Kulturthema Essen abbringen lassen. Unter

Umfrage Heft 12 „Themenheft ja oder nein“

Heft 12 wurde im Hinblick auf das Symposium „Wasser trinken“ 2006 erstmals als Themenheft gestaltet. Mit einem beiliegenden Fragebogen wollte die Redaktion erfahren, ob die Leserinnen und Leser zukünftig Hefte zu ausgewählten Themen wünschen oder den interdisziplinären Mix beibehalten möchten:



Die Redaktion wird dem Wunsch der Leserinnen und Leser nach einem Wechsel zwischen Mix- und Themenheften nachkommen, wobei der Schwerpunkt auch weiterhin auf Heften mit einem interdisziplinären Mix liegen wird. Zu geeigneten Anlässen, wie beispielsweise den Symposien, können aber auch Themenhefte erscheinen. Die Redaktion dankt allen Leserinnen und Lesern für die rege Beteiligung und die positive Rückmeldung zu ihrer bisherigen Arbeit.

ihrer Leitung sind insgesamt vier wissenschaftliche Sammelbände und dreizehn Mitteilungshefte entstanden sowie fünf wissenschaftliche Symposien durchgeführt worden. Für den Arbeitskreis bleibt zu hoffen, dass sie sich – nun aus der

Mitte der Mitglieder – weiterhin aktiv einbringen.

Mittelfristige Ziele für den Arbeitskreis formuliert

Bei seinem ersten Treffen Anfang September 2006 in Kas-

Neue und ausgeschiedene Mitglieder

Der Internationale Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens freut sich, folgende ordentliche Mitglieder begrüßen zu dürfen (Stand 5.12.2006):

Prof. Dr. Alfred Georg Frei, Fachbereich Kulturgeschichte, Hochschule Merseburg (FH)

Prof. Dr. Klaus Hesse, Institut für Ernährungswirtschaft und Verbrauchslehre, Universität Kiel

Dr. Roman Rossfeld, Institut für Wirtschafts- und Sozialgeschichte, Universität Göttingen

Prof. Dr. Thomas Vilgis, Max-Planck-Institut für Polymerforschung, Mainz

Verabschieden möchten wir uns von Prof. Dr. Karin Becker, Dr. Kurt Hofer sowie Prof. Dr. Volker Mersch-Sundermann, die zum 31.12.2006 aus dem Arbeitskreis ausgeschieden sind. Der Arbeitskreis dankt für die gute Zusammenarbeit.

sel hat sich der neue Vorstand des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens ehrgeizige Ziele gesetzt. Im Vordergrund steht der Nutzen des Arbeitskreises für seine Mitglieder, die gemeinsame Arbeit an gesellschaftsrelevanten Themen sowie deren Kommunikation in die Fachwelt hinein.

Dazu soll der Arbeitskreis stärker nach den Wünschen der Mitglieder ausgerichtet, der Austausch mit anderen Wissenschaftskreisen verbessert und mittelfristig der Schritt zu einem internationalen Dialog in englischer Sprache gewagt werden.

Arbeitskreis virtuell vernetzt

Die Mitglieder des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens sind seit Mai 2006 virtuell vernetzt. Auf Basis der vom Fraunhofer Institut für Angewandte Informationstechnik, Sankt Augustin, entwickelten Plattform BSCW (Basic Support for Cooperative Work) ist es nun möglich, in einem geschützten virtuellen Raum Informationen und Dokumente auszutauschen und gemeinsam zu bearbeiten.

Alle ordentlichen und fördernden Mitglieder wurden eingeladen, sich an der Plattform zu beteiligen. Im Rahmen des Symposiums „Wasser trinken“ vom 18.–20. Mai 2006 bestand die Möglichkeit, sich mit dem System vertraut zu machen.

Themensuche Symposium 2009

Für das im Frühsommer 2009 geplante Symposium des Internationalen Arbeitskreises für

Kulturforschung des Essens hat die Suche nach Themen begonnen.

Ab sofort nehmen Vorstand und Geschäftsstelle des Arbeitskreises (c/o Dr. Rainer Wild-Stiftung) gerne Vorschläge an.

Beitritt in den Arbeitskreis erleichtert

Wer sich im Arbeitskreis engagieren will, kann ihm ab sofort beitreten. Der neue Vorstand hat das Aufnahmeverfahren erleichtert, um die Mitgliederzahl zu

erhöhen und insbesondere junge Wissenschaftler zu gewinnen. Anfragen zum Beitritt werden künftig von der Geschäftsstelle direkt bearbeitet.

Es besteht die Wahl zwischen einer ordentlichen Mitgliedschaft und einer Fördermit-

gliedschaft. Die aktiven Mitglieder beteiligen sich an den verschiedenen Aktivitäten des Arbeitskreises. Mehr Informationen erhalten Sie in der Geschäftsstelle des Arbeitskreises oder unter www.gesundeernaehrung.org. (GS, NS)

Tagungsbericht „Wasser trinken“

Symposium des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens 18. bis 20. Mai 2006, Heidelberg

Wasser scheint zunächst etwas ganz Einfaches. Aus der Chemie ist bekannt, dass Wasser aus zwei Molekülen Wasserstoff und einem Molekül Sauerstoff besteht. Doch wird in Betracht gezogen, dass Wasser das Element des Lebens ist und in allen organischen Prozessen unersetzlich ist, wird schnell deutlich, dass es so einfach nicht sein kann. Das dreitägige Symposium des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens reduzierte die Komplexität des Themas „Wasser“ auf einen weiteren scheinbar banalen Aspekt, nämlich das „Wasser trinken“. Dass dieses dennoch spannend und facettenreich zugleich ist, zeigten die Referenten aus unterschiedlichen fachlichen Disziplinen. Das 5. Symposium des Arbeitskreises eröffnete so ein weites Feld für einen interdisziplinären Dialog zum Thema „Wasser trinken“: Theorie und Praxis, Wirtschaft, Kultur- und Naturwissenschaften – scheinbar divergente Ansichten wurden zusammengeführt und trugen so zum Verständnis historischer, gegenwärtiger und zukünftiger Trinkkulturen bei.

Prof. Dr. Rainer Wild, Heidelberg, begrüßte die etwa 50 Gäste und betonte, dass Wasser immer eine bedeutende Rolle spiele, egal aus welcher Perspektive es betrachtet werde. Er forderte die Anwesenden aus Wissenschaft, Politik und Wirtschaft zu einem interdisziplinären Austausch über das Thema auf. Die Veranstaltung sei bewusst interdisziplinär gestaltet, um einen vielseitigen Blick auf ein scheinbar banales Thema zu werfen. „Kein anderes Element hat oder hatte einen größeren Einfluss auf die Kultur des Menschen als das Wasser“, betonte auch Dr. Joachim Gerner, Bürgermeister der Stadt Heidelberg.

Allerdings sei die heutige Trinkkultur der erwachsenen deutschen Bevölkerung überwiegend durch Kaffee, Säfte (insbesondere Apfelsaft) und Alkoholika (insbesondere Bier) geprägt, stellte Dr. Gesa Schön-

berger, Geschäftsführerin der Dr. Rainer Wild-Stiftung und des Arbeitskreises, anhand von Daten der aktuellen EPIC Studie (EPIC = European Prospective Investigation into



Cancer) dar. Bei den Säften sei Deutschland europäischer Spitzenreiter: Jeder Deutsche trinke im Durchschnitt 22 Liter Saft pro Jahr. Zum Konsum von Wasser lägen jedoch bisher nur wenige Daten vor, so Schön-

berger. Meist bildeten die Erhebungen nur den Konsum von Mineralwasser ab, da dieser über den Kauf berechnet werden könne. Wie hoch der Verzehr von Leitungswasser

sei, könne häufig nur geschätzt werden. Dies liege zum einen daran, dass die Bevölkerung ihren Trinkwasserkonsum nur wenig reflektiere; zum anderen gäbe es hierzu keine wissenschaftlichen Erhebungen.

Im Konsum von Mineralwasser liegen die Deutschen gemeinsam mit Italien (Platz 1) und Belgien (Platz 2) europaweit mit an der Spitze, wobei in Deutschland Mineralwasser mit Kohlensäure bevorzugt werde. Mineralwasser ohne Kohlensäure (stilles Wasser) mache nur ca. 15 % des gesamten Mineralwasserkonsums aus. In Spanien beispielsweise sei dieses Verhältnis umgekehrt. Allerdings erfreuten sich die stillen Mineralwasser einer zunehmenden Beliebtheit auch in Deutschland, so Schönberger. Ihr Fazit lautete: „Wir sind noch lange von einer ‚Wasser-Trinkkultur‘ entfernt.“ Wasser sei jedoch ein wichtiger Baustein gesunder Ernährung, denn es sei kalorienfrei, verfügbar und kostengünstig.

Auch PD Dr. Gunther Hirschfelder, Universität Bonn, stützte Schönbergers Aussage, dass der Trinkwasserkonsum heute, mangels Untersuchun-

gen, kaum quantifizierbar sei. Jedoch könne festgestellt werden, dass der Trinkwasserkonsum im 20. Jahrhundert zugunsten des Mineralwasserkonsums zurückgegangen sei. Mineralwasser war zunächst ein Luxusgut, das nur für die Oberklasse erschwinglich war, so der Historiker. Es wandelte sich jedoch schnell zu einer Massenware, die Sauberkeit und Keimfreiheit garantierte und damit „salonfähig“ wurde. Hirschfelder fixierte den Wandel einer vormals problematischen Wasserversorgung an der Industrialisierung: Behördliche Zu- und Abwasserversorgung garantierten seit dieser Zeit Hygiene. Ein zunehmendes Angebot an abgefüllten Wässern schloss zudem die Versorgungslücke.

Einen erweiternden Blick auf den Durst im kulturellen Sinne warf Prof. Dr. Gerhard Neumann, Literaturwissenschaftler aus München/Berlin. Er stellte die These auf, dass Durst für den Menschen nicht nur physiologisch ein elementares Bedürfnis sei, sondern er auch sein kulturelles Tun bestimme. „Der Mensch unterscheidet sich insofern vom Tier, als er trinken kann, ohne Durst zu haben“, so Neumann. Dies verweise auf eine kulturell relevante Differenz, nämlich auf den Unterschied zwischen Instinkt und Begehren. Auch in der Literatur werde der Durst häufig als Metapher für ein Verlangen genutzt, das nicht warten könne.

In anderen, traditionellen Kulturen nehme der Durst einen anderen Stellenwert ein als in „entwickelten“ Industrienationen, so Prof. Dr. Wulf Schiefenhövel vom Max-Planck-Institut Andechs. Aus eigener Erfahrung konnte er berichten, dass die Ureinwohner Indonesiens mit einer sehr geringen Trinkmenge auskämen. „Entgegen

unseren Erwartungen erfreuten sich diese Naturvölker guter Gesundheit. Nierensteine oder ähnliches sind dort nicht in erhöhtem Maße zu finden“, so der Ethnologe. Allerdings räumte Schiefenhövel ein, dass die Bedingungen, unter denen diese Völker lebten, nicht mit europäischen Verhältnissen übereinstimmten. Die Art der Kleidung, die beheizten Räume und ein salz- und proteinreiches Essen trügen in westlichen Industrienationen zum Bedarf an größeren Flüssigkeitsmengen bei.

„Der Flüssigkeitsbedarf hängt von vielen Faktoren ab“, so auch Prof. Dr. Helmut Heseke, Universität Paderborn.



Empfehlungen zur Flüssigkeitszufuhr seien daher immer nur Schätzwerte. „Getränke sind in erster Linie dazu da, den Körper mit Flüssigkeit zu versorgen“, so Heseke. Deshalb sollten kalorienarme Getränke, wie z.B. Trink- und Mineralwasser, Kräuter- oder Früchtetees bevorzugt werden. Die Kalorien eines Glases Cola trügen nicht zur Sättigung bei. Trotz einer erhöhten Energiezufuhr hätte jemand, der ein Glas Cola zur Mahlzeit trinke, keinen höheren Sättigungswert als jemand, der ein Glas Wasser getrunken habe, so der Ernährungswissenschaftler. Wasser habe darüber hinaus den Vorteil, die Durchblutung

der Haut zu fördern, und damit die Sauerstoffversorgung. Ebenso erhöhe Wasser trinken den Energieverbrauch und erleichtere dadurch das Abnehmen. Und es schütze die Zähne vor Karies. Als Faustregel gab Heseke an, dass ein gesunder Erwachsener täglich ca. 1/30 seines Körpergewichtes an Flüssigkeit brauche. „Das entspricht bei einem Gewicht von 75 Kilogramm ca. 2,5 Liter Wasser täglich“, so Heseke.

Auf die Problematik der empfohlenen Trinkmenge ging auch Prof. Dr. Friedrich Manz, Dortmund, ein und zeichnete ein Abbild von ärztlichen Empfehlungen der letzten 150 Jahre. „Heute orientieren sich

Schlüssel, um den Irrtum zu überwinden“. Eine Einschränkung der Trinkmenge sei aus heutiger Sicht nicht sinnvoll, schloss der Kinderarzt.

Prof. Dr. Thomas Vilgis, Max-Planck-Institut für Polymerforschung Mainz, beleuchtete das Phänomen Wasser aus einer naturwissenschaftlichen Perspektive. Wasser sei nicht nur Durstlöcher, sondern auch Energievermittler und Lösungsmittel im „Labor“ Küche. Neben physikalisch-chemischen Eigenschaften des Wassers, die häufig auf seine Struktur als Dipol zurückzuführen seien, konnte Vilgis auch widerlegen, Wasser habe ein „Gedächtnis“. Betrachte man sich die physikalischen Zeitskalen, auf denen diese Hypothese basiere, könne kaum von wahrzunehmenden Gedächtniseffekten die Rede sein.

„Wasser ist eine erneuerbare Ressource – wir verbrauchen es nicht, sondern gebrauchen es“, so Dr. Michaela Schmitz vom Bundesverband der deutschen Gas- und Wasserwirtschaft, Berlin. Wasser sei Teil des Naturkreislaufes. In weiten Bereichen der europäischen Politik und Öffentlichkeit habe sich gleichzeitig die Erkenntnis verfestigt, Wasser sei keine „gewöhnliche“ Handelsware, sondern ein ererbtes Gut, das geschützt, verteidigt und entsprechend behandelt werden müsse, so Schmitz. Wasser sei in Deutschland Allgemeingut und kein Privateigentum, wie beispielsweise in Österreich. So lehne der deutsche Bundestag die Liberalisierung des Wassermarktes in Europa ab. Schmitz warf zudem einen Blick auf die internationale Wasserpolitik. Sie stellte dar, dass weltweit mehr als 2 Milliarden Menschen ohne Zugang zu sauberem Wasser seien. Die Vereinten Nationen erklärten daher

die Empfehlungen zur Gesamtwasserzufuhr am Energieumsatz, am Klima oder beziehen sich auf definierte Gruppen“, so Manz. Allerdings haben sich viele wissenschaftlich längst widerlegte Hypothesen zur Wasserzufuhr im Bewusstsein der Bevölkerung sehr stark verankert. So folgten viele ältere Menschen immer noch der These, dass man zum Essen nicht trinke, um den Speichel und die Magensäure nicht zu verdünnen und der Verdauung nicht zu schaden. Diese Empfehlungen dürften aber nicht einfach als Irrtümer abgetan werden, denn „das Verständnis für die Ursache der Empfehlung ist häufig der

in einer UN-Dekade, dass bis 2015 die Anzahl derer halbiert werden solle, die keinen gesicherten Zugang zu hygienisch unbedenklichem Trinkwasser haben.

„Die Situation der Entwicklungsländer hinsichtlich der Versorgung mit Trinkwasser und der hygienischen und gesundheitlichen Probleme kann mit der Situation in Europa vor der Industrialisierung verglichen werden“, so Friedrich Barth vom Institut für Organisationskommunikation, Bensheim. Insbesondere fehle es am Zugang zu sauberem Trinkwasser, durch den ein Großteil der Krankheiten verhindert werden könne, so Barth. „Der Ausbau der Wasserver- und -entsorgung in den Entwicklungsländern ist der Schlüssel zu Bildung – insbesondere der der Frauen – zu Gesundheit und wirtschaftlicher Entwicklung“, meinte Barth. So gab er

ebenfalls an, dass es zwar Lösungsansätze für die Trinkwasserproblematik der Entwicklungsländer gäbe, es jedoch am politischen Willen fehle.



Das Fazit der dreitägigen Veranstaltung in Heidelberg ist eindeutig: „Wasser spielt immer eine bedeutende Rolle – egal aus welcher Perspektive.“ Wassertrinken hingegen bedarf

einer differenzierten Herangehens- und Betrachtungsweise. In Ländern, in denen es an einem freien Zugang zu hygienisch einwandfreien Wasser-

quellen mangelt, hat Wasser einen schier unschätzbaren Wert. In Industrienationen hingegen ist Wasser als Getränk ein *low interest product*. In Zeiten der Überernährung und damit

einhergehenden gesundheitlichen Risiken wäre jedoch der Konsum an energiearmen Getränken wie Mineral- und Trinkwasser wünschens- und empfehlenswert.

Dazu sollte nicht nur im privaten, sondern auch im öffentlichen Raum mehr Mineral- und Trinkwasser angeboten werden, zumal beides bei geringem Preis von herausragender Qualität ist. Es könnten leicht Strukturen geschaffen werden, die ein ausreichendes Trinken ermöglichen: in Kindergärten, Schulen, Einrichtungen der Gemeinschaftspflege sowie im Handel. Bereits vorhandene Wasserspender sind ein guter Ansatz, aber noch nicht ausreichend. So wäre es beispielsweise auch in der Gastronomie wünschenswert, wenn Trinkwasser selbstverständlich mit serviert würde – und zwar kostenfrei.

(KL)

Die Zeit ist reif für gemeinsame Ziele Tagungsbericht zum 10. Heidelberger Ernährungsforum, 27.–28. September 2006: „Ernährungsberatung heute und morgen: Konkurrenz oder Kooperation?“

Wer sich mit der öffentlichen Wahrnehmung von gesunder Ernährung beschäftigt, stößt auf die verschiedenen Akteure, die diese Wahrnehmung prägen. Das sind zum Ersten die Medien, die mit ernährungsbezogenen Themen ihre Umsatzzahlen stets deutlich steigern. Das sind zum Zweiten zahlreiche Wissenschaftler und Institutionen, die in Medien zu gesunder Ernährung Stellung nehmen. Das sind zum Dritten unzählige Berater, die im direkten Gespräch mit ihren Kunden, Klienten und Patienten die Wahrnehmung von gesunder Ernährung formen. Für Laien ist es kaum möglich,

Vor diesem Hintergrund fanden sich im September 2006 rund 60 Ernährungsberater, Verbands- und Unternehmensvertreter zum 10. Heidelberger Ernährungsforum zusammen, um über die „Ernährungsberatung heute und morgen“ zu diskutieren. Ziel der Veranstaltung auf Einladung der Dr. Rainer Wild-Stiftung war es, vorherrschende Konkurrenzsituationen zu überwinden und Möglichkeiten der Kooperation zu suchen, um qualifizierte Ernährungsberatung zukunftsfähig zu machen.

Die Vorträge und Workshops des Forums basierten auf der vom „Koordinierungskreis Qualitätssicherung in der Ernäh-

mehr Qualität und Transparenz der Ernährungsberatung gelobt. Darauf aufbauend wurden ein gemeinsamer öffentlicher Auf-

ein Positionspapier erarbeitet, das die Situation der Ernährungsberatung in Deutschland eingehend analysiert und



zwischen fundierten und nicht fundierten Aussagen zu unterscheiden. Nicht zuletzt deshalb, weil jede Aussage von einem (auch zum Teil selbsternannten) Experten stammt – ungeachtet dessen Qualifikation. Wem und was also soll der Verbraucher glauben?

ungsberatung und Ernährungsbildung⁴¹ im Frühjahr 2006 vorgelegten „Rahmenvereinbarung zur Qualitätssicherung in der Ernährungsberatung und Ernährungsbildung in Deutschland“⁴². Von den Teilnehmern wurde dieser erste Konsens als Meilenstein auf dem Weg zu



tritt, gemeinsame Kernbotschaften und ein verbindliches Prüfzeichen für qualifizierte Ernährungsberatung diskutiert.

Um glaubhafte und konsistente Aussagen über Ernährung in der Öffentlichkeit zu erreichen, sei ein erfolgsorientiertes und qualitätsgesichertes Beratungsangebot notwendig, dessen Nutzen der Verbraucher kenne, so der Tenor zum Abschluss der zweitägigen Veranstaltung. Tagungsleiterin Ingrid-Ute Leonhäuser von der Universität Gießen ergänzte: „Qualität setzt sich letztendlich durch.“

Aus den Diskussionen und Ergebnissen des 10. Heidelberger Ernährungsforums wurde von der Dr. Rainer Wild-Stiftung in Zusammenarbeit mit den Referenten und Workshopleitern

Empfehlungen für gemeinsame Schritte der Branche formuliert.³

Einen ausführlichen Tagungsbericht gibt es unter www.gesunde-ernaehrung.org, Stichworte: Aktivitäten, Heidelberger Ernährungsforum.

(GS)

1 Der Koordinierungskreis ist ein Zusammenschluss von Berufs- und Fachverbänden, Bildungsträgern und Fachgesellschaften. www.dge.de/rv.

2 Ziel der Vereinbarung ist es, die unterschiedlichen Qualifikationen von Ernährungsfachkräften für die Verbraucher transparent zu machen.

3 Positionspapier Ernährungsberatung: www.gesunde-ernaehrung.org; Stichworte: Links & Downloads, Texte.

Eine transdisziplinäre und ethische Wissenschaft der Ernährung

2. Workshop des „New Nutrition Science Project“ in Barcelona, 26.–27.09.2006

Am 26.–27.09.2006 fand in Barcelona auf Initiative des Arbeitskreismitgliedes Claus Leitzmann und des britischen Publizisten Geoffrey Cannon ein zweiter Workshop des „New Nutrition Science Project“ statt, dessen Ziel es war, die Konturen einer transdisziplinären und ethischen Wissenschaft der Ernährung zu präzisieren. Ein erster Workshop hatte 2005 in Rauschholzhausen stattgefunden, dessen wesentliche Ergebnisse in der „Giessen Declaration“ sowie einem Themenheft der Zeitschrift *Public Health Nutrition* zusammengefasst sind.

In Barcelona wurden von den 17 Teilnehmenden aus sechs Kontinenten erstens Fragen der historischen Entwick-

lung und Ausdifferenzierung der Ernährungswissenschaften diskutiert, um so die Schwerpunkte einer integrativen, gleichermaßen biologische, ökologische und soziale Dimensionen

auf der Website <http://www.iuns.org>). Allgemeine Prinzipien wie Gleichheit, Respekt vor der natürlichen Evolution des Menschen und der Geschichte seiner Ernährungskulturen so-

Weiterführende Literatur:

LEITZMANN, Claus / CANNON, Geoffrey: Die Gießener Erklärung zum Projekt „Die Neue Ernährungswissenschaft“, *Ernährungs-Umschau* 53, 2006, 40–43.

Public Health Nutrition 8, 2005, Nr. 6(A): The New Nutrition Science Project.

PDF-File der Giessen Declaration unter <http://www.iuns.org/features/05-09%20NNS%20Declaration.pdf>.

bündelnden Ernährungswissenschaft genauer zu bestimmen. Zweitens wurden Erkenntnis leitende Prinzipien formuliert, die nach der Redaktion offen diskutiert werden sollen (Texte

wie ökologische Nachhaltigkeit stehen am Beginn der Ausarbeitungen. Es folgen detaillierte Ausführungen zu den Feldern Biologie, Gesellschaft und Umwelt, in denen es insbesondere

um die ethisch begründete Hierarchisierung wissenschaftlicher Aufgaben geht. Auf dieser Basis sollen nun Curricula und Textbücher erstellt und Forschungsprojekte sowie eine Nachwuchsförderung in Gang gesetzt werden.

Prinzipien und Projekt werden 2007 auf Tagungen in Kanada, China, Marokko, Australien und Südafrika weiter diskutiert und spezifiziert werden. Eine ca. 30-köpfige Steering Group dient der Koordinierung dieser Aktivitäten. Für die Arbeitskreismitglieder stellt sich damit die Frage, ob Kooperationen erwünscht sind, um so den Tagungen und Publikationen auch praxisrelevante Taten folgen zu lassen.

Uwe Spiekermann

Bericht über den 1. Weltkongress für Public Health Nutrition

Die Erfahrung, dass Ernährung und Public Health sehr große Überschneidungen aufweisen, und die Erkenntnis, dass es bisher für Experten dieser beiden Wissensgebiete kaum Möglichkeiten gab, sich international mündlich auszutauschen, waren die Beweggründe für die Organisation des „1. World Congress of Public Health Nutrition“. Dieser fand vom 28. bis 30. September 2006 in Barcelona, Spanien statt. Der Kongress bot Gelegenheit für Experten aus den Fachgebieten Public Health, Ernährung, Epidemiologie und verwandten Bereichen, neue Erkenntnisse aus der wissenschaftlichen Forschung vorzustellen und zu diskutieren. Die sehr lebhaften und teilweise kontroversen Debatten

zeigten, dass sich Public Health einerseits und Ernährung andererseits rasant weiter entwickeln, aber auch aufeinander zu bewegen. Die Teilnahme führender Vertreter, die auf den entsprechenden Fachgebieten forschen, bot Gelegenheit, aktuelles Wissen zu vermitteln, eigene Erfahrungen mit Fachkollegen zu teilen und zum Wohle der Gesundheit der Menschheit etwas Neues zu lernen.

Die erklärten Ziele des Kongresses waren, neben der effektiven und engen Zusammenarbeit zwischen Public Health und Ernährung, das erneute verstärkte Engagement gegenüber den armen Menschen in der Welt sowie die Erkenntnis für die Notwendig-

keit kreativer Lehre, Forschung und praktischer Projekte mit der lokalen Bevölkerung. Wie bei internationalen Kongressen üblich, wurden neben Plenarvorträgen und Symposien auch Gesprächsrunden und Workshops angeboten; außerdem wurden über 1200 Poster präsentiert.

Den Auftakt des Kongresses bildeten Vorträge von drei der bedeutendsten und inzwischen sehr betagten Experten auf dem Gebiet von Public Health Nutrition zum Thema „Erfahrungen bei der Bekämpfung der Fehlernährung“. Nevin Scrimshaw, ein Gigant in der Ernährungsszene, bemängelte die fehlende Umsetzung der umfangreichen Erkenntnisse in der Ernährungswissenschaft

durch die UN und andere internationale Organisationen und bedauerte, dass Ernährungs- und -planung vernachlässigte Themen der Wissenschaft seien; er machte sich stark für die Anwendung wissenschaftlich belegter Erkenntnisse. Igor de Garine, Urgestein der Anthropologie und Ökologie der Ernährung, bedauerte die weltweite Hinwendung zur westlichen Kost; er plädierte für eine holistische Vorgehensweise, um die Ursachen von Fehlernährung zu erkennen, sowie für eine frühzeitige und lebenslange Ernährungsbildung. José Maria Bengoa Lecanda, ein Leuchtturm der Ernährungswissenschaft, stellte die Höhepunkte und Versäumnisse unserer Disziplin in den letzten

hundert Jahren dar; er forderte eine Redefinition der Ernährung auf biologischer und gesellschaftlicher Basis.

In den längeren und meist auch eingehaltenen Pausen hatten die rund 1500 Teilnehmer Gelegenheit, Kontakte zu Kollegen zu knüpfen, die sie entweder als Referenten erleben oder bisher nur aus Veröffentlichungen kannten. Es waren erfreulich viele junge

Menschen anwesend, die zusammen mit dem mediterranen Klima, dem besonderen Ambiente der Stadt Barcelona und den angebotenen Abendprogrammen den Kongress zu einem lohnenswerten Erlebnis werden ließen.

Die Kongressgebühren waren recht hoch, so dass Kollegen aus wirtschaftlich ärmeren Ländern aus diesem Grunde nicht in der gewünschten Zahl

teilnehmen konnten – trotz der erheblichen Zuwendungen der mächtig vertretenen Industrie. Diese Dominanz wurde allgemein kritisiert, aber es kam nicht zu Protesten, wie sie der Verfasser dieser Zeilen bereits bei ähnlichen Kongressen erlebt hat.

In der Abschlussveranstaltung wurde der nächste Kongress dieser Art in zwei oder drei Jahren (wahrscheinlich in

Mexiko) angekündigt. Nach dem Ende des Kongresses trafen sich etwa 40 interessierte Wissenschaftler, um die Gründung einer *Public Health Nutrition Association* vorzubereiten.

Die Kurzfassungen der Vorträge und Poster sind in einem Sonderheft der Zeitschrift *Public Health Nutrition* erschienen (Band 9, Nr. 7(A), September 2006).

Claus Leitzmann

„Das gute Schulbuffet“ Fachtagung am 17. Mai 2006 in Puchberg bei Wels / Österreich

Essen wirkt – auf Körper und Geist. Wer in der Schule konzentriert arbeiten und Leistungen erbringen soll, braucht eine gute, bedarfsgerechte Verpflegung. Wer nachhaltig gesund bleiben will, ebenso. Das Wissen über eine bedarfsgerechte Ernährung steigt zwar. Die Umsetzung in die Praxis lässt aber zu wünschen übrig. Für die Schule heißt das: Es greift zu kurz, Ernährung und Ökologie nur im Rahmen des Unterrichts oder in Projekten zu behandeln. Was gelernt wird, muss auch im Alltag erlebbar gemacht und vorgelebt werden, zum Beispiel bei der tagtäglichen Versorgung in der Schule. Am Schulbuffet.

Ist gesunde Ernährung „uncool“?

Kann eine Pausenverpflegung für Kinder oder Jugendliche gut, ökologisch und dabei auch noch leistbar sein? Fragen wie diese standen im Mai 2006 erstmals im Zentrum einer Bundes-Tagung im Schloss Puchberg bei Wels. ReferentInnen aus Wissenschaft und Praxis diskutierten mit etwa 250 LehrerInnen, ElternvertreterInnen, Schulärzten/-innen und Schul-

buffetbetreiberInnen – auch unter regem Interesse der Lebensmittelbranche. Veranstaltet wurde die Tagung von der Firma „gutessen consulting“

Schulbuffet – von der Idee zur Umsetzung

Als Ergebnis der Tagung wurde der Praxisleitfaden „Das

gute Angebot am Schulbuffet am Herzen liegt.

Der Leitfaden ist 28 DIN A4-Seiten stark und umfasst neben der Beantwortung der Frage „Was ist ein gutes Schulbuffet?“ (ernährungsphysiologisch, ökologisch, zielgruppengerecht, wirtschaftlich) vor allem Checklisten zur konkreten nachhaltigen Umsetzung einer optimierten Pausenversorgung in der Schule.

Tagungsunterlagen und weitere Informationen

Sämtliche Tagungsbeiträge und Präsentationen sowie der Praxisleitfaden stehen unter www.gutessen.at zum Nachlesen bzw. Download bereit.

Der Praxisleitfaden kann auch als Printversion unter ursula.neulinger@lebensministerium.at kostenlos bestellt werden.

Kontakt

Mag. Rosemarie Zehetgruber
gutessen consulting office@gutessen.at



in Kooperation mit „die umweltberatung“ und dem österreichischen Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasser.

gute Schulbuffet: von der Idee zur Umsetzung“ erstellt. Zielgruppe sind Eltern, Pädagogen/-innen, Schulträger, Schulärzte/-innen etc. – kurz: alle,

Food Literacy! Schmackhafte Angebote für die Erwachsenenbildung und -beratung

März 2006 in Wien: Eine sechswöchige Schulung für Langzeitarbeitslose im Auftrag des Arbeitsmarktservices beginnt. Zehn Frauen und Männer unterschiedlicher Herkunft (Albanien, Österreich, Serbien, Slowakei, Türkei) sollen „beschäftigungsfähig“ werden: Die Stärkung des Selbstbewusstseins und das Aufspüren vorhandener persönlicher Fähigkeiten und Ressourcen stehen ebenso auf dem Programm wie Bewerbungstraining und die Vermittlung von EDV-Grundkenntnissen für die Erstellung von Bewerbungsunterlagen. Keine einfache Aufgabe für die Trainerin, denn die TeilnehmerInnen sind nicht freiwillig da, sie haben sehr unterschiedliche Voraussetzungen – von abgebrochenem Hochschulstudium bis zu sekundärem Analphabetismus. Gegenseitiges Unverständnis und eine negative Haltung gegenüber Gruppenmitgliedern, die nicht der eigenen Kultur angehören, prägen die Atmosphäre.

Die Trainerin schlägt vor, im Rahmen der Schulung gemeinsam ein Kochbuch zu gestalten. Nach anfänglicher Skepsis beginnt ein erster, noch zaghafter Austausch. Die TeilnehmerInnen entdecken Gemeinsamkeiten („diese Speise gibt es bei uns auch“), lernen aber auch, Unterschiede zu akzeptieren und andere (Ess-) Kulturen zu schätzen („das schmeckt mir auch“). Sie lernen mit dem Computer umzugehen, recherchieren im Internet nach Rezepten und Fotos, erstellen damit Seiten für das gemeinsame Kochbuch. Am Ende des Kurses wird ein kleines Fest gefeiert – alle bringen ihre Lieblingsspeise für das Buffet mit. „Das Feedback ist überwältigend positiv“, fasst

Trainerin Silvia Danninger zusammen. „Die TeilnehmerInnen haben nicht nur gelernt, was im Kurs vorgesehen war, sondern haben darüber hinaus auch viel Nützliches mitgenommen: Sie haben erkannt, wie wichtig Essen für das Wohlbefinden und die Leistungsfähigkeit ist, haben Anregungen für den eigenen Ernährungsalltag erarbei-

Begriffsklärung: Was ist Food Literacy?

In der internationalen Bildungsdebatte wird „Literacy“ zunehmend als Begriff verwendet, der weit über seine ursprüngliche Bedeutung (Lese- und Schreibfähigkeit) hinausgeht. Mittlerweile bezeichnet etwa „functional literacy“ ein Bündel von



tet, aber auch Teamfähigkeit und Toleranz gegenüber anderen entwickelt.“

Die so erfolgreiche Schulung mit „Mehrwert“ war ein Pilotversuch im Rahmen des Socrates-Projektes Food Literacy. Ziel des Projektes ist die Einführung von Food Literacy – im Deutschen nur unzulänglich mit „Ernährungsbildung“ zu übersetzen – als Querschnittsthema in die Erwachsenenbildung und -beratung.

fachlichen und sozialen Kompetenzen, die Menschen benötigen, um ihr Leben in der Gemeinschaft gleichberechtigt, aktiv und verantwortlich gestalten zu können. In diesem Umfeld soll Food Literacy als Begriff und Bildungsinhalt verankert werden. Das Projektteam hat Food Literacy definiert als „die Fähigkeit den Ernährungsalltag selbstbestimmt, verantwortungsbewusst und genussvoll zu gestalten.“

Neue Anforderungen – sinkende Kompetenzen

Die aktuellen gesellschaftlichen Entwicklungen verlangen den Menschen bei der Bewältigung ihres Ernährungsalltags einiges ab. So lassen zum Beispiel die Anforderungen des Berufes immer weniger Zeit für die Versorgungsarbeit in der Küche, gleichzeitig steigen die Ansprüche an gesundes, schmackhaftes Essen. Das Angebot an verschiedensten Nahrungsmitteln ist groß und unübersichtlich, widersprüchliche Ernährungsempfehlungen verunsichern. Gesundheitliche Risiken und volkswirtschaftliche Kosten von ungünstiger Ernährung werden beklagt. Gleichzeitig sinken die ernährungsrelevanten Kompetenzen vieler Menschen und zwar besonders in sozial schlechter gestellten Bevölkerungsgruppen und bei jungen Leuten.

Ein bildungswürdiges Thema

Vor diesem Hintergrund ist Essen und alles was damit zusammenhängt, ein höchst „bildungswürdiges“ Thema geworden, das nicht nur in der Schule, sondern auch in der Erwachsenenbildung einen angemessenen Platz einnehmen muss. Aus Untersuchungen ist bekannt, dass gerade sozial benachteiligte und bildungsferne Personen von herkömmlicher Ernährungsaufklärung besonders schlecht erreicht werden. Durch die Integration von Food Literacy in bestehende Angebote der Erwachsenenbildung und -beratung (z. B. Schulung von Langzeitarbeitslosen, Schuldnerberatung etc.) können diese Zielgruppen besser angesprochen werden.

Dabei geht es keineswegs darum, Menschen dazu zu

bringen, sich an vorgegebene Ernährungsempfehlungen zu halten! Sowohl inhaltlich als auch didaktisch wird im Projekt eine neue Perspektive vorgeschlagen: weg von der Belehrung, hin zu Selbstbestimmung und Empowerment. In diesem Sinne steht Food Literacy für

- die Förderung von Selbstbestimmung beim Ernährungshandeln,
- für die Förderung einer angemessenen Entscheidungskompetenz, z. B. beim Umgang mit dem Überangebot an neuen Lebensmitteln, Kampagnen und Erlebnisofferten sowie
- für die Vermittlung von unbedingt erforderlichen Basisfertigkeiten, z. B. die Zubereitung von Mahlzeiten aus frischen Produkten der Saison.

Das Ziel von Ernährungsbildung im Sinne von Food Literacy steckt schon in der Definition: eine selbstbestimmte, verantwortungsbewusste und genussvolle Gestaltung des Ernährungsalltags zu ermöglichen.

Ziele und Anliegen

Das Projekt versteht sich als Beitrag zu einer Ernährungs-

kultur, die auf Nachhaltigkeit und individuelle Selbstbestimmung setzt. Es

- führt Food Literacy als neues Querschnittsthema in der Erwachsenenbildung und -beratung ein,
- sensibilisiert MultiplikatorInnen und TrainerInnen in der Erwachsenenbildung sowie Personen in Beratungseinrichtungen für das Thema,
- entwickelt Materialien zur Integration von Food Literacy in unterschiedlichste Bildungs- und Beratungsangebote – vom Computerkurs bis zur Schuldnerberatung,
- berücksichtigt dabei speziell die Bedürfnisse bildungsferner Zielgruppen (z. B. sozial benachteiligte Personen und MigrantInnen) und
- versetzt TrainerInnen und BeraterInnen in die Lage, ihren KlientInnen Food Literacy näher zu bringen.

Produkte und Ergebnisse

Die intensive inhaltliche Arbeit ist mittlerweile abgeschlossen. Das Ergebnis steht zum Download auf der Homepage zur Verfügung: Es erklärt die Philosophie von Food Literacy und bietet ausführliche Hintergrundinformationen, praxis-

bezogene Empfehlungen für Bildungsinstitutionen und TrainerInnen sowie eine Methodensammlung, die in Seminaren, Kursen und Beratungen eingesetzt werden kann.

Im Jahr 2007 sind in allen beteiligten Partnerländern Workshops für Multiplikatoren in der Erwachsenenbildung und -beratung sowie weitere Maßnahmen der Öffentlichkeitsarbeit geplant.

Ähnlich erfolgreiche Pilotversuche wie der eingangs beschriebene haben übrigens auch in Frankreich und Schweden stattgefunden. Das Projektteam ist daher zuversichtlich, dass es gelingen wird, Food Literacy zu einem Thema in der Erwachsenenbildung Europas zu machen.

Daten und Fakten zum Projekt

Das Projekt „Food Literacy – ein neues horizontales Thema in der Erwachsenenbildung und -beratung“ wird durch das Programm SOCRATES-GRUNDTVIG der Europäischen Kommission gefördert. Das Projekt läuft von Oktober 2004 bis September 2007.

Zwölf Institutionen aus acht verschiedenen europäi-

schen Ländern arbeiten dabei zusammen: Die Projektkoordination liegt beim österreichischen Weiterbildungsinstitut BEST – Institut für berufsbezogene Weiterbildung und Personaltraining GmbH in Zusammenarbeit mit Slow Food Wien. Deutsche Partner sind der aid infodienst Verbraucherschutz, Ernährung, Landwirtschaft e.V. und die Universität Kassel, Fachbereich Ökologische Lebensmittelqualität und Ernährungskultur. Weitere Partner aus dem Bereich der Erwachsenenbildung kommen aus Frankreich, Großbritannien, Schweden, Lettland, Ungarn, Slowenien und Italien. Weitere Informationen dazu auf www.foodliteracy.org.

Zur Autorin

Dr. Sonja SCHNÖGL hat die Projektidee entwickelt und ist Mitglied des Projektteams. Als Kommunikationsfachfrau arbeitet sie zu den Themen Esskultur, Ernährungsbildung, Nachhaltigkeit und Umweltschutz. Die leidenschaftliche Köchin und Genießerin engagiert sich seit mehreren Jahren für Slow Food. Kontakt: sonja.schnoegl@gmx.at

Literaturhinweise

Nachfolgend einige aktuelle Publikationen, die selbstverständlich nur eine unvollständige Auswahl bieten. Sollten Sie Titel, z.B. aus anderen wissenschaftlichen Disziplinen, vermissen, so sind wir für ergänzende Hinweise sehr dankbar. Wir freuen uns auf Ihre Unterstützung.

- ADDESI, Elsa / GALLOWAY, Amy T. / VISALBERGHI, Elisabetta / BIRCH, Leann L.: Specific social influences on the acceptance of novel foods in 2–5-year-old children, *Appetite* 45, 2005, 264–271.
- AL-WEQAIYAN, Adel A.: A Cross-National Study of Repurchase Intentions of Fast-Food Meals, *Journal of International Food & Agribusiness Marketing* 17 (1), 2005, 95–116.
- ASCHEMANN, Jessica: Funktionelle Bio-Lebensmittel – Widerspruch oder Ergänzung?, *Ökologie & Landbau* 133 (1), 2005, 32–34.
- BARLÖSIUS, Eva / REHAAG, Regine (Hg.): Skandal oder Kontinuität. Anforderungen an eine öffentliche Ernährungskommunikation, Publikation aus der Veröffentlichungsreihe der Forschungsgruppe Public Health, Forschungsschwerpunkt Arbeit, Sozialstruktur und Sozialstaat, Wissenschaftszentrum Berlin für Sozialforschung (WZB), April 2006.
- BARLÖSIUS, E. / BRUSE, M. / REHAAG, R. / WASKOW, F.: Der BSE-Diskurs als Beispiel politischer Ernährungskommunikation. Ernährungswende, Diskussionspapier Nr. 9, Institut für sozial-ökologische Forschung, Frankfurt am Main 2005 (im Internet unter: <http://www.ernaehrungswende.de/pdf/DP9.pdf>).
- BARON, Cynthia: Dinner and a Movie: Analyzing Food and Film, *Food, Culture and Society: An International Journal of Multidisciplinary Research* 9, 2006, 93–117.
- BENDER, Ute: Interaktives und materiell-technisches Handeln bei der Nahrungszubereitung – Lerngruppen als Communities of Practice, *Hauswirtschaft und Wissenschaft* 53, 2005, 177–187.
- BERGEAUD-BLACKLER, Florence / FERRETTI, Maria Paola: More politics, stronger consumers? A new division of responsibility for food in the European Union, *Appetite* 47, 2006, 134–142.
- BEUKERT, C. / SIMONS, J.: Der Markt für ökologisch erzeugte Fleischprodukte: Wachstumsimpulse durch den Aufbau einer effizienten und konsumentenorientierten Wertschöpfungskette, Schriftenreihe des Lehr- und Forschungsschwerpunktes „Umweltverträgliche und Standortgerechte Landwirtschaft“ der Landwirtschaftlichen Fakultät an der Universität Bonn, Nr. 135, Bonn 2006.
- BOS van den, Ruud / RIDDER de, Denise: Evolved to satisfy our immediate needs: Self-control and the rewarding properties of food, *Appetite* 47, 2006, 24–29.
- BOTONAKI, Anna / POLYMEROS, Konstantinos / TSAKIRIDOU, Efthimia / MATTAS, Konstantinos: The role of food quality certification on consumers' food choices, *British Food Journal* 108, 2006, 77–90.
- BOVE, Caron F. / SOBAL, Jeffery: Foodwork in Newly Married Couples: Making Family Meals, *Food, Culture and Society: An International Journal of Multidisciplinary Research* 9, 2006, 69–89.
- BRAND, K. W. (Hg.): Von der Agrarwende zur Konsumwende? Effekte der Ausweitung des Bio-Marktes entlang der Wertschöpfungskette, München 2006.
- BREE van den, Marianne B. M. / PRZYBECK, Thomas R. / CLONINGER, C. Robert: Diet and personality: Associations in a population-based sample, *Appetite* 46, 2006, 177–188.
- BREMBECK, Helene: Home to McDonald's: Upholding the Family Dinner with the Help of McDonald's, *Food, Culture and Society: An International Journal of Multidisciplinary Research* 8, 2005, 215–226.
- BREUSS, Susanne: Die Hygienisierung der Hausfrau. Zur Popularisierung moderner Sauberkeitsnormen in der Haushaltsratgeberliteratur des späten 19. und frühen 20. Jahrhunderts. In: Klampfl, Angelika / Lanzinger, Margareth (Hg.): Normativität und soziale Praxis. Gesellschaftspolitische und historische Beiträge, Wien 2006.
- BRUIJN de, Gert-Jan / KREMERS, Stef P. J. / MECHELEN van, Willem / BRUG, Johannes: Is personality related to fruit and vegetable intake and physical activity in adolescents?, *Health Education Research* 20 (6), 2005, 635–644.
- BRUNNER, Karl-Michael: Konsumbiografien: Ernährungspraktiken und Nachhaltigkeit. In: Schnedlitz, Peter / Buber, Renate / Reutterer, Thomas / Schuh, Arnold / Teller, Christoph (Hg.): Innovationen in Marketing und Handel, Wien 2006, 379–389.
- BRUNNER, Karl-Michael: Risiko Lebensmittel? Lebensmittel-skandale und andere Verunsicherungsfaktoren als Motiv für Ernährungsumstellungen, Wien 2006 (Diskussionspapier Nr. 15 im Rahmen des BMBF-Forschungsprojekts „Von der Agrarwende zur Konsumwende?“, www.konsumwende.de).
- CAMPBELL, K. J. / CRAWFORD, D. A. / BALL, K.: Family food environment and dietary behaviors likely to promote fatness in 5–6 year-old children, *International Journal of Obesity* 30, 2006, 1272–1280.
- CASTEL, Hana / SHAHAR, Danit / HARMAN-BOEHM, Ilana: Gender Differences in Factors Associated with Nutritional Status of Older Medical Patients, *Journal of the American College Nutrition* 25, 2006, 128–134.
- CECIL, J. E. / WATT, P. / MURRIE, I. S. L. / WRIEDEN, W. / WALLIS, D. J. / HETHERINGTON, M. M. / BOLTON-SMITH, C. / PALMER, C. N. A.: Childhood obesity and socioeconomic status: a novel role for height growth limitation, *International Journal of Obesity* 29, 2005, 1199–1203.
- CMA (Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft) / ZMP (Zentrale Markt- und Preisberichtsstelle für Erzeugnisse der Land-, Forst- und Ernährungswirtschaft) (Hg.): Trendstudie „Food“, Bonn 2006.
- CINOTTO, Simone: „Everyone would be around the table“: American family mealtimes in historical perspective, 1850–1960, *New Directions for Child and Adolescent Development* 111, 2006, 17–33.
- CWIERTKA, Katarzyna J.: From Ethnic to Hip: Circuits of Japanese Cuisine in Europe, *Food and Foodways* 13, 2005, 241–272.
- DANA, Leo Paul: A historical study of the traditional livestock merchants of Alsace, *British Food Journal* 108, 2006, 586–598.

- DERNDORFER, Eva: *Lebensmittelsensorik*, Wien 2006.
- DIXON, Jane M./HINDE, Sarah J./BANWELL, Cathy L.: Obesity, convenience and „phood“, *British Food Journal* 108, 2006, 634–645.
- DOLLASE, Jürgen: *Geschmacksschule*, Wiesbaden 2005.
- DUBOIS, Lise/GIRARD, Manon/POTVIN KENT, Monique: Breakfast eating and overweight in a pre-school population: is there a link?, *Public Health Nutrition* 9, 2006, 436–442.
- EBERLE, U./HAYN, D./REHAAG, R./SIMSHÄUSER, U. (Hg.): *Ernährungswende – Eine Herausforderung für Politik, Unternehmen und Gesellschaft*, München 2006.
- EBERLE, U./FRITSCHKE, E. R./HAYN, D./REHAAG, R./SIMSHÄUSER, U./STIEß, I./WASKOW, F.: Nachhaltige Ernährung – Ziele, Problemlagen und Handlungsbedarf im gesellschaftlichen Handlungsfeld Umwelt – Ernährung – Gesundheit. Ernährungswende, Diskussionspapier Nr. 4, Institut für sozial-ökologische Forschung, Frankfurt am Main 2005 (im Internet unter: www.ernaehrungswende.de/pdf/DP4_Problembeschreibung_final_2005.pdf).
- ELLROTT, Thomas/RANKE, Catrin/YILMAZ, Orhan/WEGNER, Karin/AUSTEL, Anja/PUDEL, Volker: Wurstwaren mit unterschiedlichen Fett- und Ballaststoffgehalten – Effekte auf Körpergewicht und kardiovaskuläre Risikofaktoren, *Ernährungs-Umschau* 53 (7), 2006, 261–266.
- EMPACHER, C./HAYN, D./STIEß, I.: Orientierungsdimensionen und Motivhintergründe von Ernährung im Alltag – Ergebnisse einer qualitativen empirischen Untersuchung. Ernährungswende, Diskussionspapier Nr. 5, Institut für sozial-ökologische Forschung, Frankfurt am Main 2005 (im Internet unter www.ernaehrungswende.de/pdf/dp5_ernaehrungsstile.pdf).
- FULLER, Gordon W.: *New Food Product Development – From Concept to Market Place*, second Edition, Florida 2005.
- GABLER, Claudia/SCHLICH, Elmar: Analyse von Arbeiten und Arbeitsprozessen in Privathaushalten im Hinblick auf die Vernetzung von Hausgeräten: Eine Einführung in das Forschungsprojekt, *Hauswirtschaft und Wissenschaft* 54, 2006, 29–37.
- GARCIA-CLOSAS, Reina/BERENGUER, Antoni/GONZÁLEZ, Carlos A.: Changes in food supply in Mediterranean countries from 1961 to 2001, *Public Health Nutrition* 9, 2006, 53–60.
- GERLACH, S./SCHULZE, H./NIEMANN, H.: Fleisch und Wurst – Erfolgsfaktoren, Hemmnisse, Potenziale. In: *Biohandel* 02/2006, 65–68.
- GOLDSTEIN, E. B.: *Sensation and Perception*, Belton, Kanada 2006.
- GOLDSTEIN, Darra/MERKLE, Kathrin (eds.): *Culinary Cultures of Europe*, Straßburg 2005.
- GROSSE-LOCHTMANN, Jörg/MÄDER, Rolf/WÖRNER, Frank: *Ökologische Lebensmittelwirtschaft im Internet – Neue Wege der Kommunikation mit dem Verbraucher*, *Ökologie & Landbau* 138 (2), 2006, 44–45.
- HAUER, T.: *Das Geheimnis des Geschmacks*, Frankfurt 2005.
- HALVORSEN, Inger/HEYERDAHL, Sonja: Girls with anorexia nervosa as young adults: Personality, self-esteem, and life satisfaction, *International Journal of Eating Disorders* 39 (4), 2006, 285–293.
- HAMM, U./RIPPIN, M.: Ungleiches Wachstum – Der Öko-markt in Deutschland: Angebot wächst schneller als Nachfrage. In: *AgrarBündnis* (Hg.): *Landwirtschaft 2005 – Der kritische Agrarbericht*, Rheda-Wiedenbrück 2005, 120–125.
- HARK, L./DEEN, D.: *Gesunde Ernährung*, Starnberg 2005.
- HARRISON, R. Wes/HAN, Jae-Hwan: The Effects of Urban Consumer Perceptions on Attitudes for Labeling of Genetically Modified Foods, *Journal of Food Distribution Research* 36 (2), 2005, 29–38.
- HEILMEYER, M.: *Bittere und süße Orangen. Südliche Träume für nördliche Gärten*, Potsdam 2005.
- HEILMEYER, M.: *Maulbeeren. Zwischen Glaube und Hoffnung*, Potsdam 2006.
- HEINDL, Ines: Ernährung – Bewegung – Entspannung im Kontext von schulischer Gesundheitsförderung und Qualitätsentwicklung. In: „Schule und Gesundheit“, Tagungsband der 5. Hessischen Fachtagung, 2006, 10–16.
- HEIM, Susanne: Biologische Ressourcen und Pflanzenzucht im Zweiten Weltkrieg, *Zeitschrift für Agrargeschichte und Agrarsoziologie* 53 (2), 2005, 11–25.
- HELLMANN, K./SCHRAGE, D. (Hg.): *Konsum der Werbung. Zur Produktion und Rezeption von Sinn in der kommerziellen Kultur*, Wiesbaden 2004.
- HELSTOSKY, C.: *Garlic and Oil. Food and Politics in Italy*, Oxford/New York 2004.
- HESEKER, H. (Hg.): *Neue Aspekte der Ernährungsbildung*, Frankfurt a. M. 2005.
- HIRSCHFELDER, Gunther/SCHÖNBERGER, Gesa: Sauerkraut, beer and so much more. In: Goldstein, Darra/Merkle, Kathrin (eds.): *Culinary Cultures of Europe*, Straßburg 2005, 183–194.
- HOUGHTON, Julie R./KLEEF van, Ellen/ROWE, Gene/FREWER, Lynn J.: Consumer perceptions of the effectiveness of food risk management practices: A cross-cultural study, *Health, Risk & Society* 8, 2006, 165–183.
- JONAS, A.: Vermarktung ökologischer Produkte über den Lebensmitteleinzelhandel. Eine empirische Analyse der Hersteller-Händler-Beziehung und der Nachfrage nach Milch, Göttingen 2005.
- KANDIAH, Jayanthi/YAKE, Melissa/JONES, James/MEYER, Michaela: Stress influences appetite and comfort food preferences in college women, *Nutrition Research* 26, 2006, 118–123.
- KAUFMANN, Jean-Claude: „Kochende Leidenschaft“. *Soziologie vom Kochen und Essen*, Konstanz 2006.
- KIM, Karen Hye-cheon: Religion, body satisfaction and dieting, *Appetite* 46, 2006, 285–296.
- KING, T./KAVANAGH, A. M./JOLLEY, D./TURRELL, G./CRAWFORD, D.: Weight and place: a multilevel cross-sectional survey of area-level social disadvantage and overweight/obesity in Australia, *International Journal of Obesity* 30, 2006, 281–287.
- KINZL, J./KIEFER, I./KUNZE, M.: *Besessen vom Essen*, Leoben 2004.
- KLARENBACH, Scott/PADWAL, Raj/CHUCK, Anderson/JACOBS, Philip: Population-Based Analysis of Obesity and Workforce Participation, *Obesity Research* 14, 2006, 920–927.
- KLINK, Vincent/VILGIS, Thomas (Hg.): *Journal Culinare 1. Wissenschaft und Kultur des Essens*, Stuttgart 2005.

- KLINK, Vincent / HÄUSLER, Barbara (Hg.): *Journal Culinaire 2. Wissenschaft und Kultur des Essens*, Stuttgart 2006.
- KÜPPERS, Günter / HÜSER, Ernst Heiner: *Labor der Lüste. Über die Kultur des Essens und Trinkens*, Bielefeld 2005.
- KUMAR, B.N. / MEYER, H.E. / WANDEL, M. / DALEN, I. / HOLMBOE-OTTESEN, G.: Ethnic differences in obesity among immigrants from developing countries, in Oslo, Norway, *International Journal of Obesity* 30, 2006, 684–690.
- LAAKSONEN, Mikko / SARILO-LÄHTEENKORVA, Sirpa / LEINO-ARJAS, Päivi / MARTIKAINEN, Pekka / LAHELMA, Eero: Body Weight and Health Status: Importance of Socioeconomic Position and Working Conditions, *Obesity Research* 13, 2005, 2169–2177.
- LAKE, Amelia A. / HYLAND, Robert M. / MATHERS, John C. / RUGG-GUNN, Andrew J. / WOOD, Charlotte E. / ADAMSON, Ashley J.: Food shopping and preparation among the 30-somethings: whose job is it? (The ASH30 study), *British Food Journal* 108, 2006, 475–486.
- LANDON, Shane: Modern diets converging: the move to low GI/GR diets, *Nutrition & Food Science* 35, 2005, 320–323.
- LATERNER, Peter: Paradigmenwechsel in der Ernährung?, *Lebensmittel-Industrie* 1/2, 2005, 6–9.
- LEA, Emma: Beliefs About Genetically Modified Foods: A Qualitative and Quantitative Exploration, *Ecology of Food and Nutrition* 44, 2005, 437–454.
- LICARI, Lucianne / NEMER, Leda / TAMBURLINI, Giorgio: *Gesundheit und Umwelt von Kindern. Entwicklung von Aktionsplänen*, Kopenhagen 2005.
- LIEBERMANN, Leslie Sue: Evolutionary and anthropological perspectives on optimal foraging in obesogenic environments, *Appetite* 47, 2006, 3–9.
- LIEN, M.E. / NERLICH, B. (Hg.): *The Politics of Food*, Oxford / New York 2004.
- LINNEMANN, Anita R. / BENNER, Marco / VERKERK, Ruud / VAN BOEKEL, Martinus A.J.S.: Consumer-driven food product development, *Trends in Food Science & Technology* 17, 2006, 184–190.
- LOCHER, Julie L. / YOELS, William C. / MAURER, Donna / van ELLS, Jillian: *Comfort Foods: An Exploratory Journey Into The Social and Emotional Significance of Food*, *Food and Foodways* 13, 2005, 273–297.
- LUSSI, Kurt: *Liebestrunke. Mythen, Riten, Rezepte*, Baden München 2006.
- MACBETH, H. / MacCLANCY, J.: *Researching food habits*, New York / Oxford 2004.
- MANNELL, Ashley / BREVARD, Patricia / NAYGA Jr., Rodolfo / COMBRIS, Pierre / LEE, Robert / GLOECKNER, Janet: French consumers' use of nutrition labels, *Nutrition & Food Science* 36, 2006, 159–168.
- MARGUIER, Alexander: *Besteck für die Tafel*, *Frankfurter Allgemeine Sonntagszeitung*, Nr. 31, vom 06. August 2006.
- MARTENS, M.K. / ASSEMA van, P. / BRUG, J.: Why do adolescents eat what they eat? Personal and social environmental predictors of fruit, snack and breakfast consumption among 12–14-year-old Dutch students, *Public Health Nutrition* 8, 2005, 1258–1265.
- MARTINS, Yolanda / PLINER, Patricia: „Ugh! That's disgusting!": Identification of the characteristics of foods underlying rejections based on disgust, *Appetite* 46, 2006, 75–85.
- MARTINS, Y. / PLINER, P.: Human food choices: An examination of the factors underlying acceptance/rejection of novel and familiar animal and nonanimal foods, *Appetite* 45, 2005, 214–224.
- MARQUIS, Marie / DUBEAU, Caroline: Potential of the internet to address topics of interest in nutrition, *Nutrition & Food Science* 36, 2006, 218–224.
- MENZEL, P. / D'ALUISIO, F.: *So isst der Mensch*, Hamburg 2005.
- METHFESSEL, Barbara: *Entwicklung von Ernährungskompetenz in der Schule*. In: *Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum Baden-Württemberg (Hg.): BeKi – Bewusste Kinderernährung. 25 Jahre Landesinitiative Baden-Württemberg*, Baltmannsweiler 2006, 41–66.
- MITCHELL, Janet: Food acceptance and acculturation, *Journal of Foodservice* 17 (2), 2006, 77–83.
- MONTANARI, M.: *Food and History, Band 3 (Nr. 1)*, Turnhout 2005.
- MÜLLER, Manfred J. / DANIELZIK, Sandra / PUST, Svenja / LANDSBERG, Beate: *Sozioökonomische Einflüsse auf Gesundheit und Übergewicht*, *Ernährungs-Umschau* 53 (6), 2006, 212–217.
- MÜLLER, Manfred J. / TRAUTWEIN, Elke: *Gesundheit und Ernährung – Public Health Nutrition*, Stuttgart 2005.
- NABHAN, G.P.: *Why some like it hot. Food, Genes, and Cultural Diversity*, Washington 2004.
- NEUMARK-SZTAINER, Dianne: *Eating among teens: Do family mealtimes make a difference for adolescents' nutrition?*, *New Directions for Child and Adolescent Development* 2006 (111), 91–105.
- New Dimensions of Energy for Wellness Foods and Beverages*, *Food Marketing & Technology* 19 (5), 2005, 16.
- NISHITANI, N. / SAKAKIBARA, H.: Relationship of obesity to job stress and eating behavior in male Japanese workers, *International Journal of Obesity* 30, 2006, 528–533.
- NIVA, Mari: Can we predict who adopts health-promoting foods? Users of functional foods in Finland, *Scandinavian Journal of Food and Nutrition* 50, 2006, 13–24.
- NÖLLE, V. / MÜLDER, G. / HINZ, R.: *Ernährungskultur – ein Projekt an zwei ostfriesischen Gesamtschulen. „Ernährungskultur in der Schule“ – Ergebnisse und Erfahrungen des Moduls Pädagogik im Rahmen des Forschungsprojektes „OSSENA – Ernährungsqualität als Lebensqualität“*, Oldenburg 2006.
- OCHS, Elinor / SHOHET, Merav: The cultural structuring of mealtime socialization, *New Directions for Child and Adolescent Development* 111, 2006, 35–49.
- PAPADAKI, A. / SCOTT, J.A.: Process evaluation of an innovative healthy eating website promoting the Mediterranean diet, *Health Education Research* 21, 2006, 206–218.
- PARSONS, T.J. / POWER, C. / MANOR, O.: Physical activity, television viewing and body mass index: a cross-sectional analysis from childhood to adulthood in the 1958 British cohort, *International Journal of Obesity* 29, 2005, 1212–1221.
- PASSMORE, S. / HARRIS, G.: School Nutrition Action Groups and their effect upon secondary school-aged pupils' food choices, *Nutrition Bulletin* 30, 2005, 364–369.
- PETER, Claudia: *Dicke Kinder. Fallkonstruktionen zum sozialen Sinn der juvenilen Dickleibigkeit*, Bern 2006.
- PFRIEM, R. / RAABE, T. / SPILLER, A.: *OSSENA – Das Unternehmen nachhaltige Ernährungskultur*, Schriftenreihe am Lehrstuhl für Allgemeine Betriebswirtschaftslehre und Betriebliche Umweltpolitik, Nr. 43/2006.

- PIAROTAS, Mireille: *Le Populaire à table: Le Boire et le Manger aux XIX^e et XX^e siècles*, Saint-Étienne 2005.
- POLIVY, Janet/HERMAN, C. Peter: An evolutionary perspective on dieting, *Appetite* 47, 2006, 30–35.
- POLLAN, Michael: *The Omnivore's Dilemma. A Natural History of Four Meals*, New York 2006.
- POPKIN, Barry M.: Global nutrition dynamics: the world is shifting rapidly toward a diet linked with noncommunicable diseases, *American Journal of Clinical Nutrition* 84 (2), 2006, 289–298.
- PUDEL, Volker: Der große Unterschied: Einstellung und Kaufverhalten. In: Tagungsband zum 6. Ernährungssymposium der Heinz Lohmann Stiftung vom 9. bis 10. Mai 2006, „Nützlich oder billig?“ – Die Zukunft der Ernährung, 8–23.
- PUDEL, Volker: Verhältnisprävention muss Verhaltensprävention ergänzen, *Ernährungs-Umschau* 53, 2006, 95–98.
- PUDEL, Volker: Früher war alles besser, *Landwirtschaftsblatt Weser-Ems* 43, 2005, 3.
- REAGAN, Patricia/HERSCH, Joni: Influence of race, gender, and socioeconomic status on binge eating frequency in a population-based sample, *International Journal of Eating Disorders* 38 (3), 2005, 252–256.
- RAABE, Katrin: *Mädchenspezifische Prävention von Essstörungen*, Hohengehren 2004.
- ROBBINS, J.: *Ernährung für ein neues Jahrtausend*, Freiburg 2004.
- RÖDL, S.: *Kategorien des Zeitlichen*, Frankfurt a. M. 2005.
- RODRÍGUEZ, Rocío/JIMÉNEZ, Ana/FERNÁNDEZ-BOLANOS, Juan/GUILLÉN, Rafael/HEREDIA, Antonia: Dietary fibre from vegetable products as source of functional ingredients, *Trends in Food Science & Technology* 17, 2006, 3–15.
- ROLLS, Barbara J./ROE, Liane S./MEENGs, Jennifer S.: Reductions in portion size and energy density of foods are additive and lead to sustained decreases in energy intake, *American Journal of Clinical Nutrition* 83 (1), 2006, 11–17.
- ROOSEN, J./THIELE, S./HANSEN, K.: Food Risk Perceptions by Different Consumer Groups in Germany. *Acta Agriculturae Scandinavica, Section C – Food Economics*, 2 (1), 2005, 13–26.
- ROTH, LuAnne K.: „Beef. It's What's for Dinner“: Vegetarians, Meat-Eaters and the Negotiation of Familial Relationships, *Food, Culture and Society: An International Journal of Multidisciplinary Research* 8, 2005, 181–200.
- ROZIN, Paul/FISCHLER, Claude/SHIELDS, Christy/MASSON, Estelle: Attitudes towards large numbers of choices in the food domain: A cross-cultural study of five countries in Europe and the USA, *Appetite* 46, 2006, 304–308.
- SARASUA, C./SCHOLLIERS, P./VAN MOLLE, L.: Land, Shops and Kitchens: Technology in the Food Chain in Twentieth-Century Europe (Comparative Rural History of the North Sea Area 9), Gent 2005.
- SCHACK, Pirjo Susanne: *Nachhaltige Ernährungsstile im Alltag. Eine qualitative Studie zur Praktikierbarkeit der Vollwert-Ernährung in Familien*, Hohengehren 2005.
- SCHULZ, Florian/BLOSSFELD, Hans-Peter: Wie verändert sich die häusliche Arbeitsteilung im Eheverlauf? Eine Längsschnittstudie der ersten 14 Ehejahre in Westdeutschland, *Kölner Zeitschrift für Soziologie und Sozialpsychologie* 58, 2006, 23–49.
- SCHUPP, Alvin/GILLESPIE, Jeffrey/O'NEIL, Carol E./PRINYAWIWATKUL, Witoon/MAKIENKO, Igor: The Impact of an „Exotic“ Label on Consumer Willingness to Taste Test, Purchase, and Price a New Meat Product, *Journal of Food Distribution Research* 36 (2), 2005, 50–60.
- SCHWARZ, Matthias (Hg.): *Fleisch oder Nudeln. Ernährungsempfehlungen auf Schlingerkurs?*, Kassel 2005.
- SELMAOUI, Brahim/THIBAUT, Louise: Food ingestion and circadian rhythmicity, *Biological Rhythm Research* 37, 2006, 179–189.
- SETZWEIN, Monika: Ernährung als Kulturphänomen. Kultursoziologische Zuwegungen in das Bedürfnisfeld der Ernährung. In: Fugo (Hg.): *Perspektiven einer kulturwissenschaftlichen Theorie der Unternehmung*, Marburg 2004, 497–528.
- SETZWEIN, Monika: Doing gender und Essverhalten. In: Altgeld, Thomas/Kolip, Petra (Hg.): *Geschlechtergerechte Gesundheitsförderung und Prävention. Theoretische Anker und Modelle guter Praxis*, Weinheim 2005.
- SETZWEIN, Monika: Ernährungskultur – eine soziologische Zeitdiagnose, *Diakonia* 36, Heft 1, 2005, 7–14.
- SHEPHERD, J./HARDEN, A./REES, R./BRUNTON, G./GARCIA, J./OLIVER, S./OAKLEY, A.: Young people and healthy eating: a systematic review of research on barriers and facilitators, *Health Education Research* 21, 2006, 239–257.
- SPIEKERMANN, Uwe: Warum scheitert Ernährungskommunikation? In: aid (Hg.): *Ernährungskommunikation. Neue Wege – Neue Chancen?* Bonn 2006, 11–20.
- STANDAGE, Tom: *Sechs Getränke, die die Welt bewegten*, Düsseldorf 2006.
- STEIN, Brigitte: *Gesundheitsbewusstsein treibt Bio-Umsätze. Verfügbarkeit kurbelt Verbrauch an – Milchprodukte weit über Durchschnitt*, Ernährungsdienst vom 19. Juli 2006.
- STEIN, Richard I./EPSTEIN, Leonard H./RAYNOR, Hollie A./KILANOWSKI, Colleen K./PALUCH, Rocco A.: The Influence of Parenting Change on Pediatric Weight Control, *Obesity Research* 13, 2005, 1749–1755.
- STEGUWEIT, Arno: *Wasser! Trendsetter und Statussymbol. Der Mineralwasser-Guide*, München 2006.
- STIEß, I.: *Alltag im Wandel – Kompetenzen für eine nachhaltige Alltagsgestaltung*, Landinfo 03, 2006, 64–70.
- STRIEGEL-MOORE, Ruth H./FRANKO, Debra L./THOMPSON, Douglas/AFFENITO, Sandra/KRAEMER, Helena C.: Night Eating: Prevalence and Demographic Correlates, *Obesity Research* 14, 2006, 139–147.
- STRÖHLE, Alexander/HAHN, Andreas: Evolutionäre Ernährungswissenschaft und ‚steinzeitliche‘ Ernährungsempfehlungen – Stein der alimentären Weisheit oder Stein des Anstoßes?, Teil 1: Konzept, Begründung und paläoanthropologische Befunde: *Ernährungs-Umschau* 53 (1), 2006, 10–16.
- STRÖHLE, Alexander/HAHN, Andreas: Evolutionäre Ernährungswissenschaft und ‚steinzeitliche‘ Ernährungsempfehlungen – Stein der alimentären Weisheit oder Stein des Anstoßes?, Teil 2: Ethnographische Befunde und ernährungswissenschaftliche Implikationen, *Ernährungs-Umschau* 53 (2), 2006, 52–58.
- STROLLA, Leslie O./GANS, Kim M./RISICA, Patricia M.: Using qualitative and quantitative formative research to develop tailored nutrition intervention materials for a diverse low-income audience, *Health Education Research* 21 (4), 2006, 465–476.

- THOMAS Jr., Lionel/MILLS, Juline E.: Consumer knowledge and expectations of restaurant menus and their governing legislation: a qualitative assessment, *Journal of Foodservice* 17 (1), 2006, 6–22.
- TURNER, Jason J./KELLY, James/McKENNA, Kirsty: Food for thought: parents' perspectives of child influence, *British Food Journal* 108, 2006, 181–191.
- TURNER, Katherine Leonard: Buying, Not Cooking: Ready-to-eat Food in American Urban Working-class Neighborhoods, 1880–1930, *Food, Culture and Society: An International Journal of Multidisciplinary Research* 9, 2006, 13–39.
- TURRELL, Gavin/KAVANAGH, Anne M.: Socio-economic pathways to diet: modelling the association between socio-economic position and food purchasing behaviour, *Public Health Nutrition* 9, 2006, 375–383.
- VINZ, Dagmar: Nachhaltiger Konsum und Ernährung. Private KonsumentInnen zwischen Abhängigkeit und Empowerment, *PROKLA* 138, Zeitschrift für kritische Sozialwissenschaft 35 (1), 2005, 15–34.
- VERECKEN, Carine A./TODD, Joanna/ROBERTS, Chris/MULVIHILL, Caroline/MAES, Lea: Television viewing behaviour and associations with food habits in different countries, *Public Health Nutrition* 9, 2006, 244–250.
- VOIGT, Jutta: Der Geschmack des Ostens. Vom Essen, Trinken und Leben in der DDR, Berlin 2005.
- VOLKWEIN, Karin: Heikle Mahlzeiten – Zum symbolischen Zusammenhang von Essen und Geschlecht, In: *Diakonia* 36, Heft 1, 2005, 27–33.
- VOORHEES, D.: Why do donuts have holes? Fascinating Facts About What We Eat And Drink, New York 2004.
- WABISCH, M./ZWIAUER, K./KIESS, W.: Adipositas bei Kindern und Jugendlichen, Berlin/Heidelberg 2005.
- WAGENHOFER, E./ANNAS, M.: We feed the world. Was uns das Essen wirklich kostet, Freiburg 2006.
- WIEGELMANN, Günter/KRUG-RICHTER, Barbara: Alltags- und Festspeisen in Mitteleuropa, *Münsteraner Schriften zur Volkskunde*, Band 11, 2. Auflage, Münster 2006.
- WILLEMSSEN, Ellen M.C./HOEK, Hans W.: Sociocultural factors in the development of anorexia nervosa in a black woman, *International Journal of Eating Disorders* 39 (4), 2006, 353–355.
- WILK, Richard R.: Home Cooking in the Global Village: Caribbean Food from Buccaneers to Ecotourists (Anthropology and Material Culture), New York 2006.
- YANCEY, Antronette K./SIMON, Paul A./McCARTHY, William J./LIGHTSTONE, Amy S./FIELDING, Jonathan E.: Ethnic and Sex Variations in Overweight Self-perception: Relationship to Sedentariness, *Obesity Research* 14, 2006, 980–988.
- YOO, Sunmi/BARANOWSKI, Tom/MISSAGHIAN, Mariam/BARANOWSKI, Janice/CULLEN, Karen/FISHER, Jennifer O./WATSON, Kathy/ZAKERI, Issa F./NICKLAS, Theresa: Food-purchasing patterns for home: a grocery store-intercept survey, *Public Health Nutrition* 9, 2006, 384–393.
- Zuckerfreie Schokolade – wie und warum?, *Lebensmittel-Industrie* 3/4, 2005, 10–11.
- Dipl. oec. troph. Anke Borchardt und Prof. Dr. Volker Pudel,
Georg-August-Universität Göttingen
(Ergänzungen durch die Dr. Rainer Wild-Stiftung, Heidelberg)

Rezensionen

„WE FEED THE WORLD“

Der österreichische Regisseur Erwin Wagenhofer hat mit „We feed the world“ den erfolgreichsten Dokumentarfilm Österreichs gedreht. Mehr als 260 000 Menschen haben den Film bisher in Österreich gesehen, in Deutschland seit dem Kinostart 2006 300 000. Intention des Films ist es, Zusammenhänge zwischen Formen der Nahrungsproduktion, politischen Steuerungsmaßnahmen, Hunger und Konsum aufzuzeigen. Eine Szene zu Beginn des Films macht unseren Umgang mit Lebensmitteln deutlich: Lastwagen transportieren noch konsumierbares Brot zur Vernichtung. Dazu die Information, dass in Wien täglich soviel an verzehrfähigem Brot weggeworfen wird, wie in der Stadt Graz gegessen wird. Dem steht der Hunger in der Welt gegenüber: Jean Ziegler, UN-Sonderberichterstatter für das Recht auf Nahrung berichtet, dass alle fünf Sekunden ein Kind unter zehn Jahren stirbt, weil seine Familie es nicht ernähren kann. Anfangs- und Schlusssequenz des Films zeigen verbrennenden Mais: ein Hinweis darauf, dass das Nahrungsmittel Mais heute zur Wärmezeugung angebaut wird.

In der ersten Hauptstory des Films geht es um den Fischfang: Ein bretonischer Fischer, der sein durch Naturbeobachtung und langjährige Erfahrung erworbenes Wissen als Grundlage für das Aufspüren der Fische nutzt, wird der von der EU favorisierten industriellen Großfischerei gegenübergestellt. Das Ergebnis der beiden Fangmethoden beurteilt ein Fischhändler: Im einen Fall ein frisch gefangener Fisch, dessen Qualität am festen Körper ersichtlich ist, im anderen Fall ein müder, schlapper Fischkörper

von minderer Qualität. Bereits in dieser Story wird eine den gesamten Film durchziehende Opposition zwischen „klein“ versus „groß“ bzw. „traditionell“ versus „industriell“ deutlich, die letztlich mit dem Qualitätsurteil „gut“ versus „schlecht“ verknüpft wird.

Jeder Europäer isst im Jahr durchschnittlich zehn Kilogramm Treibhausgemüse. Die riesigen Gewächshausflächen im südspanischen Almeria stehen im Zentrum der zweiten Hauptstory: Es wird gezeigt, wie Tomaten in Steinwollsubstraten angebaut werden und unter welchen elenden Bedingungen die meist nordafrikanischen Arbeiter auf diesen Gemüseplantagen arbeiten müssen. Der Aufbau der Gemüseproduktion in Almeria wurde von der spanischen Zentralregierung gefördert. In diesem Zusammenhang wird auf die Subventionierung der Landwirtschaft in den Industrieländern verwiesen, die die Lebensmittelproduktion in den Entwicklungsländern zerstört, da die heimischen Produzenten mit den Preisen der subventionierten Produkte nicht mithalten können.

Die dritte Hauptstory zeigt am Beispiel Rumäniens, wie Saatgutkonzerne versuchen, das Geschäft mit Hybridsaatgut voranzutreiben und wie dadurch die kleinen Bauern in die Abhängigkeit von Weltkonzernen geraten. Hybridanbau auf großer Fläche mit geringer menschlicher Arbeitskraft wird am Beispiel der Aubergine der kleinbäuerlichen, arbeitsintensiven Produktion gegenübergestellt. Die optisch ansprechende, große, aber geschmacksarme Aubergine wird mit der kleinen, weniger schönen, aber geschmacksintensiveren Aubergine konfrontiert – letztlich zwei Philosophien der Nahrungsmittelproduktion, wobei

die kleine zunehmend von der großen verdrängt wird.

Der Zusammenhang von Regenwaldzerstörung, Sojaanbau und Hunger wird in der vierten Hauptstory erzählt. Beispiel ist diesmal Brasilien: Es werden die für die Produktion von Soja gerodeten Regenwaldgebiete gezeigt und ein Bezug zum Fleischhunger in den Industrieländern hergestellt. Obwohl Brasilien einer der größten Agrarproduzenten der Welt ist, können sich in manchen Gebieten des Landes viele Menschen Lebensmittel nicht leisten und müssen Hunger leiden. Besonders berührend ist in diesem Kontext die von Jean Ziegler erzählte Geschichte von den armen Müttern, die am Abend Steine kochen, damit die hungernden Kinder glauben, dass bereits etwas gekocht wird – dabei hoffen die Mütter nur, dass die Kinder vor Beendigung des „Kochens“ einschlafen.

Die letzte große Story widmet sich der industriellen Hühnermast. In einem österreichischen Betrieb wird der Hühnerproduktionszyklus von der Aufzucht über die Schlachtbank bis zur Verpackung gezeigt. Auch in dieser Branche ist Größe (fast) alles, damit ein Betrieb überleben kann. Bezeichnend der Ausspruch eines Hühnerproduzenten, dass für den Handel Geschmack kein Kriterium sei, sondern nur der Preis entscheide.

Den Abschluss des Films bildet ein Interview mit dem Chef des Nahrungsmittelkonzerns Nestlé, der den Kritikern der Lebensmittelindustrie und des Einsatzes der Gentechnik im Ernährungsbereich entgegenhält, dass es den Menschen noch nie so gut gegangen sei wie heute.

Das Beindruckende an diesem Film ist, dass er an einzelnen Beispielen die Facetten

der gegenwärtigen Lebensmittelproduktion und die damit verbundenen Problemlagen zeigt. Auch wenn die Gegenüberstellung von „groß, industriell, preisorientiert“ und „klein, bäuerlich, qualitativ“ manchmal etwas plakativ gerät, ist vor allem die Kraft der Bilder überzeugend.

Wagenhofer ist aber nur einer von mehreren österreichischen Filmemachern, der einen Dokumentarfilm über die Nahrungsproduktion gedreht hat. Zwei weitere Filme (beide mehrfach ausgezeichnet) sind hier zu erwähnen: „Darwin's Nightmare“ von Hubert Sauper zeigt am Beispiel des für den Export in die reichen Länder gezüchteten Viktoriabarsches Zusammenhänge zwischen Armut, Waffenhandel, Umweltzerstörung und Lebensmittelproduktion. „Unser täglich Brot“ von Nikolaus Geyrhaller kommt fast ohne Worte aus, allein die Bilder machen viele Zusammenhänge der gegenwärtigen Lebensmittelproduktion deutlich. Alle drei Filme sind nicht nur für die individuelle Betrachtung zu empfehlen, sie eignen sich auch hervorragend als Grundlage für Diskussionen über Gegenwart und Zukunft unserer Ernährung in Bildungseinrichtungen. Diese Filme gehören in jede Schulbibliothek! Die Filme von Wagenhofer und Sauper sind bereits als DVD erhältlich, Geyrhallers Film kommt Anfang 2007 in die deutschen Kinos. Die große Publikumsresonanz auf diese Filme zeigt, dass vielen Menschen Ernährungsfragen nicht gleichgültig sind und gut gemachte Filme bzw. Bücher, die Bilder und Hintergründe über bisher wenig bekannte Zusammenhänge liefern, auch nachgefragt werden.

Die Vermittlung von Hintergründen ist das Ziel des vor einigen Monaten erschienenen

Buches zum Film „We feed the world“ von Erwin Wagenhofer, das er gemeinsam mit Max Annas verfasst hat und das mit einem Vorwort von Renate Künast versehen ist. Das Buch ist in acht Kapitel aufgeteilt (Gemüse, Brot, Milch, Fleisch, Fisch, Wasser, Hungern und Konsumieren), den Abschluss bildet ein Kommentar des Regisseurs. Im Mittelteil sind zahlreiche Farbabbildungen aus dem Film zu finden. Wenn Wagenhofer als Intention seines Films das unspektakuläre Zeigen alltäglicher Vorgänge ohne Skandalisierung oder Schuldigsuche bezeichnet, dann ist das Buch das genaue Gegenteil davon. Das Buch will Hintergründe zu den im Film gezeigten Themen liefern. Leider wird dieses Ziel nur teilweise erreicht. Oft werden nur einzelne Szenen des Films nacherzählt, die versprochenen Hintergründe entpuppen sich nicht selten als eindimensionale Anklagen der Lebensmittelindustrie bzw. einzelner Konzerne. Manche Beispiele werden gleich mehrmals wiederholt. Das Bild des Verbrauchers oszilliert zwischen „Idiot“ und überzeichnetem „Verantwortungsheroen“, dem angeblich schwer vereinsamen Konsumenten wird ein kollektives „Wir“ gegenübergestellt, das sich gegen die kritisierten Zustände wehrt bzw. wehren sollte. Zwischentöne fehlen. Insgesamt vermittelt das Buch den Eindruck, dass dem großen Kinoerfolg schnell ein Buch nachgeschoben werden sollte; manche Passagen ergeben zwar durchaus einen Mehrwert gegenüber dem Film, sehr oft aber geht die engagierte Anklage auf Kosten einer differenzierteren Darstellung der Hintergründe. Wer den Film gesehen hat, braucht das Buch nicht unbedingt. Wer den Film nicht gesehen hat, kann mit dem Buch vermutlich wenig anfangen.

Das Buch zum Film: WAGENHOFER, Erwin/ANNAS, Max: *We feed the world*, Freiburg 2006, Euro 20,00.

Informationen zu den Filmen im Internet: www.we-feed-the-world.at; www.essen-global.de; www.unsertaeglichbrot.at; www.darwinsnightmare.com.

Karl-Michael Brunner

GOLDSTEIN, Darra / MERKLE, Kathrin (Eds.): *Culinary Cultures of Europe. Identity, diversity and dialogue. With an Introduction by Fabio Parasecoli and conclusions by Stephen Mennell. Straßburg 2005, Council of Europe, 503 Seiten und zahlreiche farbige Abbildungen, EUR 49,00, ISBN 92-871-5744-8*

Anlass für die Publikation des hier zu besprechenden, sehr umfangreichen Bandes war die Feier des 50jährigen Jubiläums der European Cultural Convention. Das Buch enthält Beiträge zur Esskultur aus 40 europäischen Ländern. Von Island im Norden bis nach Zypern im Süden bzw. von Portugal im Westen bis nach Georgien im Osten erstreckt sich das breitgefächerte Spektrum dieses Bandes. An eine thematische Einführung von Fabio Parasecoli (S. 11–38) schließen sich die Essays an, die sich in Inhalt, Darstellung und Länge sehr unterscheiden. Jedes einzelne Land wird dabei in seiner gegenwärtigen Esskultur und in seinen typischen Nahrungsgewohnheiten von einem bzw. zwei Autoren vorgestellt. Allen Beiträgen gemeinsam ist, dass sie in der Regel ein oder mehrere landestypische Rezepte zum Nachkochen enthalten.

Aufgrund des Buchumfangs kann hier nicht auf jeden Beitrag im Einzelnen eingegangen werden, der Charakter des Werks soll vielmehr an einigen Beispielen vorgestellt werden. Die Ansätze der Autoren waren ganz unterschiedlich: Im

Beitrag von Örn D. Jónsson „Iceland – The creative fight for survival“ (S. 217 ff.) wird beispielsweise die historische Entwicklung von einer geradezu spartanischen Ernährung, die aufgrund von Holzmangel keine gekochten Nahrungsmittel kannte, bis hin zu einer mit Beginn des 20. Jahrhunderts einsetzenden Modernisierung geschildert.

Ganz anders ist der Zugang Viviana Lapertosas. In ihrem Beitrag „Food in Italian cinema“ (S. 241 ff.) steht der Wandel der Darstellung des Essens in Kinofilmen der letzten 50 Jahre im Vordergrund, was durch zahlreiche Fotos illustriert wird. Der Beitrag Rainer Metzgers „Austria – Contemporary art and the essence of eating“ (S. 53 ff.) wiederum stellt anhand einzelner Kunstwerke zeitgenössischer Kunst den Bezug zur Esskultur und zu typischen Gerichten, beispielsweise zum Wiener Schnitzel, her. Die Esskultur Moldawiens wird von Varvara Buzilä und Teodorina Băzgu („Ritual breads through the seasons“; S. 301 ff.) anhand spezieller „Gebildbrote“ erläutert, die zu bestimmten Festtagen des Jahreslaufs (wie Weihnachten oder Ostern) und des Lebenslaufs (wie Taufe, Hochzeit, Beerdigung) in vielen unterschiedlichen Formen gebacken werden.

Der Beitrag von Gunther Hirschfelder und Gesa U. Schönberger „Germany – Sauerkraut, beer and so much more“ (S. 183 ff.) macht dagegen deutlich, welche Rolle die vielen regionalen Küchen in der deutschen Esskultur bis heute spielen, und dass nicht von einer „deutschen Nationalküche“ gesprochen werden kann. Charakterisiert werden der hohe Stellenwert des Frühstücks mit seinen unzähligen Brotvarianten, die bevorzugte Stellung der warmen Mittagsmahlzeit, die geringer ausgeprägte Bedeutung des Abendessens sowie die stark ausgeprägte Imbiss-

kultur (Döner und Bratwurst). Nicht zuletzt beruhigt das Fazit der beiden Autoren, die der Überzeugung sind, dass die typischen deutschen regionalen Gerichte auch noch in zwanzig Jahren gekocht werden, und dies nicht nur für Touristen.

Sehr aufschlussreich sind die Schlussfolgerungen Stephen Mennells (S. 469 ff.): In acht Unterpunkte gegliedert werden immer wieder Vergleiche zwischen den Entwicklungen der kulinarischen Kultur in den einzelnen Ländern gezogen. Dabei schlägt der Autor den Bogen von der lokalen ländlichen Küche mit ihren klimatischen und örtlichen Gegebenheiten über die soziale Differenzierung, die Industrialisierung des Essens sowie die Anfänge der Diätetik und Nahrungsmittelpolitik bis hin zur Demokratisierung des Essens. Mennell gelingt es dabei, die 40 unterschiedlichsten Einzelbeiträge zusammenzuführen und zu einem inhaltlichen Abschluss zu bringen.

Insgesamt ist es ein sehr lesenswertes Buch, das nicht nur durch seine durchweg gut reproduzierten Abbildungen besticht. Es handelt sich zweifellos um eine grundlegende Studie zu den unterschiedlichen Speisegewohnheiten und Gerichten innerhalb Europas. Es macht nicht zuletzt Appetit auf Speisen unserer europäischen Nachbarn und liefert gleichzeitig zahlreiche Anregungen, sich mit diesem interessanten Thema weiter zu beschäftigen.

Andreas Kühne

HAUER, Thomas (Hg.): *Das Geheimnis des Geschmacks – Aspekte der Ess- und Lebenskunst. Frankfurt/Main 2005, Anabas-Verlag, 239 S., EUR 24,80, ISBN 3-87038-366-6*

Essen ist in aller Munde. Zwischen den in den Küchen der Sternrestaurants kochenden Prominenten und dem Ver-

zehr der für 1,29 Euro bei Aldi erstandenen Mikrowellencannelloni entfaltet sich zunehmend ein reger kulinarischer Diskurs, der zudem zur Entstehung wichtiger Initiativen führt. Ein wichtiges Projekt in diesem Kontext, in dessen Zusammenhang auch das hier zu rezensierende Buch entstanden ist, ist das „Haus der Genusskultur“, von Dr. Thomas Hauer und Michael Andritzky als Ort der kulinarischen Bildung geplant. Für seine Suche nach dem „Geheimnis des Geschmacks“ konnte der Herausgeber Hauer zahlreiche Beiträge rund um das Thema des sinnlichen Genusses in all seiner Vielschichtigkeit gewinnen. So liest sich das Autorenverzeichnis wie eine eindrucksvolle Auswahl des Who-is-Who der interdisziplinären Esskulturszene. Eindrucksvoll vor allem deshalb, weil sich hier zeigt, wie Wissenschaftler unterschiedlicher Denktraditionen einen gemeinsamen Nenner finden. Der rote Faden aller Beiträge macht dreierlei deutlich: Geschmack ist nicht allein eine Frage der Natur, sondern ebenso der Kultur und der Kultivierung. Damit konsequent verbunden ist zweitens, dass menschliche Sinne weder isoliert voneinander, noch rein auf den physischen Körper beschränkt betrachtet werden können, denn das genussvolle Zusammenspiel sämtlicher Sinne kann nur mit Blick auf die Entität von Körper, Psyche und Geist wahrhaft verstanden werden. Und drittens steht es um das Verstehen dieser sinnlichen, psycho-physischen Prozesse in der breiten Öffentlichkeit eher schlecht: unzureichende Sinnesschulung, durch Laboraromen steigende Reizschwelle, die das Geschmacksempfinden suchtähnlich nach immer mehr Künstlichkeit greifen lässt, bis hin zu pathologischer Genussunfähigkeit.

Den programmatischen Rahmen geben Thomas Hauer mit „Das Geheimnis des Ge-

schmacks“ (S. 9–26) und Bazon Brock mit „Guter Geschmack – Schlechter Geschmack“ (S. 200–221) vor. Es geht um den Geschmack bzw. den Diskurs zum Thema „guter Geschmack“, über den sich bekanntlich nicht streiten lässt, aber, um es mit Hauers Worten zu sagen, „für Geschmack streiten hingegen schon“ (S. 26). Mit seinen Ausführungen zur kulturellen und genetischen Bedingtheit macht der Herausgeber deutlich, dass Geschmack nicht nur eine Frage der Physiologie von Mensch und Lebensmittel ist, sondern auch eine Frage der Emotionen und kulturellen Symbolik im Kontext von Raum und Zeit. Der so genannte „gute Geschmack“ ist damit vor allem ein intellektuelles Produkt, wie auch Bazon Brock unterstreicht. Als reflexives Wesen schmeckt der Mensch nicht nur, sondern entwickelt physisch wie intellektuell Kategorien und Hierarchien von Geschmack. Die Offenheit, mit der Brock diesen charakterisiert, macht den schlechten Geschmack zur mangelnden Unterscheidungsfähigkeit und nicht etwa zum Stigmata des geringeren Wertes. Die „asoziale Askese“ (S. 54), d. h. eine negative oder ambivalente Genussbilanz könnte man mit Reinhold Bergler sicherlich auch hierzu zählen, der in „Gesundheit und Genuss“ (S. 82–99) unterstreicht, dass der Mangel an Genussfähigkeit alles andere als gesundheitszuträglich ist, ebenso wie ein genussunfähiges soziales Umfeld. Die Relevanz des gemeinsamen Mahles hebt Gerhard Neumann in „Geschmackskultur im 19. Jahrhundert“ (S. 180–196) an literarischen Beispielen von Heine, Fontane und Roth hervor: das Gastmahl als wichtiger Ort, „wo eine Gesellschaft sich über ihre Werte und Bedeutungen verständigt“ (S. 195).

Wie individuelle Geschmackshierarchien auf einer

regionalen Ebene agieren und damit wesentlich zur Identität eines Menschen beitragen, zeigt Frank Thiedig in „Das schmeckt irgendwie nach mir selbst oder: Vom regionalen Geschmack zum Terroir“ (S. 164–177). Wie sehr sich diese unterschiedlichen Muster auch historisch wandeln mögen, sie sind zur Identitätsbildung trotz Globalisierung spezifisch, national und regional, wie Gunther Hirschfelder mit „Vom Hunger zur Fresswelle und zurück“ (S. 124–142) zeigt. Essverhalten und Geschmacksmuster lassen sich nicht logischen Gesetzmäßigkeiten unterwerfen; sie setzen sich „aus einem großen Ensemble widerspruchsvoller Determinanten zusammen“ (S. 104), so Hans Jürgen Teuteberg in „Der Essensgeschmack als Brücke zwischen Natur und Kultur“ (S. 104–121). Aus Fressen wird Essen, aus Natur wird Kultur, und das Natürliche unserer animalischen Sinnlichkeit wird heute zumeist sozialisiert, institutionalisiert. Vom Nahsinn zum Fernsinn verlieren wir heute oftmals den Blick für etwas so Reales wie etwa das Riechen, von dem Barbara Sichtermann in „Riechen – Schmecken – Sehen“ (S. 31–46) sagt, dass es Wirklichkeit versichert, denn „ich rieche, also ist es!“ (S. 42). Dies unterstreichen auch Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer in „Wege und Umwege der Geschmackserziehung“ (S. 66–79), wenn sie vom modernen Verlust sinnlicher Urtalente, die wir bereits im Mutterleib erleben, sprechen.

Erotisch und prickelnd wird es mit Barbara Methfessel in „Imagination und Sinnlichkeit“ (S. 148–160) einerseits, wenn sie über die sinnliche Funktion von Sprache im Kontext von Essen sowie von den erotischen Komponenten des Kochens und Essens spricht, und Michel Onfray in „Eine kleine Theorie der Bläschen“ (S. 50–61),

der uns den „homo bulla“ vorstellt und sich auf philosophische Weise dem Champagner nähert.

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass die sinnliche und sinnesbezogene Thematik sich auf vielfältige Weise wie ein roter Faden durch alle Beiträge zieht, gekrönt durch kleine Graphiken, literarische Einschübe und deren Gestaltung, die auch schon mal in Form einer Wurst daherkommen können, wie etwa im Falle Robert Walsers „Die Wurst“ (S. 27–30). Visuelle Reize, die diesen interessanten und spannenden Beitrag ganz im Sinne der zugrundeliegenden Intention abrunden. Dieser Sammelband ist sowohl eine moderne Bestandsaufnahme als auch ein Plädoyer für mehr Mut zu Geschmack und Genuss.

Tanja Portz

PIAROTAS, Mireille / Collectif: Le Populaire à table: Le Boire et le Manger aux XIX^e et XX^e siècles. Etudes réunies par Mireille Piarotas et présentées par Pierre Charreton, Publications de l'Université de Saint-Etienne 2005, 419 S., EUR 23,00, ISBN 2-86272-354-1

Der umfangreiche Sammelband *Le Populaire à table* ist aus einem internationalen Kolloquium hervorgegangen, das die Forschungsgruppe „Littérature populaire“ der Université de Saint-Etienne im Jahr 2002 in Roanne veranstaltet hat. Er umfasst 31 Beiträge meist französischer, aber auch italienischer, irischer, südafrikanischer und indischer Forscher. Die meisten Artikel stammen von Literaturwissenschaftlern, die sich der Esskultur in der Unterhaltungsliteratur widmen, die innerhalb der Disziplin lange als unwürdiger Gegenstand galt. So kann das Essensmotiv in der sog. Höhenkammliteratur des 19. und 20. Jahrhunderts inzwischen

als gut untersucht gelten, wogegen eine Analyse der volkstümlichen Romane noch ausstand; auch Autoren an der Schnittstelle zwischen Hoch- und Trivialliteratur wie Alexandre Dumas stellen folglich Neuland dar. Allerdings verfolgen etliche der literarhistorischen Beiträge einen interdisziplinären Ansatz, wie er auch den Band insgesamt bestimmt: Unter ethnologischen, soziologischen, anthropologischen und psychologischen Gesichtspunkten wird die Bedeutung von Essen und Trinken in der französischen, aber auch russischen, deutschen, englischen, schottischen, italienischen, marokkanischen und indischen „Volkskultur“ untersucht. Der Literaturbegriff ist entsprechend weit gefasst, so dass nicht nur belletristische Gattungen wie Roman, Kurzerzählung, Krimi u. a. m. untersucht werden, sondern auch Texte einer „pragmatischen Schriftlichkeit“ wie z. B. Schulbücher, Reiseberichte etc. Darüber hinaus geht es um Film und Fernsehen, Comics u. a. m., kurz: Alle Bereiche der imaginativen „représentations“ gesellschaftlicher Alltagswirklichkeiten sind vertreten.

Aus dem weitgefassten Forschungsgegenstand resultiert zwangsläufig eine gewisse Heterogenität des Bandes: Die Bemühungen der Herausgeberin, die Beiträge in thematischen Kapiteln zusammenzufassen, verdecken kaum die Tatsache, dass sich die sehr unterschiedlichen Ansätze nur schwerlich „unter einen Hut“ bringen lassen. Daraus ergibt sich ein gewisser Anthologiecharakter, der den interessierten Leser eher zum unsystematischen Blättern auffordert: Ein „roter Faden“ im Aufbau ist nur schwer erkennbar. Am ehesten ist dieser noch im ersten Kapitel vorhanden, das sich weniger der Esskultur als vielmehr dem Trinken, genauer: dem Alkoholkonsum wid-

met. Der erste Beitrag stammt von dem jüngst verstorbenen Antoine COURT, dem *spiritus rector* der Forschergruppe, dem der Sammelband gewidmet ist: Er untersucht die Romane (u. a. *Le Captain Cap*) des Alphonse Allais (1855–1905), die entweder in komisch-heroischer Manier die Wonnen der dauerhaften Trunkenheit feiern (eine autobiographische „littérature de brasserie“) oder in einer witzig-übertriebenen Warnung vor dem Alkohol den moralisierenden Diskurs der zeitgenössischen Temperanzbewegung parodieren. Sodann bietet Ellen CONSTANS (Limoges) einen Überblick über die Thematisierung des Alkoholproblems in den verschiedenen Gattungen des „roman populaire“ der „Belle Epoque“: Aufgrund ihres ethischen „conformisme“, der sich an bürgerlichen Normen orientiert, werden die medizinischen und sozialen Gefahren des Missbrauchs, entgegen der Realität der Epoche, geradezu programmatisch ausgespart, so dass das große Vorbild, Zolas *L'Assommoir*, kaum Spuren hinterlässt, mit Ausnahme des melodramatischen Sozialromans *Trahison d'amour* (1904) der Georges Maldague und des engagierten Thesenromans *Marchand de poison* (1902) des Georges Ohnet. Anschließend untersucht Hélène MILLOT (Lyon) die Figur der „picoleuse“, d. h. die Darstellung des „alcoolisme féminin“ im „Fin de siècle“: Auf der Basis pseudo-medizinischer Theorien entsteht die phantastische Vorstellung eines „natürlichen“ inneren Feuers der Frau („feu utérin“) als Quelle ihrer Hysterie, das durch Alkoholkonsum so entfacht werden kann, dass es zum plötzlichen Verbrennen des Körpers kommen kann („combustion spontanée“). Als nächstes widmet sich Elisabeth RIPOLL-ROHR (Saint-Etienne) der Antialkoholismus-Kampagne in den staatlichen Schulen der

Dritten Republik: In zahllosen Schulbüchern werden in Schrift und Bild Schreckensbilder vom körperlichen Verfall des Säufers gezeichnet, vom Niedergang seines familiären und sozialen Umfelds, von den Folgen für die patriotische Republik, die damit einen wertvollen „citoyen“ verliert und für die Kosten des Schadens aufkommen muss. Sodann untersucht Lise GRUEL-APERT (Rennes) die Bedeutung der Trinkrituale für die russische Volkskultur, in der zwischen „gutem“ Trinken in der festiven Gemeinschaft („pjanica“) und „schlechtem“ Trinken als einsames Besäufnis („opojca“) unterschieden wird. Abschließend analysiert Elisabeth BOUZONVILLER (Saint-Etienne) die autobiographische Beschreibung der Festkultur der Goldenen Zwanziger in den Romanen F. Scott Fitzgeralds: Im Zeitalter des Jazz pflegen die Protagonisten, wie ihr Autor auch, eine zügellose Hingabe an alkoholische Exzesse, die auch die „écriture“ selbst beeinflusst, in der die Konturen des Dekors verschwimmen und die Chronologie der Handlung zunehmend verwirrend erscheint.

Das zweite Kapitel zeigt verschiedene Ausprägungen einer „culture populaire“, die zwischen Mangel und Exzess, zwischen Hunger und Völlerei oszilliert. Maria Luisa PREMUDA-PEROSA (Florenz) beleuchtet das hochsymbolische Motiv des Brotes als Grundnahrungsmittel der armen Bevölkerung im französischen Trivialroman des 19. Jahrhunderts: Gerade die Bauern, die am Anfang der Nahrungskette stehen, essen das schlechteste Brot („pain noir“, „pain dur“) und halten es doch für „sacré“, was besonders anhand der Romane *La Vie d'un simple* des Emile Guillaumin (1904) und *Jacquou le croquant* des Eugène Le Roy (1899) aufgezeigt wird. Allerdings ist kritisch anzumerken, dass die

Fiktionalität außer Acht gelassen und die Romane als exaktes Spiegelbild soziohistorischer Verhältnisse angesehen werden. Ähnliche Vorbehalte gelten für den Artikel von Hedia Benmansour BALAFREJ (Tunis), die sich den Romanen des Jules Vallès, insbesondere der Trilogie *Jacques Vingtras* (1879–1886) widmet: Sie identifiziert die Erfahrungen des Protagonisten in naiver Weise mit dem Leben des Autors. Die Entbehrungen der Kindheit, die auf ein drakonisches Regime einer tyrannischen Mutter zurückgehen, werden später durch üppige Mahlzeiten kompensiert, sobald der junge Journalist in Paris erste Erfolge feiert. Sylvia DISEGNI (Neapel) vergleicht das Essensmotiv in Eugène Sues *Mystères de Paris* mit einer italienischen Nachahmung, den *Misteri di Napoli* des Francesco Mastriani (1879). Anders als bei Sue, wo sie narrative Funktionen erfüllt, hat die Schilderung der miserablen Ernährungssituation der Armen bei Mastriani dokumentarischen und sozialkritischen Charakter, was durch die Rezeption des zolaschen Naturalismus im italienischen Verismo bedingt ist. Die nächsten beiden Aufsätze widmen sich den Kinderbüchern Hector Malots, die zwischen 1867 und 1893 erschienen sind. Yves PINCET (Rouen) beleuchtet die Seite der „nécessité“: den Hunger, den ausgestoßene, verkaufte Kinder leiden müssen und der eine Bewährungsprobe auf dem Weg zum Erwachsenwerden darstellt, da die Situation Mut, Voraussicht und selbständiges Handeln erfordert. Claudine GOLDSTEIN (Saint-Denis) dagegen bespricht die Seite des „goût“: die ländlichen oder städtischen Mahlzeiten der Sesshaften, die die verbesserte Versorgungslage der einfachen Bevölkerung seit ca. 1860 widerspiegeln. Hélène CHEYNET (Saint-Etienne) widmet sich dem Essensmotiv

bei Hemingway: Während seine Autobiographie *A Moveable Feast* (1960) – in der Absicht, sich als Genießer zu stilisieren – ein nostalgisches Bild der Pariser Esskultur der 20er Jahre schildert, zeichnen die Romane und Novellen dieser Zeit ein ganz anderes Bild: Trunksucht und Verderbtheit der Sitten zeigen eine „lost generation“ mit einem pervertierten Weltzugang. Im Folgenden stellt Didier NOURRISSON (Lyon) eine wirkliche „Trouvaille“ vor: einen Trivialroman von Eugène Sue, *La gourmandise*, Teil der Feuilleton-Sammlung *Les Sept Péchés capitaux*. Vordergründig eine abenteuerliche Liebesgeschichte, stellt der Roman eine zeittypische Lobrede auf die „gourmandise“ dar, welche von der Todsünde zur Tugend avanciert. Zugleich handelt es sich um einen philosophischen Traktat, der dem sozialistischen Humanismus Sues entspricht und eine genussorientierte Ernährung auch für die niederen Bevölkerungsschichten fordert. Graziella FARINA SCARPA (Pisa) vergleicht das Mahlzeitenmotiv in den Novellen Maupassants (*Les Contes de la bécasse*, 1883) und Renato Fucinis (*Le Veglie di Neri*, 1882). Zwar sympathisieren beide Autoren mit der einfachen Lebensart ihrer Heimat, doch finden sich keine Beschreibungen der normannischen bzw. toskanischen Küche, was politisch-ideologische Gründe hat.

Das dritte Kapitel ist der Bedeutung der Esskultur für die Konstitution einer Gruppenidentität gewidmet. Zunächst analysiert Claude MAURON (Aix/Marseille) die Essensbeschreibungen eines provenzalischen Almanachs (*Armada Provençau*, 1855–1891), der, für ein breites Publikum erschwinglich, jährlich in Erzählungen, Gedichten, praktischen Ratschlägen u. a. m. über die (z. T. ärmliche) provenzalische Volkskultur berichtet. Eliane GANDIN (Saint-Etienne) be-

trachtet die Seefahrerromane Eugène Sues, Fenimore Coopers und Jules Vernes im Hinblick auf die Verproviantierung der Matrosen: Die Essensrituale einer z. T. prekären Männergemeinschaft geben Aufschluss über die Humanität (Sue, Cooper) bzw. Animalität (Verne) der Seeleute. Martin HURCOMBE (Bristol) untersucht das Motiv der Verpflegung der Soldaten im patriotischen Kriegsroman Frankreichs 1914–1924. Zum einen empfinden die Protagonisten der Romane Bertrands, Franconis und Grandvilliers das Essen in den Schützengräben als unmenschlich, ebenso wie die Helden des pazifistischen Protestromans eines Barbusse oder Dorgelès. Zum anderen stellen die Mahlzeiten hinter der Front während der Gefechtsphasen die nationalistische Glorifizierung des Soldatenlebens im Sinne der Union Sacrée wieder her. Danielle BERTON (Saint-Etienne) stellt fest, dass der Bestseller *Harnessing Peacocks* von Mary Wesley sein Personal anhand seines Essverhaltens beurteilt: auf der einen Seite die einfachen Leute, die eine mal improvisierte, mal festive Esskultur zu genießen wissen, auf der anderen Seite die arroganten, inhumanen Neureichen, deren „ragoût“ Abbild ihrer Vulgarität ist. Farouk ALMI (Saint-Etienne) nimmt die humoristischen Kriminalromane des Charles Exbrayat unter die Lupe, in denen die britische Küche ungenießbar erscheint und ein Brite nur als „anglo-italien“ oder „anglo-français“ zum „gourmand“ werden kann. Sylvette GIET (Straßburg) beschreibt die Rolle der Esskultur in Familienserien des französischen Fernsehens: Die „feuilletons populistes“ stehen im Zeichen eines „provincialisme“, der die Historizität der Familiengeschichte der Konstruktion einer nationalen „identité française“ opfert, die ihre Wurzeln

in der bäuerlichen „communauté traditionnelle“ habe. Laurant MARIE (Dublin) studiert die Essensszenen in den 12 Filmen Robert Guédiguans (1980–2004), die sämtlich in Marseille spielen: Bouillabaisse, Pasticis etc. als typische Speisen des Arbeiterviertels Estaque stehen zwischen „folklore nostalgique“ und „réalisme social“; zugleich suggerieren sie eine lokale Mentalität, die durch Solidarität und Toleranz gekennzeichnet ist und in Opposition zu nationalistischen Tendenzen steht. Maryse VUILLERMET (Lyon) widmet sich dem Mahlzeitenmotiv in den „romans noirs“ des Jean-Claude Izzo (1995–1999), die ebenfalls in Marseille situiert sind: Sein Kommissar Montale, der in den kriminellen Vorstädten arbeitet, ist ein Genießer, der eine einfache, von den Rezepten der Einwanderer bestimmte Küche (Nudeln, Pizza etc.) quasi zum Überleben braucht. Pierre CHARRETON (Saint-Etienne) widmet sich der mythischen Bedeutung des Essens in den Asterix-Comics: Alle Gallier sind gefräßig; sie kennen nur archaische, männliche Fleischnahrung, insbesondere gebratenes Wildschwein; das große Schlussbankett verliert von einem Heft zum nächsten den Charakter eines Fressgelages zugunsten der Betonung der festiven Tischgemeinschaft.

Das vierte Kapitel steht unter dem Motto „La cuisine, acte politique“ und beginnt mit einem Beitrag von Corinne SAMINADAYAR-PERRIN zur Esskultur in der *Mousquetaires*-Trilogie (1844–1850) des Alexandre Dumas. Im ersten Teil ist der vitale Appetit der Helden Metapher eines heroischen Zeitalters vor dem Absolutismus; diese virile, aristokratische Energie verschwindet mit der Thronbesteigung Ludwigs XIV., so dass jetzt repräsentative Bankette die spontane „convivialité“ ersetzen – eine Entwicklung, die auf das zeit-

genössische Frankreich des Bürgerkönigs Louis-Philippe und die gescheiterten Revolutionen von 1830 und 1848 verweist. Colette KLEEMAN-ROCHAS (Florenz) reiht in assoziativer Manier einige Gedanken zur protestantischen Esskultur aneinander: Diese sei keine prinzipielle „éthique de l'éthique“ (Moral der Magerkeit), sondern ein bewusster, schonender Umgang mit den Gaben der Schöpfung. Allerdings scheint das mehrfach zitierte Buch *Le Protestantisme à table* von Olivier Bauer (Genf, 2000) hier mehr zu versprechen. Jean BERTON (Saint-Etienne) zeichnet die Geschichte des schottischen Gerichts „haggis“ seit 1820 nach (Hackfleisch und Haferschrot im Schafsmagen gekocht): Robert Burns' komisches Loblied, Walter Scotts Rezeptsammlung und John Wilsons Erzählung über einen Haggis-Wettbewerb tragen dazu bei, das Gericht als hochsymbolisches Gericht Schottlands weltweit bekannt zu machen. Brigitte LE JUEZ (Dublin) analysiert die Rolle der Frau in den Bistro-Szenen des französischen Kinos von den 30er Jahren bis heute: Während die „patronne“ eine positive, mütterliche Figur darstellt, ist die „consommatrice“ bis in die 80er Jahre hinein nie eine „honnête femme“, sondern meist eine Prostituierte oder eine Femme fatale, die hart bestraft wird, wenn sie die ihr zugewiesene Rolle als sexuelle „marchandise“ überschreitet. Vanessa EVERSON (Kapstadt) untersucht das Mahlzeitenmotiv in den Romanen dreier Marokkanerinnen: Rachida Yacoubi, Fadéla Sebti und Rachida Saqi bedienen sich der Essensszenen, um die skandalöse Versklavung der Frau in der „société masochiste marocaine“ anzuprangern. Mireille PIAROTAS (Saint-Etienne) vergleicht verschiedene europäische Märchen mit Blick auf die Figur der Hexe:

Im Bild der „verschlingenden Mutter“ wird hier eine bedrohliche Weiblichkeit gebannt. Fraglich ist allerdings, ob das Volks- bzw. Kunstmärchen seit Perrault sich wirklich, wie behauptet (S. 355), an das „petit peuple des campagnes“ richtet, für welches das Essen, sprich: Überleben im Mittelpunkt stehe.

Ein letztes, kurzes Kapitel untersucht den Prozess der Verbalisierung bzw. Literarisierung von volkstümlichem Wissen über das Essen und Trinken. Zunächst beschreibt Vidya VENCATESAN (Bombay) die indische Esskultur – sowohl die ideologischen Grundlagen (der Essakt als Grundprinzip der ewigen Wandlung von Materie; Reinheit und Unreinheit des Essens; Kastengebundenheit etc.) als auch das Essensmotiv in der klassischen Sanskrit-Literatur und der mündlichen, volkstümlichen Überlieferung (festliche Ban-

kette; ungezügelte Esser; berühmte Köche; Essen und Erotik etc.). Die letzten beiden Artikel sind Alexandre Dumas und seinem *Grand Dictionnaire de Cuisine* gewidmet: Der Dumas-Spezialist Claude SCHOPP (Versailles) rekonstruiert die Genese des Werkes, das keineswegs im Laufe des Jahres 1869 geschrieben wurde, sondern spätestens seit 1866 in Arbeit war, wie zahlreiche vorab publizierte Rezepte sowie autobiographische Anspielungen beweisen. Darüber hinaus insistiert Schopp, wie auch anschließend Charles GRIVEL (Mannheim), auf der Arbeitsmethode Dumas': Sein *Dictionnaire* ist ein „miroir des lectures“, eine Sammlung von Fundstücken aus vielfältigen Quellen, die Dumas z. T. sogar offenlegt. So entsteht eine „cuisine écrite“, ein „literarisches“ Küchenlexikon, in dem die Kunst der Verschrift-

lichung die eigentliche Originalität darstellt.

Der Sammelband ist abwechslungsreich und dadurch geradezu unterhaltsam, was der wohl unvermeidlichen Heterogenität der Beiträge geschuldet ist: Wer sich einem im großen und ganzen schlecht dokumentierten Forschungsgebiet wie dem „populaire à table“ widmet, tut sicher gut daran, zunächst einmal in Einzelanalysen das vorhandene Material zu sichten, wie dies hier exemplarisch geschieht. Allerdings sind die Artikel bedauerlicherweise von höchst unterschiedlicher Dichte und Qualität und nehmen auf die unterschiedlichen Ansätze anderer Beiträge nie Bezug, so dass der Band bisweilen einer Buchbindersynthese gefährlich nahe kommt. Zu beanstanden wäre ferner, dass die Herausgeber nicht den Versuch unternommen haben, die gewonnenen

Erkenntnisse der Einzelstudien zusammenzufassen und auf dieser Basis einen Überblick zu bieten, der zumindest Hypothesen und Methoden für eine weitergehende Untersuchung des Gegenstands anbieten könnte. Auch die einzelnen Beiträger verharren weitestgehend in ihrem engeren Forschungsbereich, ohne übergeordnete Überlegungen etwa zur Beziehung zwischen historischer Realität und fiktionaler Ausgestaltung der Esskultur oder zur Bedeutung sozialer Hierarchien in der Ausdifferenzierung der Esssitten anzustellen. Insofern ist für den Band insgesamt ein gewisses Theoriedefizit zu konstatieren, denn auf der Grundlage der hier zusammengestellten Forschungsergebnisse hätten sich leicht weiterführende Erkenntnisse für zukünftige Studien zusammenstellen lassen.

Karin Becker

Vom persönlichen Rezeptheft zum Kommerzprodukt Geschenkkochbücher im Wandel der Zeit

Eines der Geschenke, das die Brautleute am Tag der Eheschließung in vielen Städten Deutschlands auf den gemeinsamen Lebensweg mitbekommen, ist ein Kochbuch, das ihnen mit der Heiratsurkunde und anderen Unterlagen vom Standesbeamten überreicht wird. Für die Neuvermählten ist es meistens eines von vielen Hochzeitsgeschenken, für die Linguisten ein Forschungsdesiderat, das bislang vernachlässigt wurde. Ziel dieses Beitrags ist es, auf die Geschenkkochbücher als eine besondere Kochbuchart aufmerksam zu machen und ihre Entwicklung von einer persönlichen Rezeptsammlung zu einem Kommerzprodukt am Beispiel der Geschenkkochbücher für junge Ehen aufzuzeigen.

Kurze Geschichte des Geschenkkochbuchs

Die Geschenkkochbücher, so hießen sie zumindest früher, sind keine Erfindung des 20. oder 21. Jahrhunderts. Die Praxis des Kochbuchschenkens anlässlich der Eheschließung ist sogar älter als die gedruckten Geschenkkochbücher selbst. Die ersten Geschenkkochbücher waren handschriftliche Kochrezeptsammlungen. Als solche konzipiert, wurden sie in speziell dazu bestimmten Rezeptheften oder einfachen Schulheften von der Mutter, Tante oder einer anderen erfahrenen Frau aus der Brautfamilie abgefasst und der jungen Frau am Hochzeits-, Geburts- oder Konfirmationstag übergeben. Das wohl bekannteste handschriftliche Geschenkkochbuch ist das der Anna Margaretha Justina Lindheimerin (Goethes Großmutter), bei dem man vermutet, dass es um 1724 als Geburtstags-

oder Konfirmationsgeschenk zusammengetragen wurde.

Im 19. und frühen 20. Jahrhundert war das Schenken von handschriftlichen Kochbüchern so verbreitet, dass nicht nur beschriebene, sondern auch nur angelegte oder sogar leere Kochrezepthefte, lediglich mit einer Widmung oder einem Gedicht versehen, verschenkt wurden. Zeugnisse dieser Praxis sind die vorliegenden Manuskripte Mayer, Kretz, Manz, Klöpfel und Riedel. Mina Mayer bekam 1896 von ihrem Vater ein leeres Kochrezeptheft „[a]ls Namenstag-Präsent“¹. Auch Helene Kretz aus Frankfurt a. M. erhielt 1852 von ihrem Vater ein „Erinnerungsbuch zur Sammlung guten Rathes für Hausmannskost“², Lotta Manz wurde „[z]ur freundl. Erinnerung an die gemeinsam schön verlebten Stunden in Offenburg im Frühjahr 1921 [von] Frau Else Dreus“³ beschenkt. Auch Herta Klöpfel⁴ und Maria Riedel⁵ schenkten ein Rezeptheft.

Handschriftliche Kochbücher gehören in den Bereich privater Schriftlichkeit, und obwohl auch die Eheschließung eine private Angelegenheit ist, erscheinen vermutlich seit ungefähr 1915⁶ gedruckte Geschenkkochbücher, so das *Giessener*, das *Zwickauer*, das *Darmstädter = Kochbuch für junge Ehen* und viele andere, wobei es sich bei allen diesen Kochbüchern um das Kochbuch von Luise Schäfer handelt, das unter verschiedenen, auf die einzelnen Zielorte zugeschnittenen Titeln erschien.

Vom Ende der 1920er bis Ende der 1950er Jahre wurde das *Hausbuch für die deutsche Familie* herausgegeben, das nur teilweise aus einem Koch-

buch bestand, aber ähnlich wie die Geschenkkochbücher für junge Ehen gedacht war. 1969–1981 erschien auf Initiative des heute nicht mehr existierenden Ebner Verlags aus Ulm *Ich koche für Dich. 1527 Rezepte* von Margarete Kalle, das in den Jahren 1976–1981 bundesweit einzeln oder in einer Doppelkassette mit dem Haushaltsratgeber *Die praktische Hausfrau* Brautpaaren geschenkt wurde. 1985–1990 gab der Gondron Verlag *So koche ich richtig* heraus, ein Geschenkkochbuch von Sebastian Fischer, das 1990 von Bernhard Kaisers *Goldenem Kochbuch* abgelöst wurde. Seit 1990 erscheint *Das goldene Kochbuch* in unveränderter Fassung.

Im Laufe der Zeit änderten sich nicht nur die Geschenkkochbücher, sondern auch ihre Vertriebswege. Während das *Hausbuch für die deutsche Familie* auf direktem Wege über die Standesbeamten die Eheleute erreichte, erfolgte die Verbreitung der von privaten Verlagen herausgegebenen Geschenkkochbücher auf postalischem Wege, woran die örtlichen Geldinstitute und Fotostudios beteiligt waren. Heute gelangt *Das goldene Kochbuch* durch die Standesbeamten in die Hände der Brautpaare in ca. 600 Städten Deutschlands und Österreichs.

Parallel zu den gedruckten Geschenkkochbüchern laufen handgeschriebene weiter. Sie stellen aber heute nur noch eine Seltenheit dar, wobei ihre Entstehung meist nicht von der Brautmutter oder -tante, sondern von einem der Hochzeitsgäste initiiert wird (siehe www.hochzeitsseite.de und www.chefkoch.de).

1 Handschriftliches Kochbuch der Mina Mayer (1896) Sammlung Wolanska-Köller / Köller.

2 VERK, S.: Geschmacksache. Kochbücher aus dem Museum für Volkskunde unter Mitarbeit von Erika Karasek, Heidi Müller, Inga Wiedemann und Irene Ziehe, Berlin 1995, 112.

3 Handschriftliches Kochbuch der Lotta Manz (1921) Sammlung Wolanska-Köller / Köller.

4 Handschriftliches Kochbuch der Herta Klöpfel (1919) Sammlung Wolanska-Köller / Köller.

5 Handschriftliches Kochbuch der Maria Riedel (1916) Sammlung Wolanska-Köller / Köller.

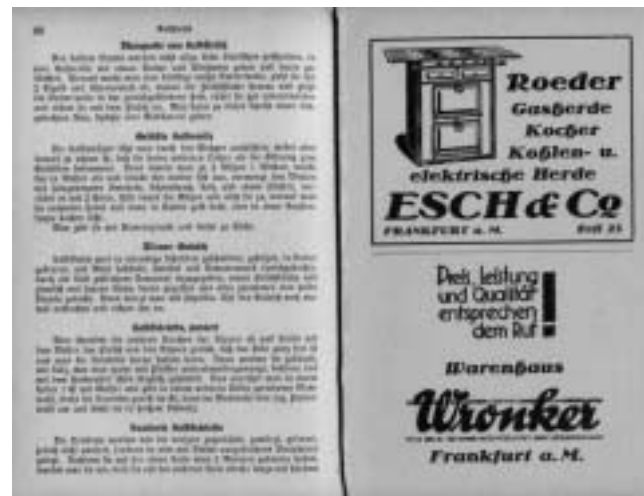
6 Darauf deutet zumindest das Fehlen älterer Geschenkkochbücher in der Kochbuchbibliographie *Gastronomia* hin, die die gedruckten Kochbücher des Zeitraums 1485–1914 dokumentiert, sowie das Fehlen entsprechender Kochbuchexemplare in den Bibliotheken, Museen, Antiquariaten und privaten Sammlungen.

Zielgruppe

Während die meisten Kochbücher für Leser bestimmt sind, die am Kochen Interesse haben, kommen nur ein Teil dieser Leser als potentielle Adressaten der Geschenkkochbücher in Frage: Es sind nur diejenigen Kochkunstinteressierten, die verheiratet sind bzw. heiraten wollen. Dieses Merkmal ist allen Adressaten handschriftlicher und gedruckter Geschenkkochbücher gemeinsam. Dennoch unterscheiden sich die Adressaten der ersteren und die der letzteren voneinander. Denn während ältere handschriftliche Geschenkkochbücher für junge, kurz vor der Heirat stehende Frauen adeliger und bürgerlicher Herkunft verfasst wurden, kam es mit dem Rückgang des traditionellen Familienmodells und dem Aufkommen neuer Lebensformen zur Erweiterung des Rezipientenkreises gedruckter Geschenkkochbücher um Frauen aus unteren Gesellschaftsschichten, Frauen, die zum wiederholten Mal die Ehe schließen, sowie Männer, wobei sich das Alter der Eheschließenden nach oben verschob. 1971 heirateten ledige Frauen im Alter von 22,7 Jahren, ledige Männer mit 25,1 Jahren. 2002 betrug das Durchschnittsheiratsalter lediger Frauen schon 28,8, das der Männer 31,8 Jahre⁷, wobei die Rate der Eheschließungen und damit die Anzahl der potentiellen Rezipienten von Geschenkkochbüchern zurückgeht (1946 schlossen 8,1 von 1000 Einwohnern den Bund fürs Leben, 2003 nur noch 4,3.⁸).

Funktionen der Geschenkkochbücher

Die kommunikative Funktion eines Kochbuchs besteht im Allgemeinen darin, zu beschreiben, wie Gerichte zubereitet werden. Geht man da-



von aus, dass die gedruckten Geschenkkochbücher tatsächlich für junge Ehen geschaffen wurden und immer noch werden, dann kann man annehmen, dass sie die Grundkenntnisse auf dem Gebiet der Kochkunst vermitteln sollen. In den ersten gedruckten Geschenkkochbüchern ist die benutzersschulende Funktion zwar noch nachweisbar, im Laufe der Zeit tritt aber die werbende Funktion immer mehr in den Vordergrund, so dass moderne Geschenkkochbücher mehr zu einem Werbe- als einem Wissensträger werden.

Auch der Inhalt der Werbeanzeigen in gedruckten Geschenkkochbüchern änderte sich im Laufe der Jahrzehnte. Während in den älteren gedruckten Geschenkkochbüchern für Produkte geworben wurde, die im Leben nach der Hochzeit gebraucht werden konnten, stehen in ihren modernen Pendanten der Hochzeitstag und die mit ihm verbundenen Vorbereitungen im Vordergrund. Dazu gehören die Wahl und der Kauf der Eheringe (Werbung für Juweliersgeschäfte), die Blumenbestellung (Werbung für Blumen Geschäfte), der Friseurbesuch (Werbung für Friseursalons und Schönheitsstudios), das Bestellen eines Hochzeitsfahrzeugs (Werbung für Hochzeits-

und Sonderfahrten), schließlich auch das Bildermachen (Werbung für Fotoateliers) und das Organisieren einer Hochzeitsfeier (Werbung für Veranstaltungsagenturen). Die Werbung für Lebensmittelgeschäfte, Möbel- oder Kaufhäuser begegnet dem Leser in den modernen Geschenkkochbüchern relativ selten.

Zur Veränderung der Funktion gedruckter wie handschriftlicher Geschenkkochbücher tragen auch gesellschaftliche Veränderungen bei. Da das Durchschnittsalter der Eheschließenden seit dem 19. Jahrhundert deutlich gestiegen ist, kann man davon ausgehen, dass die Heiratenden heute kulinarische Grundkenntnisse sowie Kochbücher besitzen, die sie während ihres Lebens als Single erworben haben. Somit ist das Geschenkkochbuch in der Regel nicht mehr das erste Kochbuch der Eheschließenden.

Fragt man beim Bundesverband der Deutschen Landesbeamtinnen und Landesbeamten und dem Verlag für Landesbeamtenwesen in Frankfurt am Main nach der Funktion gedruckter Geschenkkochbücher, dann stellt sich heraus, dass die modernen Geschenkkochbücher weder von dem ersteren angeregt noch von dem letzteren herausgegeben wur-

Werbung für das Fachgeschäft Esch & Co. und das Warenhaus Wronker in Frankfurt am Main, eingebunden in das *Frankfurter Geschenk = Kochbuch für junge Ehen* von L. Schäfer.

7 Statistisches Bundesamt, Wiesbaden 2004.

8 Statistisches Bundesamt, Wiesbaden 2004.

den. Die Initiatoren derselben waren und sind immer noch private Verlage, die die betreffenden Kochbücher als Geschenkkochbücher deklarieren, um neue Leserkreise zu erreichen. Die Entstehung gedruckter Geschenkkochbücher geht also nicht auf den Wunsch zurück, den Heiratenden einen Küchen- und Haushaltsratgeber in die Hand zu geben, sondern vielmehr auf das Streben der Verlage nach Gewinnmaximierung.

Fazit

Die Funktionen und der globale Aufbau der Geschenkkochbücher zeigen, dass sich diese von einer persönlichen Rezeptsammlung als Gabe zu einem Kommerzprodukt entwickelten. Nach über zwei Jahrhunderten wurden handschriftliche Geschenkkochbücher von den gedruckten fast gänzlich ver-

drängt; nur der Anlass des Kochbuchschenkens ist derselbe geblieben – die Eheschließung. Auch die Intention des Autors, die Entstehungsumstände und die Überlieferungsform der Geschenkkochbücher haben sich geändert, womit ihr unikaler, persönlicher Charakter verloren ging. An die Stelle eines „Erinnerungsbuch[es] zur Sammlung guten Rathes für Hausmannskost“⁹, das der jungen Ehefrau bei ihren ersten kulinarischen Versuchen zur Seite stehen sollte, trat ein Massenprodukt, in dem bundesweit für die örtlichen Einrichtungen erworben wird.

Literatur

LINDHEIMERIN, A. J. M.: Das Kochbuch Goethes Großmutter, herausgegeben von Manfred Lemmer, Kommentar und Transkription von Eva Beck. 1724, Reprint Leipzig 1980.

METHLER, E. / METHLER, W.: Von Henriette Davidis bis Erna Horn. Bibliographie und Sammlungskatalog hauswirtschaftlicher Literatur mit Anmerkungen zur Frauenfrage, Wetter (Ruhr) 2001.

VERK, S.: Geschmacksache. Kochbücher aus dem Museum für Volkskunde unter Mitarbeit von Erika Karasek, Heidi Müller, Inga Wiedemann und Irene Ziehe, Berlin 1995, 112.

WEISS, H. U.: Gastronomica. Eine Bibliographie der deutschsprachigen Gastronomie 1485–1914. Ein Handbuch für Sammler und Antiquare. Zürich 1996.

Anna Wolanska-Köller, M.A. Forschungsinstitut für deutsche Sprache „Deutscher Sprachatlas“ Hermann-Jacobsohn-Weg 3 35032 Marburg

9 VERK, S.: Geschmacksache. Kochbücher aus dem Museum für Volkskunde unter Mitarbeit von Erika Karasek, Heidi Müller, Inga Wiedemann und Irene Ziehe, Berlin 1995, 112.

WIR ÜBER UNS

Der Internationale Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens

Essen ist ein zentrales Thema menschlicher Existenz. Der Internationale Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens widmet sich gezielt diesem Thema und will ein kompetenter Ansprechpartner für Wissenschaft und Öffentlichkeit sein. Seine Arbeit zielt darauf,

- Vorreiter für eine interdisziplinäre Erforschung des Kulturthemas Essen zu sein,
- die Grenzen zwischen den verschiedenen mit Essen und Ernährung befassten Wissenschaften zu überwinden,
- die unterschiedlichen Denk- und Erfahrungsweisen der Ernährung in Wirtschaft und Gesellschaft zu vermitteln und
- das öffentliche Interesse am Kulturthema Essen zu stärken.

In Trägerschaft der Dr. Rainer Wild-Stiftung arbeiten gegenwärtig an die 60 Wissenschaftler/innen und Praktiker/innen aus Deutschland und dem benachbarten Ausland zusammen, um diese Ziele zu erreichen. Für Rückfragen steht Ihnen die Geschäftsstelle gerne zur Verfügung.

IMPRESSUM

Herausgeber:
Internationaler Arbeitskreis für
Kulturforschung des Essens
Mittelgannweg 10, D-69123 Heidelberg
Tel.: ++49 (0) 6221 / 75 11 200
Fax: ++49 (0) 6221 / 75 11 240
E-Mail: info@gesunde-ernaehrung.org

Vorstand des Arbeitskreises:
PD Dr. Gunther Hirschfelder
Prof. Dr. Angelika Ploeger
Prof. Dr. Volker Pudiel
Dr. Gesa Schönberger

Redaktion:
Dipl. oec. troph. Karolin Lüddecke (KL)
Nicole Schmitt M.A. (NS)
Dr. Gesa Schönberger (GS)

Satz: Dr. Dirk Reinhardt, Münster
Druck: Laufer Druck & Werbung, Mannheim
Lithographien: Dr. Rainer Wild-Stiftung
ISSN 1437-5222