

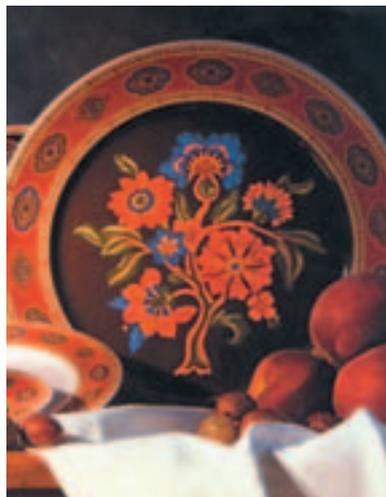


Dr. Rainer Wild-Stiftung
Stiftung für gesunde Ernährung

Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens

Mitteilungen

Heft 18 • Februar 2011



Die protestantische Ethik als „Geist“ der Gesundheitsförderung?

**Ernährungskommunikation im Internet
Ein explorativer Blick auf Food-Blogs**

Normalität, Notwendigkeit und Neugier – Nahrungszubereitung und Speisenauswahl von Jugendlichen

The Skillful Self – Zweckmäßigkeit, Nutzbarkeit und die Idee von einem Netzwerk der Fähigkeiten

Internationaler Arbeitskreis
für Kulturforschung des Essens



Dr. Rainer Wild-Stiftung
Stiftung für gesunde Ernährung

Mitteilungen

Heft 18 • Februar 2011

Liebe Leserinnen und Leser,

das neue Jahr ist schon einige Wochen alt und mit ihm sind es auch unsere „Guten Vorsätze“. Sie gehören zum Jahreswechsel ebenso dazu wie das Glas Sekt oder das Feuerwerk. Ein bisschen mehr Bewegung, ein paar Pfunde verlieren, mit dem Rauchen aufhören oder etwas sparsamer sein – wer kennt das nicht. Möglicherweise haben Sie Ihre „Guten Vorsätze“ schon längst wieder verworfen. Oder Sie nehmen sich erst gar keine vor, da Sie sie eh nicht umsetzen. Uns stellt sich aber neben der Sinnhaftigkeit dieses Neujahrsrituals noch eine ganz andere Frage: *Warum* nehmen wir uns eigentlich vor, „schlechte“ Gewohnheiten abzulegen? Weil wir es tatsächlich wollen? Oder vielleicht eher, weil es von anderen, von der Gesellschaft so gefordert wird? Und wer legt fest, was richtig und falsch, was gut und schlecht ist?

Nicht nur zu Neujahr, sondern tagtäglich geht es um die Frage nach dem „richtigen Handeln“, um Werte und Handlungsnormen. Und somit auch um das äußerst spannende Thema „Ethik“. Der Arbeitskreis hat sich Ende 2010 im Rahmen eines Workshops mit der Frage beschäftigt, ob wir für die Ernährung eine eigene Ethik brauchen, die beschreibt, wie Menschen handeln (und essen) sollen. Und zwar nicht nur mit Blick auf Eigeninteressen, sondern auch auf die Bedürfnisse der Gemeinschaft. Mehr dazu lesen Sie in der Rubrik „Aus dem Arbeitskreis“. Dass richtiges Handeln keine Privatsache ist, zeigt der Beitrag von Svenja Zimmer und Christoph Klotter. Er hinterfragt, inwieweit die Protestantische Ethik Max Webers auch heute noch unsere Vorstellung von Ernährung, Gesundheitsverhalten und Schlankheitsideal prägt. Und welche Konsequenzen sich daraus für die Gesundheitsförderung ergeben. Ob und wie wir uns „richtig“ verhalten können, welche Rolle unsere Fähigkeiten dabei spielen und wie diese durch technologischen Fortschritt und sich wandelnde Konsummuster beeinflusst werden, erfahren Sie im Beitrag „The Skillful Self“ von John Stopford.

Neben ethischen Fragen gibt es aber auch Texte aus anderen Bereichen wie der Ernährungsbildung und der Ernährungskommunikation. Wir danken allen Autorinnen und Autoren für die interessanten Beiträge, Projekt- und Tagungsberichte sowie Rezensionen. Unseren Leserinnen und Lesern wünschen wir eine anregende Lektüre.

Ihre Redaktion

INHALT

Beiträge

- 2 Svenja Zimmer, Christoph Klotter
Die protestantische Ethik als „Geist“ der Gesundheitsförderung?
- 11 Daniel Kofahl, Ferdaouss Adda
Ernährungskommunikation im Internet
Ein explorativer Blick auf Food-Blogs anhand der Themenfelder *Natürlichkeit* und *Innovation*
- 20 Ute Bender
Normalität, Notwendigkeit und Neugier –
Nahrungszubereitung und vielfältige Speisenauswahl in
Diskursen von Jugendlichen
- 28 John Stopford
The Skillful Self – „Das Fähige Selbst“. Zweckmäßigkeit,
Nutzbarkeit und die Idee von einem Netzwerk der Fähigkeiten

Aus dem Arbeitskreis

- 38 Aus dem Vorstand/Neue und ausgeschiedene Mitglieder
- 38 Workshop „Auf dem Weg zu einer Ernährungsethik“
- 39 Wieso brauchen wir eine Ernährungsethik?
Reflexionen zum Workshop aus philosophischer Sicht

Berichte

- 42 „Zukunft regionaler Esskulturen“
Ad-hoc-Gruppe beim Kongress der Deutschen Gesellschaft für Soziologie
- 43 Tagungsbericht zum 14. Heidelberger Ernährungsforum
„Nur zu unserem Besten ...!? Neues aus der Verbraucherforschung“
- 44 Tagungsankündigung und Call for Papers zur Sektion
„Der kulinarische Diskurs der Stadt“, Kongress der
Deutschen Gesellschaft für Semiotik

Literatur

- 46 Literaturhinweise
- 51 Neuerscheinung
„Mahlzeiten – Alte Last oder neue Lust?“
- 52 Rezensionen

Nicht zuletzt

- 56 Themenpapier Life Science Dialogue
- 56 Wir über uns / Impressum

Die protestantische Ethik als „Geist“ der Gesundheitsförderung?

SVENJA ZIMMER, CHRISTOPH KLOTTER

Ethik bestimmt maßgeblich unser Denken und Handeln, auch im Bereich des Gesundheitsverhaltens und der Ernährung. Werden ethische Grundlagen für Werturteile und Verhaltensweisen aufgezeigt, können sie Gegenstand eines kritischen Diskurses werden. Gegebenenfalls können so überholte Moralvorstellungen aufgedeckt, diskutiert und mit der Zeit überwunden werden, während als nützlich empfundene ins Bewusstsein gerufen und beibehalten werden können.

Dieser Artikel fasst die Ergebnisse einer 2010 an der Hochschule Fulda entstandenen Arbeit¹ zusammen, die untersucht, inwieweit die von Max Weber (1864–1920) beschriebene protestantische Ethik auch heute noch unsere Vorstellung von Ernährung, Gesundheitsverhalten und Schlankheitsideal prägt.

Die protestantische Ethik nach Max Weber²

Weber leitet die protestantische Ethik, die seiner Meinung nach eine der Grundlagen kapitalistischen Wirtschaftens ist, aus dem calvinistischen Dogma der Gnadenwahl her. Die calvinistische Lehre war sehr stark im 16. und 17. Jahrhundert z.B. in der Schweiz, im puritanischen England und unter den Puritanern Nordamerikas vertreten.³ Das Gnadenwahldogma beruht auf der Prädestinationslehre, nach welcher Menschen entweder „Heilige“ oder „Verworfenen“ sind. Das bedeutet, sie werden von Gott zu ewigem Leben erwählt oder zu ewigem Tod bestimmt, ohne die Möglichkeit, ihren Heilszustand zu beeinflussen oder auch nur eindeutig erkennen zu können.

Um Gewissheit über den eigenen Gnadenstand zu erlangen, bemühen sich Menschen, die dieser Lehre folgen, um eine *rationalisierte Lebensführung*, bei der Leistung und Berufspflicht einen hohen Stellenwert erhalten. Unnötige Ausgaben hingegen werden vermieden und es herrscht eine generell *genussfeindliche* Einstellung. Ein gottgefälliger, das heißt asketischer Lebenswandel und ökonomischer Erfolg werden als Hinweis auf die eigene Erwählung gedeutet, Misserfolg und Sündhaftigkeit hingegen als Zeichen der Verdammnis. Der *innere Zustand einer Person* gilt also als *an äußeren Umständen ablesbar*. Um der göttlichen Ordnung zu entsprechen, muss der als richtig empfundene Lebensstil jedoch von allen Menschen, auch den „Verworfenen“, eingefordert und nötigenfalls

Ethik (von griech. *ethos*, ‚Sitte‘, ‚Gewohnheit‘) befasst sich mit der Frage des richtigen Handelns und wird daher auch als praktische Philosophie bezeichnet. Ob Handlungen als richtig oder falsch empfunden werden, hängt von den jeweiligen Werten ab, die eine Person oder Gruppe als wichtig erachtet und die sich im Verlauf der Zeit auch wandeln können. Diese äußern sich in bestimmten Handlungsnormen.

Will man die oft synonym gebrauchten Begriffe Ethik und Moral voneinander unterscheiden, so ist die Moral eher ein System konkreter Handlungsanweisungen, während die Ethik diese Anweisungen begründet.

Quellen:

SCHMIDT, Heinrich / SCHISCHKOFF, Georgi (Hg.): Philosophisches Wörterbuch, 22. Auflage, Stuttgart 1991.

PRECHTL, Peter / BURKARD, Franz-Peter (Hg.): Metzler-Philosophie-Lexikon: Begriffe und Definitionen, Stuttgart / Weimar 1996.

1 ZIMMER, Svenja: Mögliche Einflüsse Protestantischer Ethik auf Ernährung, Gesundheitsverhalten und Schlankheitsideal, unveröffentlichte Bachelorarbeit, Hochschule Fulda, 2010.

2 WEBER, Max: Die protestantische Ethik und der Geist des Kapitalismus, Lichtblau, Klaus/Weiß, Johannes (Hg.), Bodenheim 1993.

3 Ebd., 3.

erzwungen werden. Dieser *Absolutheitsanspruch* ist verbunden mit einem *Abgrenzungsbedürfnis*, da es für die Gnadengewissheit unerlässlich ist, sich anderen moralisch überlegen zu fühlen. Fehler und Schwächen der Menschen dürfen keinesfalls toleriert werden, da sie als Zeichen der „Verworfenheit“ gelten. Letztlich führt diese Haltung auch zu einer *Vereinzelung* der Menschen und zu Misstrauen untereinander, da niemand mit Sicherheit sagen kann, in welche Heilskategorie der andere fällt, und ein jeder mit seinem Schicksal allein ist.

Laut Weber brachte diese Ethik das hervor, was er als „Geist“ des Kapitalismus bezeichnet. Ein rationalisierter Lebensstil, Hingabe an den Beruf, Scheu vor unnötigen Ausgaben und Streben nach Gewinn sind gute Voraussetzungen für wirtschaftlichen Erfolg, weshalb sich eine solche Denk- und Handlungsweise auch losgelöst von ihrer religiösen Grundlage allgemein durchsetzen konnte. Wegen des besonderen Wertes, der auf die Erwerbsarbeit gelegt wird, bezeichnet man diese Ethik auch als die protestantische *Arbeitsethik*. „Arbeit ist das Fleisch im Hamburger des Lebens.“⁴ Dieser Satz von Ray Kroc (1902–1984), dem Begründer des McDonald's-Konzerns, illustriert diese Einstellung recht eindrucksvoll.

Wenn also die protestantische Ethik nachhaltig unser Wirtschaftssystem geprägt hat, ist es wahrscheinlich, dass sich ihr Einfluss auch in anderen Lebensbereichen finden lässt, z.B. in unserem Umgang mit Gesundheit und Ernährung. Nachfolgend werden daher einige Charakteristika der protestantischen Ethik aufgeführt, die sich in diesem Bereich wiederfinden lassen.

Rationalisierte Lebensführung und Leistungsethik

Bereits seit dem 18. Jahrhundert, so stellt Maasen fest, schlägt sich das

Gebot der Rationalisierung der Lebensführung in einer Fülle von Ratgeberliteratur nieder. Aufgrund der zunehmenden Komplexität der Lebenswelt ist der Einzelne mit den zu treffenden Entscheidungen oft überfordert und bedient sich dieser Literatur, um sein Leben zu optimieren. Ratgeberliteratur deckt alle Lebensbereiche ab. Mit den richtigen Informationen, genügend Willenskraft und Disziplin, so die Botschaft, lassen sich beruflicher Erfolg, Gesundheit und damit verbunden Lebensglück herstellen. Dazu bedarf es andauernder Selbstbeobachtung und Training. Durch eine methodische Selbstkontrolle, so suggerieren die Ratgeber, kann praktisch jedes Ziel erreicht werden. Umgekehrt wird aber auch unterstellt, dass jeder, der sein Leben nicht optimiert, nicht genügend Willenskraft und Disziplin besitzt.⁵ Ein gelungenes Leben unterliegt also bis heute einer Leistungsethik.

Das Individuum wird sich selbst zum Beruf und muss sich selbst auf allen Ebenen seines Daseins perfektionieren. Die Freiheit, die einerseits mit der Pluralisierung der Lebenswelten einhergeht, führt andererseits dazu, dass der Mensch sich selbst rational steuern *muss*. Er selbst setzt die Ziele, an denen er dann gemessen wird. Selbstverantwortung ist demnach Zwang und Freiheit zugleich.⁶

Betrachtet man die Fülle an Ratgeberliteratur zum Thema Ernährung, Gesundheit, Gewichtsabnahme etc., wird deutlich, dass heute gerade auch im Bereich des Körpers und des Essens eine rationalisierte Lebensführung gefordert ist.

Dies beobachtet auch Barlösius. Sie stellt fest, dass eine gesunde Ernährungsweise zu einer moralischen Regel geworden ist, die die Menschen auffordert, dem Essen gegenüber eine theoretische Haltung einzunehmen, ständige Selbstkontrolle zu üben und ihr Essverhalten zu rationalisieren.⁷ „Essen“ wird zu „Er-

4 Zitiert nach SALAVERRIA, Heidi: Fast-Food und Leib Christi. Pragmatistische Reflexionen auf das Verhältnis von Christentum und Esskultur. In: Kimminich, Eva (Hg.): Welt – Körper – Sprache. Perspektiven kultureller Wahrnehmungs- und Darstellungsformen, Band 5, GastroLogie, Frankfurt a.M./Berlin 2005, 2.

5 MAASEN, Sabine: Webers protestantische Ethik und die Ökonomisierung der Lebensführung. In: Pfeider, Georg/Heit, Alexander (Hg.): Wirtschaft und Wertekultur(en). Zur Aktualität von Max Webers „Protestantischer Ethik“, Zürich 2008, 128f, 132f.

6 Ebd.

7 BARLÖSIUS, Eva: Von der kollektiven zur individualisierten Essmoral? Über das „gute Leben“ und die widersprüchlichen Grundmuster alltäglichen Essens. In: Teuteberg, Hans-Jürgen (Hg.): Die Revolution am Esstisch. Neue Studien zur Nahrungskultur im 19./20. Jahrhundert, Stuttgart 2004, 43f.

nahrung“ und damit auch zu einer wissenschaftlichen Disziplin.⁸

Eine Rationalisierung des Essverhaltens bedeutet auch, dass, um Figur und Gesundheit positiv zu beeinflussen, nicht die Durchführung einer Diät gefragt ist, also einer kurhaften Unterbrechung des üblichen Essalltags in der Tradition der Fastenzeit. Vielmehr lautet die Forderung der Gesundheitsexperten stattdessen, eine „Ernährungsumstellung“ vorzunehmen, also die Essgewohnheiten dauerhaft gesundheitsbewusst zu gestalten. Nicht bestimmte zeitlich begrenzte Phasen der „Buße“ für vorangegangene Ernährungs-„Sünden“, wie die Diät nach der weihnachtlichen Schlemmerei, sondern eine rationale Ausrichtung der gesamten Ernährung auf das Ziel Gesundheit wird verlangt.

Laut Barlösius ist das Gebot, sich gesund zu ernähren, dermaßen allgemein akzeptiert, dass die häufige Nichteinhaltung ausdrücklich gerechtfertigt werden muss. Zwei Rechtfertigungen werden dabei als akzeptabel bewertet: Zum einen sind das Pflichten dem Beruf und der Familie gegenüber, die nicht genügend Zeit für eine bessere Ernährung lassen. Diese Verpflichtungen gelten moralisch demnach als noch wichtiger. Zum anderen wird häufig argumentiert, eine gesunde Ernährung, besonders Bio-Produkte, seien zu teuer. Sparsamkeit ist daher ebenfalls ein akzeptierter Grund für eine nicht lückenlose Einhaltung von „richtiger“ Ernährung.⁹

Es fällt auf, dass die genannten akzeptierten Rechtfertigungen für ein Abweichen von der „richtigen“ Ernährung ausgerechnet zwei grundlegende Werte der protestantischen Ethik sind: berufliche Pflichterfüllung und ein sparsamer Umgang mit Geld. Nur diese beiden als noch wichtiger empfundenen Konzepte können die Pflicht zur Rationalisierung des Ernährungsverhaltens aushebeln. Protestantische Ethik scheint also durch-

aus unsere Ernährungs- und Gesundheitsmoral zu beeinflussen.

Genussfeindlichkeit

Es gibt in der Gesellschaft klare Vorstellungen darüber, was moralisch „gutes“ Essen ist. Nur eine gesunde Ernährung wird als richtig empfunden, eine genuss- und spaßorientierte hingegen als falsch.¹⁰ Allerdings ist das Essen, das kognitiv als gesund und damit „gut“ erkannt wird, meist nicht das, was geschmacklich bevorzugt wird.¹¹

Mehr noch, kognitiv und moralisch als „gut“ bewertete Lebensmittel sind oft mit schlechten Gefühlen gekoppelt, da es gerade um das Essen von gesunden Dingen, wie Gemüse, in der Kindheit oft zu Machtkämpfen mit den Eltern kommt. Dagegen sind als ungesund und damit „schlecht“ bewertete Lebensmittel, wie Süßigkeiten oder Junkfood, oft mit positiven Gefühlen von Liebe, Fürsorge oder auch Zugehörigkeit verknüpft.¹²

Eine emotionale Prägung, die konträr zu unseren Vorstellungen von richtigem und gesundem Essen ist, macht die Einhaltung einer gesunden Ernährungsweise besonders schwierig, ja geradezu zu einer asketischen Übung, die viel Disziplin erfordert.

Nicht nur beim gesunden Essen zeigt sich diese Genussfeindlichkeit, sie zieht sich durch den gesamten Bereich der Gesundheitsförderung. Mit gesellschaftlicher Ächtung werden vor allem Raucher und Übergewichtige¹³ gestraft, da ihnen unmäßiger Genuss unterstellt wird. Ebenfalls gesundheitsabträglich sind Schlafmangel, zu viel Arbeit, sexuelle Enthaltensamkeit und exzessiver Sport.¹⁴ Da diese Verhaltensweisen aber einen asketischen Charakter haben, werden sie geduldet und vielleicht sogar ein bisschen bewundert.

8 BARLÖSIUS, Eva: Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung, Weinheim 1999, 220f.

9 BARLÖSIUS, Eva: Von der kollektiven zur individualisierten Essmoral? Über das „gute Leben“ und die widersprüchlichen Grundmuster alltäglichen Essens. In: Teuteberg, Hans-Jürgen (Hg.): Die Revolution am Esstisch. Neue Studien zur Nahrungskultur im 19./20. Jahrhundert, Stuttgart 2004, 43f.

10 Ebd.

11 PUDEL, Volker / ELLROTT, Thomas: 50 Jahre Ernährungsaufklärung. Anmerkungen und Zukunftsperspektiven. Bundesgesundheitsblatt – Gesundheitsforschung – Gesundheitsschutz 8/2004, 780–794.

12 LUPTON, Deborah: Food, Memory and Meaning: the symbolic and social nature of food events, The Sociological Review 42, 1994, 664–685.

13 Die Benutzung der Begriffe Adipositas und Übergewicht im Text richtet sich nach den jeweiligen Quellen und ist daher nicht ganz stringent (Adipositas liegt ab einem Körpermassenindex (BMI) von 30 vor, Übergewicht liegt im Bereich BMI 25–29,9).

14 KLOTTER, Christoph: Warum wir es schaffen, nicht gesund zu bleiben. Eine Streitschrift zur Gesundheitsförderung, München 2009, 137.

Ablesbarkeit des inneren Zustands einer Person an äußeren Umständen

Wenn Erfolg, Gesundheit und Lebensglück als herstellbar und allein als Frage der Willenskraft und der Disziplin gelten, werden sie folglich zu äußeren Zeichen des Charakters eines Menschen. Erfolgreiche, gesunde und schlanke Menschen gelten als charakterstark, während weniger erfolgreichen, kranken oder dicken Menschen häufig ein Mangel an Disziplin unterstellt wird.

Dies lässt sich am Beispiel des Cholesterinspiegels verdeutlichen: ein medizinischer Parameter, den man einer Person eigentlich nicht von außen ansehen kann. Dennoch wird übergewichtigen Personen oft automatisch ein erhöhter und schlanken ein niedriger Cholesterinwert unterstellt. Zudem gilt ein niedriger Spiegel als eine Leistung, als etwas, worauf man stolz sein kann, während hohe Werte als Zeichen mangelnder Selbstkontrolle angesehen werden.¹⁵

Ein weiteres Beispiel ist der gesellschaftliche Umgang mit dem Phänomen „Unterschicht“. Armut wird, laut Schorb, nicht schlicht als Folge eines strukturellen Wandels begriffen, durch den weniger Arbeitskräfte gebraucht werden. Vielmehr werden zunehmend die Betroffenen selbst verantwortlich gemacht. Ihr eigenes Fehlverhalten, ihr eigener „schlechter Geschmack“ ist dieser Logik nach die Ursache ihrer Armut, nicht etwa Versäumnisse in der Sozial- und Wirtschaftspolitik. Seit bekannt wurde, dass Übergewicht und Adipositas besonders häufig in ärmeren Schichten auftreten, sind sie zum Symbol all jener schädlichen Verhaltensweisen geworden, die Armut begünstigen. Übergewicht ebenso wie Armut sind in den Augen der Gesellschaft somit äußere Zeichen für einen inneren Mangelzustand, nämlich für einen Mangel an Ver-

nunft, Disziplin und Wissen. Damit gelten sie als selbstverschuldet.¹⁶

Der für alle sichtbare dicke Körper wird so zu einem Stigma. Durch sogenannte „Implizite Assoziations-tests“ können Verknüpfungen aufgedeckt werden, die den Probanden oft selbst nicht bewusst sind. So kann gezeigt werden, dass Übergewicht in der Gesellschaft tatsächlich mit einer ganzen Reihe negativer Eigenschaften, wie Faulheit, Disziplinlosigkeit und Dummheit, assoziiert wird. Dabei wird deutlich, dass sogar Menschen in Gesundheitsberufen, deren Aufgabe es ist, Übergewichtigen zu helfen oder das Phänomen zu erforschen, Übergewicht und Adipositas mit diesen negativen Eigenschaften verbinden.¹⁷

Und selbst unter den Betroffenen ist diese Denkweise verbreitet. Im Unterschied zu anderen stigmatisierten Minderheiten scheinen sie nur wenig „ingroup preference“ zu zeigen, also die Neigung, der eigenen Gruppe eher positive Eigenschaften zuzuschreiben.¹⁸ Daraus lässt sich schließen, dass auch die Übergewichtigen das Stigma, mit dem sie belegt werden, verinnerlicht haben.

Dabei stellt sich, wissenschaftlich betrachtet, Adipositas als multikausales Geschehen dar, für das neben Fehl- und Überernährung auch Stress, Medikamente sowie sozio-kulturelle, psychologische, hormonelle und genetische Faktoren ursächlich sind.¹⁹ Sogar eine ansonsten harmlose Virusinfektion steht im Verdacht, eine starke Erhöhung des Körperfettanteils zu bewirken²⁰, wodurch der Begriff „Adipositasepidemie“ eine ganz neue Bedeutung erhalten könnte. Einen übergewichtigen Körper als ein Zeichen für ein unmäßiges Leben und als Ausdruck eines von den Vorstellungen der Ober- und Mittelschicht abweichenden, „schlechten Geschmacks“ zu deuten, liegt scheinbar dennoch so nahe, dass dieser Zusammenhang selten hinterfragt wird. Von einem äußeren Merkmal wird

15 LUPTON, Deborah: *Food, the Body and the Self*, London 1998 [1996], 138.

16 SCHORB, Friedrich: Keine ‚Happy Meals‘ für die Unterschicht! Zur symbolischen Bekämpfung der Armut. In: Schmidt-Semisch, Henning / Schorb, Friedrich (Hg.): *Kreuzzug gegen Fette. Sozialwissenschaftliche Aspekte des gesellschaftlichen Umgangs mit Übergewicht und Adipositas*, Wiesbaden 2008, 107, 112.

17 SCHWARTZ, Marlene B./O'NEAL CHAMBLISS, Heather / BROWNELL, Kelly D./BLAIR, Steven N./BILLINGTON, Charles: *Weight Bias among Health Professionals Specializing in Obesity*, *Obesity Research* 11, 2003, 1033–1039.

18 Ebd.; DURSO, Laura E./LATNER, Janet D.: *Understanding Self-directed Stigma: Development of the Weight Bias Internalization Scale*, *Obesity* 16, Suppl. 2, 11/2008.

19 DEUTSCHE ADIPOSITAS-GESELLSCHAFT/DEUTSCHE DIABETES-GESELLSCHAFT/DEUTSCHE GESELLSCHAFT FÜR ERNÄHRUNG/DEUTSCHE GESELLSCHAFT FÜR ERNÄHRUNGSMEDIZIN (Hg): *Evidenzbasierte Leitlinie: Prävention und Therapie der Adipositas*, Version 2007, 7.

20 DHURANDHAR, Nikhil V.: *Infectobesity: Obesity of Infectious Origin*, *Journal of Nutrition* 131, 2001, 2794S–2797S.

also auf den inneren Zustand, den Charakter einer Person geschlossen.

Absolutheitsanspruch und Abgrenzungsbedürfnis

Die Einhaltung eines gesundheitsbewussten Lebensstils ist keineswegs Privatsache. Der Staat verlangt, dass seine Bürger sich gesundheitskonform verhalten, denn er hat einen Bedarf an leistungsfähigen Arbeitskräften und ein Interesse an möglichst niedrigen Gesundheitskosten. Daher bemüht er sich, das Ernährungs- und Gesundheitsverhalten der Bevölkerung zu steuern. Eigene Bedürfnisse sollten zugunsten der Pflichterfüllung zurückgestellt werden. Das eigentliche Ziel der staatlichen Gesundheitsförderung ist also die Steigerung der Produktivität.²¹

Gesundheitsexperten nehmen die Bevölkerung meist als grundsätzlich defizitär wahr, was bedeutet, dass man sie kontrollieren und disziplinieren muss.²² Besonders die Bekämpfung von Übergewicht und Adipositas wird zu einer Angelegenheit von öffentlichem Interesse, da diese, so lautet die Argumentation, die körperliche Leistungsfähigkeit mindern und hohe Kosten im Gesundheitswesen verursachen. Eine Möglichkeit, dieses Ziel zu verfolgen, ist die Ernährungsaufklärung. Wenn die Menschen wissen, was gut für sie ist, so scheinbar die Hoffnung von Institutionen wie der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), dann werden sie auch dementsprechend handeln. Dieser Ansatz hat sich bislang jedoch als wenig erfolgreich erwiesen.²³

Überzeugungsarbeit scheint nicht zu fruchten, die Menschen verhalten sich immer noch nicht in ausreichendem Maße gesundheitskonform. Daher hat nicht nur George W. Bush im Jahr 2002 den „War on Fat“²⁴ ausgerufen, auch in Deutschland wurde Übergewicht von der ehemaligen Bundesministerin für Verbrau-

cherschutz, Renate Künast, „zur Chefsache erklärt“.²⁵ Diskutiert werden dabei nicht mehr nur Maßnahmen zur Ernährungsaufklärung, immer öfter werden Forderungen nach Strafsteuern für fett- und zuckerhaltige Lebensmittel laut²⁶, und im US-Bundesstaat Mississippi wurde im Jahr 2008 sogar ein Gesetzesvorschlag eingereicht, der Restaurantbetreibern verbieten sollte, adipöse Kunden zu bedienen. Diese *House Bill 282*²⁷ wurde zwar abgelehnt, illustriert aber dennoch die Aggression und Intoleranz, die sich in die Übergewichtsdebatte eingeschlichen haben.

Inzwischen herrscht ein regelrechter „Krieg gegen die Adipositas“. Dieser erfüllt aber fatalerweise derartig viele nützliche gesellschaftliche Funktionen, dass er gar nicht mehr beendet oder gewonnen werden darf: Er wirkt sinn- und identitätsstiftend und schafft eine Möglichkeit zur sozialen Distinktion.²⁸ Die „Guten“ sind nur dann etwas Besonderes, wenn es auch die „Bösen“ gibt, von denen sie sich abheben können. Dünne brauchen Dicke, die Ober- und Mittelschicht braucht eine Unterschicht, um sich zu definieren und abzugrenzen. Wenn in Medien und Wissenschaft gleichermaßen zu lesen ist, mehr als die Hälfte der Deutschen seien zu dick²⁹, wird deutlich, dass sich die Minderheit der Normalgewichtigen als etwas Besonderes fühlen darf. Schlankheit wird so zu einem seltenen und daher begehrten und elitären Zustand.

Der Gegner in diesem Kampf, die Adipositas (oder die Adipösen, eine genaue Unterscheidung lässt sich hier nicht treffen), ist für diejenigen, die diesen Krieg führen, Quelle eines Gefühls moralischer Überlegenheit. Diesen Gegner tatsächlich zu besiegen und auszulöschen, kann also gar nicht wirklich erwünscht sein.

Und tatsächlich scheint es so, dass trotz immer stärkerer Bemühungen, Übergewicht und Adipositas zu bekämpfen, die Prävalenz immer wei-

21 KLOTTER, Christoph: Warum wir es schaffen, nicht gesund zu bleiben. Eine Streitschrift zur Gesundheitsförderung, München 2009, 77, 53 f, 136 f.

22 Ebd., 75 ff.

23 PUDEL, Volker / ELLROTT, Thomas: 50 Jahre Ernährungsaufklärung. Anmerkungen und Zukunftsperspektiven. Bundesgesundheitsblatt – Gesundheitsforschung – Gesundheitsschutz 8/2004, 780–794.

24 VULLIAMY, Ed: Bush declares war on fat America, The Observer 23.06.2002.

25 SCHMIDT-SEMISCH, Henning / SCHORB, Friedrich: Einleitung. In: Schmidt-Semisch, Henning / Schorb, Friedrich (Hg.): Kreuzzug gegen Fette. Sozialwissenschaftliche Aspekte des gesellschaftlichen Umgangs mit Übergewicht und Adipositas, Wiesbaden 2008, 7, 14.

26 Ebd., 9.

27 MISSISSIPPI STATE LEGISLATURE, 2008 Regular Session: House Bill 282 (<http://billstatus.ls.state.ms.us/2008/pdf/history/HB/HB0282.xml>, Stand 11.08.2010).

28 KLOTTER, Christoph: Von der Diätetik zur Diät – Zur Ideengeschichte der Adipositas. In: Schmidt-Semisch, Henning / Schorb, Friedrich (Hg.): Kreuzzug gegen Fette. Sozialwissenschaftliche Aspekte des gesellschaftlichen Umgangs mit Übergewicht und Adipositas, Wiesbaden 2008, 29 f.

29 stern.de: Übergewicht: Deutschland ist in der EU am fettesten. 20.04.2007. <http://www.stern.de/wissen/mensch/uebergewicht-deutschland-ist-in-der-eu-am-fettesten-587495.html> (Stand 23.08.2010); STATISTISCHES BUNDESAMT: Mehr als jeder Zweite in Deutschland hat Übergewicht. Pressemitteilung Nr.194 vom 02.06.2010 (http://www.destatis.de/jetspeed/portal/cms/Sites/destatis/Internet/DE/Presse/pm/2010/06/PD10_194_239,templateId=renderPrint.phtml, Stand 08.08.2010).

ter ansteigt.³⁰ Das legt die Schlussfolgerung nahe, dass die bisher getroffenen Maßnahmen zur Bekämpfung des Problems entweder wenig oder gar nicht effektiv sind oder das Problem sogar erst mit produzieren bzw. es verstärken. Der Stress, den eine solche Kriegserklärung bei den Adressaten auslösen muss, ist ein denkbarer Mechanismus zur Verstärkung der Übergewichtsproblematik, denn Stress gilt als eine der Ursachen für eine Gewichtszunahme.³¹

Vereinzelung

Als Folge von Kapitalismus und Industrialisierung bestätigen Soziologen auch für unsere Zeit einen Trend zur Individualisierung der Gesellschaft: Immer mehr Menschen leben in Single-Haushalten, klassische Familienstrukturen und vorgegebene soziale Lebensformen werden aufgebrochen. Zudem stellt Beck fest, dass jedes Individuum heute in allen Lebensbereichen so viele Entscheidungsmöglichkeiten hat wie nie zuvor. Verbunden damit trägt es aber auch das Risiko einer jeden Entscheidung für sich alleine. Menschen sind verpflichtet, sich ihre Biographie selbst zusammenzusetzen, und es wird von ihnen erwartet, dass sie die nötige Kompetenz dazu besitzen. Ebenso ist im Falle des „Versagens“ das Individuum ganz allein verantwortlich.³²

Individualisierung lässt sich auch im Essverhalten beobachten. Oft wird nicht mehr am heimischen Esstisch, sondern allein und unterwegs gegessen. Berufstätige legen, aufgrund kurzer Mittagspausen oder mangels anderer Versorgungsmöglichkeiten, gern ein „PC-Picknick“ am Arbeitsplatz ein, statt für eine klassische, warme Mahlzeit eine Pause zu machen.³³

Auch das heute als ungesund und spaßorientiert empfundene Fastfood ist letztlich ein Auswuchs des Kapitalismus und der damit verbundenen

protestantischen Arbeitsethik. Die Rationalisierung der Arbeit, die mit der Industrialisierung einherging, verlangte nach Methoden schneller und effizienter Sättigung. Ein Hamburger, der sich ohne Besteck in kurzer Zeit essen lässt, erfüllt diese Anforderung perfekt. So geht nur wenig wertvolle Arbeitszeit durch die Versorgung mit Nahrung verloren.³⁴ Der Beruf ist demnach wichtiger als eine genussvoll zelebrierte Mahlzeit. Die Tischgemeinschaft wird nebensächlich, ebenso wie Genuss und Esskultur.

Protestantische Arbeitsethik ist es also, die die Menschen veranlasst, allein und in Eile ungesunde Lebensmittel zu essen. Für die durch einen solchen Lebensstil verursachten Schäden macht dieselbe Ethik sie aber auch allein verantwortlich. In Bezug auf Gesundheit wird im Wesentlichen die Eigenverantwortung des Individuums betont. Ernährungsaufklärung vermittelt Wissen darüber, wie sich Ernährung und Lebensstil auf den Körper auswirken können, und appelliert dann an die Vernunft eines jeden Einzelnen.³⁵ Gesundheit und Krankheit gelten als persönliche Leistung bzw. persönliches Versagen. Wem man Übergewicht oder Krankheit ansieht, der wird misstrauisch beäugt oder mit Verachtung gestraft. Irgendetwas muss diese Person falsch gemacht haben, denn Gesundheit, so die Vorstellung, ist durch Wohlverhalten herstellbar, Krankheit hingegen ist die Strafe für Fehlverhalten.³⁶

Im Krankheitsfalle muss sich der Einzelne also fragen, inwieweit er sein Leiden selbst verschuldet hat. Solche Vorstellungen müssen Schuldgefühle und Stress hervorbringen, von denen anzunehmen ist, dass sie der Heilung eher abträglich sind.

Den Kampf gegen die eigenen Begierden führt jeder für sich und auch ein „Bekehrungserlebnis“ muss jeder selbst haben. Häufig wird z.B. formuliert, Abnehmen beginne im

30 STATISTISCHES BUNDESAMT: Fast jede(r) Zweite in Deutschland hat Übergewicht. Pressemitteilung Nr.187 vom 27.04.2004 (http://www.destatis.de/jetspeed/portal/cms/Sites/destatis/Internet/DE/Presse/pm/2004/04/PD04_187_23,templateId=renderPrint.psm1,Stand 08.08.2010); STATISTISCHES BUNDESAMT: Mehr als jeder Zweite in Deutschland hat Übergewicht. Pressemitteilung Nr.194 vom 02.06.2010 (http://www.destatis.de/jetspeed/portal/cms/Sites/destatis/Internet/DE/Presse/pm/2010/06/PD10_194_239,templateId=renderPrint.psm1,Stand 08.08.2010).

31 DEUTSCHE ADIPOSITAS-GESELLSCHAFT/DEUTSCHE DIABETES-GESELLSCHAFT/DEUTSCHE GESELLSCHAFT FÜR ERNÄHRUNG/DEUTSCHE GESELLSCHAFT FÜR ERNÄHRUNGSMEDIZIN (Hg): Evidenzbasierte Leitlinie: Prävention und Therapie der Adipositas, Version 2007, 7.

32 BECK, Ulrich/BECK-GERNSHEIM, Elisabeth: Individualisierung in modernen Gesellschaften – Perspektiven und Kontroversen einer subjektorientierten Soziologie. In: Beck, Ulrich/Beck-Gernsheim, Elisabeth (Hg.): Riskante Freiheiten, Frankfurt a.M. 1994, 11, 13 ff.

33 LEONHÄUSER, Ingrid-Ute/MEIERGRÄWE, Uta/MÖSER, Anke/ZANDER, Uta/KÖHLER, Jacqueline: Essalltag in Familien. Ernährungsversorgung zwischen privatem und öffentlichem Raum, Wiesbaden 2009, 94.

34 SALAVERRIA, Heidi: Fast-Food und Leib Christi. Pragmatische Reflexionen auf das Verhältnis von Christentum und Esskultur. In: Kimminich, Eva (Hg.): Welt – Körper – Sprache. Perspektiven kultureller Wahrnehmungs- und Darstellungsformen, Band 5, GastroLogie, Frankfurt a.M./Berlin 2005, 17 f.

35 PUDEL, Volker/ELLROTT, Thomas: 50 Jahre Ernährungsaufklärung. Anmerkungen und Zukunftsperspektiven. Bundesgesundheitsblatt – Gesundheitsforschung – Gesundheitsschutz 8/2004, 780–794.

36 LUPTON, Deborah: Food, the Body and the Self, London 1998 [1996], 137 f.

Kopf oder es müsse „im Kopf ‚Klick‘ machen“. Die oft widersprüchlichen Anforderungen der Gesellschaft – totale Hingabe an den Beruf bei gleichzeitigem Erhalt der physischen und psychischen Gesundheit – muss also jeder für sich selbst bewältigen. Die Auseinandersetzung mit diesen Anforderungen wird buchstäblich am eigenen Leibe ausgetragen, individueller geht es kaum.

Gegenläufige Tendenzen

Die protestantische Ethik, sei es in ihrer ursprünglichen religiösen Form, als „Geist des Kapitalismus“ oder auch als Grundlage des Ernährungs- und Gesundheitsverhaltens, ist, seit sie in Erscheinung trat, nie allgemein akzeptiert worden. Vielmehr gab und gibt es stets gegenläufige Tendenzen:

– Die katholische Kirche bediente sich Ende des 16. bis Ende des 18. Jahrhunderts der barocken Architektur und Kunst, um ihre Kirchen auszustatten. Der Ablehnung bildlicher Darstellungen, die unter den Protestanten verbreitet war, wurde eine sinnliche und emotionale Bildersprache zur Vermittlung ethischer Inhalte entgegengesetzt.³⁷ Prunk und Sinnlichkeit schafften einen Kontrast zum asketischen Protestantismus und sollten die göttliche Herrlichkeit abbilden.³⁸

– Auch die deutsche Romantik um 1800 kann als eine Gegenbewegung zum stärker werdenden Kapitalismus und zur Aufklärung aufgefasst werden. Statt vernunftgemäß nach Produktivität, Gelderwerb und Nützlichkeit zu streben, zeichneten sich die Romantiker durch Müßiggang, Entgrenzung, Risiko und Todessehnsucht aus. Hier kommt ein menschliches Grundbedürfnis zum Ausdruck, das oft unterschätzt wird: die unproduktive Verausgabung.³⁹

– Menschen scheinen einfach nicht bereit zu sein, ihr Leben allein der Vernunft unterzuordnen. Sie wider-

setzen sich, verhalten sich unvernünftig, entziehen sich zum Beispiel durch Krankheit zeitweise dem Druck des Arbeitslebens.⁴⁰ Auch scheinen große Teile der Bevölkerung recht resistent gegenüber den Bemühungen der Ernährungsaufklärung zu sein. So stellte der ehemalige Präsident der DGE Volker Pudel fest, die Menschen äßen nach Jahrzehnten der Ernährungsaufklärung eigentlich noch genauso wie zuvor, allerdings täten sie es nun mit schlechtem Gewissen.⁴¹

– Bestimmte Gruppen von Menschen, besonders solche mit höherem Bildungsgrad, haben den Widerspruch zwischen Gesundheit und Genuss für sich aufgelöst, indem sie anstreben, beide Ansprüche zu vereinen. Sie achten auf hochwertige, traditionell verarbeitete Produkte, die sie als gesund und gleichzeitig genussvoll empfinden.⁴² Der LOHAS (Lifestyle of Health and Sustainability)-Trend und auch die Slow Food-Vereinigung⁴³ sind hier als Beispiele zu nennen.

– Und auch von Seiten der Adipösen regt sich Widerstand. Einige beginnen, sich in sogenannten „Fat Acceptance“-Bewegungen zu organisieren und sich auf diese Weise gegen die alltägliche Diskriminierung, der sie ausgesetzt sind, zu wehren. Die Organisationen haben auch einen akademischen Zweig ausgebildet: In den USA bieten immer mehr Universitäten Veranstaltungen unter der Überschrift „Fat Studies“ an. Dieser Forschungszweig knüpft an andere, inzwischen etablierte „Identity Studies“ an, wie z.B. „Gender Studies“ oder „African-American Studies“.

Schlussfolgerungen

Wesentliche Einstellungen und Denkmuster, die die von Weber beschriebene protestantische Ethik kennzeichnen, lassen sich ganz ähnlich auch im gesellschaftlichen Umgang

37 ERBEN, Dietrich: Die Kunst des Barock, München 2008, 21ff, 72, 86.

38 HERSCHE, Peter: Muße und Verschwendung. Europäische Gesellschaft und Kultur im Barockzeitalter I., Freiburg 2006, 580ff.

39 KLOTTER, Christoph: Warum wir es schaffen, nicht gesund zu bleiben. Eine Streitschrift zur Gesundheitsförderung, München 2009, 138.

40 Ebd., 136.

41 PUDEL, Volker / ELLROTT, Thomas: 50 Jahre Ernährungsaufklärung. Anmerkungen und Zukunftsperspektiven. Bundesgesundheitsblatt – Gesundheitsforschung – Gesundheitsschutz 8/2004, 780–794.

42 PORTMANN, Adrian: Kochen und Essen als implizite Religion. Lebenswelt, Sinnstiftung und alimentäre Praxis, Münster 2003, 230ff.

43 Slow Food ist eine Organisation, die es sich zum Ziel gesetzt hat, Genuss und Esskultur zu fördern und dabei besonderes Augenmerk auf den Erhalt traditioneller Lebensmittel und Verarbeitungsmethoden richtet. Slow Food Deutschland e.V. (<http://www.slowfood.de/wirueberuns/slowfoodmanifest/>, Stand: 23.08.2010)

mit Ernährung, Gesundheitsverhalten und Schlankkeitsideal wiederfinden. Dazu sei zunächst einmal festgestellt, dass eine asketische Ethik, bzw. eine Ethik, die zur Mäßigung aufruft, grundsätzlich wichtig ist. Die Kontrolle über Affekte und Triebe ist ein wesentlicher Faktor der Zivilisation. Erst die Fähigkeit zur Selbstbeherrschung ermöglicht ein friedliches und sicheres Zusammenleben der Menschen⁴⁴ und ist darüber hinaus eine Voraussetzung für kulturelle Errungenschaften.⁴⁵ Zum Schutz der Umwelt und zur Schonung knapper natürlicher Ressourcen kann eine Mäßigung des Konsumverhaltens einen wichtigen Beitrag leisten.⁴⁶ Zudem ist gerade die asketische protestantische Ethik eine ökonomisch sehr erfolgreiche Geisteshaltung.

Die protestantische Ethik ist allerdings, damals wie heute, eine harsche Ethik. Sie fordert einen perfekt durchrationalisierten Lebenswandel und zeigt kein Verständnis für menschliche Fehler und Schwächen. Dadurch wird zwar einerseits ein enormer Druck geschaffen, sich ethikkonform zu verhalten, andererseits liegt die Messlatte aber auch so hoch, dass kaum jemand den Anforderungen genügen kann.

Es wird zudem die Illusion erzeugt, Krankheit sei vermeidbar, obwohl bestimmte Verhaltensweisen lediglich das Krankheitsrisiko erhöhen oder senken. Weder gibt es eine Garantie dafür, gesund alt zu werden, wenn man sich stets gesundheitskonform verhält, noch steht jemand, der raucht und Alkohol konsumiert, zwangsläufig mit einem Bein im Grab. Viele Faktoren bestimmen den Gesundheitszustand und längst nicht alle liegen wirklich im Einflussbereich des Einzelnen. Wenn jedoch die Prämisse der Machbarkeit von Gesundheit vertreten wird, erzeugt dies Angst, Scham und Schuldgefühle bei jedem, dem es nicht gelingt, sein Leben in diesem Sinne zu rationalisieren.

Gesundheitsförderer sehen die Bevölkerung oft als grundsätzlich defizitär an.⁴⁷ Diese Einstellung teilen sie mit dem Calvinismus, der den Menschen eine grundsätzliche „Unfähigkeit zum Guten“ unterstellt und davon ausgeht, dass es nur einer kleinen Anzahl von Auserwählten gegeben ist, ein durch und durch gottgefälliges Leben zu führen. Dennoch muss die Masse der „Verworfenen“ der Kirchenzucht unterworfen werden und nötigenfalls zur Einhaltung der Regeln gezwungen werden.⁴⁸ Die Vertreter der gesundheitsfördernden Berufe haben die Wahl, inwieweit sie diese Einstellung verfolgen: Wenn sie sich diese Ethik zu eigen machen, gehören sie selbst zu den „Guten“, sie können die Defizite der Bevölkerung beklagen, unermüdlich an ihrer Verbesserung arbeiten und sich dabei moralisch überlegen fühlen. Moralische Überlegenheit ist ein gutes Gefühl, folglich kann dies eine attraktive Möglichkeit sein. Die Alternative wäre, die Menschen so zu akzeptieren, wie sie sind. In dem Bewusstsein, dass jeder Mensch Stärken und Schwächen hat sowie ganz eigene Bedürfnisse und Prioritäten, können die Gesundheitsförderer sich auf Augenhöhe begeben und individuelle Wege für einzelne Menschen oder Gruppen finden. Eine Möglichkeit, die sicherlich auch viele Berater in ihrem Arbeitsalltag für sich und ihre Klienten wählen.

Die Regierung und die von ihr beauftragten Gesundheitsförderer können nun einmal die Bevölkerung nicht, frei nach Brecht⁴⁹, auflösen und eine neue wählen. Und zu starke gesellschaftliche Zwänge erzeugen Widerstand. Fast jedem ist Gesundheit wichtig, aber nicht für jeden ist sie das Wichtigste, das höchste Gut. Vielleicht können wir es wagen, jedem Menschen freizustellen, wie viel Gesundheit er möchte und was er bereit ist, dafür zu tun.⁵⁰ Perfektion ist auf diese Weise natürlich nicht zu erreichen, aber von der war man schon vorher weit entfernt.

44 ELIAS, Norbert: Über den Prozeß der Zivilisation. Soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen. Zweiter Band: Wandlungen der Gesellschaft. Entwurf zu einer Theorie der Zivilisation, Frankfurt a.M. 1997, 331 ff.

45 FREUD, Sigmund: Das Unbehagen in der Kultur. In: Freud, Anna / Grubrich-Simitis, Ilse (Hg.): Sigmund Freud. Werkausgabe in zwei Bänden. Band 2: Anwendungen der Psychoanalyse, Frankfurt a.M. 2006, 378 ff.

46 WEIZSÄCKER, Carl Friedrich von: Gehen wir einer asketischen Weltkultur entgegen? In: Weizsäcker, Carl Friedrich von: Deutlichkeit. Beiträge zu politischen und religiösen Gegenwartsfragen, München 1978, 73–113.

47 KLOTTER, Christoph: Warum wir es schaffen, nicht gesund zu bleiben. Eine Streitschrift zur Gesundheitsförderung, München 2009, 75.

48 WEBER, Max: Die protestantische Ethik und der Geist des Kapitalismus, Lichtblau, Klaus/Weiß, Johannes (Hg.), Bodenheim 1993, 58 f, 62, 119.

49 Vgl. Bertolt Brechts „Die Lösung“ 1953.

50 KLOTTER, Christoph: Warum wir es schaffen, nicht gesund zu bleiben. Eine Streitschrift zur Gesundheitsförderung, München 2009, 139.

Wenn Krankheit, Übergewicht und gesundheitsschädliches Verhalten nicht länger stigmatisiert würden, eröffneten sich vielleicht neue Wege: Ein Raucher mag zwar nicht das Rauchen aufgeben, aber entdeckt seinen Geschmack für Gemüse; oder eine übergewichtige Person findet Spaß an sportlicher Betätigung, auch wenn es nicht gelingt, eine Gewichtsreduktion herbeizuführen. Beide könnten gesundheitlich profitieren, ohne perfekt sein zu müssen. Kleine, unvollkommene Erfolge zu feiern statt Defizite zu beschwören kann sowohl dem Gesundheitsförderer als auch dem Klienten Befriedigung verschaffen. Eine Gesundheitsförderung, die diesen Weg einschlägt, wäre möglicherweise humaner als eine, die Menschen vorrangig als Kostenverursacher und Produktionsfaktoren ansieht. Und weil sie weniger Widerstand produziert, wäre sie vielleicht auch erfolgreicher.

Svenja ZIMMER B.Sc. studierte zunächst Religionswissenschaft, Ethnologie und Altorientalistik an der Universität Göttingen. Im August 2010 schloss sie ihr Studium der Oecotrophologie an

der Hochschule Fulda ab. Seit September 2010 absolviert sie den Master-Studiengang Public Health Nutrition, ebenfalls an der Hochschule Fulda.

Prof. Dr. habil. Christoph KLOTTER (Dipl. Psych., Psychologischer Psychotherapeut) studierte in Berlin und Kiel Mathematik, Philosophie und Psychologie. Als wissenschaftlicher Mitarbeiter an der TU Berlin im Lehrgebiet Persönlichkeitspsychologie schrieb er seine Dissertation über die Geschichte der Adipositasforschung. Anschließend übernahm er die Institutsleitung von einem Gesundheitsförderungsinstitut. Nach seiner Hochschulassistenten an der TU Berlin habilitierte er sich über Gesundheitsförderung. Derzeit ist er Dekan des Fachbereichs Oecotrophologie an der Hochschule Fulda und Professor für Ernährungspsychologie und Gesundheitsförderung. Seine aktuellen Forschungsschwerpunkte umfassen die Gesundheitsförderung in den Settings Gemeinde und Schule. Zu seinen aktuellen Veröffentlichungen zählen:

- Einführung Ernährungspsychologie (2007)*
- So funktioniert Gesundheitsförderung (2009)*
- Warum wir es schaffen, nicht gesund zu bleiben (2009)*

Ernährungskommunikation im Internet

Ein explorativer Blick auf Food-Blogs anhand der Themenfelder *Natürlichkeit* und *Innovation*

DANIEL KOFAHL, FERDAOUSS ADDA

In der gegenwärtigen Gesellschaft existiert eine Vielzahl unterschiedlicher kultureller Lebensformen gleichzeitig nebeneinander. Man kann sagen, man hat es mit einer „Kultur der Kulturen“¹ zu tun. Dies spiegelt sich auch in der Ernährungskultur wider: Ernährung ist nicht ausschließlich die Lösung für das Problem Hunger, sondern es gibt vielfältige Motive und Einstellungen, die Anlass zu verschiedensten Ernährungsweisen geben. In einer explorativen Analyse von Kommunikation in Food-Blogs geht dieser Beitrag der Frage nach, welcher Sinn mit *Natürlichkeit* und *Innovation* im Kontext der Ernährung verbunden wird. Dieser Frage liegt die Beobachtung zu Grunde, dass Natürlichkeit – abgeleitet von Natur – in der öffentlichen Kommunikation oftmals als etwas verstanden wird, dass jenseits der menschlichen Kultur vorhanden und schon immer dagewesen ist. Natur gilt darüber hinaus als die nicht verhandelbare Grundlage des organischen Lebens. Im Kontrast hierzu werden Innovationen als Neuerungen verstanden, die „bisher unbekannte Produkte oder Rollen in einem sozialen System oder Subsystem“² durchsetzen. „Das Neue“, so könnte man annehmen, kann dann nicht „das schon immer Dagewesene“, also „das Natürliche“, sein. Im Kontext der Ernährung spielt aber gegenwärtig beides eine äußerst prominente Rolle. „Natürliche Lebensmittel“ und eine „Natürliche Ernährung“ liegen ganz klar im Trend. Auf der anderen Seite schenkt die Gesellschaft, allen voran die Massenmedien und die Ökonomie, fast ausschließlich dem Neuen Aufmerksamkeit und das gilt auch für das Feld der Ernährung.

Food-Blogs

Es gibt überzeugende Anzeichen dafür, dass mit dem rasanten Aufstieg von Computer und Internet die moderne Gesellschaft bereits auf dem Weg zu einer „nächsten Gesellschaft“ ist und die Kultur auf die neuen Möglichkeiten der veränderten Kommunikation reagiert.³

Um zu erfahren, welche Rolle die virtuelle Kommunikation in unserer Ernährungskultur spielt, scheint eine Analyse von Food-Blogs sehr gut geeignet. Blogs⁴ unterlaufen durch ihre spezifischen Kommunikationsmerkmale die klassische Medienlandschaft, die unter dem Stichwort „Ernährung in den Medien“ bereits eine breite und aufschlussreiche Erforschung im ernährungswissenschaftlichen Zusammenhang erfährt. Es sind in der „Blogosphäre“⁵ eine Vielzahl thematisch spezialisierter Öffentlichkeiten entstanden, die – obwohl sie auch in einem Massenmedium, dem Internet,

angesiedelt sind – trotzdem stark individualisiert sind. Die in den klassischen Massenmedien vorherrschende Kanalisierung von Aufmerksamkeiten durch professionell ausgebildete „Gatekeeper“ wie Journalisten wird durch Verlinkung und Vernetzung der virtuellen Kommunikationsangebote ersetzt. Ergänzt wird dieser Vorgang mittels einer erhöhten Reflexivität, beispielsweise über direkte Kommentierungsfunktionen durch jeden User und durch dezentrale Produktions-, Distributions- und Bewertungsmechanismen.⁶

Eine genaue quantitative Schätzung bestehender Food-Blogs im World Wide Web lässt sich kaum vornehmen: Allein in deutscher Sprache gibt es mehrere hundert Food-Blogs.⁷ Manche dieser Food-Blogs sind überwiegend mit Beiträgen – sogenannten Posts – gefüllt, die als „Beobachtungen erster Ordnung“ zu klassifizieren sind und in denen lediglich eine bestimmte Art und Weise

1 BAECKER, Dirk: Zur Kontingenzkultur der Weltgesellschaft. In: Baecker, Dirk / Kettner, Matthias / Rustemeyer, Dirk (Hg.): Über Kultur. Theorie und Praxis der Kulturreflexion, Bielefeld 2008, 139–162.

2 WITTIG, Ernst: Innovation. In: Fuchs-Heinritz, Werner et al. (Hg.): Lexikon zur Soziologie, Wiesbaden 1995, 300.

3 BAECKER, Dirk: Studien zur nächsten Gesellschaft, Frankfurt a.M. 2007.

4 Ein *Weblog*, oder eben *Blog*, ist eine regelmäßig aktualisierte Webseite, deren Beiträge rückwärts chronologisch angeordnet sind und die in der Regel von ihren Lesern kommentiert werden können. Experten vermuten, dass es weltweit gegenwärtig etwa 200 Milliarden Blogs gibt (<http://www.heise.de/newsticker/meldung/Medienexperte-Zeitungen-werden-verschwinden-908468.html>, Stand November 2010).

5 Die Gesamtheit aller Blogs.

6 SCHMIDT, Jan / PELLEGRINI, Tassilo: Das Social Semantic Web. In: Blumauer, Andreas / Pellegrini, Tassilo (Hg.): Social Semantic Web. Web 2.0 – Was nun? Heidelberg / Berlin 2009, 453–468.

7 genussblogs.net z.B. zählte am 6. August 2010 „959 genussaffine & kulinarische Blogs“.

sich zu ernähren dargestellt wird, ohne dass eine Reflexion über das Beschriebene stattfindet. Das typische Beispiel hierfür sind Blogs, die lediglich aus Rezepten bestehen, diese Rezepte aber nicht kommentieren. Darüber hinaus findet sich aber auch eine ganze Reihe von Blogs mit Beiträgen, die eine „Beobachtung zweiter Ordnung“ darstellen. Hierbei handelt es sich um Reflexionen über Ernährungsweisen, und zwar in Form von Einordnungen in weitreichendere Kontexte, Erklärungen, Bewertungen oder Fragestellungen.

Die Studie

Die durchgeführte Pilotstudie hat zum Ziel, einen ersten Blick auf die Ernährungskommunikationen des dominierenden Massenmediums der „nächsten Gesellschaft“ zu werfen und dabei gleichzeitig den Sinngehalt der im Alltagsverständnis oftmals als gegensätzlich verwendeten Begriffe Natürlichkeit und Innovation in der Ernährungskultur näher zu analysieren. Dabei konzentriert sich die Pilotstudie sowohl auf Blogs, denen aus irgendeinem bestimmten Grund in ihrer Selbstbeschreibung eine „an natürlicher Ernährung orientierte Ernährungskultur“ unterstellt werden kann (z.B. deliciouslyorganic.blogspot.com oder allfoodsnatural.com/naturally), als auch auf solche, bei denen qua ihrer Selbstbeschreibung eine Affinität zu Innovationen vermutet werden kann (z.B. testschmecker.de oder hipundtrendy.de/ernaehrungstrends). Ergänzt wird die Auswahl durch Food-Blogs, die sich ad hoc keiner dieser beiden Kategorien zuordnen lassen (z.B. blog.khymos.org oder pommewelt.de).

Die Studie umfasst zwölf Food-Blogs, wobei die pro Blog erfassten Beiträge und Zeiträume teilweise erheblich variieren. Dies liegt zum einen an der Anzahl thematisch brauchbarer Posts und Kommentare, zum anderen aber auch an der Quantität der jeweiligen Blogs und an dem Veröf-

fentlichungszeitraum. Manche Blogs veröffentlichen seit Jahren konstant (z.B. testschmecker.de), andere weisen nur für einen kurzen Zeitraum gehäuft Beiträge auf und stehen dann still (z.B. abnehmen-mit-ernaehrung.de/blog/). Ebenfalls nicht differenziert wird in der Nutzung und dem Bekanntheitsgrad der einzelnen Blogs in der Öffentlichkeit. In die Analyse gehen also Beiträge aus wahrscheinlich peripheren Blogs (z.B. blog.allesroh.at/) gleichberechtigt zu Beiträgen aus sogenannten „Alpha-Blogs“ (z.B. war-nutriculinary.com für den Grimme-Online-Award 2010 nominiert) ein.

Zur strukturierten Analyse des Food-Blog-Materials wurden die beiden vorab konstituierten Kategorien Natürlichkeit und Innovation an das ausgewählte Datenmaterial herangezogen. Um die beiden Begriffe mit Sinngehalten ausgestalten zu können, wurden anschließend induktiv Kategorien gebildet, die sich aus dem Datenmaterial heraus ergeben und die Themenbereiche Natürlichkeit und Innovation ausdifferenzieren. Das Forschungsinteresse zielt auf verwendete Semantiken ab, die offenlegen, welche Sinnkonglomerate im Kontext der Ernährungskommunikation vorhanden sind. Dabei nutzt die Studie das Datenmaterial, das die Blogger im virtuellen Raum in ihren Diskussionen über Ernährung hinterlassen haben. Innerhalb der Blogs bilden zusammenhängende Blogbeiträge und direkt dazu abgegebene Kommentare die Analyseeinheiten. Beide müssen einen Bezug auf die Themen Natürlichkeit und Innovation erkennen lassen.

Natürlichkeit

Im Fall der Ernährung, so könnte man argumentieren, ist die Natur in erster Linie Nahrungsmittelreservoir, das dazu dient, das natürliche Grundbedürfnis der Reproduktion bzw. Regeneration des Organismus zu gewährleisten. Doch darüber hinaus fungiert die Natur auch als symbolische Sinn-

stiftung und ist damit ein Teil der Kultur. Natur ist nicht nur das mittels naturwissenschaftlicher Verfahren analysierbare, physikalisch-chemisch-biologisch Gegebene, sondern immer auch Kristallisationspunkt verschiedener kultureller Bewertungen.

Für Begriffe wie Natur und Natürlichkeit muss ihr Verhältnis zur Kultur geklärt sein, denn es macht einen Unterschied, ob Natur und Kultur⁸ sich gegenüber stehende Pole sind oder vielmehr eine untrennbare Einheit, wie zwei Seiten derselben Medaille. Es handelt sich sowohl in dem einen als auch in dem anderen Fall um sozial begründete Bewertungs- und Erklärungsmuster, die ihren Sinn darin finden, Menschen Orientierung⁹ in der Strukturierung ihrer Welt zu bieten.

Die Diskussion dieser Frage ist wichtig, da die Variationsvielfalt menschlichen Zusammenlebens auf unterschiedlichen kulturellen Wertevorstellungen beruht. Mit den Händen zu essen ist beispielsweise in vielen Teilen der Welt eine weitverbreitete Praxis zur Nahrungsaufnahme, während anderswo der Gebrauch von Messer und Gabel als „quasi natürliche Technik“ betrachtet wird. Beide Essgewohnheiten sind Resultate eines Sozialisationsprozesses, der sich über mehrere Generationen hinweg erstreckt hat und dessen Normen sozial erlernt wurden. Beide Essgewohnheiten werden als gegeben und damit als natürlich wahrgenommen. Das, was als natürlich angenommen wird, wird vom Menschen in „das Althergebrachte“ und in das „noch nicht Bekannte“ und somit Neue eingeteilt. Letzteres wird (noch) sehr selten als „natürlich“ begriffen. Die Natur scheint insgesamt etwas zu sein, hinter das man eigentlich nicht zurückgehen kann. Natur und das Natürliche sind also, wie Niklas Luhmann es formulierte, als „Kontingenzabwehrbegriffe“¹⁰ konzipiert.

Aus der systematisch erfolgten Kategorisierung des Food-Blog-Materials werden drei größere semantische

Kategorien von Natürlichkeit gebildet: 1. Die gute Natur, 2. Ökologisch-nachhaltige Lebensmittelproduktion und 3. Natürlichkeit als Additions- und Subtraktionsbegriff. Allen drei Kategorien ist zu Eigen, dass die in einzelnen Kommunikationsbeiträgen behandelten Gegenstände auf größere Sinnhorizonte, die letztlich die Kategorien konstruieren, verweisen. Sie werden aber lediglich in seltenen Fällen klar benannt.

1. Die gute Natur – Qualitätssicherheit, Reichhaltigkeit, Vorbildcharakter

Im Diskurs über den Begriff Natur gibt es zwei sehr unterschiedliche Bewertungspositionen. Auf der einen Seite wird Natur als etwas Gefährliches, Unberechenbares, Mangelhaftes, kurz gesagt: etwas, das es zu überwinden gilt, beschrieben. Auf der anderen Seite wird, verstärkt seit dem 18. Jahrhundert, Natur in ihrer spezifischen Art als der Organisation menschlicher Gesellschaft und deren gegenwärtigen Aufbau überlegen angesehen. Natur wird hier als etwas im Grunde Gutmütiges romantisiert.¹¹ Während sich bei der Stichprobe der untersuchten Blogs keine Beschreibungen fanden, die sich der ersten Interpretation zurechnen ließen, tauchten Aussagen über „die überlegene und gute Natur“ in regelmäßigen Abständen auf, zum Beispiel:

„[Produkt C*]¹² beinhaltet entscheidende Vitalsubstanzen, die unser Organismus benötigt. In keinem anderen Naturprodukt kommen sie in dieser Vielfalt und Kombination vor, in einem so fein abgestimmten Verhältnis, wie sie in einem Labor niemals herstellbar wäre – wie es der Zellphysiologie unseres Körpers entspricht. Über Jahrtausende passte sich der Gehalt der einzelnen Bestandteile immer wieder den Bedürfnissen der Zellen an. So greifen die wertvollen Inhaltsstoffe in ihrer Funktion, wie die Rädchen eines Getriebes, ineinander und schaffen eine Symbiose, die nur die Natur in dieser Form ins Leben rufen kann.“¹³

8 Vergleichbar hierzu ist das Deutungskonzept von Dieter Birnbacher, der den Natürlichkeits-Begriff dem der Künstlichkeit gegenüberstellt. In seiner Abhandlung stellen Natürlichkeit und Künstlichkeit zwei Pole eines Spektrums dar, innerhalb derer sich Mischformen unterschiedlichster Prägung abzeichnen (BIRNBACHER, Dieter: Natürlichkeit, Berlin 2006, 2 ff.).

9 GEERTZ, Clifford: Dichte Beschreibung. Beiträge zum Verstehen kultureller Systeme, Frankfurt a.M. 1987, 137.

10 LUHMANN, Niklas: Soziale Systeme, Frankfurt a.M. 1987, 424. Der Begriff der Kontingenz meint, dass etwas weder notwendig noch unmöglich ist, also immer auch anders möglich wäre.

11 Vgl. LUHMANN, Niklas: Über Natur. In: Luhmann, Niklas: Gesellschaftsstruktur und Semantik, Bd. 4, Frankfurt a.M. 1995, 9–30. Kennzeichnend für den Geist dieser Strömung ist eine Passage aus Schillers „Ode an die Freude“ (1785): „Freude trinken alle Wesen an den Brüsten der Natur; alle Guten, alle Bösen folgen ihrer Rosenspur. Küße gab sie uns und Reben, einen Freund, geprüft im Tod.“

12 Markennamen sind in den ausgewählten Textpassagen anonymisiert, gröbere Rechtschreibfehler wurden von den Autoren korrigiert.

13 <http://www.abnehmen-mit-ernaehrung.de/blog/?p=116> (Stand Juli 2010).

Eine solche Erklärung ist seit dem Beginn der ökologischen Wende in den 1980er Jahren nicht ungewöhnlich und „Natürlichkeit bedeutet dann: ‚nicht von der Gesellschaft verdorben‘.“¹⁴ Sie bietet sogar, wenn auch vielleicht saisonal begrenzt, eine fantastische Fülle an Ernährungsmöglichkeiten:

„Im Juli fühle ich mich ja fast wie im Dschungel, Lebensmittel sind in der Natur reichlich vorhanden.“¹⁵

Hier knüpft ein Kommentar an, der noch einen zusätzlichen Aspekt aufzeigt, nämlich die Bewertung, dass die Natur historisch irgendwo verloren gegangen oder aus der Gesellschaft exkludiert worden ist, gleichzeitig aber eine Art Vorbildfunktion innerhalb der Gesellschaft einnimmt:

„Der Natur können wir neben den Bioprodukten auch wertvolle andere Dinge abgucken, wie zum Beispiel Bauweisen und Technik. Zurück zur Natur würde ich mal sagen.“¹⁶

Solche Kommunikationsbeiträge sind mehr als eine Bestimmung dessen, was das Natürliche ist. Sie sind auch eine laufende Kritik an gegenwärtigen gesellschaftlichen Entwicklungen, ausgedrückt durch Begriffe und Vergleiche mit Bezug auf Natur.¹⁷

2. Ökologisch-nachhaltige Lebensmittelproduktion

Natürlichkeit lässt sich geradewegs in das ungeschriebene Verzeichnis dehnbare Begriffe eingliedern. Zwar wird in der Kommunikation der untersuchten Food-Blogs deutlich, dass Natürlichkeit in den Blogs als ein positiver Wert genutzt wird und, richtig verwendet, die besten Ernährungskomponenten¹⁸ garantiert. Der Begriff der Natur zerfließt aber in der Vielzahl aller Kommunikationen, die ihn thematisieren, in ein Sammelsurium von Bedeutungen.¹⁹ Sein dehnbare Einsatz hat zu einer Sinnvielfalt und Zeichenverwirrung geführt, denen scheinbar nur durch die rechtsstaatlich abgesicherte Kennzeichnung mit einem Label wie „Cer-

tified Organic“ – dem amerikanischen Pendant zum deutschen „aus kontrolliert biologischem Anbau“ – begegnet werden kann.

„In the meat and dairy section, beware the term ‚Natural‘ as it means absolutely nothing. ‚Natural‘ is not an officially monitored term by the FDA [Food and Drug Administration] and anyone is allowed to put it on their packaging without any repercussions. The only label to look for is ‚Certified Organic‘ which has been approved by the FDA to mean the packaged food is, well, certified as organic. Just remember that produce with thick outer shells or rinds are less important to buy as organic because the outer layer will be removed before eating. As with meat, just remember that there is no guideline to go with the ‚Natural‘ designation – so look for the ‚Certified Organic‘ label to be sure you are getting the best protein.“²⁰

Offensichtlich geht mit dem positiven Gefühl gegenüber guter Natur ein Vertrauen für das Rechtssystem – ein ausdifferenzierter Teilbereich der modernen Gesellschaft – einher. Dabei wird das Natürliche in einem unverkennbar hochgradig kulturellen Prozess geprüft und verifiziert, wie es auch in einem Interview mit Lisa Averbuch und Sabrina Moreno-Dolan von Konzern L* liqueurs, dem ersten ökozertifizierten Likör in den USA, bei mightfoods.com deutlich wird:

„What’s your favorite natural food product other than your own? L: It’s really hard to pick one product. I’ll just say that I have a renewed respect for any company willing to go through the difficulty and expense of the organic certification process. We only use four ingredients and our application was over 100 pages. So my hat’s off to anyone who’s done it! It really shows a commitment to wanting to make a good natural product.“²¹

3. Natürlichkeit als Additions- und Subtraktionsbegriff

Wenn die Existenz eines allgemeingültigen Sinns von Natur und Natur-

14 GROSS, Matthias: Natur, Bielefeld 2006, 12.

15 <http://blog.allesroh.at/2009/06/28/ernaehrung-im-juli/> (Stand Juli 2010).

16 <http://www.hipundtrendy.de/ernaehrungstrends/bioprodukte.html> (Stand Juli 2010).

17 LUHMANN, Niklas: Die Wissenschaft der Gesellschaft, Frankfurt a.M. 1990, 632.

18 In vielerlei Hinsicht: für die Gesundheit, den Geschmack, den nachhaltigen Umgang mit der Umwelt etc.

19 LUHMANN, Niklas: Die Kunst der Gesellschaft, Frankfurt a.M. 1997, 420.

20 <http://allfoodsnatural.com/naturally/tips/organic-important> (Stand Juli 2010).

21 <http://www.mightyfoods.com/archives/2008/05/tastemakers-lisa-averbuch-and-sabrina-morenodolan.html> (Stand Juli 2010).

lichkeit negiert wird, dann aus der Gegebenheit heraus, dass Sinndeutungen immer kulturell motiviert und geprägt sind. Es kann weder eine dauerhafte noch generalisierte Definition von Natürlichkeit geben, denn sie wird von und in einer Kultur bestimmt. Da die Kultur der Weltgesellschaft aber nicht statisch, sondern dynamisch und multikulturell aufgefasst werden muss, ist auch der Begriff der Natürlichkeit dementsprechend konzipiert. Die Bestimmung des Unbestimmten ist dann ein kontinuierlicher Aushandlungsprozess, in dem Grenzen der Zurechenbarkeit gezogen werden. Der Natürlichkeit werden bestimmte Eigenschaften und Merkmale zugeschrieben, etwa wenn der besondere natürliche Geschmack als Qualitätsplus herausgestellt wird:

„Wildpflanzen sind scheue und oft auch rare Geschenke der Natur, intensiv bis subtil im Geschmack und fordernd schon bei der Beschaffung: suchen, bücken, strecken, für den besonderen Geschmack. Das Wissen um Wildpflanzen, für die Großelterngeneration noch Allgemeingut und Überlebenshilfe in schlechten Zeiten, erfährt momentan eine Renaissance.“²²

In diesen Sätzen kommt zudem noch die Eigenschaft des Traditionellen zum Tragen. Ein weiterer semantischer Aspekt, der auf der „Plus-Seite“ der Natur auftaucht, ist der präventivmedizinische Nutzen, der natürlichen Lebensmitteln für die individuelle Gesundheit häufig zugeschrieben wird:

„Though I enjoyed some great restaurants along the route, surprisingly none served organic vegetables. This is a problem because if I eat a non-organic salad, I'll get a migraine headache so severe I won't be able to walk the next day. Carrots in a sandwich bag only take me so far, so I rely on extra ingenuity to get proper vegetables while traveling.“²³

Doch das Natürliche kann nicht nur (vor allem positive) Eigenschaften mitbringen. Wenn man von Natürlichkeit spricht, kann es auch be-

deuten, dass etwas (vor allem etwas Negatives) weggelassen wird:

„Das Salzprojekt-Fleur de Sel ist günstig, gut und mit gutem Gewissen zu genießen, es ist ein unbehandeltes Naturprodukt, ohne chemische Bleichmittel oder Rieselhilfen abgepackt und in ökologischen Großpackungen direkt und damit CO₂ sparsam versendet.“²⁴

Das aus dem Bereich des Natürlichen heraus Subtrahierte verweist nun ganz direkt auf die andere Seite der Unterscheidung und Bezeichnung von Natürlichkeit: das Unnatürliche, wie in diesem Beispiel das Bleichmittel. Auch einer in ihrem Wesen noch so unergründlichen Natur können dann anhand von charakteristischen Leerstellen („was Natur zumindest eben nicht ist“) Merkmalsausprägungen zugeschrieben werden.

Weitere Attribute von Natürlichkeit, die sich herauskristallisieren, jedoch hier aus Platzgründen nicht weiter ausgeführt werden können, sind Saisonalität, Frische, Einfachheit, Ursprünglichkeit und Regionalität.²⁵ Zudem gibt es das Phänomen des „Gewahr werdens“ natürlicher Ressourcen:

„Have you tried agave nectar? You should. It's like honey ... sort of. Like honey in the sense that it is sticky, oozy, sweet and natural. You can use it as a replacement for honey, but the taste and mouthfeel is ever-so-slightly different.“²⁶

Innovation

Im letzten Beispiel wird deutlich, dass Natürlichkeit und Innovation nicht unbedingt in Form dichotomer Variablen strukturiert sind. Eine Neuerung kann durchaus als „Natur“ konstruiert sein, wenn man sich in einer Welt befindet, in der die Natur nicht (mehr standardmäßig) dazugehört.

Innovation meint in seinem primären Wortsinn generell jegliche Form von Neuerung, eine Neuerung von substantiellem und/oder abstraktem Typus.²⁷ Eine Neuerung bedingt

22 <http://nutriculinary.com/2010/04/24/extraklasse-kochbuch-so-schmecken-wildpflanzen-von-neunkirchnerseiser/> (Stand Juli 2010).

23 <http://deliciouslyorganic.blogspot.com/2010/06/sugar-snap-pea-salad.html> (Stand Juli 2010).

24 <http://nutriculinary.com/2010/06/27/das-salzprojekt-fleur-de-sel-de-guerande-im-kilosack/> (Stand September 2010).

25 Dazu auch, aber in anderem kommunikativen Kontext: RÜCKERT-JOHN, J.: Semantik der Natürlichkeit als sicherer Sinnhorizont des Nahrungsmittelkonsums. In: Soeffner, Hans-Georg (Hg.): Unsichere Zeiten: Herausforderungen gesellschaftlicher Transformationen. Verhandlungen des 34. Kongresses der Deutschen Gesellschaft für Soziologie in Jena 2008, Wiesbaden 2010.

26 <http://www.mightyfoods.com/archives/2009/01/agave-nectar-the-antispikes.html> (Stand Juli 2010).

27 STAGL, Justin: Innovation. In: Hirschberg, Walter: Wörterbuch der Völkerkunde. Grundlegend überarbeitete und erweiterte Neuausgabe, Berlin 1999, 188.

Altes, Vertrautes und kann freilich erst dann als solche bezeichnet werden, wenn sie in Kontrast zum Althergebrachten steht. Das Althergebrachte wiederum wird seinerseits nicht selten als das natürlich Existierende wahrgenommen. Darin ist eine zunächst vorgebliche Gegengesetzlichkeit der beiden Begriffe Natürlichkeit und Innovation angelegt.

Innovationen sind oft positiv konnotiert, weil sich seit der Industrialisierung ein Fortschrittsglaube als festes, scheinbar unumstößliches Paradigma etabliert hat, dessen zentrales Anliegen in der Aufwertung alles Neuem als gut, effizienter und besser als das Alte liegt. Allerdings ist eine Neuerung nicht stets besser oder schlechter als bereits Vorhandenes, es ist qualitativ schlicht anders.²⁸

Um den Begriff greifbarer zu gestalten, werden Innovationen prinzipiell in drei Gruppen ausdifferenziert: in absolute Innovationen (d. h. einmalige Entdeckungen), in relative Innovationen (darunter wird eine Synthese von bestehenden Elementen zu etwas Neuem verstanden) sowie in subjektive Innovationen (das, was vom Einzelnen als neu wahrgenommen wird).²⁹ Letztere würde beispielsweise vorliegen, wenn eine Person, die ausschließlich Kenntnis vom Essen mit Händen hat, von der Essens-Praktik mit Messer und Gabel erfährt. Mit einer Innovation kann ein Adaptionsprozess, die Übernahme eines neuen Elements in die bestehende Kultur, einhergehen.³⁰ Ist die Innovation von einer Vielzahl von Menschen übernommen worden, so ist sie nicht mehr neu, sondern gehört bald zum Althergebrachten. Als im europäischen Mittelalter das Essen mit Händen und Messer das Gegebene war, erschien den Menschen, die erstmalig mit der Gabel konfrontiert wurden, diese subjektiv³¹ als neu. Inzwischen ist die einst neue, innovative Gabel lange schon zum Althergebrachten geworden. Die anfängliche vermeintliche Dichotomie zwischen Natürlichkeit und Innovation ist so-

mit aufgehoben; es handelt sich vielmehr um zwei verschiedene Stadien ein und desselben Prozesses: der ständigen Anpassung der menschlichen Wahrnehmung an die jeweilige Umwelt.

Aus der systematisch erfolgten Kategorisierung des Food-Blog-Materials zeichnen sich zwei Deutungsebenen ab. Während es auf der einen Ebene um den Gegenstand der Innovation an sich geht, bezieht sich die andere explizit auf die Akzeptanz der Innovation. Akzeptanz meint die Adaption (Übernahme und Anpassung an die vorherrschende Kultur) oder Ablehnung einer bestimmten Innovation. Diese zwei Deutungsebenen stehen nicht isoliert nebeneinander: Eine Innovation durchläuft einen Prozess von ihrer Entwicklung hin zu ihrer Etablierung oder aber ihrer Ausgrenzung.³² Innovation und Adaptionsprozess stellen genau genommen eine untrennbare Einheit dar. Das Herauskehren des Unterschieds beider genannter Ebenen dient vielmehr einer ersten ausdifferenzierten Betrachtung des Innovationsbegriffes. Um die dem Themenbereich „Innovation“ zugeschriebenen Beobachtungen adäquat aufrollen zu können, werden aus den in den Food-Blogs getätigten Aussagen insgesamt vier Kategorien generiert: 1. Innovationsentwicklung, 2. Innovationsattribute, 3. Innovationsadaption sowie 4. Innovationsablehnung.

1. Innovationsentwicklung

Die Innovationsentwicklung fällt, um die oben erwähnten zwei Deutungsebenen aufzugreifen, der Ebene der Innovationsgegenständlichkeit zu. Was ist innovativ bzw. gilt als Innovation? Hier geht es um das Spezifikum der Innovation. Das, was in den Food-Blogs als innovativ betrachtet wird, ist durchaus unterschiedlicher Gestalt. Innovationen können Neukombinationen von bereits vorhandenen und bekannten Zutaten und/oder Rezepten oder die Wiederentdeckung

28 BARNETT, Homer G.: *The Basis of Innovations*, New York 1953, 7.

29 MOKHTAR, Zamarud: *Akzeptanz von technologischen Innovationen aus wirtschaftssoziologischer Sicht. Ansätze zu einer Nutzertypologie des Internetbanking*, München 2006, 10.

30 STAGL, Justin: *Innovation*. In: Hirschberg, Walter: *Wörterbuch der Völkerkunde. Grundlegend überarbeitete und erweiterte Neuauflage*, Berlin 1999, 188.

31 Subjektiv deshalb, da die Gabel bereits als Essgerät im kulturellen Wissensfundus der Antike vorhanden war.

32 ROGERS, Everett M.: *Diffusion of Innovations*, New York 2003, 168ff.

von alten Nahrungsmitteln und ihrer Verarbeitung sein. Demgemäß können zwei Arten von Innovationen unterschieden werden: die Neukombination und die Re-Innovation. Exemplarisch für eine Neukombination von Zutaten steht das als etwas „ganz anderes“ betitelte Spaghetti-Wurst-Gericht eines Blogbeitrags:

„Das ist mal was ganz anderes als Pommes und Hamburger, aber es ist klasse! Schon mal Spaghetti-Wurst gegessen? Wie – einfach Wurst mit Spaghetti? Ja. [...]“³³

Ein anderer Kommentar definiert direkt im Anschluss die Verwendung ähnlicher, jedoch fleischloser Zutaten (Vollkorn-Spaghetti und Soja-Würstchen) für sich als neu, mit dem Hinweis, die Zutaten seien gesünder als die vorgeschlagenen.

„... danke für den Tipp, Fritti! Ich entscheid' mich für extra dünne Spaghetti aus Vollkornmehl mit Würstchen aus Soja – das soll angeblich gesünder sein ©“³⁴

Darüber hinaus kann festgestellt werden, dass Neukombinationen nicht selten auch die subjektive Integration von Zubereitungsrezepturen aus anderen Kulturen bedeuten, wenn die Innovation eine Anschlussfähigkeit an die eigene Kultur und ihren Geschmack besitzt:

„[...] There is a tradition for adding a pinch of salt to coffee in Northern Scandinavia, Sibir, Turkey and Hungary [...] Bitterness is an important flavor in coffee, but under less-than-optimal extraction conditions it can be too dominant. Generally bitter tasting compounds are less water soluble than other coffee flavors, hence the bitter compounds are extracted towards the end of the brewing. High temperatures (close to boiling) and long extraction times also favor bitterness. In that respect the coffee percolator is known to produce rather bitter, over-extracted coffee due to near boiling temperatures, and such coffee would most likely benefit from a little salt! [...]“³⁵

Die Metamorphose einer amerikanischen Eiscreme hin zu einer Schwarz-

wälder-Kirsch-Version durch die Beifügung von „alkoholisierten Sauerkirschen“ repräsentiert die interkulturelle Adaption von Speisen:

„Inspiriert von einem Produkt B* Eis, der Sorte Cherry Garcia, haben wir heute bei datenhamster.org mal wieder die Eismaschine angeworfen – und aus der gänzlich amerikanischen Eiscreme wird dank Zugabe von alkoholisierten Sauerkirschen ein ausgesprochen leckeres Schwarzwälder-Kirsch-Eis.“³⁶

Ein Beispiel für eine Re-Innovation wäre die Wiederentdeckung des „Grünofant-Eis“ des Konzern L*. Dabei würden sich einige Blogger eine Verbesserung der traditionellen Rezeptur des aufgrund gesundheitsschädlicher Substanzen Ende der 1970er Jahre vom Markt verbannten Speiseeis wünschen.

„In den Jahren zwischen 1975 bis 1978 aß ich ungezählte Grünofanten, das Stieleis war wichtiges Werkzeug in der Erziehungsphilosophie meiner Mutter und ich war ein sehr braves Kind. Zumindest bis Konzern L* das Eis vom Markt nahm. Spätschäden sind meines Erachtens nicht zu beklagen, ein paar Jahre verbrachte ich noch in unbefriedigender Brauner Bär-Abhängigkeit, bis ich 1988 das Stieleisessen komplett aufgab: [...] Dennoch überkam mich in den letzten Tagen die alte Sehnsucht. Wenn Z* seine Rezepturen ändern kann, wenn der Fruchttiger gerettet werden konnte – kann es dann nicht auch ein Wiedersehen mit dem Grünofanten geben. (pssst, Konzern L*, wir würden den Leuten bei Foodwatch auch nichts verraten!)“³⁷

2. Innovationsattribute

Die Relevanz kulinarischer Innovationen nimmt in den Food-Blogs eine gewichtige Stellung ein. In diesem Zusammenhang entscheidend sind die jeweiligen Eigenschaften von den als Innovationen codierten Neukombinationen oder Wiederentdeckungen. Was spricht für oder gegen eine kulinarische Innovation X?

Die Bewertung von Nahrungsmitteln, Zubereitungsarten, Zutaten-

33 <http://www.pommeswelt.de/2010/06/10/rezept-des-tages/> (Stand Juli 2010).

34 Ebd.

35 <http://blog.khymos.org/2010/03/21/a-pinch-of-salt-for-your-coffee-sir/> (Stand Juli 2010).

36 <http://www.foodfreak.de/2010/06/rdw-kw-26-eiscreme-mit-schokolade-und-sauerkirschen/> (Stand Juli 2010).

37 <http://nutriculinary.com/2010/04/23/eine-generation-klagt-an-rueckt-den-grunofanten-raus/> (Stand Juli 2010).

kombinationen usw. erfolgt in Blogbeiträgen, die das jeweils vorgestellte Gericht oder Produkt günstig oder ungünstig akzentuieren. So werden in einem Kommentar zu einem Post Schokoladenkreationen wie z.B. „dunkle Schokolade mit [r]osa Beeren“ mit dem Argument positiv konnotiert, diese wiesen neben dem ihnen innewohnenden Qualitätsvorsprung zur althergebrachten Schokolade ferner jenen Vorteil auf, ihre gewohnheitsmäßige Verzehrquantität drastisch zu drosseln:

„Nichts gegen dunkle Schokolade mit Rosa Beeren!!! Köstlich! Vor allem die aus der Tabakbeutelverpackung. Es gibt sie also, jene Menschen, die da mit Genuss reinbeißen. Wobei langsam zergehen lassen es wohl eher trifft. Gerade das ist ja der Vorteil dieser Schokoladen: Ein, zwei, drei ... äh, vier ... Stückchen erzeugen die gleiche Befriedigung, für die Frau sonst eine ganze Tafel braucht.“³⁸

Ob eine Innovation als gut oder eher als schlecht eingestuft wird, wird auch oft an ihrem präventivmedizinischen Nutzen gemessen. So wiegt ein Blog beispielsweise amerikanisches Fast Food, das eher ungesund sei, und asiatisches Sushi, die wesentlich gesündere Option, die sogar bei Ernährungsexperten Beifall findet, gegeneinander ab. Es handelt sich um zwei kulturell unterschiedliche Ernährungsweisen, die inzwischen beide auch im Essalltag Mitteleuropas ihren festen Platz haben:

„[...] Während einige – wie zum Beispiel die Fast-Food-Welle – unser Land eher ungünstig beeinflusst haben, sind andere, wie zum Beispiel Sushi und Co., eher auf der gesünderen Seite zu suchen und werden auch von Ernährungsexperten eher positiv bewertet.“³⁹

3. Innovationsadaption

Eine Innovationsadaption ist dann gegeben, wenn die Vorteile, die einer Innovation beigemessen werden, überwiegen und sie schließlich angenommen wird. Dies ist beispielsweise

der Fall, wenn es darum geht, den entdeckten Wohlgeschmack an einem neuartigen Bio-Energy-Drink gegenüber Dritten zu begründen:

„Dieses ganze Produkt RB*-Zeug habe ich nie verstanden. Das schmeckt furchtbar süß und wenn ich mir die Inhaltsstoffe anschau, bin ich beinah froh dass es so eklig schmeckt, [...] Seit kurzem [...] gibt es nun einen ‚richtigen‘ Energy Drink in Bioqualität, [...] die Bio-Version ist nun wirklich auch für mich trinkbar, da nicht annähernd so süß wie der Marktführer. Nein, tatsächlich schmecken die ‚Produkt BEJ*‘ [...] wirklich gut, und ‚kickt‘ zudem auch noch ordentlich aufgrund des hohen Koffeingehaltes.“⁴⁰

Ein hiervon abweichendes, vielleicht auch subtiles Bild kristallisiert sich in einem anderen Fallbeispiel heraus, in dem die Innovation zwar grundsätzlich bejaht wird, eine ausdrückliche Adaption allerdings ausbleibt. Auf einen eingestellten Post, der eine „hausgemachte Bratwurst für den heimischen Grill“ als innovative Bratwurstvariante vorstellt, lautet ein Kommentar:

„Eigentlich bin ich ja überhaupt kein Wurstfan. Wobei deine Kreationen schon sehr verlockend aussehen. Vielleicht hab ich in meinem Leben noch gar keine richtig gute Wurst gegessen?“⁴¹

Es kann gemutmaßt werden, dass der Blogger dazu tendiert, das neue Gericht zu akzeptieren, die Adaptionsabsicht bleibt hingegen unklar. Die subjektive Beurteilung von Innovationsattributen ist aber ein wichtiger Faktor dafür, ob eine Innovation angenommen oder abgelehnt wird.

4. Innovationsablehnung

Der Innovationsprozess kann durchaus mit einer Ablehnung enden. Eine innovationsverneinende Entscheidungsfindung ist mit einer innovationsadaptierenden insofern vergleichbar, als dass sie die Vor- bzw. Nachteile der zur Debatte stehenden Innovation gegeneinander abwägt. Der signifikante Unterschied zwischen

38 <http://nutriculinary.com/2010/02/12/fundstuck-der-woche-mitbringselschokolade/> (Stand Juni 2010).

39 <http://www.hipundtrendy.de/ernaehrungstrends/> (Stand Juni 2010).

40 <http://bioberlin.wordpress.com/2010/09/21/produkte-aus-berlin-angel-energy-drink-in-bio/> (Stand Oktober 2010).

41 <http://nutriculinary.com/2009/05/29/grillen-2009-hausgemachte-bratwurst-fur-den-heimischen-grill/> (Stand Juni 2010).

Adaption und Ablehnung liegt schließlich im Resultat: Überwiegen die Nachteile, führt dies in der Regel zur Ablehnung der Innovation. Dieser Umstand zeichnet sich auch bei dem bereits erwähnten Thema „Schokolade“ ab. Die Haltung, die sich in vielen Beiträgen zu diversen Schokoladenkreationen widerspiegelt, ist negativ:

„[...] Und haben Sie schon mal mit Genuss in eine Zartbitterschokolade mit ganzen roten Pfefferbeeren gebissen? Der Tatbestand der Körperverletzung ist sofort erfüllt.“⁴²

Die subjektive Innovationsablehnung wird mit einer sarkastischen Semantik in Bezug auf das Mundgefühl vorhandener Komponenten (Pfefferbeeren) gerechtfertigt. Man kann mutmaßen, dass insbesondere die Unbrauchbarkeit einer solchen Schokolade für hedonisch-gustatorische Bedürfnisse hier eine Rolle spielt. Demgegenüber werden in Kommentaren zum selben Post althergebrachte („puristische“) Schokoladenarten geschmacklich positiv bewertet. Wie bei der Adaption kann auch bei der Ablehnung eine weitere Einstellung gegenüber der Innovation auftreten. Die Rede ist von Blogbeiträgen, die einer Innovation mit Skepsis begegnen, sie indes nicht eindeutig ablehnen. So steht ein Kommentar einer Integration der Molekularküche in Altersheimen mit Vorsicht gegenüber:

„Wenn ich [...] ‚Molekularküche fürs Altenheim‘ lese, denke ich spontan: außen hui und innen pfui. [...] Wenn alles andere stimmt, dann von mir aus auch Molekularküche.“⁴³

Die Ablehnungsintention kann an dieser Stelle nicht endgültig abgeleitet werden. Vielmehr könnte in der eingenommenen Haltung des Kommentars ein Zwischenstadium im Entscheidungsprozess hin zu einer

Adaption oder Ablehnung gesehen werden.

Schlussbemerkung

Als Fazit lässt sich zum einen feststellen, dass Food-Blogs einen großen Datenpool zur Erforschung von Einstellungen gegenüber Ernährung darstellen. Ihre Berücksichtigung und Integrierung in den wissenschaftlichen Ernährungsdiskurs trägt zur Analyse dieses facettenreichen Forschungsgebiets bei. Zum anderen zeigt diese explorative Untersuchung, dass Natürlichkeit und Innovationen zwar als für die Ernährungskommunikation relevante, aber nicht als sich gegenseitig ausschließende, binär codierte Semantiken begriffen werden müssen.

Daniel KOFAHL, Dipl.-Soz., studierte Medien-, Konsum- und Kommunikationssoziologie in Trier. Seit 2008 arbeitet er als wissenschaftlicher Mitarbeiter am FG Ökologische Lebensmittelqualität und Ernährungskultur der Universität Kassel. Er forscht zu soziologischen Fragen der Ernährung, wobei ein Schwerpunkt der Analysen auf Aspekten der Kommunikation liegt. 2010 erschien sein Buch „Geschmacksfrage – Zur sozialen Konstruktion des Kulinarischen“ im Kadmos Verlag.

Ferdaouss ADDA, Dr. des., studierte Völkerkunde, Politikwissenschaft und Romanistik an der Philipps-Universität Marburg. In ihrer 2010 erfolgreich eingereichten Dissertationsschrift „Es war, was nicht war ...“ Fallstudien zu Geschichtenerzählern als Träger der Oralität in Fès und Marrakech“, die 2011 beim Curupira Verlag erscheint, befasste sie sich mit der oralen Dimension öffentlicher Erzählaufführungen im marokkanisch-urbanen Raum. Ein Schwerpunkt ihrer Forschungen ist das Verhältnis der Tradition zur Moderne.

42 <http://nutriculinary.com/?s=Schokolade> (Stand Juli 2010).

43 <http://nutriculinary.com/2010/05/16/molekularkuche-im-seniorenheim-%e2%80%93-das-max-planck-institut-in-mainz-geht-neue-wege/> (Stand Juli 2010).

Normalität, Notwendigkeit und Neugier – Nahrungszubereitung und vielfältige Speisenauswahl in Diskursen von Jugendlichen

UTE BENDER

Was soll Ernährungsbildung aus fachdidaktischer Sicht leisten? Im deutschsprachigen Raum hat hierzu vor allem das Forschungsprojekt REVIS (Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen 2003–2005) maßgebliche Bildungsziele und Kompetenzen entwickelt.¹ Eines der neun in REVIS formulierten Ziele thematisiert die Nahrungszubereitung: „Die Schülerinnen und Schüler handeln sicher bei der Kultur und Technik der Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung (...).“² Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung sind notwendige Alltagskompetenzen und als Teil „kultureller Kernkompetenzen“ zu verstehen.³

Die im Rahmen dieses Textes vorgestellte Studie hat untersucht, ob die aktive eigene Nahrungszubereitung über die Kompetenzen hinaus die Offenheit von Jugendlichen für neue Speisen oder Zutaten beeinflussen und eine vielfältige Speisenauswahl unterstützen kann. Diese Effekte tangieren nicht nur eine angemessene Ernährung aus ernährungsphysiologischer und -psychologischer Sicht, sondern sind auch im Kontext einer „ästhetisch-kulinarischen Bildung“ zu sehen, welche die Sensibilisierung und Differenzierung von Sinneswahrnehmungen sowie Genussfähigkeit fördert.⁴

Die Studie bezog sich in ihrer Ausgangsfrage auf die Rezeption von Kochsendungen bei Jugendlichen. Da sich bei der Auswertung allerdings interessante Zusammenhänge zwischen Nahrungszubereitung und „Neugier auf Neues“ zeigten, wurde dieser Aspekt nochmals gesondert und gezielt in den Blick genommen.

Forschungsmethode

Der vorliegende Beitrag bezieht sich auf die Interpretation von zwölf Gruppendiskussionen⁵ mit Schüler/innen des achten Jahrgangs im Gebiet Karlsruhe-Land. Die Gruppendiskussionen erfolgten innerhalb des Forschungsprojekts „Kochsendungen – eine Chance für Ernährungsbildung?“ an der Pädagogischen Hochschule Karlsruhe.⁶ Das Projekt wurde vom Ministerium für Ernährung und Landwirtschaft Baden-Württemberg im Rahmen „Komm in Form, die Ernährungs-Initiative im Kinderland Baden-Württemberg“ gefördert; die Vorstudie im Stadtgebiet von Karlsruhe wurde aus Mitteln des Gleichstellungsbüros der PH Karlsruhe finanziert. Die Durchführung und Auswertung der Gruppendiskussionen stellte die zweite Stufe des Forschungsprojekts dar und basierte auf

einem qualitativen Ansatz. Die erste Stufe des Projekts, eine schriftliche Befragung von 287 Achtklässler/innen an denselben Schulen, nutzte quantitative Herangehensweisen. Bei 84,4 % der Schüler/innen wurde zuhause deutsch gesprochen. Die größte Gruppe mit einer nicht-deutschen Familiensprache bildeten die türkischen Schüler/innen mit 7 % (n = 18). Mit Abstand folgten die Russisch- und Serbisch-Sprechenden (2,7 %, n = 7; 1,9 %, n = 5). Auf die Aspekte „Sprache“ bzw. „Migrationshintergrund“ wird aufgrund der sehr geringen Fallzahlen in den nachstehenden Ausführungen nicht eingegangen.

Zur Rekrutierung der Gruppen in der zweiten Stufe des Forschungsprojekts wurden Jugendliche, die bereits an der ersten Stufe teilgenommen hatten, erneut angesprochen. Angestrebt wurde eine gleichmäßige Beteiligung von Jungen und Mädchen.

1 FACHGRUPPE Ernährung und Verbraucherbildung: Schlussbericht: REVIS Modellprojekt. 2003–2005. Paderborn 2005 (http://www.evb-online.de/evb_revis_schlussbericht.php, Stand 27.11.2010).

2 Ebd., 26.

3 D-A-CH-Arbeitsgemeinschaft zur „Ernährungs- und Verbraucherbildung“/„Bildung in Ernährung und Konsum“: Münchner D-A-CH-Erklärung zur Sicherung und Entwicklung der Ernährungs- und Verbraucherbildung, 2009 (<http://www.habifo.de/dach.html>, Stand 27.11.2010).

4 HEINDL, I.: Kulinaristik und Allgemeinbildung. In: Wierlacher, Alois/Bendix, Regina (Hg.): Kulinaristik. Forschung – Lehre – Praxis, Berlin 2008, 129–146.

5 LAMNEK, S.: Gruppendiskussion, 2. Aufl., Weinheim 2005.

6 Vgl. BENDER, U.: Medialer Koch-Hype im Spiegel der Ernährungsbildung, ErnährungsUmschau 56, 80–85.

Da jedoch niemand zur Teilnahme gezwungen wurde, waren letztlich 51 Jungen und 76 Mädchen, vier Gruppen mit Hauptschüler/innen, drei Gruppen mit Realschüler/innen und fünf Gruppen mit Gymnasiast/innen vertreten. Aufgrund der höheren Anzahl der Mädchen sind bei der Analyse also keine genderbezogenen Schlussfolgerungen möglich. An den Realschulen und Hauptschulen wurde darauf geachtet, dass insbesondere auch Teenager an den Diskussionen teilnehmen, die *keinen* ernährungsbezogenen Unterricht hatten.

Die Auswertung der Daten aus den Gruppendiskussionen erfolgte mit einer Kombination von Methoden der qualitativen Forschung.⁷ Im Nachstehenden wird vor allem auf Ergebnisse eingegangen, die in Anlehnung an die Dokumentarische Methode nach Bohnsack ermittelt wurden. Diese Methode geht induktiv vor und richtet ihr Augenmerk vornehmlich auf die Gruppenprozesse und den darin implizit konstruierten „dokumentarischen Sinngehalt“⁸, der sich in bestimmten „Orientierungsmustern“ widerspiegelt. Sie sieht die Sprechenden als Mitwirkende am Diskurs und richtet sich nicht auf Aussagen Einzelner. Da die Dokumentarische Methode im Rahmen des hier beschriebenen Projektes in etwas modifizierter Form angewandt wurde, wird im Folgenden nicht der Terminus „Orientierungsmuster“, sondern der Begriff „Diskursfigur“ benutzt. Die Diskursfiguren ließen sich aus Gesprächssequenzen rekonstruieren, die von mehreren Jugendlichen gemeinsam als „Dreischritt“ (Proposition, Validierung, Konklusion) gestaltet wurden.⁹

Alle Gruppendiskussionen des Forschungsprojektes „Kochsendungen“ waren durch den gleichen offenen Leitfaden strukturiert. Der Leitfaden beinhaltete unter anderem die beiden Fragen nach eigenen Erfahrungen in der alltäglichen Nahrungszubereitung und nach Verbesserungsmöglichkeiten von aktuellen Kochsendungen für eine jugendliche Zielgruppe, u. a. durch die Auswahl der dort zu demonstrierenden Speisen. Der vorliegende Beitrag bezieht sich auf die Diskussionen der Jugendlichen zu diesen beiden Fragen und auf die daraus generierten Diskursfiguren. In den Diskussionen im Zusammenhang mit der Frage nach Verbesserungsmöglichkeiten von Kochsendungen kam zum Vorschein, wie offen sich die beteiligten Jugendlichen gegenüber neuen Speisen oder Zutaten zeigten und wie sie ihre Altersgenossinnen und -genossen hier einschätzten.

möglichkeiten von aktuellen Kochsendungen für eine jugendliche Zielgruppe, u. a. durch die Auswahl der dort zu demonstrierenden Speisen. Der vorliegende Beitrag bezieht sich auf die Diskussionen der Jugendlichen zu diesen beiden Fragen und auf die daraus generierten Diskursfiguren. In den Diskussionen im Zusammenhang mit der Frage nach Verbesserungsmöglichkeiten von Kochsendungen kam zum Vorschein, wie offen sich die beteiligten Jugendlichen gegenüber neuen Speisen oder Zutaten zeigten und wie sie ihre Altersgenossinnen und -genossen hier einschätzten.

Diskursfiguren zur alltäglichen eigenen Nahrungszubereitung

Im Zuge der Auswertung der Gesprächssequenzen zu dem Aspekt „eigene Nahrungszubereitung zuhause“ wurden drei fallübergreifende Diskursfiguren rekonstruiert: 1. *Wir bereiten uns so gut wie nie selbst Speisen zu ...*, 2. *Wir bereiten uns regelmäßig und gerne Speisen zu ...* sowie 3. *Wir bereiten uns mehr oder weniger regelmäßig Speisen zu*

Dabei differenzierte sich die zuletzt genannte Diskursfigur in zwei Varianten: Bei der einen Variante war die eigene Nahrungszubereitung auch mit Verantwortung verbunden: *Wir bereiten uns mehr oder weniger regelmäßig Speisen zu, haben Erfahrung und Verantwortung* Bei der anderen Variante trugen die Jugendlichen eher keine oder wenig Verantwortung und „kochten“ dann, wenn sie auch Lust dazu hatten: *Wir bereiten uns mehr oder weniger regelmäßig Speisen zu, wenn es notwendig ist und wenn wir Lust haben, tragen aber keine dauerhafte Verantwortung ...*

Zur besseren Lesbarkeit charakterisiere ich die drei bzw. vier Diskursfiguren im Folgenden etwas plakativ als *Nicht-Kochende*, *Lust-Kochende*, *verantwortungsvolle Mehrfach-Kochende* und *verantwortungsfreie Mehrfach-Kochende*.

7 MAYRING, P.: Qualitative Inhaltsanalyse, 9. Aufl., Weinheim / Basel 2007; BOHNSACK, R.: Rekonstruktive Sozialforschung. Einführung in Methodologie und Praxis qualitativer Forschung, 4. durchges. Aufl., Opladen 2000; PRZYBORSKI, A.: Gesprächsanalyse und dokumentarische Methode, Wiesbaden 2004.
8 Man kann von einem immanenten und einem dokumentarischen Sinngehalt sprechen. Der immanente Sinngehalt von Äußerungen betrifft das, was gesagt wird; im Unterschied zu dem, was sich darin dokumentiert, d. h. dass etwas gesagt wird und wie dies gesagt wird (= dokumentarischer Sinngehalt)
9 PRZYBORSKI, A.: Gesprächsanalyse und dokumentarische Methode, Wiesbaden 2004, 59 ff.

Die Diskursfigur *Nicht-Kochende* war durch Sequenzen in vier von fünf Diskussionen mit Gymnasiast/innen näher zu beschreiben: Die eigene Nahrungszubereitung spielte im Alltag dieser Jugendlichen keine oder nur eine marginale Rolle. Die Formulierungen spiegelten wider, dass die Mädchen und Jungen kaum oder kein Interesse an dieser Tätigkeit hatten. Sie hielten es für unnötig, sie selbst zu praktizieren, da erwachsene, meist weibliche Familienangehörige die Beköstigungsarbeit erledigten, wie ein Schüler formulierte: „Ich habe noch nie Kochsendungen angeschaut und ich finde das auch langweilig, weil ich koch' selber sowieso nie; das macht immer meine Mutter.“ Die eigenen Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten in der Nahrungszubereitung wurden als ausreichend für den Alltag empfunden. Im Kontext dieser Diskursfigur wiesen Jugendliche darauf hin, dass ihr geringes Engagement durch mangelnde „Zeit“ oder „Lust“ zu erklären sei. Aus diesen Gründen würde man sich nur ab und zu zeitsparende Speisen zubereiten, wie z.B. Spiegelei oder Fertiggerichte. Kompetenzen in der Nahrungszubereitung schienen v.a. für den Notfall erforderlich, etwa dann, wenn „Eltern vielleicht arbeitstätig sind“. Die wenigen Heranwachsenden, die davon erzählten, dass sie für Nahrungszubereitung verantwortlich seien, zeigten sich eher zurückhaltend und einschränkend.

Ganz und gar kontrastierend hierzu entwickelte sich die Diskursfigur *Lust-Kochende*. Diese wurde in mehreren längeren Sequenzen in einer Gruppendiskussion mit Hauptschüler/innen generiert sowie in zwei Realschulgruppen in jeweils einer Sequenz. Die Hauptschulabsolvierenden waren sich einig, dass sie stolz darauf seien, Kompetenzen in der Nahrungszubereitung zu besitzen. Sie „kochten“ gerne und regelmäßig und wagten dabei auch „Experimente“ mit Gerichten und Zutaten. Die

damit verbundenen Fähigkeiten und Fertigkeiten galten ihnen als wichtige Aspekte einer selbstständigen und verantwortungsvollen Alltagsbewältigung in Gegenwart und Zukunft.

So eindeutig fiel das Bekenntnis zur Nahrungszubereitung bei den *verantwortungsvollen Mehrfach-Kochenden* und den *verantwortungsfreien Mehrfach-Kochenden* nicht aus. In beiden Diskursfiguren kam zum Ausdruck, dass die Beköstigungsarbeit eher als Pflicht denn als lustvolles Hobby empfunden wurde. Zum Teil erzählten Mädchen und Jungen von erheblicher Verantwortung: „Also ich koche halt meistens mittags, weil meine Eltern beide arbeiten; und (...) also meine Schwester kommt immer so um drei heim und dann koche ich halt meistens für sie mit.“ An Wochenenden oder in den Ferien konnte die Nahrungszubereitung dann mit mehr Zeit und Spaß verbunden sein. Obwohl die Diskursfiguren *Mehrfach-kochende* nicht so viel Engagement und Stolz zum Ausdruck brachten wie die *Lustkochenden*, erfuhr die Nahrungszubereitung hier nichts desto trotz eine andere Bewertung als in der Diskursfigur *Nichtkochende*: Bei der Letztgenannten waren sich die Jugendlichen einig, dass man Kompetenzen zur Mahlzeitenherstellung aus unterschiedlichen Gründen eigentlich nicht zu erwerben brauche, während diese Einschätzung bei allen anderen Diskursfiguren nicht zu erkennen war.

Diskursfiguren zur Auswahl von Speisen für eine Jugendkochsendung

Wie schon erwähnt, wurden hier solche Gesprächssequenzen untersucht, in denen die Mädchen und Jungen Ideen für Speisen entwickelten, welche in einer Jugendkochsendung bei den Gleichaltrigen Anklang finden könnten. Die Jugendlichen gingen bei ihren Überlegungen und Vorschlägen häufig von sich selbst aus.¹⁰ Folgende

10 In einer Gruppe mit Gymnasiast/innen konnte keine entsprechende Sequenz festgestellt werden.

Diskursfiguren lassen sich aus den Transkripten fallübergreifend generieren und verkürzt charakterisieren:

- 1) *Wir wollen unbekannte Speisen vorstellen und haben viele konkrete Ideen* = „konkret Neugierige“
- 2) *Wir wollen unbekannte Speisen vorstellen, können aber keine konkreten Beispiele nennen* = „diffus Neugierige“
- 3) *Wir möchten gewohnte bzw. bei Jugendlichen beliebte Speisen vorstellen, die für besondere Gelegenheiten und in geringen Varianten verändert werden* = „tendenziell Gewohnheitsgeprägte“
- 4) *Wir möchten ausschließlich gewohnte bzw. bei Jugendlichen beliebte Speisen vorstellen* = „stark Gewohnheitsgeprägte“
- 5) *Wir möchten schnelle Speisen für Jugendliche* = „Schnell-Kochende“

zu 1) Die Diskursfigur „konkret Neugierige“ enthielt Sätze wie „Man muss aber alles mal probieren“ und umfasste zahlreiche Speisevorschläge für eine Jugendkochsendung; dazu gehörten beispielsweise „Gemüsepfanne, Reispfanne, Nudelgerichte“ mit ungewohnten Zutaten ebenso wie chinesische Gerichte („mit den Glasnudeln“ oder „Frühlingsrolle“) oder verschiedene Suppen.

zu 2) Die Diskursfigur „diffus Neugierige“ war gekennzeichnet durch Übereinkünfte der Jugendlichen, dass eine Jugendkochsendung unbekannte Speisen, „Ausgefallenes“ oder „Ausländisches“ anbieten sollte, wobei die Gerichte allerdings nicht zu exotisch sein dürften: „Also ich fände, sie könnten schon ein paar ausgefallene Sachen machen; aber nicht zu ausgefallen (...).“ Die Gesprächsbeiträge blieben mit Blick auf das „Ausgefallene“ oder Neue auf dem Niveau allgemeiner Forderungen und beinhalteten keine oder kaum konkrete Beispiele, welche sie veranschaulichten. Darüber hinaus unterschieden sich die Diskussionssequenzen in den verschiedenen Gruppen darin, wie

ausführlich die Mädchen und Jungen über das Thema diskutieren.

zu 3) Im Zusammenhang mit Diskursfigur „tendenziell gewohnheitsgeprägt“ sahen die Schüler/innen das gewünschte Speisenangebot deutlich begrenzter. Die typischen Jugendgerichte wie Pommies, Pizza, Teigwaren etc. wurden vorgeschlagen mit der Idee, diese durch ungewohnte Zutaten, wie Soßen oder Gewürze, etwas zu modifizieren. Für festliche Anlässe könnten in Kochsendungen zudem ab und zu nicht-alltägliche Speisen demonstriert werden.

zu 4) „Stark gewohnheitsgeprägt“ zeigten sich die Jugendlichen, die in erster Linie gewohnte „normale“ bzw. „keine speziellen“ Speisen in Kochbeiträgen sehen wollten, darunter wurden „Spätzle“ ebenso verstanden wie „Döner“ oder „Maultaschen“.

zu 5) Die Konstruktion „schnelle Speisen für Jugendliche“ kam nur als knappe Sequenz in einer Gymnasialgruppe vor. Sie wurde dort weder exploriert noch mit Speisen veranschaulicht. Aufgrund dieser Vagheit bleibt sie im Nachstehenden unberücksichtigt.

Vergleich der Diskursfiguren

Die Übersicht auf Seite 24 gibt die konstruierten Diskursfiguren und die dazu gehörigen Gruppendiskussionen wieder. Sie macht deutlich: Diskursfiguren, welche die alltägliche Nahrungszubereitung in unterschiedlichem Umfang thematisieren, stehen im Zusammenhang mit Diskursfiguren, die Offenheit und Neugier gegenüber neuen Speisen oder Zutaten zum Ausdruck bringen.

Diskussion

Jugendliche, die sich selbst Nahrung zubereiten, tendieren dazu, sich selbst und ihre Altersgenossinnen und -genossen als offener gegenüber unbekanntem Speisen einzuschätzen. Zugleich ist der gegenteilige Befund

Wir zeigen uns als ...		Wir verstehen uns als ...
„... konkret Neugierige“	HS-21-7 ¹¹	„... Lustkochende“
„... diffus Neugierige“ – ausführliche Sequenzen „... diffus Neugierige“ – kürzere Sequenzen	RS-23-6 RS-14-7 HS-12-6 HS-30-06	„... verantwortungsvolle Mehrfachkochende“ „... verantwortungsfreie Mehrfachkochende“
„... tendenziell Gewohnheitsgeprägte“	HS-19-6 RS-24-7 Gym-27-7	„... verantwortungsfreie Mehrfachkochende“ „... Nicht-Kochende“
„... stark Gewohnheitsgeprägte“	Gym-17-6-A Gym-17-6-B	„... Nicht-Kochende“

11 Zur Bezeichnung: HS = Hauptschule, RS = Realschule, Gym = Gymnasium; Datum im Jahr 2009; A und B = zwei verschiedene Gruppendiskussionen am selben Tag.

12 COOKE, L.: The importance of exposure for healthy eating in childhood: a review, *Journal of Human Nutrition & Dietetics* 20, 2007, 294–301; DIEHL, J.M.: Nahrungspräferenzen 10- bis 14-jähriger Jungen und Mädchen, *Schweizerische Medizinische Wochenschrift* 129, 1999, 151–161; vgl. MENSINK, G.B./HESEKER, H./RICHTER, A./STAHL, A./VOHMANN, C.: Forschungsbericht: Ernährungsstudie als KiGGS-Modul (EsKiMo), RKI, Uni Paderborn (<http://www.bmelv.de/cae/servlet/contentblob/378624/publicationFile/22216/EsKiMoStudie.pdf>, Stand 27.11.2010).

13 COOKE, L.: The importance of exposure for healthy eating in childhood: a review, *Journal of Human Nutrition & Dietetics* 20, 2007, 294–301; C. PLINER, P./SALVY, S.-J.: Food Neophobia in Humans. In: Shepherd, R./Raats, M. (eds.): *The Psychology of Food Choice*. Wallingford 2006, 75–92.

14 DGE 2009: 10 Regeln (<http://www.dge.de/modules.php?name=Content&pa=showpage&pid=15>, Stand 27.11.2010).

15 NICKLAUS, S.: Development of food variety in children, *Appetite* 52, 2009, 253–255.

16 GERHARDS, J./RÖSSEL, J.: Das Ernährungsverhalten Jugendlicher im Kontext ihrer Lebensstile. Eine empirische Studie. *BZGA* Bd.20, Köln 2003, 65, 70, 104; vgl. MOLDERINGS, M.: Evaluation pädagogisch-didaktischer Ansätze im Rahmen der gesundheitsförderlichen Ernährungserziehung der Grundschule, *Baltmannsweiler* 2007, 129f.

ersichtlich: Jugendliche, die nur selten oder nie Beköstigungsarbeiten übernehmen, zeigen sich gewohnheitsbestimmter und „konservativer“, wenn sie danach gefragt werden, welche Speisen für sie selbst und andere Gleichaltrige attraktiv seien und zum Selber-Herstellen motivieren könnten. Selbstverständlich wäre prinzipiell auch eine umgekehrte Interpretationsvariante denkbar: Mädchen und Jungen, die sich selbst von vornherein als neugieriger gegenüber neuen Speisen darstellen, bereiten sich auch häufiger ihre Mahlzeiten zu. Letzteres würde im Kontext der Gruppendiskussionen allerdings bedeuten, dass Gymnasiastinnen und Gymnasiasten „per se“ weniger offen gegenüber neuen Gerichten wären als Absolvierende anderer Schularten. Diese Schlussfolgerung ist wenig wahrscheinlich und die Vermutung, dass die unterschiedlichen Praxen in der Nahrungszubereitung zu den differierten Konstruktionen in den Gruppen beitragen, nahe liegender.

Wie bereits zu Beginn angesprochen, sind vielfältige Speisenauswahl und Offenheit gegenüber neuen Speisen oder Zutaten aus ernährungsphysiologischer, ernährungspsychologischer und ernährungspädagogischer Sicht für Heranwachsende wünschenswert:

Nahrungsmittelpräferenzen von Jugendlichen und Kindern zeigen die Tendenz, sich auf eher ernährungsphysiologisch ungünstige fettreiche Nahrungsmittel wie Pizza, Pommes Frites oder Süßigkeiten zu konzentrieren, während z.B. Gemüse auf

den hinteren Rangplätzen rangiert.¹² Menschen mit ausgeprägten Abneigungen gegenüber Nahrungsmitteln, insbesondere auch Heranwachsende, sind gefährdet, sich einseitig zu ernähren und lehnen häufig gerade auch Gemüse und Obst ab.¹³ Einstellungen wie Neugier gegenüber vielfältigen Nahrungsmitteln, vor allem solchen mit hoher Nährstoffdichte, können somit als Indizien für ein angemessenes Ernährungsverhalten angesehen werden.¹⁴ Abgesehen von der physiologischen ist die psychologische Bedeutung nicht zu vergessen, die durch divergierende sensorische Eindrücke erreicht wird und das Essvergnügen steigert.¹⁵ Prinzipiell haben Ernährungseinstellungen, wie verschiedene Studien belegen, einen nicht zu vernachlässigenden Einfluss auf das tatsächliche Handeln.¹⁶

Die oben dargestellte Tabelle zeigt, dass die verschiedenen Diskursfiguren zur Häufigkeit der Nahrungszubereitung und zur Offenheit gegenüber ungewohnten Speisen in spezifischer Weise mit den drei verschiedenen Schularten verbunden waren: Sequenzen, die auf Offenheit und Neugier gegenüber unbekanntem Speisen verwiesen, fanden sich in Diskussionen mit Haupt- und Realschüler/innen – umgekehrt zeigten die Diskurse bei den Gymnasiast/innen diese als eher gewohnheitsgeprägt bei der Speisenauswahl. Dies überrascht zunächst nicht: Wenn Mädchen und Jungen, die über wenig Erfahrung und Kompetenz in der Nahrungszubereitung verfügen, wie dies bei den

Absolvent/innen der Gymnasien der Fall war, in Gruppendiskussionen ad hoc überlegen sollen, welche Speisen für Jugendliche in einer Jugendkochsendung attraktiv sein könnten, liegt es zunächst nahe, dass ihnen nur die wenigen Gerichte einfallen, die sie sich „im Notfall“ selber zubereiten bzw. kaufen und die den typischen Nahrungspräferenzen von Jugendlichen entsprechen. Erstaunlich aber sind die damit verbundenen Äußerungen, die bei den Gymnasiast/innen wenig Akzeptanz gegenüber neuen Gerichten und striktere Essgewohnheiten zum Ausdruck bringen.

Die schulartbezogenen Unterschiede in Umfang und Art der eigenen Beköstigungsarbeit, die sich in den Gruppendiskussionen andeuteten, lassen sich durch die Ergebnisse der ersten Stufe des Forschungsprojekts, der Auswertung der schriftlichen Befragung, bestätigen¹⁷ und spiegeln sich in weiteren Forschungsergebnissen wider: Zum einen tendieren Familien mit größeren zeitlichen und finanziellen Ressourcen dazu, Kinder von der Mithilfe bei der Haushaltsarbeit zu befreien.¹⁸ Außerdem scheinen sich zukunftsbezogene Orientierungen von Absolvent/innen höherer Schularten zunächst eher auf Studium und Beruf und weniger auf die Haus- und Familienarbeit zu richten.¹⁹ Eine weitere Begründung für die unterschiedliche Bewertung der Nahrungszubereitung könnte im Fächerkanon baden-württembergischer Schularten liegen: Im Rahmen des Fächerverbundes Wirtschaft-Arbeit-Gesundheit bzw. im Wahlpflichtfach Mensch und Umwelt wird an Haupt- bzw. Realschulen zeitlich mehr oder weniger umfangreich Unterricht in der Nahrungszubereitung erteilt, wohingegen dieser an Gymnasien allenfalls als freiwillige Arbeitsgemeinschaft stattfindet. Selbst wenn nur ein Teil der befragten Haupt- und Realschüler/innen an solchem Unterricht teilnimmt, treten Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten im er-

nährungs- und haushaltsbezogenen Bereich an diesen Schularten prinzipiell gleichberechtigt neben andere Kompetenzen, wie mathematische oder fremdsprachliche. Der Aufbau von Kompetenzen in der Beköstigungsarbeit im schulischen Curriculum kann in den Augen der Absolvent/innen von Haupt- und Realschule folglich an Selbstverständlichkeit gewinnen und dadurch vielleicht höhere persönliche Bedeutung erlangen.

Unabhängig von der Schulart sind die günstigen Wirkungen, welche die eigentätige Nahrungszubereitung auf die Speisenauswahl von Jugendlichen und ihre Neugier auf Neues ausüben kann, mit dem so genannten „mere exposure-Effekt“ zu interpretieren: „(...) children like what they know and they eat what they like.“²⁰ Jugendliche, die sich in der Beköstigungsarbeit häufig und motiviert engagieren, können auf diese Weise Gelegenheit haben, neue Speisen kennen zu lernen. Im Unterschied zum Essen z.B. im Restaurant sind sie in der Lage, ihre Gerichte selbst zu „gestalten“. Diese Heranwachsenden wissen, dass sie Geschmackserlebnisse bei der eigenen Mahlzeitenherstellung selbst in der Hand haben und variieren bzw. kontrollieren können. Sie verfügen über die Erfahrung von „learned safety“; d.h. sie haben u.a. gelernt, dass Experimente, etwa mit unbekanntem Gewürzen oder ungewohnten Zutaten, möglicherweise durchaus positive Geschmacksergebnisse erbringen.²¹ Sie sind vielleicht aus diesen Gründen bereit und selbstsicher, kleinere Risiken einzugehen. Selbst wenn die alltägliche Nahrungszubereitung von manchen Jugendlichen als Pflicht empfunden wird und sie wenig Zeit zum Ausprobieren haben, verfügen sie doch über gewisse Kompetenzen, die ihnen Sicherheit im Umgang mit Speisen verleihen und ihnen helfen, Geschmackserlebnisse zumindest ansatzweise zu antizipieren.

17 BENDER, U.: „Ich koche eigentlich nicht, und deswegen finde ich es auch unmöglich, Kochsendungen anzuschauen“ – Nahrungszubereitung und Kochsendungskonsum von Jugendlichen, Hauswirtschaft und Wissenschaft 58, 2010, 5–13.

18 BUNDESMINISTERIUM FÜR FAMILIE, SENIOREN, FRAUEN UND JUGEND (Hg.): Siebter Familienbericht. Familie zwischen Flexibilität und Verlässlichkeit, Berlin 2005, 227; vgl. MENSINK, G.B./HESEKER, H./RICHTER, A./STAHL, A./VOHMANN, C.: Forschungsbericht: Ernährungsstudie als KiGGS-Modul (EsKiMo), RKI, Uni Paderborn, 72 ff.; zu den Kochfähigkeiten von Jugendlichen, die jedoch nicht nach Schulart unterschieden werden (<http://www.bmelv.de/cae/servlet/contentblob/378624/publicationFile/22216/EsKiMoStudie.pdf>, Stand 27.11.2010)

19 GILLE, M.: Wandel des Rollenverständnisses junger Frauen und Männer im Spannungsfeld von Familie und Beruf. In: Gille, M. (Hg.): Jugend in Ost und West seit der Wiedervereinigung, Wiesbaden 2008, 173–210.

20 COOKE, L.: The importance of exposure for healthy eating in childhood: a review, Journal of Human Nutrition & Dietetics 20, 2007, 294; ELLROTT, T.: Wie Kinder essen lernen, Ernährung – Wissenschaft – Praxis 1, 2007, 167–173.

21 KALAT, J.W./ROZIN, P.: „Learned safety“ as a mechanism in long-delay taste-aversion learning in rats, Journal of Comparative and Physiological Psychology 83, 1973, 198–207.

Selbstverständlich können die in den Diskussionen zum Ausdruck kommenden Auffassungen nur Hinweise geben auf die Einstellungen, die bei einzelnen Jugendlichen vorzufinden sind. Auch über das konkrete Ess- bzw. Ernährungsverhalten und die ernährungsphysiologische Versorgung der Heranwachsenden sind keine Aussagen zu treffen. Die Ergebnisse können aber durchaus ernährungspädagogische Ansatzpunkte und Perspektiven bieten.

Perspektiven

Die Befunde lassen zunächst bei einem Teil der Schüler/innen einen gewissen Mangel an Alltagskompetenzen erkennen, der in erster Linie die Gymnasialgruppen betrifft. Diese Mädchen und Jungen können nur auf ein geringes Repertoire in der Speisenzubereitung zurückgreifen. Damit scheint ausgerechnet die Gruppe der Schüler/innen, die laut Schulgesetz von Baden-Württemberg über „eine breite und vertiefte Allgemeinbildung“ verfügen sollte, nur unvollständige Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten zu besitzen, die im Sinne von „Nutrition Literacy“ für ein bedarfsgerechtes Ernährungshandeln notwendig wären.²²

Mit Blick auf die Jugendlichen, die sich in den Gruppendiskussionen als wenig offen gegenüber neuen Speisen und Zutaten zeigten, kann an dieser Stelle nicht gefolgert werden, dass sie sich zum Befragungszeitpunkt in irgendeiner Weise ungünstig ernähren würden. Im Allgemeinen zählen gerade Absolvierende des Gymnasiums vor dem Hintergrund ihres mutmaßlichen sozioökonomischen Milieus nicht zur ernährungsgefährdeten Klientel unter den Heranwachsenden.²³ Die Befunde der Gruppendiskussionen deuten vielmehr ein Defizit an, das in ernährungspsychologischen und ästhetischen Bereichen liegt: Wenn Jugendliche ein Selbstverständnis vertreten, das der

Herstellung von Mahlzeiten kaum Bedeutung verleiht und wenig Neugier auf unbekanntere Gerichte umfasst, scheint vielmehr die „kulinarische Allgemeinbildung“ dieser Mädchen und Jungen beeinträchtigt.²⁴

Die Zubereitung von Speisen bietet für Heranwachsende einen aussichtsreichen Einstieg, um ihr generelles Interesse an Ernährungsfragen, auch in theoretischer Hinsicht, zu wecken.²⁵ Jugendliche, die entwicklungspsychologisch eher zum gesundheitlichen Risikoverhalten neigen²⁶, lassen sich durch günstige Erfahrungen und Erfolgserlebnisse beim „Kochen“ möglicherweise motivieren, ihren Ernährungsgewohnheiten mehr Aufmerksamkeit zu schenken. Zugleich kann die selbsttätige Nahrungszubereitung ästhetische Bildung und Genussbildung unterstützen, indem sie für vielfältige Sinneneindrücke sensibilisiert: Lebensmittel und andere Zutaten auswählen, vor- und zubereiten, Speisen abschmecken, gemeinsam kosten und essen – diese Handlungen erlauben zahlreiche visuelle, olfaktorische, haptische oder gustatorische Eindrücke. Außerdem fördern sie die adäquate differenzierte Versprachlichung dieser Erlebnisse und ihre Bewusstwerdung. Die Chance, Rezepte bei der eigenen Zubereitung zu modifizieren oder eigene Vorgehensweisen zu erfinden, eröffnet Gestaltungsräume und schafft selbstgesteuerte Gelegenheiten, sich mehr oder weniger mutig vielfältige Geschmackseindrücke zu verschaffen: Nahrungszubereitung kann die Neugier auf Neues erweitern.

Fazit

Die eigentätige Nahrungszubereitung scheint Jugendliche zu bestärken, gewohnte Ess-Pfade zu verlassen und unbekanntere Speisen oder Zutaten auszuprobieren. Wie zu Beginn skizziert, haben Kompetenzen der Nahrungszubereitung und der

22 EVB-ONLINE: Ernährungs- und Verbraucherbildung im Internet. Ernährungsbildung. Verbraucherbildung. Bildung, 2005 (<http://www.evb-online.de/evb.php>, Stand 27.11.2010).

23 MÜLLER, M.J./LANDBERG, B./PLACHTA-DANIELZIK, S.: Prävalenz und Prävention von Übergewicht und Adipositas im Kindesalter. In: Kersting, M. (Hg.): Kinderernährung aktuell, Sulzbach 2009, 118–126; vgl. BARTSCH, S.: Einflüsse auf das Essverhalten Jugendlicher. In: Kersting, M. (Hg.): Kinderernährung aktuell, Sulzbach 2009, 92–101.

24 HEINDL, I.: Kulinaristik und Allgemeinbildung. In: Wierlacher, Alois/Bendix, Regina (Hg.): Kulinaristik. Forschung – Lehre – Praxis, Berlin 2008, 129–146.

25 Vgl. HEINDL, I.: Perspektiven einer ästhetisch-kulturellen Ernährungs- und Gesundheitsbildung – Intelligenz in den Sinnen. In: v. Engelhardt, D./Wild, R. (Hg.): Geschmackskulturen, Frankfurt a.M./New York 2004, 262–277.

26 HURRELMANN, K./RICHTER, M.: Risk behaviour in adolescence: the relationship between developmental and health problems, *Journal of Public Health* 14, 2006, 20–28.

Mahlzeitengestaltung innerhalb aktueller Ernährungsbildung unzweifelhaft ihre Berechtigung. Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten sowie entsprechende Motivationen und Einstellungen tragen zu einer adäquaten Ernährung und Esskulturbildung bei. Die vorliegenden Befunde unterstreichen diese Bedeutungen und weisen darauf hin, dass Erfahrungen in der Nahrungszubereitung darüber hinaus mögliche Engführungen in der Nahrungsmittelauswahl verhindern sowie eine variantenreiche genussvolle ästhetische Bildung unterstützen können.

Prof. Dr. Ute BENDER arbeitete nach dem Lehramtstudium als Lehrerin auf der Sekundarstufe I, bevor sie ein Diplompädagogik-Aufbaustudium mit

fachlichem Schwerpunkt absolvierte. Nach Promotion und mehrjähriger Dozentinnen-Tätigkeit an der Pädagogischen Hochschule Freiburg war sie Professorin für Haushalts-/Ernährungswissenschaften und deren Didaktik an der Pädagogischen Hochschule Karlsruhe. Seit März 2010 arbeitet sie als Professorin für Gesundheit und Hauswirtschaft an der Pädagogischen Hochschule Basel/FHNW. Arbeits- und Forschungsschwerpunkte: Ausbildung von Lehrkräften für die Sekundarstufe I; Projekte an der Schnittstelle zwischen Ökotrophologie und Erziehungswissenschaft, wie z.B. eine Befragung zur Professionalisierung von angehenden Haushaltslehre-Lehrkräften. Derzeit führt sie eine Vorstudie durch zum Thema „ernährungsbezogene Einstellungen von Jugendlichen“.

The Skillful Self – „Das Fähige Selbst“

Zweckmäßigkeit, Nutzbarkeit und die Idee von einem Netzwerk der Fähigkeiten

Ein Vortrag von JOHN STOPFORD¹
(aus dem Englischen: Nicole Schmitt, Dr. Rainer Wild-Stiftung)

Die Rolle, die Fähigkeiten (*skills*) in unserem alltäglichen Leben einnehmen, ist so allumfassend, dass wir sie manchmal gänzlich übersehen. Um diesen Umstand zu beschreiben, benutze ich im Folgenden den Heideggerschen Begriff der „Durchsichtigkeit“ (*transparency*).² Fähigkeiten sind schwer zu erlernen.³ Wenn man sie erst einmal beherrscht, sind sie durchsichtig für die, die sie erworben haben. Für die anderen bleiben sie undurchsichtig. Ob wir eine Tür öffnen, einen Brief schreiben, Hände schütteln oder Klavier spielen – Fähigkeiten sind immer mit im Spiel. Wenn wir etwas gut können, tritt das „Fähige Selbst“ (*Skillful Self*) in den Hintergrund und wird weitestgehend unsichtbar. Wir vergessen, dass wir erst lernen mussten, einen Schnürsenkel zu binden. Doch wie viele mühevollen Stunden hat es uns zunächst gekostet, diese scheinbar einfache Tätigkeit zu erlernen?⁴ Es war unser Fähiges Selbst, das bei dem Versuch, den Knoten zu binden, die dafür notwendige Geschicklichkeit und das Knowhow entwickelt hat. Oft erinnert uns erst ein Missgeschick oder eine anderes Hindernis daran, wie schwer es war, solch eine Tätigkeit zu erlernen.

*

Wir neigen dazu, die Bedeutung von Fähigkeiten in unserem alltäglichen Leben zu übersehen. Verstärkt wird das durch etwas, das ich als „Margi-

nalisation“ (Ausgrenzung) bezeichne. Die Marginalisierung von Fähigkeiten wirkt sich auf alle Bereiche unserer westlichen Gesellschaft aus, aber vor allem auf den öffentlichen Raum. Richard Sennett weist darauf hin, dass in der Gesellschaft des archaischen Griechenlands die Rolle des Handwerkers oder „demiurgos“ (ein Ausdruck Homers „Arbeiter für die Gemeinschaft“) öffentlich war.⁵ Der Handwerker brachte Zivilisation, er war ein Produzent des Volkes, dessen Fähigkeiten und Mühen als Beitrag für die menschliche Gemeinschaft gewürdigt wurden. Es waren die Weber, Töpfer, Goldschmiede und andere Handwerker, die den Jägern und Sammlern der Urzeit Zivilisation brachten. Diese Tätigkeiten haben sozusagen „dabei geholfen, zu zivilisieren“.⁶

Die Philosophen der klassischen Periode des antiken Griechenlands gehörten zu einer „Kultur der Fähigkeiten“ (*culture of skill*).⁷ Wenn Platon nach der Natur des „echten Wissens“ fragt, ist es das Wissen des Handwerkers, an dem er ansetzt. Auch wenn er dieses Wissen einer niedrigeren Seinsordnung zurechnet, erkennt er dennoch, dass die Regierung der Vernunft in einer wohlgeordneten Gesellschaft ein Handwerk ist, ein Handwerk der Gerechtigkeit.⁸ Aristoteles befasst sich in seiner Ethik intensiv mit Fähigkeiten und Funktionen, die wir mit Lebewesen niedrigerer Stufen gemeinsam haben.⁹ Wie die Pflanzen haben auch

1 „The Skillful Self“ war ein Vortrag auf dem Heidelberger Ernährungsforum „Ernährung und Bewegung – gehören zusammen“, Evangelische Akademie Tutzing, 28.–29.09.2009. Der Autor dankt an dieser Stelle Dr. Gesa Schönberger (Dr. Rainer Wild-Stiftung) und Dr. Martin Held (Ev. Akademie Tutzing) für die Möglichkeit, an der Tagung teilzunehmen. Der Vortrag basiert auf: STOPFORD, John: *The Skillful Self: Liberalism, Culture and the Politics of Skill*, Lanham 2009.

2 Zu „Durchsichtigkeit“ (*transparency*) vgl. DREYFUS, Hubert L.: *Being-in-the-World: A Commentary on Heidegger's Being and Time*, Division I, Cambridge 1991, 64, 66.

3 STOPFORD, John: *The Skillful Self: Liberalism, Culture and the Politics of Skill*, Lanham 2009, 95–97, 115.

4 Ebd., 115.

5 SENNETT, Richard: *The Craftsman*, New Haven 2008, 21.

6 Ebd., 23.

7 Der Begriff *skill* unterstreicht hier die Bedeutung von „Knowhow“ im menschlichen Umgang mit der Welt, im Gegensatz zum theoretischen Wissen.

8 PARRY, Richard D.: *Plato's Craft of Justice*, Albany 1996, 132–133.

9 ARISTOTLE: *Nicomachean Ethics*, translated with Introduction, Notes, and Glossary by Terence Irwin, Indianapolis 1999.

Menschen eine vegetative Seele, die Ernährung, Wachstum und Fortpflanzung steuert. Mit den Tieren haben Menschen eine sensitive Seele gemeinsam, die etwas mit Empfindung, Wahrnehmung, Begehren und Fortbewegung zu tun hat.

Die Geist- oder Vernunftseele, die nur der Mensch besitzt, hat die Aufgabe, Ordnung in die niedrigeren Seelenteile zu bringen, indem extreme Verhaltensweisen vermieden werden. Körperliche Gesundheit und Kraft werden durch Überfluss und Mangel zerstört. Ein zu viel an Essen und Bewegung ist genauso schädlich wie ein zu wenig. Aristoteles stellt keinen moralischen Algorithmus auf oder liefert eine Formel für Tugend. Vielmehr vergleicht er die Fähigkeit, dieses Mittelmaß zu finden, mit der Fähigkeit eines Bogenschützen, ein Ziel zu treffen: Man kann das Ziel auf viele Arten verfehlen, aber nur auf wenige Arten treffen.¹⁰ Tugend erfordert die Fähigkeit zu wissen, wann eine Handlung zu freimütig und wann zu kleinlich ist, oder wie viel Essen zu viel und wie viel zu wenig ist. Diese Fähigkeit ist notwendig, weil das Ziel „Tugend“ in einen engen Bereich zwischen den Extremen Überfluss und Mangel fällt. Diese Extreme stehen wiederum in engem Verhältnis zu unseren speziellen Bedürfnissen, so dass es sowohl Erfahrung als auch Urteilsvermögen braucht, um im Alltag das Mittelmaß zu finden.

*

Auch wenn Platon und Aristoteles zu einer „Kultur der Fähigkeiten“ gehörten, standen sie am Beginn einer Tradition, die zunehmend Kopf von Hand und Verstand von Fähigkeiten trennte. Platon spricht teilweise abfällig von Handwerkern und bemängelt das praktische Wissen und die Erfahrungswerte, auf die sich die Handwerker bei ihrer Arbeit stützen. In diesem Zusammenhang

beschreibt er beispielsweise auch die Essenszubereitung als reine „Geschicklichkeit“, also als Handwerk und nicht als hohe Kunst.¹¹ Dem Handwerker mangelt es an dem Verständnis für die Ursache der Dinge. Aristoteles gibt deshalb auch das alte Wort für Handwerker auf und nutzt den sachlicheren Begriff „cheirotechnon“, der bedeutet, dass jemand etwas mit seinen Händen macht, sozusagen ein „Hand-Arbeiter“: „The architects in every profession are more estimable and know more and are wiser than the artisans, because they know the reasons of the things which are done.“¹² Sprich, das Wissen des Handwerkers ist weniger wertvoll als das begründete Wissen des Denkers.

Dass Platon oder Aristoteles Fähigkeiten unter den Verstand eingeordnet haben, bedeutet aber nicht, dass sie die enge Beziehung zwischen Fähigkeiten und den Vorgängen der menschlichen Seele verneinen. Erst spätere Entwicklungen in Philosophie, Politik, Wissenschaft und Technologie haben die Trennung von Kopf und Hand in ein Strukturmerkmal westlicher Zivilisation verwandelt. Nirgendwo ist das ersichtlicher als im Dualismus, mit dem Descartes in der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts die Grundlage moderner Wissenschaft legte. In „Meditations on First Philosophy“ lehnt er den Gedanken ab, dass Körper und Geist eine ontologische Einheit in einem einzelnen Wesen bilden.¹³ Denken (Bewusstsein) und die natürliche Welt sind zwei voneinander unabhängige Substanzen. Die natürliche Welt besteht aus „res extensa“, erweiterten Substanzen, die Eigenschaften haben von Größe, Gestalt, Teilbarkeit, Ort und Bewegung (im Gegensatz zu „res cogitans“, der denkenden Substanz).

Die Funktionen, die Aristoteles der vegetativen und der sensitiven Seele zugeschrieben hat, können nun auf mechanische Weise erklärt

10 Ebd., 1094a23–24.

11 HAMILTON, Edith / HUNTINGTON, Cairns (eds.): The Collected Dialogues of Plato, Including the Letters, New York 1961, 246.

12 SENNETT, Richard: The Craftsman, New Haven 2008, 23.

13 Vgl. DESCARTES, Rene: Discourse on Method, and Other Writings, translated with an Introduction by Arthur Wollaston, Baltimore 1960.

werden. Es ist nicht notwendig, sich auf ein teleologisches Prinzip von Wachstum und Organisation oder auf ein inneres Prinzip von Verlangen zu berufen. Der Fortbestand der verschiedenen Arten von Seele, wie sie von Aristoteles beschrieben wurden, wurde ersetzt durch eine Nebeneinanderstellung verschiedener Entitäten: Geist und Materie. Moderne Wissenschaft beschäftigt sich nicht mit der fähigen „Fürsorge“, die ein Teil der Seele einem anderen Teil zukommen lässt, sondern mit der rationalen Erklärung von mechanischer Funktion und Dysfunktion. Der menschliche Körper ist eine Maschine und die moderne Medizin und die Ernährungswissenschaften sind eher darauf ausgerichtet, den Mechanismus zu verstehen, als Fähigkeiten auszubilden.

*

Die Marginalisierung von Fähigkeiten wird durch Umbildungen in der Volkswirtschaft, Technologie, industriellen Produktion und durch Konsummuster, die das moderne Leben revolutioniert haben, beschleunigt und intensiviert. Moderne Volkswirtschaften sind nicht auf einer Kultur fähiger Produktion aufgebaut, sondern auf Arbeitsteilung und einer Kommodifizierung von Arbeit (laut Marx die Behandlung der Arbeitskraft als Ware).¹⁴ Massenproduktion, wissenschaftliche Betriebsführung und moderne Methoden der Marktsegmentierung und Produktdifferenzierung fördern ein wirtschaftliches System, in dem der ideale Arbeiter kein „Fähiges Selbst“ ist, sondern ein „Mechanist“, der wie eine leistungsfähige Erweiterung der Maschine funktioniert.¹⁵

Diese Entwicklungen zeigen sich auch in der Art und Weise, wie moderne Gesellschaften Lebensmittel produzieren und konsumieren. In traditionellen Gesellschaften waren Lebensmittel nicht einfache Waren.

Sie waren vielmehr etwas, das angebaut oder getötet, das gelagert, zubereitet, gekocht und geteilt werden musste. Für Aristoteles ist Nahrung der nutritiven Seele eigen. Nahrung zu konsumieren und zu genießen wird assoziiert mit der ethischen Forderung nach Balance, Maß und der Vermeidung von Exzessen. In modernen Gesellschaften kommen die meisten Menschen nur noch selten mit kompetenter Lebensmittelproduktion in Berührung. Ernährungswissenschaft und Volkswirtschaftslehre sind binäre Charakterzüge des modernen Ernährungssystems. Dieses betrachtet Lebensmittel auf der einen Seite als „Liefersystem“ von Nährstoffen, auf der anderen Seite als Ware mit gewissem Tauschwert.

Marketingstrategien und Methoden der Produktdifferenzierung, die das moderne Ernährungssystem ausmachen, sind ausgerichtet auf Ideale von Zweckmäßigkeit (*convenience*) und Zugänglichkeit. Der Begriff *convenience* wurde bis ins 16. Jahrhundert dazu benutzt, um das Einverständnis oder die Angemessenheit mit der natürlichen Ordnung auszudrücken.¹⁶ Erst seit der Neuzeit bedeutet *convenience*, dass etwas einfach zu benutzen ist und dass die Beschaffung ein Minimum sowohl an Zeit als auch an physischer und geistiger Anstrengung erfordert.¹⁷ Moderne Ideale von Zweckmäßigkeit spielen bei der Marginalisierung von Fähigkeiten eine wichtige Rolle. Wie wir gesehen haben, sind fähige Handlungen solange weitestgehend durchsichtig, bis sie mit einem Hindernis konfrontiert werden oder zusammenbrechen. Die Bereitschaft, sich mit Problemen und Schwierigkeiten auseinanderzusetzen, ist eine wesentliche Voraussetzung, um Fähigkeiten erkennen und entwickeln zu können.

Eine Kultur, die geprägt ist von einer mit dem Ernährungssystem einhergehenden Bequemlichkeit und Zweckmäßigkeit, verleitet uns dazu,

14 EASTMAN, Max (ed.): Karl Marx, Capital, the Communist Manifesto and Other Writings, New York 1959, 226.

15 TAYLOR, Frederick Winslow: The Principles of Scientific Management, New York 1917; WITZEL, Morgen: Fifty Key Figures in Management, New York 2003, 87, 109–117, 286–293.

16 TIERNEY, Thomas F.: The Value of Convenience. A Genealogy of Technical Culture, Albany (NY) 1993, 39–40.

17 COPELAND, Melvin T.: Relation of Consumers' Buying Habits to Marketing Methods, Harvard Business Review 1, 1923, 282–289.

uns der Kommodifizierung von Ernährung anzupassen – und zwar auf Kosten von Fähigkeiten, die traditionell mit Produktion, Lagerung, Zubereitung und Verzehr einhergehen. Dequalifizierung („Entfähigung“) breitet sich zunehmend aus, da das Ernährungssystem und die Systematisierung von Zweckmäßigkeit ihren Einfluss ausweiten. Ein wichtiger Aspekt von „Entfähigung“ betrifft den Zerfall von Fähigkeiten. Zerfall heißt, dass fähiges Handeln nicht länger in dem kohärenten Handeln eines einzelnen fähigen Akteurs verbunden ist, sondern auseinanderbricht. Eine der wichtigsten Konsequenzen ist dabei der Verlust von Synergien zwischen verschiedenen fähigen Handlungen. Wenn wir eine Aufgabe nicht von Anfang bis zum Ende durchziehen können, hören wir auf, uns als Fähiges Selbst zu verstehen.

*

Auch gegenwärtige politische Theorien schenken dem Konzept von Fähigkeiten häufig wenig Aufmerksamkeit. Möglicherweise ist das eine Konsequenz der Marginalisierung von Fähigkeiten in modernen Wissenschafts- und Industrienationen. Erstrebenswert erscheinen eher Zweckmäßigkeit und Bequemlichkeit als Fähigkeiten, von denen Freiheit und Autonomie abhängen. Anhänger des „Utilitarismus“ (Prinzip der Nutzenmaximierung) behaupten, dass politische Entscheidungen und Maßnahmen gerechtfertigt sind, wenn sie dazu dienen, den sozialen Nutzen oder das Wohlergehen zu fördern. Nutzen wird dabei häufig auch mit der Befriedigung von Präferenzen in Verbindung gebracht. Vertreter des sogenannten „Präferenz-Utilitarismus“ (*preference utilitarians*) befürworten politische Maßnahmen, die in einer gegebenen Gesellschaft entweder absolute oder Durchschnittswerte individueller Präferenzbefriedigung maximieren.¹⁸

Utilitaristische Argumente spielen eine wichtige Rolle für etwas, das wir als „Wohlfahrtsmodell der Ernährung“ bezeichnen können. Solch ein Modell greift sowohl auf die moderne Ernährungswissenschaft als auch auf volkswirtschaftliche Methoden zurück, um Ernährungspolitik zu gestalten. Ernährungswissenschaft legt Kriterien für eine gesunde Ernährung fest, basierend auf einer ausgewogenen Nährstoffversorgung. Gleichzeitig bilden Angebots- und Nachfragekurven das Verhalten des rationalen Verbrauchers ab, indem sie Schwankungen in der Nachfrage nach Lebensmitteln in Abhängigkeit von Abweichungen von Haushaltseinkommen und Preisen erklären.¹⁹ Mit dieser Information können politische Entscheidungsträger bewerten, zu welchem Grad Haushalte unter- bzw. fehlernährt sind – entweder weil die Preise zu hoch oder die Einkommen zu gering sind. Staatliche Stellen können dann eingreifen, um den Ernährungsstand dieser Haushalte zu heben.

Ein Problem von Wohlfahrtstheorien liegt allerdings darin, dass Menschen auch fehlernährt sein können, obwohl ihr Einkommen über dem Schwellenwert liegt, der als notwendig angesehen wird, um eine adäquate Ernährung zu sichern. Das ist eine Anomalie, die diese Theorien nur schwer erklären können. Die „Hartnäckigkeit“ von Fehlernährung, die nicht auf ökonomische Gründe zurückzuführen ist, wird teilweise mit sogenannten „adaptiven Präferenzen“ erklärt.²⁰ Menschen, so wird argumentiert, bevorzugen eine inadäquate Ernährung, einfach weil sie sich an eine eingeschränkte Auswahl an Ernährungsmöglichkeiten gewöhnt haben. Vertreter des Präferenz-Utilitarismus scheinen eine Lösung für solche Probleme darin zu sehen, Menschen besser über die Folgen ihrer gewählten Ernährungsweisen zu informieren. Allerdings ist unklar, wie effektiv Ernährungsbildung ist,

18 Zu *preference utilitarianism* vgl. beispielsweise HARSANYI, John C.: *Morality and the theory of rational behavior*. In: Sen, Amartya/Williams, Bernard (eds.): *Utilitarianism and Beyond*, Cambridge 1982, 39–62, v. a. 54–56.

19 FINE, Ben/HEASMAN, Michael/WRIGHT, Judith: *Consumption in the Age of Affluence: The World of Food*, London 1996, 15.

20 Zu *adaptivity of preference* vgl. NUSSBAUM, Martha: *Women and Human Development: The Capabilities Approach*, Cambridge 2000, 114–115, 136–142.

um die für eine Fehlernährung verantwortliche „Auswahl“ zu formen.

*

Vertreter der Ressourcengerechtigkeit (*resourcists*) sehen dagegen das Ziel der Politik nicht in der Nutzenmaximierung, im Wohlergehen oder der Befriedigung von Präferenzen. Vielmehr muss die Politik gewährleisten, dass Menschen zu bestimmten Grundgütern Zugang haben, die sie benötigen, um selbstständig zu leben.²¹ Was jemand mit diesen Grund- oder „Primärgütern“ macht und wie er sie einsetzt, um seinen persönlichen Lebensplan zu verwirklichen, ist jedermanns eigene Entscheidung. Eine Liste der Primärgüter schließt beispielsweise Grundrechte und Freiheiten ein sowie Einkommen und Wohlstand, Bildung, Chancen und Befugnisse und, wie teilweise argumentiert wird, auch eine soziale Grundlage für Gesundheit und angemessene Ernährung.²² Vertreter der Ressourcengerechtigkeit sind nicht der Ansicht, dass die Gesellschaft versuchen sollte, den sozialen Nutzen zu maximieren oder soziale Wirkung zu erzielen. Solange Menschen Zugang zu den wesentlichen Grundgütern haben, sollten sie selbst über ihre Ernährung entscheiden.

Anhänger der Ressourcengerechtigkeit können demzufolge argumentieren, dass jemand, der Zugang zu Lebensmitteln hat, sich aber aus religiösen Gründen für das Fasten entscheidet, autonom, das heißt selbstbestimmend handelt. Es wäre falsch, wenn der Staat diese Wahl beeinträchtigen oder beeinflussen würde, auch wenn sie sich letztendlich als schlecht für die Ernährung herausstellt. Vertreter der Ressourcengerechtigkeit wollen politischem Paternalismus, sprich politischer Bevormundung entgegenwirken. Ein Staat handelt dann paternalistisch, wenn er die Wahlmöglichkeiten autonomer Bürger aufhebt und behauptet,

dass er das nur zu deren Besten tun würde. Eine Fehlernährung, die nicht auf ökonomischen Gründen beruht, kann demnach als individuelle Wahl angesehen werden, die der Staat nicht beeinflussen sollte. Wenn sich Vertreter der Ressourcengerechtigkeit gegen Bevormundung und staatlichen Perfektionismus wehren, ignorieren sie aber einen wichtigen Punkt: Nämlich die Bedeutung systemischer Einflüsse, über die Menschen wenig Kontrolle haben, wenn es darum geht, Entscheidungen über ihre Ernährung zu treffen. Das moderne Ernährungssystem mit seinen ausgeklügelten Techniken des Marketings und der Produktdifferenzierung verfügt über eine gewaltige Kraft, die oftmals einen nicht unbedingt notwendigen Konsum fördert – und zwar zu Lasten einer selbstbestimmten Ernährungsweise.

*

Eine dritte Gruppe von Theoretikern, Befürworter des sogenannten Befähigungsansatzes (*capabilities*), glauben, dass der Staat bei diesen Problemen eine aktivere Rolle einnehmen sollte.²³ Den sozialen Nutzen zu maximieren, mit welchen Maßnahmen auch immer, oder einen gerechten Anteil an Grundgütern zu sichern, wie es die Vertreter der Ressourcengerechtigkeit vorschlagen, geht nicht weit genug, um die Quellen sozialer Ungerechtigkeit zu greifen. Sogar eine gleiche Verteilung sozialer Ressourcen kann ungerecht sein, solange Menschen sich in ihrer Befähigung unterscheiden, diese so einzusetzen, dass sie als Basis für ein gelingendes menschliches Leben (*truly human functioning*) dienen können. So benötigt beispielsweise eine Person mehr Essen als eine andere, um Wohlbefinden zu erreichen und dieses auch zu erhalten. Der Fokus der Ernährungspolitik sollte nicht auf dem Einkommen liegen oder auf der Frage des Zugangs zu Lebens-

21 Zu *resourcism* vgl. POGGE, Thomas W.: Can the Capability Approach Be Justified? *Philosophical Topics* 20, 2002, 176; STOPFORD, John: *The Skillful Self: Liberalism, Culture and the Politics of Skill*, Lanham 2009, 21–22, 168n110.

22 Zu *primary goods* vgl. RAWLS, John: *A Theory of Justice*, Cambridge 1971, 90–95; zu „Rawls's view of health as a ‚natural good‘ and the social basis of health as a primary good“ vgl. NUSSBAUM, Martha: *Women and Human Development: The Capabilities Approach*, Cambridge 2000, 89–90.

23 Vgl. NUSSBAUM, Martha: *Women and Human Development: The Capabilities Approach*, Cambridge 2000; SEN, Amartya: *Utilitarianism and Welfarism*, *Journal of Philosophy* 76, 1979, 463–488; SEN, Amartya: *Capability and Well-Being*. In: Nussbaum, Martha / Sen, Amartya (eds.): *The Quality of Life*, Oxford 1993, 30–53; SEN, Amartya: *Development as Freedom*, Oxford 1999.

mitteln, sondern auf der Befähigung des Menschen, sich selbst auf eine „menschliche“ (*truly human*) Art und Weise zu ernähren. Es ist deshalb notwendig, die Förderung zentraler Befähigungen in den Fokus der Politik zu stellen.²⁴

Wenn die Politik sich aber nun stärker auf Befähigungen als auf Präferenzen oder Ressourcen fokussiert, könnte das den Staat darin bestärken – so Kritiker dieses Ansatzes – sich paternalistisch zu verhalten. Und zwar indem er Menschen ein undemokratisch festgelegtes Idealbild von einem gelingenden menschlichen Leben vorgibt. Befürworter des Befähigungsansatzes argumentieren hier, dass eine Liste von Grundbefähigungen nur einen Teil und nicht das vollständige Konzept dessen, was gut für den Menschen ist, repräsentiert.²⁵ Diese Liste zeigt die Grundstufe menschlicher Funktionen auf, die jedem zusteht, aber sie greift der Wahl eines Menschen, wie er leben will, nicht vor.²⁶

Für einige Kritiker, vor allem für Vertreter der Ressourcengerechtigkeit, sind Befähigungen nicht greifbar genug, um eine stabile Basis für soziale Gerechtigkeit zu bieten. Es ist zweckmäßiger, die Ressourcen, zu denen Menschen Zugang haben, zu vergleichen, als Kompetenzen und Fähigkeiten zu messen, um festzustellen, ob eine bestimmte, durch gewisse Grundfähigkeiten definierte Schwelle erreicht wurde oder nicht. Und selbst wenn Befähigung ein messbares Kriterium für soziale Gerechtigkeit bieten kann, werden andere Fragen laut, die die Fairness dieses Ansatzes betreffen. Wenn man nämlich die Befähigung der weniger Befähigten auf ein hohes Level bringen will, kann das von denen, die bereits eine bessere Befähigung haben, Opfer verlangen. Nämlich dann, wenn das vorrangige Ziel darin besteht, die weniger Befähigten über diese Schwelle zu bringen, anstatt auch die Bedingungen für die zu ver-

bessern, die sie bereits überschritten haben. Viele würden das wahrscheinlich als ungerecht ansehen. Prominente Vertreter des Befähigungsansatzes haben bisher nur wenig zu diesen Einwänden zu sagen.²⁷

*

Mein Argument in „The Skillful Self“ ist, dass sowohl Utilitarier als auch Vertreter der Ressourcengerechtigkeit und des Befähigungsansatzes mit einem Konzept des Individuums arbeiten, das zu abstrakt ist. Der Diskurs von Präferenzen, Ressourcen und Befähigungen verschleiert die Tatsache, dass wir nicht als Konsumenten, sondern als Fähiges Selbst die Welt betreten. Wir lernen, uns Dinge zu wünschen, Ressourcen zu nutzen und als befähigtes menschliches Wesen in sinnstiftenden Zusammenhängen (*contexts of purposes in use*) zu wirken, die sich entfalten, wenn wir die Fähigkeiten, das Geschick und das Wissen erlangen, die es braucht, um das alltägliche Leben zu bewältigen.²⁸ Unsere Präferenzen, die Dinge, die wir benutzen, und die Wahl, die wir treffen können, werden aus einem Vorrat von Möglichkeiten geschöpft, die zum einen durch solche Kontexte bestimmt werden, zum anderen aber auch durch unser Verständnis davon, was wir als Fähiges Selbst leisten können.

Unsere Ernährungspräferenzen sind nicht von den fähigen Verhaltensweisen zu trennen, die Essen zu einer Sinn tragenden menschlichen Handlung machen. Diese fähigen Interaktionen sind wesentlich für unsere Einkaufs-, Küchen- und Tischkultur. Zudem stehen sie in enger Beziehung mit vielen anderen Aspekten des alltäglichen Lebens, die die weitere Kultur einer Gesellschaft formen. Auf Basis eines fähigen Umgangs mit Essen in genau solchen Kontexten entwickeln wir Präferenzen für bestimmte Ernährungsweisen. Das moderne Ernäh-

24 Martha Nussbaum hat eine Liste von zehn zentralen Befähigungen (*capabilities*) als Orientierung für ein Konzept für ein gelingendes Leben vorgeschlagen. Nussbaums Liste umfasst eine breit angelegte Auswahl an physischen, geistigen, praktischen, emotionalen und imaginativen Befähigungen, die für unsere Beziehung zu uns selbst, zu anderen, zu Tieren und zur natürlichen Welt zentral sind, wie beispielsweise Leben (*life*), körperliche Integrität (*bodily integrity*) oder Gefühlserfahrungen (*emotions*). Der Staat ist dafür verantwortlich, jeden einzelnen Bürger – sofern es menschlich und institutionell möglich ist – bis zu dieser Schwelle der „Funktionen“ (*functioning*) zu bringen, die durch diese oder ähnliche Listen festgelegt werden. Vgl. NUSSBAUM, Martha: *Women and Human Development: The Capabilities Approach*, Cambridge 2000, 78–80.

25 Ebd., 96.

26 STOPFORD, John: *The Skillful Self: Liberalism, Culture and the Politics of Skill*, Lanham 2009, 135–136.

27 Ebd., 136.

28 Ebd., 116–117, 120–121.

nungssystem löst das Fähige Selbst auf viele Arten und Weisen aus diesem Kontext heraus. Der Versuch, das ernährungsbedingte Wohlbefinden zu maximieren, scheint wenig sinnvoll, solange die Folgen, die eine „Entfähigung“ auf unsere Ernährungseinstellungen im Alltag hat, ignoriert werden.²⁹ Wir können eine nicht ökonomisch begründete Fehlernährung nur dann verstehen, wenn wir erkennen, dass unsere Befähigungen, Essen zu konsumieren und zu genießen, nicht nur von Fähigkeiten abhängen, die durch das bloße Ansteigen von Haushaltseinkommen oder das Sinken der Nahrungsmittelpreise erfasst werden.

*

Wo es Utilitarier versäumen, die Abhängigkeit von Präferenzen auf die Fähigkeit zu fassen, schenken Vertreter der Ressourcengerechtigkeit der Nutzbarkeit von Ressourcen nicht genug Aufmerksamkeit, das heißt wie Ressourcen in alltägliche fähige Handlungen integriert werden können.³⁰ Eine theoretisch formulierte Liste grundlegender Ressourcen kann dazu führen, dass wir soziale, institutionelle und technologische Faktoren vernachlässigen, die die Nutzbarkeit von Dingen bestimmen. Nutzbarkeit ist nicht das Gleiche wie Zweckmäßigkeit oder Nützlichkeit. Nutzbarkeit ist auch keine Eigenschaft wie Größe oder Form. Nutzbarkeit drückt aus, inwieweit etwas benutzbar ist, um es in alltägliche fähige Handlungen eines Fähigen Selbst zu integrieren. Die Nutzbarkeit eines Werkzeuges ist kein äußerliches Merkmal, das wir durch eine rein äußerliche Betrachtung erkennen können. Wir müssen es ausprobieren, müssen feststellen, ob es gut zu handhaben ist und ob es die Aufgabe erfüllen kann, für die es gedacht ist. Das Werkzeug muss zu einer Erweiterung des Knowhows des Benutzers werden und muss zu seinen

Fähigkeiten und Belangen passen. Eine Sache ist also dann nutzbar, wenn sie in alltägliche Handlungen des Fähigen Selbst integriert werden kann; und sie ist nicht nutzbar, wenn das nicht möglich ist.³¹

Ressourcen können auf unterschiedliche Art und Weise in fähige Alltagshandlungen integriert werden – sie zeigen eine „innere Differenzierung“ gegenüber ihrer Nutzbarkeit – und in diesem Sinn geht Nutzbarkeit dem Funktionieren voraus.³² Das trifft auf Bürgerrechte und politische Freiheit, auf Einkommen, Chancen und Befugnisse und auf Bildung ebenso zu wie auf eine grundlegende Ernährungs- und Gesundheitsvorsorge. Es gibt Unterschiede, was die Nutzbarkeit betrifft, und zwar zwischen „bloßem Zugang zu Ernährungsressourcen haben“ und der Art von Verfügbarkeit, die es Menschen erlaubt, diese Ressourcen auf fähige Art zu nutzen. Ernährungsressourcen sind nicht einfach Verbrauchsgüter, sondern Güter, von denen die Menschen erst einmal lernen müssen, fähig damit umzugehen.

*

Während Vertreter der Ressourcengerechtigkeit den Zusammenhang von Fähigkeit und Nutzbarkeit missachten, vernachlässigen Anhänger des Befähigungsansatzes die Bedeutung von Geschicklichkeit und Knowhow für ein gelingendes menschliches Leben – unter anderem auch, weil die Fähigkeiten, von denen zentrale Befähigungen abhängen, größtenteils durchsichtig sind. Wir müssen uns zentrale Befähigungen, wie sie beispielsweise in Nussbaums Liste aufgeführt werden³³, so vorstellen: Befähigungen sind lediglich Funktionen des im alltäglichen Leben verankerten Fähigen Selbst. Will man diese zentralen Befähigungen (politisch gesehen) fördern, so ist es notwendig, dass diese Förderungsinitiativen immer auch mit Blick auf das Fähige

29 Zu *relationship between decontextualization and skill* vgl. ebd., 119–120, 123, 195, 197.

30 Ebd., 130

31 Ebd., 144.

32 Ebd., 145.

33 Vgl. Fußnote 24.

Selbst entwickelt und realisiert werden. Der Befähigungsansatz ist zu abstrakt. Erst indem wir Fähigkeiten entwickeln, erwerben wir Befähigungen. Das Fehlen von Fähigkeiten ist die größte Hürde, um Befähigungen zu entwickeln. Soziale Programme, die eine gesunde Ernährung fördern, müssen auch eine fähige Nutzung von Ressourcen unterstützen, um Befähigungen zu entwickeln. Denn Gesundheit hängt von der Fürsorge des Einzelnen für sich selbst ab. Diese Tatsache wird allerdings ignoriert, wenn man Ernährungsressourcen ausschließlich als Konsumgüter betrachtet, ohne über ihre Nutzbarkeit nachzudenken. Außerdem verstärkt es die Tendenz, Ernährung mit bloßem Konsum gleichzusetzen.³⁴

*

Die wissenschaftlichen, technologischen und ökonomischen Kräfte, die unser Leben prägen, sind mit dafür verantwortlich, dass der Bedeutung von Fähigkeiten sowohl bei der Bildung von Präferenzen als auch bei der Nutzung von Ressourcen und der Entwicklung und Ausübung von Befähigungen zu wenig Beachtung geschenkt wird. Im modernen Ernährungssystem haben viele Menschen keine Beziehung zu Produktion, Lagerung und teilweise sogar zur Zubereitung von Lebensmitteln. Bevor wir nicht unser Verständnis von Fähigkeiten, von denen eine gesunde Ernährung abhängt, vertieft haben, macht es deshalb nur wenig Sinn, über Wohlfahrtsmodelle der Ernährung, über Normen und Standards, über die Verteilung von Ernährungsressourcen oder über die Entwicklung von Ernährungskompetenzen zu diskutieren.

*

Wenn fähiges Handeln „intakt“ ist, dann bilden Fähigkeiten ein Netzwerk, in dem sie interagieren und

sich auf verschiedene Art und Weise gegenseitig unterstützen.³⁵ Wir können uns den Zerfall (*disaggregation*) von Fähigkeiten als einen Ausfall oder eine Störung in solch einem Netzwerk vorstellen. In einem intakten Netzwerk beeinflusst der Erwerb einer Fähigkeit andere Fähigkeiten. Wenn wir beispielsweise produktive, schaffende Fähigkeiten erlangen, die bei der Herstellung von Holzstühlen oder Holzschränken beteiligt sind, dann erwerben wir auch einige der Fähigkeiten, die notwendig sind, um andere Gegenstände aus Holz oder vergleichbare Möbel aus anderen Materialien zu fertigen.³⁶ Jemand, der in einem Orchester spielt oder in einem Chor singt, wird nicht nur musikalische Fähigkeiten entwickeln, sondern auch damit in Verbindung stehende Fähigkeiten, die beispielsweise für das Arbeiten im Team wichtig sind. Auf diese Art und Weise verlagern, generalisieren und fokussieren sich „Primärfähigkeiten“, die beispielsweise für produktives und kommunikatives Handeln notwendig sind, kontinuierlich neu. Aber dieses Netzwerk umfasst auch „Sekundärfähigkeiten“ wie beispielsweise Selbstdisziplin; oder zu lernen, wie man seine Arbeit organisiert bzw. zu lernen, wie man lernt. Wir erwerben Sekundärfähigkeiten, wenn wir uns mit Handlungen beschäftigen, bei denen Primärfähigkeiten involviert sind. Im Netzwerk der Fähigkeiten interagieren diese unterschiedlichen Fähigkeiten kontinuierlich und beeinflussen sich gegenseitig auf komplexe Art und Weise.³⁷

Primär- und Sekundärfähigkeiten interagieren – und zwar häufig, indem sie sich gegenseitig unterstützen. Innerhalb eines solchen Netzwerks rücken manche Fähigkeiten stärker ins Zentrum als andere, und jede fähige Handlung kann aus verschiedenen Gründen gestört werden oder zusammenbrechen. Solche Störungen beeinflussen das gesamte Netzwerk. „Entfähigung“ schließt

34 Ebd., 149.

35 Ebd., 177.

36 Ebd., 175.

37 Ebd., 177.

immer mehr als nur eine Art von Dysfunktion ein. Alles, was die Entwicklung von Primärfähigkeiten hemmt, beeinflusst mit aller Wahrscheinlichkeit auch die Entwicklung sekundärer Fähigkeiten wie Selbstorganisation oder vergleichbare Fähigkeiten. Der Verlust produktiver Fähigkeiten wirkt sich auch auf kognitive Fähigkeiten sowie auf Fähigkeiten der Wahrnehmung und auf den Prozess der Generalisierung von Fähigkeiten negativ aus. Keine Fähigkeit und keine Befähigung ist vollständig unabhängig.³⁸ Das bedeutet, dass auch Fähigkeiten im Ernährungsbereich sowohl durch Dysfunktionen anderer Fähigkeiten als auch durch die „Unversehrtheit“ des übergreifenden Netzwerkes beeinflusst werden. Wir können unsere Aufmerksamkeit nicht auf Ernährung lenken, ohne dieses breitere Umfeld mit zu berücksichtigen.

*

Um das Netzwerk von Fähigkeiten besser zu verstehen, müssen wir näher auf den Charakter von fähigem Handeln eingehen. Richard Sennett bezieht sich bei dieser Frage auf etwas, das er als „materielles Bewusstsein“ (*material consciousness*) des Handwerkers bezeichnet.³⁹ Die Interaktion zwischen einem Arbeiter und seinem Werkzeug bzw. seinen Materialien ist sprachlich schwer zu beschreiben. Das zeigt bereits der Versuch, die Tätigkeiten, die bei einer einfachen fähigen Handlung wie „Tür öffnen“ oder „Schuhe binden“ beteiligt sind, wiederzugeben. Die Schwierigkeit solcher verbalen Beschreibungen leitet sich aus der Komplexität und der Unergründlichkeit von Fähigkeiten ab. Fähiges Handeln ist immer schwer in Worte zu fassen, da es von einem impliziten oder „nicht thematisierten“ Wissen abhängig ist.⁴⁰

Philosophen hatten bisher wenig zum materiellen Bewusstsein des

Handwerkers zu sagen. Marx, zum Beispiel, macht einen Großteil seiner Theorie der kommunistischen Gesellschaft an dem Konzept der Arbeit fest. Wirkliche menschliche Arbeit wird verstanden als „Formgebende Tätigkeit“, eine quasi-metaphysische Vorstellung, die bis zu Platon und Aristoteles zurückreicht.⁴¹ Sennetts Frage umgeht diese metaphysische Vorstellung von Form. Er befasst sich – von der Perspektive eines Handwerkers aus – mit der pragmatischen Frage, wie ein Fähiges Selbst eigentlich Dinge macht. Die Antwort auf diese Frage kann in einer tiefer gehenden Beschreibung des „nicht-thematisierten“ Wissens des Handwerkers gesucht werden.

Der Charakter solch eines „nicht-thematisierten“ Wissens kann gut mit den Worten „thinking as *making*“ ausgedrückt werden. „Thinking as *making*“ ist dabei aber nicht das Gleiche wie „thinking as *doing*“. „Thinking as *doing*“ bezieht sich eher auf eine geistige Tätigkeit. „Thinking as *making*“ ist dagegen ein Wissen, das sich von der Praxis nicht trennen lässt. Das materielle Bewusstsein des Handwerkers ist weniger das gegenständliche Bewusstsein *über* eine Sache als vielmehr ein Bewusstsein, das im Akt des Machens entsteht. Fähig mit Dingen umzugehen ist eher etwas Manuelles als etwas Verbales. In gewissem Sinn kann jemand mit den Händen denken – obwohl diese Denkweise anders als das sprachlich bedingte Denken ist. Man kann vom „Dialog“ des Handwerkers mit seinem Material sprechen. Man versteht dabei aber keinen Dialog mit Worten, sondern eine Art fortlaufende Interaktion mit einem Gegenstand oder einem Material, mit dem sich ein Fähiges Selbst möglicherweise über Jahre hinweg beschäftigt. Diese Begegnungen mit den Handwerksmaterialien sind fortlaufend und langsam. Sie werden aufrecht erhalten durch einen, wie Sennett es nennt, „andau-

38 Ebd., 177.

39 SENNETT, Richard: *The Craftsman*, New Haven 2008, 119–146.

40 Zu *thematization* vgl. STOPFORD, John: *The Skillful Self: Liberalism, Culture and the Politics of Skill*, Lanham 2009, 161n7; DREYFUS, Hubert L.: *Being-in-the-World: A Commentary on Heidegger's Being and Time*, Division I, Cambridge 1991, 83, 95.

41 SENNETT, Richard: *The Craftsman*, New Haven 2008, 29; MARX, Karl: *Grundrisse der Kritik der politischen Ökonomie*, Berlin, 1953, 208.

ernen menschlichen Impuls“, fähig zu handeln, das heißt durch das Bestreben, eine Tätigkeit um ihrer selbst willen gut zu machen. Die Kraft der Fähigkeiten ist keine Willenskraft, und im Handwerk wie in der Kunst braucht es oft eine lange Zeit, um von A nach B zu kommen.

*

Die Modernisierung hat eine Welt geschaffen, in der es schwierig ist, sich als Fähiges Selbst zu verstehen. Das materielle Bewusstsein eines Handwerkers kann uns einen Schlüssel liefern zum Charakter von Fähigkeiten, von denen ein gelingendes Leben abhängt. Wenn wir die Probleme, die durch die Marginalisierung von Fähigkeiten in modernen Gesellschaften entstehen, angehen möchten, bedarf es eines Umdenkens: Wir müssen eine öffentlich-politische Vorstellung von Fähigkeiten entwickeln, die unsere soziale Rolle nicht nur als Konsument, Verbraucher und Wählender widerspiegelt, sondern als Fähiges Selbst, das öffentliche Einrichtungen formt und von ihnen geformt wird.⁴² Wir müssen gewährleisten, dass die Ressourcen, die von öffentlichen Einrichtungen geprägt und verteilt werden, nutzbar sind. Wir müssen weiter sicher stellen, dass die Vorstellung von einem gelingendem menschlichen Leben, das deren Verteilung lenkt, verankert ist in einem klaren Ver-

ständnis darüber, welche Bedeutung Fähigkeiten für die Entwicklung menschlicher Befähigungen haben. Diese Aufgabe ist eine größere Herausforderung, als es zunächst den Anschein erwecken mag. Die Durchsichtigkeit von fähigem Handeln macht uns bereits im Voraus dafür anfällig, die Rolle von Fähigkeiten im alltäglichen Leben zu übersehen. Diese Tendenz wird verstärkt durch die Marginalisierung von Fähigkeiten als ein Ergebnis von wissenschaftlicher und technologischer Entwicklung und von einer andauernden Globalisierung sozialer, wirtschaftlicher und kultureller Beziehungen. Wir brauchen ein besseres Verständnis von uns als Fähiges Selbst und von der Rolle, die Fähigkeiten in den Institutionen spielen, die unser Leben gestalten. Ansonsten kann es sich als schwierig erweisen, die akuten sozialen und politischen Probleme, denen wir gegenüberstehen, zu fassen.

Dr. John STOPFORD, geboren und aufgewachsen in England, studierte Philosophie und Psychologie an der Oxford University und der Universität Hamburg, wo er 1985 im Fach Philosophie promovierte. Stopford hat in den USA und später in Deutschland unterrichtet, wo er nun auch lebt. Seine Publikationen beschäftigen sich mit Themen wie Semiotik und der Erkenntnistheorie, Politik und Kultur sowie Philosophie der Musik.

⁴² Zu *public political deliberation and the idea of public reason* vgl. RAWLS, John: *Political Liberalism*, New York 1996, lix.

Aus dem Vorstand

Personalie

Prof. Dr. Gunther HIRSCHFELDER, Vorstand des Arbeitskreises seit 2006, ist zum 1. Oktober 2010 an die Universität Regensburg gewechselt. Dort vertritt Hirschfelder den Lehrstuhl für Vergleichende Kulturwissenschaft des Instituts für Information und Medien, Sprache und Kultur. Von Wintersemester 2000 bis Sommersemester 2010 war Hirschfelder Lehrstuhlvertreter für Kulturanthropologie/Volkskunde am Historischen

Seminar der Universität Bonn.

Symposium 2012

Mit Beginn dieses Jahres wird der Vorstand die Planung für das im dreijährigen Turnus stattfindende wissenschaftliche Symposium des Arbeitskreises in 2012 in Angriff nehmen. Themenvorschläge der Mitglieder für das Symposium als Ganzes werden von Vorstand und Geschäftsstelle im ersten Quartal 2011 gerne entgegen genommen.

Neue und ausgeschiedene Mitglieder 2010

Der Internationale Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens freut sich, folgende neue Mitglieder begrüßen zu dürfen:

ALIMENTARIUM (ordentliches Mitglied), Museum für Ernährung, Vevey, Schweiz

PD Dr. Thomas ELLROTT (ordentliches Mitglied), Institut für Ernährungspsychologie, Universitätsmedizin Göttingen

Christoph POTTING (Fördermitglied), Projektentwicklung Bildung – Lernen – Öffentlichkeit, Script Corporate + Public Communication GmbH, Frankfurt a.M.

Claudia WESPI (ordentliches Mitglied), Fachleitung Hauswirtschaft, Pädagogische Hochschule Zentralschweiz, Luzern

Verabschieden möchten wir uns von den Mitgliedern Dr. Martin R. SCHÄRER und Alexandra DEAK, die 2010 aus dem Arbeitskreis ausgeschieden sind.

Auf dem Weg zu einer Ernährungsethik

Workshop des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens

Essen ist für jeden mehrfach täglich ein selbstverständlicher Vorgang. Doch mittlerweile ist die simple Frage „Was soll ich essen?“ immer schwieriger zu beantworten. Zunächst einmal sollte das Essen schmecken und Genuss bringen. Zudem gilt es, sich gesund zu ernähren. Doch damit nicht genug, in den letzten Jahren mehren sich darüber hinaus die Forderungen nach verantwortlichem, ethischem Handeln. In den täglichen Konsumentscheidungen stellt sich somit fortwährend die Frage „Was ist denn nun gut und richtig, wenn wir essen und trinken?“ Bislang existiert jedoch kein „Kriterienkatalog“ eines guten und korrekten Essens, an dem man sich orientieren könnte. Die Antwort könnte eine Ethik der Ernährung geben, denn Ethik beschreibt, wie Menschen handeln sollen. Ist

es also an der Zeit, eine Ernährungsethik zu etablieren?

Dieser zentralen Fragestellung widmete sich ein Workshop des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens am 17. und 18. November 2010 in Heidelberg. Initiiert durch Prof. Dr. Christoph Klotter (Hochschule Fulda) und PD Dr. Harald Lemke (Universität Lüneburg) diskutierten elf Experten unterschiedlichster Disziplinen über eine mögliche Ethik der Ernährung mit dem Ziel, diese definitorisch und inhaltlich greifbar zu machen. Die Diskussionen zeigten jedoch schnell, dass Ethik im Ernährungsbereich zu komplex und zu facettenreich ist, um sie im Rahmen eines Workshops exakt zu charakterisieren. Stattdessen ergaben sich zentrale Ansatzpunkte und inhaltliche Aspekte,

die zukünftig konkretisiert werden sollten:

Einig waren sich die Teilnehmer darüber, dass eine Ethik der Ernährung zunächst normativ begründet werden muss. Stellt sie überhaupt eine eigene Bereichsethik dar (wie z.B. die Medizinethik) bzw. wie kann sie legitimiert werden? Darüber hinaus gilt es, grundlegende ethische Standards festzulegen und Rahmenbedingungen zu schaffen, die ethisches Essverhalten im Alltag erleichtern. Im Fokus zukünftiger Aktivitäten sollte daher nach Ansicht der Diskutanten der Anspruch stehen, Menschen zu einer Ernährung in sozialer Verantwortung und in Teilhabe an der Gesellschaft zu befähigen. Die einzelnen Aspekte werden im nachfolgenden Beitrag „Reflexionen zum Workshop aus philoso-

phischer Sicht“ vertiefend dargestellt.

Eine Ernährungsethik in all ihrer Komplexität zu greifen, ist nicht einfach – das hat der Workshop verdeutlicht. Theorie und Praxis in Form eines Diskurses zu kombinieren, wird dabei jedoch als sinnvoller Weg gesehen. Insgesamt wurde ersichtlich, dass die Wissenschaften auch in Zukunft vor der Herausforderung stehen, eine Ethik der Ernährung inhaltlich systematisch, anwendungsbezogen und begründungsorientiert zu definieren und wiederholt zu reflektieren. Wenn das „Sollen“ formuliert ist, folgt im zweiten Schritt dessen Vermittlung, um so bestmögliche Voraussetzungen für eine verantwortungsvolle Ernährung zu schaffen.

Dr. Lisa Jansen,
Dr. Rainer Wild-Stiftung

Wieso brauchen wir eine Ernährungsethik? Reflexionen zum Workshop aus philosophischer Sicht

Ethik ist eine Disziplin der praktischen Philosophie, die allgemeine Prinzipien oder Beurteilungskriterien zur Beantwortung der Frage nach dem richtigen menschlichen Handeln zu begründen versucht. Sie will also die Frage beantworten, wie die Menschen handeln sollen. Die Grundfrage der Ethik lautet entsprechend: „Wie soll ich handeln?“¹ Das Essen ist eine grundlegende Tätigkeit, die der Mensch mit den Tieren teilt. Aufgrund seiner Körperlichkeit und Triebhaftigkeit wurde diese Form des Handelns in der Philosophie lange Zeit stiefmütterlich behandelt bzw. ausgegrenzt. Inwiefern ist der gegenwärtige Ruf nach einer Ernährungsethik berechtigt?

Das menschliche Essverhalten unterscheidet sich vom tierischen grundsätzlich dadurch, dass es immer schon gestaltet und auf vielfältige Weise kulturell geprägt ist. Die Art der Befriedigung des menschlichen Nahrungsbedürfnisses ist so stark kulturell geprägt, dass es z.B. Menschen gibt, die lieber verhungern, als die in ihrer Gesellschaft geächteten Nahrungsmittel wie Fisch zu verspeisen.² Die kulturelle Gemeinschaft, in die man hineingeboren wird, hält also schon zahlreiche Antworten bereit auf die Fragen, wie ich mich in Bezug auf die Ernährung verhalten soll. Indem sie viele entsprechende Leit- und Vorbilder bereits während der Sozialisation verinnerlichen, setzen sich viele Menschen gar nie bewusst mit der Frage der richtigen Ernährung auseinander. Angesichts des grassierenden Traditions- und Religions-

verlusts und der zunehmenden „Vereinzelnung“ des einst gemeinschaftlichen Essens sind heute immer weniger Menschen bereit, solche Orientierungsmuster unreflektiert zu übernehmen. Stattdessen versuchen uns in den westlichen Gesellschaften vermehrt die Werbeindustrie sowie auch Lebenshilfe-Subkulturen zu suggerieren, mit welchen Lebensmittelmarken oder Essensritualen sich die Lebensfreude steigern und das persönliche Glück erreichen lässt.

Sowohl gegenüber uninterfragt übernommenen Essstrategien als auch teilweise aggressiver Reklame ist aus philosophisch-ethischer Sicht Skepsis angebracht. Seit Sokrates gilt, dass „ein Leben ohne Selbstprüfung nicht verdient, gelebt zu werden“³. Schon aufgrund dessen wäre eine Reflexion auf das eigene Essverhalten geboten. Natürlich kann keine permanente Reflexion gemeint sein, welche weder wünschenswert noch praktikabel wäre. Die wichtigsten einmal gefassten Grundentscheidungen und Grundhaltungen müssten gleichsam in die Tiefen des Unbewussten „hinabgeübt“ werden, damit die situativen Einzelentscheidungen den Charakter des Selbstverständlichen erhalten.

Ethische Reflexionen über die Ernährung sind aber noch aus anderen Gründen schlechterdings unvermeidbar geworden: Wir sind heute konfrontiert mit einer globalen Nahrungskrise, mit zahlreichen ernährungsbedingten Krankheiten wie Adipositas in den reichen Ländern und Unterernährung

in den weniger entwickelten Ländern. Wie sich aufzeigen lässt, hängen die gegensätzlichen Entwicklungen in den Ernährungssystemen der nördlichen und südlichen Welthälbkugel miteinander zusammen, z.B. über den verhängnisvollen Verfall des Zuckerpreises in der Ernährungsindustrie.⁴ Hinzu kommen massive Umweltprobleme wie Naturzerstörung und Klimaerwärmung, die unter anderem durch eine problematische Produktion, Verarbeitung und Vermarktung von Lebensmitteln verursacht werden.⁵ Es ist daher nicht sinnvoll, die Problematik der Ernährung isoliert vom ganzen Ernährungssystem zu reflektieren.

Zwei Perspektiven der Ethik

Die ethische Grundfrage „Wie soll ich handeln?“ kann man sich grundsätzlich entweder mit Blick auf die persönliche Lebensführung und die Eigeninteressen der handelnden Person selbst stellen oder aber hinsichtlich dessen, was für die ganze Gemeinschaft das Beste wäre. Wo es um das für das Individuum Gute, um sein persönliches Glück oder gutes Leben geht, spricht man von **Individual- oder Strebensethik** oder auch **Ethik des guten Lebens**. Man nennt diese Betrachtungshinsicht auch die

prudentielle Perspektive. Bezüglich der Ernährungsethik könnte man den Menschen beispielsweise folgenden Rat erteilen: Wenn Du glücklich sein willst, ernähre Dich gesund! Aus der prudentiellen Perspektive stellen sich primär Fragen nach der Bedeutung der „Gesundheit“ im Leben jedes Einzelnen. Bereits auf empirisch-deskriptiver Ebene ist allerdings unklar, was „Gesundheit“ und „gesunde Ernährung“ genau bedeuten sollen. Da die Ernährung nur einen Faktor unter vielen anderen darstellt, die zur Gesundheit bzw. Krankheit eines Individuums beitragen, wäre statt von einer „gesunden Ernährung“ besser von einer „gesundheitsfördernden Ernährung“ zu sprechen. Ein gesundheitsbewusstes Leben verlangt etwa, Fehlernährung und übermäßigen Konsum von Genussmitteln zu vermeiden und sich in ausreichendem Maß zu bewegen. Hier sind die Erkenntnisse der empirischen Ernährungswissenschaft gefragt.

Grundsätzlich ist Gesundheit aber kein rein *naturwissenschaftlich-deskriptiver* Begriff, sondern in unserer Gesellschaft immer schon *normativ* aufgeladen: Sie gilt in aller Regel als Voraussetzung für ein gutes und glückliches Leben und stellt damit ein grundlegendes menschliches „Gut“ dar.⁶ Die meisten Menschen wollen lieber gesund als krank sein, genauso, wie sie lieber wohlhabend als arm sein wollen. Auch wenn völlige Gesundheit sicherlich unrealistisch ist, gibt es eine (individuell und kulturell variierende) Grenze physischer oder psychischer Beschwerden,

1 Vgl. FENNER, Dagmar: Ethik. Wie soll ich handeln? Tübingen/Basel 2008, 4ff.

2 Vgl. ebd., 120.

3 PLATON: Apologie des Sokrates. In: Hülser, Karlheinz (Hg.): Sämtliche Werke in zehn Bänden, Bd.1, Frankfurt a.M./Leipzig 1991, 38a.

4 Vgl. BRENNER, Andreas: Übergewicht und Hunger. Eine Herausforderung an die politische Ökonomie, erscheint in: Veröffentlichungen der Forschungsstelle für Deutsches und Europäisches Lebensmittelrecht der Universität Bayreuth, 2010/2011.

5 Vgl. HERDE, Adina: Kriterien für eine nachhaltige Ernährung auf Konsumentenebene (www.tu-berlin.de/uploads/media/Nr_20_Herde_01.pdf, Stand 10.12.2010).

6 Vgl. zur Gütertheorie des guten Lebens FENNER, Dagmar: Das gute Leben, Berlin/New York 2007, 103f.

von der an ein gutes und glückliches Leben nicht mehr möglich ist.⁷ Irrational wäre es, im Zeichen eines unreflektierten Hedonismus die zukünftige Gesundheit aufs Spiel zu setzen, nur um im jeweiligen Augenblick ein Höchstmaß an Lust zu erzielen. Andererseits kann ein gesundheitsbewusstes Leben ohne tiefer greifende Einsicht in die langfristige Glücksförderlichkeit dieses „Guts“ so „verdrießlich“ sein, dass die Gesundheitsorientierung gerade das persönliche Glück vereitelt.

Wo nicht das für das Individuum Gute, sondern das für die Gemeinschaft Gute oder das gerechte Zusammenleben der Menschen in Frage steht, nimmt man die Perspektive der **Sozialethik, Sollensethik** oder **Moralphilosophie** ein: die **moralische Perspektive**. Der objektive moralische Standpunkt verlangt, alle berechtigten, d.h. argumentativ rechtfertigbaren Bedürfnisse und Interessen der vom Handeln Betroffenen gleich und unparteiisch zu berücksichtigen. Eine Handlung oder Norm wäre also moralisch richtig, wenn die legitimen Interessen oder das Wohl aller Betroffenen von einem unparteiischen Standpunkt aus angemessen einbezogen wurden. Betroffen vom menschlichen Handeln können bekanntlich nicht nur andere Menschen sein, sondern auch Tiere und die gesamte Natur. Im Rahmen einer Ernährungsethik müsste man aus moralphilosophischer Sicht z.B. darauf aufmerksam machen, dass der Fleischkonsum die Interessen der Tiere missachtet und aufgrund seiner hohen Ineffizienz die Ernährung der Weltbevölkerung gefährdet. Hier steht nicht die „gesunde Er-

7 Vgl. ebd., 124.

nährung“ im Zentrum, sondern die „nachhaltige Ernährung“. Es geht dann nicht nur um die Kultur des Essens, sondern in den Blick tritt das ganze Ernährungssystem mit all seinen Stufen von der Vorproduktion und Produktion über Verarbeitung bis zur Vermarktung.⁸ Zielpunkt ist hier nicht die persönliche Gesundheit oder das persönliche Glück, sondern unter anderem die artgerechte Tierhaltung, die klimagerechte ökologische Landwirtschaft, die soziale Gerechtigkeit und der faire Handel. Das zentrale und vielbeschworene Prinzip ist dabei das der „Nachhaltigkeit“. Nachhaltigkeit wird häufig auf die ökologische Dimension verkürzt, umfasst aber auch die soziale Dimension der Gerechtigkeit. Häufig wird mit Bezug auf die Brundtland Kommission (World Commission 1987) eine Entwicklung dann als „nachhaltig“ bezeichnet, wenn die gegenwärtige Generation ihre Bedürfnisse befriedigt, ohne die Möglichkeiten zukünftiger Generationen zu beeinträchtigen.

Freiheit, persönliche und institutionelle Verantwortung

Ein gängiges „liberalistisches Argument“ gegen eine Ernährungsethik lautet, jeder Mensch solle frei sein, zu essen, was er will. Der Gebrauch der individuellen Freiheit ist jedoch nur solange ethisch legitim, als dadurch nicht das Wohl anderer Lebewesen in unverhältnismäßiger Weise beeinträchtigt wird. Man könnte dann von einer **verantwortbaren oder ver-**

8 Vgl. dazu HERDE, Adina: Kriterien für eine nachhaltige Ernährung auf Konsumentenebene (www.tu-berlin.de/uploads/media/Nr_20_Herde_01.pdf, Stand 10.12.2010).

antworteten Freiheit sprechen, die man vor sich selbst und vor anderen Menschen begründen und rechtfertigen kann. Das Konzept der **Verantwortung** weist grundsätzlich eine mehrstellige Relation auf: Ein Verantwortungssubjekt (Person oder Korporation) ist für bestimmte Handlungen oder Aufgaben gegenüber den Betroffenen oder einer Sanktions- bzw. Urteilsinstanz in Bezug auf bestimmte normative Standards verantwortlich.⁹

Eine Ernährungsethik hat sich angesichts der komplexen Handlungsverflechtungen im Ernährungssystem auch mit dem Problem der **Verantwortungsteilung** auseinander zu setzen. Denn gerade im Umweltbereich ergeben sich die negativen Folgen meist erst aus dem unkoordinierten Handeln unzähliger Akteure. Man nennt dies ein „Kumulationsproblem“.¹⁰ Die einzelne handelnde Person ist dann allenfalls *mitverantwortlich* für die negativen Folgen des kollektiven Handelns, so dass rein individualistische Verantwortungskonzepte zu kurz greifen. Neben einer **persönlichen Verantwortung** der einzelnen Beteiligten je nach Aktivität und Stellung im kollektiven Handlungszusammenhang ist eine **kollektive oder institutionelle Verantwortung** von Institutionen wie Unternehmen in der Nahrungsmittelproduktion, dem Staat oder der politisch strukturierten demokratischen Gesellschaft zu unterscheiden. Über die an die einzelnen Handelnden appellierenden ethischen Normen hinaus braucht es noch institutionelle politische oder rechtliche Maßnah-

9 Vgl. FENNER, Dagmar: Einführung in die Angewandte Ethik, Stuttgart 2010, 178.

10 Vgl. ebd., 119.

men, die das kollektive Handeln der Menschen regulieren. So müsste beispielsweise Werbung für bestimmte gesundheitsschädigende Lebensmittel unterbunden, die Ernährungsbildung in Schulen flächendeckend etabliert oder ökologische Anbauweisen stärker unterstützt werden. Mit diesem institutionalistischen Verantwortungskonzept soll den einzelnen Handlungssubjekten nicht die Verantwortung für ihr Handeln abgenommen werden. Es müssen aber die Bedingungen dafür geschaffen werden, dass die Übernahme der individuellen Verantwortung ohne unzumutbare Opfer möglich ist. Ziel wäre eine **Institutionalisierung der individuellen Verantwortung**.¹¹

Dabei gilt noch zu beachten, dass man von einem Handlungssubjekt ethisch immer nur das erwarten darf, was in seiner Macht liegt. Man muss also bei der ethischen Beurteilung einer Handlung immer von den tatsächlich zur Verfügung stehenden Handlungsalternativen ausgehen. Der „Sollen-Können-Grundsatz“ besagt, dass niemand zu etwas ethisch verpflichtet sein kann, das außerhalb seiner Handlungs- und Einflussmöglichkeiten liegt.¹² So kann man von einem Hartz-IV-Empfänger nicht erwarten, dass er ausschließlich teure Bio- oder Fair-Trade-Produkte kauft. Natürlich darf dieses Prinzip nicht als Entschuldigungsstrategie für ein unverantwortliches Handeln missbraucht werden.

Dagmar Fenner, Titularprofessorin für Philosophie in Basel und Lehrbeauftragte an der Universität Tübingen

11 Vgl. ebd., 238f.

12 Vgl. FENNER, Dagmar: Ethik. Wie soll ich handeln? Tübingen/Basel 2008, 220.

Buchankündigung



PLOEGER, Angelika / HIRSCHFELDER, Gunther / SCHÖNBERGER, Gesa (Hg.)

Die Zukunft auf dem Tisch

Analysen, Trends und Perspektiven der Ernährung von morgen

Essen und Trinken stehen stets im Spannungsfeld von Genuss und Gesundheit, Tradition und Innovation, von lokalen Möglichkeiten und globalen Erfordernissen. Das Buch ist eine Bestandsaufnahme gegenwärtiger und künftiger Esskultur und diskutiert das Totalphänomen Ernährung aus kultur- wie naturwissenschaftlichen Perspektiven. Die komprimierte Gesamtschau gibt den aktuellen Stand der wichtigsten Forschungsfelder und Analysen zum Thema wieder. Die Ernährung der Gegenwart wird dabei als Ergebnis eines historischen Prozesses verstanden und weiter in die Zukunft gedacht. Der Nachhaltigkeit gilt dabei besonderes Augenmerk: Werden ökonomische Zwänge, Ideologien oder doch die Einsicht die Oberhand gewinnen? Anhand zahlreicher Themenfelder zeigt der vorliegende Band, mit welchen Gestaltungsräumen, aber auch mit welchen Grenzen unsere Gesellschaft für ihre Ernährung rechnen muss.

Das Buch entstand auf Basis der Vorträge des Symposiums „Der Essalltag als Herausforderung der Zukunft“, das 2009 in Heidelberg stattgefunden hat. Das Konzept wurde ergänzt und die Beiträge vollständig neu bearbeitet. Die Herausgeber legen damit den nunmehr sechsten Band des Arbeitskreises vor und widmen ihn dem Ernährungspsychologen und langjährigen Arbeitskreis-Vorstand Volker Pudiel. Pudiel hatte in 2009 die Tagungsleitung und Planung des Bandes inne, konnte aber die Redaktion nicht mehr übernehmen.

Erscheint voraussichtlich April 2011

VS Verlag, Wiesbaden

ISBN 978-3-531-17643-7

ca. 300 Seiten, broschiert

Tagungsbericht zur Ad-hoc-Gruppe „Zukunft regionaler Esskulturen – Reservoir und Widerpart globaler Ernährung“

Im Rahmen des 35. Kongresses der Deutschen Gesellschaft für Soziologie, 11.–15. Oktober 2010, Frankfurt a.M.

Regionalität wird häufig mit traditioneller und sicherer Lebensmittelproduktion verbunden. Allerdings bleibt oft unklar, wann und unter welchen Bedingungen man überhaupt von regionalen Produkten sprechen kann. Mit diesem Widerspruch beschäftigte sich die Ad-hoc-Gruppe und diskutierte die Frage nach der Zukunft regionaler Esskulturen. Überlegt wurde, welche Bedeutung Regionalität in Hinblick auf eine weltweite Produktion von Lebensmitteln innehat. Damit beleuchtete die Gruppe einen Aspekt transnationaler Vergesellschaftungen, die Thema des Kongresses in Frankfurt waren.

Regionalität wurde als ein auf verschiedenen Vorstellungen basierendes Konstrukt aufgefasst, das heute weniger denn je von örtlichen Gegebenheiten abzuhängen scheint. **Daniel Kofahl** erläuterte in seinem Vortrag, welcher Wandel sich vollzogen hat: Früher entschied die geographische Herkunft darüber, ob ein Produkt als regional angesehen wurde. Heute ist das nicht mehr eindeutig möglich. Die Wahrnehmung von Nähe und Distanz hat sich verändert. Orte, die früher eine Tagesreise entfernt waren, sind heute in wenigen Stunden erreichbar. Gleichzeitig hat man es im Lebensmittelbereich zunehmend mit überregionalen, oftmals sogar mit internationalen Akteuren zu tun. Ein Produkt muss zudem nicht mehr zwangsläufig in seiner Gesamtheit mit einem bestimmten Ort verbunden sein. So kann etwa der Kaffee, als Rohprodukt importiert aus Südamerika, in einem letzten Schritt aber lokal veredelt, als regionales Produkt gelten. Wichtiger als die Her-

kunft wird die Produktnähe, also die gefühlte Verbundenheit mit einem bestimmten Erzeugnis. Regionalität ist folglich ein Konstrukt, das stärker von bestimmten symbolischen Werten abhängt als von geographischen Grenzen. Moderne kulinarische Räume werden soziokulturell bestimmt. Dies geschieht durch Abgrenzung der eigenen Region von der fremden. Interessant ist dabei, dass sowohl Produkte regionalisiert als auch Regionen produziert werden. So wird beispielsweise der Wein durch die Betonung seiner Herkunft bei der Vermarktung regionalisiert. Die Produktion von Regionen findet durch bestimmte Symbole und Rituale, wie die jährliche Wahl der Weinkönigin, statt.

Mit der Auflösung und Neuerfindung des Regionalen in der Lebensmittelproduktion beschäftigte sich **Prof. Dr. Christoph Klotter**. Dem Begriff Regionalität können vielfältige Bedeutungen zugeschrieben werden, wie er beispielhaft in Form einer historischen Gegenüberstellung aufzeigte. Bis zu Beginn des zwanzigsten Jahrhunderts galt Regionalität im Allgemeinen als uninterfragtes und selbstverständliches Prinzip, da der Konsum von Lebensmitteln noch eng an die bäuerliche Landwirtschaft gekoppelt war. Gleichzeitig aber kristallisierte sie sich in gehobenen Schichten als Gütesiegel exklusiver Speisen aus bestimmten Regionen, wie etwa dem Champagner oder Burgunder, heraus. Die aufkommende Romantik wendete sich von dieser Exklusivität ab. Wertgeschätzt wurden eher einfache und schlichte Produkte. Durch die Industrialisierung konnten im 19. Jahr-

hundert große Mengen an Nahrungsmitteln zur Verfügung gestellt werden. Massenproduktion und die damit einhergehende Begeisterung für die neuen Fertigungstechniken führten zu einer Abkehr vom Natürlichen. So zeichnen sich seit damals etwa Fischstäbchen durch eine bewusste Abgrenzung von der natürlichen Farbe und Form eines Fisches aus. Die neu entstandenen Lebensmittel zeugten von Stolz auf die technische Machbarkeit. Erst die Lebensreformbewegung und im Anschluss daran die Nationalsozialisten betrachteten Regionalität wieder als wertvoll. Die Region wurde zum völkischen Gut erklärt, das es ermöglichte, Truppen autark zu versorgen und somit kriegsfähig zu erhalten.

Institutionen wie etwa der Vollkornbrotausschuss oder die Deutsche Gesellschaft für Ernährungsforschung hatten die Aufgabe, Produktion und Konsum im Sinne der Volksgesundheit zu steuern. Eine dem entgegengesetzte Strömung, die ebenfalls die Idee der Regionalität aufgriff, war dann die Bewegung der 68er-Jahre, die sich von der völkischen Vorstellung von Regionalität abgrenzte. Im Zuge dieses Umdenkens etablierten sich auch Bewegungen wie Slow Food, die einen Wandel des heutigen Ernährungssystems hin zu einer regionalen, handwerklichen Produktion anstreben. Klotters Ausführungen zeigten, dass sich Regionalität immer in einem Spannungsverhältnis bewegt. Regionalität kann, wie im Nationalsozialismus, Abschottung bedeuten. Heimat wird dann als sichere Festung wahrgenommen. Gleichzeitig kann Regionalität auch für Anerkennung von

Herkunft und Tradition stehen. Die Deutungsmuster regionaler Identität beeinflussen sich dabei immer wechselseitig. Das eine ohne das andere zu denken ist folglich unmöglich.

Welche Grenzen sich bei der modernen Konstruktion von Regionalität ergeben, stellte **Dr. Jana Rückert-John** in ihrem Vortrag „Regionalität als Attribut der Natürlichkeit“ am Beispiel einer Studie zur Außer-Haus-Verpflegung dar. Die Nutzer der entsprechenden Einrichtungen, verunsichert durch zahlreiche Lebensmittelskandale und steigende Ernährungsrisiken, äußerten den Wunsch nach „sicheren“ Lebensmitteln. Diesem Bedürfnis versuchten die Anbieter durch die Umstellung auf Bioprodukte nachzukommen. Diese Umstellung scheiterte allerdings.

Es zeigte sich, dass allein die Kennzeichnung von Produkten als „biologisch erzeugt“ bei weitem nicht mehr ausreicht. In einem globalisierten Lebensmittelmarkt, der durch eine stark wachsende Nachfrage nach Bioprodukten bestimmt wird, steigt das Misstrauen gegenüber Herkunft und Produktionsbedingungen. Das schwindende Vertrauen in das System Bio wird folglich ersetzt durch Vertrauen in regionale Produzenten. Regionalität bietet die Möglichkeit, sich selbst über Produktionsstandards vergewissern zu können. Zusammen mit einem regionalen Produkt wird auch seine Geschichte erworben. Regionalität bedient somit die Sehnsucht nach Vertrauen und Tradition und wird aktuell als Wertelabel positiver bewertet als Bio.

Doch auch die Kennzeichnung von Produkten als „re-

gional“ reicht nicht aus, um das Bedürfnis der Konsumenten nach Sicherheit zu stillen. Denn Regionalität lässt sich nicht so eindeutig räumlich begrenzen, wie es nötig wäre, um dem Kriterium Herkunft wirklich trauen zu können. Hinzu kommt, dass die Kunden zwar Regionalität einfordern, die entspre-

chend bereitgestellten Produkte aber oft nicht ihren Geschmack treffen. Ihnen ist das Angebot an einheimischen Lebensmitteln vor allem im Winter oft zu einseitig und ungewohnt. Auch wird die Versorgung von mittleren und großen Betrieben durch regionale Produzenten zum Problem, da

diese die benötigten Mengen an Lebensmitteln oft nicht zeitnah bereitstellen können.

Insgesamt wurde in der Ad-hoc-Gruppe deutlich, dass Regionalität als Wert in einer immer komplexer werdenden gesellschaftlichen Moderne eine zunehmende Bedeutung erfährt. Da es sich bei Regionalität um

ein symbolisches Konstrukt handelt, wird die Verortung des Regionalen in einer globalisierten Welt in Zukunft noch weitere Fragen aufwerfen. Diese betreffen sowohl die theoretische Ausdeutung des Prinzips Regionalität als auch konkrete Fragen nach seiner Gestaltung.

Stephanie Baum B.A.

Nur zu unserem Besten ...!? Neues aus der Verbraucherschutzforschung Tagungsbericht zum 14. Heidelberger Ernährungsforum

Jeden Tag schlüpfen wir Menschen mehrfach in die Rolle des Verbrauchers. Wir fahren Bus, telefonieren, kaufen ein und essen. Verbraucherinformation, Verbraucherschutz oder auch Verbrauchermacht sind deshalb Themen, die in Politik, Wissenschaft und Wirtschaft schon längst Einzug gehalten haben. Aber wen und was meinen wir eigentlich, wenn wir von *dem* Verbraucher sprechen? Und wer weiß wirklich, was für den Verbraucher, sprich für uns am besten ist? Wie wir als Verbraucher agieren und wie gelungene Verbraucherpolitik und -kommunikation aussehen können, diskutierten die rund 70 Teilnehmer des 14. Heidelberger Ernährungsforums am 29. und 30. September 2010 mit Experten aus Wissenschaft, Industrie, Politik und Journalismus.

Der Verbraucher ist ein komplexes Wesen und schwer zu erfassen, das machte **Dr. Gesa Schönberger** von der Dr. Rainer Wild-Stiftung, Heidelberg, gleich zu Beginn der Tagung deutlich. Aufgabe der Forschung sei es deshalb, den Verbraucher zu beobachten und sein Tun zu erklären. Daraus entwickle sie dann Instrumente, die dem Verbraucher beispielsweise helfen sollen, sich innerhalb des großen Angebotes zurechtzu-

finden. Andere, insbesondere politische Instrumente, zielten darauf ab, den Verbraucher in gewünschte, z.B. gesundheitsfördernde Bahnen zu lenken. Zu allen vier Bereichen bot das in Kooperation mit der SRH Hochschule Calw durchgeführte Heidelberger Ernährungsforum neue Erkenntnisse.

Wie wichtig es ist, den Verbraucher zu kennen, betonte



auch **Prof. Dr. Lucia Reich** von der SRH Hochschule Calw/Copenhagen Business School. Basierend auf Theorien der Verhaltensökonomik schilderte sie einige Beispiele, in denen das Verbraucherverhalten dem „rationalen“ Verhalten widerspricht. Indem sie beispielsweise überversichert sind, gegen den Klimawandel aber nur wenig tun, überschätzen Verbraucher häufig geringe

Risiken und unterschätzen die großen. Reich erklärte dies damit, dass Verbraucher das Hier und Jetzt bevorzugen und sich zugleich von ihren Gewohnheiten leiten lassen. Sie handeln dabei stets situationsabhängig, nach einer subjektiven Eigenlogik und immer nur im Rahmen ihrer eigenen Möglichkeiten.

Prof. Dr. Christoph Fasel, Institut für Verbraucherjourna-

lismus an der SRH Hochschule Calw, erläuterte die Grundsätze gelungener Verbraucherkommunikation. Wichtig sei vor allem eine klare Kernbotschaft, die leicht zu erfassen ist und das Interesse des Verbrauchers weckt. Eine gelungene Kommunikation spreche zudem eine klare und ehrliche Sprache. Fasel empfahl, dem Verbraucher nicht nur Sachinformationen zu liefern, sondern im-

mer auch einen Nutzen aufzuzeigen. Neben der häufig schon komplizierten Botschaft an sich bildete das sogenannte „Denglisch“ eine zusätzliche Barriere. Englische Ausdrücke würden von einer Vielzahl der deutschen Verbraucher falsch oder gar nicht verstanden, erläuterte Fasel. Das habe zur Folge, dass die Botschaft oftmals eher irritiere als informiere. Eine klare, zielgruppengerechte Sprache ohne Anglizismen sei daher zielführender als vermeintlich „trendige“ Formulierungen.

Kommt es bei der Kommunikation von Ernährungs- und Gesundheitsthemen auch darauf an, ob ich Männer oder Frauen anspreche, fragte **Dr. Gesa Schönberger** und berichtete über die Untersuchung eines bekannten Männermagazins. Diese habe ergeben, dass Männer eine bildhafte, aktive, aussagekräftige und sachliche Sprache bevorzugen. Reich gespickt mit Zahlen und Fakten würden dem Leser schnelle und unkomplizierte Lösungen angeboten. Kritisch sah Schönberger jedoch, dass die Geschlechterrollen über eine vermeintlich männergerechte Ansprache geradezu stereotyp zementiert würden.

Auch für Unternehmen werde die Kommunikation mit den Verbrauchern zu einer

immer wichtigeren Aufgabe. Weil gute Qualität heute völlig selbstverständlich ist, müssten Unternehmen ihre Produkte mit weiteren Werten verbinden, erläuterte **Brigitte Arndt-Rausch** vom Marktforschungsunternehmen The Nielsen Company aus Frankfurt. Neben Ökologie und Regionalität sind das moralische (z.B. Kinderarbeit) und soziale (z.B. Umgang mit Mitarbeitern) Fragen. Gerade vor dem Hintergrund eines sinkenden Umsatzvolumens im Lebensmittelmarkt werde die „Geschichte“ eines Produktes zum wesentlichen Erfolgsfaktor. Unternehmen aus dem Bio-Bereich sollten ihr langjähriges Engagement stärker kommunizieren, denn die Großen der Branche hätten das Potential dieser „Geschichten“ schon längst für sich entdeckt.

Frank Leyhausen von der Kommunikationsagentur MedCom International GmbH, Bonn, betonte, wie wichtig es ist, dass Verbraucher glaubwürdige Informationen erhalten. Anhand aktueller Daten aus einer Befragung der Generation 50plus belegte er, dass ethisch erzeugte Produkte durchaus bekannt sind und für gut be-

funden werden. Doch diese Altersgruppe stehe den realen Bio-, Öko- und Fair-Trade-Angeboten sehr kritisch gegenüber. Er warnte ausdrücklich vor dem sogenannten „Greenwashing“, durch das moralische, soziale und ökologische Aussagen zunehmend unglaubwürdig werden.

Vor diesem Hintergrund fragte **Prof. Dr. Lucia Reisch** nach den Anforderungen an die gegenwärtige und zukünftige Verbraucherpolitik. Diese wäre dann gelungen, wenn sie effektiv und effizient, zielgerichtet und nachhaltig sei und sich an bestehenden Normen orientiere. Reisch erläuterte dazu zwei Möglichkeiten: Entweder passt sich Verbraucherpolitik an das bestehende Verbraucherverhalten an. Das widerspricht jedoch einem aktiven Politikverständnis und ist deshalb nur als Politikergänzung zu sehen. Oder die Politik zielt darauf ab, Verhaltensveränderungen zu erzielen, indem z.B. Verbraucher in ihren Kompetenzen gestärkt werden. Sinnvoll sei dabei, zunächst empirisch zu überprüfen, was politisch machbar ist.

Prof. Dr. Adalbert Evers, Professor für Vergleichende

Gesundheits- und Sozialpolitik an der Universität Gießen, verdeutlichte, wie wichtig Verbraucherpolitik für das Marktgeschehen ist. Er unterschied zwischen einem „engen“ und einem „weiten“ Verbraucherleitbild. In der engen Fassung gelten Verbraucher als schutzbedürftig und überfordert. Aufgabe der Politik sei es dann, den Markt so zu regulieren, dass Verbraucher geschützt, unterstützt und handlungsfähig wären. Im Gegensatz dazu werden Verbraucher im weiten Verbraucherleitbild als aktiv Handelnde gesehen, die durch mündigen und souveränen Konsum ihren Lebensstil ausdrücken und durch ihre Marktteilnahme Einfluss nehmen. Verbraucherpolitik setze heute in beiden Fassungen Akzente. Die Balance zwischen Regulierung und Angeboten, zwischen Wahlfreiheit und Bevormundung stelle die Politik jedoch immer wieder vor große Herausforderungen.

Aus seiner täglichen Praxis heraus berichtete **Dr. Peter Maier** vom baden-württembergischen Ministerium für ländlichen Raum, Ernährung und Verbraucherschutz über Möglichkeiten und Grenzen

dieser Aufgabe. Beratung, Information, Bildung, Netzwerke, Fachkonferenzen oder Initiativen auf politischer Ebene böten vielfältige Möglichkeiten für den gesundheitlichen und wirtschaftlichen Verbraucherschutz. Die Handlungsfähigkeit werde allerdings stets durch den politischen Prozess der Willensbildung begrenzt. Unterschiedliche Zuständigkeitsbereiche innerhalb Deutschlands und Europas erschwerten überdies die oft geforderte, schnelle und einfache Umsetzung guter Konzepte.

Insgesamt wurde deutlich, dass es *den* einen Verbraucher und *die* Verbraucherforschung nicht gibt. Das Forum hat vielmehr gezeigt, wie komplex und vielschichtig Verbraucherforschung heute ist. Kommunikatoren aus Wissenschaft, Politik und Industrie stehen vor der Herausforderung, Instrumente und Medien an unterschiedlichste Zielgruppen und deren wechselhafte Verhaltensweisen anzupassen. Nur so können bestmögliche Voraussetzungen für den täglichen Konsum und damit auch für eine gesunde Ernährung geschaffen werden.

Dr. Rainer Wild-Stiftung

Call for Papers

13. Internationaler Kongress der Deutschen Gesellschaft für Semiotik Sektion „Der kulinarische Diskurs der Stadt“

Städte sprechen eine kulinarische Sprache: In Bahnhofsnähe lädt ein überdimensioniertes Croissant rund um die Uhr zum Frühstück ein, in der Bäckerei werben schlüpfrige „Spitzengebäcke“ in deessous-ähnlich gestalteten Brötchentüten um den hungrigen Passanten, ein Fast-Food-Riese weist unterwegs die Richtung mit dem markentypologisch vertrauten

Appell „This way to have it your way“ und an einer Straßenecke fordert eine Biobrause auf, sich selbst zu regieren. Logos, Ikone und Schriftzüge vermitteln das Gefühl, an vielen Orten willkommen, ja zuhause zu sein. Essen im urbanen Konsumraum verspricht Ich-Funktionen, d.h. soziale Anpassungsleistungen wie Selbstkontrolle oder Konflikt-

bewältigung in diverse Richtungen zu steigern. Gelenkt wird der Appetit dabei von einem symbolischen Ernährungsbewusstsein, das sich auf eine orthorektische Norm der Wissensverkörperung als soziale Normalisierungs- und Ausgrenzungsstrategie stützt.

Dieser „To-Go“-Trend folgt der Entwicklung, dass Esskulturen ihre Bindung an kultu-

relle Rhythmen und familiäre Traditionen allmählich verlieren und sich im Zuge globalisierter Lebens- und Arbeitsbedingungen an öffentlichen Orten „ereignen“. Der aktuelle Ernährungsbericht der Deutschen Gesellschaft für Ernährung dokumentiert diesen Wandel. Es ist eine signifikante Zunahme des Fast-Food- sowie des Außerhaus-Verzehrs zu

verzeichnen, der interessanterweise „oft mit einem Verzehr größerer Portionsmengen und besonders energiedichtere Lebensmittel verbunden (ist) und die große Schmackhaftigkeit von Speisen hat das Potenzial, die normale Hunger-Sättigungs-Regulation zu stören“ (DGE-Ernährungsbericht 2008, Bonn, S.113). Analog zu diesem Kontextwandel vollzieht sich ein Formwandel der Nahrungsmittel. Das Lebensmitteldesign richtet sich an international standardisierten Verpackungsgrößen und Warenformen aus (Big Mac, Coca Cola, Bagel etc.), die dem sozialpsychologisch relevanten Single- oder Pralinéprinzip entsprechen.

Doch warum entscheiden sich Verbraucher für physiologisch ungünstigere, reichhaltigere Kost, bloß weil sie ihren Hunger an öffentlichen Plätzen stillen? Ist diese Tendenz allein mit dem von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung angebotenen Argument der größeren „Schmackhaftigkeit“ zu erklären? Geschmack *folgt* doch sozialen Codes und kulturellen Wissensmaximen, was in der Ernährungssoziologie hinreichend belegt ist (Pierre Bourdieu, Monika Setzwein), kurz „Menschen essen nicht das, was sie mögen, sondern sie mögen das, was sie essen“ (Marvin Harris). Warum verändert sich das Essverhalten mit zunehmender Außerhausverpflegung überhaupt?

Die Sektion „Esskultur“ der Deutschen Gesellschaft für Semiotik (DGS) kooperiert auf dem kommenden DGS-Kongress im Oktober 2011 in Potsdam zur Erkundung dieser Frage mit der Sektion „Architektur“, um sich dem öffentlichen Diskurs des Essens zuzuwenden, wie er im klein- und großstädtischen Straßenbild repräsentiert ist. Dort werden Nahrungsmittel mit anspielungsreichen Namen in attraktiven Inszenierungen so

beworben, dass sich im städtischen Diskurs der Nahrung ein breites Habitus-Spektrum spiegelt („ökologisch“, „luxuriös“, „gesundheitsbewusst“, „erlebnisorientiert“ etc.).

Es soll an Thesen und Methoden der aktuellen Linguistic-Landscape / Cityscape-Forschung angeknüpft werden, die semiotische und linguistische Elemente der urbanen Umgebung wie Geschäftsnamen, öffentliche Zeichen, Straßenzeichen, kommerzielle Texte, Poster, Ankündigungen, Graffiti, Restauranttafeln, Touristeninformationen sowie Installationen des Stadtmarketings auf ihren Beitrag zur urbanen Identitätsbildung untersucht (exemplarische Studien existieren u.a. für die Großstädte Brüssel, Montreal, Paris, Jerusalem und Dakar).

Hinter dem Augenmerk auf die städtische Textlandschaft steht die Annahme, dass das im öffentlichen Kontext produzierte Netzwerk an Aussagen und Texten zum kommunikativen Haushalt einer Gesellschaft zählt (Thomas Luckmann), der den Rahmen für Meinungen und Vorstellungen abgibt: „Although (...) we do not pay much attention to the ‚linguistic landscape‘ it is a vast and pervasive domain of communication, to which the mass of speakers are constantly exposed, and which can therefore amplify an individual communicative occurrence of linguistic expression. The speakers and audience understand and process the message, and

integrate it into their own semiotic, linguistic and semantic space.“ Die Sprache der Nahrung im öffentlichen Raum generiert eine spezifische Vernunft: Sie führt Begründungs- und Argumentationsmuster ins öffentliche Bewusstsein ein, die soziale Machtrelationen abbilden und legitimieren („good-reasons“). Die Beobachtung eines wuchernden schriftbasierten Diskurses über Nahrung im öffentlichen Raum passt zum einen zur Wissensexplosion und den flankierenden Kampfansagen der EU-Politik gegen „epidemisches Übergewicht“. Zum anderen zeugt die modeabhängige Nahrungs-Repräsentation von einer „Krise der Praxis“, die sich an pathologisierenden Etiketten wie „Anti-Aging“, „Adipositas“ oder „metabolischem Syndrom“ entzündet. Die dispositiv überformte „Wirklichkeit des Essens“ in ihrer räumlichen Realität/Realisierung bildet den thematischen Bezugspunkt der gemeinsamen Tagungssektion.

Für den runden Tisch werden knappe Referate erbeten, die sich an folgenden kultursemiotischen Deutungsrahmen orientieren:

– „Von der Passage zum Modul“ Das 20. Jahrhundert hat das Konsumieren und seine Räume explizit gemacht. Malls und Shoppingcenter treten als Un- oder Nicht-Orte frei von Identität und Geschichte aus dem alten Stadtkern heraus. Neuere Einkaufshallen, die in abgeschlossene Moduleinheiten des Konsumierens zerlegt

sind, verabschieden mit ihrer Funktionalität und Grenzziehung den Menschentypus des Flaneurs zugunsten des gouvernementalistischen *homo oeconomicus*.

– „Auf dem Weg zur Dauersnackkultur?“ Mit der Außerhausverlagerung des täglichen Einkaufs und Verzehrs anthropologisieren sich in der räumlichen Ordnung des Sichtbaren (Systemgastronomie, Einkaufszentren, Küchendesign) neue Sozialisationsformen und mit ihnen Typen subjektiver Selbsteignung. Rollenverteilungen, Selbst- und Körperbilder kristallisieren sich in einer gesundheitsbewussten (Dauer-)Snackkultur im öffentlichen Konsumraum und weniger in der häuslichen Tischgemeinschaft.

– „Container-Food“ Kultursemiotisch lässt sich das Formprinzip der „Zelle“ als Generalmetapher der Moderne (Modul, Container etc.) auf die Räumlichkeiten einer entrhythmisierten Esskultur applizieren. Ihr historisches Vorbild ist die Heil durch Selbstbesinnung versprechende Mönchszelle. Moderne Räume für Selbstsorge und Autonomiestreben liegen analog in der modularen „Apartment-Wohnung“ als Prototyp des Massenwohnungsbaus, in der funktionalisierten Einbauküche (Frankfurter Küche), im rationalisierten Kartonverkauf der Lebensmitteldiscounter sowie im Verpackungsparadigma separierter Lebensmittelkörper („Pralinenschachtel-Prinzip“).

– „Kulinarische Ästhetik und Erlebnisgastronomie“ Essen wird als ästhetisches Ereignis nach (koch-)künstlerischen Prinzipien an besonderen Orten unter besonderen Beteiligten zelebriert (Museen, Kirchen, Hallen, Schlösser, Weingüter, Schiffe etc.). Dabei gewinnen Speise und Umgebung zusätzliche Bedeutungsebenen (Kompensation, Geschichte, Finesse als Distinktion etc.).

Der im Dreijahresrhythmus ausgerichtete 13. Internationale Kongress der „Deutschen Gesellschaft für Semiotik“ (DGS) findet vom 12.–16. Oktober 2011 an der Universität Potsdam statt und trägt den Titel „Repräsentation, Virtualität, Praxis“. Programm und Teilnahmebedingungen sind auf der Internetseite der DGS unter www.semiose.de zu finden.

Abstracts zur Sektion „Der kulinarische Diskurs der Stadt“ werden bis zum 15. März 2011 per E-Mail an die DGS-Beiräte der Sektionen „Esskultur“ und „Architektur“ erbeten:

Jun.-Prof. Nicole M. Wilk: nicole.m.wilk@uni-paderborn.de
Prof. Dr. Claus Dreyer: claus.dreyer@t-online.de

Literaturhinweise

Nachfolgend eine Auswahl an aktuellen Publikationen. Sollten Sie Titel, z. B. aus anderen Disziplinen vermissen, so sind wir für ergänzende Hinweise dankbar. Wir freuen uns auf Ihre Unterstützung.

- ADAMS, Jean/HENNESSY-PRIEST, Kathleen/INGIMARS-DÓTTIR, Sigrún/SHEESHKA, Judy/ØSTBYE, Truls/WHITE, Martin: Changes in food advertisements during 'prime-time' television from 1991 to 2006 in the UK and Canada, *British Journal of Nutrition* 102, 2009, 584–593.
- AMIRAIAN, Dana E./SOBAL, Jeffery: Dating and eating. Beliefs about dating foods among university students, *Appetite* 53, 2009, 226–232.
- ANVING, Terese/SELLERBERG, Ann-Mari: Family Meals and Parents' Challenges, Food, Culture and Society: An International Journal of Multidisciplinary Research 13, 2010, 201–214.
- ANZMAN, S.L./ROLLINS, B.Y./BIRCH, L.L.: Parental influence on children's early eating environments and obesity risk: implications for prevention, *International Journal of Obesity* 34, 2010, 1116–1124.
- BABOORAM, Melanie/MULLAN, Barbara Ann/SHARPE, Louise: Children's understandings of mediated health campaigns for childhood obesity, *Nutrition & Food Science* 40, 2010, 289–298.
- BAUER, Susanne/BISCHOF, Christine/HAUFE, Stephan Gabriel/BECK, Stefan/SCHOLZE-IRRLITZ, Leonore: Essen in Europa: Kulturelle „Rückstände“ in Nahrung und Körper, Bielefeld 2010.
- BEGLEY, Andrea/GALLEGOS, Danielle: Should cooking be a dietetic competency?, *Nutrition & Dietetics* 67, 2010, 41–46.
- BELASCO, Warren J./HOROWITZ, Roger (eds.): Food chains. From farmyard to shopping cart (Hagley Perspectives on Business and Culture), Philadelphia 2009.
- BELLISLE, France: How and why should we study ingestive behaviors in humans?, *Food Quality and Preference* 20, 2009, 539–544.
- BENDER, Ute: „Ich koche eigentlich nicht, und deswegen finde ich es auch unmöglich, Kochsendungen anzuschauen“ – Nahrungszubereitung und Kochsendungskonsum von Jugendlichen. *Hauswirtschaft und Wissenschaft* 58 (1), 2010, 5–13.
- BENNETT, Gary G./HERRING, Sharon J./PULEO, Elaine/STEIN, Evelyn K./EMMONS, Karen M./GILLMAN, Matthew W.: Web-based Weight Loss in Primary Care: A Randomized Controlled Trial, *Obesity* 18, 2010, 308–313.
- BERGE, Jerica M./WALL, Melanie/BAUER, Katherine W./NEUMARK-SZTAINER, Dianne: Parenting Characteristics in the Home Environment and Adolescent Overweight: A Latent Class Analysis, *Obesity* 18, 2010, 818–825.
- BIEL, Andreas/GRANKVIST, Gunne: The effect of environmental information on professional purchasers' preference for food products, *British Food Journal* 112, 2010, 251–260.
- BILTEKOFF, Charlotte: Consumer response: the paradoxes of food and health, *Annals of the New York Academy of Sciences* 1190, 2010, 174–178.
- BLADES, Mabel: Food and happiness, *Nutrition & Food Science* 39, 2009, 449–454.
- BONNEKESSEN, Barbara: Food is Good to Teach: An Exploration of the Cultural meanings of Food, Food, Culture and Society: An International Journal of Multidisciplinary Research, 13, 2010, 279–295.
- BLOHM, Manfred/GŁĘBOCKA, Alicja/HEIL, Christine (Hg.): Body-Images. Soziokulturelle Aspekte des Körpers (Medien – Kunst – Pädagogik, Band 4), Flensburg 2010.
- BRAY, George A.: Can we reduce snack food intake?, *The American Journal of Clinical Nutrition* 90, 2009, 251–252.
- BRIESEN, Detlef: Das gesunde Leben: Ernährung und Gesundheit seit dem 18. Jahrhundert, Frankfurt a.M./New York 2010.
- BRITTIN, Helen C.: The Food and Culture Around the World Handbook, New Jersey 2010.
- BURNS, Cate: Seeing food through older eyes: The cultural implications of dealing with nutritional issues in aged and ageing, *Nutrition & Dietetics* 66, 2009, 200–201.
- BYRD-BREDBENNER, Carol/MAURER ABBOT, Jaclyn/CUSSLER, Ellen: Nutrient Profile of Household Food Supplies of Families with Young Children, *Journal of the American Dietetic Association* 109, 2009, 2057–2062.
- BYRD-BREDBENNER, Carol/GRENCI, Alexandra/QUICK, Virginia: Effect of a television programme on nutrition cognitions and intended behaviours, *Nutrition & Dietetics* 67, 2010, 143–149.
- CAPORALE, Gabriella/POLICASTRO, Sonia/TUORILA, Hely/MONTELEONE, Erminio: Hedonic ratings and consumption of school lunch among preschool children, *Food Quality and Preference* 20, 2009, 482–489.
- CASTELLANOS, Emily H./CHARBONEAU, Evonne/DIETRICH, Mary S./PARK, Sohee/BRADLEY, Brendan P./MOGG, Karin/COWAN, Ronald L.: Obese adults have visual attention bias for food cue images: evidence for altered reward system function, *International Journal of Obesity* 33, 2009, 1063–1073.
- CHRYSOCHOU, Polymeros/ASKEGAARD, Søren/GRUNERT, Klaus G./BROGÅRD KRISTENSEN, Dorthe: Social discourses of healthy eating. A market segmentation approach, *Appetite* 55, 2010, 288–297.
- COLLINS, Kathleen: *Watching What We Eat: The Evolution of Television Cooking Shows*, New York 2009.
- COSTA-FONT, Montserrat/GIL, José M.: Structural equation modelling of consumer acceptance of genetically modified (GM) food in the Mediterranean Europe: A cross country study, *Food Quality and Preference* 20, 2009, 399–409.
- COSTARELLI, Vassiliki/MANIOS, Yannis: The influence of socioeconomic status and ethnicity on children's excess body weight, *Nutrition & Food Science* 39, 2009, 676–684.
- DEUTSCHE GESELLSCHAFT FÜR ERNÄHRUNG E.V.: *Qualitätsstandards für die Betriebsverpflegung*, 2. Auflage, Bonn 2009.
- DEUTSCHE GESELLSCHAFT FÜR ERNÄHRUNG E.V.: *Qualitätsstandards für die Schulverpflegung*, 2. Auflage, Bonn 2009.
- DEUTSCHE GESELLSCHAFT FÜR ERNÄHRUNG E.V.: *Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder*, Bonn 2009.

- DEVINE, Carol M. / FARRELL, Tracy J. / BLAKE, Christine E. / JASTRAN, Margaret / WETHINGTON, Elaine / BISOGLI, Carole A.: Work Conditions and the Food Choice Coping Strategies of Employed Parents, *Journal of Nutrition Education and Behavior* 41, 2009, 365–370.
- DRIVER, Elizabeth: Cookbooks as Primary Sources for Writing History A Bibliographer's View, *Food, Culture and Society: An International Journal of Multidisciplinary Research*, 12, 2009, 257–274.
- EHLERT, Trude (Hg.): *Küchenmeisterei*. Edition, Übersetzung und Kommentar zweier Kochbuch-Handschriften des 15. Jahrhunderts (Solothurn S 490 und Köln Historisches Archiv GB 4 27). Mit einem reprographischen Nachdruck der Kölner Handschrift. Frankfurt a.M. u.a. 2010 (= Kultur – Wissenschaft – Literatur, Beiträge zur Mittelalterforschung, hrsg. v. Thomas Bein, Bd.21).
- ELLROTT, Thomas: Patienten motivieren. Ernährungsberatung und Ernährungsaufklärung – Limitationen und Chancen. *Niedersächsisches Ärzteblatt* 5, 2010, 12–14.
- ENGEL, Corinna / GOLD, Helmut / WESP, Rosemarie (Hg.): *Satt? Kochen – essen – reden*, Heidelberg 2009.
- EVANS, Greg / CHALLEMAISON de, Blandine / COX, David N.: Consumers' ratings of the natural and unnatural qualities of foods, *Appetite* 54, 2010, 557–563.
- FAHLMAN, Mariane M. / McCAUGHTRY, Nate / MARTIN, Jeffrey / SHEN, Bo: Racial and Socioeconomic Disparities in Nutrition Behaviors: Targeted Interventions Needed, *Journal of Nutrition Education and Behavior* 42, 2010, 10–16.
- FIELD, Michele: Like Your Labels?, *Gastronomica* 10 (1), 2010, 91–96.
- FISCHER, Arnout R.H. / FREWER, Lynn J.: The methodical organization of talking and eating: Consumer familiarity with foods and the perception of risks and benefits, *Food Quality and Preference* 20, 2009, 576–585.
- FRIEDLANDER, Michael S. / KUGELMANN, Cilly (Hg.): *Koscher und Co. Über Essen und Religion*, Berlin 2010.
- FRIEDRICH, Peter / PARR, Rolf (Hg.): *Gastlichkeit. Erkundungen einer Schwellensituation*, Heidelberg 2009.
- GASTEIGER, Nepomuk: *Der Konsument. Verbraucherbilder in Werbung, Konsumkritik und Verbraucherschutz 1945–1989*, Frankfurt a.M./New York 2010.
- GENTILCORE, David: Taste and the tomato in Italy: a transatlantic history, *Food and History* 7, 2009, 125–139.
- GIELAND, A. / BUSCH-STOCKFISCH, M. / KERSTING, M. / HILBIG, A. / KUNERT, J. / SAILER, M.: Ernährungshistorie und sensorische Präferenzen im Vorschulalter, *Ernährungs-Umschau* 56, 2009, 560–564.
- GIESEN, Janneke C.A.H. / HAVERMANS, Remco C. / DOUVEN, Anne / TEKELENBURG, Mignon / JANSEN, Anita: Will Work for Snack Food: The Association of BMI and Snack Reinforcement, *Obesity* 18, 2010, 966–970.
- GOKEE-LaROSE, J. / GORIN, A.A. / RAYNOR, H.A. / LASKA, M.N. / JEFFERY, R.W. / LEVY, R.L. / WING, R.R.: Are standard behavioral weight loss programs effective for young adults?, *International Journal of Obesity* 33, 2009, 1374–1380.
- GOTTWALD, Franz-Theo / STEINBACH, Anke: *Nachhaltigkeits-Innovationen in der Ernährungswirtschaft*, Hamburg 2009.
- GRACIA, Azucena / LOUREIRO, Maria L. / NAYGA J.R. / RODOLFO, M.: Consumers' valuation of nutritional information: A choice experiment study, *Food Quality and Preference* 20, 2009, 463–471.
- GUERRERO, Luis / CLARET, Anna / VERBEKE, Wim / ENDERLI, Geraldine / ZAKOWSKA-BIEMANS, Sylwia / VANHONACKER, Filiep / ISSANCHOU, Sylvie / SAJDAKOWSKA, Marta / GRANLI, Britt Signe / SCALVEDI, Luisa / CONTEL, Michele / HERSLETH, Margrethe: Perception of traditional food products in six European regions using free word association, *Food Quality and Preference* 21, 2010, 225–233.
- HALEY, Andrew P.: Dining in High Chairs: Children and the American Restaurant Industry, 1900–1950, *Food and History* 7, 2009, 69–94.
- HANSEN, Torben / BOYE, Heidi / THOMSEN, Thyra Uth: Involvement, competencies, gender and food health information seeking, *British Food Journal* 112, 2010, 387–402.
- HARRY, Karen / FRINK, Liam: The Arctic Cooking Pot: Why Was It Adopted?, *American Anthropologist* 111, 2009, 330–343.
- HART, C.N. / RAYNOR, H.A. / JELALIAN, E. / DROTAR, D.: The association of maternal food intake and infants' and toddlers' food intake, *Child: Care, Health and Development* 36, 2010, 396–403.
- HEINDL, Ines: Gemeinsame Mahlzeiten geben Kindern und Eltern Halt, *Focus Schule*, 2010, 82–85.
- HEINDL, Ines: Die Lust auf Gesundes kommt nicht von selbst, *Pluspunkt*, Heft 2, 2010, 3–4.
- HEINDL, Ines / JOHANNSEN, Ulrike / BRÜGGEMANN, Ingrid: Essverhalten und Lernprozesse der Ernährungsbildung, *Ernährungs-Umschau* 56, 2009, 442–449.
- HENRY, Anna E. / STORY, Mary: Food and Beverage Brands That Market to Children and Adolescents on the Internet: A Content Analysis of Branded Web Sites, *Journal of Nutrition Education and Behavior* 41, 2009, 353–359.
- HERMANS, Roel C.J. / HERMAN, C. Peter / LARSEN, Junilla K. / ENGELS, Rutger C.M.E.: Social modeling effects on snack intake among young men. The role of hunger, *Appetite* 54, 2010, 378–383.
- HIRSCHFELDER, Gunther: Richtig essen? In: Corinna Engel, Rosemarie Wesp (Hg.): *Satt. Kochen – essen – reden*, Frankfurt a.M. 2009, 104–111.
- HÖHL, Karolin / SCHÖNBERGER, Gesa U. / BUSCH-STOCKFISCH, Mechthild: Water quality and taste sensitivity for basic tastes and metallic sensation, *Food Quality and Preference* 21, 2010, 243–249.
- HONKANEN, Pirjo: Food preference based segments in Russia, *Food Quality and Preference* 21, 2010, 65–74.
- HORWITZ, Jamie : *Eating at the Edge*, *Gastronomica*, 9 (3), 2009, 42–47.
- HOUSTON, Denise K. / NICKLAS, Barbara J. / ZIZZA, Claire A.: Weighty Concerns: The Growing Prevalence of Obesity among Older Adults, *Journal of the American Dietetic Association* 109, 2009, 1886–1895.
- IOBST, E.A. / RITCHEY, P.N. / NABORS, L.A. / STUTZ, R. / GHEE, K. / SMITH, D.T.: Children's acceptance of a peer who is overweight: relations among gender, age and blame for weight status, *International Journal of Obesity* 33, 2009, 736–742.
- JAARVELD van, Cornelia H.M. / FIDLER, Jennifer A. / STEPTOE, Andrew / BONIFACE, David / WARDLE, Jane:

- Perceived Stress and Weight Gain in Adolescence: A Longitudinal Analysis, *Obesity* 17, 2009, 2155–2161.
- JAMES, Allison / KJRHOLT, Anne Trine / TINGSTAD, Vebjrg (Hg.): *Children, Food and Identity in Everyday Life*, Houndmills, Basingstoke 2010.
- JANSEN, Lisa: *Verbraucherakzeptanz der erweiterten GDA-Nährwertkennzeichnung. Eine empirische Untersuchung am Beispiel der Verbraucherzielgruppe „50plus“*, Göttingen 2010.
- JOURET, B. / AHLUWALIA, N. / DUPUY, M. / CRISTINI, C. / NÈGRE-PAGES, L. / GRANDJEAN, H. / TAUBER, M.: *Prevention of overweight in preschool children: results of kindergarten-based interventions*, *International Journal of Obesity* 33, 2009, 1075–1083.
- KALINKE, Heinke M. / ROTH, Klaus / WEGER, Tobias (Hg.): *Esskultur und kulturelle Identität. Ethnologische Nahrungsforschung im östlichen Europa (Schriften des Bundesinstituts für Kultur und Geschichte der Deutschen im östlichen Europa, Band 40)*, München 2010.
- KÄSEFIX, Fritz u. a.: *Caeseologia und andere Merkwürdigkeiten zu Käse und Butter im 17. Jahrhundert, Beiträge zur Milchwirtschaft Band 6*, Köln 2010.
- KENT, Lillian M. / WORSLEY, Anthony: *Breakfast size is related to body mass index for men, but not women*, *Nutrition Research* 30, 2010, 240–245.
- KERIDWEN, Cornelius : *Eating with Your Hands*, *Gastronomica*, 9 (3), 2009, 12–14.
- KERSTING, Mathilde (Hg.): *Kinderernährung aktuell. Schwerpunkte für Gesundheitsförderung und Prävention (Fachbuchreihe der Ernährungsumschau)*, Sulzbach im Taunus 2009.
- KLAUS TSCHIRA STIFTUNG: *Schlau kochen. Ein Entdeckerkochbuch für neugierige Kinder und Erwachsene*, Neustadt an der Weinstraße 2009.
- KLOTTER, Christoph: *Warum wir es schaffen, nicht gesund zu bleiben. Eine Streitschrift zur Gesundheitsförderung*, München / Basel 2009.
- KNIGHT, G. Roger: *A House of Honey: White Sugar, Brown Sugar, and the Taste for Modernity in Colonial and Postcolonial Indonesia*, *Food and Foodways* 17, 2009, 197–214.
- KOFAHL, Daniel: *Geschmacksfrage. Zur sozialen Konstruktion des Kulinarischen*, Berlin 2010.
- KROEBER-RIEL, Werner / WEINBERG, Peter / GRÖPPEL-KLEIN, Andrea: *Konsumentenverhalten (Vahlens Handbücher der Wirtschafts- und Sozialwissenschaften)*, 9. überarbeitete, aktualisierte und ergänzte Auflage, München 2009.
- KÜHNE, Bianka / VANHONACKER, Filiep / GELLYNCK, Xavier / VERBEKE, Wim: *Innovation in traditional food products in Europe: Do sector innovation activities match consumers' acceptance?*, *Food Quality and Preference* 21, 2010, 629–638.
- KÜMPEL NØRGAARD, Maria / BRUNSØ, Karen: *Families' use of nutritional information on food labels*, *Food Quality and Preference* 20, 2009, 597–606.
- LANDSTRÖM, Eva / KOIVISTO HURSTI, Ulla-Kaisa / MAGNUSSON, Maria: *„Functional foods compensate for an unhealthy lifestyle“. Some Swedish consumers' impressions and perceived need of functional foods*, *Appetite* 53, 2009, 34–43.
- LEITZMANN, Claus: *Die 101 wichtigsten Fragen – Gesunde Ernährung (Beck'sche Reihe)*, München 2010.
- LEITZMANN, Claus / KELLER, Markus: *Vegetarische Ernährung*, 2. Auflage, Stuttgart 2010.
- LEMMENS, Sofie G. / BORN, Jurriaan M. / RUTTERS, Femke / SCHOFFELEN, Paul F. / WOUTERS, Loek / WES-TERTERP-PLANTENGA, Margriet S.: *Dietary Restraint and Control Over „Wanting“ Following Consumption of „Forbidden“ Food*, *Obesity* 18, 2010, 1926–1931.
- LIEM, D.G. / ZANDSTRA, E.H.: *Motivating instructions increases children's sensory sensitivity*, *Food Quality and Preference* 21, 2010, 531–538.
- LINDGREEN, Adam / HINGLEY, Martin K.: *The New Cultures of Food: Marketing Opportunities from Ethnic, Religious and Cultural Diversity*, Aldershot 2009.
- LUDVIGSEN, Anna / SCOTT, Sara: *Real Kids Don't Eat Quiche: What Food Means to Children, Food, Culture and Society: An International Journal of Multidisciplinary Research*, 12, 2009, 417–436.
- LUKE, Amy: *Ethnicity and the BMI – body fat relationship*, *British Journal of Nutrition* 102, 2009, 485–487.
- LYNCH, Meghan: *Playing with food. A novel approach to understanding nutritional behaviour development*, *Appetite* 54, 2010, 591–594.
- MAUBACH, Ninya / HOEK, Janet / McCREANOR, Tim: *An exploration of parents' food purchasing behaviours*, *Appetite* 53, 2009, 297–302.
- MAYER-TASCH, Peter Cornelius (Hg.): *Welt ohne Wasser. Geschichte und Zukunft eines knappen Gutes*, Frankfurt a.M. / New York 2009.
- McCURDY, Karen / GORMAN, Kathleen S.: *Measuring family food environments in diverse families with young children*, *Appetite* 54, 2010, 615–618.
- McGILL, Albert E.J.: *The potential effects of demands for natural and safe foods on global food security*, *Trends in Food Science & Technology* 20, 2009, 402–406.
- MEISELMAN, Herbert L. (Hg.): *Meals in science and practice. Interdisciplinary research and business applications*, Oxford / Cambridge / New Delhi 2009.
- MERTEN, Michael J. / WILLIAMS, Amanda L. / SHRIVER, Lenka H.: *Breakfast Consumption in Adolescence and Young Adulthood: Parental Presence, Community Context, and Obesity*, *Journal of the American Dietetic Association* 109, 2009, 1384–1391.
- MEYER, Alfred Hagen (Hg.): *Lebensmittel heute – Qualität und Recht*, Hamburg 2010.
- MÖSER, Anke: *Vereinfachende Nährwertkennzeichnungen: Wahrnehmung und Präferenzen der Verbraucher*, *Ernährungs-Umschau* 57, 2010, 10–15.
- MÖSER, Anke: *Food preparation patterns in German family households. An econometric approach with time budget data*, *Appetite* 55, 2010, 99–107.
- MONDADA, Lorenza: *The methodical organization of talking and eating: Assessments in dinner conversations*, *Food Quality and Preference* 20, 2009, 558–571.
- MONTANARI, Massimo / GRIECO, Allen J. / SCHOLLIERS, Peter (Hg.): *Food and History. Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation – European Institute for the History and Culture of Food (Food and History, Band 6 – Nr. 2)*, Turnhout 2009.
- MONTANARI, Massimo / GRIECO, Allen J. / SCHOLLIERS, Peter (Hg.): *Food and History. Institut Européen d'Histoire*

- et des Cultures de l'Alimentation – European Institute for the History and Culture of Food (Food and History, Band 7 – Nr. 1), Turnhout 2009.
- MONTANARI, Massimo / GRIECO, Allen J. / SCHOLLIERS, Peter (Hg.): Food and History. Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation – European Institute for the History and Culture of Food (Food and History, Band 7 – Nr. 2), Turnhout 2009.
- MOTA, Jorge / RIBEIRO, Jos Carlos / SANTOS, Maria Paula: Obese girls differences in neighbourhood perceptions, screen time and socioeconomic status according to level of physical activity, *Health Education Research* 24, 2009, 98–104.
- MUFF, Christine / WEYERS, Simone: Sozialer Status und Ernährungsqualität: Evidenz, Ursachen und Interventionen, *Ernährungs-Umschau* 57, 2010, 84–89.
- NAIDOO, Jennie / WILLS, Jane: Lehrbuch der Gesundheitsförderung. Überarbeitete, aktualisierte und durch Beiträge zum Entwicklungsstand in Deutschland erweiterte Neuauflage (Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung), 2. Auflage, Köln 2010.
- NAPOLITANO, F. / BRAGHERI, A. / PIASENTIER, E. / FAVOTTO, S. / NASPETTI, S. / ZANOLI, R.: Effect of information about organic production on beef liking and consumer willingness to pay, *Food Quality and Preference* 21, 2010, 207–212.
- NESS, Mitchell R. / BRENNAN, Mary / OUGHTON, Elizabeth / RITSON, Christopher / RUTO, Eric: Modelling consumer behavioural intentions towards food with implications for marketing quality low-input and organic food, *Food Quality and Preference* 21, 2010, 100–111.
- NEVILLE, Leonie M. / O'HARA, Blythe / MILAT, Andrew J.: Computer-tailored dietary behaviour change interventions: a systematic review, *Health Education Research* 24, 2009, 699–720.
- NICOLAOU, Mary / DOAK, Colleen M. / DAM van, Rob M. / BRUG, Johannes / STRONKS, Karien / SEIDELL, Jaap C.: Cultural and Social Influences on Food Consumption in Dutch Residents of Turkish and Moroccan Origin: A Qualitative Study, *Journal of Nutrition Education and Behavior* 41, 2009, 232–241.
- O'KEY, Victoria / HUGH-JONES, Siobhan: I don't need anybody to tell me what I should be doing. A discursive analysis of maternal accounts of (mis)trust of healthy eating information, *Appetite* 54, 2010, 524–532.
- OPITZ-BELAKHAL, Claudia: Geschlechtergeschichte, Reihe: Historische Einführungen, Band 8, Frankfurt a.M./New York 2010.
- PÉNEAU, Sandrine / MEKHMOUKH, Amira / CHAPELOT, Didier / DALIX, Anne-Marie / AIRINEI, Gheorghe / HERCBERG, Serge / BELLISLE, France: Influence of environmental factors on food intake and choice of beverage during meals in teenagers: a laboratory study, *British Journal of Nutrition* 102, 2009, 1854–1859.
- PENNELL, Sara: Recipes and reception: tracking „New World“ foodstuffs in early modern British culinary texts, c. 1650–1750, *Food and History* 7, 2009, 11–33.
- PEREZ-PASTOR, E.M. / METCALF, B.S. / HOSKING, J. / JEFFERY, A.N. / VOSS, L.D. / WILKIN, T.J.: Assortative weight gain in mother-daughter and father-son pairs: an emerging source of childhood obesity. Longitudinal study of trios (EarlyBird 43), *International Journal of Obesity* 33, 2009, 727–735.
- PHU TU, Viet / VALENTIN, Dominique / HUSSON, Florence / DACREMON, Catherine: Cultural differences in food description and preference: Contrasting Vietnamese and French panellists on soy yogurts, *Food Quality and Preference* 21, 2010, 602–610.
- PIENIAK, Zuzanna / VERBEKE, Wim / VANHONACKER, Filip / GUERRERO, Luis / HERSLETH, Margrethe: Association between traditional food consumption and motives for food choice in six European countries, *Appetite* 53, 2009, 101–108.
- POPKIN, Barry: The world is fat. The fads, trends, policies, and products that are fattening the human race, New York 2010.
- POWER, Thomas G. / BINDLER, Ruth C. / GOETZ, Summer / DARATHA, Kenneth B.: Obesity Prevention in Early Adolescence: Student, Parent, and Teacher Views, *The Journal of School Health* 80, 2010, 13–19.
- REHNER, Gertrud / DANIEL, Hannelore: Biochemie der Ernährung, 3. Auflage, Heidelberg / Berlin 2010.
- RIECKMANN, Susanne / KRONBERG, Inge: Hungrig auf ein langes Leben, *Biologie in unserer Zeit* 39, 2009, 304–305.
- ROBINSON-O'BRIEN, Ramona / NEUMARK-SZTAINER, Dianne / HANNAN, Peter J. / BURGESS-CHAMPOUX, Teri / HAINES, Jess: Fruits and Vegetables at Home: Child and Parent Perceptions, *Journal of Nutrition Education and Behavior* 41, 2009, 360–364.
- RODGERS, Svetlana: Functional meals: technological, practical and consumer perspectives, *Journal of Foodservice* 20, 2009, 214–223.
- RUETZLER, Hanni / REITER, Wolfgang: Food change. 7 Leitideen für eine neue Esskultur, Wien 2010.
- RUETZLER, Tanya / HERTZMAN, Jean / TAYLOR, Jim: A comparative analysis of the impact of culture on university foodservice satisfaction: a pilot study, *Journal of Foodservice* 20, 2009, 200–208.
- SAFRAN FOER, Jonathan: Tiere essen, 4. Auflage, Köln 2010.
- SALVY, Sarah-Jeanne / HOWARD, Marlana / READ, Margaret / MELE, Erica: The presence of friends increases food intake in youth, *The American Journal of Clinical Nutrition* 90, 2009, 282–287.
- SANDVIK, C. / GJESTAD, R. / SAMDAL, O. / BRUG, J. / KLEPP, K.-I.: Does socio-economic status moderate the associations between psychosocial predictors and fruit intake in schoolchildren? The Pro Children study, *Health Education Research* 25, 2010, 121–134.
- SANLIER, Nevin / KARAKUS, Suzan S.: Evaluation of food purchasing behaviour of consumers from supermarkets, *British Food Journal* 112, 2010, 140–150.
- SANO, Chiaki: History of glutamate production, *The American Journal of Clinical Nutrition* 90, 2009, 728S–732S.
- SCHACHL-RABER, Ursula / BRANDHUBER, Christoph / KOLL, Beatrix / MCCOY, Diana: Kochkunst und Esskultur im barocken Salzburg (uni bibliothek, Band 1), Salzburg 2010.
- SCHOLLIERS, Peter: The Diffusion of the Restaurant Culture in Europe in the Nineteenth Century: The Brussels Connection, *Food and History* 7, 2009, 45–68.

- SCHRAGE, Dominik: Die Verfügbarkeit der Dinge. Eine historische Soziologie des Konsums, Frankfurt a.M./New York 2009.
- SCHUBERT, Ernst: Essen und Trinken im Mittelalter, Darmstadt 2010.
- SCHWARTZ, Camille/ISSANCHOU, Sylvie/NICKLAUS, Sophie: Developmental changes in the acceptance of the five basic tastes in the first year of life, *British Journal of Nutrition* 102, 2009, 1375–1385.
- SHOVE, Elizabeth/TRENTMANN, Frank/WILK, Richard (Hg.): Time, consumption and everyday life. Practice, materiality and culture (Culture of consumption series), Oxford/New York 2009.
- SIX, Bethany L./SCHAP, Tusa Rebecca E./ZHU, Fengqing M./MARIAPPAN, Anand/BOSCH, Marc/DELP, Edward J./EBERT, David S./KERR, Deborah A./BOUSHEY, Carol J.: Evidence-Based Development of a Mobile Telephone Food Record, *Journal of the American Dietetic Association* 110, 2010, 74–79.
- SLOAN, A. Elizabeth: Bridging Generational Food Divides, *Food Technology* 64 (7), 2010, 34–47.
- SOBAL, Jeffery/HANSON, Karla L./FRONGILLO, Edward A.: Gender, Ethnicity, Marital Status, and Body Weight in the United States, *Obesity* 17, 2009, 2223–2231.
- SPIEKERMANN, Uwe: Twentieth-Century Product Innovations in the German Food Industry, *Business History Review* 83, 2009, 291–315.
- STANGE, Rainer/LEITZMANN, Claus (Hg.): Ernährung und Fasten als Therapie. Berlin/Heidelberg 2010.
- STRÖHLE, Alexander: Rück- und Seitenblicke im Zeitalter der Ernährungsver(w)irrung. Eine Hommage an Werner Kollath, Köln 2009.
- STUART, Stephen A.: The relationship between mandatory and other food label information, *British Food Journal* 112, 2010, 21–31.
- SUN, Tao/HORN, Marty/MERRITT, Denny: Impacts of cultural dimensions on healthy diet through public self-consciousness, *Journal of Consumer Marketing* 26, 2009, 241–250.
- TAPSELL, Linda C.: Food and nutrition issues for the future, *Nutrition & Dietetics* 67, 2010, 2–3.
- THOMS, Ulrike: Physical Reproduction, Eating Culture and Communication at the Workplace. The Case of Industrial Canteens in Germany 1850–1950, *Food and History* 7, 2009, 119–153.
- THUNFORS, Peter/COLLINS, Bradley N./HANLON, Alexandra L.: Health behavior interests of adolescents with unhealthy diet and exercise: implications for weight management, *Health Education Research* 24, 2009, 634–645.
- TIKKANEN, Irma: Maslow's hierarchy and pupils' suggestions for developing school meals, *Nutrition & Food Science* 39, 2009, 534–543.
- TREITEL, Corinna: Nature and the Nazi Diet, *Food and Foodways* 17, 2009, 139–158.
- TRUBEK, Amy B.: The Taste of Place: A Cultural Journey Into Terroir, Berkeley 2009.
- TRUMMER, Manuel: Pizza, Döner, McKropolis. Entwicklungen, Erscheinungsformen und Wertewandel internationaler Gastronomie am Beispiel der Stadt Regensburg (Regensburger Schriften zur Volkskunde/Vergleichenden Kulturwissenschaft, Band 19), Münster/New York/München 2009.
- VANHONACKER, Filiep/LENGARD, Valérie/HERSLETH, Margrethe/VERBEKE, Wim: Profiling European traditional food consumers, *British Food Journal* 112, 2010, 871–886.
- VARDI, Itai: Feeding Race: Eating Contests, the Black Body, and the Social Production of Group Boundaries Through Amusement in Turn of the Twentieth Century America, *Food, Culture and Society: An International Journal of Multidisciplinary Research*, 13, 2010, 371–396.
- VERMEER, Willemijn M./STEENHUIS, Ingrid H.M./SEIDELL, Jacob C.: Portion size: a qualitative study of consumers attitudes toward point-of-purchase interventions aimed at portion size, *Health Education Research* 25, 2010, 109–120.
- VILEISIS, Ann: Kitchen Literacy: How We Lost Knowledge of Where Food Comes from and Why We Need to Get It Back, Washington, D.C. 2010.
- WALSH, Jennifer R./WHITE, Adrienne A./GREANEY, Mary L.: Using focus groups to identify factors affecting healthy weight maintenance in college men, *Nutrition Research* 29, 2009, 371–378.
- WANG, W.C./WORSLEY, A./CUNNINGHAM, E.G.: Social ideological influences on food consumption, physical activity and BMI, *Appetite* 53, 2009, 288–296.
- WANSINK, Brian/PAYNE, Collin R./SHIMIZU, Mitsuru: „Is this a meal or snack?“ Situational cues that drive perceptions, *Appetite* 54, 2010, 214–216.
- WEGNER, K./GRAF, A.M./SCHNEIDER, I./DETME-RING, W./ZERN, N./ELLROTT, T.: Aktuelle Aspekte der Kartoffelforschung. Teil 1: Für Übergewicht und Diabetes relevante Aspekte, *Ernährungs-Umschau* 57, 2010, 184–189.
- WEGNER, K./HERRMANN, M.E./HILLEBRAND, S./PAWELZIK, E./ELLROTT, T.: Aktuelle Aspekte der Kartoffelforschung. Teil 2: Unerwünschte Inhaltsstoffe und Kontaminanten sowie farbfleischige Sorten, *Ernährungs-Umschau* 57, 2010, 232–237.
- WEIMANN, Arved/SCHÜTZ, Tatjana/LOCHS, Herbert (Hg.): Krankheitsbedingte Mangelernährung. Eine Herausforderung für unser Gesundheitswesen? Lengerich/Berlin/Bremen 2010.
- WENRICH, Tionni R./BROWN, J. Lynne/MILLER-DAY, Michelle/KELLEY, Kevin J./LENGERICH, Eugene J.: Family Members' Influence on Family Meal Vegetable Choices, *Journal of Nutrition Education and Behavior* 42, 2010, 225–234.
- WIEDEMANN, Amelie U./LIPPKE, Sonia/REUTER, Tabea/SCHZ, Benjamin/ZIEGELMANN, Jochen P./SCHWARZER, Ralf: Prediction of stage transitions in fruit and vegetable intake, *Health Education Research* 24, 2009, 596–607.
- WILK, Nicole M. (Hg.): Esswelten. Über den Funktionswandel der täglichen Kost, Frankfurt a.M. 2010.
- WOLF, Eberhard (Hg.): Lebendige Kraft. Max Bircher-Benner und sein Sanatorium im historischen Kontext, Baden 2010.
- WRANGHAM, Richard: Catching Fire: How Cooking Made Us Human, New York 2009.
- WURZER-BERGER, Martin/VILGIS, Thomas (Hg.): *Journal Culinaire. Kultur und Wissenschaft des Essens. No. 8: Wein-Kultur*, Münster 2009.

WURZER-BERGER, Martin/VILGIS, Thomas (Hg.): Journal Culinaire. Kultur und Wissenschaft des Essens. Nr.9: Fleisch, Münster 2009.

WURZER-BERGER, Martin/VILGIS, Thomas (Hg.): Journal Culinaire. Kultur und Wissenschaft des Essens. Nr.10: Getreide, Münster 2010.

ZEIS, Marie: Die Milch und die Butter, Beiträge zur Milchwirtschaft Band 7, Köln 2010.

Dipl. oec. troph. Anke Borchardt,
Georg-August-Universität Göttingen
(Ergänzungen durch die Dr. Rainer Wild-Stiftung, Heidelberg)

Neuerscheinung Frühjahr 2011



SCHÖNBERGER, Gesa /
METHFESSEL, Barbara (Hg.)

Mahlzeiten

Alte Last oder neue Lust?

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts glaubte man, die Mahlzeiten der Zukunft würden nur noch aus einigen Pillen bestehen – Essen ohne Bindung an Ort und Zeit! Ganz so extrem ist es heute zwar nicht; doch ein schleichender Wandel im Umgang mit Mahlzeiten ist durchaus zu beobachten: Klassische Mahlzeiten werden immer öfter durch Snacks ersetzt. Außer-Haus-Verpflegung ist für viele bereits Usus. Zeitrhythmen und Mahlzeitenmuster verschieben sich. Dabei gilt der schön gedeckte Tisch noch immer als Ideal einer gelungenen Esskultur. So treffen sich Familien beharrlich am Esstisch, Kollegen finden sich zum gemeinsamen Mittagessen ein und gesellige Treffen sind häufig mit Essen und Trinken verbunden. Ist die Mahlzeit demnach eine alte Last, die heute so nicht mehr umsetzbar ist? Oder kann sie auch (wieder) zu einer neuen Lust werden?

Der vorliegende Band greift die Fachdiskussionen rund um das soziale Phänomen der Mahlzeit auf – und zwar erstmals im deutschsprachigen Raum als Zusammenschau verschiedener Blickrichtungen. Die Beiträge definieren, analysieren und diskutieren Mahlzeiten mit Blick auf eine sich wandelnde Alltagspraxis, veränderte gesellschaftliche Strukturen, Zuständigkeiten und Rahmenbedingungen.

Dr. Gesa Schönberger ist Geschäftsführerin der Dr. Rainer Wild-Stiftung, Stiftung für gesunde Ernährung in Heidelberg. Prof. Dr. Barbara Methfessel lehrt seit 1989 an der Pädagogischen Hochschule Heidelberg Ernährungs- und Haushaltswissenschaft und ihre Didaktik.

Erscheint voraussichtlich März 2011

VS Verlag, Wiesbaden, ISBN 978-3-531-17959-9

Rezensionen

RÜCKERT-JOHN, Jana: *Natürlich Essen. Kantinen und Restaurants auf dem Weg zu nachhaltiger Ernährung.* Frankfurt a.M./ New York 2007, Campus Verlag, 300 S., EUR 29,90, ISBN 978-3593384849

Zentrale Fragestellung der Studie ist, wie sich eine nachhaltige Ernährung in Einrichtungen und Betrieben der Außer-Haus-Verpflegung durchsetzt. Damit wird ein bisher in den Diskussionen um nachhaltigen Konsum vernachlässigter Bereich in den Blick genommen, nämlich die Großverbraucher, bei denen im Unterschied zu Privathaushalten teilweise große Einspar- und Veränderungspotenziale bestehen. Als forschungsleitende Heuristik wählt die Autorin einen systemisch-konstruktivistischen Zugang Luhmannscher Prägung, um Organisationsstrukturen und deren Veränderungen begrifflich fassbar zu machen. Ziel ist zu beobachten, wie sich Aspekte nachhaltiger Ernährung in den Organisationen durchsetzen, „wie sie an Resonanz gewinnen und welche Sinnanschlüsse sie finden“ (S.10). In Bezug auf das Leitbild nachhaltiger Entwicklung folgt aus systemtheoretischer Perspektive, dass Nachhaltigkeit keine den gesellschaftlichen Teilsystemen übergeordnete Instanz sein kann, sondern an die jeweiligen Beobachtungsperspektiven der Teilsysteme gebunden ist, die in spezialisierter Weise auf das Leitbild zurückgreifen. Nachhaltigkeit – dies wird im ersten Abschnitt des Buches erläutert – muss gleichsam zur Funktionslogik gesellschaftlicher Teilsysteme passen und in funktions-spezifischen Programmen institutionalisiert werden.

Im zweiten Abschnitt thematisiert Rückert-John nachhaltige Ernährung aus der

Konsumperspektive und geht näher auf die Entwicklung der Außer-Haus-Verpflegung in Deutschland ein. Außerdem wird nachhaltiger Ernährungs-konsum inhaltlich auf Basis ökologischer, gesundheitlicher, sozialer und ökonomischer Problemlagen und Ziele diskutiert.

Der dritte Abschnitt des Buches ist der systemisch-konstruktivistischen Perspektive auf Organisationen und organisationalen Wandel gewidmet. Organisationen sind soziale Systeme. Einleitend stellt die Autorin deshalb generelle Merkmale sozialer Systeme vor, bevor sie dann auf die Besonderheiten der Organisation eingeht und schließlich den strukturellen Wandel von Organisationen als Evolution beschreibt. Daraus werden empirisch-analytische Kategorien für die Untersuchung der Ernährungsprogramme in Einrichtungen der Außer-Haus-Verpflegung abgeleitet. Die Darstellung der systemtheoretischen Perspektive auf Organisationen gelingt Rückert-John auf knappem Raum sehr gut, die grundlegenden Prämissen werden deutlich und prägnant herausgearbeitet. Sollte sich für soziologisch bzw. systemtheoretisch weniger geschulte Leser die systemische Perspektive nicht auf Anhieb erschließen, dann ist keine Entmutigung angesagt: Der empirische Teil lässt sich großteils auch ohne systemtheoretisches Expertentum nachvollziehen bzw. es werden einige Theorieannahmen durch die fortschreitende Analyse der Beispiele gleichsam „systemtheorie-didaktisch“ nachvollziehbarer.

Methodisch orientiert sich die Studie an Einzelfallanalysen, die Datenerhebung erfolgte mit fokussierten Interviews, die Datenanalyse mit Methoden qualitativer Inhaltsanalyse. Ausgewählt wurden die Fälle

nach dem Kriterium „Einsatz ökologischer Produkte in größerem Ausmaß und über längere Zeiträume“ sowie nach dem Bereich der Außer-Haus-Verpflegung (Gemeinschaftsverpflegung versus Individualverpflegung). Vier Beispiele werden im Buch beschrieben: eine Kindertagesstätte, ein Krankenhaus, eine Betriebskantine und ein Restaurant.

Das Herzstück des Buches ist diesen vier umfangreichen Fällen gewidmet. In der Analyse folgt die Autorin einem durchgängigen Schema: In einem ersten Schritt werden die Ziele und Motive alternativer Ernährungsformen untersucht, gefolgt von Produktauswahl und Finanzierung sowie der Umsetzung der entsprechenden Ernährungsprogramme durch das Fachpersonal in Küche und Service. Orientiert an der zentralen systemtheoretischen Unterscheidung von System und Umwelt analysiert Rückert-John auch die Beziehungen zur organisationalen Umwelt (Lieferanten, Direktvermarkter und Adressaten der Ernährungsprogramme). Die Ergebnisdarstellung ist an einigen Stellen sehr redundant, was dem Verständnis der analysierten Beispiele zuträglich sein mag. Besonders bei den kürzeren Fällen machen die Wiederholungen den Leser aber eher ungeduldig.

In einem eigenen Abschnitt werden die vier Fälle vergleichend betrachtet. Anschließend beantwortet die Autorin in neun Thesen die Ausgangsfragestellung nach den Möglichkeiten von nachhaltiger Ernährung in der Außer-Haus-Verpflegung. Dabei werden u.a. einige Erfolgsbedingungen deutlich: Die Beteiligung relevanter Akteure am Entscheidungsprozess, die Kompatibilität des nachhaltigen Produkteinsatzes mit bestehenden Strukturen und Umweltbedingungen, der Auf-

bau vertrauensvoller Kooperationsbeziehungen mit Lieferanten und Direktvermarktern, aber auch die Übernahme programmatischer Werte durch das Personal und die Sicherung der Akzeptanz durch die Klientel, was ständige Sinnkommunikation erfordert und die Anpassung von Problemlösungen an auftretende Akzeptanzprobleme.

Wünschenswert wäre gewesen, anstelle einiger Wiederholungen den abschließenden Ausblick etwas zu erweitern, beispielsweise um die relevante Frage, welcher Stellenwert politischer Steuerung im Prozess nachhaltiger Entwicklung zukommt. Die wenigen Anmerkungen dazu bleiben eher dunkel.

Insgesamt liefert die Studie von Rückert-John wichtige Erkenntnisse über Bedingungen und Schwierigkeiten nachhaltiger Ernährung in der Außer-Haus-Verpflegung aus einer organisationstheoretischen Perspektive. Es wird deutlich, dass nicht die im Nachhaltigkeitskontext häufig zu hörenden moralisierenden Forderungen Erfolg versprechend sind, sondern die Berücksichtigung der Komplexität gesellschaftlicher Zusammenhänge und die Anschlussfähigkeit an organisationale Strukturen. Das Buch ist für alle im Feld nachhaltiger Ernährung Engagierten sehr zu empfehlen.

Prof. Dr. Karl-Michael Brunner,
Institut für Soziologie und
Empirische Sozialforschung,
Wirtschaftsuniversität Wien

BRIESEN, Detlef: *Das gesunde Leben. Ernährung und Gesundheit seit dem 18. Jahrhundert.* Frankfurt a.M./ New York 2010, Campus Verlag, 392 S., EUR 34,90, ISBN 978-3593391540

Der vorliegende Band „Das Gesunde Leben“ widmet sich dem Wandel der Gesundheits-

stile und der Gesundheitsfürsorge seit dem 18. Jahrhundert. Ausgangspunkt des knapp 400 Seiten starken Werkes ist die These, dass der moderne Mensch selbst sein größtes Gesundheitsrisiko geworden ist; konkrete Ansätze, um dieses Verhalten zu beeinflussen, fehlen (S.12). Detlev Briesen, Privatdozent für Zeitgeschichte an der Universität Gießen, unternimmt in seinem historischen Abriss den gelungenen Versuch, „Konsumweisen und deren gesundheitliche Bedeutung für Individuen und Gesellschaften im Wandel der letzten zwei Jahrhunderte zu ermitteln“ (S.11). Damit sollen Einzelne sowie Gesellschaften für gesundheitliche Fragen sensibilisiert und ggf. geeignete Wege der Gesundheitsförderung herausgestellt werden.

Seiner Geschichtsschreibung geht die Annahme voraus, dass sich gesundheitsfördernde Ratschläge, wissenschaftliche Erkenntnisse und tatsächliches Ernährungs- und Gesundheitsverhalten über die Jahre gewandelt, gegenseitig beeinflusst und verändert haben. Aus historischer Perspektive beleuchtet er die Verzahnung von Gesundheit, Ernährung und Lebensstil sowohl für Deutschland als auch für die Vereinigten Staaten. Dazu betrachtet er die Ebenen *alltägliche Ernährung, Alkoholtrinken und Zigarettenrauchen*, die er als konkrete Handlungen im kulturellen Kontext interpretiert (S.10).

Im Zentrum seines kulturtheoretischen Forschungsansatzes sieht Briesen den Menschen, der sich in der Komplexität des Alltags, welcher abhängig von soziokulturellen Einflüssen ist, stetig in einem Aushandlungsprozess befindet: Über Handlungen und Symbole wird ausgehandelt, was als gesund verstanden wird (S.10). Briesen bezieht sich dabei auf ganz unterschiedliche Quellen, die von Verbraucherstatistiken über

Informationsmaterialien verschiedener Institutionen bis zur Analyse von Sekundärliteratur reichen. Zur Orientierung dienen ihm u.a. folgende Leitfragen: „Wie haben sich die Menschen in den jeweiligen historischen Epochen ernährt, welche Genüsse haben sie sich geleistet, wie sind sie mit den damit verbundenen moralischen und gesundheitlichen Aspekten umgegangen?“ (S.7) „Welche Vorstellungen gab es von Gesundheit und Krankheit, wie gestaltete sich der jeweilige kulturelle Kontext und lässt sich ein Wandel dieser Vorstellungen aufzeigen?“ (S.7)

In einem chronologischen Abriss führt der Autor durch die Entwicklungen seit dem 18. Jahrhundert, ein deutlicher Fokus liegt dabei auf dem 20. Jahrhundert. Die Abhandlung integriert geschickt Konsum-, Kultur- und Gesundheitsgeschichte und zeigt anschaulich, dass diese Entwicklungen Teil eines äußerst komplexen Prozesses (S.329) sind. Beteiligt waren dabei zahlreiche Akteure, die stets ein gesundes, verantwortungsvolles Handeln motivieren wollten. Die Studie zeigt außerdem durch die Zeitabschnitte hinweg immer wieder den Gegensatz (und auch ein Wechselspiel) zwischen Gesundheitsfürsorge, also rationalen Vorstellungen gesundheitlich optimalen Verhaltens, und sozialen Realitäten gesellschaftlich-kulturell bedingten Verhaltens. Für die doch unterschiedlichen kulturellen Kontexte in Deutschland und in den USA resümiert der Autor vier prägende Prinzipien:

1. Das Wissen um gesunde Ernährung wurde im Laufe der Geschichte immer wieder erneuert und der „alte“ Wissensfundus infrage gestellt. 2. Die Konsumkultur unterlag zahlreichen, starken Veränderungen (z.B. durch Kolonialwaren), die gleichsam Einfluss auf die Lebensführung des Einzelnen nahmen und Vorstellungen von

gesunder Lebensführung nachhaltig beeinflussten. So bildeten sich 3. in den letzten 200 Jahren zahlreiche Konzepte heraus, wie mit Mangel und Überfluss umzugehen ist. Der daraus resultierende Pluralismus an Konsum- und Ernährungskulturen bewirkte zum einen unterschiedliche, parallel existierende Formen gesunder Lebensführung. Auf der anderen Seite zog dies, so resümiert der Historiker, auch eine zunehmende Verunsicherung der Verbraucher mit sich. Eine Verunsicherung, die vom Standpunkt einer empirisch forschenden Kulturanthropologie aus zunächst einmal stärker geprüft werden müsste. Denn Untersuchungen über tatsächliches, gegenwärtiges Verbraucherverhalten, die qualitativ-fundierte Aussagen über soziale Realitäten der Ernährung und gesunden Lebensführung zulassen, sind nur sehr rar gesät. Abschließend stellt Briesen 4. die Bedeutung der Laien im Kontext seiner Geschichte gesunder Lebensführung heraus: Denn neben den großen, äußeren Einflüssen aus Politik, Wissenschaft und Industrie führte das sich immer wieder ändernde Konsumverhalten der Laien zur Ausbildung neuer, gewandelter Lebens- und Konsumstile.

Während der Betrachtungszeitraum der Studie zunächst auf die letzten Jahrzehnte begrenzt sein sollte, erweiterte Briesen diesen auf die letzten zwei Jahrhunderte. Das Produkt ist ein historischer Abriss, eine durchaus lesenswerte kulturgeschichtliche Abhandlung, die wichtige Bewegungen innerhalb der Gesundheitsgeschichte deutlich macht. Darüber hinaus stellt Briesen die Einflüsse von Deutschland und den USA auf die jeweils andere Kultur heraus. Über den tatsächlichen Ausagewert der herangezogenen Quellen übt der Autor jedoch nur wenig Kritik. An einigen Stellen

hätte sich der aufmerksame Leser hier deutlich mehr Klarheit über den eigentlichen Aussagegehalt der entsprechenden Quellen gewünscht.

Während der historische Abriss sehr ausführlich ist, fällt der Blick auf die Gegenwart relativ kompakt und überblickshaft aus. In diesem Punkt haben sich nicht alle Erwartungen an das Buch erfüllt. Es bleibt aber die Hoffnung, dass Studien mit ähnlichen Fragestellungen folgen, um gegenwärtige Mechanismen vor dem Hintergrund dieser und anderer historischer Studien zur Ernährungs- und Gesundheitsgeschichte darzustellen und zu interpretieren. Abschließend lässt sich das Buch als Lektüre sowohl für das wissenschaftliche Publikum als auch für Laien empfehlen.

Anna Palm M.A.,
Abteilung Kulturanthropologie,
Universität Bonn

PETER, Peter: Kulturgeschichte der deutschen Küche. München 2008, Verlag C.H. Beck, 256 S., EUR 19,90, ISBN 978-3406572241
PETER, Peter: Kulturgeschichte der italienischen Küche. München 2007, Verlag C.H. Beck, 183 S., EUR 19,90, ISBN 978-3406550638

Die hier zu besprechenden Bücher zur Kulturgeschichte deutscher bzw. italienischer Kochkunst des Autors Peter Peter gehören formal und inhaltlich zusammen und sollen deswegen auch in einer Rezension beschrieben werden. Gegliedert sind beide Bände nach dem gleichen Prinzip: Sie bestehen aus einer der Chronologie folgenden faktenreichen Darstellung der kulinarischen Kulturgeschichte, ergänzt durch eine Vielzahl von Abbildungen, die mit Bedacht ausgewählt wurden. Darin eingestreut finden sich in Form eines diachronen Querschnitts die wichtigsten Speise-

und Getränkekomplexe des jeweiligen Landes. Am Ende eines Kapitels kann man in einem „praktischen Teil“ die epoche-typischen Gerichte nachlesen, einmal als Originalrezept und dann nochmals in nachkochbarer Form. Abgerundet werden diese Bücher durch ein ausführliches Literaturverzeichnis sowie durch eine Übersicht über die abgedruckten Rezepte. Insgesamt sind beide Bücher aufgrund ihrer zahlreichen Informationen sehr kurzweilig und wecken Neugier; auch sprachlich bereiten sie dem Leser durch einen feinen ironischen Unterton sehr viel Freude.

Die *Kulturgeschichte der deutschen Küche* bietet einen unterhaltsamen Gang durch etwa 2000 Jahre deutsche Küchengeschichte mit all ihren Höhen und Tiefen. Um es auf einen kurzen Nenner zu bringen: Die deutsche Kulturgeschichte der Küche zeichnet sich vor allem durch ihre Wirtschaftlichkeit und Reichhaltigkeit der Portionen aus, weniger durch ihre Kunst der Zubereitung. Im Vordergrund stand eine kalorienhaltige Kost, bestehend aus meist fettem Fleisch mit verschiedenen „Sättigungsbeilagen“ zum Beispiel in Form von Kartoffeln. Die deutsche Kochlandschaft war und ist sehr stark durch ihre unterschiedlichen regionalen Küchen geprägt, die auch durch die Nähe zu den europäischen Nachbarn beeinflusst wurde. Folgt man der historischen Entwicklung, beginnend bei den Germanen, weiter über das deutsche Mittelalter, dem Einfluss von Renaissance, barocken Tafelfreuden und -exzessen bis hin zum Beginn der modernen Kochlehren im 19. Jahrhundert, so wird deutlich, wie stark die Ausbildung einer Kochkunst so wie in vielen anderen Ländern auch in Deutschland vom Wohlstand abhing. Insbesondere die Zäsuren der beiden Weltkriege im

20. Jahrhundert haben durch Hunger, Not und Ersatznahrung die Kulinaristik nachhaltig beeinflusst. Als geradezu konsequent schloss sich in der Zeit des Wirtschaftswunders in der jungen Bundesrepublik die berühmte „Fresswelle“ an. Ihr folgte, auch bedingt durch die zahlreichen damaligen Gastarbeiter aus Südeuropa, eine immer stärkere Zuwendung zur leichteren Mittelmeerküche. Gegenwärtig ist wieder ein Trend zurück zur regionalen deutschen Küche zu beobachten, die häufig in „leichterer Form“ zubereitet wird.

Ganz ähnlich angelegt ist das zweite Buch des Autors, *Die Kulturgeschichte der italienischen Küche*. Darin kann man viel über die Entstehung der europäischen Küche erfahren, denn Italien gilt nicht umsonst als Wiege der Kulinaristik. Vergleichbar sind die Buchinhalte auch deswegen, weil beide Länder keine Nationalküchen besitzen, sondern sich stark durch regionale kulinarische Unterschiede auszeichnen. Diese gehen, ähnlich wie in Deutschland, auf den Einfluss anderer europäischer Mächte zurück. So wurde das heutige Italien einerseits vom Kirchenstaat geprägt, andererseits von den mächtigen und reichen Stadtstaaten in der Toskana. Durch die Verbindungen Venedigs zu Byzanz und dem Orient ergab sich hier eine besondere Stellung, insbesondere bezüglich der Gewürze. Sichtbar ist bis heute aber auch der langjährige griechisch-normannische Einfluss auf Süditalien sowie die Bedeutung der französischen Bourbonenherrschaft, die noch lange nachwirkte. Die Regentschaft der Habsburger über Teile Norditaliens bis zur Einigung Italiens Mitte des 19. Jahrhunderts prägte ebenfalls die Küche, denn in Mailand hatte das panierte Kalbfleisch seinen Ursprung und fand im Laufe des 19. Jahrhunderts als „Wie-

ner Schnitzel“ Eingang in die österreichisch-deutsche Küche.

Kaum eine europäische Küche hat einen solchen Bekanntheits- und Beliebtheitsgrad erreicht wie die italienische. Überraschend ist allerdings der „Werdegang“ einiger vermeintlich bekannter italienischer Speisen. So waren die allseits bekannten Spaghetti zunächst nur in Süditalien rund um Neapel unter dem Namen Vermicelli bzw. Maccaroni beheimatet. Erst durch den USA-Export im Laufe des 20. Jahrhunderts traten sie unter der Bezeichnung Spaghetti ihren Siegeszug um die ganze Welt an. Auch die dazugehörige Tomatensoße ist ein relativ junges Produkt: Als ursprünglich amerikanische Frucht konnte sie sich erst im 18. Jahrhundert durchsetzen – in engem Zusammenhang mit der Gewohnheit, die Gabel zum Essen der Nudeln zu verwenden, anstatt sie zu schlürfen.

Interessant ist dabei, dass es zunächst ein deutliches Nord-Süd-Gefälle innerhalb Italiens gab. Lange Zeit galt die norditalienische Küche als die kultiviertere. Die regionalen Küchen südlich von Rom wurden erst im Laufe des 20. Jahrhunderts „wiederentdeckt“. Mittlerweile hat sich das völlig geändert, denn nicht zuletzt durch die Europäische Union wurden zahlreiche regionale Spezialitäten auch aus dem Süden geschützt und es gibt zahlreiche kulinarische Reiseliteratur für sämtliche Regionen Italiens. In gewisser Weise hatte auch die Italienbegeisterung der Deutschen Folgen für die italienische Küche, denn die Vorliebe der deutschen Touristen für Pizza und Pasta führte zum einen dazu, dass ab den 1950er Jahren zahlreiche Pizzerien in Westdeutschland entstanden. Zum anderen wurde nun aufgrund der großen Nachfrage die als „Arme-Leute-Essen“ lediglich in Süditalien verbreitete Pizza auch

in den typischen Urlaubsregionen an der Adria angeboten. Neben Pizza und Pasta haben aber auch verschiedene Bewegungen ihren Ursprung in Italien, wie die bekannte Slow-Food-Bewegung, die sich erfolgreich gegen ausufernde Fastfoodketten zur Wehr setzte. Richtungsweisend auch für andere Küchen ist die *cucina povera* Italiens. *Povera* meint in diesem Zusammenhang „einfache Küche“, bestehend aus frischen regionalen Zutaten, die in schlichter Form ernährungsbewusst und dennoch schmackhaft zubereitet werden.

Fazit: Beide Bücher sind unbedingt zu empfehlen! Die kurzweilige Lektüre ermöglicht dem Leser, viel über Esskultur in Deutschland und Italien zu erfahren. Man darf auf weitere Streifzüge des Autors durch die Kulturgeschichte anderer europäischer Küchen gespannt sein.

Dr. phil. Andreas Kühne,
Ethnologischer Nahrungsforscher, Landshut

SCHÄRER-ZÜBLIN, Esther V. (Hg.): Forschung und Ernährung – ein Dialog. Weinheim 2009, Verlag Wiley-Blackwell, 360 S., EUR 29,90, ISBN 978-3527326914

Der Sammelband „Forschung und Ernährung – ein Dialog“ ist ein Begleitbuch zur gleichnamigen Sonderausstellung des Alimentarium, dem von der Nestlé-Stiftung geführten Museum der Ernährung in der Schweiz.

Das Buch vertieft die Themen der Ausstellung und rückt auf der Basis bestehender Erkenntnisse aktuelle Fragestellungen der interdisziplinären Ernährungsforschung in den Vordergrund. Auf über 300 großformatigen Seiten trägt eine ansprechende Mischung aus wissenschaftlichen Abbildungen, mikroskopischen Aufnah-

men, Fotografien, Zeichnungen, Cartoons und Schaukästen zum allgemeinen Verständnis der Fachtexte bei. Dadurch wird auch dem fachfremden Leser der Einstieg in die Thematik ermöglicht. Bereits ein Blick in das Inhaltsverzeichnis verspricht eine abwechslungsreiche Themenvielfalt: In elf Kapiteln kann sich der Leser einen Überblick zum derzeitigen Kenntnisstand und den aktuellen Forschungsfragen verschaffen. Die Kapitel beschäftigen sich schwerpunktmäßig mit dem menschlichen Körper: vom Einfluss der Ernährung auf das Gehirn über die Verdauung bis hin zum Stoffwechsel. Aber auch Themen wie die Lebensmitteltechnologie, Nahrungsmittelsicherheit und Nachhaltigkeit, die ebenfalls Bestandteile aktueller Ernährungsforschung sind, werden mit je einem Kapitel bedacht. Jedes Kapitel besteht

aus drei bis acht Beiträgen, in denen die Thematik anhand ausgewählter Beispiele interdisziplinär beleuchtet wird. Somit greifen die rund 60 Texte sowohl naturwissenschaftliche und medizinische Aspekte der Ernährungsforschung als auch soziologische, ökologische und technologische Forschungsbereiche auf. Dabei kann sich der Leser beispielsweise im Kapitel „Ernährung – Geruch und Geschmack“ unter anderem von Beiträgen wie „Essgerüche – Ein Tanz der Moleküle“ oder „Wie bringt man einer Maschine bei, Kaffee zu verkosten?“ begeistern lassen.

„Forschung hat immer auch auf Bedürfnisse der Gesellschaft zu antworten, auf sich verändernde Strukturen und drängende Gegenwartsfragen einzugehen“, heißt es auf dem Einband des Buches. So verwundert es kaum, dass sich das Thema „Adipositas“ wie ein roter Fa-

den durch den Sammelband zieht. Bereits im ersten Kapitel wird eine Theorie zur Entstehung von Adipositas, als eine Art „Stau in der Lieferkette“ von Glucosemolekülen an das Gehirn, aus neurobiologischer Sicht erläutert. Im Beitrag „Gene und ernährungsbedingte Krankheiten“ wird diese Theorie um aktuelle Forschungsergebnisse und Erklärungsversuche aus der Genetik ergänzt. Erweitert werden diese Perspektiven um kulturwissenschaftliche Betrachtungen zur Entstehung von Fettleibigkeit, die im Beitrag „Über die Qual der Wahl und die Leichtigkeit des Teilens“ beeindruckend beschrieben werden. Selbst an die lebensmitteltechnologische Herausforderung, innovative Produkte, wie beispielsweise fettreduzierte Eiscreme und Mayonnaise herzustellen, wird im Zusammenhang mit dem Thema Adipositas gedacht.

„Fragen stellen und in Frage stellen, nach Antworten suchen, herantasten an Unbekanntes – eine oft mühsame Herausforderung, der sich Wissenschaftler täglich stellen müssen. Sie alle tragen zum faszinierenden Spektrum heutiger Ernährungsforschung bei.“

Über 100 Autoren haben durch ihre Mitwirkung an diesem Sammelband den Versuch unternommen, dem interessierten Leser durch verständliche und anschauliche Beiträge zu komplexen Sachverhalten diese Faszination näher zu bringen und ihn dafür zu begeistern. Diesen selbst gestellten Anspruch erfüllt dieser Sammelband, denn der Leser erhält gehaltvolle Antworten auf seine Fragen, ohne dass dabei der Eindruck entsteht, alles sei bereits erforscht und lückenlos belegt.

Maria Feuerstein, M.Sc.troph.,
Dr. Rainer Wild-Stiftung

Warum wir nicht Sklaven unserer Gene sind

Themenpapier zum ersten Kaminesgespräch des Life Science Dialogue Heidelberg jetzt online



Mit dem Life Science Dialogue Heidelberg führt die Dr. Rainer Wild-Stiftung seit 2010 Kaminesgespräche zur Zukunft von Medizin, Gesundheit und Ernährung durch. Eine interdisziplinäre Runde namhafter Experten aus Wissenschaft und Praxis diskutiert mit ganzheitlichem Blick aktuelle wissenschaftliche Entwicklungen, deren Möglichkeiten und Risiken.

Die Ergebnisse des ersten Kaminesgesprächs „Warum wir nicht Sklaven unserer Gene sind“ finden Sie als PDF auf unserer Homepage unter www.gesunde-ernaehrung.org.

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 Wissenschaftlern 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
c/o Dr. Rainer Wild-Stiftung
Mittelgewannweg 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:
Prof. Dr. Gunther Hirschfelder
Prof. Dr. Angelika Ploeger
Dr. Gesa Schönberger (geschäftsführend)

Redaktion:
Nicole Schmitt M.A.
Dr. Gesa Schönberger

Satz: Dr. Dirk Reinhardt, Münster
Druck: CITY-DRUCK Heidelberg
Lithographien: Dr. Rainer Wild-Stiftung
ISSN 1437-5222

Für den Inhalt der Beiträge sind die Autoren verantwortlich.

Schutzgebühr: EUR 5,-