



Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens

Mitteilungen

Heft 21 • September 2014



**Über den vergessenen Zusammenhang
von Erziehung und Ernährung**

**Ernährungsmuster im Verlauf von drei Generationen:
Gibt es inter- und intraindividuelle Unterschiede?**

**Von der Marktmilch in die Tüte
Über den Wandel des Lebensmittels „Milch“**

**Personalisierte Ernährung
Essen, was unsere Gene diktieren?**

**Über die essthetische Erziehung des Menschen
Notizen zur japanischen Politik des Essens**

Internationaler Arbeitskreis
für Kulturforschung des Essens

Mitteilungen



Dr. Rainer Wild-Stiftung
Stiftung für gesunde Ernährung

Heft 21 • September 2014

Liebe Leserinnen und Leser, liebe Kolleginnen und Kollegen,

wir freuen uns, das 21. Heft der nunmehr seit fast zwei Jahrzehnten fest etablierten „Mitteilungen des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens“ präsentieren zu können, das ebenso wie der Arbeitskreis ein besonderes Augenmerk auf die Kommunikation zwischen unterschiedlichen wissenschaftlichen Disziplinen legt. Die Hauptlast der konzeptionellen wie auch der redaktionellen Arbeit lag wie seit 1996 stets bei der Heidelberger Dr. Rainer Wild-Stiftung – wofür wir der Stiftung zu großem Dank verpflichtet sind.

Nun ist es für den Arbeitskreis an der Zeit, sich inhaltlich weiterzuentwickeln und zu neuen Ufern aufzubrechen, denn die Stiftung steht vor einer inhaltlichen Umstrukturierung und wird künftig in ihrer Arbeit noch stärker als bisher auf ein klar umrissenes Themenfeld fokussieren. Der Wissenstransfer wird dabei eine neue und besondere Rolle spielen. Dafür muss sie alle verfügbaren Kräfte bündeln und wird den Arbeitskreis zum Ende des Jahres 2014 abgeben. Aus diesem Grund prüft der Vorstand des Arbeitskreises derzeit in Abstimmung mit den Mitgliedern mögliche Optionen der inhaltlichen Weiterentwicklung und der strukturellen Neuordnung und ist inzwischen mit verschiedenen Institutionen in einen Dialog eingetreten. Der Workshop des Arbeitskreises am 2. September 2014 in Heidelberg bildet dabei einen wesentlichen Baustein.

Mit Blick auf die Vergangenheit sind wir für die Zukunft des Arbeitskreises optimistisch, denn unsere Inhalte haben sich inzwischen zu zentralen gesellschaftlichen, politischen und gerade auch wissenschaftlichen Themenfeldern entwickelt. Die anstehenden Veränderungen bieten die Chance, diese Diskussion auf eine neue organisatorische Grundlage zu stellen, um dem Thema Ernährung die gesellschaftliche Aufmerksamkeit zu verschaffen, die notwendig ist, um die Herausforderung der Zukunft zu bewältigen.

Ihre Jana Rückert-John und Gunther Hirschfelder

INHALT

Beiträge

- 2 Sabine Seichter
Über den vergessenen Zusammenhang von Erziehung und Ernährung
- 12 Christine Brombach, Deborah Haefeli, Silke Bartsch, Gertrud Winkler
Ernährungsmuster im Verlauf von drei Generationen: Gibt es inter- und intraindividuelle Unterschiede?
- 23 Andrea Fink-Keßler
Von der Marktmilch in die Tüte
Über den Wandel des Lebensmittels „Milch“
- 33 Personalisierte Ernährung
Essen, was unsere Gene diktieren?
Ein Interview mit Prof. Dr. Hannelore Daniel
- 41 Harald Lemke
Über die essthetische Erziehung des Menschen
Notizen zur japanischen Politik des Essens

Aus dem Arbeitskreis

- 50 Was der Mensch essen darf. Siebter Sammelband des Arbeitskreises erscheint im Herbst 2014
- 50 Aus dem Vorstand
- 51 Nachruf Prof. Dr. Werner Kübler

Berichte / Diskussionen

- 52 Kulinaristik und Ernährungsbildung
- 54 Ernährungsbildung und -information in Baden-Württemberg
- 56 „Kulinarisches Wissen und globales Ernährungsverhalten“
Workshop und Mitgliederversammlung der AG
Kulinarische Ethnologie in der Deutschen Gesellschaft für Völkerkunde (DGV)
2. Oktober 2013, Johannes Gutenberg Universität Mainz
- 57 Kinderernährung und Lebenswirklichkeit –
Fertigprodukte ohne schlechtes Gewissen?
4. Dortmunder Forum für Prävention und Ernährung
am 5. Dezember 2013, Dortmund
- 58 Gesundheitliche Aspekte von Milch und Milchprodukten
Max Rubner Conference, 7.–9. Oktober 2013, Karlsruhe

Literatur

- 59 Literaturhinweise
- 64 Rezensionen

Nicht zuletzt

- 68 Tempodiät. Essen in der Nonstop-Gesellschaft
- 68 Wir über uns / Impressum

Über den vergessenen Zusammenhang von Erziehung und Ernährung

SABINE SEICHTER

„Dass das geeignetste Mittel, Kinder zu erziehen, darin besteht, sie durch ihren Mund zu lenken.“ (Jean-Jacques Rousseau)

Die Erkenntnis, dass zwischen Erziehung und Ernährung ein sehr enger Zusammenhang besteht, scheint sich in jüngster Zeit – sowohl in der erziehungswissenschaftlichen Theorie als auch in der pädagogischen Praxis – durchzusetzen und Jean-Jacques Rousseaus *Aperçu* von der „Erziehung durch den Mund“ zu bestätigen. Vor allem die soziologischen und kulturwissenschaftlichen Studien von Norbert Elias, Robert Muchembled oder Michel Foucault konnten auf zwar unterschiedliche, aber eindringliche Art und Weise zeigen, wie die Ernährung zum Turngerät der Disziplinierung und Domestizierung des Kindes im Rahmen gesellschaftlicher Regeln und Normen werden kann und wie die tägliche Nahrungsaufnahme zum Schauplatz pädagogischen Übens und Lernens geriert. Dabei wird deutlich, wie die Frage nach der richtigen Ernährung unversehens Eingang findet in den langen Prozess der Zivilisation und die Erziehung nicht mehr länger nur ideell verhandelt werden kann, sondern auch materiell gesehen werden muss.

Damit kann kindliches Aufwachsen nicht mehr als ein vorwiegend biologischer Prozess betrachtet und verstanden werden. Kindheit bedeutet immer mehr ein Hineinwachsen in kulturelle Sitten und Gebräuche, und oftmals bietet gerade die Situation am gemeinsamen Esstisch dafür einen Übungsplatz *par excellence*. Im wahrsten Wortsinne „durch den Mund“ nimmt das Kind mit der auf-

genommenen Nahrung auch die zu erlernenden kulturellen Verhaltensmuster in sich auf. Der kindliche Körper wird zur Projektionsfläche gesellschaftlicher Werte und Normen und zugleich zum Spiegelbild ihrer vernünftigen und maßvollen Verarbeitung. Sieht man in der Ernährung nicht nur ihre alimentäre Funktion und im Kind nicht nur eine Kalorienverbrennungsmaschine, sondern spricht man beiden eine dem übergeordnete (kulturwissenschaftliche) Bedeutung zu, so eröffnet sich durch das Essen ein System von Zeichen, das dem Kind erst einmal verschlossen und unverständlich bleibt und in das es sich erst im Laufe seiner Erziehung einzuleben und einzuwohnen hat; oder anders herum betrachtet: die es zu verspeisen hat.

Die Kultivierung kindlichen Verhaltens und das Hineinwachsen in die Gesellschaft der Erwachsenen verlangt – neben anderen Kulturtechniken – das richtige Benehmen bei Tisch, zivilisierte Sitten und Manieren während des Essens, welche beispielsweise in der Familie, in der Kindertagesstätte oder in der Schule durch das Ritual der (täglichen) Mahlzeiten eingeübt werden müssen. Hinter dem Akt des Essens verbirgt sich eine normative Ordnung, die dem Kind im wahrsten Sinne des Wortes auf Dauer „einverleibt“ werden soll.

Um die pädagogische Bedeutung der sozialen Praxis der Ernährung stichhaltig aufzeigen zu können, sollte bei diesen Überlegungen zuvor an

den Ursprung der Thematik erinnert werden. Dass der Esstisch zum Schauplatz pädagogischen Übens und Lernens werden kann, setzt voraus, dass zwischen Erziehung und Ernährung ein unmittelbarer Zusammenhang besteht, mit anderen Worten: wie die Geburt der Erziehung aus dem Geiste der Ernährung erfolgt(e). Um die These von der Entstehung der Erziehung aus dem Geiste der Ernährung zu begründen, wird dieser Beitrag in einem ersten Schritt auf die Bedeutung des metaphorischen Redens im Zusammenhang von Nahrung und Erziehung zu sprechen kommen, in einem zweiten Schritt die etymologische Herleitung des Erziehungsbegriffs aus dem der Ernährung skizzieren, um dann in einem dritten Schritt den verdeckten Zusammenhang von Erziehung und Ernährung in einigen pädagogischen Hauptwerken von der Antike bis zur Neuzeit aufzuzeigen.

1. Die Bedeutung von Nahrungsmetaphern

Wenn man aus der Perspektive des Zusammenhangs von Erziehung und Ernährung einen Blick auf die pädagogische Alltagsrede wirft, wird man mit einem Schwall an metaphorischen Reden geradezu überschüttet. Davon nur einige Beispiele: Wir füttern die Heranwachsenden mit Wissen, welches diese zu verdauen haben. Dabei kann es zur Überfütterung kommen, wenn wir die Kinder mit Wissen mästen – die Reformpädagogen formulierten gegen die „alte“ Schule den Vorwurf der „Wissensmast“. Wissenshunger und Wissensdurst können die Schüler unzufrieden machen. Der „Nürnberger Trichter“ vermittelt die Vorstellung, dass wir die Schüler mit Kenntnissen abfüllen oder ihnen Wertvorstellungen einflößen. Manch einer hat die Weisheit mit Löffeln gefressen, ein anderer hat Bücher verschlungen. Unverdautes Wissen kann schwer

im Magen liegen, noch lange aufstoßen und zu intellektuellen Krämpfen führen, so dass man das halbverdaute Zeug am liebsten wieder erbrechen möchte. Das wiederum trifft selten auf das zu, was wir bereits mit der Muttermilch eingesaugt haben. Um intellektuellen Verdauungsstörungen vorzubeugen, lautet der didaktische Rat, die Wissensrationen wohl zu proportionieren, das Wissen häppchenweise zu verabreichen oder den Lernenden bereits (didaktisch) Vorgekauhtes vorzusetzen.

Diese und ähnliche Nahrungsmetaphern, die man hier in Fülle anfügen könnte, gehen alle auf das alte abendländische Philosophem zurück, das Worte und Ideen als geistige Nahrung begreift und sich nicht nur umgangssprachlich bis heute forttradiert hat. Novalis hat diesen Grundsatz auf klassische Weise formuliert: „Alles Genießen, zueignen, und assimilieren, ist Essen, oder Essen ist vielmehr nichts, als eine Zueignung. Alles Geistige Genießen kann daher durch Essen ausgedrückt werden [...] Es ist ein ächter Trope den Körper für den Geist zu substituieren.“¹

Die Psychoanalyse hat diesen Gedanken besonders auf die frühkindliche Lebensphase bezogen und von daher den Mund als Teil einer symbolischen Welt und einer symbolischen Weltapperzeption gedeutet. So ist für sie die Muttermilch weit mehr als nur physiologische Nahrung. Die Milch symbolisiert das Wesen einer dyadischen Beziehung und ist der Beginn von Geborgenheit in der Welt. Bei Erich Neumann heißt es dazu: „Daß die Symbolik der ersten Welterfahrung auf der Nahrungsstufe des Körpers steht, bedeutet, daß diese Symbolik vorwiegend dem Nahrungstrieb entstammt und präsexuell und prägenital ist. Fast alles wird in dieser Phase mit Hilfe der Nahrungssymbolik und der Zugehörigkeit zum Nahrungstrakt, vorwiegend oral und anal ausgedrückt.“²

1 NOVALIS: Schriften Bd. 2. Herausgegeben von: Samuel, Richard u.a., Darmstadt 1965, 620.

2 NEUMANN, Erich: Das Kind. Struktur und Dynamik der werdenden Persönlichkeit, Fellbach 1980, 37.

Von einer phänomenologischen Perspektive her hat sich das abendländische Denken seit der Spätantike bis heute dem ambivalenten, d.h. physiologischen und geistigen Phänomen der Einverleibung zugewandelt. So hat beispielsweise der Kirchenvater Augustinus im 10. Buch seiner „Bekenntnisse“ das Gedächtnis „den Magen der Seele“ genannt, und Christoph Wulf hat aus einem weitgespannten kulturgeschichtlichen Horizont heraus den Magen als *pars pro toto* für den Gesamtprozess von Ernährung, Verdauung und Stoffwechsel bezeichnet, und zwar, weil uns Magen und Darm mit der Außenwelt „verschränken“, die äußeren Substanzen in unsere Innenwelt integrieren und im Prozess der Verdauung neue Energien für Nahrungsbeschaffung, -verteilung, -zubereitung und -verzehr freisetzen.³

Hierher gehört auch der kühne Versuch von Francesca Rigotti, die abendländische Philosophiegeschichte vom Hörsaal in die Küche zu verlegen, wobei hier als ein besonders verblüffendes Beispiel nur die Rückführung von Hegels „Phänomenologie des Geistes“ auf die zeitgenössische Physiologie der Verdauung genannt werden soll: „Von Spallanzani und von der modernen Physiologie soll Hegel über den Verdauungsvorgang erfahren haben, dass der Organismus *unmittelbar*, das heißt in seiner Eigenschaft als *universale* Potenz, die verschluckte Nahrung aufnimmt, deren ‚relativ‘ anorganische Natur ‚negiert‘ und sie als identisch mit sich selbst setzt, sie *assimiliert*. Analog zum Prozess der Unterwerfung der Natur durch den Menschen bedeutet die Assimilation durch Verdauung, dass die Objekte zum Besitz des Subjekts werden. So wie Essen und Trinken für Hegel unbewusstes Verstehen der Dinge ist, [...] besteht Kultur für den Menschen in der Annahme der eigenen Natur, die mit eben diesem unbewussten Mechanismus ausgestattet ist.“⁴

2. Die etymologische Herleitung des Erziehungsbegriffs

Während die Ernährungsmetapher mit der Analogie von Erziehung und Ernährung anscheinend einen durchtragenden Grundsinn von Erziehung tradiert, kann die etymologische Forschung deutlich machen, dass dieses Grundverständnis von Erziehung sich auch in den okzidentalen Sprachen manifestiert hat, und zwar nicht nur umgangssprachlich, sondern auch in der Wissenschaft. Die etymologische Analyse zeigt auf überraschende und bislang kaum in diesem Ausmaß erforschte und erkannte Weise, dass sich die Worte für Erziehung in allen westlichen Sprachen mehr oder weniger eng an die Bedeutung von Ernährung anschließen oder, noch schärfer formuliert, von einer erzieherischen Urbedeutung des Nährens und Ernährens ausgehen. Streng genommen lässt sich erst mit diesem Nachweis der etymologischen Herleitung sinnvoll und wissenschaftlich tragfähig von einem (nicht nur funktionalen) Zusammenhang von Erziehung und Ernährung sprechen.

An der Dichterkritik Platons lässt sich zeigen⁵, dass der Begriff der Erziehung mit dem der Ernährung seit den homerischen Zeiten identisch war und gleicherweise *trophé* lautete, was sowohl Ernährung, Kost und Lebensmittel als auch Aufzucht, Erziehung und Lebensweise bedeutete. Das Verb *trophein* bezeichnete in einem die Tätigkeit des Ernährens und die des Erziehens, und *trophé* hieß die Tätigkeit der Amme genauso wie die Aufzucht des Kindes.

Diese Gleichläufigkeit der Begriffe blieb auch bei Platon erhalten⁶, und der immer wieder auf ihn zurückgeführte Begriff der *paideia* kommt, genau besehen, bei Platon nur im Hinblick auf die spezielle Bildung der Philosophen und Philosophenkönige vor und scheint sich ausschließlich auf den Aufstieg der Seele zur Einsicht in die Ideen und

3 WULF, Christoph: Magen. In: Benthien, Claudia/Wulf, Christoph (Hg.): Körperteile. Eine kulturelle Anatomie, Reinbek 2001, 193–207.

4 RIGOTTI, Francesca: Philosophie in der Küche, München 2003, 59.

5 KERSTING, Wolfgang: Platons Staat, Darmstadt 1999.

6 JAEGER, Werner: Paideia, Bd. 2, Berlin 1954.

speziell in die höchste Idee des Guten einzugrenzen. Dagegen belässt es Platon bei der Abrichtung der Soldaten und bei der Erziehung der Bauern und Handwerker bei der *trophé* und dem *trophein*. Auch wo bei ihm in einem größeren Zusammenhang von Erziehung die Rede ist, lautet der entsprechende Begriff *trophé*.

Wenn Platon und andere griechische Autoren ins Lateinische übersetzt werden, beispielsweise bei Cicero und Sueton, wird für nähren, aufziehen und erziehen ebenfalls das gleiche Wort benutzt, nämlich *nutrire*; die korrespondierenden Substantive lauten *nutrimen*, *nutrimentum* oder *nutrix*.

Für das Spanische hat José Ortega Esteban den gleichen Sachverhalt nachgewiesen.⁷ Danach hat das Wort *educar* nur eine relativ junge Geschichte, und bis weit in die Renaissance hinein wurde Erziehung mit den Worten *crianza* oder *criazón* bezeichnet, die sich völlig mit dem griechischen *trophé* und dem lateinischen *nutrimen* decken und sowohl Aufzucht als auch Ernährung meinen. Erst in der spanischen Aufklärung im 18. und 19. Jahrhundert kommen die Worte *educar* und *educación* in Gebrauch. *Pedagogía* taucht im Spanischen erst Ende des 19. Jahrhunderts auf, und zwar als Bezeichnung für die Kunst, Kinder zu belehren und zu erziehen, wobei erst hier das Moment der Ernährung aus dem Wortfeld zu verschwinden scheint.

Im Hinblick auf das Französische hat Michel Soëtard ganz ähnlich festgestellt, dass der Begriff *éducation* erstmals 1527 auftauchte, während sich die Rede über Erziehung und Erziehen Wörtern bediente, die deutliche Konnotationen von *création* und *alimenter* einschlossen.⁸ Bemerkenswert ist, dass auch Emile Durkheim 1911 seinen berühmten Artikel „Éducation“ in dem „Nouveau Dictionnaire de Pédagogie et d'Instruction primaire“ von Ferdinand Buisson mit dem Satz beginnt, das Wort „Éducation“ sei relativ neu (auch er

erwähnt als erstes greifbares Datum das Jahr 1527). Sogleich folgt dann der Hinweis, dass *éducation* – entstanden aus einer Transkription aus dem Latein der Renaissance-Gelehrten – im „Dictionnaire français-latin“ von Robert Estienne aus dem Jahre 1549 vorkomme, und zwar „joint a *nourriture*“ (sic!), und so Eingang in die Lexikographie gefunden habe.

Im Italienischen ruft allein schon das Wort *alunno*, welches auf *alimentare* zurückgeht, den Zusammenhang von Ernähren und Erziehen tagtäglich in Erinnerung. Überhaupt erscheinen die wortgeschichtlichen Parallelen zwischen Erziehung und Ernährung im Italienischen so selbstverständlich zu sein, dass sie gar nicht erst eigens ins Bewusstsein gehoben zu werden brauchen. Jedenfalls verzichten die einschlägigen pädagogischen Wörterbücher auf wortgeschichtliche Herleitungen und wenden sich unmittelbar systematischen Klärungen zu. Zwei Ausnahmen sind dennoch bemerkenswert. In dem Artikel „Educazione“ seines „Lessico pedagogico“ beginnt Mauro Laeng ebenfalls mit einer systematischen Definition von Erziehung. Er fügt aber sogleich hinzu, dass die Erziehung in ihrem ersten Anfang – historisch und individualgeschichtlich gemeint – mit Ernährung und Aufzucht gleichlautend, wenn auch nicht völlig identisch mit *allevamento* sei, und zwar bei Menschen wie bei Tieren (sic!). Erst idealistische Denker hätten beide Momente getrennt und die Erziehung im eigentlichen Sinne auf den Übergang von der Tierheit zur Menschlichkeit des Menschen eingeschränkt.⁹ Im „Grande Dizionario Enciclopedico“ weist Carlo Talenti in seinem Artikel „Educazione“ nachdrücklich darauf hin, dass, je näher wir uns dem vorgeschichtlichen und auch individualgeschichtlichen Anfang zuwenden, die Analogie von Erziehung und Ernährung am deutlichsten wird und ursprünglich einer Identität zumindest äußerst nahe kommt.¹⁰

7 ESTEBAN, José Ortega: Vocabulario teo-rético y bibliográfico de la „paideia“ platónica, Salamanca 1986, 197.

8 SOËTARD, Michel: Éducation. In: Dictionnaire encyclopédique de l'éducation et de formation, Paris 1974, 317–320.

9 LAENG, Mauro: Lessico pedagogico, Brescia 1978, 158.

10 TALENTI, Carlo: Educazione. In: Grande Dizionario Enciclopedico, Vol. III, Torino 1987, 136–140.

Ein noch erstaunlicheres Beispiel dafür, dass die Analogie von Erziehung und Ernährung bis in die unmittelbare Gegenwart lebendig bleibt, liefert das Niederländische. Das für Erziehung gebrauchte *opvoeding* geht unverkennbar auf *opvoeden* (Aufziehen, Großziehen, Auffüttern, Erziehen) zurück und dieses wiederum auf *voederen* (Füttern, Ernähren). Auch *opvoedkunde* als Bezeichnung für Erziehungslehre hat diesen engen Zusammenhang von Erziehung und Ernährung beibehalten, und der niederländische Pädagoge Martinus Jan Langeveld hat für die Erziehungswissenschaft sogar den Terminus *opvoedingswetenschap* geprägt.¹¹

Im Hinblick auf das Englische, v. a. in Bezug auf die USA, liegt die Versuchung nahe, die wortgeschichtliche Problematik mit einem einzigen Schlag zu erledigen, und zwar mit dem Hinweis auf das die gesamte erziehungswissenschaftliche Diskussion leitmotivisch durchziehende Begriffspaar *nature* und *nurture*. Hinter diesen umgangssprachlich und wissenschaftlich mächtigen Kategorialbegriffen verbirgt sich die elementare Unterscheidung zwischen allem, was dem Menschen von Natur gegeben ist, und allem, was ihm von der Umgebung her zukommt; und dieses zweite lässt sich unschwer unter einen weitgefassten Begriff von Ernährung fassen. Auf der Folie des oben über die antike Gleichsetzung von *trophé* und Erziehung Gesagten könnte man den angloamerikanischen Globalbegriff *nurture* als die extremste Ausdehnung des Ernährungsgedankens interpretieren. Für eine solche Auslegung spricht auch die Tatsache, dass es im Englischen, ganz besonders aber in den USA, einen dem deutschen „Pädagogik“ entsprechenden Begriff überhaupt nicht gibt, weil dort der archaische Begriff von Erziehung, die alte *trophé*, der die ganze Aufzucht von Kindern einschließlich der Ernährung einschloss, nicht wie in anderen Kulturkreisen später differenziert und präzisiert wurde, son-

dern sich gerade umgekehrt als *education* generalisiert hat. Das Deutsche hat neben „Erziehung“ die Unikate „Bildung“ und „Bilden“ hervorgebracht, die nicht auf die griechische Tradition zurückgehen, sondern ihren Ursprung im biblischen Bildbegriff, in der deutschen Mystik und in deren Säkularisierung im Deutschen Idealismus haben. Hinsichtlich der Entstehungsgeschichte von „Erziehung“ und „Erziehen“ ist allerdings die Analogie zur Ernährung nicht zu übersehen, selbst wenn man die nicht enden wollenden Klagen über die unscharfen Konturen und die verwirrende Vieldeutigkeit des Erziehungsbegriffs in Rechnung stellt.¹² Diese Analogie wird möglicherweise dadurch verdeckt, dass sich in Deutschland um 1770 für die Wissenschaft von der Erziehung der Begriff „Pädagogik“ eingebürgert hat, und zwar im Rückgriff auf den platonischen Begriff der *paideia* und nicht auf den der *trophé*.¹³ Dadurch verstand sich, wie Theodor Ballauff richtig übersetzt hat, Pädagogik von Anfang an als Bildungslehre¹⁴; andernfalls wäre sie möglicherweise *Trophologie* genannt worden, ein Begriff, den das Deutsche der Wissenschaft von der Ernährung zugewiesen hat.

Für unseren Kontext muss es genügen, auf eine wortgeschichtliche Studie zum deutschen Erziehungsbegriff von Reinhold Mühlbauer¹⁵ und eine maßgebliche Begriffsdifferenzierung von Otto Willmann¹⁶ hinzuweisen. Grundsätzlich zeigt Mühlbauer auf, dass sich das Hochdeutsche „erziehen“ aus dem Verb „ziehen“ herleitet, dem laut Grimmschen Wörterbuch eine zentrale Rolle im menschlichen Leben zukommt, dessen Wortfeld sehr breit ist und durch Hinzufügung der Vorsilbe „er-“ gebildet wurde.¹⁷ Schon in althochdeutschen Glossen weist Mühlbauer den Gleichklang von *ziohan* mit *lactare*, *nutrire*, *fovere* und *alere* nach. Insgesamt kommt er zu dem Ergebnis, dass (zumindest für den Zeitraum zwischen dem 8. und 13. Jahrhun-

11 IMELMAN, Jan Dirk: Theoretische Pädagogik. Over opvoeden en leren, weten en geweten, Baarn 2000.

12 WINKLER, Michael: Erziehung. In: Krüger, Heinz-Hermann/Helsper, Werner (Hg.): Einführung in Grundbegriffe und Grundfragen der Erziehungswissenschaft, Wiesbaden 2004, 57–78.

13 ROESSLER, Wilhelm: Zweihundert Jahre „Pädagogik“. In: Böhm, Winfried/Schriewer, Jürgen (Hg.): Geschichte der Pädagogik und systematische Erziehungswissenschaft, Stuttgart 1975, 237–249.

14 BALLAUFF, Theodor: Pädagogik als Bildungslehre, Frankfurt a.M. 1986.

15 MÜHLBAUER, Reinhold: Zur Wortgeschichte des Erziehungsbegriffs, Pädagogische Rundschau 25, 1971, 647–668.

16 WILLMANN, Otto: Die Fundamentalbegriffe der Erziehungswissenschaft. In: Hornrich, Rudolf (Hg.): Erstes Jahrbuch des Vereins für christliche Erziehungswissenschaft, Kempten 1908, 1–39.

17 GRIMM, Jacob/GRIMM, Wilhelm: Deutsches Wörterbuch, Neubearbeitung, Stuttgart 1999, Sp. 2364–2368.

dert) *ziohan* in seiner Grundbedeutung gleichbedeutend war mit dem griechischen *trophein*, dem lateinischen *nutrire/lactare* sowie dem späteren Hochdeutschen „ernähren“ und „großziehen“. Als später der Begriff „ziehen“ auch auf geistige Vorgänge ausgedehnt wurde, wurde kein neuer Begriff geschaffen, sondern der Vorgang des Nährens, Pflegens und Aufziehens auf alle Erziehungsvorgänge ausgedehnt.

1908 hat Otto Willmann einen bis heute fast völlig unbeachtet gebliebenen Beitrag zur etymologischen Klärung des Erziehungsbegriffs vorgelegt. Auf der Basis des für Willmann charakteristischen triadischen Denkens hat er analog zu dem aus der Antike überlieferten Ternar *physis – ethos – logos* den pädagogischen Ternar *Pflege – Zucht – Lehre* formuliert und erläutert: „Alle Fürsorge gewährt, spendet, gibt, teilt etwas mit, was die Empfangenden fördern kann.“¹⁸ Bei der Pflege handelt es sich um materielle Gaben, zu denen in ganz besonderer Weise die Ernährung gehört; bei der Zucht um immaterielle und auf Gegenwart und Zukunft berechnete Gaben wie Gewöhnungen, Sitten, Normen und Werte; bei der Lehre um geistig-kulturelle Gaben für eine allen unbekannt Zukunft. Das Entscheidende an Willmanns Beitrag ist, dass er den pädagogischen Ternar von *Pflege – Zucht – Lehre* nicht entwicklungspsychologisch in eine Stufenfolge auflöst, sondern als ein triadisches Ineinandergreifen der drei Momente versteht. Damit scheint Willmanns Modell in der Lage, sowohl die Geburt der Erziehung aus der elementaren Lebenssicherung zu erklären als auch die in Wissenschafts- und Alltagsrede fortlebenden Ernährungsmetaphern verständlich zu machen.

3. Erziehung und Ernährung in pädagogischen Hauptwerken

Angesichts dessen, was bisher zur Metaphorik und zur Etymologie ge-

zeigt wurde, wird die Frage interessant, ob sich die enge Verbindung von Erziehung und Ernährung auch in pädagogischen Hauptwerken nachweisen lässt. In den Büchern also, denen für die Disziplin eine konstitutive Bedeutung zukommt.¹⁹ Es verwundert nur wenig, dass sowohl in dem ältesten aus der Antike vollständig überlieferten Erziehungs-traktat „*Peri paidon agoges*“ eines Pseudo-Plutarch aus dem 1. oder 2. Jahrhundert als auch in der ersten in einer Volkssprache verfassten Erziehungsschrift, der „*Doctrina pueril*“ des Katalanen Ramon Llull von 1275, diese Analogie wie selbstverständlich präsent ist. Ähnliches gilt für die Erziehungssessays des Renaissance-Humanisten Michel de Montaigne.

Mehr verwundert es, dass unser Thema im 17. und 18. Jahrhundert, also in der für die Entstehung der pädagogischen Wissenschaft entscheidenden Zeit, nicht nur wiederkehrt, sondern sogar ausdrücklich thematisiert wird. Als Beispiel dafür können hier nur John Locke und Jean-Jacques Rousseau herangezogen werden. Angelehnt an den bekannten Satz aus Juvenals Satiren „*Orandum est, ut sit mens sana in corpore sano*“ beginnt der Arzt Locke seine „Gedanken über Erziehung“ – von denen sich die ersten 30 Paragraphen (wohlgemerkt: die ersten und grundlegenden) auf die körperliche Erziehung beziehen – mit folgender kapitalen These: „Ein gesunder Geist in einem gesunden Leib, das ist eine kurze, aber vollständige Beschreibung eines glücklichen Zustandes in dieser Welt. Wer diese zwei hat, dem bleibt wenig mehr zu wünschen; und wem eines von beiden fehlt, dem wird alles andere nur wenig nützen.“²⁰ Lockes anthropologische Vorstellung vom Kind als *tabula rasa*, die im Laufe des Erziehungs- und Sozialisationsprozesses von außen beschrieben und der dieses Geschriebene „einverleibt“ wird, bildet den Ausgangspunkt seiner Überlegungen über die Erziehung

18 WILLMANN, Otto: Die Fundamentalbegriffe der Erziehungswissenschaft. In: Hornrich, Rudolf (Hg.): Erstes Jahrbuch des Vereins für christliche Erziehungswissenschaft, Kempten 1908, 3.

19 BÖHM, Winfried / FUCHS, Birgitta / SEICHTER, Sabine: Hauptwerke der Pädagogik, Paderborn 2011.

20 LOCKE, John: Gedanken über Erziehung, Stuttgart 1980, 7.

des *gentleman*. Die echte Art der „Lebensertüchtigung“ veranschaulicht Locke an der Ernährung. Die sinnliche Aufnahme von Nahrung, welche, einmal in den Mund genommen und hinuntergeschluckt, sich mit dem Körper vermengt, wird zur Voraussetzung auch der geistigen Nahrung. Sie sollte „naturgemäß“ und „einfach“ sein und sich von dem unvernünftigen Vollstopfen und den Exzessen von „Feinschmeckern und Fressern“ fernhalten. Von der Überzeugung her, dass ein Gentleman zu allen Zeiten so erzogen werden sollte, dass „er imstande ist, Waffen zu tragen und Soldat zu sein“²¹, spricht er sich gegen routinemäßige und feste Essenszeiten aus: „Wenn die Gewohnheit das Essen auf bestimmte Zeiten festgelegt hat, wird sein Magen zur gewohnten Stunde Nahrung verlangen und ärgerlich werden, wenn diese verstreicht.“²² Während Locke dazu rät, von Wein und harten Spirituosen als Getränken für Kinder ganz abzusehen, denn diese nähmen dabei nicht nur Schaden am Leib, sondern auch an der Seele, empfiehlt er dem Kinde Dünnbier, „sooft der Magen danach verlangt“²³.

Nach Rousseau, zu dessen Zeiten dem Kind nicht nur ähnliche Kleider, dieselben Möbel oder das gleiche Spielzeug wie ihren erwachsenen Eltern zukamen, unterschied man die genuin kindlichen Bedürfnisse auch nicht in Hinsicht auf die Art und Weise des Essens. Analog zu einer „natürlichen“ Erziehung, die sich bewusst von einer gekünstelten und gesellschaftlich überformten in der Phase der Kindheit unterschied, forderte Rousseau, dass auch die Speisen „einfach und derb“ sein sollten, so dass das Kind „keinen raffinierten Geschmack entwickeln“ kann.²⁴ Es ist aber darüber hinaus ausdrücklich die Art der Ernährung, in der Rousseau eine ausgezeichnete Möglichkeit sieht, das Kind möglichst lange in seinem „Naturzustand“ zu bewahren und es

vor einem zu frühen verdorbenen „Gesellschaftszustand“ zu beschützen. Dass Erziehung für ihn v. a. im Medium der Ernährung erfolgt, wird an der charakteristischen Feststellung deutlich, „(d)aß das geeignetste Mittel, Kinder zu erziehen, darin besteht, sie durch ihren Mund zu lenken“.²⁵

Für die von Rousseau in seinem zweiten Discours „Über den Ursprung und die Grundlagen der Ungleichheit unter den Menschen“ diskutierten Grundlagen für die Ungleichheit unter den Menschen, wird von ihm im „Emile“ ein ganz entscheidender Grund in der Nahrung gesehen. So deutet Rousseau die kindliche „Genäschigkeit“ nicht im Sinne eines natürlichen Triebes, sondern als eine Manifestation von (gesellschaftlich erzeugter und erst durch die Gesellschaft verursachter) „Eitelkeit“, welche „ein Werk der Meinung und der Laune der Menschen ist“. Ähnlich nennt er die „Feinschmeckerei“ das „Laster der leeren Herzen“: „Die Seele des Feinschmeckers sitzt in seinem Gaumen; er ist nur zum Essen geschaffen, und in seiner stumpfsinnigen Unzulänglichkeit ist er nur bei Tisch am richtigen Platz, nur über Speisen kann er ein Urteil abgeben.“²⁶

Auch Rousseaus Appell zu einer „natürlichen“ Erziehung in der Phase der Kindheit hängt auf das Engste mit der Art und Weise der Ernährung zusammen. Dieses Bedingungsverhältnis schildert der Genfer wie folgt: „Im übrigen, welche Lebensweise ihr auch den Kindern anerkennen mögt, laßt sie essen, rennen und spielen soviel sie wollen – gewöhnt sie jedoch nur an einfache und derbe Kost; dann könnt ihr sicher sein, dass sie niemals zuviel essen und keine Verdauungsschwierigkeiten haben werden. Lasst ihr sie aber die meiste Zeit hungern, und finden sie heraus, wie sie eurer Wachsamkeit entgehen können, werden sie sich mit vollen Kräften entschädigen, sie werden essen, bis ihnen übel wird, bis sie platzen. Un-

21 Ebd., 21.

22 Ebd.

23 Ebd.

24 ROUSSEAU, Jean-Jacques: *Emile oder Über die Erziehung*. Rang, Martin (Hg.), Stuttgart 1998, 327.

25 Ebd., 328.

26 Ebd., 329.

ser Appetit ist nur darum maßlos, weil wir ihm naturwidrige Regeln vorschreiben wollen: durch fortwährendes Regulieren, Vorschreiben, Hinzufügen, Hinwegnehmen tun wir nichts ohne die Waage in der Hand; aber diese Waage ist nach unsren Vorstellungen einreguliert und nicht nach unsrem Magen.“²⁷

Aus der Zeit der Reformpädagogik sind für unseren Zusammenhang sowohl Maria Montessori als auch Ellen Key geradezu exemplarisch. In einem ihrer letzten Vorträge²⁸ erklärt die italienische Ärztin und Evolutionsbiologin die psychische und intellektuelle Essenz des ein- bis dreijährigen Kindes als einen „absorbierenden Geist“, der in der entscheidenden Phase für den Aufbau der kindlichen Persönlichkeit wie ein trockener Schwamm alles in sich aufsaugt, was er an geistiger/intellektueller Nahrung, z. B. die (Mutter-)Sprache, vorfindet. Die Aufgabe der Erziehung bestimmt Montessori angesichts dessen, dafür zu sorgen, dass das kleine Kind in seiner Umgebung nur solche Nahrung vorfindet, die seiner „normalen“, d. h. den Gesetzen der Evolution entsprechenden, und seiner „gesunden“ (gesehen aus der Perspektive der Ärztin) Entwicklung dient. Oberflächlich betrachtet stellt uns Montessori das Bild eines dürstenden Kindes vor Augen, das alles Wasser trinkt, welches es in seiner Umgebung vorfindet. Ob dieses Wasser rein, verschmutzt oder gar vergiftet ist, hängt von der Verantwortung der Erwachsenen ab.

Sogleich aber erweitert Montessori den Horizont von der physischen Nahrung zur geistigen und meint, von der Nahrung, die der kindliche Geist bis zum dritten Lebensjahr „absorbiert“, hänge auch ab, ob der Mensch zukünftig einen friedliebenden oder kriegerischen, einen wohlwollenden oder einen hasserfüllten Charakter haben werde. Und auch im Hinblick auf das Lebensalter weitet Montessori den Horizont und deutet den mit dem

vierten Lebensjahr einsetzenden Willen zum Arbeiten und Lernen wiederum als eine Art von Hunger. Sie vergleicht das lernbegierige Kind mit einem Hungernden, dem man nach vier oder fünf Tagen Nahrungsentzug eine Suppe vorsetzt. Vollends deutlich wird Montessori schließlich, wenn sie schreibt: „Jeder, der eine Montessori-Schule gründen und erfolgreich führen will, leistet etwas, das man mit dem Betrieb der öffentlichen Volksküche vergleichen könnte, die die hungernden Arbeiterkinder mit Essen versorgt.“²⁹

In dem gleichen reformpädagogischen Dunstkreis, in dem sich Montessori bewegt, steht auch die schwedische Schriftstellerin, Literaturkritikerin und (später auch) Lehrerin Ellen Key, die 1900 mit ihrem internationalen Bestseller „Barnets århundrade“ der reformpädagogischen Bewegung einen entscheidenden Impuls gab. Wie Montessori beschreibt auch Key die Gebrechen der alten Schule in eindrucksvollen Bildern, bei denen sie immer wieder auf die Analogie von Erziehung und Ernährung zurückkommt – im negativen wie im positiven Sinne. Nachdem Key darüber Klage geführt hat, dass die Schule ihrer Zeit es in wenigen Tagen schaffe, den natürlichen Kenntnisdrang, die Selbsttätigkeit und die Beobachtungsgabe der Kinder zu ersticken, veranschaulicht sie diese Vernichtungsarbeit am Beispiel einer falschen Esskultur: „Das ist das Resultat, wenn die Kinder ungefähr vom sechsten bis zum achtzehnten Jahre ihr Leben auf Schulbänken damit zugebracht haben, Stunde für Stunde, Monat für Monat, Semester für Semester Kenntnisse zuerst in Theelöffel-, dann in Dessertlöffel- und schließlich in Eßlöffelportionen einzunehmen, Mixturen, die der Lehrer oft aus Darstellungen aus vierter oder fünfter Hand zusammengebraut hat. Und nach der Schule kommt oft eine weitere Studienzeit, in der der einzige Unterschied in der ‚Methode‘ darin besteht, dass die

27 Ebd., 335.

28 MONTESSORI, Maria: La menta assorbente. In: La formazione dell'uomo nella ricostruzione mondiale, Rom 1950, 338–352.

29 Ebd., 348.

Mixtur jetzt mit dem Schöpflöffel zugemessen wird. Wenn die Jugend diesem Regime entrinnt, ist die geistige Esslust und Verdauungsfähigkeit bei einigen so zerstört worden, dass ihnen für immer die Fähigkeit fehlt, wirkliche Nahrung aufzunehmen.³⁰ Auch ihren Entwurf einer neuen Schule illustriert Key, indem sie diese als ein „geistiges Speisehaus“ darstellt, in dem „die Eltern und Lehrern für jedes Kind geeigneten Speisezettel entwerfen. Die Schule muss das Recht haben, zu bestimmen, was sie in ihr Menü aufnehmen kann, aber die Eltern haben das Recht, für ihre Kinder unter den von der Schule aufgenommenen geistigen Nahrungsstoffen zu wählen.“³¹

In John Deweys „Democracy and Education“, einem pädagogischen Klassiker nicht nur für die USA, sondern von internationaler Bedeutung, scheint das Thema Erziehung und Ernährung nicht vorzukommen. Die beiden ersten Kapitel des Buches liefern aber eine auf den ersten Blick leicht zu übersehende Grundlegung genau darin. Dewey überschreibt das erste Kapitel seines Buches mit „Education as a Necessity of Life“ und erläutert dazu: Im Unterschied zu unbelebten Dingen zeichnen sich Lebewesen dadurch aus, dass sie sich durch beständige Erneuerung am Leben erhalten. Und diese Erneuerung schaffen sie dank ihres fortwährenden Bemühens, die sie umgebenden Energien für sich auszunützen. So nutzen sie Licht, Luft, Feuchtigkeit und Bodenerträge, indem sie sie zu Mitteln für ihre Selbsterhaltung ummünzen. „As long as it is growing, the energy it expends in thus turning the environment to account is more than compensated for by the return it gets: it grows.“³² Diese allgemeine Beobachtung, die unüberhörbar die Vorstellung von den Umweltenergien als Nahrung für das Wachstum der Lebewesen herbeiruft, gilt für alle Lebewesen generell, und zwar von den einfachsten Stufen an.

Dewey überträgt sein Deutungsmuster des Lebens als kontinuierliche Erneuerung ohne Einschränkung auch auf das gesellschaftlich-kulturelle Leben: „With the renewal of physical existence goes, in the case of human beings, the re-creation of beliefs, ideals, hopes, happiness, misery, and practices.“³³ Noch bemerkenswerter erscheint der nächste Schritt Deweys, mit dem er die Gesamtheit der physischen und sozio-kulturellen lebenserneuernden Nahrungsmittel als „Education, in its broadest sense“³⁴ bezeichnet und ausführt: „Society exists through a process of transmission quite as much as biological life.“³⁵ Wenn wir *transmission* mit Dewey im Sinne von Ernährung verstehen wird einsichtig, warum für ihn die Erziehung zu dem lebenserhaltenden Element von Gesellschaft und Kultur schlechthin wird, denn: „Mere physical growing up, mere mastery of the bare necessities of subsistence will not suffice to reproduce the life of the groups.“³⁶ Aber sogleich weist er umgekehrt darauf hin, dass selbst die schlichte Erhaltung des physischen Lebens beim Menschen ohne fremde Hilfe, sprich ohne die Hilfe der Erwachsenen nicht möglich wäre: „The young human beings compare so poorly in original efficiency with the young of many of the lower animals, that even the powers needed for physical sustentation have to be acquired under tuition.“³⁷ In der Zusammenfassung des ersten Kapitels seines Buches gebraucht Dewey auch den Begriff der Ernährung und formuliert thesenhaft: „What nutrition and reproduction are to physiological life, education is to social life. This education consists primarily in transmission through communication.“³⁸

Gleich zu Beginn des zweiten grundlegenden Kapitels mit der Überschrift „Education as a Social Function“ wird Erziehung ausdrücklich mit Ernährung in Zusammenhang gebracht und definiert: „Education is thus a fostering, a nurturing, a culti-

30 KEY, Ellen: Das Jahrhundert des Kindes, Berlin 1905, 221f.

31 Ebd., 224.

32 DEWEY, John: Democracy and Education (1916), New York 1966, 1.

33 Ebd.

34 Ebd.

35 Ebd., 3.

36 Ebd.

37 Ebd., 4.

38 Ebd., 9.

vating process. All of these words mean that it implies attention to the conditions of growth. We also speak of rearing, raising, bringing up – words which express the difference of level which education aims to cover. Etymologically, the word education means just a process of leading or bringing up.³⁹ Was nun die Art und Weise betrifft, „how the social medium nurtures (sic!) its immature members“⁴⁰, so lässt Dewey keinen Zweifel darüber aufkommen, dass diese Ernährung nicht in Form des Vollstopfens oder gar des Mästens erfolgen darf, denn „[t]he required beliefs cannot be hammered in; the needed attitudes cannot be plastered on“⁴¹, und auch eine Idee wird nicht dadurch kommuniziert, dass man jemandem einen bestimmten Sound in sein Ohr bläst. Erziehung ist genauso wie das Essen bzw. eine Mahlzeit ein Moment im Wachstumsprozess des Menschen, das schon auf den nächsten Moment (das nächste Essen) vorausweist, und so macht die prinzipielle Analogisierung von Erziehung und Ernährung und die grundsätzliche Gleichsetzung von Erziehung und Wachsen auch verständlich, warum es für Dewey kein Ziel des Wachstums jenseits des Wachstums und kein Ziel der Erziehung jenseits der Erziehung geben kann⁴²: „Since growth is the characteristic of life, education is all one with growing; it has no end beyond itself.“⁴³

Die Metaphorologie, die Etymologie und das Aufzeigen des Zusammenhangs von Erziehung und Ernährung in pädagogischen Hauptwerken diente in meiner kulturwissenschaftlichen Studie „Erziehung und Ernährung. Ein anderer Blick auf Kindheit“ (Weinheim 2012)⁴⁴ als eine Art „Appetizer“, bevor in einem näch-

sten Gang aus der Perspektive der Mentalitäts- und Sozialgeschichte die Prozesse der Einverleibung (durch Ernährung) erläutert werden konnten, um dann die Mach- und Herstellbarkeit des Kindes durch Ernährung anhand von Erziehungskonzeptionen aufzuzeigen. Mit anderen bzw. rousseauschen Worten: Wie das Kind durch den Mund gelenkt werden kann. Dass diese Erziehung „durch den Mund“ heute auch eine wissenschaftstheoretische Erörterung erfährt, sollte hier durch den Rekurs auf Methaphern, Etymologie und pädagogische Hauptwerke in einem ersten Schritt gezeigt werden.

Prof. Dr. Sabine SEICHTER studierte Pädagogik mit den Nebenfächern Psychologie, Soziologie, Volkskunde und Betriebswirtschaftslehre in Würzburg mit Studienaufenthalten in Verona und an Harvard. Nach dem Diplom 2004 folgte 2007 die Promotion in Erziehungswissenschaft über „Pädagogische Liebe“ (Schoeningh-Verlag 2007). Von 2008 bis 2011 war sie wissenschaftliche Mitarbeiterin am Institut für Allgemeine Erziehungswissenschaft der Goethe-Universität Frankfurt a.M. mit den Arbeitsschwerpunkten Theorien und Geschichte von Erziehung und Bildung, kulturwissenschaftliche Anthropologie sowie personalistische Erziehungs- und Bildungskonzepte. 2011 habilitierte sie am Fachbereich Erziehungswissenschaften der Goethe-Universität Frankfurt a.M. mit dem Thema „Erziehung und Ernährung. Ein anderer Blick auf Kindheit“⁴⁵. Von 2011 bis 2013 war sie Vertretungsprofessorin für Allgemeine Erziehungswissenschaft an der Goethe-Universität, seit 2014 ist sie ordentliche Universitätsprofessorin für Allgemeine Erziehungswissenschaft an der Paris-Lodron Universität Salzburg.

39 Ebd., 10.

40 Ebd., 12.

41 Ebd., 11.

42 DEWEY, John: Experience and Education (1938), New York 1963, 36 und passim.

43 DEWEY, John: Democracy and Education (1916), New York 1966, 53.

44 Siehe S.66 in diesem Heft.

45 SEICHTER, Sabine: Erziehung und Ernährung, Weinheim 2012.

Ernährungsmuster im Verlauf von drei Generationen: Gibt es inter- und intraindividuelle Unterschiede?

CHRISTINE BROMBACH, DEBORAH HAEFELI, SILKE BARTSCH, GERTRUD WINKLER

1 BROMBACH, Christine: Soziale Dimensionen des Ernährungsverhaltens, *Ernährungs-Umschau* 6, 2011, 318–324; METHFESSEL, Barbara: Soziokulturelle Grundlagen der Ernährungsbildung. Paderborner Schriften zur Ernährungs- und Verbraucherbildung, Bd. 7, Universität Paderborn 2005.

2 OLTERS DORF, Ulrich: Consumer knowledge, attitudes and behaviour – the point of view of scientist. Federal Research Centre for Nutrition and Food – Karlsruhe-Germany. ILSI-Symposium on developments in functional foods and Europe, 2007. (http://www.ernaehrungsdenkwerkstatt.de/fileadmin/user_upload/EDWText/Praesentationen/OLT_ILSI_Lecture_Charts_Malta_May_2007_Final.pdf, Stand: 06.02.2014).

3 BROMBACH, Christine: Der „lange Arm“ der Familie – Am Beispiel des Kochens, Ernährung im Fokus 5, 2005, 201–220; STIESS, Immanuel/HAYN, Doris: Ernährungsstile im Alltag. Ergebnisse einer repräsentativen Untersuchung, Diskussionspapier Nr. 5, Institut für sozial-ökologische Forschung (ISOE), Frankfurt 2005; BARTSCH, Silke: Familienmahlzeiten aus der Sicht der Jugendlichen. In: Schönberger, Gesa/Methfessel, Barbara (Hg.): *Mahlzeiten. Alte Last oder neue Lust?* Wiesbaden 2011, 79–94.

4 MAX RUBNER-INSTITUT (Hg.): Ergebnisbericht Teil 2, 2008 (http://www.was-esse-ich.de/uploads/media/NVSII_Abschlussbericht_Teil_2.pdf, Stand: 05.01.2014); BARTSCH, Silke: *Esstile von Männern und Frauen. Der Genderaspekt in der Gesundheitsprävention und Gesundheitsberatung.* Artikel zur Online-Fortbildung in *Ernährungs-Umschau* 11, 2008, 672–681.

5 BEYDOUN, May A./WANG, Youfa: Parent-child dietary intake resemblance in the United States: Evidence from a large representative survey, *Social Science and Medicine* 68, 2009, 2137–2144; BROWN, Rachael/OGDEN, Jane: Children's eating attitudes and behaviour: a study of the modelling and control theories of parental influence, *Health Education Research* 19, 2004, 261–271; GIBSON, E./WARDLE, J./WATTS, C.: Fruit and vegetable consumption, nutritional knowledge and beliefs in mothers and children, *Appetite* 31, 1998, 205–228; BROMBACH, Christine: Der „lange Arm“ der Familie – Am Beispiel des Kochens, Ernährung im Fokus 5, 2005, 201–220.

Essen als Teil unserer Lebensgestaltung

Jeder Mensch muss zu seinem Überleben essen und trinken. Obgleich diese Selbstverständlichkeit für jeden Menschen – egal ob Mann oder Frau, jung oder alt – gültig ist, spielen die jeweiligen gesellschaftlichen Rahmenbedingungen für den Umgang mit Lebensmitteln eine maßgebliche Rolle. In Enkulturations- und Sozialisationsprozessen werden Bedeutungen und Wertigkeiten des Essens „vermittelt“, die die individuelle Ausgestaltung des Essens, den Umgang mit Lebensmitteln etc. prägen. Das schließt i. d. R. einen Austausch zwischen den Generationen ein. Dabei sind die Wechselwirkungen (und die Wirkungsrichtungen) nicht immer eindeutig oder direkt, sondern werden von weiteren gesellschaftlichen Größen beeinflusst. In keiner Kultur ist Essen daher voraussetzungslos oder beliebig.¹ In einem langen Sozialisationsprozess erlernen Menschen die in einer Kultur als „richtig“ oder auch als „gesund“ erachtete Ernährungsweise, wobei die gültigen Regeln jeweils sehr unterschiedlich sein können.

Das Ernährungsverhalten eines Kindes wird geformt durch die Umstände, unter denen es aufwächst.² Eine besonders wichtige Rolle spielt dabei die Familie. In unserem kulturellen Umkreis wird, solange ein Kind zu Hause lebt, sein Ernährungsverhalten von den Eltern bestimmt, insbesondere von der Person, die das Kind versorgt. Die Verantwortung für Einkaufen und Kochen hat meist die Mutter³ und

sie liegt auch heute nach wie vor hauptsächlich im Zuständigkeitsbereich von Frauen.⁴ In Haushalten mit Kindern entscheidet vorwiegend die Mutter darüber, was wann gegessen wird und welche Lebensmittel der Familie zur Verfügung stehen. Dies wiederum ist stark geprägt von internen Faktoren wie Präferenzen der Kinder, dem Wissen, den Überzeugungen, der Kochkompetenz, den Aversionen oder auch der verfügbaren Zeit der Mutter.⁵ Aber auch externe Faktoren wie das Einkommen, die Verfügbarkeit von Lebensmitteln und die Ausstattung mit elektrischen Küchengeräten spielen eine Rolle.⁶ Traditionell erfolgt während der Zeit zu Hause ein Wissenstransfer der Kochkenntnisse von den Müttern auf die Kinder, meist auf die Töchter.⁷

Wie stark der Einfluss der Eltern auf das Ernährungsverhalten ihrer Kinder ist, scheint dabei in direktem Zusammenhang mit der Anzahl gemeinsam eingenommener Mahlzeiten zu stehen.⁸ Wenn das Kind das Elternhaus jedoch verlässt, die Einkäufe und das Kochen selbst erledigt, nimmt der Einfluss der Eltern ab.⁹

Essen und der Umgang mit Lebensmitteln sind nicht losgelöst von familialen und historischen Ereignissen zu verstehen. Essen kann als Botschaft, als materieller Träger von gemeinsamen Erinnerungen, Erfahrungen, Erlebnissen und Bedeutungen betrachtet werden, die zwischen den Generationen ausgetauscht werden. Auch gesellschaftliche Rahmenbedingungen und Regeln prägen das Ernährungsverhalten. Sie werden hier analog zu psychologischen

Wirkungsfaktoren als Frames bezeichnet. Dazu gehören:

- die kulturell-historische Zeit, in die wir hineingeboren werden;
- zeithistorische, technische und technologische Entwicklungen;
- politisch-wirtschaftliche Rahmenbedingungen;
- Lebensmittel und Zubereitungsarten, die in einem bestimmten historischen Zeitfenster auf dem Markt sind bzw. als „neu“ auf den Markt kommen.

Was verändert sich, was bleibt im Verlauf von drei Generationen?

In diesem Beitrag werden die Veränderungen von Ernährungsmustern im Verlauf von drei Generationen dargestellt. Die jeweils wirksamen Prägungsfaktoren stammen immer aus einem Zeitraum der vorherigen, elterlichen Generation, sie „hinken“ damit den aktuellen (z.B. technischen) Entwicklungen „hinterher“, da Sozialisationsprozesse immer von einer Generation auf die nächste erfolgen und jede Generation von den Eltern und deren Prägungen beeinflusst wird. Streng genommen müssten Studien im Generationenverlauf mindestens vier Generationen abbilden, damit auch Sozialisationsfaktoren der Großelterngeneration mitberücksichtigt werden können. Demnach ist zu vermuten, dass zum Verständnis unseres heutigen Ernährungsverhaltens Frames in einem Zeitraum von ca. 120 Jahren zu betrachten sind und damit prägende Ereignisse auch zwei Generationen zurückliegen können. Solche Zusammenhänge wurden beispielsweise in therapeutischen Arbeiten aufgezeigt oder teilweise in Biografieforschungen aufgegriffen.¹⁰ In Abbildung 1 auf Seite 14 ist der jeweils älteste Geburtsjahrgang einer Generation der in dieser Studie untersuchten drei Generationen Großeltern (F1), Eltern (F2) und Kinder (F3) auf einem Jahreszahlenstrahl aufgetragen. Jeder Zeitstrahl symbolisiert einen Frame, also eine

Rahmenbedingung, die das Ernährungsverhalten prägt, mit verschiedenen Ereignissen, die im Zeitverlauf auftreten. Am Beispiel der Frames „Lebensmitteltechnologie und -industrie“ und „Technische Entwicklungen“ sollen diese Überlegungen verdeutlicht werden: Technologische Innovationen auf dem Lebensmittelmarkt, die in einer bestimmten (historischen) Zeit auftreten, sind für eine Generation „neu“, für später Geborene hingegen „selbstverständlich“. Beispielsweise sind für die F3-Generation Tiefkühlgeräte im Privathaushalt oder PET-Flaschen, Mikrowelle, Convenience Produkte, ESL-Milch (*extended shelf life*-Milch) Alltäglichkeiten, die für sie „schon immer da waren“, die hingegen in der F1-Generation erst in deren Jugendzeit oder frühem Erwachsenenalter „Mainstream“ wurden. Kennenlernen und Nutzen dieser „Neuheiten“ erfolgte dann in einer Lebensphase, in der Geschmacksvorlieben bereits erlernt und geprägt waren.¹¹ Für die Entwicklung von Geschmackspräferenzen und Ernährungsmustern spielen die jeweiligen Frames eine Rolle, die je nach Geburtszeitpunkt ganz unterschiedlich stark und lang wirken können und gemeinsame Erfahrungen einer Generation prägen. Für die F3-Generation sind beispielsweise Online-Werbungen, Apps und Rund-um-die-Uhr-Verfügbarkeit von Lebensmitteln eine Selbstverständlichkeit und es ist für sie kaum nachvollziehbar, dass für die F1-Generation Essen in der Nachkriegszeit knapp, nur saisonal verfügbar war und Lebensmittel in Dosen (z.B. Ravioli, Fruchtsalat) als modern angesehen wurden. Für die F3-Generation ist kaum mehr denkbar, dass Menschen ohne Handy und Computer bzw. ohne ständige Erreichbarkeit, Online-Zugriff oder raschem Dokumentieren von Tagesereignissen durch Fotos, die dann mit anderen in sozialen Netzwerken geteilt werden, auskommen konnten. Die in der Abbildung 1 aufgeführten Er-

6 DIEHL, Jörg M.: Konstruktion und Einsatz von Fragebögen zur Erfassung ernährungsbezogener Einstellungen und Kenntnisse, Aktuelle Ernährungsmedizin 5, 1980, 43–53.

7 WIENER, Ruthilde/WINKLER, Gertrud: Nehmen Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten im Umgang mit Lebensmitteln in privaten Haushalten ab? Eine Fallstudie an Mutter-Tochter-Paaren, Hauswirtschaft und Wissenschaft 2, 2003, 76–82; BROMBACH, Christine: Der „lange Arm“ der Familie – Am Beispiel des Kochens, Ernährung im Fokus 5, 2005, 201–220; RÖSSLER-HARTMANN, Margot: Die Ernährungsversorgung als Lernfeld im Alltag der Jugendlichen, Hamburg 2007.

8 HANNON, P.A./BOWEN, D.J./MOINPOUR, C.M./MCLERRAN, D.F.: Correlations in perceived food use between the family food preparer and their spouses and children, Appetite 40, 2003, 77–83; VAUTHIER, Jean-Michel/LLUCH, Anne/LECOMTE, Edith/ARTUR, Yves/HERBETH, Bernard: Family Resemblance in Energy and Macronutrient Intakes: The Stanislas Family Study, International Journal of Epidemiology 25, 1996, 1030–1037.

9 BEYDOUN, May A./WANG, Youfa: Parent-child dietary intake resemblance in the United States: Evidence from a large representative survey, Social Science and Medicine 68, 2009, 2137–2144; VAUTHIER, Jean-Michel/LLUCH, Anne/LECOMTE, Edith/ARTUR, Yves/HERBETH, Bernard: Family Resemblance in Energy and Macronutrient Intakes: The Stanislas Family Study, International Journal of Epidemiology 25, 1996, 1030–1037.

10 BODE, Sabine: Die vergessene Generation. Die Kriegskinder brechen ihr Schweigen, Stuttgart 2004; BODE, Sabine: Die Erben der vergessenen Generation, Stuttgart 2009.

11 BROMBACH, Christine: Ernährungsverhalten von Frauen über 65 Jahren. Eine qualitativ biographische Untersuchung, Gießen 2000.

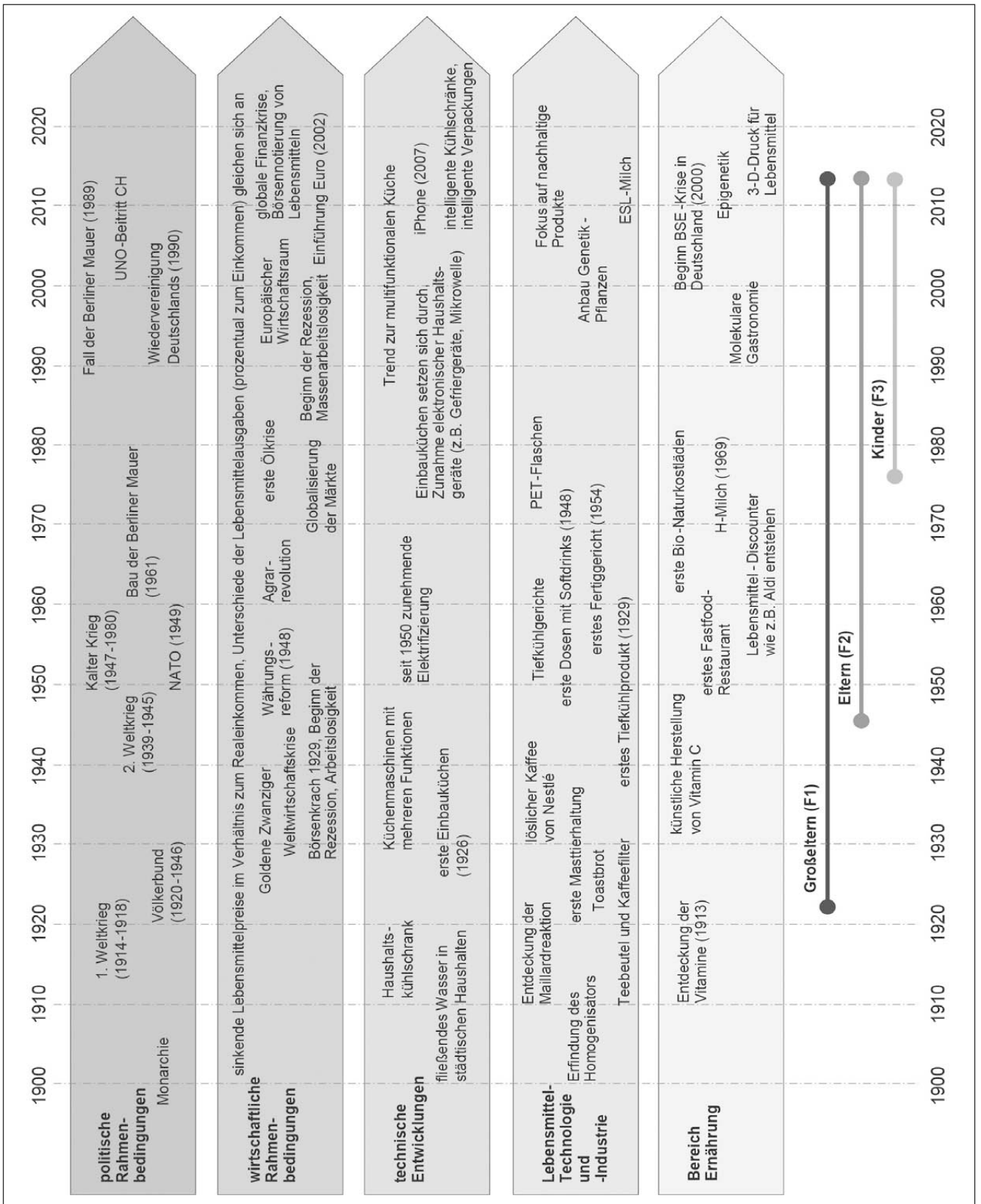


Abb.1: Historisch-kulturelle Frames, die das Ernährungsverhalten prägen, und Lebensphasen der drei Generationen (BROMBACH, Christine: Essen und Trinken im Alter: Ratgeber für Pflegekräfte, aid infodienst, 2014 (in Druck)).

eignisse beziehen sich auf Deutschland bzw. westliche Industrienationen und sind keineswegs umfassend oder vollständig. Es soll daran vielmehr veranschaulicht werden, dass jede Generation von einem spezifischen „Ernährungsumfeld“ geprägt wird, das immer zeitabhängig ist.

Intergenerationale Studien zum Ernährungsverhalten

Es gibt diverse Studien, die das Ernährungsverhalten von Eltern und ihren Kindern untersucht haben.¹² Eine andere Studie aus Frankreich erforschte, ob und wie die Nahrungsmittelaufnahme in Bezug auf Energie und Makronährstoffe innerhalb einer Familie ähnlich ist. Die Resultate haben ergeben, dass die Ähnlichkeit zwischen Mutter und Vater sowie zwischen Kind und Kind größer ist als zwischen Eltern und Kind.¹³ Brown und Ogden haben einen signifikanten Zusammenhang zwischen Eltern und Kindern in Bezug auf den Konsum von Snacks, die Essmotivation und die Körperunzufriedenheit beschrieben und dabei auf die Bedeutung der Vorbildfunktion der Eltern hingewiesen.¹⁴

Die Veränderungen des Ernährungsverhaltens im Verlauf von drei Generationen sind wenig erforscht. Nur eine kleine Anzahl an Studien hat sich mit dieser Thematik in Bezug auf die Großeltern, Eltern und Kinder auseinandergesetzt.¹⁵ Die drei genannten Studien beschäftigten sich alle mit einem anderen Aspekt des Ernährungsverhaltens. Den Autorinnen dieses Beitrages sind keine publizierten Studien bekannt, die Verzehrshäufigkeiten im Verlauf von drei Generationen unter der Berücksichtigung der jeweiligen Kindheit und heute untersucht haben. Ziel der vorliegenden Studie war es daher, das Essverhalten von drei Generationen zu vergleichen und dabei ergänzend Aspekte des Essverhaltens in der Kindheit mit einzubeziehen.

Der hier vorliegende Beitrag beschäftigt sich vorrangig mit den „Verzehrshäufigkeiten“ ausgewählter Lebensmittel; dabei stehen folgende Fragestellungen im Vordergrund:

- Wie hat sich das Ernährungsmuster der drei Generationen verändert?
- Unterscheidet sich das heutige Ernährungsmuster von demjenigen in der Kindheit?
- Was sind mögliche Erklärungen? Weitere im Rahmen dieser Studie untersuchte Aspekte wie „Kochen“, „Einkauf“ oder „Umgang mit Lebensmittelresten“ werden noch berichtet.

Methodik

Die Befragung wurde von März bis Juni 2013 an den vier Hochschulstandorten Karlsruhe, Jena, Sigmaringen und Wädenswil (CH) durchgeführt. Studierende aus ernährungsaffinen Studiengängen dieser Hochschulen wurden angefragt, Fragebögen selbst zu beantworten und durch ihre Eltern und Großeltern ausfüllen zu lassen. Der standardisierte Fragebogen zum Selbstauffüllen umfasste 31 Fragen rund um die Themen Essen, Lebensmittel, Kochen, Einkaufen, Vorratshaltung, Umgang mit Essen und Esstraditionen in der Kindheit und heute. Die Fragen wurden anonymisiert gestellt, vorwiegend als geschlossene Fragetypen mit vorgegebenen Antwortmöglichkeiten. Erhoben wurden weiterhin die demografischen Variablen Generation (Großeltern, Eltern, Kinder), Alter, Geschlecht sowie berufliche Tätigkeit.

Insgesamt haben 249 Personen an der Umfrage teilgenommen, von denen insgesamt 24,3 % männlich und 75,7 % weiblich waren. Die Generation F1 bildete mit insgesamt 53 Teilnehmenden im Alter von 58 bis 91 Jahren die kleinste Gruppe. Die Generationen F2 und F3 waren mit 96 bzw. 100 befragten Personen etwa zu gleichen Teilen vertreten. Die Altersrange der Eltern reichte von 44

12 Vgl. z.B.: BEYDOUN, May A./WANG, Youfa: Parent-child dietary intake resemblance in the United States: Evidence from a large representative survey, *Social Science and Medicine* 68, 2009, 2137–2144; BROWN, Rachael/OGDEN, Jane: Children's eating attitudes and behaviour: a study of the modelling and control theories of parental influence, *Health Education Research* 19, 2004, 261–271; FEUNEKES, G.I.J./DE GRAAF, C./MEYBOOM, S./VAN STAVEREN, W.A.: Food choice and fat intake of adolescents and adults: associations of intakes within social networks, *Preventive Medicine* 27, 1998, 645–656; HANNON, P.A./BOWEN, D.J./MOINPOUR, C.M./MCLERRAN, D.F.: Correlations in perceived food use between the family food preparer and their spouses and children, *Appetite* 40, 2003, 77–83; KLESGES, R.C./STEIN, R.J./ECK, L.H./ISBELL, T.R./KLESGES, L.M.: Parental Influence on food selection in young children and its relationships to childhood obesity. *The American Journal of Clinical Nutrition* 53, 1991, 859–864; STAFLEU, A./VAN STAVEREN, W.A./DE GRAAF, C./BUREMA, J./HAUTVAST, J.G.: Family resemblance in energy, fat, and cholesterol intake: A study among three generations of women, *Preventive Medicine* 23, 1994, 474–480; VAUTHIER, Jean-Michel/LLUCH, Anne/LECOMTE, Edith/ARTUR, Yves/HERBETH, Bernard: Family Resemblance in Energy and Macronutrient Intakes: The Stanislas Family Study, *International Journal of Epidemiology* 25, 1996, 1030–1037; BEYDOUN, May A./WANG, Youfa: Parent-child dietary intake resemblance in the United States: Evidence from a large representative survey, *Social Science and Medicine* 68, 2009, 2137–2144.

13 VAUTHIER, Jean-Michel/LLUCH, Anne/LECOMTE, Edith/ARTUR, Yves/HERBETH, Bernard: Family Resemblance in Energy and Macronutrient Intakes: The Stanislas Family Study, *International Journal of Epidemiology* 25, 1996, 1030–1037.

14 BROWN, Rachael/OGDEN, Jane: Children's eating attitudes and behaviour: a study of the modelling and control theories of parental influence, *Health Education Research* 19, 2004, 261–271.

15 BROMBACH, Christine: Der „lange Arm“ der Familie – Am Beispiel des Kochens, *Ernährung im Fokus* 5, 2005, 201–220; IKEDA, P.I./LEXION, C.L./TURNER, B.J./JOHNS, M.C./NICHOLSON, Y./BLACKBURN, M.L./MITCHELL, R.A.: Dietary quality is not linked across three generations of black women, *California Agriculture* 60, 2006, 154–159; STAFLEU, A./VAN STAVEREN, W.A./DE GRAAF, C./BUREMA, J./HAUTVAST, J.G.: Family resemblance in energy, fat, and cholesterol intake: A study among three generations of women, *Preventive Medicine* 23, 1994, 474–480.

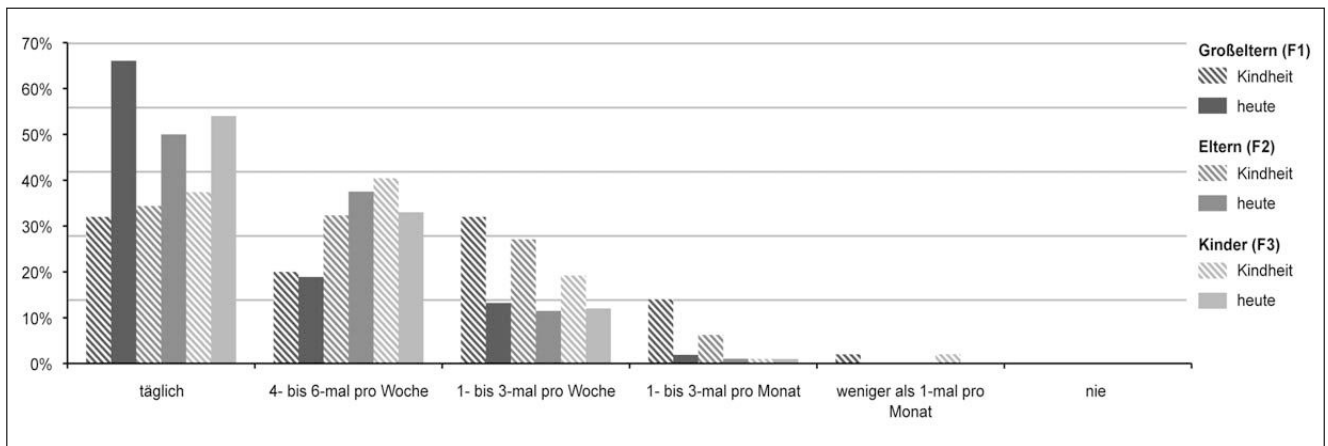


Abb. 2: Verzehrhäufigkeit von Früchten und Gemüsen

Dabei gilt für Anzahl n:

$n(F1_{\text{Kindheit}}) = 50$, $n(F1_{\text{heute}}) = 53$,

$n(F2_{\text{Kindheit}}) = 96$, $n(F2_{\text{heute}}) = 96$,

$n(F3_{\text{Kindheit}}) = 99$, $n(F3_{\text{heute}}) = 100$

bis 68 Jahre, die der Kinder von 16 bis 36 Jahre. Die Mehrheit der Befragten aller drei Generationen stammte aus Deutschland.

Die Teilnehmenden wurden nach der Häufigkeit des Verzehrs von sechs Lebensmittelkategorien in der Kindheit und heute gefragt. Die sechs Kategorien umfassten Früchte und Gemüse, Milch und Milchprodukte, Vollkornprodukte, Fisch und Meeresfrüchte, alkoholische Getränke sowie Fleisch und Wurstwaren. Es wurde unter den sechs Antwortmöglichkeiten „täglich“, „4- bis 6-mal pro Woche“, „1- bis 3-mal pro Woche“, „1- bis 3-mal pro Monat“, „weniger als 1-mal pro Monat“ und „nie“ unterschieden.

Die Auswertung des Ernährungsmusters erfolgte pro Lebensmittelkategorie. Die Daten wurden pro Kategorie in sechs Gruppen (F1, F2, F3 Kindheit und F1, F2, F3 heute) aufgeteilt und miteinander verglichen. Die intra- und intergenerationalen Unterschiede¹⁶ wurden mittels χ^2 -Test auf Signifikanz geprüft.¹⁷

Ergebnisse

Die Abbildungen 2 bis 4 zeigen die Verzehrhäufigkeiten der drei Generationen bei Früchten und Gemüsen, Vollkornprodukten und alkoholischen Getränken, weil hier signifikante Veränderungen der Verzehrhäufigkeiten in der Kindheit und heute beobachtet wurden.

Verzehrhäufigkeit von Früchten und Gemüsen

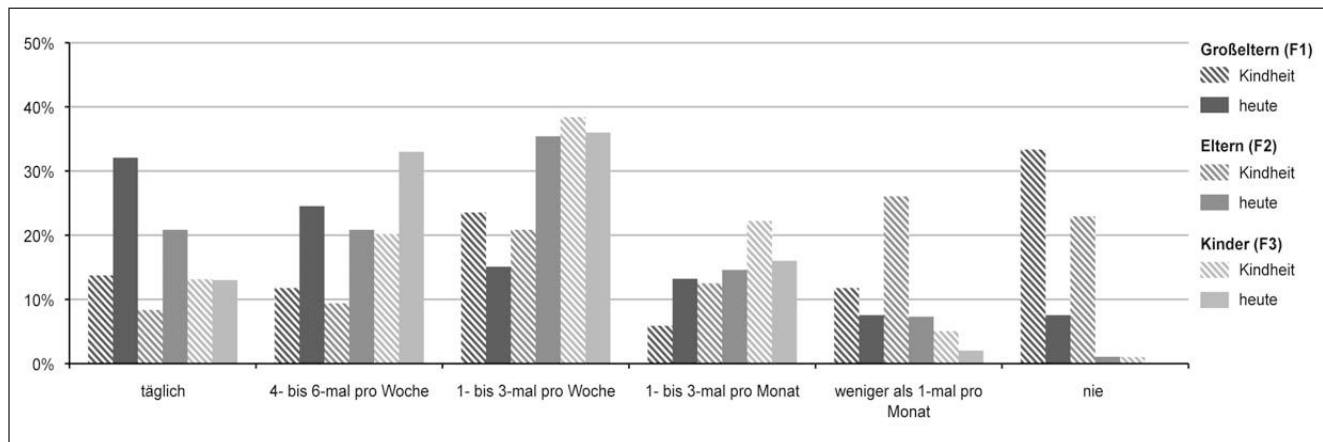
Die Mehrheit der befragten Personen verzehrt täglich oder 4- bis 6-mal pro Woche Früchte und Gemüse (Abbildung 2). Dies gilt sowohl für die Kindheit als auch für die Gegenwart. Alle drei Generationen haben in ihrer Kindheit jedoch deutlich seltener Früchte und Gemüse gegessen als heute.

Bei Betrachtung der Kindheit hat sich gezeigt, dass sich die Häufigkeit des Früchte- und Gemüseverzehrs der F2-Generation nicht signifikant von der F1- und der F3-Generation unterscheidet, während der Unterschied zwischen den Generationen F1 und F3 jedoch signifikant ist ($\alpha=5\%$). Zudem verzehrte die F1-Generation in ihrer Kindheit deutlich am seltensten und die F3-Generation am häufigsten Früchte und Gemüse. In Bezug auf die Gegenwart konnte kein signifikanter Unterschied zwischen den drei Generationen festgestellt werden, wobei die intergenerationalen Unterschiede heute kleiner sind als in der Kindheit.

Während sich die Häufigkeit des Früchte- und Gemüseverzehrs der F1-Generation heute signifikant vom Verzehr der F2-Generation in der Kindheit unterscheidet, ist zwischen F2- und F3-Generation allgemein kein signifikanter Unterschied festzustellen ($\alpha=5\%$).

16 Intragenerational = Unterschiede innerhalb der Generation zwischen der Kindheit und heute; intergenerational = Unterschiede zwischen den Generationen in der Kindheit bzw. heute.

17 Die Auswertung erfolgte im Rahmen einer studentischen Arbeit an der Zürcher Hochschule, Wädenswil. Details zur Methodik sind beschrieben in BROMBACH, Christine, 2014 (in Vorbereitung).



Verzehrhäufigkeit von Vollkornprodukten

Die Verzehrhäufigkeit von Vollkornprodukten gibt, wie in Abbildung 3 ersichtlich ist, kein einheitliches Bild ab. Die Resultate der drei Generationen unterscheiden sich, insbesondere in der Kindheit, signifikant ($\alpha=5\%$) voneinander. Die F2-Generation konsumierte in der Kindheit durchschnittlich am wenigsten, die F3 am häufigsten Vollkornprodukte.

Heute sind die Unterschiede zwischen den Generationen geringer. So unterscheiden sich die Resultate der Generationen F1 und F2 sowie Generationen F2 und F3 nicht signifikant voneinander, diejenigen der F1- und F3-Generation hingegen schon. Auch konnte zwischen den Verzehrhäufigkeiten der F2-Generation heute und dem der F3-Generation in ihrer Kindheit kein signifikanter Unterschied festgestellt werden ($\alpha=5\%$).

Verzehrhäufigkeit von alkoholischen Getränken

Abbildung 4 auf Seite 18 gibt einen Überblick über die Häufigkeit des Konsums von alkoholischen Getränken bei den drei Generationen in der Kindheit und heute. Daraus ist ersichtlich, dass eine deutliche Mehrheit, d.h. über 80% der Befragten, in ihrer Kindheit keinen Alkohol konsumiert hat. Auch heute sind es mehr Befragte, die keine alkoholi-

schen Getränke zu sich nehmen, als solche, die täglich trinken. Der größte Anteil aller drei Generationen verzehrt heute 1- bis 3-mal pro Woche oder Monat alkoholische Getränke.

Die Resultate zeigen, dass im Hinblick auf die Kindheit kein signifikanter Unterschied ($\alpha=5\%$) zwischen den Generationen besteht. Die Verzehrhäufigkeit von Alkohol hat sich innerhalb aller drei Generationen von der Kindheit bis heute signifikant erhöht. Bei Betrachtung der heutigen Verzehrhäufigkeiten konnte festgestellt werden, dass sich die F3-Generation signifikant von den Generationen F1 und F2 unterscheidet ($\alpha=5\%$). Zwischen der F1- und der F2-Generation konnte jedoch ebenfalls ein signifikanter Unterschied nachgewiesen werden. Die F2-Generation trinkt heute durchschnittlich am häufigsten, die F3-Generation am seltensten Alkohol. Dennoch ist der Anteil, der heute weniger als 1-mal pro Monat oder nie alkoholische Getränke zu sich nimmt, bei der F1-Generation mit rund 50% am größten und bei der F3-Generation mit 21% am kleinsten.

Ernährungsweise der drei Generationen im Überblick

Hinsichtlich des Alkoholverzehr ist zu bemerken, dass die durchschnittliche Verzehrhäufigkeit bei allen drei Generationen gering ist. Beim Vergleich der drei Generationen heute

Abb. 3: Verzehrhäufigkeit von Vollkornprodukten

Dabei gilt für Anzahl n:
 $n(F1_{\text{Kindheit}}) = 51$, $n(F1_{\text{heute}}) = 53$,
 $n(F2_{\text{Kindheit}}) = 96$, $n(F2_{\text{heute}}) = 96$,
 $n(F3_{\text{Kindheit}}) = 99$, $n(F3_{\text{heute}}) = 100$

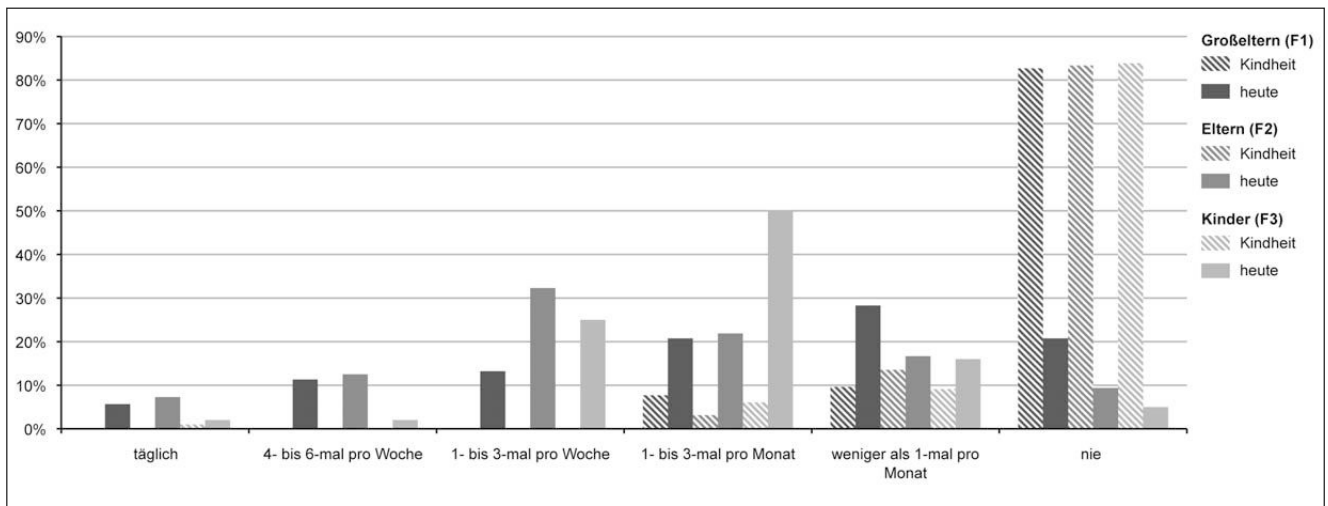


Abb. 4: Verzehrhäufigkeit von alkoholischen Getränken

Dabei gilt für Anzahl n:

$n(F1\text{Kindheit}) = 52$, $n(F1\text{heute}) = 53$,

$n(F2\text{Kindheit}) = 96$, $n(F2\text{heute}) = 96$,

$n(F3\text{Kindheit}) = 99$, $n(F3\text{heute}) = 100$

haben sich nur bei der Verzehrhäufigkeit von Vollkornprodukten und alkoholischen Getränken signifikante intergenerationale Unterschiede ergeben. Die F1-Generation verzehrt dabei durchschnittlich häufiger Vollkornprodukte und die F3-Generation deutlich seltener alkoholische Getränke als die anderen beiden Generationen. Weiter konnte aufgezeigt werden, dass sich die Ernährungsmuster der F2-Generation heute und die der F3-Generation in der Kindheit mit Ausnahme des Alkoholkonsums in keinem Fall signifikant voneinander unterscheiden. Dasselbe gilt auch für die Ernährungsmuster der F2- und F3-Generation heute. Beim Vergleich der F1-Generation heute und der F2-Generation in der Kindheit hat sich herausgestellt, dass sich die Verzehrhäufigkeiten im Falle der drei Kategorien „Früchte und Gemüse“, „Vollkornprodukte“ sowie „alkoholische Getränke“ signifikant voneinander unterscheiden. Die Verzehrhäufigkeiten der F1- und F2-Generation heute weisen hingegen allgemein keine signifikanten Unterschiede auf.

Diskussion

Intragenerationale Veränderungen der Großeltern, Eltern und Kinder

In dieser Studie konnte gezeigt werden, dass sich das Ernährungsmus-

ter der befragten Personen im Verlauf des Lebens, d.h. von der Kindheit bis heute, verändert hat. Diese Veränderungen waren jedoch nicht bei allen drei Generationen und Lebensmittelgruppen gleich groß und signifikant. Die größten Veränderungen konnten bei der F1-Generation, die kleinsten bei der F3-Generation festgestellt werden. Das ist nicht erstaunlich, weil bei der F1-Generation der Zeitraum zwischen der Kindheit und heute am längsten ist und in diesem Zeitraum Veränderungen im Hinblick auf das gesellschaftliche Umfeld und die Lebenssituation erfolgen (vgl. Abbildung 1).

Die Verfügbarkeit und das Angebot von Lebensmitteln waren in der Kindheit der Großeltern erheblich kleiner als bei ihren Kindern und insbesondere ihren Enkeln.¹⁸ Dies kann auch im Zusammenhang mit Ereignissen auf politischer Ebene, wie z.B. dem Zweiten Weltkrieg, nachvollzogen werden. Die bessere Einkommenssituation und die vergleichsweise günstigeren Lebensmittelpreise führten dazu, dass vormals eher teurere Lebensmittel (z.B. Fleisch und Wurstwaren, Butter, Käse oder Eier) heute günstiger sind und damit häufiger verzehrt werden können.

Wie in Abbildung 1 erkennbar ist, hat zumindest ein Teil der F1-Generation die Kriegs- und Nach-

18 SPIEKERMANN, Uwe: Esskultur heute. Was, wie und wo essen wir? In: Dr. Rainer Wild-Stiftung (Hg.): Gesunde Ernährung zwischen Natur- und Kulturwissenschaft, Münster 1999, 41–56.

kriegszeit noch miterlebt. In Krisenzeiten verändert sich die Verfügbarkeit wie auch das Angebot von Lebensmitteln,¹⁹ wodurch insgesamt die Ernährungsweise der Bevölkerung beeinflusst wird. Somit überrascht es nicht, dass die Unterschiede der Verzehrhäufigkeiten innerhalb der F1-Generation zwischen der Kindheit und heute bei fünf von sechs Lebensmittelgruppen signifikant und dazu noch erheblich größer sind als bei den Generationen F2 und F3, die in einer Zeit aufgewachsen sind, in der das Angebot an Lebensmitteln größer und gesicherter war.

Die Tatsache, dass bei der F1-Generation in Bezug auf die Konsumhäufigkeit von Milch und Milchprodukten kein signifikanter intragenerationaler Unterschied festgestellt werden konnte, muss nicht zwingend bedeuten, dass die Verfügbarkeit dieser Produkte während des Zweiten Weltkrieges gleich groß gewesen wäre wie heute. Auch geben die Verzehrhäufigkeiten keinen Hinweis auf die konsumierte Menge, da dies innerhalb dieser Studie nicht abgefragt wurde. Zudem ist unbekannt, welche Produkte der Gruppe Milch und Milchprodukte konsumiert wurden. So könnte es beispielsweise sein, dass früher häufiger Milch konsumiert wurde, während heute Käse oder Joghurt eine wichtigere Rolle spielen. Sowohl die F1-Generation als auch die F2-Generation konsumieren heute signifikant häufiger Vollkornprodukte als in der Kindheit. Dies könnte darauf zurückzuführen sein, dass die Wertschätzung von Vollkornprodukten und gesundheitsrelevante Verzehrmotivationen zugenommen haben. Weitere Gründe könnten einerseits die Angebotsvielfalt an Vollkornprodukten sein, die heute jederzeit verfügbar ist, andererseits auch die inzwischen über viele Jahre wiederholten Empfehlungen, mehr Vollkornprodukte zu verzehren, wie sie beispielsweise von der DGE ausgegeben werden.²⁰ Die intragenerationalen Veränderun-

gen der F2-Generation zwischen der Kindheit und heute sind größer als die der F3-Generation. Dies könnte dadurch erklärt werden, dass die zeitliche Distanz zwischen Kindheit und heute bei den Eltern größer ist als bei den Kindern. Zudem liegt bei der F3-Generation in einigen Fällen die Kindheit noch sehr nahe am Heute (der jüngste Teilnehmer war zum Zeitpunkt der Befragung 16 Jahre alt). Im Falle der F3-Generation konnten daher nur geringe intragenerationale Unterschiede festgestellt werden.

Intergenerationale Unterschiede im Ernährungsmuster in der Kindheit und heute

Ausgehend von den bisher dargelegten Erläuterungen kann abgeleitet werden, dass die intergenerationalen Unterschiede in der Kindheit größer als heute sind. Entsprechend den oben erwähnten historisch bedingten Veränderungen war die Ernährungsweise in der Kindheit der Generationen F2 und F3 vermutlich auch durch reichhaltige Marktangebote ohne Nahrungsknappheit geprägt, die vermutlich das Verzehrverhalten der F1-Generation maßgeblich bestimmt hat. Heute unterscheiden sich die drei Generationen nur bezüglich des Konsums von alkoholischen Getränken und Vollkornprodukten, wobei nur die F3-Generation von mindestens einer der beiden anderen Generationen abweicht.

Die Beeinflussung des Ernährungsmusters durch Eltern und Großeltern

Ein Hauptziel dieser Studie war es herauszufinden, ob und inwiefern das Ernährungsmuster im Verlauf von drei Generationen beeinflusst wird. Die Tatsache, dass in dieser Studie zwischen den Verzehrhäufigkeiten der Eltern heute und ihren Kindern sowohl in der Kindheit als auch heute, abgesehen vom Alkoholkonsum, keine signifikanten Unterschiede

19 BARLÖSIUS, Eva: Die Küche als soziokulturelles Phänomen. In: Katalyse e.V./Buntestift e.V. (Hg.): Ernährungskultur im Wandel der Zeit, Tagungsreihe „Neubewertung von Lebensmittelqualität“ 1997 (http://www.katalyse.de/wp-content/uploads/2013/08/ern_nhrungskultur_im_wandel_der_zeiten.pdf, Stand: 04.08.2014).

20 DGE: Bewährt seit 55 Jahren: Vollwertig essen und trinken nach den 10 Regeln der DGE, 2011 (<http://www.dge.de/modules.php?name=News&file=article&sid=1145>, Stand: 19.01.2014).

21 BEYDOUN, May A./WANG, Youfa: Parent-child dietary intake resemblance in the United States: Evidence from a large representative survey, *Social Science and Medicine* 68, 2009, 2137–2144; BROWN, Rachael/OGDEN, Jane: Children's eating attitudes and behaviour: a study of the modelling and control theories of parental influence, *Health Education Research* 19, 2004, 261–271; FEUNEKES, G.I.J./DE GRAAF, C./MEYBOOM, S./VAN STAVEREN, W.A.: Food choice and fat intake of adolescents and adults: associations of intakes within social networks, *Preventive Medicine* 27, 1998, 645–656; HANNON, P.A./BOWEN, D.J./MOINPOUR, C.M./MCLERRAN, D.F.: Correlations in perceived food use between the family food preparer and their spouses and children, *Appetite* 40, 2003, 77–83; KLESGES, R.C./STEIN, R.J./ECK, L.H./ISBELL, T.R./KLESGES, L.M.: Parental Influence on food selection in young children and its relationships to childhood obesity. *The American Journal of Clinical Nutrition* 53, 1991, 859–864; STAFLEU, A./VAN STAVEREN, W.A./DE GRAAF, C./BUREMA, J./HAUTVAST, J.G.: Family resemblance in energy, fat, and cholesterol intake: A study among three generations of women, *Preventive Medicine* 23, 1994, 474–480; VAUTHIER, Jean-Michel/LLUCH, Anne/LECOMTE, Edith/ARTUR, Yves/HERBETH, Bernard: Family Resemblance in Energy and Macronutrient Intakes: The Stanislas Family Study, *International Journal of Epidemiology* 25, 1996, 1030–1037.

22 MIKKILÄ, V./RÄSÄNEN, L./RAITAKARI, O.T./PIETINEN, P./VIAKARI, J.: Consistent dietary patterns identified from childhood to adulthood: The Cardiovascular Risk in Young Finns Study, *British Journal of Nutrition* 93, 2005, 923–931.

23 WANG, Y./BENTLEY, M.E./ZHAI, F./POPKIN, B.M.: Tracking of Dietary Intake Patterns of Chinese from Childhood to Adolescence over a Six-Year Follow-Up Period, *International Journal of Nutrition* 132, 2002, 430–438.

24 BROMBACH, Christine: Ernährungsverhalten von Frauen über 65 Jahren. Eine qualitativ biographische Untersuchung, Gießen 2000.

festgestellt werden konnten, kann ein Hinweis darauf sein, dass die Eltern die Ernährungsweise ihrer Kinder tatsächlich beeinflussen oder beeinflussen haben. Diese Annahme wird durch diverse Studien²¹ unterstützt. Mikkilä et al.²² sowie Wang et al.²³ haben zudem festgestellt, dass das Ernährungsverhalten der Kindheit und Jugend bis ins Erwachsenenalter sehr stabil ist. Dieser signifikante Zusammenhang deckt sich mit den Ergebnissen einer biographischen Untersuchung, die die Ernährungsweise von Frauen über 65 Jahre beobachtet hat.²⁴ Die oben erwähnten Studien beziehen sich jedoch größtenteils auf die tägliche Energie- und Nährstoffaufnahme und nicht auf Verzehrshäufigkeiten wie in der vorliegenden Studie.

Die hier vorgestellte Studie weist klare Limitationen auf. Die Ergebnisse sind nicht repräsentativ und die Anzahl der Teilnehmer ist relativ klein. Zwischen den Generationen gibt es keine klaren Abgrenzungen, die Altersgruppen überlappen sich. Es wurde nur nach Verzehrshäufigkeiten ausgewählter Lebensmittelgruppen gefragt, ohne zu berücksichtigen, dass die Häufigkeiten keinen Rückschluss auf die Menge der verzehrten Lebensmittel zulassen oder andere, nicht abgefragte Lebensmittel andere Verzehrshäufigkeiten haben könnten. Die möglichen Beeinflussungen durch die Studierenden, die die Fragebögen an ihre Eltern und Großeltern weitergeleitet haben, kann nicht abgeschätzt werden, ebenso wenig, wie groß damit ein möglicher Bias ist. Da sämtliche Daten retrospektiv sind, können generelle Erinnerungslücken nicht ausgeschlossen werden, wie auch Verzerrungswahrnehmungen der Verzehrshäufigkeiten, da die Erinnerungen durch den aktuellen Verzehr beeinflusst werden können.

Zusammenfassung und Ausblick

In der vorgestellten Studie konnte gezeigt werden, dass sich Ernäh-

runismuster im Verlauf des Lebens und im Verlauf von drei Generationen verändern. Bei einem Vergleich der Verzehrshäufigkeiten bei Großeltern, Eltern und Kindern konnten sowohl intragenerationale als auch intergenerationale Unterschiede aufgezeigt werden. Die daraus resultierenden Erkenntnisse lassen auf eine gewisse Beeinflussung zwischen den drei Generationen schließen. Diese Beeinflussung ist jedoch nicht zwischen allen Generationen gleich groß und signifikant. So wurde festgestellt, dass der Einfluss der Eltern auf die Kinder größer ist als der der Großeltern, wobei jedoch auch eine Beeinflussung in die entgegengesetzte Richtung anzunehmen ist. Das hier aufgeführte Thema wurde bisher kaum untersucht und die Erkenntnisse aus dieser gemeinsamen Studie können ein möglicher Ausgangspunkt für weitere Studien sein.

Danksagung

Der Dank gilt allen unseren Studierenden und deren Angehörigen, die sich an dieser Studie beteiligt haben, sowie unseren Hochschulen, die die Studie durch interne Mittel finanziert haben.

Ergänzende Literatur

BERG, Ilona/RUMM-KREUTER, Doris: Nahrungszubereitung im privaten Haushalt. In: Oltersdorf, Ulrich/Preuss, Thomas (Hg.): Haushalte an der Schwelle zum nächsten Jahrtausend: Aspekte hauswirtschaftlicher Forschung – gestern, heute, morgen, Frankfurt a.M. 1996.

BROMBACH, Christine: Essen und Trinken im Familienalltag – eine qualitative Studie: Essen hessische Familien hessische Kost? In: Gedrich, Kurt/Oltsdorf, Ulrich (Hg.): Ernährung und Raum: Regionale und ethnische Ernährungsweisen in Deutschland. Berichte der Bundesforschungsanstalt für Ernährung 23. Wissenschaftliche Jahrestagung der

Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten e.V. (AGEV), 2001.

DIXEY, Rachael: Gender perspectives on food and cooking skills, *British Food Journal* 98, 1996, 35–41.

HAEFELI, Deborah: Essen im Verlauf von drei Generationen. Essay Vertiefungsmodul V4 Global Food Policy ZHAW, 2013 (unveröffentlicht).

HARTMANN, Christina / DOHLE, Simone / SIEGRIST, Michael: Importance of cooking skills for balanced food choices, *Appetite* 65, 2013, 125–131.

JABS, J./DEVINE, C.M.: Time scarcity and food choices: An overview, *Appetite* 47, 2006, 196–204.

JINGXIONG, J./ROSENQVIST, U./HUIZHAN, W./GREINER, T./GUANGLI, L./SARKADI, A.: Influence of grandparents on eating behaviors of young children in Chinese three-generation families, *Appetite* 48, 2007, 377–383.

KUTSCH, Thomas: Haushalt und Ernährung. In: Oltersdorf, Ulrich / Preuss, Thomas (Hg.): Haushalte an der Schwelle zum nächsten Jahrhundert: Aspekte hauswirtschaftlicher Forschung – gestern, heute, morgen, Frankfurt a.M. 1996.

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

LYON, P./SYDNER, Y.M./FJELLSTROM, C./JANHONEN-ABRUQUAH, H./SCHRODER, M./COLQUHOUN, A.: Continuity in the kitchen. How younger and older women compare in their food practices and use of cooking skills, *International Journal of Consumer Studies* 35, 2011, 529–537.

ROBERTS, M./PETTIGREW, S.: The influence of grandparents on Children's diets, *Journal of Research for Consumers* 18, 2010, 1–8.

SPIEKERMANN, Uwe: Deutsche Küche – eine Fiktion. Regionale

Verzehrgewohnheiten im 20. Jahrhundert. In: Gedrich, Kurt / Oltersdorf, Ulrich (Hg.): Ernährung und Raum: Regionale und ethnische Ernährungsweisen in Deutschland. Berichte der Bundesforschungsanstalt für Ernährung 23. Wissenschaftliche Jahrestagung der Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten e.V. (AGEV), 2001.

Prof. Dr. Christine BROMBACH leitet seit Juli 2009 die Fachstelle Ernährung und Consumer Science am Institut für Lebensmittel und Getränkeinnovation an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) in Wädenswil, Schweiz. Sie studierte in Gießen und Knoxville, TN, USA, Ernährungs- und Haushaltswissenschaften. Nach dem Diplom in Gießen erwarb sie sich einen Master of Science in Nutrition mit dem Schwerpunkt Gerontologie in Manhattan, KS, USA. Sie promovierte an der Universität Gießen zum Thema „Ernährungsverhalten von Frauen über 65 Jahren“. Für vier Jahre leitete sie als Projektkoordinatorin die Nationale Verzehrsstudie II am Max Rubner-Institut.

Deborah HAEFELI ist Studentin der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) in Wädenswil, Schweiz. Ihr Bachelorstudium in Lebensmitteltechnologie an der ZHAW schloss sie im Jahr 2012 mit einer Thesis zum Thema „Detektion und Quantifizierung von Noroviren in Himbeeren und Austern“ in Zusammenarbeit mit der Technischen Universität Dänemark (DTU) ab. Nach ihrem Bachelorabschluss arbeitete sie rund ein Jahr als wissenschaftliche Assistentin in der Fachstelle Mikrobiologie. Seit Herbst 2013 absolviert sie ihren Master in Food and Beverage Innovation, im Rahmen dessen sie auch an der Studie „Essen im Verlauf von drei Generationen“ arbeitete.

Prof. Dr. Silke BARTSCH ist seit 2010 Professorin für Ernährungs- und Haushaltswissenschaft und ihre Didaktik an der Pädagogischen Hochschule Karls-

ruhe in der Fakultät III, Institut für Alltagskultur und Gesundheit. Nach ihrem Lehramtsstudium (Haushalt/Arbeitslehre und Biologie) an der Technischen Universität Berlin unterrichtete sie zunächst an Berliner Schulen. Im Projekt „Esskultur im Alltag“ promovierte sie zum Thema „Jugendesskultur“ bei Prof. Dr. Barbara Methfessel in Heidelberg. Ihre Arbeitsschwerpunkte sind Essverhaltensforschung von Jugendlichen und fachdidaktische Fragestellungen zur Ernährungs- und Verbraucherbildung.

Prof. Dr. Gertrud WINKLER ist Professorin für „Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften“ in der Fakultät Life Sciences der Hochschule Albstadt Sigmaringen. Die Diplom-Ökotropho-

login (Univ.) absolvierte zusätzlich berufsbegleitend den Masterstudiengang Gesundheitswissenschaften an der Universität Ulm. Vor ihrer Berufung an die Hochschule Albstadt-Sigmaringen war sie in der ernährungsepidemiologischen und sozialmedizinischen Forschung u.a. beim Helmholtz Zentrum München – Deutsches Forschungszentrum für Gesundheit und Umwelt sowie in der Forschung und Entwicklung bei einem internationalen Lebensmittelkonzern tätig. Gertrud Winkler ist u.a. kooptiertes Mitglied des Präsidiums der DGE e.V., Mitglied der Fachgruppe Ernährungsverhaltensforschung der DGE, Mitglied des wissenschaftlichen Beirates der Verbraucherzentrale Baden-Württemberg sowie Autorin zahlreicher Fachpublikationen.

Von der Marktmilch in die Tüte Über den Wandel des Lebensmittels „Milch“

ANDREA FINK-KESSLER

Die Milch hat im Verlauf der vergangenen 150 Jahre einen tiefen Transformationsprozess vollzogen: Einst nur saisonal verfügbar, steht sie heute rund um die Uhr kostengünstig, verpackt und gekühlt so gut wie allen Konsumenten zur Verfügung. Diese Integration der Milch in die sich neu formierende Industriegesellschaft und in veränderte Konsummuster verlief nicht ohne Konflikte. Zugleich wirkten die seit der Wirtschaftskrise der späten 1920er Jahre vertieften staatlichen Regulierungen, auch der Milchmärkte, verändernd auf die anzubietenden Milchqualitäten und wandelten den Konsum von Milch sowie die Vorstellungen von einer „guten“ Milch. Zu Beginn des 21. Jahrhunderts befindet sich die Milch erneut in der Krise: Fallende Preise gefährden ihre Produktionsgrundlage. Die Milchbetriebe und die Verbraucher stellen ihrerseits die Qualität der Milch infrage. Am Beispiel der Trinkmilch möchte folgender Beitrag diese Entwicklung nachzeichnen und die aktuellen Problemfelder der Milch benennen.

Für Stadtbewohner war frische Milch einst ein Luxus und nur in den Sommermonaten reichlich und vornehmlich als Buttermilch vorhanden. Heute ist Milch rund ums Jahr verfügbar. Von Dublin bis Riga und von Helsinki bis Palermo gibt es zwar im europäischen Raum nach wie vor unterschiedliche Konsumgewohnheiten und durchaus nicht alle Milch stammt von Kühen, sondern auch von Schafen, Ziegen und Büffeln. Die an Molkereien gelieferte Milch wird jedoch nach einheitlichen europäischen Normen erzeugt. Als Trinkmilch ist sie in Tüten oder Flaschen abgefüllt und steht, nach Fettstufen eingeteilt, pasteurisiert, homogenisiert, weiß und kühl auf den Frühstückstischen, bereit für Milchkaffee und Müsli oder einen kräftigen Schluck aus dem Glas.¹

Dieses „tägliche Glas Milch“ gilt seit über 80 Jahren als Inbegriff gesunder und moderner Ernährung nicht nur für Kinder und Jugendliche, sondern auch für Erwachsene und ist doch selbst ein Produkt der sich damals neu formierenden Industriegesellschaft. In einer engen wechselseitigen Beziehung haben sich, auch mit staatlicher Hilfe und Gesetzgebung, die Milchmärkte, der Milchkonsum und die Vorstellungen

davon, was eine „gute“ Milch ist, verändert. Am Beispiel der Trinkmilch möchte ich einige Aspekte dieser wechselseitigen Transformation zeigen und abschließend einen Blick auf die aktuellen, den Stoff „Milch“ betreffenden Entwicklungen richten.²

Marktmilch für die Städte

Die Bevölkerung Deutschlands war ab Mitte des 19. Jahrhunderts schnell gewachsen und allein von 1871 bis 1914 um weitere 60 % auf 65 Mio. gestiegen. Die Industrialisierung schuf neue städtische Industriezonen, die, Magnetten gleich, Menschen von überall her anzogen und zugleich die umliegenden Gemeinden schluckten. In den städtischen Haushalten lebten die meisten Menschen vom Lohn und Gehalt. Dieser musste ausreichen, um die Miete und vor allem die hier nur noch über den Markt erhältlichen Lebensmittel kaufen zu können. Der Milchkonsum folgte dabei stark den Pfaden des Wohlstandes und der Tradition: In den Arbeiterhaushalten der Industriezentren wurde die wenige Milch den Kindern reserviert, in den bürgerlichen Haushalten wurde damit gekocht und auch Vorrats-

1 MILCHINDUSTRIE VERBAND: Beilagen zum Geschäftsbericht 2012/2013. Zahlen – Daten – Fakten, Tabelle 4_1, 2013. Heute verbraucht ein durchschnittlicher deutscher Konsument knapp 54l Trinkmilch pro Jahr und damit nicht einmal die Hälfte dessen, was in Finnland (138l) oder in Irland (131l) verbraucht wird. Dafür liegt sein Butterkonsum mit 6kg über dem europäischen Mittel. Im Konsum von Sauermilch und Joghurt liegen hingegen die Schweden und Niederländer an europäischer Spitze, bei Käse die Griechen.

2 Basis des Beitrages ist mein 2012 in der Reihe „Stoffgeschichten“ veröffentlichtes Buch „Milch – vom Mythos zur Massenware“. Darin wird die Geschichte des Stoffes Milch ausführlich beschrieben.

haltung betrieben. Hoch war der Verbrauch in den wohlhabenden Städten des Südens.

Da der Milchhunger der Städte groß war, wurde die frisch gemolkene Milch in großen Milchkannen per Eisenbahn und aus immer größeren Umkreisen geliefert. Nehmen wir Mannheim, eine dieser schnell gewachsenen Industriestädte: Um 1910 kamen 80% der Milch aus einem Umkreis von bis zu 160 km, die Hauptmilchzone hatte einen Umkreis von 70 km.³ Händler(-vereinigungen) hatten Jahrespachtverträge mit Produzenten(-vereinigungen) geschlossen und feste Preise fürs Jahr verhandelt, Produzenten lieferten direkt in die Stadt oder über die Eisenbahn, erste von Produzenten wie Händlern gegründete Molkereien verarbeiteten die nicht verkaufte Trinkmilch und übernahmen auch Groß- und Einzelhandelsfunktionen. Erste Milchgeschäfte etablierten sich, auch Kolonialwarenläden verkauften Milch. Der Großteil der Milch aber wurde offen auf der Straße von Milchhändlerinnen an die Stammkundschaft verkauft. Da kuhwarme Milch immer noch ein Zeichen für frische Milch war, hielten sich noch einige Kuhbetriebe, sog. Abmelkbetriebe, direkt im Stadtgebiet bzw. wurden neu gegründet. Sie waren ausschließlich auf Milcherzeugung ausgerichtet und kauften dazu die Kühe und das Futter zu. Auf solchen neuen Märkten der Industriezentren entfalteten sich für die Trinkmilch gleich mehrere, sich überlagernde Konflikte und Debatten.

Die Ernährungsfrage

Eine Debatte betraf die grundlegende Versorgung der Bevölkerung mit ausreichend Nahrungsmitteln, vor allem mit höherwertigen wie Milch und Fleisch. 40% des konsumierten Fettes mussten importiert werden. Nach dem Ersten Weltkrieg verschärfte sich dieses Versorgungsproblem, da die Alliiertenblockade 1917/18 zu

großer Hungersnot geführt hatte. War die Landwirtschaft in der Lage, nicht nur ausreichend, sondern auch in den gewünschten Qualitäten zu liefern? Die Sozialdemokratie und viele Städte forderten nun, dass die frische Milch – wie während der Kriegsbewirtschaftung erprobt – weiterhin zwangsweise über städtische Molkereien, sog. Milchhöfe, geführt werden müsse, um so eine günstige Milchversorgung aller zu erreichen. Schließlich sei auch die Wasser- und Elektrizitätsversorgung eine kommunale Aufgabe.

Verändert hatten sich bereits vor dem Krieg die Märkte selbst. Große Konsum- und Einkaufsgenossenschaften versorgten die Konsumenten in den Städten. Sie orderten Butter, aber auch die preisgünstigere Alternative, die Margarine, in großen Mengen per Telefon. Verstärkt kam die seit Jahrzehnten international gehandelte Butter aus den Niederlanden und Dänemark in den gewünschten Mengen und Qualitäten in die Verbrauchszentren. Im Gegensatz zu diesen Ländern waren die deutschen Molkereien 1928 kaum zu einem Drittel am Geschäft mit der Milch beteiligt: Ein Viertel der knapp 22 Mio. Tonnen ermolkenen Milch verblieb auf den Höfen selbst als Nahrung für Mensch und Tier. Nur 16 Mio. Tonnen der ermolkenen Milch erreichten den Markt, und weniger als die Hälfte davon ging zuvor über eine Molkerei und wurde dort vorrangig zu Butter verarbeitet; der größere Teil davon wurde direkt von den Bauern vermarktet: als selbst hergestellte Butter oder als Trinkmilch in die Städte. Die Vielfalt der angebotenen Qualitäten wurde in den 1920er-Jahren wissenschaftlich wie politisch als Schwäche der deutschen Milchwirtschaft betrachtet, da (zu Recht) in den großen neuen Absatzmärkten die Zukunft vermutet worden war.

So verbanden sich zwei weitere Themen mit dieser Debatte um die künftige Gestaltung der Milchwirt-

3 WITZENHAUSEN, Anna: Die Milchversorgung der Stadt Mannheim. In: Verein für Socialpolitik (Hg.): Die gemeinnützige Milchversorgung Deutschland, München/Leipzig 1915, 1–119.

schaft: die Unsicherheit der Verbraucher über die tatsächliche Milchqualität bezogen auf ihren wertgebenden Bestandteil, das MilCHFett; und der Generalverdacht gegen die Milch, sie könne Tierseuchen (v. a. Rindertuberkulose) und Krankheiten übertragen über die vielen Menschenhände, durch die sie nun geleitet wurde.

Konflikte ums MilCHFett

Das heute vielfach aufgrund von Cholesterinvorwürfen und Diätplänen in Misskredit geratene MilCHFett war über Jahrhunderte hinweg immer auch Gegenstand von Konflikten.⁴ Bereits im Mittelalter waren Marktkontrollen üblich: Schien die Milch bei der sog. „Fingernagelprobe“ durchsichtig bläulich, konnte der Verdacht geäußert werden, sie sei mit Wasser gestreckt oder aber zuvor entrahmt und dennoch als Vollmilch angeboten worden. Dabei war es nicht unüblich, dass auf den Märkten das entrahmte Gemelk des Abends mit der am Morgen gemolkenen frischen Milch vermischt verkauft worden ist. Solange man sich kannte und die Qualität klar benannte, war das kein Problem. Doch diese direkten Kontakte verloren sich mehr und mehr auf den städtischen Trinkmilchmärkten und die einfache Marktmilch sah sich infolgedessen zunehmenden Vorwürfen der Milchverfälschung ausgesetzt.

Stadt- und Provinzverwaltungen begannen daher bereits Ende des 19. Jahrhunderts, sich mit Marktkontrollen und Marktgesetzen einzumischen. Als 1911/12 Produzenten höhere Milchpreise verlangten, Händler dies verhindern wollten, als Teuerungsdemonstrationen politisch angeheizt wurden und die Konflikte eskalierten, wagt Preußen einen Vorstoß. Zur Sicherung lauterer Wettbewerbs und auch aus Gründen des Verbraucherschutzes sollte die städtische Trinkmilch nur noch in drei durch Fettgrenzen definierten Sorten angeboten werden dürfen: Voll-, Halb-

und Magermilch. Der Aufschrei war groß – nicht nur seitens der davon betroffenen Produzenten und Milchhändler, da Mindestfettgehalte ganze Liefergebiete aus dem Markt fallen ließen. Angesichts der vielen Faktoren, von denen der Fettgehalt der Milch abhängt, hielten Produzenten wie Händler es für unmöglich, gesetzlich fixierte Grenzen einzuführen. Auch die Wissenschaft meldete sich zu Wort: Fettgrenzwerte vertrügen sich nicht mit dem Wesen der Milch aus einer in ihrer Zusammensetzung von Melkzeit zu Melkzeit veränderlichen physiologischen Flüssigkeit, argumentierte der angesehene Milchwissenschaftler Wilhelm Fleischmann. Die Eigenschaften der Milch seien rassebedingt und nur in geringem Grade durch Fütterung beeinflussbar. Außerdem, so Fleischmann, widerspräche es der Billigkeit gegen die Milch liefernden Landwirte, da es ihnen zur Pflicht gemacht werde, reine unverfälschte Milch gesunder Kühe auf den Markt zu bringen.⁵

Aufzuhalten war die Fettnormierung der Trinkmilch dennoch nicht: Nach dem Vorbild dänischer und holländischer Markenbutter, die staatlich auf bestimmte Qualitätskriterien kontrolliert und mit einem Gütesiegel versehen auf den deutschen Markt gelangte, sollte auch die Trinkmilch Ende der 1920er-Jahre umgestaltet werden. Doch die Initiativen für eine kontrollierte Markenmilch waren nur von kurzer Dauer. Das in der Wirtschafts- und Milkrisse verabschiedete Milchgesetz von 1930 schließlich öffnete den Weg zur reichseinheitlichen Festlegung einer Normalmilch mit definiertem Fettgehalt.

Moderne versus bäuerliche Milch

In diesen kurzen, turbulenten 1920er-Jahren kam die Milch aus der Krise praktisch nicht mehr heraus: Erst 1928 hatte die Landwirtschaft das Produktionsvolumen von

4 In Deutschland wurde 2011 mehr teilentrahmte Milch (2,7 Mio. kg) verbraucht als Vollmilch (2,2 Mio. kg). Beide Milchsorten vorwiegend als H-Milch! (siehe Anmerkung 1)

5 FLEISCHMANN, Wilhelm: Beitrag aus Hildesheimer Molkerei Zeitung 15, April 1912, zit. nach: ARNOLDI, Wilhelm: Die Milchversorgung der Stadt Königsberg i. Pr. In: Schriften des Vereins für Socialpolitik: Die Milchversorgung der Städte, Bd.140, München/Leipzig 1914, 438f.

21 Mio. Tonnen der Vorkriegsjahre wieder erreicht. Milch lieferte nun fast ein Drittel des durchschnittlichen Einkommens der landwirtschaftlichen Betriebe. Schon drückten erneute Absatzkrisen in ganz Europa auf den Preis von Butter und schließlich auch auf den der lukrativeren Trinkmilch. Absatzsteigerung als Mittel der Marktpolitik – diese neue Idee war in den USA bereits zu Beginn des 20. Jahrhunderts geboren worden und so übernahmen fast alle europäischen Milchländer das neue Instrument der „Milchpropaganda“ als eine konzertierte Aktion von Staat und Wirtschaft: Mithilfe von „Milchfeldzügen“ (*milk campaign*) sollte die Bevölkerung über Presse, Rundfunk, Schulen und Vereine über den Nährwert der Milch aufgeklärt und damit zwei Fliegen mit einer Klappe geschlagen werden: die Verbesserung der Volksernährung und des Milchabsatzes.⁶

Das tägliche Glas Milch

Zum Symbol dieser Kampagne wurde das Glas frischer weißer Milch. Nicht nur Nahrung, sondern Getränk sollte die Milch nun sein – nicht nur für Kinder, sondern insbesondere für den modernen erwachsenen Menschen. Die Milch sei ideal, da nicht mehr das Fett, sondern das Eiweiß für den modernen Menschen wichtig sei. Schließlich müsse dieser mehr „Gehirn- und Nervenarbeit“ und weniger Muskelarbeit leisten. Ideal sei die Milch also für die „stark beschäftigten, nervösen Massenbewohner der Großstädte, die morgens in ihre Büros der Innenstädte eilten und vor lauter Hektik und Nervosität weniger essen könnten als früher“.⁷ Die Kampagne richtete sich nicht nur an Hausfrauen, sondern insbesondere auch an Schulen (Schulmilch wird bis heute von der EU gefördert!) und Sportvereine. Mithilfe von Milchhäuschen, Milchausschankwagen sowie in Kantinen und bei Sportveranstaltungen

sollten zudem endlich die eher dem Bier und Schnaps zugewandten Männer für den Milchgenuss gewonnen werden.

Die Nationalsozialisten setzen die Kampagne fort und in den 1950er-Jahren wurde das Milchtrinken mit dem bekannten Slogan „Milch macht müde Männer munter“ erneuert. Mit europäischen Geldern finanziert wurde sie dann ab den 1970er- bis in die 1990er-Jahre („Milch ist meine Stärke“); und noch in den vergangenen Jahren versuchte die in den USA erfolgreiche „Milchbart-Kampagne“ Männer zum Milchtrinken zu bringen und zeigte dazu Harrison Ford oder sogar Superman mit einem Milchbart.

Der tatsächliche Milchabsatz hat sich durch diese ersten Kampagnen wenig steigern lassen. Erfolgreich waren sie dennoch. Sie haben zu einem neuen Bild von Milch in der Bevölkerung beigetragen, konstatierte 1954 der Milchwissenschaftler Kurt Roeder rückblickend auf diese ersten Milchpropaganda-Jahre.⁸

Breiteren Bevölkerungsschichten wurde via Milch eine neue und auf naturwissenschaftlicher Grundlage beruhende Ernährung nahegebracht.⁹ Der Milch wurden nun nicht mehr, wie es die seit der Antike gültige Humorallehre getan hatte, „wässrige“ und buttrige und damit sogleich kalte und warme, erdige und luftige Eigenschaften zugeschrieben, die je nach Temperament der verschiedenen Menschen empfehlenswert oder weniger gut waren. Milch wurde fortan als eine wissenschaftlich messbare Zusammensetzung bestimmter Stoffe betrachtet, deren Verzehr bestimmten, ebenfalls wissenschaftlich abgeleiteten Bedarfsnormen entsprechen muss. Die Perfektion der Milch wurde aus ihrer als harmonisch empfundenen Zusammensetzung der in etwa gleich großen Anteile von Fett, Milchzucker und Eiweiß abgeleitet. Außerdem wurde herausgestellt, dass Milch für den Knochenaufbau wichtiges Calcium sowie

6 Barbara Orland hat diese Kampagne genau aufgearbeitet. Siehe: ORLAND, Barbara: Milchpropaganda vor und nach dem Ersten Weltkrieg. In: Rasch, Manfred / Bleidick, Dietmar (Hg.): Technikgeschichte im Ruhrgebiet – Technikgeschichte für das Ruhrgebiet, Essen 2004, 909–933.

7 WESTPHAL, Walther: Statistik des Milchverbrauchs. In: Winkler, Willibald (Hg.): Handbuch Milchwirtschaft, Bd. II.1, Wien 1930, 122.

8 ROEDER, Georg: Grundzüge der Milchwirtschaft und des Molkereiwesens, Hamburg 1954, 66.

9 Der in den USA zur Durchführung der Milchkampagne gegründete halbstaatliche „National Dairy Council“ verglich diese mit einem Motor, dessen drei ineinandergreifende Zahnräder Ernährungswissenschaften, Milchindustrie und Konsumenten in Bewegung gesetzt werden, um „dem Publikum die Fakten zu liefern, um ihm den zentralen Platz, den Milchprodukte in der Ernährung einnehmen sollten, zu zeigen“. Bulletin of the National Research Council 75, Mai 1930, 205.

Lebendigkeit der Milch

Milch ist ein lebendiger Stoff – lebendig im wörtlichen Sinne, denn sie bringt schon durch den Melkvorgang selbst eine Keimflora mit sich: Milchsäurebakterien, sog. Lactobazillen. Sie besiedeln die Milch, wie sie auch beim Menschen und in der Tier- und Pflanzenwelt vielfach innere und äußere Oberflächen besiedeln und diese schützen. Milchsäurebakterien schützen die Milch am ersten Tag nach dem Melken vor Verderbnis und Krankheitskeimen und entfalten damit eine bakterizide Wirkung, eine Art Selbstschutz der Milch. Zugleich und wenn man diese Milch länger in gemäßigten Temperaturen stehen lässt, beginnen diese Milchsäurebakterien sich vom Milchzucker der Milch zu ernähren und wandeln diesen um: Die Milch wird sauer. Damit ist der Grundstock gelegt für die Überwindung ihrer kurzen Haltbarkeit: Mithilfe dieser Keimflora kann sie zu haltbareren Milcherzeugnissen verarbeitet werden wie Joghurt oder Käse. Die Flora hilft auch, um den Rahm für die Butterbereitung zu säuern. Kälte hemmt diese Flora und ihre Säuerungsprozesse.

Die Lebendigkeit der Milch hat auch eine Schattenseite: Als nährstoffreiche Flüssigkeit bringt Milch beste Voraussetzungen dafür mit, dass Bakterien und Pilze sich von ihr ernähren können: Keime aus der Umgebung der Kühe, aber auch Krankheitserreger von Tieren und Menschen. Verhext sei diese Milch, sagten die Bäuerinnen in den vergangenen Jahrhunderten und bemühten allerlei Abwehrzauber. Krankhaft verändert konnte die Milch sein oder gar giftig nach Genuss falscher Futterpflanzen, diagnostizierten die Chemiker und Pharmazeuten bereits im 18. Jahrhundert. Die mal gute, mal gefährliche Lebendigkeit der Milch aber blieb ein Mysterium, bis 1858 Louis Pasteur die Milchsäurebakterien entdeckte und diese als Ursache der „Gärprozesse“ – nicht nur der Milch – identifizierte. Er legte damit den Grundstein für die gezielte Zucht von Starter- und Säuerungskulturen einerseits und – über das Verfahren der Pasteurisierung oder „Kurzzeiterhitzung“ – für eine Verlängerung der Haltbarkeit der Milch.

weitere Mineralstoffe und die später entdeckten Vitamine enthält. Der Körper wurde zur Maschine und die Inhaltsstoffe der Milch zu ihrem idealen Treibstoff.

Bäuerliche Marktmilch unter Generalverdacht

Nur eines störte die als „perfekt“ konstruierte Trinkmilch: ihre bäuerliche Herkunft aus unkontrollierbaren, 1,5 Mio. Kuhställen. In eine so aufgeklärte, rational organisierte Industriegesellschaft schien sie nicht mehr zu passen. Der Fortschritt sollte aus den Maschinen kommen, welche die Rohstoffe verarbeiteten. Gespeist wurde diese Vorstellung auch von dem ab den 1890er-Jahren immer stärker werdenden Generalverdacht, dass die Milch Krankheiten und Seuchen überträgt: Cholera-Seuchen waren durch Europa gezogen und die Entdeckung der Bakterien als Ursache verdorbener Milch (durch Louis Pasteur 1858; siehe Kasten) wie auch als Ursache der weitverbreiteten Tuberkulose bei Mensch und Rind (durch Robert Koch 1880–1890) führte zu einer „Bazillen“-Hysterie.

Erste Rufe nach gesetzlicher Pasteurisierung der Trinkmilch in den Städten wurden bereits um die Wende vom 19. zum 20. Jahrhundert laut. Doch noch war die Zeit nicht reif dafür: Weder gab es entsprechend zuverlässige Erhitzungsapparaturen noch geeignete Routine-Untersuchungsmethoden für den Nachweis korrekter Erhitzung. Vor allem sprachen sich sowohl die Produzenten, die direkt ihre Milch an die Händler in die Städte lieferten, als auch die Verbraucher, die den ursprünglichen Geschmack der unbehandelten Milch schätzten, dagegen aus. Ohnehin kochten die Verbraucher die nicht sofort verbrauchte Milch in ihren Haushalten ab, um sie länger haltbar zu machen. In die Debatte mischte sich auch der neue Berufsstand der Veterinäre ein und plädierte für eine gesetzlich verpflichtende Kontrolle der Tiergesundheit in den Ställen. Ein allgemeiner Pasteurisierungszwang würde nur die Hygienemängel vertuschen.

50 Jahre später ist die für 30 Sekunden auf 71 bis 74 °C erhitzte Milch der gesetzlich vorgeschriebene Normalfall und das Milch- und

Fettgesetz von 1952 verbot zusätzlich die Direktvermarktung bäuerlicher, unbehandelter Milch.

Neue Ordnung und neue Milch

Die Weltwirtschaftskrise Ende der 1920er Jahre führte zu tiefen staatlichen Regulierungen fast aller Märkte, so auch der Milchmärkte, die in eine noch tiefere Absatzkrise gestürzt waren. Im Deutschen Reich kam es 1930 zur Verabschiedung des lange diskutierten und immer seitens der Agrarparteien abgelehnten Milchgesetzes. Es vereinte Hygieneregulungen mit Ermächtigungen zur Marktregulierung (u.a. Außenschutz, Einfuhr- und Ausfuhrkontrollen) und legte damit den Grundstein für die als notwendig erachtete Modernisierung der gesamten Milchwirtschaft. Die Durchsetzung der zur Rationalisierung der Milchverarbeitung notwendigen Voraussetzungen blieb den Nationalsozialisten vorbehalten: Alle Milch musste fortan über die Molkerei gehen (Ablieferpflicht) und pasteurisiert werden. Wo es keine Molkereien gab, wurden Sammelstellen gegründet. Wo zu viele waren, wurden welche geschlossen. Milchbäuerinnen (es betraf vorwiegend die Frauen) durften nicht mehr selbst vermarkten, später auch nicht mehr selbst buttern. Nur noch staatlich kontrollierte und standardisierte Markenware durfte verkauft werden. Den Trinkmilchmolkereien wurden feste Milcheinzugs- und Absatzgebiete zugewiesen. Wettbewerb um Qualität war ausgeschaltet. Noch war die schnell durch den Krieg geprägte Wirklichkeit vom Idealzustand einer einheitlichen pasteurisierten Normalmilch mit 3,5 % Fett entfernt. Das Milch- und Fettgesetz von 1952 übernahm jedoch fast vollständig diese Regulierungen und setzte sie auch durch. Nun konnte, da die Industrie Arbeitskräfte benötigte, auch die Rationalisierung der Milcherzeugung selbst beginnen und die Milch war bereit für ihren Eintritt in einen

Massenmarkt, womit eine kostengünstige Versorgung der Bevölkerung einherging.

In diesen drei Jahrzehnten veränderten sich die Vorstellungen von einer „guten“ Milch grundlegend. Nicht nur die Natur- und Ernährungswissenschaften und die von ihr getragene Milchkampagne trugen dazu bei, sondern insbesondere das seit Langem schon präsente und für die Durchsetzung der neuen Marktordnung zentrale Leitbild einer „weißen, bakterienfreien Molkereimilch“. Im öffentlichen Ringen um eine verbesserte Milchversorgung und in der damit verbundenen Debatte, ob diese Milch besser pasteurisiert oder kontrolliert, aber natürlich bleiben sollte, wurde dieses Leitbild im Verlauf der 1930er-Jahre zum Kampfbegriff. Immer enger wurde die in den öffentlichen und wissenschaftlichen Verlautbarungen vorgenommene Verknüpfung von „bäuerlich“ = „rohe“ Milch = „Unordnung“ = „Schmutz“ und „krankheitserregend“. Dieser „schmutzigen“ Bauernmilch wurde nun die „reine, weiße Molkereimilch“ entgegengesetzt und diese Milch zum eigentlichen Lebensmittel, zur „Trinkmilch“, erklärt.¹⁰

Um Hygiene und Krankheitsvorbeugung allein ging es nicht. Im Hintergrund ging es und geht es heute noch um die Verfügung über die Milch und um eine Absicherung des Rohstoffes zur Kapazitätsauslastung der Molkereien, welche stets eingeschränkt war, solange die Bauern die Freiheit zur Eigenvermarktung hatten. Durch die in den Nachkriegsjahren bekräftigte Milchmarktordnung wurde die Bauernmilch über die darin ausgesprochene Ablieferungspflicht (§ 1 Milch- und Fettgesetz) und den Pasteurisierungszwang (§ 12) zum „Rohstoff“ und – bis heute – nicht ohne Risiko verzehrbar.¹¹

Die haltbare Frische

So schrill heute die Warnungen vor Rohmilchgenuss sind, so wertschät-

10 Ein Beispiel: Willibald Winkler, Professor für Milchwirtschaft, verglich in seinem 1936 herausgegebenen „Handbuch der Milchwirtschaft“ die Milch verschiedener Herkünfte und stellte dabei erhebliche Qualitätsunterschiede fest. Diese seien groß, „wenn man den Geschmack einer guten, molkereimäßig behandelten Milch vergleicht mit dem Geschmack einer Milch aus einem schmutzigen Bauernstall. Aus diesem Grund findet man in der Stadt gewöhnlich bessere Milch als auf dem Land“ (WINKLER, Willibald: Handbuch der Milchwirtschaft, Bd. III.2, Wien 1936, 329).

11 Die Ab-Hof-Abgabe-Verordnung von 1968 machte die Abgabe von bäuerlicher Milch nahezu unmöglich. Die EU-Milchhygienerichtlinie von 1986 setzte erstmalig gegenüber den deutschen Behörden durch, dass hier liberalisiert werden musste. Die EU-Hygieneverordnung 2004 besagt, das Einhalten der Güteklasse 1 reicht für die Abgabe ab Hof. Laut § 17 der aktuell gültigen Tier-Lebensmittelhygieneverordnung von 2007 ist jedoch in Deutschland den Betrieben die Abgabe von Rohmilch an Verbraucher grundsätzlich nur unter bestimmten Voraussetzungen erlaubt.

Lange und weite Wege

Durchschnittlich zwei Tage wird frisch gemolkene Milch heute auf den Höfen gekühlt, bis der Tankwagen der Molkerei kommt und sie abholt. In der Molkerei wird sie erhitzt, gekühlt und erneut gelagert (Vorstapelbereich), um wiederum erwärmt und sodann entrahmt, gereinigt und von unliebsamen Gerüchen befreit zu werden. Das zuvor entfernte Milchfett wird hoch erhitzt und bis zum gewünschten Prozentsatz wieder zugeführt. Anschließend wird das Fett homogenisiert, d. h. die Fettkügelchen werden zerschlagen, damit die Milch in der Tüte nicht aufräumt. Zuletzt wird die so zubereitete Milch pasteurisiert, gekühlt, zwischengelagert und später möglichst aseptisch in Tüten abgefüllt. Mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum versehen geht es schließlich in das Kühlregal des Einzelhandels. Sechs bis zwölf Tage solle sie halten, wenn der Verbraucher sie dort entnimmt und seinerseits in den Kühlschrank stellt.¹²

zend waren die Stimmen der Wissenschaft noch in den 1930er-Jahren, gleichwohl ihre Hygienemängel nicht zu übersehen waren: Franz Lauterwald betont neben allen Gründen, die für eine Pasteurisierung sprechen, in seinem „Lehrbuch der Milchwirtschaft“ 1937 noch ganz offen den Wert der natürlichen Milch. Er stellte dabei klar, dass es für die Pasteurisierung nur einen Grund gab: den „riesigen Milchstrom, der die Großstädte versorgt, beförderungsgünstig zu machen“, denn dieser riesige Strom setze sich aus dem gemischten Inhalt tausender Milchkannen unterschiedlicher Herkunft und Qualität zusammen.¹³ Es sei eine „Irrführung der öffentlichen Meinung [...], wenn man in jedem Fall pasteurisierte Milch mit gesundheitlich oder hygienisch einwandfreier Milch gleichsetze“, hatte bereits sieben Jahre zuvor der Oberstabsveterinär Leber in seinem „Leitfaden der Milchkunde und Milchbehandlung“ vermerkt.¹⁴

Nachdem in den 1960er-Jahren die klassischen Rinderseuchen fast ausgerottet waren, trat auch der Aspekt der Haltbarkeit der frischen Milch in den Vordergrund. 1960 gingen noch 90 % der Trinkmilch über die Milchgeschäfte und jeder zweite Liter wurde aus den großen, am frühen Morgen angelieferten Milchkannen offen ausgedient in die kleinen Blechkännchen der Verbraucher. Zehn Jahre später waren diese Milchgeschäfte verschwunden. Die Molkereien belieferten nun vorrangig die neuen Supermärkte mit Milch in Tüten. Die 1968 zur gesetz-

lichen Milchsorte erhobene, ohne Kühlung haltbare H-Milch eroberte in Deutschland schnell die ersten Discount-Läden und hielt 1977 bereits 40 % des Trinkmilchmarktes.

Der Eintritt in den gemeinsamen EU-Milchmarkt 1968/70 verschärfte den Wettbewerb auf allen Ebenen: Wachsen oder Weichen war auch erklärtes Ziel der diesen Strukturwandel unterstützenden Agrarpolitik: Gefördert wurde nicht nur die weitere Mechanisierung der Milchgewinnung (Rohrmelkanlagen), sondern auch die Vergrößerung der Herden, die Steigerung der Milchleistungen und das Ausscheiden von Milchviehbetrieben aus der Produktion wie auch die Fusion der Molkereien. Alle Wege der Milch wurden länger: 1973 wurde bereits 70 % der an die Molkerei gelieferten Milch direkt ab Hof von den Tanksammelwagen abgeholt. Viele Milchsammelstellen, die die zweimal täglich gemolkene Milch angenommen hatten, wurden geschlossen. Nun musste die Milch auf den Höfen selbst gekühlt werden und die Abholrhythmen wurden von einem auf zwei oder vielerorts auch drei Tage verlängert. Bei Kannenanlieferung konnte sauer gewordene Milch an der Rampe der Molkerei aussortiert werden. In den neuen Tankwagen vermischte sie sich, hatte lange Wege. Das Kühlen, das Pumpen, Schüttern, die langen Fahrten, die Lagerung – dies alles wirkte sich auf die Qualität der Milch aus: veränderte die Zusammensetzung der Keimflora, die Struktur von Eiweiß und der mit einer feinen Haut überzogenen

12 SPREER, Edgar: Technologie der Milchverarbeitung, 10. Aufl., Hamburg 2011.

13 LAUTERWALD, Franz: Lehrbuch der Milchwirtschaft, 3. Aufl., Hannover 1937, 139.

14 LEBER, Max: Leitfaden der Milchkunde und Milchbehandlung, Hannover 1930, 36.

Kügelchen des Milchfettes. Denn eigentlich ist die frisch gemolkene Milch bei einer Temperatur von 38°C, wohltemperiert für das junge Kalb, in einem optimalen, aber fragilen Zustand. Große mechanische Erschütterungen wurden früher aus diesem Grund vermieden, insbesondere dann, wenn ein guter Käse daraus gemacht werden sollte. Das Kühlen der Milch war in der Schweiz sogar verboten.¹⁵ Große Anpassungen des immer keimärmer zu gewinnenden Rohstoffes an die veränderten Erzeugungs- und vollautomatisierten Verarbeitungsbedingungen mussten in den folgenden Jahrzehnten geleistet werden.

Heute ist die pasteurisierte Trinkmilch ein unglaublich haltbares Produkt geworden und die einst so leichte Verderblichkeit bei vielen Verbrauchern (fast) in Vergessenheit geraten. Wenn wir ihre Wege nachzeichnen (siehe Kasten auf Seite 29), hat sie viele Lagerungs- und Bearbeitungsschritte bereits hinter sich, um dann in unseren Kühlschränken stehend über ihr Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus weitere acht bis zehn Tage Haltbarkeit zu versprechen.

Inzwischen hat der (europäische) Gesetzgeber darauf verzichtet, noch Vorgaben zu machen, wie viel Zeit verstrichen sein darf zwischen der Gewinnung und der Pasteurisierung der Milch. Es dürfen lediglich bestimmte Grenzwerte an Verderbniskeimen nicht überschritten sein. Ganz neue Verfahren der Mikrofiltration erlauben schließlich die weitgehende Entfernung von Verderbniskeimen ohne Pasteurisierung (ESL-Milch; ESL = *Extended Shelf Life*); und die damit behandelte Milch kann bis zu 30 Tage „frisch“ bleiben, ohne die geschmacklichen Nachteile der UHT-Milch (UHT = *Ultra High Temperature*), der sog. H-Milch, zu erleiden.

Neue Fragen: Milch im 21. Jahrhundert

Neue Milch Krisen prägen den Beginn des 21. Jahrhunderts: Der sich

ausdehnende Welthandel mit Milchprodukten und die damit verbundene schrittweise Auflösung der alten europäischen Milchmarktordnung und ihres Außenschutzes bringt die europäischen Milcherzeugerpreise zum Fallen. Der Druck auf die Betriebe ist heute groß, Milch noch kostengünstiger zu erzeugen und dazu Herdenleistungen und Herdengrößen zu steigern. Der Strukturwandel beschleunigt sich und erstmalig brechen europaweit Konflikte zwischen den Produzenten und den teilweise global gewordenen Milchkonzernen auf.

Dabei gerät die Milch selbst zunehmend in die öffentliche Kritik: Die Herdengesundheit lässt vermutlich aufgrund der intensiven Haltungs- und Fütterungsverfahren und der hohen Milchleistungen von 8000 bis 10000 l (1968 war es durchschnittlich weniger als die Hälfte gewesen) zu wünschen übrig. Durchschnittlich bekommt eine Kuh nur noch zweimal ein Kalb, bevor sie mit rund vier Jahren aufgrund von Krankheiten, Stoffwechselstörungen oder fehlender Fruchtbarkeit zum Schlachter gehen muss. Vor 60 Jahren waren die Kühe gute 12 bis 16 Jahre alt. Immer weniger Kühe werden noch auf der Weide gehalten, was laut einer Untersuchung der Europäischen Agentur für Lebensmittelsicherheit alle Krankheitsrisiken der Kühe verschärft.¹⁶ Tierschützer lehnen inzwischen den Verzehr von Milch ab und propagieren vegane Ernährungsweisen.

Milchqualität – technisch machbar

Aufgelöst sind auch die alten Standards und das europäische Milchrecht legt weitgehend nur noch Regeln der Kennzeichnung fest. Fast unbemerkt hatte Ende der 1980er-Jahre eine zweite, der Zentrifugen-Revolution vergleichbare, technologische Umwälzung der Milchverarbeitung Einzug gehalten: die Mikro- oder Membranfiltration. Abhängig von Porengröße

15 Guter Rohmilchkäse wurde daher stets aus ungekühlter Milch gemacht und bis 1978 war im Käseland Schweiz die zweimal tägliche Milchabholung unmittelbar nach dem Melken Pflicht.

16 ESFA (European Food Safety Authority): Scientific Opinion of the Panel on Animal Health and Welfare on a Request from the Commission on the Risk Assessment of the Impact of Housing, Feeding, Management and Genetic Selection on Behaviour, Fear and Pain Problems in Dairy Cows, ESFA Journal 1139, 2009, 1–66.

Vorzugsmilch: eine deutsche Ausnahme

Aus der Kritik an den städtischen Abmelkbetrieben und auf ärztliche Initiative hin wurde 1875 die erste „Milchcuranstalt“ in Stuttgart eröffnet. Sie bot „Vorzugs- oder Kindermilch“, d. h. gekühlte, frische unbehandelte Milch von ärztlich kontrollierten gesunden Kühen, die nur bestes trockenes Heufutter erhielten. Um die Jahrhundertwende gab es praktisch in allen Großstädten solche Betriebe, und noch weit in die Nachkriegsjahre hinein hatten sich vor allem stadtnah gelegene Gutsbetriebe auf die Belieferung von Milchgeschäften und Privatkunden mit dieser nun auch rechtlich verankerten „Vorzugsmilch“ spezialisiert. Die Vorzugsmilch hat in allen Milchgesetzen bis heute eine eigene Rechtsgrundlage erhalten und ist in Deutschland die einzige gültige Form, in der rohe Milch auch in den Handel gelangen darf. Ihr Hauptabsatzweg – Kliniken, Kurhäuser (denn die Vorzugsmilch half bei der Rekonvaleszenz) und Kindergärten – wurde allerdings nach dem Verdacht eines EHEC-Ausbruches in den 1990er-Jahren verboten. Seither fristet die Vorzugsmilch wieder ein Schattendasein – leider!

und anderen Membraneigenschaften können nun der Milch Keime, Dauersporen, Fettkügelchen, größere und kleinere Proteinpartikel, Salze, Wasser etc. entzogen oder zugeführt werden. Die natürlichen, jahreszeitlich oder fütterungsbedingten Schwankungen der Milchqualität können damit ausgeglichen und der Rohstoff, unabhängiger von seiner Erzeugung und den damit verbundenen Kühen und Menschen, noch feiner und risikoärmer auf die Anforderungen der automatisierten Verarbeitung ausgerichtet werden. Ergänzend erlaubt die Biotechnologie eine Neugestaltung von Eiweißstoffen, die dann als biofunktionelle Stoffe den Lebensmitteln zugegeben werden. So entstehen ganz neue, auf bestimmte Zielgruppen hin konzipierte Milchprodukte: Kinder-Milchschnitten, High-Energy-Molke Drinks oder Diätahrung für Nierenkranke etc. pp. Der Rohstoff Milch wird damit zum Baukasten, die Übergänge zwischen traditionellen und neuen Milchprodukten werden fließend und die einst so verachteten Milchkeime werden nun als probiotische Zusätze Joghurt und anderen Milchgetränken zugesetzt.

Umfassende Qualität gesunder Milch

Die Intensivierung der Milcherzeugung hatte bereits in den 1970er-Jahren eine Auseinandersetzung unter Bauern wie Verbrauchern um die Zukunft der Milch und ihre Qualität ausgelöst. Die Umwelt- und inzwi-

schen auch die Klimawirkung der energieintensiven Erzeugung sind heute Teil der Debatte um die künftig wünschenswerte Qualität der Milch. In den 1990er-Jahren befeuerte diese Debatte die Entwicklung einer ökologischen Milchwirtschaft und die Wiederentdeckung der unbearbeiteten bäuerlichen Milch. Allerdings nur für kurze Zeit, denn heute wird Biomilch in allen Qualitäten angeboten, wie sie auch der konventionelle Markt bietet: pasteurisiert, fettreduziert, ultrahocherhitzt, „länger frisch“ (ESL-Milch) etc. Nur in Nischen ist Rohmilch bzw. Vorzugsmilch noch erhältlich, seitdem ihr in den 1990er-Jahren der Gehalt tödlicher Bakterien (EHEC) angelastet wurde (siehe Kasten).

Dennoch sind die Stimmen nicht verstummt, die der unbehandelten, nicht erhitzten Milch weiterhin einen großen Wert zumessen. Schützenhilfe kommt von der Kindermedizin, die einen nachdenklich stimmenden Zusammenhang gefunden hat zwischen einem „Zuviel“ an Hygiene und dem Vorkommen von Allergien und Asthma.¹⁷ Im Umkehrschluss waren Kinder, die den Keimen einer gut erzeugten Rohmilch oder eines Bauernhofes ausgesetzt waren, weit aus weniger anfällig.

Es dürfte jedoch noch mehr sein, was heute zu einer guten Milch gehört; und schon gibt es erste wissenschaftlich geführte Hinweise, dass eine gesundheitliche Wirkung der Milch nicht allein von der Frage, ob

17 U.a. WASER, Marco et al.: Inverse Association of Farm Milk Consumption with Asthma and Allergy in Rural and Suburban Populations Across Europe (PARSIVAL-Studie), *Clinical and Experimental Allergy* 37, 2006, 661–670.

die Milch pasteurisiert oder roh bzw. wie frisch die Milch ist, abhängt, sondern auch von der tatsächlichen und inzwischen auch messbaren Vielfalt ihrer Inhaltsstoffe. Die Qualität des Milchfettes gerät wieder ins Blickfeld und auch seine positive Wirkung auf den menschlichen Stoffwechsel, wenn die Kühe Weidegras genossen haben und die Milch u.a. höhere Omega-3-Fettsäuren aufweist. Neue Verfahren der Massen- und Kernmagnetresonanzspektrometrie eröffnen heute einen tiefen Blick ins Innere der Milchen. Sie können über 1000 verschiedene Eiweißarten, 400 Fettsäuren und über 100000 Metaboliten erkennen lassen.¹⁸ Wie ein Fingerabdruck lässt sich daraus ein individuelles Profil der jeweiligen Milch erstellen. Statt einer Milch, die weiß aus einem Tetrapack fließt, sehen wir staunend eine Vielfalt und die Differenziertheit der Milch, die ganze Geschichten erzählt über ihre Herkunft, über die Kühe und ihr Leben, über das Futter und das Wetter und über die Menschen, die diese Milch gemolken und so aufbereitet haben, dass sie uns morgens auf dem Frühstückstisch bereitsteht.

Auf diese Weise können sich die Interessen der Produzenten an einem guten Milchpreis und einer gesunden Tierhaltung mit den Interessen der Verbraucher an einer gesundheitlich positiv wirkenden und wohlschmeckenden Milch verbinden. Seit Kurzem gibt es daher u.a. Heumilch auf dem Markt: Milch, die von Kühen stammt, die nur mit Gras und Heu gefüttert werden und nicht mit Mais- und/oder Grassilage. Oder eine Initiative stadtnaher Hamburger Bauern, die eine Jahreszeitenmilch anbieten, um auf die jahreszeitlich unterschiedliche Fütterung

aufmerksam zu machen. Noch weiter gehen die Vorstellungen der Vereinigung „Slow Food“ in Italien: Auf den Messen wird Milch, ähnlich dem Wein, aus unterschiedlichen „Terroirs“ zur Verkostung angeboten: Milch von Kühen, die auf den Bergwiesen weiden, auf fetten Weidegründen der Flussauen etc. Die Käsemeister haben dieses Wissen um die Vielfalt der Milch nie verloren, insbesondere nicht diejenigen, die es heute noch verstehen, aus unerhitzter, roher Milch Käse herzustellen. Das „Terroir“ mit seiner lokaltypischen Fütterung, seiner Milchkuhrassen wie z.B. der Angler Kühe („Butterkühe“) oder der Murau-Werdenfelder Kühe, schmeckt durch. Es wäre einen Versuch wert, die Geschmacksunterschiede der verschieden erzeugten Milch zu erkunden sowie Begriffe und Erfahrungen neu zu definieren.¹⁹

Dr. Andrea FINK-KESSLER studierte Allgemeine Agrarwissenschaften an der Universität Hohenheim. Nach Forschungs- (Uni Bremen) und Beratungstätigkeit (Ökoring Niedersachsen) promovierte sie zur Entwicklungs-geschichte der Qualitätsnormen bei Milch an der Universität Kassel. Seit 1991 ist sie freiberuflich tätig als Beraterin, Moderatorin, wissenschaftliche Gutachterin und Redakteurin (Büro für Agrar- und Regionalentwicklung) mit Schwerpunkt Agrar- und Verbraucherpolitik. 2010 gründete sie das Netzwerk unabhängiger Forschergruppen „Die Landforscher“ und übernahm in dem von ihr mit gegründeten Verband der Landwirte mit handwerklicher Fleischverarbeitung e.V. (Schwerpunkt ökologische Erzeugung) die Geschäftsführung. Sie ist Redaktionsmitglied im „Kritischen Agrarbericht“.

18 MOSLER, Stephan: Mehr als milchig! – Eine Vollmundige Geschmacksreise zu den Milchen, Vortrag auf dem Workshop Rohmilch von Slow Food, Hamburg, April 2013.
19 HUDSON, Ursula / BÖSCHE, Burkhard / FINK-KESSLER, Andrea / RETZLAFF, Barbara: Raus aus dem standardisierten Elend. Initiativen zur Rettung der vielfältigen Milch. In: AgrarBündnis (Hg.): Landwirtschaft 2014. Der Kritische Agrarbericht, Hamm 2014, 290–294.

Personalisierte Ernährung

Essen, was unsere Gene diktieren?

EIN INTERVIEW MIT PROF. DR. HANNELORE DANIEL

Mit dem Thema „Personalisierte Ernährung“ verbinden die Ernährungswissenschaften große Visionen – z.B. die Hoffnung, in Zukunft auf der Basis individueller Genanalysen Krankheiten wie Diabetes oder Übergewicht vorzubeugen oder sie sogar zu verhindern. Grundlagen für eine solche personalisierte Ernährung liefert die Nutrigenomik – ein noch junger Wissenschaftszweig, in dem Wissenschaftler weltweit die Wechselbeziehungen zwischen Ernährung und Erbgut erforschen. Viele Fragen sind noch offen, wie ein Interview mit Prof. Dr. Hannelore Daniel, Leiterin des Lehrstuhls für Ernährungsphysiologie an der Technischen Universität München (TUM) und weltweit eine der führenden Expertinnen auf diesem Gebiet, auf einer Veranstaltung der Dr. Rainer Wild-Stiftung zeigte: Welche Auswirkungen hat personalisierte Ernährung auf unsere Esskultur? Wie kann personalisierte Ernährung aussehen in einer Zeit, in der die Menschen von den bestehenden Ernährungsempfehlungen ohnehin schon hoffnungslos überfordert sind? Wird „Speed-Dating nach Genotyp“ die Ernährungsberatung ersetzen? Auf diese und viele weitere spannende Fragen im Zusammenhang von Nutrigenomik und personalisierter Ernährung gibt die Wissenschaftlerin im folgenden Interview informative und zum Teil auch überraschende Antworten.

Frau Professorin Daniel, Sie gelten als die Begründerin der „Nutrigenomik“ in Deutschland, die die Zusammenhänge zwischen dem menschlichen Genom und der Ernährung untersucht. In einer Zeit der allgemeinen Skepsis gegenüber modernen Technologien und der Gentechnik war das sicher nicht einfach?

Ich bin im Sternzeichen Widder geboren, das hat mir geholfen. Widern sagt man nach, dass sie immer mit dem Kopf durch die Wand wollen; selbst wenn daneben die Tür offen ist.

In Ihrer Position als Direktorin des Zentralinstitutes für Ernährungsforschung an der TUM haben Sie die Ernährungswissenschaften in Deutschland im Allgemeinen und speziell hinsichtlich der Nutrigenomik entscheidend geprägt. Neben Durchsetzungsvermögen scheint Ihnen dabei Furchtlosigkeit geholfen zu haben. So hört man, dass Sie hin und wieder vor ängstlichen Menschen extra ein paar Gramm DNA essen, um zu beweisen, dass

der Verzehr von Genen keinen Schaden anrichtet.

Wir alle verzehren mit unserer Kost im Schnitt pro Tag ca. 1 Gramm DNA. Ich habe somit in meinem Leben schon mehrere Kilo DNA verzehrt – das hat mir allerdings noch nie Angst gemacht. Wenn ich also extra einen Teelöffel DNA vor Publikum gegessen habe, dann wollte ich genau dies demonstrieren.

Macht das klüger?

Nein, natürlich nicht. Im Übrigen handelte es sich um DNA aus Heringssperma – die einzige DNA, die sich zu Versuchszwecken in diesen Mengen bezahlbar erwerben lässt. Diesen Selbstversuch habe ich in all den Jahren seit Einzug der grünen Gentechnik in vielen Diskussionsrunden mit Verbraucherorganisationen, Pfarrern, Journalisten und allen möglichen anderen sogenannten „Stakeholdern“ durchexerziert. Ich weiß nicht, wie viel Hering ich mittlerweile in mir habe.

Sichtbar ist davon jedenfalls nichts – die Herings-DNA hat Ihre persönliche genetische Disposition

Das Interview führte Werner ECKERT, Leiter der Redaktion Umwelt und Ernährung des SWR, am 25. April 2013 im Rahmen des „Life Science Dialogue Heidelberg“ der Dr. Rainer Wild-Stiftung. Überarbeitet wurde das Interview von Dr. Friedhelm MÜHLEIB, Zülpich.

tion wohl kaum beeinflusst. **Stellt sich die Frage: Wie sehr bestimmt diese Veranlagung unser Verhältnis zur Ernährung? Der allseits bekannte Udo Pollmer – der sich als kritischer Lebensmittelwissenschaftler versteht – verteidigt seine 200 Kilo Lebendgewicht mit dem Argument, das sei völlig in Ordnung, weil es seine genetische Ausstattung sei. Weniger Gewicht mache ihn unglücklich und krank. Was ist dran an dem Argument: „Ich bin halt dick, weil meine Gene das so wollen.“**

Das ist reiner Opportunismus – sonst gar nichts. Das würde ja die Absolution für alle bedeuten. Mit dem Verweis auf eine obskure „Veranlagung“ lässt sich das nicht entschuldigen. Auch wenn Journalisten solche Thesen gerne aufnehmen und vertreten – was leider viel zu oft geschieht – wird das dadurch nicht wahr. So einfach geht das nicht.

Wenn es so einfach nicht geht – was müsste man dann eigentlich wissen, um etwas über den Zusammenhang zwischen genetischer Disposition und Ernährung sagen zu können?

Bisher gibt es nur für wenige Gene überzeugende Belege, für eindeutige Zusammenhänge z.B. mit dem Körpergewicht oder mit bestimmten Krankheiten. Ein Beispiel: Wir wissen, dass Gen A die Synthese eines bestimmten Proteins codiert. Dann geht die Detektivarbeit erst los: Wir müssen die Varianten B, C und D dieses Gens ermitteln und herausfinden, wie sie die Herstellung bzw. Struktur des Proteins verändern. Dann schließt sich die Frage an: Wie wirkt es sich im biologischen Kontext aus, wenn das Protein dadurch eben auch seine Funktion verändert? Entsteht dadurch ein Risiko für Herz-Kreislaufkrankungen, Diabetes oder Krebserkrankungen? Auch wenn wir heute die komplette Sequenzierung eines menschlichen Genoms für wenige Tausend Euro bekommen

können – haben wir vom größten Teil dessen, was wir da sehen, noch überhaupt keine Ahnung, wozu es da ist.

Kennen Sie eigentlich Ihr eigenes Genom?

Bisher sind nur winzig kleine Ausschnitte meines Genoms kartiert. Ich kenne meine Genvarianten für etwa fünfzig Kandidatengene. Es gibt dazu übrigens eine sehr schöne App: „My genome“. Da können Sie die Informationen über Ihre persönlichen Genvarianten reinladen und die App ermittelt für alle möglichen Krankheitsentitäten, ob Sie zu einer Risikogruppe gehören oder nicht. Aber abgesehen davon stecken wir da generell noch in den Anfängen; besonders wenn es um Ernährungsfragen geht. Um hier voran zu kommen, planen wir derzeit eine neue Studie – die „Nutrition Researchers Cohort“: Wir wollen ca. 1000 Ernährungswissenschaftler weltweit dazu bringen, sich selbst komplett genetisch kartieren zu lassen. Und dann sollen alle Teilnehmer in regelmäßigen Abständen nicht nur erfassen und berichten, was sie essen, sondern auch ihren Cholesterinspiegel, Körpergewicht, Blutzuckerspiegel und weitere Parameter messen. Diese Daten werden alle in einer Cloud abgelegt. Ziel ist es, Korrelationen zwischen genetischen Markern, genetischer Varianz und physiologischen Parametern herzustellen. Da bin ich ganz begeistert mit dabei!

Haben Sie auf Grund dessen, was Sie über Ihre Gene wissen, Ihr Ernährungsverhalten verändert?

Ich ignoriere mein Wissen über meine Genvarianten komplett. Und das ist nicht das Einzige, das ich ignoriere. Ich ignoriere auch die Waage in meinem Badezimmer, und zwar ganz penetrant. Ich ignoriere das in erster Linie deshalb, weil mir mein diesbezügliches Wissen nicht wirklich etwas darüber sagt, was sich in meiner Alltagsernährung zielgerich-

tet umsetzen ließe. Ihre Frage geht ja in Richtung personalisierte Ernährung. Was wir da haben, sind doch zum größten Teil nicht mehr als Visionen und Ideen. Da hinkt die Ernährung z.B. auch der personalisierten Medizin oder der personalisierten Onkologie gewaltig hinterher. Es gibt zu wenige Wissenschaftler, die sich mit dem Ernährungsthema beschäftigen. Wenn es um Krebsforschung geht, da haben wir in Deutschland z.B. ein fantastisches Deutsches Krebsforschungszentrum und hunderte von Arbeitsgruppen an Universitäten und anderen Einrichtungen. Eine entsprechende Breite im Themenfeld Ernährung gibt es nicht. So haben wir weder ein Max-Planck-Institut noch ein Helmholtz-Zentrum im Bereich der Ernährungsforschung – in unseren Nachbarländern ist das leider nicht wesentlich anders. Die kritische Masse an Wissenschaftlern, die nötig ist, um hier voran zu kommen, die gibt es einfach nicht. Das ist auch ein Versagen der akademischen, d.h. universitären Forschung. Wir haben viel zu wenig eigenen qualifizierten wissenschaftlichen Nachwuchs hervorgebracht. Das ist zwar eigentlich nicht zu verstehen, da das Thema Ernährung noch nie eine solche Bedeutung wie heute hatte – aber es ist einfach so, dass die Wissenschaft hier unterkritisch ist! Trotzdem wird die personalisierte Ernährung kommen, in welchen Facetten auch immer. Ob sie jedoch die kritischen Gruppen erreicht, die sie am nötigsten hätte, wage ich aber zu bezweifeln. Es werden die ohnehin schon gesundheitsbewussten Verbraucher sein, die sie nachfragen.

In populärwissenschaftlichen Darstellungen kann man lesen, dass es z.B. Genotypen gibt, bei denen zu viel Kochsalz den Blutdruck steigen lässt, oder andere, die durch vermehrte Ballaststoffaufnahme aus Vollkorn ihr Diabetesrisiko vermindern können. Bei

anderen Varianten kann man dagegen so viel Vollkorn geben, wie man will – und es bringt überhaupt nichts. Sind das die Vorboten der konkreten Befunde, auf die Ihre Fantasien und Visionen gerichtet sind?

Bei den Ballaststoffen sind das allenfalls Vermutungen, die auf kleinen Studien fußen, bewiesen ist da noch gar nichts. Beim Kochsalz gibt es mittlerweile mehr als 100 Studien. Die Genetik hat allerdings dabei nicht gerade die großen Früchte eingefahren. Am Anfang sah es so aus, als ob bei bestimmten Genvarianten das Hypertonie-Risiko bei überdurchschnittlicher Kochsalzzufuhr wirklich stark erhöht sei. Je größer jedoch die Studien wurden und je mehr Kohorten man auf die Genvarianten untersuchte, desto kleiner wurden die messbaren Effekte. Inzwischen ist von dieser Hypothese nichts geblieben – und trotzdem: Die Hälfte der Bevölkerung reagiert, die andere Hälfte reagiert nicht. Wenn man nun die Empfehlung ausspricht, weniger Salz zu essen, dann mag das gesundheitspolitisch klug sein, weil man immerhin die Hälfte der Leute schützt. Mit Genetik hat das nichts zu tun.

Jetzt haben Sie zwei populäre Beispiele zerschlagen. Wo sind denn die Beispiele, die hoffen lassen?

Nehmen wir den Diabetes. Seine Verbreitung hat das Ausmaß einer Epidemie und belastet unser Gesundheitssystem bereits mit gewaltigen Kosten. Nachdem man inzwischen sicherlich weltweit schon eine Milliarde in die Suche nach Kandidatengen in epidemiologischen Studien investiert hat, sind nun ca. 50 Risikogene bekannt. Das „Supergen“ – wie ich es hier mal bildlich nennen möchte – für den Typ-2-Diabetes ist das sogenannte TCF7L2-Gen mit einem Risikoallel – die sogenannte TT-Variante, die ein um 35 % erhöhtes Risiko an Typ-2-Diabetes zu erkranken, bedingt. 35 % Risikoerhö-

hung bei einem Gen und einer Variante, die sich weltweit in allen Ethnien findet – das ist schon sehr, sehr beeindruckend.

Wo ist nun der Nutzen in Ihrem Beispiel „Diabetes“?

Zunächst mal hat die Pharmaindustrie bzw. der Diabetes-Patient davon einen Nutzen. Es zeigt sich nämlich, dass die TT-Genvariantenträger unterschiedlich auf bestimmte Diabetes-Medikamente ansprechen. Man wird daher Patienten genotypisieren und darauf aufbauend die Medikamente und die Therapie festlegen. Das Interessante ist allerdings: Genotypisierung hin und Medikamente her – eine Lebensstilintervention mit kalorisch restriktiver Ernährung und mehr Bewegung funktioniert nach wie vor besser als jedes Medikament, auch völlig unabhängig von der TCF7L2-Genvariante.

Was bleibt dann noch an Positivem, bei diesem Beispiel?

Die Qualität der Daten ist das Entscheidende: Die Tatsache, dass diese Genvariante mittlerweile in Studien mit über einer Million Menschen mit Diabetes nachgewiesen ist. Deswegen ist Diabetes das schöne Beispiel, auch wenn es sehr viel Geld gekostet hat, dahin zu kommen. Hier zeigt die Genotypisierung die ersten Früchte; wenn nicht für die Diagnostik, dann zumindest für die Pharmakotherapie. Darauf kann man zukunftsorientierte Studien aufbauen, um ganz bestimmte Genotypen über Jahre hinweg zu beobachten. Genau das ist es ja, was fehlt. Beobachtungsstudien, in denen man nun prüft, was für welche Genvariante das Beste ist. Im Bereich der Ernährung haben wir leider nur kleine Studien und damit fehlt eigentlich die Qualität, um wirklich sagen zu können: Für Menschen mit einer bestimmten Genvariante ist ein ganz bestimmter Lebens- oder Ernährungsstil der richtige.

Sind die Fragen nach dem Nutzen der Nutrigenomik bei dieser dünnen Datenlage nur verfrüht – oder muss man die Gretchenfrage stellen: Bringt das Ganze überhaupt etwas?

Bleiben wir beim Beispiel Diabetes: Bei den klassischen diagnostischen Verfahren geht der Weg über Familienanamnese, Blutabnahme, Bestimmung Nüchternblutzucker, Nüchterninsulinspiegel und oralen Glucosebelastungstest. Da hat die Genetik bis heute nicht zu einer signifikanten Verbesserung der Diagnostik beigetragen, sie hat letztlich ca. 1 % Verbesserung gebracht. Die klassischen Verfahren sind daher nach wie vor unschlagbar. So nüchtern und erschütternd einfach ist das! Im Verhältnis zu den weltweiten Forschungsaktivitäten und riesigen Konsortien, die im medizinisch-pharmazeutischen Bereich beim Diabetes und anderen Erkrankungen aktiv sind, sind dann die Forschungsanstrengungen zur Nutrigenomik mehr als bescheiden und können im Vergleich zu den Ergebnissen im Diabetes-Sektor auch kaum als hinreichend gesichert gelten. Es ist noch ein weiter Weg. Wenn wir aber einen Zeithorizont von 20 Jahren ins Auge fassen, wird das sicherlich konkreter, fassbarer und auch substantiierter sein.

Wo wir gerade bei der Frage nach Sinn, Zweck und Zukunft der Nutrigenomics sind: Was nutzen jetzige und künftige Erkenntnisse ohne die zusätzliche Berücksichtigung der Epigenetik?

Wir haben nun immerhin 50 Jahre lang Genforschung ohne Epigenetik gemacht. Ich wage zu bezweifeln, dass sie all die Antworten liefert, die uns die Genetik bis jetzt nicht geliefert hat. Sie ist relevant und interessant als eine bisher nicht berücksichtigte Ebene der Regulation – auch umweltabhängiger Regulation – aber auch hier gilt: Abwarten! Da wäre zunächst einmal die mehr als kritische Datenlage. Bis auf wenige Bei-

spiele gibt es für den Ernährungssektor bisher kaum überzeugende Evidenz. Beim Thema „Ernährung und Epigenetik“ gibt es unter den 150 führenden Wissenschaftlern, die sich derzeit weltweit damit beschäftigen, keinen Konsens, wie die vorliegenden Ergebnisse zu bewerten sind. Wenn sich die Hälfte von dem, was da an Hypothesen kursiert, bestätigt, dann wäre das schon spektakulär. Das wäre dann auch für Lebensmittelhersteller, z.B. von Produkten für die Säuglingsernährung relevant. Man würde ihnen dann vorwerfen können, dass sie nicht wissen, was sie tun, wenn sie die epigenetischen Effekte nicht berücksichtigen. Für stichhaltige Aussagen zu diesem Thema ist es noch wenigstens 20 Jahre zu früh.

Wenn die Epigenetik noch nicht weiterhilft, wie bekomme ich dann den Aspekt der individuellen Ausprägung eines Genoms in den Griff?

Dazu scheint mir eine gute Phänotypisierung viel wichtiger. Einerseits sequenzieren wir das Genom mit den tollsten Maschinen – aber wie erfassen wir denn, was die Leute essen? Da greifen wir immer noch auf archaische Methoden zurück: auf Block und Bleistift. „Schreib mal auf, was du isst.“ Das ist Steinzeit! Auf der einen Seite haben wir die *high-end* Genetik – auf der anderen Seite haben wir nicht einmal annähernd eine Vorstellung davon, was die Leute wirklich essen. Denn jedem von uns muss klar sein: Die Probanden betrügen uns und sich selbst, sobald sie den Griffel in die Hand nehmen – als Wissenschaftler kennen wir das Problem. Wir brauchen eine sehr viel bessere Phänotypisierung unserer Probanden. Das „Vermessen der Menschen“, insbesondere in Bezug auf ihre Ernährung, muss genauer und besser werden. Von außen erkenne ich einen Menschen mit seinem einzigartigen Genom an charakteristischen Merk-

malen – z.B. seinem Gesicht. Das würde ich gerne auch für den Stoffwechsel haben: Die 15 Megapixelkamera, die mir zeigt, was metabolisch in diesem Menschen vorgeht, damit ich mit seiner relativ leicht zugänglichen DNA etwas Sinnvolles anfangen kann. Davon sind wir leider noch meilenweit entfernt. Aber ich hoffe, dass sich der Kreis hier am Ende schließen wird. Genetik ist das eine. Die Genetik auf der anderen Seite zum Phänotyp in Bezug zu setzen, das ist die eigentliche Herausforderung.

Sehen Sie die Gefahr, dass es zu Sorglosigkeit und Fehlverhalten verführt, wenn das Ergebnis der Gen-Analyse ein extrem geringes Risiko für Diabetes oder andere ernährungsmitbedingte Krankheiten ergibt – getreu dem Motto: Wenn ich kein Risiko habe, dann kann ich ja richtig zuschlagen?

Natürlich! Die Suche nach persönlicher Entlastung ist für viele Menschen, die sich einer solchen Genotypisierung unterziehen, eine wichtige Motivation. Die wenigen Studien zur Haltung der Konsumenten hinsichtlich Genotypisierung und individualisierter Ernährung vom DIFE in Potsdam und der Universität von Lund zeigen – für mich absolut überraschend – eine sehr hohe Akzeptanz. Etwa 70 % der Leute sagen: „Ich kann mir gut vorstellen, mich genotypisieren zu lassen, um am Ende etwas darüber zu erfahren, wie ich mich ernähren soll.“ Da steckt natürlich ein Stück weit auch die Hoffnung auf Absolution mit drin.

Andererseits sollte das Wissen um ein Risikogen doch auch die Motivation und Compliance der Betroffenen erhöhen, wenn es um die Prävention und Therapie geht?

Wir hoffen tatsächlich, dass wir mit Genotyp-basierten Ernährungsempfehlungen eine höhere Compliance bekommen. Im Rahmen des EU-

Projektes „Food4me – Personalisierte Ernährung“, für das wir in München als deutsches Studienzentrum fungieren, wollen wir genau das an 1300 Teilnehmern aus ganz Europa untersuchen. Auf einer Ebene dieses Projektes verbinden wir die Genotypisierung der Probanden mit individualisierten, sprich auf das Genom ausgerichteten Ernährungsempfehlungen, während eine Vergleichsgruppe nur generische Empfehlungen erhält – wie man sie z.B. von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung bekommen würde. Wir untersuchen, ob Leute mit Genotypisierung die Empfehlungen konsequenter umsetzen und beherzigen. Dazu analysieren wir zum einen die Blutparameter, und zum anderen untersuchen wir mit Verzehrerhebungen und anhand von Carotinoiden in den Blutproben unter anderem, ob eine Empfehlung für die erhöhte Zufuhr an Obst und Gemüse auch befolgt wird.

Werden wir eines Tages alle eine Genkarte haben, die die Speisekarte im Restaurant überflüssig macht und uns sagt, was wir bestellen sollen? Die uns beim Einkauf gesundheitsgerecht durch den Supermarkt führt und die ein online-Lebensmittelhändler auslesen kann, um mir ein personalisiertes Essen per Paketdienst zu schicken?

In Japan gibt es heute schon Läden, da gehen Sie rein und werden erstmal klinisch durchgecheckt. Auch dort gibt es zwar noch keine Genkarte – aber Cholesteringehalt, Blutdruck und Blutzucker werden gemessen, und am Schluss wird dann noch ein Scan im Magnetresonanztomograph gemacht, um den Fettgehalt Ihrer Leber zu bestimmen. Und dann sitzen da ein Ernährungsberater und ein Koch und stellen Ihnen Ihr Menü zusammen. Das lassen Sie sich in die Plastiktüte geben und tragen es nach Hause. Die Leute sehen das als professionelle Dienstleistung

und kaufen das. Ich denke, ähnliches wird sich auch hier durchsetzen, weil das den Menschen die Welt gefühlt einfacher macht.

Wer profitiert von der Entwicklung hin zur personalisierten Ernährung und dem Versuch, das in Ernährungskonzepten zu gießen?

Es wird neue Dienstleister geben, die tatsächlich Lebensstil-Dienstleistungen incl. umfangreicher Diagnostik anbieten und ihren Kunden Komplettlösungen vorhalten, die auch die Ernährung beinhalten. Dabei werden ganz unterschiedliche Branchen zusammenrücken. Unternehmen aus dem Bereich Diagnostik werden dabei sein, Lebensmittelhersteller und vermutlich auch bestimmte Pharmaunternehmen. Wir werden hier große Veränderung sehen, die über viele sehr tradierte Felder hinweg gehen.

Werden uns solche Anbieter und Unternehmen irgendwann sagen, was ich essen soll oder muss, um das Eintreten des Risikos zu verhindern?

Das Thema Translation gehört zu den ganz heiklen Fragen. Die Wissenschaft ist noch nicht weit genug, um hier zuverlässige Antworten zu geben. Und deswegen halte ich etliches von dem, was ein paar Unternehmen in diesem Sektor heute schon als Leistungen anbieten, allenfalls für grenzwertig vertretbar. Aus diesem Grund hat in den USA die „Food and Drug Administration“ (FDA) alle Firmen, die Genotypisierung mit Ernährungsempfehlungen anbieten, enorm unter Druck gesetzt und kritisch die wissenschaftliche Evidenz für die Empfehlungen hinterfragt. Was die Konsumenten von derartigen Dienstleistern z.B. bekommen, sind Empfehlungen wie: „Liebe Frau Müller, mit Ihrer Genvariante beim Vitamin D-Rezeptor sollten Sie weniger Kaffee trinken.“ Da wird auf der Grundlage von Ernährungsanamnesen und ganz wenigen und recht kleinen Studien argu-

mentiert, die dieses Allel mit erhöhtem Osteoporoserisiko bei entsprechendem Kaffeekonsum in Verbindung bringen. Aber wieso macht man hier eine Zäsur bei vier Tassen Kaffee? An die Aussagekraft solcher Studien und Empfehlungen glaube ich schlichtweg nicht – und trinke weiter meinen Kaffee.

Wer wird dann alles meine Ernährungsgene kennen, und was werden die, die sie kennen, mit den Informationen machen?

Das ist natürlich die brisanteste aller Fragen und fordert einen gesellschaftlichen, wissenschaftlichen und ethischen Diskurs. Man kann sich gut vorstellen, dass z.B. Krankenkassen die Informationen bekommen werden. Ich bin auch überzeugt – obwohl ich weiß: das ist die schrecklichste aller Vorstellungen für die Mehrzahl der Leute – dass die Krankenkassen auf dieser Grundlage neue Methoden für die Überwachung des Gesundheitszustandes entwickeln und auch auf die Steuerung von Lebensstilen Einfluss nehmen werden. Dann wird es z.B. *Incentives*, d.h. Prämien für eine gesunde Lebensführung geben oder die Beiträge werden entsprechend festgelegt – was man im Ansatz ja schon in England und ein paar anderen Ländern sieht. Hier dient der Body-Mass-Index bereits als Grundlage bei der Kategorisierung der Beiträge. Das sind ja übrigens Prinzipien, die wir in anderen Lebensbereichen längst akzeptieren. Denken sie nur an die „Schadensklassen“ in der Automobilversicherung, wo z.B. ein junger Mensch eine höhere Prämie zahlt, auch wenn er nicht gleich im ersten halben Jahr einen Unfall baut. Daher glaube ich, dass das auch im Gesundheitssystem kommen wird und sich der Druck auf das Individuum erhöhen wird, nach allen Regeln gesünder zu leben.

Wenn die personalisierte Ernährung kommt, was wird dann aus

der Esskultur – in einer Zeit, in der wir eh schon auf dem Weg weg vom gemeinschaftlichen Essen und hin zum *Picking* und *Grazing* sind?

Tatsächlich klingt personalisierte Ernährung zunächst mal nach Antikultur – technologiegetrieben, in einer Art Engineering-Ansatz umgesetzt. Aber auch hier wird es meiner Überzeugung nach neue Varianten geben. Man wird sich zum Essen treffen, den kulturellen Akt des Essens pflegen – und andererseits das Ganze vielleicht sogar mit Wissenschaft verbinden. Es gibt eine hochinteressante Community von genotypisierten Leuten, die sich unter „Do-it-yourself genomics“ zusammenfinden. Die meisten haben sich ihre persönlichen Kandidatengene bestimmen lassen – für 100-Dollar-im-Sonderangebot bei „23andMe“, einem Unternehmen, das inzwischen zu den großen Anbietern im Geschäft mit der Genotypisierung gehört. Da gibt es dann ganz neue Konstellationen. Da treffen sich Leute und sagen: „Du bist doch auch Risikoallelträger für die Methylen-tetrahydrofolat-Reduktase. Wollen wir nicht zusammen eine Studie machen?“ Das ist eine super spannende Entwicklung, die unter dem Schlagwort „Citizen Science“ läuft. Die probieren dann gemeinsam mögliche Therapien aus und suchen sich Ärzte, die das begleiten. Wer hätte vor 10, 15 Jahren gedacht, dass es so was jemals geben könnte? Speed-Dating nach Genotyp – das wird in Zukunft kein Problem sein. Das wird es alles geben und trotzdem: Ich bin überzeugt, dass für die Menschen Essen immer noch mehr sein wird als pure Nährstoffaufnahme – unabhängig davon, wie viel Wissenschaft dahinter steckt. Das Emotionale, das Soziale, die Kultur, der Genuss und der Geschmack – das wird wichtig bleiben, wenn auch vielleicht in vielen anderen und neuen Varianten. Da mache ich mir keine Sorgen.

Die Furcht vor einer Zukunft der Ernährung, in der personalisierte Ernährung den genießenden Menschen in einen Roboter verwandelt, der Nährstofflösungen, komponiert auf der Basis seiner Genanalyse schluckt, ist also unbegründet?

Dass die Familie vereint mit Kindern wie in den 50er-Jahren am Tisch sitzt – das ist wohl endgültig vorbei. Gesellschaft ist Wandel – auch im Bereich der Esskultur. Das muss und wird sich neu definieren. In vielen Bereichen der Wissenschaft, aber eben auch der Kultur, verändern sich die Dinge – und Neues entsteht. Dinge von denen man vor 20 Jahren gar nicht zu träumen gewagt hätte. Da sollten wir offener sein. Wir müssen aufhören, mit dem moralischen Zeigefinger durch die Lande zu laufen. Ist die heutige Esskultur richtig oder falsch? Sie ist anders! Und so wird auch die Zukunft anders sein. Dass der Lebensmittelsektor noch mehr Technologie einsetzen wird, ist keine Frage. Die Menschen haben Lebensmittel immer be- und verarbeitet und werden es weiter tun. Die Medizin repariert Menschen zum Teil doch schon wie Maschinen. Wer sein Herz durch seinen Lebensstil ruiniert und eine neue Herzklappe braucht, der kriegt sie – oder es wird eine Leber transplantiert, um nur zwei Beispiele zu nennen. Gleichzeitig soll der Lebensmittelsektor tabu sein, weil wir den mehr über Kultur und Genuss definieren? Ich sehe, dass in diesen Sektor noch sehr viel mehr Technologie einziehen wird und ich finde, das steht nicht a priori im Widerspruch zu Genuss und Kultur. Ich sehe eine Fusion zwischen Engineering und Kultur.

Und woran sollte ich mich nun halten, wenn es um mein ganz persönliches Essen geht? Auf welcher Basis würden Sie mir raten, mich jetzt zu ernähren?

Da können Sie sich durchaus an das halten, was die Fachgesellschaften sagen. Meiner Meinung nach ist die Evidenz dort nach wie vor am größten: An eine abwechslungsreiche Kost, dominiert von Obst und Gemüse. Fleisch darf gerne sein, muss aber nicht jeden Tag auf dem Teller liegen. Hier und heute kann sich jeder so abwechslungsreich ernähren wie nie zuvor in der Menschheitsgeschichte. Was will man mehr!

Prof. Dr. Hannelore DANIEL studierte Ernährungswissenschaft an der Justus-Liebig-Universität Gießen und erhielt das Diplom 1978. Ihre Promotion absolvierte sie 1982 und habilitierte 1989 für Physiologie und Biochemie der Ernährung. Als Research Associate war sie bis Ende 1992 an der School of Medicine der Universität Pittsburgh (USA) tätig und wurde 1992 an die Universität Gießen auf den Lehrstuhl für Biochemie der Ernährung berufen. Seit Dezember 1998 ist sie Ordinaria des Lehrstuhls für Ernährungsphysiologie und seit 2002 wissenschaftliche Direktorin im Zentralinstitut für Ernährungs- und Lebensmittelforschung an der Technischen Universität München. Hannelore Daniel untersucht mit einem breiten Spektrum von molekularen und zellbiologischen Methoden die Wirkungen von Nährstoffen auf die Genexpression, Proteinsynthese und das Metabolom. Sie ist Mitglied der Leopoldina, diverser Beratungsgremien, Aufsichtsräte und Fachgesellschaften.

Über die essthetische Erziehung des Menschen

Notizen zur japanischen Politik des Essens

HARALD LEMKE

Japan – ein Omen für uns alle

Mit seinen im Jahre 1795 veröffentlichten Briefen „Über die ästhetische Erziehung des Menschen“ verfolgte bereits der deutsche Poet und Philosoph Friedrich Schiller ein Anliegen, das seit der Aufklärungsbewegung der damaligen Zeit nichts an Aktualität verloren hat: Wie gelingt es den Menschen, eine ebenso vernünftige wie ästhetisch erstrebenswerte Lebensweise zu verwirklichen? Das war und ist immer noch die zentrale Frage einer humanistischen Ethik. Diese Ethik oder Selbsterziehung des Menschen setzt nicht bei der Pädagogik der Kindererziehung an, sondern richtet sich an Erwachsene, an mündige Personen, und setzt auf die Erziehung unserer selbst (auch als Erzieher). Etwas mehr als 200 Jahre nachdem Schiller seine „anthropogogischen“ Ideen für eine solche Lebenskunst niedergeschrieben hat, sind die Menschen noch weit dringlicher als schon damals – nach den welthistorischen Ereignissen und Neuerungen der Französischen Revolution – mit zahlreichen Gründen für eine umfassende Änderung ihres Lebens konfrontiert. Heute haben wir alle mit der täglich zunehmenden Dringlichkeit einer ethisch-ästhetischen Selbsterziehung zu tun.

Indes scheint sich die Dialektik der Aufklärung – um in diesem Kontext mit Adorno und Horkheimer an das aufklärerische Gebot einer Selbstkritik (der Kritik an einer nur scheinbar aufgeklärten Gesellschaft) zu erinnern – gegenwärtig dahin gehend fortzuspinnen, dass wir heute anders als jemals zuvor über *konkrete*

Vorstellungen und Voraussetzungen bezüglich einer *für alle guten* Lebensweise verfügen. Aus dem Laufe der Geschichte lernend, wissen wir mittlerweile, dass eine ebenso vernünftige wie ästhetisch erstrebenswerte, dem Menschen würdige Lebensweise geprägt sein würde von Freiheiten und Menschenrechten, von ökologischer Nachhaltigkeit und sozialer Gerechtigkeit, von individueller Selbstbestimmung und demokratischer Mitbestimmung sowie von kulturellen Aktivitäten, geschmackvollen Genüssen und allerlei anderen Lüsten oder Vergnügungen. Diese konkreten Ideale werfen die Frage auf, welche Gesellschaft sich in der Vergangenheit und insofern wahrscheinlich auch in Zukunft als besonders lernwillig und wandlungsfähig hervorgetan hat, indem sie sich als fähig erwies, die eigene Lebensweise grundlegend zu verändern?

Ein Kandidat ist sicherlich die japanische Gesellschaft. Japan hat sich in den letzten Jahrzehnten unter dem erstaunten Blick der internationalen Öffentlichkeit zu einem Musterland des gesellschaftlichen Wandels entwickelt. Die Faszination an der befremdlichen Fähigkeit der Japaner zu einer sozialen Selbsterziehung – bis hin zu einem Perfektionismus der absoluten Selbstdisziplin (wie etwa bei Samurai- oder Kamikaze-Soldaten) – diese Faszination des Westens an der fernöstlichen Lebensart und ihrer ästhetischen „Verfeinerung der künstlerischen und menschlichen Kultur“ aufgrund einer „jahrtausende alten Pflege stilvoller Schönheit“ (Bruno Taut) wurde schon früh zu einer kontrastreichen Projektionsflä-

che für ein in alle Richtungen verklärendes *Gegenbild* zur „westlichen Zivilisation und deren unschönen Realitäten“.¹ Zu einem der einflussreichsten Konstrukteure dieses „Japanertums“ zählt zweifelsohne Martin Heidegger. Dessen idealisierende Annäherung an das im ostasiatischen Denken und Sein vermutete „Andere zur abendländischen Vernunft“ setzte sich bei zahlreichen Philosophen, etwa bei Roland Barthes und Michel Foucault, fort, die die Vorstellung von Japan als der Nation einer ganz anderen „zen-ästhetischen“ Lebensform nährten.²

Japanismus und Abenomics

Der philosophischen Entdeckung Japans gingen bereits verwandte Idealisierungen durch japanische Kulturschaffende voraus. Lange vor den populär gewordenen Schriften von Daisetsu T. Suzuki („Zen und die Kultur Japans“, 1941) schufen Schriftsteller wie Tenshin Okakura („The Ideals of the East“, 1903; „Book of Tea“, 1906) oder Inazo Nitobe („Bushido. The Soul of Japan“, 1899) und Jun'ichiro Tanizaki („Lob des Schattens. Entwurf einer japanischen Ästhetik“, 1933) trügerische Bilder von Japan als der Nation einer andersartigen, schönen Lebensform. Das Ergebnis dieses Konstruktionsprozesses ist bekannt: Im Zuge der feindlichen (hegemonialen) Übernahme sowie der freundlichen (philosophischen) Vereinnahmung durch den Westen hat die japanische Gesellschaft gelernt, sich selbst in „ästhetischen Kategorien“ zu reflektieren und die eigene kulturelle Identität „japanistisch“ zu definieren.

In den 1990er-Jahren begann der Mythos von der Besonderheit Japans allmählich an Farbe zu verlieren. Nach zwei Jahrzehnten der gesellschaftlichen Stagnation aufgrund von wirtschaftlicher Rezession, gigantischer Staatsverschuldung und allgemeiner Konsumzurückhaltung steht die japanische Gesellschaft ein wei-

teres Mal vor der historischen Herausforderung, durch ein politisch-ästhetisches Umerziehungsprogramm sich selbst neu zu erfinden. Selbstkritisch analysiert der japanische Wirtschaftswissenschaftler Takamitsu Sawa in seiner Studie „Japans ‚Strukturreform‘ – was jetzt geändert werden muss“³ die Gesellschafts- und Wirtschaftspolitik seines Landes. Vor dem Hintergrund insbesondere der Krise seit den 1990er-Jahren rechnet Sawa der konservativen Regierung Japans die Versäumnisse und Fehler ihrer neoliberalen Politik vor. Demnach folgte Japan, statt grundlegende Reformen und Regeln einzuleiten, der über den britischen Thatcherismus und Amerikas neokonservativen Ökonomen wie Milton Friedman verbreiteten Dogmatik einer marktgläubigen Deregulierungspolitik.

Die anhaltenden Probleme des Landes, die mit dem Dreifach-Ereignis am 9. März 2011 aus Erdbeben, Tsunami und größtmöglichem Atomkraftunfall in Fukushima eine dramatische Zuspitzung erfuhren, sollten folglich nicht als weitere Indizien für die Besonderheit Japans aufgefasst werden. Aber ebenso wenig ist die Krise, wie der Wirtschaftsnobelpreisträger Paul Krugman in einem Artikel⁴ klarstellte, ein „Beweis japanischer Inkompetenz“. Vielmehr sei das einstige Musterland selbst noch in seiner Krisenlage ein herausragendes Beispiel, dessen strukturelle Schwierigkeiten wir als ein „Omen für uns alle“ begreifen sollten: Wenn solch ein wirtschaftsstarkes, wohlhabendes und politisch stabiles Land derart große Probleme bekommen konnte, könnte dann nicht, so fragt sich Krugman zu Recht, Ähnliches auch anderen Ländern passieren?

Entsprechend beachtenswert sind die Vorschläge, die Takamitsu Sawa in seinem erwähnten Buch⁵ ansatzweise vorstellt. Seine Philosophie spricht sich für politische Strukturreformen aus, die den Weg für eine „positive Wohlfahrts-gesellschaft“ (*pojitu-na fukushi shakai*) bereiten

1 TAUT, Bruno: Ich liebe die japanische Kultur, Berlin 2004, 7.

2 Zu diesen kulturphilosophischen Hintergründen und Zusammenhängen siehe ausführlich: LEMKE, Harald: Weisheit des Essens. Gastrosophische Feldforschungen, München 2008.

3 SAWA, Takamitsu: Japans „Strukturreform“ – was jetzt geändert werden muss, München 2010.

4 KRUGMAN, Paul: Japan the Model – Japan als Vorbild (<http://www.nachdenkseiten.de/?p=17382>, Stand 29.01.2014).

5 SAWA, Takamitsu: Japans „Strukturreform“ – was jetzt geändert werden muss, München 2010.

wollen. Obwohl er sich nicht auf Friedrich Schiller bezieht, wäre es gleichwohl denkbar, dass dessen Rede von einem „schönen Staat“ in diesem Zusammenhang aufgegriffen werden könnte. Als Reformvorschläge für einen schönen Wohlfahrtsstaat erwähnt Sawa ein massives Beschäftigungsprogramm im Bereich der Bildung, eine systematische Dezentralisierung und eine basisdemokratische Enthierarchisierung der politischen Strukturen, einschließlich der Verlagerung eines Teils der staatlichen Macht zugunsten lokaler Autonomie und zivilgesellschaftlicher Selbstorganisation.

Doch nicht solche gemeinwohlorientierten Reformen sind es, womit Japans amtierender Premierminister Shinzo Abe von sich reden macht. Vielmehr blickt die internationale Politik gespannt auf dessen sogenannte „Abenomics“, die mithilfe von geld- und steuerpolitischen Anreizen ein gigantisches Konjunkturprogramm in Gang setzen will – ganz anders als die „europäische Austeritätspolitik“ und im radikalen Gegensatz zur „politischen Lethargie“⁶ der USA, die keine wirksamen Mittel gegen die grassierende Arbeitslosigkeit einsetzen. Als großer Gegenentwurf zur westlichen Krisenpolitik loben viele japanversessene Beobachter die angekündigte Reformpolitik der Abe-Regierung zur Wiederbelebung der japanischen Wirtschaft. Beispielsweise verlieh Joseph Stiglitz im Frühjahr 2013, nur kurz nach dem Amtsantritt des neuen Premierministers, seiner Hoffnung Ausdruck, dass Japan – angesichts erster positiver Wirtschaftsprognosen – wieder einer der wenigen Lichtblicke inmitten von düsteren Gesellschaftsformationen werden könnte.

Ernährungserziehung (*Shokuiku*) und Food Action

Zwei bedeutende Politikfelder bieten die Möglichkeit, Japans Vorbildfunktion einer kritischen Prüfung zu un-

terziehen: die Energiepolitik sowie die Ernährungspolitik (wozu neben der Landwirtschaft alle politischen Institutionen zählen, die mit den komplexen Zusammenhängen des Nahrungsgeschehens zu tun haben). In beiden Bereichen steht die japanische Gesellschaft vor der enormen Aufgabe, einen Ausweg aus der Sackgasse einer umweltzerstörerischen Wirtschaftsweise zu finden, einer ökologisch und ökonomisch rückständigen Wirtschaft, die darüber hinaus katastrophale soziale Folgen und Risiken zu verbuchen hat: Seit den 1950er-Jahren – angefangen bei der durch eine Düngemittelfabrik verursachten Quecksilbervergiftung in Minamata (der tausende Menschen zum Opfer fielen) und dem Lebensmittelkandal durch kontaminiertes Milchpulver aus den USA⁷ (was zu massivem Widerstand und zur Gründung der weltweit ersten Initiative für ökologische Landwirtschaft und für die Kooperation von Produzenten und Konsumenten führte) bis zum aktuellen Super-Gau in den Atomkraftwerken von Fukushima – wird die autoritär geführte Japan-AG von den Begleiterscheinungen eines Wirtschaftssystems heimgesucht, dessen kapitalistisches Wachstumskonzept strikt auf „Turboindustrialisierung zu jedem Preis“ setzte (auf Kosten der Natur und der Bevölkerung). Während in großen Teilen der Weltöffentlichkeit unter den dramatischen Bildern aus Fukushima und in Verbindung mit der todbringenden Tsunami-Zerstörungswelle ein Umdenken begann, das in Deutschland nur kurz danach den Beschluss zum endgültigen Ausstieg aus der atomaren Energieproduktion zur Konsequenz hatte, gewann Shinzo Abe seine Wiederwahl trotz seiner Befürwortung der japanischen Atomindustrie.

Es besteht kaum ein Zweifel darüber, dass Japans Schicksal und seine weltpolitische Bedeutung, ein „Omen für uns alle“⁸ zu sein, an die „Abenomische Entscheidung“ ge-

6 KRUGMAN, Paul: Japan the Model – Japan als Vorbild (<http://www.nachdenkenseiten.de/?p=17382>, Stand 29.01.2014).

7 Die destruktiven Langzeitfolgen der „US-Ernährungsbombe“ durch den „Abwurf“ von Milchprodukten, Weißbrot und Fleischessen und der schleichenden Auswirkungen der „Western diet“ (Michael Pollan) für das Leben der japanischen Bevölkerung sind bis heute kaum analysiert.

8 KRUGMAN, Paul: Japan the Model – Japan als Vorbild (<http://www.nachdenkenseiten.de/?p=17382>, Stand 29.01.2014).

knüpft ist, ob die Atomkraftwerke wieder in Betrieb genommen werden oder ob sich die Japaner erneut zur Spitze der führenden Industrieländer hocharbeiten, nur diesmal durch herausragende Ökoenergie-technik.

Während die weltweite Energiepolitik im Fokus der internationalen Politik und Medienberichterstattung steht, wird der Ernährungspolitik nicht im Ansatz so viel Aufmerksamkeit geschenkt. Doch ist die Ernährungsfrage in ihrem globalen Ausmaß nicht weniger zentral oder dringlich, sondern eher noch eine weit existenziellere Problematik, der gebührt, dass sie stärker ins Zentrum der internationalen Politik gerückt wird? Es häufen sich die Indizien und unbequemen Wahrheiten, dass die gegenwärtig vorherrschende Form der industriellen Nahrungsproduktion (Landwirtschaft, Handel, Verarbeitung) und deren politischer Rahmen zu den Hauptverursachern der weltweiten Naturzerstörung und des Klimawandels gehören. Darüber hinaus und anders als im Falle der Energieversorgung ist die globale Ernährungskrise auch der entscheidende Grund für das dramatische Ungleichgewicht einer Menschheit zwischen dem Extrem der hungern den Massen und dem gegenläufigen Extrem einer unersättlichen, übergewichtigen Weltbevölkerung. Kaum eine andere Dynamik prägt die weltgesellschaftliche Entwicklung so sehr wie die industrielle Wegrationalisierung von bäuerlicher Arbeit und die ländliche Massenarbeitslosigkeit – mit der sozialen Folge einer weltweiten Flucht der Landbevölkerung in urbane Ballungsgebiete und damit in eine von der Nahrungsproduktion noch weiter entfremdete Menschheit.

An diesem Punkt erweist sich die japanische Gesellschaft zumindest ansatzweise als besonders innovativ. Wie kaum ein anderes Land hat Japan die Ernährungsfrage zu einem zentralen Politikum erhoben: Es hat die gesellschaftliche Bedeutung des

Essens erkannt und weiß um die moralische Verantwortung, dass den zukünftigen Generationen des Landes „ein köstliches Japan“ vererbt werden sollte. Selbstverständlich sind sich die Japaner darüber bewusst und zurecht stolz darauf, dass die herausragende Ästhetik ihre Küche über die internationale Popularität des Sushi hinaus weltweit geschätzt wird und gerade das Essen die japanische Kultur auszeichnet. Mehrere Gesetzgebungen verfolgen neuerdings das Ziel einer noch besseren Politik des Essens – in Form einer essthetischen Erziehung der Japaner.⁹ So wurden im Abstand von nur wenigen Jahren beispielsweise 1999 das „Rahmengesetz für Ernährung, Agrikultur und ländlichen Raum“ und 2005 das „Rahmengesetz für Ernährungserziehung“ (*Shokuiku*) erlassen. Darüber hinaus soll mithilfe der landesweiten Initiative „Food Action Nippon“ – auch die *Oishii*-Kampagne (*oishii* = lecker) genannt – der nationale Selbstversorgungsgrad erhöht werden.¹⁰

Um den hohen Stellenwert der ernährungspolitischen Agenda zu untermauern, wurde mit dem Inkrafttreten dieser Gesetze im Ministerium für Landwirtschaft, Forstwirtschaft und Fischerei (MAFF) ein „Rat für Ernährung, Agrikultur und Ländlichen Raum“ eingesetzt. Auch die *Shokuiku*-Initiative wird von einem „Gremium zur Förderung der Ernährungserziehung“ geleitet, dessen Vorsitzender der amtierende Premierminister ist: In Japan, so scheint es, ist politische Gastrosophie inzwischen Chefsache. Nur kümmert sich der japanische Regierungschef längst nicht so um gutes Essen, wie es die meisten Küchenchefs in Japan tun.

Danach verpflichtet sich der japanische Staat – ein wahrlich schöner, essthetischer Staat –, der Bevölkerung zu einer guten Esskultur zu verhelfen, um eine „reiche Humanität zu kultivieren“.¹¹ Die Landesregierung spricht sich für gastropoliti-

9 Zum Begriff der *Essthetik*, der innerhalb einer philosophischen Theorie des Essens oder Gastrosophie sowohl Aspekte der Ethik als auch der Ästhetik markiert, siehe: LEMKE, Harald: Die Kunst des Essens. Zur Ästhetik des kulinarischen Geschmacks, Bielefeld 2007; sowie zur Gastrosophie: LEMKE, Harald: Ethik des Essens. Eine Einführung in die Gastrosophie, Berlin 2007; zur politischen Gastrosophie: LEMKE, Harald: Politik des Essens. Wovon die Welt von morgen lebt, Berlin 2012.

10 60% der Nahrungsmittel, von denen Japaner leben, müssen aus anderen Ländern herbeigeschafft werden. Keine andere Wohlstandsgesellschaft ist derart von Nahrungsimpporten abhängig.

11 JAPANISCHES MINISTERIUM FÜR LANDWIRTSCHAFT, FORSTWIRTSCHAFT UND FISCHEREI (Hg.): What is Shokuiku (Food Education)? (<http://www.maff.go.jp/e/pdf/shokuiku.pdf>, Stand 29.01.2014).

sche Ziele aus, wie die Versorgung der Bevölkerung mit hochwertigen Lebensmitteln zu vernünftigen Preisen, die Steigerung der lokalen (inländischen) Nahrungsproduktion, die nachhaltige Entwicklung der Landwirtschaft, die Wiederbelebung kleinbäuerlicher Betriebe oder die Ermutigung „neuer Bauern“. Dazu nützt es zu wissen, dass nur noch 6% der arbeitenden Bevölkerung im Bereich der Landwirtschaft tätig sind – Tendenz weiter sinkend – und nahezu die Hälfte der selbstständigen Landwirte bereits über 65 Jahre alt ist. Ausdrücklich spricht der Artikel 36 des Rahmengesetzes für Ernährung, Agrikultur und ländlichen Raum davon, Landwirtschaft in und um urbane Gebiete sowie Lebensmittelbündnisse zwischen Produzenten und Konsumenten zu unterstützen und darüber hinaus auch Küchengärten zu fördern. Außerdem sieht die *Shokuiku*-Politik vor, dass Bauern den Schulen Erziehungsangebote für Nahrungsanbau machen, dass Erlebnisfarmen (*Taiken Noen*) für Stadtbewohner eingerichtet werden und mehr Kleingärten (*Shimin Noen*) entstehen. Ebenfalls wird die Förderung des (Wieder-)Anbaus von traditionellem, den lokalen Gegebenheiten angepasstem und ökologisch erzeugtem Gemüse angekündigt. Hinzu kommt, dass die japanische Regierung der Bevölkerung den Wert einer vernünftigen und ebenso genussvollen Esskultur vermitteln will, die den grassierenden Fast-Food-Gewohnheiten und einer weiteren Verwestlichung der Ernährungsstrukturen durch mehr selbst zubereitete und in Gemeinschaft mit anderen genossene Mahlzeiten entgegenwirkt.

Schwächen der *Shokuiku*-Politik

Die zahlreichen Aktionspläne der japanischen Politik des Essens liefern wichtige Initiativen und Denkanstöße, die jeder Regierung bekannt sein sollten und die auch seitens des gas-

trosophischen Diskurses der internationalen Good-Food-Bewegung Beachtung verdient. Die kleine Studie „Ernährungserziehung und die nationale Identität Japans“ von América Solanger Bustamante Arévalo¹² unternimmt einen ersten Schritt in diese Richtung, wobei es ihrer überwiegend bloß beschreibenden Analyse anzumerken ist, dass eine differenzierte Auseinandersetzung mit Japans gastropolitischen Strukturreform noch ganz in den Anfängen steckt.¹³ Bei aller Würdigung dieser einzigartigen Reformpolitik werde ich mich hier auf die Kritik einiger ihrer grundlegenden Schwächen konzentrieren.

1) Gesellschaftspolitische Halbherzigkeit

Obwohl in den verschiedenen Stellungnahmen und Bekanntmachungen der *Shokuiku*-Politik durchaus die ökonomischen, ökologischen, sozialen und kulturellen Zusammenhänge der globalen Ernährungskrise angesprochen werden (besonders prägnant dargestellt in einem Animationsvideo des MAFF¹⁴), spielen diese Handlungsfelder fast keine systematische Rolle. Dementsprechend werden die erforderlichen legislativen, steuerlichen und finanziellen Mittel für eine grundlegende Umstrukturierung der vorherrschenden Ernährungsverhältnisse erst gar nicht erwogen. Dieser halbherzige Reformwille wird durch den Sachverhalt greifbar, dass Japan seine Selbstversorgung bis 2015 lediglich um 5% steigern will. Statt diese zentrale Maßnahme auf dem Weg zu einer zukunftsweisenden Ernährungssouveränität konsequent in großen Schritten umzusetzen, hält die Abe-Regierung gleichzeitig am kapitalistischen Freihandelssystem fest. Die vereinbarte Handelsliberalisierung im Rahmen eines Transpazifischen Partnerschaftsabkommens wird die bestehenden Strukturen weiter verschärfen.

Trotz der angekündigten Absicht einer Verjüngung und Verbreitung

12 ARÉVALO, América Solanger Bustamante: Ernährungserziehung (*shokuiku*) und die nationale Identität Japans, München 2013.

13 Vgl. dazu ausführlich: LEMKE, Harald: Weisheit des Essens. Gastrosophische Feldforschungen, München 2008.

14 JAPANISCHES MINISTERIUM FÜR LANDWIRTSCHAFT, FORSTWIRTSCHAFT UND FISCHEREI: Ensuring the Future of Food (www.maff.go.jp/e/grv2422/, Stand 09.01.2014).

der bäuerlichen Tätigkeiten (in allen ihren alternativen Varianten) fehlt ein umfassendes Aktionspaket zur Ökologisierung der japanischen Landwirtschaft.¹⁵ Laut einer Studie des Ministeriums für ländliche Infrastruktur und Transport würden gegenwärtig bereits 20 % der urbanisierten Japaner wieder gerne „auf's Land“ ziehen – zumindest zeitweilig und als Teilzeitbauer. Gerade die lokale (rurale und urbane) Agrikultur und die bäuerliche Arbeit bieten sich als Aktionsfelder an, wo ganz im Sinne der Abenomics ein landesweites Arbeitsbeschaffungsprogramm helfen würde, die Lebensqualität der japanischen Bevölkerung im Nu zu steigern.

2) Biopolitische Verengung

Statt bei der normativen (ethischen) Begründung der gesellschaftspolitischen Ernährungswende stets alle relevanten Gesichtspunkte und Wertorientierungen deutlich zu machen (etwa ökologische Nachhaltigkeit, soziale Gerechtigkeit, faire Löhne, auskömmliche Beschäftigung sowie kulinarische Lebenskunst und esshetischer Lebensgenuss), stellt der japanische Staat vorrangig die gesundheitlichen Aspekte einer besseren Esskultur in den Mittelpunkt. Beispielsweise beschränkt sich die Aufklärungskampagne der *Shokuiku*-Agenda größtenteils darauf, mithilfe eines Schaubildes, hierzulande als „Ernährungspyramide“ bekannt, die Bürger über die Zusammensetzung einer gesunden Diät zu informieren.

Durch diese biopolitische *Verengung* wird die Diätetik einer gesunden Lebensweise zum eigentlichen Ziel und höchsten Gut erklärt – und gerade *nicht* die Ethik einer für alle guten Lebensart sowie deren gastropolitisches Ziel eines für alle *guten Essens*. Zweifelsohne ist die Abkehr von ungesunden Ernährungsgewohnheiten, insbesondere eine Einschränkung von fetthaltigen und vollwertarmen Lebensmitteln, industriell hochverarbeiteter Fertigkost oder

übermäßigem Fleischkonsum, ein wesentlicher Grund für die Notwendigkeit politischer und gesellschaftlicher Veränderungen des Ernährungsverhaltens: Sowohl die Verbreitung der westlichen Fast-Food-Gewohnheiten unter japanischen Jugendlichen als auch die Senkung der medizinischen Behandlungskosten von Japans alternder Bevölkerung bieten zunehmenden Anlass für eine biopolitische Vorbeugung ernährungsbedingter Krankheiten. Doch jegliche Ernährungspolitik, die ausschließlich auf das gesunde Leben der Bevölkerung – auf einen „gesunden Volkskörper“ – ausgerichtet ist, krankt an einer konzeptuellen Schwäche: Gesundheit lässt sich durch eine gesunde Ernährungsweise nicht sicherstellen. Obgleich eine ausgewogene Ernährung „der Gesundheit des menschlichen Körpers und Geistes“ förderlich ist, ist eine gesunde Küche eben doch nur *eine Komponente* eines ethisch guten Essens und ein gesundes Leben von *vielen anderen Faktoren* abhängig.

3) Paternalistische Sozialpädagogik

So sehr die japanische Ernährungserziehung als gesellschaftliche Antwort auf die globale Ernährungs- und als grundsätzliche politische Programmatik international herausragt, leidet ihre Philosophie an einem strukturellen Paternalismus: Ein großer Teil der Maßnahmen und Aktionen richtet sich an Kinder (bzw. an Mädchen als zukünftige Hausfrauen) und deren Erziehung in der Schule. Die Zukunft eines besseren Essens wird so zu einer Aufgabe, die primär unmündigen Heranwachsenden abverlangt wird. Zweifelsohne fällt eine gute Ernährungserziehung von Kindern auch in den Verantwortungsbereich des Staates, weshalb eine systematische Verbesserung des schulischen Ernährungsumfeldes und -unterrichts eine zentrale Rolle spielt. Doch ist es ein auch unter Philosophen und Sozial-

¹⁵ In Japan wird bislang lediglich 0,1 % Bio-Anbau betrieben, im Vergleich etwa zu 11,3 % in Österreich und 3,7 % in Deutschland.

reformern weit verbreiteter Irrglaube, gesellschaftliche Veränderungen primär durch eine „Erziehung zur Mündigkeit“ (Adorno) erwirken zu wollen.¹⁶ Zur Mündigkeit lässt sich nicht erziehen: Es lassen sich lediglich solche aufklärenden Bedingungen schaffen, die jedem das Lernen und das Ausbilden einer mündigen Persönlichkeit ermöglichen. Und das allen voran gerade jener Mehrheit von Erwachsenen, die durch ihr unmündiges Verhalten die vorherrschenden Ernährungsverhältnisse zu verantworten haben. Insofern sollten Schulen und Kindergärten nicht die vorrangigen gesellschaftlichen Orte sein, wo heute und in Zukunft das Erlernen guten Essens stattfindet. Gärtnern, Gut-Kochen-Können und Genießen gemeinsamer Mahlzeiten zu lernen und damit die persönliche Aneignung von essthetischen Grundkompetenzen zu kultivieren – das Erlernen und Praktizieren einer solchen Lebenskunst des guten Essens muss Aufgabe einer Food-Action-Anthropogogik für alle sein und nicht nur für unreife Kinder.

Japans staatliche Ernährungserziehung sollte sich darüber hinaus an Frauen *und Männer gleichermaßen* richten: Mit unhinterfragter Selbstverständlichkeit überlässt die japanische Politik die alltägliche Esskultur weiterhin dem weiblichen Teil der Bevölkerung. Hier sei wenigstens auf diese Gender-Problematik als einer weiteren Schwäche der japanischen Gastropolitik hingewiesen. Obendrein werden die „normale Kleinfamilie“ mit einem männlichen Versorger und einer Sohn und Tochter umsorgenden Hausfrau sowie die „familiäre Mahlgemeinschaft“ als allgemeinverbindliche Lebenspraxis und Alltagskultur propagiert.

4) Traditionalistische Küche

Wenn die *Shokuiku*-Politik die japanischen Bürgerinnen und Bürger dazu anhält, sich auf die traditionelle Esskultur Japans zu besinnen und

sich vor allem von Reis (zusammen mit Miso-Suppe und zwei weiteren Beilagen) zu ernähren, dann verwechselt sie gleichsam Äpfel mit Birnen: Um gut zu essen, muss sich niemand – auch nicht in Japan – primär von Reis (zusammen mit den erwähnten Essenskomponenten) ernähren. Schaut man sich die Landesgeschichte mit etwas kritischer Distanz an, lässt sich feststellen, dass die aus eher feucht-tropischen Gebieten stammende Reispflanze nur mit viel agrikultureller Geschicklichkeit und bäuerlicher Schläue auf den japanischen Inseln heimisch und Reis zu einem Teil der japanischen Esskultur wurde. Und nur falls Soja, das in der Miso-Suppe und in anderen Sojaprodukten (Sojasauce und Tofu) steckt und das zu den Nahrungsmitteln gehört, von denen sich Japaner traditionell ernähren, auch verstärkt in Japan angebaut werden würde, könnte die japanische Ernährungspolitik eines ihrer zentralen Ziele erreichen: eine deutlich höhere Selbstversorgung mit Lebensmitteln (die bei Soja gerade einmal 5 % beträgt; 95 % kommt von weit her, etwa aus den USA, wo der Anbau genmanipulierten Sojas vorherrscht).

Gleichwohl spricht nichts dagegen, wenn Japaner in Zukunft wieder mehr Reis essen und weiterhin kombiniert mit Miso-Suppe. Doch ist dies zu tun gut, nicht etwa weil es schon viele Landsleute vor ihnen so gemacht haben, sondern weil Reis mit oder ohne Miso-Suppe eine vollwertige Speise ist, die allen Menschen, auch Japanern, gesundheitlich guttut und weil Reis eine schmackhafte Speise ist, die alle Menschen essen, sofern sie ihnen schmeckt, auch Japaner. Häufig Reis und Gemüse statt Pommes frites und Hamburger zu essen hat nichts mit der Rückkehr zur traditionellen Küche Japans und einer nationalistischen Abwehr westlicher Unvernunft zu tun (zumal die japanische Küche durchaus Frittiertes und Ungesundes beinhaltet): Bestimmte

16 ADORNO, Theodor W.: Erziehung zur Mündigkeit, Frankfurt a.M. 1963.

Speisen zu essen, aber andere besser nicht, ist schlicht für alle ratsam, die gut essen wollen. Selbstverständlich kommen dafür neben Reis und Miso-Suppe auch ganz andere und ebenso gute Speisen infrage – was wiederum auch Japaner wissen.

5) Nationalistischer Mythos

Dem bis heute fortgesetzten Einfluss der westlichen Länder ausgesetzt, hat die japanische Gesellschaft schnell gelernt, auf eine kreative Weise mit dieser Situation und der eigenen Identitätskrise umzugehen. Seit Mitte des 19. Jahrhunderts bis heute besteht das nachvollziehbare Verlangen nach einer „nationalen Selbstbehauptung“ – einer kulturellen Selbstvergewisserung darüber, was es (noch) heißt, Japaner zu sein (und nicht nur bloßes Replikat einer Verwestlichung). Bei dieser Identitätsfindung gewinnt schon früh eine Eigenheit der japanischen Gesellschaft eine zentrale Bedeutung: die einzigartige Kunstfertigkeit, Dingen der alltäglichen Lebenspraxis eine ästhetische Verfeinerung zu verleihen. Ob Tempelgärten, Darstellungen des Berges *Fuji* oder blühender Kirschbäume, ob Keramikgeschirr und Blumengestecke oder die Teezeremonie, die *Geisha*-Inszenierungen oder das Japanische *Noh*-Theater und dergleichen – Japan identifiziert seine durch kunstvolle Perfektion, Stilsicherheit, Geschmack und schlichte Eleganz herausragende Lebenskultur als „japanische Besonderheit“. Der sogenannte *Nihonjinron* („Japaner-Diskurs“) sorgt von den Schriften zur Erziehung und zum Menschenbild der *Meiji*-Zeit (1868–1912), in denen als wichtiges Ziel die „Verschönerung der Nation“ hervorgehoben wird (z.B. in einem Text aus dem Jahre 1874 von Senryu Kusunoki), bis zum Bestseller „Unterwegs in ein schönes Land“ von dem amtierenden Premierminister Shinzo Abe aus 2006 dafür, dass die japanische Gesellschaft sich selbst in ästhetischen

Kategorien reflektiert und die eigene nationale Identität japanistisch konstruiert. Das Essen und die idealisierende Berufung auf die Besonderheit der „japanischen Esskultur“ (*Washoku*) spielt dabei von Anfang an eine wichtige Rolle. Auch die aktuelle *Shokuiku*-Politik beschwört die „traditionelle Küche Japans“ und suggeriert häufig, dass die Zukunft einer schönen Kulinarik mit der (traditionalistischen und paternalistischen) Wiederbelebung einer veralteten Küche und Diät verbunden sei.

Es steht außer Zweifel, dass sich konservative Geister in der Politik wie in der Gesellschaft immer wieder gerne des „japanischen Essens“ im Besonderen und der „japanischen Kultur“ im Allgemeinen bedienen haben und auch weiterhin bedienen werden, um nationalistische Ideologien unters Volk zu bringen oder den Landsleuten japanischen Patriotismus schmackhaft zu machen. Vieles an dem Diskurs, der die aktuelle *Shokuiku*-Politik begleitet, ist von einer Logik und Rhetorik durchzogen, die das in Japan heute übliche Essen (japanistisch) beschönigt.¹⁷ Gleichwohl wäre es verkürzt und sachlich falsch, die Besonderheit der gastropolitischen Agenda Japans pauschal als die Strategie einer nationalen Selbstbehauptung bzw. Identitätskonstruktion zu verurteilen oder aber weiter zu behaupten, das „japanische Essen“ sei eine Erfindung und Eigenheit der Japaner.

Das schöne Japan und seine gastrosophischen Kräfte

In der kürzlich erschienenen Studie „Was von Japanern übrig bleibt“ gibt die Japanologin Irmela Hijiya-Kirschnerit¹⁸ zu bedenken, dass das Bild – und Vorbild – vom „schönen Japan“ keine rein japanische Konstruktion, sondern das Resultat einer transkulturellen Wunschproduktion ist. Dass an ihr maßgeblich auch westliche Philosophen (wie Heidegger, Barthes oder Foucault) neben vielen anderen

17 Beispielsweise nutzte kürzlich der amtierende Chefkabinettssekretär die offizielle Ernennung des „japanischen Essens“ zum Weltkulturerbe durch die UNESCO, um die Qualität der Agrar- und Fischereiprodukte aus der Präfektur Fukushima schönzureden.

18 HIJIYA-KIRSCHNERIT, Irmela: Was von Japan übrig blieb. Transkultur – Übersetzung – Selbstbehauptung, München 2013.

Japanisten beteiligt waren und beteiligt sind, wurde bereits angesprochen. Insofern bietet die aktuelle *Shokuiku*-Reformpolitik einen passenden Anlass, vom Standpunkt sowohl eines Nicht-Japaners als auch eines Gastrosophen klarzustellen: Selbstverständlich richtet die japanische Regierung ihr Programm einer Ernährungserziehung an Japaner, doch hinsichtlich der transkulturellen Notwendigkeit einer ebenso vernünftigen wie ästhetisch wünschenswerten Esskultur sind wir in gewisser Weise alle Japaner. Am besten mit Blick nach Japan und zugleich über die auch dort – besonders – drängende Reform einer unzeitgemäßen Energiepolitik hinaus können wir uns klarmachen, dass eine essthetische Erziehung des Menschen die Aufgabe eines gemeinwohlorientierten Staates ist.

Die Konstruktion vom „schönen Japan“ war für das japanische Selbstverständnis und für die Außensicht auf Japan vom 20. Jahrhundert bis in die Gegenwart hinein zentral: Hoffentlich wird sie dies auch im 21. Jahrhundert sein – nicht als Strategie einer nationalen Selbstbehauptung innerhalb einer globalisierten Menschheit, sondern als kulturelle Leistung einer besonderen Lernwilligkeit und Veränderungsfähigkeit, sich selbst zum Vorbild einer ästhetischen Lebensgestaltung zu

machen. Dass die Abenomics das gesellschaftliche Potenzial einer starken Gastropolitik ähnlich ungenutzt lassen wie im Falle der Energiepolitik und nicht für dringlich notwendige Strukturreformen nutzen, scheint allerdings äußerst wahrscheinlich. Doch immerhin bewegt sich der japanische Staat mit Gesetzen und Agenden „von oben“ auf jene kulturellen Bewegungen und gastrosophischen Aktivitäten zu, die „von unten“ tatsächlich eine allmähliche Besserung des Essens und der Politik in Japan bewirken.¹⁹

Dr. habil. Harald LEMKE ist freischaffender Philosoph. Nach einem Studium der Philosophie und Geschichte an den Universitäten Hamburg, Konstanz und Berkeley (USA) promovierte er an der Universität Frankfurt. Die Venia Legendi für Philosophie und Kulturwissenschaft wurde ihm verliehen durch die Universität Lüneburg. Er erhielt Stipendien der Humboldt-Stiftung, der Japanese Society for the Promotion of Science, der Deutschen Bundesstiftung Umwelt, der Jan van Eyck Academy for Fine Arts, Design and Theory in Maastricht, Niederlande, sowie der Studienstiftung des deutschen Volkes. Seine Themenschwerpunkte sind Ethik, Ästhetik, Politik und Sozialphilosophie sowie Alltagskultur und Nachhaltigkeitsforschung.

19 Vgl. ASSMANN, Susanne: Food Action Nippon and Slow Food Japan: The Role of Two Citizen Movements in the Rediscovery of Local Foodways (http://icc fla.sophia.ac.jp/global%20food%20papers/pdf/2_2_ASSMANN.pdf, Stand 29.01.2014).

Was der Mensch essen darf

Siebter Sammelband des Arbeitskreises erscheint im Herbst 2014



HIRSCHFELDER, Gunther / PLOEGER, Angelika / RÜCKERT-JOHN, Jana / SCHÖNBERGER, Gesa (Hg.):
Was der Mensch essen darf. Ökonomischer Zwang,
ökologisches Gewissen und globale Konflikte
VS Verlag, Wiesbaden, voraussichtlich Herbst 2014
EUR 34,99 – ISBN 978-3-658-01464-3

Mit einer kleinen Verspätung ist Ende Mai 2014 das Manuskript für den siebten Sammelband des Arbeitskreises beim Springer VS Verlag abgegeben worden. Der Band mit insgesamt 26 Beiträgen trägt den Titel „Was der Mensch essen darf. Ökonomischer Zwang, ökologisches Gewissen und globale Konflikte“ und wird im Herbst 2014 erscheinen. Er basiert auf dem Regensburger Symposium 2012 in Zusammenarbeit mit der Universität Regensburg und unter der Federführung von Gunther Hirschfelder, der auch bei diesem Band Erstherausgeber ist. Erstmals werden die Beiträge nicht nur in gedruckter Form, sondern auch im medienneutralen Dateiformat XML für e-Reader erhältlich sein – einzeln und als Gesamtwerk.

Vorab der Text der Buchrückseite:

Die Fragen, was der Mensch (nicht) essen und wie er Lebensmittel (nicht) produzieren darf, werden angesichts der globalen Auswirkungen unseres Handelns immer wichtiger. Doch trotz einer unüberschaubaren Menge an Empfehlungen und Richtlinien klafft meist eine große Lücke zwischen den Idealvorstellungen und der Realität – also zwischen einer nicht nur gesunden, sondern auch ethisch verantwortungsvollen Ernährung und dem Alltag, in dem ökonomische Zwänge, ökologische Ziele und kulinarische Verlockungen oft nur schwer zu vereinbaren sind.

Der Sammelband befasst sich mit Aspekten von Moral, Ethik und Nachhaltigkeit in der Ernährung des 21. Jahrhunderts. Im Fokus steht das Huhn, das als globalster Lieferant fettarmen Fleisches für den weltweiten Wandel von Nahrungsproduktion und Esskultur beispielhaft ist. Neben Natur-, Sozial- und Kulturwissenschaftlern kommen Journalisten und NGO-Vertreter zu Wort. So eröffnet dieser Band neue Forschungsperspektiven einer Ernährungsethik und stellt Handlungsorientierungen für eine Vielzahl beteiligter Akteure zur Diskussion. Zielgruppen sind Natur-, Sozial- und Kulturwissenschaftler, Fachleute und Entscheider aus Wirtschaft, Politik und Gesellschaft sowie alle, die sich mit ethischen Fragen der Ernährung und Lebensmittelproduktion auseinandersetzen.

Aus dem Vorstand

Der Arbeitskreis sucht eine neue Heimat

Die Dr. Rainer Wild-Stiftung gab im März 2014 bekannt, dass sie die Geschäftsstelle des Arbeitskreises nach 18 Jahren Trägerschaft zum Ende des Jahres 2014 abgeben wird. Dieser Entscheidung ging ein langer Diskussionsprozess innerhalb der Stiftungsgremien voraus. Sie wurde notwendig, da die Stiftung aktuell einen intensiven Reorganisa-

tionsprozess durchläuft, der verlangt, dass die Stiftung zukünftig stärker Kräfte bündelt und in ihrer Arbeit Schwerpunkte setzt. „Diese Entscheidung ist uns nicht leicht gefallen“, betonte Dr. Gesa Schönberger, die zeitgleich ihr Vorstandsamt im Arbeitskreis abgeben wird, „doch die Stiftung wird dem Arbeitskreis als Mitglied eng verbunden bleiben“.

Neben einer neuen Verortung der Geschäftsstelle

benötigt der Arbeitskreis zum 1. Januar 2015 einen neuen rechtlichen Träger. In einem Workshop waren die Mitglieder am 2. September 2014 nach Heidelberg eingeladen, um die Weichen neu zu stellen.

Workshop zur Zukunft der interdisziplinären Essensforschung

Am 2. September 2014 waren alle ordentlichen Mitglie-

der des Arbeitskreises zu einem eintägigen Workshop zur Zukunft der interdisziplinären Essensforschung nach Heidelberg eingeladen. Nach einem Rückblick auf 20–25 Jahre Arbeitskreis (erstes Treffen in Selb 1989; Gründung in Kulmbach 1994) wurde zunächst Bilanz gezogen. Im Zentrum des Treffens standen anschließend Diskussionen über aktuelle Themen und Herausforderungen sowie über Fragen zur Zukunft des

Arbeitskreises. Der Workshop diente zugleich als außerordentliche Mitgliederversammlung.

Personalie I:

Prof. Dr. Dr. h. c. mult. Angelika Ploeger tritt als Vorstand des Arbeitskreises zurück

Angelika Ploeger, Professorin für das Fachgebiet Ökologische Lebensmittelqualität und Ernährungskultur am Fachbereich Ökologische Agrarwissenschaften der Universität Kassel, hat ihr Amt als Vorstand des Arbeitskreises im April 2014 niedergelegt. Frau

Ploeger, die seit 2003 Mitglied des Arbeitskreises ist, wurde im Mai 2006 in den Vorstand gewählt. Nach acht Jahren erfolgreichen Engagements als Arbeitskreis-Vorstand, als Herausgeberin von drei Sammelbänden und insgesamt acht Mitteilungsheften wird sie sich zukünftig an ihrer Universität um den Europäischen Masterstudiengang „Sustainable Food Systems“ und dessen Akkreditierung kümmern. Im Rahmen des Workshops zur Zukunft des Arbeitskreises am 2. September 2014 in Heidelberg wurde Angelika Ploeger offiziell verabschiedet.

Personalie II:

Prof. Dr. Jana Rückert-John vertritt seit Sommersemester 2014 das Fach Ernährungssoziologie an der Hochschule Fulda

Jana Rückert-John, die seit November 2012 kooptiertes Mitglied des Vorstandes des Arbeitskreises ist, wechselte zum April 2014 vom Berliner Zentrum Technik und Gesellschaft der TU Berlin an die Hochschule Fulda. Als Professorin vertritt sie dort das Fach Soziologie des Essens. Vor ihrer Tätigkeit in Berlin war sie langjährig als wissenschaftliche Assistentin an der

agrарwissenschaftlichen Fakultät der Universität Hohenheim sowie an der Universität Gießen tätig.

Neue Mitglieder

Prof. Dr. Lotte ROSE, Fachbereich 4: Soziale Arbeit und Gesundheit, Fachhochschule Frankfurt a.M.

Dr. Ole FISCHER, Institut der Geschichte der Medizin, Robert Bosch Stiftung, Stuttgart
Verabschieden möchten wir uns von den Mitgliedern Theo Ruff, Zürich sowie Dr. Monika Setzwein, Aschaffel

Für den Vorstand
Dr. Gesa Schönberger

Nachruf Prof. Dr. Werner Kübler

Prof. Dr. Werner Kübler, langjähriges Mitglied im Internationalen Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens, verstarb am 29. November 2013 im Alter von 86 Jahren in Gießen.

Nach seinem Medizinstudium promovierte Werner Kübler 1952 am pharmakologischen Institut in Tübingen und habilitierte 1962 auf dem Gebiet der Kinderheilkunde mit einer Arbeit zum Vitamin-A-Stoffwechsel. Als Mitglied der Studienplankommission wirkte er Anfang der 1970er-Jahre maßgeblich bei der Einführung des Studiengangs Er-

nährungs- und Haushaltswissenschaften an der Christian-Albrechts-Universität zu Kiel mit, wo er nach Aufnahme des Studienbetriebs das Fach „Ernährung des Menschen“ vertrat. 1976 folgte er dem Ruf an die Justus-Liebig-Universität in Gießen und hatte dort bis zu seiner Emeritierung 1993 den Lehrstuhl „Ernährung des Menschen“ inne. Zu seinen Forschungsschwerpunkten zählten die Themen Nährstoffbedarf, Vitamin- und Aminosäurestoffwechsel und Pharmakokinetik. Sein besonderes Interesse galt dem Erfassen und Bewerten der menschlichen

Ernährungssituation, was in vielen seiner Aktivitäten zum Ausdruck kam. So wirkte er seit 1972 bei der Erstellung der Ernährungsberichte mit und initiierte die Nationale Verzehrsstudie (NVS 1) sowie die Verbundstudie Ernährungserhebung und Risikofaktorenanalytik (VERA). Neben seinem Engagement in zahlreichen Ehrenämtern war Werner Kübler von 1969 bis 1995 auch Chefredakteur bzw. Herausgeber der Zeitschrift Ernährung-Umschau und entwickelte als solcher die von der Fachwelt geschätzte Zeitschrift kontinuierlich weiter.

Seit 1999 war Werner Kübler Mitglied des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens. Seine wissenschaftlichen Anregungen und auch seine hohe Motivation für einen interdisziplinären Diskurs rund um das Thema Ernährung stellten eine Bereicherung für den Arbeitskreis dar. Der Vorstand und die Mitglieder des Arbeitskreises sind dankbar für die Jahre der guten Zusammenarbeit und werden Werner Kübler ehrend in Erinnerung behalten.

Die Vorstände
des Arbeitskreises

Kulinaristik und Ernährungsbildung

Die Forderung einer kulinarischen Bildung erklärt sich nicht nur aus ihrer gesellschaftlichen Bedeutung. Nun verwirklicht sich deren akademische Umsetzung in einem Zertifikatskurs an der Hochschule Fulda.

In der Renaissance wird die Idee artikuliert, dass es weniger die Geburt ist, die bestimmt, wie jemand ist, vielmehr wird der Mensch dazu angehalten, sich selbst zu formen, aus sich gleichsam ein Kunstwerk zu machen. Das gilt in dieser Epoche aber weitgehend nur für die oberen Stände. Humanisten wie Erasmus von Rotterdam formulieren einen anderen Bildungsbegriff: Der Staat möge Vorkehrungen wie Bildungseinrichtungen dazu treffen, damit sich Menschen bilden, ihre Potenziale und Talente entwickeln können. Aber auch Erasmus ist noch auf die Eliten fixiert. Bildung für alle ist ihm noch eher fremd. Abgesehen von den Eliten versinkt der Einzelne in der Masse. Er hat gleichsam noch kein Gesicht. Das ändert sich in Europa in der Epoche der Moderne. Individualisierung im Sinne der Selbstverwirklichung und Einzigartigkeit des Menschen werden zentrale Merkmale der Moderne – der letzten zweihundert Jahre. Nun darf jeder und jede aus sich ein Kunstwerk machen, sich gestalten und formen. Jede und jeder erhält ein unverwechselbares Gesicht oder soll ein derartiges Gesicht haben. In der Menschheitsgeschichte ist das ein großer Entwicklungsschritt. Die kollektivistische Gesellschaft ist damit verabschiedet. Selbstverwirklichung ist eine unglaubliche Chance, aber zugleich eine schwere Bürde: herauszutreten aus der Masse,

an sich zu arbeiten, und das eigentlich nicht freiwillig. Unsere Gesellschaft hält dazu an. Individualisierung ist Freiheit und Pflicht zugleich. Individualisierung ist nicht möglich ohne Bildung und permanente Selbstbildung – lebenslänglich. Heute nennt sich dies *life long learning*. Damit verbunden ist ein großes Maß an Optimismus und Fortschrittsgläubigkeit. Schon das 18. Jahrhundert ist deshalb erfüllt von dem Gedanken der Erziehbarkeit des Menschengeschlechts. Die Erziehbarkeit führe zu einem Mehr an Vernunft, gutem Miteinander und Wohlbefinden. Menschen seien in der Lage, sich zu verändern.

Ernährungsbildung folgt diesen Ideen der Erziehbarkeit und Änderungswilligkeit. Sie tritt an, um die Bevölkerung darüber zu informieren, was „gesunde“ Ernährung ist. Und sie geht davon aus, dass die Bevölkerung ihre Botschaften hören und umsetzen will. Was soll sie daran hindern, gute Lebensmittel zu erwerben, kompetent und mit Vergnügen gemeinsam zu kochen und hernach nicht minder vergnügt zu speisen und sich gut zu unterhalten sowie auf diese Weise gesünder und länger zu leben?

Dieses Modell der Menschheitsbeglückung geht aber nur partiell auf. Die Erziehbarkeit des Menschengeschlechts stößt nicht nur hier an ihre Grenzen. Ernährungsbildung steht wie der im letzten Wahlkampf diskutierte Veggy-Day unter dem Verdacht staatlicher Bevormundung, der Einmischung in so etwas wie das Essen, das subjektiv als etwas sehr Intimes wahrgenommen wird. Mit einer Neuinterpretation des Satzes „Mein Bauch gehört mir“ verwahren sich große Teile der Bevölkerung gegen das ge-

sundheitsorientierte Essen – erscheint doch Essen als eines der letzten Refugien, die frei von gesellschaftlichen Normierungen sind. Tatsächlich bestimmt im Wesentlichen die Kultur, was auf den Tisch kommt. Doch hat sich Essen massiv moralisiert: Wir erweisen uns als „gute“ Menschen, wenn wir uns „gesund“ ernähren. Der Aufschrei gegen den Veggy-Day ist dann einer gegen die zu starke Normierung des Essens. Dass es unerlässlich ist, bei der Ernährungsbildung die gesellschaftlichen Rahmenbedingungen, die in unterschiedlichen Bevölkerungsgruppen unter Umständen sehr differenziert sein können, weit aus mehr zu berücksichtigen, diese Einsicht ist vielen Ernährungsexpertinnen und -experten noch unzugänglich. Sie bleiben verhaftet in die naive Idee der Erziehbarkeit des Menschengeschlechts.

Ernährungsbildung steht auf verlorenem Posten, wenn sie unreflektiert von der Bevölkerung erwartet, dass sie ihre Empfehlungen umsetzen soll. Bisherige Ernährungsbildung hat zu wenig danach gefragt, warum ihre frohen Botschaften so wenig gehört werden, warum sie so wenig zu Verhaltensänderung geführt hat. Menschen ändern sich nur dann, wenn es für sie Sinn macht, wenn es für sie zu einer Verbesserung führt. Ihr Wohlbefinden ändert sich nicht dadurch, dass sie eventuell wegen guter Blutfettwerte drei Monate länger leben. Ihr Wohlbefinden wird gesteigert, wenn sie nach der Arbeit eine Feierabendzigarette rauchen können, wenn sie sich um 17 Uhr ein Bier gönnen können. Warum sollte das subjektive Wohlbefinden nicht auch zu steigern sein mit lustvoller Esskompetenz, die von Mensch zu Mensch ganz un-

terschiedlich ausfallen kann? Ernährungsbildung muss sich bewusst sein, dass Essen in einen kulturellen Kontext eingebettet ist. Insbesondere hier liegt der Unterschied zwischen Ernährungsbildung und kulinarischer Bildung.

In Deutschland ist der Begriff der kulinarischen Bildung bisher wenig verbreitet. Es gibt bereits einige Interessenskreise, die sich mit dem Kulinarischen in Theorie und Praxis beschäftigen, wozu beispielsweise die Deutsche Akademie für Kulinaristik zählt. Im Zuge deren Gründung im Jahr 2000 wurde auch der Neologismus „Kulinaristik“ kreiert. Die Gründer Eckart Witzgmann, Vincent Klink, Andreas Pflaum, Alois Wierlacher, Heinz Kühne und Karl Gerhard Schmidt ersannen das Wort aus dem lateinischen Begriff *culina* (Küche).¹ Der Begriff soll das Kulturphänomen Essen, welches den ganzen Menschen betrifft, umfassen. Seine Differenzierung erhält dieses durch die Unterscheidung zwischen dem Begriff Essen als soziales Totalphänomen (Marcel Mauss) und dem theoretisch-naturwissenschaftlich geprägten Begriff Ernährung. Über das Essen definieren sich Kulturen. Es betrifft alle Menschen und begleitet sie über jedes Lebensalter. In unserem Alltag spielt es deshalb als Institution und Handlung eine zentrale Rolle.² Kulinaristik kann deshalb auch als „die Wissenschaft, die die Rolle des Es-

1 VILGIS, Thomas / WURZER-BERGER, Martin / MAASER, Michael / PACHL, Peter P.: Deutsche Akademie für Kulinaristik: Geschichte (<http://www.kulinaristik.de/uber-die-akademie/geschichte/>, Stand 03.07.13).

2 WIERLACHER, Alois: Was ist Kulinaristik? Palatum Heft 01, 2009, 6.

sens im Aufbau einer Kultur beschreibt und erklärt³ definiert werden.

Ziel der Kulinaristik ist es, praxisorientiertes Wissen über die Bedeutung und Funktion des Essens, der Gastlichkeit und der Verständigung zwischen den Menschen zu vermitteln. Da die Kulturen das Essen maßgeblich mitbestimmen, ist kulinarische Bildung als Teil einer kulturellen – und im Zuge der Globalisierung auch interkulturellen – Bildung eine Schlüsselqualifikation.⁴

Nach Wierlacher (2009) schließt Kulinaristik sowohl die Nutrition, die Notwendigkeit der Nahrungsaufnahme als auch kulturelle Dimensionen wie Rezepte, Traditionen, die Institution der gemeinsamen Mahlzeit oder die Gastlichkeit ein. Der Begriff ist damit ein sehr weit gefasster, was wiederum einen nahezu allumfassenden Anspruch an eine kulinarische Bildung stellt. Wo fange ich an, wenn ich mich kulinarisch bilden möchte: in Büchern über die Soziologie des Essens, mit Weinproben, mit dem Beiwohnen einer Hausschlachtung, indem ich Kochsendungen anschau, in fremde Länder reise oder Imker werde?

Letztlich vereinen sich im Kulinarischen Kunst und Natur. So formulierte einst Max Liebermann, Maler des deutschen Impressionismus: „Kunst u Natur sei auch im Essen eines nur: die matière première muß gut sein, aber nur die Kunst kann aus ihr das Meisterwerk für uns'ren Gaumen machen.“⁵

3 WIERLACHER, Alois, 2005, zit. nach POSNER, Roland/WILK, Nicole M.: Kulinaristik und Kultursemiotik. In: Hingst, Kai-Michael / Liatsi, Maria (Hg.) Pragmata. Festschrift für Klaus Oehler zum 80. Geburtstag, Tübingen 2008, 154.

4 WIERLACHER, Alois: Was ist Kulinaristik? Palatum Heft 01, 2009, 6.

Auch Liebermann verstand nicht nur das Kochen und gemeinsame Essen als kulturellen Akt. Zu seiner ganzheitlichen Auffassung gehörten bereits die Zutaten, von denen er viele im eigenen Garten anbaute, der Einkauf auf den Märkten, die Rezepte und die Transformation zu Gerichten in der Küche. Er liebte einfache, gemüserreiche Gerichte und lobte die jüdische und italienische Küche, was seine Wertschätzung gegenüber dem Schlichten zeigt. Gleichzeitig verstand er dies mit einer hingebungsvollen Liebe zum Geselligen zu verbinden, die Ausdruck in zahlreichen gemeinsamen Essen mit Gleichgesinnten fand, zu denen herausragende Musiker, Maler, Schriftsteller und Künstler seiner Zeit gehörten. Betont wurde in diesem Kreis die Bedeutung der verfeinerten Sinnlichkeit, eines ausgezeichneten Geschmacks für den kulinarischen Genuss. Julie Elias, gebildete Feinschmeckerin und langjährige Freundin Liebermanns, zitierte hierzu Guy de Maupassant: „Nur Dummköpfe sind keine Feinschmecker. Man ist Gourmet, wie man Künstler, wie man Dichter ist. [...] Fehlt der Geschmack, so ist man einer erlesenen Fähigkeit beraubt, der Fähigkeit, die Speisen zu würdigen; wie man unfähig sein kann, den Qualitäten eines Buches oder eines Kunstwerks gerecht zu werden. Man hat einen dummen Mund, wie man einen dummen Kopf hat ...“⁶ Hier findet die Forderung oder vielmehr die Auffassung einer Pflicht zur

5 LIEBERMANN, Max, 1925, zit. nach HUDSON-WIEDEMANN, Ursula: „Meisterwerke für uns'ren Gaumen“. Max Liebermanns Geselligkeit und feine Küche, Potsdam 2009, 11.

6 zit. nach HUDSON-WIEDEMANN, Ursula: „Meisterwerke für uns'ren Gaumen“. Max Liebermanns Geselligkeit und feine Küche, Potsdam 2009, 129.

kulinarischen Bildung Ausdruck. Und diese ist mehr als das Befolgen von Kochanleitungen oder Ernährungsratschlägen. Es geht um die Aneignung von umfassendem Wissen, gepaart mit selbständigem Denken und Inspiration. Neugierde, Wertschätzung gegenüber sich selbst und der Welt machen einen kulinarisch Gebildeten ebenso aus wie Sorgfalt, Aufmerksamkeit und der Wille zur Perfektion in seinen handwerklichen Fähigkeiten. Der Essenshandelnde macht damit aus dem Kulinarischen eine Lebenskunst.⁷

Kulinaristik stellt also auch die philosophische Frage nach dem guten Leben. Es könnte keinen besseren Gegenstand für die Fragestellung, was ein gutes Leben ausmacht, geben als die alimentäre Praxis. So widmete sich beispielsweise Sokrates der Frage, ob ein Quirl aus Gold oder aus Feigenholz geeigneter wäre, um einen guten Hirsebrei herzustellen (er bevorzugte den Quirl aus Feigenholz, da er dem Brei einen besseren Geruch hinzufügt). Ein gutes Essen zeichnet sich in diesem Sinne nicht durch eine besonders aufwändige Zubereitung oder teure Produkte aus, sondern durch Grundzutaten von hoher Qualität und einer sachkundigen und aufmerksamen Zubereitung. Sein Gegenüber verstand hingegen nicht, warum er sich solch alltäglichen Dingen zuwendet, und ihm war das Gespräch darüber eher peinlich. Für Sokrates – und für Vertreter einer kulinarischen Praxis – haben solche Fragen durchaus Relevanz bei der Suche nach dem lebenspraktischen Guten, hier dem guten Geschmack. „Es geht um die Lebenskunst, sich den alltäglichen und ver-

7 HUDSON-WIEDEMANN, Ursula: „Meisterwerke für uns'ren Gaumen“. Max Liebermanns Geselligkeit und feine Küche, Potsdam 2009.

meintlich kleinen Dingen zu widmen und die kulinarische Ästhetik ihrer hervorgebrachten Wirklichkeit (respektive ihrer agrikulturellen Metaphysik) zu bedenken. Es geht darum, in diesen Dingen zwecks einer Alltagspraxis des guten Lebens gut zu werden und gut tätig zu sein, indem man weiß, warum man etwas (ethisch Relevantes) so oder anders tut.“⁸

Doch Vorsicht! Kulinaristik, Esskultur und Slow Food werden oft zu unreflektiert als Chiffren des Guten wahrgenommen und dem vermeintlich Bösen wie Junk Food, Fast Food, Convenience Produkten gegenübergestellt. Hinter dieser Dichotomie verbirgt sich auch eine Konstruktion der sozialen Distinktion. Kulinaristik ist dabei der Marker für einen besseren sozioökonomischen Status. In der Verachtung von Fast Food offenbart sich potentiell eine Herabsetzung sozial schlechter Gestellter. Kulinaristik sollte sich nicht auf Sterneköche und französischen Sancerre reduzieren. Für jeden Menschen kann Kulinaristik etwas anderes bedeuten. So ist das Lieblingsessen von Paul Bocuse eine gute Wurst mit Brot und auch ein Bier mit Pommes kann ein kulinarisches Erlebnis sein. Kulinaristik sollte sich daher nicht in elitärer Feinschmeckerei erschöpfen, sondern schließt gerade die Wertschätzung der einfachen Dinge und deren Vielfalt ein.

Kulinarische Bildung ist damit ein alltagsnaher Schlüssel zur Auslebung von Kreativität, zur Selbstverwirklichung und einer Anbindung an die Welt. Essen trägt als kulturelles Zeichen wesentlich zu unserer Identitätsfindung bei und nicht zuletzt ist es eine Quelle für Lebensqualität und Genuss. Erster Ansatzpunkt für ein

8 LEMKE, Harald: Ethik des Essens. Eine Einführung in die GASTROPHILIE, Berlin 2007, 242.

Umdenken in der Ernährungsbildung ist es daher, die Ausbildung der Akteure und Multiplikatoren zu verbessern, die dann wiederum ihr theoretisches Wissen und praktisches Können an die Essenden weitergeben, um deren Wahrnehmung vom Essen als bloße Nahrungsaufnahme um die Perspektive der kulinarisch-genussvollen Lebenskunst zu erweitern.

An der Hochschule Fulda entsteht daher gerade ein Zertifikatskurs im Sinne einer kulinarischen Bildung, der sich an Menschen, die bereits im Berufsleben stehen, wendet. Start dieses Weiterbildungsangebots ist für das Frühjahr 2015 geplant. Der Kurs setzt auf Dialog und *Shared Decision Making*, einen Dialog zwischen Gastronomie und ernährungswissenschaftlich fundierter Ernährungsbildung, zwischen Handwerk und Wissenschaft, zwischen Experten und den sogenannten Laien, zwischen Genuss und Ge-

sundheit. Im Anschluss an die frühantike Philosophie vom guten Leben fragen und erörtern wir zusammen: Was ist ein gutes Leben? Was ist für wen ein gutes Essen? Eines zumindest scheint jetzt schon festzustehen: Es gibt nicht das eine Modell für alle. Menschen und damit auch deren alimentäre Lebensentwürfe sind unterschiedlich, sei es von der Konstitution, sei es von den kulturellen und sozialen Hintergründen.

Schon seit dem Jahr 2009 verfolgen die Lehrenden, Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen des Fachbereichs Oecotrophologie der Hochschule Fulda mit der wissenschaftlichen Weiterbildung Ernährungspsychologie (www.weiterbilden-mit-oe.de) die Idee, den ernährungswissenschaftlichen Diskurs, der überwiegend an der Fokussierung körperlicher Prozesse festhält,

9 BARLÖSIUS, Eva: Soziologie des Essens, Weinheim / München 1999.

um gesellschaftswissenschaftliche Ansätze der Psychologie zu erweitern. Natürlich bietet die Naturwissenschaft ohne Zweifel sehr wichtige Forschungsfragen mit einer hohen Praxisrelevanz. Es wird allerdings weniger untersucht, wie diese Erkenntnisse der Bevölkerung vermittelt werden können. Die naturwissenschaftlichen Erkenntnisse müssen so kommuniziert werden, dass die Bevölkerung diese verstehen, annehmen und umsetzen kann. Hierbei reicht es nicht aus, Prävention und Gesundheitsförderung einzuklagen, Empfehlungen nur auszusprechen oder Broschüren und Flyer zu produzieren. Es ist hinreichend nachgewiesen, dass reine kognitive Gesundheitsaufklärung nicht ausreicht, dass diese Emotionen und Lebensumstände nicht angemessen berücksichtigt, dass Gesundheitsaufklärung zu wenig zielgruppenspezifisch ist und vor allem an den Menschen mit niedrigem sozioökonomischen

Status vorbei geht.¹⁰ Der nun geplante Zertifikatskurs „Kulinaristik und Ernährungsbildung“ greift die positiven Erfahrungen aus der Ernährungspsychologie auf. Er ermöglicht den Teilnehmerinnen und Teilnehmern, sich ein holistisches Verständnis von Esskultur anzueignen. Dazu gehört das Wissen wie Lebensmittel erzeugt werden, wie man sie am besten zubereitet, die Bedeutung des gemeinsamen Verzehrs in der Mahlzeit, und dies jenseits der naturwissenschaftlich-gesundheitspolitisch geprägten Ernährungsbildung.

Eva-Maria Endres, Berlin / Fulda
Wolfram Trautmann, Fulda
Dr. Ursula Hudson-Wiedemann, Garmisch-Partenkirchen und Hurstpierpoint, Großbritannien
Prof. Dr. Christoph Klotter, Fulda

10 KLOTTER, Christoph: Einführung Ernährungspsychologie, München 2007; KLOTTER, Christoph: Warum wir es schaffen, nicht gesund zu bleiben, München 2009.

Ernährungsbildung und -information in Baden-Württemberg

Ernährungsbildung und -information gewinnen im Rahmen der Gesundheitsförderung immer mehr an Bedeutung. In Baden-Württemberg hat das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz (MLR) hier schon früh einen Schwerpunkt gesetzt und die Arbeit ausgebaut. Der Anstoß zu einer Beschäftigung mit bedarfsgerechter Ernährung kam bereits 1980 mit dem Programm „Ernährungserziehung bei Kindern“ (seit 2003 umbenannt in „Landesinitiative Bewusste Kinderernährung – BeKi“) des damaligen Ernährungsministeriums. Im Jahr 2002 folgte als eine Reaktion auf die BSE-Krise die Schaffung der Landesinitiative „Blick-

punkt Ernährung“, die VerbraucherInnen jeden Alters vor allem zu Fragen der Lebensmittelqualität informiert.

Ausschlaggebend für den großen Erfolg dieser Informations- und Bildungsmaßnahmen ist die Kontinuität, die für den Aufbau eines Netzwerkes mit regionaler Flexibilität notwendig ist, und die gute Zusammenarbeit zwischen dem MLR und den Unteren Landwirtschaftsbehörden bei den Landratsämtern. Das Ministerium gibt Schwerpunktthemen und Leitlinien vor, erarbeitet Materialien, bewirbt und vernetzt die Landesinitiativen. Die Landratsämter füllen die Landesinitiativen vor Ort mit Leben durch eine Vielzahl von regio-

nalen Kontakten, der Auswahl von passgenauen Angeboten für bestimmte Zielgruppen und der Mitarbeit in Netzwerken.

**Die Landesinitiative
„Bewusste Kinderernährung“
(BeKi)**



Die Landesinitiative „Bewusste Kinderernährung“ ist Deutschlands älteste landesweite Initiative für Kinderernährung. Freude am Selbermachen und Genießen kombiniert mit Ernährungswissen stehen im Mittelpunkt der Aktivitäten. Damit

erwerben die Kinder bereits in jungen Jahren Ess- und Trinkgewohnheiten, die einen gesundheitsfördernden Lebensstil prägen.

Die BeKi-Koordinatorinnen vor Ort in den Landratsämtern sind Ansprechpartnerinnen auf Kreisebene für alle Aktivitäten der Landesinitiative. Sie legen die regionalen Schwerpunkte der Arbeit fest und betreuen das Team der BeKi-Fachfrauen, einen Pool von ca. 260 fachlich qualifizierten Honorarkräften, die es in dieser Form nur in Baden-Württemberg gibt. Diese Fachkräfte werden qualitätsgesichert weitergebildet und informieren Eltern von Kindern zwischen 6 Monaten und 12 Jahren, geben Unterricht in

Schulen bis Klasse 6 und führen Fortbildungen für pädagogische Fachkräfte und Tagespflegepersonen durch. Rund 6000 Einsätze leisten die BeKi-Fachfrauen jedes Jahr landesweit und die Nachfrage wächst.

Eine nachhaltige Wirkung von Ernährungserziehung ist nur durch eine Umsetzung im Alltag der Bildungseinrichtungen möglich. Deshalb hat die Landesinitiative in den letzten Jahren das BeKi-Zertifikat für ernährungsbewusste Kindergärten entwickelt, die Fortbildung von ErzieherInnen und Lehrkräften deutlich verstärkt und sich damit zu einem wichtigen Bildungspartner für praxisorientierte Ernährungsbildung entwickelt. Die Lehrkräftefortbildungskonzepte werden zum Teil gemeinsam mit den Pädagogischen Hochschulen oder Seminaren erarbeitet, z.B. „Die Küche als Lernort für naturwissenschaftliche Erfahrungen“ (86-seitiges Handbuch unter www.beki-bw.de > Schule) und die „Lernwerkstatt Brot“. Dadurch ist gewährleistet, dass die Unterlagen dem aktuellen REVIS-Konzept (Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen) entsprechen. Die gute Bewertung im Materialkompass des Verbraucherzentrale Bundesverbands (www.materialkompass.de) belegt die Qualität. Als einziges Bundesland hat Baden-Württemberg außerdem bereits 2009 eine Kooperation mit dem aid infodienst geschlossen und BeKi-Fachfrauen speziell qualifiziert, die Lehrerfortbildungen zur Einführung des aid-Ernährungsführerscheins (bisher 225 Veranstaltungen mit über 3300

Lehrkräften) und, neu ab 2014, zu den SchmExperten für die 5. und 6. Klasse durchzuführen.

In den 33 Jahren ihres Bestehens leisteten die BeKi-Fachfrauen insgesamt ca. 100000 Einsätze in verschiedenen Bildungseinrichtungen. Weitere Informationen unter www.beki-bw.de.

Die Landesinitiative „Blickpunkt Ernährung“



Die fundierte Kenntnis der Zusammenhänge zwischen Erzeugung, Qualität der Lebensmittel und deren Erhaltung im Haushalt ist vielfach verloren gegangen. „Blickpunkt Ernährung“ schlägt einen Bogen über Themen aus der Landwirtschaft, dem Verbraucherschutz und der Lebensmittelüberwachung, der Ernährung und Hauswirtschaft sowie der Gesundheit und Bildung. Alle zwei Jahre steht eine andere Lebensmittelgruppe im Zentrum der Aktivitäten.

Jedes Jahr finden 1000 bis 2000 Veranstaltungen – Aktionstage, Betriebsbesichtigungen, Informationsstände, Lernzirkel, Vortragsveranstaltungen, Workshops und Ausstellungen – für VerbraucherInnen jeden Alters statt. Auch dabei werden die festen MitarbeiterInnen der Landratsämter durch ca. 250 Honorarkräfte unterstützt. Fundament der Arbeit ist das regionale Netzwerk mit allen, die an der Lebensmittelkette mitwirken, darunter die Partner aus Landwirtschaft,

Wirtschaft, Gesundheit, Bildung und Verwaltung.

Im Jahr 2013 wurden innerhalb der Landesinitiative „Blickpunkt Ernährung“ drei neue Schwerpunkte gesetzt. Mit neuen landesweiten Bildungsangeboten macht das Ministerium VerbraucherInnen den manchmal etwas sperrigen Begriff „Nachhaltige Ernährung“ im wahrsten Sinne schmackhaft und im Alltag umsetzbar. Die Seminare vermitteln die Zubereitung von frischen regionalen und saisonalen Produkten, Wissen über Lebensmittelqualität, kreative Verwertung von Lebensmittelresten und die Möglichkeiten des Einzelnen, zum Klimaschutz beizutragen. Außerdem entwickelte das MLR mit den Leitfäden für nachhaltige Ernährung Checklisten für die Planung von (Groß-)Veranstaltungen, Seminaren und praktischen Kursen (Download www.ernaehrung-bw.de > Nachhaltigkeit).

Ein neuer Zugangsweg für die Altersgruppe der Jugendlichen (aber nicht nur für sie) ist die digitale Erlebnisroute vom Korn zum Brot. Bei dieser elektronischen Schnitzeljagd lösen die Teilnehmenden mit Smartphones, QR-Codes und hilfreichen Links ein Quiz und kochen anschließend gemeinsam. Die „Mehlspur“ verbindet sinnliches und digitales Erleben miteinander.

Der dritte neue Schwerpunkt ist die Arbeit mit Familien und jungen Erwachsenen in schwierigen Lebenslagen. Die Landratsämter erreichen durch die Initiative „Komm in Form regional“ in Zusammenarbeit mit lokalen Partnern wie Ta-

felläden, Häusern der Familie, Volkshochschulen oder Verbänden der freien Wohlfahrtspflege neue Zielgruppen, die die üblichen Ernährungsangebote meist nicht besuchen. Die Angebote stellen konkrete Hilfestellungen für den Essalltag in den Vordergrund. Damit werden auch Menschen mit Migrationshintergrund angesprochen, die dabei gleichzeitig Sprach- und Kontaktbarrieren überwinden.

Aus den Ergebnissen der Praxiserfahrungen dieser Projekte in den letzten vier Jahren ist das Handbuch „Fit im Alltag – zusammen kochen und essen“ für Familien und junge Erwachsene in schwierigen Lebenslagen entstanden. Im Bausteinprinzip enthält es Informationen zur Projektgestaltung, Tipps, vermeidbare Stolpersteine sowie eine Methoden- und Materialsammlung. Fünf zentrale Botschaften transportieren die Themen alltagsnah und niedrigschwellig: Einkaufen mit Durchblick, Richtiges Lagern spart Geld, Einfach kochen, Gemeinsam schmeckt es besser, Alles im Griff – Ordnung im Haushalt. Von Tafelprojekten bis hin zu Veranstaltungen in Eltern-Kind-Zentren oder mit dem Jugendamt – mit diesem Handbuch als Hilfsmittel werden verschiedene Projekte in den Landkreisen durchgeführt.

Weitere Informationen über alle Aktivitäten der Landesinitiative Blickpunkt Ernährung unter www.blickpunkt.ernaehrung-bw.info.

Monika Radke,
Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz
Baden-Württemberg

„Kulinarisches Wissen und globales Ernährungsverhalten“

Workshop und Mitgliederversammlung der AG Kulinarische Ethnologie in der Deutschen Gesellschaft für Völkerkunde (DGV)

2. Oktober 2013, Johannes Gutenberg Universität Mainz

Auch in einer globalisierten Welt ist keineswegs ausschließlich eine durchgehende Standardisierung des Ernährungsverhaltens zu beobachten. Aus- und Binnendifferenzierung der Ernährung und des Geschmacks unter zum Teil widersprüchlichen Prämissen prägen ebenfalls die Welternährungskultur, die längst eine multikulturelle Kultur des Kulturkontakts darstellt. Zudem gibt es eine Reihe von beruflichen Professionalisierungen, Ernährungsexperten und kulinarisch beziehungsweise diätetisch interessierten Laien, die sich verschiedentlich mit Essen und Trinken auseinandersetzen. So spannen Akteure und ihre Kommunikationen schließlich ein rhizomatisches Netz kulinarischen Wissens um die Welt. Dass auf der Suche nach Wissen immer auch neue Bereiche des Nicht-Wissens zu Tage treten, ist unabänderlich und macht die Erforschung des kulinarischen Themenkomplexes erst recht erforderlich sowie interessant. Die AG Kulinarische Ethnologie hatte es sich bei ihrem turnusmäßig alle zwei Jahre auf der DGV-Tagung stattfindenden Workshop zur Aufgabe gemacht, unter besonderer Berücksichtigung ethnologischer Aspekte, einen Wissenschaftsdisziplinen übergreifenden Blick auf den Umgang mit kulinarischem Wissen und Nicht-Wissen in Bezug auf globales sowie lokales Ernährungsverhalten zu werfen.

Der Mainzer Physiker **Thomas Vilgis** begann mit einem transdisziplinären Eröffnungsvortrag, in dem es ihm gelang, eine Brücke zwischen der Physik auf der einen und

der Ethnologie auf der anderen Seite zu bauen. Vilgis beschrieb den Weg „Vom kulinarischen Dreieck zur strukturalistischen Küche“. Dieser Pfad beginnt bei den ethnologischen Studien Claude Lévi-Strauss' und dessen Ausarbeitungen zum kulinarischen Spannungsverhältnis von Natur und Kultur, das heißt, zwischen rohen, gekochten und verfaulten Aggregatzuständen von Nahrung und Speisen. Von dort herkommend, ist es mittels chemisch-physikalischer Reformulierung gelungen, Lévi-Strauss' Überlegungen naturwissenschaftlich fruchtbar zu machen. In der Gegenwart dient die ethnologische Konstruktion nun der detaillierten Analyse von Lebensmitteln und Speisekreationen. Aus seiner Zusammenarbeit mit Spitzenköchen bei einem „cooktank“ präsentierte Vilgis Fotos von Gerichten, die explizit in Anlehnung an das kulinarische Dreieck kreiert und zubereitet worden waren. Kulinarisches Wissen, welches aus zwei ganz unterschiedlichen Perspektiven gewonnen wurde (Ethnologie sowie Physik), konnte – so wurde es während des Vortrags und in der anschließenden Diskussion deutlich – indem es miteinander verbunden und aufeinander abgestimmt wird, zunächst zur Erkenntnis von spezifischem Nicht-Wissen und zu spannenden, neuen Fragestellungen führen. In der Zusammenarbeit mit den Praktikern aus der Küche ließen sich dann jedoch darauf folgend, durch die faszinierende Irritation der theoretischen Verbindung, ganz materiellstoffliche, wohlschmeckende Produkte kreieren.

Eva Kristin Stein, Industriedesignerin mit einem in der Ethnologie angesiedelten Promotionsprojekt an der Humboldt Universität-Berlin, führte unter der Überschrift „Essen – Form, Format, Gestaltung“ in das Feld ein, welches sich zwischen Verpackungs- und Food-Design eröffnet. Ausgehend von der Beobachtung, dass einst zum Essritual zwingend dazugehörendes Tafelwerk, wie Besteck und Geschirr, in Zeiten von „to-go“- und „compounds“-Speisen immer mehr seinen unhinterfragten Stellenwert in der legitimen Ernährungskultur verliert, beschrieb sie eine zunehmende Fokussierung der Gestaltung auf das Essen selbst, anstelle der aufwendigen Inszenierung des umfassenderen Essrituals. Dabei erschweren jedoch die zahlreichen, rechtlichen DIN-Normierungen und ISO-Vorschriften, in denen Essen vor allem als massenindustriell produziertes Konsumgut in stark kommunizierenden Distributionsverpackungen gedacht wird, die kreative Entwicklung von Strategien außerhalb der rechtlichen und ökonomischen Norm. Food-Design muss sich so in der Gegenwart zwischen Intervention und Vorschlägen für Verhaltensdispositive einerseits (kulinarische Kulturtechniken) sowie Planungssicherheit und formal-ästhetische Neuerung (Ernährungs-Governance) andererseits immer wieder neu bewähren.

Cornelia Reiher, wissenschaftliche Mitarbeiterin am Institut für Politikwissenschaft und Japanologie der Universität Halle-Wittenberg, zeichnete im dritten Vortrag „Diskurs über Lebensmittelsicherheit

in Japan“ nach. Zur Einleitung bekamen die Teilnehmer des Workshops das Bild eines – womöglich radioaktiv kontaminierten – Bio-Möhrensafts aus Fukushima zu sehen. Diese gelungene, paradoxe Provokation leitet über zu der Thematik, dass der japanische Ernährungsdiskurs gegenwärtig stark durch zwei widersprüchliche Perspektiven strukturiert wird. So ist 2005 ein Rahmengesetz zur Ernährungserziehung verabschiedet worden, von dem man sich erhofft, dass es der japanischen Bevölkerung weitreichende, rationale Entscheidungskompetenzen in Ernährungsfragen vermittelt. Was dabei „das richtige“ Wissen ist, über welches man zum Fällen „der richtigen“ Entscheidungen verfügen müsste, ist fraglos umstritten. Vielfach steht eine isoliert an physiologischer Gesundheit ausgerichtete Ernährungserziehung im Zentrum. Diese Bemühung um eine gesunde Ernährung wird dadurch konterkariert, dass man aufgrund nationaler Interessen versucht, Risikokommunikationen gegenüber im Binnenland produzierten Lebensmitteln im Diskurs zu unterdrücken, andererseits aber massive Sicherheitsbedenken gegen importierte Speisen verstärkt als „Wissen“ vermittelt werden. Insgesamt konnte Reiher einen sehr aufschlussreichen Einblick in die kulinarische Diskurs- und Risikoforschung geben.

Abgeschlossen wurde der Workshop mit einem Beitrag von **Asoka de Zoysa**, Professor an der Universität Kelaniya in Sri Lanka. De Zoysa präsentierte eine beachtenswerte Analyse der Dana-Mahlzeit, wobei

es sich um rituelles, üppiges Essen für buddhistische Mönche bei größeren Feierlichkeiten in Sri-Lanka handelt. Zum Hochzeitstag, zum Geburtstag und ähnlichem werden dort Mönche in die Familie eingeladen und verköstigt. Die Speisen selbst wurden dabei bis zum Ende des 20. Jahrhunderts von der Familie selbst zubereitet und angerichtet. Inzwischen jedoch werden diese kulinarischen Arbeiten zunehmend von pro-

fessionellen Catering-Anbietern übernommen, und zwar entlang der gesamten Mahlzeitenkette: von der Zubereitung, über den Service bis hin zur Entsorgung der Reste. Der Vortrag spürte im Folgenden der Frage nach, inwieweit traditionelles Wissen bezüglich Rezepten, Zutaten und Zubereitungsarten von Dana-Mahlzeiten in der breiten Bevölkerung durch das Outsourcing verloren geht und inwiefern es

zu einer sukzessiven Standardisierung der vormals unterschiedlichsten Speisen durch den Anschluss an industrielle Lebensmittelketten kommt.

Auf der im Vorfeld stattgefundenen Mitgliederversammlung wurden Bettina Mann, Sebastian Schellhaas und Daniel Kofahl als Sprecher/innen der AG Kulinarische Ethnologie gewählt. Ein herzlicher Dank geht an Dr. Anita von Poser (FU Berlin). Sie hatte seit

der Gründung der AG im Jahr 2009 diese mitaufgebaut und unter anderem die Workshops auf den DGV-Tagungen 2011 sowie 2013 mitorganisiert, nun jedoch ihr Amt zur Verfügung gestellt. Die AG Kulinarische Ethnologie ist seit Dezember 2013 im Internet unter www.kulinarische-ethnologie.dgvet.net.de zu erreichen.

Daniel Kofahl,
Büro für Agrarpolitik und Ernährungskultur (APEK)

Kinderernährung und Lebenswirklichkeit – Fertigprodukte ohne schlechtes Gewissen?

4. Dortmunder Forum für Prävention und Ernährung am 5. Dezember 2013, Dortmund

In der Ernährungswirklichkeit von Kindern spielen Fertigprodukte zunehmend eine wichtige Rolle. Dies betrifft nicht nur die Ernährung in der Familie, sondern auch die Gemeinschaftsverpflegung wie etwa in Kindertagesstätten und Schulen. Neben vielen Annehmlichkeiten führt diese Entwicklung bei Versorgern und Eltern aber häufig auch zu einem schlechten Gewissen. Denn eine „gesunde“ Ernährung wird meist mit Selbstkochen und frischen Lebensmitteln verbunden. Mehr als 140 Ernährungsexperten tauschten sich auf Einladung des Forschungsinstituts für Kinderernährung (FKE) am 5.12.2013 im Dortmunder Kongresszentrum Westfalenhallen zur wissenschaftlichen Datenerhebung aus. Das 4. Dortmunder Forum für Prävention und Ernährung spannte wie die drei vorherigen Veranstaltungen einen Bogen von der Wissenschaft in die Lebenswirklichkeit von Kindern.

Prof. Dr. Mathilde Kersting, stellvertretende Leiterin des FKE, machte an folgen-

den Zahlen den rasanten Wandel in der Ernährung deutlich: So stieg in nur drei Jahren (2008 bis 2011) der Umsatz an der Herstellung von Fertiggerichten um 148 % an. Zudem essen über 80 % der Kinder zwischen 3 und 18 Jahren innerhalb von drei Tagen mindestens ein Fertigprodukt. Damit ist klar: Fertigprodukte sind ein fester Bestandteil in der Kinderernährung, der „Megatrend Convenience“ ist in der Lebenswirklichkeit angekommen.

Experten fordern: Ernährungskompetenz und Produktoptimierung

Das größte Problem sehen Experten jedoch weniger in der Verwendung von Fertiggerichten als in den mangelnden Lebensmittel- und Kochkompetenzen von Verbrauchern. Denn diese erklären auch den Erfolg von Fertigprodukten: Wenn Menschen überfordert oder ängstlich sind, in Zeitnot geraten oder sich einfach gerne Entscheidungen abnehmen

lassen, kommen Fertiggerichte besonders häufig auf den Tisch. Hier ist eine grundlegende Aufklärung nötig, um Verbrauchern und ihren Kindern den Einsatz von Fertigprodukten in einem gesunden Mahlzeiten-Mix zu erleichtern. Neben der Familienernährung haben Fertigprodukte auch in der Gemeinschaftsverpflegung inzwischen einen festen Platz, zumindest bei der Zubereitung großer Nahrungsmengen. Ein schlechtes Gewissen ist aber unnötig, sofern die Verantwortlichen gute Lebensmittelkenntnisse aufweisen. Einen Appell richten die Wissenschaftler und Praktiker an die Hersteller, denn es besteht weiterhin Bedarf an einer Optimierung der Produkte im Sinne einer präventiven Kinderernährung. Die vom FKE entwickelte Optimierte Mischkost (optiMIX) kann als Orientierung für die Produktentwicklung dienen.

Die Experten des 4. Dortmunder Forum für Prävention und Ernährung schlussfolgern: Fertigprodukte sind aus der

heutigen Kinderernährung nicht mehr wegzudenken. Das betrifft sowohl die Familienernährung als auch die Gemeinschaftsverpflegung. Der Trend zu Convenience wird auch künftig zunehmen und noch zielgruppenspezifischer werden. Fertigprodukte können ohne schlechtes Gewissen verwendet werden, sofern die Verbraucher bewusst Lebensmittel einkaufen und zubereiten oder ergänzen. Gefragt sind darüber hinaus Produktoptimierungen der Industrie, die noch mehr den ernährungsphysiologischen Bedürfnissen von Kindern entsprechen. Die Politik ist gefordert, Rahmenbedingungen zu schaffen, damit Kinder in einer gesundheitsfördernden Umwelt aufwachsen können. Nur wenn Verhältnis- und Verhaltensprävention vernünftig kombiniert werden und auch die ökonomische Seite der Prävention berücksichtigt wird, kann die Primärprävention in der Kinderernährung nachhaltig erfolgreich sein.

Dr. Gunda Backes,
Kleinmachnow

Gesundheitliche Aspekte von Milch und Milchprodukten

Max Rubner Conference, 7.–9. Oktober 2013, Karlsruhe

In den Medien wird zunehmend kritisch über gesundheitsschädliche Wirkungen der Milch berichtet und das gute Image der Milch scheint immer weiter abzunehmen. Dies zeigt sich auch in einer verstärkten Verbraucherverunsicherung. Aus diesem Grund lud das Max Rubner-Institut namhafte nationale und internationale Milch-Experten zur Max Rubner Conference 2013 nach Karlsruhe ein, um der Frage nachzugehen, welche positiven oder negativen Inhaltsstoffe in der Milch enthalten sind und wie Milch und Milchprodukte ernährungswissenschaftlich zu bewerten sind. Das übergeordnete Ziel der Tagung war es zu prüfen, ob die aktuellen Verzehrsempfehlungen von Milch und Milchprodukten überarbeitet werden müssen.

Die Konferenz startete mit Vorträgen über die Zusammensetzung der Milch und deren besondere Inhaltsstoffe. Hierbei wurde deutlich, dass bis heute noch nicht all ihre Bestandteile und deren Wirkungen bekannt sind. Die Zusammensetzung der (Kuh-)Milch ist auch keineswegs immer gleich, sondern lässt sich u.a. durch Rasse und Fütterung beeinflussen (**Gilian Butler**, Newcastle Universität, England). In den Vorträgen wurde auch der Unterschied zwischen Human- und Kuhmilch herausgearbeitet und gezeigt, dass Humanmilch einen hohen Gehalt an Oligosacchariden sowie an Proteinen mit immunologischen Funktionen auf-

weist, wohingegen in der Kuhmilch kaum Oligosaccharide zu finden sind, dafür aber vermehrt Proteine mit antibakterieller Wirkung. Wahrscheinlich sind diese Unterschiede in den spezifischen Bedürfnissen der Säuglinge bzw. des Kalbs begründet (**Clemens Kunz**, Justus-Liebig-Universität, Gießen bzw. **Kasper Hettinga**, Universität Wageningen, Niederlande).

In einem zweiten Schwerpunkt befassten sich die Wissenschaftler mit der gesundheitlichen Wirkung von Milch und Milchprodukten. Sie verwiesen auf zahlreiche Studien und Metaanalysen, die sich mit dem Risiko bzw. Schutz vor Erkrankungen durch Milchtrinken befassen. Dabei wurde deutlich, dass Milch und Milchprodukte vor verschiedenen Krebsarten schützen oder keine Wirkung zeigen. Jedoch wird das Risiko für Prostatakrebs bei einem hohen Verzehr von etwa einem Liter Milch am Tag erhöht (**Johanna Lampe**, Fred Hutchinson Cancer Research Center, Seattle, USA). Durch einen höheren Konsum von Milch und Milchprodukten wird hingegen das Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen verringert (**Sabita Soedamah-Muthu**, Universität Wageningen, Niederlande) und Allergien treten bei dem Konsum von Rohmilch bei Kindern selten auf (**Erika von Mutius**, Ludwig Maximilians-Universität, München). Dass die Milch stark macht, indem Milchproteine im Vergleich zu anderen Proteinen effektiver Muskeln

aufbauen, wurde jüngst in Interventionsstudien gezeigt (**Stuart M. Phillips**, McMaster Universität, Hamilton, Kanada). Auch die Knochenstruktur wird durch die Proteine der Milch und Milchprodukte besonders gut unterstützt und kann somit langfristig vor Knochenbrüchen im Alter schützen (**Jean-Philippe Bonjour**, Universität Genf, Schweiz).

In einem dritten Block wurde auf mögliche negative Wirkmechanismen von Milch-inhaltsstoffen geblickt. Als Grundlage wurde der zentral-regulatorisch wirkende Proteinkomplex mTORC1 vorgestellt (**Thomas Weichhart**, Medizinische Universität Wien). Im Anschluss wurde eine Hypothese aufgestellt, die den Einfluss der Milch auf diesen Proteinkomplex und die damit verbundene Entstehung von unterschiedlichen Erkrankungen zeigen soll. Diese Hypothese wurde bisher beim Menschen nicht bestätigt (**Bodo Melnik**, Universität Osnabrück) und wurde im Plenum kontrovers diskutiert.

In der abschließenden Podiumsdiskussion nahmen **Bernhard Kühnle** (Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz), **Christiane Manthey** (Verbraucherzentrale Baden-Württemberg e.V.), **Simon W. Schlüter** (Deutscher Bauernverband e.V.) und **Gerhard Reckemmer** (Max Rubner-Institut, Karlsruhe) teil. Dabei wurde zusammengefasst, dass der Verzehr der Milch, wie er

heute laut Erhebungen der Nationalen Verzehrsstudie II in Deutschland stattfindet, der Gesundheit nicht schadet, sondern eine ganze Reihe nützlicher Inhaltsstoffe für den Körper zur Verfügung stellt. Um aber dem komplexen Lebensmittel Milch gerecht zu werden und neue wissenschaftliche Erkenntnisse ernst zu nehmen, wurde der Wunsch nach einer Nutzen-Risiko-Analyse für die Zukunft geäußert. Die Wissenschaftler im Plenum waren sich einig, dass dabei aber nicht nur die Untersuchung einzelner Inhaltsstoffe oder einzelner Mechanismen sinnvoll ist, sondern dass Milch und Milchprodukte im Zusammenhang mit unterschiedlichen Ernährungsmustern bewertet werden müssten. Allerdings, so wurde klar, bedeutet eine Abwägung von Risiken und Nutzen im Zusammenhang mit Ernährungsmustern auch, dass die Verbraucher in ihren Ernährungskompetenzen unterstützt werden müssen, um zu lernen, diese differenzierten Aussagen zu verstehen. Dabei würden an die Verbraucherkommunikation und -bildung neue Herausforderungen gestellt werden.

Insgesamt gelang es der Tagung, der Milch zumindest in diesem Kreis ihr schlechtes Image zu nehmen. Neue Verzehrsempfehlungen für den Verbraucher wurden nicht ausgesprochen.

Dr. Anne Weiland,
Dr. Rainer Wild-Stiftung,
Heidelberg

Literaturhinweise

- ABDUL RAHMAN, Suzanah / ALI KHAN KHATTAK, Muhammad Muzaffar / MANSOR, Najibatul Rusyda: Determinants of food choice among adults in an urban community: A highlight on risk perception, *Nutrition & Food Science* 43, 2013, 413–421.
- ADAMS, Robert B. / DEMMIG-ADAM, Barbara: Impact of contrasting food source on health versus environment, *Nutrition & Food Science* 43, 2013, 228–235.
- ANDRÉ, Jacques: Essen und Trinken im alten Rom, Ditzingen 2013.
- ANTONI-KOMAR, Irene: Kann Essen die Welt verändern? Die Übergewichtigen und die Armen, *Die Gazette* 36, 2012/13, 32–36.
- ANTONI-KOMAR, Irene: Wege zum nachhaltigen Ernährungskonsum, *Haushalt in Bildung & Forschung* 2 (3), 2013, 59–73.
- BACKER de, Charlotte J.S.: Family meal traditions. Comparing reported childhood food habits to current food habits among university students, *Appetite* 69, 2013, 64–70.
- BAILEY-DAVIS, Lisa / VIRUS, Amy / McCOY, Tara Alexis / WOJTANOWSKI, Alexis / VANDER VEUR, Stephanie S. / FOSTER, Gary D.: Middle School Student and Parent Perceptions of Government-Sponsored Free School Breakfast and Consumption: A Qualitative Inquiry in an Urban Setting, *Journal of the American Dietetic Association* 113, 2013, 251–257.
- BALDERJAHN, Ingo: Nachhaltiges Management und Konsumentenverhalten, Konstanz 2013.
- BANTERLE, Alessandro / CEREDA, Eleonora / FRITZ, Melanie: Labelling and sustainability in food supply networks: A comparison between the German and Italian markets, *British Food Journal* 115, 2013, 769–783.
- BARTSCH, Silke / BÜNING-FESEL, Margareta / CREMER, Monika / HEINDL, Ines / LAMBECK, Andrea / LÜHRMANN, Petra / OEPPEING, Anke / RADEMACHER, Christel / SCHULZ-GREVE, Sabine: Ernährungsbildung – Standort und Perspektiven, *ErnährungsUmschau* 60, 2013, M84–M95.
- BEATTY, Timothy K.M. / NANNEY, Susie M. / TUTTLE, Charlotte: Time to eat? The relationship between food security and food-related time use, *Public Health Nutrition* 17, 2014, 66–72.
- BEHRENS, Maik / VOIGT, Anja / MEYERHOF, Wolfgang: Geschmack und Ernährung, *ErnährungsUmschau* 60, 2013, 124–131.
- BERGE, Jerica M. / HOPPMANN, Caroline / HANSON, Carrie / NEUMARK-SZTAINER, Dianne: Perspectives about Family Meals from Single-Headed and Dual-Headed Households: A Qualitative Analysis, *Journal of the American Dietetic Association* 113, 2013, 1632–1639.
- BERNHARDT, Kirsten / KRUG-RICHTER, Barbara / MOHRMANN, Ruth-E.: (Hg): Gastlichkeit und Geselligkeit im akademischen Milieu in der Frühen Neuzeit, Münster 2013.
- BIGLIARDI, Barbara / GALATI, Francesco: Innovation trends in the food industry: The case of functional foods, *Trends in Food Science & Technology* 31 (2), 2013, 118–129.
- BLISSETT, Jackie / BENNETT, Carmel: Cultural differences in parental feeding practices and children's eating behaviours and their relationships with child BMI: a comparison of Black Afro-Caribbean, White British and White German samples, *European Journal of Clinical Nutrition* 67, 2013, 180–184.
- BLOCH-DANO, Evelyne: Die Sehnsucht im Herzen der Artischocke: Eine Gemüsekulturgeschichte, Zürich 2013.
- BODENLOS, Jamie S. / WORMUTH, Bernadette M.: Watching a food-related television show and caloric intake. A laboratory study, *Appetite* 61, 2013, 8–12.
- BOLES, Richard E. / SCHARF, Cynthia / FILIGNO, Stephanie S. / SAELENS, Brian E. / STARK, Lori J.: Differences in Home Food and Activity Environments between Obese and Healthy Weight Families of Preschool Children, *Journal of Nutrition Education and Behavior* 45, 2013, 222–231.
- BOYLAND, Emma J. / HALFORD, Jason C.G.: Television advertising and branding. Effects on eating behaviour and food preferences in children, *Appetite* 62, 2013, 236–241.
- BROWN, Lorraine / EDWARDS, John / HARTWELL, Heather: Eating and emotion: focusing on the lunchtime meal, *British Food Journal* 115, 2013, 196–208.
- BRÚN de, Aoife / McCARTHY, Mary / McKENZIE, Kenneth / McGLOIN, Aileen: Weight stigma and narrative resistance evident in online discussions of obesity, *Appetite* 72, 2014, 73–81.
- BUSTAMANTE, Arévalo / AMÉRICA, Solanger: Ernährungserziehung (shokuiku) und die nationale Identität Japans, München 2013.
- CAMPISI, Joseph: The Joy of Cooking: Slow Food and Borgmann's „Culture of the Table“; *Food, Culture and Society: An International Journal of Multidisciplinary Research* 16, 2013, 405–419.
- CARTER, M.C. / BURLEY, V.J. / CADE, J.E.: Development of „My Meal Mate“ – A smartphone intervention for weight loss, *Nutrition Bulletin* 38, 2013, 80–84.
- CARVALHO DE REZENDE, Daniel / RODRIGUES SILVA, Matheus Alberto: Eating-out and experiential consumption: a typology of experience providers, *British Food Journal* 116, 2014, 91–103.
- CECH, Brigitte: Lukullische Genüsse: Die Küche der alten Römer, Darmstadt 2013.
- COE, Sarah: Feeding the family: Are food prices having an effect?, *Nutrition Bulletin* 38, 2013, 332–336.
- CORDTS, Anette / WITTIG, Friederike / SCHULZE, Birgit / EISINGER-WATZL, Marianne / HEUER, Thorsten / SPILLER, Achim / HOFFMANN, Ingrid: Eine Typologisierung männlicher Bio-Käufer und Nicht-Bio-Käufer: Ernährungs-, Gesundheits- und Kaufverhalten, *ErnährungsUmschau* 60, 2013, 36–42.
- DARIAN, Jean C. / TUCCI, Louis: Developing marketing strategies to increase vegetable consumption, *Journal of Consumer Marketing* 30, 2013, 427–435.
- DOUR, Colleen A. / HORACEK, Tanya M. / SCHEMBRE, Susan M. / LOHSE, Barbara / HOERR, Sharon / KATTELMANN, Kendra / WHITE, Adrienne A. / SHOFF, Suzan-

- ne/PHILLIPS, Beatrice/GREENE, Geoffrey: Process Evaluation of Project WebHealth: A Nondiets Web-based Intervention for Obesity Prevention in College Students, *Journal of Nutrition Education and Behavior* 45, 2013, 288–295.
- DR. RAINER WILD-STIFTUNG: Käsebrot mit Marmelade. Geschmack ist mehr als schmecken, Heidelberg 2013.
- DRÄGER de TERAN, Tanja: Unser Planet auf dem Teller – Gesunde Ernährung und ein sorgsamer Umgang mit Lebensmitteln als effektive Maßnahme für den Ressourcenschutz, *Haushalt in Bildung & Forschung* 2 (2), 2013, 33–43.
- DUARTE, Paulo/RAPOSO, Mário/FERRAZ, Marlene: Drivers of snack foods impulse buying behaviour among young consumers, *British Food Journal* 115, 2013, 1233–1254.
- DYETT, Patricia A./SABATÉ, Joan/HADDAD, Ella/RAJARAM, Sujatha/SHAVLIK, David: Vegan lifestyle behaviors. An exploration of congruence with health-related beliefs and assessed health indices, *Appetite* 67, 2013, 119–124.
- ELLIOTT, Charlene: Parents' Choice: Examining Parent Perspectives on Regulation and Child-targeted Supermarket Foods; *Food, Culture and Society: An International Journal of Multidisciplinary Research* 16, 2013, 437–455.
- ELLROTT, Thomas: Perspektiven der schulischen Ernährungsbildung. VFED Sonderheft Vitamine Schulkantine, gute Verpflegung in Kitas und Schulen, 2013, 59–60.
- ELLROTT, Thomas: Warum scheitern die meisten Diäten auf lange Sicht? *MMW-Fortschritte der Medizin* 155, 2013, 49–52.
- ETTE, Otmar/SÁNCHEZ, Yvette/SELLIER, Veronika (Hg.): *Lebensmittel: Essen und Trinken in den Künsten und Kulturen*, Zürich 2013.
- EVERS, Catharine/ADRIAANSE, Marieke/RIDDER de, Denise T.D./de WITT HUBERTS, Jessie C.: Good mood food. Positive emotion as a neglected trigger for food intake, *Appetite* 68, 2013, 1–7.
- FAULKNER, G.P./POURSHAHIDI, L.K./WALLACE, J.M.W./KERR, M.A./McCAFFREY, T.A./LIVINGSTONE, M.B.E.: Perceived 'healthiness' of foods can influence consumers' estimations of energy density and appropriate portion size, *International Journal of Obesity* 37, 2014, 106–112.
- FINK-KESSLER, Andrea: *Milch. Vom Mythos zur Massensware*, München 2013.
- FLORES, G./LIN, H.: Factors predicting severe childhood obesity in kindergarteners, *International Journal of Obesity* 37, 2013, 31–39.
- FOLKVORD, Frans/ANSCHÜTZ, Doeschka J./BUIJZEN, Moniek/VALKENBURG, Patti M.: The effect of playing advergames that promote energy-dense snacks or fruit on actual food intake among children, *The American Journal of Clinical Nutrition* 97, 2013, 239–245.
- FORD, Earl S./DIETZ, William H.: Trends in energy intake among adults in the United States: findings from NHANES, *The American Journal of Clinical Nutrition* 97, 2013, 848–853.
- FRANKO, Debra L./COUSINEAU, Tara M./RODGERS, Rachel F./ROEHRIG, James P./HOFFMAN, Jessica A.: Social-Cognitive Correlates of Fruit and Vegetable Consumption in Minority and Non-Minority Youth, *Journal of Nutrition Education and Behavior* 45, 2013, 96–101.
- FROMME, Stephanie: Vitamine – Mangel im Überfluss?, *Ernährung und Medizin* 28, 2013, 94–96.
- GAGE, H./EGAN, B./WILLIAMS, P./GYÖREI, E./BRANDS, B./LÓPEZ-ROBLES, J.-C./CAMPOY, C./KOLETZKO, B./DECSI, T./RAATS, M.: Views of parents in four European countries about the effect of food on the mental performance of primary school children, *European Journal of Clinical Nutrition* 68, 2014, 32–37.
- GARBINSKY, Emily N./MOREWEDGE, Carey K./SHIV, Baba: Does liking or wanting determine repeat consumption delay?, *Appetite* 72, 2014, 59–65.
- GELIEBTER, Allan/ANG, IAN (Yi Han)/BERNALES-KORINS, Maria/HERNANDEZ, Dominica/OCHNER, Christopher N./UNGREDDA, Tatiana/MILLER, Rachel/KOLBE, Laura: Supermarket discounts of low-energy density foods: Effects on purchasing, food intake, and body weight, *Obesity* 21, 2013, E542–E548.
- GOTTWALD, Franz-Theo/BOERGEN, Isabel: *Essen & Moral: Beiträge zur Ethik der Ernährung*, Marburg 2013.
- GRAHAM, Dan J./PELLETIER, Jennifer E./NEUMARKSZTAINER, Dianne/LUST, Katherine/LASKA, Melissa N.: Perceived Social-Ecological Factors Associated with Fruit and Vegetable Purchasing, Preparation, and Consumption among Young Adults, *Journal of the American Dietetic Association* 113, 2013, 1366–1374.
- GRAUEL, Jonas: *Gesundheit, Genuss und gutes Gewissen. Über Lebensmittelkonsum und Alltagsmoral*, Bielefeld 2013.
- GRAVEL, Karine/DESLAURIERS, Anne/WATIEZ, Marie/DUMONT, Michelle/DUFOUR BOUCHARD, André-Ann/PROVENCHER, Veronique: Sensory-Based Nutrition Pilot Intervention for Women, *Journal of the American Dietetic Association* 114, 2014, 99–106.
- HALBACH, Bettina: Wie Adipöse lernen, mit emotionalem Hunger umzugehen, *Ernährung und Medizin* 28, 2013, 135–136.
- HEINDL, Ines/PLINZ-WITTORF, Claudia: Essen ist reden mit anderen Mitteln – Esskultur, Kommunikation, Küche, *ErnährungsUmschau* 60, 2013, 8–15.
- HESKETH, John: Personalised nutrition: how far has nutrigenomics progressed?, *European Journal of Clinical Nutrition* 67, 2013, 430–435.
- HILLS, A.P./BYRNE, N./LINDSTROM, R./HILL, J.O.: Small Changes to Diet and Physical Activity Behaviors for Weight Management, *Obesity Facts* 6, 2013, 228–238.
- HINGLE, Melanie/NICHTER, Mimi/MEDEIROS, Melanie/GRACE, Samantha: Texting for Health: The Use of Participatory Methods to Develop Healthy Lifestyle Messages for Teens, *Journal of Nutrition Education and Behavior* 45, 2013, 12–19.
- HINTON, Elanor C./BRUNSTROM, Jeffery M./FAY, Stephanie H./WILKINSON, Laura L./FERRIDAY, Danielle/ROGERS, Peter J./WIJK de, Rene: Using photography in 'The Restaurant of the Future'. A useful way to assess portion selection and plate cleaning?, *Appetite* 63, 2013, 31–35.
- HIRASAWA, Reiko/YACHI, Yoko/YOSHIZAWA, Sakiko/HORIKAWA, Chika/HEIANZA, Yoriko/SUGAWARA, Ayumi/SONE, Yasuko/KONDO, Kazuo/SHIMANO, Hitoshi/SAITO, Kazumi/KODAMA, Satoru/SONE, Hi-

- rohito: Quality and accuracy of Internet information concerning a healthy diet, *International Journal of Food Sciences and Nutrition* 64, 2013, 1007–1013.
- HIRSCHFELDER, Gunther: Esskultur am Wendepunkt?, *VDL-Journal* 63 (1), 2013, 4–5.
- HIRSCHFELDER, Gunther: Pizza und Pizzeria. In: BOERDEN, Pim/DUCHHARDT, Heinz/KREIS, Georg/SCHMALE, Wolfgang (Hg.): *Europäische Erinnerungsorte*, Bd. 2, München 2012, 319–326.
- HIRSCHFELDER, Gunther: Von Feuerspieß bis Fast Food. Esskultur, Politik und Nachhaltigkeit, *Politische Ökologie* 128, 2012, 16–22.
- HIRSCHFELDER, Gunther: Zeit und Esskultur – eine kultur-anthropologische Betrachtung, *ErnährungsUmschau* 61, 2014, M32–M35.
- HÖHL, Karolin/HAHN, Lisa: Geschmack: Wichtigstes Kriterium der Lebensmittelwahl?, *Ernährung im Fokus* 01–02, 2013, 2–8.
- HÖHL, Karolin/SCHÖNBERGER, Gesa U./SCHWARZ, Karin/BUSCH-STOCKFISCH, Mechthild: Is perception of sucrose and caffeine affected by training or experience? Monitoring training effects in female subjects over a half-year period, *Journal of Sensory Studies* 28 (1), 2013, 1–13.
- HUNG, Shiu-Wan/LIN, Jia-Zhi/CHEN, Ping-Chuan: How social capital influences health community members' adoption of organic foods, *British Food Journal* 115, 2013, 1564–1582.
- HUTCHESON, Melinda J./HULST, Judith/COLLINS, Clare E.: Weight Management Interventions Targeting Young Women: A Systematic Review, *Journal of the American Dietetic Association* 113, 2013, 795–802.
- HWANG, Jungjin: The effects of nutrient ad disclosures of fast food menu items on consumer selection behaviors regarding subjective nutrition knowledge and body mass index, *British Food Journal* 115, 2013, 1281–1296.
- IACOVOU, Marina/PATTIESON, Deanna C./TRUBY, Helen/PALERMO, Claire: Social health and nutrition impacts of community kitchens: a systematic review, *Public Health Nutrition* 16, 2013, 535–543.
- IRVINE, Michael A./BRUNSTROM, Jeffery M./GEE, Philip/ROGERS, Peter J.: Increased familiarity with eating a food to fullness underlies increased expected satiety, *Appetite* 61, 2013, 13–18.
- JANSEN, Catherina/SCHREINER-KOSCIELNY, Jutta: Schulverpflegung in Deutschland – aktueller Stand, Vorgaben und Entwicklungen, *ErnährungsUmschau* 60, 2013, M158–M164.
- JONG de, E./VISSCHER, T.L.S./HIRASING, R.A./HEYMANS, M.W./SEIDELL, J.C./RENDERS, C.M.: Association between TV viewing, computer use and overweight, determinants and competing activities of screen time in 4- to 13-year-old children, *International Journal of Obesity* 37, 2013, 47–53.
- KARREBÆK, Martha Sif: Lasagna for Breakfast: The Respectable Child and Cultural Norms of Eating Practices in a Danish Kindergarten Classroom, *Food, Culture and Society: An International Journal of Multidisciplinary Research* 16, 2013, 85–106.
- KAUPPINEN-RÄISÄNEN, Hannele/GUMMERUS, Johanna/LEHTOLA, Katarina: Remembered eating experiences described by the self, place, food, context and time, *British Food Journal* 115, 2013, 666–685.
- KERSTING, Mathilde: Kinderernährung aktuell – Herausforderungen und Chancen, *Ernährung und Medizin* 28, 2013, 21–24.
- KLOTTER, Christoph: Essen und Psyche. Eine komplexe Wechselbeziehung, *Ernährung im Fokus* 05–06, 2013, 148–151.
- KOFAHL, Daniel/FRÖHLICH, Gerrit/ALBERTH, Lars (Hg.): *Kulinarisches Kino: Interdisziplinäre Perspektiven auf Essen und Trinken im Film*, Bielefeld 2013.
- KONTTINEN, Hanna/SARLIO-LÄHTEENKORVA, Sirpa/SILVENTOINEN, Karri/MÄNNISTÖ, Satu/HAUKKALA, Ari: Socio-economic disparities in the consumption of vegetables, fruit and energy-dense foods: the role of motive priorities, *Public Health Nutrition* 16, 2013, 873–882.
- KRUEGER, Jens/SCHEBEK, Liselotte/ELLROTT, Thomas: Die Beschleunigung der Ernährung und die Folgen für Umwelt und Gesundheit, *ErnährungsUmschau* 61, 2014, M36–M42.
- LARSON, N.I./WALL, M.M./STORY, M.T./NEUMARKSZTAINER, D.R.: Home/family, peer, school, and neighbourhood correlates of obesity in adolescents, *Obesity* 21, 2013, 1858–1869.
- LARSON, Nicole/MacLEHOSE, Rich/FULKERSON, Jayne A./BERGE, Jerica M./STORY, Mary/NEUMARKSZTAINER, Dianne: Eating Breakfast and Dinner Together as a Family: Associations with Sociodemographic Characteristics and Implications for Diet Quality and Weight Status, *Journal of the American Dietetic Association* 113, 2013, 1601–1609.
- LÊ, J./DALLONGEVILLE, J./WAGNER, A./ARVEILER, D./HAAS, B./COTTEL, D./SIMON, C./DAUCHET, L.: Attitudes toward healthy eating: a mediator of the educational level – diet relationship, *European Journal of Clinical Nutrition* 67, 2013, 808–814.
- LEAHEY, Tricia M./WING, Rena R.: A randomized controlled pilot study testing three types of health coaches for obesity treatment: Professional, peer, and mentor, *Obesity* 21, 2013, 928–934.
- LEITZMANN, Claus/KELLER, Markus: *Vegetarische Ernährung*, 3. Aufl., Stuttgart 2013.
- LOPEZ-ARANA, S./AVENDANO, M./LENTHE van, F.J./BURDORF, A.: Trends in overweight among women differ by occupational class: results from 33 low- and middle-income countries in the period 1992–2009, *International Journal of Obesity* 37, 2014, 97–105.
- LUCARELLI, Jennifer F./ALAIMO, Katherine/MANG, Ellen/MARTIN, Caroline/MILES, Richard/BAILEY, Deborah/KELLEHER, Deanne K./DRZAL, Nicholas B./LIU, Hui: Facilitators to Promoting Health in Schools: Is School Health Climate the Key?, *Journal of School Health* 84, 2014, 133–140.
- LYTHGOE, Amelia/ROBERTS, Caireen/MADDEN, Angela M./RENNIE, Kirsten L.: Marketing foods to children: a comparison of nutrient content between children's and non-children's products, *Public Health Nutrition* 16, 2013, 2221–2230.
- MALHOTRA, Khushi/HERMAN, Allison N./WRIGHT, Gretchen/BRUTON, Yasmeen/FISHER, Jennifer O./

- WHITAKER, Robert C.: Perceived Benefits and Challenges for Low-Income Mothers of Having Family Meals with Preschool-Aged Children: Childhood Memories Matter, *Journal of the American Dietetic Association* 113, 2013, 1484–1493.
- MANGANELLO, Jennifer A./CLEGG SMITH, Katherine/SUDAKOW, Katie/SUMMERS, Amber C.: A content analysis of food advertisements appearing in parenting magazines, *Public Health Nutrition* 16, 2013, 2188–2196.
- MARTIN, J./CHATER, A./LORENCATTO, F.: Effective behaviour change techniques in the prevention and management of childhood obesity, *International Journal of Obesity* 37, 2013, 1287–1294.
- McBRIDE, C.M./PERSKY, S./WAGNER, L.K./FAITH, M.S./WARD, D.S.: Effects of providing personalized feedback of child's obesity risk on mothers' food choices using a virtual reality buffet, *International Journal of Obesity* 37, 2013, 1322–1327.
- MEAH, Angela/WATSON, Matt: Cooking up Consumer Anxieties about „Provenance“ and „Ethics“: Why it Sometimes Matters where Foods Come from in Domestic Provisioning, Food, Culture and Society: An International Journal of Multidisciplinary Research 16, 2013, 495–512.
- METHFESSEL, Barbara/SCHLEGEL-MATTHIES, Kirsten: Für eine veränderte Fachpraxis – Zur Kultur und Technik der Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung, *Haushalt in Bildung & Forschung* 2 (4), 2013, 49–60.
- METHFESSEL, Barbara: Ernährungsprobleme von Jugendlichen – aktuelle Herausforderungen. In: BESTMANN, Stefan/SCHAAL, Steffen (Hg.): *Jugendaktion ‚Gut Drauf‘. Evidenzbasierte Praxis kommunaler Gesundheitsförderung für und mit Jugendlichen*, Berlin 2013, 23–33.
- METHFESSEL, Barbara: Essen genießen als Beitrag zu Lebensqualität und Wohlbefinden, „Die Säule“ 1, 2013, 30–33.
- MILLER, R./BENELAM, B./STANNER, S.A./BUTTRISS, J.L.: Is snacking good or bad for health: An overview, *Nutrition Bulletin* 38, 2013, 302–322.
- MILLICHAMP, Anna/GALLEGOS, Danielle: Comparing the availability, price, variety and quality of fruits and vegetables across retail outlets and by area-level socio-economic position, *Public Health Nutrition* 16, 2013, 171–178.
- MOLLEN, Saar/RIMAL, Rajiv N./RUITER, Robert A.C./KOK, Gerjo: Healthy and unhealthy social norms and food selection. Findings from a field-experiment, *Appetite* 65, 2013, 83–89.
- MORAIS de, C./OLIVEIRA, B./AFONSO, C./LUMBERS, M./RAATS, M./ALMEIDA de, M.D.V.: Nutritional risk of European elderly, *European Journal of Clinical Nutrition* 67, 2013, 1215–1219.
- MØRCH ANDERSEN, Laura/BØKER LUND, Thomas: How do different types of organic consumers influence the increasing organic market share?, *British Food Journal* 116, 2014, 16–29.
- MÜLLER, Manfred J./LANDSBERG, Beate/PLACHTA-DANIELZIK, Sandra: Prävention von Übergewicht und Adipositas bei Kindern und Jugendlichen – wie effektiv kann sie sein?, *Ernährung und Medizin* 28, 2013, 17–20.
- NAPOLITANO, Melissa A./HAYES, Sharon/BENNETT, Gary G./IVES, Allison K./FOSTER, Gary D.: Using facebook and text messaging to deliver a weight loss program to college students, *Obesity* 21, 2013, 25–31.
- NEUMARK-SZTAINER, Dianne/MacLEHOSE, Rich/LOTH, Katie/FULKERSON, Jayne A./EISENBERG, Marla E./BERGE, Jerica: What's for dinner? Types of food served at family dinner differ across parent and family characteristics, *Public Health Nutrition* 17, 2014, 145–155.
- NONINI, Donald M.: The local-food movement and the anthropology of global systems, *American Ethnologist* 40, 2013, 267–275.
- OBERRITTER, Helmut/SCHÄBETHAL, Klaus/RUESTEN von, Anne/BOEING, Heiner: Der DGE-Ernährungskreis – Darstellung und Basis der lebensmittelbezogenen Empfehlungen der DGE, *ErnährungsUmschau* 60, 2013, 24–29.
- ØSTBYE, T./MALHOTRA, R./STROO, M./LOVELADY, C./BROUWER, R./ZUCKER, N./FUEMMELER B.: The effect of the home environment on physical activity and dietary intake in preschool children, *International Journal of Obesity* 37, 2013, 1314–1321.
- PARYS, Nathalie: Cooking up a culinary identity for Belgium. *Gastrolinguistics in two Belgian cookbooks (19th century)*, *Appetite* 71, 2013, 218–231.
- PERIKKOU, Anastasia/GAVRIELI, Anna/KOUGIOUFA, Maria-Matina/TZIRKALI, Maria/YANNAKOULIA, Mary: A Novel Approach for Increasing Fruit Consumption in Children, *Journal of the American Dietetic Association* 113, 2013, 1188–1193.
- PERSSON OSOWSKI, Christine/GÖRANZON, Helen/FJELLSTRÖM, Christina: Teachers' Interaction With Children in the School Meal Situation: The Example of Pedagogic Meals in Sweden, *Journal of Nutrition Education and Behavior* 45, 2013, 420–427.
- PIENIAK, Zuzanna/PEREZ-CUETO, Federico/VERBEKE, Wim: Nutritional status, self-identification as a traditional food consumer and motives for food choice in six European countries, *British Food Journal* 115, 2013, 1297–1312.
- RACINE, Elizabeth F./MUMFORD, Elizabeth A./LADITKA, Sarah B./LOWE, Anna E.: Understanding Characteristics of Families Who Buy Local Produce, *Journal of Nutrition Education and Behavior* 45, 2013, 30–38.
- RANSOM, Elizabeth/WRIGHT, Wynne: Constructing Culinary Knowledge: Reading Rural Community Cookbooks; Food, Culture and Society: An International Journal of Multidisciplinary Research 16, 2013, 669–689.
- REITMEIER, Simon: Warum wir mögen was wir essen. Eine Studie zur Sozialisation der Ernährung, Bielefeld 2013.
- RIET van't, Jonathan: Sales effects of product health information at points of purchase: a systematic review, *Public Health Nutrition* 16, 2013, 418–429.
- ROARK, Randall A./NIEDERHAUSER, Victoria P.: Fruit and vegetable intake: issues with definition and measurement, *Public Health Nutrition* 16, 2013, 2–7.
- ROBINSON, Eric/BENWELL, Helen/HIGGS, Suzanne: Food intake norms increase and decrease snack food intake in a remote confederate study, *Appetite* 65, 2013, 20–24.
- ROSENTHAL, Marjorie S./CROWLEY, Angela A./CURRY, Leslie: Teachers' Interaction With Children in the School Meal Situation: Family Child Care Providers' Self-perceived Role in Obesity Prevention: Working With Children, Parents, and External Influences, *Journal of Nutrition Education and Behavior* 45, 2013, 595–601.

- RUSSELL, Catherine Georgina/WORSLEY, Anthony: Why don't they like that? And can I do anything about it? The nature and correlates of parents' attributions and self-efficacy beliefs about preschool children's food preferences, *Appetite* 66, 2013, 34–43.
- RUTSAERT, Pieter/REGAN, Áine/PIENIAK, Zuzanna/McCONNON, Áine/MOSS, Adrian/WALL, Patrick/VERBEKE, Wim: The use of social media in food risk and benefit communication, *Trends in Food Science & Technology* 30 (1), 2013, 84–91.
- RÜTZLER, Hanni: Foodreport 2015, Zukunftsinstitut GmbH, Frankfurt 2014.
- SCHREMPFT, S./JAARSVELD van, C.H.M./FISHER, A./WARDLE, J.: Family and infant characteristics associated with timing of core and non-core food introduction in early childhood, *European Journal of Clinical Nutrition* 67, 2013, 652–657.
- SCHULDT, Jonathon P./HANNAHAN, Mary: When good deeds leave a bad taste. Negative inferences from ethical food claims, *Appetite* 62, 2013, 76–83.
- SEICHTER, Sabine: Erziehung an der Mutterbrust, Weinheim/Basel 2014.
- SMITH, E./SWEETING, H./WRIGHT, C.: „Do I care? Young adults' recalled experiences of early adolescent overweight and obesity: a qualitative study, *International Journal of Obesity* 37, 2013, 303–308.
- SPITZER, Manfred: Das (un)soziale Gehirn. Wie wir imitieren, kommunizieren und korrumpieren, Stuttgart 2013.
- STEWART-KNOX, Barbara J.: Eating and stress at work: The need for public health promotion intervention and an opportunity for food product development?, *Trends in Food Science & Technology* 35 (1), 2014, 52–60.
- STRAN, Kimberly A./KNOL, Linda L.: Determinants of Food Label Use Differ by Sex, *Journal of the American Dietetic Association* 113, 2013, 673–679.
- SULLIVAN, Debra K./GOETZ, Jeannine R./GIBSON, Cheryl A./WASHBURN, Richard A./SMITH, Bryan K./LEE, Jaehoon/GERALD, Stephanie/FINCHAM, Tennille/DONNELLY, Joseph E.: Improving Weight Maintenance Using Virtual Reality (Second Life), *Journal of Nutrition Education and Behavior* 45, 2013, 264–268.
- TEITSCHIED, Petra: Auf dem Weg zu einer nachhaltigen Ernährung, *ErnährungsUmschau* 60, 2013, 66–71.
- THORNTON, Lukar E./JEFFERY, Robert W./CRAWFORD, David A.: Barriers to avoiding fast-food consumption in an environment supportive of unhealthy eating, *Public Health Nutrition* 16, 2013, 2105–2113.
- TRAN, Van Troi: Grapes on Trial: Wine at the Paris World's Fairs of 1889 and 1900, *Food and Foodways* 21, 2013, 267–287.
- TROSSBACH, Werner: Maize in the 16th century. The start of a global career seen from a European point of view / Mais im 16. Jahrhundert. Ein außereuropäischer Blick auf den Start einer globalen Karriere, *Zeitschrift für Agrargeschichte und Agrarsoziologie* 61 (2), 2013, 27–42.
- VAN HULST, A./GAUVIN, L./KESTENS, Y./BARNETT, A.: Neighborhood built and social environment characteristics: a multilevel analysis of associations with obesity among children and their parents, *International Journal of Obesity* 37, 2013, 1328–1335.
- VILGIS, Thomas/WURZER-BERGER, Martin (Hg.): *Journal Culinaire 16 – Bitte zu Tisch*, Münster 2013.
- WATSON, R./WYNESS, L.: „Don't tell me what to eat!“ – Ways to engage the population in positive behaviour change, *Nutrition Bulletin* 38, 2013, 23–29.
- WEBBER, Kelly H./ROSE, Stephanie A.: A Pilot Internet-Based Behavioral Weight Loss Intervention with or without Commercially Available Portion-Controlled Foods, *Obesity* 21, 2013, E354–E359.
- WENDT, Reinhard: Sugar – a leading product of European Expansion / Zucker – zentrales Leitprodukt der Europäischen Expansion, *Zeitschrift für Agrargeschichte und Agrarsoziologie* 61 (2), 2013, 43–58.
- WERNER, Paul/WERNER, Richilde/NISSEL, Karl: *Mythos Bier: Geschichte und Geschichten rund ums Bier*, Berchtesgaden 2013.
- WIERLACHER, Alois: Das Konzept „Kulinaristik“, *ErnährungsUmschau* 60, 2013, M634–M641.
- WILK, Nicole M.: Vom „Curryking“ zum „LadyKracher“. Kultursemiotischer Wandel in der Werbung für Geflügelfleisch, *GENDER – Zeitschrift für Geschlecht, Kultur und Gesellschaft* 5 (1), 2013, 120–128.
- WIPPERMANN, Peter/KRÜGER, Jens (Hg.): *Werte-Index 2014*, Frankfurt am Main 2013.
- WONDERLICH-TIERNEY, Anna L./WENZEL, Kevin R./VANDER WAL, Jillon S./WANG-HALL, Jennifer: Food-related advertisements and food intake among adult men and women, *Appetite* 71, 2013, 57–62.
- WURZER-BERGER, Martin/VILGIS, Thomas (Hg.): *journal culinaire. Kultur und Wissenschaft des Essens. No. 16: Bitte zu Tisch*, Münster 2013.
- ZANDER, Katrin/STOLZ, Hanna/HAMM, Ulrich: Promising ethical arguments for product differentiation in the organic food sector. A mixed methods research approach, *Appetite* 62, 2013, 133–142.
- ZENK, Shannon N./SCHULZ, Amy J./IZUMI, Betty T./MENTZ, Graciela/ISRAEL, Barbara A./LOCKETT, Murlisa: Neighbourhood food environment role in modifying psychosocial stress-diet relationships, *Appetite* 65, 2013, 170–177.

Dipl. oec. troph. Anke Borchardt,
Georg-August-Universität Göttingen

(mit Ergänzungen durch die Dr. Rainer Wild-Stiftung, Heidelberg)

Rezensionen

GOTTWALD, Franz-Theo/BOERGEN, Isabel (Hg.): Essen & Moral. Beiträge zur Ethik der Ernährung. Marburg 2013, Metropolis Verlag, 169 S., EUR 18,00, ISBN 978-3731610069

Seit ihrer Gründung 1985 befasst sich die Schweisfurth-Stiftung mit der Förderung von Projekten zu ökologischer und nachhaltiger Landwirtschaft und Nahrungsmittelherstellung. Mit der Abkehr von der industriellen Fleischproduktion stellte Karl Ludwig Schweisfurth als einstiger Begründer des auf dem europäischen Markt führenden Wurstherstellers Herta noch vor drei Jahrzehnten eine Ausnahme als Bio-Pionier dar. Mittlerweile sind die zentralen Anliegen der Stiftungsarbeit, darunter ein achtsamer Umgang mit Tieren im Zuge der Fleischproduktion, Sensibilisierung für Qualität und Umgang mit Lebensmitteln sowie die praktische Umsetzung der theoretischen Ansätze in Form der Hermannsdorfer-Landwerkstätten nicht mehr randständig, sondern im Zuge der Diskussion um die Zukunft der Ernährung längst in der Mitte der Gesellschaft angelangt. Angesichts drängender globaler Fragen nach der Sicherung der Nahrungsmittelgrundlage für eine stark anwachsende Weltbevölkerung mit gleichzeitig endlichen Ressourcen sowie dem Konflikt zwischen einem hedonistisch-verschwenderischen Umgang mit Lebensmitteln westlicher Konsumgesellschaften und einer im krassen Gegensatz dazu hungernden Mehrheit auf der Südhalbkugel, ist eine Auseinandersetzung mit den Herausforderungen der „Agrarkultur im 21. Jahrhundert“, so der

Titel der gleichnamigen Publikationsreihe der Schweisfurth-Stiftung, zwingend erforderlich.

Das zentrale Anliegen des von Franz-Theo Gottwald, dem langjährigen Vorstand der Stiftung, gemeinsam mit Isabel Boergen, seit 2006 bei der Stiftung als wissenschaftliche Mitarbeiterin tätig, herausgegebenen Sammelbandes ist eine Annäherung an die mit den eben geschilderten Entwicklungen in Zusammenhang stehenden ethischen Herausforderungen. Dabei erheben die Beiträge, wie von den Herausgebern ausdrücklich betont wird, keinen Anspruch auf die vollständige Beleuchtung dieses mannigfaltigen Themas, sondern bilden ein Konglomerat aus unterschiedlichen disziplinären Perspektiven. Gemeinsamer Nenner der Autoren ist die Mitgliedschaft im „Deutschen Netzwerk für Ernährungsethik“ (DNEE), das sich 2010 im Anschluss an eine Tagung der Schweisfurth-Stiftung formierte, beziehungsweise sind sie ideell mit dessen Arbeit verbunden.

Das Spektrum der Beiträge reicht von ernährungs- und agrarwissenschaftlichen über theologische und philosophische bis hin zu journalistischen Betrachtungsweisen des Themas „Ethik & Moral“. Gerade diese durch die Nebeneinanderstellung von natur- und geisteswissenschaftlichen Beiträgen geschaffene Bandbreite eröffnet die komplexen Dimensionen des Gegenstandsfeldes. Die thematische Gliederung erfolgt sozusagen von der Theorie in die Praxis, wobei den Beginn ein Beitrag der beiden Herausgeber zu Geschichte und Anliegen von *Food Ethics*, also der Ernährungsethik, markiert. Hans Werner Ingensiep und Harald

Lemke formen im Anschluss zwei kurze und prägnante philosophische Perspektiven, die sich mit Agrarutopien und Verteilungsgerechtigkeit beschäftigen. Marianne Henkel und Gábor Paál bringen umwelt- und geoethische Sichtweisen mit ins Spiel, wobei vor allem letztere den Anspruch einer ethischen Verpflichtung gegenüber der Umwelt an und für sich negiert und damit in interessantem Widerspruch zu den im Band enthaltenen Beiträgen zu religiösen „Schöpfungsethiken“ steht. Uwe Meier, Christoph Then und Ruth Tippe sowie Lieske Vogel-Kleschin und Constanze Frank-Oster bilden mit ihren Aufsätzen einen thematischen Block, der bereits konkrete ordnungspolitische sowie verbraucherethische Fragen zum Inhalt hat, darunter Standards und Siegel in der Landwirtschaft, die Patentierung von Lebensmitteln, die Kennzeichnung gentechnikfreier Lebensmittel sowie die Folgen der industriellen Tierproduktion. Allerdings wird realistischen Umsetzungsstrategien kaum Augenmerk geschenkt. Einen sowohl katholisch als auch evangelisch geprägten Blickwinkel auf Ernährung und Vegetarismus stellen die Beiträge von Rainer Hagencord und Sebastian Moll dar, die damit den Sammelband um den Standpunkt der religiösen Ethik erweitern. Abschließend bilden Thomas Mohrs, Elisabeth Meyer-Renschhausen und Johannes Bucej einen Praxisblock mit Beiträgen zur Macht des Verbrauchers und *urban gardening*, der damit auch dem Anliegen der Schweisfurth-Stiftung in Bezug auf die reale Umsetzung agrarethischer Positionen nochmals gerecht wird.

Insgesamt lässt sich zusammenfassen, dass Franz-Theo Gottwald und Isabel Boergen die Zusammenstellung innovativer und zum Teil auch kontrastiver Perspektiven auf Ethik und Moral der Ernährung gelungen ist. Dass damit keine finalen Antworten auf die eingangs geschilderten Problematiken der Welternährung gegeben werden können, ist evident. Gewiss wäre es im Kontext der aktuell geführten Diskussionen sinnvoll, die Lage auch als Resultat eines historischen Prozesses und damit als Episode zu begreifen. Aber auf jeden Fall wird die Vielseitigkeit und Komplexität des Themas dem Leser durch die Verflechtung der interdisziplinären Anschauungen sehr deutlich vor Augen geführt.

Barbara Wittmann und Prof. Dr. Gunther Hirschfelder, Universität Regensburg

REITMEIER, Simon: Warum wir mögen, was wir essen. Eine Studie zur Sozialisation der Ernährung. Bielefeld 2013, transcript Verlag, 385 S., EUR 36,80, ISBN 978-3837623352

Soziologie ist immer dann interessant, wenn alltäglich Unauffälliges zum Gegenstand wird, weil es in seiner Selbstverständlichkeit erstaunt. Ernährung ist solch ein Gegenstand, dem sich nicht zufällig Georg Simmel als einer der ersten deutschen Soziologen widmete. Wird solch ein Thema aber auch als Problem in der Gesellschaft wahrgenommen, kann die Soziologie einen wichtigen Debattenbeitrag leisten, der aufklärend wirken kann. Zwar wird Ernährung nun schon seit mehr als zwei Jahrzehnten auch jenseits von Hunger thematisiert, doch sind die

Beiträge der Soziologie auch international eher übersichtlich.

Mit dem Wissen um diese Defizite der Soziologie hat sich Simon Reitmeier in seiner Dissertation nicht nur mit der Ernährung als sozialem Phänomen befasst, sondern den Fokus auf die Ernährungssozialisation gerichtet. Mit der Arbeit möchte er klären, wie es zu Affinitäten und Aversionen beim Essen kommt (S.12). Diese betrachtet er als Ausdruck eines Geschmacks, der zwar als ein umfassendes Symbolsetting eingeführt, aber so gleich auf Zunge und Gaumen beschränkt wird. Das mag beim Thema Essen legitim erscheinen, zeitgemäß ist es freilich nicht, wenn Ernährung jenseits physiologischer Notwendigkeiten begriffen werden will. Essen ist eben nur *ein* Aspekt von Geschmack. Die Ausgangsfrage nach Ursachen von Affinitäten und Aversionen beim Essen wird sogleich mit weiteren Fragen nach aktuell riskanten und alternativen Ernährungsformen und ihre soziale Formung durch Interessen und Machtgefüge befrachtet. Soziodemographische Merkmale wie Bildung und Einkommen, ergänzt um Alter und Geschlecht sowie der massenmediale Einfluss werden hypothetisch als sozialisationsrelevante Einflussfaktoren aufgezählt, womit noch lange nicht alle Aspekte genannt sind, die den Leserinnen und Lesern insbesondere in den Kapiteln zur Sozialisation und soziodemografischen Determinanten (Kapitel 5 bis 9) präsentiert werden. Deutlich wird dabei, dass es dem Autor mit seiner Arbeit in recht umfassender Weise um die soziale Formung von Ernährungspräferenzen geht.

In den Abschnitten 2.3 und 2.4 stellt Reitmeier hierzu eher kurz als konzise vier Sozialisationstheorien als Grundlage seiner Analyse vor. Erstaunlich ist, wie lapidar Talcott Parsons,

Pierre Bourdieu und George Herbert Mead als Gewährsmänner für Sozialisations-theorien eingeführt und um zwei Gegenwartsdiagnosen, nämlich Ulrich Becks Risikogesellschaft und Individualisierungstheorie sowie Gerhard Schulzes Erlebnisgesellschaft ergänzt werden. An dieser Stelle fragen sich die interessierten Leserinnen und Leser, warum ausgerechnet diese und nicht andere Konzepte und Ansätze herangezogen werden. Die Begründung des Autors überzeugt hierbei nicht sonderlich, wenn er argumentiert, dass man aufgrund der theoretischen Vielfalt Ansätze finden muss, die am sinnvollsten erscheinen (S.18). Sind es nicht schlicht nur die geschmacklichen Präferenzen des Autors, so ergibt sich der weitere Sinn offenbar aufgrund einer dem Autor aufscheinenden Passfähigkeit der Sozialisationsaspekte in den jeweiligen Theorien zu den bekannten Sozialisationsphasen unter der als gültig angenommenen, erlebnisorientiert-riskanten Kultur. Die angeführten soziologischen Konzepte und Theorien werden derart als Bauklötze gebraucht, dass wenigstens dem Rezensenten der Plan nicht offenbar wird, sondern nur dem Autor zu vertrauen ist. Hierbei erstaunt doch der praktizierte Eklektizismus, der sich als unbescheidene Pragmatik gibt.

Das nächste Kapitel 3 wird als Empirie angekündigt, das tatsächlich eine methodische Diskussion enthält. Diese aber gibt sich klischeehaft, wenn für ein qualitatives Vorgehen deshalb plädiert wird, weil hinsichtlich Ernährungssozialisation nicht Hypothesen zu prüfen, sondern diese erst zu entdecken seien. Nun lassen sich diese zu anderen Sozialisationsinhalten wie Körper oder Gesundheit analog durchaus auch für das Thema Ernährung formulieren. Darüber hinaus ist die Methodendebatte jedoch wesentlich fortgeschrittener als der impli-

zite Schematismus hypothesenentdeckend/hypothesenprüfend suggerieren will. Im Anschluss daran werden die Methoden der Fallerhebungen vorgestellt. Auf etwas mehr als 30 Seiten werden 12 Interviews kursorisch aufgeführt. Zwar wird auf Narration als Präsentation, Biographie als inhaltliche Ausrichtung und episodische Form der Interviews verwiesen sowie auf Rosenthals biographische Fallrekonstruktion Bezug genommen – sichtbar wird das bei der Interviewdarstellung jedoch nicht. Statt eine schrittweise Plausibilität von Erkenntnissen anhand der Fallanalysen zu erzeugen, statt auf Entdeckung zu gehen, werden die Interviewten nach einem kategorialen Schematismus vorgestellt, der allein auf Typisierung zielt, die wenig originell an sozialstrukturelle Klassifikationen erinnert. Wiederum bleibt den Leserinnen und Lesern nur die Frage, wie man etwas über Ernährungssozialisation erfahren will, was man noch nicht wusste, wenn das Material allein deskriptiv behandelt wird. Doch wird im nun folgenden eigentlichen Hauptteil des Buches, den Kapiteln 5 bis 7 zur Sozialisation, deutlich, dass die Interviews dem Autor zu mehr gar nicht taugen; sie sind im Grunde bloße Illustrationen weitschweifiger Thesen.

Der Hauptteil der Darstellung zur Ernährungssozialisation orientiert sich an der bekannten Unterscheidung von Primär- und Sekundärsozialisation, führt weiter zu Ernährung von Erwachsenen und Älteren und ergänzt diese Betrachtung zwischendurch noch um einen Ideologie-Exkurs über die Bedeutung von Gesundheit und nachhaltiger Ernährung. Es ist sicherlich angezeigt, diese Aspekte einzuführen, wie es ebenso notwendig ist, im umfangreichen Maß, die verfügbare Literatur zur Ernährung darzustellen und auf Sozialisa-

tion zu beziehen. In der vorliegenden Arbeit ist dabei allerdings zu viel gewollt, so dass sich manche Schleifen gleichen.

Auffällig ist, dass die Beiträge zur Ernährung vor allem der deutschsprachigen Debatte entstammen, wobei Teutebergs „Prolegomena zum Geschmack“ (1993) seltsamerweise fehlt. Doch geht die Darstellung über die in den vorhandenen Beiträgen vorgetragenen Überlegungen zur Sozialisation entgegen der Absicht zu einer Grundlegung der Ernährungssozialisation gerade nicht hinaus. Stattdessen verkehren sich Reitmeier unter der Hand einige Argumente derart, dass sie als Fazit wie ihr Gegenteil klingen. Dies wird insbesondere hinsichtlich des Zusammenhangs von Ernährung und Geschlecht deutlich. Zwar referiert der Autor die Beiträge zur sozialen Verfertigung von Frauen- und Männerkörper, doch behaupten diese bei ihm trotzdem eine geradezu ontologische Präsenz, wenn etwa einerseits anhand soziodemografischer Merkmale die Dynamik von Ernährungspräferenzen dargestellt wird, andererseits aber trotzdem ganz selbstverständlich ähnlich den ersten Verlautbarungen zur Nationalen Verzehrsstudie II auf männliche und weibliche Ernährungsweisen verwiesen wird. Dem Rezensenten hallen hier auch bei anderen Gelegenheiten allenthalben Widersprüchlichkeiten der Argumente im Ohr. Aber selbst im Kern erweist sich die Studie als wenig ergiebig, wenn Reitmeier zwar Sozialisation als lebenslangen Prozess vorstellt, sich gleichwohl aber von einer durchgreifenden Prägung im Kleinkindalter überzeugt gibt. Denn hierfür seien schließlich die vertrauens- und lustvollen Beziehungen zwischen Kind und Mutter ausschlaggebend. Damit aber wird nun ein Geschlechterrollenmodell reproduziert, das wenigstens die

Verantwortung für gute Ernährung der Frau anheimstellt.

Letztlich muss man das Buch Reitmeiers als offene Aufgabe begreifen. Es fehlt nach wie vor an guten Beiträgen zur Ernährungssozialisation. Reitmeiers Frage, wie es zu Affinitäten und Aversionen beim Essen kommt, ist sicherlich ein wichtiger Anlass, um soziologische Beobachtungen anzustellen, aber daraus folgt nicht zwangsläufig schon ein gewichtiger Beitrag.

Dr. René John, Institut für Sozialinnovation Berlin

SEICHTER, Sabine (Hg.): Erziehung und Ernährung. Ein anderer Blick auf Kindheit. Weinheim/Basel 2012, Beltz Juventa, 286 S., EUR 34,95, ISBN 978-3779228072

In ihrer Habilitationsschrift thematisiert die Erziehungswissenschaftlerin Sabine Seichter nicht, wie beim ersten Lesen des Titels vielleicht vermutet, die Ernährungsdidaktik. Vielmehr untersucht sie das Verhältnis von Ernährung und Erziehung aus kulturwissenschaftlicher Perspektive, wobei sie ihre Analyse durch Beispiele aus historischen und zeitaktuellen Werken stützt. Mit ihrer Betrachtung greift sie einen Zusammenhang auf, der in wissenschaftlichen Untersuchungen der Pädagogik lange unbeachtet blieb.

Im ersten Kapitel „Erziehung als Ernährung – eine Annäherung“ zeigt Seichter den engen Zusammenhang der Termini. In der Darstellung verschiedener Metaphern wird deutlich, dass Ernährung häufig im Kontext der Erziehung und der Pädagogik verwendet wird: So werden den Heranwachsenden die Werte der Gesellschaft „einverleibt“, neugierige Kinder werden „mit Wissen gefüttert“, einige haben gar die „Weisheit mit Löffeln gefressen“. Im Anschluss betrachtet

die Autorin die sprachwissenschaftlichen Ursprünge der beiden Begriffe und stellt dar, dass sich das Wort *Erziehung* aus dem Wortstamm von *Ernährung* entwickelt hat. Die enge Verstrickung von Erziehung und Ernährung zeigt sie in einer Betrachtung pädagogischer Klassiker wie „Gedanken über Erziehung“ (John Locke) oder „Emile oder Über die Erziehung“ (Jean-Jacques Rousseau). Seichter eröffnet ihre Ausarbeitung mit Werken der griechischen Philosophie und schließt mit zeitaktuellen Publikationen ab.

Im zweiten Kapitel „Erziehung und Ernährung – im Prozess der Zivilisation“ betrachtet die Autorin die verschiedenen Erziehungsideologien. Sie stellt dar, dass im Rahmen des Zivilisationsprozesses die Entwicklung und das Handeln der einzelnen Menschen zunehmend formalisiert werden, wodurch das Animalische überwunden werden soll. Sie geht auch auf die damit einhergehende Verwissenschaftlichung der Pädagogik sowie die Entwicklung von Anthropologie und Verhaltensbeobachtung ein. Weiterhin schildert sie die dadurch entstehende Möglichkeit der Kontrolle und Steuerung der Entwicklung des Menschen und eine Überprüfung der normgerechten Entwicklung des „natürlichen“ Kindes zum „gesellschaftlichen“ Produkt (S. 121). Dabei nimmt sie auch Bezug auf die Ernährung, die als Grundlage für einen „gesunden Geist“ ebenso wie die Erziehung eine Normierung erfährt, die sich etwa in der Festlegung von Ess- und Tischsitten äußert.

Im dritten Kapitel des Buches „Erziehung durch Ernährung – eine (empirische) Konkretisierung“ verfestigt Seichter die im zweiten Kapitel gefundenen Thesen der Normierung, wobei sie hier den Fokus verstärkt auf die Ernährung legt. Ernährung und Erziehung spie-

len bei der „Disziplinierung, Zivilisierung, Kultivierung, Moralisierung“ eine immer bedeutendere Rolle, sodass die „Nahrungsaufnahme bei Tisch unversehens zum beinahe wichtigsten Schauplatz pädagogischen Übens und Lernens einerseits und zum sinnlichen Abbild einer gesellschaftlichen Moral andererseits“ (S. 180) wird. Durch das beispielhafte Aufgreifen der Stilldebatte am Ende des Kapitels verdeutlicht sie, dass sich Ernährungsempfehlungen im historischen Kontext stark an den vorherrschenden Moralvorstellungen und sozialen Regeln orientieren.

Den ersten drei Kapiteln folgt jeweils ein Exkurs. In den ersten beiden Exkursen geht Seichter auf die sich historisch wandelnde Rollenvorstellung der Mutter als Ernährerin und Erzieherin ein. Im dritten Exkurs „Erziehungstheorie, essbar“ greift sie die institutionelle Erziehung in den Kindergärten der DDR sowie den westdeutschen Kinderläden (meist von Elterninitiativen getragene „alternative“ Kindergärten) auf und stellt die Unterschiede der Ernährungserziehung zwischen den beiden Systemen heraus.

Im kurzen vierten und abschließenden Kapitel „Die Dialektik von Erziehung und Ernährung oder: Das Kind als Person“ erörtert Seichter die Frage, ob das Kind eine Sache oder eine Person ist. Sie äußert Kritik an der heute üblichen standardisierten Erziehung, welche die Identität des Kindes wenig berücksichtigt und schließt mit einem Plädoyer für die kontrastierende personale Erziehung.

Durch ihre interdisziplinäre Betrachtung gelingt es Seichter überzeugend darzulegen, dass die Ernährung einen festen Bestandteil im Erziehungsprozess bildet. Der kulturwissenschaftliche Blickwinkel der Autorin macht das Buch nicht nur für Pädagogen, sondern

auch für Vertreter aus anderen Disziplinen empfehlenswert. Der Leser sollte sich auf Grund des formellen Rahmens der Habilitationsschrift auf einen wissenschaftlichen Schreibstil einstellen, der jedoch durch zahlreiche Beispiele und wörtliche Zitate aufgelockert wird.

Marie Tolkemitt, Dieburg

MAHL_ZEIT. Essen im Übergang von KiTa und Schule. Aus der Reihe: Kamera-ethnografische Studien. Regie: Bina E. Mohn; Analyse/Texte: Birgit Althans / Bina E. Mohn / Friederike Schmidt / Marc Tull. DVD-Video, Farbe, 93 Min., 2014 (zu beziehen über Institut für visuelle Ethnografie)

Die DVD versammelt ausgewählte Video-Sequenzen zu den Alltagsvollzügen des Essens in KiTa-Einrichtungen und Grundschulen. Das Filmmaterial ist entstanden im Rahmen des BMBF-Projektes „Erwartungen, Praktiken und Rituale. Explorationen des Übergangs zwischen Elementar- und Primarbereich (am Beispiel von Ernährung)“, das von Birgit Althans (Leitung), Friederike Schmidt und Marc Tull an der Universität Trier durchgeführt wurde. Das Untersuchungsdesign war ethnografisch konzipiert und umfasste teilnehmende Beobachtungen, kamera-ethnografische Dokumentationen in KiTas und Schulen sowie Gruppeninterviews mit pädagogischen Fachkräften. Die Kamera-Ethnografie wurde von Bina Mohn realisiert, einer seit vielen Jahren renommierten Expertin für dieses methodische Verfahren im Rahmen von Studien zum Lernen, Spielen, Forschen und Arbeiten. Erwähnt sei an dieser Stelle auch, dass Mohn bereits 2007 mit Sabine Müller-Hebenstreit eine DVD mit eindrucksvollem kamera-ethnografischem Material zur Mahlzeit in Krippe und KiTa heraus-

gebracht hat („Zu Tisch in der Kita“, zu beziehen über Institut für visuelle Ethnografie).

Das Filmmaterial ist als „Ausstellung“ aufbereitet. Es enthält insgesamt 16 Kurzfilme, die kürzesten umfassen 3 Minuten, der längste 11 Minuten. Sie sind nach fünf Schlüsselrubriken sortiert, die wiederum in weitere Unterthemen gegliedert sind, zwischen denen man nach eigenem Interesse zappen kann. Ergänzt werden die Filme durch kurze Auszüge aus den ethnografischen Beobachtungen, den Gruppeninterviews und Kommentierungen durch die beteiligten Fachkräfte. Der inhaltliche Bezug zur entsprechenden Filmsequenz erschließt sich dabei aber manchmal erst auf den zweiten Blick. Gewinnbringend sind diese Ergänzungen dennoch. Zu den fünf zentralen Schlüsselthemen gehören erstens die dingliche Welt des Essens, zweitens die Praktiken des Übergangs zur Mahlzeit, drittens die Vorgänge der Essensausgabe und -verteilung, viertens das Zeitregime

des Essens und fünftens die professionellen Rollen der pädagogischen Fachkräfte beim Essensereignis.

Die DVD ist aus verschiedenen Gründen lohnend. Zum einen liefert sie innovative Empirie zu einer Leerstelle der (pädagogischen) Essensforschung wie auch umgekehrt zur essensbezogenen Kindheitsforschung. Die wissenschaftliche Beschäftigung mit dem Essen von Kindern ist schließlich bislang vor allem normativ-teleologisch bestimmt. Im Zentrum steht hier die Frage, wie Kinder ein gutes Ernährungsverhalten erlernen können. Solide qualitative Empirie dazu, was genau bei der täglichen Mahlzeit tatsächlich passiert, liegt nur rudimentär vor. Was tun Kinder beim Essen, mit dem Essen, mit den Dingen des Essens, miteinander und mit den Erwachsenen? Wie eignen sie sich ihr Essen und die Sozialität der Mahlzeit selbst an? Welche Regulationen erfahren sie dabei von den Erwachsenen und wie reagieren sie wiederum auf

diese Zugriffe? Solche empirischen Fragen nach dem Kind als eigensinnigem Akteur seiner (Essens-)Sozialisation sind noch selten zu finden.

Die vorliegende DVD leistet hier Wichtiges. Sie bietet umfangreiche visuelle Einblicke in die profanen Vorgänge der Mahlzeit und Essenversorgung in pädagogischen Einrichtungen. Sie liefert Bilder zu den dabei stattfindenden komplexen interaktiven Vorgängen zwischen Erwachsenen und Kindern wie auch innerhalb der Peergroup, zu den diffizilen Erziehungsprozeduren durch erwachsene Regulationen und die Macht der Dinge wie auch zu den kindlichen „Sabotageakten“. Diese Bilder sensibilisieren für die i. d. R. übersehenen Banalitäten der kulinarischen Alltagspraxen, sie lassen manchmal schmunzeln, machen aber auch nachdenklich, denn einzelne pädagogische Initiativen irritieren doch von außen betrachtet, beispielsweise bei den Bildern zur Prämierung der Brotdosen der Kindergarten-

kinder je nach Gesundheitsqualität der von zu Hause mitgebrachten Lebensmittel. So lädt das Filmmaterial dazu ein, etablierte Vorgänge der institutionellen Essensversorgung von Kindern neu zu diskutieren. Auch wenn die DVD-Produktion sich erfreulicherweise jeglicher pädagogischer Kommentierung verweigert und sich konsequent als „dichte ethnografische Beschreibung“ im Sinne von Geertz, dem wichtigen Protagonisten der sozialwissenschaftlichen Ethnografie, begreift, trägt sie doch dieses Potenzial in sich, (essens-)pädagogische Fragen aufzuwerfen.

Die DVD eröffnet der pädagogischen Essensforschung bereicherndes empirisches Datenmaterial wie sie auch den besonderen Ertrag ethnografischer Forschungsperspektiven in diesem Feld sichtbar macht. In der hochschulischen Lehre und pädagogischen Fortbildung bietet sie zudem ausgezeichnetes Lehrmaterial.

Prof. Dr. Lotte Rose,
Fachhochschule Frankfurt

Dr. Rainer Wild-Stiftung (Hg.)

Tempodiät. Essen in der Nonstop-Gesellschaft

Dr. Rainer Wild-Stiftung (Hg.)

Tempodiät

Essen in der Nonstop-Gesellschaft



Dr. Rainer Wild-Stiftung
Stiftung für gesunde Ernährung

Geschwindigkeit und Effizienz gelten als Vorteile in unserer modernen, multilokalen Nonstop-Gesellschaft – auch beim Essen. Alles muss jederzeit, überall und schnell verfügbar sein. Im Alltag wählen wir oft nicht das Beste, sondern das Nächstbeste. Wo aber die Zubereitung ebenso wie das genussvolle Verspeisen von Mahlzeiten als Zeitfresser gelten, ist mehr denn je Kompetenz gefragt – im Umgang mit dem Essen wie auch mit der Zeit.

Dieser Band bringt physiologische, psychologische und kulturelle Sichtweisen zusammen und diskutiert, was die aktuellen Entwicklungen – diese Tempodiät – für unsere Esskultur bedeuten und wie sie mit gesundheitsförderlichem Essen in Einklang gebracht werden können.

Der Band basiert auf dem gleichnamigen 16. Heidelberger Ernährungsforum der Dr. Rainer Wild-Stiftung in Kooperation mit der Evangelischen Akademie Tutzing und richtet sich an Fachleute und Wissenschaftler sowie an alle, die an Fragen einer Ess- und Zeitkultur interessiert sind.

Heidelberg, 2014
125 Seiten, EUR 14,90
ISBN 978-3-942594-691

WIR ÜBER UNS

Der Internationale Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens

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

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

In Trägerschaft der Dr. Rainer Wild-Stiftung arbeiten gegenwärtig rund 60 Wissenschaftler/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
info@gesunde-ernaehrung.org
www.ak-esskultur.org

Vorstand des Arbeitskreises:

Prof. Dr. Gunther Hirschfelder
Prof. Dr. Angelika Ploeger
Prof. Dr. Jana Rückert-John
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,-