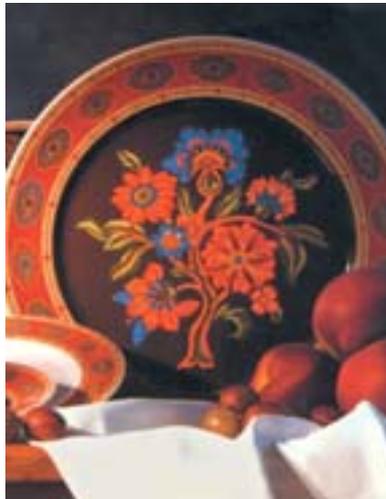




Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens

Mitteilungen

Heft 12 • Dezember 2004



**Pfade zu einer gesunderhaltenden Ernährung
Engagements in der ehemaligen DDR**

**Esskultur,
Essen und Zeit**

**Hunger: Biologisch-medizinische Grundlagen,
psychische und soziale Folgen und Beispiele**

**„Jeder Mensch ist ein Kochkünstler“ oder
Joseph Beuys' Wohnküche als revolutionäre Lebenskunst**

Internationaler Arbeitskreis
für Kulturforschung des Essens

Mitteilungen



Dr. Rainer Wild-Stiftung
Stiftung für gesunde Ernährung

Heft 12 • Dezember 2004

Die Dr. Rainer Wild-Stiftung und somit auch die Geschäftsstelle des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens können auf ein Jahr zurückblicken, das sowohl Abschied als auch Neubeginn bedeutete. Im August 2004 hat die Stiftung, zusammen mit der Dr. Rainer Wild Holding GmbH & Co. KG und der Heidelberger Naturfarben GmbH & Co. KG, ihren neuen Sitz in Heidelberg/Wieblingen bezogen. Sicherlich fiel es schwer, die besondere Atmosphäre des Neckarschlössl's zu verlassen; dennoch freuen wir uns auf die Möglichkeiten und Synergien, die der neue Standort, z.B. durch ein eigenes, modern ausgestattetes Konferenzzentrum, in Zukunft bieten wird. Doch nicht nur räumliche Veränderungen prägten das letzte Jahr. Im Zuge einer gemeinsamen Corporate Identity erhielt der Arbeitskreis ein neues Logo, das wir Ihnen mit dieser Ausgabe vorstellen möchten.

Wir freuen uns, dass wir Ihnen trotz aller Veränderungen mit dem neuen Jahr das mittlerweile 12. Heft der Mitteilungen präsentieren können. Wie in den vorangegangenen Ausgaben finden Sie auch hier Beiträge und Berichte aus verschiedenen Disziplinen sowie Literaturhinweise und Rezensionen. Das Heft beginnt mit einem Beitrag der Agrarwissenschaftler Prof. Gottfried Ulbricht und Prof. Hermann Howitz, die die Wege und Entwicklungen einer gesunderhaltenden Ernährung in der ehemaligen DDR aufzeigen. Ein Thema, das in unserer heutigen schnelllebigen Zeit immer mehr Bedeutung erhält, behandelt der Text „Esskultur, Essen und Zeit“ von Prof. Barbara Methfessel, Pädagogische Hochschule Heidelberg. „Zeit und Ernährung“ heißt auch ein aktuelles Projekt der Dr. Rainer Wild-Stiftung, zu dem Sie auf den Seiten 50 bis 51 nähere Informationen erhalten. Der dritte Hauptbeitrag von dem Mediziner Prof. Gerhard Gerber beschäftigt sich mit dem Thema „Hunger“, und zwar mit seinen medizinischen und biologischen Grundlagen, den sozialen Folgen sowie politischen Konsequenzen. In eine ganz andere Richtung führt abschließend der Beitrag des Philosophen Dr. Harald Lemke, der einen Einblick in Joseph Beuys' „erweiterten Kunstbegriff“ bietet und die „Eat-Art“, ein bereits in Heft 9 behandeltes Thema, fortführt. An dieser Stelle möchten wir uns sehr herzlich bei allen externen Verfasserinnen und Verfassern der einzelnen Beiträge, Berichte und Rezensionen bedanken, ohne die dieses interdisziplinäre Medium nicht möglich wäre.

Die Redaktion

Neue Anschrift:

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

INHALT

Beiträge

- 2 Gottfried Ulbricht, Hermann Howitz
Pfade zu einer gesunderhaltenden Ernährung
Engagements in der ehemaligen DDR
- 10 Barbara Methfessel
Esskultur, Essen und Zeit
- 18 Gerhard Gerber
Hunger: Biologisch-medizinische Grundlagen, psychische
und soziale Folgen und Beispiele zu ökonomischen und
politischen Konsequenzen
- 36 Harald Lemke
„Jeder Mensch ist ein Kochkünstler“ oder
Joseph Beuys' Wohnküche als Erdstation einer revolutionären
Lebenskunst

Arbeitskreis intern

- 48 Wasser – Grundüberlegungen zu einem lebenswichtigen
Element. 5. Symposium des Internationalen Arbeits-
kreises für Kulturforschung des Essens, 2006
- 49 Neue Mitglieder 2004

Berichte

- 50 Zeit & Ernährung
Ein Kooperationsprojekt der Dr. Rainer Wild-Stiftung
und der Evangelischen Akademie Tutzing
- 52 Ein neues Forschungsprojekt:
Die Geschichte der Ernährungsforschung zwischen
1933 und 1964
- 53 *Kitchen Stories*
oder was eine Männerfreundschaft mit Tabak, Kaffee
und Kuchen zu tun hat
- 54 „Das große Fressen. Von Pop bis heute“
25. Januar bis 24. April 2004, Kunsthalle Bielefeld

Literatur

- 56 Literaturhinweise
- 59 Rezensionen

Nicht zuletzt

- 64 Buchvorstellung
- 64 Wir über uns / Impressum

Pfade zu einer gesunderhaltenden Ernährung Engagements in der ehemaligen DDR

GOTTFRIED ULBRICHT, HERRMANN HOWITZ

1. Einleitung

Essen und Trinken befriedigen unterschiedliche Bedürfnisse gleichzeitig, „weil sie niemals nur der biologischen Bilanzierung dienen, sondern immer auch ein Element kultivierter Gemeinsamkeit darstellen“.¹ Sie beseitigen Hunger und Durst, befriedigen ästhetische, kommunikative, seelische und repräsentative Bedürfnisse und stehen in enger Beziehung zu Gesundheit, Leistungsfähigkeit und Wohlbefinden.

Die Ansprüche an das Essen und Trinken sind individuell verschieden und dynamisch und äußern sich in einer enormen Vielfalt an Ernährungsformen, die sich daraus ergibt, „dass Menschen ihre Lebensmittel auswählen und zubereiten und sich damit ihre Ernährungsweise selbst schaffen“.² Das gilt für alle Gesellschafts- und Sozialisierungsformen, wobei sich die Nahrungsbereitstellung, die Nahrungsauswahl, die Nahrungszubereitung, die Esskultur und das Umfeld der Essenseinnahme im Laufe von Generationen in wesentlichen Teilen fundamental verändert haben.³ Dazu haben sowohl die Entwicklung der Agrar- und Ernährungswirtschaft als auch die Veränderung der Arbeits- und Lebensbedingungen sowie Einflüsse, z.B. aus Religion, Kultur, Sport, Tourismus und Mode, beigetragen. Regionale Traditionen haben diese Entwicklung ebenso wenig aufzuhalten vermocht wie neuerdings wieder auflebende Diskussionen um die Förderung regionaler Besonderheiten.⁴

Die Variationsvielfalt der Ernährung eröffnet immer umfassendere Möglichkeiten der Ausprägung und Befriedigung von individuellen Bedürfnissen. Sie birgt aber ebenfalls

die Gefahr von suboptimaler, einseitiger oder sogar gänzlich falscher Ernährung mit schwerwiegenden Folgen für den Gesundheitszustand der Bevölkerung und hohen Belastungen des Sozialsystems. Das betrifft ohne Einschränkungen ebenso die damalige DDR. Hier waren die Diskrepanzen sowohl zwischen planwirtschaftlich gesteuerter Lebensmittelbereitstellung und tatsächlichem Lebensmittelbedarf als auch zwischen realer Nährstoffaufnahme auf der einen und ernährungsphysiologisch wünschenswerter auf der anderen Seite erheblich und anscheinend unüberwindlich. Die zentralistische Versorgungsplanung passte oft nicht zusammen mit der Entscheidungsfreiheit der Hausfrau bei der individuellen Speisenzubereitung. Lebensmittelangebot und Lebensmittelbedarf waren deshalb in vielen Details nicht deckungsgleich. Gravierende Diskrepanzen gab es des Weiteren zwischen Ernährungswissen und Ernährungsverhalten sowie zwischen gesundheits- und genussorientierter Ernährung⁵, was zu erheblichen Ernährungsungleichheiten und volksgesundheitlichen Konsequenzen führte. Teuteberg liefert dafür folgende Begründung: „Die sozialwissenschaftliche Theorie der kognitiven Dissonanz versucht, diesen merkwürdigen Widerspruch zwischen Wissen und Handeln zu erklären. Schuld an dieser seltsamen Diskrepanz ist, dass die Hausfrau unter dem Einfluss konkurrierender Motivationen steht. Das hoch bewertete Geschmacksproblem und das Streben nach sozialer Anerkennung bei der Familie schieben solche an sich vorhandenen gesundheitlichen Grundeinsichten meistens beiseite.“⁶ Hedonistische Motive haben

1 SCHIPPERGES, H.: Zur Philosophie der Ernährung. In: WIERLACHER, A./NEUMANN, G./TEUTEBERG, H.J. (Hg.): Kulturthema Essen. Band 1: Ansichten und Problemfelder. Akademie Verlag, Berlin 1993.

2 BARLÖSIUS, E.: Anthropologische Perspektiven einer Kultursoziologie des Essens und Trinkens. In: WIERLACHER, A./NEUMANN, G./TEUTEBERG, H.J. (Hg.): Kulturthema Essen. Band 1: Ansichten und Problemfelder. Akademie Verlag, Berlin 1993.

3 HAENEL, H.: Ernährung in der Steinzeit – Ernährung heute. Wissenschaft und Fortschritt 1986, 287–290; AUTORENKOLLEKTIV: Die Germanen. Geschichte und Kultur der germanischen Stämme in Mitteleuropa. Ein Handbuch in zwei Bänden. Akademie Verlag, Berlin 1983; KETZ, H.-A./HANKE, P.: Ernährung gesellschaftlich bedingt. Akademie Verlag, Berlin 1981; BUCKENHÜSKES, H.J.: Aktuelles und Historisches zur Bewertung der Frische von Lebensmitteln. Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens. Mitteilungen, Heft 10 (2003) 2–9; ANONYM: Ernährungskultur im Wandel der Zeiten. Tagungsreader der Tagung der Evang. Akademie Mülheim/Ruhr am 28. und 29.09.1996 (Hg.) Katalyse e.V./Buntstift e.V. Köln 1997.

4 GELINSKY, E.: „Landschaft essen“. Slow Food und Verteidigung der regionalen Vielfalt. Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens. Mitteilungen, Heft 10 (2003) 10–21.

5 HAENEL, H.: Ernährung – Gesundheit – Genuss. Tagungsreader des 1. Ernährungssymposiums über Ernährung – Gesundheit – Genuss vom 28.–29. März 1984 in Dresden.

6 TEUTEBERG, H.J.: Psychosoziale Ursachen des Fehlverhaltens in der Ernährung. Ernährungsbericht 1976, Kap.6, S.432. Herausgegeben von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, Frankfurt/Main 1976.

im genominduzierten Ernährungsverhalten und in der individuellen Werteskala Gesunder oft einen wesentlich höheren Stellenwert als Gesundheit oder Lebensmittelpreise. Kognitive Einflussnahme ändert daran weniger als z.B. der Leidensdruck Kranker. Sie zeigen deshalb meist eine größere Bereitschaft, Ernährungsfehler zu korrigieren.

Welche Vorstellungen und Aktivitäten existierten in der DDR, um die Probleme und Herausforderungen eines gesundheitsorientierten Ernährungsbewusstseins zu bewältigen, um Hedonismus und Gesundheitsbewusstsein nachhaltig von konkurrierenden zu synergistischen Ernährungsmotiven zu wandeln und Divergenzen zwischen Ernährungswissen und Ernährungsverhalten entgegenzuwirken? Wer unterstützte z.B. die Hausfrau dabei, die häusliche Ernährung stärker gesundheitsbetont auszurichten? Welche Vorbildwirkung übte die Gemeinschaftsverpflegung dabei aus? Auf diese Fragen fehlten schlüssige Antworten oder sie sind zumindest weitgehend undokumentiert geblieben. Die nur zu wenigen Aspekten des Ernährungsverhaltens vorhandene spärliche wissenschaftliche Literatur aus der damaligen Zeit ist ein beeindruckendes Indiz dafür. Es gab vermutlich ohnehin nur partiell ausgereifte Vorstellungen von Suchenden auf den Pfaden zu einer gesundheitsorientierten Ernährung im Rahmen der von den gesellschaftlichen Rahmenbedingungen und Wertvorstellungen geprägten Esskultur. Aber die damalige Ernährungspraxis selbst und ihr Umfeld geben einigen Aufschluss über Engagements um eine gesunde Ernährung.

Die vorhandenen Forschungsdefizite zum Ernährungsverhalten haben 1990/91 sowohl die Evaluierungskommission des damaligen Zentralinstituts für Ernährung in Potsdam-Rehbrücke als auch das Gründungskomitee des Deutschen Instituts für Ernährungsforschung (DIfE) erkannt und folgerichtig empfohlen, im DIfE zukünftig neben naturwissenschaftlicher und

ernährungsmedizinischer Forschung ebenfalls Ernährungsverhaltensforschung zu betreiben, um „Grundlagen für eine wirksamere, gesundheitsbezogene Ernährungsberatung“ zu erarbeiten.⁷ Davon hat sich die Realität jedoch bis heute immer weiter entfernt, obwohl Ansätze in Form von Modelluntersuchungen zum wünschenswerten Lebensmittelverbrauch und zur Analyse von Ernährungsmotiven vorhanden waren.⁸ Ernährungsverhaltensforschung wurde aus dem realen Forschungskonzept des DIfE inzwischen weitgehend verdrängt.

2. Die Ernährungssituation in der DDR

Die Ernährungsbedürfnisse hatten in der DDR einen besonderen, zeitweise sogar einen erstrangigen Stellenwert. Status und Dynamik ihrer Ausprägung und Befriedigung wurden sehr aufmerksam beobachtet, analysiert und in die Zukunft projiziert.⁹ Dabei handelte es sich meist um die Beschreibung von Erscheinungen, ohne jedoch in ausreichender Tiefe auf Details und Ursachen einzugehen. Dies belegen Forschungsergebnisse wie: „Die Bevölkerung der DDR ist mit Lebensmitteln gut versorgt. Der Grundbedarf an Nahrungs- und Genussmitteln wird zu stabilen Preisen gedeckt. Es gibt keinen Mangel (...).“¹⁰ Zweifellos waren mit solchen Feststellungen einige Hauptlinien der Ernährungssituation wahrheitsgemäß charakterisiert. Es darf aber nicht darüber hinweggesehen werden, dass es in der DDR einige gravierende Versorgungslücken gab, die vor allem in einer unbefriedigenden Sortimentsvielfalt und ungenügenden Bereitstellung von Produkten mit hohem Veredelungsgrad, von Convenience-Produkten und Importwaren (z.B. Südfrüchten) bestanden. Selbst bei Grundnahrungsmitteln wie Brot, Kartoffeln, Fleisch, Obst und Gemüse, die hoch subventioniert wurden, waren nur wenige Sorten ständig im Angebot, wobei zudem nicht selten Qualitätsmängel zu

7 Gründungskonzept für das Deutsche Institut für Ernährungsforschung (DIfE) in Potsdam-Rehbrücke vom 28.10.1991.

8 ULBRICHT, G.: Untersuchungen über Lebensmittelverbrauch und mathematische Lebensmittelverbrauchsmodelle als Grundlage von Ernährungsplanung und Lebensmittelverbrauchsempfehlungen. Dissertation B, Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg 1981; MÖHR, M./FRIEBE, D./DONAT, P./ZUNFT, H.-J.F.: Ernährungsverhalten. Ernährungsforschung 41, Sonderheft 2/3 (1996) 193–201.

9 SCHMIDT, H.E./ULBRICHT, G.: Ernährungswirtschaftliche Forschung heute. Ernährungsforschung XVI (1971) 185–200; SCHMIDT, H.E.: Zur Ausarbeitung ernährungswirtschaftlich begründeter Verbrauchsprognosen in der DDR. Ernährungsforschung XII (1967) 93–106.

10 HAENEL, H.: Konzeptionelle Überlegungen zur Ernährungserziehung im Hinblick auf einen Wandel in der Ernährungsweise. Schreiben an das Nationale Komitee für Gesundheitserziehung. Rehbrücke 1985, Archiv des DIfE.

11 DONAT, P.: Das Brotangebot muss attraktiver werden. Tagungsreader des Herbstseminars der Sektion Ernährungswirtschaft der Gesellschaft für Ernährung in der DDR vom 30.09.–02.10.1986 in Wittenberg, 70–75; HOLZAPFEL, G.: Kontinuierliche Produktion tierischer Erzeugnisse für eine bedarfsgerechte Lebensmittelproduktion in der DDR. Tagungsreader der Jahrestagung der Sektion Ernährungswirtschaft der Gesellschaft für Ernährung in der DDR am 24. und 25.10.1984 in Dessau.

12 WEINHOLD, R.: Food research from the viewpoint of ethnology, economic and social history in the former German Democratic Republic 1949–1989. In: TEUTEBERG, H.J. (Hg.): European Food History. A Research Overview, Leicester 1992, 129–145.

13 KETZ, H.-A.: Grundriss der Ernährungslehre. VEB Gustav Fischer Verlag Jena, 1. Aufl. 1978, 293 ff.; DLOUHY, W.: Wichtige Ernährungsgewohnheiten der erwachsenen Bevölkerung der DDR (ein Vergleich zwischen 1975 und 1981). Forschungsbericht des Instituts für Marktforschung, Leipzig 1982; GRÖHN, G./DONAT, P.: Der Verbrauch an warmen Speisen und seine Veränderung im Zeitraum 1966 bis 1986. Forschungsbericht des Instituts für Marktforschung, Leipzig 1987.

14 MÖHR, M.: Gemeinschaftsverpflegung in der ehemaligen DDR. In: Ernährungsbericht 1996, Kap. 2.1, S. 67 ff. Herausgegeben von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V., Frankfurt/Main 1996.

15 AUTORENKOLLEKTIV: Durchschnittswerte des physiologischen Energie- und Nährstoffbedarfs für die Bevölkerung der Deutschen Demokratischen Republik. Ernährungsforschung. Sonderbroschüre, 2. Aufl. Potsdam-Rehbrücke 1980; AUTORENKOLLEKTIV: Empfehlungen für die tägliche Energie- und Nährstoffaufnahme in der Ernährungspraxis der Bevölkerung der Deutschen Demokratischen Republik. Mit Hinweisen für die Gemeinschaftsverpflegung. Ernährungsforschung. Sonderbroschüre, 2. Aufl. Potsdam-Rehbrücke 1980; ULBRICHT, G.: Lebensmittelverbrauch und Ernährungsbilanzen auf der Basis von Haushaltsbudgeterhebungen und volkswirtschaftlichen Bilanzen. Ernährungsforschung 41, Sonderheft 2/3 (1996) 143–158.

16 ULBRICHT, G./POSE, G.: Zur Ernährungssituation bei Arbeitern, Angestellten, Bauern und Rentnern in der DDR 1984. Ernährungsforschung 33 (1988) 87–89.

17 MÖHR, M./JOHNSEN, D./THIEL, Ch./ZUNFT, H.-J.: Lebensmittelverzehr und Ernährungsbilanzen auf der Basis individueller Erhebungen. Ernährungsforschung 41, Sonderheft 2/3 (1996) 158–176; GASSMANN, B./ULBRICHT, G.: Bases and consequences of the newly recommended daily intakes of vitamins for the population of the German Democratic Republic. Die Nahrung 23 (1979) 83–89.

verzeichnen waren.¹¹ Vollkornbrote, Feingemüsearten wie Spargel, Pilze oder Blattgemüse sowie Fleisch- und Käsespezialitäten waren selten zu finden und fehlten im Warenangebot ländlicher Gebiete fast vollkommen. Partiiell wurde dies durch Eigenproduktion in der individuellen Hauswirtschaft, in Hausgärten bei Kleingärtnern und Kleintierzüchtern ausgeglichen. Dennoch spielten regionale, ethnologische und sozialhistorische Besonderheiten von Lebensmittelherstellung, Speisenzubereitung und -verzehr, wie sie von Weinhold¹² detailliert beschrieben worden sind, eine untergeordnete Rolle. Die Ernährung wurde zunehmend unformer, was sich in den eingeengten Angeboten vieler Gaststätten zeigte.

Der Mahlzeitenrhythmus bestand beim überwiegenden Teil der Bevölkerung regelmäßig aus erstem Frühstück, warmem Mittagessen und Abendessen (z.T. als zweite warme Mahlzeit). Hinzu kamen sehr häufig ein zweites Frühstück (werktags) und Vesper (an arbeitsfreien Tagen). Dem oft empfohlenen 5-Mahlzeiten-Rhythmus kam man damit ziemlich nahe.¹³ Die Gemeinschaftsverpflegung als soziale Institution war daran nicht unwesentlich beteiligt. In den Jahren 1985 bis 1988 wurden in Schulen, Betrieben, Heimen, Krankenhäusern, Armeeeinrichtungen usw. insgesamt täglich ca. 8,5 Mio. warme Essenportionen ausgegeben. Das bedeutete einen Versorgungsgrad der Bevölkerung von etwa 50%. Darüber hinaus wurden 1964 20% und 1988 sogar 75% der Schüler in einer Zwischenmahlzeit mit Schulmilch versorgt.¹⁴

Analysen über die Energie- und Nährstoffaufnahme der Bevölkerung ergaben für den Durchschnitt der Gesamtbevölkerung und große Bevölkerungsgruppen (z.B. Arbeiter, Angestellte, in der Landwirtschaft Beschäftigte sowie Rentner) seit den 70er Jahren keine bemerkenswerten Defizite gegenüber ernährungsphysiologisch begründeten Nährstoffempfehlungen.¹⁵ Daten aus den Haushaltserhebungen über die durchschnittliche Energie-

und Nährstoffaufnahme von drei Personengruppen (Arbeiter/Angestellte, Bauern und Rentner) bestätigen das für die 80er Jahre.¹⁶ Dies schließt jedoch nicht aus, dass Personen mit einseitiger oder eingeschränkter Speisenzusammenstellung in partiellen Nährstoffmangel geraten konnten, z.B. bei Calcium, Eisen, Vitamin B₁ und Vitamin C, wobei klinisch manifestierte Schädigungen daraus entweder nicht entstanden oder nicht bekannt geworden sind.¹⁷

Im Unterschied zu den Vitamin- und Mineralstoffzufuhren waren die durchschnittlichen Aufnahmen an Fett und Energie seit den 60er Jahren immer deutlich höher als es die ernährungsphysiologischen Richtwerte vorsahen, so dass über Jahrzehnte eine energetische Überernährung herrschte.¹⁸ Wesentlich dazu beigetragen haben ein hoher Butter- und Fleischverbrauch, die als Symbole überwundenen Ernährungs Mangels und hohen Lebensstandards galten und als solche in offiziellen staatlichen Dokumenten regelmäßig gepriesen wurden. Die Defizite in der Bereitstellung einzelner Lebensmittelsortimente beeinflussten die Energie- und Grundnährstoffzufuhr nur unwesentlich. Status und Dynamik der Zufuhr an Grundnährstoffen ließen kaum Unterschiede zwischen der DDR und der Bundesrepublik Deutschland erkennen.¹⁹

Kritisch beurteilt wurden die Zufuhren einzelner Wirkstoffe. Zum Beispiel war das über lange Zeit stabile Verhältnis von mehrfach ungesättigten zu gesättigten Fettsäuren mit etwa 0,3 weit von den ernährungsphysiologischen Empfehlungen (etwa 1,0) entfernt; die Aufnahme von Natrium war ohnehin zu hoch und die Zufuhr an Ballaststoffen zu gering.²⁰

Zur Schadstoffbelastung der Lebensmittel gab es in der DDR keine repräsentativen Daten. Punktueller Auswertungen von Verdachtsproben lassen beim Vergleich mit den Toleranzgrenzen der WHO „keine bedenkliche Gesundheitsgefährdung durch schadstoffbelastete Lebensmittel erkennen“.²¹

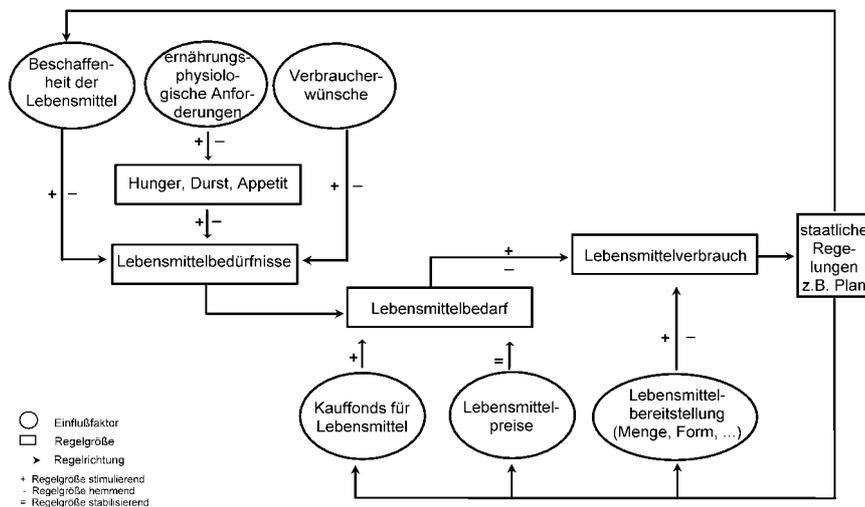


Abb. 1: Bestimmungsgründe und Regelmechanismen des Lebensmittelverbrauchs im Planwirtschaftssystem der DDR

Verbunden mit den Tendenzen im Lebensmittelverbrauch war der Prozess der Über- und Falschernährung seit den 60er Jahren unablässig vorangeschritten und zu einem Hauptproblem geworden – ebenso wie in der früheren BRD. Herz- und Kreislauferkrankungen stiegen in der DDR auf etwa 50% der Todesursachen. Das „metabolische Syndrom“, gekennzeichnet durch Adipositas (in einigen Bevölkerungsgruppen 20–40%²²), Diabetes, Bluthochdruck und Gicht, erlangte Inzidenzraten in früher nicht da gewesenem Ausmaß.²³ Der volkswirtschaftliche Verlust durch ernährungsmitbedingte Erkrankungen wurde für 1970 auf 5 Milliarden Mark und für 1985 auf 10,1 Milliarden Mark jährlich geschätzt.²⁴ Gleichzeitig stagnierte die Lebenserwartung. Sie betrug am Ende der DDR bei Männern etwa 70 Jahre und bei Frauen etwa 76 Jahre²⁵, was aber nicht allein mit Ernährungsfehlern, sondern auch mit Mängeln im medizinischen Versorgungssystem zusammenhing. Die Lebenserwartung war sowohl bei Männern und bei Frauen um etwa drei Jahre niedriger als in der Bundesrepublik Deutschland.

Die Entwicklung der Ernährungssituation und die daraus erwachsenen Konsequenzen und Zielstellungen zur Verbesserung der Lebensqualität der Bevölkerung stellten eine enorme Herausforderung für die Ernährungspolitik der DDR dar.²⁶ Wie ging man damit um?

3. Gesundheitsorientierte Angebotssteuerung

Die Ernährungspolitik der DDR war primär darauf gerichtet,

- die Bedürfnisse der Bevölkerung nach Lebensmitteln sowohl durch den Einzelhandel als auch die Gemeinschaftsverpflegung zu befriedigen,
- die Lebensmittelbereitstellung weitgehend aus eigener Erzeugung zu sichern und unverzichtbare Importe auf einem niedrigen Niveau zu halten,
- vorhandenes Einkommen der Bevölkerung über mehr Ausgaben für Lebensmittel zu kompensieren und deshalb Produktveredlung bis zur Grenze der verfügbaren Verarbeitungskapazität zu betreiben,
- die Preise für Grundnahrungsmittel stabil zu halten,
- die Gemeinschaftsverpflegung vor allem aus sozial- und gesundheitspolitischen Gründen zu fördern.

Die staatlich institutionalisierte Ernährungspolitik wurde fast ausschließlich über die Steuerung des Lebensmittelangebotes praxiswirksam umgesetzt. Das geschah über Planvorgaben und -abrechnungen von Lebensmittelmengen und -umsätzen, die bis zur Ebene der Stadt- und Landkreise bilanziert wurden. Abb. 1 zeigt schematisch das Prinzip angebotsgesteuerter Ernährungsbeeinflussung.

Dem Aspekt der gesunden Ernährung versuchte man vor allem

18 ULBRICHT, G.: Ernährung und agrare Veredlungswirtschaft in der früheren DDR. *Agrarwirtschaft* 40 (1991) 134–138; SCHMIDT, H.E.: Der Pro-Kopf-Verbrauch an Lebensmitteln ernährungswissenschaftlich betrachtet. *Zeitschrift für Agrarökonomik* 6 (1963) 89–92; GROSS, H.: Die Ernährungssituation im internationalen Vergleich. *Ernährungsforschung* 31 (1986) 11–15.

19 KÜBLER, W./ULBRICHT, G.: Lebensmittel- und Nährstoffverbrauch. *Ernährungsbericht 1992*. Herausgegeben von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, Frankfurt/Main 1992, 16–29.

20 SCHMANDKE, H./NOACK, R.: Stellungnahme der Gesellschaft für Ernährung in der DDR zur Bedeutung der Lipide für die Pathogenese degenerativer Gefäßerkrankungen sowie Schlussfolgerungen für die praktische Ernährung. *Ernährungsforschung* 25 (1980) 161–165; OEHLER, R./REINEL, S.: Bereitstellung von Kochsalz durch Gemeinschaftsverpflegung. *Ernährungsforschung* 31 (1986) 131–134; ULBRICHT, G./PFAFF, G.: Zur Ballaststoffaufnahme der deutschen Bevölkerung in den achtziger Jahren. In: SCHULZE, J./BOCK, W. (Hg.): *Aktuelle Aspekte der Ballaststoffforschung*. Behr's Verlag, Hamburg 1993, 277–285.

21 KUJAWA, M.: Schadstoffe in Lebensmitteln. *Ernährungsforschung* 41, Sonderheft 2/3 (1996) 176–193.

22 MÜLLER, F.: Nationale und internationale Ernährungsprobleme aus medizinischer Sicht. In: *Die Kooperation bei der Herausbildung eines Systems der gesunden Ernährung in der DDR*. Informationsdienst für den Leiter im Großhandel, Reihe B, Heft 12, Berlin 1971, 32–49; MÖHR, M.: Ernährungssoziologische Aspekte der Fettsucht. *Ernährungsforschung* 25 (1980) 51–53.

23 HAENEL, H.: Konzeptionelle Überlegungen zur Ernährungserziehung im Hinblick auf einen Wandel in der Ernährungsweise. Schreiben an das Nationale Komitee für Gesundheits-erziehung, Rehbrücke, 1985. *Archiv des DIfE*.

24 MARTIN, M.: Schätzung der sozialen Kosten ernährungsabhängiger Krankheiten. *Ernährungsforschung* 41, Sonderheft 2/3 (1996) 210–213.

25 ANONYM: *Statistisches Jahrbuch der Deutschen Demokratischen Republik*. Herausgegeben vom Statistischen Amt der DDR, Berlin 1990; ANONYM: *Statistisches Jahrbuch der Bundesrepublik*. Herausgegeben vom Statistischen Bundesamt, Wiesbaden 1993; HAENEL, H.: *Ernährungsaufklärung in der DDR – eine Retrospektive*. IX. Symposium Wissenschaft und Ernährungspraxis am 26./27.10.1990 in Würzburg. Tagungsreader. Herausgegeben von Alfa Metalcraft Corporation (AMC), Bingen 1990.

über eine Beeinflussung der Lebensmittelzusammensetzung gerecht zu werden, indem z.B. kalorienreduzierte Produkte (Butter und Margarine mit bis zu etwa 50% reduziertem Fettgehalt, 2,2% Fett in Vollmilch generell, Stärkehydrolyseprodukte als Fettaus-tauscher in Mayonnaise, Süßstoffe anstatt Zucker in alkoholfreien Getränken), kochsalzreduzierte Lebensmittel (Brot, Wurst) oder nährstoffangereicherte Erzeugnisse (jodiertes Kochsalz, fluoridiertes Trinkwasser; Supplementierung von Futtermitteln mit Mineralstoffen z.B. zur Erhöhung des Jod- und Selengehaltes der Milch) hergestellt wurden. Der Angebotsumfang derartig modifizierter Lebensmittel reichte von geringen Anteilen innerhalb einer Lebensmittelgruppe (z.B. bei kochsalzreduzierten Lebensmitteln) bis hin zur Anreicherung fast des gesamten Sortimentes (jodiertes Kochsalz). Die meisten derartig modifizierten Produkte wurden von der Bevölkerung uneingeschränkt akzeptiert und seltener als Verfälschung ursprünglicher Lebensmittel empfunden. Die Sensibilität der Ostdeutschen war in Bezug auf Produktmodifizierung deutlich niedriger als die der Westdeutschen, was vergleichende Befragungen zu Beginn der 90er Jahre belegten.²⁷

Die wissenschaftlichen Voraussetzungen zur Herstellung solcher Produkte lieferte die produktbezogene Ernährungsforschung. Beispiele dafür waren die Sortimente an Säuglingsfertiernahrung und Beikost, die altersabhängig und kompatibel auf den Bedarf der Säuglinge abgestimmt waren.²⁸ Überführungsaufgaben lagen unter anderem in den Händen industriezweigspezifischer Forschungseinrichtungen und beim „Warenzeichenverband Diätetische Erzeugnisse“.²⁹ Eine unterstützende Funktion bei der Einführung gesundheitsfördernder Lebensmittel übte die Gesellschaft für Ernährung in der DDR über ihre etwa 1000 Mitglieder aus. Sie hatte sich in ihrer Satzung unter anderem die Aufgabe gestellt, „(...) bei

der Überführung von Erkenntnissen und Forschungsergebnissen der Lebensmittel- und Ernährungswissenschaft in die Praxis der Volksernährung, der Lebensmittel- und Ernährungshygiene, der gesellschaftlichen Speisewirtschaft, der Diätetik, der Tierernährung (...) staatliche Dienststellen zu beraten“.³⁰

Angebotssteuerung im Sinne einer Gesundheitsförderung reichte in der DDR von der Urproduktion über die Lebensmittelbearbeitung und -verarbeitung und den Lebensmittelhandel bis hin zur Gemeinschaftsverpflegung, was oft mit den Erscheinungen planwirtschaftlicher Reglementierung verbunden war. Für die Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung ergab sich daraus die Aufgabe, zeitweise auftretende Angebots- und Nachfrageschwankungen auszugleichen.³¹

Die Gemeinschaftsverpflegung als Massenherstellung und -verbrauch von Speisen war von hoher Bedeutung für die Volksgesundheit.³² Einerseits barg sie gesundheitliche Gefahren, wenn trotz Hygienegesetzen und -kontrollen die Grundsätze der Hygiene verletzt wurden. Andererseits ermöglichte sie aber eine effektive Anwendung und Verbreitung von Regeln einer gesundheitsfördernden Ernährung, sofern die Prinzipien einer ausbalancierten, den Empfehlungen der Ernährungswissenschaft entsprechenden Nahrungsaufnahme in großem Maßstab erfolgreich praktiziert wurden. Die Gemeinschaftsverpflegung besaß gute personelle und technologische Voraussetzungen, um planwirtschaftliche Richtlinien und ernährungswissenschaftliche Erkenntnisse umzusetzen und zu propagieren. Sie erreichte breite Bevölkerungsschichten. Wegen der gesundheitlichen Konsequenzen hat die WHO 1986³³ eindringlich darauf hingewiesen, dass die Kenntnisse über die Zusammenhänge zwischen Massenverköstigung und Volksgesundheit vertieft werden müssen und dass insbesondere qualitätssichernde Maßnahmen zu ergreifen sind.

26 GRÜTTE, F.-K.: Ernährung und Lebensqualität. Ernährungsforschung 34 (1989) 21–22.

27 ANONYM: Essen in Deutschland Ost, Food Trends. Konsumverhalten bei Lebensmitteln und Einstellung zu Ernährungsfragen. Studie der GfK Marktforschung GmbH und Co. KG, Nürnberg 1990; HAMM, M./KASPER, H./PUDEL, V./CRAMM, D.v.: Genusssvoll essen, bewusst ernähren – Gemeinsamkeiten und Unterschiede am neuen deutschen Tisch. Iglo-Forum-Studie 91, Hamburg 1991.

28 GASSMANN, B.: Zur lebensmittelchemischen und ernährungsphysiologischen Beurteilung von Säuglingsnahrungen. Ernährungsforschung X (1965) 96; GRÜTTE, F.-K./GASSMANN, B.: Zur ernährungsphysiologischen Konzeption der industriellen Herstellung löffelfertiger Obst- und Gemüsebreie. Ernährungsforschung XIII (1968) 585.

29 DONAT, P./MÖHR, M./BERGLER, H./ZUNFT, H.-J.F.: Lebensmittelversorgung der Bevölkerung. Versorgung mit diätetischen Lebensmitteln. Ernährungsforschung 41, Sonderheft 2/3 (1996) 132–137.

30 ANONYM: Satzung der Gesellschaft für Ernährung in der DDR, 1972.

31 DLOUHY, W.: Entwicklung des Bedarfs in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung bis 1990. Teil I A. Forschungsbericht des Instituts für Marktforschung. Leipzig 1973.

32 GEHLERT, G.: Beitrag der betrieblichen Gemeinschaftsverpflegung zur Ernährungs- und Gesundheitsprophylaxe der Bevölkerung. Ernährungsforschung 32 (1987) 129–134.

33 CHARLES, R.H.G.: Gemeinschaftsverpflegung durch zentrale Großküchen. Regionale Veröffentlichungen der WHO, Europäische Schriftenreihe Nr.15, Kopenhagen 1986.

Ausbalanzierte Kostpläne und Wareneinsatzvorgaben waren in der Gemeinschaftsverpflegung weit verbreitet und hatten teilweise den Charakter von Vorschriften.³⁴ Es existierten sogar gesetzliche Regelungen zur Einhaltung von Richtlinien über die Energie- und Nährstoffzufuhr bei den einzelnen Mahlzeiten. Als Hilfsmittel ausbalanzierter Kostpläne diente eine Rezepturenkartei der Gemeinschaftsverpflegung.³⁵ Dies war von hoher gesundheitsfördernder Relevanz, wenngleich eine zu strenge Normierung manchmal zu falschen Schlussfolgerungen führte.³⁶

Die Speisenrezepturen der Gemeinschaftsverpflegung sahen immer ausreichend Gemüse und Obst in roher und/oder gegarter Form vor. Dadurch wurden Verhaltensmuster und individuelle Bedürfnisse von Langzeitwirkung mit geprägt und der Verbrauch an Obst und Gemüse stimuliert. Gegenwärtige Aktionen wie „5-am-Tag“ können davon profitieren.

Die Verpflegung von Kindern und Erwachsenen erfolgte meist in separaten Versorgungslinien, bei Kindern häufig sogar noch unterteilt nach Altersgruppen (Kinder in Vorschuleinrichtungen, Schüler der Klassen 1 bis 4 und der Klassen 5 bis 10).³⁷ Dabei wurden unterschiedliche Geschmackspräferenzen berücksichtigt. Das Essen harmonisierte jedoch nicht immer mit den Geschmacksvorstellungen der Schüler.³⁸

4. Verbreitung ernährungswissenschaftlicher Erkenntnisse und Ausprägung eines gesundheitsorientierten Ernährungsbewusstseins in der Bevölkerung

Der gesamte Bereich der Ernährungsaufklärung und -bewusstseinsbildung des Verbrauchers befand sich außerhalb des planmäßig gesteuerten Ernährungskomplexes. Er lag – was die aktive Unterstützung durch staatliche Stellen betraf – trotz zunehmenden Interesses bei der politischen Führung weitgehend brach. Einige Bezirks-

hygieneinstitute, das Nationale Komitee für Gesundheitserziehung, wenige Bezirks- und Kreiskabinette für Gesundheitserziehung, das Hygienemuseum in Dresden, wissenschaftliche Einrichtungen und Medien wie Presse, Rundfunk und Fernsehen griffen diese Aufgabe sporadisch und in begrenztem Umfang auf. Darüber hinaus haben sich humanistisch denkende und handelnde Personen der verbliebenen Lücken angenommen und in engagierter Kleinarbeit versucht, der Bevölkerung Ernährungswissen zu vermitteln und gesundheitsorientiertes Ernährungsbewusstsein zu erzeugen.

Zunächst – unmittelbar in den Nachkriegsjahren – ging es bei der Ernährungsaufklärung um die Bekämpfung von Hunger und Fehlernährung, in späteren Jahren um die Beseitigung von Überernährung. Dieser Paradigmenwechsel war nur erfolgreich zu bewältigen, indem sich die Berater in Fragen der gesunden Ernährung autodidaktisch oder in Lehrgängen aktuelles Ernährungswissen aus Lebensmittelproduktion, -verarbeitung und -handel sowie Ernährungsphysiologie, -soziologie, -ökonomie und -medizin erwarben, um dieses mit psychologischem und pädagogischem Geschick in der Bevölkerung verbreiten zu können. Die Ausbildung von Ernährungstechnikern und Kochinstruktoren im ehemaligen Institut für Ernährungsforschung in Potsdam-Rehbrücke (1956–1964) unter Regie von H.-K. Gräfe war mit dafür geschaffen worden.³⁹ Mit stärkerer Ausrichtung auf Probleme der Gemeinschaftsverpflegung und des Handels wurden danach fachspezifische Schulungen an unterschiedlichen Orten durchgeführt. Leider fehlten an den Universitäten der DDR Lehrstühle für Ernährungswissenschaft. Die intensiven Bemühungen der Gesellschaft für Ernährung in der DDR vermochten daran nichts zu ändern.

Engagiert und oft in Eigeninitiative haben Personen unterschiedlicher Be-

34 ZOBEL, M.: Die Entwicklung der Gemeinschaftsverpflegung in der DDR. Ernährungsforschung 30 (1985) 100–102.

35 ANONYM: Rezepturenkartei Gemeinschaftsverpflegung. Erarbeitet vom Zentralinstitut für Ernährung, Potsdam-Rehbrücke. Herausgegeben vom Rationalisierungs- und Forschungszentrum Gaststätten – Hotels – Gemeinschaftsverpflegung, Berlin 1973.

36 GEHLERT, G.: Vitamin-C-Versorgung bei Teilnahme an der Gemeinschaftsverpflegung. Ernährungsforschung 36 (1991) 49–51.

37 MÖHR, M.: Entwicklung der Schülerspeisung in der DDR seit 1945. Ernährungsforschung 30 (1985) 103–106.

38 HAENEL, H./JOHNSEN, D./MÖHR, M.: Aufgaben und Probleme bei der Durchsetzung von Ernährungsempfehlungen bei Jugendlichen im Schulalter. Ernährungsforschung 35, Beilage für die Praxis (1990) B5–B7.

39 GRÄFE, H.-K.: Ernährungstechniker-Ausbildung. Ernährungsforschung 4 (1959) 376–386 und 6 (1961) 294–310.

rufsgruppen, vor allem Wissenschaftler, Ärzte, Lebensmittelproduzenten, Händler, Leiter und Mitarbeiter von Reformhäusern, Lehrer, Erzieher und Journalisten regional begrenzt als Wissensvermittler in Vorträgen und über Medien (insbesondere in Zeitschriften wie „Für Dich“, „Wochenpost“, „Berliner Illustrierte“ und Fachzeitschriften) auf die Bevölkerung eingewirkt. Hervorgehoben seien hier Aufklärer und Förderer des Aufklärungsgedankens wie Scheunert, Krauß, Gräfe, Haenel, Ketz, Zobel, Möhr und andere. Beispielhaft waren auch die Aktivitäten von Gerhard Howitz, der zutiefst von der Notwendigkeit einer wissenschaftlich fundierten Ernährungsaufklärung und der Ausprägung von Ernährungsbewusstsein überzeugt war. Zu seinen Aufgaben als Angestellter der Hygieneinstitute in Rostock und Greifswald von 1956 bis zum Erreichen der Altersgrenze 1968 gehörte es, die Großküchen der Ferienheime von Betrieben und Gewerkschaften sowie von Kuranstalten an der Ostsee von der Lübecker Bucht bis zur Insel Usedom und im Hinterland des Bezirks Rostock theoretisch und praktisch anzuleiten. Er bezeichnete es als einen „verhängnisvollen und folgenschweren Irrtum“, dass Ernährungssünden ungestraft blieben und bestand darauf, dass nur Bewiesenes als Behauptung verbreitet werden dürfe. Zudem müsse das vorhandene Wissen praxisnah und wirksam aufbereitet und übermittelt werden. Deshalb hat er seine zahlreichen Vorträge, Schulungen und Schriftsätze für Küchenleiter, Auszubildende, Reformhauskunden, Hausfrauen und Interessierte aus anderen Personenkreisen stets mit eindruckvollen Beispielen aus seiner beruflichen Kenntnis und Erfahrung als ökologisch wirtschaftender Landwirt (bis 1955) und rationell denkender Kaufmann versehen. Mit Exkursen in Probleme der Ökologie, der Ökonomie und der Welternährung unterstützte er seine Argumentation für eine gesunde, vielseitige, ab-

wechslungsreiche, ausgewogene und gemäßigte Ernährung. Vor allem der Gedanke der Vollwertkost wurde gemeinsam mit Krauß für die DDR unter den Bedingungen der 50er und 60er Jahre diskutiert und ökonomisch analysiert.⁴⁰ Auch Haenel war in seiner Ernährungsaufklärung ein Verfechter von Praxisnähe und -wirksamkeit und fasste deshalb seine Botschaft in „einfachen Empfehlungen einer vernünftigen Ernährung“ zusammen. Er folgte dabei seinem Grundsatz: „Nicht lehren, was man selbst zu lehren wünscht, sondern was der Empfänger wissen möchte.“⁴¹

Erfahrene Ernährungsberater wie G. Howitz und H. Haenel gab es nur wenige in der DDR. Ihre Arbeit war auf eine territorial begrenzte Einzelpersonenreichweite und auf ausgewählte Personengruppen beschränkt. Eine größere Breitenwirkung in der Bevölkerung zu erzielen, hat auch die Gesellschaft für Ernährung in der DDR nicht vermocht, obwohl sie die „Förderung und Organisation der Erziehung zur gesundheitsfördernden Ernährung in Zusammenarbeit mit staatlichen und gesellschaftlichen Einrichtungen verwandter Zielstellung“ ausdrücklich in ihrer Satzung aus dem Jahre 1972 verankert hatte.⁴² Eine koordinierte, breitenwirksame Ernährungsberatung und die Ausprägung eines veränderungswirksamen Ernährungsbewusstseins wurden nicht erreicht. Aus heutiger Sicht liegt der Grund dafür wohl auch darin, „dass rationale Ernährungsaufklärung (...) nicht dazu führt, dass Menschen anders essen“, denn „Essverhalten ist überwiegend emotionales Verhalten“. Im Sinne der Verhältnisprävention sind Lebensmittel- und Speisenangebote wirksamer, die einen „genussvollen Beitrag zur ausgewogenen Ernährung leisten“.⁴³ Haenel hat diesen Zustand und seine Konsequenzen in Form zunehmender Fehlernährung sowie volksgesundheitlicher und volkswirtschaftlicher Schäden großen Ausmaßes 1985 in dem bereits zitierten Schreiben⁴⁴ an das Nationale

40 HOWITZ, G.: Kostenfragen in der Diätetik. In: KRAUSS, H.: Vollwertkost für Kranke und Erholungssuchende. Verlag Volk und Gesundheit, Berlin 1964; HOWITZ, G./HOWITZ, H.: Dienen die ökonomischen Hebel in der Landwirtschaft einer rationellen Ernährung? Ernährungsforschung XII (1967) 67–72.

41 HAENEL, H.: Ernährungsaufklärung in der DDR – eine Retrospektive. IX. Symposium Wissenschaft und Ernährungspraxis am 26./27.10.1990 in Würzburg. Tagungsreader. Herausgegeben von Alfa Metalcraft Corporation (AMC), Bingen 1990.

42 ANONYM: Satzung der Gesellschaft für Ernährung in der DDR. FG 021-2671 DDR.

43 PUDEL, V.: Was essen wir übermorgen? VDL Journal (Magazin des Berufsstandes Agrar, Ernährung, Umwelt) 54 (2004) 6–7.

44 HAENEL, H.: Konzeptionelle Überlegungen zur Ernährungserziehung im Hinblick auf einen Wandel in der Ernährungsweise. Schreiben an das Nationale Komitee für Gesundheitserziehung. Rehbrücke 1985, Archiv des DIfE.

Komitee für Gesundheitserziehung der DDR erneut beklagt und festgestellt, „dass die Entwicklung nicht weiterhin passiv hingenommen werden kann, dass Teilaktivitäten von geringem Erfolg sind und dass gesamtgesellschaftliches Handeln zwingend erforderlich ist (...)“. Dazu kam es nicht, so dass Haenel im Ausblick seiner Retrospektive zur Ernährungsaufklärung in der DDR feststellte: „Es gab bei uns viel ehrliches und intensives Bemühen, gute Ansätze und Gedanken, manchen Erfolg. Es gab aber auch enttäuschte Erwartungen, die Unehrllichkeit in politischen Aussagen, die chronischen Mängel in der Versorgung.“⁴⁵

5. Zusammenfassung

Die Ernährungsbedürfnisse und ihre Befriedigung hatten in der DDR eine zentrale Bedeutung. Die Versorgung mit Grundnahrungsmitteln wie Kartoffeln, Getreide, Milch, Fleisch und Butter war immer gesichert, wobei der Sortimentsumfang im Vergleich zur BRD wesentlich kleiner und die Ernährung unformaler war. Produkte wie Butter und Fleisch wurden zu Symbolen hohen Lebensstandards emporstilisiert.

Ein wesentliches Versorgungsmerkmal war der hohe Anteil der Gemeinschaftsverpflegung. In den 80er Jahren wurde etwa jede zweite warme Mahlzeit hier eingenommen. Ernährungsgewohnheiten wurden dadurch mit geprägt und vor allem in Richtung einer gesunden Ernährung gelenkt.

Die Aufnahme an Grundnährstoffen war hoch und an Wirkstoffen ausreichend. Seit den 60er Jahren herrschte energetische Überernährung, insbesondere wegen des zu hohen Fettverzehrs. Dies hatte erhebliche volksgesundheitliche Konsequenzen. Hier unterschied sich die DDR kaum von der BRD.

Ernährungsbeeinflussung durch den planwirtschaftlich gesteuerten

Bereich erstreckte sich von der Lebensmittelproduktion bis zur Gemeinschaftsverpflegung und betraf vorrangig das Produktdesign. Ernährungsaufklärung beim Verbraucher war das Feld von wenigen engagierten Ernährungsberatern. Die Effekte blieben unter den gewünschten Erwartungen. Hier standen die DDR und die BRD trotz aller politischen und gesellschaftlichen Unterschiede vor gleichartigen Problemen, deren Bewältigung uns größtenteils noch bevorsteht.

Prof. habil. Gottfried ULBRICHT, Studium der Agrarwissenschaften, Promotion und Habilitation an der Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg. Wissenschaftlicher Mitarbeiter des Zentralinstituts für Ernährung der Akademie der Wissenschaften der DDR und des Deutschen Instituts für Ernährungsforschung Potsdam-Rehbrücke in den Forschungsrichtungen Ernährungsökonomie, -soziologie und -verhalten. Lehraufträge an der landwirtschaftlichen Fakultät der Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg und der Mathematisch-Naturwissenschaftlichen Fakultät der Universität Potsdam (1991–2001). Langjähriges Präsidiumsmitglied und seit 1993 Sektionsleiter in der Deutschen Gesellschaft für Ernährung.

Prof. em. agr. habil. Herrmann HOWITZ war nach seinem Landwirtschaftsstudium an der Universität Rostock mehrere Jahre als Betriebsleiter und Berater in Mecklenburg-Vorpommern tätig. Von 1961 bis 1969 lehrte er als Professor für Agrarökonomie an der Landwirtschaftlichen Fakultät der Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg, danach vertrat er bis zu seiner Emeritierung 1990 das Lehr- und Forschungsgebiet Kybernetik am dortigen Lehrstuhl für Agrarinformatik. Seine Publikationen befassen sich mit Fragen der Agrarpreise, Bodenrente, Ernährungswirtschaft, Modellierung und Computernutzung.

45 HAENEL, H.: Ernährungsaufklärung in der DDR – eine Retrospektive. IX. Symposium Wissenschaft und Ernährungspraxis am 26./27.10.1990 in Würzburg. Tagungsreader. Herausgegeben von Alfa Metalcraft Corporation (AMC), Bingen 1990.

Esskultur, Essen und Zeit¹

BARBARA METHFESSEL

„Essen Sie langsam und genüsslich“. „Nehmen Sie sich Zeit, etwas Gutes zu kochen“ – Zeit und Essen, Zeit und Esskultur werden meist in Auseinandersetzung mit dem Phänomen des „Schnellen Essens“ und der Convenience-Küche sowie daran geknüpften Assoziationen thematisiert. „Zeit für das Essen als kulturerhaltende“, „schnelles Essen als kulturzersetzende“ Handlungsstruktur, wird schnell gefolgert – zu schnell.

Das Thema Zeit und Esskultur ist zu vielschichtig und zu interessant, um es aus einer solcherart normativ verengten Perspektive zu diskutieren und mit solchen simplifizierenden Gleichsetzungen einzugrenzen. Dieser Beitrag soll daher einen Einblick in einige weitere Dimensionen geben, die das Wechselspiel zwischen *Zeit*, *Essen* und *Esskultur* bietet.

1. Zeit und Esskultur – Dimensionen, Alltagsverständnis und Begrenzungen

„Zeit“ weist auf ein „In-Beziehung-Setzen“ von Positionen oder Abschnitten zweier oder mehrerer kontinuierlich bewegter Geschehensabläufe.“²

In einer „Gesellschaft ohne Zeit“ wird Zeit oft als eine feste und knappe Ressource betrachtet.

Die durch Uhren messbare und Terminkalender planbare Zeit erweist sich im Leben der Einzelnen als begrenzt und in ihrem Verlauf als irreversibel und nicht rückholbar. Wer aber das unterschiedliche Zeitempfinden von Kindern, Alten, Arbeitslosen oder doppelt bzw. dreifach belasteten Müttern vergleicht, kann feststellen, dass Zeit für diese Menschen jeweils eine andere Bedeutung hat und mit anderen Empfindungen von Gegenwart und Zukunft, Länge, Dringlichkeiten, Leere oder Druck verbunden ist.³ Das von den Menschen definierte und operationalisierte Konstrukt Zeit und deren Messbarkeit sind unabdingbar für die Orientierung, Koordination und Organisation im Alltag. Diese Funktionen verdecken aber die vielen anderen Qualitäten und Dimensionen von Zeit. In der Zeitforschung werden verschiedene Begriffe für „Zeiten“ in unserer Lebenswelt entwickelt, mit denen das jeweilige Verständnis von Zeit und der Umgang mit Zeit charakterisiert werden sollen. So unterscheidet z.B. Rinderspacher vier verschiedene Zeitformen: die *lineare*, die *abstrakte*, die *natürliche* und die *soziale* Zeit.⁴

1. Das „übliche“ Zeitverständnis, das die „Herrschaft der Uhr“ beinhaltet und durch Uhr und Kalender symbolisiert wird, ist das der „linearen“ Zeit. Es beinhaltet ein Bewusstsein über Zeitabläufe, über Anfang und Ende und Abfolgen und ermöglicht einen planenden, steuernden Umgang mit Zeit. Übergeordnete Ziele wie Lebensplanung, Vorsorge etc., aber auch einfach Absprachen zu Mahlzeiten verlangen von Menschen (vor allem bei unterschiedlichen Tagesabläufen) eine vorausschauende, „lineare“ Zeitplanung und -koordination.

2. „Zeit ist Geld!“ Die industrielle Lohnarbeit hat eine besondere Struktur von Zeit hervorgebracht, die „abstrakte“ Zeit. Zeit ist nicht mehr nur Prozess, Grundlage und Voraussetzung menschlichen Handelns, sondern wird ein *zu bewirtschaftendes Gut*, das eine optimale Nutzung verlangt. Das „bewirtschaftende“ Verhältnis zur Zeit setzte sich weit über die Grenzen des (Arbeits-) Marktes in unserem Leben durch, z.B. auch, wenn man zur rationellen Zeitznutzung parallel zum Essen andere Tätigkeiten verrichtet.

3. Die „natürliche“, „naturgebundene“ und/oder „organische“ Zeit richtet sich nach den Vorgaben der Natur. Jahres- und Tageszeiten, Wachstumsperioden, Leben und Tod, Alter, Gesundheit – es sind Naturgesetzmäßigkeiten, die das Leben des Menschen von Beginn an und damit auch sein ursprüngliches Zeitbewusstsein bestimmen. Bei der Ernährung bestimmt die „natürliche Zeit“ eine Vielzahl unserer Aktivitäten. Essen und Trinken sind keine (zumin-

1 Der Beitrag stellt eine veränderte Fassung eines Vortrags dar: METHFESSEL, Barbara: Zeit-Räume für eine gemeinsame Esskultur. Warum wir sie in der Schule brauchen und wie wir sie ermöglichen. Haushalt & Bildung 81 (1), 2004, 2–10. Er fußt u. a. auf Ergebnissen des Projektes „Esskultur im Alltag. Beiträge zu neuen Konzepten der Ernährungsbildung“, gefördert von der Dr. Rainer Wild-Stiftung und der Pädagogischen Hochschule Heidelberg und beinhaltet Überlegungen des Arbeitspapiers „Soziokulturelle Fundierung der Ernährungsbildung“ im Forschungsprojekt „Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen“ (REVIS, vgl. www.ernaehrung-und-verbraucherbildung.de).

2 ELIAS, Norbert: Über die Zeit. Frankfurt a.M. 1988, XVII.

3 Eindrucksvoll schildert dies Sichtermann am Zeitumgang von Kindern: SICHTERMANN, Barbara: Zeit-Kämpfe mit Kindern. Ästhetik und Kommunikation, 45/46, 1981, 5–19.

4 RINDERSPACHER, Jürgen P.: Gesellschaft ohne Zeit. Individuelle Zeitverwendung und soziale Organisation der Arbeit. Frankfurt a.M. 1985. Vgl. auch METHFESSEL, Barbara: Hausarbeit zwischen individueller Lebensgestaltung, Norm und Notwendigkeit. Ein Beitrag zur Sozioökonomie des Haushalts. Baltmannsweiler 1992.

dest nicht längerfristig) aufschiebbaren Bedürfnisse, die sich nur begrenzt nach der Uhr richten (sollten). Auch die Produktion der Nahrungsmittel und die Arbeit bei der Nahrungszubereitung dürfen Naturgesetze nicht ignorieren.

4. Natürliche Zyklen geben den Rhythmus an, in dem Wiederholung und Veränderung stattfinden. In enger Beziehung zu den Zeitstrukturen, die durch Naturgesetze vorgegeben sind, wurden kulturelle Rhythmen entwickelt, die Ausdruck der „zyklischen“ und „sozialen“ Zeit wurden. Haushalte und Familien kennen die „soziale“ und/oder „zyklische“ Zeit in Verbindung mit Essen und Ernährung. Über tägliche Rhythmen, familiäre Ereignisse (Geburtstage) bis hin zu religiösen oder kulturellen Festen (Weihnachtsfest) gibt es relativ regelmäßige Zeitrhythmen und -verwendungen, die das „Wiedererkennen des Eigenen“ ausmachen und das jeweils spezifische Lebensmilieu prägen.

Wenn im Alltag von Ess-Kultur gesprochen wird, dann meist mit diskriminierendem Unterton, d.h. in Abgrenzung zu Ernährungsweisen, die man als „kulturlos“ empfindet. Der im Alltag wertend genutzte Begriff *Kultur* umfasst jedoch aus wissenschaftlicher Sicht zunächst nur die empirische Form der (Aus-) Gestaltung der Lebensführung und der dazugehörigen Umwelt des handelnden Menschen, auf materieller (wie Nahrungsmittel oder Küchengeräte) und immaterieller Ebene (wie z. B. Rezepte, Tischordnungen oder Mahlzeitenrhythmen).⁵ Menschen *müssen* ihre Ernährung kulturell steuern, ihnen fehlen u.a. die Instinkte, die die Nahrungsauswahl leiten. Entwicklung und Gestaltung der Esskultur können an dem Verhältnis Essen und Zeit abgelesen werden. Essen und Esskultur brauchen Zeitmuster und spiegeln gleichzeitig auch die unterschiedlichen Ebenen und Qualitäten von Zeit. Umgekehrt gibt es ohne Zeit-Räume keine (ess-) kulturellen Strukturen, können sich keine kulturellen Muster entwickeln.

2. Zeiten des Körpers

Gemäß der „Doppelnatur des Menschen“ als Natur- und Kulturwesen folgt

Essen *natürlichen* und *kulturellen* Zeiten. Die natürlichen Zeiten sind – auf den Menschen bezogen – die körperabhängigen Zeiten. Der Körper kennt z. B. einen Rhythmus von Hunger und Sätttheit. In Abhängigkeit vom körperlichen Status und körperlichen Aktivitäten sind die Phasen zwischen dem drängenden Wunsch zu essen (dem Hunger) unterschiedlich lang. Abgeleitet davon wird Sätttheit definiert als die Zeit, in der man nicht mehr und noch nicht wieder hungrig ist.⁶ Der Körper kennt weitere mit dem Essen verbundene Zeiten, die durchaus Auswirkungen auf den Alltag haben: Die Zeit der Verdauung kann z. B. Konzentration mindern oder Müdigkeit erhöhen und infolge des damit verbundenen Stoffwechsels wird verstärkt Urin ausgeschieden etc.⁷

Die Ernährungswissenschaften suchen nach einer optimalen Ernährung im Tagesrhythmus. Sie ordnen u. a. dem Aktivitätsrhythmus der Menschen „angepasste“ Nahrungszuführen zu, die durch Bereitstellung von Energie und Nährstoffen sowie durch Berücksichtigung der damit verbundenen Verdauungs- und Stoffwechselbelastung die Leistung angemessen fördern sollen: ein nährstoffreiches Frühstück, ein sättigendes Mittagessen, das gleichzeitig leicht verdaulich ist, ein Abendessen, das früh genug eingenommen wird und nicht den Schlaf raubt. Gegebenenfalls findet man den Hinweis auf zwei kleine Zwischenmahlzeiten. Einzelne Ernährungskonzepte beinhalten genauere Vorgaben zur Mahlzeitenanordnung, wie z. B.: mittags eine eiweißreiche und abends eine kohlenhydratreiche Mahlzeit. Andere Konzepte fordern eine strenge zeitliche Koordination von Nährstoffgruppen, wie z. B. die Trennkost, bei der eine gleichzeitige Aufnahme von Eiweiß und Kohlenhydraten abgelehnt wird. Bei Varianten der Trennkost werden zu einzelnen Nahrungsmittelgruppen auch Verzehrzeiten zugeordnet, z. B. soll Obst bis 20 Minuten vor den Mahlzeiten gegessen werden.⁸ Immer werden solche Vorschriften naturwissenschaftlich begründet, was sich bei näherer Sicht – wenn überhaupt – als nur bedingt haltbar erweist.

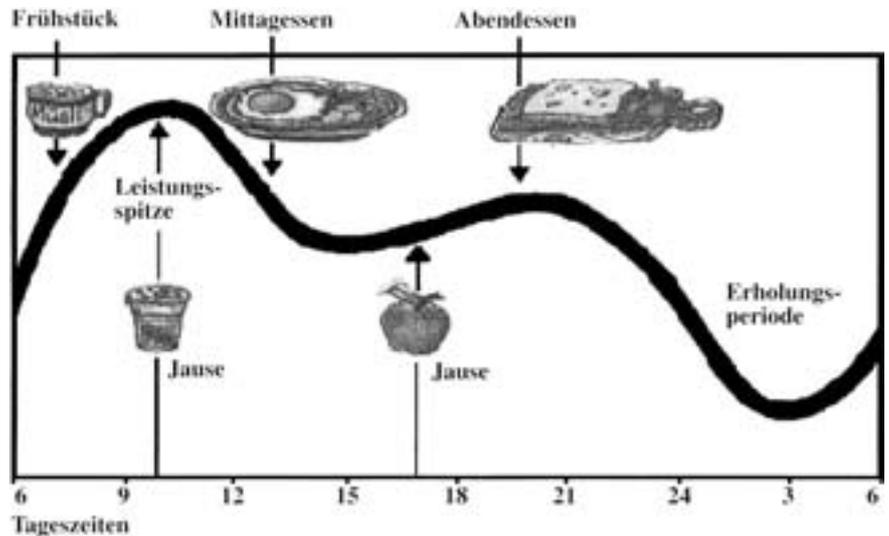
5 BARLÖSIUS, Eva: Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung. Weinheim 1999, 33 ff.

6 PUDEL, Volker / WESTENHÖFER, Joachim: Ernährungspsychologie. Eine Einführung. Göttingen 1998, 85 f.

7 Mit den Zusammenhängen von Körper und Zeitrhythmen beschäftigt sich die Chronobiologie.

8 DIAMOND, Harvey / DIAMOND, Marilyn: Fit fürs Leben. Fit for Life. Ritterhude 1986.

Abb.1: Mahlzeitenverteilung über den Tag



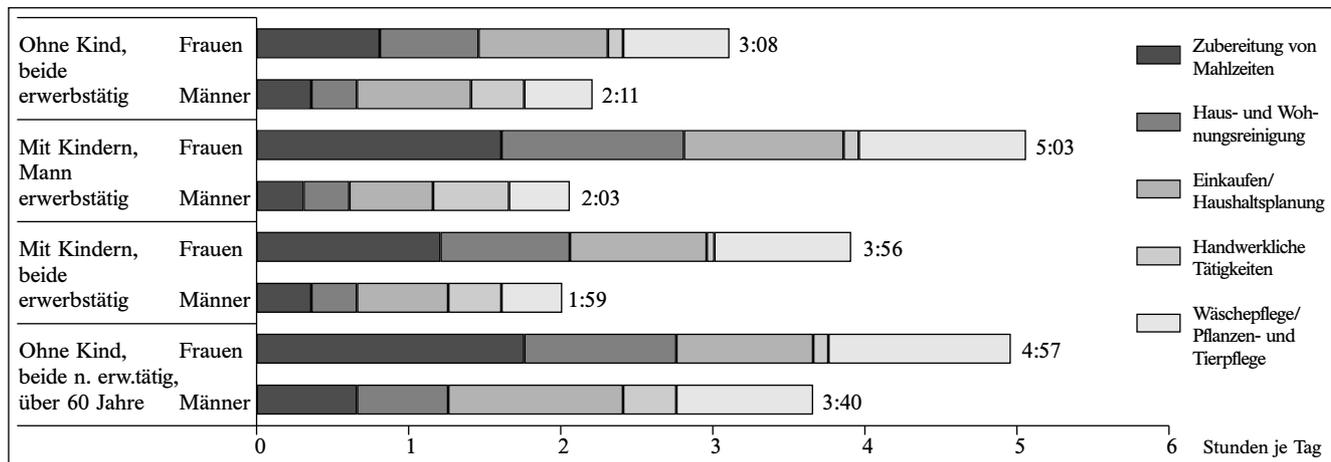
Das Schaubild in Abb. 1 zeigt deutlich, dass bei dem dargestellten Speiserhythmus nicht (nur) „Körperzeiten“ relevant sind, sondern – wie hier für Österreich – auch kulturelle Vorstellungen von Ernährung.

Müsli zum Frühstück, „Jausen“, Spiegelei mit Kartoffeln, Käsebrötchen mit Tomate sind Nahrungsbeispiele, die in anderen Ländern in dieser Form seltener genannt werden würden, wenn Mahlzeiten über den Tag verteilt werden sollten – von einzelnen Gerichten bzw. Nahrungsmitteln wie Müsli und Kartoffeln einmal abgesehen.

Auch die Zeitpunkte für die Mahlzeiten (ca. 7h, 10h, 13h, 16h und (spätestens) 20h) sind eng an die österreichische Arbeits- und Esskultur gebunden. In südlicheren Ländern würden uns andere Nahrungsmittel zu anderen Zeiten begegnen. Die Rhythmen im Schaubild folgen weniger den Erkenntnissen der Chronobiologie, sondern sind eher an gesellschaftliche Zeitstrukturen angepasst. Mahlzeitenmuster und -rhythmen geben Zeugnis von gesellschaftlichen Rhythmen und spiegeln den Platz des Mahls und des Essens, wie hier deren Abhängigkeit von Erwerbsarbeits- und Schulzeiten.

In der Diskussion um Esskultur erscheinen Körper und Nahrungsmittel als die Seite der Natur, Zubereitung und Verzehr als die der Kultur. Körper und Nahrungsmittel sind jedoch ebenfalls kulturell geprägt. Körper haben

sich in der Geschichte verändert – jeweils an die Lebensbedingungen angepasst, u.a. durch den Wandel des Nahrungsangebots. Eine Anpassung an Essen und Essenszeiten erfolgt auch ontogenetisch, d.h. im Verlaufe der Entwicklung des einzelnen Menschen, wie das Beispiel des Mahlzeitenrhythmus zeigt. Kulturelle Zeiten werden nicht selten zu Körperzeiten: Der Körper, der gewohnt ist, um 12h Mittagessen zu bekommen, reagiert um diese Zeit meist auch mit Hungergefühlen. Falls diese Hungergefühle, durch welche Einflüsse auch immer, nicht auftreten, kann auch der Blick auf die Uhr zur Enzymausschüttung führen und den Hunger einsetzen lassen. Auch der Anblick verlockender Speisen kann einen „satten Körper“ motivieren, freudig die Nahrung aufzunehmen, die ihm geboten wird. Viele Jugendliche frühstücken morgens nicht, weil sie dies als „cool“ empfinden oder so eine schlanke Figur fördern wollen – und gewöhnen sich auch zum Teil daran. Eine Kultur, wie die italienische, bricht nicht zusammen, wenn fast eine ganze Nation kaum frühstückt und relativ spät recht energiereich zu Abend isst. Körperzeiten sind also „relativ“, sind abhängig von weiteren kulturellen Mustern. Sie können sich jedoch nicht von der „natürlichen“ Seite der Menschen lösen. Hunger und Durst, Wach- und Schlafphasen bestimmen den Körperrhythmus und müssen berücksichtigt werden.



3. Produktionszeiten

Nahrungsmittel sind zumeist kulturelle Produkte der Landwirtschaft – wie auch der Stamm des Wortes Kultur (colere) zeigt; mit ihren „Urformen“ sind sie nicht mehr zu vergleichen. Je stärker die Industrialisierung der Landwirtschaft und der Lebensmittelverarbeitung fortgeschritten ist, desto stärker regiert bei der Nahrungsmittelproduktion die „abstrakte“ Zeit der ökonomischen Kalkulation: Früchte werden gezüchtet und chemisch bearbeitet, damit sie schneller reifen, möglichst gleichzeitig geerntet und industriell verarbeitet werden können, möglichst lange haltbar sind und möglichst unversehrt mechanische Bearbeitungsprozesse überstehen etc. Die Versuche, die Natur und auch die natürliche Zeit zu überwinden, bekommen durch die gentechnologische Entwicklung, z.B. bei der Anti-Matsch-Tomate, noch einmal eine besondere Qualität. Ob Spritzmittel zur früheren Reifung oder Gewächshäuser zur saisonunabhängigen Gemüseproduktion, der Kampf zur „Überwindung der Zeit“ fordert inzwischen einen sehr hohen Tribut an die Zukunftsfähigkeit, wie in der Diskussion um die Ökologie der Zeit nachgewiesen wurde.⁹ Wo die Produktionszeit nicht überwunden werden kann, findet eine „Entzeitlichung“ und „Enträumlichung“ durch den Import aus anderen Regionen statt.¹⁰ Die Bevorzugung saisonaler Produkte, die sozialökologisch begründete Maxime für ein verantwortliches Verbraucherverhalten, bekommt

den Charakter einer Aufforderung zur Askese im Schlaraffenland.

Jedes Nahrungsmittel trägt eine „natürliche Zeit“ in sich, die bei bestimmten Prozessen berücksichtigt werden muss: Kartoffeln brauchen in der üblichen Garweise (Kochen oder Dämpfen) 20 Minuten, bis sie gar sind, d.h. bis die Stärke so verkleistert ist, dass sie verdaut werden kann. Nur mit einer veränderten Technologie, wie dem Dampfdrucktopf, können sie schneller gegart werden. Die Garzeiten im Haushalt werden auch verkürzt durch die vorbereitende Arbeit der Industrie, welche Kartoffelpüreepulver oder vorgegarte Pommes Frites anbietet und damit die Produktionszeit im Haushalt verkürzt. Convenience ist hier das Zauberwort, mit dem signalisiert wird, dass im Haushalt an der Zeit des Kochens gespart werden kann und wird.

Nach der Zeiterhebung von 1991 benötigte eine Person durchschnittlich ca. 30 Minuten für das Einkaufen, 67 Minuten zur Beköstigung und 82 Minuten für das Essen. Hinter diesen Durchschnittszahlen verbergen sich erhebliche Unterschiede: An Wochentagen wurde weniger Zeit für Ernährung aufgewandt als an Wochenenden; Frauen wendeten für den Bereich Beköstigung insgesamt 90 Minuten auf, Männer nur ca. 1/3, nämlich 34 Minuten.¹¹ Die neue Zeitbudgetstudie des Statistischen Bundesamtes von 2001/2002 zeigt, dass sich an diesem (Miss-) Verhältnis nicht viel geändert hat (vgl. Abb.2). Noch immer liegt die Zubereitung der Mahlzeit vorrangig in den Händen der Frauen.

Abb.2: Arbeitsteilung von Paaren bei der Haushaltsführung

9 Vgl. z.B. Zeit-Fraß. Zur Ökologie der Zeit in Landwirtschaft und Ernährung. Politische Ökologie, Heft September/Oktober 1995; HELD, Martin/GEIßLER, Karlheinz A. (Hg.): Von Rhythmen und Eigenzeiten. Perspektiven einer Ökologie der Zeit. Stuttgart 1995; HELD, Martin/GEIßLER, Karlheinz A. (Hg.): Ökologie der Zeit. Vom Finden der rechten Zeitmaße. Stuttgart 2000; VINZ, Dagmar: „Verzehrte Zeiten“. Ubiquität und Temporalität der Ernährung aus Perspektive der Umwelt und Geschlechterforschung. Berlin, Diss. FU, 2004.

10 PRAHL, Hans-Werner / SETZWEIN, Monika: Soziologie der Ernährung. Opladen 1999.
11 www.bfa-ernaehrung.de/Bfe-deutsch/Institute/IOES/Poster/Zeit.pdf; vgl. auch KÜSTER, Christine: Wieviel Zeit nimmt sich der Haushalt für die Ernährung? In: OLTERSDORF, Ulrich / PREUß, Thomas (Hg.): Haushalte an der Schwelle zum nächsten Jahrtausend. Frankfurt a.M. 1996, 84–105; CLAUPEIN, Erika / OLTERSDORF, Ulrich / WALKER, Georg: Zeit fürs Essen – Deskriptive Auswertung der Zeitbudgeterhebung. In: STATISTISCHES BUNDESAMT (Hg.): Spektrum Bundesstatistik, Bd. 17, Wiesbaden 2001, 202–213.

12 SETZWEIN, Monika: Ernährung – Körper – Geschlecht. Zur sozialen Konstruktion von Geschlecht im kulinarischen Kontext. Wiesbaden 2004, 212.

13 Vgl. METHFESSEL, 1992, a.a.O.; SEL-LACH, Brigitte: Wie kommt das Essen auf den Tisch. Die Frankfurter Beköstigungsstudie. Baltmannsweiler 1996; SETZWEIN, 2004 a.a.O.; TSCHOFEN verweist in diesem Zusammenhang auf den Begriff der „Reproküche“, der den Bezug auf die alltägliche Reproduktion gleichberechtigt in der kulturwissenschaftlichen Diskussion vertreten soll. TSCHOFEN, Bernhard: „Wie hausgemacht“. Die Dialektik industrialisierter Nahrungsgewohnheiten und das Wissen europäischer Ethnologien. In: LYSARTH, Patricia (Hg.): Changing Tastes: Food culture and the processes of industrialisation. Basel 2004, 135–152, S.138.

14 KETTSCHAU, Irmhild: Familienarbeit als Zeitkonflikt. Hauswirtschaft und Wissenschaft, 51 (4), 2003, 171–178. Vgl. auch die Diskussion um die Krise der „Care Economy“ in VINZ, 2004, a.a.O., S.96ff.

15 TSCHOFEN, 2004, a.a.O., 139.

16 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, S.49.

17 BARTSCH, Silke/METHFESSEL, Barbara: Jugendliches Essverhalten zwischen Familie, Peer-Gruppe und Markt. In: LYSARTH, Patricia (Hg.): Changing Tastes: Food culture and the processes of industrialisation. Basel 2004, 296–307.

18 Nach TSCHOFEN, 2004, a.a.O., 138. Siebecks Logik ist niederschmetternd: Männer könnten schließlich nicht kochen! Dass Männer ihre Frauen anders entlasten und unterstützen könnten übersteigt sein Vorstellungsvermögen offensichtlich.

19 Vgl. auch KÖSTLIN, Konrad: Vom Ende der Selbstverständlichkeiten und der neuen Ausdrücklichkeit beim Essen. In: INTERNATIONALER ARBEITSKREIS FÜR KULTURFORSCHUNG DES ESSENS (Hg.): Mitteilungen, H.11, 2003, 2–11; KÖSTLIN, Konrad: Die Industrialisierung der Tradition. In: LYSARTH, Patricia (Hg.): Changing Tastes: Food culture and the processes of industrialisation. Basel 2004, 122–134 sowie KETTSCHAU, 2003, a.a.O. und VINZ, 2004, a.a.O.

Männer, so folgert auch Setzwein,¹² gebärden sich im Haushalt zum Teil noch wie Kinder und werden von den Frauen auch als solche behandelt.

Frauen sind mit der zeitlichen Mehrbelastung nur begrenzt zufrieden. Während der sinnstiftende, kreative und produktive Aspekt des Kochens (vor allem im Vergleich zu anderen Arbeiten), geschätzt wird, beinhaltet die zeitliche Gebundenheit an die Tagesabläufe und Bedürfnisse der Familienmitglieder Druck und Abhängigkeit, die zunehmend abgelehnt werden.¹³ Verschärft wird dies durch die „hauswirtschaftliche Versorgungslücke“.¹⁴ Zunehmend prägen „schnelle“ Gerichte die alltägliche Esskultur und verdrängen traditionelle Speisen, wie dies Tschofen mit Bezug auf Spaghetti und Gulasch feststellt.¹⁵ Zwar sind Männer bei Convenience Food die „Trendsetter aus Inkompetenz“¹⁶, aber zunehmend nutzen auch Frauen diese Arbeitserleichterung. Kinder machen sich von der „Versorgungsmacht“ der Mütter unabhängig und bedienen sich selbstständig am Kühlschrank.¹⁷ Siebeck weiß daher, wer am Niedergang der Esskultur „schuld“ ist: die Mütter.¹⁸ Männer greifen, wenn sie denn überhaupt kochen können, eher zum Kochlöffel, wenn keine große zeitliche Bindung gegeben ist, wie z.B. sonntags oder wenn ihre kreative Produktivität öffentlich wird, z.B. wenn Gäste kommen – sieht man einmal von den professionellen „öffentlichen Hobbyköchen“ wie Siebeck ab. Die vielfach konstatierte Widersprüchlichkeit von der Zunahme des Convenience Food einerseits und der Entwicklung und Differenzierung einer neuen Koch- und Küchenkultur andererseits ist einfach aufzulösen, wenn nach den jeweiligen Bedingungen geschaut wird: Alltag oder Sonntag, Pflicht oder Freiwilligkeit bestimmen ebenso wie Lebensalter oder soziales Milieu die jeweilig praktizierte Esskultur. Insbesondere der Widerspruch zwischen dem Einfluss des Zeitdrucks, der hauswirtschaftlichen Versorgungslücke, den fehlenden Kompetenzen für andere Versorgungslösungen als Convenience Food einerseits und der neuen Kultivierung

einer Ess- und Kochkultur unter globalem Einfluss andererseits, tragen zur Differenzierung des Ess- und Kochverhaltens bei.¹⁹

Eine Gegenüberstellung von „natürlicher Zeit“ und „abstrakter Zeit“ findet sich in der Polarisierung von „natürlicher“ und „industrieller“ Produktion und nicht zuletzt in dem Gegensatz von „Slow Food“ und „Fast Food“. Zur Problematik einer dualistischen Denkweise in der Gegenüberstellung „Slow Food contra Fast Food“ schreibt Spiekermann: „Es handelt sich um eine normativ aufgeladene Auseinandersetzung über Wunsch- und Angstbilder unserer Ernährung, die falsche Gegensätze erzeugt und Ausdruck eines bequemen Denkens ist, das unserer Esskultur insgesamt nicht gerecht wird.“²⁰ Wie Spiekermann verortet auch Köstlin die Debatte in den sozialen Funktionen der Esskultur. Slow Food bezieht sich – anders als die der Reproduktion gewidmete knappe Zeit der (meist kochenden) Hausfrauen und Mütter – auf einen gesellschaftlichen Gegenentwurf. Die öffentliche „Feinschmeckerdebatte“ macht Zeit für das Essen letztlich zum luxuriösen Prinzip. Nicht verwunderlich ist, dass diese Bewegung bezüglich ihrer Repräsentanten und ihres Geltungsbereichs stark „männlich“ geprägt ist: mehrheitlich repräsentiert von Männern, vorrangig auf den öffentlichen Bereich bezogen und mit begrenztem Alltagsbezug.²¹

Die mit der jeweiligen Esskultur verbundenen Zeit-Normen scheinen auch widersprüchlich: Nahrungsmittel werden zu Speisen „veredelt“: durch weitere Zutaten und durch Zeit in Form von Arbeit.²² Je teurer die Zutaten, je zeitintensiver, je kunstvoller, umso wertvoller wird die Speise. Krokettten waren so vor ihrer Karriere als Convenience Food die Feiertags(trans)form(ation) der Kartoffel. Auf der anderen Seite verweisen lange gegarte Speisen wie Braten oder Eintöpfe auch auf die „schwere“ traditionelle Küche der „einfachen“ Menschen, die der Distinktionskraft der „leichten“ Küche mit kunstvoll kreierte und auf den Punkt gegarten Speisen der gehobenen sozialen Milieus unterlegen bleibt.²³

4. Zeiten der Nahrung und Gerichte

Frühstücks-Cerealien, Wintereintopf, Sonntagsbraten, Omas Käseauflauf – diese Begriffe machen deutlich, dass in diesen Nahrungsmitteln bzw. Gerichten – wie in allem – eine „Kultur-Zeit“ steckt.

- Nahrungsmittel werden mit *Tageszeiten* verbunden. Dem Müsli gehört im Allgemeinen der Morgen, dem Wein der Abend. Kulturen unterscheiden sich über die Zuordnung von Speisen zu den Tageszeiten ebenso wie durch die Speisen selbst. Ein Abweichen von diesen Regeln weckt Irritationen. Linsencurry zum Frühstück ist in Europa unüblich, obwohl die Optionen im Zuge der Internationalisierung der Essgewohnheiten zunehmen. Die Wahlmöglichkeiten sind zudem bei den Mahlzeiten unterschiedlich: Bei den kalten Mahlzeiten, beim Buffet und beim Brunch darf jeder wählen, was er/sie will, weshalb das Frühstück für Köstlin²⁴ auch ein Beispiel für eine „Chaosmahlzeit“ ist. Auch wenn die kulturelle Vielfalt eines internationalen Hotelfrühstücks genossen werden kann, im kulturellen Vergleich lassen sich im Alltag jedoch immer noch „Traditionen“ der Zuordnung von Speisen zu Tageszeiten festmachen.

- Nahrungsmittel wachsen (so man sie „natürlich“ wachsen lässt) klima- und saisonabhängig. Zudem sind sie unterschiedlich leicht verdaulich. Dies mag der Grund sein, weshalb sie auch *Jahreszeiten* zugeordnet werden. „Schwerere“ und fettere Nahrungsmittel und Speisen (wie Sauerkraut mit Eisbein) sowie typische Herbst- und Winterprodukte (wie Kohl) werden im Winter bevorzugt, „leichtere“, „frische“ und kalt zu verzehrende Gerichte (wie Kaltschalen oder Salate als Hauptspeise) werden dem Sommer zugeordnet. Die Werbung hat inzwischen sogar eine 5. Jahreszeit entdeckt: die Spargelzeit.

- Der „Sonntagsbraten“, die „Weihnachtsgans“, der „Samstagsbraten“ – Gerichte zeigen an, wann Sonntag oder Alltag ist und welches Fest gefeiert wird. Im Zuge der saisonunabhängigen Nahrungsversorgung und des zunehmenden Reichtums wird der Unterschied zwischen *Alltag* und *Festtag* jedoch

weitgehend verwischt. Fleisch wird inzwischen auch alltags gegessen. In einem Bereich bleibt der Unterschied aber weiterhin deutlich: Menschen nehmen sich an Sonn- und Feiertagen mehr Zeit für das Kochen und für das Essen, statt des Steaks kommt sonntags auch schon einmal der Braten, statt eines Tellergerichtes ein dreigängiges Menü auf den Tisch.²⁵

- Der Fisch am Freitag ist zu einem Markierungspunkt im Speiseplan geworden, selbst wenn viele nicht mehr gläubig sind. Manche Familien haben einen „Pfannkuchentag“, einen „Suppentag“ oder einen „Auflauftag“. Speisen geben den *Wochentagen* einen Unterschied.

- Ausländische Gerichte, neu und exotisch oder im Urlaub kennengelernt, zu Hause nachgekocht oder im Restaurant bestellt, tragen die „andere Zeit“, nämlich die Freizeit, die Zeit in exotischen Ländern, des Urlaubs, der Sonne, der Freiheit etc. in sich. „Fremde“ Gerichte geben dem Alltag ein Stück „anderer Zeit“, lassen Erinnerungen aufleben oder Sehnsüchte blühen, bis die Integration in den Alltag, wie z.B. bei der Pizza, das „Andere“ wegnimmt.

- Die „gute alte Zeit“: *Tradition* scheint für Nahrungsmittel und Gerichte ein Qualitätsmerkmal zu sein. Nahrungsmittelwerbung ist voller Verweise auf die Qualitätsarbeit der vorherigen Generationen, sogar wenn z.B. die damit werbende Wurstfabrik auf dem neuesten technologischen Stand ist und keine Großmutter den Produktionsraum je betreten hat.²⁶ Tradition bietet die Sicherheit des Bewährten und das in unruhigen Zeiten beruhigende Gefühl der Kontinuität. In diesem Sinne diskutiert auch Köstlin die „Tradition“ als ein Produkt der Moderne.²⁷

- „In der Zeit der Prüfungen habe ich mich fast ausschließlich von Grießbrei ernährt, das war das Einzige, das mir noch gut tat“, so äußerte sich eine Studentin im Examen.²⁸ Grießbrei, das süße, weiche Gericht, trägt für viele die „Zeit der Geborgenheit der Kindheit“ in sich.²⁹ Biographische Erinnerungen sind mit Speisen verbunden, über welche man schöne Momente zu wiederholen, Gefühle zu steuern, Alter rückgängig zu machen versucht.³⁰

20 SPIEKERMANN, Uwe: Verfehlter Gegensatz?! Fast Food contra Slow Food. Ernährung-Umschau, 50 (9), 2003, 344–349, S.344. Er beginnt den Beitrag mit der Feststellung: „Schon die Begriffe ‚Slow‘ und ‚Fast‘ zeigen, dass es hier allerdings um mehr als um Lebensmittel und Speisen geht. Die Debatte konzentriert sich auf eine beobachtete und bewertete Praxis, auf das Zubereiten, das Verzehren, das dabei an den Tag gelegte Verhalten.“

21 Vgl. KÖSTLIN, 2003, a.a.O., 9.

22 Vgl. auch TANNER, Jakob: The Arts of Cooking: Modern Times and the Dynamics of Tradition. In: LYSARTH, Patricia (Hg.): Changing Tastes. Food culture and the processes of industrialization. Basel 2004, 122–134, mit Bezug auf Levi-Strauß.

23 Vgl. BOURDIEU, Pierre: Die feinen Unterschiede. Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft. Frankfurt a.M. 1993, 277 ff.

24 KÖSTLIN, 2003, a.a.O., 4.

25 Vgl. CLAUPEIN et al., 2001, a.a.O.; KÜSTER, 1996, a.a.O.

26 Vgl. auch TSCHOFEN, 2004, a.a.O.

27 Vgl. KÖSTLIN 2003, a.a.o.; KÖSTLIN 2004, a.a.O.

28 Vgl. RÖBLER-HARTMANN, Margot: Familienhaushalt als Lernfeld für Kinder. Haushalt & Bildung, 80 (1), 2003, 43–51, S.45.

29 Vgl. GRUNERT, Suzanne C.: Essen und Emotionen. Die Selbstregulierung von Emotionen durch das Eßverhalten. Weinheim 1993; LOGUE, Alexandra W.: Die Psychologie des Essens und Trinkens. Heidelberg 1995.

30 Essenssehnsüchte, die eine umfassende Bedürfnisbefriedigung, wie sie die „Mutterbrust“ geben konnte, wiederholen wollen, wertet CLAUSSEN (S.22) als Regression, als „Merkmale einer zurückgebliebenen Subjektivität“. CLAUSSEN, Detlev: Kleine Frankfurter Schule des Essens und Trinkens. Bremen 1987.

- „Salami in Eau de Cologne gemischt mit heißem Espresso“, dies ist eine der *Speisen der Zukunft*, die Futuristen wie Marinetti am Anfang des letzten Jahrhunderts den Italienern für eine blühende Zukunft empfahlen.³¹ Die Abkehr von jeglicher Tradition, die Lösung vom Schweren (wie Pasta) sollte den Weg nach „vorne“ weisen. Was für die einen „Rückversicherung“ ist, nämlich Tradition, ist für die anderen die Fessel der Vergangenheit, die verschlossene Tür für die Zukunft.
- Loslösung von Vergangenem und Schaffung einer eigenen Gegenwart sind Motivationen für jugendliche Esskulturen. Fast Food, „schnelles Essen“, anderes Essen (nämlich das von Erwachsenen abgelehnte) birgt *Freiheit* und *Ablösung* vom Elternhaus und der vorigen Generation. Jede Generation greift auf Tradition zurück, lehnt sie ab – und verändert sie. „Rotkohl, Klöße und Braten ist das Essen meiner Großmutter, ich koche nicht so“, war z. B. der Ausspruch einer jungen Frau in einem Workshop der Pädagogischen Hochschule.

Fast jedes Gericht trägt mehrere dieser zeitlichen Dimensionen in sich. Die Verknüpfungen, die das Nahrungsmittel oder Gericht bietet, ermöglichen, über Essen auch das Gefühl von Sicherheit und Identität, Eigenständigkeit, Freiheit oder Exotik etc. zu erlangen.

Speisen tragen nicht nur „Zeitstrukturen“ in sich, sie sind auch eingebettet in spezifische Zeit-Räume und bekommen durch den ihnen zugeordneten „Zeitraum“ eine besondere Funktion.

Betrachten Sie ein *Menue*:

In der täglichen Küche soll das Eingangsgericht sättigen: Pasta und/oder Minestrone bei den Italienern, die Suppe in der bürgerlichen deutschen Küche. Damit kann die anschließende Fleischportion kleiner gehalten werden. Der Salat, früher nur als Beilage, bekommt in größerer Menge als sättigender und kalorienarmer Einstieg in das Essen einen Platz in der modernen Küche der körperlich nicht (mehr) arbeitenden Menschen, z.T. sogar als Hauptgericht. Der „*Nachtisch*“, das

Süße oder Fruchttige, beendet das Mahl. Er ist Belohnung, soll auch in gemäßigter Menge (also nicht mehr hungrig) genossen werden. Kinder werden mit ihm zum Durchhalten verlockt.

Muss man nicht nur sättigen, sondern will man dem Genuss frönen, dann kennt das Essen mehr Gänge und andere Bedeutungen: Das „amuse gueule“, mit dem man den Gaumen erfreut, soll eher die Vorfreude wecken, als die Lust dämpfen. Die klare Brühe soll die „Magensäfte locken“ und nicht resteverwertend helfen, an Fleisch zu sparen. Kleine Mengen wertvoller Speisen („Entree“) verlocken zu weiterem Essen. Der Fisch, leicht und weniger sättigend, kommt vor dem Fleisch. Der Käse rundet gegebenenfalls das Mahl ab. Das Sorbet bekommt in der modernen gehobenen Küche auch schon mal einen Auftritt als Intermezzo zur „Geschmacksneutralisierung“ zwischen anderen Speisen. Man findet es in den Restaurants aber auch als Dessert. Ein anderer Zeitraum – eine andere Funktion.

5. Mahl-Zeiten

Die Mahlzeit hat in allen Kulturen eine herausgehobene soziale Bedeutung. Über Mahlzeiten werden, wie u.a. Eva Barlösius herausgestellt hat, von je her Gemeinschaften geschaffen: Familien, Freundeskreise, Geschäftspartner, Politik, alle kennen und nutzen – ob bewusst oder unbewusst – die gemeinschaftsbildende Funktion der Mahlzeit.³² Wer mitessen durfte, gehörte zur Gruppe. Wer eingeladen wurde, war aufgenommen; wer eine Einladung annahm, ließ sich aufnehmen. Gemeinsame Essregeln, angefangen von religiösen Vorschriften bis hin zu statusabhängigen Tischregeln, boten beides: die Integration in die jeweilige Gemeinschaft und die Abgrenzung von anderen. Da Geschmack nicht angeboren, sondern Ergebnis der Essgewohnheiten ist, werden über gemeinsame Mahlzeiten auch gemeinsame Geschmacksvorlieben ausgebildet.

Die Mahlzeit ist, wie immer wieder festgestellt wurde, „*der*“ kulturelle Akt an sich: die Unterordnung der

31 Vgl. ONFRAY, Michel: *Der Bauch der Philosophen. Kritik der diätetischen Vernunft*. Frankfurt a.M. 1990, 121 ff.

32 BARLÖSIUS, 1999, a.a.O.; vgl. auch SIMMEL, Georg: *Soziologie der Mahlzeit*. In: SIMMEL, G. (Hg.): *Brücke und Tür. Essays zur Geschichte, Religion, Kunst und Gesellschaft*. Stuttgart 1957, 243–250.

Natur (Hunger, Satttheit) unter die Kultur (gemeinsame Essenszeiten), die Überwindung der direkten individuellen Befriedigung des Hungers (durch Warten auf das gemeinsame Essen), der Verzicht auf individuelle Auswahl zugunsten gemeinsamer Nahrung, der Verzicht auf den „egoistischen Verzehr“ zugunsten des Teilens der Nahrung, die Herausbildung gemeinsamer Ess-Rituale. Alles bündelt sich in dem „gemeinsamen Mahl“ zur „Mahlzeit“. Ernährungssozialisation und -enkulturation beinhalten genau diese Prozesse.

Wo Mahlzeiten nicht mehr festgelegte Zeitrahmen bieten, können auch die mit ihnen verbundenen sozialen Gemeinschaften an Zusammenhalt verlieren – sofern keine Alternativen geschaffen werden. Welche andere Alternative bietet aber eine solche Kombination von befried(ig)ender Tätigkeit³³, relativ ungezwungenem Zusammensein (man trifft sich um eine „dritte Sache“) und Kommunikation wie die Mahlzeit. Essen beruhigt und bietet nebenbei Möglichkeiten, Information auszutauschen, Unklarheiten zu beseitigen, Probleme zu lösen.³⁴ Mahlzeiten sind in Familien immer noch zentrale Orte der Kommunikation, sind oft die Pfeiler des Familienlebens.³⁵ Die Ent-rhythmisierung der Gesellschaft geschieht u. a. dadurch, dass gemeinsame soziale Zeiten immer weniger werden, wenn Arbeitszeiten „flexibilisiert“, Geschäfte immer länger geöffnet und Feiertage zugunsten von Urlaub abgeschafft werden. Fehlende gemeinsame soziale Zeiten (am Tag, in der Woche, im Jahr) haben weniger gemeinsame Mahlzeiten zur Folge.³⁶ Die gemeinsame Familienmahlzeit, zu der man sich Zeit nimmt, ist die am Wochenende. Die Schaffung gemeinsamer Familien(mahl)zeiten wird zu einer arbeitsintensiven Aufgabe.³⁷

Die Ablösung von der Familie findet bei Jugendlichen auch durch die (zeitweilige) Trennung vom Familientisch statt. Das Treffen mit Freunden hat eine andere aktuelle Bedeutung als das mit der Familie. Tischgespräche mit der Familie sind nicht nur tröstend und ermunternd, sondern auch kontrollierend und kritisierend. Essen hat

für Kinder und Jugendliche nicht die gleiche Genuss spendende Bedeutung wie für Erwachsene. Der Drang zu den Gleichaltrigen und dem häufig gemeinsam verzehrten Fast Food ist also durchaus entwicklungstypisch.³⁸ Das heißt nicht, dass Fast Food als schmackhafter empfunden wird (das wird es meist nicht), oder Familienmahlzeiten als unnötig gelten. Selbst dort, wo Jugendliche angesichts eines vollen Kühl- und Gefrierschranks keinen Grund mehr sehen, auf das Essen zu warten, wenn sie hungrig sind, setzen sie sich (auch nach vorherigem Zugriff auf den Kühlschrank) doch noch zu den Familienmahlzeiten dazu. Mütterliche Fleischtöpfe beinhalten das bessere Essen, und das Gespräch bei Tisch wird immer noch geschätzt.³⁹

Gleichzeitig ist zu beobachten, dass durchaus eine „Erosion“ der ehemals festen Mahlzeiten-Strukturen stattfindet. Sie ist der Preis für eine offenere, individuellere und liberalere Lebensgestaltung, die auch Vorteile mit sich bringt. Diese Erosion birgt die Gefahr, dass selbstverständliche Kommunikations- und Interaktionsräume ersatzlos wegfallen. Wie immer bringt gesellschaftlicher Wandel Vor- und Nachteile. Da erfahrungsgemäß das „Rad der Zeit“ nicht zurückzudrehen ist, wird sich zeigen, welche zukunftsfähigen Wege gefunden werden, um das zu erhalten, was erhalten werden soll, welche neuen Rhythmen und sozialen Zeiten den alten Drei-Mahlzeiten-Rhythmus ersetzen werden. Die Koordination unterschiedlicher Tagespläne gleichberechtigter Individuen ist dabei schwieriger als das Zeitdiktat eines Patriarchen.

Prof. Dr. Barbara METHFESSEL, Diplomierte Ökotrophologin, Dr. Phil., Professorin an der Pädagogische Hochschule Heidelberg, Abteilung Ernährungs- und Haushaltswissenschaft und ihre Didaktik. Aktuelle Arbeits- und Forschungsschwerpunkte: Genderforschung, Ernährung und Esskultur, Ernährungs- und Verbraucherbildung und Fachdidaktik.

*methfessel@ph-heidelberg.de
www.ph-heidelberg.de/wp/methfess*

33 „Nach einem guten Essen kann man jedem verzeihen, auch der eigenen Verwandtschaft.“ (Oscar Wilde)

34 Das wird von Firmen übersehen, die z. B. durch erhöhte Preise oder schlechtes Essen die Barrieren zum gemeinsamen Kantinenessen zu hoch setzen. Ebenso nutzen Schulen die Sozialisations- und Enkulturationswirkung einer gemeinsamen Mahlzeit nicht.

35 BROMBACH, Christine: Mahlzeit – Familienzeit? Mahlzeiten im heutigen Familienalltag. Ernährungsumschau, 48 (6), 2001, 238–242. BROMBACH, Christine: Das Mahlzeitenverhalten von Familien im Verlauf von drei Generationen. Ernährung im Focus, 5 (3), 2003, 130–135.

36 Politiker fordern einerseits längere Arbeitszeiten, mehr berufliche Zeit-Flexibilität und unbegrenzte Öffnungszeiten und klagen andererseits über abnehmende Familienaktivitäten (und -mahlzeiten).

37 Vgl. KETTSCHAU, Irmhild / METHFESSEL, Barbara: Neue Haushalts- und Familienarbeit, Modul 3 des Online-Kurses „neueh@uswirtschaft“ für Multiplikatorinnen und Multiplikatoren in der haushalts- und familienbezogenen Erwachsenenbildung für die Selbstqualifizierung, erstellt im Auftrag des Bundesverbandes der Verbraucherzentralen und Verbraucherverbände VZBV, angeboten unter <http://lernerfolg.vzbv.de>. Berlin 2003 (Buchveröffentlichung ist für Ende 2004 geplant).

38 Vgl. BARTSCH / METHFESSEL, 2004, a. a. O.

39 Vgl. BROMBACH, 2001, a. a. O.; BARTSCH / METHFESSEL, 2004, a. a. O.

Hunger: Biologisch-medizinische Grundlagen, psychische und soziale Folgen und Beispiele zu ökonomischen und politischen Konsequenzen

GERHARD GERBER

In einer Schriftenreihe, die sich der Förderung zur gesunden Ernährung in einem industriell entwickelten Land widmet, über Hunger zu schreiben, ist ein anspruchsvolles, in jedem Falle mühsames Unterfangen. Sind doch die Zeitgenossen der Überfluss- und Wegwerfgesellschaft je nach sozialem Status eher mit der Jagd nach dem preiswertesten Lebensmittel oder dem Aufspüren exklusiver Gourmetverheißungen beschäftigt, als auch nur einen Gedanken zu diesem Thema zu verschwenden. Horrorbilder auf Bildschirm und Titelseiten – auf Einschaltquotenlogik und Einwerben von Spenden zielend – erzeugen Unbehagen und Beklemmung und werden weggeblendet. Der eine oder andere beruhigt mit einem Überweisungsscheck sein Gewissen oder posiert Mitgefühl auf einer der glanzvoll inszenierten Benefize.

Das Problem beginnt, wie so oft, mit der Definition. Unter Hunger versteht das Lexikon den „Zustand weitgehenden oder völligen Mangels an Nahrungsaufnahme (Nahrungskarenz, Hungern); im weiteren Sinne auch entsprechende Mangelzustände bei Passage- u. Resorptionsstörungen im Verdauungstrakt sowie das dabei entstehende, vom Hungerzentrum des Hypothalamus ausgehende Verlangen nach Nahrung („Hungergefühl“), verbunden mit gefühlsbetontem Organempfinden, eventuell auch gesteigerter Leerperistaltik u. Magenschmerz. – Führt als chronischer Zustand (...) vor allem zu Substanzverlust der Körpergewebe (= Hungeratrophie).“¹ Es ist demnach zu unterscheiden zwischen dem subjektiven Verlangen des Körpers nach Nahrung – wie es bei teilweisem oder völligem Nahrungsmangel zustande kommt und im Zusammenwirken mit anderen Faktoren die Nahrungsaufnahme regelt – und dem objektiven Zustand des Körpers bei teilweisem oder völligem Nahrungsmangel über einen längeren Zeitraum, der sich in Abnahme des Körpergewichts, Senkung des Grundumsatzes und vielfältigen morphologischen und funktionellen Veränderungen manifestiert. Neben diesem, auf das Indi-

viduum bezogenen Begriff, wird im erweiterten Sinne der Terminus auch für Gruppen von Menschen, Städte, Regionen oder Länder, oft in Verbindung mit historischen Ereignissen, verwendet (Großer Hunger in Irland, Schlesischer Hungeraufstand, Hungerpest, Hungerwinter 1917/18, Hungerblockade, Hungerkultur, Welthungerhilfe).

Doch wer schaut schon in ein Lexikon? Da sind die alltäglichen flotten Werbesprüche viel prompter bei der Hand: „Nimm (...) wenn der kleine Hunger kommt.“ Kurzum, der heutige Mitteleuropäer kann mit dem Wort Hunger nichts anfangen und Christine Kinealy stellt fest, dass es in den letzten 150 Jahren in Mitteleuropa keinen Hunger mehr gegeben hat.² Insofern dürfte ein Blick in Tabelle 1 aufschlussreich sein, in der eine Übersicht über die in den letzten 150 Jahren an Hunger Verstorbenen gegeben wird.³ Dabei sind jene Opfer nicht berücksichtigt, die zu „Normalzeiten“ dem schleichenden „stillen“ Hungertod in Folge andauernder Mangelernährung erlagen. Derzeit sind weltweit 842 Millionen Menschen von Unterernährung betroffen, darunter 798 Millionen in den Entwicklungsländern, 34 Millionen in Transformationsländern und

1 Roche Lexikon Medizin, 4. Aufl. München 1999.

2 KINEALY, Chr.: The famine killed everything: Living with the memory of the Great Hunger. In: VALONE, D.A./KINEALY, Chr. (eds.): Ireland's Great Hunger. Silence, Memory and Commemoration. Lanham, New York, Oxford 2002, 1–37.

3 NUSSBAUMER, J.: Gewalt. Macht. Hunger. Teil I: Schwere Hungerkatastrophen seit 1845. Innsbruck 2003, 235.

Jahre	Land/Region	Todesopfer (Schätzung)	
		niedrig	hoch
1845–50	Irland	1.000.000	1.550.000
1846; 1850–64	China	3.000.000	> 20.000.000
1866–70; 1876–78	Indien	2.700.000	12.500.000
1867	Finnland	150.000	150.000
1870–72	Persien	1.000.000	1.500.000
1867–79, 1887, 1892–94	China	10.900.000	17.400.000
1888	Äthiopien	100.000	1/3 der Bevölkerung
1896–97, 1899–1901	Indien	4.250.000	8.250.000
1916–18	Deutschland	763.000	800.000
1917–23	Russland	3.000.000	12.000.000
1920–21, 1928–37	China	2.500.000	10.500.000
1932–33	UdSSR	3.000.000	10.000.000
1939	Europa/UdSSR	4.000.000	6.000.000
1942–46	China	1.060.000	7.000.000
1942–44	Indien	1.000.000	4.500.000
1946–47	UdSSR	1.000e	1.000.000
1949–53; 1958–62	China	16.000.000	76.000.000
1965–67, 1971, 1972	Indien, Bangladesh	501.800	3.500.000
1968–74	Sahel	100.000	500.000
1972–88	Eritrea	500.000	1.000.000
1975–79	Kambodscha	30.000	1.500.000
1982–85	Äthiopien	1.000.000	2.000.000
1998	Sudan	< 100.000	> 100.000
Summe		ca. 60.000.000	> 200.000.000

Tab. 1: Übersicht schwerer Hungerkatastrophen (nach NUSSBAUMER, 2003)

immerhin 10 Millionen in den Industriestaaten (FAO⁴-Weltbericht zu Hunger und Unterernährung 2003). Jährlich sterben Dutzende Millionen Kinder an Unterernährung. Die Auseinandersetzung mit diesem Thema ist so vielfältig wie das Problem selbst. Bis heute berufen sich Fatalisten auf Malthus, der 1798 meinte: „Der in die (...) schon mit Beschlag belegte Welt Geborene (...) findet an der großen Tafel der Natur keinen für ihn gedeckten Platz. Die Natur befiehlt ihm, wieder zu verschwinden und zögert nicht ihrem Befehl nachzuhelfen.“⁵ Grundlage seines „Überbevölkerungstheorems“ war die Behauptung, dass die Bereitstellung der Nahrungsmittel dem Wachstum der Weltbevölkerung hinterherhinke. Politisch lehnte er jedwede soziale Fürsorge ab. Diese Behauptung widersprach den bereits 1741 gezogenen Schlussfolgerungen des preußischen Pfarrers Johann Peter Süßmilch und konnte nie bestätigt werden. „Es gehört zu den Merkwürdigkeiten der Geistesgeschichte“ bemerkt Hans Dieter Sauer 1998, „dass Süßmilch, der vieles richtig sah, in Vergessenheit geriet, während Malthus, obwohl er

durch die tatsächliche Entwicklung widerlegt wurde, stets neue Gefolgschaft fand.“⁶ Süßmilch hatte zu seiner Zeit, als auf der Erde 700 Millionen Menschen lebten, errechnet, dass ca. 13 Milliarden Menschen ernährt werden könnten – ein Wert, der den heutigen Ergebnissen der FAO mit 11 Milliarden nahe kommt.

Hartnäckig hält sich die von Schicksalsgläubigern über die Jahrhunderte vertretene Meinung, dass Hungersnöte im Gefolge von Naturkatastrophen auftreten. Nicht selten wird diese Auffassung noch mystisch oder religiös verbrämt. Dem wahren Grund kommen die Äußerungen von Industriellen auf dem großen internationalen Ernährungsforum in Zürich 1999 eher nahe: „Wir sind hier für Geldverdient. Wir sind keine Wohltätigen-Institution.“ (NUSSBAUMER, 2003, S. 8). In den letzten beiden Jahrhunderten hat sich mit den wissenschaftlichen, technischen, wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Entwicklungen das Verständnis zum Hunger verändert. Menschliches Handeln oder Nichthandeln, insbesondere Korruption, Machterhalt, Rüstung und Kriege, wird mit dem Hunger-

4 FAO: Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen.

5 NUSSBAUMER, J.: Zum Bevölkerungsproblem in der ökonomischen Dogmengeschichte. In: FICKL, S. (Hg.): Bevölkerungsentwicklung und öffentliche Haushalte. Frankfurt, New York 1991, 31–50.

6 Zitiert in NUSSBAUMER, J.: Gewalt. Macht. Hunger. Teil I: Schwere Hungerkatastrophen seit 1845. Innsbruck 2003. Siehe auch SAUER, H.D.: 200 Jahre Bevölkerungsgesetz von Malthus. In: Evangelischer Pressedienst epd-Entwicklungspolitik 9/98, 96.

problem in Verbindung gebracht. Hunger wird gar gegen ethnische oder politische Gruppen und Länder als politisches Instrument eingesetzt (Hungerterror, Getreideembargos, „Weizen als Waffe“). Trockenheit, Überschwemmungen, Tierseuchen, Pflanzenschädlingsbefall sind keine schicksalhaften Naturkatastrophen mehr, der größere Anteil im Ursachengefüge ist menschlichem Versagen geschuldet. „Hungersnöte erscheinen wie Katastrophen, wenn die Vorgeschiede weggelassen wird“, meint dazu Nussbaumer (2003, S.8).

Wenn dem so ist, dass Hunger „hausgemacht“ ist, dann gibt es ein Recht auf Nahrung. Bereits 1976 formulierte der Generaldirektor der FAO der Vereinten Nationen Adede Boerma: „If human beings have a right to life at all, they have a right to food.“⁷ Und wenn es ein Recht auf Nahrung gibt, dann haben die, die vom Hunger am stärksten betroffen sind, auch zuerst einen Anspruch auf ausreichende Versorgung mit Nahrung – die Kinder. In den letzten Jahrzehnten starben jährlich ca. 15 Millionen Kinder in der Welt an Hunger und Unterernährung vor Erreichen des fünften Lebensjahres. 150 Millionen Kinder haben nicht das altersgemäße Gewicht, 163 Millionen haben nicht die altersgemäße Körpergröße, 35 Millionen haben nicht das ihrer Körpergröße entsprechende Gewicht. 23 Millionen Kinder werden von der UNICEF als extrem unterernährt eingestuft.⁸ George Kent diskutiert die Verantwortung und Lösungsansätze zur Bewältigung des Problems und fordert u.a. gesetzliche Verankerungen dieses Menschenrechts ein.⁹ Er schreibt: „In this view, it is the duty of governments to structure their societies in a way that prevents the creation of malnutrition. Under ideal governance there would be no need to feed anyone and no need to even raise the question of a right to food. The idea of food rights comes up only because communities and governments are imperfect. (...) chronic

hunger and homelessness is a responsibility of government.“

Hunger ist ein sehr komplexes Problem. Das betrifft das Individuum, seine Familie, sein gesellschaftliches Umfeld und umfasst biochemische, physiologische, medizinische, psychische, statistische, soziale, ökonomische und politische Gesichtspunkte. In den frühen Phasen der Entwicklung der Menschheit war der Nahrungserwerb Angelegenheit der Individuen oder gemeinsames Anliegen der zur Sippe zusammengeschlossenen Mitglieder. In den heutigen Gesellschaften ist die Schaffung der Voraussetzungen einer ausreichenden Versorgung der Bevölkerung mit Nahrungsgütern und die Vermeidung von Hunger die erstrangige Aufgabe der Gesellschaft – der Regierung wie der Wirtschaft. Allzu oft wird unterschätzt oder ignoriert, dass diese Verantwortung des Staates im Falle der Inbesitznahme eines Landes auf die Besatzungsmacht übergeht.

Der vorliegende Beitrag beschäftigt sich mit folgenden Schwerpunkten:

1. Biochemische und physiologische Veränderungen im menschlichen Körper bei akutem und chronischem Nahrungsentzug,
2. körperliche und psychische Auswirkungen langanhaltender Unterernährung und Hunger,
3. Hungerkatastrophen,
4. Mangelernährung in Deutschland am Beispiel geriatrischer und hospitalisierter Personen,
5. ökonomische Folgen von Hunger und Unterernährung,
6. Hunger und Politik.

1. Biochemische und physiologische Veränderungen im menschlichen Körper bei Nahrungsentzug

Zum Verständnis der Veränderungen im menschlichen Körper bei Nahrungsmangel und den Mechanismen, sich dieser Situation anzupassen und das Überleben zu sichern, ist die Kenntnis über die Energiesubstratvorräte, die Grenzen ihrer Aus-

7 BOERMA, A.H.: A Right to Food. Rome 1976.

8 CARLSON, B.A./WARDLAW, T.M.: Global, Regional and Country Assessment of Child Malnutrition. UNICEF New York 1990.

9 KENT, G.: Children's right to food. In: BOHLE, H.-G. (Hg.): Worlds of Pain and Hunger – Geographical Perspectives on Disaster Vulnerability and Food Security. Freiburger Studien zur Geographischen Entwicklungsforschung, Bd. 5. Saarbrücken-Fort Lauderdale 1993, 165–185.

tauschbarkeit untereinander und die Möglichkeiten der Anpassung an die spezifischen Bedingungen des Hungers erforderlich. Alle Zellen unseres Körpers erfüllen ihre Funktionen unter Verbrauch von Energie, die sie aus der Spaltung von ATP (Adenosin-triphosphat) in ADP (Adenosin-diphosphat) gewinnen. Durch den Abbau von Substraten wird ATP ständig regeneriert.

In der Nutzung der verschiedenen Substrate unterscheiden sich die Organe mehr oder weniger voneinander. Die meisten Organe bauen Fettsäuren und Ketonkörper unter dem gleichzeitigen Verbrauch von Sauerstoff ab (aerober Energiestoffwechsel). Das Nervensystem (ZNS und peripheres Nervensystem) bildet eine Ausnahme und ist nahezu vollständig auf den aeroben Abbau von Glucose angewiesen. Rote Blutzellen und das Nebennierenmark sind ebenfalls vom Glucoseabbau abhängig. Die Leber deckt ihren Energiebedarf aus Fettsäuren und baut Aminosäuren zu Harnstoff ab, der in der Niere ausgeschieden wird.

Zwischen den einzelnen Organen findet ein intensiver, über das Blut vermittelter Austausch von Substraten und Produkten statt. Mehrere Faktoren machen es erforderlich, dass Speicherung, Bereitstellung und Umsatz dieser Substanzen präzise geregelt werden: 1. Die Zufuhr mit der Nahrung schwankt hinsichtlich Menge, Zusammensetzung, Rhythmus von Aufnahme, Verdauung und Postresorption. 2. Das Vermögen, Kohlenhydrate, Fett und Proteine zu speichern, ist extrem unterschiedlich ausgeprägt. 3. Der Einsatz der Substrate kann in bestimmten Fällen um mehr als eine Größenordnung schwanken (z.B. bei extremer körperlicher Leistung). 4. Es gibt Unterschiede zwischen den Geschlechtern. 5. Der Körper kann sich durch eine veränderte Enzymausstattung anpassen (extreme Ernährungsweisen, Alterung, Schwangerschaft, Hunger, sportliches Training, Erkrankungen,

Alkohol-, Drogen- und Medikamenteneinnahme). In diesen Regelungsmechanismen spielt das hormonelle System eine entscheidende Rolle.

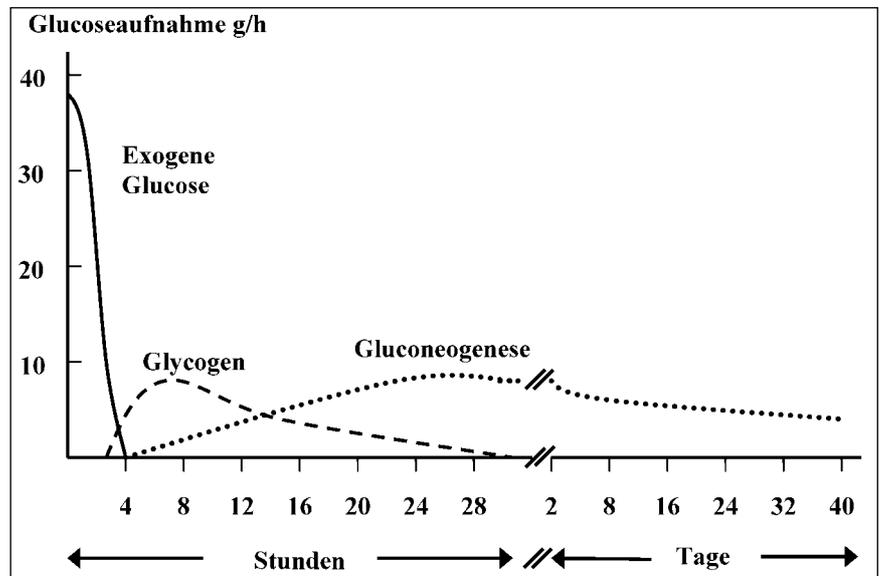
In Tabelle 2 sind die energetisch wichtigen Reserven des menschlichen Körpers und ihre Organverteilung dargestellt. Beide Glycogenspeicher (Kohlenhydrate) werden durch längeren Nahrungsentzug oder erschöpfende sportliche Belastungen weitgehend entleert und lassen sich durch sehr hohe Kohlenhydratgaben und durch bestimmte Trainingsprogramme auf das Doppelte erhöhen (Superkompensation). Die Fettreserven können bei extremer Adipositas mehr als das Fünffache des angegebenen Wertes betragen. Einen Proteinspeicher im engeren Sinne gibt es nicht, beim Abbau in Mangelsituationen werden die Proteine verschiedener Organe in unterschiedlicher Rangfolge zur Energiegewinnung herangezogen. Die Energiemenge, die beim oxidativen Abbau der jeweiligen gesamten vorhandenen Menge an Glycogen, Protein und Fett gewonnen werden könnte, verhält sich demnach wie 1:15:80.

Speicher	Organ	Reserve	
		g	kcal
Glycogen	Leber	100	400
Glycogen	Muskel	300	1.200
Glucose	Extrazelluläre		
	Flüssigkeit	20	80
Fett	Fettgewebe	15.000	135.000
Protein	Muskel	6.000	24.000

Tab. 2: Energiespeicher des menschlichen Körpers (Körpergewicht 70kg; zur Vereinfachung wurden die Brennwerte abgerundet: Kohlenhydrate 4kcal/g; Fett 9kcal/g; Protein 4kcal/g)

Werden dem Körper die für den Grundumsatz + Leistungsumsatz erforderlichen Energiesubstrate regelmäßig zugeführt, herrscht Stoffwechselbilanz und das Körpergewicht verändert sich nicht. Die Nahrungstoffe sind untereinander in gewissen Grenzen austauschbar, aber ein Minimum von ca. 100g Kohlenhydraten und 50g Fett (20% des Kalorienbedarfs, 8g mehrfach ungesättigte Fett-

Abb.1: Glucosebereitstellung aus verschiedenen Quellen im Verlaufe einer Hungerperiode (nach RUDERMANN, N.B./AOKI, T.T./CAHILL, G.F.: Gluconeogenesis and its disorders in man. In: HANSON, R.W./MEHLMANN, M.A. (eds.): Gluconeogenesis, its Regulation in Mammalian Species. New York 1976, 515)



säuren) und 60g Protein bei Absicherung der Gesamtenergiezufuhr durch jeweils andere Nahrungsstoffe sollte nicht unterschritten werden. Unterhalb dieser Limits kommt es im Falle der Kohlenhydrate zur Anhäufung von Ketonkörpern (Acidose), im Falle der Fette zum Mangel an mehrfach ungesättigten Fettsäuren und im Falle der Proteine zum Ausfall lebenswichtiger Funktionen.

Die Tabelle 2 zeigt die herausgehobene Stellung der Kohlenhydrate für den Fall mangelnder Zufuhr und/oder sehr hohen Energieverbrauchs. Bei alleiniger Kohlenhydratverbrennung würden die Speicher noch nicht einmal für einen Tag ausreichen. Bei einem Abfall des Blutzuckerspiegels auf die Hälfte treten Störungen in der Hirnfunktion und beim Sehen und Hören auf, ein weiterer Abfall ist mit dem Leben nicht mehr vereinbar. Zur Überwindung zeitweilig ungenügender oder gar fehlender Nahrungsaufnahme haben sich in der Evolution mehrere Sicherungsmechanismen entwickelt, die der Stabilisierung der Blutzuckerkonzentration und der bevorzugten Substratversorgung des Zentralnervensystems dienen. Für den mehrwöchigen Entzug von Energiesubstraten unter Beibehaltung der Versorgung mit Wasser, Elektrolyten, Spurenelementen und

Vitaminen (therapeutisches Fasten) unterscheiden Cahill und Mitarbeiter fünf Phasen der Glucosehomöostase (Abb. 1, Tab. 3).

Die Tabelle 4 veranschaulicht die Dynamik der Flussraten der wichtigsten Energiesubstrate unter den Bedingungen eines kurzfristigen Nahrungsentzugs („Hunger“) und längerfristigen Fastens.¹⁰

Aus den Daten wird deutlich, dass der Körper eine Strategie der Ökonomisierung beim Einsatz seiner verfügbaren Energiesubstrate betreibt. Oberstes Ziel ist die Versorgung des Gehirns¹¹ und anderer neuronaler Gewebe (Reizleitungssystem des Herzmuskels!). Die Bereitstellung und der Einsatz der Substrate sind an bestimmte Grenzen und Bedingungen gebunden (Tab. 5).

Einige Stunden nach der letzten Nahrungsaufnahme sinkt die Blutzuckerkonzentration leicht unter den Normalwert von 5 mmol/l¹² ab. Dies ist das Signal zum Abbau des Leberglycogens und der Freisetzung von ca. 10g Glucose pro Stunde in das Blut. Gleichzeitig beginnt eine verstärkte Freisetzung von Fettsäuren und Glycerol aus dem Fettgewebe. In der Leber wird aus dem Glycerol Glucose aufgebaut und der Abbau des Glycogens wird verlangsamt. Nach 12 Stunden entstammt bereits

10 CAHILL, G.F./MORLISS, E.B./AOKI, T.T.: Fat and nitrogen metabolism in fasting man. In: JEANRENAUD, B./HEPP, D. (eds.). Stuttgart, New York 1970, 181.

11 OWEN, O.E./ORGAN, A.P./KEMP, H.G./SULLIVAN, J.M./HERRERA, M.G./CAHILL, G.F.: Brain metabolism during fasting. *Journal of Clinical Investigation* 46, 1967, 1589–1595.

12 mmol: Millimol, Maßeinheit für Stoffmenge.

Phase	Quelle der Blutglucose	Glucoseverbrauchende Organe	Substrat für Gehirn
1 (0-4h)	exogen	alle	Glucose
2 (4-16h)	vorwiegend Leberglycogen, Gluconeogenese in d. Leber	alle außer Leber; in Muskel und Fettgewebe verringerter Verbrauch	Glucose
3 (16-32h)	Gluconeogenese in der Leber; Glycogen	alle außer Leber; Muskel und Fettgewebe noch geringerer Verbrauch	Glucose
4 (2.-24. Tag)	Gluconeogenese in Leber und Niere	geringer Verbrauch im Muskel	Glucose, Ketonkörper
5 (24.-40. Tag)	Gluconeogenese in Leber und Niere	verringertes Verbrauch im Gehirn; Nierenmark, rote Blutzellen	Ketonkörper, Glucose

Tab.3: Glucosequellen und glucoserverwertende Organe bei „Hunger“ und Fasten

Organ	Substrat	„Hunger“	Fasten	Anpassung beim Fasten
Leber	Glucose	- 180	- 55	Aminosäureumwandlung zu Glucose verringert
	Harnstoff	- 25	- 2	
ZNS	Glucose	+ 140	+ 40	Glucose-Einsparung durch Ketonkörper-Abbau und Lactat-Bildung
	Ketonkörper	+ 10	+ 50	
	Lactat	0	- 15	
Muskel	Protein	- 75	- 20	Protein-Einsparung
Niere	Glucose	- 15	- 25	Glucose-Neubildung erhöht, Kationeneinsparung durch Ammoniak-Ausscheidung
	Ammoniak	- 1	- 3	
Muskel, Herz, Niere	Ketonkörper	+ 60	+ 10	Ketonkörper-Einsparung zugunsten des ZNS

Tab.4: Substratflüsse bei „Hunger“ und Fasten (nach JUNGERMANN, K. / MÖHLER, H.: Biochemie. Berlin, Heidelberg, New York 1980, 242-247)

(„Hunger“ = kurzfristiger Nahrungsentzug; Angaben in g/24h; + = Aufnahme; - = Abgabe)

Energiesubstrat	Verfügbarkeit	Verwertung	Probleme
Fett Fettsäuren	reichlich	von intaktem Citratzyklus abhängig Gluconeogenese	Bluthirnschranke undurchlässig für albumingebundene Fettsäuren
	Glycerol gering		
Proteine	begrenzt	Gluconeogenese Ketonkörperbildung	Ammoniak als toxisches Nebenprodukt, Harnstoffsynthese erfordert Energieaufwand
Ketonkörper	keine Reserven, Synthese aus Fettsäuren und Aminosäuren notwendig	Anpassung der Enzymsysteme erforderlich	Ausscheidung in der Niere (Substrat- und Kationenverluste)

Tab.5: Verfügbarkeit und Verwertung von Energiesubstraten beim Hunger nach Erschöpfung der Glycogenreserven

ein Drittel der Glucose aus der Gluconeogenese. Ist der Leberglycogenspeicher nach 24 Stunden weitgehend erschöpft, wird Glucose aus Aminosäuren bereitgestellt (Gluconeogenese). Außerdem werden täglich ca. 200g Fett gespalten. Die freiwerdenden 180g Fettsäuren decken den Energiebedarf der meisten Organe, außerdem werden noch 20g Glycerol pro Tag frei. Das Gehirn benötigt in diesem Zeitraum 100g Glucose/d¹³, rote Blutzellen und das Nierenmark noch einmal 40g/d. Etwa 80% dieser Glucosemenge werden in der Leber aus dem Aminosäureabbau bereitgestellt.

Zwei Tage später hat sich ein Zustand eingestellt, der als „physiologi-

sche Ketose“ bezeichnet wird. Die Ketonkörperproduktion in der Leber hat mit 60g/d das Maximum erreicht. Gehirn und Muskel sind die Hauptabnehmer, 10% treten in den Harn über und werden ausgeschieden. Der Stoffwechsel ist jetzt aus dem Stadium des Hungers im engeren Sinn in das des Fastens (Langzeithunger) eingetreten. Dieses Stadium ist durch Einsparmechanismen gekennzeichnet. Der Glucoseverbrauch des Gehirns ist von 100g/d auf 30g/d reduziert, Ketonkörper übernehmen den Rest der Energieversorgung. Die erhöhte Ketonkörperkonzentration im Blut hemmt die Freisetzung der Aminosäuren aus dem Muskelproteinbestand, was in der Leber zu

13 d = day

einem allmählichen Rückgang der Gluconeogenese führt. Die Glucose entstammt je zur Hälfte aus Aminosäuren und Glycerol. In gewissem Grade beteiligt sich auch die Niere an der Gluconeogenese. Der Muskel baut jetzt einen bestimmten Anteil der Glucose nicht mehr total zu Kohlendioxid und Wasser ab, sondern gibt Lactat als Zwischenprodukt in das Blut ab. Dieses wird zusammen mit dem Lactat aus roten Blutzellen und Nierenmark erneut der Gluconeogenese zugeführt. Der proteinsparende Effekt dieser Umstellung wird an der ausgeschiedenen Menge Harnstoff sichtbar. Beträgt die mit dem Harn ausgeschiedene Stickstoffmenge in der Hungerphase noch 12 g N/d¹⁴, so ist dieser Wert in der ausgeprägten Phase des Fastens auf 3 g N/d zurückgegangen. Diese 3 g entstammen etwa 20 g Protein. Die Bildungsrate der Glucose ist dem Verbrauch so präzise angepasst, dass ihre Konzentration im Blut nur leicht auf 4–3 mmol/l absinkt.^{15 16 17}

Diese Veränderungen in der Bereitstellung und im Verbrauch der Energiesubstrate sind Ausdruck tiefgreifender Anpassungsmechanismen in allen Organen auf zellulärem Niveau und werden reguliert durch Hormone. Beim Nahrungsentzug werden die Enzyme, die für Aufschluss, Aufnahme und Speicherung der Nahrungsstoffe verantwortlich sind, nicht mehr gebildet und ihre Aktivität sinkt.¹⁸ Das betrifft die Verdauungsenzyme der Bauchspeicheldrüse und die Enzyme der Fettsynthese. Die Enzymaktivitäten des Proteinabbaus und der Bildung von Glucose aus Aminosäuren in der Leber sind erhöht.¹⁹ Die regulierenden Hormone sind insbesondere Insulin, Glucagon, Katecholamine, Glucocorticoide, Sexual- und Schilddrüsenhormone.

Der Körper eines 70 kg schweren Erwachsenen enthält etwa 10 kg Protein, was etwa 1,5 kg Stickstoff entspricht. Davon darf höchstens ein Drittel abgebaut werden. Das be-

deutet, dass ca. 3 kg körpereigenes Protein – entsprechend 0,5 kg N mobilisiert werden können. Stehen genügend Fettdepots zur Verfügung, dann reicht das für etwa 150 Tage. Durch Einschränkung der Funktionen des Herzens, des neuronalen, endokrinen und Immunsystems kann eine lebensbedrohliche Situation entstehen. Regelmäßige und ausreichende Vitamin-, Mineral- und Flüssigkeitszufuhr müssen dabei gesichert sein. Wird ein solches Verfahren zur Reduzierung der Fettleibigkeit gewählt (Nulldiät), dann ist ärztliche Aufsicht, Kontrolle des Körpergewichts, der Herzfunktion (EKG) und der Blutparameter (pH-Wert, Mineralhaushalt, Harnsäure, Harnstoff) erforderlich.

Zusammenfassend ist einzuschätzen: Der Einsatz der körpereigenen Substrate zum Überleben unter Hungerbedingungen unterliegt hierarchischen Prinzipien. Alle Abläufe sind vorrangig auf die Erhaltung der Hirnfunktionen ausgerichtet. Stehen keine Kohlenhydratspeicher mehr zur Verfügung, wird der anteilige Beitrag von Fett und Protein modifiziert. Die Fettsäureoxidation leistet wie zuvor den Hauptbeitrag zur Energieversorgung der meisten Organe. Glucose – aus dem Glycerolanteil der Fette und aus den glucoplastischen Aminosäuren auf dem Wege der Gluconeogenese hergestellt – und Ketonkörper – aus Fettsäuren und ketoplastischen Aminosäuren synthetisiert – sichern gemeinsam die Energieversorgung des Nervensystems. Die nur in gewissen Grenzen mögliche Einbeziehung körpereigener Proteine in die Gluconeogenese wird durch fortlaufende Einschränkung der Glucoseoxidation und anteilige Erhöhung der Ketonkörper an der energetischen Absicherung der Hirnfunktion kompensiert. Vom Abbau sind zuerst die Proteine der Organe mit hohen Erneuerungsraten betroffen: Zellen der Darmwand, der Leber, des Knochenmarks, des Blutes, der Haut und des Immunsystems. Während des Fastens ist es

14 N = Stickstoff

15 CAHILL, G.F./MARLISS, E.B./AOKI, T.T.: Fat and nitrogen metabolism in fasting man. *Hormones and Metabolic Research* 2: Suppl 2, 1970, 181–185.

16 FELIG, P./MARLISS, E./OWEN, O.E./CAHILL, G.F.: Blood glucose and gluconeogenesis in fasting man. *Archives of Internal Medicine* 123, 1969, 293–298.

17 CAHILL, G.F.: Starvation in man. *New England Journal of Medicine* 282, 1970, 668–675.

18 MCGILVER, R.W.: *Biochemistry – A Functional Approach*. 2nd Ed. Philadelphia 1979, 775–777.

19 BELFIORE, F.B.: *Enzyme Regulation and Metabolic Diseases*. Part II B. Regulation of enzymes of carbohydrate and ketone body metabolism. Basel 1980, 283–358.

die Skelettmuskulatur, die schon auf Grund ihres Anteils am Körpergewicht die größte Menge an Aminosäuren bereitstellt.

2. Kombinierte quantitative und qualitative Unterernährung

Die hier vorgestellten Abläufe haben Modellcharakter, da sie unter ärztlicher Kontrolle durchgeführt wurden und keine energieliefernden Substrate aufgenommen wurden. Bei chronischen Hungerzuständen treten meistens quantitative und qualitative Unterernährung kombiniert auf, d. h. neben der kalorischen Minderversorgung liegen noch mehr oder weniger ausgeprägte Mängel in den Anteilen von Proteinen, Vitaminen oder Mineralien und Spurenelementen (Eisen, Calcium) vor. In Mitteleuropa kommen dafür bestimmte Erkrankungen in Frage: Magen-Darm-Krankheiten (Speiseröhrenkrebs, massive Störungen der Verdauung und Resorption), Beeinträchtigungen des Appetits durch Infektionen (Sepsis, Tuberkulose), Stoffwechselerkrankungen (Leber, Niere), Magersucht durch psychische (Anorexia nervosa) oder endokrine Störungen (Nebennieren, Schilddrüse, Hypophyse). Der Grundumsatz kann von etwa 1800 kcal/d auf 1200 kcal/d sinken. Der Verlust des Körpergewichts setzt sich aus den Einbußen von Fett, Protein und intrazellulär gelegenen Wasser zusammen. Die klinischen Symptome sind Schwächegefühl, Ermüdbarkeit, Kältegefühl, gesteigerte Harnausscheidung, Durchfälle und Flatulenz, Depressionen, entzündliche Veränderungen der Schleimhäute, Hautfalten durch Abnahme der Fettdepots der Haut, Ödeme, Atrophie der Hormondrüsen (Verlust von Libido und Potenz, Ausfall des Menstruationszyklus, Beeinträchtigung der Funktionen der Hypophyse, der Schilddrüse und Nebennieren), Störungen des Wasser- und Salzhaushalts, Immunschwäche. Das Endstadium der schweren Kachexie (extreme Abmagerung) ist

charakterisiert durch Infektionen, hochgradige Verdauungsstörungen durch Atrophie der Darmschleimhaut und der Verdauungsdrüsen, bedrohliche Einschränkungen der Funktionen des Herzens (Hungeratrophie), der Skelettmuskulatur, des Fettgewebes (Abmagerung) und der Leber. Durch orale Zufuhr resorbierbarer, niedermolekularer Elementar- oder Formuladiäten mittels Sonde („Astronautenkost“) oder parenterale Infusion kalorisch ausreichender Mischungen aus Kohlenhydraten und Aminosäuren gelingt es, den Körper in das Stickstoffgleichgewicht zu bringen.²⁰

Die isolierte Unterversorgung mit Kohlenhydraten oder Fett kann in gewissen Grenzen und eine Zeit lang relativ gut überstanden werden, da sich diese beiden Substrate energetisch recht gut vertreten können. Kritisch ist die Unterversorgung mit Protein und Vitamin der Schwangeren. Länger als vier Monate anhaltende Unterversorgung in den ersten sechs Schwangerschaftsmonaten verursacht reduzierte Körperlänge und -gewicht, kleinerer Schädelumfang, verminderte motorische, sensorische und geistige Entwicklung des Kindes. Setzt sich die Unterernährung bis zum zweiten Lebensjahr fort, dann treten unumkehrbare Verluste der psychischen, neuromuskulären und intellektuellen Entwicklung auf. Das Gehirn befindet sich in der Säuglingsphase (1. Lebensjahr) in einem Stadium intensiver Wachstums- und Differenzierungsprozesse, Mangelzustände wirken sich hier besonders nachhaltig aus (kritische Phasen der postnatalen Hirnentwicklung). Tabelle 6 auf Seite 26 gibt einen Überblick über vier Beispiele von Unterernährung und deren Folgen: Kwashiorkor^{21 22 23 24 25}, Marasmus/Dystrophie²⁶, Magersucht und intrauterine Mangelversorgung^{27 28 29 30 31 32 33 34}.

An dieser Stelle scheint es ange-raten, einige Informationen über die Regulation der Energiehomöostase und des Körpergewichts zu geben. Es ist zu unterscheiden zwischen

- 20 STROHMEYER, G.: Ernährung. In: SIEGENTHALER, W. (Hg.): Klinische Pathophysiologie. Stuttgart, New York 1994, 201–220.
- 21 WILLIAMS, C.D./OXON, B.M./LOND, H.: Kwashiorkor: a nutritional disease of children associated with a maize diet. 1935. Bulletin of the World Health Organisation 81, 2003, 912–913.
- 22 CHASE, H.P./KUMAR, V./CALDWELL, R.T./O'BRIEN, D.: Kwashiorkor in the United States. Pediatrics 66, 1980, 972–976.
- 23 UDANI, P.M.: Protein energy malnutrition (PEM), brain and various facets of child development. Indian Journal of Pediatrics 59, 1992, 165–186.
- 24 CHOPRA, J.S./SHARMA, A.: Protein energy malnutrition and the nervous system. Journal of Neurological Sciences 110, 1992, 8–20.
- 25 WILLIAMS, C.D.: The story of kwashiorkor. Courrier 13, 1973, 361–367.
- 26 WATERLOW, J.C.: Childhood malnutrition – global problem. Proceedings of the Nutrition Society 38, 1979, 1–9.
- 27 RAVELLI, G.P./STEIN, Z.A./SUSSER, M.W.: Obesity in young men after famine exposure in utero and early infancy. New England Journal of Medicine 295, 1976, 349–353.
- 28 RAVELLI, A.C.J./VAN DER MEULEN, J.H./MICHELS, R.P./OSMOND, C./BARKER, D.J./HALES, C.N./BLEKER, O.P.: Glucose tolerance in adults after prenatal exposure to famine. Lancet 351, 1998, 173–177.
- 29 STANNER, S.A./BULMER, K.A./ANDRES, C./LANDSEVA, O.E./BORODINA, V./POTEEN, V.V./YUDKIN, J.S.: Does malnutrition in utero determine diabetes and coronary heart disease in adulthood? Results from the Leningrad siege study, a cross sectional study. British Medical Journal 315, 1997, 1342–1348.
- 30 ROSEBOOM, T.J./VAN DER MEULEN, J.H./OSMOND, C./BARKER, D.J./RAVELLI, A.C./BLEKER, O.P.: Plasma lipid profiles in adults after prenatal exposure to the Dutch famine. American Journal of Clinical Nutrition 72, 2000, 1101–1106.
- 31 KANNISTO, V./CHRISTENSEN, K./VAUPEL, J.W.: No increased mortality in later life for cohorts born during famine. American Journal of Epidemiology 145, 1997, 987–994.
- 32 LOPUHAA, C.E./ROSEBOOM, T.J./OSMOND, C./BARKER, D.J./RAVELLI, A.C./BLEKER, O.P./VAN DER ZEE, J.S./VAN DER MEULEN, J.H.: Atopy, lung function, and obstructive airways disease after prenatal exposure to famine. Thorax 55, 2000, 555–561.
- 33 NEUGEBAUER, R.: Prenatal exposure to wartime famine and development of anti-social personality disorder in early adulthood. Journal of American Medical Association 282, 1999, 455–462.
- 34 GALLER, R.J./BARRETT, L.R.: Children and famine: long-term impact on development. Ambulatory Child Health 7, 2001, 85.

	Kwashiorkor	Marasmus/Dystrophie	Magersucht/Anorexia nervosa	Intrauterine Mangelversorgung
Ursache	Proteinmangel des Kindes nach Abstillen, oft in Kombination mit schweren Infekten	kombinierter Mangel an Protein und Kohlenhydraten	Psychoneurose	Hunger der Schwangeren (Krieg, Besatzung, Armut, Hungerkatastrophen)
Alter	meist 1.-4. Lebensjahr	in allen Lebensaltern	> 90% bei Mädchen und jungen Frauen	in allen Lebensaltern der Nachgeborenen
Biochemie	ungenügende Proteinsynthese vor allem in den regenerativen Geweben (Darm, Haut, Blut)	massive Störung des zellulären Protein- und Energiestoffwechsels, Proteinabbau	Fehlregulation im Hypothalamus, Unterfunktion der Hypophyse	verschlechterte orale Glucosetoleranz, Dysfunktion des Blutkapillarendothels
Klinik	Unterhautfettgewebe normal, Vergrößerung und Verfettung der Leber, Durchfälle, Anämie, Knochenwachstum und Mineralhaushalt gestört, Infektanfälligkeit, Muskelabbau (dünne Beine und Arme); intellektuelle Entwicklung beeinträchtigt	starke Abmagerung (Kachexie), Unterhautfettgewebe fehlt, Muskelschwund und Hungerosteoporose (Knochenabbau), Immunabwehr geschwächt, schlechte Wundheilung, Sekundärinfektionen der Lunge, beim Kleinkind unumkehrbare Defekte in der neuromuskulären, psychischen und intellektuellen Entwicklung	absichtliches Erbrechen (Bulimia nervosa), evtl. erloschenes Hungergefühl, Verwendung von Abführmitteln, Aussetzen der Regelblutung, Störungen im Mineral-, Wasser- und Hormonhaushalt, Anämie, geistige und körperliche Aktivität bleibt lange erhalten	Adipositas, Herz-Kreislauf-Erkrankungen durch Arteriosklerose, obstruktive Lungenerkrankungen, verändertes Persönlichkeitsprofil (ASPD = antisocial personal disorder), geringere schulische Leistungen

Tab. 6: Beispiele für Unterernährung und deren Folgen

kurzfristigen, die Aufnahme der Einzelmahlzeit regelnden „Sattheitsfaktoren“ und langfristigen, die Größe des Fettspeichers bestimmenden Mechanismen („Lipostasefaktoren“). Zu den erstgenannten gehören der Zustand der Magenfüllung und die im Magen-Darm-Trakt gebildeten gastrointestinalen Hormone Cholecystokin, Enterostatin und GLP-1 (glucagon like peptide 1), die das Hungergefühl unterdrücken. Das von den Epithelzellen der Magenschleimhaut abgesonderte Peptid Ghrelin wird bei Nahrungsmangel abgesondert und steigert im Hypothalamus (einer Hirnregion) das Hungergefühl. Im Hypothalamus befindet sich ein „Hungerzentrum“ und ein „Sattheitszentrum“, die eng zusammenarbeiten.³⁵ Für die längerfristige Regulierung der Nahrungsaufnahme kommt das Signal direkt aus dem Fettgewebe. Die Zellen im Fettgewebe reagieren auf Fetteinlagerung und der damit verbundenen Vergrößerung mit der Bildung des Leptins, eines Peptids. Dieses gelangt über den Blutweg in das Gehirn und veranlasst über α -MSH (α -Melanocyten-stimulierendes Hormon) im Sattheitszentrum die Freisetzung von Überträgerstoffen (thyreotropin-releasing hormone TRH, corticotropin-releasing hormone CRH, Oxy-

tocin), die den Appetit hemmen und gleichzeitig den Fettabbau und Energieverbrauch steigern.³⁶ Außerdem unterdrückt es andere Botenstoffe, die im Hungerzentrum den Appetit erhöhen. Im Zustand chronischen Hungers sind die Verhältnisse umgekehrt: im Sattheitszentrum und im Hungerzentrum wird das Hungergefühl gesteigert. Die Aktivierung des Fettabbaus und des Energieumsatzes wird vom Hypothalamus über das vegetative Nervensystem durch Absonderung von Adrenalin und Noradrenalin ausgelöst. In einem bestimmten Zelltyp des Fettgewebes (Braune Fettzellen) wird die Energie aus der Fettsäureverbrennung in den Mitochondrien nicht zur ATP-Bildung benutzt, sondern geht in Wärme über (Thermogenese).³⁷ Funktionell wird die Leptinwirkung durch Insulin, dem Hormon der Bauchspeicheldrüse (Pankreas), unterstützt. Prall gefüllte Fettzellen sprechen schlecht auf dieses Hormon an, so dass das Pankreas zur Aufrechterhaltung des Blutzuckerspiegels mehr Insulin absondern muss. Bei der Anorexia nervosa wird scheinbar die Justierung dieses regulatorischen Netzwerkes verschoben, doch sind die dem zugrunde liegenden Mechanismen noch weitgehend unbekannt.³⁸

35 SCHWARTZ, M.W./WOODS, S.C./PORT, D./SEELEY, R.J./BASKIN, D.G.: Central nervous system control of food intake. *Nature* 404, 2000, 661–671.

36 TARTAGLIA, L.A./DEMBSKI, M./WENG, X./DENG, N./CULPEPPER, J./DEVOS, R./RICHARDS, G.J./CAMPFIELD, L.A./CLARK, F.T./DEEDS, J.: Identification and expression cloning of a leptin receptor; *OB-R*. *Cell* 83, 1995, 1263–1271.

37 LOWELL, B.B./SPIEGEMAN, B.M.: Towards a molecular understanding of adaptive thermogenesis. *Nature* 404, 2000, 652–659.

38 KLINKE, R./SILBERNAGEL, S. (Hg.): *Lehrbuch der Physiologie*. Stuttgart, New York 2003, 368 ff.

3. Hungerkatastrophen

Der Große Hunger in Irland (gälisch: *An Gorta Mor*) zwischen 1845 und 1851 war eine der größten Katastrophen in der neueren Geschichte. Innerhalb von sechs Jahren verlor das Land ein Viertel seiner Bevölkerung (Abfall von 8,2 Mio. auf 6,5 Mio. Einwohner). Eine Million starben, 1,5 Mio. emigrierten und 250 000 Menschen wurden vertrieben. Danach setzte sich die Massenemigration bis zum 1. Weltkrieg fort. 1960 lebten in Irland nur noch 2,8 Mio. Einwohner. Mit der Verbesserung der ökonomischen Situation wuchs die Population bis zum Jahre 2000 auf über 4,1 Mio. Damit hat Irland als einziges Land in Europa heute eine geringere Population als 1845. Auslöser des *An Gorta Mor* war das am 13. September 1845 erstmalig beobachtete Auftreten der Braunfäule, einer durch den Pilz *Phytophthora infestans* hervorgerufenen Erkrankung der Kartoffel. Kartoffel war die Ernährungsgrundlage der armen und insbesondere ländlichen Schichten. Die Weizenernte floss aus der irischen Kolonie nach England, auch während der Hungerkatastrophe.

Ausführlich hat sich Deborah Peck mit den psychologischen Auswirkungen der irischen Hungerjahre beschäftigt.³⁹ Psychologen unterscheiden bei der Theorie über die Wirkungen von Katastrophen drei Ebenen. Die erste betrifft die unmittelbare Wirkung auf die einzelnen Opfer, die zweite beschäftigt sich mit den Auswirkungen auf die Gesellschaft und die dritte mit den Rückwirkungen auf die Hilfskräfte. Die individuellen Reaktionen sind:

- Immobilisierung: Der Überlebende ist schockiert und wie betäubt, er kann sich nicht konzentrieren, zeigt Verweigerungsreaktionen und Wahrnehmungsstörungen.
- Multiple Verluste: Der Noch-Lebende fragt sich, wann Sterben und Tod ein Ende haben werden. Er ist einem für ihn nicht mehr erträg-

lichen Übermaß an physischen und psychischen Schädigungen ausgesetzt.

- Hilflosigkeit: Das überlebende Opfer fühlt sich den Verlusten und Zerstörungen gegenüber ohnmächtig, neigt zu suizidalen Handlungen oder entwickelt das Überlastungssyndrom, d.h. es ist nicht imstande zu eigenen Entschlüssen und Handlungen. Selbst tradierte Handlungen und Rituale, wie z.B. die einer Beerdigung, gehen verloren.
- Fokussierung auf das Überleben: Alle Aktivitäten werden auf die Beschaffung der für das eigene Überleben wichtigen Güter (vor allem Nahrung, evtl. auch Kleidung, Obdach) eingeeengt. Andere Interessen und Pflichten werden dem puren biologischen Überlebenswillen halber aufgegeben.

Die kollektiven/sozialen Auswirkungen einer Hungersnot lassen sich mit dem Allgemeinen Adaptationssyndrom nach Selye⁴⁰ beschreiben:

- Alarmphase: Es ist die hyperaktive Phase, in der die Menschen und die Gesellschaft sich mobilisieren und zusammentun, um das Trauma zu überwinden. Im ersten Jahr der irischen Hungersnot wurde das drohende und von Biologen beschworene Elend durch Lebensmittelimporte und die Tätigkeit von Hilfsorganisationen noch hinausgezögert. Nach der zweiten Missernte fielen die Importe weg und das Land glitt in die nächste Phase.
- Widerstandsphase: Es ist die Phase der einsetzenden Erschlaffung. Die verbliebenen Kräfte und Ressourcen werden schonend eingesetzt („Fahren auf Sparflamme“).
- Erschöpfung: Opfer und Hilfskräfte sind angesichts der Aussichtslosigkeit, der fortschreitenden Not zu begeben, demoralisiert und geben auf.

Sind die Hilfskräfte selbst traumatisiert und körperlich und psychisch am Ende, dann verschärft sich die Katastrophe noch. Psychologische

39 PECK, D.: Silent Hunger: The psychological impact of the Great Hunger. In: VALONE, D.A. / KINEALY, Chr. (eds.): Irelands Great Hunger – Silence, Memory, and Commemoration. Lanham, Maryland 2002, 142–179.

40 SELYE, H.: Einführung in die Lehre vom Adaptationssyndrom. Stuttgart 1953.

Faktoren, die die Hilfsbereitschaft negativ beeinflussen, sind:

- das Wissen um das Ausmaß der Katastrophe,
- die Forderungen der Opfer, mit Verantwortlichen das Ausmaß der Katastrophe zu diskutieren,
- bloß mitfühlende Anteilnahme am Schicksal der Opfer,
- Schieben der Verantwortung für die Katastrophe auf die Opfer,
- Relativierung der Katastrophenschäden und Verluste zwischen gesellschaftlichen Gruppen,
- negative Stereotypisierung der betroffenen Gruppen.

Die lang wirkenden posttraumatischen Folgen des Großen Hungers in Irland sind komplex und vielschichtig. Besonders einschneidend sind die Wirkungen auf die Familien, in denen sich die Verluste und Erschütterungen über Generationen hinweg fortsetzen können: psychische Traumata, Erziehungsprobleme, unbewältigte Verarbeitung und Fehldeutung der Ursachen der Katastrophe, erhöhte Rate von psychiatrischen und neurologischen Erkrankungen, Sucht, ansteigende Kriminalität, Abschottung, Gefühlsarmut. Einige versuchen, verlorengegangenes Selbstvertrauen durch imponierendes Auftreten zu kompensieren. Schamgefühle können noch nach Jahrzehnten bei nachkommenden Generationen auftreten, die keine persönlichen Erfahrungen mit der Katastrophe hatten. In Auswertung des jüdischen Holocaust unterscheidet die neuere psychologische Literatur vier Familientypen im Hinblick auf ihre Reaktionsweisen nach Katastrophen. Diese lassen sich auch während und nach dem Großen Hunger in Irland nachweisen und sind bis in die jüngste Vergangenheit spürbar. Es sind:

- Opferfamilien („Victim Families“): fühlen sich als Opfer, Isolierung von der Umwelt.
- Kommunikationsverarmte Familien („Numb Families“): introvertiertes Verhalten, mangelnde Zuwendung untereinander.

- Kämpfer- und Streiterfamilien („Fighters“): angstverdrängendes, risikoreiches Verhalten, auch im geschäftlichen Leben, antisoziale Tendenzen, Intoleranz gegenüber Schwächeren.
- Anpassungsfamilien („Assimilationists“): leiden unter Identitätsverlust, Hinwendung zu äußeren Erfolgsmerkmalen (z.B. Annahme von Namen nichtirischer Herkunft bei den nach Amerika ausgewanderten Menschen).

Während und im Ergebnis des 2. Weltkrieges kam es zu schweren Hungerkatastrophen u.a. im belagerten Leningrad, in den Gefangenen- und Konzentrationslagern und in den Ghettos. N.A. Lomagin⁴¹ hat eine große Anzahl von Dokumenten der Leitung des NKWD Leningrads und des Leningrader Gebiets (Narodnyi Kommissariat Wnutrennich Del) und der deutschen Aufklärung (SD) zusammengetragen und im Jahre 2000 veröffentlicht. Über die Auswirkungen des Nahrungsmangels auf die Beziehungen der Kriegsgefangenen untereinander hat A. Lehmann eine detaillierte Studie angefertigt.⁴² Im Hinblick auf den Hunger und seine körperlichen und psychischen Folgen gibt es Unterschiede und Gemeinsamkeiten in den sowjetischen Lagern im Vergleich zu den Bedingungen in Irland und Leningrad. Die Gefangenen sind von der Familie und von Freunden getrennte Insassen, die Gefangennahme ist ein plötzliches, meist unvorbereitet über jeden einzelnen hereinbrochenes Ereignis. Sie haben sich einem mehr oder weniger starken physischen und psychischen Zwang zu unterwerfen. Lehmann geht detailliert auf die Entwicklung einer „Hungerkultur“ ein, die bis 1947/48 anhielt. Der Leser, der sich, historischen Zusammenhängen aufgeschlossen, für die Ernährung unter anderen Bedingungen der Isolierung interessiert, möge einen Blick in die Arbeit von Ulrike Thoms zur Ernährung in Gefängnissen vom 18. bis 20. Jahrhundert werfen.⁴³

Die Unterschiede zum Hungern unter anderen Umständen (Irland, Le-

41 LOMAGIN, N. A.: In the Wrench of Hunger. The Blockade of Leningrad an Account of German and NKVD Documents. Petersburg 2000.

42 LEHMANN, A.: Hungerkultur. Zur Erfahrung des Nahrungsmangels in der totalen Institution sowjetischer Kriegsgefangenenlager des Zweiten Weltkrieges. In: SPIEKERMANN, U./SCHÖNBERGER, G. U. (Hg.): Ernährung in Grenzsituationen. Schriftenreihe der Dr. Rainer Wild-Stiftung für Gesunde Ernährung. Berlin, Heidelberg 2002, 107–119.

43 THOMS, U.: „Eingeschlossen / Ausgeschlossen“. Die Ernährung in Gefängnissen vom 18. bis 20. Jahrhundert. In: SPIEKERMANN, U./SCHÖNBERGER, G. U. (Hg.): Ernährung in Grenzsituationen. Schriftenreihe der Dr. Rainer Wild-Stiftung. Berlin, Heidelberg 2002, 45–68.

	im Altenheim lebend		unter häusl. Bedingungen lebend	
	geringe Zufuhr (%)	Defizit (%)	geringe Zufuhr (%)	Defizit (%)
Energie	5–18	30–66	29–33	3
Protein	0–33	15–60	2–15	3
Vitamin A	5–13	0–18	11	–
Vitamin D	63–77	48	72	15
Vitamin E	–	3–40	44	4
Vitamin B ₁	7–30	4–23	8	2–5
Vitamin B ₂	0–34	2	4	2–3
Vitamin B ₆	57–100	28–49	85	18
Vitamin B ₁₂	–	0–20	31	3–31
Vitamin C	0–40	0–83	4	4–24
Biotin	–	0	–	1
Folsäure	37	7–57	77	8–9
Niacin	0	33	0	13
Pantothensäure	–	3	–	4
Eisen	5–35	10–31	–	4
Kalzium	0–54	2	37	–
Zink	21	–	78	–

Tab. 7: Ernährungszustand älterer Menschen (nach ABBASI, A./RUDERMAN, D.: Undernutrition in the nursing home: prevalence, consequences, causes and prevention. Nutrition Review 52, 1994, 113–122). Angaben zum Defizit auf Grundlage klinisch-chemischer Analysen.

ningrad) verschwinden jedoch, wenn der Hunger in das Stadium der unmittelbaren Lebensbedrohung, in das der „Grenzsituation“ eintritt. Dann sind auch hier alle Sinne nur noch auf das Essen gerichtet. Die Ereignisse werden vom erlebenden Subjekt als außerhalb der kulturellen Ordnung stehend „gefühl, erfahren, gedacht“ (Jaspers 1956⁴⁴, Lehmann 1986, Böhme 2002⁴⁵). Die zwischenmenschlichen Beziehungen gehen verloren, ob in der Familie oder unter gefangenen Kameraden.

„Eine Ernährungswissenschaft, die sich als Teil der Kultur- und Sozialwissenschaft versteht, gewinnt gewiss an Erklärungskraft und Deutungsmacht, wenn sie die historische Dimension des Ernährungsverhaltens zukünftig stärker als bisher bei ihren Untersuchungen in Betracht zieht“, so Lehmann am Schluss seines kulturwissenschaftlichen Beitrags. Das in den 50er und 60er Jahren des vorigen Jahrhunderts einsetzende vermehrte Auftreten an Übergewicht und Fettleibigkeit in Deutschland dürfte vorwiegend dem Gefühl „sich endlich wieder satt essen zu können“ geschuldet sein. Inwieweit nachwirkende Speisezubereitungs- und Verzehrsgewohnheiten in manchen Familien zu der sich heute massiv ausbreitenden Adipositas, insbesondere unter jungen Menschen beitragen, dürfte unter diesem Gesichtspunkt von Interesse sein.

4. Mangelernährung in Deutschland am Beispiel geriatrischer und hospitalisierter Personen

Allen statistischen Erhebungen zufolge gibt es in der Bundesrepublik Deutschland heute keine ernsthaften Mängel in der Ernährung. Mit Mangel- und Unterernährung werden über die Medien verbreitete Eindrücke aus den so genannten Dritte-Welt-Ländern in Zusammenhang gebracht. Zu wenig beachtet wird die Not in den Krankenhäusern, Alters- und Pflegeheimen, aber auch bei sozialen Randgruppen. In der Bundesrepublik Deutschland leben ca. 400 000 Menschen in Pflegeabteilungen von Altenheimen. Bereits 1996 hat die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) in Auswertung einer Querschnittsuntersuchung an 300 über 75-jährigen Patienten eines Heidelberger Krankenhauses auf die Mangelernährung geriatrischer Patienten aufmerksam gemacht.⁴⁶ Anhand des BMI (body mass index) wurden 57% der Frauen und 60% der Männer als untergewichtig eingestuft. Proteine im Blutserum waren erniedrigt und bei zwei Drittel der Patienten war mindestens einer von fünf Werten erniedrigt. Aus den USA liegt aus dem Jahre 1994 eine Veröffentlichung vor, der Tabelle 7 entnommen ist.⁴⁷

44 JASPERS, K.: Philosophie. Bd. II. Berlin, Göttingen, Heidelberg 1956.

45 BÖHME, G.: Was sind Grenzen, was sind Grenzsituationen? Eine anthropologische Deutung. In: SPIEKERMANN, U./SCHÖNBERGER, G.U. (Hg.): Ernährung in Grenzsituationen. Schriftenreihe der Dr. Rainer Wild-Stiftung. Berlin, Heidelberg 2002, 1–5.

46 SCHLIERF, G./VOLKERT, D./OSTER, P.: Mangelernährung geriatrischer Patienten. In: Ernährungsbericht der DGE 1996. Frankfurt a.M. 1996.

47 ABBASI, A./RUDERMAN, D.: Undernutrition in the nursing home: prevalence, consequences, causes and prevention. Nutrition Review 52, 1994, 113–122.

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährungsmedizin (DGEM) kommt in einer neueren deutschlandweiten Multicenterstudie mit 2000 Patienten an elf Krankenhäusern zu dem Ergebnis, dass jeder vierte Patient mangelernährt ist. Prof. Herbert Lochs, Vizepräsident der DGEM, erklärte hierzu auf einem Fachkongress im Februar 2004 in Berlin: „Bei alten Menschen sind Unter- und Mangelernährung besonders risikoreich. Die Folgen sind Todesfälle, längere Pflegebedürftigkeit und häufigere Krankenhausaufnahmen.“⁴⁸ Der Verein zur Förderung der gesunden Ernährung und Diätetik (VFED/Aachen) stuft die Ernährung alter Menschen in Alten- und Pflegeheimen als „erbärmlich“ ein und schätzt anhand der Untersuchungen von Krankenkassen und Recherchen privater Organisationen, dass sogar ca. 85% der Bewohner unterernährt seien. Er verweist darauf, dass der Energiebedarf eines 75-Jährigen im Vergleich zu einem Menschen mittleren Alters nur 75% beträgt, der Bedarf an Vitaminen, Mineralien, Proteinen und Ballaststoffen unterscheidet sich jedoch nicht. Schlechter Appetit, körperliche und geistige Einschränkungen, unausgewogene Speisenzusammensetzung, nicht altengerechte Auswahl und Zubereitung, langes Warmhalten und fehlende Hilfestellung beim Essen führen zur klassischen Mangelversorgung. Außerdem wird zu wenig auf eine ausreichende Flüssigkeitszufuhr geachtet. Um den Zeitaufwand für das Pflegepersonal gering zu halten, wird Sondenkost verabreicht, obwohl die Pflegebedürftigen – mit entsprechender Unterstützung – ausreichend essen und trinken könnten. Besonders kritisch ist die Situation bei Pflegebedürftigen, die nicht selbstständig Speisen und Getränke aufnehmen können. Ungenügende Qualifikation des Personals, personelle Unterbesetzung und mangelnde Arbeitsplanung und -organisation führen zu Unterernährung und Austrocknung.⁴⁹

Ohne ersichtliche organische oder psychische Ursachen kann die extrem verminderte Nahrungsaufnahme zur idiopathischen senilen Anorexie führen. Dieses Krankheitsbild ist charakterisiert durch eine Verringerung des Liquor cerebrospinalis und der Konzentration des appetitsteigernden β -Endorphins im Blut sowie einem erhöhten Spiegel der appetithemmenden Blutplasmabestandteile Cholecystokinin und Serotonin. Diese Veränderungen sprechen für Störungen in den das Hunger- und Sättigungsgefühl steuernden Regulationsmechanismen.⁵⁰

Es gilt als gesichert, dass die bei alten Menschen häufige Mangel- und Fehlernährung ungenügend beachtet wird. Diese vermindert die Lebensqualität, fördert Gebrechlichkeit und Anfälligkeit für Karies und andere Krankheiten, steigert das Risiko operativer Eingriffe und verlängert stationäre Liegezeiten. Durch frühzeitige Supplementierung mit einer Flüssigkost oder Sondennahrung lassen sich der Ernährungszustand und die Rehabilitationsfähigkeit der Senioren deutlich verbessern. Allerdings wurden in einer aktuellen Studie des Medizinischen Dienstes der Krankenkassen Unsicherheiten bei Ärzten und Pflegepersonal bei der Einschätzung des Ernährungszustandes älterer Menschen und der angemessenen therapeutischen Maßnahmen festgestellt. Der BMI als diagnostisches Kriterium wurde grundsätzlich nicht bestimmt; fällt sein Wert unter 20, ist die Gabe zusätzlicher Flüssignahrung angezeigt. Bei einem Drittel der Patienten enthielt die Sondennahrung zwischen 500 und 1500 kcal zu wenig Energiesubstrate. Die DGEM und die Deutsche Gesellschaft für Geriatrie haben nunmehr ihre Empfehlungen in der Leitlinie „Enterale Ernährung in der Geriatrie und der geriatrisch-neurologischen Rehabilitation“ als Anleitung für Ärzte und Pflegepersonal zusammengefasst. Für die in der häuslichen Pflege tätigen Perso-

48 RICHTER-KUHLMANN, E. A.: Mangelernährung – Unterschätzte Gefahr. Deutsches Ärzteblatt 101 (Heft 10), 2004, C507.

49 SANNER, R.: Begutachtung der Ernährungsmöglichkeiten von Menschen mit Behinderung. 8. Kongress „Armut und Gesundheit 2002“, Berlin 2002. Vgl. Sozialrecht und Praxis 6/1999.

50 MARCUS, E.-L. / BERRY, E.M.: Refusal to eat in the elderly. Nutrition Review 56, 1998, 163–171.

nen sind standardisierte Fragebögen zur Einschätzung der Mangelversorgung verfügbar. Der interessierte Leser sei auf den interessanten Beitrag von Helmut Hesecker hingewiesen, der sich mit den Einflussfaktoren auf Nahrungsbedarf und -zufuhr im Alter, mit der Ernährungssituation bei Hochbetagten, den Folgen der Unterernährung und Möglichkeiten zur Verbesserung der Ernährungssituation beschäftigt hat.⁵¹

5. Hunger und ökonomische Entwicklung

Der positive Effekt des ansteigenden Bruttosozialprodukts/Kopf eines Landes auf die durchschnittliche Ernährung seiner Einwohner ist einleuchtend und in theoretischen und empirischen Untersuchungen wiederholt demonstriert worden. Wie verhält es sich aber mit der umgekehrten Beziehung; d.h. geht eine verbesserte Ernährungslage mit einer höheren Produktivität einher? Die Antwort auf diese Frage ist für politische Entscheidungen vor allem in Entwicklungsländern und für Hilfsmaßnahmen sehr wichtig. Reicht es, das ökonomische Wachstum anzukurbeln mit der Erwartung, dass sich die Ernährungslage von selbst verbessert, oder kann die Orientierung auf die bessere Versorgung mit Lebensmitteln einen Beitrag zu ökonomischer Prosperität leisten? Empirische Untersuchungen auf mikroökonomischer Ebene (Einzelpersonen, Familienhaushalte) haben dies zeigen können. Auf die Gesellschaft übertragen heißt das, dass bei einem hohen Anteil mangelernährter Mitglieder die Arbeitsproduktivität gering ist, was wiederum zu geringen Investitionen in neue Projekte, Wachstumsstillstand und Krisen führen sollte. So plausibel ein solches Postulat auch erscheinen mag, so war dessen ökonometrischer Nachweis auf Grund der Datenlage und geeigneter statistischer Methoden bis vor kurzem schwierig. Im Jahre 2001 hat der französische Be-

rater der FAO Jean-Louis Arcand die Ergebnisse einer Studie zu diesem Problem vorgelegt.⁵² Er untersuchte den Einfluss der täglichen Energieaufnahme pro Kopf und des PFI (Prevalence of food inadequacy) auf die Wachstumsrate des Bruttosozialprodukts pro Kopf in 111 Ländern mit einer Reihe voneinander unabhängiger statistischer Verfahren. Der PFI ist ein Maß für die Einordnung der Mitglieder eines Haushalts, deren tägliche Energieaufnahme einen bestimmten Wert unterschreitet. Ausgangswert ist das von der WHO angegebene Minimum von 2300 kcal/d zur Aufrechterhaltung der Körperfunktionen, des Wärmehaushalts und der normalen Aktivität einer Durchschnittsperson. Diese globale Kenngröße wird nach länderspezifischen Unterschieden in der Körpermasse und Altersverteilung der Population differenziert. Personen, die einen auf diese Weise bestimmten täglichen Betrag der Energieaufnahme nicht erreichen, werden als unterernährt eingestuft. Ein hoher PFI eines Landes ist Ausdruck eines hohen Anteils unterernährter Einwohner. In der Studie wird gezeigt, dass sich die Erhöhung der täglichen Energieaufnahme pro Kopf und die Erniedrigung des PFI positiv auf das Bruttosozialprodukt auswirken. Der Anstieg der täglichen Energiezufuhr pro Kopf von 1600 kcal auf 3066 kcal geht einher mit einer Erhöhung der Wachstumsrate des Bruttosozialprodukts pro Kopf. Dann ist ein Plateau erreicht und die weitere Erhöhung der Energiezufuhr ist ohne Effekt. Die Gruppe der Länder mit Unterernährung (PFI oberhalb des Medianwertes für PFI aller Länder) könnte das jährliche Wachstum ihres Bruttosozialproduktes pro Kopf um 1,6% steigern, wenn es ihnen gelingt, die tägliche Energiezufuhr auf 2770 kcal/Kopf anzuheben. Die afrikanischen Länder südlich der Sahara büßen je nach dem verwendeten statistischen Prüfverfahren jährlich 0,23% bis 4,7% an ökonomischem Wachstum ein.

51 HESEKER, H.: Die letzte Lebensphase. Zur Physiologie und Psychologie der Ernährung von Hochbetagten. In: SPIEKERMANN, U./SCHÖNBERGER, G.U. (Hg.): Ernährung in Grenzsituationen. Schriftenreihe der Dr. Rainer Wild-Stiftung. Berlin, Heidelberg 2002, 31–44.

52 ARCAND, J.-L.: Undernourishment and economic growth – The efficiency cost of hunger. FAO Economic and Social Development Paper 147, Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rome 2001.

Die Wirkung der Ernährung auf das ökonomische Wachstum wird auf zwei Wegen vermittelt: einerseits direkt über die Erhöhung der Arbeitsproduktivität und andererseits indirekt über die Erhöhung der Lebenserwartung, die in der Folge ebenfalls positiv die Ökonomie beeinflusst. Der Autor postuliert, dass Entwicklungsländer mit einem hohen Grad an Unterernährung (PFI hoch) durch Erhöhung der täglichen Energiezufuhr mit der Nahrung einen nachhaltigen ökonomischen Aufschwung erreichen, während andere mit einem mittleren oder niedrigen PFI sich auf andere Wachstumsfaktoren orientieren sollten.

6. Hunger und Politik

Hunger und Politik sind auf vielfältige Weise miteinander verflochten. Der ausreichende Zugang der Bevölkerung zu Nahrungsmitteln ist für jedes gesellschaftliche System Voraussetzung für Stabilität, Ordnung und Entwicklung. Bei Mangelsituationen richten sich Unmut, Protest, Aufsässigkeit und Revolte nicht gegen Getreidehändler, Wucherer und Spekulanten, sondern meistens gegen Regierende und Verwaltung. Die politische Historiographie interpretiert revolutionäre Ereignisse als Ausdruck neuer gesellschaftlicher Ideen. Dieser Anschauung steht die Wahrnehmung vieler Zeitgenossen entgegen, die solche gesellschaftlichen Umbrüche mehr oder weniger direkt als Ergebnis von wirtschaftlichen Krisen und Hunger empfinden. Es ist Aufgabe der modernen Geschichtsschreibung, durch ökonometrische Studien die Daten zu Wirtschaft und Nahrungsversorgung der jeweiligen Epochen zu analysieren und die Ergebnisse mit der Entwicklung der „Ideen“ in Beziehung zu setzen.

Die Geschichte zeigt mannigfache Wechselbeziehungen zwischen Hunger und Politik. Einige sollen hier kurz genannt werden:

- a) politische Ausnutzung der latenten Angst vor Hunger,
- b) Hunger und Staatskrisen,

- c) Hunger zur Schwächung und Vernichtung militärischer Gegner, zur Durchsetzung rassistischer Doktrinen und Unterdrückung ethnischer Minderheiten,
- d) Getreide als Waffe im Kalten Krieg.

a) Politische Ausnutzung der latenten Angst vor Hunger

In den antiken Stadtstaaten Griechenlands und Roms war die Versorgung mit Nahrung Sache der Familie, entweder durch Selbsterwirtschaftung oder über den lokalen Kleinhandel. Mit dem Bevölkerungswachstum der Städte, der Zunahme der Beschäftigten in Verwaltung, im Dienstleistungssektor und im Heereswesen und einer erheblichen Anzahl von beschäftigungslosen freien Bürgern (ca. 10–30%), die staatlich alimentiert werden mussten, stieß dieses Versorgungswesen an seine Grenzen. Es begann sich der Fernhandel mit Agrarprodukten über das Mittelmeer zu entwickeln. Unsicherheiten und Schwankungen im Getreideaufkommen (Dürre, Überschwemmungen, Heuschreckenplagen, Pflanzenkrankheiten, aber auch Wucher und Spekulation) erzwangen schon bald obrigkeitliches Eingreifen (kommunale Vorratsspeicher, Festpreise für Getreide, Sicherung der privaten Transportleistungen durch Soldaten, kostenlose oder verbilligte Getreideabgabe an die Armen). Die Gefahr des Hungers war in der alimentierten, „parasitären“, auf Kosten der Provinzen und eroberten Gebiete lebenden Hauptstadt permanent. Für den europäischen Raum kann das als Beginn der Verflechtungen von Politik und Ernährung/Hunger angesehen werden. Ulrich Fellmeth⁵³ hat in seinem Buch „Brot und Politik“ – dessen Lektüre dem an derzeitigen gesellschaftlichen Problemen interessierten Leser durchaus zu empfehlen ist – das antike römische Agrar- und Ernährungsgefüge analysiert und ausgeführt, welche Konsequenzen Verknappung, Preisanstieg und Hun-

53 FELLMETH, U.: Brot und Politik: Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom. Stuttgart, Weimar 2001, 129–158.

ger haben konnten, wie Hungerproteste die „Große Politik“ beeinflussen – und wie umgekehrt die „Große Politik“ sich nicht selten solcher Hungerproteste zur Durchsetzung ihrer eigenen Ziele bediente. Nur ein Fallbeispiel: Im 1. Jh. v. d. Z. entstand durch ein über das ganze Mittelmeer verstreutes Seeräuberunwesen eine bedrohliche Situation für die Ernährung Roms, die sich 67 v. d. Z. zur Hungerkatastrophe verschlimmerte. Das hungernde Volk verlangte schnelle Abhilfe und forderte, diese Aufgabe Pompeius, der sich unter anderem bei der Niederschlagung des Spartacusaufstandes und in Bürgerkriegen in Afrika und Spanien ausgezeichnet hatte, zu übertragen. Der Senat übertrug nur zögerlich und unter Aussetzung ausgewogener republikanischer Sicherungsmechanismen der Machtverhältnisse – selbst die höchsten Amtsträger unterlagen einer wirksamen Kontrolle – die notwendigen und umfassenden militärischen und politischen Vollmachten. Pompeius hatte Erfolg. Einige historische Quellen lassen vermuten, dass er zehn Jahre später eine Getreideverknappung inszenierte, um mit neuen Vollmachten ausgestattet, seinem angeschlagenen politischen Aufstieg Auftrieb zu verschaffen. Solche außerordentlichen Kommanden häuften sich, so dass einige der einflussreichsten Familien faktisch eine Alleinherrschaft ausüben konnten. Mit der Auseinandersetzung zwischen Pompeius und Caesar endete die römische Republik. Das hungernde Volk Roms hatte – unwissentlich – den Niedergang der republikanischen Ordnung eingeläutet. Unter Augustus und seinen Nachfolgern lag die Versorgung Roms mit Nahrungsmitteln dann ausschließlich in der Verantwortung des Kaisers.

b) Hunger und Staatskrisen

Mit der wirtschaftlichen Entwicklung und dem Hunger im Vormärz und in der bürgerlichen Revolution

von 1848 haben sich Helge Berger und Mark Spoerer beschäftigt⁵⁴ und kamen zu dem Schluss, dass „(...) das Vorliegen sowohl eines Agrar- als auch eines Gewerbeschocks sogar hinreichende Bedingung für die Revolution von 1848 gewesen zu sein (...) scheint.“ Wer einen Einblick in das Zusammenwirken von Aufbruchstimmung nach einem militärischen Erfolg, von Zuwächsen an Territorium und Bevölkerung und einer Reform des Staatswesens einerseits und dem Ausbruch einer Hungerkatastrophe in der am Rande des Staatsbankrotts lavierenden Administration Bayerns nach der Missernte 1816 andererseits nehmen möchte, dem ist die Dissertation von Gerald Müller zu empfehlen.⁵⁵

c) Hunger zur Schwächung und Vernichtung militärischer Gegner, zur Durchsetzung rassistischer Doktrinen und Unterdrückung ethnischer Minderheiten

Zu diesem Thema ließen sich viele, auch höchst aktuelle Beispiele anführen (Eritrea 2000, Sudan 2003/2004). Ein in der logistischen Vorbereitung und in den Ausmaßen unvergleichliches Beispiel ist der Überfall Deutschlands auf die UdSSR im Zweiten Weltkrieg. Nachdem 1940 eine diplomatische Verständigung Deutschlands mit den Westmächten nicht mehr möglich war, sah die NS-Führung aus strategischen und kriegswirtschaftlichen Gründen (Getreide, Ölsaaten, Mineralöl) einen Angriff auf die Sowjetunion als zwingend notwendig an. 1940/41 bestand eine Fettlücke und die Brotgetreidevorräte waren nahezu erschöpft. Parallel zu den militärischen Planungen der Wehrmachtsführung wurde im Reichsministerium für Landwirtschaft und Ernährung unter Leitung des Staatssekretärs Backe der „Hungerplan“ entwickelt. Der Hitler vorgetragene und später von den NS-Größen und von der Wehrmachtsführung aus unterschiedlichen

54 BERGER, H./SPOERER, M.: Nicht Ideen, sondern Hunger? Wirtschaftliche Entwicklung im Vormärz und Revolution 1848 in Deutschland und Europa. Diskussionsbeiträge aus dem Institut für Volkswirtschaftslehre (520) Universität Hohenheim (162/1998), Stuttgart 1998.

55 MÜLLER, G.: Hunger in Bayern 1816–1818: Politik und Gesellschaft in einer Staatskrise des frühen 19. Jahrhunderts. In: Europäische Hochschulschriften. Reihe 3, Geschichte und ihre Hilfswissenschaften, Bd. 812. Frankfurt a.M. 1998.

Beweggründen gebilligte Plan sah vor, die Ukraine als landwirtschaftliches „Überschussgebiet“ zu besetzen und sie gegenüber dem Rest der Sowjetunion abzuschneiden. Damit sollten mehrere Ziele gleichzeitig erreicht werden: Sicherung der Nahrungsmittelversorgung des bis zu 2000 km von der Heimat entfernt operierenden Heeres mit ca. drei Millionen Soldaten, Entlastung der Ernährungsbilanz im Reich und Herbeiführung des Hungertodes von etwa 30 Millionen Menschen in den landwirtschaftlichen „Zuschussgebieten“ der Sowjetunion. Die absehbare Unmöglichkeit der Versorgung einer großen Anzahl von Gefangenen wurde gesehen und in „Besonderen Anordnungen für die Versorgung“ des Oberkommandos des Heeres (OKH) wurden deshalb brutale Festlegungen zur Ernährung und Behandlung dieser Menschen getroffen und Schusswaffengebrauch bei geringsten Vergehen angeordnet. In der 11. Armee waren für die im Arbeitseinsatz befindlichen Kriegsgefangenen 1300 kcal/d vorgesehen. Die Arbeitskraft der Unverwundeten konnte damit noch einige Wochen bis zum Kräfteverfall, Ausbruch einer Krankheit und Tod ausgenutzt werden. Ebenfalls im Frühjahr 1941 entstand der Plan „(...) alle europäischen Juden nach einem militärischen Sieg über die UdSSR in die besetzten sowjetischen Gebiete zu deportieren und dort mit Hilfe grauenhafter Transport- und Lebensbedingungen langsam zu vernichten“.⁵⁶ Im „Generalgouvernement Polen“ unterstanden Produktion und Aufkauf von Agrarprodukten der Kontrolle der Besatzungsmacht. 1941 sah die Rationierung 400–600 kcal/d vor, 1943 für die polnischen „Normalverbraucher“ (Frauen, Kinder, alte Leute) 100g Brot. Auf S.246 kommt Gerlach zu dem Schluss: „Mit Hilfe von Ausbeutung, Hungerexport und Völkermord gelang es der deutschen Führung, das Ernährungsniveau im eigenen Land bis 1944/45 stabil zu halten und sich ein

großes Maß an Unterstützung bei der Bevölkerung zu sichern.“

*d) Getreide als Waffe;
Weizen und Kalter Krieg*

Ronald Reagan hatte 1981 erklärt: „Wir werden die Welt erobern – nicht mit Kernwaffen, sondern mit unserem Getreide.“ Auch hier gibt es viele bekannte und verdeckt gebliebene Beispiele. Die USA haben als größter Weizenproduzent enormen Einfluss auf die Weltmarktpreise, indem sie unter anderem durch Subventionen den Weizenanbau auf US-Farmen fördern oder den Weizen eine Zeitlang in den Getreidesilos verschwinden lassen können. An der Getreidebörse in Chicago (CBOT, Chicago Board of Trade, gegründet 1848) werden die wichtigsten Nahrungsmittel gehandelt, darunter zwei Drittel der Getreideernte der Welt. Mit Hilfe spezieller Satelliten werden rechtzeitig die zu erwartenden Ernteerträge in den verschiedenen Anbauregionen der Welt bis auf wenige Fehlerprozent genau prognostiziert. Durch verschiedene Maßnahmen (Verkauf, Aufkauf oder Vorratshaltung, Reservierung von Transportkapazitäten, Kreditierung, Subventionen, Besteuerung, Außenpolitik u. a.) lassen sich politische Absichten durchsetzen (Rolle der Getreidefarmer des mittleren Westens bei den USA-Präsidentenwahlen, agrarpolitische Differenzen USA/Europäische Union). Drittländer erhalten nur dann Weizenlieferungen, wenn sie politische Bedingungen – durch Internationalen Währungsfond und Weltbank formuliert und kontrolliert – erfüllen. So wird Weizen zur Waffe. Müssen Notprogramme für Nahrungsmittellieferungen in Hungergebiete aufgelegt werden, kann durch den durch Spekulation ausgelösten Preisanstieg die erforderliche Menge nicht mehr finanziert werden und das kann Tausende von Menschen in den Hungertod treiben. Der Kanadier John Warnock hat das globale Ernäh-

⁵⁶ GERLACH, Chr.: Die Ausweitung der deutschen Massenmorde in besetzten sowjetischen Gebieten im Herbst 1941. In: GERLACH, Chr. (Hg.): Krieg, Ernährung, Völkermord: Forschungen zur deutschen Vernichtungspolitik im Zweiten Weltkrieg. Hamburg 1998, 10–84.

rungsproblem und seine Zuspitzung zu Beginn der 80er Jahre des 20. Jahrhunderts detailliert analysiert.⁵⁷ Die UdSSR, der es dauerhaft nicht gelang, genügend Getreide als Nahrungs- und Futtermittel zu erzeugen, war von Weizenimporten abhängig. Als 1980 gewisse Teile der sowjetischen Führung begannen, eine Intervention in Polen zu erwägen, lenkte die US-Administration durch das Getreide-Embargo den Blick der Weltöffentlichkeit auf die kritische Lage im sowjetischen Agrarbereich. Unter diesen Bedingungen waren Truppeneinmarsch und Versorgung der polnischen Bevölkerung aussichtslos und wurden aufgegeben.

Das 1955 aufgelegte Programm „food for peace“ – als Welthungerhilfe deklariert – diente vor allem der Förderung des US-Weizenexports. Die Länder der Dritten Welt erhielten den Weizen erst als Nothilfe billig geliefert, dann sahen sie sich schließlich gezwungen – z.B. weil sich die Ernährungsgewohnheiten geändert hatten oder der Boden im Land nicht für Weizenanbau geeignet war – zu Weltmarktpreisen zu importieren. Auf diese Weise wurden Hirse, Mais und Maniok, und mit ihnen die einheimischen Bauern, vom Markt gedrängt. Anderenorts werden ehemalige Regionen der Nahrungsmittelerzeu-

gung für die Produktion von Exportgütern (Kakao, Kaffee, Baumwolle etc.) genutzt. Es überrascht nicht, dass das „food for peace“-Programm nicht dem Landwirtschafts- oder Wirtschaftsministerium, sondern dem Außenministerium der USA untersteht, das so unmittelbar mit dem Weizen als Waffe außenpolitisch wirksam werden kann.

Der Schweizer Soziologe Jan Ziegler hat sich in seiner bekannt beißenden Art mit dem Hunger in der Welt beschäftigt.⁵⁸ Der Angriff auf den Wohlstandschauvinismus des Westens kann heftiger nicht sein. Fremdes Leid kann ein von neoliberaler Leistungskult besessenes Gemeinwesen nicht einmal mehr als Tragödie begreifen, sondern nur noch als „klotzige Überlegenheit und narzisstische Selbstvergötzung“. Den Ausweg bleibt er uns – verständlicherweise – schuldig.

Prof. Dr. sc. med. Gerhard GERBER, ehem. Institut für Biochemie, Medizinische Fakultät (Charité) der Humboldt-Universität zu Berlin. Aktuelle Forschungsschwerpunkte: Immunmodulatoren als Nahrungs- und Futterergänzungsmittel, nutritive und funktionelle Eigenschaften von Proteinen und Kohlenhydraten, Geschichte der Charité Berlin. gerhard.gerber@gmx.de

57 WARNOCK, J.W.: The Politics of Hunger: The Global Food System. Toronto 1987.
58 ZIEGLER, J.: Wie kommt der Hunger in die Welt? München 2000.

„Jeder Mensch ist ein Kochkünstler“ oder Joseph Beuys' Wohnküche als Erdstation einer revolutionären Lebenskunst

HARALD LEMKE

In einer als Fernsehfilm gesendeten Dokumentation, deren Titel die bekannteste Maxime des „erweiterten Kunstbegriffs“ von Joseph Beuys trägt – „Jeder Mensch ist ein Künstler“ – präsentiert sich der Künstler beim Gemüseputzen, Kohlrabi- und Kartoffelschälen.¹ Seine Kochvorbereitung sowie das Essenmachen und Servieren werden zum konzeptuellen Rahmengeschehen des ganzen Films. Den biographischen Aufzeichnungen einer langjährigen Freundin verdanken wir weitere Einblicke in Beuys' Küche: „In his studio in Düsseldorf he prepared food just as he created his works of art. If his friends or collaborators, or important cultural figures, arrived by any chance when it was getting close to lunchtime, the sorcerer artist, standing beside his huge cooker, would start to weave his culinary spells. In the meantime, discussion would rage.“² Mit dem Bild vom kochenden Mann in der häuslichen Küche entwirft Beuys eine „unsichtbare Plastik“, die die kulinarische Praxis als beispielhafte Tätigkeit im Sinne seiner „anthropologischen Kunst“ veranschaulicht. Die „Kapitalfrage des Menschen“ führt Beuys direkt in den *gastrosophischen* Sachverhalt der individuellen Kochkunst und geteilten (konvivialen) Mahlpraxis als ethischer Lebenskunst.³ Die wertschöpfende Arbeit an der Verwandlung von natürlichen Kräften in menschliche Energiequellen ist für Beuys eine, wie er sagt, „anthropologische“ Kreativität, die jeden Menschen zu einem Kochkünstler und einem im elementaren Lebensalltag sich selbstbestimmen-

den und frei gestaltenden Menschen macht. Die Fernsehbilder, die Beuys im häuslichen Kontext bei der Küchenarbeit abbilden, reterritorialisieren die kulinarische Praxis jenseits der traditionellen Geschlechterrollen und deren Arbeitsteilungen.⁴ Beuys proklamiert kein eigenes *Manifest der anthropologischen Küche*. Dennoch lässt sich sagen: Der politische Sozialutopist Beuys versteht die individuelle Kochkunst und das gastrosophische Selbsttätigwerden als eine konstitutive Praxisform des Neoavantgardismus eines „erweiterten Kunstbegriffs“.

Trotz der konzeptuellen Tragweite und der Präzision der Beuys'schen Gastrosophie hat die kulturelle Hegemonie kulinarischer Selbstentfremdung dazu geführt, dass unter den unzähligen Publikationen und Einzelstudien zu Beuys dieser „kapitale“ Aspekt des erweiterten Kunstbegriffs bislang kaum Erwähnung gefunden hat.⁵ Allgemein bekannt ist lediglich der Großmeister und Mythenbildner legendärer Fett- und Filz-, Honig- und Wachsplastiken; der Schamane, der in geheimnisvollen Aktionen dem „Bruder Tier“ die Kunst und die Welt erklärt; einige verbinden mit Beuys' Kosmologie schließlich das tendenziell christlich-spirituelle Gedankengut der Anthroposophen. Aber es gibt noch einen *anderen Beuys*: den dezidiert politisch-ethischen Gastrosophen. „Im Künstler als Küchenchef“, so Beuys-Experte Beil, „bündeln und realisieren sich alle plastischen, synästhetischen, anthropologischen und ethischen, aber auch ökologischen Leitideen des Jo-

1 Joseph Beuys. Jeder Mensch ist ein Künstler. Fernsehfilm, Buch und Regie: KRÜGER, Werner. 57 Minuten, WDR 1979.

2 Vgl. DE DOMINZIO DURINI, Lucrezia: Joseph Beuys: The Art of Cooking – La Cucina di Beuys. Milano 1999, 20.

3 Zum Begriff der Gastrosophie siehe: LEMKE, Harald: Ästhetik des guten Geschmacks. Vorstudien zu einer Gastrosophie. In: BEHRENS, Roger / PELOW, Ronnie / KRESSE, Kai (Hg): Symbolisches Flanieren. Kulturphilosophische Streifzüge. Hannover 2001, 268–284.

4 Daher versteht sich Beuys' Vorbild als eine direkte emanzipatorische Antwort auf Martha Rosler's feminismustheoretisches Video „Semiotics of the Kitchen“ aus dem Jahre 1975, in dem die traditionelle Hausfrauenrolle problematisiert und die weibliche Küchenarbeit persifliert wird.

5 Erfreuliche Ausnahmen: der bereits erwähnte (allerdings leicht idealisierende) Beitrag von Lucrezia De Dominzio Durini. Vor allem aber die verdienstvolle Arbeit von BEIL, Ralf: Künstlerküche. Lebensmittel als Kunstmaterial – von Schiele bis Jason Rhoades. Köln 2002.

seph Beuys.“ (BEIL, 224) Sicherlich wird dieses Urteil angesichts der konventionellen Rezeptionsmuster des vorherrschenden Kunstverständnisses auf allgemeine Verwunderung stoßen. In Wahrheit aber ist Beuys die unbekannte Größe der Eat-Art, einer Kunstrichtung, mit der gewöhnlich nur der Name seines Künstlerkollegen Daniel Spoerri verbunden wird.⁶ Denn, so meine These, weder vor noch nach ihm findet sich eine vergleichbar *systematisch umfassende* Position zur Sache der „Ess-Kunst“. Aus diesem sachlichen Grund – und nicht aus subjektiver Vorliebe oder kultischer Verehrung des Großmeisters – wird hier „Beuys“ als theoretischer Bezugspunkt herangezogen, um die verschiedenen Ansätze in der aktuellen Entwicklung einer künstlerischen Auseinandersetzung mit dem Thema Essen systematisieren zu können. Insofern dienen die folgenden Ausführungen auch dem kunsttheoretischen Zweck, der über die letzten Jahrzehnte als eigenständiges Themenfeld entstandenen Eat Art eine entsprechende gastrosophische Begrifflichkeit zu wachsen zu lassen. Doch bevor die Darstellung von Beuys' verkannter Gastrosophie in Angriff genommen werden soll, ist zunächst an die philosophischen Grundlagen des „erweiterten Kunstbegriffs“ zu erinnern, um über diesen lohnenswerten Umweg einen programmatischen Zugang zu einer „anthropologischen Küche“ einschlagen zu können.

Foucault und Marcuse als Paten von Beuys' Idee einer revolutionären Lebenskunst

Ausgehend von einer radikalen Kritik der kapitalistischen Gesellschaft, den Katastrophen des Ersten und Zweiten Weltkriegs und der anschließenden Bedrohung durch das atomare Wettrüsten des Kalten Kriegs, der fortgesetzten Ausbeutung der Dritten Welt durch das ungerechte Weltwirtschaftssystem, die

Zerstörung der Natur, der parteipolitischen Verhinderung demokratischer Mitbestimmung und nicht zuletzt der Ausweitung von kulturindustrieller Kommerzialisierung bzw. alltäglicher Selbstentfremdung – ausgehend von dieser gesellschaftlichen Situation verharret Beuys nicht in einem linken Kritizismus. Wie zeitgleich Michel Foucault und Herbert Marcuse auf ihre je eigene Art, so verbindet auch Joseph Beuys die theoretische Kritik mit dem Versuch, eine transformative Praxis aufzuzeigen. Foucaults Machtanalyse zur Disziplinargesellschaft mündet in den programmatischen Überlegungen zu einer „Ästhetik der Existenz“, im Sinne der Freiheitspraxis einer ethischen Lebenskunst, und auch Marcuses kritische Theorie des eindimensionalen Menschen und affirmativen Charakters der Kultur steuert schließlich konkrete Ausführungen zu einer selbstbestimmten Alltagskultur und ästhetischen Umgestaltung der Lebenswelt an.⁷ Bei beiden Philosophen gewinnt ein Konzept der „Lebenskunst“ an systematischer Bedeutung, das sich in Beuys' Grundgedanken des „erweiterten Kunstbegriffs“ und der Gesellschaft als Resultat einer vernünftigen Gestaltung („soziale Skulptur“) wieder findet. Dabei handelt der erweiterte Kunstbegriff von nichts anderem, als dem „Weg“ zu einer menschengemäßen Gesellschaftsform jenseits von Kapitalismus einerseits und der Sondierung der „Richtkräfte“ einer zukunftsfähigen Wirtschafts- und Lebensweise andererseits.⁸ Der programmatischen Hinwendung zum erweiterten Kunstbegriff der Lebenskunst liegt die Erkenntnis zugrunde, dass Beuys, wie Marcuse und Foucault auch, die traditionell marxistische Vorstellung aufgibt, die gesellschaftsverändernde, revolutionäre Praxis bestünde in einem kollektiven und massenhaften Aufbegehren der Arbeiterklasse.⁹ Die Erweiterung der Herrschaftskritik zur Freiheitspraxis vollzieht Beuys – auch dies in Übereinstimmung mit

6 Über die zahlreichen Arbeiten und Projekte von Daniel Spoerri liegt mittlerweile eine umfassende Gesamtdarstellung vor: HARTUNG, Elisabeth (Hg.): Daniel Spoerri presents Eat-art. Buch zur Ausstellung im Aktionsforum Praterinsel München. Verlag für moderne Kunst, Nürnberg 2001. Ein ebenfalls von Elisabeth Hartung herausgegebener Ausstellungskatalog präsentiert neuere Entwicklungen: HARTUNG, Elisabeth (Hg.): Mit vollem Munde spricht man nicht! Tischsitten und Esskultur in der zeitgenössischen Kunst. Katalog zur Ausstellung in der Galerie für Künstler München. Verlag für moderne Kunst, Nürnberg 2001; dazu auch: HARTUNG, Elisabeth: Kunst – Essen – Kommunikation. Zu aktuellen Tendenzen in der bildenden Kunst. In: Mitteilungen des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens, Heft 9, 2002.

7 Auf den erweiterten Kunstbegriff der Lebenskunst bei Foucault und Marcuse und den genealogischen Ursprüngen bei Friedrich Schiller bin ich an anderer Stelle ausführlicher eingegangen: LEMKE, Harald: Michel Foucault. In: Konstellationen zu Aufklärung, Politik, Macht, Ästhetik, Kritik, Maastricht 1995 (www.haraldlemke.de/licht/Foucault5.pdf). Zu einem weiteren Impulsgeber eines praxisphilosophischen Freiheitsbegriffs (der revolutionären Lebenskunst) ist an Friedrich Nietzsche zu erinnern: LEMKE, Harald: Friedrich Nietzsche: Kritische Theorie als Ethik. In: Nietzsche-Forschung, Band 5/6, Berlin 2000, 279–292.

8 Vgl. LANGE, Barbara: Joseph Beuys. Richtkräfte einer neuen Gesellschaft. Bonn 1999.

9 Gleichwohl bringt Beuys, wie Marcuse, der Arbeiterschaft immer noch idealisierende Zuschreibung entgegen, wenn er beispielsweise von der subversiven Kreativität der Müllmänner schwärmt. Siehe: BEUYS, Joseph / KOUNELLIS, Jannis / KIEFER, Anselm / CUCCHI, Enzo: Ein Gespräch. Herausgegeben von Jacqueline Burckhardt. Zürich 1986, 109 f.

10 Hier ist daran zu erinnern, dass auch andere Künstler, insbesondere der Situationist Raoul VANEIGEM (Handbuch der Lebenskunst für die jungen Generationen, Hamburg 1977), zu dieser Zeit mit der Idee der Lebenskunst den avantgardistischen Revolutionsbegriff der 20er Jahre im neoavantgardistischen Sinne einer politischen Individualethik reformulieren. Siehe KIWITZ, Peter: Lebenswelt und Lebenskunst. Perspektiven einer kritischen Theorie des sozialen Lebens. München 1986.

11 Bedauerlicherweise hat die zeitgenössische Philosophie keinen erkennbaren Einfluss auf Beuys' Denken ausgeübt. Dieser eklatante Mangel hat sicherlich auch dazu beigetragen, dass Beuys wahlweise auf Rudolf Steiners Anthroposophie und zwangsläufig auf das kulturell vertraute, christliche Gedankengut zurückgreift, um über seine Ethik zu philosophieren, die zweifelsohne mehr und anderes sein wollte als eine Erneuerung des Christentums oder eine künstlerische Anwendung des anthroposophischen Weltbildes. Zur inhaltlichen Distanz, trotz rhetorischer Indienstnahme der christlichen Ethik („Christuskraft“), siehe: MENNEKES, Friedhelm: Beuys zu Christus. Eine Position im Gespräch. Stuttgart 1989. Zum Anthroposophie-Bezug: ZUMDICK, Wolfgang: Über das Denken bei Joseph Beuys und Rudolf Steiner. Basel 1995.

12 Zum Grundbegriff des „Kapitals“ siehe u. a. BEUYS, Joseph: Kunst = Kapital. Achberger Vorträge, Wangen 1992.

13 „Erst die moderne Kunst illustriert regelrecht die Freiheit jedes einzelnen Menschen, eine ganze Kultur schaffen zu können. Denken wir an Picasso, der den Kubismus entwirft.“ Diese Praxis der künstlerischen Freiheit für sich selbst realisiert zu haben, macht Picasso zu einem Revolutionär auf seinem Gebiet. „Picasso konnte jedoch nicht verhindern, dass es weiterhin Mord und Totschlag gab. Er konnte nicht verhindern, dass der Amerikanismus immer grösser und stärker wurde. Das ist der Mangel an Picasso. Seine Grösse als Revolutionär auf seinem Gebiet ist vollkommen unbestritten. Aber es gibt eine Grenze, die durch die Moderne nicht zu bewältigen, die erst nach der Moderne zu überschreiten ist, und dafür muss ein anderer Begriff für die Kunst gewählt werden.“ (BEUYS: Ein Gespräch, 119)

14 Dabei ist es in der Sache unerheblich, dass sich Beuys nicht auf Schwitters, sondern bevorzugt auf Marcel Duchamps bezieht, als Beispiel eines solchen künstlerischen Avantgardismus, der die Grenzen der Kunst ins Gesellschaftliche ausweitet. In dieser Ausweitung und Veralltäglichen der Kunst sieht Beuys nichts als eine langweilige Provokation, einen „Bürgerschreck“ der „alten Kunst“, die letztlich nicht den affirmativen Charakter der Kultur untergräbt. Ein solcher künstlerischer (im Unterschied zum lebenskünstlerischen) Avantgardismus will „nur etwas Besonders machen, eine Extrawurst braten“. (BEUYS: Ein Gespräch, 156)

Marcuse und Foucault – durch die buchstäblich *radikale* Rekonzeptualisierung des traditionellen Revolutionsbegriffs, mit dem rhizomatischen Grundgedanken, dass nur „vom Menschen“, d. h. „vom freien Individuum, das selbst seine eigene Kultur schafft“, überhaupt praktische Veränderung ausgehen kann, denn „was wir bisher als Revolutionen hatten, waren keine solchen. Das waren Putzschne, usurpatorische, erkonservative Vorgänge.“ (BEUYS: Ein Gespräch, 119) Diese verändernde und verbessernde oder revolutionäre Praxis der einzelnen Individuen wird im erweiterten oder ethisch-praxisphilosophischen Kunstbegriff der *Lebenskunst* gedacht, um die selbstbestimmte Gestaltungspraxis als normativen und emanzipatorischen Bezug hervorzuheben.¹⁰ Um den Geist des globalen Kapitalismus zu vertreiben, bezweckt der erweiterte oder Lebens-Kunstbegriff die tief greifende Reflexion und Umwertung elementarer Kategorien des gesellschaftlichen Lebens wie Staat, Geld, Kapital, Konsum, Ökonomie und Demokratie – unter dem emanzipatorischen Vorzeichen einer individuellen Praxis der Freiheit in den wesentlich selbstbestimmbaren Bereichen der alltagspraktischen Lebensgestaltung. Hätte der Künstler Beuys brauchbare philosophische Begriffe und Werkzeuge (beispielsweise von Foucault und Marcuse) zur Hand gehabt, um seine Gedanken entsprechend philosophisch zu artikulieren, wäre ihm vielleicht verschont geblieben, trotz seiner ausdrücklichen Kritik und Zurückweisung religiöser Heilslehren durch allzu treue Verehrer und spirituell Ausgehungerte anthroposophisch vereinnahmt zu werden.¹¹

Kunst = Kapital?

Die Vorherrschaft der bestehenden unfreien und unmenschlichen Lebensverhältnisse ist, so der Befreiungstheoretiker Beuys, „weder durch die Demokratie, noch durch die Rechts-

fragen und auch nicht durch die Wirtschaft selbst, wie Marx das meinte, [zu beenden], sondern: Das ist nur durch das Konzept der Kunst überwindbar.“ (BEUYS: Ein Gespräch, 130) Aus der faktischen Sonderstellung der Kunst innerhalb der modernen Arbeitsgesellschaft ergibt sich bei Beuys die Formel: „Kunst = Kapital“.¹² Diese Gleichung birgt indessen ein leichtes, aber fatales Missverständnis, das Beuys selbst nährt, weil er sich den entscheidenden Unterschied zwischen dem *humanistisch-anthropologischen* und dem *methodischen* Aspekt dieser Formel nicht ausreichend klarmacht.

Der humanistisch-anthropologische Aspekt zielt auf den Begriff der „Kunst“ als Leitbild der menschlichen Freiheit und alltagspraxischen Lebenskunst, würdige Lebensverhältnisse zu gestalten. Kunst meint hier ein sozialutopisches Menschenbild als regulatives Ideal für alle kapitalen Lebensfragen (des Kulturellen, des Politischen, der Wirtschaft, des Wohnens, der Beziehungsverhältnisse, des Essens). Lediglich in einem synekdochischen Sinne stehen die künstlerische Praxis und die kreative Autonomie moderner Kunst für die lebenskünstlerische Utopie einer selbstbestimmten Gestaltung der wesentlichen Praxisformen.¹³ Das Primat der Lebens-Kunst meint *nicht* die Ausweitung der bildenden Kunst und ihrer Ausdrucksmittel auf das Ganze der Gesellschaft im Sinne einer „Merzialisierung“ von Kurt Schwitters.¹⁴ Dem ausweitenden Kunstbegriff dieser Ästhetisierung bzw. einem solchen künstlerischen Avantgardismus leistet Beuys jedoch Vorschub, wenn er *als Künstler* und mit artistischen Mitteln seine Idee der gesellschaftlichen Umgestaltung präsentiert. Indessen verlangt die lebensweltliche und ökonomische Erweiterung der „Kunst = Kapital-Philosophie“ in den verschiedenen Lebensbereichen entsprechend verschiedene Mittel und jeweils spezifische Praxisformen und Lebens-

Künste, die nichts mit dem Kunstmachen (im engeren Sinne der „freien“ Kunst) zu tun haben. Gleichwohl ergibt sich für Beuys aus der gesellschaftlich privilegierten (Sonder-) Stellung des Künstlers durchaus eine ethisch-politische Verantwortung speziell gegenüber der freien Kunst.¹⁵ Nämlich eine Vorreiterrolle der Intervention (Subversion, Transformation) unter dem „methodischen“ Aspekt einer Bewusstmachung der humanen Fragen.¹⁶ Wegen dieses gesellschaftskritischen Selbstverständnisses ist sich Beuys darüber im Klaren, dass Kunst in seinem Sinne keinen leichten Stand hat: „Die manipulierte Gesellschaft will den Künstler heute nicht, weil er die Wahrheit ausspricht.“ (ebd. 108) Unter den vorherrschenden Bedingungen wird „die Kunst an die Peripherie oder in die Nicht-Existenz gedrängt“. (ebd. 168)¹⁷

Beuys versteht sich als Aufklärer und Missionar und meint, dass nur aus der gesellschaftlichen Position der Kunst die nötigen Begriffe und Bilder eines Gesellschaftszustandes jenseits des Kapitalismus generiert werden können: „Ein Mensch, der im Augenblick sehr weit von sich selbst entfremdet ist, verlangt, dass man ihm eine Methode nennt, wie er aus der Entfremdung herauskommt. Ich glaube schon, dass die Kunst das leisten kann, und radikal gesagt gibt es überhaupt keine andere Methode, die noch übrig bleibt als die Kunst. Also werde ich der Kunst auch die zentrale Rolle einräumen.“ (BEUYS: Ein Gespräch, 101) Hier sei dahingestellt, ob diese Einschätzung der Bedeutung und der Möglichkeit der Kunst zutrifft oder nicht. Entscheidend ist vielmehr der unbestreitbare Sachverhalt, dass Vorstellungen von Lebensweisen, die über die bestehenden Selbstentfremdungen hinausgehen, irgendwie und von irgendwem entwickelt werden müssen. Und sicherlich kann die Kunst aus den beschriebenen Gründen dazu beitragen.

Viele der Beuys'schen Thesen zu Politik und Gesellschaft, zu Natur und

Umwelt sind von den Entwicklungen der letzten Jahre eingeholt worden, und der kämpferische Impetus, mit dem er sie vortrug, scheint im Rückblick durchaus gerechtfertigt. Auch sein Bestreben, dem kapitalistisch-materialistischen Weltbild eine mitunter antiquiert anmutende, aber hoch reflektierte Spiritualität entgegen zu setzen, scheint angesichts aktueller Entwicklungen wie der neoliberalen Globalisierung und gentechnologischen Konfektionierung des Menschen neue Bedeutung zu erlangen. Der weltweit wachsende Widerstand, dessen Anfänge Beuys bereits wahrnahm, macht deutlich, dass die ökologischen und sozialen Spannungen des globalisierten Kapitalismus aus dem Defizit resultieren, eine Gesellschaftsordnung entstehen zu lassen, die dem Niveau der erreichten „sozialen Evolution“ angemessen wäre. Beuys scheut nicht davor zurück, das normative Zentrum dieser revolutionären, zukunftsweisenden Lebens-Kunst so konkret und klar wie möglich auszusprechen. Begriffe wie Freiheit, Selbstbestimmung, direkte Demokratie, Gleichheit vor dem Recht, Gerechtigkeit, Selbstregierung oder Selbstverwaltung, der Mensch als Kreator u.a. sind in seinem Denken keine leeren Floskeln, sondern äußerst präzise Begriffe und Ausgangspunkte konkreter Überlegungen zu einem besseren und menschlichen Leben. Dieser Beuys'sche Humanismus ist nicht zuletzt gegenüber eifertigen Kritikern hervorzuheben. Denn, wer durch den Einfluss des kapitalistischen Geistes und durch die alltägliche Selbstentfremdung nicht mehr weiß, was das wichtigste ist, was ein Mensch braucht, der ist „schon so tot“ und so sehr „auf den Kopf geklopft“, dass er „zufrieden ist mit dem, was ihm angeboten wird“. (BEUYS: Ein Gespräch, 98) Kurz: Mit jemandem, der sich unter Begriffen wie Freiheit, Selbstbestimmung, Demokratie, Selbstverwaltung, Gerechtigkeit etc. nichts vorzustellen vermag, ist selbstverständlich keine Revolution zu machen.

15 Eben jene Verantwortung, sich für die Überwindung des „verdammten Systems, das die Welt zerstört“, einzusetzen. (BEUYS: Ein Gespräch, 127)

16 „(...) was könnte überhaupt der Sinn der Kunst sein, wenn es nicht die humane Frage wäre, wenn sie nicht etwas liefern kann, was substanzvoll für den Menschen unentbehrlich ist!“ (zitiert in: BEIL, 213) Dabei ist sich Beuys bewusst, dass nur wenige Künstler diesen emanzipatorischen Impuls haben: „Die meisten Künstler wären sehr erschreckt, wenn sich die Verhältnisse der Gesellschaft verändern würden. Denn sie leben in dieser Brühe geradezu phantastisch.“ (BEUYS: Ein Gespräch, 152) Für diese Künstlerkollegen hat Beuys nur Schmähungen übrig, „denn die Künstler sind zum grossen Teil opportunistisch, sie sind Arschlöcher, das muss ich jetzt auch mal sagen. Die Künstler sind die reaktionärste Klasse. Eigentlich gibt es ja keine Klassen mehr, aber die Künstler sind so reaktionär, dass sie schon fast wieder eine neue Klasse bilden.“ (ebd. 110)

17 Bekanntlich wurde Beuys ja tatsächlich die Universitätsprofessur aberkannt, weil er sich hochschulpolitischen Ausschlussmechanismen widersetzte.

Beuys' gastrosophischer Weltbegriff

Worin Beuys sich, als Künstler und Aktionist, nicht nur gegenüber dem utopielosen Zeitgeist grundsätzlich unterscheidet, sondern was er auch noch den Befreiungsdenkern Foucault und Marcuse voraushat, ist die politagitorische Bereitschaft, mit der pathetisch vorgetragenen Rede von „der Revolution“, als deren Vorkämpfer und Verkünder er sich präsentiert, bewusst zu provozieren.¹⁸ Dieser mutwillig stilisierte Pathos einer revolutionären Individualethik trägt der Mythenbildner Beuys in der Aktion „Die Revolution sind wir“ kaum überbietbar zur Schau.

Trotz des provokanten (und in der Sache unnötigen) Gestus von Beuys geht es mir darum, hervorzuheben, dass er dabei eigentlich nur den schlichten Gedanken verfolgt, dass eine praktische Veränderung der vorherrschenden Macht- und Lebensverhältnisse auch vom einzelnen Menschen und von den vermeintlich kleinen Dingen ausgehen kann – und kapitalerweise ausgehen muss, weil das gesellschaftliche Ganze der summarische Machteffekt der handelnden Einzelnen und alltäglichen Kleinigkeiten ist, deren Widerstandspotential gerade nicht von staatlichen und ökonomischen Machthabern total beherrscht wird.¹⁹ Entsprechend des alltagspraktischen Selbstverständnisses und der machttheoretischen Verflüssigung des „kapitalistischen Systems“ beinhaltet Beuys' *erweiterter Revolutionsbegriff* eine Umdeutung kapitaler Werte (er sprach von einer „Revolution der Begriffe“), um an die Stelle der vorherrschenden kulturellen Hegemonie des vermeintlich Wichtigen und Weltbewegenden das vermeintlich Unwichtige und Nebensächliche zu setzen.²⁰ Der erweiterte (Lebens-)Kunstbegriff besagt daher: „Von jeder Sache aus kann man die Welt Diskussion beginnen“ – beispielsweise vom „Salatkopf“ und seinem gastrosophischen Weltbegriff, den

Beuys in einem Vortrag wie folgt erläutert: „(...) was heute in der Küche erscheint, ist vergiftet, das weiß man. (...) Man muss fragen: Wo kommt das her? Das kommt aus dem kapitalistischen System. Wie sind die kapitalistischen Systeme entstanden? Ja, und ist es überhaupt noch ein Begriff von Kreativität, wenn die Produkte für die Menschen, gerade die aus der Natur, also aus der Landwirtschaft, schon so degeneriert sind und so kaputtgemacht sind? Also muss die ganze Sache nicht stimmen, und der Sache muss eine andere Richtung gegeben werden. Das sag ich doch, da fängt es doch an, beim Salatkopf, da fängt es doch an (...).“ (Beuys, zitiert in BEIL, 224)

Hinsichtlich der Bestimmung und Beschreibung der verschiedenen kapitalen Lebenskünste ist nur am Rand anzumerken, dass Beuys durch zahlreiche Publikationen und Aktionen – allen voran die Gründung der „Organisation der Nichtwähler“ bzw. der „Organisation für direkte Demokratie durch Volksabstimmung“ und den Gründungsauftrag zur Free International University und der Mitbegründung der Partei Die Grünen – stärker als Foucault – die politische Aktivität demokratischer Mitbestimmung als eine wesentliche Praxisform der ethischen Lebenskunst hervorhebt.²¹ In unserem Zusammenhang ist jedoch von größerer Relevanz, dass der Gedanke, die Kochkunst könne eine kapitalere Praxisform der Lebens-Kunst sein, auch bei Marcuse ausgesprochen wird – wenn auch nur beiläufig und im deutlichen Unterschied zu Beuys' expliziter Position.²² Diese soll im Folgenden dargestellt werden, weil Beuys' gastrosophisches (oder in seinen Worten „anthropologisches“) Verständnis der Kochkunst eine beispielhafte Konkretion des mit Foucault und Marcuse geteilten Lebenskunstbegriffs bietet. Darüber hinaus umfasst Beuys' gastrosophische Kunst auch im Unterschied zu den anderen künstlerischen Beiträ-

18 Einschlägige Formulierungen von Beuys: „Die einzig revolutionäre Kraft ist die Kraft der menschlichen Kreativität. Die einzig revolutionäre Kraft ist die Kunst.“ „Der größte Künstler ist der Lebenskünstler.“

19 Freilich sind der anthropologische Kreativitätsbegriff und die Modellfunktion des „Künstlers“ nicht geschützt vor kapitalistischer Instrumentalisierung. Daher attackiert die Kritik, dass sich in der neoliberalen Authentizitätsideologie ökonomisch erzwungener und subtil fortgesetzter Selbstausschöpfung die ästhetische Utopie (von Beuys, Marcuse und Foucault) verwirkliche, einen erkennbaren Schatten, ohne allerdings bis zur Sache selbst vorzudringen. Vgl. BOLTANSKI, Luc / CHIAPPELLO, Ève: Der neue Geist des Kapitalismus. Konstanz 2003.

20 „Dann wird man auch die Konsequenzen ziehen und feststellen, dass das, was der Kapitalismus meint, gar kein Kapital ist, denn sie sprechen dauernd von Kapital im ökonomischen Bereich. Aber der wichtigste ökonomische Faktor ist die menschliche Fähigkeit.“ (BEUYS: Ein Gespräch, 120)

21 Indessen gebührt Foucault der Verdienst, jenseits des modernen Sexualitätsdispositivs die Freundschaftspraxis als eine weitere kapitale Praxisform lebenskünstlerischer Beziehungsverhältnisse wenigstens angedacht zu haben. FOUCAULT, Michel: Von der Freundschaft als Lebensweise. Berlin o.J. Foucaults „transsexuelle“ Ansätze zu einer Lebenskunst des Freundseins rekonstruiert: ORTEGA, Francisco: Michel Foucault. Rekonstruktion der Freundschaft. München 1997. Systematisch wird der Gedanke der freundschaftlichen Beziehungsverhältnisse als Lebenskunst entwickelt in: LEMKE, Harald: Freundschaft. Ein philosophischer Essay. Darmstadt 2000.

22 Vgl. MARCUSE, Herbert: Versuch über die Befreiung. Frankfurt a.M. 1972, 54.

gen im Kontext der Eat-Art alle *drei wesentlichen Aspekte* der Thematik:

1. die Verwendung von *Lebensmitteln* als Ausgangsmaterial für künstlerische Praxis, 2. die Ernährung als *Wirtschaftsfaktor* bzw. der politisch-ökonomische Zusammenhang zwischen Küche und Land-Wirtschaft unter dem Gesichtspunkt eines ökologischen Naturverhältnisses und 3. die Kochkunst als *kreative Alltagspraxis* und Form lebenskünstlerischen Tätigseins. In kunstphilosophischer Hinsicht ist bemerkenswert, dass Beuys die Verschiedenheit dieser Inhalte durch die konzeptuelle Erweiterung der Form der künstlerischen Arbeit reflektiert: Er ergänzt die konventionelle, objekt-orientierte Kunst durch die interventionistische, prozess-orientierte Aktion bis hin zum Avantgardismus einer lebenskünstlerischen Alltagspraxis.

1. Erweiterung: Lebensmittel als Kunstmaterial

Joseph Beuys ist die unbekannteste Zentralfigur der Lebensmittelkunst des 20. Jahrhunderts. Wie kaum jemand, hat er die Materialwertigkeiten von Lebensmitteln in sein Denken einbezogen und mit Lebensmitteln als Rohstoffe, Konsumgüter, Energiequellen und Gestaltungsobjekten gearbeitet: von seiner *Zitronen-Batterie* und *Sauerkrautpartitur*, über die *Honigpumpe am Arbeitsplatz*, gewaltige Talmengen in der Öffentlichen-Kunst-Installation *Unschlitt/Tallow (Wärmeskulptur auf Zeit hin angelegt)* und den gefüllten Lebensmittelregalen der *Wirtschaftswerte*, bis hin zum *Küchenchef* und dem von seiner Freien Internationalen Universität (FIU) zertifizierten toskanischen *Wein* aus biologischem Anbau und dem *Speck des Grabes* kurz vor seinem Tod. Darüber hinaus kommen in vielen Arbeiten weitere alimentäre Realia zum Einsatz.²³ Beuys wählt dieses Material einer „arte povera“ nicht aus einer persönlichen Vorliebe, sondern bewusst und programmatisch,

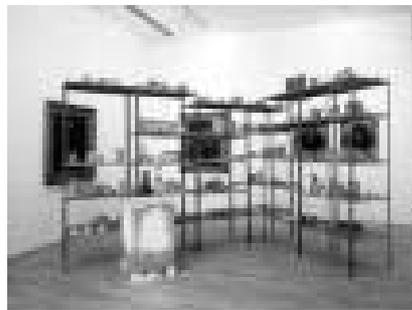


Abb.1: Wirtschaftswerte 1980, Installation aus DDR-Lebensmitteln in Blechregal mit gebuttertem Gipswürfel

um einen inhaltlichen Bezug zu den elementaren Dingen und existenziellen Grundlagen des Alltagslebens herzustellen. Durch die Verwendung von Alltagsgegenständen setzt Beuys die selbstkritische Erweiterung eines verengten Gegenstandsbezugs künstlerischer Arbeit und deren traditionellen Ausdrucksformen (von Malerei und Skulptur) fort. Aus der Sicht eines gastrosophischen Kunstverständnisses ist nun entscheidend, dass sich Beuys' Eat-Art *nicht* auf eine „Lebensmittelkunst“ beschränkt, stattdessen geht seine Auseinandersetzung mit Essen über Strategien und Mittel der Objektkunst hinaus. Allerdings zeigt sich, dass das vorherrschende Kunstverständnis und die museale Ausstellungspolitik „Beuys“ lediglich auf seine Objekte (Zeichnungen, Skulpturen, Vitrinen und Installationen) reduzieren, das grundlegende revolutionäre Postulat des erweiterten Kunstbegriffs – mithin weitere wesentliche Aspekte von Beuys' gastrosophischer (Lebens-) Kunst – völlig ignorieren oder sogar als idealistische Utopie und simplifizierende Vorstellung abtun.²⁴

2. Land-Wirtschaft und die Kunst der bäuerlichen Arbeit

Die *Erweiterung* der Kunst, die sich mit dem Namen Beuys verbindet, besteht vor allem darin, dass das außerkünstlerische Lebensgeschehen und die gesellschaftliche Alltagsrealität zum Gegenstand der Kunstpraxis gemacht werden. Seit den 80er Jahren haben sich Beuys' gesellschaftsorientierte Kunstprakti-

23 Lebensmittel wie: Äpfel, Bier, Birnen, Bohnen, Bonbons, Blutwurst, Brot, Butter, Doppelkorn, Dörrfleisch, Eier, Erbsen, Fett, Fisch, Gebäck, Gelatine, Grieß, Grütze, Haferflocken, Himbeeren, Hirse, Honig, Karamell, Kartoffeln, Kekse, Knoblauch, Kuchenteig, Kümmel, Maggi-Würze, Majoran, Malzkaffee, Margarine, Mehl, Milch, Olivenöl, Orangen, Passionsfrucht, Pilze, Reis, Salz, Sandkuchen, Sauerkraut, Schokolade, Selterswasser, Senfkörner, Speck, Speisekuchen, Sülze, Süßmost, Tee, Vollsoja, Waffelteig, Wein, Weizen, Zitrone, Zucker, Zwieback. Zu den verwendeten Haus- und Küchengeräten listet De Dominio Durini auf: „Chair, table, bed, marmitta, tri-pala, mess-tin, glass, knife, machete, shovel, brush, jars bucket, watering can, sheet, jug, furniture, bowls, oil cans, boxes, scythe, hoe, bottle, light bulb-chandelier, washing powder, tub, plates, telephones, piano, hammer, shelves, deck chair.“

24 Z.B. ZWEITE, Armin im Düsseldorfer Ausstellungskatalog „Joseph Beuys – Natur, Materie, Form“.

Abb. 2: Difesa della Natura 1984



ken, die weniger ihren Platz in Galerien und Museen finden als vielmehr partizipatorische Öffentlichkeit und prozesshafte Erfahrungen generieren, verstanden als „Kunst im öffentlichen Interesse“ bzw. „aktivistische“ oder „interventionistische Kunst“, und haben sich zu der zeitgenössischen Position avancierter Kunstbetätigung entwickelt. In Bezug auf Beuys ist dabei von besonderer Bedeutung, dass er ökonomische Fragen und damit einen „Wirtschaftsbegriff“ in sein weiter gefasstes Kunstverständnis aufnimmt und den gastrosophischen Grundgedanken formuliert, dass der Nahrungsprozess ein grundlegender Wirtschaftsfaktor ist und Lebensmittel nicht nur Material für die Kunstproduktion, sondern vor allem ganz reale *Wirtschaftswerte* in der Warenproduktion sind.

Über Vortragsaktivitäten zum Problemzusammenhang der kapitalistischen Geldwirtschaft und Forschungsarbeiten zu Ansätzen für ein alternatives Wirtschaftssystem sucht Beuys das ökonomische Denken in umwelttheoretische und naturphilosophische Reflexionen zu integrieren. Anders als Foucault und noch stärker als Marcuse ist sich Beuys darüber im Klaren, dass dabei der Ökologie eine Schlüsselfunktion zukommt: Eine Veränderung der kapitalistischen Wachstums-

imperative, die die maßgebliche Ursache für die rücksichtslose Ausbeutung der planetaren Lebensgrundlagen und für die Fortsetzung der globalen Ungerechtigkeit der Weltwirtschaft bzw. Welthungerproblematik ist, verlangt eine Veränderung der modernen Agrarindustrie durch eine Ökologisierung der Landarbeit.²⁵

Der Bauer Beuys

Deshalb bezieht Beuys seinen gastrosophisch erweiterten Kunstbegriff in wirtschaftlicher Hinsicht auf die Landwirtschaft und die Bauern, die er insofern auch als Künstler begreift. Denn, „wenn ein Mensch als Bauer etwas Wahrhaftes nachweisen, wenn er ein lebenswichtiges Produkt aus der Erde entwickeln kann, dann muss man ihn doch als ein wirklich schöpferisches Wesen auf diesem Felde bezeichnen. Und insofern muss man ihn doch als Künstler akzeptieren.“ (BEUYS: Ein Gespräch, 115) Mit diesen Überlegungen wird Beuys zum Initiator einer Landbau-Kunst, aber auch einer urbanen Hortikultur, in deren thematischen Kontext sich seitdem zahlreiche künstlerische Aktivitäten ansiedeln. In einer Aktion im März 1977 pflanzt Beuys Kartoffeln in den Vorgarten des Berliner Galeristen René Block: Mit einem Rucksack auf dem Rücken betätigt sich Beuys als Bauer und beackert das Gärtchen. Am Ende der Documenta 6 im Oktober des gleichen Jahres gräbt er das Erntegut dieses ökologischen Landbaus aus.²⁶ Die Kartoffeln sind die natürlichen Früchte seines kreativen Widerstands gegen das industrielle Agrarsystem – und nicht zuletzt auch ein „elementares Bild unangepassten Überlebens jenseits von Stadtguerillagewalt“.²⁷ Das Kultivieren eines eigenen Gemüsegartens – ein Gedanke, der bereits den gastrosophischen Lebenskünstler Nietzsche bewegte – lässt sich mit Beuys als Wiederaneignung der Kontrolle über das eigene, von der Massenproduktion des Agrarkapitalismus befreite Leben

25 KURT, Hildegard: Der umgedrehte Spazierstock. Kunst & Ökologie: Strategien zur ästhetischen Einrichtung der zukünftigen Erde. In: Zukünfte Nr.30, Winter 1999/2000, 74–77. Vgl. MARCUSE, Herbert: Natur und Revolution. In: Ders, Konterrevolution und Revolte, Frankfurt a.M. 1972.

26 Joseph Beuys. Kartoffelernte 1977. Produktion Galerie René Block, VAM – future kids, Realisation Michael und Carmen Geissler, s/w, 55 Minuten.

27 BEIL, 225. Deutschland erlebte in jenem Jahr den „deutschen Herbst“ im Banne der gewaltsamen Aktionen der RAF-Guerilla (Rote-Armee-Fraktion).

28 De Dominzio Durini berichtet von einer geradezu kitschigen Idylle des toskanischen Landlebens: „Here Joseph Beuys turned into a farmer, into a true man of the country. He looked after his plants, prepared the manure heap, and made compost with bio-degradable garbage; he tidied the lumber and pruned the plants. (...) He looked after his ponies, and cleaned out the stables. He visited his neighbors, simple people but who had an outstanding talent for music, with whom he had a relationship of mutual respect. He burnt things that were of no use and then used the ashes to put in his organic compost heap. He picked vegetables and herbs from his vegetable garden in order to prepare his delicious dishes.“ (DE DOMINZIO DURINI, 22)

verstehen. In der unmittelbaren Nähe zu seinem Düsseldorfer Studio, außerdem in seinem kleinen Landhaus im holländischen Veert, und erst recht auf seinem eigenen Stück Land in der Toskana betätigt sich Beuys in der Kunst des Ackerbaus.²⁸

„Difesa della natura“

Dass die organische Landwirtschaft einen programmatischen Stellenwert in Beuys' Wirtschaftsbegriff einnimmt, spiegelt sich in zahlreichen umweltpolitischen Aktionen wider. Unter anderem in der „Foundation for the Rebirth of Agriculture“ im Kontext des Gründungsaktes der Freien Internationalen Universität in Pescara/Italien.

Dort wird das Forschungsprogramm formuliert, alternative Formen der Agrikultur und Biotechnologie zu reflektieren und Methoden der landwirtschaftlichen Produktion zu entwickeln, die das globale System der Weltwirtschaft unter die menschlichen Kriterien der sozialen Gerechtigkeit und Nachhaltigkeit stellen.²⁹ In diesem Zusammenhang steht auch Beuys' anfängliches Engagement bei der Partei Die Grünen, als dem politischen Hoffnungsträger einer ökologischen Erneuerung der Industriegesellschaft. Allerdings erkannte Beuys früher als so mancher, dass Die Grünen diese Erwartung kaum erfüllen.³⁰

Seine komplexe Intervention für eine alternative (Land-)Wirtschaftsform zum globalisierten (Agrar-)Kapitalismus veranlasst Beuys schließlich zu einer Reise auf die tropischen Seychellen, um in direkter Kooperation mit der ländlichen Bevölkerung eines Entwicklungslandes der Dritten



Abb. 3: Joseph Beuys
Mitbegründer der Partei der Grünen

Welt erste Schritte zu einer Agrarwende in die Wege zu leiten.³¹ Durch diese „zivilgesellschaftliche Initiative“ setzt Beuys' gastrosophisch erweiterter Kunstbegriff (einer ökologischen Landbaukunst) ein entwicklungs-politisches Modell in Gang, das heute mithilfe von zahlreichen NGOs, wie der Menschenrechtsorganisation Fian, der internationalen Bauernbewegung Via Campesina oder der indischen Frauenorganisation der Women's Charter of Food Rights, professionelle Fortsetzung findet – Organisationen, bei denen politische Lebenskünstler tätig sind, die nicht mit Mitteln der Kunstpraxis im engeren Sinne arbeiten.

3. Erweiterung der Kunst: Kochkünstler-werden

Durch die Performanz der unspektakulären Tätigkeiten des Kartoffelschälens und Suppeschöpfens verleiht Beuys der Utopie eines besseren Lebens eine konkrete alltagspraktische

29 *Foundation for the Rebirth of Agriculture*, Präsentation am 12. Februar 1978 an der FIU Bolognano (Pescara); und *Defense of Nature – Difesa della Natura* am 13. Mai 1984 am gleichen Ort.

30 1979 kandidierte Beuys für das Europaparlament, 1980 für Die Grünen im Landtag von Nordrhein-Westfalen, doch konnte er seine politischen Vorstellungen bei den Grünen nicht durchsetzen und wendete sich deshalb bald wieder von ihnen ab. Neuerdings besinnen sich die Europäischen Grünen der Philosophie ihres namhaften Mitbegründers und dessen erweiterten Kunstbegriffs des guten Essens. Es wird eine „Food Revolution“ proklamiert: „*Gutes Essen ist politisch*“. Daher brauchen wir eine gute Ernährungspolitik, die den Ärmsten das Recht auf Nahrung gibt, die die Nachhaltigkeit und Vielfältigkeit der AgrarKultur widerspiegelt und bei der Landwirte und Verbraucher gemeinsam die Verantwortung für gerechte Preise und gerechten Handel tragen. Die Europäischen Grünen haben eine neue Kampagne gestartet – „Für eine europäische Ernährungskultur“. Zusammen mit Euch möchten wir für ein stärkeres öffentliches Bewusstsein, persönliches Engagement und für partizipative Demokratie kämpfen, um der Ernährungspolitik in ganz Europa eine neue Richtung zu geben und sie zu verbessern.“ (www.eat-better.org/eat-better.php)

31 „On 24 December, Joseph Beuys chose to plant at ‚Coquille Blanche‘ in Praslin two plants which both belong to the palm family but which are totally different in terms of their vegetative systems. (...) The famous Plantation of the Seychelles came about from this diversification. A spatial and temporal diversity of growth and development that channel, harmonize, and embrace the entire project with cultural diversity, with a concrete collaboration between different races, origins, religions, and disciplines that are inherent in the totality of Beuysian thinking.“ DE DOMIZIO DURINI, Lucrezia et al. (Hg.): *Joseph Beuys: Diary of Seychelles*. August 1996.

Gestalt. Es entsteht ein Wärmeobjekt zur Speisung der Familie und Freunde als einem Lebenskunstwerk, das kreative Individualität und gastrosophisch kultivierte Selbstbestimmung verkörpert. Seine Praxis des Kochens ist dabei ebenso unpräzise wie seine Haltung als „Küchenchef“. Die Subversion des Chef-Begriffs spiegelt in diesem Zusammenhang Beuys' erweiterten Revolutionsbegriff und dessen antiautoritären Widerstandsgeist wider. Wenn er daher vom Küchenchef spricht, dann als bewusstem Gegenbegriff und Umwertung der herkömmlichen Hierarchie der Küche und der Herrschaft des „Chef de cuisine“.³² Dass jeder Mensch sich als ein Kochkünstler behaupten sollte, um über diesen Weg ein Stück selbstbestimmten Lebens zu praktizieren, verdichtet Beuys in *seinem* Verständnis eines „Küchenchefs“: „Der Chef da drin ist das menschliche Haupt. Das Wort Chef kommt vom Kopf. Und den hat jeder Mensch. Jeder Mensch hat seinen Chef. Jeder Mensch hat also die Möglichkeit zu bestimmen. Es ist also das Moment der Selbstbestimmung drin. Das heißt Chef.“ (Beuys, zitiert nach: BEIL, 246) Wird die Kochkunst als gastrosophische Lebenskunst verstanden, ist die „Kunst“ daran die individuelle Gestaltungspraxis als kreativer (und im Bezug auf die landwirtschaftlichen und lebensmittelindustriellen Bedingungen auch politisch-ethischer) Alltagspraxis und Lebensästhetik. Der „TV-Koch“ Beuys bereitet ein denkbar einfaches Essen: einen Eintopf aus Kartoffeln, Kohlrabi und Zwiebeln, gewürzt mit Pfeffer und Salz.³³

Beuys greift mit seiner gastrosophischen Lebenskunst ohne Zweifel das futuristische Programm einer „Revolution der Kochkunst“ auf und damit auch den Avantgardismus, dass eine Gesellschaftsveränderung nicht ohne eine Veränderung der individuellen Ernährungsweise möglich ist. Insofern teilt Beuys auch deren

Grundgedanken einer kulinarischen Lebenskunst als einer wesentlichen Praxis des kulturellen Widerstands wie einer transformativen Alltagsästhetik. Aber Beuys' demokratischer Humanismus unterscheidet sich radikal von der totalitären Ideologie des Futurismus: Marinettis völkisch-biologistisches Gesellschaftsverständnis glaubt, den neuen Menschen durch den biopolitischen Einsatz von Lebensmitteltechnologie und Hightech-Diät *herabzuzüchten* zu können, um ihn als gehorsame Kriegsmaschine zu nutzen. Aber „Beuys propagiert Nahrung als gemeinschaftsstiftendes Wärmepotential und nicht zur Erzeugung kriegsführender Menschmaschinen von stählerner Härte.“ (BEIL, 224). Der Freiheitsdenker und Humanist Beuys setzt sich für die Zukunft einer menschlichen Gesellschaft ein, die nur möglich ist durch die global gerechte Verwirklichung einer alltäglichen Selbstbestimmung der Individuen in allen wesentlichen lebenskünstlerischen Praxisformen – die Revolution der Kochkunst durch die Überwindung des vorherrschenden Nahrungsdispositivs und der kulinarischen Untätigkeit und Selbstentfremdung ist diesbezüglich zwar nur ein Handlungsfeld unter anderen, aber ein notwendig individuell ergreifbares Veränderungspotential. Mit dieser praxisphilosophischen Differenzierung gibt er dem herkömmlichen Verständnis einer avantgardistischen Überwindung von Kunst und Leben in eine bessere Lebenspraxis einen radikal neuen Sinn. Wie die volle Wirklichkeit einer demokratischen Gesellschaft reale Gestalt nur durch die individuelle Betätigung der politischen Mitbestimmung annehmen kann, so veralltäglicht nur das gastrosophische Selbsttätigsein eine kreative Selbstbestimmungspraxis im Lebens- und Wirtschaftsbereich der Ernährung, die über die landwirtschaftlichen Produktionsverhältnisse verbunden ist mit einer umwelt- und sozialgerechten Transformation des globalen Agrarkapitalismus.

32 GÖTZE, Karl Heinz: „Les Chefs“. Die großen französischen Köche des 20. Jahrhunderts. Frankfurt a.M. 1999.

33 Joseph Beuys. Jeder Mensch ein Künstler. Fernsehfilm.



Abb. 4: Joseph Beuys: Suppe schöpfen (o.J.)

Statt Künstlerküche – Alltagsküche

Eine revolutionäre Kochkunst besteht für den Pop-Art-Sympathisanten Beuys³⁴ in einer veränderten Ernährungspraxis im Sinne einer kreativen „Volksküche“. In kulinarisch-technischer Hinsicht geht es bei einer solchen gastrosophischen Alltagskultur nicht um eine Totalisierung des Ästhetischen, nicht um die Verbreitung einer aufwändigen Profikochkunst oder Künstlerküche, deren repräsentative Kunst dem Zwang zur Originalität und extravaganter Kreation einer Kochhochkultur unterworfen ist. Als Lebenskunst verstanden und gelebt, beruht die Kunst der Speisengestaltung nicht in einer Künstelei der „Verfeinerung“, dem symbolischen Übergewicht der Formgebung

über das Material. Beuys' gastrosophische Küche inszeniert keine spektakulären Koch- oder Essaktionen und Geschmack-Sinnesexperimente wie die Futuristen oder Daniel Spoerri und zahlreiche Eat-Art-Happenings. Anders als Spoerri, Marinetti, Dieter Froelich und andere Künstlerköche, die Esslokale als Ausstellungs- und Versammlungsräume für ihre Aktivitäten betreiben, praktiziert Beuys die eigene Kochkunst nicht unter dem Vorzeichen und im Kontext der Kunst (im engeren Sinne). Beuys' Widerwillen, die ethische Kochkunst in eat-artistische Ästhetik zu überführen und mit kulinarischen Dingen als Künstler zu spielen, verdeutlichen seine Beiträge zur Eat-Art Gallery seines befreundeten Kollegen und Hauptprotagonisten der Künst-

34 Hier ist nur ein Passant an den künstlerischen Austausch zwischen Beuys und Warhol zu erinnern. Ihre von gegenseitigem Respekt geprägte Beziehung überbrückte die ansonsten absolut konträren Positionen. Ohne Zweifel ist Warhol auch im eat-artistischen Sinne der weit populärere Künstler: Die legendäre Campbell's Soup Cans von Warhol steht bis heute für die globale Dominanz der Fast-Food-Kultur; und Warhols nicht minder bekannter Ausspruch, „das Schönste an Tokio sei das McDonald's“, drückt weiterhin den populären Geist eines ungastrosophischen Massengeschmacks aus – ohne Zweifel sind es diese wirkmächtige Popularität und der „volkskulturelle“ Einfluss, den sich auch Beuys für seine Gegenküche erhoffte.

35 Dabei dient das vermeintlich Urdeutsche, das Sauerkraut als Nationalgericht und Verweis auf deutsche „Tugenden“ dazu, die geistige Befreiung und Selbstbestimmung (als universelle Idee) zu nähren. Das Sauerkraut, das Beuys zu Beginn der Musikperformance anstelle von Notenblättern auf den Partiturständer legt, wird also gerade als emanzipatorisches Gegenmittel (oder als Mittel einer Gegenküche) eingesetzt, das Gehorsam gegenüber Regeln und Normen, die die individuelle Kreativität einschränken, zu konterkarieren.

36 So die Titel-Ergänzung des *Multiples Intuition* von 1969.

37 „He would take the dried cod out of the water and dry it carefully with a white linen cloth. He then beat it with branches of rosemary so that the aroma would penetrate into the soft flesh of the fish, then he would put it in one whole piece into an oval dish together with a large amount of margarine and soy oil. Having peeled lots of onions, he would then add them whole to the dish along with various aromatic herbs, cover the whole thing with small sprigs of rosemary and add whole hot chilli peppers, salt, and lots of cloves garlic. Then he covered the dish with water and added two glasses of white wine. Finally, he would let it cook very slowly over a low heat for around an hour without once stirring it.“ (DE DOMINZIO DURINI, 19)

38 Vgl. DE DOMINZIO DURINI, 19. Ihren „Meister“ glorifizierend berichtet De Dominzio Durini von dessen mediterranen Essensgewohnheiten: „When he came to Abruzzo, his breakfasts were very frugal. I remember that he would get up early in the morning, and go for long walks in the fields, then he would come up to the kitchen and, using his trusty pocket-knife, cut a thick slice of warm, freshly-baked bread, rub a clove of fresh garlic over it, soak it in oregano-flavored olive oil and eat it together with fresh green chilli peppers that were still drenched with dew. The whole thing was washed down by a glass of good red wine, the famous Montepuciano d’Abruzzo, which was pressed in our cellars.“

39 Klaus Staeck berichtet, dass Beuys gerade die mühsam aus der DDR beschafften, eigentlich für Wirtschaftswerte-Multiples gedachten Lebensmittel oft zum Kochen verwandte, weil er von ihrer ökologischen Qualität überzeugt war. „Da er die biologische Reinheit der meisten Nahrungsmittel unterstellte, kam es recht häufig vor, dass er vor allem die Erbsen und Bohnen zum eigenen Verzehr beiseite legte, anstatt sie dem Kunst-Wirtschafts-Kreislauf zuzuführen.“ Zitiert in BEIL, 224.

40 Joseph Beuys. Jeder Mensch ein Künstler. Fernsehfilm. Hier knüpft die oben erwähnte Arbeit von Georg Dietzler an, die die Funktion des Hasen durch die Abfall fressenden Austernpilze ersetzt.

lerküche Spoerri. Die *1a gebratene Fischgräte* ist kein Kochkunstwerk, sondern verweist als ungenießbares Objekt auf den eigentlichen Genuss (im Alltag), an den der ausgestellte Rest erinnert. Weniger bekannt ist die traditionelle Schweinshaxe, die Beuys im Restaurant Spoerri gekocht hat, um auf andere Weise deutlich zu machen, dass es ihm nicht um eine extravagante und bloß repräsentative Kochkunst geht, sondern um deftig-nährende Hausmannskost. Die Aktion *Sauerkrautpartitur* wiederum thematisiert eine freie Kreativität, die sich einem sklavischen Gehorsam gegenüber konventionellen Regeln (in diesem Fall dem Notensystem) und tradierten Formen künstlerischen Ausdrucks verweigert.³⁵ Wie die künstlerische Kreativität im Allgemeinen nicht unnötigen Regeln unterworfen werden soll, so gilt auch speziell für die kulinarische Lebenskunst das Prinzip: *Intuition (...) statt Kochbuch*³⁶ als eine höhere Form des Denkens, welches die Kochkunst von phantasielosem Rezepte-Nachkochen befreit. „Jeder Mensch ist ein Kochkünstler“ bedeutet auch, dass jeder eine eigene „Küche“ und Geschmacksnuancen ausbildet und ganz persönliche Rezepturen entwickelt. Von Beuys’ Kreationen eigener Spezialitäten berichtet seine Biographin De Dominzio Durini: „His specialty was a creative dish made of meat and vegetables that he often prepared for his friends. I nicknamed it *Drakeplatz Stew*. In a big pressure cooker he put layers of various types of meat and vegetables, lots of coarsely-sliced onions, a lump of lard, whole cloves of garlic, two or three tablespoons of margarine, and big chunks of potato. Lastly, he added all the herbs and spices that he could find: the inevitable rosemary, bay, thyme, sage ... together with salt, grains of pepper and great quantities of hot chilli pepper. He covered the whole mixture with water, sometimes adding two glasses of good red wine, and then put it to cook over a low heat. Within a few

minutes the whole studio would be invaded by intense aromas. Calmly he would start to set the table for his dining companions.“ (Vgl. DE DOMINZIO DURINI, 17) Vor allem der *gesalzene Dorsch à la Veert*, den Beuys nach seinem niederländischen Wohnort benannte, wo er ihn zuzubereiten pflegte, vermittelt die leitende Idee einer unaufwändigen, alltagspraktischen Kochkunst, die Aspekte der gesunden Ernährung mit politisch korrekten Zutaten, delikatem Geschmack und persönlicher Note verbindet.³⁷ De Dominzio Durini resümiert, dass der Stil von Beuys’ eigener Kochkunst einer Art Landküche entsprach, die mit der Wirkkraft des natürlichen (d. i. agrikultivierten) Eigengeschmacks arbeitete und oft nach einer Mischung aus scharfen Gewürzen und aromatischen Kräutern duftete.³⁸ Durch den politisch-ökonomischen Zusammenhang von Landwirtschaft und Ernährung praktiziert diese kulinarische Alltagskultur eine ökologische und naturästhetische Ethik.³⁹ Dazu gehört ein Denken von Stoff- und Energiekreisläufen und mithin die profane Tatsache, dass der organische Abfall, wie die Kartoffel- und Kohlrabischalen, die Beuys’ Kochpraxis erzeugt, schließlich an den im Haushof lebenden Hasen zum Essen verfüttert wird.⁴⁰ Gleichwohl erliegt der Tierrechtsaktivist und Pflanzenfreund der gastrosophischen Unvernunft: Anstatt sich den gerechtigkeitsmoralischen Vegetarismus zu Eigen zu machen und kein Fleisch zu essen, lässt sich Beuys ein mit Rosmarin gewürztes Stück Lamm etc. schmecken.⁴¹ Abgesehen von dieser inkonsequenten Haltung gegenüber dem „Bruder Tier“ kommt der bewusste Gebrauch der Materialwertigkeiten, der die spezifischen (physiologischen, biologischen, energetischen) Eigenschaften des natürlichen Materials betont, auch in Beuys’ Kochkunst zum Tragen und wird dort zum maßgeblichen Inhalt einer materialgerechten Formgebung. Die

Natur wird nicht beherrscht oder überwunden, sondern in etwas verwandelt, in dem die Materialität der Dinge deren eigenen Wert und substanzuelle Fülle verkörpert. Die Essenszubereitung verweist so auf Substanz- und Formfragen einer Kunstwürdigkeit der Natur und die energetischen Kräfte ihrer Transsubstantiation. Dementsprechend ist die Kochkunst einer Kosmologie teilhaftig, deren Stoffwechselprozesse die naturphilosophische Magie der meta-physischen Einheit von Mensch und Natur („innerer“ und „äußerer“ Physis) holistisch spiritualisiert. In diesem Sinne einer gastrosophischen Metaphysik der Transsubstantiation spricht Durini von einer Mystik des Kochens: „The mystery of Beuysian cooking goes beyond simple questions of experience or of taste to encompass the hidden harmonies and the marvelous coincidences of nature.“ (DE DOMINZIO DURINI, 21) Die kosmologische Fundierung einer der agrarischen Wohlnatur gerechten Kochkunst verarbeitet der Mythopoet Beuys zu einer Eutrophologie der naturheilwirksamen Lebenskräfte der einzelnen Lebensmittel.⁴² So verwendete der Agronom und Pflanzenkundler beispielsweise Knoblauch nicht nur in der Küche, sondern steckte ihn auch als Medizin in die Erde, weil dessen wohltuende und therapeutische Wirkkraft nicht nur der Bodenfruchtbarkeit diene, sondern auch auf das Umfeld reinigend wirke. Daher fällt es nicht schwer, in Beuys einen Erdgeistanbeter, Schamanen und Spiritualisten zu sehen, der an die Seele und Würde alles Lebendigen „glaubt“.⁴³

Fassen wir zusammen: Im sozialpolitischen Kontext der seit den 1980er Jahren wachsenden Bewegung einer lebenskünstlerischen Gegenkultur verkörpert Joseph Beuys' „Counter-cuisine“ exemplarisch (und charismatisch) den erweiterten Kunstbegriff einer politischen Ethik der indivi-

duellen Lebens-Kunst. Die Dokumentarbilder, die seine Person beim Kochen zeigen, veranschaulichen, dass auf diese Weise der revolutionäre Anspruch eingelöst wird, sich selbst an gesellschaftlicher Veränderung zu betätigen, ohne dem tragischen Gedanken an einen Typ von Revolution nachzuhängen, der sich diese Veränderung nur als fragwürdige Mobilisierung der Massen vorzustellen weiß. So resümiert der Eat-Art-Kenner Beil: „Mag sich auch der kochende Beuys gerade aufs Äußerste alltäglichen Erfahrungen annähern, scheint das Schaffen des Künstlers hier ganz in Lebenstätigkeit überzugehen.“ (BEIL, 221) Dies gilt in der Tat nicht nur für seine in der Öffentlichkeit zelebrierten Aktionen, sondern ebenso für den Privatalltag des alltäglichen Kochens und Essens, den er in sorgsam inszenierte Bilder einer revolutionären Lebens-Kunst präsentiert.

Dr. Harald LEMKE, nach dem Studium der Philosophie und Geschichte an den Universitäten Konstanz, Hamburg und Berkeley Teilnahme an dem postgraduierten Programm der Jan van Eyck Akademie für Kunst, Theorie und Design in Maastricht; 1999 Promotion in Philosophie zum Thema „Ethik des Freundseins. Zur Philosophie eines guten Soziallebens.“ Seit 2000 Dozent für Philosophie und Kulturtheorie an der Universität Lüneburg. Gegenwärtig arbeitet er an dem Habilitationsprojekt „Weltessen“. Arbeitsschwerpunkte: praktische Philosophie, Ethik des guten Lebens, Ästhetik und Theorie der Kunst, Sozialphilosophie und Kulturtheorie, Interkulturalität, Antike Philosophie, Umweltethik und Naturphilosophie. Derzeit Forschungsaufenthalt an der Universität Kyoto als Stipendiat der Alexander von Humboldt-Stiftung und der Japan Society for the Promotion of Science (JSPS). E-Mail: ich@haraldlemke.de Homepage: www.haraldlemke.de

41 Siehe DE DOMINZIO DURINI: Beuys. The Art of Cooking. Diesen ethischen Selbstwiderspruch teilt Beuys nicht nur mit Nietzsche u. a., sondern auch mit Marcuse (Konterrevolution und Revolte, Frankfurt a.M. 1972, 82).

42 Freilich ist dies nicht weiter verwunderlich, schließlich greift die Anthroposophie, in deren Nähe sich Beuys' eigene Kosmologie und sein Naturbegriff bewegen, auf die Eubiotik der hippokratischen Naturheilküche zurück.

43 Neben Gemüse und anderen Küchenkräutern wird Knoblauch – auch wegen dessen „magischen“ Wirkstoffen (die heute als bioaktive Substanzen naturwissenschaftlich entzaubert sind) – von Jason Rhoades, einem weiteren prominenten Beispiel für die gegenwärtige Lebensmittel-Kunst, abgehandelt. Hier ist insbesondere auf seine Gemüse-Einweck-Installation „Costner Complex 2001“ hinzuweisen. Vgl. BEIL, 250–283.

Wasser – Grundüberlegungen zu einem lebenswichtigen Element

5. Symposium des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens, 2006

Wasser ist der wichtigste Rohstoff und das essentiellste Lebensmittel, welches dem Menschen zur Verfügung steht. Als Trinkwasser konsumieren wir es einerseits pur, andererseits ist es Grundbestandteil aller produzierten Getränke. Darüber hinaus spielt es nicht nur als Medium zur Nahrungsbereitung, sondern auch für die Konservierung von Lebensmitteln eine wichtige Rolle in der Ernährung. Es ist nicht nur wesentlicher Bestandteil der Nahrung des Menschen, sondern auch seines Körpers selbst. Damit ist Wasser vor allem auch eines: Es ist *Lebens-Mittel* sowie Lebens- und Entwicklungsraum. Die Evolutionstheorie geht vom Ursprung allen Lebens im Wasser aus; jeder Mensch durchläuft nach der Befruchtung der Eizelle seine erste Lebensphase in der wässrigen Umgebung der Gebärmutter. Auf fremden Planeten gilt die Existenz von Wasser als Hinweis auf Leben. Der Mars, so wird seit den jüngsten Raumfahrtexpeditionen von Wissenschaftlern vermutet, könnte einst der Erde geglichen haben. Auch er könnte einst mit Wasser bedeckt gewesen sein, ebenso wie die Erde, der *blaue Planet*.

Dieses Element, das dem Menschen in so mannigfacher Hinsicht eine Lebensgrundlage bietet, unterliegt zwangsläufig seinem kulturellen Einwirken, seinen Bedeutungs- und Sinnzuweisungen sowie seinen Bestrebungen, der Natur Herr zu werden. Über den reinen Konsum hinaus werden die Eigenschaften und die Kraft des Wassers im Rahmen der menschlichen Kultur genutzt. Das Recht des Menschen auf Wasser wird in Deutschland durch ein umfassendes und unsichtbares Netzwerk der Ver- und Entsorgung bedient. In den Haus-

halten bedeutet es ein großes Stück Lebensqualität. Es ist die Grundlage der Hygiene und Ernährung und damit der Gesundheit und des allgemeinen Wohlbefindens für jeden Einzelnen. Beheizbare Whirlpools und ganze Duschanlagen mit verschiedenen Düsenfunktionen sorgen in öffentlichen Einrichtungen und zunehmend auch in privaten Haushalten für ein Badevergnügen, das nur von Wellness-Tempeln und Schwimmbaderlebniswelten überboten werden kann.

Auf gesamtgesellschaftlicher Ebene bietet sich kein anderes Bild. Die Macht des Wassers ist so prägend, dass die Struktur der Flüsse und Meere oft natürliche Landesgrenzen darstellen und so zur Einteilung und Charakterisierung von geographischen Regionen genutzt werden. Als Medium, das Transport ermöglicht, verbindet es Nationen und Regionen unter anderem auf wirtschaftlicher und kultureller Ebene. Seine Beteiligung an der Entwicklung technologischer Innovationen ist seit langem unverzichtbar: Es wird benötigt, um eines der wichtigsten Produkte unserer Kultur herzustellen – Plastik; und schon frühere Generationen nutzten seine Kraft mit Hilfe von Wassermühlen, in deren Tradition die heutigen Wasserkraftwerke und Stauseen stehen.

Diese strukturelle Dimension der Bedeutung und Nutzungsmöglichkeit des Wassers wird darüber hinaus durch kulturelle Zuschreibungen symbolisch aufgeladen. Besonders deutlich wird dies vor allem in weltanschaulichen Konzepten wie Religionen oder auch in esoterischen Ansätzen. Letztere sprechen dem Wasser magische Heilkräfte und Energie zu: vom Einfluss des astrologischen

Elements auf die Persönlichkeit bis hin zu in Wasser gereinigten Edelsteinen, welche die sogenannten Chakren aktivieren sollen. Dabei bilden nicht wenige dieser Konzepte eine bunte Ansammlung verschiedenster Bedeutungszuschreibungen, in- und exportiert aus den unterschiedlichsten Zeiten, geographischen Regionen und damit auch kulturellen Zusammenhängen.

In religiösen Kontexten tritt es vor allem als Bestandteil ritueller Handlungen wie Waschungen auf, die *Heiliges Wasser* verlangen: Wasser, das zuvor gesegnet wurde oder dem auf Grund seiner Herkunft aus bestimmten Quellen und Flüssen besondere Heilkraft zugesprochen wird. Die Taufe als Initiationsritual in die christliche Gemeinschaft ist nur ein weiteres Beispiel für die wichtige Rolle, die dem Wasser in der Religion zugesprochen wird. Alle Weltreligionen thematisieren Wasser in den unterschiedlichsten Facetten – ob zur Reinigung oder als Symbol des Lebens. Eine praktische Verquickung von Religion und Wasser, von priesterlicher Seelsorge und Wassertherapie schaffte Sebastian Kneipp mit seinen Badekuren. Einige Badezusätze der modernen Wellness-Industrie stehen sogar heute noch zumindest als stark abgewandelte Markenprodukte in der Tradition der Kneippischen Balneologie.

Bei all den positiven Aspekten des Wassers darf jedoch nicht vergessen werden, dass Wasser nicht nur Lebensspender ist, sondern auch Leben bedrohen und nehmen kann. Hierbei spielt zum einen die Menge des in Erscheinung tretenden Wassers eine entscheidende Rolle: Wasser in Massen, etwa bei Überschwemmungen oder Flutkatastrophen, kann

enorme Zerstörungskraft entwickeln, wie wir beispielsweise im Sommer 2002 erleben mussten. Zum anderen können allerdings auch kleine Mengen Wasser eine Bedrohung darstellen, wenn sie mit Krankheitserregern verseucht sind. War in vergangenen Jahrhunderten die Angst vor der Brunnenvergiftung sprichwörtlich, so fürchten wir seit dem 11. September 2001 die Vorstellung eines terroristischen Angriffs mit ABC-Waffen auf Wasserwerke.

Panta rhei – alles fließt und so auch die Nutzungs- und Vorstellungswelt um dieses außergewöhnliche Lebenselement.

Das nunmehr fünfte Symposium des Arbeitskreises im Jahr 2006 wird sich dieses alltäglichen und fast selbstverständlichen, aber gerade deswegen bedeutungsvielfältigen Themas annehmen. Im Zentrum soll die Bedeutung des Wassers in der Ernährung sowohl aus der Perspektive historischer als auch gegenwärtiger Lebensrealität stehen. Dabei werden unter anderem Phänomene und Erkenntnisse im Spektrum biologischer, ökologischer, medizinischer, politischer, ernährungsphysiologischer und kultureller Dimensionen in ihrer Ganzheit einbezogen. Darüber hinaus soll jedoch auch die Rolle des Wassers in Verbindung mit Essen und Ernährung im Dialog der Naturwissenschaften und Geisteswissenschaften thematisiert werden, so dass vor diesem Hintergrund ein breiter und interdisziplinärer Bogen gespannt werden kann, der Funktion und Nutzung, Bedeutung und Sinnzuschreibung des Wassers in Vergangenheit und dem heutigen Alltag umfasst.

Daniela Baus, Tanja Portz
(Universität Bonn)

Neue Mitglieder 2004

Der Internationale Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens freut sich, drei neue Mitglieder in seinem Kreis begrüßen zu können:

Assprof. Mag. Dr. Karl-Michael Brunner (geb. 1958) studierte an den Universitäten Wien und Klagenfurt Soziologie und Pädagogik. Promotion 1994. Er arbeitet als Assistenzprofessor am Institut für Allgemeine Soziologie und Wirtschaftssoziologie an der Wirtschaftsuniversität Wien. Seine gegenwärtigen Forschungsschwerpunkte sind Ernährungssociologie, Umwelt- und Nachhaltigkeitsforschung sowie Konsumsoziologie. In diesen Feldern liegt auch der Schwerpunkt seiner Publikationstätigkeiten. Die Lehrtätigkeit umfasst die Themenbereiche soziologische Theorien, Umweltsoziologie und Umweltmanagement, nachhaltige Entwicklung, qualitative Sozialforschung und Massenkommunikation.

Kontakt:

Institut für Allgemeine Soziologie und Wirtschaftssoziologie
Wirtschaftsuniversität Wien
Augasse 2-6
A-1090 Wien
Tel.: ++43-1-31336-4976

E-Mail: Karl-Michael.Brunner@wu-wien.ac.at
http://www.wu-wien.ac.at/inst/sozio

Prof. Dr. Angelika Meier-Ploeger (geb. 1952) ist seit Oktober 2001 Professorin im Fachbereich Ökologische Agrarwissenschaften, Fachgebiet Ökologische Lebensmittelqualität und Ernährungskultur, Universität Kassel; nach dem Studium der Oecotrophologie an der Universität Gießen folgten 1978 die Promotion und drei Jahre Industrieerfahrung. Danach Professuren an den Fachhochschulen Niederrhein und Fulda. Aktive Mitgliedschaften u.a.: Wissenschaftlicher Beirat Verbraucher- und Ernährungspolitik des Bundesministeriums für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft, International Research Association for Organic Food Quality and Health (Chair), Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten (AGEV), Wissenschaftlicher Beirat Verbraucher-Initiative, Bonn, Direktorium Wissenschaftliches Zentrum Umweltsystemforschung der Universität Kassel.

Kontakt:

FB Ökologische Agrarwissenschaften

Fachgebiet Ökologische Lebensmittelqualität und Ernährungskultur
Universität Kassel
Nordbahnhofstr. 1a
D-37213 Witzenhausen
Tel: +49-(0)5542-98 1714
Fax: +49-(0)5542-98 1713
amp@wiz.uni-kassel.de

Prof. Dr. Dr. Ulrich Oltersdorf (geb. 1942) studierte an der Universität Stuttgart Biochemie, es folgten 1968 die Promotion und 1993 die Habilitation im Fachbereich Ernährungs- und Haushaltswissenschaft der Justus-Liebig-Universität Gießen. Von 1969-1971 war Oltersdorf Leiter des Labors der Max-Planck-Nutrition-Research-Unit, Bumbuli/Tanzania, von 1971-1991 wissenschaftlicher Mitarbeiter am Institut für Ernährungswissenschaft der Justus-Liebig-Universität Gießen. Seit 1991 ist er Leiter des Instituts für Ernährungsökonomie und -soziologie der Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel, Karlsruhe. Seine Forschungsarbeiten und Publikationen liegen u.a. in den Bereichen: Ernährungsprobleme in Entwicklungsländern, Ernährungserhebungen, Ernährungsepidemiologie, menschliches Ernährungsver-

halten. Oltersdorf ist im Beirat des Verbandes der Diplom-Oecotrophologen eV, der Verbraucherzentrale Baden-Württemberg eV und des Deutschen Komitees für UNICEF sowie im Vorstand der Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten eV (AGEV).

Kontakt:

Institut für Ernährungsökonomie und -soziologie
Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel
Haid-und-Neu-Str. 9
76131 Karlsruhe
Tel: +49-(0)721-66 25 550
E-Mail: oltersdorf@bfe.uni-karlsruhe.de

Im Namen des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens heißen wir die neuen Mitglieder herzlich willkommen. Weiterhin möchten wir auch alle Fördermitglieder begrüßen. Wir freuen uns, dass die in 2003 eingerichtete Fördermitgliedschaft auf Interesse stößt und sich der Mitgliederkreis stetig erweitert. Nähere Informationen zur Fördermitgliedschaft erhalten Sie auf unserer Homepage www.gesunde-ernaehrung.org oder in der Geschäftsstelle des Arbeitskreises.

„Zeit & Ernährung“ Ein Kooperationsprojekt der Dr. Rainer Wild-Stiftung und der Evangelischen Akademie Tutzing

Zeit ist Grundbedingung unserer Lebenswelt. Nichts läuft ohne die Zeit und überall spielt sie eine nicht zu unterschätzende Rolle. Insbesondere in unserer heutigen kurzlebigen, beschleunigten Gesellschaft gilt Zeit als ein teures Gut und als knapp bemessene Ressource. Die Zeit ist eine vielfältige Dimension. Sie weist eine Komplexität auf, die es einem fast unmöglich macht, von ihr im Singular zu sprechen. „Zeit offenbart sich als Uhrenzeit, Naturzeit und kosmische Zeit, als Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft, als Dauer, Geschwindigkeit und Intensität, als Endlichkeit und Ewigkeit, als Veränderlichkeit und das Schöpferische, als Rhythmus und Takt, als quantitative Größe und qualitative Erfahrung“ (Adam 1995, S.20). Während also die Zeit einen essentiellen Rahmen bildet, ist die Ernährung eine grundlegende Voraussetzung des Lebens. Es gehört zur Natur des Menschen, Nahrung aufzunehmen und so seinen täglichen Bedarf an essentiellen Nährstoffen zu decken. Zugleich gehört es zur Kultur des Menschen, seine Nahrungsaufnahme zu gestalten und seine Natur damit zu überformen. Gemäß dieser Doppelnatur des Menschen folgt Essen natürlichen und kulturellen Zeiten.

„Pausenlos Fast Food nebenher essen. Die Mahlzeiten kommen ebenso wie unsere inneren Rhythmen von Aktivität und Ruhe unter Druck. Was sind die Grundlagen einer ‚Zeit gemäßen‘ Ernährung?“

Die Dr. Rainer Wild-Stiftung hat sich zum Ziel gesetzt, die Bedeutung der Zeit in der Ernährung sichtbar zu machen

und die Gesellschaft und speziell Fachleute der Ernährung für den Faktor Zeit zu sensibilisieren. Aus diesem Grund findet vom 27. bis 29. September 2005 eine Tagung statt, bei der das Thema „Zeit und Ernährung“ in unterschiedlichster Weise aufgearbeitet werden soll. Die Tagung läuft unter dem Titel

„Geschmack der Zeiten – Zeiten der Ernährung“

und wird zusammen mit der Evangelischen Akademie Tutzing organisiert und durchgeführt. Veranstaltungsort ist Tutzing.

Die Akademie beschäftigt sich bereits seit Anfang der 90er Jahre im Rahmen des Projektes „Ökologie der Zeit“ mit dem Thema „Zeit“ in Form von jährlichen Zeitakademien und Publikationen und ist somit der ideale Partner für dieses Projekt. Zur Themengenerierung und Vorbereitung auf die im September geplante Tagung fanden und finden noch mehrere Workshops statt. Durch die „Rekrutierung“ von Fachleuten aus den unterschiedlichsten Bereichen steht dem Projekt permanent eine interdisziplinäre Arbeitsgruppe zur Verfügung, die eine ganzheitliche Betrachtung des Themas und damit eine optimale Tagungsvorbereitung ermöglicht. Von den bereits durchgeführten Workshops, die in Heidelberg stattfanden und unter der Leitung von Dr. Martin Held, Evangelische Akademie Tutzing und Dr. Gesa Schönberger, Dr. Rainer Wild-Stiftung standen, soll im Folgenden kurz berichtet werden.

Am 7. und 8. März 2004 fand der erste Workshop zum Thema „Zeit & Ernährung“ statt. In einer interdisziplinä-

ren Gruppe, bestehend aus elf Experten, wurde über die Zusammenhänge von Zeit und Ernährung und über mögliche Zugänge zu diesem Thema diskutiert. Zentraler Punkt war die Frage nach der Bedeutung der Zeiten in der Ernährung. Arbeiten aus verschiedenen Bereichen der Naturwissenschaften, aus der Psychologie, Soziologie und den Kulturwissenschaften liefern hierfür aufschlussreiche Ansatzpunkte.

Auf der Basis von Impulsreferaten diskutierte die Arbeitsgruppe insbesondere über soziale und kulturelle Zeiten des Essens sowie über biologische Zeitstrukturen des Menschen.

Welchen Einfluss die Kultur und das soziale Umfeld eines Menschen auf das Mahlzeitverhalten haben kann, zeigte Frau Prof. Barbara Methfessel, Pädagogische Hochschule Heidelberg, in ihrem Vortrag „Essen und Zeit. Zeitempfinden – Zeiträume – Esskultur“. Nähere Ausführungen können Sie ihrem Beitrag „Esskultur, Essen und Zeit“ auf den Seiten 10 bis 17 entnehmen.

Ein wesentliches Grundprinzip des menschlichen Organismus ist der Rhythmus. Dieser kann sowohl biologischen Ursprungs sein, als auch auf sozialen und gesellschaftlichen Gegebenheiten beruhen. Die biologischen Rhythmen des Menschen waren Thema des zweiten Beitrags „Chronobiologische Grundlagen – zur Zeitstruktur des Menschen“ von Herrn Prof. Björn Lemmer, Universität Heidelberg. Demnach laufen viele der natürlichen Vorgänge im menschlichen Organismus nach einer biologischen Uhr ab, die wiederum durch äußere Faktoren beeinflusst und

synchronisiert werden kann. Auch die Nahrungsaufnahme und die anschließende Verdauung bilden dabei keine Ausnahmen, sondern sind natürlichen Rhythmen unterworfen.

Der zweite Workshop fand am 11. und 12. November 2004 statt. Im Mittelpunkt der Diskussion standen diesmal Lebens- und Ernährungsstile. Horst Nowak, Geschäftsführer der Sinus Sociovision GmbH, stellte in seinem Beitrag „Ernährungsgewohnheiten in verschiedenen Milieus – Ergebnisse der Sinus-Milieu-Studien“ das Konzept der sogenannten Sinus-Milieus vor. Sinus erforscht die Lebenswelten unserer Gesellschaft und gestaltet aus diesen Erkenntnissen heraus ein Zielgruppenmodell. Es besteht aus sozialen Milieus, in denen Menschen mit verwandter Alltagswirklichkeit gruppiert sind, d.h. die sich einander in Lebensauffassung, Lebensweise, Wertprioritäten, sozialer Lage und Lebensstil ähneln.

Nowak ging auch der Frage nach, wie man Effekte der Ernährung beim Menschen messen kann. Hierzu setzte er den Body-Maß-Index (BMI) mit verschiedenen Einflussfaktoren wie Einkaufs- und Essgewohnheiten in Beziehung. Auf diese Weise konnten statistisch signifikante Zusammenhänge zwischen einzelnen Einflussgrößen und dem BMI gewonnen werden.

Ernährung wird mehr und mehr als gesellschaftliches Problem mit dramatischen Auswirkungen diskutiert. Im Forschungsprojekt „Ernährungswende“, das von Frau Dr. Doris Hayn, Institut für sozialökologische Forschung,

Frankfurt, vorgestellt wurde, stand der Ernährungsalltag der Konsumenten im Zentrum. Im Rahmen einer repräsentativen Erhebung wurden sowohl ernährungsrelevante Einstellungen und Orientierungen als auch das Ernährungsverhalten untersucht. Auf der Basis dieser Daten konnte eine Typologie von sieben Ernährungsstilen entwickelt werden. Hayn stellte ausgewählte Ergebnisse zu Mahl-Zeiten vor, anhand derer das heutige Mahlzeitenmuster allgemein und innerhalb der einzelnen Ernährungstypen verdeutlicht wurde. Auffällig war hier vor allem, dass sich, entgegen aller Trenderaussagen, am traditionellen Mahlzeitenmuster kaum etwas geändert hat. Auch heute noch werden vorzugsweise drei Hauptmahlzeiten am Tag verzehrt.

Dies konnte auch von Frau Dr. Erika Claupein, Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel, Karlsruhe, bestätigt werden, die ausgewählte Ergebnisse der *Zeitbudgetstudie* des Statistischen Bundesamtes aus den Jahren 91/92 sowie 01/02 präsentierte. Das Hauptziel dieser Studie war es, Zeitverwendungsstrukturen von Bevölkerungsgruppen und Haushaltstypen – vor allem für frauen- und familienpolitische Themenbereiche – zu erfassen.

Da sich die Evangelische Akademie Tutzing schon seit mehr als zehn Jahren im Rahmen des Projektes „Ökologie der Zeit“ mit dem Thema „Zeit“ beschäftigt, gab Dr. Martin Held einen Überblick über die vorhandenen Zeitkategorien und -definitionen. Diesen

können einzelne Ernährungsthemen zugeordnet werden. Neben grundlegenden Zeitkategorien – wie Rhythmus, Takt, Eigenzeiten u.a. – ging es ebenso um Zeit-Rahmen (Time Frames), gesellschaftliche Trends

Stiftung und der Evangelischen Akademie Tutzing, sich ausführlich, ganzheitlich und verschränkt dem Thema Zeit und Ernährung zu widmen, ist nur die logische Folgerung, die sich zwangsläufig aus der



Dr. Martin Held, Evangelische Akademie Tutzing;
Dr. Gesa Schönberger, Dr. Rainer Wild-Stiftung

im Umgang mit Zeiten sowie die Ökonomie der Zeit.

Die konstruktive und zielgerichtete Diskussion der Teilnehmer beider Workshops zeigte deutlich, wie vielschichtig und verwoben der Faktor Zeit in der Ernährung ist. Sowohl biologische als auch soziale und kulturelle Faktoren beeinflussen und prägen das menschliche Handeln. „Zeit“ und „Ernährung“ verkörpern beide gleichsam Themenbereiche, deren Stellenwert in unserer heutigen Gesellschaft stetig angewachsen ist. Der Entschluss der Dr. Rainer Wild-

Fülle der interessanten Ergebnisse ergeben hat.

Neben den bereits durchgeführten Veranstaltungen wird Anfang des Jahres ein weiterer Workshop stattfinden, bei dem bevorzugt Struktur und Ablauf der Tagung „Geschmack der Zeiten – Zeiten der Ernährung“ besprochen werden.

Die Thematik des Projektes berührt eine Vielzahl von interessanten und zugleich wichtigen methodischen Fragen, die auf Grund der Fülle an Diskussionsmaterial im Rahmen der Tutzinger Tagung nicht näher behandelt werden können. Es ist deshalb geplant,

im Anschluss daran einen weiteren Workshop durchzuführen, in dem erörtert werden soll, ob und inwieweit in der aktuellen Wissenschaft der Zeitfaktor genügend Berücksichtigung findet. Erste Gesprächsrunden diesbezüglich lassen auf spannende und aufschlussreiche Erkenntnisse hoffen.

Literaturhinweise:

ADAM, Barbara: Von Urzeiten und Uhrenzeiten. Eine Symphonie der Rhythmen des täglichen Lebens. In: HELD, M. & GEIBLER, K.A. 1995, 19–29.

HAYN, Doris: Ernährungsstile. Über die Vielfalt des Ernährungshandelns im Alltag. In: AgrarBündnis (Hg.): Landwirtschaft 2005. Der kritische Agrarbericht. ABL-Verlag, Rheda-Wiedenbrück / Hamm 2005. (in Druck)

LEMMER, Björn: Chronopharmakologie. Tagesrhythmen und Arzneiwirkung, Stuttgart 2004.

HELD, Martin/GEIBLER, Karlheinz A. (Hg.): Von Rhythmen und Eigenzeiten. Perspektiven einer Ökologie der Zeit, Stuttgart 1995.

METHFESSEL, Barbara: Zeiträume für eine gemeinsame Esskultur. Warum wir sie in der Schule brauchen und wie wir sie ermöglichen, *Haushalt & Bildung* 81 (1), 2004, 2–10.

SCHNEIDER, Manuel/GEIBLER, Karlheinz A./HELD, Martin (Hg.): *Zeit-Fraß. Zur Ökologie der Zeit in Landwirtschaft und Ernährung, Politische Ökologie, Sonderheft* 8, 1995.

Silke Allmann

Ein neues Forschungsprojekt: Die Geschichte der Ernährungsforschung zwischen 1933 und 1964

Die deutsche Ernährungsforschung war bis zum Ersten Weltkrieg weltweit führend und schon um die Mitte des 19. Jahrhunderts waren ernährungswissenschaftliche Kenntnisse fester Bestandteil des Wissens administrativer Eliten. Die Bedeutung einer ausreichenden und gesunden Ernährung tat sich im Ersten Weltkrieg schlagend dar. Dieser Krieg regte zahlreiche weiterführende Forschungen an, vor allem zur Rolle einzelner Nährstoffe und ihrer Kombination, zum Zusammenhang der Ernährung mit Wachstum, Mangelkrankheiten und Mortalität. Eine Reihe von jüngeren Arbeiten hat die nationalsozialistische Autarkiepolitik als Reaktion auf diese Erfahrungen beschrieben: Ernährungswissenschaftliche Argumente rechtfertigten die Ernährungspropaganda und dienten zugleich als Basis für eine rücksichtslose Ernährungsplanung und -politik, die im Zuge des Generalplans Ost Hunderttausenden den Tod brachte. Zugleich hungerte man in heimischen Anstalten geistig und körperlich behinderte Menschen gezielt aus, um die Versorgung von Heer und Bevölkerung zu sichern.

Die Rolle der Ernährungswissenschaften in diesem Prozess ist jedoch nach wie vor

weitgehend ungeklärt; zumal es bis heute an einer verlässlichen Geschichte ihrer Entwicklung fehlt und sich bisherige Arbeiten vor allem auf die Entstehungsphase im 19. Jahrhundert und die großen Namen konzentrieren. Für die Ernährungswissenschaften hat die traditionell eher geistesgeschichtlich und philosophisch bestimmte Wissenschaftsgeschichte der Bundesrepublik bislang kein besonderes Interesse aufgebracht.

19. und 20. Jahrhundert“, das auf fünf Jahre angelegt ist und der bisher marginalen Stellung abhelfen soll, die der Wissenschaftsgeschichte in Deutschland im Vergleich mit anderen Ländern eingeräumt wird. Unter dem Dach dieses Schwerpunktprogramms sind insgesamt 18 Projekte versammelt, deren Themen von der Diskursgeschichte der Klonierung, über die wissenschaftliche Charakterologie bis hin zum

Das am Institut für Geschichte der Medizin in Berlin angesiedelte Projekt zur Geschichte der Ernährungsforschung soll insbesondere die Frage stellen, welche Auswirkungen die weitgehenden personellen Kontinuitäten über 1945 hinaus auf die Forschungsziele und Strategien sowie auf die Strukturen der deutschen Ernährungsforschung hatten. Weil die breite Streuung der Ernährungsforschung auf die verschiedensten universitären Disziplinen eine Fokussierung erzwingt, erstreckt sich die konkrete Forschungsarbeit zunächst auf die Tätigkeit des seit 1926 geplanten und 1946 formal unter diesem Namen gegründeten, noch heute existierenden „Deutschen Instituts für Ernährungsforschung“ (DIFE) in Potsdam-Rehbrücke sowie auf seine Vorläuferinstitutionen und Mitarbeiter – und zwar auf die Entwicklung unter seinen ersten drei Präsidenten Kurt Täufel, Wilhelm Ziegelmeier und Arthur Scheunert. In einem zweiten Arbeitsschritt sollen die gewonnenen Ergebnisse mit der Entwicklung in der BRD nach 1945 verglichen werden. Dabei ist es ein besonderes Anliegen, die jeweiligen ost- bzw. westdeutschen Besonderheiten herauszuarbeiten.

Weitere Informationen:

Ulrike Thoms,
Zentrum für Human- und Gesundheitswissenschaften,
Universitätsmedizin Charité,
Institut für Geschichte der Medizin,
Klingsorstr. 119, 12203 Berlin
ulrike.thoms@charite.de

Diese Lücke möchte das zunächst auf zwei Jahre bewilligte DFG-Projekt „Ernährungsforschung und Staat. Kontinuitäten und Brüche 1933–1964“, das am 1. Januar 2004 mit zwei wissenschaftlichen Mitarbeitern (Ulrike Thoms und Christoph Kopke) seine Arbeit aufgenommen hat, schließen. Es ist Teil des DFG-Schwerpunktprogramms „Wissenschaft, Politik und Gesellschaft. Deutschland im internationalen Zusammenhang im späten

Wandel landwirtschaftlicher Expertise reichen. Gemeinsam ist allen Projekten, dass sie eben nicht wissenschaftsimmanent arbeiten, keine rein geistesgeschichtliche Betrachtung pflegen, sondern die verschiedenen wissenschaftlichen Themenfelder im Kontext von Politik und Gesellschaft betrachten. Ein intensiver Austausch bei Treffen und Workshops soll dazu verhelfen, über den Tellerrand des eigenen Themas hinauszublicken.

Kitchen Stories

oder was eine Männerfreundschaft mit Tabak, Kaffee und Kuchen zu tun hat

Der Einstieg in den preisgekrönten Film *Kitchen Stories* könnte auch von Lorient erdacht sein: Schwedische Rationalisierungsexperten des „Forschungsinstituts für Heim und Haushalt“ untersuchten in den fünfziger Jahren das Verhalten von Hausfrauen in ihren Küchen. Am Ende der Studie wurde konstatiert, dass sie dort pro Jahr im Schnitt eine Strecke von Schweden bis zum Kongo zurücklegten, wollten sie alle Hausfrauenpflichten erfüllen. Dank der vom Institut daraufhin rationalisierten und normierten neuen Küchenanordnung spare sich die Hausfrau zukünftig die Strecke ab Norditalien. Diese Ausgangssituation der Komödie geht tatsächlich auf inspirierende Diagramme des besagten Instituts über die Küchenwege einer Hausfrau zurück, wie sie der Regisseur Bent Hamer in antiquarischen Büchern der fünfziger Jahre mit dem Titel „Wie Sie Ihr Leben leben sollten“ vorfand.

Die eigentliche Geschichte Hamers hakt hier ein: Er lässt ein 18-köpfiges, schwedisches Wissenschaftlerteam nach Norwegen in die kleine Landgemeinde Landstad ziehen, um dort gleichfalls die Küchenroutinen von Junggesellen zu erkunden. Alle Forscher sind einheitlich mit einem Volvo, einem Wohnwagen sowie einem Hochsitz ausgerüstet und erhalten als Verhaltensmaßgabe, keine privaten Kontakte zu knüpfen, geschweige denn mit ihrem jeweiligen Probanden zu sprechen, um die Wissenschaftlichkeit der Untersuchung zu gewährleisten. So auch Folke, dessen „Forschungsobjekt“, der kauzige Bauer Isak, ein einsam gelegenes Gehöft mit einem kranken Pferd bewirtschaftet. Folglich ist Isak mehr als enttäuscht, als er zu

Beginn der Studie feststellen muss, dass das allen Probanden als Entlohnung versprochene Pferd nur ein Spielzeug ist. Feindselig steht er seinem Gast fortan gegenüber: Es dauert einige Zeit, bis Folke

be zur Qual macht, sind raffiniert: Er hält sich nur selten in seiner Küche auf, denn er kocht und isst im Schlafzimmer. Er läuft irrwitzige Runden um den Küchentisch und stellt sofort das Licht aus, so-

durch den Magen: Folke benutzt – gegen die Regeln, versteht sich – Isaks Salzstreuer und verstellt ihn aus Versehen. Isak wird dadurch empfindlich in seiner Küchenroutine gestört, denn der pflichtbewusste Forscher hilft ihm nicht auf die Sprünge. Der Bauer revanchiert sich, indem er vor Folkes Augen genüsslich eine Tafel Schokolade vernascht. Aber wer sich ärgert, mag sich doch: Als Isak seine Pfeife stopfen will, er aber feststellen muss, dass der – selbstverständlich norwegische – Tabak ausgegangen ist, wirft ihm Folke wortlos seinen schwedischen Tabak vom Hochsitz herunter – was Isak mit dem Hinweis akzeptiert, es sei jetzt Zeit für einen Kaffee (am Küchentisch!). Fortan ist der Knoten zwischen beiden geplatzt. Als Folke allein in seinem Wohnwagen den Inhalt eines mit Heißhunger erwarteten Pakets mit heimischen Heringen, Wurst und Käse vertilgt, wird ihm so schlecht, dass er Isak gerne den Rest überlässt. Dieser wiederum hilft Folke mit hochprozentigen Hausmitteln, eine Grippe zu kurieren und holt währenddessen mit Begeisterung selbst auf dem Hochsitz die Protokolle über seine Küchenwege nach. Ein Höhepunkt dieser zauberhaften, langsam wie lakonisch erzählten Komödie über die beiden skurrilen Männer ist erreicht, als Folke für Isak eine Geburtstagsüberraschung ordert: Whisky und eine üppige Cremetorte, wie sie Isak seit seinen Kindertagen nicht mehr genossen hat. Allein schon wie die beiden Torte und Whisky in Folkes Wohnwagen feierlich im Sonntagsstaat verzehren, ist eine köstliche Szene, die es lohnt, den Film anzusehen!

Ruth Kersting



Kitchen Stories. Norwegen/Schweden 2003; 92 Min.

Regie: Bent Hamer

Darsteller: Joachim Calmeyer, Thomas Norström

an seinen Arbeitsplatz gelangt, denn der Bauer sperrt ihn erst einmal aus, versteckt sich in seinem Schlafzimmer und verweigert jegliche Kommunikation und Kooperation. Auch als Folke endlich seinen Beobachterposten in einem Winkel von Isaks Küche aufstellen darf und darauf behände wie schweigend, mit Papier und Bleistift versehen, Platz genommen hat, ändert sich daran nichts.

Die Methoden, mit denen Isak sich listig den strengen Blicken seines Beobachters entzieht und ihm seine Aufga-

bald er die Küche wieder verlässt; er lässt wahlweise den Wasserhahn tropfen oder hängt dicht vor Folkes Nase seine Unterwäsche zum Trocknen auf, so dass dieser ihn kaum mehr sieht. Aber selbst von kindlicher Neugierde getrieben, was genau Folke auf seinem Hochsitz eigentlich macht, bohrt er in die Küchendecke ein Loch, um seinen Beobachter vom Schlafzimmer aus selbst unbemerkt beobachten zu können.

Und wie kommt Bewegung in die vertrackte Situation? Auch diese Freundschaft geht

„Das Große Fressen. Von Pop bis heute“ 25. Januar bis 24. April 2004, Kunsthalle Bielefeld

„Mit Essen spielt man nicht.“ Oder: „Man lässt Essen nicht verkommen.“ Solchen moralisierenden Maximen aus dem Alltagsleben schenken die 75 Exponate, die in einer Übersichtsschau „Das Große Fressen“ zum Thema „Essen in der Kunst“ in der Bielefelder Kunsthalle ausgestellt waren, selbstverständlich keine Beachtung.¹ Vielmehr bezogen sie aus ihrer Missachtung oftmals erst ihren Reiz. Mit dem Titel der Präsentation auf Marco Ferreris Filmklassiker „La Grande Bouffe“ von 1973 anspielend, wurden auf zwei Etagen jeweils US-amerikanische und europäische Arbeiten ausgestellt, die dem Besucher Spielarten zum Themenfeld „Präsenz und Wirkung von Essen und Trinken“ in Kunstwerken von der Pop-Art der 60er Jahre bis heute aufzeigten. Versammelt waren Bilder, Skulpturen, Installationen, Zeichnungen und Videos von dreißig Künstlerinnen und Künstlern. Diese schrieben sich auf ganz unterschiedliche, oft ambivalente Weise in Traditionen des künstlerischen Umgangs mit Lebensmitteln oder Mahlzeiten ein; sie zielten auf soziale, religiöse oder emotionale Aspekte sowie Zusammenhänge von Konsum, Warenästhetik und Nostalgie, Genuss, Lust, Gier und Erotik sowie Ekel, Verfall und Tod. Faszination und Problematik der Ausstellung lagen hier nah beieinander: Was z.B. hat eine manns hohe Gemüsereihe, die wie ein Paravent aufgestellt ist und bedrohlich wie ein Foltergerät wirkt („Grater Divide“ (2000) von Mona Hatoum), mit einer Dose „Merda d'artista“ gemein, mit der Anfang der 60er Jahre Piero Manzoni und andere vermutlich den Kult um den Künstler selbst-

ironisch kommentierten? Der Betrachter war mit unterschiedlichsten Objekten konfrontiert, die zwar alle im weitesten Sinn mit Genussmitteln, Essen und Trinken in Verbindung standen, die aber sonst wenig einte. Es blieb ihm weitgehend selbst überlassen, Zusammenhänge zu Aspekten der Esskultur herzustellen oder thematische Gemeinsamkeiten zu entdecken.

„Du solltest etwas malen, das jeder tagtäglich sieht, das jeder wieder erkennt (...) wie eine Suppendose.“² Andy Warhol steht beispielhaft für den Trend Anfang der 60er Jahre, im Gegenzug zur abstrakten oder expressiven Kunst die amerikanischen Alltagswaren, sprich Artefakte sowie die damit verbundenen Einkaufs- und Essgewohnheiten als einen Teil der Esskultur künstlerisch zu bearbeiten. Er verbindet Werbung, massenhaft produzierte und vermarktete Lebensmittel und Pop Art nonchalant, wie es – mit anderen Akzenten – unter anderem auch von James Rosenquist, Tom Wesselmann, Claes Oldenburg oder Wayne Thiebaud vollzogen wurde. Gezeigt wurden nicht nur Warhols obligatorische serielle Siebdrucke (z.B. „Martinson Coffee“, 1962) oder Sperrholz-Boxen, die für Kellogs- und Campbells-Produkte zu werben scheinen und die Anfang der 60er Jahre für Warhol bereits nostalgischen Erinnerungswert an die eigenen Kindertage hatten. (Hier ergeben sich Parallelen zu gegenwärtigen Nostalgiewellen, die sich in Filmen wie „Goodbye Lenin“ auf ehemalige DDR-Produkte wie Spreewaldgurken konzentrieren.) Auch unbekanntere Werke von 1959, wie z.B. märchenhaft getuschte, verspielte Eisbecher oder das

illustrierte Kochbuch „Wild Raspberries“ waren zu sehen. In diesem empfiehlt Warhol ironisch, den Gästen zu Hause unauffällig ein im Delikatesenladen erstandenes, bereits gegrilltes Spanferkel als selbstzubereitetes zu servieren. Diese Arbeit zielt also auf die Repräsentationsfunktion von teuren Speisen und die damit verbundenen Lebensstile ab.

Aktuelle Assoziationen anderer Art weckte die Arbeit „Still Life #45“ (1962) von Tom Wesselmann. Gezeigt wurde ein appetitlich angerichteter, überdimensional modellierter Truthahn aus Plastik, der aus dem Bild wächst und denjenigen, die traditionell zum amerikanischen Thanksgiving-Fest zubereitet werden, verblüffend ähnelt. Das Bild erinnert an die berühmt gewordenen Photos von George W. Bush, der sich zum Festtag 2003 mit einem Truthahn, umringt von Soldaten, im Irak fotografieren ließ. Suggestiert wurde dem Betrachter eine familiäre Mahlgemeinschaft von Präsident und Soldaten, die nationale Identität und Einheit zugleich stiften und symbolisieren sollte. Erst im Nachhinein wurde bekannt, dass es sich auch bei diesem Hahn nur um ein sinnlich-üppiges „Plastik-Kunstwerk“ handelte, das Propagandazwecken diene. Die Momentaufnahme einer Tischgemeinschaft, die tatsächlich stattgefunden hat, dokumentierte hingegen Daniel Spoerri's Arbeit „Restaurant de la City Galerie“ (1965): Auf einer Tafel, die in die Vertikale gebracht ist, sind die zufälligen, wenig ansehnlichen Überreste eines Abendessens in Zürich fixiert.

Auf den Zusammenhang von Essen und Ekel hob nicht nur eine Photographie von Cindy Sherman aus der Werk-

gruppe „Disgust Pictures“ (entstanden zwischen 1986 und 1990) ab, die eine abgeessene, besudelte Tafel zeigt, auf der nur noch ein Teller, gefüllt mit Würmern, zu sehen ist, die in unserer Gesellschaft als Nahrungsmittel tabuisiert sind; an Würmer oder blutige Innereien erinnerten bei einem genaueren Blick auch die vergrößerten „Spaghetti“ (1965) von James Rosenquist. Mit dem alten Kollektivtraum vom Schlaraffenland spielte Will Cotton, der seit 1996 Zuckerbäckerlandschaften aus Süßigkeiten malt: Häuser aus Fettgebäckem, Gebirge aus Buttercreme, Fluten von Pudding. Vor dem Hintergrund des zeitgenössischen Gesundheitsbewusstseins, das die Pflicht zur Gesundheit einschließt, und dem Wissen um zunehmende Zivilisationskrankheiten wie Diabetes, können vielleicht auch solche Bilder Ekel erregen. Was auf den ersten Blick noch an Märchenphantasien und Kindheitsträume erinnerte, entpuppte sich beim zweiten Hinsehen zudem als sexuelle Anspielung (auch die Verbindung von Schlaraffenland und Venusberg ist Konvention), als Inszenierung von maßloser Gier und der ewigen Gleichförmigkeit des Objekts der Begierde.

Dass Essgenuss und Erotik eng verwandt sind, illustrierten einige weitere Werke: „Great American Nude #27“ (1962) von Tom Wesselmann kombiniert einen nackten Frauenkörper mit Reklamebildern von Eisbechern. Diese Verknüpfung von erotischer Verführung – zumeist verkörpert durch Frauen – und kulinarischen Genüssen ist bis heute in der Werbung allgegenwärtig. Direkt zur Deckung gebracht sind beide ironisch in

„Candy“ (1970) von Arman: Die Arbeit zeigt ein Gewirr nur aus Frauenbeinpaaren, modelliert aus Marzipan, die in Tüll enden. Wie einen Meta-Kommentar auf diese kulturelle Konvention in Europa und den USA könnte man die Arbeit „Vanitas: Flesh Dress for an Albino Anorectic“ von Jana Sterbak verstehen. 1987 schneiderte die tschechisch-kanadische Künstlerin ein Kleid aus rohem Fleisch, das seither auf einer Figurine trocknet und zusammen mit einer Farbphotographie ausgestellt ist, die das frische Kleid, getragen von einer blassen Frau, zeigt. Das Kleid verkörpert sicherlich nicht nur die Sehnsucht von Frauen nach einer zweiten, anderen Haut, sondern verweist auch auf die dahinter stehenden gesellschaftlichen Zwänge, zu essen und gesund sein zu müssen und zeigt so die Zusammenhänge von sozial, geschlechtlich und ethnisch differenzierten Körperbildern und Körperpraktiken.

Bruce Naumann illuminierte mit seiner eleganten, „sauberen“ Arbeit „Eat/Death“ (1972) den buchstäblichen Zusammenhang von Essen und Tod, indem er abwechselnd die Leuchtschriften *EAT* bzw. *DEATH*, wie in der Werbung, aufscheinen ließ und jeweils überblendete. Aus einem Wortspiel bezog auch das Werk „L'Erreur“ (1966) des Belgiers Marcel Broodthaers seinen Witz: Der Literat setzte über fünf Reihen säuberlich aufgeschlagener, weißer Eierschalen vor schwarzem Hintergrund das auf den ersten Blick irr tümliche Wort „moules“, das aber nicht nur

Muscheln, sondern auch Hohlformen bedeutet. Ihn interessiert der Grenzbereich, in dem sich bildende Künste und Poesie treffen können. Einen anderen Weg schlug Dieter Roth ein. Er widmete sich direkt den verderblichen Lebensmitteln und verwurstete buchstäblich dreizehn Jahre lang Literatur: Die Suhrkamp-Gesamtausgabe von Georg Wilhelm Friedrich Hegels Werk verschwand zum krönenden Abschluss dieser Reihe 1973 zusammen mit Fett und Gewürzen in zwanzig Därmen. In einem anderen Werk Roths bildet ein verschimmeltes, eingetrocknetes Brot eine bizarre Verfalls-Szenerie („Insel“ 1968). Sam Taylor-Wood präsentierte in ihrem Werk „Still Life“ (2001) den vollständigen Verwesungsprozess eines Obst-Stillebens per Zeitraffer in einem dreiminütigen Video – in ästhetischer Form, die Fliegen nur auf dem Bildschirm, geruchsfrei. Dass man auf unterschiedlichste Weise lustvoll und mit den Traditionen des „Spiels mit Essen“ umgehen kann, ist sicherlich deutlich geworden.

Trotzdem blieb der Besuch der Ausstellung unbefriedigend, denn meines Erachtens ist es den Ausstellungsmachern nicht in jeder Hinsicht gelungen, die „Lebendigkeit des Essens in der Kunst und verschiedene Formen von Sinnlichkeit“³ bis in die Gegenwartskunst aufzuzeigen, so wie es beabsichtigt war. Gibt es denn keine Kunstwerke, die Zusammenhänge von Essen und Globalisierung, Technologisierung

(Stichwort *Gen-Food*) oder gesellschaftlicher Ungleichheit jenseits eingefahrener Wahrnehmungsweisen oder Diskursmuster repräsentieren? Gibt es auch keine zeitgenössischen Arbeiten, die eine Art des positiven Genusses von Lebensmitteln darstellen und erlebbar machen? Vielleicht müsste man dazu doch bei den Werbefachleuten oder bei den Köchen suchen: Eventuell bei der Pariser Agentur „Enivrance“, die sich als *créateur de collections en imaginaire alimentaire* definiert und außergewöhnliche Kompositionen und Ess-Überraschungen, die weder reine Kunstwerke noch konsumierbare Tellergerichte sind, per Katalog an Nahrungsmittelunternehmen oder Fluggesellschaften verkauft.⁴ Vielleicht fiel der Blick der Besucher der Bielefelder Kunsthalle nicht zufällig im Empfang als erstes auf eine in dieser Hinsicht vielversprechende Versuchsküche. Hier fand eine Veranstaltungsreihe unter der Fragestellung „Die Küche – Ein Labor der Luste?“ statt, die der allgegenwärtigen zeitgenössischen „Geschmackswissenschaft“ Raum gab, vertreten beispielsweise durch Wolfram Siebeck oder Udo Spiegel, Leiter der Forschungs- und Entwicklungslaboratorien im Bereich Tiefkühlkost und Frische des Oetker-Unternehmens.

Kunsthalle Bielefeld
Artur-Ladebeck-Straße 5
33602 Bielefeld
Telefon 0521/3299950-0
info@kunsthalle-bielefeld.de
Ruth Kersting

1 KELLEIN, Thomas/LAMPE, Angela (Hg.): Das Große Fressen. Von Pop bis heute. 25. Januar bis 24. April 2004, Kunsthalle Bielefeld. Bielefeld 2004. Der Katalog bildet alle Exponate farbig ab und kostet 15 Euro.

2 LATO, Muriel, zitiert nach BOKRIS, Victor: The Life and Death of Andy Warhol. New York 1989, S.105.

3 Vgl. KELLEIN, Thomas: Vorwort und Dank. In: Das Große Fressen, S.7–10, hier S.7.

4 KORTMANN, Christian: Esst Kunst! Von Bücherspeisen, Glasmenüs und Luftgerichten: Wie Designer und Köche die Strategien der Künstler entdecken. In: Die Zeit, Nr.1 (22.12.2003), S.43.

Literaturhinweise

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

- ADAM, Barbara: *Time*, Cambridge 2004.
- AKADEMIE FÜR NATUR- UND UMWELTSCHUTZ: *Essen für die Region*, Stuttgart 2003.
- ALLEN, Stewart L.: In *Teufels Küche*, Berlin 2003.
- ANDERSON, A.S.: The challenge of assessing nutrient intake in ethnic minority groups, *Journal of Human Nutrition and Dietetics* 16, 2003, 313–314.
- BARTSCH, S./METHFESSEL, B.: Jugendliches Essverhalten zwischen Familie, Peer-Gruppe und Markt. In: LYSARTH, P. (Hg.): *Changing Tastes. Food culture and the processes of industrialization*, Basel 2004, 296–307.
- BECKER, Karin/VILGIS, Thomas/KLINK, Vincent (Hg.): *Edition Vincent Klink – Campus Culinaire. Internationale Schriften zur Kultur des Tafelns. Islam: Küche Tafel, Tischsitten und Rituale (01)*, Stuttgart 2004.
- BELL, David/VALENTINE, Gill: *Consuming Geographies: We Are Where We Eat*, London 2003.
- BERNDSSEN, Mariëtte/PLIGT, Joop van der: Ambivalence towards meat, *Appetite* 42, 2004, 71–78.
- BIERFERT, Brigitte: *Kulinarisches Märchen für Tafelfreunde*, Werl 2004.
- BIRSCHBACH, Peter/FISH, Neville/HENDERSON, Wayne/WILLRETT, Douglas: Enzymes: Tools for Creating Healthier and Safer Foods, *Food Technology* 58 (4), 2004, 20–26.
- BOURCIER, Emily/BOWEN, Deborah J./MEISCHKE, Hendrika/MOINPOUR, Carol: Evaluation of strategies used by family food preparers to influence healthy eating, *Appetite* 42, 2004, 265–272.
- BURNETT, John: *England Eats Out*, Edinburgh 2004.
- CHILDS, Nancy M./MAHER, Jill K.: Gender in food advertising to children: boys eat first, *British Food Journal* 105, 2003, 408–419.
- CHEVRIER, Francis: *Food & History*, Turnhout 2003.
- COOKE, L.J./WARDLE, J./GIBSON, E.L./SAPOCHNIK, M./SHEIHAM, A./LAWSON, M.: Demographic, familial and trait predictors of fruit and vegetable consumption by pre-school children, *Public Health Nutrition* 7, 2004, 295–302.
- COOPER, S./NELSON, M.: 'Economy' line foods from four supermarkets and brand name equivalents: a comparison of their nutrient contents and costs, *Journal of Human Nutrition and Dietetics* 16, 2003, 339–347.
- COX, Ruby H./WHITE, Alicie H./GAYLORD, Clark K.: A video lesson series is effective in changing the dietary intakes and food-related behaviors of low-income homemakers, *Journal of the American Dietetic Association* 103, 2003, 1488–1493.
- DATAR, Ashlesha/STURM, Roland/MAGNABOSCO, Jennifer L.: Childhood Overweight and Academic Performance: National Study of Kindergartners and First-Graders, *Obesity Research* 12, 2004, 58–68.
- DAVIES, Jill G./SMITH, Jennifer L.: Fast food: dietary perspectives, *Nutrition & Food Science* 34, 2004, 80–82.
- DELWICHE, Jeannine: The impact of perceptual interactions on perceived flavor, *Food Quality and Preference* 15, 2004, 137–146.
- DIXON, Jane/BANWELL, Cathy: Heading the table: parenting and the junior consumer, *British Food Journal* 106, 2004, 181–193.
- DÖRING, Tobias/HEIDE, Markus/MÜHLEISEN, Susanne (Hg.): *Eating Culture. The poetics and politics of food*, Heidelberg 2003.
- DOWLER, Elizabeth/JONES FINER, Catherine: *The Welfare of Food: Rights and Responsibilities in a Changing World (Broadening Perspectives on Social Policy S.)*, Oxford 2003.
- DREWNOWSKI, Adam/SPECTER, S.E.: Poverty and obesity: the role of energy density and energy costs, *American Journal of Clinical Nutrition* 79 (1), 2004, 6–16.
- EDWARDS, John S.A./MEISELMAN, Herbert L./EDWARDS, Audrey/LESHER, Larry: The influence of eating location on the acceptability of identically prepared foods, *Food Quality and Preference* 14, 2003, 647–652.
- ETELSON, Debra/BRAND, Donald A./PATRICK, Patricia A./SHIRALI, Anushree: Childhood Obesity: Do Parents Recognize This Health Risk?, *Obesity Research* 11, 2003, 1362–1368.
- FAITH, Myles S./KELLER, Kathleen L./JOHNSON, Susan L./PIETROBELLI, Angelo/MATZ, Patty E./MUST, Shoshanna/JORGE, Marie Alexandra/COOPERBERG, Jordana/HEYMSFIELD, Steven B./ALLISON, David B.: Familial aggregation of energy intake in children, *American Journal of Clinical Nutrition* 79 (5), 2004, 844–850.
- FICHTNER, Ullrich: *Tellergericht. Die Deutschen und das Essen*, München 2004.
- GEDRICH, Kurt: Determinants of nutritional behaviour: a multitude of levers for successful intervention?, *Appetite* 42, 2004, 231–238.
- GESUNDHEIT UND GESELLSCHAFT (Spezial): *Übergewicht bei Kindern und Jugendlichen: Schwerer Start ins Leben. Ursachen, Prävention, Forschungsbedarf*, Heft 11, 2003.
- GRIVETTI, Louis E./CORLETT, Jan L./GORDON, Bertram M./LOCKETT, Cassius T.: Food in American History, Part 6 – Beef (Part 1): Reconstruction and Growth Into the 20th Century (1865–1910), *Nutrition Today* 39, 2004, 18–25.
- GUNTHER, Susan/PATTERSON, Ruth E./KRISTAL, Alan R./STRATTON, Kayla L./WHITE, Emily: Demographic and health-related correlates of herbal and specialty supplement use, *Journal of the American Dietetic Association* 104, 2004, 27–34.
- HAMILTON, Alissa: World War II's Mobilization Of The Science Of Food Acceptability: How Ration Palatability Became A Military Research Priority, *Ecology of Food and Nutrition* 42, 2003, 325–356.
- HEINDL, Ines: *Studienbuch Ernährungsbildung*, Bad Heilbrunn 2003.

- HIRSCHFELDER, Gunther / HUBER, Birgit (Hg.): Die Virtualisierung der Arbeit – Zur Ethnographie neuer Arbeits- und Organisationsformen, Frankfurt / New York 2004.
- HORX, Matthias / WENZEL, Eike: Trendreport 2004. Die 11 wichtigsten „Driving Forces“ des kommenden Wandels, Zukunftsinstitut (Hg.), Kelkheim 2004.
- HÜBNER, Regina / HÜBNER, Manfred: Trink, Brüderlein, trink. Illustrierte Kultur- und Sozialgeschichte deutscher Trinkgewohnheiten, Leipzig 2004.
- HYMAN, Clarissa / CASSIDY, Peter: Die jüdische Küche, München 2004.
- KELLEIN, Thomas / LAMPE, Angela: Das große Fressen. Von Pop bis heute, Bielefeld 2004.
- KETTSCHAU, Irmhild: Familienarbeit als Zeitkonflikt, Hauswirtschaft und Wissenschaft 51 (4), 2003, 171–178.
- KRAL, Tanja V.E. / ROE, Liane S. / ROLLS, Barbara S.: Combined effects of energy density and portion size on energy intake in women, American Journal of Clinical Nutrition 79 (6), 2004, 962–968.
- KROKE, Anja / MANZ, Friederich / KERSTING, Mathilde / REMER, Thomas / SICHERT-HELLERT, Wolfgang / ALEXU, Ute / LENTZE, Michael J.: The DONALD Study: History, current status and future perspectives, European Journal of Nutrition 43, 2004, 45–54.
- KUHNERT, Heike / FEINDT, Peter H. / WRAGGE, Stephan / BEUSMANN, Volker: Nachfrage nach Öko-Lebensmitteln – Veränderungen durch BSE?, Ökologie & Landbau 1, 2003, 29–32.
- LEMMER, Björn: Chronopharmakologie. Tagesrhythmen und Arzneimittelwirkung, Stuttgart 2004.
- LOKKE, Phoebe / KIRKMEYER, Sarah / MATTES, Richard D.: A cross-cultural comparison of appetitive and dietary responses to food challenges, Food Quality and Preference 15, 2004, 129–136.
- LONG, Lucy M.: Culinary Tourism, Lexington 2003.
- LÓPEZ-AZPIAZU, I. / SÁNCHEZ-VILLEGAS, A. / JOHANSSON, L. / PETKEVICIENE, J. / PRÄTTÄLÄ, R. / MARTÍNEZ-GONZÁLEZ, M.A.: Disparities in food habits in Europe: systematic review of educational and occupational differences in the intake of fat, Journal of Human Nutrition and Dietetics 16, 2003, 349–364.
- MARTINS, Yolanda / PLINER, Patricia / LEE, Corrie: The effects of meal size and body size on individuals' impressions of males and females, Eating Behaviors 5, 2004, 117–132.
- McCAFFREE, Jim: Childhood eating patterns: the roles parents play, Journal of the American Dietetic Association 103, 2003, 1587.
- McLAUGHLIN, Carey / TARASUK, Valerie / KREIGER, Nancy: An examination of at-home food preparation activity among low-income, food-insecure women, Journal of the American Dietetic Association 103, 2003, 1506–1512.
- MELZER, Jörg: Vollwerternährung. Diätetik, Naturheilkunde, Nationalsozialismus, sozialer Anspruch, Medizin, Gesellschaft und Geschichte, Beiheft 20, Stuttgart 2003.
- MENSINK, Gert: Ernährung in Deutschland, Teil 1, Ernährung im Fokus 4, 2004, 2–6.
- MENSINK, Gert: Ernährung in Deutschland, Teil 2, Ernährung im Fokus 4, 2004, 30–32.
- METHFESSEL, Barbara: Zeit-Räume für eine gemeinsame Esskultur. Warum wir sie in der Schule brauchen und wie wir sie ermöglichen, Haushalt & Bildung 81 (1), 2004, 2–10.
- METHFESSEL, Barbara: Von der Ernährung zur Esskultur. Ein überfälliger Perspektivwechsel für eine realitätsgerechte Ernährungsbildung. In: Niedersächsisches Ministerium für den ländlichen Raum, Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (Hg.): Reader „Schule ist mehr ... Impulse für Gesundheitsbildung – Ernährungsbildung – Alltagskompetenz“ – Schwerpunkte für den Sekundarbereich I (5.–10. Schuljahr), Hannover 2004, 20–24.
- MILLSTONE, Erik / LANG, Tim: The Atlas of Food: Who Eats What, Where and Why, London 2003.
- MORITZ, Andrea: Mit Functional Food ins nächste Jahrzehnt, VDL-Journal 54 (2), 2004, 12–13.
- NESTLE, Marion: Food Politics: How the Food Industry Influences Nutrition and Health, Berkeley 2002.
- NICKLAS, Theresa A. / O'NEIL, Carol / MYRES, Leann: The Importance of Breakfast Consumption to Nutrition of Children, Adolescents, and Young Adults, Nutrition Today 39, 2004, 30–39.
- NIEMANN, Eckehard: Bauernhöfe statt Agrarfabriken – für eine Welt mit Zukunft, Ökologie & Landbau 2, 2003, 10–12.
- PAUL, David R. / NOVOTNY, Janet A. / RUMPLER, William V.: Effects of the interaction of sex and food intake on the relation between energy expenditure and body composition, American Journal of Clinical Nutrition 79 (3), 2004, 385–389.
- PETRINI, Carlo: Slow Food. Genießen mit Verstand, Zürich 2003.
- PICHERT, Horst: Haushaltetechnik im Trend, Hauswirtschaft und Wissenschaft 51 (4), 2003, 196–203.
- PLINER, Patricia / MANN, Nikki: Influence of social norms and palatability on amount consumed and food choice, Appetite 42, 2004, 227–237.
- POPKIN, Barry M. / NIELSEN, Samara Joy: The Sweetening of the World's Diet, Obesity Research 11, 2003, 1325–1332.
- PORTMANN, Adrian: Kochen und Essen als implizite Religion, Münster 2003.
- PUDEL, Volker: Was essen wir übermorgen? VDL-Journal 54 (2), 2004, 6–7.
- PUDEL, Volker: Lässt sich Gesundheitsverhalten verändern? Was können neue Medien leisten? In: HÖFLING, S. / GIESECKE, O. (Hg.): Gesundheit im Alltag, München 2003, 113–129.
- PUHL, Rebecca M. / SCHWARTZ, Marlene B.: If you are good you can have a cookie: How memories of childhood food rules link to adult eating behaviors, Eating Behaviors 4, 2003, 283–293.
- RAGAERT, Peter / VERBEKE, Wim / DEVLIEGHERE, Frank / DEBEVERE, Johan: Consumer perception and choice of minimally processed vegetables and packaged fruits, Food Quality and Preference 15, 2004, 259–270.
- RÉGNIER, Faustine: Spicing Up the Imagination: Culinary Exoticism in France and Germany, 1930–1990, Food and Foodways 11, 2003, 189–214.
- REINEHR, T. / ANDLER, W. / KERSTING, M. / PAWLITSCHKO, V. / WOLLENHAUPT, A.: Einflussfaktoren auf das Ernährungswissen von Kindern und ihren Müttern, Journal für Ernährungsmedizin (Ausgabe Schweiz) 1, 2004, 13–16.

- RICHTER, Antje: Soziale Lage, Ernährung und Gesundheit. In: Niedersächsisches Ministerium für den ländlichen Raum, Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (Hg.): Reader „Schule ist mehr ... Impulse für Gesundheitsbildung – Ernährungsbildung – Alltagskompetenz“ – Schwerpunkte für den Sekundarbereich I (5.–10. Schuljahr), Hannover 2004, 31–33.
- ROOS, E. / SARIO-LÄHTEENKORVA, S. / LALLUKKA, T.: Having lunch at a staff canteen is associated with recommended food habits, *Public Health Nutrition* 7, 2004, 53–61.
- ROOSEN, J.: Marketing of safe food through labeling, *Journal of Food Distribution Research* 34 (3), 2003, 77–82.
- ROWE, Sylvia: Nutrition in the News: Are Consumers „Getting The Message?“, *Nutrition Today* 38, 2003, 170–173.
- RÜTZLER, Hanni: Future Food. Die 18 wichtigsten Trends für die Esskultur der Zukunft, *Zukunftsinstitut* (Hg.), Kelkheim 2003.
- SADLER, Michele, J.: Meat alternatives – market developments and health benefits, *Trends in Food Science & Technology* 15, 2004, 250–260.
- SARIO-LÄHTEENKORVA, Sirpa / LAHELMA, Eero / ROOS, Eva: Mental health and food habits among employed women and men, *Appetite* 42, 2004, 151–156.
- SCHASSBERGER, Ernst-Ulrich: Zurück zum Geschmack, Stuttgart 2003.
- SCHERHORN, Gerhard / WEBER, Christoph: Nachhaltiger Konsum. Auf dem Weg zur gesellschaftlichen Verankerung, München 2003.
- SCHMID NESET, Tina-Simone: Reconstructing Swedish Food Consumption from Hospital Diets after 1870, *Ecology of Food and Nutrition* 43, 2004, 149–179.
- SCHRÖDER, Helmut / ROHLFS, Izabella / SCHMELZ, Eva Maria / MARRUGAT, Jaume: Relationship of socioeconomic status with cardiovascular risk factors and lifestyle in a Mediterranean population, *European Journal of Nutrition* 43, 2004, 77–85.
- SCHUG, Walter: Armut und Ernährung – Zum Welternährungstag am 16. Oktober 2003, *Ernährung im Fokus* 3, 2003, 294–299.
- SCHURMAN, Rachel: Fighting „Frankenfoods“: Industry Opportunity Structures and the Efficacy of the Anti-Biotech Movement in Western Europe, *Social Problems* 51, 2004, 243–268.
- SCHWARZ, Mathias: Zusatzstoffe – Mythen, Fakten, Tendenzen, *Ernährung im Fokus* 3, 2003, 270–276.
- SLOAN, A. Elizabeth: Healthier, Heartier, and More Sophisticated Products Exhibited, *Food Technology* 57 (9), 2003, 64–67.
- SLOAN, A. Elizabeth: What Consumers Want – and Don't Want – on Food and Beverage Labels, *Food Technology* 57 (11), 2003, 26–36.
- ST-ONGE, Marie-Pierre / KELLER, Kathleen L. / HEYMSFIELD, Steven B.: Changes in childhood food consumption patterns: a cause for concern in light of increasing body weights, *American Journal of Clinical Nutrition* 78 (6), 2003, 1068–1073.
- STOREY, Maureen L. / FORSHÉE, Richard A. / WEAVER, Alexis R. / SANSALONE, William R.: Demographic and lifestyle factors associated with body mass index among children and adolescents, *International Journal of Food Sciences and Nutrition* 54, 2003, 491–503.
- STROEBELE, Nanette / CASTRO, John M. de: Television viewing is associated with an increase in meal frequency in humans, *Appetite* 42, 2004, 111–113.
- THIMM, Utz / WELLMANN, Karl-Heinz (Hg.): Essen ist menschlich, Frankfurt/Main 2003.
- THOMAS, Sandra / ZIEMANN, Martina / NIELSEN, A.C.: Grundlagen der Marktforschung Teil 1: Datengewinnung, *Ernährungs-Umschau* 50 (12), 2003, B45–B47.
- THOMAS, Sandra / ZIEMANN, Martina / NIELSEN, A.C.: Grundlagen der Marktforschung Teil 2: Charakterisierung des Kaufverhaltens, *Absatzmarktforschung, Ernährungs-Umschau* 51 (1), 2004, B1–B3.
- THOMS, Ulrike: „... wirklich fein schmecken können sie nicht.“ Sinnesphysiologische Wahrnehmung und Differenzenerfahrung in Texten des 20. Jahrhunderts? In: JAGOW, Bettina von / STEGER, Florian (Hg.): Differenzenerfahrung und Selbst. Bewusstsein und Wahrnehmung in Literatur und Geschichte des 20. Jahrhunderts, Heidelberg 2003, 311–331.
- TILLOTSON, James E.: Pandemic Obesity: Is It Time for Change in Economic and Development Policies Affecting the Food Industry?, *Nutrition Today* 38, 2003, 242–246.
- WEISS, Gunther: Ernährung wirkt gesundheitlich und ökologisch, *Lebendige Erde* 3, 2004, 24–29.
- WILCOCK, Anne / PUN, Maria / KHANONA, Joseph / AUNG, May: Consumer attitudes, knowledge and behaviour: a review of food safety issues, *Trends in Food Science & Technology* 15, 2004, 56–66.
- WONG, Yueching: Female beauticians may be a high risk group for developing eating disorders, *Nutrition Research* 23, 2003, 1297–1302.
- WORSLEY, Anthony: The behavioural and demographic contexts of white bread consumption, *British Food Journal* 105, 2003, 695–699.
- WRIEDT, Kerstin: Kommunikation im Bereich Ernährung. Das Beispiel Übergewicht, *Ernährungs-Umschau* 51 (4), 2004, B13–B16.
- WÜNDERICH, Volker: Die „Kaffeekrise“ von 1977. Genussmittel und Verbraucherprotest in der DDR, *Historische Anthropologie* 11, 2003, 240–261.
- ZITTLAU, Jörg: Frauen essen anders, Männer auch, Berlin 2004.
- ZITTLAU, Jörg: Peperoni für die Kerle, Schoko für die Mädels, *Phoenix Ärztemagazin* 1, 2004, 10–12.

Anke Borchardt und Prof. Dr. Volker Pudiel,
Georg-August-Universität Göttingen
(Ergänzungen durch die Dr. Rainer Wild-Stiftung, Heidelberg)

Rezensionen

ESCHER, Felix / BUDDEBERG, Claus (Hg.): *Essen und Trinken zwischen Ernährung, Kult und Kultur*, Zürich 2003. vdf Hochschulverlag, 243 S., EUR 29,90, ISBN 3-728-12797-3.

„Fingerfood ist ein offener Begriff. Entsprechend breit sind die Verwendungsmöglichkeiten, die alle Segmente des Marktes durchziehen. Fingerfood bedeutet die Abkehr von vollständigen Mahlzeiten, bedeutet vielfach, dass die Portionsgrösse auf den Appetithappen reduziert wird. Miniatur aber erlaubt neue Breiten.“ Keine andere Aussage bringt besser auf den Punkt, worin sich das hier anzuzeigende Buch auszeichnet, als dieses Zitat aus Uwe Spiekermanns Beitrag „Demokratisierung der guten Sitten?“. Aus einer interdisziplinären Vortragsreihe der Eidgenössisch Technischen Hochschule und der Universität Zürich im Sommersemester 2001 hervorgegangen, enthält es insgesamt elf Aufsätze zum offenen Begriff des „Kulturthemas Essen“¹. Ausgehend von den Problemen unserer heutigen Ernährungssituation, geprägt von Übersättigung und Fehlernährung einerseits und Mangelernährung und Hunger andererseits, legt Escher im Vorwort dar, was den Ausschlag gab für diese Vortragsreihe und die anschließende Buchpublikation: „Erst mit der Berücksichtigung der historischen Entwicklung der Ernährung, des religiösen Hinter-

grundes von Essregeln, der Darstellung von Essen und Trinken in Literatur, bildender Kunst und Film und vieler weiterer Aspekte wird es möglich sein, sich dem Kulturthema Essen in seiner nötigen Breite zu nähern.“ Die Vielfalt an Betrachtungsweisen, die allein in diesem 243-seitigen Band des Zürcher vdf Hochschulverlages enthalten sind, gibt einen Eindruck von dieser Breite. Mehr noch macht sie jedoch eines deutlich: die Unerschöpflichkeit des Kulturthemas Essen. Ob die Betrachtung aus kulturhistorischer, wissenschaftshistorischer, gesundheitspolitischer, kunstwissenschaftlicher, theologischer, politischer oder ökonomischer Perspektive erfolgt: fast immer eröffnet sie dem interessierten Publikum überraschende, lehrreiche und spannende Einblicke in Welten, die anderen Spezialisten im weiten Feld des Essens und der Ernährung zuvor allenfalls als Halbwissen präsent gewesen sein dürften, wenn sie denn überhaupt erahnt wurden. Dass dabei im vorliegenden Band lediglich Appetithappen im Umfang von zehn bis 32 Seiten Text und – verschiedentlich – Bildern, Illustrationen und Graphiken gereicht werden können, tut dieser Einsicht keinen Abbruch – im Gegenteil: es weckt Hunger auf mehr. Ein paar ausgewählte Beispiele und Zitate mögen genügen, um dies zu verdeutlichen:

Unter dem Titel „*Modern Times: Industrialisierung und Er-*

sens. BUDDEBERG-FISCHER, Barbara: Epidemiologie und Prävention von Störungen des Essverhaltens. HEDIGER, Vinzenz: Vom Zuschauen allein wird man nicht satt. Zur Darstellung von Essen und Trinken im Film. MATT, Peter von: „Nichts unbändiger doch denn die Wut des leidigen Magens“. Not und Glück des Essens in der Literatur. Von Homer bis Brecht. BÜHLER, Pierre: „Für Spys und Trank ...“: biblisch-christlicher Umgang mit Essen und Trinken. AHRENSDORF, Christoph: Essen und Trinken in der Kunst der Moderne.

nahrung in Europa und den USA im 19. und 20. Jahrhundert“ etwa setzt sich der Historiker Jakob Tanner intellektuell brillant und gespickt mit witzigen und treffenden Wortspielen mit der Sozialgeschichte der heutigen Produktion und Konsumation von Lebensmitteln auseinander. So etwa, wenn er herleitet, weshalb „es bei der Rede vom ‚Wahnsinn‘ der Tiere schon immer um den Menschen, um seine Angst vor dem Verlust des Verstandes geht“. Denn könnten Tiere tatsächlich ‚wahnsinnig‘ werden, müssten sie zunächst menschliche Vernunft besitzen. Die Schlussfolgerung daraus klingt logisch: Wenn eine Gesellschaft, wie im Verlaufe der Industrialisierung geschehen, um der massenhaften Produktion von Fleisch willens, Tiere zu einer reinen Sache degradiert, produziert sie damit zugleich Probleme, die sie notgedrungen auf sich selbst zurückweist, ihr gespaltenes Selbstverständnis, ihre Machtmechanik. Die aufwendige Fließbandtechnik zur Schlachtung von Schweinen etwa, die nach Recherchen von Tanner bereits 50 Jahre vor der Autoindustrie aufkam, hatte zum Ziel „organische Substanz in technische Systeme zu integrieren“. Wie exemplarisch für Chicago zu Beginn des 20. Jahrhunderts dokumentiert, fand diese Entwicklung ihr Gegenstück in miserablen sozial-politischen und hygienisch-sanitarischen Verhältnissen unter der Arbeiterschaft. Ein typisches „psychisches Komplementärstück“ für die Versachlichung der Nutztiere ortet Tanner zudem in der Vermenschlichung von Haustieren. Wenn er abschließend feststellt, dass diese Zweischneidigkeit gewissermaßen „mitten durch das Bewusstsein des Menschen hindurchgeht“, dann trifft er damit den Nagel zwar einmal mehr auf den Kopf. Es wird aber auch deutlich, dass bei aller analytischen Treffsicherheit für Zeitphänomene auch die

Geschichtswissenschaft keine Rezepte für eine bessere Zukunft abgeben kann – und sie dies besser auch nicht versuchen sollte.

Der bereits eingangs zitierte Uwe Spiekermann bleibt dagegen vorsichtiger, wenn es um Empfehlungen geht. Von einem kurzen historischen Rückblick ausgehend, setzt er sich in seinem Aufsatz bemerkenswert detailliert mit der Dynamik der heutigen Gastronomie in Deutschland und der Schweiz auseinander. Sprachlich flüssig und mit zahlreichen Bildern illustriert, führt er in die farbenfrohe Welt der Systemgastronomie, Pizzabringdienste, Grillcenter, Stehcafés, Biergärten, Cocktailbars und weitere Gastronomieformen ein. Die attraktive Mischung aus „Facts and Figures“ zum Marktgeschehen, Produktbeispielen und ökonomischen Interpretationen erinnert dabei bisweilen seinerseits an Inszenierungen in der Gastronomieszene, die er beschreibt. Besonders die abschließenden „Ausflüge“ in die aktuelle Welt des Fingerfood, der Kaffee- und Suppenbars sowie des Sushi machen endgültig deutlich, weshalb Spiekermann die These aufstellt, „der Kult um das Essen und das Streben nach Gastro-Erlebnis“ gehe letztlich in einer „umfassenden Kommerzialisierung“ auf und könne somit im Sinne von Weber als integraler Teil eines allgemeinen Rationalisierungs- und Intellektualisierungsprozesses verstanden werden. Überflüssig zu erwähnen, dass sich die Aufsätze von Spiekermann und Tanner sehr gut ergänzen.

Umso mehr erscheint der Beitrag von Felix Escher unter dem Titel „*Lebensmittelverarbeitung – Von der Empirie zur Wissenschaft*“ als thematischer Bruch. Escher versucht, in einer auch für Nicht-Naturwissenschaftler verständlichen Sprache die gesellschaftliche Bedeutung der lebensmittelwissenschaftlichen Forschung nachzuzeichnen.

1 NISSEN, Hans J.: Essen und Trinken im alten Orient. Von den Jägern und Sammlern zur ersten städtischen Kultur. TANNER, Jakob: *Modern Times: Industrialisierung und Ernährung in Europa und den USA im 19. und 20. Jahrhundert*. SPIEKERMANN, Uwe: Demokratisierung der guten Sitten? Essen als Kult und Gastro-Erlebnis. ESCHER, Felix: *Lebensmittelverarbeitung – Von der Empirie zur Wissenschaft*. KELLER, Ulrich / CHANDA, Robin A.: Einfluss der Ernährung auf die Gesundheit in der Schweiz. PUDEL, Volker: Psychologie des Es-

Dazu wählt er als Beispiele die pasteurisierten und sterilisierten Konserven, die durch Wasserentzug haltbar gemachten Lebensmittel, die frischen Obst- und Gemüseprodukte sowie texturierte Lebensmittel aus unkonventionellen Rohstoffen. Bereits anhand von Forschungen zur Haltbarmachung von Konserven gegen Ende des 19. Jahrhunderts wird deutlich, welche Bedeutung den Erfolgen der lebensmittelwissenschaftlichen Forschung für die heutige Ernährungsweise zukommt, und weshalb dieses interdisziplinäre Fachgebiet aus Chemie, Biochemie, Biologie, Mikrobiologie, Molekularbiologie, Physik und Verfahrenstechnik nicht nur für Escher derart faszinierend ist. Wie er beispielhaft ausführt, gelang es im ausgehenden 19. Jahrhundert amerikanischen Forschern zu zeigen, dass die Sporen von Bakterien wie *Clostridium botulinum*, welches schwere Lebensmittelvergiftungen hervorzurufen vermag, nach einer logarithmischen Gesetzmäßigkeit absterben. Dies bedeutet, dass unabhängig von der Behandlung von Konservendosen eine Restzahl an Sporen überlebt und deshalb die Wahrscheinlichkeit unsteriler Einheiten immer bestehen bleibt. Vor allem aber ermöglichte diese Erkenntnis, das entsprechende Risiko auf ein absolutes Minimum zu reduzieren. Den Erkenntnisprozess und die Konsequenzen auch für die anderen Lebensmittelgruppen nachzeichnend, macht Escher eindrücklich deutlich, wie anders das heutige Lebensmittelangebot und damit die ganze moderne Lebensweise ohne die Lebensmittelwissenschaften aussehen würde. Es wird aber auch ersichtlich, dass die historische Aufgabe der Lebensmittelwissenschaften definitionsgemäß in der instrumentellen Verwertung naturwissenschaftlicher Erkenntnisse besteht. Da es neben der Komplexität der Materie, die Escher selbst erwähnt, eben dieses konstitutive

Merkmal der Lebensmittelwissenschaften ist, welches diese für viele verdächtig macht, muss jedoch Eschers Ansinnen, das Misstrauen gegenüber seinem Fachgebiet zu entkräften, aus prinzipiellen Gründen scheitern. Dies umso mehr, als die vorgängige historische Betrachtung von Tanner die tiefgreifende Ambivalenz einer industriellen Lebensmittelproduktion deutlich gemacht hat.

Um sich in differenzierter und aufgeklärter Weise mit einem Kulturthema wie dem Essen auseinander zu setzen, reicht jedoch eine rein wissenschaftliche Analyse nicht, stamme sie nun aus der Hand von Geisteswissenschaftlern, Sozialwissenschaftlern oder Naturwissenschaftlern. Um das Wesentliche in seiner ganzen Unfassbarkeit aufscheinen zu lassen, eignen sich vielfach die Mittel der Kunst weit besser. So muss beispielsweise auch Tanner in seiner Darstellung auf „*schriftstellerische Techniken*“ zurückgreifen, um einzelne historische Entwicklungen nachzuzeichnen. Eben diese Perspektive steht im Zentrum des Aufsatzes des Literaturwissenschaftlers Peter von Matt. Unter dem Titel „*Nichts unbändiger doch denn die Wut des leidigen Magens – Not und Glück des Essens in der Literatur*“ wirft er anhand von großen Autoren wie Homer, Schiller oder Gotthelf eine Reihe von allzu menschlichen, moralisch-ethischen und philosophischen Fragen rund um das Thema Essen und Trinken auf. Dies führt ihn unter anderem zu dem Schluss, dass die Übergänge zwischen Alltag und Religion, zwischen Kultur und Kult fließend sind.

Dasselbe trifft auch auf die vielfältigen Perspektiven zu, aus denen in diesem Buch das Kulturthema Essen betrachtet wird. Dass diese Übergänge nicht unbedingt auf den ersten Blick deutlich werden, liegt unter anderem daran, dass nicht alle Betrachtungen vergleichbar elaboriert sind wie jene, die

hier beispielhaft besprochen worden sind, und man als Leser selbst bei diesen immer wieder versucht ist, genauer nachzufragen. Dies tut jedoch dem bunten Gesamtwerk keinen Abbruch, ebenso wenig wie die Tatsache, dass gleich mehrfach unglückliche Titel für die Beiträge gewählt wurden. Das Buch eignet sich bestens als Aperitif, um einen ersten Eindruck von der Faszination und Vielfältigkeit des Kulturthemas Essen zu erhalten und sich womöglich besser entscheiden zu können, welcher Happen anschließend als Hauptgang genossen werden soll.

Kurt Hofer

G R E W E - V O L P P , Christa / REINHARD, Werner (Hg): Erlesenes Essen. Literaturwissenschaftliche Beiträge zu Hunger, Satttheit und Genuss, Tübingen 2003. Gunter Narr Verlag, 369 S., EUR 69,00, ISBN 3-8233-5655-0.

Das Motiv des Essens eignet sich wie kaum ein anderer Topos in der Literatur, um an ihm die verschiedensten Aspekte einer Erzählhandlung zu veranschaulichen. Mithilfe dieses „sozialen Totalphänomens“ (Alois Wierlacher) lassen sich nicht nur die Erzählhandlung strukturieren, Orte und Figuren charakterisieren, sondern auch ein ganzes Geflecht von Subtexten vermitteln.

Der Germanist Alois Wierlacher spürte in seinem Werk „Vom Essen in der deutschen Literatur“ bereits 1987 den Mahlzeiten in Erzähltexten nach. Nun haben Christa Grewe-Volpp und Werner Reinhard mit Band 55 der Mannheimer Beiträge zur Sprach- und Literaturwissenschaft einen aktuellen Beitrag zu diesem Themenkomplex geleistet. In „Erlesenes Essen“ haben sie 20 literatur- und kulturwissenschaftliche Beiträge zu Hunger, Satttheit und Genuss in einem 369 Seiten umfassenden Band vereint.

Die Aufsätze stammen aus den Bereichen der Germanistik,

Russistik, Anglistik und Amerikanistik. Der Schwerpunkt des Sammelbandes liegt auf der Erforschung des Essensmotivs in der amerikanischen Literatur. Die deutsch- und englischsprachigen Beiträge sollen, so der selbst formulierte Anspruch, „das zeitgenössische akademische Interesse an der kulturellen Signifikanz des Essens“ widerspiegeln.

Da das Essen bekanntermaßen nicht nur positiv konnotiert ist, sondern für manche Autoren viel eher das Gegenteil bedeutet, wird der thematische Fokus des Werkes auf ebendiese dunkle Seite der Essensmotivik gerichtet. Von Hunger ist da die Rede, von Magersucht, vom Abjekten, von Kannibalismus und von Völlerei. Und doch (oder gerade deshalb): Der Erkenntnisgewinn, der am Ende der Lektüre steht, ist für alle literatur- und kulturwissenschaftlich Interessierten erheblich.

Durch den weit gefassten zeitlichen Rahmen der untersuchten literarischen Quellen wird der Funktionswandel ablesbar, den die Mahlzeit in der Literatur von Platon bis Sam Shepard erfahren hat: Der physische Appetit der Vormoderne wurde abgelöst vom sexuellen und ökonomischen Appetit der (Post-)Moderne. Zwar besitzt das postmoderne Individuum in der Regel einen vollen Kühlschrank, doch bleibt ein anderer Hunger immer häufiger ungestillt: der nach Erfolg und sinnerfülltem Leben.

Im Zeitalter der Globalisierung wird die orale Begierde damit zur kompensatorischen Ersatzbefriedigung – wie Christiane Koch mit ihrer Analyse von Martin Amis' Werk „Money“ belegt. Der ruhelose und einsame Protagonist John Self tröstet sich durch den Besuch von Schnellrestaurants. Die McDonaldisierung der postmodernen Gesellschaft vorausnehmend, stellte Karl Friedrich von Rumohr in seinem „Geist der Kochkunst“ schon 1822 fest, dass das Gefühl der Leere

zur Völlerei reizt. Koch: „Fast Food wird zu einer egalitär-zwanglosen Mahlzeit, die sich über gesellschaftliche Schichten hinwegzusetzen scheint und gleichzeitig durch die unverfängliche Atmosphäre der Schnellrestaurants vor Stigmatisierung und Ausschluss schützt.“

Um die Bekämpfung innerer Leere geht es auch in dem Beitrag von Kurt Müller. In „Hunger und Essen im Kontext postmoderner Dramatik“ spürt Müller der oralen Begierde in Sam Shepards „Curse of the Starring Class“ nach. Wie gekonnt Shepard die Motive Hunger und Essen leitmotivisch einsetzt, zeigt Müller sehr anschaulich auf. Der Autor bediene sich der mittlerweile zu einem „abgenutzten Kulturklichee erstarrten“ Freud'schen Triebtheorie, um deren „(trivial-)mythische Suggestivkraft als dramatisches Wirkungspotenzial zu nutzen“. Doch einerlei, ob Shepard nun eher auf instinktiv-emotionale oder auf intellektuelle Rezeptionskanäle zielt: Wohl keine andere Metapher wäre besser geeignet gewesen, die emotionale und geistige Leere der vier Familienmitglieder zu veranschaulichen.

Ein anderes zentrales Thema des Sammelbandes ist die dem Essen inhärente Verbindung zwischen Natur und Kultur. Die auf Platon zurückgehende Dichotomie zwischen Körper und Geist mit der damit einhergehenden Höherbewertung des Geistigen begründete bekanntlich die abendländische Tradition des dualistischen Denkens. Und obwohl die Siebecks und Witzgimanns hartnäckig an einer Rehabilitierung der Nahsinne arbeiten, behauptet sich die platonische Tradition bis heute. Die Schwierigkeiten um die Gründung einer deutschen Geschmacksuniversität mögen dies verdeutlichen.

Für Christa Grewe-Volpp ist ein solch oppositionelles Natur-Kultur-Schema nicht mehr aufrechtzuerhalten. „Das Denken in strikt getrennten Dualismuspaares ist längst brüchig geworden. In poststrukturalisti-

schen, postkolonialen und einigen feministischen Theorien ist zunehmend von ‚blurring of boundaries‘, von einer Aufhebung der Dichotomien die Rede, ist die Dominanz der weißen patriarchalischen westlichen Kultur mit ihrer Privilegierung der meist aus dem Bereich des Männlichen zugeordneten Ratio suspekt geworden.“ In ihrem Beitrag „There is no death that is not somebody's food“ betont sie mit Blick auf die Nahrungskette die gegenseitige Abhängigkeit alles Seienden. Über das Essen sei der Mensch eingebunden in den Lebensprozess anderer Organismen und damit in den Energiefluss des Universums. Die Brüchigkeit des platonischen Konzepts mit seiner Verachtung des Körperlichen belegt Grewe-Volpp anschaulich am Beispiel dreier zeitgenössischer amerikanischer Naturlyriker: Gary Snyder, Mary Oliver und Linda Hasselstrom.

Dass „die sinnlich-ästhetisch gestaltete Eßkunst sich von der diskriminierenden Zuordnung zu niederen Lebensgebieten nur schwer befreien“ kann, wie es Eva Barlösius einmal treffend formulierte, ist nicht zuletzt auch der Leibfeindlichkeit des Christentums zuzuschreiben. Einen Schlüssel zu ihrem Verständnis liefert der Beitrag von Karl-Heinz Geith. Er widmet sich der „Sünde der Völlerei in deutschen Predigten“. Als eine der Todsünden ist die Völlerei bis in unsere Tage eng mit der katholischen Lehre verbunden – und damit Ursache auch für die bescheidene Esskultur Amerikas in vorrevolutionären Zeiten. Der Puritanismus und der Transzendentalismus mit seinen Idealen der Enthaltsamkeit und Selbstgenügsamkeit taten hier ihr Übriges.

Dem mesalliance-ähnlichen Verhältnis von Essen und Philosophie spürt David Farrell Krell am Beispiel von Henry David Thoreaus Roman „Walden“ nach. Mit „Let's (Not!) Do Lunch“ leistet Krell dabei den wohl unterhaltsamsten Beitrag dieser Sammlung. In Bezug auf Er-

nährung, Kleidung und Wohnung beschränkte sich der vom Transzendentalismus beeinflusste amerikanische Schriftsteller auf die elementarsten Bedürfnisse. Irdische Genüsse waren für den Geistesmenschen Thoreau bedeutungslos, lenkten sie vom Genuss der wahren Werte ab. Und selbst heute noch scheint der Spruch „Plenus venter non studet libenter“ Gültigkeit zu besitzen, wie Krell uns glauben macht: „Young people nowadays believe that the philosophers – all of them – are out to lunch. Yet the problem is that the philosophers have never been out to lunch. They have skipped the noonday meal, and perhaps even breakfast, as Henry David Thoreau urged them all to do, lest rumination interfere with the life of the mind.“

Welche Vielfalt an Subtexten über das Essensmotiv vermittelt werden kann, zeigt Werner Reinharts Analyse zweier Romane von Philip Roth („Portnoy's Complaint“ und „American Pastoral“). In seinem Beitrag „Orale Identität und poetologisches Programm im Werk von Philip Roth“ arbeitet Reinhart heraus, wie Roth mithilfe der Bereiche Nahrung, Sexualität und Sprache den Prozess der Aufarbeitung von individueller und kollektiver (jüdisch-)amerikanischer Geschichte deutlich macht.

In einer Sammlung von kultur- und literaturwissenschaftlichen Beiträgen darf der Gender-Aspekt nicht fehlen. Dieter Schulz widmet sich den Tisch-Gesprächen in Herman Melvilles „Moby Dick“. Seine Aufmerksamkeit gilt vor allem dem „barbarischen Gourmet“ Stubb, der ein rohes Walsteak genießt und sich mit diesem kulinarischen Akt gleichsam zurück zum wilden Anfang, zum Beginn unseres Zivilisationsprozesses katapultiert. Melville habe mit dieser Figur Kritik an der Zivilisationsideologie üben wollen, so die These von Dieter Schulz.

Wie dagegen weibliche Identitätsfindung ihren Ausdruck via Essensmetapher findet, zeigt der Beitrag von Antje

Kley. Sie analysiert Jeanette Wintersons autobiografischen Roman „Oranges Are Not the Only Fruit“. Die Orangen stehen für den Wunsch der adoleszenten Protagonistin nach Orientierung, Anerkennung und Eigenständigkeit. Kley erörtert, wie sich dieses Motiv im Laufe des Romans entwickelt und welche Funktion es für die Coming-out-Geschichte hat.

Sollten die hier vonseiten der Rezensentin dargebotenen literarischen Amuse-Gueules den Appetit auf das große Mahl geweckt haben – es wäre dem Werk zu wünschen. Vor allem den literaturwissenschaftlich Interessierten sei der Sammelband „Erlesenes Essen“ wärmstens ans Herz gelegt. Der breiten Themenvielfalt entsprechend, stehen am Ende der Lektüre zahlreiche wertvolle Erkenntnisse. Oder hätten Sie gewusst, dass die Chimole-Soße, mit der die Azteken die Gliedmaßen ihrer Menschenopfer zu verspeisen pflegten, mit jener Salsa Mexicana identisch ist, die möglicherweise auch in Ihrem Kühlschrank steht?

Bliebe einzig der Mangel an Informationen zu den Autoren und dem einen oder anderen Beitrag aus der Romanistik zu beklagen. In diesem Zusammenhang hätte man sich den selbst formulierten Anspruch, wonach „die hier gesammelten kultur- und literaturwissenschaftlichen Beiträge *das* zeitgenössische akademische Interesse an der kulturellen Signifikanz des Essens spiegeln“, ein kleines bisschen bescheidener gewünscht.

Maren Preiß

DÖRING, Tobias / HEIDE, Markus / MÜHLEISEN, Susanne (Hg.): Eating Culture: The Poetics and Politics of Food, Heidelberg 2003. Universitätsverlag Winter, 284 S., EUR 38,00, ISBN 3-8253-1519-3.

Der Mensch ist, was er isst, heißt es. Oder isst er, was er ist? Oder was er gerne wäre? Welche Rolle spielen Nahrung

und Ernährung für die Bewahrung, Begegnung und Veränderung von Kulturen? Diese Fragen untersuchten Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler aus verschiedenen Disziplinen der Geistes-, Sozial- und Kulturwissenschaft auf der internationalen Konferenz „Eating Culture: The Politics and Poetics of Food Today“ im Frühjahr 2000 an der Johann Wolfgang Goethe-Universität in Frankfurt am Main. Dreizehn der auf dieser Konferenz vorgestellten oder von ihr inspirierten Beiträge veröffentlichten Tobias Döring, Markus Heide und Susanne Mühleisen vom Organisations-Team in ihrem interdisziplinären Sammelband *Eating Culture: The Poetics and Politics of Food*, der 2003 beim Heidelberger Universitätsverlag Winter in der Reihe *American Studies* erschien.

Bereits der mehrdeutige Titel „Eating Culture“ verweist auf die komplexen Wechselbeziehungen zwischen Essen und Kultur. Ein Übersetzungsversuch ins Deutsche stellt vor die Wahl zwischen mehreren, einzeln kaum überzeugenden Alternativen: Esskultur? Kultur des Essens? Kultur essen? Elegant drückt sich das Englische um die Entscheidung, die auch die Mitwirkenden des Bandes bewusst nicht treffen. Denn eine zentrale These aller Beiträge ist die Überzeugung, dass Essen, als kulturelle Praxis betrachtet, nicht nur an bestehende Kulturen anknüpft, die sich ein essender Mensch bei seiner kulturell geprägten Nahrungsaufnahme quasi einverleibt, sondern dass der Vorgang des Essens Kulturen zugleich „fortschreibt“. Durch Zubereitung und Verzehr bestimmter Nahrungsmittel oder Gerichte werden Kulturen entweder perpetuiert, oder mehr oder minder subtil transformiert, oder in symbolischen Akten der Emanzipation radikal durchbrochen.

Drei große Themenbereiche deckt der kompakte Sammelband ab. Politische und linguistische Aspekte kulinarischer

Identitätskonstruktionen untersucht der Abschnitt „Culinary Politics: Creolization and Identification“ mit Beiträgen von Sidney W. Mintz, Berndt Ostendorf, Ching Lin Pang, Susanne Mühleisen und Shirley Tate. Literarische Verarbeitungen von Nahrungsaufnahme als „essbarer Fiktion“ analysieren die Beiträge von Heike Paul, Mark Stein, Rüdiger Kunow, Susanne Reichl und Sarah Moss im Abschnitt „Edible Fictions: The Poetics of Food Writing and Translation“. Renate Brosch, Julika Griem und Kevin Dwyer konzentrieren sich im Abschnitt „Visual Pleasures: Food Images and the Hungry Gaze“ auf die mehr oder minder kulturkonforme Darstellung von Nahrung und Nahrungsaufnahme in bildender Kunst und Film. Allen Beiträgen gelingt die Balance zwischen akademischer Sorgfalt und Anschaulichkeit hervorragend. Zugleich ist das Vorwort „Writing/Eating Culture“ der Herausgeber eine ausgezeichnete Einführung in das komplexe Thema.

Annette Becker

MELZER, Jörg: Vollwerternährung. Diätetik, Naturheilkunde, Nationalsozialismus, sozialer Anspruch (= Medizin, Gesellschaft und Geschichte, Beiheft 20), Stuttgart 2004. Franz Steiner Verlag, 480 S., EUR 68,00, ISBN 3-515-08278-6.¹

Seit den 1970er Jahren hat sich die Geschichte alternativer Lebensweisen anhaltenden Interesses zu erfreuen, sowohl von Seiten der Medizin- wie der Sozial-, Kultur- und Wirtschaftsgeschichte. Betrieben die Begründer und Jünger alternativer Ernährungslehren historische Legendenbildung, erhielten die

historischen Rückblenden seit den 1970er Jahren durch die Formierung der alternativen Bewegungen neue Schubkraft, indem sie zur Legitimierung des eigenen politischen Anliegens beitrugen. Der Rückblick in die eigene Vergangenheit wurde dabei häufig verschleiert durch gläubige Heldenverehrung und Grabenkämpfe zwischen verschiedenen Richtungen, und zwar um so mehr, als nationalsozialistische Verstrickungen und personelle Kontinuitäten verdrängt, vergessen oder verschwiegen wurden. Insofern entspricht die hier zu besprechende Arbeit von Jörg Melzer, die als Dissertation am Senckenbergischen Institut für Geschichte der Medizin entstanden ist, dem dringenden Bedürfnis, diese viel zu lange verborgene Geschichte aufzuarbeiten.

Anders, als der kryptische und vieldeutige Titel der Arbeit glauben machen könnte, setzt die Arbeit in der Antike ein. Auf rund 30 Seiten erläutert sie die Diätetik der Vorsokratiker, der hippokratischen Ärzte und Galens, um dann kühn ins 18. und 19. Jahrhundert zu Hufelands Makrobiotik zu springen. Es folgen Abrisse von Leben und Lehre zentraler Naturheilkundler des 19. Jahrhunderts, während der Übergang zum 20. Jahrhundert exemplarisch an Mikkel Hindhede und Maximilian Bircher-Benner behandelt wird. 100 Seiten widmen sich sodann den Ernährungsempfehlungen des Dritten Reiches, den sie verbreitenden Institutionen sowie der Person Werner Kollaths, während der dritte Hauptteil sich mit den Hauptvertretern der Vollwerternährung, den Entwicklungen ihrer Lehre sowie den personellen Kontinuitäten nach 1945 beschäftigt.

Es ist dieser zweite Teil des Buches, der es trotz mancher sprachlicher Mängel und Fehler zu einer interessanten Lektüre macht, die umso spannender wird, je weiter man sich der Gegenwart nähert. Angesichts der von Jörg Melzer herausgearbeiteten, über 1933 und 1945

hinaus bis in die jüngste Gegenwart hinein reichenden Kontinuitäten der bundesdeutschen Ernährungswissenschaften, müssen sich diese ebenso wie die Wissenschaftsgeschichte zu Recht fragen lassen, warum eine Beschäftigung mit dieser wenig rühmlichen Vergangenheit so lange ausgeblieben ist. Ganz abgesehen davon, dass führende Ernährungsforscher wie Heinrich Kraut und Ernst-Günther Schenck Insassen von Konzentrationslagern und Kriegsgefangenen für die Prüfung von Kostsätzen oder bestimmten Produkten zu Versuchen benutzten, dienten die Vertreter der Vollwerternährung ihre Lehren dem Dritten Reich an, in dessen Ernährungspolitik sie sich perfekt einpassten. Denn sie propagierten eine der heimischen Vegetation und Erzeugung angepasste regionale Kost, betonten nationale („völkische“) Eigenarten der verschiedenen Ernährungsweisen, forderten einen maßvollen Verzehr von Fleisch und tierischen Produkten und vertraten die Theorie, dass nicht die Kalorien, sondern die Kombination der Nähr- und Inhaltsstoffe für den biologischen Wert einer Nahrung ausschlaggebend seien. Dies sind Forderungen, die die Deutsche Gesellschaft für Ernährung zum großen Teil bis heute erhebt und die Allgemeinplätze der heutigen Ernährungspolitik und -erziehung sind. Die Rolle von Ernährungsphysiologen und -forschern für die nationalsozialistische Autarkiepolitik, für einen organisierten Völkermord, für eine einzig am Nutzen des Einzelnen für die Gesellschaft ausgerichtete „Neue Deutsche Heilkunde“ und Arbeitsphysiologie, ist erst in den letzten Jahren verschiedentlich angerissen worden.² Insofern haben die Aufdeckungen prinzipiell vielleicht nicht den Charakter der Enthüllung, den Melzer ihr mitunter zu geben bemüht ist. Dies rührt von einem Umgang mit der Sekundärliteratur her, der nicht immer die wünschenswerte hand-

¹ Erstveröffentlichung: THOMS, Ulrike: Rezension zu MELZER, Jörg: Vollwerternährung. Diätetik, Naturheilkunde, Nationalsozialismus, sozialer Anspruch, Stuttgart 2003. In: H-Soz-u-Kult, 24.04.2004, <http://hsozkult.geschichte.hu-berlin.de/rezensionen/2004-2-058>.

werkliche Sauberkeit und Sorgfalt aufweist. Manche Titel, die im Literaturverzeichnis enthalten sind, tauchen an Stellen, an denen man sie hätte nennen müssen, um deutlich zu machen, dass sich zuvor schon andere mit dem jeweiligen Problem bzw. der jeweiligen Person auseinander gesetzt haben, gar nicht oder nur sporadisch auf.³ Wieder andere, die wichtige

2 Zuletzt bei: HEIM, Susanne: Kalorien, Kautschuk, Karrieren. Pflanzenzüchtung und landwirtschaftliche Forschung in Kaiser-Wilhelm-Instituten 1933–1945, Göttingen 2003, S.102ff; siehe auch: GERLACH, Christian: Die Bedeutung der deutschen Ernährungspolitik für die Beschleunigung des Mordes an den Juden 1942. Das Generalgouvernement und die Westukraine. In: Ders.: Krieg. Ernährung, Völkermord. Deutsche Vernichtungspolitik im Zweiten Weltkrieg, München 2001, S.153–234; SPIEKERMANN, Uwe: Der Naturwissenschaftler als Kulturwissenschaftler: Das Beispiel Werner Kollaths. In: NEUMANN, Gerhard / WIERLACHER, Alois / WILD, Rainer (Hg.): Essen und Lebensqualität. Natur- und kulturwissenschaftliche Perspektiven, Frankfurt a.M. 2001; SPIEKERMANN, Uwe: Vollkorn für die Führer. Zur Geschichte der Vollkornbrotspolitik im „Dritten Reich“, 1999. In: Zeitschrift für Sozialgeschichte des 20. und 21. Jahrhunderts 16, 2001, S.91–128; GERLACH, Christian: Kalkulierte Morde. Die deutsche Wirtschafts- und Vernichtungspolitik in Weißrußland, 1941–1944, Hamburg 1999, 2. Aufl. Hamburg 2000; KOPKE, Christoph: Der „Ernährungsinспекtor der Waffen-SS“. Zur Rolle des Mediziners Ernst Günther Schenck im Nationalsozialismus. In: Ders. (Hg.): Medizin und Verbrechen. Festschrift zum 60. Geburtstag von Walter Wuttke, Ulm 2001, S.208–221.

3 So KOPKE (wie Fußnote 2). Die noch weiter reichende Studie zur biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise im KZ kennt Melzer offenbar nicht; vgl. JACOBEIT, Wolfgang / KOPKE, Christoph: Die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise im KZ. Die „Güter der Deutschen Versuchsanstalt für Ernährung und Verpflegung der SS von 1939 bis 1945“, Berlin 1999, 2. Aufl., Berlin 2002 (= Gesellschaft – Geschichte – Gegenwart, Bd.13).

Anregungen gegeben haben, wie etwa Uwe Spiekermanns Artikel über Kollath, werden als „kursorischer Überblick“ bezeichnet (S.208, Anm.136) und fortan nicht mehr berücksichtigt, obwohl sie im Hinblick auf die ausgewerteten Quellen über das hier Gebotene hinausgehen und den biographischen Rahmen deutlich abstecken. Symptomatisch ist in dieser Hinsicht, dass in der Einleitung eine Reflexion des Forschungsstandes fehlt. Die Spannung des Buches ist dem Thema zu verdanken, nicht der systematisch entwickelten und schlüssigen Fragestellung. Vielmehr werden auf S.2 drei Fragen gesetzt, nicht entwickelt. Ob die Vollwerternährung in die hippokratische Tradition eingeordnet werden könne, welche weltanschaulichen, wissenschaftlichen und gesellschaftlichen Bedingungen die Naturheilkunde und die Vertreter der Vollwerternährung beeinflussten und wie die Entwicklung der Vollwerternährung nach 1945 verlief.

Diese Fragen sind zentral, doch erscheint die erste merkwürdig aufgepfropft, wie überhaupt der erste Teil für den Fortgang der Untersuchung ab S.143 eigentlich keine Rolle mehr spielt. Die Frage nach der Kontinuität der hippokratischen Tradition hätte leicht durch den Einbezug der entsprechenden Forschungsliteratur – insbesondere durch die Ergebnisse der in den letzten Jahren so rührigen Ernährungsgeschichte – beantwortet werden können; auch die langatmigen Ausführungen über die Naturheil- und Naturkostbewegung des 19. Jahrhunderts, die Namen an Namen reihen, hätten sicherlich von der Berücksichtigung der einschlägigen Sekundärliteratur profitiert, sich deutlich verschlanken lassen und dabei doch an Substanz und innerem Zusammenhang gewonnen.⁴ So hätten die Bezüge zum Na-

4 Ebda.

tionalsozialismus, zur Wirtschaftsgeschichte und der Zeit nach 1945 wesentlich deutlicher herausgearbeitet werden können, als dies tatsächlich geschieht. Im Abschnitt über die Ernährungsempfehlungen im Dritten Reich wird die wichtige Rolle der „Neuen Deutschen Heilkunde“ zwar erwähnt; doch die einschlägigen neueren Arbeiten dazu⁵ werden nicht berücksichtigt, der systematische Platz, den die Hygiene der Ernährung zusprach, nicht ausreichend gewürdigt.⁶ Vielmehr werden die Bezüge auf die „Neue Deutsche Heilkunde“ und ihre Inhalte einzig mit einem Zitat Brauchles aus dem Jahr 1937 belegt (S.139). Traditionslinien verschwimmen also; was im Übrigen auch für die Darstellung von Kollaths System der Hygiene (S.211) gilt, die so neu ja gar nicht war, sondern ihre Wurzeln im 19. Jahrhundert hat.

Hinzu kommt, dass Quellenkritik nicht systematisch erfolgt, was bei den zugrunde ge-

5 So etwa: BARLÖSIUS, Eva: Naturgemäße Lebensführung. Zur Geschichte der Lebensreform um die Jahrhundertwende, Frankfurt a.M. 1997; TEUTEBERG, Hans J.: Zur Sozialgeschichte des Vegetarismus. In: Vierteljahrschrift für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte 81, 1994, S.33–65; BAUMGARTNER, Judith: Ernährungsreform – Antwort auf Industrialisierung und Ernährungswandel, Frankfurt a.M. 1992; REGIN, Cornelia: Selbsthilfe und Gesundheitspolitik: Die Naturheilbewegung im Kaiserreich (1889 bis 1914), Stuttgart 1995.

6 Dazu besonders: MAITRA, Robin T.: „... wer imstande und gewillt ist, dem Staate mit Höchstleistungen zu dienen.“ Hans Reiter und der Wandel der Gesundheitskonzeptionen im Spiegel der Lehr- und Handbücher der Hygiene zwischen 1920 und 1960, Husum 2001 sowie die älteren Arbeiten: BOTHE, Detlef: Neue Deutsche Heilkunde 1933–1945. Dargestellt anhand der Zeitschrift „Hippokrates“ und der Entwicklung der naturheilkundlichen Laienbewegung, Husum 1991; HAUG, Alfred: Die Reichsarbeitsgemeinschaft für eine Neue Deutsche Heilkunde (1935/36), Husum 1985.

legten, hochgradig ideologisch aufgeladenen Texten höchst notwendig gewesen wäre. Vielmehr zieht sich die Einleitung in einem knappen Absatz darauf zurück, die Quellen auf ihre „Echtheit“ hin prüfen und den zeitlichen Rahmen rekonstruieren zu wollen, vom höchst unterschiedlichen Aussage- und Quellenwert der verschiedenen benutzten Quellentypen ist hier nicht die Rede. So kann es auch geschehen, dass bestimmte Meinungen einzelner Vertreter mit Zitaten zweiter Hand aus deren programmatischen Schriften belegt werden, ohne diese an komplementären Quellen zu überprüfen.

Bei aller Kritik wird die künftige Forschung an dieser Arbeit nicht vorbeigehen können: Sie macht auf die bislang von der Medizin- und Wissenschaftsgeschichte sträflich vernachlässigte Geschichte der Ernährungswissenschaften und erneut auf die politische Indienahme von Wissenschaft aufmerksam, bietet eine gedrungene Zusammenstellung der Hauptvertreter der Vollwerternährung, eine Fülle biographischer Informationen, grundlegende Informationen zumindest zu einzelnen Institutionen und Organisationen und der hauptsächlichsten Entwicklungslinien der Ernährungslehre, soweit sie von Lebensreform und Naturheilkunde inspiriert waren. Damit weitet die Arbeit den bisher vorherrschenden Blickwinkel auf die Zeit des Kaiserreichs und die Konzentration auf die soziokulturellen Aspekte der Gegenbewegung „Lebensreform“ entscheidend aus und nimmt letztlich auch den eigenen wissenschaftlichen wie politischen Anspruch der Reform ernst. In diesem Sinne hat Melzer ein trotz allem wichtiges Buch vorlegt, zumal er auf Kontinuitäten verweist, mit denen sich Naturkostbewegung und Ernährungswissenschaften selbst bis heute nicht auseinander gesetzt haben.

Ulrike Thoms

Buchvorstellung

HÄRLEN, Ingo / SIMONS, Johannes / VIERBOOM, Carl: Die Informationsflut bewältigen. Über den Umgang mit Informationen zu Lebensmitteln aus psychologischer Sicht



Lebensmittelskandale und eine zunehmend mechanisierte Lebensmittelproduktion führen zu einer wachsenden Verunsicherung unter den Verbrauchern. Von verschiedenen Seiten werden Forderungen laut nach einem verbesserten Informationsangebot im Lebensmittelbereich. Doch helfen Informationen allein wirklich weiter, oder sieht sich der Verbraucher nicht vielmehr einer regelrechten Informationsflut ausgesetzt, die eher Ängste verstärkt als beruhigt? Zudem ist davon auszugehen, dass es „den“ Verbraucher nicht gibt und Verbraucherhandeln nicht konstant und durch Informationen lenkbar ist. Doch warum handeln Verbraucher so, wie sie handeln, wie informieren sie sich und wie sind folglich Informationen über Lebensmittel zu gestalten?

HÄRLEN, Ingo / SIMONS, Johannes / VIERBOOM, Carl: Die Informationsflut bewältigen. Über den Umgang mit Informationen zu Lebensmitteln aus psychologischer Sicht, Heidelberg 2004 (Books on Demand), EUR 19,90, ISBN 3-8334-0560-0
Inhaltsverzeichnis: Einleitung – Empirische Ergebnisse – Ansatzpunkte für Verbraucherinformationen – Schlussfolgerungen für die Ausgestaltung der Informationspolitik

Die Psychologen Ingo Härle und Carl Vierboom sowie der Agraringenieur Dr. Johannes Simons erläutern in dem neuesten Buch der Dr. Rainer Wild-Stiftung systematisch die grundlegenden Zusammenhänge zwischen Informationsauswahl und Meinungsbildung zu Lebensmitteln sowie unterschiedliche Muster des Informationsverhaltens. Auf der Basis der Morphologischen Marktpsychologie werden die Probleme und Grenzen einer auf Aufklärung basierenden Informationspolitik herausgearbeitet und Empfehlungen für eine aktive Verbraucherpolitik gegeben.

Das Buch richtet sich an alle Wissenschaftler und Praktiker aus den Bereichen Marketing, Beratung und Politik sowie an Studierende, die sich mit der Markt- und Konsumentenforschung beschäftigen.

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 mehr als 60 Wissenschaftler/innen und Praktiker/innen aus Deutschland und dem benachbarten Ausland zusammen, um diese Ziele zu erreichen. Für Rückfragen steht Ihnen die Geschäftsstelle gerne zur Verfügung.

IMPRESSUM

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

Leitung des Arbeitskreises:
Prof. Dr. Gerhard Neumann
Prof. Dr. Volker Pudiel
Prof. Dr. Alois Wierlacher
Prof. Dr. Rainer Wild

Geschäftsführung:
Dr. Gesa Schönberger

Redaktion:
Nicole Schmitt M.A. (NS)
Dr. Gesa Schönberger (GS)

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