



Dr. Rainer Wild-Stiftung
Stiftung für gesunde Ernährung

Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens

Mitteilungen

Heft 15 • Dezember 2007



**Hydrokolloide –
zwischen Avantgardeküche und Einsteins Physik**

**Jugendliche in Deutschland:
Kranke Generation Zukunft?**

**Nachhaltige Ernährung:
Konflikte und Lösungsansätze**

**Traditionelle Praxis bäuerlicher Selbstversorgung
und kulinarisches Erbe Nordhessens**

**„... und die armen Kinder in Afrika müssen hungern!“
Alltag und Festtag zwischen Überfluss und Mangel**

Internationaler Arbeitskreis
für Kulturforschung des Essens



Dr. Rainer Wild-Stiftung
Stiftung für gesunde Ernährung

Mitteilungen

Heft 15 • Dezember 2007


Liebe Leserinnen und Leser,

„Die Deutschen sind Europameister im Dicksein“, „Schon wieder Gammelfleisch entdeckt“ oder „Wir können nicht mehr kochen“ sind Meldungen, die uns tagtäglich in den Medien begegnen. Unsere Ernährung darf jedoch nicht reduziert werden auf Schockmeldungen zu Übergewicht, Lebensmittelskandalen und dem rasanten Verlust an Esskultur. Essen und Trinken sind Tätigkeiten, die jeden Menschen begleiten – vom ersten bis zum letzten Lebenstag. Sie sind lebensnotwendig und alltäglich, sie sind Wirtschaftsfaktor und Identität und stehen für Genuss genauso wie für Verantwortung. Sie verstehen sich als biologische, kulturelle und soziale Handlung. Je komplexer ein Forschungsgegenstand ist, umso notwendiger wird interdisziplinäres Forschen. Um das Thema Ernährung zu verstehen, müssen wir deshalb immer wieder einen Blick abseits vom „Hier und Jetzt“ wagen – in die Vergangenheit und in die Zukunft, in andere Wissensgebiete, in andere Regionen und Länder oder in „mikrokosmische Ebenen“, wie im Beitrag von Thomas Vilgis. Die Heterogenität der Autoren, die wie gewohnt aus sehr unterschiedlichen Wissenschaftsdisziplinen kommen, gibt auch dieser inzwischen 15. Ausgabe der *Mitteilungen* ihre besondere Note. In den Beiträgen, Berichten und Rezensionen kommen Natur- und Kulturwissenschaftler sowie Theoretiker und Praktiker zu Wort und geben uns einen Einblick in ihre Denk- und Arbeitsweisen. Wir danken allen Beteiligten für ihre Unterstützung, mit der der Facettenreichtum der *Mitteilungen* erst möglich wird.

Liebe Leserinnen und Leser, wir wünschen Ihnen eine anregende Lektüre und ein erfolgreiches und zufriedenes Neues Jahr.
Die Redaktion

INHALT

Beiträge

- 2 Thomas Vilgis
Hydrokolloide –
zwischen Avantgardeküche und Einsteins Physik
- 14 Volker Pudiel
Jugendliche in Deutschland:
Kranke Generation Zukunft?
- 18 Brigitte Biermann
Nachhaltige Ernährung:
Konflikte und Lösungsansätze
- 29 Regina Wenk, Angelika Teichert, Angelika Ploeger
Traditionelle Praxis bäuerlicher Selbstversorgung und
kulinarisches Erbe Nordhessens
- 38 Lars Winterberg, Anna Palm
„... und die armen Kinder in Afrika müssen hungern!“
Alltag und Festtag zwischen Überfluss und Mangel
- 
- Überfluss und Mangel sind die
Bezugspunkte einer globalen
Ernährung, die sich im Rahmen
historischer Prozesse tief in unsere
Kultur eingeschrieben haben.
Lars Winterberg und Anna Palm
verdeutlichen diesen Antagonismus
am Beispiel des Verhältnisses von
Alltag und Festtag.

Arbeitskreis intern

- 47 Aus dem Arbeitskreis / Neue Mitglieder

Berichte

- 48 Neuer Studiengang:
Master International Food Business and Consumer
Studies
- 49 labforculture.org:
Virtuelle Wissensplattform für Kulturschaffende
- 50 „Essen“ als Thema und Tool in der Erwachsenenbildung
Neuer Kurzlehrgang in Wien
- 50 Suchmaschine für Ernährungsinformationen
- 51 Biermarkt und Bierkonsum im 19. und 20. Jahrhundert
Tagung der Gesellschaft für Westfälische Wirtschafts-
geschichte
- 52 Warum ist Gemüse nicht sexy?
Tagungsbericht zum 11. Heidelberger Ernährungsforum

Literatur

- 54 Literaturhinweise
- 59 Rezensionen

Nicht zuletzt

- 64 Dr. Rainer Wild-Preis 2007
- 64 Wir über uns / Impressum

Hydrokolloide – zwischen Avantgardküche und Einsteins Physik

THOMAS VILGIS

Hydrokolloide sind wasserlösliche Hilfs- und Zusatzstoffe, die zur gezielten Konsistenzänderung in der modernen Küche und Lebensmitteltechnologie herangezogen werden. Dadurch lassen sich Cremes und Gele mit ungewohnten Fließeigenschaften herstellen, die durch ihr vielfältiges „mouthfeeling“ besondere sensorische Erlebnisse erzeugen. Die Anwendung solcher Verdickungs- und Geliermittel ist im Zusammenhang mit vorgefertigter Industrienahrung schon lange bekannt. Durch Techniken, die derzeit als „molekulare Küche“ bezeichnet werden, finden Hydrokolloide auch den Weg in die Spitzenrestaurants und in den Küchenalltag. Dabei fällt auf, dass die erwünschten Effekte der Hilfsmittel eng mit deren Wirkungen während der Magen-Darm-Passage nach Aufnahme über die Nahrung korreliert sind. Dies wird im Folgenden an einigen ausgewählten Beispielen gezeigt.

1. Hydrokolloide in der Avantgarde- und molekularen Sterneküche

Seit dem Erfolg der spanischen Avantgardküche gibt es in der Sterneküche einen deutlichen Paradigmenwechsel. Wurden bisher möglichst reine, naturbelassene Zutaten in Gerichten zelebriert und herausgestellt, ist es derzeit keine Ausnahme, Gemüse, Fleisch und Fisch gezielt in seine Bestandteile und Geschmackskomponenten zu zerlegen, um sie wieder zu neuen Formen zusammenzufügen. De- und Rekonstruieren, Extrahieren oder bis zur Unkenntlichkeit Umgeformtes der nach wie vor bäuerlich erzeugten Kulturgüter ist damit modern geworden¹. Damit dies aber überhaupt funktioniert, müssen Zusatzstoffe wie Gelier- und Verdickungsmittel, Emulgatoren oder Stabilisatoren eingesetzt werden – Substanzen, die auf Gourmets bisher eher abschreckend wirkten und mit verpönten Industrieprodukten, etwa industriell hergestellten Cremes, Joghurts und Conveniencefood in Verbindung gebracht wurden, als mit Gerichten aus hoch dekorierten Restaurants. Aber immer wieder wird in diversen Publikationen auf die Risiken dieser Zusatzstoffe im Zusammenhang mit dem Konsum von Industrienahrung aufmerksam gemacht²,

sodass sich bei den massiven Einsätzen dieser Hilfsstoffe in der molekularen Küche diese Fragen ebenfalls stellen³.

Hydrokolloide	
Proteine	Polysaccharide
<ul style="list-style-type: none"> • Gelatine (tierisch) • Gluten (pflanzlich) 	<ul style="list-style-type: none"> • Stärke (Amylose, Amylopektin) • Cellulosen • Xanthan (zählt zu Ballaststoffen, E 415) • Caragene (Algen, E 407) • Alginat (Algen, E 401) • Agar-Agar (Algen, E 406)

2. Mehl und Einsteins Physik

Dabei ist die Verdickung von Flüssigkeiten und deren Konsistenzänderungen schon seit langem eine Methode der Geschmacksvariation. Sensorische Eigenschaften wie Optik und „mouthfeeling“ können dadurch präziser eingestellt werden, aber auch der Geschmack. Diese Aussage erscheint zwar vollkommen logisch, aber so einfach ist es nicht, denn erst in letzter Zeit wird der Zusammenhang zwischen dem Geschmack und den relevanten Parametern genauer erforscht. Dass dabei immer mehr auch die physikalischen Parameter eine wachsende Rolle spielen, erlaubt eine systemati-

¹ ADRIA, F. et al.: *el Bulli* 2003–2004, Stuttgart 2005.

² GRIMM, H.-U.: *Echt Künstlich*, Stuttgart 2007.

³ VILGIS, T.: *Nahrungsmittelunverträglichkeiten und Allergien*, Journal Culinaire 04, Edition Vincent Klink, Stuttgart 2007.

sche, nach naturwissenschaftlichen Methoden orientierte Forschung des Zusammenhangs von Geschmack und physikalischen Eigenschaften. Dies lässt sich einfach an den Methoden der Küche im Alltag nachvollziehen. Die Mehlschwitze und die Mehlbindung gehören zu den klassischen Beispielen. Dabei ist die Idee der physikalischen Texturänderung kulinarischen Ursprungs: Der Bratenfond, die Schmorflüssigkeit oder die Suppe wird in ihrer Viskosität durch die Beigabe von Mehl verdickt. Der Geschmack wird dadurch (in den meisten Fällen) intensiviert und die Konsistenz, ausgedrückt durch dynamische Strukturparameter, wie Fließeigenschaften und Viskosität, verändert. Diese (mittlerweile verpönte) Methode lässt sich physikalisch begründen, sogar manche Aspekte der Änderung des Geschmacks können auf die Konsistenzänderung zurückgeführt werden.

Dabei ist der generelle physikalische Sachverhalt einfach und von jeglichem Kochvorgang unabhängig: Einer Flüssigkeit mit bestimmter, molekular vorgegebener Zähigkeit, also Viskosität η_0 , werden Teilchen zugefügt, deren molekulare Abmessungen wesentlich größer sind als die Flüssigkeitsteilchen selbst. Lassen sich diese in der Flüssigkeit frei dispergieren, so erhöht sich die Viskosität in einer ganz bestimmten Weise, $\eta = \eta_0(1 + 2,5 \phi)$, wie es Einstein schon 1912 berechnet hat⁴. Dabei ist die Größe ϕ nichts weiter als ein Maß für die Menge der zugegebenen Teilchen (präziser ausgedrückt, der Volumenbruch). Der Faktor 2,5 in der Viskositätssteigerung begründet sich in der kugelförmigen Gestalt der zugegebenen Teilchen. Diese theoretische physikalische Idee ist sehr einfach durch ein „molekulares Billard“ mit vielen kleinen Kugeln (Flüssigkeitsmoleküle, Wasser) und wenigen großen, schweren Kugeln (die zugefügten größeren Teilchen des Verdickungsmittels) zu verstehen. Die großen Teilchen sind schwerer und daher nicht

so einfach durch die „Billardstöße“ der vielen kleinen fortzubewegen. Daher wird eine Vielzahl von Stößen der kleinen Flüssigkeitsmoleküle zum Anschubsen der größeren kolloidalen Teilchen gebraucht. Diese Stöße stehen aber nicht mehr zum Fortbewegen der Flüssigkeitsmoleküle zur Verfügung, die Moleküle bewegen sich langsamer, die Viskosität nimmt zu.

Die physikalischen Veränderungen während der Verdickung mit Mehlszugabe sind allerdings nur vordergründig so einfach zu begründen, auch wenn die Assoziation der kleinen Kügelchen als physikalisches Bild für die Stärkekörner dies nahe legt. Allerdings gestalten sich die elementaren Veränderungen durch die Beigabe des Mehls im physikalischen Sinne hochkomplex. Zur Verdickung tragen bei Mehlsbeigabe zu heißen Flüssigkeiten gleich drei molekulare Komponenten bei: die Eiweißmoleküle des Weizenmehls sowie die Stärke, die sich im Wesentlichen aus zwei Komponenten zusammensetzt, Amylose und Amylopektin. In dieser „Dreikomponentenwirkung“ liegen viele Tücken begraben. Da sich jedes Mehl, je nach Herkunft, Mahlgrad oder Weizenart, in der Zusammensetzung unterscheidet, sind die Verdickungseigenschaften häufig unterschiedlich und daher unkontrollierbar⁵.

a) Eiweiße

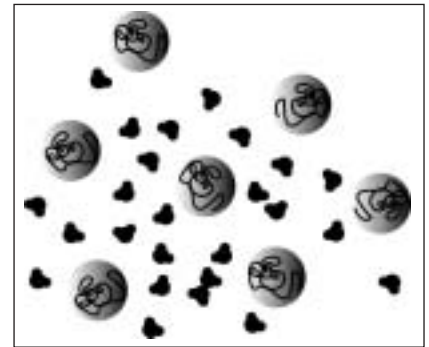
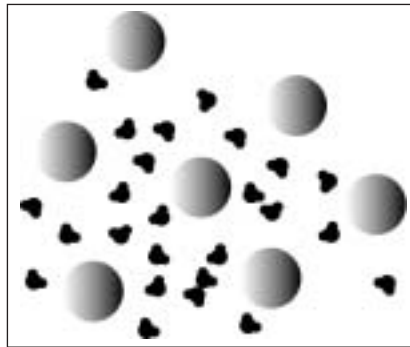
Dabei ist die Wirkungsweise der Eiweiße, also Proteine, relativ einfach zu verstehen. Die Klebereiweiße sind lange Kettenmoleküle aus 10 000–30 000 Aminosäuren, die sehr stark wasseranziehend sind. Die langen Eiweißketten entfalten sich sehr leicht, bei Wasserzugabe und bei mechanischer Bearbeitung des Mehls. Natürlich auch unter Temperaturerhöhung. Dabei sind diese langen Eiweißketten stark wasserlöslich und lösen sich daher leicht in der Schmorflüssigkeit. Dort erschweren sie durch ihre Anwesenheit die Beweglichkeit der Wassermoleküle in

4 DE GENNES, P.-G.: Scaling Concepts in Polymer Physics, Ithaca 1976.

5 BALTES, W: Lebensmittelchemie, Berlin 2000.

Figur 1 (links): spheres+water
Figur 2 (rechts): polymer+water

Viskositätserhöhung durch kolloidale und Polymerlösungen und Polymere. Die Kugeln verlangsamen die Bewegung der Wassermoleküle durch ihre schlichte Anwesenheit, somit steigt die Viskosität. Gelöste, fadenförmige Polymermoleküle, die stark vereinfacht als effektive Kugeln angesehen werden, haben ähnliche Effekte. Sobald die Kugeln oder Polymere Wasser leicht binden und Hydrathüllen ausbilden, wird der Verdickungseffekt verstärkt (Wassermoleküle und Kugeln sind nicht maßstabsgerecht gezeichnet).



der Schmorflüssigkeit, diese fließen dadurch langsamer und schon ist die Zähigkeit erhöht.

b) Stärken

Stärken bestehen im Gegensatz zu Proteinen aus vielen Zuckermolekülen, deren genaue Chemie wir im Rahmen dieses Beitrages unterschlagen. Allerdings besteht Stärke selbst aus zwei Komponenten nahezu gleichartiger chemischer Zusammensetzung, aber vollkommen unterschiedlicher Struktur, der Amylose und dem Amylopektin. Amylose besitzt eine weitgehend lineare Struktur, während Amylopektin eine hyperverzweigte Struktur aufweist. Daher ist die Wirkung von Stärken in wässrigen Lösungen etwas komplizierter zu beschreiben als bei den Proteinketten.

Dabei spielt die räumliche Struktur der Makromoleküle vor allem bei den Verdickungs- und Gelierungseigenschaften eine große Rolle: Stark verzweigte Strukturen, wie das Amylopektin, lassen sich zwar (bei entsprechender Temperatur) in Wasser lösen, aber diese Moleküle sind viel zu sperrig, um große, fest vernetzte Strukturen zu bilden, wie sie in Gelen vorliegen – sie können sich nie ausreichend durchdringen⁶. Allerdings tragen sie zu einer stark ausgeprägten Viskositätserhöhung bei, wie sie bei den kolloidalen Lösungen beschrieben wurde. Lineare Moleküle hingegen besitzen genügend Freiheitsgrade, um sich zu durchdringen und sich dann zu verschlingen. Erst dann bilden sich über Helices, Kristallite

usw. permanente Vernetzungen. Ein festes Gel kann also besser mit linearen Molekülen gebildet werden.

Da beide Molekülformen bei Stärken vorliegen, ist der Verdickungsprozess vielschichtig. Die gewundenen, verschraubten Moleküle, die Helices, müssen aufgewunden und eventuell kristalline Teilstrukturen geschmolzen werden. Dazu sind unterschiedliche Energien, sprich Temperaturen notwendig. Also müssen die verschiedenen Stärkesorten auch die unterschiedliche Wirkung und das Kochverhalten haben. So ist das Aufbrechen der hyperverzweigten Amylopektinmoleküle erst bei höheren Temperaturen, etwa ab 65–90 Grad, je nach Molekulargewicht, sprich Molekülgröße, möglich⁷. Schon zeigt sich die komplexe Natur der Verdickung bei der klassischen Mehlbindung. Eine kontrollierte physikalische Veränderung der Fließeigenschaften ist kaum möglich. Die mehrschichtige Wirkungsweise der Zusammensetzung erlaubt dies kaum. Abgesehen von den geschmacklichen Veränderungen, die durch die herkömmliche Mehlbindung oft ungewollt erkaufte werden.

3. Stärke, Cellulose und ihre Begleiterscheinungen

a) Stärke und Glykämischer Index

Vor allem sind Stärken aufgrund ihrer Verdaulichkeit auch Energieträger und tragen so zur Energiebilanz bei der Nahrungsaufnahme bei. Auch hier spielen die molekularen Struk-

⁶ VILGIS, T.: Polymeric fractals and the unique treatment of polymers, J. de Physique 49, 1988, 1481.

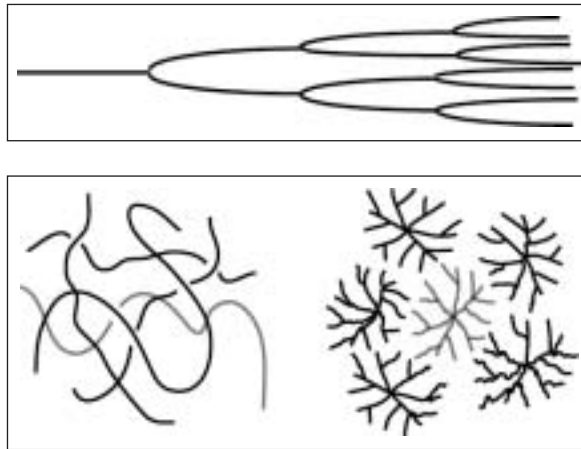
⁷ Siehe 5.

turen entscheidende Rollen. Wie enzymatische Prozesse und physikalische Struktur Hand in Hand gehen können, lässt sich am glykämischen Index veranschaulichen. Die komplexen Moleküle werden durch körpereigene Enzyme gespalten, also in ihre einzelnen kleinen Zuckermoleküle zerlegt, die dann von

den Darmwänden aufgenommen werden können und als Energielieferant zur Verfügung gestellt werden⁸. Dabei ist intuitiv verständlich, dass dieser Vorgang für die komplexen, hochverzweigten Moleküle mehr Zeit benötigt als für einfache. Die Spaltung der Kohlenhydrate erfolgt also umso andauernder, je komplexer die Kohlenhydrate sind. Für diesen Prozess sind mehrere Enzymtypen notwendig, solche, die die Ketten an den Verzweigungsstellen spalten können, und solche, die direkt die linearen Amylosen zur Spaltung veranlassen.

b) Cellulosen: Verdaulichkeit und Anwendung

Selbst die allgemeine Frage nach Verdaulichkeit, also aus naturwissenschaftlicher Sicht die enzymatische Spaltung der Stärken und Proteine, wird durch die molekulare Struktur bestimmt. Cellulosen unterscheiden sich chemisch nicht von Stärken, sondern lediglich in der Struktur, wie die Makromoleküle aufgebaut sind. Cellulosemoleküle sind so zusammengesetzt, dass sie nicht von den körpereigenen Enzymen zur Spaltung veranlasst werden. Cellulosen sind daher reine Ballaststoffe, sie überstehen die Magen-Darm-Passage schadlos, tragen daher zum Stuhlvolumen bei, ohne dem Körper Energie zu liefern, und werden schon allein deshalb von den Ernährungswissenschaft-



Figur 3a: hyperbranched

Amylopektin liegt in der Stärke als „hyperverzweigtes“ Molekül vor, das aus vielen einzelnen linearen Teilen besteht, im Wesentlichen Amylose.

Figur 3b: linear-branched

Verzweigte (rechts) und lineare Molekülformen (links). Lineare Kettenmoleküle können sich immer gut durchdringen. Dies ist die Grundvoraussetzung für einen homogenen Gelierprozess. Verzweigte Strukturen durchdringen sich nur beschwerlich und sind für eine Netzwerk- bzw. Gelbildung nur bedingt geeignet. Dafür haben sie aber hervorragende Verdickungseigenschaften. Die Struktur und die Konzentration bestimmen also die Gelier- und Verdickungseigenschaften.

ten als hilfreich für die Verdauung angesehen. Im Labor und in der Lebensmittelindustrie sind pflanzliche Cellulosen allerdings wertlos, was erwünschte Konsistenzveränderungen von Speisen anbelangt. Aufgrund ihrer chemischen Struktur sind Cellulosen wasserunlöslich, denn viele der Cellulosemoleküle bilden stets harte Verbände, die selbst von Wasser nicht gelöst werden können. Sie quellen daher nicht auf und verändern die Konsistenz nur unwesentlich durch Prozesse auf molekularer Skala.

Es wäre daher wünschenswert, Verdickungsmittel einzusetzen, die nicht nur definierte Eigenschaften und Strukturen besitzen, sondern auch unverdaulich sind. Aus physikalischer Sicht sind dies nicht nur wohldefinierte Molekularstrukturen, sondern auch, je nach Einsatz, Löslichkeit und Strukturbildungsfähigkeit in wässrigen Lösungen. So müssen effektive Gelier- und Verdickungsmittel sich in größeren molekularen Verbänden organisieren, die es erlauben, die erwünschten Eigenschaften, z.B. Gele bestimmter Konsistenz, oder mit geeigneter Temperatur- und Scherstabilität genau einzustellen. Alle derartige Sachverhalte und Randbedingungen sind mit Mehl und vielen Stärken nur unzulänglich erfüllbar, zumal Mehle (und manche Stärken) der Sauce eine unerwünschte „Mehlnote“ aufprägen.

Ein hervorragendes Beispiel für eine ausgeklügelte und komplizierte Wirkungsweise zwischen physikali-

8 JENKINS, D.J. et al.: Glycemic index of foods: a physiological basis for carbohydrate exchange, Am J Clin Nutr 34, 1981, 362.

scher Struktur und Wirkung lässt sich am Beispiel Xanthan verdeutlichen.

4. Xanthan – scherkraftabhängiger Texturgeber

a) Verwendung

Warum industriell erzeugte Erfrischungsgetränke eher in den Einkaufswagen landen als die Flaschen von kleinen Bioerzeugern und Abfüllern, wurde von diversen Marktuntersuchungen schnell geklärt: Getränke von Bioerzeugern bleiben vor allem deshalb im Supermarktregal stehen, weil sich Schwebstoffe absetzen und am Flaschenboden einen Bodensatz hinterlassen, der subjektiv als unappetitlich empfunden wird. Konventionelle Erfrischungsgetränke zeigen dieses Phänomen selten. Denn Xanthan, dieser natürliche, aber großtechnisch biotechnologisch aus Bakterien gewonnene Wunderstoff, hält die winzigen Fruchtteilchen in der Schwebe, und schon sind wir tief in die Kolloidphysik eingetaucht, denn die Sedimentation, also das Absinken der Fruchtteilchen, ist letztlich nur eine Folge der Schwerkraft und der Größe der Schwebeteilchen. Das Makromolekül Xanthan⁹ löst sich aufgrund seiner elektrischen Ladungen gut in wässrigen Lösungen, also auch in Erfrischungsgetränken. Gleichzeitig adsorbieren und haften die großen Xanthanmoleküle wegen ihrer hoch verzweigten molekularen Struktur sehr gut auf den Oberflächen der stark zerklüfteten Fruchtteilchen. Diese werden dadurch „aufgeladen“ und sie stoßen sich voneinander ab, können sich nicht mehr zusammen lagern und auf den Flaschenboden sinken. Die Teilchen schweben, die Sedimentation ist ausgeschaltet.

In höheren Konzentrationen bietet Xanthan weit vielfältigere Möglichkeiten als Texturgeber. Es emulgiert ebenfalls sehr effektiv eine kleine Menge Wasser in Öl (z.B. Olivenöl) und erzeugt stabile und somit sehr feste Wasser-in-Öl-Emulsionen, wie

sie von Mayonnaisen und Butter bekannt sind. Diese Emulsionen sind physikalisch hoch viskose Flüssigkeiten, und sogar in vielen Fällen formstabile Festkörper, sofern ausreichend Stabilisatoren vorhanden sind, die dafür sorgen, dass sich die Wasser-Xanthan-Tröpfchen nicht zu großen Tropfen vereinigen können. Also lassen sich diese festen Wasser-in-Öl-Emulsionen durch eine profane Spätzlemaschine drücken. Das hat seinen Grund, denn lässt man die Emulsion in Ruhe, so ist sie formstabil und fließt nicht. Wird daran allerdings gedrückt (siehe Spätzlemaschine), so gibt die Emulsion ihren Zusammenhalt auf und fließt. In der Fachsprache der Wissenschaft der Fließeigenschaften, der Rheologie, nennt sich dieser Effekt „shear thinning“, da die Viskosität unter Scherkräften geringer wird; die Flüssigkeit wird unter Kräften „verdünnt“. Daher sind diese Emulsionsspaghetti leicht und ohne störend glitschiges Mundgefühl zu essen. Ein leichter Druck mit der Zunge reicht aus, schon werden die „falschen“ Nudeln flüssig. Spaghetti aus Olivenöl und andere formstabile Kreationen aus Emulsionen werden so möglich und finden sich zuhauf in der Avantgarde der Spanischen Küche wieder¹⁰.

Aber das Molekül Xanthan kann noch viel mehr. Was dem Molekularkoch und dem Getränkehersteller recht ist, kommt zum Beispiel Ketchupproduzenten ebenfalls sehr gelegen. Auch das Ketchup soll nur fließen, solange die Flasche oder die Tube geschüttelt oder gedrückt wird. Liegt der Klecks erst einmal auf den heißen Pommes frites oder Steaks, soll es – trotz der Hitze – unbeweglich bleiben und darf nicht mehr fließen. Und selbst diese profane Beobachtung zeigt noch eines mehr: Erfrischungsgetränke sind leicht sauer, Ketchup hat je nach Essiggehalt mal mehr, mal weniger Säure, und selbst wässrigen Saucen ohne Säure verleiht eine kleine Dosis Xanthan ketchupähnliche Eigenschaften. Daraus lässt sich schließen,

⁹ LOPEZ, M. J. et al: Properties of xanthan obtained from agricultural wastes acid hydrolysates, J. Food Eng. 63, 2004, 111.

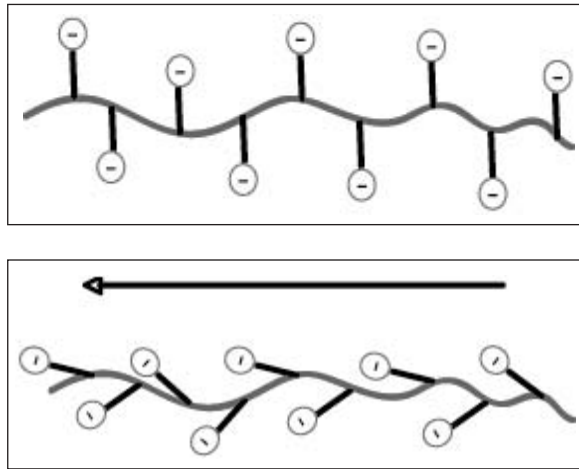
¹⁰ PENAS, J. et al: Die Avantgarde Küche Spaniens, München 2006.

dass der Säuregrad, also der pH-Wert, die Eigenschaften des Xanthans nicht beeinflusst. Xanthan erweist sich also als multifunktionelles Mittel in Nahrungsmittellabors und Molekularküchen. Dies ist nur möglich aufgrund zweier wesentlicher molekularer Eigenschaften des Xanthans: Zum einen ist die genau definierte

Kettenverzweigung dafür vonnöten, zum anderen sind es die elektrischen Ladungen auf den Molekülen.

b) Molekulare Eigenschaften

Die ionischen Ladungen sorgen für die hohe Wasserlöslichkeit, die kurzen Seitenketten sind der molekulare Grund für die besonderen Eigenschaften während der Fließprozesse. Anschaulich gesprochen wirken die Seitenketten sehr sperrig. Gelöste Xanthanmoleküle sind daher aufgrund ihrer Molekularstruktur sehr unbeweglich. Darüber hinaus sind sie wegen der vielen Ladungen mit einer dicken Wasserhülle umgeben, die die Moleküle weiter verlangsamt. Mehr noch, sind sie in ausreichender Konzentration in einer Lösung oder Emulsion vorhanden, geben sie ausreichend Stabilität, indem sie sich über die sperrigen Seitenketten gegenseitig weiter abbremsen. Grob gesprochen ist die Erhöhung der Viskosität im Wesentlichen durch das Volumen der zugegebenen Teilchen bestimmt, also das effektive Volumen eines Xanthanmoleküls. Dies ergibt sich aus dem ursprünglichen Molekülvolumen und dem der Hydrathülle. Verheddern sich allerdings bei ausreichender Zugabe mehrere Moleküle über die Seitenketten, wirkt dieser Molekülverband wie ein Riesenmolekül, das aus vielen einzelnen, ohnehin schon großen Ma-



Figur 4 (oben): xanthan
Figur 5 (unten): xanthan-shear-force

Schematische Struktur des Moleküls Xanthan. Die kurzen Seitenketten wirken wie Widerhaken und sorgen bei ausreichenden Konzentrationen für eine starke Formstabilität. Unter Scher- und Fließkräften werden die molekularen Widerhaken weniger wirksam, die Seitenketten passen sich der Fließrichtung des Mediums (Pfeil) an. So kann bei höheren Kräften (d.h. oberhalb des yield-stress) die Lösung fließen. In Ruhe und sobald die Scherkräfte eingestellt werden, stellen sich die Seitenketten wieder „fest“.

kromolekülen zusammengesetzt ist. Das effektive Volumen wird riesig, die Viskosität sehr hoch, und die Lösung, sprich das Ketchup oder die Kreation aus der molekularen Küche, fließt nicht mehr. Kommen jetzt aber Kräfte ins Spiel, etwa wenn wir an der Ketchupflasche schütteln oder die Olivenölspaghetti zwischen Gaumen und Zunge zerdrücken, werden diese molekularen Riesengebilde zerstört. Die Seitenketten verändern ihre Lage, schmiegen sich enger an die Hauptkette des Xanthans an. Schon verlieren in dem riesigen Verband viele Moleküle die Verbindung zu ihren Nachbarn, sobald die Kräfte dazu ausreichen. Das Ketchup fließt also ab einer bestimmten Kraft. Sobald die Kraft wieder weggenommen wird, fließt das Ketchup noch eine sehr kurze, kaum merkbare Zeit, solange, bis die Xanthanmoleküle wieder ihre Seitenärmchen ausstrecken und untereinander wieder große Verbände bilden können. Dann ist es wieder fest und bleibt sogar am Flaschenhals trotz Schwerkraft haften, ohne nach unten zu fließen¹¹.

5. Wirkung von Hydrokolloiden bei der Magen-Darm-Passage

Auf den ersten Blick erscheint diese Frage vollkommen irrelevant, denn Xanthan ist, wie Cellulose, vollkommen unverdaulich, da die vorhandenen Enzyme Xanthan nicht zur

¹¹ SANDERSON, G.R.: Applications of Xanthan Gum, British Pol. J. 13, 1981, 71.

12 Siehe 11.

Spaltung veranlassen. Xanthan kann daher als Ballaststoff eingestuft werden, und dennoch stellt sich die Frage nach der Wirkung der Hydrokolloide bzw. von Xanthan bei der Magen-Darm-Passage. Sind sie gar durch den massiven Einsatz in der Industrienahrung und Molekularküche ein latentes Gesundheitsrisiko, oder sind sie verantwortlich für Allergien und Unverträglichkeiten?

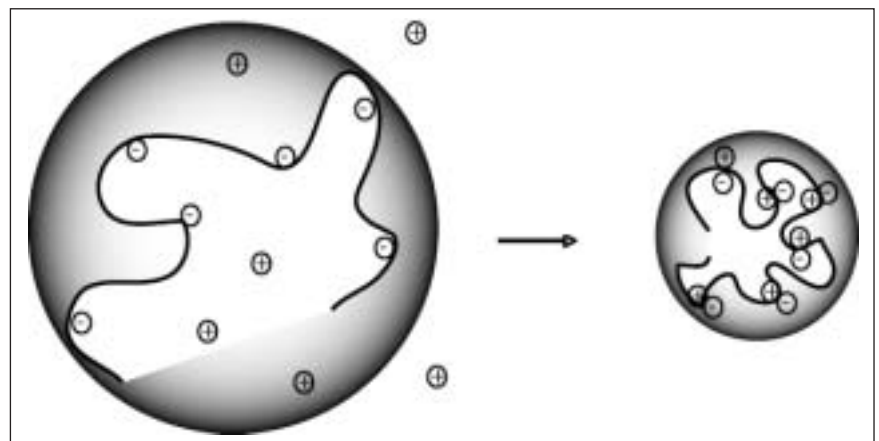
a) Hydrokolloide allgemein

Selbst auf den zweiten Blick erscheinen diese Fragen kaum im Zusammenhang mit der physikalisch-chemischen Wirkungsweise relevant. Dennoch sind das molekulare Verhalten und ein großer Teil der Wirkungsweise dieser Moleküle während der Magen-Darm-Passage auf dieselben physikalischen Prinzipien zurückzuführen. Währenddessen können verschiedene unverdauliche Verdickungs- und Geliermittel ihre molekulare Gestalt ändern. Dies ist vor allem darauf zurückzuführen, dass die physikalische Umgebung im gesamten Verdauungstrakt immer durch Wasser dominiert ist, und insofern die Hydrokolloide vom Mund (Speichel) über Magen (Wasser + Säure) und Darm (Wasser) ihre Wirkungsweise mal mehr und mal weniger aufrechterhalten. Die Quelleigenschaften vieler wasserlöslicher Makromoleküle hängen vom pH-Wert, also der Säure ab, die sich während der Passage im gesamten Verdauungs-

trakt stark ändert. Viele der Zusatzstoffe werden daher im Magen bei hoher Säure stark entquellen, denn die Magensäure liefert einen hohen Anteil von positiv geladenen Wasserstoffkernen, den Protonen. Diese winzigen, einfach positiv geladenen Teilchen werden von den meist negativ geladenen Makromolekülen angezogen und „neutralisieren“ diese. Daher schirmen die Protonen der Säure die Ladungen der Verdickungsmittel ab. Also ziehen sich die Molekülketten und die Gelstücke etwas zusammen und geben dabei das gebundene Wasser frei. Da diese Moleküle unverdaulich sind, setzen sie unbeschadet ihre Reise in den Darm fort. Dort nimmt allerdings der pH-Wert wieder zu, also sind die Texturgeber von weniger Protonen umgeben. Folglich müssen sie wieder aufquellen, und dies umso mehr, je empfindlicher ihre Molekularstruktur gegenüber Ladungen, also Salzionen, Ionen der Mineralstoffe oder gar der Säure in Form von Protonen ist.

b) Xanthan

Xanthan ist allerdings – im Gegensatz zu anderen Polyelektrolyten – gegenüber diesen Verhältnissen stark unempfindlich und wird daher als unbedenklich eingestuft. Die Ursache hierfür liegt in der Struktur der Moleküle, die dessen Quelleigenschaften vom Säuregrad, sprich pH-Wert, weitgehend unabhängig macht¹². Xanthan-



Figur 6: deswelling-total

Säure sorgt für eine stattdliche Entquellung bei (negativ geladenen) Hydrokolloiden. Die Wasserstoffprotonen dringen in die Hydrathülle ein und schirmen die negativen Ladungen der Polymerkette ab. Dadurch wird die effektive Ladung der Kette verringert, als Folge können Wassermoleküle nicht mehr andocken. Dieser Prozess wird in Figur 7 nochmals detaillierter dargestellt.

moleküle verändern ihre Größe während der Magen-Darm-Passage kaum. Diese positive Beobachtung lässt sich schnell auf die Struktur der Xanthanmoleküle zurückführen. Sie erweisen sich durch die Seitenketten und deren elektrische Ladungen als sehr steif und rigide, sodass sie sich von einer sich verändernden Säure, d.h. einer Zu- und Abnahme von positiven Ladungen, den Säureprotonen nicht stark beeinflussen lassen. Dadurch verändern sich Gestalt und Eigenschaften des Xanthans kaum. Aus dem gleichen Grund können daher Flüssigkeiten mit unterschiedlichem Säure- und Salzgehalt damit gebunden werden. Bei anderen, weniger gestaltresistenten „Texturizern“ ist dies nicht immer der Fall, wie am nächsten Beispiel verdeutlicht wird. Dazu betrachten wir im Folgenden so genannte „Carageene“, die sich durch eine lineare Kettenstruktur auszeichnen. Daher lassen sich vielfältige Gelstrukturen mit stark unterschiedlichen und kulinarisch reizvollen Eigenschaften erzeugen.

6. Carageene – viskoelastische Flüssigkeiten und Gele

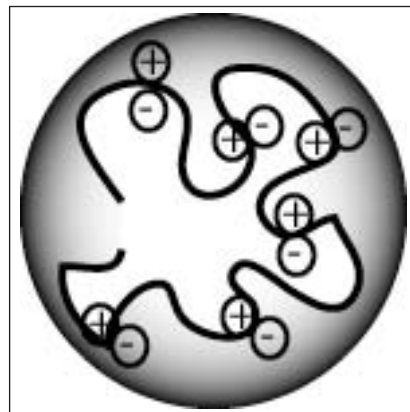
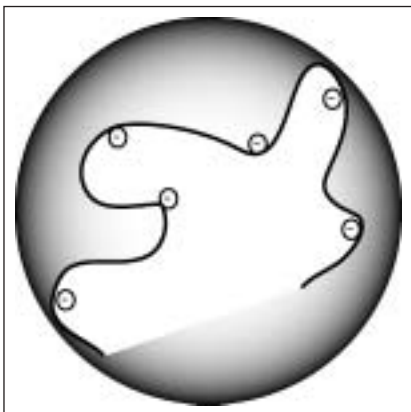
a) Molekulare Eigenschaften

Xanthan erweist sich also als relativ unempfindlich, was vor allem durch die molekulare, steife und verzweigte Struktur gegeben ist. Aber nicht nur die Klasse der Moleküle ist entscheidend, sondern auch deren Größe und Molekulargewicht – vor allem

bei den verschiedenen Carageenformen Kappa, Iota und Lambda. Diese zeichnen sich durch unterschiedliche molekulare Details und daher verschiedene Gelbildungsprozesse aus. So genannte Iota-Carageene bilden, ähnlich wie Alginat, mit höhervalenten Ionen, also Mineralien wie Calcium, Eisen oder Magnesium, die sich durch höhere ionische Ladungen auszeichnen, feste Gele. Allerdings sind die Bindungen der Molekülketten wesentlich weniger fest, sodass sie sich unter Kräften, Bewegungen und mechanischen Beanspruchungen wie Kauen, Schlucken, Fließen wieder lösen können. Diese Eigenschaften machen sie wieder als Verdickungs- und Geliermittel, sowohl industriell als auch molekulargastronomisch, etwa für im Mund unter Zungen und Gaumendruck schmelzende Gele interessant.

Diese vorwiegend linearen Moleküle reagieren allerdings mit einer deutlichen Gestaltänderung und Wasserbindung, sobald sich der pH-Wert (oder die Ionenkonzentration) ändert. Freie Ladungen schirmen die Ladungen auf den Molekülen immer ab. Dies lässt sich mit einem einfachen Gedankenexperiment leicht verstehen. Gelier- und Verdickungsmittel tragen meist negative Ladungen entlang ihrer Molekülketten. Diese gleichen negativen Ladungen stoßen sich ab und entfernen sich soweit wie möglich voneinander. Dies ist allerdings nur bedingt möglich, denn sie sind durch die Molekülkette verbunden¹³. Also

13 Siehe 6.



Figur 7a (links): swelling
Figur 7b (rechts): deswelling

Abschirmung und Gestaltsänderung.

Links: In diesem Zustand (ohne Säure) sind die negativen Ladungen auf dem Polymer wirksam. Diese stoßen sich ab, das Polymer öffnet sich und kann viel Wasser binden. Rechts: Die positiven Ladungen, d.h. die Protonen der Säure, werden von den negativen Ladungen der Polymerkette angezogen und schirmen diese ab. Dadurch wird das Polymer neutral, zieht sich zusammen und kann nur noch wenig Wasser binden. Nimmt die Säure wieder ab, schwillt das Polymer wieder auf und bindet wieder viel Wasser. Die Protonen tragen auch Hydrathüllen, die aber hier nicht dargestellt sind.

14 Siehe 4.

15 BEREZHKOVSII, A. M. et al.: Translocation of rodlike polymers through membrane channels, *Biophys. J.* 84, 2003, 787.

strecken sie die gesamte Kette möglichst weit. Wird diese Kette nun durch Salzionen, also positive und negative Ladungen, umgeben, so werden sich immer positive Ionen finden, die sich in der Nähe der negativen Ladungen aufhalten und diese dadurch quasi „neutralisieren“, d.h. abschirmen. Die elektrische Abstoßung ist daher nicht mehr so stark, und die Molekülkette zieht sich etwas zusammen. Schon ist die Molekülkette nicht mehr von soviel Wasser umgeben, denn die einzelnen Teile der Kette können näher zusammentreffen. Das Wasser bleibt außen vor.

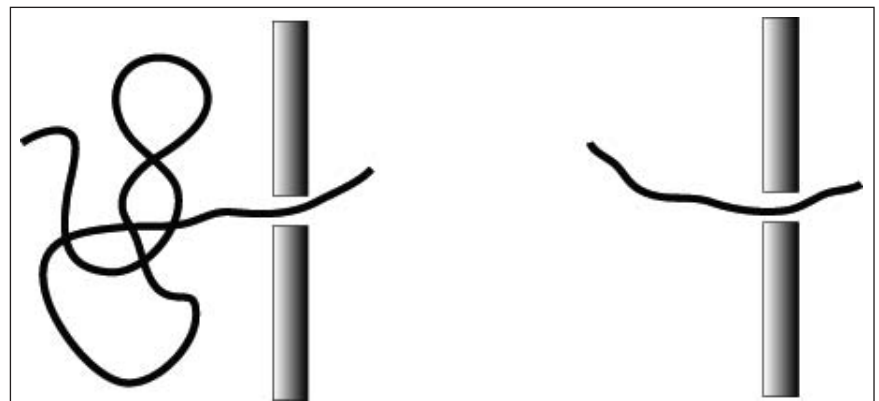
b) Strukturänderung bei Carageenen während der Magen-Darm-Passage

Beim Kappa-Carageen ist das Quell- und Bindungsverhalten extrem von Säure (pH-Wert) und Salzgehalt (ionische Stärke) der zu bindenden Flüssigkeit abhängig. Säure (Wein, Zitronensaft, usw.) verringert die Gelierfähigkeit aus den bereits angesprochenen Abschirmeffekten der Ladungen erheblich. Daher sind Gele in saurer Umgebung, etwa im Magen, nicht mehr stabil. Die Polymerketten können sich daher wieder aus dem Gerverband lösen und werden zur Darmpassage freigegeben. Dort können sie sich – unter steigendem pH-Wert (weniger Säure) – allerdings wieder zu Gelen formieren, stark aufquellen und abführende Wirkungen erzeugen¹⁴.

c) Kurzkettige Carageene – physikalische Parameter und physiologische Wirkung?

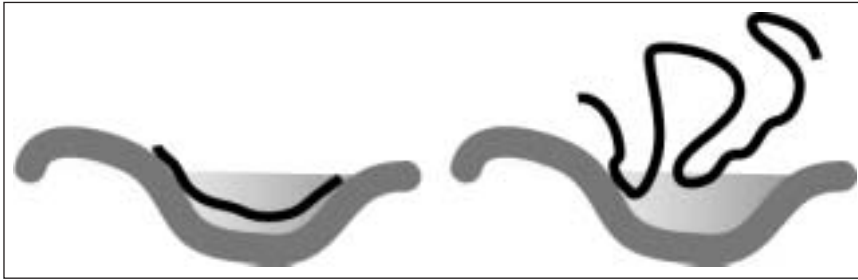
Generell finden sich immer wieder Hinweise, dass sich kurzkettige Carageene in der Darmwand einlagern und dort pathologische Zellveränderungen hervorrufen. Für diese Prozesse sind ebenfalls physikalische Sachverhalte verantwortlich. Relativ kurzkettige (geladene) Polymere können leichter an biologischen Oberflächen wie Zellen adsorbieren, d.h. sich anlagern. Sind sie dort erst einmal adsorbiert, bleiben sie wegen der gegensätzlichen Ladungen dort lange haften. Die Folge sind zahlreiche Veränderungen der lokalen, lebensnotwendigen biochemischen Prozesse in der Umgebung der adsorbierten Ketten. Carageene sollten daher möglichst hochmolekular sein.

Woran kann diese Ursache aber liegen? Dies hat aus rein physikalischer Sicht vor allem etwas mit der linearen Struktur der Moleküle zu tun. Diese Polysaccharide sind also nicht verzweigt. Vielfachzuckermoleküle sind aber oft sehr steife Moleküle, das heißt, sie können deshalb nicht leicht in sich gebogen oder gefaltet werden, wie zum Beispiel Proteine oder synthetische Polymere. Daher sind kurzkettige Carageene im Vergleich zu ihrer Kettenlänge steif und sehen fast wie längere Stäbchenmoleküle aus, die zwar ein wenig biegsam sind, aber nie zu Knäueln gefaltet und gebogen werden können¹⁵. Die Kettenlänge ist daher entschei-



Figur 8: transloc

Die „Translokation“ von Polymeren durch kleine Membranporen. Die Länge der Kette spielt eine große Rolle für die Durchdringung von Polymerketten durch Poren.



Figur 9: adsorption

Kurze Kettenmoleküle können leichter an Zelloberflächen adsorbieren als lange, die eine hohe Anzahl von Freiheitsgraden haben. Daher sind schon aus physikalischen Gründen lange Carageene vorteilhafter als kurzkettenige.

dend, denn je länger das Molekül ist, desto mehr verliert sich seine inhärente Biegesteifigkeit. Lange Ketten desselben molekularen Aufbaus falten sich daher leichter zu sperrigen knäueligen Gebilden als kurze¹⁶. Die Folge ist, dass kurze, steife und fast unbiegsame Ketten leichter in kleine Membranporen dringen können als stark verknäuelte, die ihre Gestalt schnell wechseln und so intramolekular viel beweglicher sind. Sitzen sie aber erst einmal an Stellen fest, wo sie nicht hingehören, verändern diese wasserliebenden Moleküle die lokale Umgebung in zweierlei Hinsicht: Sie gruppieren Wassermoleküle neu um sich, verändern dabei die lokale Situation so, dass dies auf Dauer Umgruppierungen von Proteinen und Zellmembranen zufolge hat.

Andererseits lassen sich auch kurzkettenige, steife Polymermoleküle leichter an gekrümmten Oberflächen (etwa Zellwänden) anlagern als lange. Auch bei diesen Prozessen spielt die Kettenlänge und die Steifigkeit eine große Rolle.

Sicher sind diese physikalischen Vorstellungen sehr vereinfacht und naiv, aber sie zeigen aufs Neue die Anbindung elementarer physikalisch-chemischer Sachverhalte an biologische Vorgänge. Inwieweit sie allerdings für die komplexen biochemischen und physiologischen Vorgängen nützlich sind, ist noch nicht klar. Als Modelle dienen sie aber allemal.

7. Food-Design mit Alginaten und Calciumsalzen

Physikalisch eindrucksvolle Beispiele der molekularen Küche sind aromen-

reiche, wabbelige Gebilde mit gelierter Außenhaut und flüssigem Kern¹⁷. Die fest gelierte Haut platzt unter leichtem Druck zwischen Zunge und Gaumen, schon ergießt sich der flüssige Kern über die Zunge und gibt somit alle Aromen frei. Das Kunstwort „Geschmacksexplosion“ nahm mit diesen Bömbchen seine physikalische Gestalt an. Damit dies vorbehaltlos funktioniert, sind ebenfalls Zusatzstoffe, die in der Nahrungsmittelindustrie schon lange im Einsatz sind, notwendig. Also wird etwa ein stark aromatisierter Gemüsefond mit Alginat versetzt. Dessen Makromoleküle dissoziieren in wässriger Lösung, d.h. es wird entlang seiner Kettenstruktur immer ein positives Ion in die Lösung gegeben. Dabei lädt sich die Molekülkette negativ auf¹⁸. Dann werden daraus esslöffelgroße Gebilde geformt und in ein Calciumchlorid oder Calciumlaktat getaucht. Schon geliert der Fond überall dort, wo das gelöste Alginat mit Calciumionen in Berührung kommt. Die Eintauchzeit bestimmt somit die Dicke der festen Außenhaut. Das Innere bleibt dabei zwar hochviskos, aber flüssig, und damit unverbunden. Dazu werden oft Alginsäuren verwendet. Diese Moleküle bestehen aus einer Vielzahl von Gularonsäuren (G) und Mannuronsäuren (M), die allerdings nicht in völlig beliebiger Abfolge aneinander gereiht sind, sondern in einer so genannten „Blockstruktur“, d.h. verschiedene Zuckermoleküle kommen entlang des Molekülfadens immer in Gruppen oder Blöcken vor. Dies hat zur Folge, dass die Wasserlöslichkeit vor allem durch die Fähigkeit bestimmt wird, dass sich be-

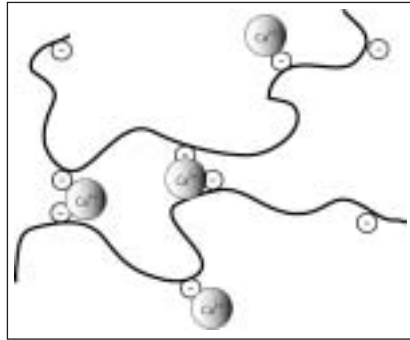
16 DUBBELDAM, J. et al.: Polymer translocation through a nanopore: a showcase of anomalous diffusion, *Phys. Rev. E* 76, 2007, 010801(R).

17 Siehe 1, 6.

18 BELITZ, H.-D. et al.: *Food Chemistry*, Berlin 2004.

Figur 10: ca-crosslinks

Die zweifach positiv geladenen Calciumionen vernetzen die negativ geladenen Alginatketten permanent. Diese Bindungen sind sehr stabil und weder mittels Temperatur noch mittels Enzymen zu öffnen. Freie negative Ladungen können aber auch andere Mineralien abfangen und binden. Die Calciumvernetzung ist hier vereinfacht dargestellt, tatsächlich sind sechs Calciumionen beteiligt. Für das generelle physikalische Verständnis ist dies aber nicht entscheidend.



stimmte Blöcke mit Wasserkontakt elektrisch negativ aufladen, indem sie ein positives Ion in das Wasser abgeben, etwa bei Natriumalginsäuren ein Natriumion (Na^+). Damit lösen sich die langen Moleküle in wasserhaltigen Flüssigkeiten relativ gut, aber nicht nur das, denn die negativ geladenen Stellen können extrem stabil mit zweifach positiven Ladungen verbunden werden. Daher werden diese Lösungen in Calciumsalzlösungen getaucht. Die zweifach positiven Calciumionen (Ca^{2+}) verbinden also jeweils zwei Ketten an den einfach negativ geladenen Stellen. Schon erhält man stabile Netze, die über einen weiten Temperatur- und pH-Bereich extrem stabil sind¹⁹.

Und daher führt dieser physikalische Prozess zu den zu erwartenden Konsequenzen bei der Aufnahme von Alginaten. Dieses ionische Wechselspiel funktioniert natürlich nicht nur mit Calcium, sondern mit allen zwei- und dreifach geladenen Ionen, also Magnesium, Eisen usw., die als (essenzielle) Mineralstoffe bezeichnet werden. Diese werden von unvernetzten Alginatlösungen, also dem Inneren der verkapselten Gebilde für die Sättigung der freien Ladungen verwendet. Somit stehen diese Mineralstoffe dem Stoffwechsel nicht mehr zur Verfügung. Sie bleiben während der gesamten Magen-Darm-Passage an die Alginatgele gebunden, denn diese sind unverdaulich und werden daher nicht mehr freigegeben. Anders als bei den an die negativ geladenen Aminosäuren der Gelatine kurzfristig gebundenen Mineralstoffe, denn Ge-

latinekettens werden durch entsprechende Enzyme, Proteasen gespalten und in kleine Bruchstücke zerlegt. Für Alginat stehen keine Verdauungsenzyme zur Verfügung. Daher gelten sie zwar als Ballaststoffe, allerdings haben sie – anders als Xanthan – die hohe Bindungsfähigkeit für Mineralstoffe. Werden diese Netze also nicht enzymatisch gespalten, so bleiben Mineralien während der Magen-Darm-Passage in den Netzen fest eingebunden. Diese Nichtverfügbarkeit von ionischen Mineralstoffen ist bei ausreichender Nährstoffversorgung bei gesunden Genießern nicht weiter schlimm, liegen aber pathologische Mangelerscheinungen vor, ist darauf zu achten. Daher gelten – genau aus diesen physikalischen Gründen – für die Zugabe von Alginaten als Verdickungsmittel bei industriell hergestellten Nahrungsmitteln Höchstgrenzen. Bei Säuglingen und Kindern, die ohnehin einen höheren Nährstoffbedarf haben, ist allerdings Vorsicht geboten. Daher ist die Zugabe von Alginaten bei industriell erzeugter Baby- und Kindernahrung untersagt.

8. Gelatine, der tierische Klassiker

Das klassische Verdickungs- und Geliemittel ist natürlich Gelatine. Mit Gelatine, einem hochmolekularen Protein (denaturiertes Kollagen), lassen sich ebenfalls schnittfeste Gele erzeugen, allerdings mit weniger variablen Eigenschaften als mit der Auswahl der oben besprochenen Hydrokolloiden. Der molekulare Aufbau von Gelatinemolekülen (nichts anderes als denaturierte Kollagene) ist so gestaltet, dass sich die Aminosäureketten bei hohen Temperaturen im Wasser lösen. Bei niedrigen Temperaturen „erinnern“ sich die Moleküle an ihre ursprüngliche Kollagenstruktur und verwinden sich wieder an manchen Stellen zu Helices. So entsteht ein dreidimensionales Netz mit einer sehr hohen Wasserbindungsfähigkeit. Die strukturellen Eigenschaften und das mouthfeeling ent-

¹⁹ BAILEY, E. et al.: Colloid & Polym, Sci. 255, 1977, 856.

sprechen etwa denen von Agar-Agar oder Gellangelen, je nach Einsatz der Geliermittel. Allerdings sind bei Gelatinegelen alle Nebeneffekte und das komplexe Magen-Darm-Verhalten vollkommen irrelevant. Gelatine wird von bestimmten Proteasen in viele kleine Bruchstücke und seine Aminosäuren zerlegt. Die Netzwerk- und Kettenstruktur werden daher völlig zerstört, und die einzelnen Aminosäuren der Gelatine werden, je nach Bedarf, dem eigenen Metabolismus zugeführt. Daher zählt Gelatine zu den Lebensmitteln und ist streng genommen kein Zusatzstoff.

9. Schlussbemerkungen

Es zeigt sich also, dass viele unerwünschte „Nebenwirkungen“ einiger Zusatzstoffe auf dieselben erwünschten physikalischen Wirkungsweisen zurückzuführen sind. Selbst beim natürlichen, aus Braunalgen extrahierten und harmlosen Agar-Agar kann sich bei zu hoher Aufnahme bei empfindlichen Menschen eine abführende Wirkung einstellen. Auch dafür gibt es einfache physikalische Gründe. Agar-Agar bildet nach Kochen in wässrigen Lösungen beständige und säureresistente Gele, die einfach als Ballaststoff wirken und hoch gequollen viel Volumen benötigen. Anders als die tierische Gelatine werden diese nicht verdaut und behalten ihre Größe bei. Daher werden Agar-Agar Netzwerke während der Passage im Verdauungstrakt nicht zerstört oder zerkleinert. Es sind uns auch keine Enzyme zu eigen, die Gele aus der Agarose zerstören. So bleiben diese harmlosen Gelstücke im Darm und wirken gegebenenfalls, bei entsprechender Disposition, abführend. Daher gelten auch hier für dessen Einsatz strikte Obergrenzen bei industriell herge-

stellten Lebensmitteln. Gelatine hingegen wird lediglich verdaut. Dabei wird das gebundene Wasser wieder abgegeben und die Aminosäuren dem Stoffwechsel zugeführt.

Natürlich sind diese Betrachtungen stark vereinfacht und haben unter medizinischen Gesichtspunkten nur eingeschränkte Relevanz. Daher dürfen diese Zusammenhänge hier keine Wertung sein. Allerdings zeigt sich immer mehr, dass zum Erforschen von Wirkungen und Nebenwirkungen banale physikalisch-chemische Zusammenhänge nicht immer zu leugnen sind.

Prof. Dr. rer. nat. Thomas VILGIS, geb. 1955, studierte Physik und Mathematik an der Universität Ulm und promovierte dort 1984. 1984–1985 war er Post-Doktorand am Cavendish Laboratory, Cambridge, UK, seit 1985 ist er Leiter der Arbeitsgruppe „Statistische Physik weicher Materie“ am Max-Planck-Institut für Polymerforschung in Mainz, Analytische Theorie, Statistische Physik. Nach seiner Habilitation 1990 an der Universität Mainz folgte dort im Juni 1996 die Ernennung zum Professor. 1988 war Vilgis als Gastwissenschaftler am Imperial College, London tätig, in den Jahren 1999 und 2000 am Laboratoire Européen Associé in Strasbourg. Er ist Autor von mehreren Büchern zur Thematik Naturwissenschaft und Küche.

- *Die Molekül-Küche, Physik und Chemie des feinen Geschmacks, Stuttgart 2005.*
- *Die Molekularküche, Wiesbaden 2007.*
- *Die Molekülchen-Küche – Experimente für Nachwuchsköche, Stuttgart 2007.*
- *Wissenschaft al dente – Naturwissenschaftliche Wunder in der Küche, Freiburg 2007.*

Jugendliche in Deutschland: Kranke Generation Zukunft?

VOLKER PUDEL

„Kinder werden so wie ihre Eltern“, heißt es. Dieser vereinfachende Satz fasst die Erkenntnisse der Entwicklungspsychologie zusammen, die dem Beobachtungslernen im Sozialisationsprozess der Kinder eine entscheidende Rolle für die Ausprägung von Einstellungen und Verhalten beimessen. Die moderne Gesellschaft hat sich in den letzten Jahrzehnten strukturell erheblich verändert, insbesondere auch hinsichtlich der Bedeutung der Familie und dem Wirkungseinfluss der Medien. Daher stellt sich die Frage, ob Kinder immer noch Einstellungen und Verhalten ihrer Eltern imitieren (können), um letztlich so zu werden, wie es ihre Eltern bereits sind.

Zwei neue Studien

Zwei umfangreiche Studien legen Ergebnisse vor, die auf diese Frage eine Antwort erlauben. Zum einen ist es der Gesundheitsbericht Rhein-Neckar-Kreis / Heidelberg¹ zum Thema „Lebenssituation und Verhalten von Jugendlichen“ mit Ergebnissen einer Befragung 14- bis 16-jähriger Jugendlicher und deren Eltern, zum anderen die 15. Shell Jugendstudie 2006², die unter Leitung von Klaus Hurrelmann, Universität Bielefeld, mehr als 2500 Jugendliche und junge Erwachsene im Alter zwischen 12 und 25 Jahren befragt hat. Beide Studien liefern substanzielle Ergebnisse zu einer breiten thematischen Vielfalt. Hier soll der Aspekt „Gesundheit“ dargestellt werden.

In beiden Erhebungen wird deutlich, dass die soziale Herkunft ein Faktor ist, der als stärkste Wirkungsvariable das Verhalten der Jugendlichen erklärt. So kommt die Shell-Studie zu dem Ergebnis, dass Jugendliche aus gut situierten Familien verstärkt die Impulse aus dem Elternhaus aufnehmen. Sie beschäftigen sich in ihrer Freizeit besonders häufig mit Lesen, mit kreativen oder künstlerischen Aktivitäten und pflegen ihre sozialen Kontakte. Hurrelmann bezeichnet diese Gruppe als

„kreative Freizeitelite“. Jugendliche aus sozial benachteiligten Familien dagegen tauchen in die Gleichaltrigengruppe mit ihrer spezifischen Freizeitkultur ab. Hier finden sich Technikfreaks, die ihre Freizeit mit Computerspielen und Fernsehen verbringen – häufig verbunden mit einer Abwendung von Schule und Berufsausbildung sowie einem Abrücken von gesellschaftlichen Konditionen.

Gesundheit und Sozialschicht

Diese Tendenzen reflektiert auch das Gesundheitsverhalten der Jugendlichen. Gesundheitsriskante Verhaltensweisen korrelieren hochsignifikant mit der Sozialschicht. So berichten 46 % Jugendlicher der Unterschicht, dass sie täglich Cola / Limonade trinken, während dies nur 12 % der Jugendlichen in der Oberschicht angeben. Mangelnde körperliche Bewegung (38 % zu 14 %) und regelmäßiges Zigarettenrauchen (37 % zu 15 %) finden sich unter Jugendlichen aus der Unterschicht weit häufiger als in mittleren und oberen Sozialschichten.

„Durch eine Zunahme kultureller und sozialer Spannungsfelder, einer ständig wachsenden Zahl Jugendlicher, die von relativer Armut betroffen sind, und gleichzeitig hohen

1 HAFFNER, J./ROOS, J./STEHEN, R./PARZER, P./KLETT, M./RESCH, F.: Lebenssituation und Verhalten von Jugendlichen, Gesundheitsbericht Rhein-Neckar-Kreis / Heidelberg, Band 3, 2006.

2 SHELL: 15. Shell Jugendstudie, 2006. www.shell.de.

gesellschaftlichen Erwartungen an Leistung und Qualifikation wächst der Druck auf Jugendliche“, so die Shell-Studie. Damit sei zu befürchten, dass sich Arbeitslosigkeit, eingeschränkte Bildungschancen und schlechte Wohnverhältnisse in Zukunft weiterhin negativ auf Gesundheit und Gesundheitsverhalten der Jugendlichen auswirken.

Insgesamt betont die Shell-Studie anhand ihrer Ergebnisse die Bedeutung der Lebensverhältnisse für Einstellung und Verhalten der Jugendlichen. Nicht mehr nur Elternhaus und Schule, sondern Massenmedien, insbesondere Radio, Fernsehen und Internet, sind zu bedeutsamen Bestandteilen der Lebensverhältnisse der Jugendlichen geworden, die auf die Persönlichkeitsentwicklung einwirken und das Freizeitverhalten bestimmen.

Einschätzung neben der Realität

Im Grunde kommt der Gesundheitsbericht Rhein-Neckar-Kreis/Heidelberg³ zu ähnlichen Ergebnissen. Im Detail wurden hier u.a. Fragen zur Zufriedenheit mit dem eigenen Aussehen gestellt. Große Unterschiede konnten zwischen Jungen und Mädchen festgestellt werden: Fast ein Viertel (22 %) der Jungen, aber etwa die Hälfte aller untersuchten Mädchen fühlen sich zu dick – selbst Normal- und Untergewichtige. 20 % der Jungen und 50 % der Mädchen haben bereits Diäterfahrung.

Dieser Einschätzungsprozess liegt stark neben der Realität, ist aber beeinflusst von den immer extremer werdenden Schlankkeitsidealen unserer Gesellschaft. Objektiv sind 13 % der Jungen und 11 % der Mädchen übergewichtig. Andererseits sind 9 % der Jungen und 11 % der Mädchen untergewichtig. Beim Übergewicht „erklärt“ auch die soziale Schicht einen Teil der Unterschiede: „so kann ein besserer sozialer Status als eine Art ‚Schutzfaktor‘ gegen Übergewicht gelten“⁴.

Eltern unterschätzen Konsum

Zum Konsum von psychoaktiven Substanzen wie Tabak, Alkohol und illegalen Drogen wird deutlich, dass auch hier die Lebensverhältnisse den entscheidenden Einflussfaktor darstellen. Der direkte Einfluss der Eltern ist gering, zumal – wie die Elternbefragung ergab – der Konsum von Tabak, Alkohol und illegalen Drogen von Eltern erheblich unterschätzt wird.

Die Autoren kommen zu dem Schluss, dass „gesundheitsrelevante Verhaltensweisen, also auch ein kontrollierter Konsum psychoaktiver Substanzen, von Kindern und Jugendlichen in der Regel nicht einzeln ausgebildet werden, sondern Teil sind eines umfassenden, in der Sozialisation erworbenen Verhaltensprogramms. Der Konsum legaler, aber auch illegaler Substanzen sollte daher in der Pubertät nicht automatisch als Problemverhalten etikettiert werden“⁵.

Was tun?

Das Studium dieser beiden großen Untersuchungen, die überaus deutlich dokumentieren, dass insbesondere das Gesundheitsverhalten der deutschen Jugendlichen von einem Optimum weit entfernt ist, fordert zu der Überlegung „Was tun?“ geradezu heraus. Was ist möglich, um der „kranken Generation Zukunft“ eine gesunde Zukunftsperspektive zu eröffnen?

Es geht um das Verhalten – zu dem auch Einstellungen zählen. Verhalten wird gelernt und vor allem durch nachfolgend positive Konsequenzen (Belohnung) stabilisiert. Verhalten wird viel weniger nachhaltig durch negative Konsequenzen (Bestrafung) verlernt, sondern nur unterdrückt. Das wissen inzwischen alle Dompteure, die ausnahmslos straf-freie Dressuren durchführen.

Was Essen und Trinken angeht, besteht eine lernpsychologisch aus-

3 HAFFNER, J./ROOS, J./STEHEN, R./PARZER, P./KLETT, M./RESCH, F.: Lebenssituation und Verhalten von Jugendlichen, Gesundheitsbericht Rhein-Neckar-Kreis/Heidelberg, Band 3, 2006.

4 Ebd., 27.

5 Ebd., 45.

gesprachen schwierige Situation, denn Essen und Trinken (insbesondere Alkohol) wirken als unmittelbare, positive Belohnung. Die möglichen negativen Folgen – auch wenn sie noch so drastisch mitgeteilt werden – bleiben wirkungslos, da sie (wenn überhaupt) wesentlich später eintreten. Diese Konstellation wird als Kontingenzverhältnis beschrieben: Unmittelbare Belohnung und (wahrscheinliche) spätere Bestrafung kennzeichnen die typischen Verhaltensweisen, die als gesundheitsriskant gelten.

Ein rational kluges Verhalten, das aktuell auf Belohnung verzichtet und statt dessen auf zukünftige Belohnung setzt, verlangt die Fähigkeit zum „Belohnungsaufschub“ über Jahre. Genau der aber ist das psychologische Problem aller präventiven Verhaltensempfehlungen.

Eine Frage der Bildung?

Die beiden hier zitierten Studien haben eindrucksvoll nachgewiesen, dass die Verhältnisse entscheidenden Einfluss ausüben, welche Verhaltensweisen gelernt werden. Die Feststellung, dass Gymnasiasten deutlich mehr günstiges Gesundheitsverhalten realisieren als Hauptschüler, legt den (Fehl-)Schluss nahe, dass Gesundheitsverhalten etwas mit Intelligenz zu tun hat. Es ist die soziale Schicht der Herkunftsfamilie, die Einfluss nimmt über andere Vorbilder, die imitiert werden, und über andere Verstärkersysteme, die als Belohnungen gelernt wurden.

Es ist auch nicht auszuschließen, dass neben den spezifischen Lebensbedingungen genetische Dispositionen eine gewisse Wirkung haben, die sich im Verhalten manifestiert. So konnten Stunkard et al.⁶ bereits 1990 zeigen, dass sich im Körpergewicht von adoptierten Kindern und ihren Adoptiveltern keine Übereinstimmung findet – wohl aber zwischen dem der Adoptivkinder und ihren biologischen Eltern. Die erste Untersuchung, die den genetischen Ein-

flüssen eine stärkere Wirkung nachweisen konnte als den Lebensbedingungen. Üblicherweise wachsen Kinder bei ihren Eltern auf, so dass die Wechselwirkung von Genetik und Umwelt „doppelt“ wirken kann.

Unter dem *mere exposure effect* wird die gewohnheitsbildende Erfahrung verstanden, d.h. Kinder lernen durch die Angebote, die ihnen ihre Esskultur serviert, ihren Geschmack. Bis auf die Präferenz für „süß“ gelten alle Geschmacksvorlieben für erlernt. Darum kommt den Speisen, die Kinder von klein auf essen und trinken, eine prägende Wirkung für ihre Geschmackspräferenzen zu. Die Vorliebe für Junk-Food und Fast-Food ist ebenso gelernt wie die Vorliebe für Austern oder Rinderfilet.

Jugendliche, die aufgrund ihrer sozial benachteiligten Herkunft andere Geschmackspräferenzen gelernt haben als Jugendliche aus gut situierten Familien, können nicht „einfach“ umlernen, denn sie haben Gewohnheiten etabliert, die ausgesprochen stabil gegen Veränderungen sind. Gewohnheitsänderung setzt ein langfristiges Training in kleinen Schritten voraus – Information ersetzt kein Training.

Regionale Bündnisse

„Gesundheit und psychosoziale Kompetenzen, so scheint es, werden die vielleicht wichtigsten Ressourcen für den gesellschaftlichen Wohlstand der nächsten Dekaden sein. Kinder und Jugendliche auf dem Weg dorthin verantwortungsvoll zu begleiten, sollte die vornehmste Aufgabe aller Beteiligten sein. Umgesetzt wird diese Aufgabe weder in Forschungsberichten noch durch Sonntagsreden: ‚Gesundheit wird von Menschen in ihrer alltäglichen Umwelt geschaffen und gelebt, dort wo sie spielen, lernen, arbeiten und lieben‘ (Weltgesundheitsorganisation). Fachlich ausgewiesene lokale und regionale Bündnisse könnten dazu ein wichtiger Schritt sein“⁷.

6 STUNKARD, A. J./HARRIS, J. R./PEDERSEN, N. L./MC CLEARN, G. E.: The bodymass index of two twins who have been reared apart, *New England Journal of Medicine*, 322, 1990, 1483–1487.

7 HAFNER, J./ROOS, J./STEHEN, R./PARZER, P./KLETT, M./RESCH, F.: Lebenssituation und Verhalten von Jugendlichen, Gesundheitsbericht Rhein-Neckar-Kreis/Heidelberg, Band 3, 2006, 75.

Wenn sich diese „Bündnisse“ darauf konzentrieren, die Verhältnisse so zu ändern, dass Kinder und Jugendliche eine Chance haben, ihr Ess- und Bewegungsverhalten günstig zu erlernen, dann besteht Aussicht auf Erfolg⁸. Es ist nämlich nicht das individuelle Verhalten, das verändert werden kann, sondern es müssen die Verhältnisse sein, die das kollektive Verhalten beeinflussen. Die erheblich abweichenden Verhaltensmuster nach sozialer Schichtzugehörigkeit, wie in den beiden Studien nachgewiesen, beweisen, dass nicht der einzelne Jugendliche „etwas falsch“ macht, sondern dass spezifische Verhältnisse existieren, in denen die gesamte Gruppe nach den Verhältnisvorgaben subjektiv „etwas richtig“ macht, was aber objektiv falsch ist.

Prof. Dr. Volker PUDEL promovierte nach seinem Abschluss als Diplom-Psychologe an der naturwissenschaftlichen Fakultät der Universität Göttingen und habilitierte sich dort 1976 für klinische Psychologie an der medizinischen Fakultät. Seit über 30 Jahren leitet er die Ernährungspsychologische Forschungsstelle im Zentrum 16: Psychosoziale Medizin und verfasst wissenschaftliche Arbeiten zu klinischen und experimentellen Fragen des menschlichen Ernährungsverhaltens, zur Hunger-, Appetit- und Sättigungsregulation sowie den Grundlagen und Therapiemöglichkeiten der Übergewichtigkeit, Magersucht und Bulimia nervosa. Er konzipiert präventive Kampagnen und entwickelt Softwaresysteme für die Ernährungsberatung (u.a. Vierjahreszeiten-Kur, PfundsKur, Slimnet). Daneben hält er verschiedene Ämter, u.a. ist er Vorstandsmitglied des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens.

8 PUDEL, V.: Verhältnisprävention muss Verhaltensprävention ergänzen, Ernährungs-Umschau 53, 2007, 95–98.

Nachhaltige Ernährung: Konflikte und Lösungsansätze

BRIGITTE BIERMANN

Ernährung wird heute häufig unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit bzw. der nachhaltigen Entwicklung diskutiert. Die Verwirklichung einer nachhaltigen Ernährung ist allerdings nicht immer einfach. Um Nachhaltigkeitsziele zu erreichen, müssen Produzentinnen und Produzenten, Konsumentinnen und Konsumenten¹, Politik und Gesellschaft Verantwortung übernehmen. Anhand von drei Projekten der Gemeinschaftsverpflegung zeigt dieser Beitrag, welche Konflikte entstehen und auf welche Weise sie gelöst werden können.

1. Nachhaltigkeit: hohle Floskel oder Entwicklungs- plan für Produktion und Konsum?

Nachhaltigkeit – für die einen ein Modewort bzw. nur hohle Floskel, für die anderen ein Lösungskonzept für heutige und zukünftige Probleme. Der Ansatz, an den sich dieser Beitrag anlehnt, ist das Nachhaltigkeitskonzept, wie es im Brundtland-Bericht von 1972² und in der Agenda 21 von 1992³ formuliert wurde. Danach sollen gleichermaßen ökologische, ökonomische und soziale Ziele erfüllt sowie die Belange heutiger und zukünftiger Generationen berücksichtigt werden. Das Nachhaltigkeitskonzept der Agenda 21 ist eine globale und langfristige Richtschnur für Gerechtigkeit, Umwelt und Entwicklung. Es bezieht Dynamiken und Akteurbeziehungen der angestrebten Entwicklung mit ein. Nachhaltigkeitsziele sollen durch von der breiten Gesellschaft und der institutionalisierten Politik getragene Prozesse definiert und verwirklicht werden. Neben politischen Institutionen sollen Individuen und Gruppen verstärkt eine Rolle spielen.

Aufgrund dieses hohen, verschiedene Bereiche integrierenden Anspruchs führt die Umsetzung des Konzepts unweigerlich zu Konflikten. In der Praxis schließt die Verwirklichung mancher Nachhaltigkeits-Ziele die Verwirklichung anderer Ziele sogar aus.

Nachhaltigkeit ist vielschichtig und betrifft neben ökologischen Aspekten eine weite Palette von Ansprüchen. Bekannt im Bereich Ernährung ist die Auseinandersetzung, ob es ökologisch (im Sinne einer Ökobilanz) vorteilhafter ist, biologisch *oder* regional produzierte Lebensmittel zu konsumieren.⁴ Doch angesichts der hohen Ansprüche des Nachhaltigkeitskonzepts besteht die Notwendigkeit, weitere Aspekte miteinander in Verbindung zu bringen.

2. Eine Definition von nachhaltiger Ernährung

Themen, die im Bereich nachhaltige Ernährung eine Rolle spielen, sind: die Erzeugung von Lebensmitteln durch kleinbäuerliche Strukturen statt durch Industriebetriebe; naturnähere Produktionsweisen, die Biodiversität und Sortenvielfalt ermöglichen; biologische, saisonale und insbesondere regional produzierte Produkte. Nachhaltige Produkte sollen höherwertig und gleichzeitig ökologisch sein. Damit verbunden und folglich ebenfalls Teil des Nachhaltigkeitsdiskurses ist das Plädoyer, frische und wenig vorverarbeitete Lebensmittel anstatt Fast Food und Convenience-Produkte zu konsumieren. An dieser Stelle geht es also auch um gesunde Ernährung. Und es geht immer auch um die Zukunft. Und diese braucht Weichenstellungen, vorsorgende Entschei-

1 Aus redaktionellen Gründen werden im Folgenden Männer und Frauen einschließende Sprachformen nicht durchgehend verwendet, auch wenn beide Geschlechter gemeint sind.

2 HAUFF, Volker (Hg.): Unsere gemeinsame Zukunft. Der Brundtland-Bericht der Weltkommission für Umwelt und Entwicklung, Greven 1987.

3 UNCED: Agenda 21. Dokument der Konferenz der Vereinten Nationen für Umwelt und Entwicklung in Rio de Janeiro, deutsche Übersetzung. In: UNCED, Bonn 1992.

4 Vgl. z.B. EBERLE, Ulrike/FRITSCHKE, Uwe R./WIEGMANN, Kirstin: Lebensmittel, Ernährungsstile und Stoffströme. Woher, wie viel, wie weiter? In: Ökologisches Wirtschaften, 1/2005, 19–20.

dungen, die von heutigen Akteuren und Institutionen getroffen werden müssen – d.h. einen nachhaltigkeitsgerechten Umgang mit Entscheidungen und angemessene Verfahren zur Erreichung der Nachhaltigkeitsziele. Nachhaltigkeit im Sinne der Agenda 21 bedeutet ausdrücklich, Betroffeneninteressen zu berücksichtigen (z.B. Hungerprävention) und demokratische Prozesse so zu organisieren, dass Verantwortliche, Politik, Wissenschaft und Betroffene kooperieren.

a) Produktion

Nachhaltigkeit betrifft zum einen Veränderungen in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung: Nachhaltigkeitsaspekte müssen integriert werden in die von Globalisierung (und von den Vorgaben der EU) strukturierte Landwirtschaft; in die Lebensmittelindustrie, die von starken Konzentrations- und Spezialisierungsprozessen und Internationalisierung geprägt ist; und in die Innovationsprozesse von Produktionsverfahren sowie von Produkten und Zutaten (z. B. Convenience und Functional Food)⁵. Das vermehrte Angebot von nicht regionalen und industriell vorverarbeiteten Produkten verändert Ökosysteme, die Ressourcen(über)nutzung sowie in den meisten Regionen der Welt das Ernährungsverhalten. Weichenstellungen im Sinne von Nachhaltigkeit betreffen Fragen von der internationalen politischen Regulierung der Produktion bis hin zur individuellen Nachfrage nach fair gehandelten und ressourcenschonenden Lebensmitteln. Im aktuellen Diskurs wird Klimaschutz gefordert, auch um Probleme wie Wasserknappheit und Bodenerosion in Ländern der Südhalbkugel in Zukunft nicht noch weiter zu verschärfen. Zudem ist die aus dem Kontext der Entwicklungspolitik erhobene Forderung nach Ernährungssouveränität⁶ für Regionen und Staaten Teil des Nachhaltigkeitsdiskurses.

b) Konsum

Im Bereich Konsum betrifft Nachhaltigkeit den Lebensmittelkonsum im Sinne individueller wie kollektiver Ereignisse, z.B. die steigende Inanspruchnahme von Dienstleistungen wie die Gemeinschaftsverpflegung, divergierende und variierende Ernährungsstile⁷ und die gesundheitsfördernde Ernährung. Neben der physiologischen Funktion hat Ernährung auch soziale, kulturelle und psychische Funktionen.⁸ Genuss und kulturelle Praktiken des Essens überlagern (zumindest in einigen Bevölkerungsschichten) die Bedeutung purer Lebensnotwendigkeit. Sozialen und erlernten Ernährungsgewohnheiten wird eine große Konstanz zugeschrieben, denn „der Magen gewöhnt sich leichter als der Kopf an neue Speisen“⁹. Bedeutsam ist die Komplexität des Alltags, die das Potenzial nachhaltiger Entwicklung mitbestimmt: Appelle fruchten nicht, wenn die Zeit fehlt, das gewünschte Verhalten umzusetzen; Wissen wird nicht angewandt, wenn der Alltag dafür keinen Raum lässt. Die Verknüpfung von ökonomischen, ökologischen und sozialen Zielen braucht in der Praxis neue sozial-kulturelle Möglichkeiten, die erst geschaffen werden müssen.

Gewohnheiten und Rituale, wie das gemeinsame Essen im Kreis der Familie mehrmals täglich, verlieren an Bedeutung oder verändern sich. Das führt zu anderen Speisen, anderen Verarbeitungs-, Zubereitungs- und Verzehrformen in veränderten sozialen Kontexten. Diese haben Einfluss auf die Nahrungsmittelproduktion und -verarbeitung. Und ein anderes Angebot an Nahrung ermöglicht wiederum die Veränderung sozialer Gewohnheiten und reproduktiver Zusammenhänge.

Nachhaltige Ernährung darf also nicht nur in ihrer stofflich-materiellen, sondern muss auch in ihrer sozial-kulturellen Dimension unter Einbeziehung von Reproduktionsaspekten

5 Einzubeziehen sind hier auch die Produktion von Saatgut, Dünge- und Pflanzenschutzmitteln sowie die Produktion und Entsorgung von Hilfsstoffen, Betriebsstoffen und Betriebsmitteln; vgl. ERDMANN, Lorenz/SOHR, Sven/BEHRENDT, Siegfried/KREIBICH, Rolf: Nachhaltigkeit und Ernährung, Institut für Zukunftsstudien und Technologiebewertung, Berlin 2003. http://www.izt.de/pdfs/IZT_WB57_Nachhaltigkeit_Ernaehrung.pdf, 30.07.2007, 16.

6 Das Konzept Ernährungssouveränität wurde von der internationalen Organisation Via Campesina entwickelt und erstmals beim UN-Welternährungsgipfel 1996 öffentlich diskutiert. Es stellt eine Alternative zu neoliberalen Ernährungsansätzen dar. Ernährungssouveränität bedeutet, dass Gemeinschaften (auch Volksgruppen, Regionen oder Staaten) das Recht haben, selbst über ihre Landwirtschafts- und Ernährungspolitik zu entscheiden, und dritte Länder nicht mit Dumping-Produkten schädigen dürfen. Gefördert wird eine lokale Nahrungsproduktion, die die Ernährung der lokalen Bevölkerung und den Zugang von Bauern und Landlosen zu Land, Wasser und Saatgut sicherstellt. Vgl. <http://www.viacampesina.org/>, 22.07.2007.

7 Für eine Systematisierung verschiedener Ernährungsorientierungen vgl. EMPACHER, Claudia: Zielgruppenspezifische Potentiale und Barrieren für nachhaltigen Konsum – Ergebnisse einer sozial-ökologischen Konsumentenuntersuchung. In: Scherhorn, Gerhard/Weber, Christoph (Hg.): Nachhaltiger Konsum, München 2002, 455–466.

8 Vgl. BARLÖSIUS, Eva: Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung, Weinheim/München 1999; BRUNNER, Karl-Michael: Menüs mit Zukunft: Wie Nachhaltigkeit auf den Teller kommt oder die schwierigen Wege zur gesellschaftlichen Verankerung einer nachhaltigen Ernährungskultur. In: Scherhorn, Gerhard/Weber, Christoph (Hg.): Nachhaltiger Konsum, München 2003, 257–267.

9 SCHÄFER, Martina/SCHÖN, Susanne: Nachhaltigkeit als Projekt der Moderne: Skizzen und Widersprüche eines zukunftsfähigen Gesellschaftsmodells, Berlin 2000, 90.

definiert werden. Die Lebensmittel müssen risikoarm und umweltverträglich hergestellt und verzehrt werden; sie müssen außerdem für verschiedene gesellschaftliche Gruppen bedarfsgerecht verfügbar und gesundheitsfördernd sein. Von zentraler Bedeutung ist, dass nachhaltiger Konsum alltagsadäquat ist, sich also in bestehende sozial-kulturelle Praxen einfügen lässt.¹⁰ Erst dann verliert Nachhaltigkeit ihren Floskelcharakter und wird realisierbar.

c) Gesellschaftliche Verantwortung und demokratische Verfahren

Der mit Nachhaltigkeit beschriebene Idealzustand ist nicht kurzfristig und auf einmal erreichbar; er ist abhängig von der sich wandelnden Gesellschaft, von kulturellen Praxen, wissenschaftlichen Erkenntnissen und ökonomischen Möglichkeiten. Entscheidend ist, auf welche Weise der Weg in Richtung Nachhaltigkeit organisiert wird. Derzeit werden in politischen Parteien, Verbänden und Institutionen die Stärkung der Rechte von Verbrauchern, die Verschärfung von Lebensmittelkontrollen¹¹ und die Institutionalisierung von Nachhaltigkeitsthemen in diversen Bildungsinstitutionen¹² diskutiert. Im Rahmen der politischen Willensbildung und des gesellschaftlichen Wandels entwickeln sich die inhaltlichen Themen und Fragen zur Umsetzung kontinuierlich weiter und variieren in der Schwerpunktsetzung.

Nachhaltige Ernährung umfasst somit Produktion, Konsum und deren gesellschaftliche Organisation. Nachhaltige Lebensmittel beruhen auf einer sozial- und umweltverträglichen Produktionsweise, sie stehen für eine hohe gesunde und ökologische Produktqualität. Ernährung ist dann nachhaltig, wenn sie sich in bestehende sozial-kulturelle Alltagspraxen integrieren lässt und durch demokratische Verfahren sichergestellt ist, dass die Ernährung mit den Entwicklungen der Gesellschaft Schritt hält.

3. Konflikte auf dem Weg zu nachhaltiger Ernährung

Auch die Konflikte, die auf dem Weg zu nachhaltiger Ernährung entstehen können, lassen sich in die Bereiche Produktion, Konsum und demokratische Verfahren gliedern.

a) Produktion

Einige Unternehmen und manche Bereiche der Wissenschaft streben für eine weltweite nachhaltige Lebensmittelversorgung 1. die Verwendung leistungsfähigerer Pflanzen und Tiere (die insbesondere mittels der Gentechnologie verbessert werden sollen), 2. an Lager- und Transportfähigkeit angepasste Produkte, 3. die internationale Handelbarkeit von Nahrungsmitteln sowie 4. hochtechnisierte Produktionsweisen an. Demgegenüber stehen Konzepte, die 1. die Verwendung traditioneller bzw. geographisch angepasster Tier- und Pflanzensorten, 2. den Erhalt und die Weiterentwicklung vielfältiger Esskulturen und Landwirtschaftsformen sowie 3. die Ernährungssouveränität von Staaten und Regionen vorsehen. Die beiden Nachhaltigkeitskonzepte stehen im Konflikt miteinander: Sie beinhalten unterschiedliche Vorstellungen über die politisch-ökonomische Organisation der Produktion, vor allem über Formen der Marktsteuerung und Landwirtschaftssubventionen. In beiden Konzepten werden zwar stets auch soziale Argumente bemüht, allerdings mit unterschiedlichen Schwerpunkten. Die erste Position gibt an, Produkte hoher Qualität zu geringen Kosten zur Verfügung stellen zu wollen. Ein empirischer Nachweis, dass z.B. gentechnisch veränderte Lebensmittel der Hungerbekämpfung dienen oder die Lebensmittelpreise senken, steht jedoch noch aus.¹³ Die zweite Position thematisiert den Wert von Ernährung an sich: Die Qualität und Vielfalt der Nahrungsressourcen und Produkte soll bewahrt und entwickelt werden. Dies hätte zur Konsequenz, Agrar-

10 Vgl. EBERLE, Ulrike / FRITSCHKE, Uwe R. / HAYN, Doris / EMPACHER, Claudia / SIMSHÄUSER, Ulla / REHAAG, Regine / WASKOW, Frank: Umwelt – Ernährung – Gesundheit. Beschreibung der Dynamiken eines gesellschaftlichen Handlungsfeldes. In: Projekt Ernährungswende, Freiburg 2004. www.ernaehrungswende.de/fr_ver.html, 30.07.2007, 1.

11 Vgl. den Bericht des Bundesamts für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit: http://www.bvl.bund.de/cln_007/nn_491658/DE/01_Lebensmittel/01_Sicherheit/Kontrollen/04_Jahresber_LM_Ueberwachung/02_JB_LM_Ueberw/bericht_lm_ueberw_06.html, 22.07.2007.

12 Vgl. z.B. <http://www.bne-portal.de/>, 22.07.2007.

13 Vgl. z.B. die Positionen von SPANGENBERG, der keinerlei Erfolge für die Hungerprävention erwartet, und VIRCHOW, der zukünftige Erfolge ankündigt: <http://www.transgen.de/wissen/diskurs/448.doku.html>, 31.07.2007.

subventionen in Richtung regionaler und diversifizierter Produktionsformen umzulenken und den ökonomischen Stellenwert von Ernährung zu erhöhen. Für Europa und andere reichere Regionen würde dies bedeuten, den Anteil der für Lebensmittel aufgewendeten Kosten von gegenwärtig ca. einem Zehntel¹⁴ der Haushaltsausgaben eher zu steigern als zu senken.

Ein weiterer Konflikt betrifft das Thema „Ökonomie und Ökologie“: Es wird darüber debattiert, ob ökologische Produktionsweisen ökonomisch rentabel sind und ob preisgünstigere Lebensmittel, die hohe, aber eben keine biologischen Qualitätsstandards erfüllen, nicht ebenso nachhaltig sind. Keine Zweifel bestehen, dass Biolebensmittel in der Regel umweltschonender produziert werden als konventionell erzeugte.¹⁵ Muss zwischen regional und biologisch erzeugten Produkten gewählt werden, so ist nur im Einzelfall anhand des konkreten Transport- und Logistikaufwands und der Effizienz der eingesetzten Produktionsverfahren zu ermitteln, welche Produkte umweltfreundlicher sind.

b) Konsum

Beim Konsum lassen sich zunächst Konflikte zwischen verschiedenen Ernährungsstilen identifizieren. Ernährungsstile heben häufig auf die Gesundheitszuträglichkeit von Speisen ab. Hier gibt es verschiedene „Schulen“ traditioneller¹⁶ sowie gesunder (z.B. Vollwert, Makrobiotik, Ayurveda oder Rohkost) Ernährung. Zudem variieren die Stile zwischen dem Verzehr von rein vegetarischen oder veganen Speisen und der Entscheidung für einen (begrenzten) Fleisch-Konsum bzw. Konsum tierischer Produkte. Gesundheits-Argumente sprechen für Biolebensmittel, deren ernährungsphysiologische Qualität teilweise besser eingestuft wird als die konventioneller Lebensmittel.¹⁷ Aus Nachhaltigkeitssicht geraten die

Ansätze miteinander in Konflikt, wenn z.B. die Produkte einiger Ernährungsschulen lange, wenig ökologische Transportwege haben und/oder wenn regionale Diversität durch moderne Produkte in Frage gestellt wird.

Angesichts sich diversifizierender Ernährungsstile erscheint es heute aber bedeutsamer, nicht allein die Produkte und ihre Zubereitung zu bewerten, sondern die Zusammensetzung der Speisen über den Tag bzw. über längere Zeiträume hinweg zu betrachten. Was nützt der Salat im Kindergarten, wenn das Abendessen aus Pommes und Chips besteht? Die Auswahl und Zusammensetzung der verzehrten Speisen variiert dabei stark zwischen verschiedenen gesellschaftlichen Gruppen und quer dazu zwischen den Geschlechtern; Veränderungen des Speiseplans sind insbesondere möglich, wenn neue Lebensphasen beginnen (z.B. Kinder in den Haushalt kommen). Konflikte können dabei entstehen, wenn höherwertige oder ökologischere Produkte nicht zu einem nachhaltigeren Konsum führen, weil die Speisenzusammensetzung und das Ernährungsverhalten insgesamt eine nicht-nachhaltige Tendenz aufweisen.

Soll die Nachhaltigkeit der Lebensmittelproduktion über die Nachfrage angeregt werden und sollen Gesundheit und diversifizierte Lebensstile gefördert werden, so sind dafür sowohl „bessere“ Produkte als auch ein soziale und kulturelle Anforderungen integrierendes Ernährungsverhalten notwendig.

c) Gesellschaftliche Verantwortung und demokratische Verfahren

Nachhaltig – bezogen auf die gesellschaftspolitische Formulierung und Umsetzung der Ziele – bedeutet eine gerechte Verteilung der erforderlichen Aufgaben in Produktion und Konsum auf unternehmerisches, individuelles und staatliches Handeln. Dies würde also Produktions- und Marktstrukturen, Konsumenten-Information und -Mitbestimmung so-

14 Vgl. Daten des Statistischen Bundesamts von 2006, wonach im Jahr 2003 14 % der Ausgaben der Haushalte auf Nahrungsmittel, Getränke und Tabakwaren entfielen (vgl. http://www.destatis.de/jetspeed/portal/cms/Sites/destatis/Internet/DE/Presse/pk/2006/Erzeugung_Nahrungsmitteln/Pressebrochure_Erzeugung_Nahrungsmitteln.property=file.pdf, 05.10.2007).

15 FLUGS: Bio-Lebensmittel – umweltschonend und gesund? In: Fachinformationsdienst Lebenswissenschaften, Umwelt und Gesundheit der GSF (Forschungszentrum für Umwelt und Gesundheit GmbH in der Helmholtz-Gemeinschaft), Neuherberg 2007, 3–4.

16 Traditionelle Ernährung kann auch aus biologischen und regionalen Zutaten bestehen.

17 Vgl. FLUGS a. a. O., 5–6.

wie Programme im Bereich Bildung und Ernährungserziehung betreffen, die langfristig wirken.

Die folgend skizzierten Konflikte werden in aktuellen Nachhaltigkeitsdebatten nur am Rande thematisiert. Wie müsste ein Verfahren, das den Konflikt zwischen der Förderung von biologischer Landwirtschaft bzw. regionaler Versorgung einerseits und solchen Wirtschaftsinteressen, die diese Ausrichtung als modernen Ansprüchen der globalisierten Welt widersprechend auffassen, andererseits angelegt sein? Es hängt von politischen Institutionen und vom gesellschaftlichen Diskurs ab, ob z.B. Genuss und Neuartigkeit von Nahrung wichtiger gewertet werden als z.B. Ökologie. Im Sinne des Nachhaltigkeitskonzepts müsste auch von der tatsächlichen Verantwortung für die Ernährung ausgegangen werden, die in vielen Ländern traditionell überwiegend in der Hand von Frauen liegt, von der Saatgutherstellung über den Anbau von Feldfrüchten bis hin zur Nahrungszubereitung. In vielen politischen Verfahren werden Geschlechterverhältnisse nicht direkt abgebildet. Derzeit werden Weichen auf internationaler Ebene gestellt, die von regionaler und teils auch nationaler Politik wenig beeinflussbar erscheinen.¹⁸ Nachhaltige Verfahren müssen also klären, wie eine gerechte Verantwortungsteilung auch für die Zukunft entwickelt werden könnte.

Um Produktion und Konsum in Richtung Nachhaltigkeit zu steuern, müssen die Verfahren der politischen Förderung von Landwirtschaft, Lebensmittelindustrie, Handel und Verbraucherschutz kritisch geprüft werden. Lösungen bestünden z.B. in der direkten Regulierung der Lebensmittelqualität in Richtung Nachhaltigkeit, in einer Informations- und Bildungsoffensive für individuelle ökologische Verantwortung sowie in verstärkter staatlicher Förderung von Ernährungserziehung und nachhaltiger arbeitender Gemeinschaftsverpflegung. Dabei sollte die Mitwirkung

von Verbänden, Unternehmen und Individuen an der lokalen bis globalen Lösungsfindung erleichtert werden; Konflikte mit den derzeitigen demokratisch legitimierten Verfahren sind dabei vorprogrammiert. Eine Gegenposition, die mit diesen Ansätzen in Konflikt gerät, setzt auf die Selbstorganisation von Unternehmen und Bürgern, die Nachhaltigkeit allein über marktfähige Lösungen herstellen sollten. Diese Position abstrahiert allerdings von bestehenden Markt- und Machtstrukturen.

4. Kommunal unterstützte Gemeinschaftsverpflegung: Berichte über drei Projekte nachhaltiger Ernährung¹⁹

Gemeinschaftsverpflegung, z.B. das Essen in Mensen und Kantinen, bündelt Produktion und Konsum. Sie ist ein starker gesellschaftlicher Trend, der für die Produktion und den Konsum mehr und mehr an Bedeutung gewinnt.²⁰

Anhand von drei Projekten werden nachfolgend die Konflikte dargestellt, welche die nachhaltige Gestaltung von Gemeinschaftsverpflegung am meisten prägten. Empirisch untersucht wurden die Städte Wien (Österreich), Ferrara (Italien) und Bremen, die in langjährigen Prozessen in die Gemeinschaftsverpflegung von Kindergärten, Schulen, Krankenhäusern und/oder Altersheimen biologisch bzw. regional erzeugte Lebensmittel einführen. Die Beispiele wurden ausgewählt, weil die Gemeinschaftsverpflegung hier auch lokal verantwortet wurde und sich folglich verschiedene Formen (lokal-) politischer Verantwortungsübernahme für nachhaltige Ernährung aufzeigen lassen. In den Einrichtungen wurde die Ernährung auch dadurch gesünder und umweltverträglicher, dass Ernährungserziehung und -bildung für verschiedene Personengruppen (Produzenten, Küchen- und Lehrpersonal, Konsumenten) angeboten wurden.

18 Vgl. z.B. EBERHARDT, Pia: Dick im Geschäft. Handelspolitik im Dienste des Agrobusiness. weed (Word Economy, Ecology & Development), Berlin 2005, 13–29.

19 Die folgenden Ausführungen beruhen auf: BIERMANN, Brigitte: Nachhaltige Ernährung. Netzwerk-Politik auf dem Weg zu nachhaltiger Gemeinschaftsverpflegung, München 2007.

20 Vgl. EBERLE, Ulrike / FRITSCHKE, Uwe R. / HAYN, Doris / EMPACHER, Claudia / SIMSHÄUSER, Ulla / REHAAG, Regine / WASKOW, Frank: Umwelt – Ernährung – Gesundheit. Beschreibung der Dynamiken eines gesellschaftlichen Handlungsfeldes. In: Projekt Ernährungswende, Freiburg 2004. www.ernaehrungswende.de/fr_ver.html, 30.07.2007, 34–44.

	Wien	Ferrara	Bremen
untersuchter Zeitraum	1995–2005	1991–2004	1996–2004
Erhebungszeitraum	Juli 2001–Januar 2005	Sommer 2001–Herbst 2004	Juli 2001–Dezember 2003
Dokumente	<ul style="list-style-type: none"> – 1 wissenschaftliche Studie – Stadtratsbeschlüsse – Programme und Arbeitspapiere des Magistrats – Tagungsbeiträge – Broschüren, Pressemitteilungen, Zeitungsartikel 	<ul style="list-style-type: none"> – Stadtratsbeschlüsse – Ausschreibungstexte – Tagungsbeiträge – verwaltungsinterne Berichte – Informationsblätter und -broschüren, Pressemitteilungen, Zeitungsartikel 	<ul style="list-style-type: none"> – 5 Forschungsberichte – Antragspapiere – Verwaltungsbeschluss – Pressemitteilungen, Zeitungsartikel
Interviews	<ul style="list-style-type: none"> – 8 Verwaltung – 3 Wissenschaft – 1 Nicht-Staatliche 	<ul style="list-style-type: none"> – 7 Verwaltung – 3 polit. FunktionsträgerInnen – 1 Nicht-Staatliche / Wissenschaft 	<ul style="list-style-type: none"> – 1 Verwaltung – 3 Nicht-Staatliche – 2 Wissenschaft
Gruppengespräche	<ul style="list-style-type: none"> – 1 Verwaltung /Wissenschaft – 1 polit. FunktionsträgerInnen 	<ul style="list-style-type: none"> – 1 Verwaltung – 1 polit. FunktionsträgerInnen 	—

Fallstudie Wien

Im Fall Wien ging die Initiative von Gesundheitswissenschaftlern in einem Krankenhaus aus, die weniger schadstoffbelastete und höherwertige Lebensmittel anbieten wollten. Um die Unterstützung der Lokalpolitik zu bekommen, wurde das Ernährungsprojekt zu einem Teil des städtischen Klimaschutzprogramms. Das Ziel der Gesundheitsförderung konnte zunächst allerdings nicht direkt mit Klimaschutz in Zusammenhang gebracht werden, weil dieser vorrangig die Reduktionen klimaschädlicher Emissionen fokussierte. In einer von der Gemeinde finanzierten Studie wurde der Nachweis erbracht, dass Nahrungsmittel in Bioqualität Emissionen reduzieren, nicht aber nicht-zertifizierte Lebensmittel. Ausgehend vom Ernährungsthema wurde der Bereich Beschaffung – von einem anfänglich neben Verkehr und Energie nebensächlichen Thema – zu einem wichtigen Bestandteil des Klimaschutzprogramms.

Auf der Produktionsseite passten sich einige, bereits die Krankenhäuser beliefernde Landwirtschafts- und Produktionsbetriebe den neuen Anforderungen an. Der regionale Markt bekam einen Impuls in Richtung Bioqualität, weil das Projekt langfristig angelegt war und den Unternehmen Investitionssicherheit versprach,

wenn sie ihre Produktpalette veränderten. Unternehmen, die hochwertige Lebensmittel anboten, ohne bio-zertifiziert zu sein, verloren die Stadt als Kundin.

Da der ökologische Aspekt in den Vordergrund trat, wurde aus Sicht der Konsumenten das Ursprungsthema „Gesundheitsförderung“ zu einem nachrangigen Bestandteil des Projekts. Im Ergebnis wurde die Gesundheitszuträglichkeit der Nahrungsmittel aber dennoch erhöht. Weil das Projekt von wenigen Krankenhausküchen auf alle städtischen Spitäler, und dann auf Kinderhort-, Schul- und Pensionistenwohnheim-Verpflegung ausgeweitet wurde, profitierten mehr und mehr Konsumenten vom verbesserten Angebot. Die Einführung von Biolebensmitteln in den unterschiedlichen Einrichtungen wurde begleitet von sektorübergreifender Kommunikation in städtischen Institutionen und von Informationsangeboten für die Beteiligten – von den Produzenten bis zu den Kindergartenkindern.

Zu Beginn des Prozesses fehlte, wie bereits erwähnt, eine institutionelle Unterstützung für nachhaltige Ernährung: Die Gesundheitswissenschaftler und die kooperierenden Küchen, die sich als ein inhaltlich und politisch kompetentes Nahrungsnetzwerk konfigurierten, erreichten Institutionen und Öffentlichkeit nur,

Tabelle 1:
Übersicht über Dokumente, Interviews und Gruppengespräche, die für die Fallstudien ausgewertet wurden, sowie über den Zeitraum der Forschung²¹

²¹ Vgl. ausführlich BIERMANN a.a.O., 99–108.

Tabelle 2:
Fallstudie Wien

WIEN	Produktion	Konsum	Verfahren
Konflikte	Ist hohe Qualität gleich Bio-Zertifizierung?	gesunde Produkte gefordert; nur Bio-Produkte passen ins Klimaschutzprogramm	anfänglich keine institutionelle Unterstützung des Nahrungsnetzwerks
Lösungen	Einsatz von Bio-Produkten; Teile von Produktion und Handel ändern ihr Angebot	Gesundheitsförderung nachrangig	ökologische Beschaffung auch von Lebensmitteln wird Teil des Klimaschutzprogramms
Ungelöste Probleme	—	steigende logistische Anstrengungen und ökonomischer Druck in den Küchen; Bio-Anteil nicht immer erfüllt	Umsetzung des Klimaschutz-Programms braucht kontinuierlichen Druck von Seiten des Nahrungsnetzwerks

indem sie ihr Anliegen in das umfassendere Klimaschutzprogramm integrierten. Der im Klimaschutzprogramm festgeschriebene Anteil von Biolebensmitteln in städtischen Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung (auf mindestens 30 % plus eine sukzessive Erhöhung) wurde von den Aktiven im Nahrungsnetzwerk nicht nur genutzt, um politische Unterstützung seitens der Stadt für die Biolebensmittel zu bekommen und auf die Stadt langfristig Druck auf die Einhaltung beschlossener Maßnahmen auszuüben. Sie nutzten ihn auch, um in den Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen und den Zulieferstrukturen das Bewusstsein für die Nachhaltigkeitsziele zu stärken und Kritiker des Projekts auf Linie zu bringen. Diese gewannen in Zeiten steigenden ökonomischen Drucks allerdings Rückenwind, so dass höhere Kosten (die die Stadt Wien in der Regel nicht übernimmt) und der mit dem Bioanteil verbundene größere Aufwand von einigen Küchen nicht getragen werden (können).

Im Ergebnis rückte das ursprüngliche Ziel der Gesundheitsförderung in den Hintergrund; stattdessen wurden ökologische Ziele durch die Hebung des Bioanteils der Lebensmittel erreicht. Produktion und Konsum veränderten sich langfristig in Richtung Nachhaltigkeit. Die Institutionalisierung des Bioanteils wurde Teil einer breiten Politikstrategie, die auch für die Zukunft Umsetzungserfolge garantiert.

Fallstudie Ferrara

In Ferrara bemängelten Eltern von Kindern im Vorschulalter die schlechte Ernährung in Kindergärten und -krippen und forderten die Kommunalpolitik auf, regionale Bioprodukte in den Küchen zu verwenden. Die Stadtverwaltung prüfte angesichts kontinuierlicher öffentlicher Kritik seitens der Eltern die Möglichkeiten. Im Laufe mehrerer Jahre wurden die angebotenen Speisen und als Alternative dazu biologisch produzierte Speisen hinsichtlich ihrer Gesundheitszuträglichkeit evaluiert. Zudem nutzte die Stadt überörtliche Programme, um die Vorschul- und später auch Schulverpflegung und zudem Ernährungserziehung und -bildung zu verbessern.

Konfliktbehaftet war vor allem die Auseinandersetzung, ob von traditionellen Speiseplänen zugunsten gesünderer bzw. biologischer Ernährung abgegangen werden sollte. Mehr Hülsenfrüchte und weniger Fleisch zu verwenden, wurde sowohl von Betroffenen (insbesondere den Eltern der Kinder, die in den Einrichtungen aßen) als auch von Küchen- und pädagogisch Verantwortlichen anfangs abgelehnt. Gelöst wurde der Konflikt, indem unter Zuhilfenahme wissenschaftlicher Erkenntnisse die Gesundheitszuträglichkeit der nicht-traditionellen Ernährung erprobt und vermittelt wurde. Insbesondere der umfassende Ansatz, der nicht nur die Speisen der Gemeinschaftsverpflegung, sondern

FERRARA	Produktion	Konsum	Verfahren
Konflikte	Ist biologische Nahrung gesünder?	traditionelle versus gesündere Ernährung	städtische versus private Verantwortung
Lösungen	empirischer Nachweis hoher Qualität der Bioprodukte	nach empirischer Prüfung Änderung der Produkte und Menus; Ernährungsbildung und -erziehung	Privatisierung nur einiger Einrichtungen; gemeindliche Kontrolle verstärkt
Ungelöste Probleme	—	Bildungsangebot wegen wirtschaftlicher Zwänge nicht langfristig sicher	steigender Privatisierungsdruck

Tabelle 3:
Fallstudie Ferrara

auch die Ernährung zuhause umfasste und diese mit in die langfristige Gesundheitsbewertung einbezog, führte zu einer produktiven Entwicklung der Speisenplanung. Die Produktion wurde stimuliert, weil die Ausschreibungskriterien neben dem Preis zu über 50 % die Qualität der Produkte betrafen. Die Konsumenten erhielten einen hohen Anteil Bioprodukte und von der Speisenzusammensetzung altersadäquate und gesunde Menus; durch die Bildungsmaßnahmen sollten sie zudem zu aktiv Beteiligten am Ernährungsgeschehen werden. Angesichts wachsender wirtschaftlicher Zwänge ist allerdings fraglich, ob die intensive Ernährungserziehung und -bildung in Ferrara, die integraler Bestandteil des Projekts war, langfristig aufrechterhalten werden kann.

Ein weiterer das Projekt bestimmender Konflikt war, ob die kommunal verwaltete Schul- und Kindergartenverpflegung an private Anbieter überantwortet werden sollte, um Kosten und Aufwand zu sparen. Letztendlich wurde nur für einen Teil der Einrichtungen (Schulen) die Versorgung an Caterer übergeben, die zudem neuen Kontrollmechanismen unterworfen wurden. Angesichts von Rationalisierungsbestrebungen ist allerdings weiterhin öffentlicher Druck notwendig, um die Vorschulküchen und die hohe Ernährungsqualität zu erhalten. Dies kann u.a. dadurch unterstützt werden, dass das Personal in den Küchen und die Pädagoginnen, die das Projekt engagiert in kleinen Schritten voranbrachten und

eng mit der Verwaltung kooperierten, auch in Zukunft in die Verantwortung für das Projekt eingebunden bleiben.

Fallstudie Bremen

Das Bremer Projekt entstand im Rahmen eines Lokale Agenda 21-Projekts, das die Ernährung in lokalen Kindertagesstätten verbessern und im gleichen Zuge die lokale Landwirtschaft unterstützen sollte. Bremer Stadt- und Kirchenvertreter verfolgten zwei Ziele, nämlich die Transportentfernungen zwischen Produktion und Küchen zu reduzieren und frische gesunde Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung zu verwenden. Die Logistik zwischen der lokalen Produktion und den Küchen erwies sich als kritische Nahtstelle. Als Fachkompetenz einbezogen wurde, verschob sich der Fokus von lokaler auf regionale Versorgung, denn diese war aus logistischer Sicht effizienter. Das führte dazu, dass Logistik und Effizienz gegenüber den geringen Transportentfernungen an Bedeutung gewannen: Das Projekt, das anfänglich auf kleinräumige lokale Strukturen abgestellt hatte, veränderte seinen Charakter.

Die seit Beginn beteiligten Institutionen boten einzelne Bildungsveranstaltungen für Küchenpersonal und Konsumenten an, insbesondere damit frische Lebensmittel eingesetzt wurden. Zudem erweiterten einige der Beteiligten ihre Kompetenzen, indem sie an der Entwicklung eines „Virtuellen Marktplatzes“ zur Verbesserung der Logistik mitwirkten.

Tabelle 4:
Fallstudie Bremen

BREMEN	Produktion	Konsum	Verfahren
Konflikte	lokale Produkte versus moderne Logistik	schwierige Logistik für frische Produkte in Kita-Küchen	trotz des Engagements lokaler Akteure keine lokale Förderung
Lösungen	effizientere Logistik durch Regionalisierung des lokalen Projekts	Vernetzung von Landwirtschaft und Küchen sowie Bildungsangebote	Regionalisierung des Projekts
Ungelöste Probleme	durch Regionalisierung nur geringfügige Reduktion von Transportentfernungen	Bildungsprozess erfordert mehr Stetigkeit	zeitlich limitierte Projektförderung, keine Verstetigung

Ein weiterer Konflikt entstand, weil das Ernährungsprojekt zwar im Rahmen der Lokalen Agenda 21 entwickelt wurde, der lokale Rahmen aber nicht tragfähig für seine Realisierung war. Es kam nicht zur angestrebten finanziellen Förderung und auch nicht zur politischen Institutionalisierung auf lokaler Ebene; im Ergebnis gab die Stadt Bremen ihre Verantwortung für das Projekt auf. Mit Hilfe einer zeitlich begrenzten überörtlichen Projektförderung wurden einige lokale, vor allem aber neue Akteure der weiteren Region in das Projekt einbezogen. Als Erfolg ist zu verbuchen, dass im Laufe der Zeit die regionalen Kontakte zwischen Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen, Produktion und Logistik gestärkt und erweitert wurden.

Zusammenschau der Fallstudien

Im Ergebnis der drei Studien wurden die Konflikte im Bereich der Produktion weitgehend gelöst: Die Produktionsseite reagierte mit einem Angebot an biologischen Lebensmitteln auf die Nachfrage nach gesünderen und emissionsmindernden Produkten (Wien, Ferrara) bzw. mit regionaler Erweiterung auf Effizienzanforderungen (Bremen).

Beim Konsum zeigt sich, dass ein längerfristiges Engagement notwendig wäre, um mit Hilfe von Bildung ein verändertes Ernährungsverhalten zu erzeugen. Die Forderung nach gesunder Ernährung war zunächst ein wichtiger Auslöser bei den untersuchten Projekten, wurde letztend-

lich aber den Themen Klimaschutz, Ökologie und Bildung untergeordnet. Fragen sozialer Gerechtigkeit wurden nur am Rande der lokalpolitischen Auseinandersetzungen thematisiert. Sie betrafen z.B. den Zugang auch ärmerer Konsumenten zu Nahrungsmitteln hoher Qualität sowie den Einsatz von Kaffee aus fairem Handel.

Stellt man den Aspekt der Gesundheit in den Mittelpunkt, so hat das Projekt in Ferrara am meisten erreicht: Hier wurde der höchste Bioanteil bei den Lebensmitteln erzielt, zudem wurden am Kriterium der Gesundheit ausgerichtete Menus und Bildungsprogramme zur ernährungsbezogenen Selbstbestimmung eingeführt. Der Konsum beeinflusste die Produktion insbesondere dadurch, dass die kommunalen Ausschreibungskriterien, die langfristig Weichen stellen, Gesundheit und Ökologie aufwerteten. Die Bioqualität erfüllte für Produktion und Konsum der Gemeinschaftsverpflegung zwei Anforderungen: Sie war Garant für Qualität und Gesundheitszutraglichkeit sowie für ökologische Anforderungen. In Ferrara und in Wien wurde auf die Erzeugungs- und Verarbeitungsunternehmen erheblicher Druck ausgeübt, der sich auf verbesserte Logistik, Anpassung der Produkte an Großküchen und auf Preise auswirkte. Der Druck kam auf drei Ebenen zustande: 1. durch die Bündelung von Konsumentinteressen in Form von Großküchen, 2. durch die Institutionalisierung der Qualitätsfestschreibungen durch die Kommunalpolitik

und 3. durch die Ausweitung der Ansätze auf verschiedene Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung in den Gemeinden.

Die regionale Wirtschaft wurde bei allen drei Projekten stimuliert. Der Einfluss des (Gemeinschaftsverpflegungs-)Konsums auf die Produktion vollzog sich jedoch in kleinen Schritten und in Wechselwirkung mit sich verändernden Zielen der Großküchen. Die Lösung der Konflikte zwischen dem Angebot, das der Nachfrage nicht entsprach und umgekehrt, geschah durch wechselseitige Informations- und Anpassungsprozesse.

Bezogen auf gesellschaftliche Verantwortung und politische Verfahren beeinflussten Zusammenschlüsse weniger Individuen zu Netzwerken die gemeindliche Politik: die Gesundheits- und Küchenprotagonisten in Wien, die kritische Elternschaft in Ferrara und die Verfechter frischer Produkte für Kindertagesstätten in Bremen. Sie agierten nicht vorrangig aus lokalpolitischen Institutionen heraus, beeinflussten die Nachhaltigkeitsprozesse aber gleichwohl entscheidend hinsichtlich tragfähiger Konfliktlösungen.

Alle drei Ernährungsprojekte wurden verwirklicht, indem sie in breitere Nachhaltigkeitsprogramme integriert wurden. Die Themen Klimaschutz in Wien, Gesundheit und Bildung von Kindern in Ferrara und regionale Wirtschaftsförderung in Bremen waren als Ziele lokaler (Nachhaltigkeits-)Politik weitgehend unumstritten. Mit ihnen fanden Ernährungsprojekte einen Rahmen, der von den Mehrheiten der Parteien im Gemeindeparlament bzw. von der breiten Bevölkerung unterstützt wurde. Damit Ernährung als Teil konsensualer Themen bearbeitet werden konnte, spitzten die Netzwerk-Akteure das Ernährungsthema zu und platzierten es strategisch. Die Integration in die breiten Politikprogramme schwächte den Widerstand gegen die Ernährungsprojekte und sicherte ihnen langfristige Unterstützung.

5. Weitere Ansätze zur Konfliktlösung

Angesichts der komplexen Ziele des Nachhaltigkeitskonzepts sind Widersprüche im Prozess nachhaltiger Entwicklung unvermeidbar; Nachhaltigkeitsprojekte entwickeln sich weiter, indem die jeweiligen Prioritäten an aktuelle Möglichkeiten angepasst und Nachhaltigkeit zu einem gesamtgesellschaftlichen Prozess wird. In den Bereichen Produktion, Konsum und Verfahren wird Nachhaltigkeit schrittweise verwirklicht und erfüllt selten alle Ziele des Nachhaltigkeitskonzepts.

In Anlehnung an die oben dargestellte Definition nachhaltiger Ernährung und die für nachhaltige Ernährung dargestellten Konflikte lassen sich die folgenden Schlüsse auch für nicht-lokale (also überörtliche) Kontexte ziehen.

- Bildungsmaßnahmen sind notwendig zur Erreichung ökonomischer und ökologischer Ziele im Bereich Ernährung. Angesichts der immer komplexer werdenden Produktionsbedingungen und des diversifizierten Produktangebots steigt der Informations- und Bildungsbedarf, um nachhaltige Ernährung in die Praxis umzusetzen. Dabei sind sowohl kritische gesellschaftliche Diskurse als auch wissenschaftliche Dispute über die verschiedenen Wege, die in Richtung Nachhaltigkeit eingeschlagen werden können, unvermeidbar – und insbesondere für Weichenstellungen auf internationalen und nationalen Politikebenen unverzichtbar.

- Das Ideal nachhaltiger Ernährung ist komplex und abstrakt und braucht zu seiner Verwirklichung funktionierende Erfahrungen. So sind für die Gemeinschaftsverpflegung wie auch für den privaten Konsum neue Zutaten (z. B. Bioprodukte, frische und regionale Erzeugnisse), verbesserte Logistik, neue Menüs, Bildungsangebote usw. kontinuierlich auf ihre Alltagstauglichkeit hin zu evaluieren, bevor sie in weitere

Kontexte übertragen und in diesen weiterentwickelt werden.

- Nachhaltige Ernährung kann nur angestrebt, nie vollständig erreicht werden. Nicht in allen Regionen können die nachgefragten Produkte zu jeder Jahreszeit regional *und* biologisch produziert sein. Begrenzte finanzielle Ressourcen ermöglichen in der Regel nur das Entweder-Oder von einem höheren Bioanteil, einer gesünderen Speisenzusammenstellung oder Bildungsangeboten. Häufig sind es Gelegenheitsstrukturen wie z.B. persönliche Verbindungen zu Erzeugern, politische Programme und Förderungen, die Schwerpunkte in der Wahl zwischen nachhaltigen Möglichkeiten festlegen. Die verbleibenden Konflikte zwischen den Optionen der gesamten Nachhaltigkeitspalette sind selten vollständig lösbar.

Nachhaltigkeit ist ein dynamisches Konzept, dessen Ziele stetig weiterentwickelt und an die realen und alltäglichen Möglichkeiten angepasst werden. Dafür ist die Beteiligung von Akteuren mit unterschiedlichem Know-how und deren Lernfähigkeit notwendig. Nachhaltige Ernährung ist auch abhängig davon, welchen Stellenwert Ernährung im gesellschaftlichen Diskurs und in der Politik hat und mit welchen anderen Nachhaltigkeitszielen sie verknüpft werden kann. Dieser Beitrag macht deutlich, dass Konflikte in den drei Bereichen Produktion, Konsum und Verfahren gemeinsam bearbeitet werden müs-

sen, um zu tragfähigen und alltagsadäquaten Lösungen zu kommen.²² Zwar sind die Herangehensweisen und Ziele der Akteure und Institutionen in den drei Bereichen unterschiedlich, doch bedürfen sie für die Realisierung nachhaltiger Ernährung phasenweise der Verknüpfung und strategischer Kooperationen.

Dr. Brigitte BIERMANN studierte in Bonn, Padua (Italien), Groningen (Niederlande) und Duisburg Politik- und Sozialwissenschaften mit den Nebenfächern Philosophie und Jura. Sie forschte 1996 am Rhein-Ruhr-Institut an der Universität Duisburg und war 1997–2000 Projektmanagerin für wissenschaftliche Weiterbildung an der FernUniversität in Hagen. Ab 2000 baute sie das Interdisziplinäre Fernstudium Umweltwissenschaften, eine Kooperation zwischen der FernUniversität in Hagen und dem Fraunhofer Institut für Umwelt-, Sicherheits- und Energietechnik UMSICHT in Oberhausen, auf. Derzeit koordiniert Biermann diesen Studiengang, betreut interdisziplinäre Masterarbeiten und lehrt zu Umweltthemen wie Mobilität, Klima und Verbraucherschutz. 2006 promovierte sie mit einer Arbeit über den Zusammenhang von Nachhaltigkeit, Netzwerk-Politik und Ernährung zur Doktorin der Philosophie. Den vorliegenden Beitrag schrieb sie ausgehend von empirischen Ergebnissen dieser Doktorarbeit. Ihre Forschungsschwerpunkte sind Umweltpolitik, Governance und Konflikte der Nachhaltigkeit.

22 Vgl. ausführlich zur Bedeutung von Netzwerken in solchen Prozessen BIERMANN a. a. O.

Traditionelle Praxis bäuerlicher Selbstversorgung und kulinarisches Erbe Nordhessens

REGINA WENK, ANGELIKA TEICHERT, ANGELIKA PLOEGER

„Sind schon kleine Unterschiede, die dann doch die Qualität, den besonderen Geschmack der Ahlen Wurst ausmachen“

Ahle Wurst¹ ist eine bekannte nordhessische Rohwurst mit langer Tradition innerhalb der bäuerlichen Selbstversorgung. In einer Diplomarbeit² im Fachgebiet Ökologische Lebensmittelqualität und Ernährungskultur an der Universität Kassel wurde der Wandel der traditionellen bäuerlichen Herstellung der Ahlen Wurst qualitativ empirisch im Rahmen einer Fallstudie untersucht.³ In problemzentrierten Interviews und einer teilnehmenden Beobachtung wurden 13 Akteure aus verschiedenen Regionen Nordhessens befragt.⁴ Das Ergebnis ist eine „dichte Beschreibung“⁵ der aktuellen Bedeutung dieser kulturellen Praxis: Welche alltäglichen Handlungen sind mit der Produktion der Ahlen Wurst verbunden und in welche sozialen Kontexte sind sie eingelassen? Befragt wurden Menschen zwischen 27 und 82 Jahren. In den Erzählungen der Befragten stand nie die Ahle Wurst allein im Zentrum, sondern sie verknüpften dies eng mit den Themen Hausschlachtung, Selbstversorgung und Entwicklungen innerhalb der Landwirtschaft.

1. Bäuerliche Selbstversorgung in Nordhessen

Die traditionelle Herstellungsregion der Ahlen Wurst befindet sich in Nordhessen in den Landkreisen Kassel Stadt, Kassel Land, Werra-Meißner, Waldeck-Frankenberg, Schwalm-Eder und Hersfeld-Rotenburg sowie in den nördlichen Teilen der Landkreise Fulda, Vogelsberg und Marburg-Biedenkopf.⁶ Nordhessen war nie von Wohlstand geprägt, Nebenerwerbslandwirtschaft und Arbeiterbauern kennzeichneten die Region. Für breite Teile der nordhessischen Bevölkerung behielt die Ahle Wurst bis in die Nachkriegszeit eine existenzielle Bedeutung.⁷ „Die Ahle Wurst ist keine Entwicklung des Fleischerhandwerks, sondern ein Produkt kleinbäuerlicher Überlebensstrategie.“⁸ Die Vollverwurstung des Schweins ist aus der Notwendigkeit entstanden, Fleisch zu konservieren. Der Wurstbestand musste von der winterlichen Schlachtung bis zur Ernte im Sommer reichen. Nach dem Schlachten wurden zuerst die bei der

Schlachtung auch stets hergestellten Blut- und Leberwürste gegessen. Anschließend wurden dann die Ahlen Würste nacheinander in Abhängigkeit ihres Kalibers verzehrt: Die „dürre Runde“ zu Anfang, im späten Frühling die „dicke Stracke“. Bis zuletzt wurde die „Schmalzhaut“ aufbewahrt (s. Punkt 2).

Zwischen 1960 und 1977 gab über die Hälfte der hessischen Betriebe mit einer Fläche zwischen 1 und 10 ha die Bewirtschaftung auf.⁹ Damit einher ging in den 1970er Jahren ein deutlicher Rückgang der Hausschlachtungen. In Nordhessen hatten Hausschlachtungen noch einen weit höheren Rang als in anderen Regionen der Bundesrepublik. Im Jahr 1986 lag der Anteil der Hausschlachtungen an den Gesamtschlachtungen in Nordhessen bei 16,5 % und damit ca. 2 % höher als im Durchschnitt von Hessen und ca. 12 % höher als im Bundesdurchschnitt.¹⁰ Nach Auskunft des Veterinärs des Landkreises Kassel halbierte sich die Zahl der Hausschlachtungen im Mittel etwa im Zehnjahresrhythmus.

1 Auf Hochdeutsch bedeutet es „alte Wurst“. Der Begriff „Ahle Wurst“ wird in verschiedenen Ortschaften unterschiedlich ausgesprochen. Die Schreibweise im vorliegenden Aufsatz folgt derjenigen des Fördervereins Nordhessische Ahle Wurst e.V.

2 TEICHERT, Angelika: Traditionelle Praxis bäuerlicher Selbstversorgung und kulinarisches Erbe Nordhessens: „Ahle Wurst“, Witzenhausen, unveröffentlichte Diplomarbeit 2006.

3 Vgl. z.B. WALTER, Rolf: Einführung in die Wirtschafts- und Sozialgeschichte, Paderborn / München / Wien / Zürich 1994.

4 Vgl. z.B. LAMNECK, Siegfried: Qualitative Sozialforschung, Weinheim / Basel 2005.

5 GEERTZ, Clifford: Dichte Beschreibung. Beiträge zum Verstehen kultureller Systeme, Frankfurt a.M. 1991.

6 SCHNEIDER-ROSE, G.: Gutachten zur Aufnahme der Nordhessischen „Ahlen Wurst“ in die Arche des Geschmacks, Bebra-Breitenbach, unveröffentlichtes Schreiben an Slow Food Deutschland 2004.

7 FUCHS, T.: In der allergrößten Not schmeckt die Wurst auch ohne Brot – „Ahle Wurst“ – kulturhistorische und kulinarische Betrachtung einer nordhessischen Spezialität. In: Arbeitsergebnisse Heft 16/17 Schriftenreihe der Arbeitsgemeinschaft für ländliche Entwicklung am Fachbereich Stadt- und Landschaftsplanung der Gesamthochschule Kassel 1991, 8. 8 Ebd. 13.

9 LILGE, H.: Hessen in Geschichte und Gegenwart, Wiesbaden 1979, 72, 74.

10 WIRTHGEN, B./KARST, C.: Möglichkeiten der Verarbeitung und Direktvermarktung in bäuerlichen Kleinbetrieben Nordhessens. In: Berichte über Landwirtschaft, Hamburg / Berlin 1987, 34.

2. Charakteristika der Ahlen Wurscht

Für nordhessische Ahle Wurscht werden Schweine mit einem Lebendgewicht von mindestens 150 kg verwendet. Verwurstet werden das Muskelfleisch und der Speck des gesamten Tieres. Die Verarbeitung geschieht schlachtwarm, oder zumindest schlachtfrisch innerhalb von 24 Stunden. Als Zutaten sind erlaubt: Kochsalz, Gewürze (keine Fertigmischungen), Zucker, Salpeter und Buchenholzrauch. Es erfolgt eine Naturreifung durch Lufttrocknung und Kalträucherung. Die Reifedauer ist abhängig vom Kaliber und dauert sechs Wochen bis neun Monate.¹¹ Im luftgetrockneten oder geräucherten Kranzdarm¹² heißt die Ahle Wurscht „Dürre Runde“. Ein Teil der Wurstmasse wurde früher in die Mitteldärme des Rindes gefüllt. Diese Wurst erhielt den Namen „Stracke“. Aufgrund ihres dickeren Kalibers reifen die „Stracken“ langsamer als die „Dürren Runden“. Bei der „Schmalzhaut“ wird die Haut vom Flomen¹³ zur Wursthülle genäht.¹⁴

3. Landwirte, Fleischbeschauer und Hausschlachter

Die in der Diplomarbeit befragten Akteure sind unterschiedlich stark in der Herstellung der Ahlen Wurscht engagiert und kennzeichnen damit stellvertretend die Veränderungen, die sich vollziehen. Herr Dietrich¹⁵ (59 Jahre) ist Landwirt und verdient nebenbei als Fleischbeschauer. *„Die Hausschlachtungen mache ich gerne, ich sage, die Leute die schlachten sind ordentliche Leute, da fährt man gern hin, und wenn sich Leute freuen wenn man kommt, dann ist das doch 'ne schöne Sache im Leben.“* Im Sinne traditioneller bäuerlicher Selbstversorgung produziert die Familie Dietrich Ahle Wurscht und schlachtet zu diesem Zweck zwei Schweine im Jahr. Seit vier Jahren findet die Schlachtung nicht mehr auf dem Hof, sondern bei einem Hausschlachter in dessen

Schlachthaus statt. Die Wurst nehmen sie zum Reifen mit nach Hause. Sie sind stolz darauf, dass sie in ihrem Wohnhaus noch eine „Original-Wurstekammer“ haben.

Im Unterschied zu Herrn Dietrich und seiner Familie haben einige der Befragten die Produktion von Ahler Wurst entweder ganz eingestellt oder stark reduziert. Andere Landwirte haben den Bestand an Schweinen für die Hausschlachtung ausgeweitet. Einige Landwirte knüpfen die Ausweitung der Schweinehaltung an den Bedarf in der Familie oder im Freundeskreis. Herr Christen (75 Jahre) füttert vier Schweine im Jahr. Er ist pensionierter Schreiner, Lohndruschunternehmer und Nebenerwerbslandwirt. Er mästet zwei Schweine für den Eigenbedarf und eins für seine Tochter. Das vierte Schwein wird verkauft.

Herr Ernst (67 Jahre) ist Landwirt und Hausmetzger. Er mästet inzwischen 18 Schweine im Jahr, die er als Hausschlachtungsschweine verkauft. Er hat damit begonnen, als viele andere die Schweinehaltung eingestellt haben. *„Nee, wir wollen kein Schwein mehr füttern [...] Kannst du uns denn eins füttern? Na und denn hab ich gesprochen, warum denn nicht [...] und so hat sich das entwickelt [...] und dann nachher haben sie feine Häuser gebaut, und dann ging das dann los [...] Heizung im Haus, und dann ging das los mit der hohlen Wurst [...] dann hieß es dann: ja, wir würden ja schlachten, aber nur wenn du die Wurst hier in deinem Haus, Lehmwurstekammer aufbewahrst“* (Herr Ernst). Er verkauft an Privatleute, schlachtet die Tiere jedoch auf seinem Hof und stellt Räume zur Wurstreife zur Verfügung.

Ebenso wie Herr Ernst ist Herr Adam (53 Jahre) Landwirt und Hausmetzger. Er hat 30 Mastschweine und stellt Ahle Wurscht gewerblich sowie zur Eigenversorgung her. In den letzten 15 bis 20 Jahren ist er dazu übergegangen, aus den eigens gemästeten Schweinen Ahle Wurscht herzustellen und zu verkaufen. Das Schlachten hat Herr Adam von seinem Schwager ge-

11 FÖRDERVEREIN Nordhessische Ahle Wurscht e.V.: Vereinssatzung. Unveröffentlicht, Kassel 2004.

12 Ein Darmabschnitt des Rindes.

13 Bauchwandfettgewebe des Schweins.

14 KEIM, H.: Nordhessische Ahle Wurscht. Eine Wurst mit Kultstatus, Gudensberg-Gleichen 2005, 21 ff.

15 Die Namen der Befragten wurden verändert.

lernt. Einer seiner Söhne ist gelernter Schlachter und hilft beim Schlachten. Für die gewerbliche Herstellung findet die Schlachtung bei einem Metzger statt, das Schwein kommt dann in Hälften zurück zur weiteren Verarbeitung. Schlachtungen für den Eigenbedarf finden zuhause auf dem Hof statt.

An den vorgestellten Beispielen wird deutlich, dass die Hausschlachtung und die Herstellung der Ahlen Wurst für die Befragten aktiven oder ehemaligen (Nebenerwerbs-)Landwirte ganz unterschiedliche wirtschaftliche Bedeutungen haben kann: Sie dient der Selbstversorgung mit Fleisch und Wurst und/oder zum Erzielen von zusätzlichem Einkommen. Vor allem Herr Dietrich hat betont, dass er seine Landwirtschaft ohne die Einkünfte, die er als Fleischbeschauer verdient, hätte aufgeben müssen. Auch Herr Adam konnte sein landwirtschaftliches Einkommen durch die Schweinemast und seine Tätigkeit als Hausschlachter deutlich verbessern. Für die Zukunft erwartet er sich davon mehr Sicherheit als von seinen anderen landwirtschaftlichen Produktionszweigen: „... *in fünf Jahren, dann sage ich ‚macht was ihr wollt‘, dann jage ich die Kühe raus und dann mach ich nur noch mein Schlachten, und dann bin ich von keinem, bin ich von den Zuschüssen nicht mehr abhängig, bin vom Weltmarkt nicht mehr abhängig [...].“*

Zwei der Befragten sind keine Landwirte, sondern gelernte Metzgermeister: Herr Heinrich senior (53 Jahre) und Herr Heinrich junior (27 Jahre). Ähnlich wie einige der befragten Landwirte können sie ihr Einkommen durch das Eingebundensein in die Wurstherstellung deutlich verbessern. Herr Heinrich senior hatte in den 1970er und 1980er Jahren viele Aufträge zur Hausschlachtung, die sich vor allem über Arbeitskollegen und Verwandte ergeben haben. Inzwischen arbeitet er hauptsächlich als Ladenmetzger. Sein Sohn Heinrich junior, der seinen Vater schon früh zu den Hausschlachtungen begleitet hat, macht jetzt viele Haus-

schlachtungen. Er hat einige der ehemaligen Kunden seines Vaters übernommen.

4. Ökonomische Bedeutung

In allen geführten Interviews deutet sich an, dass die Ahle Wurst zu einem Produkt zwischen formeller und informeller Ökonomie geworden ist. Unter informeller Ökonomie wird ein wirtschaftliches Handeln verstanden, welches nicht marktorientiert und geldvermittelt ist. Wie gezeigt wurde, ist das wirtschaftliche Handeln im Zusammenhang mit der Herstellung von Ahler Wurst in einigen Fällen bzw. Aspekten durchaus marktorientiert und geldvermittelt. Gleichzeitig ist die Wurstherstellung jedoch auch ein Teil der Eigenarbeit bzw. eine Produktion für den Eigenbedarf und damit Bestandteil informeller Ökonomie. Darin wirkt eine andere Handlungslogik als diejenige des homo oeconomicus, der – idealtypisch – das Ziel verfolgt, kurzfristig seinen monetären Nutzen zu maximieren. In der informellen Ökonomie „geht es nie nur um die Herstellung von Gütern, sondern um eine langfristige Gestaltung konkreter Lebenszusammenhänge und sozialer Räume“.¹⁶ Der Erfolg informeller Ökonomie basiert auf sachlichen, qualifikatorischen und sozialen Ressourcen: „Was kann ich? Was habe ich? Wen kenne ich, der etwas kann bzw. etwas hat?“¹⁷ Die sozialen Ressourcen wurden von den Befragten nicht nur als (selbstverständliche) Voraussetzung der Wurstherstellung thematisiert, sondern auch als Folge der gemeinsamen Arbeit. In diesem Sinne lässt sich die Wurstherstellung auch als ein Beitrag zur Generierung sozialen Kapitals deuten.¹⁸

5. Soziale Bedeutung

5.1 Soziale Gruppen

„Ahle Wurst wurde schon immer gemacht“ war eine typische Aussage,

16 INHETVEEN, Heide: Einführung in die Land- und Agrarsoziologie, Institut für Rurale Entwicklung: Göttingen, unveröffentlichtes Manuskript 2004, 248.

17 Ebd.

18 BOURDIEU, Pierre: Ökonomisches Kapital, kulturelles Kapital, soziales Kapital. In: Kreckel, Reinhard (Hg.): Soziale Ungleichheiten, Reihe Soziale Welt, Sonderband 2, 1983.

die eine unspektakuläre Selbstverständlichkeit vermittelte. Die Beziehungen zwischen den daran beteiligten Menschen sind meist langjährig und entwickeln sich aus familiären und freundschaftlichen Kontakten. Das Hausschlachten stellt, auch wenn es sich in seiner Ausprägung und Bedeutung verändert hat, ein Agens der Gruppenbildung dar. „Eine soziale Gruppe umfasst eine bestimmte Zahl von Mitgliedern (Gruppenmitgliedern), die zur Erreichung eines gemeinsamen Zieles (Gruppenziel) über längere Zeit in einem relativ kontinuierlichen Kommunikations- und Interaktionsprozess stehen und ein Gefühl der Zusammengehörigkeit (Wir-Gefühl) entwickeln.“¹⁹ Die Austauschbeziehungen rund um die Schlachtungen sind eingelassen in diese Gruppen und daraus sich entfaltender Netzwerke: Bei dem Lieferanten der Ferkel wird gegen Bezahlung das Getreide gedroschen, es wird Wurst über die Schwiegertochter an deren Arbeitskollegen verkauft, ehemalige Schulkameraden werden zum „Schlachtfest“ eingeladen. Wenn Ahle Wurscht verkauft wird, geht sie in erster Linie an Leute aus dem Dorf, und an Familienmitglieder. Kunden ergeben sich hauptsächlich durch Mundpropaganda.

5.2 Zusammenarbeit am Schlachttag

Alle Befragten haben von den direkten Arbeitskontakten, die am Schlachttag entstehen, erzählt. Darin drückt sich aus, dass die gemeinsame Bewältigung einer Aufgabe eine besondere soziale Qualität hat. Während „früher“ auch die weitere Verwandtschaft und die Nachbarn zum Schlachten zusammenkamen, sind es bei den Befragten heute meist enge und wenige Familienmitglieder, die beim Schlachten mitwirken.

Während das Schlachten und Verarbeiten eher Männersache ist, liegen die Aufgabenbereiche der Frauen am Schlachttag in der Zuarbeit und beim Aufwaschen. Frau Bertram, ei-

ne 65-jährige ehemalige Landwirtin, erzählte, dass sie bestimmt, wann wieder geschlachtet werden muss, da sie die Vorräte im Auge hat. Sie entscheidet auch, was und in welcher Menge hergestellt werden soll. Vor dem Schlachten backt sie einen Kuchen, säubert den Keller, schält den Knoblauch, spült die Wurstgläser. Am Schlachttag schneidet sie die Zwiebeln für die Leberwurst, kocht ein gutes Mittagessen und kümmert sich um die Nacharbeit. Während sie Schlachträume und Gerätschaften reinigt, passt sie auf die kochenden Blut- und Leberwürste auf.

Die innerfamiliäre Arbeitsteilung in der Familie Ingrim konnte in der Diplomarbeit im Rahmen einer teilnehmenden Beobachtung nachvollzogen werden: Während des Interviews war Herr Heinrich senior als Hausschlachter bei Familie Ingrim tätig. Außer ihm und der Interviewerin waren die verwitwete, fast 80-jährige Landwirtin Frau Ingrim, ihre Tochter sowie ihr Sohn und zwei Enkelsöhne anwesend. Der Sohn lebt zwar in der Nähe von Frankfurt, am Schlachttag kommt er jedoch zum Helfen auf den elterlichen Hof. Die ganze Familie stand bereit, um Herrn Heinrich senior zuzuarbeiten, reichte Gewürze und Gerätschaften an. Herr Heinrich kommentierte dies für die Interviewerin: „*Nur ein Wort und die Pfefferdosen fliegen nur so. Ich sag ja, das ist schon schön bei so einer Hausschlachtung.*“ Die Enkelsöhne und der Sohn halfen, das Fleisch und den Speck für die „Rote Wurst“ klein zu schneiden, und zerteilten die Knochen. Immer wieder fragte Herr Heinrich senior nach den Wünschen von Frau Ingrim: „*Wenn ich hier so stehe und zerlege, frage ich die Hausfrauen: Wie wollt ihrs?*“ Als das Gehackte fertig gewürzt war, bat Herr Heinrich senior die ganze Familie (und die Interviewerin) zu kosten, um ihr Urteil abzugeben. Dann wurde nachgewürzt und nochmals probiert. Herr Heinrich senior hob ein besonderes Ge-

19 SCHÄFERS, Bernhard: Einführung in die Gruppensoziologie. Geschichte – Theorien – Analysen, 3. Auflage, Heidelberg / Wiesbaden 1999, 20 f.

würz hervor: „Dass es mit Liebe gemengt ist!“

5.3 „Schlachtefest“

Häufig kamen die Befragten auf die Schlachttage „früher“ und auf die „Schlachtefeste“ zu sprechen. „Zu Schlachten war ein Fest, und heute ist es wirklich Arbeit, es sind nur noch ganz wenige wo es ein Schlachtefest ist, wo die Verwandtschaft kommt und hilft, und viel geschwätzt wird [...] das ist bei uns nicht mehr, der Tag ist schon ganz schön mit Arbeit ausgefüllt“ (Frau Bertram). Auch der Austausch von frischen Schlachtprodukten in der Nachbarschaft gehörte zum Schlachttag dazu. Wer zuerst schlachtete, gab etwas ab, so dass ein reges Geben und Nehmen in der Nachbarschaft stattfand. Zum „Schlachtefest“ am Abend kamen Familienmitglieder, Helfer und Nachbarn zusammen.

Manche machen kein Schlachtefest mehr, wie Familie Dietrich, weil sie nicht mehr zu Hause schlachten oder weil sie nur noch ein halbes Schwein schlachten. Andere laden dagegen auch heute noch zum „Schlachtekohl“ oder zur „Wurschtesupp“ ein.

Von besonderen Ritualen am Schlachttag erzählten die Befragten erst auf Nachfrage. Herr Adam berichtete zum Beispiel vom „Näppchen schieben“: „Da haben denn die Kinder aus der Nachbarschaft und aus dem Dorf [...] dann wurde schnell die Tür aufgemacht, so ein Blechnapf zur Tür rein geschmissen, Türe zu und wieder weg [...] die Leute sollten dann in den Blechnapf, sollte was Frisches rein, da gab es denn meistens Grünkohl und Kartoffeln und ein Klümpchen Gehacktes, und bisschen Blutwurst, was denn da war und dann wurde das denn wieder vor die Türe gestellt [...] da haben sich die Kinder denn hingeschlichen und haben das Näppchen denn geholt und haben sich denn irgendwo hingesetzt und haben gegessen [...]. Gibt es heute noch ab und zu, dass ei-

ner kommt und schmeißt ein Näppchen in den Flur, aber meistens sind es denn große Kinder.“

6. Erfahrungswissen

Die Erzählungen der Befragten waren durchzogen von langen Ausführungen über die richtigen Verfahrensweisen zur Herstellung der Ahlen Wurst. Darin drückt sich ein großes Erfahrungswissen und Stolz auf ihr Können aus. In der Auseinandersetzung u.a. mit Michael Polanyi beschreiben Dagmar Reichert u.a.: „Erfahrungswissen ist von Offenheit und Sensibilität geprägt und ist daran erkennbar, dass die Person mit diesem Bereich vertraut ist, dass sie oder er sich darin geschickt und effizient bewegt und für auftretende Probleme angemessene Lösungen findet. Als Haltung ist Erfahrungswissen immer an einen bestimmten Menschen gebunden und macht ihn zu dem, was er ist. Die Bezeichnung ‚Haltung‘ weist auch darauf hin, dass ‚Wissen‘ hier nicht als etwas rein geistiges, sondern – davon gar nicht zu trennen – ebenso als körperlich, als verkörpert erachtet wird.“²⁰

Von der Fütterung der Schweine, über deren Haltung, die Schlachtung und die Wurstpflege wurde spezielles Erfahrungswissen präsentiert. „Die müssen erstmal so bisschen wachsen, Sommer über bisschen Gras kriegen und so was, dass sie erstmal wachsen und dann nachher im Herbst kann man die auffüttern, wir bauen immer noch Kartoffeln an, und dann kriegen die im Herbst dann gekochte Kartoffeln [...] hauptsächlich Wintergerste, bisschen Hafer kriegen sie auch, ist fürs Fleisch nicht schlecht, Roggen nicht, die werden sonst zu fett und kriegen es in die Beine“ (Herr Ernst).

Wie viele andere betonte Herr Dietrich die Bedeutung des behutsamen Umgangs mit den Schweinen am Schlachttag. „Wir holen das Schwein raus und da geht gar kein Fremder rein, da gehe ich rein, meine Stimme kennen die, und dann binde ich mein

20 REICHERT, Dagmar / FRY, Patricia / HEID, Claudia / STEINEMANN, Ursina: Wissenschaft als Erfahrungswissen, Wiesbaden 2000, 245.

Schweinchen an [...] dann wird es betäubt und dann ist ruh, wenn es ausgeblutet hat legen wir es auf die Waage, stellen das Blut dabei [...] und das Schwein hat kein Stress das kommt da raus und denkt nichts böses und bis richtig merkt, da liegt es um.“

Im Rahmen der Verarbeitung wurde vor allem auf die notwendige Sauberkeit hingewiesen, da sie sonst nicht haltbar ist. Beim Würzen unterschieden die Befragten zwischen dem Würzen „frei Schnauze“ und der Würzung per Abwiegen. Herr Heinrich senior betonte, dass das Würzen „frei Schnauze“ zu einer besseren geschmacklichen Qualität führt, ohne dass es eine logische Erklärung dafür gibt.

Besonders umfangreich äußerten sich die Befragten zur Wurstpflege und Wurstreifung. *„Das Schlachten ist die Hälfte von der Ahlen Wurscht, die andere Hälfte ist die Aufbewahrung“* (Herr Adam). Sie waren sich darin einig, dass es „früher“ viel einfacher war. *„Früher das war so, die Wurscht wurde gemacht, ist da hingehangen worden, ist ihren Weg nachgegangen mit Räuchern und allem, und das ging, da ging nichts verloren, und wie gesagt, heute haste wirklich deinen Kampf“* (Herr Heinrich senior). Bei den meisten Befragten reift die Wurst heute in Kellerräumen, weil das Dachgeschoss inzwischen ausgebaut wurde. Durch den Einbau von Zentralheizungen hat sich das Reifeklima verschlechtert. Während einerseits die aktuelle Problematik bei der Wurstpflege aufgezeigt wird, wird andererseits jedoch auch der erfolgreiche Umgang damit und eine lebendige Weiterentwicklung des Erfahrungswissens beschrieben: *„Man kann in jedem Raum Wurscht machen, bloß man muss sich danach verhalten. Habe ich eine kalte Kammer, wo keine Grundwärme drin ist, dann darf ich nicht im Dezember und Januar schlachten, dann muss ich im November schlachten.“*

Die Wurstpflege übernehmen meist die Männer. Viel Arbeit macht die Wurst in den ersten sechs bis acht

Wochen. Sie muss abgewaschen werden, sobald ein Film entsteht und meistens wird sie geräuchert. Herr Christen betonte die Abhängigkeit des Reifeverlaufs von den äußeren Wetterbedingungen. *„[...] kommt wetterbedingt, [...] bei glockenklarem Wetter hat man nicht viel Arbeit, da kann es passieren dass sie innerhalb von drei Tagen soweit ist, dass man sie schon in den Rauch bringen kann.“* Alle Befragten stellten heraus, dass die selbst gemachte Ahle Wurscht wesentlich besser schmeckt als die vom Metzger. Das Besondere an der Hausmacherwurst sei auch, dass sie in jedem Haushalt anders schmeckt.

7. Technischer Wandel

In den Beschreibungen der Befragten wurde häufig zwischen „Früher“ und „Heute“ unterschieden. Eine Dimension dieser Unterscheidung war immer wieder die Erleichterung der Arbeit durch die Mechanisierung der Arbeitsabläufe. Damit verbunden war häufig eine Reduzierung der Anzahl an erforderlichen Mithelfern. „Früher“, als das Schwein noch mit Muskelkraft bewegt werden musste, holte man sich dafür tatkräftige Hilfe aus der Nachbarschaft.

Ende der 80er, Anfang der 90er des 20. Jahrhunderts bauten einige jüngere Metzger Schlachthäuser. So auch der Hausmetzger von Familie Bertram. Von nun an fanden die Schlachtungen und die Verarbeitung auf dessen Wunsch dort statt. Obwohl Familie Bertram anfängliche Bedenken hatte, sehen sie die Veränderung inzwischen als Erleichterung. *„Anfangs wollten wir auch nicht, sträubten wir uns, war uns zu umständlich, aber nachdem mit dem Schlachthaus und dem Saubermachen [...] nachher als Fortschritt schon bezeichnet.“* Im Unterschied dazu steht Herr Ernst dieser Entwicklung hin zum Schlachthaus kritisch gegenüber. Er stellt die Nachteile des Schlachtens auf dem Schlachthof heraus: Es bedeutet Stress für die Schweine und

macht eine richtige Warmverarbeitung unmöglich. Durch die Anfahrt hätte er außerdem einen zusätzlichen Zeitaufwand, den er durch seine Milchviehhaltung nicht aufbringen kann.

Während alle Befragten die Arbeitserleichterungen durch die Technik insgesamt schätzen, wurde die damit einhergehende Veränderung des sozialen Rahmens rund um die Schlachtung immer wieder kritisch beurteilt: *„Zu Schlachten war ein Fest, und heute ist es wirklich Arbeit“* (Frau Bertram). In den Äußerungen des jüngsten Befragten, Herrn Heinrich junior, wird noch ein anderer Aspekt deutlich: Er hat sich neue Technik – einen Cutter – angeschafft, um den veränderten Wünschen seiner Hausschlachtungskunden entgegen zu kommen. Neben Ahler Wurst, Leberwurst und Blutwurst wünschen diese sich nun auch „ab und zu“ Jagdwurst, Schinkenwurst oder Leberkäse. Herr Heinrich benutzt die technischen Möglichkeiten, um die Hausschlachtung an die sich wandelnden Speisenvorlieben seiner Kunden anzupassen.

8. Rückgang der Herstellung Ahler Wurst

Die Interviewpartner führten unterschiedliche Gründe für den Rückgang der Schweinehaltung und der Hausschlachtung – bezogen auf ihre eigene Situation und im Allgemeinen – an: Strukturwandel in der Landwirtschaft; geringes Angebot an Schweinen im erforderlichen Alter; Schwierigkeiten mit der Wurstreife; neue Ernährungsgewohnheiten (Blut und Leberwurst sind nicht mehr beliebt; Schweinefleisch ist nicht mehr beliebt; der Arzt verbietet fettes Essen); der Schlachtgeruch im Haus ist nicht mehr erwünscht; die Familien werden kleiner; es gibt keinen guten Hausschlachter im Ort; die Bereitschaft, für die Herstellung qualitativ hochwertiger Lebensmittel Zeit, Raum und Arbeit zu investieren, sinkt.

In den meisten Fällen werden die Hausschlachtungen und die Landwirt-

schaft von der jüngeren Generation vermutlich nicht weitergeführt werden. Die Söhne von Herrn Christen und Herrn Ernst werden aber beispielsweise für den Eigenbedarf weitermachen. Der Ausstieg aus den Hausschlachtungen wird in den Erzählungen jedoch nicht nur in einen Zusammenhang mit dem Generationswechsel in den bäuerlichen Familienbetrieben gestellt. Eine große Rolle spielt hierbei auch die langjährige Beziehung zwischen dem Hausmetzger und seinen Auftraggebern. Herr Ernst senior zitiert seine Kunden: *„So lange wie du noch schlachtest, schlachten wir noch und wenn du nicht mehr kannst, dann hören wir auch auf zu schlachten, dann wechseln wir nicht mehr den Metzger.“* Im Unterschied dazu kann sich der noch junge Metzger Heinrich junior vorstellen, dass sich auch wieder vermehrt jüngere Leute dafür interessieren. Ähnlich positiv schätzt Fleischbeschauer Dietrich die zukünftige Entwicklung ein: *„Die Leute die das gerne mögen und zuhause die Gute Alte Wurst gut hinkriegen, also die machen das auch weiter.“*

9. Neue Aufmerksamkeit für die Ahle Wurst

Auch in der vorliegenden Untersuchung zeigt sich, dass die Ahle Wurst ihre existenzielle Bedeutung für den bäuerlichen Haushalt verloren hat. Gleichzeitig wird aber deutlich, dass sie nach wie vor eine hohe Wertschätzung genießt und dass sie in sozialen Gruppen und Netzwerken eine belebende Funktion hat. Einigen (Nebenerwerbs-)Landwirten und Metzgern sichert sie darüber hinaus einen wesentlichen und verlässlichen Teil des Einkommens. Sie bietet einen Anlass für gemeinsames Tätigsein, für Erfolgserlebnisse und den Ausbau des sozialen Kapitals. Im Herstellungsprozess wird Erfahrungswissen tradiert und im Zuge des technischen und sozialen Wandels weiter entwickelt. Nicht zuletzt gilt sie als kulinarischer Genuss.

Vor diesem Hintergrund erstaunt es nicht, dass rund um die Ahle Wurst neue Initiativen entstehen. Wie oben beschrieben wurde, hören zwar einige Leute auf, zum Schlachtfest einzuladen. In einem Dorf, welches im Zuge der vorliegenden Untersuchung besucht wurde, zeigten sich jedoch auch gegenläufige Entwicklungen: Dort hat im Februar 2006 im Dorfgemeinschaftshaus ein Schlachtfest stattgefunden. Eingeladen hatte der Heimat- und Kulturverein zum „Traditionellen Schlachtfest – Worschetesoppe wie frieher“. Im Unterschied zur bäuerlichen Praxis der Wurstherstellung, die ein Schlachtfest eingeschlossen hat, wird das Schlachtfest nun von einem Verein unabhängig vom Vorgang des Schlachtens organisiert. Dieses neue „Schlachtfest“ war ein großer Erfolg und soll nun regelmäßig veranstaltet werden.

Neben derartigen lokalen Initiativen nahm sich auch ein weltweit agierender Verein der Ahlen Wurst an: Im März 2004 wurde Slow Food²¹ im Rahmen des Arche Projektes auf diese traditionelle Wurst aufmerksam.²² Die Arche des Geschmacks ist ein internationales Projekt mit dem Ziel, lokale und regionale Lebensmittel, Nutztier- und Nutzpflanzenarten und Gerichte vor dem Vergessen zu retten. Um in die Arche des Geschmacks aufgenommen zu werden, müssen die „Passagiere“ in ihrer Existenz gefährdet sein und eine lange Historie sowie einen für die Region identitätsstiftenden Charakter haben.²³ Voraussetzung für die Aufnahme sind außerdem erstklassige geschmackliche Qualität, ein nachhaltiges Potential sowie artgerechte Tierhaltung und die Freiheit von Gentechnik. 1997 wurde das Arche-Manifest von Slow Food veröffentlicht und im Jahr 2004 wurde die Ahle Wurst in die Arche des Geschmacks aufgenommen. Ebenfalls im Jahr 2004 gründete sich der „Förderverein Nordhessische Ahle Wurst e.V.“ auf Initiative des Slow Food Conviviums²⁴ Nordhessen. Ziel des För-

dervereins, in dem sich gewerbliche Metzger zusammengeschlossen haben, ist die Erhaltung des traditionellen Herstellungsverfahrens und die Förderung der geschmacklichen Vielfalt. Die Arbeit des Vereins konzentriert sich auf Qualitätssicherung und Öffentlichkeitsarbeit, um diese Wurstspezialität überregional bekannt zu machen. Hinzu kommt die Erforschung, Bewahrung und Förderung der mit der Ahlen Wurst verbundenen nordhessischen (Ess-) Kultur, an dem sich auch das Fachgebiet Ökologische Lebensmittelqualität und Ernährungskultur der Universität Kassel beteiligt.

Ein Fazit der vorliegenden Untersuchung ist, dass sich die traditionelle Praxis bäuerlicher Selbstversorgung in Nordhessen ausdifferenziert hat. Einerseits geht die Produktion für den Eigengebrauch zurück, ohne jedoch völlig zu verschwinden. Andererseits nimmt die gewerbliche Produktion zu, bleibt aber in die lokalen sozialen Netzwerke eingebunden. Im Zuge des technischen und sozialen Wandels verändert sich auch das Erfahrungswissen der beteiligten Personen. Parallel zur Ausweitung der informellen Ökonomie in die formelle Ökonomie hinein wird die Wurstherstellung inzwischen nicht mehr nur von informellen Gruppen aus Nachbarschaft, Freundeskreis und Familie getragen, sondern es entstehen (große) formelle Organisationen auf lokaler und globaler Ebene, die sich für die Erhaltung der Ahlen Wurst bzw. einiger damit zusammenhängender kultureller Praktiken engagieren. Die „kleinen Unterschiede“, die „die Qualität, den besonderen Geschmack der Ahlen Wurst ausmachen“, ebnet dieser Wurst zurzeit den Weg von einem Produkt bäuerlicher Selbstversorgung zu einem kulinarischen Aushängeschild Nordhessens.

Dr. Regina WENK ist Agrarwissenschaftlerin und Soziologin. Sie ist wissenschaftliche Mitarbeiterin im Fachgebiet Ökologische Lebensmittelqualität und

21 Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die 1986 in Italien gegründet wurde. Ziele der Bewegung sind: Pflege der Kultur des Essens und Trinkens, Förderung einer nachhaltigen Landwirtschaft und artgerechter Tierhaltung, Förderung des traditionellen Lebensmittelhandwerks und regionaler Geschmacksvielfalt. Weltweit hat Slow Food etwa 80 000 Mitglieder, in Deutschland sind es etwa 6 000. SLOW FOOD Deutschland 2007: Wir über uns. URL: <http://www.slowfood.de/wirueberuns/entstehung/> (Stand: 1. August 2007).

22 SLOW FOOD Deutschland: Nordhessische Ahle Wurst. URL: http://www.slowfood.de/arche/passagiere/nordhessische_ahle_wurst/ (Stand: 9. April 2006) 2006a; SLOW FOOD Deutschland: Themenschwerpunkt 2004: Nordhessische Ahle Wurst. URL: www.slowfood.de/convivien/nordhessen (Stand: 9. April 2006) 2006b.

23 SLOW FOOD Deutschland: Nordhessische Ahle Wurst. Flyer, Sulingen 2005.

24 Wörtlich = Tafelrunde, sinngemäß: Regionalgruppe.

Ernährungskultur. Sie lehrt und forscht in den Bereichen Biographieforschung, Ernährungssoziologie und Organisationsanalyse. Wenk war mitverantwortlich für das EU Sokrates-Projekt „Food Literacy“. Im Rahmen eines vom BMBF und AiF geförderten Forschungsverbundes „Gesunde Ernährung – Wissen, Märkte, Kulturen“ untersucht sie derzeit die Vermarktungsstrukturen regionaler Produkte in Hessen.

Angelika TEICHERT machte zunächst eine Ausbildung zur Hotelfachfrau. Seit 1995 arbeitet sie auf Biolandhöfen in den Bereichen Gemüsebau, Mutterkuhhaltung, Vermarktung und Hofcafé. Vor diesem Hintergrund studierte sie Ökologische Agrarwissenschaft in Witzenhausen. In ihrer Diplomarbeit untersuchte Teichert den Wandel der traditionellen bäuerlichen Herstellung der „Ahlen Wurst“ und die Bedeutung, die diese Tätigkeit für den darin engagierten Personenkreis in Nordhessen hat. Zurzeit arbeitet sie auf einem Schulbauernhof. Sie hat ein besonderes Interesse daran, Landwirtschaft mit sozialen Themen zu verbinden.

Prof. Dr. Angelika PLOEGER ist Ernährungswissenschaftlerin und seit

2001 Leiterin des Fachgebietes Ökologische Lebensmittelqualität und Ernährungskultur an der Universität Kassel in Witzenhausen. Seit 2002 ist sie Mitglied im Wissenschaftlichen Beirat „Ernährungspolitik und Verbraucherschutz“ des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz. Der Forschungsbereich des Fachgebietes gliedert sich in den naturwissenschaftlich geprägten Bereich der Lebensmittelqualität (speziell für ökologische Lebensmittel) und den Ernährungskulturellen Bereich, in dem Methoden aus der Sozial- und Kulturwissenschaft Anwendung finden. Im Konzept einer nachhaltigen Ernährung („from farm to fork“) sind beide Forschungsaspekte miteinander verbunden. Zu den wichtigsten Forschungsprojekten der letzten drei Jahre zählen das EU Projekt „Quality Low Input Food“ (QLIF), CORE organic, Food Literacy und „Gesunde Ernährung – Wissen, Märkte, Kulturen“ (BMBF/AiF) sowie verschiedene Forschungsprojekte im Rahmen des Bundesprogramms Ökolandbau. Das Fachgebiet schreibt jährlich den mit 5000 Euro dotierten Förderpreis Ernährungskultur aus.

„... und die armen Kinder in Afrika müssen hungern!“ Alltag und Festtag zwischen Überfluss und Mangel

LARS WINTERBERG, ANNA PALM

In diesem Beitrag geht es nicht um Afrika. Und das ist, zumindest hinsichtlich des Titels, nicht einmal paradox. Denn: Die an deutschen Esszimmertischen häufig geäußerte Mahnung „Iss auf, in Afrika leiden die Menschen Hunger!“ hat tatsächlich ebenso wenig mit dem so genannten Schwarzen Kontinent zu tun.¹ Die Aussage nimmt nur scheinbar Bezug zur globalen Ernährungsproblematik – eine Diskussion möglicher Lösungsansätze, eine kritische Auseinandersetzung oder auch nur eine ernsthafte Anteilnahme schließt sich im Regelfall nicht an.² Weit mehr spiegeln sich in jenen wenigen Worten zentrale Norm- und Wertvorstellungen unserer eigenen Gesellschaft. Die gemeinsame Mahlzeit bildet einen sozialen Rahmen, in dem entsprechende Muster ausgehandelt und nicht zuletzt auch tradiert werden.³ Aus dieser Perspektive betrachtet, lernen Kinder schon früh, dass sie selbst – im Gegensatz zu „unbestimmten“ Menschen in einem „fernen“ Afrika – mehr als genug zu essen haben. Sie erfahren dies als Faktum, welches als Grunddifferenz weder zu hinterfragen noch aktiv zu verändern ist. Überdies steht die reale physische Bedeutung der Termini „Hunger“ und „Durst“ – samt ihrer brutalen Konsequenzen – außerhalb des eigenen Erfahrungshorizontes. Bedürfnisse wie Sorgen und Nöte „Anderer“ bleiben somit abstrakt, spezifische Handlungsimpulse fehlen.⁴

Entwicklungsland Europa: Vom Mangel im Alltag und der Therapie des Überflusses

Die letzte nicht kriegsbedingte Hungersnot ereignete sich in Mitteleuropa im Winter 1846/47. Seit 150 Jahren ist das Phänomen „Hunger“ per Industrialisierung von Wirtschaftskrisen entkoppelt und fast vollständig von der Landkarte Mitteleuropas getilgt.⁵ Ausnahmen bildeten die beiden Weltkriege, deren Zeitzeugen zwar Mangelphasen intensiv erlebt haben, diese jedoch nur noch sehr begrenzte Zeit an Freunde und Familie vermitteln können.⁶ Mit dem Verschwinden jener Generation wird auch ein dem Essen und Trinken zugewiesener Wert zur Marginalie – ein Wert, der sich wohl ausschließlich aus erlebter Relation von Überfluss und Mangel speist.⁷

Bis die Auswirkungen der industriellen Revolution nach Überwindung des städtischen Pauperismus breitflächig sichtbar wurden und sich Wohlstand in Deutschland als Massenphänomen etablierte, waren die Pole Überfluss und Mangel als Basiskoordinaten in die Alltagserfahrungen

einer breiten Bevölkerungsmehrheit eingeschrieben. Frühe Konservierungsmethoden ermöglichten nur bedingt eine langfristige Lagerung von Nahrungsmitteln, so dass die Versorgung vornehmlich von natürlichen Einflussfaktoren abhängig war.⁸ Auf Missernten folgten häufig Hungersnöte, Spitzenernten hatten in Agrargesellschaften hingegen Preisverfall zur Folge, so dass Finanzmittel für alternative Lebensbereiche sukzessive entzogen wurden. Ferner mussten Vorräte für stets drohende Hungersnöte angelegt werden; hedonistischen oder prestigeorientierten Verzehr konnten sich ohnehin nur wenige Familien leisten – im Regelfall wurden Überschüsse gehandelt.⁹ Jahreszeiten und temporäre Klimaeinflüsse diktierten die Rahmenumstände des Lebens in der Vormoderne. Entsprechend bedeutsam wurden diese natürlichen Rhythmen wahrgenommen; sie prägten Essen und Trinken, Arbeit und Freizeit, Alltag und Festtag.¹⁰

Im Kontrast zu den meist kargen Lebensverhältnissen der Bevölkerungsmehrheit im Alltag stand die Ausgestaltung der Bräuche und Feste

1 Vgl. SCHENDA, Rudolf: Art. Hunger, Hungersnot. In: Enzyklopädie des Märchens. Handwörterbuch zur historischen und vergleichenden Erzählforschung, Bd. 6, Berlin / New York 1990, Sp. 1380–1395, hier Sp. 1389 f.

2 Vgl. BRUNNER, Karl-Michael / SCHÖNBERGER, Gesa U. (Hg.): Nachhaltigkeit und Ernährung. Produktion – Handel – Konsum, Frankfurt a. M. / New York 2005; insbesondere SCHÖNBERGER, Gesa U. / BRUNNER, Karl-Michael: Nachhaltigkeit und Ernährung – eine Einführung, 9–21.

3 Vgl. TOLKSDORF, Ulrich: Nahrungsforschung. In: Brednich, Rolf W. (Hg): Grundriß der Volkskunde. Einführung in die Forschungsfelder der Europäischen Ethnologie, Berlin 2001, 239–254, 241 f.; WIEGELMANN, Günter: Was ist der spezielle Aspekt der ethnologischen Nahrungsforschung? In: Teuteberg, Hans-J. / Wiegelmann, Günter: Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung, Münster 1986, 21–31.

4 Vgl. KONRAD, Jochen: Stereotype in Dynamik. Zur kulturwissenschaftlichen Verortung eines theoretischen Konzeptes, Töning / Lübeck / Marburg 2006; vgl. spezifisch zur Ernährungsproblematik BAYER, Otto / KUTSCH, Thomas / OHLY, H. Peter: Ernährung und Gesellschaft. Forschungsstand und Problembereiche, Opladen 1999, 35 f.

5 Vgl. HIRSCHFELDER, Gunther: Europäische Esskultur. Eine Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute, Frankfurt a. M. 2001, 179 f., 188 ff.



im Jahres- und Lebenslauf. Diese definierten sich aus ihrer Differenz zum Alltag¹¹, welche in einem spezifischen Kleidungsverhalten Ausdruck fand, im rechtlichen Überbau, der einen arbeitsfreien Tag gewährte, oder z. B. in kostspieligen Dekorationen, Spielen und Umzügen. Die Ernährung war dieser Differenzierung möglicherweise besonders affin: Als soziales Totalphänomen kommt sie täglich mehrfach zum Ausdruck und bietet insbesondere in Mangelgesellschaften differenzierte Gestaltungsoptionen. Wurde die Alltagskost – vereinfacht betrachtet – von Brei, Brotspeisen und Wasser dominiert, war die Feier eher von Fleisch- und Alkoholkonsum geprägt.¹² Bräuche tradieren Normsysteme und geben sowohl individuelle als auch gruppenbezogene Orientierung, das heißt, sie spenden durch ihre klare Struktur emotionale Sicherheit und ermöglichen aufgrund ihres stark kommunikativen Charakters soziale Interak-

tion. Ein anhand von Bräuchen gegliederter Kalender macht zudem Lebenszeit subjektiv erfahrbar.¹³ Das Fest, „Moratorium des Alltags“¹⁴, „wird gegen sämtliche Erscheinungsformen von – heute würde man sagen – Stress und Depression als das sicherste Heilmittel gepriesen.“¹⁵ Bräuche und Feste der Vormoderne besaßen demnach durchaus kompensatorische – oder wie Lars Deile es vermerkt – „therapeutische“ Funktion.¹⁶ Der von Mangelernährung geprägte Alltag wurde durch den Überfluss exponierter Festtermine ausgeglichen.

Überfluss als Problem – Auswege „in die Vergangenheit“?

Im kollektiven Gedächtnis sind die Bilder üppiger mittelalterlicher und frühneuzeitlicher Feste besonders präsent. Unter Ausblendung maßgeblicher Einflussfaktoren einer zeitgenössischen Mangelwirtschaft spiegeln

Abbildung 1:
Folkloristische Inszenierung vormodernen Lebens in Siegburg (Foto: Nils Pickert)

6 Vgl. LEHMANN, Albrecht: Gefangenschaft und Heimkehr. Deutsche Kriegsgefangene in der Sowjetunion, München 1986, insbesondere Kapitel V Die „Hungerkultur“, 58–90; LEHMANN, Albrecht: Hungerkultur. Zur Erfahrung des Nahrungsmangels in der totalen Institution sowjetischer Kriegsgefangenenlager des Zweiten Weltkriegs. In: Spiekermann, Uwe / Schönberger, Gesa U. (Hg.): Ernährung in Grenzsituationen, Berlin / Heidelberg 2002, 107–120.

7 Vgl. TEUTEBERG, Hans-J.: Homo edens. Reflexionen zu einer neuen Kulturgeschichte des Essens. In: Historische Zeitschrift 265 (1997), 1–28, hier 18.

8 Vgl. MONTANARI, Massimo: Der Hunger und der Überfluß. Kulturgeschichte der Ernährung in Europa, München 1999, 13 ff.; vgl. WIEGELMANN, Günter: Alltags- und Festspeisen in Mitteleuropa. Innovationen, Strukturen und Regionen vom späten Mittelalter bis zum 20. Jahrhundert, Münster / New York / München / Berlin 2006, 13 f.

9 Vgl. ABEL, Wilhelm: Massenarmut und Hungerkrisen im vorindustriellen Deutschland, Göttingen 1986.

10 Das hier skizzierte Bild „der“ Vormoderne ist eine Vereinfachung. Die Kultur des grob umrissenen Zeitraums zwischen 1250 und 1800 gestaltete sich tatsächlich deutlich vielschichtiger.

11 Vgl. DEILE, Lars: Feste – eine Definition. In: Maurer, Michael (Hg.): Das Fest. Beiträge zu seiner Theorie und Systematik, Köln 2004, 1–17, hier 6.

12 Vgl. exemplarisch FLEERMANN, Bastian: „Alles schreit nach Brot!“ Ernährung in Ratingen 1700–1900 als Indikator für den kulturellen Wandlungsprozess, Münster / New York / München / Berlin 2004; WINTERBERG, Lars: Wasser – Alltagsgetränk, Prestigeprodukt, Mangelware. Zur kulturellen Bedeutung des Wasserkonsums in der Region Bonn im 19. und 20. Jahrhundert, Münster / New York / München / Berlin 2007; HIRSCHFELDER, Gunther: Alkoholkonsum am Beginn des Industriezeitalters (1700–1850). Vergleichende Studien zum gesellschaftlichen und kulturellen Wandel, Köln / Weimar / Wien 2004.

13 Vgl. HIRSCHFELDER, Gunther: Mittsommer, Sonnenwende und Johannisfeuer im Rheinland zwischen Tradition und Inszenierung. In: Rheinisch-westfälische Zeitschrift für Volkskunde 50 (2005), 101–140, hier 115.

14 MARQUARD, Odo: Kleine Philosophie des Festes. In: Schulz, Uwe (Hg.): Das Fest. Eine Kulturgeschichte von der Antike bis zur Gegenwart, München 1988, 413–420, hier 414.

15 ASSMANN, Aleida: Festen und Fasten. Zur Kulturgeschichte und Krise des bürgerlichen Festes. In: Haug, Walter / Warning, Rainer (Hg.): Das Fest, München 1989, 227–246, hier 232.

16 Vgl. DEILE: Feste (2004), 4ff.

17 Vgl. KÖSTLIN, Konrad: Modern essen. Alltag, Abenteuer, Bekenntnis. Vom Abenteuer, entscheiden zu müssen. In: Mohrmann, Ruth-E. (Hg.): Essen und Trinken in der Moderne, Münster / New York / München / Berlin 2006, 9–21; HEIMERDINGER, Timo: Schmackhafte Symbole und alltägliche Notwendigkeiten. Zu Stand und Perspektiven der volkswissenschaftlichen Nahrungsforschung. In: Zeitschrift für Volkskunde 101 (2005), 205–218, hier 215 f.

18 Vgl. ROHR, Christian: Mittelalter-Festivals. Erlebte Geschichte oder greller Kommerz? In: Kolmer, Lothar / Rohr, Christian (Hg.): Mahl und Repräsentation. Der Kult ums Essen, Paderborn / München / Wien / Zürich 2000, 263–274.

19 Vgl. KÖSTLIN, Konrad: Vom Ende der Selbstverständlichkeiten und der neuen Ausdrücklichkeit beim Essen. In: Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens, Mitteilungen Heft 11 (2003), 2–11, hier 4f.; KÖSTLIN, Konrad: Heimat geht durch den Magen. Oder: Das Maultaschensyndrom – Soul-Food in der Moderne. In: Beiträge zur Volkskultur in Baden-Württemberg 4 (1991), 147–164.

etwa populäre Mittelalterrezeptionen – egal ob Live-Rollenspiele, Märkte oder mediale Inszenierungen – weniger tatsächliche historische Ess- und Trinkkultur als vielmehr Befindlichkeiten unserer Gegenwartsgesellschaft. In einer idealisierten, romantisch inspirierten Historie wird die Komplexität globalisierter wie re-regionalisierter Kultur reduziert und durch Eindimensionalität Handlungsorientierung erzielt. Auf den Bereich der Ernährung angewandt, ergibt sich folgender Befund: Während „richtiges“ Handeln im Zeitalter globaler Märkte, Vogelgrippe, Wellness-Welle und Adipositas zum Problem wird¹⁷, erscheint das Leben (fiktiver) Agrargesellschaften überschaubar und konfliktfrei. Während die Entscheidung zwischen McDonalds-Burger und Bio-Obst zur sprichwörtlichen Qual der Wahl wird und der Konsument Wissensbestände, Meinungen und Urteile unterschiedlichster Art (Nährwerte, Kosten, Moral, Zeit, Etikette etc.) abruf und verarbeitet, werden vormoderne Lebensweisen pauschal als einfach, gradlinig und natürlich angenommen.¹⁸

Dies wiederum kommt den Veranstaltern diverser Mittelalter-Events zu Gute: Zu überteuerten Preisen werden Discounter-Fruchtsäfte in industriell gefertigten Tonkrügen verkauft, Bäckermeister überblicken – an nostalgischen Öfen schwitzend – Warteschlangen, wie sie sonst stärker aus DDR-Berichten bekannt sind. Denn: Hungern will auf diesen Massenspektakeln niemand; im Überfluss ist sie vorhanden, die vermeintliche Natürlichkeit früherer Tage, auf dass sie sich jeder nach Belieben einverleiben kann.

Eine exakte Rekonstruktion historischer Lebensrealität ist jedoch weder wissenschaftlich möglich, noch wird sie im alltagskulturellen Sektor tatsächlich angestrebt. Dennoch ist die spezifische Wahrnehmung der Vergangenheit, sei sie populär inszeniert, medial dominiert oder akademisch fundiert, in hohem Maße rele-

vant für die Ausgestaltung der Gegenwartskultur. Betroffen ist keinesfalls nur eine kleine Minderheit, eine jugendliche Subkultur zwischen *Gothik* und *Herr der Ringe*. Auch abseits boomender Mittelalter-Festivals – ihrerseits ohnehin längst des Nischendaseins entwachsen – sind entsprechende Muster wirksam: Folkloristische Inszenierungen bergen ein gewaltiges Wirtschaftsvolumen, indem konstruierte Traditionen ganzer Regionen vermarktet werden.¹⁹ Individuelle Annahmen über das kollektive kulturelle Erbe beeinflussen das konkrete Alltagsverhalten und setzen somit auch in politischer Hinsicht Handlungsimpulse.

Es stellt sich aber die Frage, warum der orientierungsbedürftige Gegenwartskonsument sinnstiftende Elemente aus werbewirksamen Traditionsutopien schöpft, reale Entsprechungen der Ernährungsweisen des Nachbarkontinents hingegen nahezu ausblendet. Anstatt den übersättigten Nachwuchs unter Verweis auf hungernde Afrikaner zum Aufessen – und somit zu noch mehr Übermaß – zu nötigen, wäre eine ebenso denkbare wie tradierfähige Alternative ein verstärkt bewusster Konsum, der tatsächlich die Folgen eigener Konsumpraxen für die Lebensrealitäten „Anderer“ mitreflektiert.²⁰ Dies hätte vermutlich nicht nur Auswirkungen auf Import / Export, sondern könnte sich gleichfalls auf ernährungsbedingte (Wohlstands-) Erkrankungen auswirken, somit das Gesundheitssystem entlasten und gleichzeitig sogar interkulturelle Kompetenzen stärken. Ohne Frage sind entsprechende Überlegungen idealtypischer Natur; einfachen Alltagssituationen derartige Schlüsselfunktionen zuzusprechen würde ebenfalls kulturelle Komplexität verringern und einen Tunnelblick vorbei an der Vielfalt möglicher Einflussfaktoren lenken. Gleichmaßen sollten kulturelle Variablen aber insgesamt stärker berücksichtigt und über sie neue Zugangsweisen zu be-



Abbildung 2:
Die Weihnachtsgans als traditionelles Festessen? (Foto: Jürgen Howaldt)

kannten Problemkontexten gefunden werden.

Alte Diskurse, neue Perspektiven

Was verbindet nun die losen Themenfäden *Afrika/Europa, Gegenwart/Historizität* und *Alltag/Festtag*? Zum einen sicherlich, dass unsere Wahrnehmungen dieser Bereiche stark kulturspezifisch sind, häufig ohne dass wir uns konkreter Prägung bewusst wären. Ferner, dass diese Vorstellungen, seien sie realitätsnah oder verzerrt, situativ oder latent, unser gegenwärtiges Leben in nicht unerheblichem Maße beeinflussen. Und schließlich, bleibt man exemplarisch beim Essen und Trinken, lassen sich diese Bereiche im Koordinatensystem von *Überfluss* und *Mangel* entlang zeitlicher, räumlicher und sozialer Achsen verzeichnen. Diese spezifisch kulturwissenschaftliche Herangehensweise konstruiert ein Bedeutungsgewebe, welches scheinbar isolierte Aspekte in einen konstruktiven Dialog bringt.²¹ Somit lassen sich neue Sichtweisen auf gesellschaftliche Diskurse erschließen und gewonnene Befunde schließlich einer praxisorientierten Verwertung zuführen. Ohne vorgenannte Argumentationspfade zu ver-

lassen, soll das Erkenntnispotenzial nachfolgend exemplarisch am Brauchkomplex Weihnachten nachvollzogen werden. Zu diesem Zweck können vorgenannte Koordinaten als Bezugspunkte konkreter Fragen dienen: Inwieweit lässt sich die Advents- und Weihnachtszeit über unseren spezifischen Zugang von Überfluss und Mangel dechiffrieren? Welche Rolle spielt die historische Komponente in diesem Zusammenhang? Und welche Verbindungslinien existieren zwischen Afrika und Mitteleuropa?

Die Advents- und Weihnachtszeit gehört im Deutschland des 21. Jahrhunderts zweifelsohne zu den wenigen Brauchkomplexen mit massiver Breitenwirkung, das heißt mit starker ökonomischer Relevanz, medialer Präsenz und sozialer Partizipation. Entsprechend existieren relativ klare Vorstellungen von der Ausgestaltung dieser Festzeit, von spezifischen Brauchhandlungen und Traditionen. Besonders auffällig ist die exponierte Bedeutung der Ess- und Trinkkultur, die in diesem Kontext offenbar signifikante Veränderungen erfährt.²²

In der Werbung wird Weihnachten zum Fest des Genusses, an dem „schlemmen erlaubt“ ist. Mittels Rückgriff auf tradierte Wissensbestände

20 Vgl. exemplarisch BECKERT, Jens/ECKERT, Julia/KOHLI, Martin et al. (Hg.): *Transnationale Solidarität. Chancen und Grenzen*, Frankfurt a.M./New York 2004; QUARCH, Christoph/LECHNER, Silke/SPIEGEL, Peter et al. (Hg.): *Die Macht der Würde. Globalisierung neu denken*, Gütersloh 2007.

21 Vgl. BAUSINGER, Hermann: Zur Spezifik volkskundlicher Arbeit. In: *Zeitschrift für Volkskunde* 76 (1980), 1–21, insbesondere 17 ff.; vgl. ebenso WIEGELMANN: *Alltags- und Festspeisen* (2006), 1 f.

22 Vgl. WEBER-KELLERMANN, Ingeborg: *Das Weihnachtsfest. Eine Kultur- und Sozialgeschichte der Weihnachtszeit*, Luzern/Frankfurt a. M. 1978, 166 f.; POSSER, Michael: *Fastenzeit und Völlerei. Das weihnachtliche Essen*. In: Daxelmüller, Christoph (Hg.): *Weihnachten in Deutschland – Spiegel eines Festes*, München 1992, 73–75.

Abbildung 3:
Weihnachts- oder „Glühmarkt“? Essen und
Trinken prägen das öffentliche Erscheinungsbild der Advents- und Weihnachtszeit
(Foto: Anna Palm, Bonn 2004)



können gezielt kollektive Stimmungen erzeugt, instrumentalisiert und so eigene Produkte platziert werden.²³ Frei nach dem Motto: Wer das Bild vom Festtagsbraten vermarktet, möchte diesen auch verkaufen. „Weihnachten, das ist die Zeit, in der sich die Familie unter dem Weihnachtsbaum versammelt und die auf ganz besondere Weise gefeiert sein will. Das gemeinsame Essen beispielsweise soll ein Gaumenschmaus sein, und auch Plätzchen und Süßigkeiten markieren das Fest“ – dies jedenfalls weiß die Agrarmarketing-Organisation CMA zu berichten.²⁴

Dennoch handelt es sich hier keinesfalls um gegenstandslose PR-Blasen. Essen und Trinken sind in der Advents- und Weihnachtszeit in besonderem Maße präsent, sei es der Weihnachtsmarkt mit seiner Vielzahl

an Wurst- und Glühweinständen, sei es der Adventskalender mit seinen Schokoladenmotiven, die Nüsse und Früchte im Nikolausstiefel oder der vielleicht als „Verzehrstress“ empfundene Mahlzeitenrhythmus an den Weihnachtstagen selbst.²⁵ Welche Befunde liegen jedoch abseits einer derart unspezifischen Wahrnehmung (vor-)weihnachtlichen Essens und Trinkens vor, sind spezielle Ausprägungen dominant, und welche Funktionen erfüllen Speise und Trank?

Nahrungsethnologische Empirie an der Universität Bonn

Die soziale Realität der Ernährung – egal ob alltäglich oder im Festkontext – hat viele Gesichter. Was beispielsweise ein „typisch“ deutsches Frühstück ausmacht, wird bei spon-

23 Vgl. JUNG, Thomas/MÜLLER-DOHM, Stefan/VOIGT, Lothar: Wovon das Schlafzimmer ein Zeichen ist. Text- und Bildanalyse von Schlafraumkultur im Werbemedium. In: Hartmann, Hans A./Haubl, Rolf (Hg.): Bilderflut und Sprachmagie. Fallstudien zur Kultur der Werbung, Opladen 1992, 242–266, hier 253 f.

24 Vgl. <http://www.cma.de/content/magazin/professionell-kochen-traditionelle-weihnachtsessen-aus-deutschland.php> (Stand 30.08.2007).
25 „Verzehrstress“ beklagte eine Vielzahl der Teilnehmer der Umfrage „Weihnachten geht durch den Magen ...!“ (Vgl. Anm. 31).

taner Befragung nahezu einhellig beantwortet. Fragt man aber, was „gerade heute“ tatsächlich gegessen wurde, so erhält man ein völlig anderes Bild: Die Bandbreite reicht von Pizzaresten des Vorabends über Schokoriegel bis hin zur ihrerseits traditionsreichen Kombination von Kaffee und Zigarette. Das „typische“ deutsche Frühstück – ein tradiertes und medial konserviertes Ideal zwischen Brötchen mit Butter, Aufschnitt, Ei und Heißgetränk – fristet sein reales Dasein in der Verbannung auf wenige Wochenenden oder Feiertage.²⁶ Informationen, was in welchen Kontexten wirklich gegessen und getrunken wird, liegen in aller Regel nicht vor. Aus diesem Grunde initiierte die Abteilung Kulturanthropologie / Volkskunde der Universität Bonn in Kooperation mit dem Steinbeis-Institut der Deutschen Akademie für Kulinaristik eine empirische Studie, in der es einer sozialen Realität der Ernährung im Festkontext nachzuspüren galt. Die Basisdaten der Studie wurden zwischen Dezember 2005 und Dezember 2006 über Fragebögen erhoben.

Mit „Weihnachten geht durch den Magen ...!“ – so der Titel der Pilotbefragung²⁷ – wurde auf standardisierte Datenerhebung nahezu vollständig verzichtet. Die Umfrage wurde bewusst offen gehalten, ein umfangreicher und an den Alltagssprachgebrauch angenäherter Beispielbogen setzte allerdings gezielte Impulse, um narrative Elemente themenbezogen zu kanalisieren.²⁸ Binnen kürzester Zeit gingen postalisch wie digital über 100 Antworten ein, darunter zahlreiche detaillierte Schilderungen der drei Festtage. Innerhalb sozialwissenschaftlicher Feldforschung hat die schriftliche Befragung eine lange Tradition.²⁹ Obwohl der Einsatz von Fragebögen in der Kulturanthropologie / Volkskunde hinsichtlich zugewiesener Lebensferne kontrovers diskutiert wird³⁰, erwies sich diese Methodik als geeignete erste Annäherung an das Forschungsfeld. Die Befragten waren aufgeru-

fen, abseits verbreiteter Idealvorstellungen ausschließlich das tatsächlich Konsumierte sowie ihre subjektive Festgestaltung zu beschreiben. Die Schriftlichkeit gewährleistete eine problemlose Archivierung des erhobenen Materials und bietet überdies konstruktive Ausgangs- und Ansatzpunkte für eine weitere und tiefere Analyse des Sachverhalts mittels alternativer Methoden.³¹

Weiche harte Fakten

„Spekulatius oder Lebkuchen – wie lässt sich die deutsche Ernährung der Advents- und Weihnachtszeit schlussendlich beschreiben?“ Auf die Erhebung folgte eine Flut journalistischer Anfragen, deren Duktus insgesamt monoton blieb – der wohl deutlichste Befund zum Studienende. „Die deutsche Ernährung“ ist ein Konstrukt³², ein zwar stets medial eingefordertes, dennoch aber ein nicht zuletzt durch unsere Studie sicher zu falsifizierendes Konstrukt. Gesellschaft ist heterogen, im 21. Jahrhundert zunehmend pluralistisch, und dies ist sie auch – vielleicht sogar vor allem – beim Essen. So finden sich unter den Befragten gleichermaßen Traditionalisten wie Totalverweigerer, Menschen, die an Weihnachten arbeiten gehen müssen, und solche, die im Familienkreis die Feiertage verbringen. Es gibt jene, die für ein deutsches Frühstück schlicht und ergreifend zu verkater sind, und jene, die ihren Appetit noch vor jeder Mahlzeit gänzlich am Weihnachtsteller zu stillen wissen.³³ Ergebnisse dieser Art sind bekanntlich schlecht vermittelbar, obgleich sie die Realität bedeutend genauer abbilden als etwa die Mär vom Karpfen zu Heiligabend. Der Erkenntniswert liegt eben nicht in einem eindimensionalen, den Kurznachrichten des Ressorts „Vermischtes“ kompatiblen Ergebnis, sondern gerade in der Vielschichtigkeit der Angaben, die das Datenmaterial für alternative und quer liegende Fragen öffnet.

26 Ergebnisse von Studierendenbefragungen im Sommersemester 2004 und Wintersemester 2004/05 (Fachbereich Volkskunde, Universität Bonn).

27 Weitere Umfragen schlossen sich im Frühjahr 2006 („Ostern geht durch den Magen ...!“) und November/Dezember 2006 („Advent geht durch den Magen ...!“) an.

28 Vgl. WARNEKEN, Bernd J.: Populäre Schreibkultur. Texte und Analysen, Tübingen 1987, 19–22.

29 Vgl. exemplarisch GIRTLE, Roland: Methoden der Feldforschung, Wien/Köln/Weimar 2001.

30 Vgl. BREDNICH, Rolf W.: Quellen und Methoden. In: Brednich, Rolf W. (Hg): Grundriß der Volkskunde. Einführung in die Forschungsfelder der Europäischen Ethnologie, Berlin 2001, 77–100, hier 92 f.

31 Zwar waren weiterführende Mikrountersuchungen mit Interviews und teilnehmender Beobachtung in die Projektplanung inbegriffen, doch konnten diese aus finanziellen Gründen bislang nicht realisiert werden. Für weiterführende Informationen zum Projekt vgl. PALM, Anna: „Weihnachten geht durch den Magen ...!“ Eine empirische Studie zu Essen und Trinken im Festkontext, Bonn 2007 (unveröffentlichte Magisterarbeit).

32 Vgl. SPIEKERMANN, Uwe: Europäische Küchen. Eine Bestandsaufnahme. In: Das gemeinsame Haus Europa. Hg. v. Museum für Völkerkunde Hamburg, München 1999, 801–817, hier 811 ff.

33 Vgl. Umfragematerial „Weihnachten geht durch den Magen ...!“ (digitale Materialsicherung, 2005/06), Archiv der Abteilung Kulturanthropologie / Volkskunde (Universität Bonn). Vgl. auch PALM: Essen und Trinken im Festkontext (2007).

Nichtsdestotrotz lassen sich ebenfalls Trends ausmachen. So fanden eingangs skizzierte Ideale und Stereotype reale Entsprechungen: Ob es der „Frischlingsbraten mit Klößen, Rotkraut und Preiselbeeren“ ist oder doch der erwähnte Gänsebraten – aufwendige, mehrgängige Festessen dominieren die weihnachtliche Hauptmahlzeit. Dabei ist jedoch auffällig, dass gemeinsames Essen nicht selten in Restaurants verlagert wird.³⁴ Dort greifen dann öffentlich kommunizierte Motive einer „typischen Brauchverköstigung“ erneut, spezielle Speisearten grenzen die Auswahl ein und normieren so die festtagliche Esskultur. Doch obwohl man formale Konstanzen registrieren kann, ist der bedeutungsschwere Subtext vieler Speisen längst gewichen. Resultierte etwa der Fischverzehr an Heiligabend aus der dem Weihnachtsfest vorgelagerten, 40-tägigen Fastenzeit – die Speise erhielt in diesem Kontext einen bedeutsamen christlichen Symbolgehalt –, so ist dies in der Summe für die entsakralisierte Gegenwartsgesellschaft weniger plausibel.³⁵ Der Verzehr von Süßigkeiten am Morgen und üppigem Fischmenu am Abend scheidet an konfessionellen Hürden jedenfalls nicht.

Verkehrte Weihnacht' – Überfluss in Afrika, Mangel in Europa?

Zurück zur Vormoderne: Auch hier finden sich für die Festtagskost durchaus pragmatische Gründe. So mussten begrenzt haltbare Lebensmittel, die sich über 40 Tage hinweg angesammelt hatten, unweigerlich verbraucht werden. Dennoch waren Essen und Trinken aber primär religiös geprägt. Als christliches Hochfest hatte Weihnachten nicht nur eine besondere kirchliche Bedeutung, sondern entwickelte sich seit dem ausgehenden 16., vor allem aber im bürgerlichen Umfeld des 19. Jahrhunderts zum Familienfest ersten Ranges.³⁶ Den sakralen Glanz in die eigenen vier Wände zu transportie-

ren, dies ließ sich im Nahrungsverhalten ausgestalten, leiblich nachvollziehen und öffentlich demonstrieren. Mehr noch: Der Wechsel von Mangel zu Überfluss, von Fasten- zu Festspeisen koppelte im Weihnachtsfest kirchliche und profane Werte, liturgische Inhalte und physische Bedürfnisse – und dürfte somit in besonderem Maße zur Institutionalisierung und Verbreitung privater Weihnachtsfeiern beigetragen haben.

Religiöse Aspekte steuerten jedoch nicht nur die symbolträchtige Auswahl der Nahrungsmittel; das christliche Gebot der Nächstenliebe war in weihnachtlichen Verzehrsituationen der Vormoderne deutlich ausgeprägt: Dies spiegelte sich etwa im Brauch, einen Platz am Festtagstisch für Bedürftige freizuhalten.³⁷ Obgleich primär zeichenhaften Charakters, konnten Stuhl und Gedeck durchaus von Fremden eingenommen werden, die man dann im Verwandtenkreis verköstigte. Überhaupt waren diverse Bräuche des Kirchenjahres langfristig karitativ intendiert. Populäre Ausformungen waren beispielsweise Heischegänge, etwa zu Allerheiligen und Allerseelen. Was heute noch zu St. Martin oder Dreikönig bekannt ist und maßgeblich von Kindern begangen wird, diente früher den untersten Sozialgruppen, die, ritualisierten Mustern folgend, bettelnd von Haus zu Haus zogen, um ihre kargen Lebensverhältnisse aufzubessern.³⁸

Beide Beispiele geben weniger Auskunft über die Gruppe der Bedürftigen als über den gesellschaftlichen Umgang mit Mangel und Armut generell. Auch hier greift der schon im Festkontext angewendete Kompensationsansatz: In Abgrenzung zum Alltag werden bestimmte Handlungen – hier grundsätzlich unerwünschtes Betteln – zeitlich befristet toleriert und – im Umkehrschluss – als nicht alltagskonformes Sonderverhalten festgeschrieben. Interessant ist in diesem Zusammenhang auch die Bereitschaft zu sozialem Engagement innerhalb kurzfristig überhöhter

34 Vgl. Ebd.

35 Vgl. FUCHS, Guido: *Mahlkultur: Tischgebet und Tischritual*, Regensburg 1998, 265.

36 Vgl. WEBER-KELLERMANN: *Weihnachtsfest* (1978), 7 ff.

37 Vgl. WOLFRAM, Richard: *Weihnachtsgast und „Heiliges Mahl“*. In: *Zeitschrift für Volkskunde* 58 (1962), 1–31.

38 Vgl. DÖRING, Alois: *Zum Troste der armen Seelen. Novemberbräuche in der Eifel*. In: *Neues Rheinland*, Bd. 26 (1983), 10–11; WINTERBERG, Lars: *Halloween – Zur Genese, Entwicklung und Rezeption eines modernen Kulturmusters*. In: *KulTour. Mitteilungen der Studierenden und Mitarbeiter des Volkskundlichen Seminars der Universität Bonn* 17/1 (2006), 5–25, hier 11.

Wohlstandsphasen: So wird nicht etwa vom „normalen Lebensunterhalt“ geteilt, sondern Abgaben von dem geleistet, was ohnehin im Überfluss vorhanden ist. Mit fortschreitender Säkularisierung, vor allem aber auch Industrialisierung sowie sich flächen-deckend ausbreitendem Wohlstand marginalisierten sich diese Phänomene. Dennoch finden sich auch gegenwärtig Parallelen. Beim Gang durch die weihnachtlich dekorierten Einkaufsstraßen sitzt das Münzgeld bei einem Großteil der Bevölkerung erstaunlich locker: Während Obdachlose fast ganzjährig vertröstet, wenn nicht regelrecht missachtet werden, läuten die Adventsglocken geradezu ihre Hochsaison ein. Im Fernsehen belegen Hilfsaktionen beste Sendeplätze und tatsächlich fußt ein Großteil des Spendenvolumens für Entwicklungsprojekte im weihnachtlichen „Erwachen“ christlicher Nächstenliebe.

„... und die armen Kinder in Afrika müssen hungern!“ – Ist dies Leitgedanke, wenn verschwindend kleine Bruchteile des Weihnachtsgeldes ihren Weg in kirchliche Sammeldosen oder auf Konten von Hilfsorganisationen finden? Und ist die Frage überhaupt relevant? Zweifelsohne wäre eine Vielzahl kleinerer Nichtregierungsorganisationen (NRO) ohne jenes tradierte Phänomen weitestgehend handlungsunfähig – die Spendenmotivation ist in diesem Sinne allenfalls sekundär. Gleichwohl gibt es – vom Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (BMZ) über den Deutschen Entwicklungsdienst (DED) bis hin zum Verband Entwicklungspolitik deutscher Nichtregierungsorganisationen e.V. (VENRO) – zahlreiche Institutionen, die sich, nicht zuletzt im Kontext nationaler Bildungs- und Aufklärungskampagnen, mit entsprechenden Fragen auseinander setzen müssen.³⁹ Häufig gilt es, diffuse Sorgen und Ängste, aus Orientierungslosigkeit resultierende Frustblockaden oder schlichte Vor-

urteile der eigenen Bevölkerung zu überwinden. Die Disziplin Kultur-anthropologie/Volkskunde ist hinsichtlich ihrer Fachperspektive und qualitativen Methodik in der Lage, an Projekten konstruktiv zu partizipieren: Entsprechende Problemkontexte können analysiert, z.B. solidarische Praxen dechiffriert und spezifische Funktionsweisen transparent gemacht werden. „Menschen müssen dort abgeholt werden, wo sie stehen“ – ein plakativer Grundsatz, dessen Anwendbarkeit weit über museale Ausstellungskonzeptionen, Werbe- und Medienformate hinausgeht. So sind Toleranz, Solidarität und Verantwortung als Handlungen kulturell verortbar; es gilt die vermeintlich „Anderen“ in eigene Lebensrealitäten zu integrieren.⁴⁰ Der Festkomplex Weihnachten kann hier als eines von vielen möglichen Beispielen stehen, anhand derer zum einen konkrete Verbindungslinien zwischen scheinbar isolierten Welten aufgezeigt, zum anderen aber auch konkrete Schnittflächen für interkulturelle Dialoge eröffnet werden können.⁴¹ Auch im in weiten Teilen christlich geprägten Afrika spielen Weihnachten sowie zugehörige Festessen eine bedeutende Rolle. Lebensbereiche lassen sich vernetzend darstellen, über transparente Gemeinsamkeiten Interesse an kultureller Vielfalt wecken. Die Umfrage zur Ernährung im weihnachtlichen Festkontext liefert hierzu ein anschauliches Beispiel: Während aktuelle Brauchformen auf ihre Genese und somit vormoderne Aspekte verweisen, also auf den Bruch von Mangelernährung im Alltag und Überfluss im Festtag, finden wir mit Blick über das Mittelmeer durchaus parallele Funktionen der Kompensation. Worin aber liegt im deutschen Festessen der Effekt, wenn Wein oder Gans über die Regale der Discounter permanent verfügbar werden? Das Datenmaterial der Umfrage macht deutlich, dass die sozialisierende Funktion gemeinsamer Mahlzeiten im Zeitalter familiärer Fragmentierung, Individu-

39 Vgl. exemplarisch http://www.bmz.de/de/ziele/deutsche_politik/aktion_2015/index.html (Stand 30.08.2007).

40 Vgl. GREVERUS, Ina-Maria / KÖSTLIN, Konrad / SCHILLING, Heinz (Hg.): Kulturkontakt, Kulturkonflikt. Zur Erfahrung des Fremden, Frankfurt a.M. 1988; NUSCHELER, Franz: Entwicklungspolitik. Ein Lern- und Arbeitsbuch, Bonn 2005, insbesondere Kapitel XVIII.5 „Global denken – lokal handeln!“, 475 f.

41 Vgl. exemplarisch ROTH, Klaus (Hg.): Mit der Differenz leben. Europäische Ethnologie und Interkulturelle Kommunikation, Münster / New York 1996.

alisierung und Mobilität enorm an Bedeutung gewonnen hat.⁴² Soziales Miteinander abseits der Paarbeziehung ist für weite Bevölkerungsteile offenbar zur „Mangelware“ geworden. In den kollektivistischen Kulturen Afrikas hingegen besteht dieses Problem nicht. Ihre lebendigen Sozialstrukturen können Anreize für alternative deutsche Konzepte bieten. Ergo: Sozialer Überfluss in Afrika, Mangel in Europa – keine verkehrte Weihnacht, sondern kulturelle Dynamik und potenzielle Basis gegenseitigen Lernens.

Ein Fazit?

In diesem Beitrag geht es nicht um Afrika – aber: Afrika/Europa, Gegenwart/Historizität und Alltag/Festtag lassen sich als Variablen einer kulturwissenschaftlichen Formel lesen, die Gegenwartsphänomene problemorientiert entschlüsselbar macht. Der gesellschaftliche Umgang mit Überfluss und Mangel kann exemplarisch als möglicher Problemkontext dienen. Überfluss und Mangel sind die Bezugspunkte einer globalen Ernährung, die sich im Rahmen historischer Prozesse tief in unsere Kultur, lokal wie transnational, eingeschrieben haben. Das Verhältnis von Alltag und Festtag, ihre Ausformungen und Funktionen tragen eindeutige Spuren dieses übergreifenden Antagonismus. Disziplinen wie die Kulturanthropologie/Volkskunde sind in der Lage, neue Perspektiven in Diskussionen einzubringen, indem sie bislang unzureichend beachtete Aspekte analysieren, sie vernetzen und so Da-

ten für innovative Lösungsansätze liefern. Mittels qualitativer Methodik können detaillierte Einblicke in Lebensrealitäten gewonnen werden – die Weihnachtsumfrage ist dabei nur ein Beispiel unter vielen. Das heterogene Datenmaterial besitzt einen Erkenntniswert, der deutlich über enge Projektgrenzen hinausgeht. Denn: Die Geisteswissenschaften haben ihren Elfenbeinturm längst verlassen, es ist allein eine Frage gesellschaftlicher Akzeptanz, ob ihnen im Ressort „Vermischtes“ allenfalls ein „Festjahr“ oder aber eine Stimme in aktuellen Diskursen zugewiesen wird.

Lars WINTERBERG M.A. studierte Volkskunde, Psychologie und Germanistik an der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn. Seit 2006 ist er als Doktorand im Fachbereich Kulturanthropologie/Volkskunde sowie in Projekten des Kultur- und Mediensektors tätig. Sein Dissertationsprojekt thematisiert Identitäts- und Solidaritätskonzepte alltäglicher Konsumpraxis. Weitere Forschungsschwerpunkte sind Nahrungsethnologie, Interkulturalität und neue Medien.

Anna PALM studiert Volkskunde, Kunstgeschichte und Städtebau an der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn. Seit 2005 ist sie studentische Hilfskraft im Fachbereich Kulturanthropologie/Volkskunde; derzeit Magisterarbeit zum Thema „Weihnachten geht durch den Magen ...!“ Eine empirische Studie zu Essen und Trinken im Festkontext. Forschungsschwerpunkte sind Nahrungsethnologie und empirische Alltagskulturforschung.

42 Vgl. Umfragematerial „Weihnachten geht durch den Magen ...!“ (2005) und „Advent geht durch den Magen ...!“ (2006); PALM: Essen und Trinken im Festkontext (2007). Vgl. auch KÖSTLIN: Modern essen (2006), 12.

Aus dem Arbeitskreis / Neue Mitglieder

Volker Pudel im (Un-)Ruhestand

Prof. Dr. rer. nat. Dipl.-Psych. Volker Pudel ist zum 31. März 2007 aus seiner langjährigen Position als Leiter der Ernährungspsychologischen Forschungsstelle am Zentrum für psychosoziale Medizin der Universitätsmedizin Göttingen in den vorgezogenen Ruhestand getreten. Pudel ist – neben dem Vorstandsamt beim Arbeitskreis – weiterhin ehrenamtlich tätig, u.a. als Leiter der Sektion Niedersachsen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, Vorsitzender des Kuratoriums der Heinz Lohmann-Stiftung, Vorsitzender der Gütegemeinschaft Diät und Vollkost e.V. sowie Mitglied im Förderverein Ernährungspsychologie e.V.

Zukünftig will Pudel nicht nur bei Vortrags- und Seminarveranstaltungen, sondern insbesondere an Präventionskampagnen mitwirken. Er will dort ernährungspsychologische Grundlagen einbringen, die helfen, Menschen besser zu motivieren, so zu essen, wie sie sollten. Konkret ist daran gedacht, große Gesundheitsaktionen wie mit AOK und

Landesrundfunkanstalten, die in Baden-Württemberg und Sachsen erfolgreich verlaufen

Jahr 2000 gegründete Akademie hat das Ziel, das Wissen um das „soziale Totalphänomen“



Vorstand des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens: Dr. Gesa Schönberger, Prof. Dr. Volker Pudel, Prof. Dr. Angelika Ploeger, PD Dr. Gunther Hirschfelder (von links)

sind, auch in anderen Bundesländern durchzuführen.

Gunther Hirschfelder im Vorstand der Deutschen Akademie für Kulinariistik

PD Dr. Gunther Hirschfelder, seit 2006 im Vorstand des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens, engagiert sich als Vorstandsmitglied der Deutschen Akademie für Kulinariistik. Die im

Essen zu sichern, zu sammeln, zu vermehren und weiterzugeben. Vorrangig ist ein Austausch von Gastronomie, Hotellerie und Wissenschaft. www.kulinariistik.de

Buchpublikation zum Symposium „Wasser trinken“ geplant

Eine Publikation auf Basis des 2006 durchgeführten Symposiums „Wasser trinken“ ist derzeit in Arbeit. „Wir machen

bewusst keinen Tagungsband, sondern einen Themenband auf Basis der Tagung und darüber hinaus“, so Angelika Ploeger, die zusammen mit Gunther Hirschfelder die Federführung als Herausgeberin übernommen hat. Wie schon der Band „Geschmackskulturen“ (von Engelhardt/Wild (Hg.) 2005) ist ein Erscheinen im Campus Verlag für 2008 geplant.

Neue und ausgeschiedene Mitglieder

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

Prof. Dr. Burkhard Ahlert
Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Hochschule Fulda

Alexandra Deak
Freilichtmuseum Domäne Dahlem, Berlin

Dr. Sonja Schnögl
Büro für Kommunikation, Würnitz, Österreich

Verabschieden möchten wir uns von Herrn Günther Trautner, der zum 31.12.2006 aus dem Arbeitskreis ausgeschieden ist. (GS/NS)

In Gedenken an

Frau Oberstudiendirektorin i. R. Marianne Müller (1931–2007)

Der Arbeitskreis trauert um sein ehemaliges Mitglied Marianne Müller. Als langjährige Direktorin der Hotelfachschule Heidelberg sowie als Vizepräsidentin der Vereinigung der führenden Hotelfachschulen Europas (EURHODIP) war ihr der fachübergreifende Ansatz des Arbeitskreises wohl vertraut. Von Beginn an unterstützte sie deshalb den Aufbau des Kreises. Dabei lag ihr besonders der Dialog der Wissenschaft mit der Gastronomie am Herzen – der mit Unterstützung vieler Arbeitskreismitglieder im Jahre 2000 in der Gründung der Deutschen Akademie für Kulinariistik verankert wurde. Aus Altersgründen schied Frau Müller Ende 2003 aus dem Arbeitskreis aus. Sie wird uns stets als aktives Mitglied in guter Erinnerung bleiben.

Für Vorstand und Arbeitskreis: Gesa Schönberger

Neuer Studiengang: Master International Food Business and Consumer Studies am 20.04.2007 feierlich eröffnet

Am 20. April 2007 fand an der Hochschule Fulda die offizielle Eröffnung des englischsprachigen Masterstudienganges International Food Business and Consumer Studies (IFBC) statt. Dieser von beiden Hochschulen gleichermaßen getragene englischsprachige Masterstudiengang hat seine ersten 15 Studierenden im Oktober 2006 aufgenommen und stellte sich nun erstmals der breiten Öffentlichkeit vor. 130 angemeldete Persönlichkeiten aus Politik, Wirtschaft und Wissenschaft verfolgten die Vorträge hochkarätiger Referentinnen und Referenten zum Themenfeld „Global Thinking – Local Responsibility: Business – Food – Culture“.

Alexander Müller, beigeordneter Generaldirektor für Nachhaltige Entwicklung der FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations), verdeutlichte durch seinen Vortrag die weltweite rasante Entwicklung sich ändernder Ernährungsbedürfnisse, deren Tendenz von einer vegetarischen Ernährung zu einer Ernährung mit einem hohen Anteil an Fleischprodukten zu verzeichnen ist. Er zeigte, welche Auswirkungen dies auf die Ressourcen der Welt (Landnutzung, Wasserverbrauch, Energieverbrauch) hat. Das Thema Biodiversität und die Bedeutung für die Ernährungswirtschaft

und den Konsumenten wurden im Vortrag „Enjoy biodiversity with all senses“ von Prof. Dr. Hartmut Vogtmann, Präsident des Bundesamtes für Naturschutz, aufgegriffen. Prof. Vogtmann erinnerte an die Konvention zur Erhaltung der biologischen Vielfalt (1992) und an seine Bedeutung für die Landnutzung, Landwirtschaft und Ernährung. Sein Vortrag verdeutlichte, dass diese Kon-

nährungswirtschaft referierten Dipl. oec. troph. Kerstin Schüller, Unilever, sowie Prof. Dr. Klaus Paulus, Miteigentümer von „ScenTaste Marketing & Research“. Beide gingen auf die Anforderungen, die an Absolventen in der Ernährungswirtschaft heute gestellt werden, ein.

Das Fulda/Witzenhausen-Profil des englischsprachigen Masterstudienganges wurde

ner im Bereich der Hochschulen Fulda/Witzenhausen war Prof. Dr. Ruta Galoburda von der Universität Jelgava, Lettland, anwesend. In ihrem Vortrag verdeutlichte sie, wie wichtig es sei, die interkulturelle Kommunikation mit einzubeziehen, was sie humoristisch durch einige Beispiele unterstrich. Nachdem der Globalbezug der Ernährungswirtschaft durch die vorge-

nannten Referenten abgedeckt wurde, stellte Dipl.-Ing. Harald Elm von der Firma Kelterei Elm GmbH (Nähe Fulda) die Wichtigkeit des Regionalbezugs sowohl für die Wertschöpfung in der Region (Arbeitsplätze, soziale Strukturen) als auch für die Kulturlandschaft (Rhön) dar. Positiv wurde von den Gästen vermerkt, dass sich die Studierenden des IFBC sowohl durch eigene Plakatwände



Alexander Roßnagel, Hardy Vogtmann, Hermann Scheer, Alexander Müller, Torsten Rossmann (von links)

vention für den einzelnen Menschen nicht Verzicht bedeutet, sondern positiv durch die Vielfalt in der Region und auf dem Teller erfahren werden kann. Dr. Hermann Scheer, MdB und Träger des alternativen Nobelpreises, wies in seinem Vortrag darauf hin, dass für eine nachhaltige Entwicklung das technologische Wissen global verfügbar sein sollte, die Ressourcen jedoch aus der Region zu entnehmen sind. Aus dem Bereich der Er-

von Prof. Dr. Ibrahim Elmadfa, Universität Wien, unter Berücksichtigung bereits existierender Masterstudiengänge in Europa analysiert. Als Präsident der internationalen Vereinigung der Ernährungswissenschaftler (IUNS) konnte er vor diesem Erfahrungshintergrund bestätigen, dass die Zielsetzung des neuen Masterstudienganges zeitgemäß und an die Erfordernisse der Wirtschaft angepasst sei. Von den internationalen Kooperationspart-

vorstellten, als auch die Einführung der Referentinnen und Referenten übernahmen. Somit erhielten sie die Möglichkeit – ergänzend zur Vorstellung des Masterstudienganges durch Prof. Dr. Angelika Ploeger (Studiengangsleitung Universität Kassel) und Prof. Dr. Friedrich-Karl Lücke (Studiengangsleitung Hochschule Fulda) – sich selbst einer breiteren Öffentlichkeit zu präsentieren.

Angelika Ploeger

labforculture.org: Virtuelle Wissensplattform für Kulturschaffende

Die Internetseite **labforculture.org** ist eine Informations- und Wissensplattform zur Förderung der kulturellen Zusammenarbeit im erweiterten Europa, bei der (trans)europäische Projekte im Bereich Kunst und Kultur vorgestellt und virtuell vernetzt werden. Die Plattform ist eine Initiative der European Cultural Foundation (ECF) und wird von führenden europäischen Kulturorganisationen, u.a. der Bank of Sweden Tercentenary Foundation (Vorsitz) und der Robert Bosch Stiftung gemeinsam entwickelt und fi-

nanziert. Die Seite ist ein Online-Tool für Kulturschaffende, Künstler, Kulturwissenschaftler, politische Stellen und Geldgeber. Die Pilotphase dauert von 2004 bis 2008.

Durch eine mehrsprachige Menüführung wird der Einstieg erleichtert. Die meisten Inhalte und Projektbeschreibungen sind in Englisch. Herzstück der Internetseite ist die aufwendig gestaltete Projekt- und Studientatenbank, die aus einer mutig konzipierten, dynamischen Oberfläche besteht. Thematisch verwandte Projekte leuchten bei

Aktivierung farblich auf und arrangieren sich nach Grad der Vernetzung um. Die Projekte sind nach abstrakten, assoziativen Oberbegriffen, wie z.B. „Three penny path“ oder „A sense of place“, geordnet und es braucht etwas Zeit, um an die gesuchten Informationen zu kommen. Es ist aber auch möglich, über ein konventionelles Suchformular nach Projekten oder Hintergrundinformationen aus den Bereichen Weiterbildung, Kunstmanagement oder Kunsttheorie zu suchen. Dabei wird man im Sinne des Netz-

werkgedankens oft auf andere Internetseiten verwiesen.

Abgerundet wird die Seite durch eine ausführliche Darstellung von Fördermöglichkeiten neuer Initiativen durch Stiftungen, Programme oder Sponsoring. Die Seite überzeugt durch ihre vielen Inhalte und die explizite Einladung zur Mitgestaltung. So kann man nach einer Anmeldung eigene Inhalte, Projekte und Links ergänzen. Web 2.0-Trends, wie z.B. Blogs und Diskussionsforen werden ebenfalls angeboten.

Andrej Hänel



„Essen“ als Thema und Tool in der Erwachsenenbildung Neuer Kurzlehrgang in Wien

Beim Thema „Essen“ können alle mitreden. Daher eignet es sich besonders gut, um in Seminaren und Trainings-situationen ein angenehmes, positives Gruppenklima zu schaffen – gerade wenn einander fremde Menschen aus verschiedenen sozialen Schichten, Kulturkreisen und Altersgruppen aufeinander treffen. Gleichzeitig wissen viele Menschen nicht, wie sie sich im Alltag gut ernähren können und wie wichtig das für ihr Selbstwertgefühl, die persönliche Ausstrahlung und ihre berufliche Leistungsfähigkeit ist. Der Lehrgang „Food Literacy“, der auf dem gleichnamigen Socrates-Projekt (vgl. Mitteilungen Heft 14, 2007) aufbaut, verschränkt diese beiden Perspektiven und richtet sich an TrainerInnen in der Erwachsenenbildung, BeraterInnen im Sozial- und Gesundheitsbereich sowie an alle Interessierte, die ihr Wissen um Ernährung erweitern und weitergeben wollen. Er vermittelt sowohl ausgewählte Informationen zu den vielen verschiedenen Dimensionen des Essens, als auch Methoden und praktische Tipps zur Umsetzung im Seminaralltag.

Sonja Schnögl

Nähere Informationen:

www.gutessen.at, sonja.schnoegl@aon.at

Suchmaschine für Ernährungsinformationen

Sie suchen zuverlässige Informationen oder Ansprechpartner im Bereich Ernährung? Sie bevorzugen bei Ihrer Suche Qualität statt Quantität und wollen Werbung vermeiden? Dann nutzen Sie die Suchmaschine für Ernährungsinformationen der Dr. Rainer Wild-Stiftung!



Die Suche erfolgt mit Hilfe der bewährten Suchtechnologie von Google, allerdings nur in ausgewählten Internetauftritten. Der Schwerpunkt liegt dabei auf den Themengebieten der Stiftung, vorrangig ausgerichtet auf die Zielgruppen Wissenschaftler, Multiplikatoren und Fachleute aus dem Ernährungsbereich. Die Suchmaschine liefert Ihnen Sach- und Fachinformationen sowie Ansprechpartner vor allem zu den Themen Ernährung allgemein, Gesundheit, Esskultur, Ernährungsbildung, Verbraucherverhalten und zu nahe stehenden Bereichen. (NS)

Mehr auf www.gesunde-ernaehrung.org

Biermarkt und Bierkonsum im 19. und 20. Jahrhundert Tagung der Gesellschaft für Westfälische Wirtschaftsgeschichte in Dortmund, 13. bis 15. Juni 2007

Gemütlichkeit und Schützenfest, Schaumkronen und Männerkehlen – Bier ist ein kulturell stark aufgeladenes Lebensmittel. Tief in der Alltagskultur verankert, prägt es das Bild der Deutschen in der Welt. Umso überraschender ist die geringe Zahl fundierter wissenschaftlicher Arbeiten. Das Klischee dominiert, und Forscher/innen analysierten lieber die von ihnen selbst konsumierten Alkoholika und Genussmittel, etwa Wein oder aber Kaffee. Grund genug für die Arbeitskreismitglieder Karl-Peter Ellerbrock und Uwe Spiekermann sowie den Leiter des Dortmunder Brauereimuseums, Heinrich Tappe, in der „Bierstadt“ Dortmund mit Unterstützung der Gesellschaft für Westfälische Wirtschaftsgeschichte eine „Biertagung“ zu organisieren. Im Sinne einer „Wirtschaftsgeschichte als Kulturgeschichte“ war es das Ziel, Strukturen und Entwicklung des Brauereigewerbes und des Alltagskonsums der letzten zwei Jahrhunderte systematisch zu erkunden.

Wissenschaft sollte dabei in engem Bezug zur Praxis stehen. Entsprechend begann die Tagung mit einer öffentlichen Abendveranstaltung mit 300 Personen in der IHK Dortmund, bei der Radeberger-Chef Ulrich Kallmeyer die „Konsolidierung der deutschen Brauwirtschaft“ behandelte, sich dabei für den Standort Dortmund aussprach und zugleich die harte Wettbewerbssituation in Deutschland analysierte. Und am Ende der Veranstaltung stand die Präsentation der KPMG-Biermarktstudie 2007 durch Rainer Kilz (KPMG), die vieles

präzisierte, zugleich aber tiefgreifende Veränderungen insbesondere im Getränkefachhandel prognostizierte.

An der wissenschaftlichen Tagung nahmen ca. 50 Fachleute teil, das Tagungsthema wurde in vier Sektionen behandelt. Am Beginn stand die Situation historischer Archive der Brauwirtschaft im Zeitalter der Globalisierung, deren Pflege Grundlage jeder fundierten Forschung ist. In Dortmund wurden die Bestände der Großbrauereien in der letzten Dekade im Westfälischen Wirtschaftsarchiv im Rahmen des „Dortmunder Modells“ gesichert, wobei ohne das Engagement der Archivare diese Bestände vielfach verloren gegangen wären (Klaus Pradler). Die schwierige Münchener Archivlage verdeutlicht die Probleme der Sicherung bestehender Archive und Archivalien. Tradition taucht in der Werbung auf, doch gerade Weltkonzerne, wie InBev, sind kaum bereit, die dafür notwendigen Kulturinvestitionen zu tätigen – auch wenn die Bestände der aufgekauften Spaten-Brauerei gesichert werden konnten (Eva Moser). Dass diese Diskrepanz von Traditionsmarketing und Kulturpflege ein internationales Problem ist, wurde an schottischen Beispielen deutlich (Iain Russell).

Die zweite Sektion behandelte „Bierkonsum im Wandel“. Der kontrastive Blick in die vorindustrielle Zeit konnte durch die Erkrankung einer Referentin nicht erfolgen, wohl aber machte Thomas Welskopp am Beispiel des Bierkonsums während der Prohibition in den USA deutlich,

dass sich nationale Trinkkulturen gut mit politökonomischen Ansätzen – hier des gastronomisch-politischen Komplexes in den 1920er Jahren – erklären lassen. Die relative Unverzichtbarkeit des Bieres stand auch im Mittelpunkt des Beitrages von Tanja Bessler-Worms, die über Konsum und Produktveränderungen während der Kriegs- und Notzeiten des 20. Jahrhunderts referierte. Arbeitskreismitglied Ulrike Thoms stellte anschließend den von Ernährungswissenschaft und Mangelwirtschaft gleichermaßen geprägten Bierkonsum in der DDR dar, der durch qualitative Probleme und ein kleines Angebot hochwertiger Bück- und Exportware gekennzeichnet war.

Alle Vortragenden betonten die engen Verbindungen des Konsums mit „Biermarkt und Marktordnung“, die in der dritten Sektion systematischer analysiert wurden. Winfried Reininghaus wies am Beispiel Westfalens auf die Vorentscheidungen der vorindustriellen Zeit hin, während Karl-Peter Ellerbrock die institutionellen und technischen Veränderungen seit der Mitte des 19. Jahrhunderts deutlich höher bewertete. Da die Brauwirtschaft um 1900 höhere Umsätze als die Montanindustrie aufwies, besteht hier wirtschaftshistorischer Forschungsbedarf. Roman Köster schloss sich an mit einer Analyse des kartellierten Biermarktes bis zur Weltwirtschaftskrise. Deutlich wurde, dass die bis heute breit gefächerte Brauereilandschaft Deutschlands stärker auf Wirtschaftsstrukturen

dieser Zeit als auf vermeintlichen Konsumentengeschmack basierte.

Hier klang schon die Bedeutung von „Absatz und Absatzstrategien“ an, die in der abschließenden Sektion behandelt wurde. Uwe Spiekermann analysierte den Bierkonsumenten im Spiegel der betrieblichen Marketingbestrebungen. Im Gegensatz zu anderen Konsumgüterbranchen ist das Brauereigewerbe bis heute produktorientiert, versucht, den vermeintlichen „Selbstläufer“ Bier den Kunden anzudienen. Ingo Köhler fokussierte sich auf den Wandel des Marketings in den 1970er Jahren. Dessen Kraft in der Heterogenisierung eines an sich relativ homogenen Gutes wurde ebenso deutlich wie der strukturelle Konservatismus der Werbung der Premiumanbieter. Heinrich Tappe machte am Beispiel des Exportes abschließend klar, dass Bier schon im 19. Jahrhundert zum Kulturträger wurde, durch den Identität und ein Bild des gemütlichen Deutschen / Bayern in die Welt transportiert wurde.

Die Tagung schlug einige wichtige Schneisen in die großenteils unbekannte Welt von Biermarkt und Bierkonsum im 19. und 20. Jahrhundert, verdeutlichte aber zugleich vielfältige offene Forschungsfragen. Die Vorträge werden in einem mit weiteren Beiträgen ergänzten Sammelband 2008 erscheinen. Ein ausführlicherer Tagungsbericht findet sich unter <http://hsozkult.geschichte.hu-berlin.de/tagungsberichte/id=1630>.

Uwe Spiekermann

Warum ist Gemüse nicht sexy? Tagungsbericht zum 11. Heidelberger Ernährungsforum „5 am Tag ganz praktisch. Konzept – Kampagne – Realität“

Obst und Gemüse sind gesund. Das wissen schon Kinder. Dennoch lassen sich die durchschnittlichen Verzehrsgewohnheiten in Deutschland mit „zu wenig“ zusammenfassen. Vor allem Gemüse wandert viel zu selten in den Mund. Woran liegt das und wie lässt sich die Situation verändern? Diese Fragen standen am 17. und 18. Oktober 2007 im Mittelpunkt des 11. Heidelberger Ernährungsforums. Rund 60 Ernährungsfachleute, Lehrkräfte und Medienvertreter diskutierten bei der Veranstaltung der Dr. Rainer Wild-Stiftung Ursachen, Lösungsansätze und Strategien zur Förderung des Obst- und Gemüseverzehr. Ihr zentrales Fazit: Gemüse braucht einen Image-Wandel. Um mehr Menschen zu mehr Gemüse zu motivieren, sind andere Wege nötig als bei Obst. Die Kommunikationswege müssen außerdem nach Zielgruppen differenziert werden.

Seit 2000 arbeitet der Verein 5 am Tag mit einer breit angelegten Kommunikationsstrategie für das Ziel, den Obst- und Gemüseverzehr in Deutschland zu erhöhen. Iss fünf Portionen am Tag lautet die einfache Botschaft, die nach einer repräsentativen Befragung von TNS Healthcare vom November 2006 rund 37 Prozent der in Deutschland lebenden Verbraucher kennen. Die Bekanntheit steigt mit höherem Schulabschluss und höherem Einkommen. Auch jene, die körperlich aktiver sind, wissen eher Bescheid. Ebenso mehr Frauen als Männer. Ob die Kampagne 5 am Tag den Obst- und Gemüseverzehr auf breiter Linie fördert, sei insgesamt schwer zu beantworten, fasste Helmuth M. Huss, Sprecher des 5 am Tag e.V.,

zusammen. Es sei wahrscheinlicher, dass Menschen mit einem gesünderen Lebensstil aufnahmefähiger für die Botschaft sind als Zielgruppen mit ungünstigerer Lebensweise.

Empfehlungen wie diese werden mitunter sehr eigenwillig interpretiert: So seien Jugendliche durchaus imstande, Pommes Frites mit Ketchup als zwei Portionen Gemüse zu

oder Hülsenfrüchte. Letztere sieht Methfessel als noch zu wenig beachtete Alternative.

Genauso wenig wie Obst und Gemüse per se gesund sind (siehe Allergien oder Pestizidbelastungen), sind sie per se nachhaltig. Hier besteht ein Zielkonflikt, der nicht einfach zu lösen ist. Die Kampagne 5 am Tag betreibe staatlich finanzierte Absatzförderung, ohne

denkbare Lösungsansätze für 5 am Tag. Auch wende sich die Kampagne nur an leichter erreichbare Zielgruppen. Bildungsfernere Schichten und Menschen mit Migrationshintergrund würden nicht speziell angesprochen.

Aktuell fordert die Kampagne ein nationales Schulfruchtprogramm, um die Verfügbarkeit von Obst und Gemüse für Kinder zu erhöhen. Internationale Erfahrungen deuten darauf hin, dass vor allem kostenfreie, gut konzipierte Programme dazu geeignet sind, den Obst- und Gemüseverzehr von Kindern zu steigern, möglicherweise sogar langfristig, so Huss. „Unser Ziel muss es sein, Obst und Gemüse vom Kopf in den Bauch zu bekommen. Dazu muss es verfügbar und zugänglich sein.“

Wie alltagstauglich und praktisch ist aber die Empfehlung, täglich fünf Portionen Obst und Gemüse zu essen? Dr. Dörte Folkers von der Sektion Hessen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. demonstrierte, wie unpraktisch selbst vermeintlich praxisnahe Empfehlungen erscheinen können: von der Kresse zwischen den Zähnen bis hin zu mit Tomaten- und Gurkenscheiben belegte „Brote zu Babel“. Von Verbrauchern zu fordern, sie sollten schon am Vortag an Snacks für unterwegs denken und überlegen, was sie mittags essen möchten, entspreche außerdem nicht der Realität vom spontanen Essen, kritisierte Folkers. Generell müsse der Mehraufwand für ein gesünderes Essverhalten begrenzt werden. Das zeige auch die weit verbreitete, aber fehlerhafte Vermutung, man könne sich alternativ zu Obst und Gemüse einfach über Nah-



werten, erklärte Prof. Dr. Barbara Methfessel, Pädagogische Hochschule Heidelberg. Und wenn es um den Begriff Frische gehe, würden Verbraucher damit eher die eine Woche gelagerte Lauchstange vom Markt in Verbindung bringen als vitaminreiches Tiefkühlgemüse –

auf die Herkunft oder die Handelsbedingungen von Obst und Gemüse einzugehen, kritisierte Christiane Manthey von der Verbraucherzentrale Baden-Württemberg. Um dem Nachhaltigkeitsaspekt gerecht zu werden, seien ökologische, soziale und Werbestandards

rungsergänzungsmittel mit allen Nährstoffen versorgen.

Auch Marktneuheiten wie sogenannte Smoothies entsprechen dem Wunsch nach Einfachheit – und sorgen unter den Teilnehmenden für einige Diskussion. Hersteller von Smoothies werben damit, unkompliziert einen Beitrag zur täglichen Obst- und Gemüsepflicht leisten zu können. Problematisch sind dabei der ungeschützte Begriff und die damit einhergehenden Qualitätsunterschiede. Smoothies bestehen aus Fruchtmarm oder Fruchtpüree, das je nach Rezeptur mit Säften gemischt wird. Die Produkte enthalten oft kein oder nur wenig Gemüse, dafür aber zum Teil hohe Saftanteile – und damit einen geringeren Anteil an sekundären Pflanzenstoffen und Ballaststoffen als frisches oder gering verarbeitetes Obst und Gemüse. Barbara Haupt und Tina Parnt von der Pädagogischen Hochschule Heidelberg verglichen einige Produkte und stellten Ergebnisse einer Umfrage zur Akzeptanz von Smoothies un-

Weitere Bedenken gegenüber Smoothies waren eine erhöhte Abfallproduktion, Kompetenzverminderung bei der Essenszubereitung oder der Verlust der Sinne. So erfülle beispielsweise das Beißen in eine Möhre oder einen Apfel zusätzliche Funktionen, wie zum Beispiel eine Spannungsabfuhr. Obst und Gemüse liefern auch in dieser Hinsicht mehr als es Smoothies können. Für einige Zielgruppen, wie Menschen mit Kau- oder Schluckbeschwerden, bieten sie jedoch eine gute Ergänzung.

Menschen nehmen Obst und Gemüse sehr unterschiedlich wahr: „In Bezug auf den Nährwert hält Gemüse in vielen Teilen das, was Obst verspricht. Außerdem hat Obst den Ruf der genusslichen Gesundheit, während Gemüse für die bittere Wahrheit steht“, so Tagungsleiterin Methfessel. Mit welchen Ansätzen insbesondere Gemüse einen neuen Platz im Alltag bekommen kann, wurde im Rahmen eines Workshops diskutiert. Zwischen dem Lehrmotiv und den Lernmotiven zu trennen,

Unterrichtsmaterial muss bei diesen Themen einen mehrdimensionalen Zugang schaffen. Meist sei es jedoch sehr wissenschaftsbasiert und spiegele nicht die große Sortenvielfalt wider.



Motive, die auch Jungen ansprechen, müssten stärker berücksichtigt werden, so einige Schlussfolgerungen aus einem zweiten Workshop zu guten Materialien unter Leitung von Regine Bigga, Pädagogische Hochschule Ludwigsburg.

Noch das beste Material biete die Natur. Die Beschäftigung mit regionalen Produkten und ihrer Qualität mache Spaß und rege dazu an, sich auch mit Obst und Gemüse allgemein und dem Thema Ernährung zu beschäftigen, folgerte Dinah Eperlein von Slow Food Deutschland e.V. Diesem Prinzip folgt auch ein Schulprojekt zum Thema Apfel, das Veronika Nölle vom Ossena Projekt, Oldenburg vorstellte. Über etwas Alltägliches wie Äpfel würden dort Kinder zu vielfältigen Diskussionen angeregt. Der mehrdimensionale Ansatz umfasse Ökonomie und Ökologie genauso wie Essgewohnheiten, die praktische Nahrungszubereitung und die kulturelle Bedeutung von Äpfeln im Wandel der Zeit.

Auch in der betrieblichen Gesundheitsförderung bietet der kulturelle Bezug wichtige Zugänge, um wieder mehr Gemüse und Obst in den Alltag zu holen. Wichtig sei es, ein

Bewusstsein für Variationsmöglichkeiten zu schaffen und den Ideenreichtum der Zielgruppen zu nutzen, referierte Dr. Petra Forster über ihr Projekt zur interkulturellen betrieblichen Gesundheitsförderung.

Oft gibt es individuelle Vorbehalte. „Gemüse ist nicht sexy. Wir müssen Wege finden, es positiv zu besetzen“, formulierte Methfessel die künftige Aufgabe. „Es muss gut zu denken sein.“ In der Weiterentwicklung von Kommunikationsstrategien dürfe die Alltagssymbolik nicht unterschätzt werden. Dass Männer Fleisch brauchen, man von Obst und Gemüse nicht satt wird und Rohkost nur etwas für Kaninchen ist – all diese Urteile sitzen tief und müssen Beachtung finden.

„Erst wenn Gemüse in den Köpfen der Menschen mit ‚cool sein‘, Fitness und sozialer Anerkennung verbunden wird, greifen sie leichter dazu“, so Dr. Gesa Schönberger, Geschäftsführerin der Dr. Rainer Wild-Stiftung zum Abschluss der zweitägigen Veranstaltung.

Andrea Fenner



ter 50 Jugendlichen eines Jugendchors vor. Die Jugendlichen empfanden die Produkte als „wenig cool“ und würden lieber Obst und Gemüse pur essen, so ein Ergebnis.

sei dabei zentral, so ein Ergebnis. Gemüse solle also nicht als gesund, sondern als cool, lecker, genussversprechend und mit Nutzwert für die Zielgruppe „beworben“ werden.

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.

- ADACHI-MEJIA, A. M. / LONGACRE, M. R. / GIBSON, J. J. / BEACH, M. L. / TITUS-ERNSTOFF, L. T. / DALTON, M. A.: Children with a TV in their bedroom at higher risk for being overweight, *International Journal of Obesity* 31, 2007, 644–651.
- ADAMS, Melanie S.: Gaps in the awareness of current nutrition issues as dependent on age, *Nutrition & Food Science* 36, 2006, 286–294.
- AHLGREN, Mia K. / GUSTAFSSON, Inga-Britt / HALL, Gunnar: Buyers' demands for ready meals – influenced by gender and who will eat them, *Journal of Foodservice* 17, 2006, 205–211.
- ALBALA, Ken: The Use and Abuse of Chocolate in 17th Century Medical Theory, *Food and Foodways* 15, 2007, 53–74.
- ASP, Nils-Georg: Antioxidants: how good are they?, *Scandinavian Journal of Food and Nutrition* 51, 2007, 47.
- BALL, Kylie / CRAWFORD, David / MISHRA, Gita: Socio-economic inequalities in women's fruit and vegetable intakes: a multilevel study of individual, social and environmental mediators, *Public Health Nutrition* 9, 2006, 623–630.
- BARLÖSIUS, Eva: Pierre Bourdieu (Campus Einführungen), Frankfurt a. M. 2006.
- BARLÖSIUS, Eva / PHILIPPS, Axel: Eine Zeit lang haben wir kein Rindfleisch gegessen, *Zeitschrift für Agrargeschichte und Agrarsoziologie* 54 (2), 2006, 23–36.
- BATZNER, Martin: Haute Cuisine. Kulturgeschichte der französischen hohen Küche, Saarbrücken 2007.
- BECH-LARSEN, Tino / SCHOLDERER, Joachim: Functional foods in Europe: consumer research, market experiences and regulatory aspects, *Trends in Food Science & Technology* 18, 2007, 231–234.
- BECKER, Karin / LEPLATRE, Olivier (dir.): *Ecritures du repas. Fragments d'un discours gastronomique*, Frankfurt a. M. u. a. 2007.
- BELASCO, Warren James: *Meals to Come. A History of the Future of Food*, Berkeley 2006.
- BERGEAUD-BLACKLER, Florence / FERRETTI, Maria Paola: More politics, stronger consumers? A new division of responsibility for food in the European Union, *Appetite* 47, 2007, 134–142.
- BIERMANN, Brigitte: *Nachhaltige Ernährung. Netzwerk-Politik auf dem Weg zu nachhaltiger Gemeinschaftsverpflegung*, München 2007.
- BLACK, Sarah: „Kiddies' Delight“: Children and Community Cookbooks in Australia, 1900–2000, *Food, Culture and Society: An International Journal of Multidisciplinary Research* 9, 2006, 345–354.
- BORDI, Ivonne Vizcarra: The „Authentic“ Taco and Peasant Women: Nostalgic Consumption in the Era of Globalization, *Culture & Agriculture* 28, 2006, 97–107.
- BOUTELLE, Kerri N. / FULKERSON, Jayne A. / NEUMARK-SZTAINER, Dianne / STORY, Mary / FRENCH, Simone A.: Fast food for family meals: relationships with parent and adolescent food intake, home food availability and weight status, *Public Health Nutrition* 10, 2007, 16–23.
- BRUNNER, Karl-Michael / GEYER, Sonja / JELENKO, Marie / WEISS, Walpurga / ASTLEITHNER, Florentina: *Ernährungsalltag im Wandel: Chancen für Nachhaltigkeit*, Wien / New York 2007.
- BRUNSTROM, Jeffrey M. / MITCHELL, Gemma L.: Effects of distraction on the development of satiety, *British Journal of Nutrition* 96, 2006, 761–769.
- BUNDESMINISTERIUM FÜR ERNÄHRUNG, LANDWIRTSCHAFT UND VERBRAUCHERSCHUTZ: *Agrarpolitischer Bericht der Bundesregierung 2007* (im Internet unter: http://www.bmelv.de/eln_044/nn_752130/DE/13-Service/Publikationen/Agrarbericht/AgrarpolitischerBericht2007.html).
- BURGER, K. S. / KERN, M. / COLEMAN, K. J.: Characteristics of Self-Selected Portion Size in Young Adults, *Journal of the American Dietetic Association* 107, 2007, 611–618.
- BURTON, Scot / CREYER, Elizabeth H. / KEES, Jeremy / HUGGINS, Kyle: Attacking the Obesity Epidemic: The Potential Health Benefits of Providing Nutrition Information in Restaurants, *American Journal of Public Health* 96, 2006, 1669–1675.
- CAMPBELL, Karen J. / CRAWFORD, David A. / SALMON, Jo / CARVER, Alison / GARNETT, Sarah P. / BAUR, Louise A.: Associations Between the Home Food Environment and Obesity-promoting Eating Behaviors in Adolescence, *Obesity Research* 15, 2007, 719–730.
- CHAMBERS, Stephanie / LOBB, Alexandra / BUTLER, Laurie / HARVEY, Kate / TRAILL, W. Bruce: Local, national and imported foods: A qualitative study, *Appetite* 49, 2007, 208–213.
- CHANDOLA, T. / DEARY, I. J. / BLANE, D. / BATTY, G. D.: Childhood IQ in relation to obesity and weight gain in adult life: the National Child Development (1958) Study, *International Journal of Obesity* 30, 2006, 1422–1432.
- CHUL AHN, Byung / ENGELHARDT, Katrin / JOUNG, Hyojee: Diet Variety is Associated With Socio-economic Factors, *Ecology of Food and Nutrition* 45, 2006, 417–430.
- CIVITELLO, Linda: *Cuisine and Culture: A History of Food and People*, 2. ed., New Jersey 2007.
- COSTEAUS, Ioannes: *Von der Milch und der Molke. Natur und Verwendung in der Medizin (1595)*. Bearbeitet von Riedel, Carl-Ludwig / Hansen, Dieter, Köln 2007.
- DAVY, S. R. / BENES, B. A. / DRISKELL, J. A.: Sex Differences in Dieting Trends, Eating Habits, and Nutrition Beliefs of a Group of Midwestern College Students, *Journal of the American Dietetic Association* 106, 2006, 1673–1677.
- DESHMUKH-TASKAR, P. / NICKLAS, T. A. / YANG, S. J. / BERENSON, G. S.: Does Food Group Consumption Vary by Differences in Socioeconomic, Demographic, and Lifestyle Factors in Young Adults? The Bogalusa Heart Study, *Journal of the American Dietetic Association* 107, 2007, 223–234.

- DIAZ, V.A./MAINOUS III, A.G./POPE, C.: Childhood intelligence, educational attainment and adult body mass index: Cultural conflicts in the weight loss experience of overweight Latinos, *International Journal of Obesity* 31, 2007, 328–333.
- DIEHL, Joerg M.: Übergewicht in Deutschland: Food-Werbung als Sündenbock? Teil 1: Fernsehgewohnheiten und Werbewirkung bei Kindern, *Ernährung im Fokus* 7, 2007, 34–39.
- DIEHL, Joerg M.: Übergewicht in Deutschland: Food-Werbung als Sündenbock? Teil 2: Vermittlung von Fernseh- und Werbekompetenz, *Ernährung im Fokus* 7, 2007, 72–77.
- DILBA, B./JOHANNSEN, M./TRABERT, J./BOSY-WESTPHAL, A./KIOSZ, D./KRAUSE, H./RIECKERT, H./ARMBRECHT, A./MÜLLER, M.J.: Anteiliger Einfluss eines achtwöchigen Sport- und Diätprogramms auf Körpergewicht, Risikofaktoren und Fitness adipöser Patientinnen, *Aktuelle Ernährungsmedizin* 31, 2006, 328–333.
- DILLY, Barbara J.: Real Cuisine in an Age of Globalization, *Anthropology News* 47, 2006, 21–22.
- DIXON, Jane/BANWELL, Cathy/HINDE, Sarah/McINTYRE, Heather: Car-centered Diets, Social Stratification and Cultural Mobility: Food Systems Research Directions, *Food, Culture and Society: An International Journal of Multidisciplinary Research* 10, 2007, 131–147.
- DÖHMEN, Barbara: Essen und Trinken in Tageseinrichtungen für Kinder, Bonn 2006.
- DRISKELL, Judy A./MECKNA, Brian R./SCALES, Narissa E.: Differences exist in the eating habits of university men and women at fast-food restaurants, *Nutrition Research* 26, 2006, 524–530.
- EBERLE, Ulrike/HAYN, Doris/REHAAG, Regine/SIMSHÄUSER, Ulla: Ernährungswende – Eine Herausforderung für Politik, Unternehmen und Gesellschaft, München 2006.
- ELLROTT, Thomas: Wie Kinder essen lernen, *Ernährung* Band 1, 2007, 167–173.
- EMMONS, Karen M./BARBEAU, Elizabeth M./GUTHEIL, Caitlin/STRYKER, Jo Ellen/STODDARD, Anne M.: Social Influences, Social Context, and Health Behaviors Among Working-Class, Multi-Ethnic Adults, *Health Education Behavior* 34, 2007, 315–334.
- EVANS, Joseph: Technologies of eating: The development of eating utensils and cuisine in Western Europe and the Americas, 1500–1900, *Appetite* 47, 2006, 388.
- EVANS, Martin/JAMAL, Ahmad/FOXALL, Gordon: Consumer Behaviour, Chichester 2006.
- FALISSARD, Bruno: Eating disorders: interactions between human nutrition research and food behaviours, *Trends in Food Science & Technology* 18, 2007, 281–284.
- FISCHER, Christian: The Complexities of Modern Food Consumption and Implications for International Food Product Marketers, *Journal of International Food & Agribusiness Marketing* 19, 2007, 7–35.
- FOKKEN, Ulrike/KLAASSEN, Lars/BEHRINGER, Stefan/SCHMIDHUBER, Josef/SHETTY, Prakash: *Journal Culinaire 3. Wissenschaft und Kultur des Essens/Globalisierung des Essens*, Stuttgart 2006.
- FORSHEE, Richard A./STOREY, Maureen L.: Demographics, not beverage consumption, is associated with diet quality, *International Journal of Food Sciences and Nutrition* 57, 2006, 494–511.
- FRANKO, Debra L./BECKER, Anne E./THOMAS, Jennifer J./HERZOG, David B.: Cross-ethnic differences in eating disorder symptoms and related distress, *International Journal of Eating Disorders* 40, 2007, 156–164.
- GABLE, S./CHANG, Y./KRULL, J.L.: Television Watching and Frequency of Family Meals are Predictive of Overweight Onset and Persistence in a National Sample of School-Aged Children, *Journal of the American Dietetic Association* 107, 2007, 53–61.
- GEDRICH, Kurt/KUSTERMAN, Waltraud/ZÄNGLER, Thomas W. (Hg.): *Konsumenten im Fokus der Wissenschaft. Festschrift anlässlich der Emeritierung von Professor Georg Karg. Studien zur Haushaltsökonomie, Band 30*, Frankfurt a.M. 2007.
- GEIGER, Ingrid Katharina: Ess-Kulturen – Ernährung im kulturellen Kontext verstehen Teil 1, *Ernährungs-Umschau* 54, 2007, 23–26.
- GEIGER, Ingrid Katharina: Ess-Kulturen – Ernährung im kulturellen Kontext verstehen Teil 2, *Ernährungs-Umschau* 54, 2007, 73–75.
- GOLD, Beth Casey/BURKE, Susan/PINTAURO, Stephen/BUZZELL, Paul/HARVEY-BERINO, Jean: Weight Loss on the Web: A Pilot Study Comparing a Structured Behavioral Intervention to a Commercial Program, *Obesity Research* 15, 2007, 155–164.
- GOULART, Alessandra C./SILVA, Fernando M./CASTRO de, Isac/LOTUFO, Paulo A./CARDOSO, Marly A./BENSEÑOR, Isabela M.: Race and parity as risk factors for obesity among low-income women in Brazil, *Nutrition Research* 27, 2007, 27–32.
- GREENBERG, Liron/CWIKEL, Julie/MIRSKY, Julia: Cultural correlates of eating attitudes: A comparison between native-born and immigrant university students in Israel, *International Journal of Eating Disorders* 40, 2007, 51–58.
- GULLBERG, Eva: Food for Future Citizens: School Meal Culture in Sweden, Food, Culture and Society: *An International Journal of Multidisciplinary Research* 9, 2006, 337–343.
- HACHE-BISSETTE, F./SAILLARD, D.: *Gastronomie et identité culturelle française. Discours et représentations (XIX^e–XXI^e siècles)*, Paris 2007.
- HAMILTON-EKEKE, Joy-Telu/THOMAS, Malcolm: Primary children's choice of food and their knowledge of balanced diet and healthy eating, *British Food Journal* 109, 2007, 457–468.
- HANSEN, Hans-Peter: Falsche Ernährung oder „falsche“ Gene? – Genetische Prädisposition für Übergewicht und Adipositas, *Ernährungs-Umschau* 54, 2007, 195–199.
- HAUSTEIN, Sabine: Vom Mangel zum Massenkonsum. Deutschland, Frankreich und Großbritannien im Vergleich 1945–1970, Frankfurt a.M./New York 2007.
- HEARTY, Á. P./McCARTHY, S. N./KEARNEY, J. M./GIBNEY, M. J.: Relationship between attitudes towards healthy eating and dietary behaviour, lifestyle and demographic factors in a representative sample of Irish adults, *Appetite* 48, 2007, 1–11.
- HEBEBRAND, Johannes/MÜLLER, Timo/FRIEDEL, Susann/HINNEY, Anke: Gene, die wahren Dickmacher?, *Biologie in unserer Zeit* 36, 2006, 208–210.
- HEIMENDINGER, Jerianne/UYEKI, Terry/ANDHARA, Aurielle/MARSHALL, Julie A./SCARBRO, Sharon/BELANSKY, Elaine/CRANE, Lori: Coaching Process Out-

- comes of a Family Visit Nutrition and Physical Activity Intervention, *Health Education Behavior* 34, 2007, 71–89.
- HELMLE, Simone: Jonglieren mit Begriffen: ökologisch, regional, saisonal, *Zeitschrift für Agrargeschichte und Agrarsoziologie* 54 (2), 2006, 10–22.
- HENGEL van, Arjon J.: Declaration of allergens on the label of food products purchased on the European market, *Trends in Food Science & Technology* 18, 2007, 96–100.
- HIRSCHFELDER, Gunther / SCHÖNBERGER, Gesa U.: Cherchez la choucroute! In: Goldstein, Darra / Merkle, Kathrin (Hg.): *Cultures Culinaires d'Europe*, Straßburg 2006, 187–198.
- HIRSCHFELDER, Gunther: Die kulturelle Dimension gegenwärtigen Essverhaltens, *Ernährung Band 1*, 2007, 156–161.
- HURRELMANN, Klaus / ALBERT, Mathias (Hg.): *Jugend 2006. Eine pragmatische Generation unter Druck*, Frankfurt a. M. 2006.
- IOP, S. C. F. / TEIXEIRA, E. / DELIZA, R.: Consumer research: extrinsic variables in food studies, *British Food Journal* 108, 2006, 894–903.
- IP, Joyce / MEHTA, Kaye P. / COVENEY, John: Exploring parents' perceptions of television food advertising directed at children: A South Australian study, *Nutrition and Dietetics* 64, 2007, 50–58.
- JACKNIS, Ira: *Food in California Indian Culture*, Berkeley 2007.
- JOOST, Hans-Georg / EISENBRAND, Gerhard / DANIEL, Hannelore / SCHMITZ-MÖLLER, Patricia: *Ernährungsforschung in Deutschland – Situation und Perspektiven / Nutritional Research in Germany. Standpunkte / Positions*, Weinheim 2006.
- KAISER, L.: What We Need to Know about Teen Food Habits and Why, *Journal of the American Dietetic Association* 107, 2007, 922–923.
- KAMPHUIS, Carljin B.M. / GISKES, Katrina / BRUIJN de, Gert-Jan / WENDEL-VOS, Wanda / BRUG, Johannes / LENTHE van, Frank J.: Environmental determinants of fruit and vegetable consumption among adults: a systematic review, *British Journal of Nutrition* 96, 2006, 620–635.
- KLINK, Vincent / VILGIS, Thomas (Hg.): *Journal Culinare 4. Wissenschaft und Kultur des Essens / Nahrungsmittelallergien und -unverträglichkeiten*, Stuttgart 2007.
- KLONARIDOU, V. / PAPADOPOULOU, S.K. / FAHANTIDOU, A. / HASSAPIDOU, M.: Physical activity effect on snacks choice of children, *Nutrition & Food Science* 36, 2006, 400–406.
- KOERBER von, Karl / KRETSCHMER, Jürgen / SCHLÄTZER, Martin: Ernährung und Klimaschutz – Wichtige Ansatzpunkte für verantwortungsbewusstes Handeln, *Ernährung im Fokus* 5, 2007, 130–137.
- KRISTENSEN, Søren Tange / HOLM, Lotte: Modern Meal Patterns: Tensions Between Bodily Needs and the Organization of Time and Space, *Food and Foodways* 14, 2006, 151–173.
- KROKE, Anja / GÜNTHER, Anke L.B.: Mangel im Überfluss – Ernährungsepidemiologische Daten zu Übergewicht und Nährstoffmangel, *Ernährungs-Umschau* 53, 2006, 480–485.
- KÜHNE, Andreas: *Essen und Trinken in Süddeutschland. Das Regensburger St. Katharinenhospital in der Frühen Neuzeit*, Regensburg 2006.
- LABERENZ, Helmut / WITKOWSKI, Terence H. / BORCHERT, Angela: Lebensmittelmarketing aus Verbrauchersicht. Ein deutsch-amerikanisches Meinungsbild, *Ernährung im Fokus* 6, 2006, 342–347.
- LAWLOR, D.A. / CLARK, H. / DAVEY SMITH, G. / LEON, D.A.: Childhood intelligence, educational attainment and adult body mass index: findings from a prospective cohort and within sibling-pairs analysis, *International Journal of Obesity* 30, 2006, 1758–1765.
- LEMKE, Harald: *Ethik des Essens. Eine Einführung in die Gastrosophie*, Berlin 2007.
- LENZ, Thorsten: Lack of clarity: Changing roles and responsibilities in the German food system, *Appetite* 47, 2006, 152–160.
- LINCKE, Hans-Joachim: *Doing Time. Die zeitliche Ästhetik von Essen, Trinken und Lebensstilen*, Bielefeld 2007.
- LÖSER, Christian: Ernährung – Herausforderung und Geißel des 21. Jahrhunderts, *Ernährungs-Umschau* 54, 2007, 248–252.
- MACKERETH, Catherine J. / MILNER, Susan J.: The influence of family culture on eating in low income families, *British Food Journal* 109, 2007, 198–205.
- MANGUNKUSUMO, RESITI T. / BRUG, Johannes / KONING de, Harry J. / LEI van der, Johan / RAAT, Hein: School-based Internet-tailored fruit and vegetable education combined with brief counselling increases children's awareness of intake levels, *Public Health Nutrition* 10, 2007, 273–279.
- MARTINS, Yolanda: Dietary Experiences and Food Acceptance Patterns from Infancy through Early Childhood: Encouraging Variety-seeking Behavior, *Food, Culture and Society: An International Journal of Multidisciplinary Research* 9, 2006, 287–298.
- MATALAS, Antonia-Leda: Disparities within traditional Mediterranean food patterns: an historical approach of the Greek diet, *International Journal of Food Sciences and Nutrition* 57, 2006, 529–536.
- MÉNDEZ, Cecilia Díaz: The Sociology of Food in Spain: European Influences in Social Analyses on Eating Habits, *Comparative Sociology* 5, 2006, 353–380.
- MENNINGER, Annerose: Europas Kaffeehäuser. Ein Beitrag zur Neuen Kultur- und Interkulturgeschichte. In: *Jahrbuch für Europäische Überseegeschichte* 6, 2006, 27–59.
- MERRETT, Robert J.: *Cooking in Europe, 1650–1900*, Connecticut 2007.
- METHFESSEL, Barbara: Zwischen „Core Needs“ und „Convenience“ – Pädagogische Einflussmöglichkeiten auf die Lebensmittelauswahl und Ernährung der Zukunft, *Ernährungs-Umschau* 54, 2007, 378–383.
- MOHRMANN, Ruth E. (Hg.): *Essen und Trinken in der Moderne (Beiträge zur Volkskultur in Nordwestdeutschland, Band 108)*, Münster / New York / München 2006.
- MONTANARI, Massimo: *Food Is Culture*, New York 2006.
- MUSUMECI, Salvatore: A Review of: „Drinking: Anthropological Approaches“, *Food and Foodways* 14, 2006, 111–114.
- NOBLE, Gary / STEAD, Martine / JONES, Sandra / McDERMOTT, Laura / McVIE, Danielle: The paradoxical food buying behaviour of parents: Insights from the UK and Australia, *British Food Journal* 109, 2007, 387–398.
- O'DEA, Jennifer A. / WILSON, Rachel: Socio-cognitive and nutritional factors associated with body mass index in children and adolescents: possibilities for childhood obesity prevention, *Health Education Research* 21, 2006, 796–805.

- ORRELL-VALENTE, Joan K./HILL, Laura G./BRECHWALD, Whitney A./DODGE, Kenneth A./PETTIT, Gregory S./BATES, John E.: „Just three more bites“: An observational analysis of parents' socialization of children's eating at mealtime, *Appetite* 48, 2007, 37–45.
- OSMAN, Jamie L./SOBAL, Jeffery: Chocolate cravings in American and Spanish individuals: Biological and cultural influences, *Appetite* 47, 2006, 290–301.
- OTTOVA, Veronika: Essstörungen – auch bei Jungen ein Problem?, *Impulse* 53, 2006, 12.
- PAUL WILHELM VON KEPPLER STIFTUNG / STEINER, Iren/HÄNDEL, H.-U. (Hg.): Esskultur für mehr Lebensqualität. Anwendungsmöglichkeiten in der stationären Altenhilfe, Oberndorf a. N. 2006.
- PEREZ SIWIK, Violet/SENF, Janet H.: Food Cravings, Ethnicity and Other Factors Related to Eating Out, *Journal of the American College Nutrition* 25, 2006, 382–388.
- PETER, Peter: *Cucina e cultura. Kulturgeschichte der italienischen Küche*, München 2006.
- PETTINGER, Clare/HOLDSWORTH, Michelle/GERBER, Mariette: Meal patterns and cooking practices in Southern France and Central England, *Public Health Nutrition* 9, 2006, 1020–1026.
- PLOEGER, Angelika: Konsumenten als Objekt der Politik – Was bewegt die Ernährungspolitik? In: Gedrich, K./Kustermann, W./Zängler, T. W. (Hg.): *Konsumenten im Fokus der Wissenschaft. Festschrift anlässlich der Emeritierung von Professor Georg Karg. Studien zur Haushaltsökonomie*, Band 30, 2007, 165–176.
- PÖTTER, Bernhard: König Kunde ruiniert sein Land. Wie der Verbraucherschutz am Verbraucher scheitert. Und was dagegen zu tun ist, München 2006.
- POORTVLIET, Peter C./BÉRUBÉ-PARENT, Sonia/DRAPEAU, Vicky/LAMARCHE, Benoit/BLUNDELL, John E./TREMBLAY, Angelo: Effects of a healthy meal course on spontaneous energy intake, satiety and palatability, *British Journal of Nutrition* 97, 2007, 584–590.
- PUDEL, Volker: Das Problem der Ernährungsprävention. Kinder essen anders als sie sich ernähren sollten, *Stadtunkte* 1, 2007, 7–8.
- PUDEL, Volker: Wie tauglich sind Lebensmittel?, *Forum Ware* 34, 2007, 1–4.
- PUDEL, Volker: Zur Psychologie des Essens und Trinkens: Essen ist mehr als Ernährung, *Biologie in unserer Zeit* 37, 2007, 18–24.
- RAY, Krishnendu: Ethnic succession and the new American restaurant cuisine, *Appetite* 47, 2006, 398.
- RAY, Krishnendu: „Invisible trumpets in the unseen marketplace.“ Food in three media: Print, radio and TV, *Appetite* 47, 2006, 398.
- RAYNOR, Douglas A./PHELAN, Suzanne/HILL, James O./WING, Rena R.: Television Viewing and Long-Term Weight Maintenance: Results from the National Weight Control Registry, *Obesity Research* 14, 2006, 1816–1824.
- RODGERS, Rick: *Das Kaffeehaus*, München 2006.
- RONTELTAP, A./TRIJP van, J. C. M./RENES, R. J./FREWER, L. J.: Consumer acceptance of technology-based food innovations: Lessons for the future of nutrigenomics, *Appetite* 49, 2007, 1–17.
- ROOS, Eva/SARLIO-LÄHTEENKORVA, Sirpa/LALLUKKA, Tea/LAHELMA, Eero: Associations of work-family conflicts with food habits and physical activity, *Public Health Nutrition* 10, 2007, 222–229.
- ROSSFELD, Roman: *Schweizer Schokolade. Industrielle Produktion und kulturelle Konstruktion eines nationalen Symbols 1860–1920*, Baden 2007.
- SALVY, Sarah-Jeanne/JARRIN, Denise/PALUCH, Rocco/IRFAN, Numrah/PLINER, Patricia: Effects of social influence on eating in couples, friends and strangers, *Appetite* 49, 2007, 92–99.
- SARKAR, S.: Functional foods as self-care and complementary medicine, *Nutrition & Food Science* 37, 2007, 160–167.
- SAUSENTHALER, Stefanie/KOMPAUER, Iris/MIELCK, Andreas/BORTE, Michael/HERBARTH, Olf/SCHAAF, Beate/BERG von, Andrea/HEINRICH, Joachim: Impact of parental education and income inequality on children's food intake, *Public Health Nutrition* 10, 2007, 24–33.
- SCHLEGEL-MATTHIES, Kirsten/METHFESSEL, Barbara/BARTSCH, Silke: Pizza, Pasta, Döner Kebab – Mittelmeerkost im Alltag deutscher Jugendlicher. Historische und soziale Hintergründe. In: *Haushalt & Bildung* 83 (4), 2006, 17–26.
- SCHOLL, Marina/KUTSCH, Thomas: Essatmosphäre in der Schule – Eine Fallstudie zur empirischen Untersuchung der Mittagsverpflegung von Grundschulkindern, *Ernährungs-Umschau* 54, 2007, 16–22.
- SCHREIER, Peter/HUMPF, Hans-Ulrich: Molecular Nutrition & Food Research – Past and Future Aspects, *Molecular Nutrition & Food Research* 51, 2007, 5.
- SCHRÖDER, Silvia/KROMEYER-HAUSCHILD, Katrin: Bedeutung der Eltern-Kind-Beziehung bei adipösen Kindern und Jugendlichen, *Ernährungs-Umschau* 54, 2007, 64–69.
- SCHUBERT, Ernst: *Essen und Trinken im Mittelalter*, Darmstadt 2006.
- SCHWARTZ, J./BYRD-BREDBENNER, C.: Portion Distortion: Typical Portion Sizes Selected by Young Adults, *Journal of the American Dietetic Association* 106, 2006, 1412–1418.
- SCHWARZENBERGER, Katharina/KUSTERMANN, Waltraud: Pausenverkauf an weiterführenden Schulen – eine Situationsanalyse, *Ernährungs-Umschau* 53, 2006, B 45–47.
- SEAMAN, Claire/MOSS, Julia: Generating effective change in school meals: a case study, *Nutrition & Food Science* 36, 2006, 305–314.
- SHERWOOD, N. E./JEFFERY, R. W./PRONK, N. P./BOUCHER, J. L./HANSON, A./BOYLE, R./BRELJE, K./HASE, K./CHEN, V.: Mail and phone interventions for weight loss in a managed-care setting: weigh-to-be 2-year outcomes, *International Journal of Obesity* 30, 2006, 1565–1573.
- SLOAN, A. Elizabeth: *Crossover Cuisine*, *Food Technology* 61 (5), 2007, 19.
- SLOAN, A. Elizabeth: Supermarkets Take a ‚Fresh‘ Approach, *Food Technology* 61 (3), 2007, 28–36.
- SLOAN, A. Elizabeth: Top 10 Functional Food Trends, *Food Technology* 60 (4), 2006, 22–40.
- SMITH, Monica L.: The Archaeology of Food Preference, *American Anthropologist* 108, 2006, 480–493.
- SPIEKERMANN, Uwe: Brown Bread for Victory: German and British Wholemeal Politics in the Interwar Period. In: Trentmann, F./Just, F. (eds.): *Food and Conflict in Europe in the Age of the Two World Wars*, Basingstoke/New York 2006, 143–171.

- SPIEKERMANN, Uwe: „Der Verbraucher muss erobert werden!“ Agrar- und Handelsmarketing in Deutschland während der 1920er und 1930er Jahre. In: Berghoff, Hartmut (Hg.): Marketinggeschichte. Die Genese einer modernen Sozialtechnik, Frankfurt a. M./New York 2007, 123–147.
- SPIEKERMANN, Uwe: Warenwelten. Die Normierung der Nahrungsmittel in Deutschland 1880–1930. In: Mohrmann, Ruth-E. (Hg.): Essen und Trinken in der Moderne, Münster u. a. 2006, 99–124.
- STEGBAUER, Christian: Geschmackssache? Eine kleine Soziologie des Genießens, Hamburg 2006.
- STROEBELE, Nanette/CASTRO de, John M.: Listening to music while eating is related to increases in people's food intake and meal duration, *Appetite* 47, 2006, 285–289.
- SUCHER, K. P./JARVIS, J. S./STONE, D. L.: Development and Evaluation of a Nutrition Education Web Site Specifically for Men, *Journal of the American Dietetic Association* 106 (8), 2006, A17.
- SWANSON, M. A.: Eating Healthier in School, *Food Technology* 60 (9), 2006, 32–38.
- SYMONS, Michael: Grandmas to: Gourmets The Revolution of 1963, *Food, Culture and Society: An International Journal of Multidisciplinary Research* 9, 2006, 179–200.
- SZUREK, Sarah M.: Social Identity and Food Choice in a South-eastern Community, *Nutritional Anthropology* 26–27, 2006, 23–37.
- TAVERAS, Elsie M./SANDORA, Thomas J./SHIH, Mei-Chiung/ROSS-DEGNAN, Dennis/GOLDMANN, Donald A./GILLMAN, Matthew W.: The Association of Television and Video Viewing with Fast Food Intake by Preschool-Age Children, *Obesity Research* 14, 2006, 2034–2041.
- TEMPLE, Jennifer L./GIACOMELLI, April M./KENT, Kristine M./ROEMMICH, James N./EPSTEIN, Leonard H.: Television watching increases motivated responding for food and energy intake in children, *American Journal of Clinical Nutrition* 85, 2007, 355–361.
- THOMS, Ulrike: Anstaltskost im Rationalisierungsprozeß. Die Ernährung in Krankenhäusern und Gefängnissen im 18. und 19. Jahrhundert, Stuttgart 2005.
- TOREN, Christina: Sunday Lunch in Fiji: Continuity and Transformation in Ideas of the Household, *American Anthropologist* 109, 2007, 285–295.
- TRICHOPOULOU, A./VASILOPOULOU, E./GEORGA, K./SOUKARA, S./DILIS, V.: Traditional foods: Why and how to sustain them, *Trends in Food Science & Technology* 17, 2006, 498–504.
- UMEH, Kanayo/CRABTREE, Lucy: Is fruit and vegetable intake in children a rationalistic choice?, *British Food Journal* 108, 2006, 859–874.
- VEIGA da, Gloria Valeria/SICHERI, Rosely: Correlation in food intake between parents and adolescents depends on socioeconomic level, *Nutrition Research* 26, 2006, 517–523.
- VISWANATH, K./BOND, K.: Social Determinants and Nutrition: Reflections on the Role of Communication, *Journal of Nutrition Education and Behavior* 39 (2), 2007, 20–24.
- VOLK-UHLMANN, Christine: Bestimmungsfaktoren der Lebensmittelnachfrage. Eine Regressionsanalyse, *Ernährung im Fokus* 6, 2006, 348–354.
- WALKER, Timothy: Slave Labor and Chocolate in Brazil: The Culture of Cacao Plantations in Amazonia and Bahia (17th–19th Centuries), *Food and Foodways* 15, 2007, 75–106.
- WANG, Youfa/ZHANG, Qi: Are American children and adolescents of low socioeconomic status at increased risk of obesity? Changes in the association between overweight and family income between 1971 and 2002, *American Journal of Clinical Nutrition* 84, 2006, 707–716.
- WEBER, K./STORY, M./HARNACK, L.: Internet Food Marketing Strategies Aimed at Children and Adolescents: A Content Analysis of Food and Beverage Brand Web Sites, *Journal of the American Dietetic Association* 106, 2006, 1463–1466.
- WEBER CULLEN, Karen/WATSON, Kathy/ZAKERI, Issa/RALSTON, Katherine: Exploring changes in middle-school student lunch consumption after local school food service policy modifications, *Public Health Nutrition* 9, 2006, 814–820.
- WELTER-ENDERLIN, Rosmarie/HILDENBRAND, Bruno (Hg.): Resilienz – Gedeihen trotz widriger Umstände, Heidelberg 2006.
- WILLINGE, Amy/TOUYZ, Stephen/CHARLES, Margaret: How do body-dissatisfied and body-satisfied males and females judge the size of thin female celebrities?, *International Journal of Eating Disorders* 39, 2006, 576–582.
- WOLFRAM, G.: Fettarme oder fettreiche Ernährung? – der Königsweg liegt in der Mitte, *Aktuelle Ernährungsmedizin* 32, 2007, 67–71.
- WUNDERER, Eva: Essen gegen die innere Leere, *Ernährungs-Umschau* 54, 2007, 180–187.

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

Rezensionen

STEGBAUER, Christian: „Geschmackssache?“ Eine kleine Soziologie des Genießens. Hamburg 2006, Merus Verlag, 167 S., EUR 15,90, ISBN 3-939519-16-2

Geschmack ist etwas sehr Individuelles: Nur man selbst spürt schließlich, wie ein Stück Schokolade auf der eigenen Zunge zergeht, wie sich ein zarter Bissen Fleisch im Mund anfühlt und welchen Geschmack ein Schluck Rotwein im Mund hinterlässt. Jeder Einzelne hat seine ganz eigene „Geschmackshistorie“ und ist mit den unterschiedlichsten Speisen in Berührung gekommen. Kein Wunder, dass sich über Geschmack so trefflich streiten lässt! Und diese persönliche Empfindung, unsere kulinarischen Vorlieben, sollen in großem Maße sozial beeinflusst sein? Ja, sagt zum Beispiel der Soziologe Christian Stegbauer. Er macht die These von der sozialen Prägung des Geschmacks zum roten Faden seines Blickes auf den Genuss von Speisen und von Wein.

Seine soziologische Betrachtung reichert Stegbauer mit vielen persönlichen Beobachtungen an. Eigene Erfahrungen und selbst erlebte Geschichten – vom familiären Schlachtfest aus der Kindheit (S.26–31) bis zu den Weinproben im privaten Freundeskreis (S.137–138) – geben dem Leser und der Leserin einen kleinen Einblick in die Genussgeschichte und das soziale Umfeld des Autors. Kuriose Rezepte wie der Blutkuchen seiner Großmutter, literarische Zitate, der Abgleich mit soziologischen Theorien (z.B. von Georg Simmel) sowie einige Bilder

und Illustrationen sind weitere Zutaten, die seine Betrachtung verständlich und kurzweilig machen.

Sinnliche Eindrücke und Nährstoffe, all das bleibt meist außen vor. Stegbauer konzentriert sich auf die gemeinschaftsbildende Funktion des Essens und Trinkens einerseits und auf seine abgrenzende Funktion andererseits. So unterscheiden sich soziale Gruppen nach außen häufig durch ihre Ernährungsgewohnheiten. Für diese Unterscheidungen seien „auch, aber keinesfalls alleine die finanziellen Möglichkeiten“ verantwortlich (S.13). Stegbauer betrachtet die Ess-Unterschiede zwischen Männern und Frauen, zwischen Restaurant und Mensa, zwischen Freundeskreisen und zwischen früher und heute. Gewohnheiten, Konventionen und Normen bestimmen das Essverhalten, zu dem auch die Wahl des richtigen Glases, die Menüfolge und die Tischdekoration gehören. Natürlich gibt es individuelle Spielräume, aber die sozialen Regeln entscheiden letztlich, ob das eigene Verhalten noch im Rahmen ist. Was bringt Menschen zur Einhaltung der (oft unbewussten) Formen und Regeln? Auf der einen Seite die „Entlastung“, nicht immer alle Handlungen reflektieren zu müssen. Oft glaube man auch, „dass die anderen das so erwarten“, auch wenn „das Verhalten und eine geäußerte Meinung keineswegs identisch sind“. „Die Orientierung an Formen ist auch deswegen Erfolg versprechend, weil zumeist gar keine Gelegenheit besteht, diese zu verhandeln“, schreibt Stegbauer weiter (S.44–45). Wenn die

Tafel bereits gedeckt ist, wird schließlich keiner der Gäste mehr Stehtische vorschlagen.

Auch die Anzahl der Gäste beeinflusst die Form in großem Maße, und so vergleicht Stegbauer das Verhalten der Gäste, die geltenden Normen und die soziale Funktion des Essens vom kleinen Kreis bis zum Galadiner. Der einsame Esser, wenn nicht selbst gewählt, gelte jedoch eher als bemitleidenswert. Das suggerierten indirekt nicht zuletzt Supermarktregale mit Ein-Teller-Konservendosen, Werbung für Instantmahlzeiten oder die Single-Rezepte in Kochzeitschriften, deren wichtigstes Merkmal der geringe Zeitaufwand ist. Es „lohnt kaum für einen alleine eine aufwändige Mahlzeit zu kochen. Möchte man gut speisen, ist dafür Gemeinschaft nötig“ (S.54), so könne man die Botschaft deuten.

Einen kleinen Exkurs widmet der Autor der Gastronomie und geht dabei den Erwartungen an verschiedene Etablissements nach. Auch regionaltypische Gaststätten und Spezialitäten nimmt er hinsichtlich ihrer Wahrnehmung unter die Lupe. Warum beispielsweise würde hier niemand zu „Gammelrochen“ greifen, der doch in Island zu den Spezialitäten zählt? (S.100)

Im zweiten Teil dreht sich dann alles um Wein. Schon die Wahl des richtigen Glases ist eine Wissenschaft für sich. Am Beispiel von Weinzeitschriften und bekannten Weinkritikern untersucht Stegbauer unter anderem die „Kritikergläubigkeit“ (S.125) vieler Menschen, die eine Beschreibung im Weinführer über die eigene Empfindung stellen. Das Urteil einiger Meinungs-

führer führe sogar zu einer Uniformierung des Weines, weil sich die Produzenten danach richteten (S.130). Bei der Suche nach Einflussgrößen muss der Blick jedoch nicht erst bis ins Buchregal oder zu echten Weinkennern schweifen. Episoden wie eine Weinprobe, bei der eine Neueinsteigerin als erste ihre Geschmacksassoziation äußert, produzieren ebenfalls Aha-Effekte. Denn: ist erst einmal „gekochte Erdbeere“ gefallen, „schmecken alle gekochte Erdbeere“ (S.144).

Auf den ersten Blick scheint das soziale Korsett an vielen Stellen zu eng, das Stegbauer durch immer weitere Beispiele in seinem Buch schnürt. Beim Lesen möchte man immer wieder „Aber“ rufen: Aber ich habe doch die Wahl, anders zu handeln! Aber was ist mit kulinarischen Trends und Moden, die soziale Normen immer wieder sprengen oder zumindest weiten? Einige solcher Einsprüche mögen berechtigt sein. An einigen Stellen mögen sie deutlich machen, dass im eigenen Umfeld möglicherweise andere Normen gelten. Schließlich ist jeder Freundeskreis bereits ein eigener, sozialer Mikrokosmos. An den meisten Stellen gelingt es Stegbauer jedoch, diese Einsprüche soziologisch zu entkräften und er bietet theoretische Erklärungen an. Hier entscheidet der Leser schließlich selbst.

Warum aber sollte man nun überhaupt die sozialen Einflüsse auf unser alltägliches Verhalten betrachten, wenn wir den Konventionen und Formen sowieso kaum entrinnen können? Um unser Tun „wenigstens der Reflexion und einem gewissen satiri-

schen Blick darauf zugänglich“ (S. 47) zu machen, lautet pragmatisch Stegbauers Antwort, die zum Lesen des Buches motivieren könnte.

Andrea Fenner

STEHLE, Peter / MATISSEK, Reinhard (Hg.): Ernährung, Süßwaren und Lebensstil: Eine interdisziplinäre Betrachtung. Berlin 2005, Verlag Dr. Köster, 104 S., EUR 14,80, ISBN 3-895745-75-8

Im Vorwort (STEHLE) wird am üblichen ernährungswissenschaftlichen Diskurs bemängelt, dass er erstens in der Regel nicht interdisziplinär fundiert ist und dass er zweitens dazu tendiert, bestimmte Lebensmittelgruppen zu verteufeln. Und in der Tat leben wir in einer Welt, in der die kleinen Kinder bereits wissen, dass Fette und Süßigkeiten des Teufels sind, Obst und Gemüse dagegen ein himmlisches Geschenk darstellen. Dieser Dichotomisierung versucht der Sammelband entgegenzuwirken, möglicherweise auch vor dem Hintergrund, dass die Beiträge des Sammelbandes auf Vorträgen basieren, die auf einer Tagung gehalten worden sind, die in Kooperation mit dem lebensmittelchemischen Institut des Bundesverbandes der Deutschen Süßwarenindustrie e.V. entstanden sind. Aber den Herausgebern ist zugute zu halten, dass sie diesen Tatbestand benennen, während andere auch Interessen vertreten, ohne dieses zu explizieren.

Dass diese Dichotomisierung zwischen angeblich guten und bösen Lebensmitteln gerne betrieben wird, ohne sich um die Fakten zu kümmern, demonstriert überzeugend MATISSEK. Gemein-

hin gehen wir davon aus, dass uns die Süßigkeiten fett machen. Aber Matissek weist darauf hin, dass wir nur 3 % unseres Energiebedarfs an Kohlehydraten und Fetten über Süßigkeiten abdecken. Der allseits beliebte Feind „Süßwaren“ entpuppt sich hier als „Rohrkrepierer“.

Der Beitrag von KUTSCH „Soziologische Aspekte – Lebensstile“ gibt einerseits einen sehr guten Überblick über die Wurzeln der Lebensstilforschung, über aktuelle Ansätze hierzu und zu derzeitigen Daten zu Haushalt und Familie; andererseits ist ein Bezug zu Lebensmitteln und Lebensmittelkonsum zu vermischen. Interdisziplinäre Arbeit, das wird hier deutlich, kann nicht darin bestehen, Diskurse nebeneinander zu stellen, sondern Wissenstypen aufeinander zu beziehen.

ELLROTT thematisiert „Psychologische Aspekte – Kontrolle des Essverhaltens“. Ihm gelingt der interdisziplinäre Spagat zwischen Psychologie und Essverhalten. Er referiert über Kaufmotivationen beim Lebensmittelerwerb und über psychische und somatische Auslöser von Süßhunger-Anfällen. Diese können über die rigide Kontrolle des Essverhaltens entstehen, die z.B. darin besteht, sich jeglichen Konsums von Süßigkeiten enthalten zu wollen. Die rigide Kontrolle aufrechtzuerhalten, ist naheliegenderweise schwierig bis unmöglich. Ist sie einmal durchbrochen, dann setzt ein Ist-doch-alles-egal-Denken ein und es wird nicht ein kleines Eis, sondern der 11-Becher Eis zu sich genommen. Dementsprechend plädiert Ellrott für eine flexible Kontrolle.

KLAUS gibt in „Physiologische Aspekte – Regulation von Hunger und Sättigung“

einen sehr guten Überblick über die in den letzten Jahren diskutierten Faktoren der Hunger- und Sättigungsregulation. Ähnlich wie bei Ellrott (der Einfluss der Psyche auf das Essverhalten) wird im Prinzip nur ein unilinearer Zusammenhang thematisiert: physiologische Faktoren und Essverhalten. Dass Essverhalten von vielen Faktorengruppen determiniert ist, ist vermutlich unbestritten, diese Vielfalt aber gleichzeitig zu erforschen und darzustellen ist offenbar ein Zuviel an Komplexität. So ergibt sich ein Bild, als ob bei Ellrott im Wesentlichen psychische Variablen das Essverhalten determinieren, bei Klaus ist es dann unzweifelhaft die Physiologie, die dies bewerkstelligt.

KAPELLEN et al. gehen der Frage nach, ob verändertes Essverhalten und ein veränderter Lebensstil einen Beitrag zur zunehmenden Verbreitung der Adipositas geleistet haben. Sie gehen davon aus, dass energiereiche Snacks und kohlehydratreiche Süßgetränke sowie Bewegungsmangel für diese zunehmende Verbreitung verantwortlich gemacht werden können.

VÖGELE kommt in seinem Beitrag „Körperliche Inaktivität als Risikofaktor für die Entstehung von Übergewicht“ zu dem Schluss, dass, wie es der Titel bereits ausdrückt, geringe Bewegung zu Übergewicht führt, dass Bewegung in Gewichtsreduktionsprogrammen ein wichtiges Element darstellt, dass aber Bewegung vor allem bei der Aufrechterhaltung der Gewichtsreduktion nach Interventionsende die entscheidende Variable darstellt. Er macht ebenfalls darauf aufmerksam, dass die üblichen Gewichtsreduktionsprogram-

me mit ihrer Fokussierung auf die Gewichtsabnahme ein „essgestörtes“ Essverhalten einüben, das langfristigen Erfolg potenziell verunmöglicht.

TAUSCHER thematisiert in „Genussvolles Essen als Basis für ausgewogene Ernährung“ einen zentralen Widerspruch. Einerseits weiß die Bevölkerung, welche Lebensmittel gesund sind, andererseits kauft und isst sie die Lebensmittel, die Genuss versprechen. Tauscher diskutiert Möglichkeiten, wie Gesundheit und Genuss quasi zu versöhnen sind.

Alles in allem geben die Beiträge in diesem Sammelband einen guten Überblick über das Thema des Buches, sie zeigen allerdings auch die Grenzen bisheriger interdisziplinärer Arbeit in diesem Forschungsgebiet auf.

Christoph Klotter

PFRIEM, Reinhard / RAABE, Thorsten / SPILLER, Achim (Hg.): OSSENA. Das Unternehmen nachhaltige Ernährungskultur. Marburg 2006, Metropolis Verlag, 488 S., EUR 39,80, ISBN 3-89518-577-9

Das Buch vereint in 18 Kapiteln (bei insgesamt 13 Autoren) theoretisch-konzeptionelle Beiträge und vorläufige Ergebnisse des vom Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF) im Rahmen des sozial-ökologischen Forschungsprogramms geförderten Projekts OSSENA, das 2007 beendet ist. Die Bezeichnung OSSENA verweist zum einen auf die sizilianische Version der Göttin für das Schöne und das Gute (Athena), zum anderen auf den regionalen Fokus des Projekts, nämlich Ostfriesland und dessen Bewohnern, die „Os-

sis“. Ziel des transdisziplinär angelegten Vorhabens ist die Förderung einer nachhaltigen Ernährungskultur.

Im ersten Teil des Buches werden in sechs Kapiteln der theoretische Ansatz des Projekts und die methodologische und methodische Ausrichtung diskutiert. Aufbauend auf einer an der Universität Oldenburg interdisziplinär entwickelten kulturwissenschaftlichen Theorie der Unternehmung wird in kritischer Abgrenzung von natur- und verhaltenswissenschaftlichen Paradigmen in Ernährungsforschung und -politik für ein kulturwissenschaftliches Verständnis von Ernährungszusammenhängen plädiert. Dabei wird von Kultur als Praxis ausgegangen und das prozessuale Hervorbringen und Herstellen von Kultur („doing culture“) durch sämtliche Akteure hervorgehoben. Ernährungskultur wird als alimentäre Praxis gefasst, was „sämtliche ernährungsbezogenen Vorgänge der Produktion, Distribution, des Handels und Konsums – kurz: der Anbieter- und Nachfragerkulturen – als Hervorbringen von Ernährungskultur“ (S. 73) meint. Neben der handlungstheoretisch-kulturalistischen Konzeptualisierung von Ernährungsprozessen liegt eine besondere Stärke des OSSENA-Projekts in der Einsicht, dass Angebot und Nachfrage rekursiv verkoppelt sind und sich co-evolutionär entwickeln. Der Markt wird als kulturelles Gefüge gesehen, Unternehmungsstrategien als kulturelle Angebote an die Gesellschaft und die Ernährungswirtschaft als ebenso Kultur schaffend und prägend wie die Konsumenten. Forschungsstrategisch hat diese Einsicht zur Folge, dass sowohl Angebot als auch Konsum untersucht

werden. Doch OSSENA ist kein Forschungsprojekt im klassischen Sinne: Wesentliche Intention ist, ernährungskulturelle Prozesse nicht nur zu interpretieren, sondern aktiv zur Veränderung der Ernährungskultur in Richtung Nachhaltigkeit beizutragen. Orientiert an Methoden der Aktionsforschung lautet die OSSENA-Strategie „Interpretieren, Intervenieren, Institutionalisierten“ (S. 139 ff.). Erforschung und Interpretation ernährungskultureller Praktiken gehen Hand in Hand mit verschiedensten, auf Nachhaltigkeit zielenden Interventionen, um einen ernährungskulturellen Wandel anzustoßen, der letztlich – nach Beendigung der Forschungsarbeit – durch Institutionalisierungen dauerhaft in der Region wirksam werden soll. Die Bilanz dieser vorläufigen Bemühungen ist geteilt: Vielen erfolgreichen Institutionalisierungen (z.B. die Gründung eines Gastronomienetzwerkes „OSTFRIESLAND KULINARISCH“) stehen auch einige Misserfolge gegenüber.

Den Mittelteil des Buches bilden neun Kapitel, die der Diskussion von bisherigen Ergebnissen aus den einzelnen Projektmodulen (Landwirtschaft, Handel, Gastronomie, Netzwerke und öffentliche Aktionen, Schule, Haushalte) gewidmet sind. Im Hinblick auf die Lerneffekte des partizipatorischen Forschungsansatzes von OSSENA wird deutlich, dass sowohl bei Anbietern als auch Konsumenten vielfältige Lernprozesse angestoßen wurden, die in ihrer Gesamtheit zwar keinen radikalen Kulturwandel bewirkten (diese Erwartung wäre auch überzogen), aber doch viele Impulse zur Institutionalisierung von Elementen

einer regional-nachhaltigen Ernährungskultur setzten.

Im dritten Teil des Buches werden in drei Kapiteln die Möglichkeiten und Grenzen eines nachhaltigen Wandels von Ernährungskulturen diskutiert. Dabei wird insbesondere deutlich, wie stark die Ernährungskultur auch von der Angebotsseite geprägt wird. Die Analyse der Branchenkultur in der norddeutschen Ernährungswirtschaft bringt eine hohe Orientierung an der Produktion von standardisierten Durchschnittsqualitäten für den anonymen Markt und die große Bedeutung von Kostenführerstrategien zutage, was schwierige Bedingungen für die Regionalvermarktung darstellt. Doch Unternehmen sind auch Kultur schaffende Akteure. Trotz branchenkultureller Restriktionen konnten – durch das OSSENA-Projekt mitbewirkt – innovative Regionalvermarktungsprojekte als „Kontextpartisanen“ (S. 421) entwickelt werden, die durch ihre Kundennähe wichtige Innovationsimpulse setzen.

Die Ergebnisse des Projekts zeigen eine Vielzahl an Anknüpfungspunkten zur Förderung einer nachhaltigen Ernährungskultur, und zwar bei allen Akteursgruppen des Ernährungssystems. Die co-evolutionäre Betrachtung von Angebots- und Nachfragekulturen macht Schnittstellenoptimierungen möglich und nachhaltigkeitsrelevante Verknüpfungen deutlich. Der Band zeigt sehr schön, welche Lerngeschichten und Erkenntnisgewinne interdisziplinäre Erweiterungen und Perspektivenwechsel ermöglichen können. Im vorliegenden Buch kommen insbesondere die Wirtschaftswissenschaften durch die Verfolgung eines kulturwissenschaftlichen An-

satzes zu innovativen Forschungsfragen und -ergebnissen.

Wenig umgesetzt scheint dem Rezensenten der oftmals emphatisch betonte Anspruch, mit qualitativen, tiefen-hermeneutischen Methoden „tiefer liegende Bedeutungszusammenhänge“ (S. 129) und „ernährungskulturelle Muster“ (S. 147) herauszuarbeiten. Insbesondere die Analyse des Ernährungskonsums bleibt, gemessen an den eigenen Ansprüchen und angesichts der (teilweise berechtigten) Kritik an anderen Ansätzen der Ernährungsforschung, bescheiden bzw. dann doch wieder weitgehend dem quantitativen Paradigma verhaftet.

Insgesamt aber ein sehr spannendes Buch, das sowohl einen wichtigen Beitrag zur theoretischen Fundierung einer Kulturforschung des Essens leistet, als auch mit interessanten empirischen Befunden aufwarten kann, welche die Forschungslandschaft nachhaltig bereichern werden.

Karl-Michael Brunner

THOMS, Ulrike: Anstaltskosten im Rationalisierungsprozess. Die Ernährung in Krankenhäusern und Gefängnissen im 18. und 19. Jahrhundert. Stuttgart 2005, Steiner, 957S., EUR 100,00, ISBN 978-3-515-07935-8

Was das Krankenhaus und das Gefängnis heutzutage nach landläufiger Meinung vielleicht noch verbindet, ist der schlechte Ruf des dort gereichten Essens. Jedoch waren die Grenzen zwischen den beiden Institutionen lange verschwommen. Ihre Wurzeln lagen in Einrichtungen der Armenpflege und ihre spezifische funktionelle Prägung bildeten sie tatsächlich erst in dem von Thoms untersuchten

Zeitraum aus. So stellt die vielleicht auf den ersten Blick etwas überraschende Nebeneinanderstellung dieser Anstaltsformen einen sehr guten Ausgangspunkt dar, um die Wandlungsprozesse zu erfassen, denen die Anstaltskost im 18. und 19. Jahrhundert unterworfen wurde – auch vor dem Hintergrund der sich verändernden Aufgaben, wirtschaftlichen Rahmenbedingungen und Insassenpopulationen der Hospitäler und Strafanstalten.

Thoms betrachtet dabei den Veränderungsprozess, dem die Anstaltskost unterworfen ist, nicht nur auf der Ebene von Kostordnungen oder Speiseetats. Sie stützt sich zudem auf Quellen, die eine Quantifizierung des tatsächlichen Verbrauchs ermöglichen, wie beispielsweise Rechnungsbücher und Verwaltungsberichte, welche in ihren Details auch viele Rückschlüsse auf die Praxis in der Verwaltung, der Küche und im Speisesaal erlauben. Archivalisch belegte sowie in der Öffentlichkeit geführte Diskussionen, zumeist zwischen Ärzten und Verwaltung, lassen ein „Wechselspiel der Faktoren Ökonomie und Gesundheit“ (S. 305) bei der Festlegung von Art und Umfang der Kost erkennen. Kritisch mit einbezogene autobiografische Aufzeichnungen erweitern die Analyse, wobei sie auch die soziale Differenzierung bei Qualität, Zuteilung und Einnahme der Kost noch einmal unterstreichen.

Die Darstellung folgt im Hauptteil, zumeist diachron, dem prozessorientierten „Dreischritt von Beschaffung, Zubereitung und Verzehr“ (S. 209) der Nahrungsmittel. Thoms betrachtet dabei allerdings auch diejenigen Teilbereiche genauer, denen anderweitig oft wenig Beachtung geschenkt wird, wie beispielsweise die

landwirtschaftliche Eigenproduktion der Einrichtungen.

Bei der Zubereitung der Speisen wird nicht nur in die Töpfe geschaut und die Entwicklung in der Großküchentechnik dargestellt, sondern auch das in vielen Darstellungen vernachlässigte Küchenpersonal findet ausführlich Erwähnung. In dem Maße, in dem der zwangsweise Einsatz von – meist weiblichen – Insassen zur Mitarbeit in der Küche abnahm, wuchs auch der Bedarf an Angestellten, die ihre Arbeit in den immer größer werdenden Anstaltsküchen unter oft harten Arbeitsbedingungen und strenger Aufsicht möglichst ökonomisch zu verrichten hatten. Tendenzen zur Institutionalisierung der Ausbildung und zu Professionalisierung blieben allerdings bis zur Herausarbeitung des Berufsbildes der Diätassistentin im 20. Jahrhundert rudimentär.

Der Verzehr der Speisen und der Konsum an einzelnen Nahrungsmitteln in quantitativer Beziehung nehmen den mit Abstand breitesten Raum in der Darstellung ein, wobei hier zunächst detailliert Schritte zur „Normierung der Anstaltskost“ analysiert werden. Dabei zeigt sich eine komplexe Interaktion zwischen 1) dem ökonomischen Rahmen der Anstalten, 2) der gesellschaftlichen Praktik, das Essen auch als ein Disziplinarmittel zur Sanktionierung des Verhaltens der Insassen einzusetzen und 3) der im 19. Jahrhundert beginnenden medizinisch-wissenschaftlichen Auseinandersetzung mit der Ernährung. Thoms gelingt es auf anschauliche Weise, das sich ständig verschiebende Kräfteverhältnis dieser drei Einflussfaktoren über den gesamten Untersuchungszeitraum aufzuzeigen.

So spiegeln die Kostordnungen verschiedenster Anstalten als „normative Fixierung des Wissens“ und die Diskussionen um die Zusammensetzung, Zubereitung, Menge, Qualität und Darreichungsform der Verpflegung von Gefangenen und Kranken eine „höchst instabile, immer wieder neu auszutarierende Balance“ wider (S. 800). Die Kostfrage musste nun zusehends auch unter ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten und vor dem Hintergrund eines sich verändernden Bildes von den Insassen gestellt und diskutiert werden. Ging es im 18. Jahrhundert vor allem noch darum, ihre Arbeitskraft zu erhalten und die innere Ordnung der Einrichtungen durch Gratifikation und Bestrafung über die Kost zu zementieren, selbst in den Krankenanstalten, so rückten im 19. Jahrhundert langsam auch gesundheitliche Aspekte in den Vordergrund – geleitet vom Grundsatz, die Gefängniskost auf einem abschreckenden, aber dennoch körperlich gerade nicht mehr schädigenden Niveau anzusiedeln. Die Verwaltungen hatten ein großes Interesse an einer zunehmenden Schematisierung der Verpflegung in den im Zuge der Pauperisierung immer volleren Anstalten; sie versprachen sich hiervon eine erhebliche Senkung der Kosten. Dabei kam es ihnen zunächst noch gelegen, dass auch die Medizin, noch von der Säftelehre geprägt, eine Mäßigkeit in der Krankenkost befürwortete. Doch die sich wandelnden medizinischen Konzepte brachten auch neue, quantifizierende Methoden mit sich. So verloren auch die Speisen in den Debatten um die Anstaltskost, „durch die Umrechnung in Nährwerte, zu-

sehends ihren Genusscharakter“ (S. 356).

Erstmals setzte eine breite systematische Auseinandersetzung mit der institutionellen Verpflegung ein, und so stieg auch die Kostfrage in der ärztlichen Werteskala. Die Medizin entdeckte das Krankenhaus als einen Raum des wissenschaftlichen Erkenntnisgewinns, die Kost der Anstaltsinsassen wurde zu einer „Kontrollgröße“ (S. 419) für die ernährungswissenschaftlichen Theorien und die im Labor erhobenen Befunde. Tatsächlich verschoben sich die Machtverhältnisse zwischen Ärzten und Verwaltung in der Mitte des 19. Jahrhunderts grundlegend – die Medizin war auf dem Weg zu Entscheidungsmacht. Mit dem Zugewinn an professioneller Autonomie erlangten die Ärzte auch die Bestimmungsgewalt im Aushandlungsprozess über die Kost. So wurden die uniformierten Reglementierungen der Verwaltungen stückweise wieder ausgehöhlt, vorrangig in den Krankenhäusern – über therapeutisch begründete Extraverordnungen. Gegen Ende des 19. Jahrhunderts hatte das Interesse der Verwaltungen, sich den ärztlichen Hegemonieansprüchen zu widersetzen, allerdings stark abgenommen, die „Verschiebungen im Gefüge von Extra- und Normalkost haben also Verweiskfunktion sowohl für die stärker werdende ärztliche Rolle in den Anstalten, das Erstarren der Ernährungsphysiologie und die sicherer werdende ökonomische Basis der Anstalten.“ (S. 383)

Die soziale Differenzierung innerhalb der Anstalten, die neben den Insassen auch das Wärter- oder ärztliche Personal zu beköstigen hatten, wird immer wieder deutlich – nicht nur durch die Betrachtung

tung des Verzehr (Speisefolge, Zusammensetzung, Tischsitten), sondern auch durch Erfahrungsberichte der Insassen. Insbesondere bei der differenziert vorgenommenen Betrachtung der konsumierten Mengen einzelner Nahrungsmittel gelingt es Thoms, die „soziale Stufenleiter in den Anstalten“ zum Vorschein zu bringen. Indem sie bei den, jeweils sehr intensiv behandelten, einzelnen Produktgruppen immer wieder auch die Qualität der Lebensmittel und die Unterschiede in den Zubereitungsarten darlegt, geht sie weit über die bloße Berechnung von Gesamtmengen hinaus. So beschränkt sie sich beispielsweise beim Fleisch, das als vorrangiger Eiweißlieferant auch im medizinischen Diskurs eine zentrale Stellung einnahm, nicht auf die Differenzierung der verschie-

denen Sorten und deren Mengen, sondern geht intensiv auch auf die Formen ein, in denen es den verschiedenen Gruppen dargereicht wurde. Dadurch gelingt es ihr, beim Leser auch dort die Spannung aufrecht zu erhalten, wo die quantitative Darstellung über weite Strecken dominiert. Dafür erhalten aber auch diejenigen Lebensmittel Würdigung, die bei einer weniger akribischen Betrachtung zu Unrecht Gefahr laufen würden, unter den Tisch zu fallen, wie etwa Gewürze, Kaffee oder Alkoholika.

Mit ihrem umfangreichen Band hat Thoms eine, wahrlich nicht nur wörtlich, gewichtige Studie vorgelegt, die dem Anspruch gerecht wird, die Ernährung in den Anstalten mehrdimensional zu betrachten und die einige Lücken in der bisherigen medizinischen und ernährungs-

geschichtlichen Forschung schließt. So gelingt es ihr, den Wandel in der Kost in Gefängnissen und Krankenhäusern nicht nur vor dem Hintergrund gesamtgesellschaftlicher Änderungen der Ernährungsgewohnheiten und wirtschaftlicher Entwicklung zu betrachten, sondern sie wird der Sonderstellung dieser Institutionen im Gefüge von Administration, Ökonomie und Wissenschaft gerecht. Insbesondere der enge Zusammenhang zwischen der Professionalisierung der Ärzte, der wachsenden Bedeutung der Ernährungswissenschaften und der quantitativen und qualitativen Verbesserung der Krankenhauskost wurde bisher nicht in dieser Ausführlichkeit dargestellt, was auch den verhältnismäßig großen Anteil entschuldigt, den die Entwicklungen im 19. Jahrhundert insbesondere in den

Krankenhäusern im Rahmen der Arbeit einnehmen. Aber auch für die Wirtschafts- und Ernährungsgeschichte selbst bieten die auf breiter Quellenbasis für die unterschiedlichen Nahrungsmittel erhobenen Daten, in vielen Tabellen zusammengefasst und durch Diagramme veranschaulicht, einen reichhaltigen Fundus. Wird also schon die künftige Forschung aus den berührten Disziplinen kaum an dem Werk vorbeigehen können, so sollte sich aber auch nicht vom Umfang des Werkes abschrecken lassen, wer sich zunächst eine Übersicht über die Geschichte von Krankenhaus und Gefängnis verschaffen möchte oder einen Einblick in die Entwicklungen im Verzehr bestimmter Lebensmittel im 18. und 19. Jahrhundert sucht.

Benjamin A. Marcus

Dr. Rainer Wild-Preis 2007

Der Dr. Rainer Wild-Preis 2007 ging an die Plattform Ernährung und Bewegung e.V. (peb) für ihr Engagement um eine gesamtgesellschaftliche Strategie zur Bekämpfung von Übergewicht bei Kindern und Jugendlichen.

Steigendes Übergewicht bei Kindern und Jugendlichen wird immer mehr zu einem persönlichen wie gesellschaftlichen Problem mit weitreichenden Konsequenzen. Die Ursachen liegen in deren veränderten Lebensbedingungen wie Bewegungsmangel, frühe Eigenverantwortung, mangelnde Fertigkeiten im Umgang mit Lebensmitteln oder Ungleichheit durch soziale Lage und Bildungsgrad.

Um die weitere Zunahme von Übergewicht bei Kindern und Jugendlichen zu verhindern, sind vereinte gesellschaftliche Kräfte nötig. Vor diesem Hintergrund haben sich zahlreiche gesellschaftliche Gruppen aus Wirtschaft und Wissenschaft, Verbänden und Institutionen etc. in der Plattform Ernährung und Bewegung e.V. zusammengefunden. Die Plattform handelt nach einem neuen und übergreifenden Ansatz. Sie macht die Mitverantwortung der Gesellschaft für die Ernährung und Bewegung ihrer Kinder und Jugendlichen öffentlich zum Thema und bietet konkrete Aktivitäten, Konzepte und Hilfen vor Ort an. Daneben setzt sie sich auch für verbesserte

Rahmenbedingungen der Lebenswelt von Kindern ein. Mit der Vergabe des Preises an die peb will die Dr. Rainer Wild-Stiftung unterstreichen, dass gesunde Ernährung nur unter aktiver Beteiligung aller gesellschaftlichen Kräfte erreicht werden kann. Die aktuelle Übergewichtsdebatte zeigt die Notwendigkeit eines solchen Engagements.



Redner und Preisträger: Prof. Klaus Landfried, Prof. Rainer Wild, Dr. Anna Oldenburg, Prof. Erik Harms, Dr. Arend Oetker (von links)

Die Preisverleihung fand am 13. Juni 2007 im Haus der Land- und Ernährungswirtschaft, Berlin statt. Anwesend waren annähernd 100 geladene Gäste aus Politik, Wirtschaft, Wissenschaft und Gesellschaft. „Die Verleihung dieses Preises macht uns Mut, den schwierigen Weg fortzusetzen, den wir vor drei Jahren gemeinsam begonnen haben“, sagte

der Vorstandsvorsitzende der peb, Professor Erik Harms, der den Preis für die Plattform entgegennahm. Er appellierte an alle, die für die Lebenswelt von Kindern und Jugendlichen Verantwortung tragen, sich für die Prävention von Übergewicht und die Ziele der peb zu engagieren. Das Preisgeld in Höhe von 15 000 Euro soll in vollem Umfang in das peb-Projekt „gesunde kitas – starke kinder“ fließen. „Das Preisgeld kommt dabei genau dort an, wo es am meisten gebraucht wird – bei unseren jüngsten Kindern“, bekräftigte Harms.

Dr. Arend Oetker, Präsident des Stifterverbandes für die Deutsche Wissenschaft, würdigte in seiner Festrede auch den wertvollen gesellschaftlichen Beitrag von Stiftungen und er begrüßte erkennbare Fortschritte auf dem Weg zu einem stiftungsfreundlichen Klima in Deutschland. Musikalisch begleitet wurde die Veranstaltung von drei jungen Musikern, mehrfache Preisträger des Wettbewerbs Jugend musiziert Berlin. (NS)

Antragsmöglichkeiten für den Dr. Rainer Wild-Preis gibt es keine. Der Preis wird in unregelmäßigen Abständen vergeben. Die Preisträger werden vom Vorstand und dem Kuratorium der Stiftung ausgewählt.

WIR ÜBER UNS

Der Internationale Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens

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

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

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

IMPRESSUM

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

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

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

Satz: Dr. Dirk Reinhardt, Münster
Druck: Gutfleisch & Frey GmbH, Eppelheim
Lithographien: Dr. Rainer Wild-Stiftung
ISSN 1437-5222