

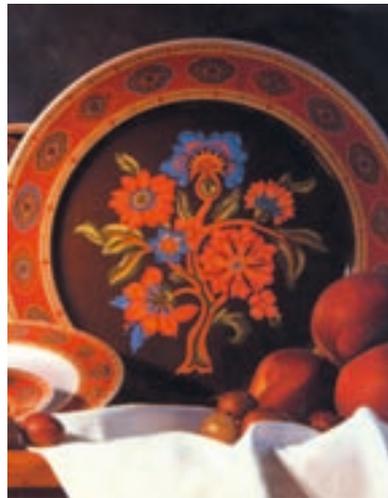


Dr. Rainer Wild-Stiftung
Stiftung für gesunde Ernährung

Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens

Mitteilungen

Heft 20 • April 2013



**Selbstbestimmt essen – Ethische Erwägungen
zur Ernährung aus theologischer Perspektive**

**Zur Bewertung der Schokolade
im medizinhistorischen Kontext**

**Wege zur vinophilen Kennerschaft
Normen und deren Aneignung beim Weinkonsum**

**Geschmack im Alltag
Warum essen wir Dinge, die uns nicht schmecken?**

**Die Legitimation der Ernährungsbildung
Ein Interview mit Prof. Dr. Barbara Methfessel**

Internationaler Arbeitskreis
für Kulturforschung des Essens



Dr. Rainer Wild-Stiftung
Stiftung für gesunde Ernährung

Mitteilungen

Heft 20 • April 2013

Liebe Leserinnen und Leser,

Deklarierungsmängel bei Fleischwaren, Misswirtschaft und mancher Betrug auf der einen Seite; auf der anderen globale Herausforderungen wie Klimawandel, Engpässe auf den Rohstoffmärkten, Abfall- und Umverteilungsprobleme: Wenn es um Ernährung geht, gibt es täglich neue Enttäuschungen und Empörungen – Gesellschaft und Politik kommen nicht zur Ruhe.

Ist die Pflicht, sich korrekt zu verhalten – und das nicht nur im juristischen Sinne – heute notwendiger denn je? Ist der Zeitpunkt gekommen, an dem wir unsere persönliche, wirtschaftliche und politische Handlungsfreiheit zugunsten größerer (globaler, ökologischer, tierethischer u. a.) Ziele aufgeben müssen? Rechtfertigen die aktuellen Probleme gar paternalistische Maßnahmen, wie sie inzwischen vielfach gefordert werden, wie vegetarische Pflichttage, Fett- und Zuckersteuern oder gar Sanktionen für nicht-nachhaltiges Verhalten?

Was soll, was kann, was darf der Mensch (eigentlich noch) essen? Das war auch die zentrale Frage des Symposiums des Arbeitskreises im Oktober 2012 in Regensburg: Die Diskussion darüber ist alles andere als neu – und dennoch weit davon entfernt, ausgestanden zu sein. Auch nicht aus wissenschaftlicher Sicht.

Wenn Sie nicht in Regensburg dabei waren, finden Sie in diesem Heft den Tagungsbericht ebenso wie eine Stellungnahme als Ergebnis des außerordentlich spannenden und gelungenen interdisziplinären Austausches. Auch der erste Hauptbeitrag dieses Heftes widmet sich dem Thema Ethik – diesmal aus theologischer Perspektive. Er geht davon aus, dass „bewusster Konsum (...) eine Artikulation von Weltanschauung“ ist und fragt, ob Weltanschauung nicht auch umgekehrt zu bewusstem Konsum verpflichtet.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen.

Ihre Redaktion

INHALT

Beiträge

- 2 Frank Martin Brunn
Selbstbestimmt essen – Ethische Erwägungen zur Ernährung aus theologischer Perspektive
- 10 Markus Schreckhaas
Zur Bewertung der Schokolade im medizinhistorischen Kontext
- 18 Rachel Reckinger
Wege zur vinophilen Kennerschaft. Die Verschränkung von Normen und deren Aneignungen beim Weinkonsum
- 23 Greta Schregle, Lisa Hahn
Geschmack im Alltag – Warum essen wir Dinge, die uns nicht schmecken?
- 28 Die Legitimation der Ernährungsbildung liegt in der Natur des Menschen. Ein Interview mit Prof. Dr. Barbara Methfessel

Aus dem Arbeitskreis

- 36 Aus dem Vorstand
- 36 Nachruf für Prof. Dr. Dr. Eckhard Schlimme
- 37 Ein Rückblick auf das Wirken von Prof. Dr. Maria Thiele-Wittig
- 38 Was der Mensch essen darf. Ökonomischer Zwang, ökologisches Gewissen und globale Verlockungen

Berichte

- 41 Freiheit oder Fremdbestimmung: Wie privat ist Essen? f.eh-Symposium, 14. Juni 2012, Wien
- 42 Krankenhausernährung. Ein Projektbericht
- 44 Tempodiät. Essen in der Nonstop-Gesellschaft
Tagungsbericht zum 16. Heidelberger Ernährungsforum
- 46 Stand und Perspektiven der Ernährungs- und Verbraucherbildung. 6. und 7. Juli 2012, Heidelberg
- 48 Vollwert-Ernährung nachhaltig für Mensch und Umwelt
UGB-Tagung 9. Juni 2012, Luzern
- 49 „Die Arbeit des Alltags ...“. 16. November 2012, Gießen
- 50 „The Return of Traditional Food“
Eindrücke von der SIEF in Lund, 15.–18. August 2012
- 50 (Agro-)Food Netzwerk. 17.–18. September 2012, Berlin

Literatur

- 51 Literaturhinweise
- 56 Rezensionen

Nicht zuletzt

- 60 Themenpapier „Snacks – besser als ihr Ruf?“
- 60 Wir über uns / Impressum

Selbstbestimmt essen – Ethische Erwägungen zur Ernährung aus theologischer Perspektive

FRANK MARTIN BRUNN

Essen und Trinken gehören in jeden Tagesablauf. Was Menschen essen und trinken und wie sie es zu sich nehmen, verweist direkt oder indirekt auf soziale Lebenszusammenhänge und persönliche Lebensüberzeugungen. Nicht alle Menschen reflektieren diese Bezüge. Menschen aber, die sich an bestimmte Speisegebote oder Speiseregeln halten, setzen in solchen Handlungen bewusst ihre Überzeugungen und Lebenszusammenhänge um. Beispielsweise sind Vegetarier und Veganer davon überzeugt, dass der Mensch für seine Ernährung keine Tiere töten bzw. keinerlei Tierprodukte verwenden darf. Menschen, die gezielt Eier aus Freilandhaltung kaufen, sind davon überzeugt, dass Hühner artgerecht gehalten werden sollten. Menschen, die gezielt mit Fair-Trade-, Bio- und Nachhaltigkeits-Siegeln versehene Produkte kaufen, sind davon überzeugt, dass weder Menschen noch die natürliche Umwelt für den Konsum ausgebeutet werden sollten.

Gerade im bewusst vollzogenen Konsum wird deutlich, wie Menschen die Welt wahrnehmen und was sie für richtig halten. Bewusster Konsum ist eine Artikulation von Weltanschauung. Doch verpflichtet Weltanschauung umgekehrt auch zu bewusstem Konsum? In den großen Religionen ist dieser Zusammenhang durchaus ein verbreitetes Anliegen. So prägen Speiseregeln entweder den Alltag, wie z.B. im Judentum und im Islam, oder es gibt zumindest bestimmte Zeiten, in denen Speiseregeln besonders beachtet werden, wie ebenfalls im Judentum und im Islam sowie im Christentum.

Dieser Beitrag zeigt, dass diese Zusammenhänge immer auch etwas mit Selbstbestimmung zu tun haben. Dafür wirft er zunächst einen Blick auf biblische Speisegebote und deren Bedeutung für die Identitätsbildung und Identitätsvergewisserung im Spannungsverhältnis von Traditionsbewusstsein und durch den christlichen Glauben neu gewonnenem Wirklichkeitsverständnis. In einem zweiten Abschnitt soll der Umgang mit Speiseregeln als bewusste Form christlicher Selbstbestimmung erläutert werden. Abschließend wird untersucht, wie christliche Selbstbestimmung im Rahmen heutiger ökologischer Reflexion aussehen könnte.

1. Biblische Speisegebote und ihre Begrenzung

Die Schriften der Bibel kennen eine Fülle von Speisegeboten und -verboten, die religiöse Überzeugungen im Alltag verankern. Zu den bekanntesten und kulturgeschichtlich bedeutendsten gehört das Verbot des Blutgenusses in der Tora, dem jüdischen Gesetz im Alten Testament (1. Mose 9,3f; 5. Mose 12,23–25). Die Seele, die den Körper belebt (hebräisch *nefesch*), wird nach alttestamentlichem Denken bildlich durch das Blut repräsentiert. Deshalb soll es nicht verzehrt, sondern beim Schlachten auf die Erde gegossen werden; Schlachtvieh soll geschächtet werden. Darin zeigt sich ein tiefer Respekt vor allem Lebendigen.¹ Kulturgeschichtlich ebenso bedeutsam ist die Unterscheidung von „rein“ und „unrein“, nach der sich viele alttestamentlichen Speisegebote, aber auch viele andere

1 Vgl. WOLFF, Hans Walter: Anthropologie des Alten Testaments. Mit zwei Anhängen neu herausgegeben von Bernd Janowski, Gütersloh 2010, 33–55; KAISER, Otto: Der Gott des Alten Testaments. Wesen und Wirkung. Theologie des AT 2, Göttingen 1998, 290–294.

Lebensregeln des Alten Testaments richten. In der Tora finden sich Listen von „reinen“ und „unreinen“ Tieren, die verzehrt bzw. nicht verzehrt werden dürfen (3. Mose 11,2–47 und 5. Mose 14,3–21). Der Verzehr von „unreinen“ Tieren führt zu „Unreinheit“, die nur durch kultische Ritualhandlungen überwunden werden kann. Der Verzicht auf das als „unrein“ geltende Schweinefleisch ist bis heute ein Ausweis jüdischer (und muslimischer) Lebensführung. Darüber hinaus kennt bereits das Alte Testament den Vegetarismus, den es als ursprüngliche Ernährungsform ansieht. Gemäß der sogenannten Urgeschichte sind die Menschen der ersten Menschheitsgenerationen Vegetarier (1. Mose 1,29 und 3,18). Der Fleischverzehr wird dem Menschen von Gott erst am Ende der Sintflutgeschichte zugestanden (1. Mose 9,2–4).²

Im Neuen Testament wird mit den auf den Schriften des Alten Testaments beruhenden Unterscheidungen von „reinen“ und „unreinen“ Speisen und „reinen“ und „unreinen“ Formen des Essens gebrochen. Als Jesus gefragt wird, wieso seine Jünger mit ungewaschenen, d.h. nach damaligem jüdischem Verständnis mit „unreinen“ Händen essen, weist er die Fragenden brüsk zurecht und psychologisiert die Unterscheidung von „rein“ und „unrein“. Er erläutert, nicht was in den Mund hineingehe mache „unrein“, sondern was aus ihm herausgehe. „Unrein“ werde der Mensch also nicht durch bestimmte Speisen oder ungewaschene Hände, sondern durch böse Gedanken, die er ausspreche (vgl. Mk 7,1–23; Mt 15,1–20).

Ähnliches findet sich in einer Petrusvision, die in der Apostelgeschichte erzählt wird (Apg 10,9–16): Der Apostel Petrus ist zum Beten auf das Dach des Hauses gestiegen, in dem er zu Gast war. Während er betete, bekam er Hunger und hatte plötzlich eine Vision. Er sah, wie sich der Himmel öffnete und ein großes Tuch an seinen vier Ecken

herabgelassen wurde. Darauf befanden sich alle vierfüßigen Tiere, Kriechtiere und Vögel, „reine“ wie „unreine“ Tiere. Dann hörte er eine Stimme, die ihn aufforderte zu schlachten und zu essen. Als gesetzestreu lebender Judenchrist wies Petrus diese Aufforderung zurück, da er noch nie etwas Verbotenes oder „Unreines“ gegessen habe. Doch die Stimme ermahnte ihn, nichts verboten zu nennen, was Gott „rein“ gemacht habe. Der Sinn dieser Vision liegt keinesfalls in der bloßen Erweiterung der jüdischen Speisekarte. Vielmehr dient die Aufhebung der Trennung von „reinen“ und „unreinen“ Speisen als Metapher für die Aufhebung sozialer Trennungen. Der Judenchrist Petrus wurde mit dieser Vision theologisch darauf vorbereitet, den christlichen Glauben nicht mehr nur den Juden, sondern auch Römern, Griechen und anderen Volkszugehörigen zu verkünden, die im jüdischen Kontext als „unrein“ galten.

Diese Geschichte veranschaulicht, dass Speisegebote der Identitätsbildung und Identitätsvergewisserung dienten. Die Aufhebung der Unterscheidung zwischen „reinen“ und „unreinen“ Speisen machte den damaligen Judenchristen die Tischgemeinschaft mit Menschen möglich, die sich nicht an dieser Unterscheidung orientierten. Die Kopplung der Leitunterscheidung von „rein“ und „unrein“ an Fleischarten wurde ebenso aufgelöst wie die Einschränkung des Adressatenkreises der christlichen Verkündigung auf die Mitglieder der jüdischen Synagogengemeinden. Die Öffnung des Adressatenkreises der christlichen Verkündigung findet ihren Widerhall in der Öffnung der Tischsitten für andere kulturelle Einflüsse.³

Trotz allem war es im frühen Christentum nicht gleichgültig, was gegessen wurde; Speisegebote gab es auch weiterhin. Sie haben sich allerdings, wie sich im ersten Korintherbrief des Apostel Paulus (vgl. 1. Kor

2 In der Kain-und-Abel-Erzählung (1. Mose 4,1–16) ist der Vegetarismus allerdings nicht durchgehalten, was an einem anderen Erzählinteresse im Hintergrund der Geschichte liegen dürfte, dem Konflikt zwischen sesshaften Ackerbauern und nomadisch lebenden Viehbauern.

3 Vgl. PESCH, Rudolf: Die Apostelgeschichte (Apg 1–12) (EKK V/1), Neukirchen-Vluyn 2005³, 326–349.

8–10) beobachten lässt, in einer psychologisch-ethischen Dimension weiterentwickelt. Die Streitfrage war hier, ob Fleisch, das heidnischen Göttern als Opferfleisch dargebracht worden war und anschließend auf dem Fleischmarkt oder bei Banketten in den Tempelarealen angeboten wurde, von Christen gegessen werden dürfe. Grundsätzlich verbot die Tora solchen Verzehr (2. Mose 34,15). Gemäß der korinthischen Position konnte heidnisches Opferfleisch jedoch bedenkenlos verzehrt werden, wenn Speisegebote nicht mehr zwingend eingehalten werden müssen. Die Gegenposition lautete dagegen, dass man sich durch den Verzehr des Opferfleisches in die kommunikative Gemeinschaft des heidnischen Opferkultes begeben und sich das nicht mit der Verehrung des christlichen Gottes vertragen. Dieser Position ging es also um die abgrenzende Wirkung von Speisegeboten zur Vergewisserung über die eigene Identität.

Paulus betonte den kategorialen Unterschied zwischen dem einen Gott der christlichen Verkündigung und den griechischen Gottheiten, denen die Opfer dargebracht wurden, nahm in der Diskussion aber auch eine vermittelnde Position ein: Er vertrat einerseits die Ansicht, dass die Geltung von Speisegeboten im christlichen Glauben aufgehoben sei, weil die Liebe Gottes zum Menschen nicht von Gebotsobservanz abhängig sei. Andererseits dürfe aber ein freier Umgang mit Speiseregeln nicht in provozierender Weise erfolgen. Diejenigen, die eine Konkurrenz zwischen christlicher Gemeinschaft und heidnischer Kultgemeinschaft empfänden, sollten in ihrem Gewissen nicht verunsichert werden. Denn das Gewissen sei die einzige Instanz zur Beurteilung von „richtig“ und „falsch“, über die der Mensch verfüge. Eine Verunsicherung des Gewissens anderer Christen durch provokativ zur Schau gestellte Freizügigkeit widersprach für Paulus der christlichen

Liebesbotschaft. Er betonte, dass die Erkenntnis über die Freiheiten, die der christliche Glaube ermöglicht, der Liebe unterzuordnen sei. Das Gebot, auf den Verzehr von Opferfleisch zu verzichten, wurde also in den Dienst der Vergewisserung über die christliche Identität in der Gemeinde gestellt. Maßgeblich für die christliche Identität der Gemeinde ist aber das Evangelium von der Liebe Gottes zu den Menschen. Wo die Vergewisserung über die christliche Identität der Abgrenzung bedürfe, sollen Speisegebote zu Gunsten der gegenseitigen Rücksichtnahme beachtet werden, lautete Paulus vermittelnde Position.⁴

Paulus sprach Speisegeboten somit eine eingeschränkte Geltung zu. Er konnte sich aber genauso deutlich gegen die Einhaltung von jüdischen Speisegeboten aussprechen, wenn ihre Praxis das Evangelium verdunkelte und damit die Identität der christlichen Gemeinde beschädigte. Daher war die Frage des Umgangs mit jüdischen Speisegeboten und Tischsitten das Hauptthema des Apostelkonvents in Jerusalem (Apg 15,1–29) und des Konflikts zwischen Petrus und Paulus in Antiochia (Gal 2,11–21). Petrus, der die Beachtung der Tora sehr ernst nahm, begriff die Tischgemeinschaft mit Nichtjuden im Sinne einer Ausnahme. So kam es vermutlich, dass er die Tischgemeinschaft mit Christen nichtjüdischer Abstammung nicht konsequent umsetzte. Paulus ordnete dagegen Gebotsobservanz der Orientierung an der Nächstenliebe und der Bezeugung des Evangeliums im Umgang miteinander unter.⁵

2. Selbstbestimmung und Selbstbegrenzung als Explikation der christlichen Freiheit⁶

Darin, Gebote nicht allein deshalb zu befolgen, weil sie Geltung haben, sondern ihren Geltungsanspruch aus dem Kontext ethischer Prinzipien oder übergeordneter Leitbilder heraus zu beurteilen, spricht sich bei

4 Vgl. SCHRAGE, Wolfgang: Der erste Brief an die Korinther (1. Kor 6,12–11,16) (EKK VII/2), Neunkirchen-Vluyn 1995, 211–486, zusammenfassend 477f.

5 Zur Thematik vgl. LÖHR, Hermut: Speisenfrage und Tora im Judentum des Zweiten Tempels und im entstehenden Christentum, Zeitschrift für die neutestamentliche Wissenschaft und die Kunde der älteren Kirche 94, 2003, 17–37; TOMSON, Peter J.: Jewish food laws in early Christian community discourse, Semeia 86, 1999/2001, 193–211.

6 Vgl. zu diesem Abschnitt auch: BRUNN, Frank Martin / ROLF, Sibylle: Selbstbestimmung in theologischer Perspektive – Impulse aus der Theologie Martin Luthers. In: Brunn, Frank Martin / Dietz, Alexander (Hg.): Selbstbestimmung in der Perspektive theologischer Ethik (MThSt 112), Leipzig 2011, 7–31.

dem Apostel Paulus ein aufklärerischer Impetus aus. Er versteht die Liebe Gottes als Kriterium zur Unterscheidung zwischen Geltungsansprüchen mit vordergründig weltlichem und solchen mit geistlichem Charakter. Geltungsansprüche mit geistlichem Charakter sollen gemäß dem Apostel Paulus der christlichen Identitätsbildung und Identitätsvergewisserung dienen. Christliche Identitätsbildung und -vergewisserung soll demnach am Kriterium der Liebe Gottes orientiert sein. Wurden Identitätsbildung und -vergewisserung im vorherigen Abschnitt stark gemeinschaftsbezogen betrachtet, werden sie im Folgenden mit Blick auf das Individuum und mit Hilfe des Begriffs der Selbstbestimmung vertieft.

2.1 Selbstbestimmung – Kennzeichen eines populären Ethos

Der Begriff Selbstbestimmung gehört heute zu den Grundbegriffen in der ethischen Urteilsbildung. Vor allem in den gegenwärtigen bio- und medizinethischen Debatten wird er neben dem Autonomiebegriff häufig gebraucht, beispielsweise in Debatten um Patientenverfügungen oder Schwangerschaftsabbrüche.⁷ Nicht selten wird er mit dem Begriff der Freiheit gleichgesetzt.⁸ Der Philosoph Volker Gerhardt bezeichnet in kantischer Tradition den „Anspruch auf Selbstbestimmung des sich selbst als Zweck begreifenden Menschen“ als die „unerlässliche Prämisse der Moralphilosophie“.⁹ Selbstbestimmung ist damit den Geltungsansprüchen moralischer Normen übergeordnet. Was aber bedeutet Selbstbestimmung?

Der Begriff ist zweigliedrig und umfasst die Bestandteile „Selbst“ und „Bestimmung“. „Selbst“ unterscheidet im Alltagssprachegebrauch das Eigene vom Fremden. Dabei ist zu bedenken, dass das mit „Selbst“ Gekennzeichnete keine isoliert zu betrachtende Größe ist, sondern dass es von bestimmten Relationen geprägt ist, die es ausmachen. Bei-

spielsweise hat der beruflich Selbständige keinen fremden Arbeitgeber, sondern erteilt sich seine Arbeitsaufgaben selbst; und der Selbstabholer lässt sich seine Waren nicht vom Verkäufer durch Fremde liefern, sondern holt sie selbst ab. Die Rede vom „Selbst“ ergibt ohne solche oder vergleichbare Bezüge und Abgrenzungen keinen Sinn.

Der Begriffsbestandteil „Bestimmung“ beschreibt eine sinnhafte Beziehung zwischen unterschiedlich starken Größen: Ein (a) wird auf ein (b) hin bestimmt. (a) steht also in einer ordnenden Relation (c) zu (b), wobei der Fokus des Begriffs „Bestimmung“ auf (a) liegt.¹⁰ In einem Bestimmungsverhältnis sind also offensichtlich drei Größen miteinander verbunden: 1. die Größe (a), die bestimmt wird, 2. die bestimmende Größe (c) und 3. die Größe (b), zu der die erste Größe (a) bestimmt wird. Wenn ich z. B. meine dreijährige Tochter wortreich überrede, nicht nur die Nudeln, sondern auch die Tomaten und Champignons auf ihrem Teller zu essen, bestimme ich (c) meine Tochter (a) dazu, Tomaten und Champignons zu essen (b). Selbstbestimmung zeichnet sich nun dadurch aus, dass die Größe, die bestimmt wird (a), und die bestimmende Größe (c) identisch sind. Hat meine Tochter einen Teller Pfannkuchen mit Apfelmus vor sich, so bestimmt sie (c) sich selbst (a) dazu, Pfannkuchen mit Apfelmus zu essen (b).

Der Begriff Selbstbestimmung wird oft vom Begriff Fremdbestimmung abgegrenzt. Werden Menschen zu etwas überredet, wird das meist als Fremdbestimmung begriffen. Um Fremdbestimmung zu vermeiden, gilt z. B. im Ethos der medizinischen Beratung der Grundsatz der Nicht-Direktivität. Patienten sollen über die Behandlung ihrer Krankheiten selbstbestimmt entscheiden können und nicht von Ärzten in ihrer Entscheidung fremdbestimmt werden. Bestimmungen der eigenen Handlungen durch Fremdes erfolgen aber

7 Vermutlich wegen dieser Begriffsverwandtschaft wird der Begriff „Selbstbestimmung“ in vielen ethischen Lexika nicht als eigenes Lemma aufgeführt. Zu den Ausnahmen zählt HUNOLD, Gerfried W. (Hg.): Lexikon der christlichen Ethik, Freiburg im Breisgau 2003. Pohlmann und Holderegger bezeichnen „Selbstbestimmung“ als sinngemäße Wiedergabe des Begriffs „Autonomie“ im Deutschen, vgl. POHLMANN, Rosemarie: Art. Autonomie. In: Ritter, Joachim (Hg.): Historisches Wörterbuch der Philosophie, Bd. 1, Darmstadt 1971, 701–719, 701; HOLDEREGGER, Adrian: Art. Autonomie. In: Rotter, Hans/Virt, Günter (Hg.): Neues Lexikon der christlichen Moral, Innsbruck/Wien 1990, 59–66, 59.

8 „Freiheit meint Selbstbestimmung.“ HÖFFE, Otfried: Art. Freiheit. In: Höffe, Otfried (Hg.): Lexikon der Ethik, München 2008⁷, 82–85, 82.

9 GERHARDT, Volker: Selbstbestimmung. Das Prinzip der Individualität, Stuttgart 1999, 145.

10 Das ergibt die Durchsicht von Synonymen für den Bestimmungsbegriff, wie sie etwa für das Stichwort „Bestimmung“ aufgeführt sind in: WISSENSCHAFTLICHER RAT DER DUDENREDAKTION (Hg.): Duden, Bd. 8. Synonymwörterbuch. Ein Wörterbuch sinnverwandter Wörter, Mannheim u. a. 2007⁴, 203 f. Vgl. auch BRUNN, Frank Martin/ROLF, Sibylle: Selbstbestimmung in theologischer Perspektive – Impulse aus der Theologie Martin Luthers. In: Brunn, Frank Martin/Dietz, Alexander (Hg.): Selbstbestimmung in der Perspektive theologischer Ethik (MThSt 112), Leipzig 2011, 7–31, 12 f.

oft in weit weniger offensichtlichen Zusammenhängen. Situationsbedingt sind Handlungsmöglichkeiten häufig begrenzt. Wem beispielsweise Eier, Milch oder Mehl ausgegangen sind oder wer nie erfahren hat, in welchem Verhältnis diese Zutaten zu mischen sind, kann seinen Kindern keine Pfannkuchen backen, auch wenn er das gerne möchte. Aber auch kulturelle Entwicklungen prägen die individuellen Handlungsmöglichkeiten. Während z.B. in den 1970er und 1980er Jahren im Fastfood-Bereich viele Jugendliche Hamburger und Pommes Frites favorisierten, wählen heute vermutlich ebenso viele Döner Kebab. Kulinarische Bildungserlebnisse, die häufig durch andere Menschen initiiert werden, wirken sich auf die Speisewahl aus.¹¹

Wahlhandlungen sind Akte der Selbstbestimmung, in denen deutlich wird, dass sich in der Selbstbestimmung Bestimmungen durch Fremde oder Fremdes auswirken. Selbstbestimmung und Fremdbestimmung sind folglich keine Gegensätze, sondern greifen ineinander. Zudem scheint die Reichweite bewusster, individueller Selbstbestimmung begrenzt zu sein. Beispielsweise folgt aus einer bewussten Selbstbestimmung zu nachhaltiger Ernährung nicht zwingend die entsprechende Umsetzung. Vielmehr scheint das Wollen des Menschen auch hier begrenzt zu sein. Jan Jarre hat typische Handlungsbarrieren gegen eine nachhaltige Ernährung zusammengetragen, wie etwa Gewohnheitshandeln, das nur mit hohem Energieaufwand veränderbar ist, den Alltag dominierende, bewährte Vereinfachungen, unökologische Anreizstrukturen, Verunsicherung durch widersprüchliche Informationen, Inanspruchnahme durch andere komplexe Probleme u.a.¹² „Der Geist ist willig, aber das Fleisch ist schwach“ (Mt 26,41), stellte schon Jesus an seinen Jüngern fest, als es diesen an ihrem letzten gemeinsamen Abend vor seiner Hinrichtung nicht gelang, mit ihm zu

wachen. Die begrenzte Reichweite bewusster, individueller Selbstbestimmung war auch der Auslöser für den beschriebenen Konflikt zwischen Paulus und Petrus in Antiochia. Obwohl man sich beim Apostelkonvent in Jerusalem darauf geeinigt hatte, entgegen damaliger jüdischer Sitte Tischgemeinschaft zwischen Judenchristen und Heidenchristen zu praktizieren, ließ sich Petrus in Antiochia von konservativen Judenchristen dazu verleiten, die Tischgemeinschaft aufzugeben. Solche und vergleichbare Zusammenhänge legen es meines Erachtens nahe, zwischen *bewusster* und *un- oder vorbewusster* Selbstbestimmung zu unterscheiden. Etliche Entscheidungen, mit denen wir unserem Leben eine bestimmte Richtung geben, treffen wir nicht mit vollem Bewusstsein. Dennoch legen uns diese Entscheidungen fest und bestimmen spätere Handlungsmöglichkeiten.

2.2 Selbstbestimmung in theologischer Perspektive

Selbstbestimmung erfolgt im Kontext konkreter Handlungsoptionen. Sie ergeben sich aus den Bezogenheiten und Beziehungen, in denen ein Mensch steht.¹³ Bezogenheit besagt, dass ein Mensch in seiner Existenz und seinem Handeln auf eine ihm fremde oder ihm in seiner Leiblichkeit immanente Größe bezogen ist, ohne dass er sich dessen bewusst sein muss. Beispielsweise ist der Mensch existenziell auf seinen Blutkreislauf und seinen Hormonhaushalt bezogen, ebenso auf die Mitmenschen, mit denen er oder sie zusammenlebt. Zu einer Beziehung wird eine Bezogenheit, wenn sich ein Mensch bewusst zu seiner Bezogenheit verhält. Allgemein lassen sich vier menschliche Bezogenheiten unterscheiden: die Bezogenheit auf andere Menschen, auf die nicht-menschliche Umwelt, auf sich selbst und auf Gott. Aus theologischer Perspektive ist die Bezogenheit auf Gott die grundle-

11 Vgl. BENDER, Ute: Normalität, Notwendigkeit und Neugier – Nahrungszubereitung und Speisenauswahl von Jugendlichen, Mitteilungen des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens Heft 18, 2011, 20–27.

12 Vgl. JARRE, Jan: Überzeugende Nutzervorteile: Eine notwendige Zutat zum „Nachhaltigen Essen“, Mitteilungen des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens Heft 19, 2012, 11–17, 12.

13 Zur Unterscheidung von Bezogenheit und Beziehung vgl. auch HÄRLE, Wilfried: Ethik, Berlin/New York 2011, 142.

gende Bezogenheit, weil Gott als der schöpferische Ursprung der Welt und des Menschen und damit als kontinuierlicher Ermöglichungsgrund jeder Bezogenheit und jeder Beziehung zu denken ist. Umweltbezogenheit, Sozialbezogenheit und Selbstbezogenheit sind demnach gegründet in der schöpferischen Bezogenheit des Menschen auf Gott. Für die Gestaltung von Umwelt-, Sozial- und Selbstbezogenheit bedarf es keines Bewusstseins der grundsätzlichen Bezogenheit auf Gott. Aus theologischer Perspektive ist allerdings für die ethische Gestaltung der Umwelt-, Sozial- und Selbstbeziehungen die Reflexion der Bezogenheit auf Gott unabdingbar.

Die menschliche Willensbildung vollzieht sich innerhalb dieser Bezogenheiten. Der Kirchenreformer Martin Luther war der Ansicht, dass der empirische Mensch in seiner Willensbildung nicht frei ist, sondern aufgrund seiner Bezogenheit unbewusst oder bewusst beeinflusst wird.¹⁴ Der Wille werde affiziert von verschiedensten Attraktoren. D.h. in den Akten der Selbstbestimmung wird der Mensch durch unterschiedlichste Größen gereizt und gezogen. Die Freiheit, den eigenen Willen zu lenken, spricht Luther dem Menschen entschieden ab. Seiner Ansicht nach kann der Wille nicht gewollt und nicht willentlich verändert werden, denn zu einer willentlichen Willensänderung müsste eine Person eine Art Wille zweiter Ordnung haben. Niemand kann jedoch einen Standpunkt oberhalb seines Willens einnehmen, weil die wollende Person in dem, was sie will, immer schon willentlich engagiert ist. Die Willensrichtung macht gleichsam die Grundrichtung personaler Existenz aus. Sie kann sich nur ändern, wenn die Person von außen von einer Größe affiziert wird, die sich ihr als wünschens- und wollenswert erschließt. Beispielsweise können wir es nicht wollen, bestimmte Menschen zu lieben. Aber wir können erleben, dass

uns neue Erfahrungen mit diesen Menschen zuteil werden, die es uns ermöglichen, zu ihnen ein neues Verhältnis zu bekommen. Diese neuen Erfahrungen können wir nicht herstellen, vielmehr werden sie uns zuteil.

Willensbildung und Selbstbestimmung sind nun keine rein „geistigen“ Handlungen, sondern es sind Handlungen des leiblichen Menschen. Das bedeutet, Denken erfolgt nicht unabhängig von physischen Prozessen, Gefühlen und Sinneswahrnehmungen. Denken basiert auf physischen Prozessen im Gehirn und Gefühle und Wahrnehmungen gehen ins Denken ein. Sie resultieren aus der Welt- und Sozialbezogenheit des Menschen. Besonders evident ist das bei physischen Wahrnehmungen wie Appetit, Hunger oder Durst oder auch bei ästhetischen Wahrnehmungen. Das Denken wird beispielsweise affiziert vom Duft der Pfannkuchen; beim Museumsbesuch drängt sich die Gestalt einer Plastik in die Betrachtung. Was als schön, wohlschmeckend oder angenehm empfunden wird, zieht die Aufmerksamkeit auf sich. Das schöne oder angenehme Erlebnis weckt die Lust nach seiner Wiederholung. Der Mensch bezieht sich in seinem Denken auf Gegenstände und ist umgekehrt auf die Gegenstände seines Denkens bezogen.

Das führt dazu, dass die Macht, die Ge- oder Verbote auf die Willensbildung haben, begrenzt ist, denn sie zielen auf den rationalen Verstand. Wahrnehmung und Gefühle stehen nicht notwendig mit dem Gebotenen in Einklang. Der Mensch folgt beispielsweise dem Verbot, andere Lebewesen zu quälen, wenn er Erfahrungen gemacht hat, in denen er „quälen“ als negativ wahrgenommen hat. Anders kann es sein, wenn andere Attraktoren wirken, wenn „quälen“ beispielsweise als lustvoll (z.B. im Spiel) oder als notwendig (z.B. bei der Schlachtung) erscheint. Ge- und Verbote alleine bieten folglich keine wirksame Orientierung für die bewusste Selbstbestimmung.

14 Vgl. LUTHER, Martin: *De servo arbitrio* (1525). In: Luther, Martin: *Lateinisch-Deutsche Studienausgabe*, Bd.1, hg. v. Wilfried Härle, Leipzig 2006, 219–661. Zur Entstehung von Luthers Position vgl. NIGMANN, Julia: *Luther und die Willens(un)freiheit des Menschen – eine tiefgreifende Entwicklung*. In: Brunn, Frank Martin/Bartram, Claus R./Fuchs, Thomas (Hg.): *Menschenbilder und Wissenskulturen. Interdisziplinäre Studien aus dem Heidelberger Projekt Menschenbild und Menschenwürde*, Heidelberg 2011, 141–161.

Vielmehr bedarf es attraktiver Leitbilder, die nicht nur durch ihre Normativität, sondern auch durch ihre ästhetische Seite die Selbstbestimmung motivieren. Solche Leitbilder enthalten narrative Elemente und sind betrachtender Erfahrung zugänglich, wie an der oben beschriebenen Petrusvision von der Aufhebung des Speiseverbots deutlich wurde.

Luther vertrat die Ansicht, dass es für den empirischen Menschen geradezu typisch sei, seine Bezogenheit auf Gott zu unterschätzen oder völlig zu übersehen, und stattdessen die Bezogenheit auf sich selbst, den Mitmenschen oder die nicht-menschliche Umwelt existenziell überzubewerten. „Worauf Du nu (sage ich) Dein Herz hängest und verlässest, das ist eigentlich Dein Gott“, urteilt er in seiner Auslegung des ersten der zehn Gebote.¹⁵ In der vollständigen Ersetzung der Gottesbeziehung durch Selbst-, Sozial- und Umweltbeziehungen sah der Reformator das, was Sünde ausmacht. Selbstbestimmung in der Perspektive des Reformators muss also bei der Gottesbezogenheit ansetzen. Im Blick auf den Umgang mit Speise- und Ernährungsregeln bedeutet das, dass sie das Evangelium von der Güte Gottes und seiner Liebe zu den Menschen nicht überdecken dürfen.

3. Die Achtung der Schöpfung als Ernährungsleitbild

Gottes Güte begegnet uns zuerst als Schöpfergüte. „Er lässt seine Sonne aufgehen über Böse und Gute und lässt regnen über Gerechte und Ungerechte“ (Mt 5,45), erläutert Jesus in der Bergpredigt. Mit der Dankbarkeit über Gottes Schöpfergüte begründet Jesus an dieser Stelle das universale Liebesgebot, das selbst vor dem erklärten Feind nicht halt macht, weil auch ihm die Güte Gottes gilt. Ebenfalls mit der Dankbarkeit über die Schöpfergüte Gottes begründet der Verfasser des ersten Timotheusbriefes die Ungültigkeit aller religiös

motivierter Speisegebote (vgl. 1 Tim 4,1–5). Doch folgt daraus keinesfalls die ethische Indifferenz menschlicher Ernährung. Eine Problemkonstellation aus neutestamentlicher Zeit, die dies illustriert und bereits im ersten Abschnitt dargestellt wurde, ist der im ersten Korintherbrief diskutierte Umgang mit Opferfleisch. Analog lässt sich fragen, ob es heutzutage Formen der Bereitstellung von Nahrungs- und Genussmitteln gibt, die die christliche Freiheit überdehnen, weil sie mit der Botschaft von der Güte Gottes nicht in Einklang zu bringen sind. Das ist z. B. dann der Fall, wenn Erzeuger ausgebeutet werden. „Ausbeutung“ heißt, dass die aufgewandte Arbeit den angemessenen längerfristigen Unterhalt der Arbeiterinnen und Arbeiter nicht ermöglicht, gleichzeitig aber zu zeitintensiv ist, um durch anderwärtige Tätigkeiten den Unterhalt zu ergänzen. Solche Bedingungen schränken die Möglichkeiten, ein selbstbestimmtes Leben zu führen, drastisch ein. Die Bereitstellung von Nahrungs- und Genussmitteln widerspricht der Botschaft von Gottes Güte aber auch, wenn die zu ihrer Herstellung notwendigen Ressourcen auf Dauer zerstört werden. Die Überfischung von Fischbeständen oder die Zerstörung von Böden durch landwirtschaftliche Monokulturen sind anschauliche Beispiele hierfür. Ihnen sind Konzepte für nachhaltige Bewirtschaftung entgegenzusetzen. Die Bereitstellung von Nahrungs- und Genussmitteln widerspricht der Botschaft von der Güte Gottes schließlich auch, wenn der *Eigenwert* der dafür eingesetzten Nutztiere nicht mehr anerkannt wird und sie dadurch nicht mehr als Geschöpfe Gottes geachtet, sondern einzig als Nahrungs- und Wirtschaftsressource betrachtet werden, ihnen also einzig ein *Tauschwert* zugeschrieben wird. Die industrielle Haltung und Schlachtung von Geflügel ist hierfür ein anschauliches Beispiel. Die Achtung des Mitmenschen und die Ach-

15 LUTHER, Martin: Deutsch Katechismus (1529). In: Evangelische Kirche Deutschland (Hg.): Bekenntnisschriften der evangelisch-lutherischen Kirche, hg. im Gedenkjahr der Augsburgischen Konfession 1930, Göttingen 1986¹⁰, 545–733, 560.

tung der übrigen Geschöpfe müssen daher die zentralen Aspekte christlicher Ernährungsleitbilder sein. Die individuelle *Freiheit*, in der sich christliche Selbstbestimmung vollzieht, ist folglich zu ergänzen durch eine auf die Achtung der Schöpfung gerichtete *Selbstbegrenzung*.

Damit diese aber nicht lediglich Gebotscharakter hat, bedarf ein christliches Ernährungsleitbild erfahrungsnaher Berichte über verschiedene Formen von landwirtschaftlichen Produktionsprozessen, Tierhaltung und Schlachtung. Beispielsweise unterscheiden sich industrielle Großbetriebe erheblich von nicht industrialisierten Betrieben. Die schrittweise Veränderung des Marktes für Hühnereier in Europa – weg von der Legebatterie hin zu Boden- und Freilandhaltung – ist ein Beispiel dafür, wie Konsumenten auf anschauliche Informationen über Tierhaltung reagieren. Sie vollziehen in ihrem Kaufverhalten eine bewusste Selbstbestimmung zu schonender oder artgerechter Tierhaltung.

Bei der Etablierung eines Ernährungsleitbildes ist weiterhin seine Reichweite zu klären. Eignet sich das Ernährungsleitbild einzig für hochentwickelte Industriegesellschaften, widerspräche seine Proklamation für jegliche Gesellschaftsformen der Botschaft von der Güte Gottes, weil es den Lebensbedingungen von Menschen in Entwicklungs- und Schwellenländern nicht gerecht würde. Die ökologischen und sozialen Bezogenheiten, in denen sich Menschen selbst bestimmen, sind in Bezug auf ein christliches Ernährungsleitbild mit zu reflektieren.

All diese Punkte machen es zweifellos nicht einfach, ein solches Leitbild im Alltag umzusetzen. Häufig fehlt es an Informationen; oft ist zu wenig Zeit, dem Leitbild entsprechende Lebensmittel zu suchen und

vorhandene attraktive Angebote zu hinterfragen. Das Gebot, Mitmenschen und sonstige Mitgeschöpfe durch moralisch reflektierten Konsum zu achten, ist idealistisch – und ein Appell zu bedingungslosem Umsetzen eines solchen Ideals würde es gar konterkarieren. Wie der Konflikt in der frühchristlichen Gemeinde in Korinth zeigt, darf die Handhabung moralischer Ideale das Evangelium von der Güte Gottes nicht verdecken, denn diese gilt auch denen, die in ihrer Selbstbestimmung ihren Leitbildern nicht gerecht werden. Folglich hat die christliche Ethik die Aufgabe, im Diskurs mit anderen Wissenschaften ethische Leitbilder für Konsum und Ernährung zu entwickeln, darf dabei aber das Evangelium von der Güte Gottes nicht aus dem Blick verlieren.

Dr. Frank Martin BRUNN studierte Theologie in Oberursel, Marburg und Frankfurt a.M. 1997–2000 folgte das Vikariat in der ev.-luth. St. Martinskirchengemeinde in Spiesen-Elversberg. Brunn promovierte 2004 an der Ruprecht-Karls-Universität Heidelberg mit dem Thema „Union oder Separation? Eine Untersuchung über die historischen, ekklesiologischen und rechtlichen Aspekte der lutherischen Separation in Baden in der Mitte des 19. Jahrhunderts“ (Karlsruhe 2006). 2012 folgte seine Habilitation an der Johann-Wolfgang-von-Goethe-Universität Frankfurt a.M. mit dem Thema „Sportethik. Anthropologische Grundlegung in theologischer Perspektive“. Von 2001–2011 war er Koordinator des Ethisch-Philosophischen Grundlagenstudiums an der Universität Heidelberg, von 2005–2011 zudem wissenschaftlicher Mitarbeiter und später Geschäftsführer des Interdisziplinären Forums für Biomedizin und Kulturwissenschaften Heidelberg. Seit 2012 ist Brunn Pastor in der ev.-luth. Kirchengemeinde Herrnburg.

Zur Bewertung der Schokolade im medizinhistorischen Kontext

MARKUS SCHRECKHAAS

1 Vgl. hierzu das aktuelle Dossier zur deutschen Süßwarenindustrie und zum Konsumverhalten, als PDF zu beziehen über <http://de.statista.com/statistik/studie/id/12094/dokument/suesswaren-statista-dossier-2012/> (Stand 3.1.2013).

2 Vgl. hierzu das Dossier zur Reportage „Schmutzige Schokolade II“ des NDR, abrufbar unter: <http://www.ndr.de/ratgeber/verbraucher/schmutzigeschokolade137.html> (Stand 3.3.2013). Ferner Schokolade als Anti-Depressiva vgl. exempl.: <http://www.welt.de/gesundheit/article7355995/Depressive-essen-mehr-Schokolade-als-Gesunde.html> (Stand 3.3.2013).

3 Vgl. hierzu exemplarisch ROSSFELD, Roman: Vom Frauengetränk zur militärischen Notration. Der Konsum von Schokolade aus geschlechtergeschichtlicher Perspektive. In: Leimgruber, Yvonne / Feuz, Patrick / Rossfeld, Roman / Tobler, Andreas (Hg.): *Chocolat Tobler. Zur Geschichte der Schokolade in einer Berner Fabrik*, Bern 2001, 55–65.

4 Als positives Beispiel sei etwa die Rolle der Schokolade bei halböffentlichen Festbanketten des 17. und 18. Jahrhunderts genannt. Vgl. hierzu GUGLER, Andreas: *Speisen der Augen. Allegorische Schaugerichte bei den Krönungen von Kaiser Karl VI.* In: Kolmer, Lothar / Rohr, Christian (Hg.): *Mahl und Repräsentation. Der Kult ums Essen*, Paderborn / München / Wien / Zürich 2000, 125–134. Zur Verbreitung der Schokolade in europäischen Adelskreisen vgl. exemplarisch COE, Sophie D. / COE, Michael D.: *Die wahre Geschichte der Schokolade*, Frankfurt a.M. 1999, 150–214. Auf anfängliche Ablehnung stieß Schokolade hingegen beim Militär im 19. Jahrhundert. Vgl. hierzu CHIAPPARINO, Francesco: *Von der Trink- zur Eßschokolade: Veränderungen eines Genußmittels zwischen dem 19. und dem beginnenden 20. Jahrhundert.* In: Teuteberg, Hans Jürgen / Neumann, Gerhard / Wierlacher, Alois (Hg.): *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*, Berlin 1997, 387–400, 397.

5 Vgl. WOLFF, Eberhard: *Volkswissenschaftliche Gesundheitsforschung, Medikalkultur- und „Volkswissenschaft“-Forschung.* In: Brednich, Rolf W. (Hg.): *Grundriß der Volkskunde. Einführung in die Forschungsfelder der Europäischen Ethnologie*, Berlin 2001, 617–635, 620. Ferner zur Forschung aus medizinhistorischer Perspektive grundlegend ECKART, Wolfgang Uwe / JÜTTE, Robert: *Medizingeschichte. Eine Einführung*, Köln 2007.

6 Als gegenwärtiges Beispiel sei hier die Diskussion um den natürlichen Süßstoff der Pflanze *Stevia rebaudiana* und deren Zulassung als Nahrungsmittel in der EU genannt. Vgl. TOSUN, Jale: *Risk Regulation in Europe. Assessing the Application of the Precautionary Principle*, New York et al. 2013, 83–94; ROSENPLENTER, Kurt / NÖHLE, Ulrich (Hg.): *Handbuch Süßungsmittel: Eigenschaften und Anwendung*, Hamburg 2007, 537.

Gegenwärtig werden in Deutschland rund eine Million Tonnen Kakao- und Schokoladenprodukte pro Jahr hergestellt. Für 2012 errechnete die Süßwarenbranche einen Verbrauch von 9,5 kg pro Kopf, womit Schokoladenwaren den größten Anteil der verzehrten Süßwaren darstellen.¹ Dabei reicht das Angebot von „Billigschokolade“ minderer Qualität bis hin zur handgeschöpften „Edelschokolade“ mit teils exotischen Gewürzen. Auch Saisonware wie Osterhasen und Weihnachtsmänner haben ihren festen Platz im Supermarktregal. Für jeden Anlass und jede Gelegenheit scheint es das passende Schokoladenprodukt zu geben, der Verzehr findet quasi allgegenwärtig statt. Ebenso begegnet uns der Themenkomplex Schokolade in regelmäßiger Häufigkeit in den verschiedensten Medien, sei es eine investigativ aufbereitete TV-Reportage über Kinderarbeit auf Westafrikanischen Kakao-Plantagen oder besonders online publizierte Beiträge über mögliche Effekte des Schokoladenkonsums, wodurch beispielsweise der Nimbus der Schokolade als Stimmungsaufheller mit gewisser Konstanz hinterfragt wird.² Man könnte also mit Bestimmtheit behaupten, dass wir es mit einem aktuellen und gesellschaftsrelevanten Thema zu tun haben, sowie mit einem mitteleuropäischen Konsummuster, das gegenwärtig eher geringen sozialen Restriktionen unterworfen ist.

Wirft man jedoch einen Blick in die Geschichte der Schokolade, so erfährt man schnell, dass der Konsum dieses Genussmittels in der Vergangenheit viel erheblicher von alters-, geschlechts- und schichtspezifischen Faktoren bestimmt sein konnte und

somit gewissen Verzehrrregeln unterworfen war.³ Dabei wurde Schokolade je nach Situation mit deutlich sichtbaren, kulturspezifischen Wertvorstellungen verknüpft und als identitätsstiftende Speise zur sozialen Abgrenzung tendenziell eher bevorzugt oder abgelehnt.⁴

Abseits dieser distinguierenden Funktionen haben wir es aber aus kulturwissenschaftlicher Perspektive mit einem weiteren Aspekt zu tun, der uns Auskunft über die Wertigkeit von Schokolade in ihrer Vergangenheit und darüber hinaus über den medikalkulturellen Vorstellungs- und Wertehorizont der Konsumenten geben kann⁵: die Bewertung der Schokolade als Arznei.

Der vorliegende Beitrag möchte deshalb Schokolade vornehmlich anhand mehrerer zeitgenössischer Schriftquellen des 17. bis 19. Jahrhunderts in ihrem medizinhistorischen Kontext betrachten. Schließlich agierten die Gelehrten und Fachkundigen in der Vormoderne nach vergleichbaren Mustern wie in der Gegenwart: Es sind oftmals zunächst die Fragen nach der gesundheitlichen Unbedenklichkeit oder dem medizinischen Nutzen, die wir geklärt wissen wollen, wenn Neues auf unseren Speisezetteln tritt.⁶

Diffusionsmechanismen

„Neueingeführte Nahrungsmittel gelten zunächst als Medizin oder als Delikatesse. Sie sinken erst später zur Nahrung, zur allgemeinen Durchschnittskost herab.“⁷ Diese von Günter Wiegelmann, dem Nestor der kulturwissenschaftlichen Nahrungsforschung, formulierte Grundregel

lässt sich auch auf die Schokolade übertragen, wenngleich es zu bedenken gilt, dass es in der Geschichte der europäischen Esskultur durchaus Prozesse gab, die diese starre Theorie widerlegen: Spätestens in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts wurde Honig durch den heimisch raffinierten und preisgünstigeren Zucker als allgemeines Süßmittel verdrängt und erfuhr in der Folge eine Aufwertung, gefolgt von einem Aufstiegsprozess. Noch heute findet Honig im medizinischen Kontext Anwendung, wodurch ihm eine höhere Wertigkeit zugesprochen wird als raffiniertem Zucker. Oder die Kartoffel, die nach der großen mitteleuropäischen Hungersnot (1771/1772) zum einen als Not- und Armenspeise und als Viehfutter Verwendung fand, zeitgleich aber auch als exotische Delikatesse auf den Tafeln vermöglicher Bevölkerungskreise zu finden war.⁸

Wiegelmann selbst erkannte die Starre der Theorie und empfahl vor dem Hintergrund der eben gezeigten Gegenbeispiele einen flexibleren Umgang, indem man sich „die Wandlungen im Bereich der Speisen vereinfacht als ein Pendeln“⁹ vorstellen muss; Kulturelemente können sich durchaus die „soziale Leiter“¹⁰ hinab bewegen, um dann nach gegebener Zeit wieder zu einem höheren Status aufzusteigen. Neueingeführte Speisen unterliegen in ihrem Diffusionsprozess letztlich einer Fülle von Einflussfaktoren wie Notzeiten und Kriege, generellen Preisentwicklungen oder dem Vorhandensein eines konkurrierenden Nahrungsmittels.¹⁰

Das System der Humoralpathologie

Der oben zitierte Gedanke Wiegelmanns trifft auf die Schokolade insofern zu, als dass sie seit dem späten 16. Jahrhundert Gegenstand medizinischer Diskussionen war. Ihre Wirkung auf den menschlichen Organismus wurde vor allem im 17. Jahrhundert ambivalent diskutiert. Ihre noch unbekanntere Zusammen-



setzung und die unterschiedlichsten, beigemischten Gewürze erschwerten eine eindeutige Beurteilung, denn jeder einzelnen Zutat wurden wiederum spezifisch medizinische Eigenschaften zugesprochen.¹¹ Die Wortführer dieses Diskurses waren vornehmlich angesehene Ärzte, aber auch „vielbesene Laien“¹², deren Meinungen in Form von Traktaten verbreitet wurden, wodurch auch die interessierte Öffentlichkeit rege an der Beurteilung von Schokolade teilnehmen konnte – die ärztlichen Abhandlungen wurden oftmals in mehrere Sprachen übersetzt und erschienen in teilweise beachtlicher Auflage.¹³

Darüber hinaus wurden die populären medizinischen Abhandlungen in einem allgemeinverständlichen Duktus gehalten und in deutscher Sprache publiziert, was auf eine breitgefächerte Leserschaft schließen lässt. Die Tatsache, dass das ärztliche Wissen um die Schokolade direkten Niederschlag in den ersten großen deutschen Konversationslexika des 18. Jahrhunderts fand, untermauert obigen Befund, denn auch hier sollte als Zielgruppe ein größerer, lesekundiger Teil der Bevölkerung angesprochen werden.¹⁴

Abb. 1: Jacob Spon (1645/47–1685), gilt als Verfasser der Abhandlung „Drey Neue Curieuse Tractätgen“, unter anderem zur medizinischen Bewertung von Schokolade (Quelle: Images from the History of Medicine (IHM), Portrait no. 6346).

7 WIEGELMANN, Günter: Alltags- und Festspeisen in Mitteleuropa. Innovationen, Strukturen und Regionen vom späten Mittelalter bis ins 20. Jahrhundert, Münster u.a. 2006, 4. Ähnlich beschreibt auch Peer Schmidt die „Akkulturation neuer Nutzpflanzen“ in einem dreistufigen Modell. Vgl. hierzu: SCHMIDT, Peer: Der Anbau amerikanischer Nahrungspflanzen in Europa (16.–19. Jahrhundert), Jahrbuch für Geschichte von Staat, Wirtschaft und Gesellschaft Lateinamerikas 32, 1995, 57–104.

8 Ebd., 4–7 u. 290; TEUTEBERG, Hans Jürgen / WIEGELMANN, Günter: Einführung und Nutzung der Kartoffel in Deutschland. In: Teuteberg, Hans Jürgen / Wiegelmann, Günter (Hg.): Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung, Münster 1986, 93–134; TEUTEBERG, Hans Jürgen: Der Verzehr von Nahrungsmitteln in Deutschland pro Kopf und Jahr seit Beginn der Industrialisierung (1850–1975). Versuch einer quantitativen Langzeitanalyse. In: Teuteberg, Hans Jürgen / Wiegelmann, Günter (Hg.): Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung, Münster 1986, 225–279, hier 238; HIRSCHFELDER, Gunther: Europäische Esskultur. Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute, Frankfurt a.M. 2001, 159. Zur gegenwärtigen Anwendung von Honig in der Medizin vgl. exemplarisch ALTMANN, Nathaniel: The Honey Prescription, Rochester 2010, sowie <http://www.medihoney.de/> (Stand: 03.01.2013).

9 WIEGELMANN, Günter: Alltags- und Festspeisen in Mitteleuropa. Innovationen, Strukturen und Regionen vom späten Mittelalter bis ins 20. Jahrhundert, Münster u.a. 2006, 7.

10 Vgl. ebd.

11 Vgl. MENNINGER, Annerose: Genuss im kulturellen Wandel. Tabak, Kaffee, Tee und Schokolade in Europa (16.–19. Jahrhundert), Stuttgart 2008, 237–246; MUELLER, Wolf: Seltsame Frucht Kakao. Geschichte des Kakaos und der Schokolade, Hamburg 1957, 54; ROSSFELD, Roman: Schweizer Schokolade. Industrielle Produktion und kulturelle Konstruktion eines nationalen Symbols 1860–1920, Baden 2007, 60f.

12 HEISE, Ulla: Nachwort der Faksimile Ausgabe von SPON, Jacob: Drey Neue Curieuse Tractätgen/ von dem Trancke Cafe, Sinesischen The, und der Chocolata, Welche Nach ihren Eigenschaften/ Gewächs/ Fortpflanzung/ Praeparierung/ Tugenden und herrlichen Nutzen/ sehr curieuse beschrieben (...), Budissin [Bautzen] 1686. Faksimile-Nachdruck, Leipzig 1986, 30.

13 Vgl. MUELLER, Wolf: Seltsame Frucht Kakao. Geschichte des Kakaos und der Schokolade, Hamburg 1957, 57f.; WOLSCHON, Miriam: Lustgetränk und Stärkungsmittel: Wie die Medizin der Schokolade zum Durchbruch verhalf, Hamburg 2008, 52.

14 Vgl. HEISE, Ulla: Nachwort zu „Curieuse Tractätgen“, 29. Ähnlich auch ZUM HINGST, Anja: Die Geschichte des großen Brockhaus. Vom Conversationslexikon zur Enzyklopädie, Wiesbaden / Harrassowitz, 29. Hier spricht Zum Hingst von den „gebildeten Ständen“ als Zielgruppe im 19. Jh.

Um die Beurteilung der Wirkung des neuen Heißgetränks nachvollziehen zu können, muss man das System der vormodernen Medizin beachten, denn dieses war „bis über die Frühe Neuzeit hinweg gekennzeichnet von einem Pluralismus an Behandlungskonzepten.“¹⁵

	warm	kalt
trocken	Gelbe Galle	Schwarze Galle
feucht	Blut	Schleim

Abb. 2: Schema zur Humoralpathologie, Säfte mit ihren Qualitäten (eigene Darstellung)

Es basierte auf der Humoralpathologie, dem hippokratisch-galenischen Säfte-Modell, welches bis in das 19. Jahrhundert hinein den festen Mittelpunkt in der gängigen Lehrmeinung mitteleuropäischer Mediziner darstellte und rund 100 Indikationen für eine heilende Anwendung der Schokolade kannte.¹⁶ In „Zedlers Universallexicon“, einem der frühen umfassenden und deutschsprachigen Konversationslexika, ist bezeichnenderweise folgendes über die Ursache pathogener Zustände zu entnehmen: „Die allgemeinen Ursachen der Kranckheiten werden angegeben/ der Überfluß/ der Mangel und Erstillung der Säffte/ u. die Trennung des ganzen.“¹⁷ Diesem System lag die Annahme zugrunde, dass der menschliche Körper vier Säfte enthält – Blut, Schleim, gelbe Galle und schwarze Galle, denen je zwei Grundqualitäten zugesprochen wurden: Blut galt als feucht und heiß, gelbe Galle als trocken und heiß, schwarze Galle als kalt und trocken, Schleim als kalt und feucht. Für die Gesundheit eines Menschen war das richtige Verhältnis dieser Körpersäfte entscheidend; Krankheiten wurden durch ein Ungleichgewicht verursacht.¹⁸ Durch die Einnahme antagonistisch wirkender Lebensmittel konnte der Säftehaushalt entsprechend reguliert werden, da auch sämtlichen Speisen und Getränken, die zuvorderst nicht die Funktion eines Medikaments ein-

nahmen, humoralpathologische Eigenschaften zugesprochen wurde. So konnte beispielsweise eine vorwiegend als „warm“ und „trocken“ eingestufte Krankheit mit einem „kalten“ und „feuchten“ Heilmittel behandelt werden.¹⁹ In dieses System der Medikalisierung musste auch die Schokolade als integrativer Bestandteil der damaligen Medikalkultur eingeordnet werden.

Composition macht Artzney

Im Gegensatz zu den anderen Heißgetränken Kaffee und Tee, denen aufgrund ihrer schweißtreibenden Wirkung eine eindeutige Klassifikation als „heiß“ und „trocken“ zuteil kam, wurde die Schokolade verhaltener beurteilt. Dies hat folgenden Grund: Schokolade wurde als „Composition“ aufgefasst, die aufgrund ihrer Zutaten als nahrhafte Speise und gleichzeitig als eine „Artzney“ galt.²⁰ Der reine Ausgangsstoff Kakao wurde als „sehr kalt und trocken“ eingestuft und begünstigte somit Melancholie.²¹ Diese Eigenschaft wurde durch die Zugabe von „heißen“ Gewürzen und des siedenden Wassers im konsumfertigen Produkt, der Trinkschokolade, kompensiert. In einer medizinischen Abhandlung, den „Drey Neue Curieuse Tractätgen/ von dem Trancke Cafe, Sinesischen The, und der Chocolata“, die 1686 in der Oberlausitzer Hauptstadt Bautzen erschien, ist hierüber zu lesen:

„Daß der Chocolata ihre Ingredientien (...) fast alle hitzig seyn/ hat man zur Gnüge verspüret (...). Aber es ist auch zu mercken/ wie weit das Cacao allen andern an der Quantität bey ihr überlegen sey (...) eine kühlende Eigenschafft hat/ so verbessern es andere mit ihm vereinigte Simplicia nur/ und helffen seinen erdichten und kalten Particulis desto eher lindern.“²²

Entscheidend waren Menge und Art der „Ingredientien“, um eine Arznei zu erhalten, die entsprechend der zu behandelnden Krankheit „tempe-

15 MENNINGER, Annerose: Genuss im kulturellen Wandel. Tabak, Kaffee, Tee und Schokolade in Europa (16.–19. Jahrhundert), Stuttgart 2008, 119.

16 Vgl. DILLINGER, Teresa L. et al.: Food of the Gods: Cure for Humanity? A Cultural History of the Medicinal and Ritual Use of Chocolate, *Journal of Nutrition*, 2000, 2057S–2072S, 2061S f.

17 ZEDLER: Artikel „Kranckheit“ (1732), Sp.1754.

18 Das System der Humoralpathologie wurde seit ihrer Einführung in der Antike mehrfach modifiziert. Der griechische Arzt Galenos von Pergamon (um 129–199) fügte diesem Modell die Komplexionenlehre hinzu, wodurch neben dem Temperament eines Menschen auch die Einteilung des Tages und die Jahreszeiten in die Lehre aufgenommen wurden. Bis zum Durchsetzen der modernen Medizin im 19. Jh. orientierten sich europäische Ärzte – sowie Köche bei der Kombination von Speisen – am System nach Galenos. Vgl. BERGDOLT, Klaus/ KEIL, Gundolf: Art. Humoralpathologie. In: *Lexikon des Mittelalters*, Bd.5, München 1991, Sp.211–213; SCULLY, Terence: *Tempering Medieval Food*. In: Weiss Adamson, Melitta (Hg.): *Food in the Middle Ages. A Book of Essays*, New York/ London 1995, 3–24, 6–10; COE, Sophie D./COE, Michael D.: *Die wahre Geschichte der Schokolade*, Frankfurt a.M. 1999, 145–154.

19 Vgl. VAVRA, Elisabeth: Ernährung. In: Melville, Gert/ Staub, Martial (Hg.): *Enzyklopädie des Mittelalters*, Bd.2, Darmstadt 2008, 292–298, 298; COE, Sophie D./COE, Michael D.: *Die wahre Geschichte der Schokolade*, Frankfurt a.M. 1999, 153 f.

20 ZWINGER, Theodor: *Theatrvm Botanicvm*, Frankfurt a.M. 1696. Zitiert nach MENNINGER, Annerose: Genuss im kulturellen Wandel. Tabak, Kaffee, Tee und Schokolade in Europa (16.–19. Jahrhundert), Stuttgart 2008, 255.

21 COE, Sophie D./COE, Michael D.: *Die wahre Geschichte der Schokolade*, Frankfurt a.M. 1999, 160.

22 SPON: *Curieuse Tractätgen* (1686), 211.

riert“ war. Im Fall der Schokolade wurde sogar davon abgeraten, sie pur zu konsumieren, da es „der Gesundheit sehr schädlich zu seyn“ schien. Es drohten sonst „harte Verstopfungen“ und „eine blasse Todten=Farbe“. ²³ So nimmt es nicht Wunder, dass der medizinisch geschulte Autor ²⁴ dieses Traktats damit fortfährt, einzelne Zutaten isoliert betrachtet zu bewerten. Neben Zucker, Zimt, Chili, Nelken, Nüssen und Vanille – alles Zutaten, die im deutschsprachigen Raum des 18. Jahrhunderts bekannt und in der Küche etabliert waren ²⁵ – werden auch solche besprochen, von denen man annehmen kann, dass sie nur in seltenen Fällen auf den innereuropäischen Märkten erhältlich waren, nämlich der dickflüssige Saft „Achiota“ des exotischen Annattostrauchs und die Blütenblätter einer in Mexiko wachsenden Blume, die „Orejevale“ genannt wird. ²⁶ Konsultiert man an dieser Stelle weitere Quellen, so erhärtet sich die Vermutung einer geringeren Verfügbarkeit genannter exotischer Zutaten auf dem mitteleuropäischen Markt: In den Rezepturen einer Nürnberger Abhandlung aus dem Jahr 1719 wird „Achiota“ bzw. „Orejevale“ nur einmal genannt, wobei beachtet werden muss, dass diese Rezepturen ursprünglich aus der Feder eines spanischen Arztes stammen, welcher eher die Möglichkeit gehabt haben dürfte, Gewürze aus der Neuen Welt zu beziehen. ²⁷ Blickt man ergänzend in das Rezeptbuch einer schwäbischen Rats-Köchin aus dem Jahr 1791, erfährt man, dass alleine noch Zimt die einzige außereuropäische Zutat ist. ²⁸

Laut der medizinischen Abhandlung aus Bautzen scheint Zucker das am häufigsten genutzte Gewürz gewesen zu sein, wobei der Verfasser keinen dezidiert medizinischen Nutzen erwähnt. ²⁹ Zucker erscheint lediglich aus zwei Gründen von Relevanz: zum einen durch den süßen Geschmack, um weitere bittere Arzneimittelgrundstoffe zu „mässigen“

und wegen seiner konservierenden Eigenschaft. Zimt, Chili und Nelke hingegen sollen aufgrund ihrer leichten Schärfe den Magen wärmen und stärken. Zusätzlich sei Vanille hilfreich gegen Kreislaufbeschwerden und wirke schleimlösend. Haselnüsse, so der Verfasser weiter, haben wie Mandeln „Trockenheit und Cholerische Feuchtigkeit“ und sollen dadurch „die ins Gehirn aufsteigenden Dünste wieder zurück“ treiben, die „die Vernunft in ihrem Sitze oft umnebelt halten“.

Über die konkrete medizinische Anwendung der Schokolade kann dann das bereits erwähnte „Universallexicon Zedlers“ sowie das populäre Nachschlagewerk „Krünitz' Ökonomische Enzyklopädie“ aus den Jahren 1732 beziehungsweise 1776 Aufschluss geben. Bei Zedler findet sich folgende Passage:

„Sie [die Schokolade] (...) ist gut für den Husten, erweicht den kalten zähen Schleim, macht Auswerffen, und erleichtert den schweren Athem; nuzet, mäßig gebraucht, den Schwangern, Hypochondriacis, Phthisicis und Hecticis ³⁰ (...)“ ³¹

Demnach kam Schokolade in Fällen zur Anwendung, bei denen Erkrankungen der Atemwege diagnostiziert wurden, wobei es sich bei „kaltem Schleim“, „schwerem Athem“ oder „Phthisicis“ ³² um Erkrankungen vom einfachen viralen Infekt bis zur Tuberkulose handeln konnte. Die schleimlösende Eigenschaft ist auf „heiße“ und „trockene“ Gewürze wie etwa Vanille, Zimt oder Pfeffer zurückzuführen, denen eine purgative, abführende Wirkung attestiert wurde. ³³ „Hypochondriacis“ weist auf allgemeine Beschwerden im Oberbauch mit den wichtigsten Organen Milz, Magen und Leber hin. ³⁴ Hier war es die wärmende Eigenschaft der frisch zubereiteten Schokolade, die Linderung bringen sollte: „Man muß es trincken so warm, als man es nur leiden kann.“ ³⁵ Aber auch bei tiefer sitzenden Beschwerden wurde Schokolade empfohlen. Mit gestoßener „Zimmet-Rinde“ vermenget kam

23 Ebd., 182ff.

24 Die wirkliche Identität des Autors konnte von der Wissenschaft bisher nicht eindeutig geklärt werden. Die verschiedenen Ausgaben zwischen 1671 und 1705 erschienen entweder anonym oder unter den Namen Philippe Sylvestre Dufour bzw. Jacob Spon. Ulla Heise legt die Vermutung nahe, dass der Verfasser der Ulmer Mediziner Jacob Spon ist. Vgl. hierzu HEISE: Nachwort zu „Curieuse Tractätgen“, 4–12.

25 Vgl. COE, Sophie D./COE, Michael D.: Die wahre Geschichte der Schokolade, Frankfurt a.M. 1999, 160 u. 333.

26 SPON: Curieuse Tractätgen (1686), 183–198.

27 Vgl. KÜHNE, Johann Gottfried: Nachricht von der Chocolate, Worinnen von derselben Ursprung/ Nahmens=Bennennung/ herrlichen Ingredientien (...), gehandelt wird, Nürnberg 1719, 8–10.

28 LÖFFLER, Friederike Luise: Oekonomisches Handbuch für Frauenzimmer. Erster Band welcher das Kochbuch enthält, Stuttgart 1791. Zitiert wird der Faksimiledruck der zweiten Auflage aus dem Jahr 1795 [ND Stuttgart 1977].

29 Die folgenden Ausführungen zu Gewürzen/Zutaten beruhen auf SPON: Curieuse Tractätgen (1686), 183–198.

30 Meint Zehrfieber. Vgl. STOLBERG, Michael: Homo patiens. Krankheits- und Körpererfahrung in der Frühen Neuzeit, Köln/Weimar/Wien 2003, 199.

31 ZEDLER: Artikel „Chocolate“ (1733), Sp. 2167.

32 Meint Schwindsucht bzw. Tuberkulose. Vgl. STOLBERG, Michael: Homo patiens. Krankheits- und Körpererfahrung in der Frühen Neuzeit, Köln/Weimar/Wien 2003, 199–202.

33 Vgl. SPON: Curieuse Tractätgen (1686), 188.

34 Vgl. STOLBERG, Michael: Homo patiens. Krankheits- und Körpererfahrung in der Frühen Neuzeit, Köln/Weimar/Wien 2003, 223.

35 ZEDLER: Artikel „Chocolate“ (1733), Sp. 2168.

sie als lindernde Arznei gegen „innwendige Winde und Auffblühungen“ und damit einhergehende Koliken in Betracht.³⁶ Auch hier ist aber nochmals festzuhalten, dass sich die heilende Wirkung erst dezidiert durch das beigemengte Gewürz entfaltet.

Schokolade als Stärkungsmittel

Den größten gesundheitlichen Nutzen sah man aber in ihrem Nährwert, der schon Mitte des 16. Jahrhunderts in Berichten aus Mesoamerika Erwähnung fand. So schrieb ein anonymes Autor aus dem Umfeld Hernán Cortés in einer Beschreibung, die 1556 in Venedig veröffentlicht wurde: „Dieses Getränk ist die *gesündeste und nahrhafteste* Sache von der Welt, denn wer eine Tasse von dieser Flüssigkeit getrunken hat, kann den ganzen Tag lang fortreisen ohne irgendetwas anderes zu sich zu nehmen.“³⁷ Die vormodernen Mediziner attestierten der Schokolade sogar einen höheren Nährwert als Fleisch, denn „(...) die Kern aus einer Cacao=Nuß [geben] mehr Krafft und Nahrung (...), als ein Pfund Rind=Fleisch (...)“³⁸ und im bereits erwähnten Traktat schreibt der Autor hierzu, dass „(...) auch keine Fleisch=Brühe (...) die Kräffte auff und unterhalten werde/ als dieses Medicament zu thun pflege.“³⁹ Dieser Befund ist deshalb so bemerkenswert, da es sich gerade bei Fleisch – in der postmodernen Mangelgesellschaft – um ein kostbares, überwiegend positiv besetztes Lebensmittel handelte, was nicht zuletzt auch seiner zentralen Stellung in der medizinisch-diätischen Tradition seit der europäischen Antike geschuldet war.⁴⁰ Im Verlauf der Neuzeit entwickelte sich Fleisch bei der Bevölkerungsmehrheit im deutschsprachigen Raum zu einer seltenen, mit stark abnehmender Häufigkeit verzehrten Speise, wodurch sich sein distinguiertes Charakter bis ins 19. Jahrhundert stark verfestigen konnte.⁴¹ Ein Vergleich des Nährwerts zwischen

Rindfleisch und Kakaobohne zu Gunsten letzterem spiegelt also eine ausgesprochen hohe Wertigkeit wider.

Weiter sahen die Mediziner einen Vorteil darin, dass dem Organismus die sofortige Sättigung und Stärkung nach dem Verzehr zur Verfügung stand, weil der Magen die Schokolade nicht erst in einen Verdauungsbrei umwandeln musste. Durch die Vermischung entgegengesetzter Qualitäten erhielt man ein Heilmittel von „gemäßigter Natur“, das durch seine bekömmliche Art, dem „kalten und warmen Magen zugleich dienlich“ war.⁴² Deshalb fand das Gemisch, dem neben den anregenden Gewürzen auch Eigelb, Milch und Nüsse beigemischt werden konnten, besonders bei Krankheiten Anwendung, die mit einer allgemeinen körperlichen Schwäche des Patienten einherging. In Krünitz' Enzyklopädie findet sich die konkrete Empfehlung:

„Die mit mäßigen Gewürzen versetzte [Schokolade], wird zuvörderst allen magern, trocknen Personen, und allen, die von Kräften gekommen sind, empfohlen. Dahin gehören sogar unter den Krankheiten: die Schwindsucht, sofern sie nicht ein Lungengeschwür zum Grunde hat, Auszehrung, Entkräftung vom Alter u.s.w.“⁴³

Aufgrund ihrer nährenden Eigenschaft wurde Schokolade nicht nur bei einer akuten Erkrankung angewendet, auch gesunden Menschen wurde das allgemein stärkende Mittel empfohlen. Es galt jedoch, eine maßvolle Verwendung einzuhalten, da sich sonst die positive Wirkung der Arznei in das Gegenteil umwandeln könne. So wurde davor gewarnt, dass es bei übermäßigem Verzehr zu Verstopfung und Fettleibigkeit kommen konnte. Es wurde geraten, höchstens drei Tassen pro Tag, am besten morgens, zu sich zu nehmen.⁴⁴

Im deutschsprachigen Raum wurde Schokolade entsprechend ihrer Einordnung als Arznei- und Stärkungsmittel zunächst über Apothe-

36 SPON: Curieuse Tractätgen (1686), 184f.

37 ANONYMUS: Relazione di Alcune Cose della Nuova Spagna, e della gran città di Temestitan Messico, Venedig 1556. Zitiert nach COE, Sophie D./COE, Michael D.: Die wahre Geschichte der Schokolade, Frankfurt a.M. 1999, 105. Hervorhebungen durch den Autor.
38 ZEDLER: Artikel „Cacaos, Cacao“, Sp.29.
39 SPON: Curieuse Tractätgen (1686), 223.

40 Als Vertreter dieser medizinisch-diätischen Tradition kann beispielhaft der griechische Arzt Anthimus gesehen werden; die exponierte Stellung von Fleisch zur Kräftigung findet sich in seinen Ernährungsempfehlungen wieder. Vgl. hierzu LIECHTENHAN, Eduard: Anthimi De Observatione Ciborum ad Theodoricum Regem Francorum Epistula. Berolini in Aedibus Academiae Scientiarum, Berlin 1963, 36. Ferner zum distinktionsträchtigen Symbolgehalt von Fleisch vgl. MELLINGER, Nan: Fleisch. Ursprung und Wandel einer Lust, Frankfurt a.M. 2003, 60–64.

41 Vgl. HIRSCHFELDER, Gunther: Europäische Esskultur. Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute, Frankfurt a.M. 2001, 152; MONTANARI, Massimo: Der Hunger und der Überfluß. Kulturgeschichte der Ernährung in Europa, München 1993, 126f.

42 COE, Sophie D./COE, Michael D.: Die wahre Geschichte der Schokolade, Frankfurt a.M. 1999, 216.

43 Artikel „Chocolate“. In: KRÜNITZ, Johann Georg (Begr.): Oeconomische Encyclopädie, oder allgemeines System der Staats= Stadt= Haus= und Landwirthschaft, in alphabetischer Ordnung. 8. Bd., Brünn 1776, 72–90, 85.

44 Vgl. MENNINGER, Annerose: Genuss im kulturellen Wandel. Tabak, Kaffee, Tee und Schokolade in Europa (16.–19. Jahrhundert), Stuttgart 2008, 262.

ken verkauft. Als „Succolata“ oder „Succolata indica praeparata“ bezeichnet, fand sie 1656 eine erste Erwähnung in den behördlich aufgestellten Apothekertaxen von Frankfurt am Main und Hessen-Kassel sowie 1666 in Magdeburg. Theoretisch bestand so für eine breite Bevölkerungsschicht die Möglichkeit, Schokolade zu erwerben.⁴⁵ Man muss jedoch davon ausgehen, dass lediglich ein sehr begrenzter Kreis dieses Arzneimittel für Heilzwecke tatsächlich kaufte. In Frankfurts Apotheken kostete 1669 ein Loth (ca. 15 g) Schokoladenmasse sechs Kreuzer und dürfte somit für den Großteil der Bevölkerung unerschwinglich gewesen sein, konnte dieser Preis doch den drei- bis vierfachen Tageslohn eines einfachen Handwerksge-sellen bedeuten.⁴⁶

Darüber hinaus lässt sich anhand der Taxen vermuten, dass ein Loth die kleinste Abgabemenge war. Um einen Becher Trinkschokolade herzustellen, benötigte man jedoch eine Unze Schokoladenmasse, also die doppelte Menge.⁴⁷ Inwieweit Schokolade nun Teil der medizinischen Alltagsrealität der gehobenen Schichten war, lässt sich an dieser Stelle jedoch nicht weiter nachvollziehen. Die Anweisungen der ärztlichen Abhandlungen und die medizinischen Hinweise bei Zedler und Krünitz spiegeln aber deutlich wider, dass Schokolade gesundheitsfördernd konnotiert war und zum festen Kanon vormoderner Heilmittel gehörte, was sich in der Summe positiv auf ihre kulturelle Wertigkeit übertrug.

Zäsur durch die moderne Schulmedizin

Eine Änderung in ihrer medizinischen Einordnung erfuhr die Schokolade erst zur Mitte des 19. Jahrhunderts. Mit der Veröffentlichung des Standardwerks „Die organische Chemie in ihrer Anwendung auf Agricultur und Physiologie“ durch



Abb. 3:
Rudolf Virchow (1821–1902), Mitbegründer der modernen Pathologie (Quelle: Images from the History of Medicine (IHM), Portrait no. 7906.1).

Justus von Liebig wurde die Ernährungswissenschaft grundlegend erneuert. Die relativ präzise Einteilung der Nährstoffe in Eiweiß, Fette, Kohlenhydrate, Wasser und Mineralstoffe markierte 1840 den Beginn der modernen Ernährungsphysiologie.⁴⁸ In den 1850er Jahren entwickelte der Berliner Arzt Rudolf Virchow seine Theorie der „Zellularpathologie“, die er 1858 veröffentlichte. Sie besagt, dass Krankheiten aufgrund von nichtfunktionsfähigen Körperzellen entstehen.⁴⁹ Die Zelle sei also Ausgangspunkt eines pathogenen Zustands und nicht ein unausgeglichener Säftehaushalt.

In der Folge initiierten die Arbeiten von Virchow und Liebig eine rasche Abkehr von der bisher praktizierten Humoralpathologie. Allein die vormoderne Erkenntnis des Nährwerts der Schokolade hatte über diese Zäsur hinweg Bestand. Der Naturwissenschaftler Ernst Freiherr von Bibra schrieb 1855, dass „das Cacaogetränk, die Chocolate, (...) noch eine Eigenschaft [hat], welche dem Thee und dem Kaffee abgeht. Während diese bloß den Stoffwechsel verlangsamten, und bei mäßigem Genuß wohlthätig anregend auf das Nervensystem wirken, nährt die Chocolate direkt.“⁵⁰

Und ähnlich ist in einem „Haus- und Familienbuch“ gut 30 Jahre später zu lesen, dass die „Chokolade

45 Vor allem in kleineren Städten gehörten Apotheken zu den wichtigen Anbietern überseeischer Waren. In ihrem relativ breit aufgestellten Angebot konnten sich durchaus auch Reis, Tabak, Gebäck, Branntwein und Wein befinden. Vgl. KAISER, Hermann: Der große Durst. Von Biernot und Branntweinefeinden – rotem Bordeaux und schwarzem Kaffee. Trinken und Getränke zwischen Weser und Ems im 18./19. Jahrhundert, Cloppenburg 1995, 127. 46 Vgl. MUELLER, Wolf: Seltsame Frucht Kakao. Geschichte des Kakaos und der Schokolade, Hamburg 1957, 61 f.; REITH, Reinhold: Lohn und Leistung. Lohnformen im Gewerbe 1450–1900, Stuttgart 1999, 265. 47 Vgl. SPON: Curieuse Tractätgen (1686), 227.

48 LIEBIG, Justus: Die organische Chemie in ihrer Anwendung auf Agricultur und Physiologie, Braunschweig 1840. Zur Entwicklung der modernen wissenschaftlichen Ernährungslehre vgl. SCHWEDT, Georg: Liebig und seine Schüler. Die neue Schule der Chemie, Berlin u. a. 2002, 245–251; aber auch die älteren, gut gelungenen Beiträge von MANI, Nikolaus: Die wissenschaftliche Ernährungslehre im 19. Jahrhundert. In: Heischkelt-Artelt (Hg.): Ernährung und Ernährungslehre, Göttingen 1976, 22–75; TEUTEBERG, Hans Jürgen / WIEGELMANN, Günter: Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluss der Industrialisierung, Göttingen 1972, 47.

49 Vgl. VIRCHOW, Rudolf: Die Cellularpathologie in ihrer Begründung auf physiologische und pathologische Gewebelehre, Berlin 1858. Ferner grundlegend BECKER, Volker: Der Einbruch der Naturwissenschaft in die Medizin. Gedanken um, mit, über, zu Rudolf Virchow, Heidelberg 2008.

50 BIBRA, Ernst von: Die narkotischen Genußmittel und der Mensch, Nürnberg 1855 [ND Leipzig 1983], 122.

51 SCHROOT, A.: Des Menschen Leben und Gesundheit. Ein Haus- und Familienbuch, Leipzig 1886, 33.

52 Eßschokolade konnte sich erst ab 1823 entwickeln, nachdem der Holländer Conrad J. van Houten ein Verfahren zur Herstellung von entöltem Kakaopulver fand. Bis zur Etablierung industriell gefertigter, fester Schokolade in der zweiten Hälfte des 19. Jh. wurde sie fast ausschließlich als Heißgetränk konsumiert.

53 Vgl. SCHIFFER, Thomas: Entwicklung der Firma Stollwerck 1876–1922, Geschichte in Köln, Zeitschrift für Stadt- und Regionalgeschichte 55, 2008, 109–135, 119.

54 Vgl. STOLLWERCK, Walter: Der Kakao und die Schokoladenindustrie, Jena 1907, 2; ROSSFELD, Roman: Vom Frauengetränk zur militärischen Notration. Der Konsum von Schokolade aus geschlechtergeschichtlicher Perspektive. In: Leimgruber, Yvonne/Feuz, Patrick/Rosfeld, Roman/Tobler, Andreas (Hg.): Chocolat Tobler. Zur Geschichte der Schokolade in einer Berner Fabrik, Bern 2001, 59.

55 Vgl. JÜTTE, Robert: Medizin und Nationalsozialismus. Bilanz und Perspektiven der Forschung, Göttingen 2011, 138; NEUMANN, Alexander: „Arztum ist immer Kämpfertum“. Die Heeresinspektion und das Amt „Chef der Wehrmachtssanitätswesens“ im Zweiten Weltkrieg, Düsseldorf 2005, 264.

56 Vgl. exemplarisch: KIM, Jiyoung/LEE, Ki Won/LEE, Hyong Joo: Cocoa (Theobroma cacao) Seeds and Phytochemicals in Human Health. In: Preedy, Victor R./Watson, Ronald Ross/Patel, Vinood B.: Nuts And Seeds In Health And Disease Prevention, London/Burlington/San Diego 2011, 351–360.

57 Schon heute können wir hier klare Trends ablesen; als exemplarisch richtungsweisend sei auf folgende Produkte hingewiesen: Schokolade mit Omega-3-Fettsäuren: <http://www.pionier-team.de/xocai-omega3-squares.php> (Stand 03.01.2013), als dezidiert funktionelle Lebensmittel seien Schokoladenprodukte genannt, die mit dem Stimulanz Koffein zusätzlich angereichert sind, wie etwa „Pocket Coffee“ (Ferrero) oder „Scho-ka-kola“ (Scho-ka-kola GmbH). Grundlegend zur Trendforschung vgl. RÜTZLER, Hanni/REITER, Wolfgang: Vorwärts zum Ursprung. Gesellschaftliche Megatrends und ihre Auswirkungen auf eine Veränderung unserer Esskultur. In: Ploeger, Angelika/Hirschfelder, Gunther/Schönberger, Gesa (Hg.): Die Zukunft auf dem Tisch. Analysen, Trends und Perspektiven der Ernährung von morgen, Wiesbaden 2011, 77–88.

(...) nächst der Milch das nahrhafteste aller Getränke und ohne Zweifel auch eines der angenehmsten“ sei.⁵¹

Diese Einschätzungen übertrugen sich dann auch auf die feste Eßschokolade, die ab der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts an Popularität gewann.⁵² Das Produktspektrum der Kölner Schokoladenfirma Stollwerck aus dieser Zeit ist demnach bezeichnend für eine Speise, die nun als Stärkungsmittel konsumiert wurde und den Nimbus des exotischen Heilmittels völlig abstreifte. So führte Stollwerck, bezeichnend unter dem Begriff Sanitätsschokoladen, Sorten wie Fleisch-Extract-, Leguminosen-, Isländisch-Moos-, Pepton- und Guarana-Schokoladen.⁵³ Aufgrund ihrer Energiedichte und des praktischen Packmaßes der festen Tafelschokolade konnte sie sich bei Forschungsexpeditionen im Polarkreis als Proviant und beim Militär als „Notration“ schließlich durchsetzen.⁵⁴ Eine ganz neue und ebenso zweifelhafte Neuerung brachte dann die deutsche Wehrmacht im Zuge des 2. Weltkriegs, indem sie Schokolade mit Drogen versetzen ließ. Dabei handelte es sich um das synthetisch hergestellte Amphetamin „Pervetin“, das den Soldaten die Angst nehmen und sie in einen von Euphorie und Siegeswillen getränkten Rausch versetzen sollte. Diese sogenannte Panzer- oder Fliegerschokolade hatte sich nun endgültig von einer Arznei oder einem gesunden Stärkungsmittel entfernt.⁵⁵

Schließlich sind es aber neuere trophologische Erkenntnisse der letzten Jahrzehnte, die dazu geführt haben, dass Schokolade bis heute ihren einstigen Stellenwert als Heilmittel nicht mehr erreichte, wenngleich auch hier ihr medizinischer Nutzen nach wie vor diskutiert wird und die Wirkung einzelner Bestandteile auf den menschlichen Organismus noch nicht in Gänze erforscht ist.

Einzelne Stoffe, die in Schokolade enthalten sind, erzielen eindeutig einen biochemischen Effekt, der sich

förderlich auf die Gesundheit auswirkt. Es sind besonders die sogenannten Sekundären Pflanzenstoffe aus der Gruppe der Flavanoole, die als Antioxidantien und wirkungsvolle Entzündungshemmer auftreten. Ebenfalls wurde im Zuge von regelmäßigem Schokoladenkonsum ein abnehmendes Wachstum cancerogenen Gewebes beobachtet, die Therapie von Herz-Kreislauf-Erkrankungen kann durch blutverdünnende Eigenschaften unterstützt werden, die zerebrale Durchblutung wird gefördert.⁵⁶

Welchen Einfluss diese und künftige Erkenntnisse auf die Schokolade von morgen haben werden, wird sich zeigen. Immerhin dürfte man aber davon ausgehen, dass Schokolade zwar ihren festen Platz als kalorienreiche Süßigkeit wahren, aber in einem wachsenden Produktsegment als *medical-* oder *functional food* ebenso vertreten sein wird und dadurch wieder in die Nähe medizinischer Kontexte rücken könnte, denn alleine durch die oben genannten enthaltenen Stoffe birgt sie hierfür ein hohes Potenzial.⁵⁷

Zusammenfassung

Was können wir also nach diesem Blick auf die Schokolade und ihre Wertigkeit in der vormodernen Medikalkultur aus unserer spezifischen Perspektive mitnehmen?

Es ist klar festzuhalten, dass Schokolade als Heilmittel bei Atemwegserkrankungen und Beschwerden im Oberbauch (Magen, Leber, Milz) zur Anwendung empfohlen wurde – besonders die Behandlung von Magenbeschwerden wird in den Quellen ausführlich diskutiert. Ferner wurde Schokolade dezidiert als Mittel zur Stärkung angesehen, ihre Eigenschaften als nährenden Speise waren zweifelsohne seit ihrem ersten Auftreten in Europa bekannt. Die Frage, ob denn Schokolade in den oben genannten Fällen aus der Vormoderne tatsächlich auch zur Genesung der Patienten führte, kann letzt-

lich nicht geklärt werden, denn letztere kommen in den Quellen nicht zu Wort.

Die Betrachtungen des Gegenstands werfen allerdings weitere Fragen von kulturanthropologischer Relevanz auf, die jedoch an dieser Stelle nicht diskutiert werden können, zumal sie in der Forschung bisher nur unzureichend bzw. gar nicht reflektiert wurden. Welche älteren Arzneimittel wurden durch die Schokolade möglicherweise verdrängt? Warum konnten sich bestimmte Zutaten eher durchsetzen, andere nicht und was lässt sich daraus auf regional unterschiedliche Geschmackspräferenzen schließen?

Schokolade steht exemplarisch für ein neues Gut, das in eine bereits bestehende medizinische Tradition übernommen wurde und somit Teil der vormodernen Medikalisierung war. Wenn wir verstehen, dass letzteres immer auch einen gesellschaftlichen Vorgang bezeichnet, bei dem Krankheitsbilder und Heilmittel erst als solche identifiziert werden müssen, bevor sie für die Medizin konkret werden und in der Folge von der Bevölkerung auch rezipiert werden können, so ließe sich weiter fragen, was es über eine soziale Gruppe in ihrer Zeit aussagt, die Schokolade als nahrhaftes Stärkungsmittel im Zuge einer „Umdeutung von nicht-medizinischen in medizinische Probleme“⁵⁸, so herausragend diskutierte. Sicherlich ist festzuhalten, dass es sich bei den meinungsbildenden Akteuren um Vertreter der damaligen gesellschaftlichen Elite handelte, die ganz im Zeichen einer frühen Auf-

klärung bestrebt war, die Güter der Neuen Welt zu ordnen und in ihren Wertehorizont zu integrieren. Setzen wir den Gegenstand zum Abschluss dieses Beitrags in Bezug zur Metaebene, können wir vor allem eines erkennen: Die Gesellschaft der Vormoderne war grundsätzlich eine Mangelgesellschaft⁵⁹, in der nicht nur ärmere Bevölkerungsgruppen mit den Auswirkungen von Mangel- und Unterernährung konfrontiert waren, sondern auch diejenigen, für die Schokolade durchaus eine medizinische Alternative als Heilmittel darstellte. Genau daran lesen wir die Wertigkeit der Schokolade ab und erkennen, weshalb sie in medizinischen Kontexten eine exponierte Stellung einnahm. Dabei sollten wir es aus unserer modernen Perspektive aber in einer Hinsicht den damaligen Medici gleichtun und Schokolade als „Composition“ begreifen. Das reine Kakao-Produkt alleine wurde nie als Medizin gehandelt, erst die Kombination mit ergänzenden Stoffen machte die Arznei!

Markus SCHRECKHAAS M.A., studierte Kulturanthropologie, Neuere Geschichte und Ethnologie an der Universität Bonn. Seit 2011 Promotionsprojekt an der Universität Regensburg zur Rezeptionsgeschichte von Genussmitteln am Beispiel Schokolade. Des Weiteren ist er im Kultur- und Medienbereich tätig. Seine Themenschwerpunkte sind vor allem Nahrungsforschung aus kulturwissenschaftlicher Perspektive, historische Anthropologie, interkulturelle Kommunikation, Identitäts-, Ritual- und Brauchforschung.

58 SCHRAMME, Thomas: Der Krankheitsbegriff und die Ziele der Medizin. Karl-Eduard-Rothschuh-Vorlesung, Münster, 12.7.2010. PDF abrufbar unter <http://www.philosophie.uni-hamburg.de/Team/Schramme/Manuskripte.html> (Stand 05.01.2013).

59 HIRSCHFELDER, Gunther/LAHODA, Karin: Wenn Menschen Tiere essen. Bemerkungen zu Geschichte, Struktur und Kultur der Mensch-Tier-Beziehungen und des Fleischkonsums. In: BUCHNER-FUHS, Jutta / ROSE, Lotte (Hg.): Tierische Sozialarbeit. Ein Lesebuch für die Profession zum Leben und Arbeiten mit Tieren, Wiesbaden 2012, 147–166.

Wege zur vinophilen Kennerschaft

Die Verschränkung von Normen und deren Aneignungen beim Weinkonsum

RACHEL RECKINGER

Zwar wird heute weniger Wein getrunken als früher, doch findet sein Genuss auf eine zunehmend kulturalisierte und reflektierte Art statt. Immer mehr Weintrinker/-innen wollen Weinkenner werden und wenden sich dazu an Profis, bei denen sie die Kunst des Weinprobierens zu erlernen hoffen. Dieser Artikel¹ stellt einen mikrosoziologischen Ansatz² zur Untersuchung gegenwärtiger diskursiver Praktiken der Weinkennerschaft in Luxemburg dar, der die ihnen innewohnende Normativität und Aneignung im Alltag in den Mittelpunkt stellt. Der empirische Kontext wird durch Weinverkostungskurse für Anfänger/-innen geschaffen, die den zweifachen Vorteil bieten, dass sie Novizen/-innen die spezifisch vinophilen Normen explizit und didaktisch offenlegen und gleichzeitig Zugang zu eben diesen angehenden Weinfreunden/-innen gewähren. Denn gerade diese flüchtigen Momente im Entwicklungsprozess hin zum/r Weinkenner/-in sagen viel aus über die ganz persönliche Bedeutung von Weinwissen, weitab von dessen sozialer Zur-schaustellung.

Im Zentrum dieses Artikels steht das interaktive Zusammenspiel zwischen Normen und deren Aneignungen.³ Zunächst werden die vinophilen Normen, in der Art wie sie die Kursleiter/-innen interpretieren, näher bestimmt, um in einem zweiten Schritt die Diskrepanzen mit den Aneignungen der Weinanfänger/-innen zu interpretieren.

Vinophile Kursleiter/-innen: Der Wein steht im Mittelpunkt – um ihn zu analysieren

Die Grundannahme dieses normativen Rahmens ist die Ästhetisierung des Weins, beruhend auf der Vorstellung, dass dessen inhärente sensorische Eigenschaften zu einer Beurteilung seiner Gesamtqualität führen, die mit dem Grad des Genusses verknüpft sein sollte. Es gibt im Wesentlichen zwei angewandte Wissenschaften, die Önologie und die analytische Sensorik, die hier Definitionsmacht besitzen. Beide trugen dazu bei, die Technik des Weinverkostens als fachliches Diagnosewerkzeug für den Weinbau zu rationalisieren. Gleichzeitig fand sie auch unter Weinamateuren Verbreitung (hauptsächlich über die Fachpresse), indem sie ihnen ihre eigene sensorische Wahrnehmungsfähigkeit stärker bewusst machte.

Diese neue Form „gerechtfertigten“ Genusses wurde durch den Nachweis flüchtiger Aromamoleküle rationalisierbar, die chemisch im Wein nachweisbar

und daher quantifizierbar sind. Die Moleküle werden nach dem Prinzip der Analogie mit den Namen von „Duftfamilien“ bezeichnet, die der Parfümindustrie entlehnt sind. Diese Bewertung wird durch das implizite Wissen subjektiviert, dass das Weinverkosten tatsächlich ein Zusammenspiel von Informationen ist, die sich aus unterschiedlichen Sinnesbereichen speisen: Sehen, direktes Riechen, Geschmack, retronasales Riechen, Tastwahrnehmungen im Mund sowie Erinnerung. Der wesentliche Subjektivierungsfaktor ist jedoch die Differenzierung des sozial bedingten Zugangs und, grundsätzlich, der kulturellen Wertschätzung dieser Erfahrung und des Erlernens des Vokabulars, das erforderlich ist, um diese in Worten auszudrücken. Der Umstand, dass die Verkostungsmethode wissenschaftlich validiert ist, verleiht ihr den Schein von Universalität: Kenner/-innen konstatieren „lediglich“, was vorhanden ist – und dies verschaffe, laut vinophilem Kanon, ästhetischen Genuss.

Die Önologen/-innen der Untersuchung vermitteln diese Normen, in-

1 Dieser Artikel stützt sich auf die wichtigsten Ergebnisse der Monographie RECKINGER, Rachel: *Parler Vin. Entre Normes et Appropriations*, Rennes/Tours 2012.

2 Die empirischen Erkenntnisse sind das Ergebnis teilnehmender Beobachtung in mehreren Luxemburger Weinverkostungskursen für Anfänger/-innen. Ich führte Experteninterviews mit den Kursleiter/-innen durch (die alle ausgebildete Önologen waren) und Tiefeninterviews mit den Kursteilnehmenden, bei ihnen zu Hause, nachdem ihre Teilnahme an den Kursen abgeschlossen war. Sie wurden ausgewählt nach den Prinzipien des „theoretical sampling“ (GLASER, Barney/STRAUSS, Anselm: *The discovery of grounded theory. Strategies for qualitative research*, Hawthorne 1967).

3 Details zu den geschichtlichen Kontingenzen, die dieses Wissenfeld überhaupt sichtbar – dann wünschenswert – gemacht haben, sowie die Prozesse dieser Diskursivierung, die zusehends normativ, rational, wissenschaftlich und performativ wurde, können nachgelesen werden in RECKINGER, Rachel: *Parler Vin. Entre Normes et Appropriations*, Rennes/Tours 2012.

dem sie sie in ihren Kursen erklären und veranschaulichen, wobei diese sich stets aus einem theoretischen Vorlesungsteil und einem praktischen Weinverkostungsteil zusammensetzen. Es wird davon ausgegangen, dass Wein mit einem epistemischen Ansatz analysierbar ist, in dem sich analytische Kategorien, ein methodisches Repertoire, eine gewisse Präzision in der beschreibenden Qualifizierung einerseits mit einer Kultur sensorischen Erlebens andererseits verbinden. Das bedeutet eine Vermischung von kognitiven Aspekten und solchen des Kulturkapitals (die eher sensorisch, affektiv und situationsbezogen sind). Diese von den Kursleiter/-innen vertretene kulturelle Tonalität, mit ihren Werten kultivierter Selbstverwirklichung des Einzelnen, ist eine typische Haltung der gehobenen intellektuellen Milieus, denen sie angehören. Sie macht deutlich, wie sehr die Normen der Vinophilie gesellschaftlich verortet sind, aber auch, dass diese nicht lediglich akademisch oder „rational“ sind (etwas, das man sich einfach aus einem Buch aneignen könnte), sondern mittels persönlicher Wahrnehmungen ausgestaltet werden müssen.

Die vinophile Normativität bedient sich der Wissenschaft nicht nur in einer unmittelbar konkreten Weise, sondern auch in einem moralischen Kontext, vor allem in Bezug auf die Vorstellung von „Terroir“, das mit Authentizität, handwerklichem Können, eher kleinen Anbaugebieten usw. assoziiert wird. „Terroir“ wird sowohl normativ (indem bestimmte Weine einbezogen bzw. ausgeschlossen werden), wie auch politisch eingesetzt (Terroir-Weine werden als moralisch „gut“ betrachtet, industriell produzierte Weine als moralisch „nicht gut“), in der allgemeinen Erwartung, dass nachhaltige Verbrauchsmuster idealerweise eine Neuorientierung des Markts bewirken werden. Somit verschafft die Önologie den Konsumenten/-innen Selbstverhältnisse, die ihnen scheinbar eine umfassendere Urteilsautonomie geben, gleichzeitig aber auch auf ihre Urteilsbildung Einfluss nehmen.

Ein weiterer Aspekt dieser Normen besteht in der ausschließlichen Ausrichtung auf das Objekt des Geschmacks und in der Ausblendung möglicherweise unpassender sozialer Faktoren, die die Analyse beeinträchtigen könnten, wie Geselligkeit und Alkoholisierung. Doch war immerhin für ein Drittel der Teilnehmenden gerade der inhärente Hedonismus dieser Situation der Grund, sich für den Kurs anzumelden.

Kurz, die jüngste Verwissenschaftlichung des ästhetischen vinophilen Urteils transportiert Normen, die einerseits gesellschaftlich verortet und im Wesentlichen epistemisch sind, und andererseits mit einer hedonistischen und ethischen Dynamik der Selbstverwirklichung verwoben sind.

Kursteilnehmende: Ihre Person steht im Mittelpunkt – um sie aufzuwerten

Die Teilnehmenden – zu zwei Drittel männlich und Angehörige des mittleren und gehobenen Milieus – führen für ihre Kursteilnahme hauptsächlich egozentrische und soziozentrische Motive an, die sich damit von den eindeutig epistemisch geprägten der Kursleiter/-innen unterscheiden.

Die Motive der Teilnehmenden sind in erster Linie hedonistisch, das heißt, sie kommen wegen des Vergnügungswertes der Situation, oder aber operativ, in dem Sinne, dass die Betroffenen die Absicht haben, „an sich selbst zu arbeiten“ oder ihr persönliches Spektrum an Möglichkeiten zu erweitern (sei es, um einzelne Rebsorten erkennen zu können oder die eigenen Kompetenzen bei der Einschätzung kaufenswerter Weine zu verbessern). Was durchschnittliche Weinfreunde/-innen vor allem interessiert, ist die praktische Übertragbarkeit des Gelernten. Sie haben mehr oder weniger konkrete Vorstellungen von dem erwarteten Resultat, doch wird es dabei immer als Selbstaufwertung verstanden. Diese Aufwertung wirkt sowohl im Sinne der Subjektivierung (mit dem Ziel, sich selbst zu verbessern) oder, weniger häufig, einer intersubjektiven Distink-

tion (mit dem Ziel, andere zu beeindrucken). Es ist allerdings nicht so, dass die Teilnehmenden mit dem größten Spektrum möglicher Motivationen auch das subjektiv größte Erfolgsgefühl haben. Entscheidend ist eher, als wie stark die Betreffenden ihre Motivation oder ihr Engagement wahrnehmen.

Nach Abschluss des Kurses ziehen die Teilnehmenden Bilanz, womöglich auch dahingehend, dass sie ihre Gepflogenheiten des Weintrinkens ändern. Diese Konfrontation führt zu einer *reaktiven* Aneignung der vinophilen Normen – entweder in positiver oder negativer Form. Im positiven Fall fühlten sich die interviewten Personen von den Normen der Weinkennerschaft inspiriert. Sie projizieren ein selbstsicheres Selbstbild auf die im Kurs begegneten Elemente und sehen sich, in unterschiedlichem Maße, als Mitglieder einer Wein-Community. Sie reden gerne über dieses Thema, wie auch über ihre Zweifel. Im negativen Fall empfinden die Betreffenden dieselben Normen als etwas Hemmendes. Sie haben das Gefühl, dass sie „nichts verstanden“ haben, und haben oft ein kompetitives Verständnis von Weinkennerschaft. Aus diesem Grund meinen sie das, was sie als ihre Unzulänglichkeit begreifen, verbergen zu müssen. Der relativ hohe Prozentsatz (42 %) negativer Reaktionen weist ein weiteres Mal auf die Kluft zwischen den Normen des soziokulturellen Umfeldes und persönlicher Aneignung hin – auch wenn diese Kluft nicht etwas Statisches, sondern Relationales ist und ständig neu verhandelt wird.

Im positiven wie im negativen Fall machen sich Interviewpartner/-innen bestimmte Dispositionen⁴ *taktisch* zu eigen und wählen taktische Vorgehensweisen. Hier wird das Konzept der Taktik im Sinne von De Certeau oder Fiske verwendet⁵: Reaktionen auf Reibungen mit einem etablierten oder normativen Wissens- oder Machtgefüge. Die Betonung des taktischen Aspekts soll verdeutlichen, dass das Vorhandensein einer Disposition, die *a priori* dem vinophilen Format entgegenkommt, allein nicht ausreicht, um eine mühelose Aneignung zu gewährleisten.

Stattdessen ist eine bewusste Investition erforderlich. Diese Investition kann in der Tat Dispositionen entstammen, wie einerseits die Wertschätzung von Bildungskultur oder andererseits das Ausleben einer Familienidentität, die dem ländlichen Weinbau nahesteht. Aber diese Investition kann sich auch aus einer Taktik der Kulturproduktion *sui generis* speisen.

Demgegenüber findet sich in den Fällen, in denen vinophile Normen abgelehnt werden, eine Disposition des ausschließlichen Glaubens an die Naturwissenschaft, vor allem bei Personen mit einem hohen Bildungsabschluss, etwa Ingenieuren/-innen oder Physiklehrern/-innen. Einige von ihnen kommen nicht mit dem empirischen und relativen Teil der Weinverkostung zurecht – und schließen dann daraus, dass Önologie keine ernsthafte Wissenschaft ist. Dabei übersehen sie die Tatsache, dass chemische Objektivität mit subjektiven Wahrnehmungen kombiniert wird. Wenn vinophile Normen nicht in Einklang mit den Erwartungen und früheren Praktiken der Betreffenden stehen, ist jedoch häufiger zu beobachten, dass diese sich einer Taktik der pragmatischen Abwendung bedienen, indem sie zwar weiter gerne Wein trinken, doch der Vinophilie eine Absage erteilen. Oder sie bedienen sich, allerdings in geringerem Maße, einer Taktik des populistischen Spotts, indem sie die Vinophilie lächerlich machen. Schließlich, zwischen Hemmung und müheloser Aneignung, konnte die Untersuchung auch eine Taktik ermitteln, bei der Lernbereitschaft im Mittelpunkt steht. Dies ist der Fall bei Personen, die Vinophilie zwar auch als etwas Rätselhaftes empfinden, doch, anstatt diese zu verwerfen, bereit sind, sich hineinzuknien, weil sie identitär äusserst bedeutsame Motivationen haben, dies zu tun, wie etwa die gewünschte Integration in bestimmten sozialen Gruppen, oft durch biografische Kontakte begründet.

Somit ist weder die Aktivierung von Dispositionen noch die Verwendung von Taktik für sich genommen eine Garantie für eine geradlinige Aneignung vinophiler Normen. Doch je-

4 Ich verwende dieses Konzept laut Pierre Bourdieus Definition in *Esquisse d'une théorie de la pratique* (2000 [1972]; deutsch: Entwurf einer Theorie der Praxis, Frankfurt a.M.): „Die Bezeichnung ‚Disposition‘ erscheint in besonderem Maß geeignet, das auszudrücken, was der (als System von Dispositionen definierte) Begriff des Habitus umfasst: Sie bringt zunächst das *Resultat einer organisierenden Aktion* zum Ausdruck und führt damit einen solchen Worten wie ‚Struktur‘ verwandten Sinn ein; sie benennt im Weiteren eine *Seinsweise*, einen *habituellen Zustand* (besonders des Körpers) und vor allem eine *Prädisposition*, eine *Tendenz*, einen *Hang* oder eine *Neigung*“ (2009 [1979], 446). In *Le sens pratique* (1980; deutsch: Sozialer Sinn. Kritik der theoretischen Vernunft, Frankfurt a.M.), qualifiziert Bourdieu Dispositionen zusammenfassend als „Wahrnehmungs-, Denk- und Handlungsschemata“ (1993, 101), die zumeist unbewusst verinnerlicht und inkorporiert werden.

5 DE CERTEAU, Michel: *L'invention du quotidien. Tome 1: Arts de faire*, Paris 1990 [1980]; FISKE, John: *Power plays – power works*, London / New York 1993. De Certeau unterscheidet zwischen Taktik und Strategie: In Anlehnung an das militärische Vokabular definiert er die Strategie als die langfristig angelegte Handlungslogik eines Machtgefüges (das zentralisiert und anerkannt ist, zeitliche und räumliche Gegebenheiten beherrscht, sowie allgemein mächtig, doch wenig reaktionsfähig ist). Demgegenüber entspricht die Taktik der mobilen *Guerrilla*, von Individuen geführt, die zwar nicht die Mittel haben, zeitliche und räumliche Gegebenheiten zu beherrschen, doch die Flexibilität, sie Schlag auf Schlag zu nutzen (De Certeau, 1990 [1980]): „power-bloc“ *versus* „people“ (Fiske, 1993). In der Taktik interessiert mich insbesondere das performative und kreative Moment, letztlich ihre individuellen Gestaltungsmöglichkeiten.

ne, denen es gelingt, bereits vorhandene und zutreffende Dispositionen zu aktivieren, neigen dazu, diese direkter einzusetzen – ob sie nun eher intellektuell (wie etwa die Wertschätzung von Bildungskultur oder der ausschließliche Glaube an die Naturwissenschaft) oder eher affektiv sind (wie etwa das Ausleben einer Familienidentität, die dem ländlichen Weinbau nahesteht). Dispositionen sind eher wie bewährte Instrumentarien, während Taktik individueller ist, wenngleich ihre Gestalt kollektiv geprägt ist. Daher ist es eher die *Bedeutung*, die die Betreffenden den ihnen zur Verfügung stehenden Mitteln beimessen, und nicht so sehr deren objektive Quantität, die ihre Praktiken beeinflusst.

Alltägliche Handlungslogiken

Die Bedeutungen der oben angeführten Ressourcen sind mit den häuslichen vinophilen Handlungslogiken verknüpft – die *aktiv* und *strategisch* sind.⁶ Im Gegensatz zu vinophilen Normen (deren Schwerpunkt auf Wein liegt) beziehen sich gewöhnliche diskursive Praktiken eher auf die Beschäftigung mit dem eigenen persönlichen und sozialen Leben. Genauer gesagt, entsprechen sie hedonistischen Aneignungen einer diskursiven Praxis, deren Ästhetisierung nach bestimmten Normen verläuft. Selbst scheinbar ausschließlich hedonistische Handlungslogiken sind von solchen Normen durchzogen.

Bei der Mehrheit der Handlungslogiken steht demnach das eigene Privatleben im Mittelpunkt, etwa wenn es darum geht, sich als Lebensgenießer oder *Bonvivant* zu verstehen (im Sinne eines pragmatischen, alltäglichen und holistischen Vergnügens am Kochen, Essen und Weintrinken). Ferner zu nennen ist das Interesse am Kaufen und Sammeln von Weinen oder an Weinentdeckungsreisen. Diese Logiken sind egozentrisch in dem Sinne, dass es den Betreffenden um das entspannte Genießen geht, das ihnen diese Aktivitäten bieten – und nicht um eine methodische, studiumartige Maximierung vinophilen Wissens.

Bei etwa einem Drittel der Fälle steht der Wein selbst im Mittelpunkt der häuslichen Beschäftigung der Interviewten, weil sie entweder eine Logik relativer Gleichgültigkeit gegenüber allem, das über die unmittelbare Trinksituation hinausgeht, oder die Logik einer weinbauerischen Erfahrung umsetzen.⁷ Die dritte weinzentrierte Logik in der Stichprobe ist eine sensible, oft sehr persönliche und leidenschaftliche Neugier für alle sensorischen Aspekte des Weins: Duft, Geschmack, dabei ausgelöste Erinnerungen, Gefühle des Wohlbefindens, verträumtes Nachsinnen über die Geschichte und Herkunft des verkosteten Weins usw.

Zu den sozialzentrierten Logiken gehören die Soziabilität, mit dem Ziel, seinen geladenen Gästen zu gefallen, und die stärker identitär ausgerichtete Logik des gesellschaftlichen Erfolgs. Diese benutzt Wein als sozialen Distinktionsmarker, entweder um die eigene Überlegenheit zu bezeichnen oder die eigene wahrgenommene Unzulänglichkeit zu verbergen, wodurch diese Handlungslogik die uneingestandenste von allen ist.

Angesichts dessen, dass diese Handlungslogiken zwar einen begrenzten Spielraum haben, aber der persönlichen Verfügungshoheit der Weinfreunde/-innen unterstehen, entwickeln sie sich auf recht kohärente Weise. Bei keiner interviewten Person bündeln sich alle acht identifizierten Logiken (die sich teilweise gegenseitig ausschließen); in den meisten Fällen lässt sich eine Kombination von etwa zwei oder drei feststellen. Auch dort ist es wieder die subjektiv wahrgenommene Intensität des Gebrauchs von Logiken, die zu vinophilem Engagement führt. Im Gegensatz dazu zeigen Personen, die nur eine einzige Logik häuslicher Aktion aufweisen, immer ein schwaches Engagement für welche Form der Vinophilie auch immer, entweder weil sie sich der Logik relativer Gleichgültigkeit bedienen, oder jener, die sich auf Soziabilität bezieht, d.h. Wein hat für sie keinen Status an sich.

Unter all diesen Logiken erscheint die des *Bonvivant* als vorherrschendste, und sie ist hedonistisch *par excellence*.

6 Vgl. Anmerkung 5.

7 Die mit der entsprechenden Disposition zur Aneignung vinophiler Normativität im Weinverkostungskurs verbunden ist.

Doch selbst dort werden spezifisch vinophile Anliegen (wie die Wahl des Weins, seine Kombination mit dem Essen, die adäquate Verbalisierung des Geschmacks- und Geruchserlebnisses usw.) immer durch Zwänge und Normen beeinflusst, die entweder sozial sind (z.B. wenn die Preisklasse des Weins dem Ausmaß der vinophilen Bildung der Gäste angepasst wird) oder kulturell (z.B. wenn je nach Gästen Wein aus einem bestimmten Herkunftsland ausgewählt wird), wirtschaftlich (z.B. wenn zwar für vier Personen eine teure Flasche Wein geöffnet wird, aber nicht für zwölf, weil man dann mehrere Flaschen desselben Weines bräuchte), oder körperlich (z.B. der Umgang mit Alkoholisierung).

In den institutionalisierten Weindegustationskursen ist das Verhältnis der Teilnehmenden zur vinophilen Normativität im Wesentlichen binär (positiv oder negativ). Zu Hause ist mehr Raum zum Ausleben von Subjektivierung, die als kreativer und weniger explizit wahrgenommen wird, doch tatsächlich ebenso performativ ist: Hedonistische und ethische Aneignungen greifen auf eine moralische und ästhetische Normativität zurück. Die im Verhältnis zu ihrer institutionalisierten Form relative Autonomie der im häuslichen Rahmen praktizierten Vinophilie kommt besonders in der Tatsache zum Ausdruck, dass nur eine Logik von acht – die sich auf die Sensorialität des Weins bezieht – direkt der analytischen und puristischen Haltung entspricht, die im Weinverkostungskurs vertreten wurde.

Normen und deren Aneignungen: flexible Verschränkungen

Abschließend lässt sich feststellen, dass es in erster Linie die ästhetisch basierte vinophile Kanonisierung ist, die wesentliche Voraussetzungen für eine Subjektivierung beinhaltet, selbst wenn sie auf eine hedonistische, sozio- oder egozentrische Weise angeeignet wird. Hier zeigt sich die grundlegende und flexible Verschränkung von Normen und Genuss, die zu einer persönlichen und sozialen Emanzipation

mittels Wein führt (mit einem Potenzial, das hauptsächlich auf die eigene Person ausgerichtet ist, doch auch distinktiv sein kann).

Als zunehmend rationalisierte Normativität beinhaltet die Vinophilie Wissen und Techniken, die in Empfehlungen und Kanonisierungen mit einem ästhetischen Ziel umgewandelt wurden. Dadurch umfasst sie die notwendigen Elemente für Subjektivierungen und Selbstverhältnisse⁸, auch wenn diese auf hedonistische Weise angeeignet werden. Der praktische Motor dieser Verschränkung ist das Konzept der Gouvernementalität⁹, das Normativität und Aneignungen auf eine ethische Weise verknüpft: Die beobachtete Kreativität ist somit innerhalb eines allgemeinen normativen Rahmens verortet, der gleichzeitig gestaltet und gestaltend ist. Somit geht die Verinnerlichung von Genuss Hand in Hand mit der Verinnerlichung von Normen.¹⁰

Diese Sichtweise, welche die Moralität ästhetischer Normativitäten und die Ethik hedonistischer Aneignungen als grundsätzlich zusammenhängend begreift, artikuliert durch das Prinzip der Gouvernementalität, ermöglicht eine theoretische Verkoppelung zwischen Individuum und Kollektiv. Sie ist ein leistungsfähiges Instrument, um plurale Ambivalenzen und Dialektiken zu analysieren, die auch in anderen Bereichen in allen gesellschaftlichen Prozessen der Expertisierung stattfinden.

Dr. Rachel RECKINGER, Ethnologin und Soziologin, arbeitet als wissenschaftliche Projektkoordinatorin an der Universität Luxemburg. Ihre Forschungsschwerpunkte sind (nachhaltige) Ernährung, Ess- und Trinkkultur, Konsum, Normen und Identifikationen. Rachel Reckinger ist Autorin der Monographie „Parler Vin. Entre Normes et Appropriations“ (2012), erschienen in der Collection Tables des Hommes (Presses Universitaires de Rennes und Presses Universitaires François Rabelais de Tours). Die Studie richtet sich an alle, die sich für tiefgreifende Einsichten in identitätsrelevante Aspekte beim Weinkonsum interessieren.

8 FOUCAULT, Michel: Histoire de la sexualité. Tome 3: Le souci de soi, Paris 1984.

9 FOUCAULT, Michel: „La gouvernementalité. Séminaire au Collège de France en 1977–1978: „Sécurité, territoire et population“, Aut-Aut, n° 167–168, Paris 1978, 12–29.

10 Vgl. ELIAS, Norbert: Über den Prozess der Zivilisation. Soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen, zwei Bände in einem (Band 1: Wandlungen des Verhaltens in den weltlichen Oberschichten des Abendlandes; Band 2: Wandlungen der Gesellschaft. Entwurf zu einer Theorie der Zivilisation), Frankfurt a.M. 2001 [1939].

Geschmack im Alltag – Warum essen wir Dinge, die uns nicht schmecken?

Bericht einer empirischen Untersuchung

GRETA SCHREGLE, LISA HAHN

Viele empirische Studien befassen sich mit den Motiven der Lebensmittelwahl und zeigen, dass der Geschmack¹ eine besondere Stellung einnimmt.² Geschmack wird überwiegend als das entscheidende Auswahl- und Verzehrermotiv bezeichnet. Dem widersprechen die Ergebnisse einer quantitativen Studie der Dr. Rainer Wild-Stiftung von 2011. Laut dieser Telefonbefragung mit einer bevölkerungsrepräsentativen Stichprobe werden Lebensmittel und Speisen häufig auch dann gegessen, wenn sie nicht schmecken.³ Die Ergebnisse lassen die Vermutung zu, dass Geschmacksvorlieben durch andere Motive überlagert werden. Warum und wann essen wir Speisen, auch wenn sie uns nicht schmecken? Warum sind wir bereit, unseren persönlichen Geschmack zurückzustellen und Geschmackskompromisse einzugehen? Diese weiterführenden Fragen lassen sich anhand wissenschaftlicher Literatur bislang nicht beantworten. Auch die Beziehung der einzelnen Auswahlmotive zueinander und die Relevanz von Geschmack sind wissenschaftlich noch wenig erforscht. Ebenso liegen kaum Untersuchungen zum expliziten Zusammenhang zwischen Geschmackspräferenzen und Lebensmittelwahl bzw. Essverhalten (v. a. bei Erwachsenen) vor.⁴

Dieser Beitrag gibt einen Einblick in ausgewählte Ergebnisse einer Masterarbeit⁵ des Studienfachs Ernährungswissenschaften, die sich diesen Fragen nähert. Die Masterarbeit stellt einen ergänzenden, explorativen Teil des Forschungsprojekts der Dr. Rainer Wild-Stiftung dar und beschäftigt sich mit der Relevanz von Geschmack bei der Auswahl und dem

Verzehr von Lebensmitteln im Alltag. Anhand verschiedener Esssituationen wird aufgezeigt, welche Motive mit dem Geschmack konkurrieren und ihn gegebenenfalls dominieren können.

Methodik

Um die Rolle und Relevanz des Geschmacks zu analysieren, wurde eine qualitative Methode der empirischen Sozialforschung gewählt. Eine ermittelnde Gruppendiskussion diente als qualitatives Erhebungsinstrument, mit dem die vielfältigen Meinungen zur Geschmacksrelevanz beim Essen und Trinken erhoben werden konnten. Die Teilnehmer sollten ihre Aufmerksamkeit gegenseitig auf bisher vernachlässigte Aspekte lenken⁶, da Geschmack nicht immer ein bewusstes und/oder präsent Motiv bei der Lebensmittelwahl zu sein scheint. Das Untersuchungssample bildete eine heterogene Gruppe; acht Personen wurden durch die vorab festgelegten Merkmale Alter, Geschlecht und Bildungsniveau zu einer künstlichen Gruppe zusammengefasst.⁷ Die Erstautorin führte als Moderatorin anhand eines ausgearbeiteten differenzierten Leitfadens durch die Gruppendiskussion⁸; die Datenaufzeichnung erfolgte mittels Audioaufnahmegerät und anschließender Transkription. Die inhaltlich-thematische Analyse des Datenmaterials wurde anhand der zusammenfassenden Inhaltsanalyse nach Mayring vorgenommen.⁹

Wie wichtig ist Geschmack?

Zunächst wurde das Augenmerk auf die Bedeutung von Geschmack bei

1 Der Geschmacksbegriff beschränkt sich in diesem Text nicht auf seine sinnesphysiologische Bedeutung. Geschmack wird hier als erweiterter Begriff verstanden, der die Summe aller sensorischen Empfindungen beim Essen und Trinken umfasst.

2 Vgl. u. a. GFK/BVE (Hg.): Consumers' Choice 11. Lebensmittelqualität im Verbraucherkonsum: Chancen für Ernährungsindustrie und Handel, Nürnberg 2011; INTERNATIONAL FOOD INFORMATION COUNCIL: Food and Health Survey 2010: Consumer attitudes towards food safety, nutrition & health, 2010 (<http://www.foodinsight.org/Content/3651/2010FinalFullReport.pdf>, Stand 11.10.2012); MAX RUBNER-INSTITUT (Hg.): Nationale Verzehrsstudie II: Ergebnisbericht, Teil 1, 2008 (http://www.was-esse-ich.de/uploads/media/NVS_II_Abschlussbericht_Teil_1_mit_Ergaenzungsbericht.pdf, Stand 11.10.2012).

3 HÖHL, Karolin/HAHN, Lisa: Geschmack: Wichtigstes Kriterium der Lebensmittelwahl? Eine empirische Untersuchung, Ernährung im Fokus 01–02, 2013, 4.

4 DREWNOWSKI, Adam: Taste preferences and food intake, Annual Review of Nutrition 17, 1997, 238.

5 SCHREGLE, Greta: Die Dimensionen von Geschmack im Alltag – Warum essen wir Dinge, die uns nicht schmecken? Justus-Liebig-Universität Gießen, 2012.

6 LAMNEK, Siegfried: Gruppendiskussion. Theorie und Praxis, Weinheim 2005, 84.

7 LAMNEK, Siegfried: Qualitative Sozialforschung, 5. Auflage, Weinheim 2010, 236f.

8 LAMNEK, Siegfried: Gruppendiskussion. Theorie und Praxis, Weinheim 2005, 96–98.

9 MAYRING, Philipp: Qualitative Inhaltsanalyse. Grundlagen und Techniken, Weinheim 2003, 60.

der Lebensmittel- und Speisewahl gerichtet. Die Teilnehmer sollten erzählen, was ihnen beim Auswählen wichtig ist (z.B. im Supermarkt, am Buffet, im Restaurant). Dabei nannten sie Geschmack erst an achter Stelle der Auswahlmotive. Das Ergebnis der Gruppendiskussion ist vergleichbar mit dem der Telefonbefragung der Dr. Rainer Wild-Stiftung, bei der Geschmack Rang 7 erreichte. Widersprüchlich sind diese beiden Ergebnisse allerdings mit vielen anderen empirischen Untersuchungen, die Geschmack als das dominante Auswahlmotiv identifizieren. Dies lässt sich vor allem auf methodische Unterschiede der Erhebungen zurückführen. Viele Studien nutzen einen geschlossenen Fragentyp und geben somit Antwortmöglichkeiten zur Auswahl vor. Anders die Gruppendiskussion der Masterarbeit und die Telefonbefragung der Dr. Rainer Wild-Stiftung, die ungestützte, offene Fragestellungen nutzten. Dabei kann es vorkommen, dass weniger präzise oder bewusste Motive und/oder selbstverständliche Merkmale eines Lebensmittels außer Acht gelassen werden. Außerdem beschränkten sich diese beiden Erhebungen nicht alleine auf Kaufkriterien (wie beispielsweise die Studie des Max Rubner-Instituts¹⁰), sondern umfassten alle Auswahl-situationen und damit insgesamt eine größere Vielfalt an Motiven.¹¹

Warum essen wir Dinge, die uns nicht schmecken?

Die Teilnehmer der Gruppendiskussion wurden animiert, über ihr Verzehrverhalten in bestimmten Ess-situationen zu erzählen. So wurden Schritt für Schritt Situationen, in denen etwas nicht schmeckt, beschrieben und Verhaltensmuster identifiziert.

Zunächst schilderten die Teilnehmer negative Geschmackserfahrungen, d.h. Situationen, in denen ein Essen nicht schmeckt. Diese ließen sich sowohl außer Haus als auch zu Hause finden. Übereinstimmend mit der Telefonbefragung überwogen jedoch

die Situationen außer Haus. Das deutet darauf hin, dass mit zunehmender Distanz zur Zubereitung von Speisen die Wahrscheinlichkeit steigt, dass etwas nicht den persönlichen Geschmackspräferenzen entspricht.¹²

Als nächstes wurde gefragt, warum ein Lebensmittel oder eine Speise nicht geschmeckt hat. Hier fällt auf, dass Würzung und Konsistenz einer Speise scheinbar für die geschmackliche Bewertung eines Essens besonders relevant sind. Weiter nannten die Diskussionsteilnehmer Ekelgefühle oder eine ungewohnte Temperatur der Speisen (z.B. kalter Kaffee). Diese Schilderungen stimmen überwiegend mit den Ergebnissen der Telefonbefragung überein. Hier gaben allerdings zusätzlich noch 38 % der Befragten an, dass sie das Gericht bzw. das Lebensmittel an sich nicht mochten.¹³

Handlungsoptionen und Motive

Wenn ein Essen nicht schmeckt, gibt es verschiedene Verhaltensmuster, die sich zunächst durch zwei Handlungsoptionen auszeichnen: Entweder wird das Essen stehen gelassen oder es wird weitergegessen.

Betrachten wir zunächst Situationen, in denen eine nicht schmeckende Speise stehen gelassen wird, bzw. die Frage, wo die subjektive Grenze zum Nicht-Weiteressen liegt (vgl. Abb.1). Für die Teilnehmer der Gruppendiskussion ist das z.B. bei negativen Assoziationen wie Vergiftungen der Fall („*Da gibt es [...] die Assoziation, dass man sich möglicherweise vergiften könnte*“¹⁴), wenn Speisen verdorben sind („*Wenn ich so das Gefühl hätte, es ist verdorben*“), wenn sie abstoßend sind oder einen Würgereiz auslösen („*Wenn mir was total zuwider wäre, könnte ich es nicht essen*“). Diese Aussagen stimmen mit den Kriterien sogenannter „Geschmacksaversionen“ überein, bei denen Übelkeit laut einer Studie von Mattes mit 80 % das meist genannte Symptom ist.¹⁵ Für das Essen oder Stehenlassen einer nicht wohl-schme-

10 MAX RUBNER-INSTITUT (Hg.): Nationale Verzehrsstudie II: Ergebnisbericht, Teil 1, 2008 (http://www.was-esse-ich.de/uploads/media/NVS_II_Abschlussbericht_Teil_1_mit_Ergaenzungsbericht.pdf, Stand 11.10.2012).

11 HÖHL, Karolin / HAHN, Lisa: Geschmack: Wichtigstes Kriterium der Lebensmittelwahl? Eine empirische Untersuchung, Ernährung im Fokus 01–02, 2013, 4.

12 Ebd., 5.

13 Ebd., 5.

14 Anmerkung der Autorinnen: Die verwendeten Zitate sind wortwörtlich aus dem Transkript der Gruppendiskussion entnommen.

15 MATTES, Richard D.: Learned food aversions: A family study, *Physiology & Behavior* 50 (3), 1991, 499.



Abb.1: Verschiedene Verhaltensmuster in einer Esssituation, in der ein Lebensmittel oder eine Speise nicht schmeckt (Quelle: eigene Darstellung)

ckenden Speise ist also ausschlaggebend, ob sie nur „nicht gemocht“ wird oder sogar eine Aversion auslöst. Zwei der Teilnehmer gaben an, grundsätzlich nie Speisen oder Lebensmittel zu verzehren, die ihnen nicht schmecken. Bei der Telefonbefragung hören 21 % der Befragten sofort mit dem Essen auf, sobald sie wahrnehmen, dass es ihnen nicht schmeckt. Wenn es um die Frage des Weiteressens geht, würden sechs der acht Diskussionsteilnehmer in bestimmten Situationen weiteressen. Bei der Telefonbefragung essen sogar 73 % der Befragten weiter, obwohl es ihnen nicht schmeckt, 40 % sogar (fast) die ganze Mahlzeit.¹⁶

In der Gruppendiskussion wurden unterschiedliche Motive identifiziert, weshalb weitergegessen wird: Diese können Hunger¹⁷, Erziehung, soziale, gesundheitliche oder ökonomische Motive, praktische oder zeitliche Aspekte sein (vgl. Abb. 1), die nachfolgend weiter erläutert werden.

In **Hungersituationen** stehen die Befriedigung eines Grundbedürfnisses und die Sicherung des Überlebens im Vordergrund¹⁸ („Ich habe es dann einfach trotzdem gegessen, weil ich Hunger hatte“). Ein Teilnehmer hält es für selbstverständlich, dass Menschen manchmal Dinge essen müssen, die ihnen nicht schme-

cken. Hier spielt auch die **Erziehung** eine Rolle. Ein Beispiel ist das anerzogene Verhalten, den Teller leer zu essen. Auch **Soziale Motive** sind wichtig. So würden die Diskussionsteilnehmer aus Höflichkeit etwas essen, was ihnen nicht schmeckt, um den Koch nicht zu kränken („Es hat mir einfach nicht geschmeckt und da wollte ich halt einfach aus Höflichkeit nicht sagen, dass es mir nicht schmeckt und habe [...] den Teller aufgegessen“). Ein weiteres soziales Motiv ist die Vorbildfunktion (Modeling¹⁹). Diese ist besonders von Bedeutung, wenn Kinder anwesend sind, da Kinder Speisen oder Lebensmittel eher ablehnen, wenn eine Vorbildperson dies auch macht.²⁰ Auch die soziale Distinktionsfunktion oder Gemeinschaftsaspekte spielen eine Rolle: Jemand isst eine Speise, die nicht schmeckt, um sich von anderen abzugrenzen oder eine Gruppenzugehörigkeit zu signalisieren.²¹ Ein weiteres Phänomen ist das „Impression Management“²², das dazu führen kann, dass wir in Gemeinschaft mit Fremden oder Arbeitskollegen möglicherweise weniger gemochte Speisen essen, um nicht unangenehm aufzufallen oder einen guten Eindruck zu hinterlassen²³ („Außer es handelt sich um ein Arbeitsessen“, „Ja, [...] ist dann nicht immer ganz entspannt“).

16 HÖHL, Karolin/HAHN, Lisa: Geschmack: Wichtigstes Kriterium der Lebensmittelwahl? Eine empirische Untersuchung, Ernährung im Fokus 01–02, 2013, 6.

17 Vgl. hierzu das deutsche Sprichwort: „Der Hunger treibt es rein“.

18 LEWIN, Kurt: Feldtheorie in den Sozialwissenschaften, Ausgewählte theoretische Schriften, Bern 1963, 215.

19 HERMAN C. Peter/POLIVY Janet/ROTH Deborah A.: Effects of the presence of others on food intake: A normative interpretation, Physiological Bulletin 129 (6), 2003, 878–882.

20 EERTMANS, Audrey/BAEYENS, Frank/VAN DEN BERGH, Omer: Foods likes and their relative importance in human eating behavior: review and preliminary suggestions for health promotion, Health Education Research 16 (4), 2001, 449.

21 GEDRICH, Kurt: Determinants of nutritional behaviour: A multitude of levers for successful intervention? Appetite 41 (3), 2003, 234.

22 HERMAN C. Peter/POLIVY Janet/ROTH Deborah A.: Effects of the presence of others on food intake: A normative interpretation, Physiological Bulletin 129 (6), 2003, 878–882.

23 DE GRAAF, Cees/KRAMER, F. Matthew/MEISELMAN, Herbert L./LESHER, Larry L./BAKER-FULCO, Carol/HIRSCH, Edward S./Warber, John: Food acceptability in field studies with US men and women: Relationship with food intake and food choice after repeated exposures, Appetite 44 (1), 2005, 29.

Abb. 2: Dimensionen von Geschmack im Alltag und ihre Ausprägungen (Quelle: eigene Darstellung modifiziert nach²⁶)

Dimension	Ausprägungen
Biologisch	Hunger, Spezifisch sensorische Sättigung, Appetit
Ökonomisch	Kosten, Verfügbarkeit
Physisch	Gesundheit, Leistungsfähigkeit
Sozial	Familie, Freunde, Kinder, Kollegen, Gastwirt, Höflichkeit
Psychologisch	Stress, Gewissen, Genuss, Wohlbefinden
Psychografisch	Erziehung, Lebenseinstellungen, Wertvorstellungen
Situativ	Zeit, Atmosphäre, Anlass
Demografisch	Alter, Geschlecht, Einkommen, Bildung, Kochverhalten
Qualitativ	Geruch und Aussehen von Lebensmitteln, Inhaltsstoffe, Convenience

Die Diskussionsergebnisse zeigen weiter, dass auch das **Gesundheitsmotiv** das Geschmacksmotiv überlagern kann und zu Geschmackskompromissen führt. Dabei gehen manche so weit, Speisen zu verzehren, die ihnen nicht schmecken, nur weil sie sich einen gesundheitlichen Nutzen davon versprechen („... *oder auch wirklich mal ein gesundheitlicher Aspekt, wo ich weiß, okay, das tut mir jetzt wirklich gut, danach geht es mir einfach gut, wenn ich das jetzt esse und wenn es mir jetzt nicht so gut schmeckt als andere Sachen*“). In der Diskussion kommen die Teilnehmer zudem mehrfach auf die Bedeutung des Preises bei der Lebensmittelwahl und dem Verzehr zu sprechen. Es lässt sich postulieren, dass Menschen aus **ökonomischen Gründen** Speisen in einem Restaurant trotz schlechtem Geschmack essen.²⁴ Wir investieren ein gewisses Budget für ein Essen. Verzehren wir es nicht, stellt dies einen finanziellen Verlust dar²⁵ („*Wo der Geschmack eben einfach ein bisschen, ja, niedrigen Stellenwert einnehmen muss. Sei es aus Preis-Leistungsverhältnissen ...*“). Auch **praktische und zeitliche Faktoren** können eine Erklärung dafür sein, warum man Speisen isst, die nicht den eigenen Vorlieben entsprechen („... *Achte ich weniger auf Geschmack, da tun Stress, passt da rein, wenn weniger Zeit ist*“).

Schlussfolgerung und Ausblick

Die Ergebnisse zeigen, dass der Geschmack bei der Auswahl und dem

Verzehr eine wichtige Rolle spielt, seine Bedeutung je nach Esssituation jedoch variieren kann. Die Esssituation ergibt sich aus den Interaktionen und Eigenschaften der beteiligten Personen, des Ortes und des Produkts.²⁷ Hier fließen verschiedene „Dimensionen des Geschmacks“ mit ein, die die Wahrnehmung, Bewertung und Bedeutung des Geschmacks beeinflussen können. Je nach Ausprägung der Dimensionen und vor dem Hintergrund eigener Geschmackspräferenzen und -aversionen können Kompromisse oder ein gänzlicher Verzicht auf persönliche Vorlieben aus unterschiedlichen Gründen erfolgen. Abbildung 2 gibt – in Anlehnung an die Einflussfaktoren der Lebensmittelwahl – einen Überblick über die verschiedenen Dimensionen von Geschmack im Alltag, die sich aus der Gruppendiskussion und wissenschaftlicher Literatur²⁸ ergeben. So hat Geschmack beispielsweise eine biologische Dimension (z.B. Hunger) oder auch eine psychografische (z.B. Lebenseinstellungen). Je nachdem, welche Ausprägungen diese Dimensionen in einer Esssituation aufweisen, ist Geschmack mehr oder weniger wichtig. Steht in einer Esssituation die positive soziale Dimension im Vordergrund (z.B. Essen mit guten Freunden), treten u.a. Zusammengehörigkeitsgefühle und Geschmack in Wechselwirkung. So wird vielleicht ein weniger wohlschmeckendes Essen gegessen, weil Geschmack in diesem Moment eine

24 Vgl. hierzu das deutsche Sprichwort: „Lieber den Magen verrenkt, als dem Wirt was geschenkt.“

25 HÖHL, Karolin / HAHN, Lisa: Geschmack: Wichtigstes Kriterium der Lebensmittelwahl? Eine empirische Untersuchung, Ernährung im Fokus 01–02, 2013, 6.

26 Ebd., 3.

27 JAEGER, Sara R. / BAVA, Christina M. / WORCH, Thierry / DAWSON, John / MARSHALL, David W.: The food choice kaleidoscope. A framework for structured description of product, place and person as source of variation in food choices, *Appetite* 56 (2), 2011, 413.

28 STEPTOE Andrew / POLLARD Tessa M. / WARDLE Jane: Development of a measure of the motives underlying the selection of food: The food choice questionnaire, *Appetite* 25 (3), 1995, 267–284.

geringere Relevanz hat als soziale Motive.

Geschmack ist also ein sehr wichtiges Motiv, aber nicht immer das entscheidende, wenn es um Auswahl- und Verzehrentscheidungen geht. Die Masterarbeit identifiziert Motive, die uns veranlassen, ein Gericht teilweise oder ganz zu essen, obwohl es uns nicht schmeckt. Eine qualitative Folgestudie der Dr. Rainer Wild-Stiftung soll nun die Bedeutung des Geschmacks im Alltag sowie die Motive und Gründe hinter Auswahl- und Verzehrentscheidungen an einem größeren Studienkollektiv betrachten.

Greta SCHREGLE (M.Sc.troph) studierte Ökotrophologie (B.Sc.) und schloss Ende 2012 ihren Master of Science in Ernährungswissenschaften an der Justus-Liebig-Universität Gießen ab. Seit November 2012 arbeitet sie als Stipendiatin in der Dr. Rainer Wild-Stiftung. Hier liegt ihr Aufgabenschwerpunkt in der Konzeption und

Umsetzung des Forschungsprojekts, zu dem sie auch ihre Masterarbeit „Die Dimensionen von Geschmack im Alltag – Warum essen wir Dinge, die uns nicht schmecken?“ schrieb.

Dr. Lisa HAHN hat 2010 ihre Promotion an der Justus-Liebig-Universität Gießen zum Thema „Verbraucherakzeptanz der erweiterten Guideline Daily Amount (GDA)-Nährwertkennzeichnung. Eine Untersuchung am Beispiel der Verbraucherzielgruppe 50plus“ abgeschlossen. Von 2007 bis 2010 war sie Lehrbeauftragte, wissenschaftliche Hilfskraft und Tutorin am Institut für Ernährungswissenschaft der Universität Gießen. Seit 2010 beschäftigt sie sich als Wissenschaftliche Mitarbeiterin der Dr. Rainer Wild-Stiftung mit den Themenschwerpunkten Ernährungs- und Verbraucherverhalten, Esskultur sowie Ernährungsbildung. Im Wintersemester 2012/2013 übernahm sie einen Lehrauftrag an der Pädagogischen Hochschule Heidelberg für die Veranstaltung „Ernährung und Esskultur“.

Die Legitimation der Ernährungsbildung liegt in der Natur des Menschen

EIN INTERVIEW MIT PROF. DR. BARBARA METHFESSEL

Wer sich mit dem Thema Ernährungsbildung beschäftigt, stößt unweigerlich auf den Namen Barbara Methfessel. Und das nicht ohne Grund, denn Barbara Methfessel hat sich nicht nur in ihrer Funktion als Professorin der Pädagogischen Hochschule Heidelberg, sondern im gesamten deutschsprachigen Raum mit sehr viel persönlichem Engagement für die Aufwertung dieses gesellschaftlich relevanten Themas eingesetzt. Viele der heute als „gesetzt“ geltenden Gedanken wurden von ihr entwickelt und formuliert; viele der heute in den Bildungsalltag integrierten Konzepte von ihr angestoßen und umgesetzt; und viele nachhaltige Projekte mit ihrer Unterstützung initiiert und/oder (mit) durchgeführt – meist in einem engen, produktiven Kreis von Kolleginnen und Kollegen. So zum Beispiel die „Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung“ (REVIS), die „Ernährungs- und Verbraucherbildung in der Grundschule“ (ScienceKids) und das Projekt „Esskultur im Alltag“. Ihren Abschied aus dem aktiven Dienst Ende 2012 und die damit verbundene Abschiedstagung „... bis hierhin und noch weiter ...“ (siehe Seite 46) haben wir zum Anlass genommen für ein ausführliches Gespräch zu fachlichen, aber auch persönlichen Fragen.

Heute fallen immer wieder Begriffe wie Entstrukturierung des Alltags oder Entrhythmisierung. Was bedeutet dieser gesellschaftliche Wandel für das Essverhalten?

Gesellschaftliche Veränderungen haben immer eine positive und eine negative Seite. Die Entstrukturierung des Essalltags ermöglicht Familienmitgliedern eine größere Unabhängigkeit, mehr Flexibilität und eine freiere Lebensgestaltung. Gegessen wird, wenn Zeit dafür ist, der Hunger kommt oder die Familie beisammen ist – und nicht um Punkt 12, weil das schon immer so war oder vom männlichen Familienoberhaupt so festgelegt wurde. Gleichzeitig besteht aber auch die Gefahr, dass verlorengegangene Strukturen nicht sinnvoll ersetzt werden. Grundsätzlich braucht jede Esskultur Rhythmen, denn ohne Rhythmen haben wir keine gemeinsamen Treffpunkte und uns fehlt die Orientierung, wann, was, wie passiert. Gerade aus sozialen Gesichtspunkten heraus ist es also durchaus sinnvoll, zu wissen, dass es Frühstück oder eine Mittagspause gibt. Die Kunst besteht darin, Rhythmen zu schaffen, die angemessen flexibel, aber auch

angemessen verbindlich sind. Und genau hier sehe ich ein Problem, denn Rhythmen werden zwar immer flexibler, häufig aber auch immer weniger verbindlich. Für unser Essen bedeutet das, dass es immer weniger sozial strukturiert ist und in seiner Gestaltung beliebiger wird. Außerdem fallen „Regeln“ für bestimmte Gerichte bzw. Mahlzeiten weg, durch die die Zusammensetzung und somit auch die Summe der Nährstoffe festgelegt werden. Wenn ausgewogene Mahlzeiten dann durch eine zu gemüsearme und fettreiche Kost oder durch „Dauer-Snacking“ ersetzt werden, kann das natürlich auch gesundheitliche Auswirkungen haben. Rhythmus spielt also eine bedeutende Rolle für unser soziales Miteinander und für unsere Gesundheit.

„Dauer-Snacking“ – ein heiß diskutiertes Thema, gerade wenn es um die Übergewichtsproblematik geht. Sind Snacks denn wirklich so schlecht wie ihr Ruf?

Wenn wir in der Evolution einen Blick zurück werfen, deutet vieles darauf hin, dass sich unsere Vorfahren vor allem „durchgesnackt“ haben.

Zwischendurch lag vielleicht auch mal das berühmte Mammut auf dem Teller, ansonsten gab es aber Dinge wie Beeren oder Wurzeln. Es wurde viel und häufig nebenbei gegessen. Die damaligen Nahrungsmittel hatten allerdings wenig gemein mit den Snacks von heute, die häufig aus viel Fett und einfachen Kohlenhydraten bestehen. Das ist natürlich die beste Voraussetzung für Übergewicht. Würden wir eine Portion Gemüsesticks snacken, wäre das zumindest mit Blick auf die Energiezufuhr kein großes Problem. Anders sieht es aus beim Insulinstoffwechsel, denn der wird auch durch Gemüsesticks angeregt. Für gesunde Erwachsene mit geringer körperlicher Aktivität werden im Moment nicht mehr als drei Mahlzeiten täglich diskutiert. Grundsätzlich verdammen sollte man Snacks aber trotzdem nicht. Für alte Menschen beispielsweise, die nicht mehr so gerne essen und lieber zwischendurch ein bisschen „vor sich hin knabbern“, können Snacks durchaus sinnvoll und auch wichtig sein; oder für Menschen, die körperlich besonders aktiv sind; oder für Kinder, die weniger Speicherkapazitäten als Erwachsene haben.



Studien zufolge erfahren Kinder zu Hause nicht mehr, wie eine ausgewogene Ernährung aussieht und lernen auch nicht mehr, wie man kocht. So geht beispielsweise laut der aktuellen Nestlé-Studie mit der steigenden Arbeitsbelastung von Frauen auch noch der letzte Pfeiler für eine gesunde Ernährung verloren. Muss die Frau also zurück an den Herd?

Um Himmelswillen, nein. Solche Studien sind häufig darauf ausgerichtet, fast werbewirksame Durchschnittsbotschaften zu liefern, die allerdings nicht widerspiegeln, wie unterschiedlich das Essverhalten in der Gesellschaft ist. Zum Glück gibt es in Deutschland noch eine ganze

Reihe sozialer Milieus, in denen das Thema Ernährung durchaus Beachtung findet. Wir wissen natürlich, dass es auch andere Beispiele gibt. Deshalb lässt sich die Frage, was Kinder zu Hause lernen, nicht pauschal beantworten. Es kommt immer darauf an, unter welchen Bedingungen sie aufwachsen. Wir

stellen allerdings fest, dass Kinder *unabhängig* vom Milieu immer weniger zu Hause helfen müssen und im Grunde gar nicht mehr lernen, wie etwas hergestellt oder verarbeitet wird. Hausarbeit ist heute viel zu schlecht angesehen und steht oft in Konkurrenz zum Schulischen. Das ist meiner Ansicht nach ein viel größeres Problem. Wir brauchen eine Umorientierung, wenn es darum geht, Kindern Wissen und Fertigkeiten im Umgang mit unserem Essen zu vermitteln. Eine weitere Schwierigkeit sehe ich in der, wie Irmhild Ketschau es so trefflich bezeichnet, „Hauswirtschaftlichen Versorgungslücke“. Erwerbsarbeit ist häufig immer noch auf den familienfreien Ehemann zugeschnitten, hinter dem eine Frau steht, die ihm sozusagen den Rücken freihält. Treten Frauen in die Erwerbsarbeit ein, müssen sie diese unter den gleichen Bedingungen wie Männer verrichten. Wenn nun beide erwerbstätig sind, dann gibt es unweigerlich niemanden, der die Familienarbeit übernimmt – eine

Versorgungslücke entsteht. Das Problem liegt also nicht darin, dass die Frau erwerbstätig ist, sondern dass sich die Erwerbsarbeit strukturell nicht dahingehend verändert hat, dass sie gut mit der Familie vereinbar wäre.

Wie schaffen es die Menschen trotzdem, sich ihr Leben mehr oder weniger gut einzurichten?

Menschen organisieren ihr Leben in einer sehr komplexen Umwelt, die sie analysieren und interpretieren müssen. Die Voraussetzungen können dabei sehr unterschiedlich sein, von der finanziellen Situation über die Arbeitsbedingungen bis hin zur Anzahl der Kinder. Menschen haben auch sehr unterschiedliche Werte und Kompetenzen. Die Lösung für die Gestaltung der persönlichen Lebensführung wird unweigerlich durch viele unterschiedliche Faktoren bestimmt, die vor allem die Betroffenen selbst kennen. Objektiv gesehen kann man manche Lösungen sicherlich kritisieren – vielleicht als nicht gesundheitsförderlich oder als pädagogisch nicht wertvoll abtun. Aber es sind Lösungen, die subjektiv machbar erscheinen. Die Menschen schnüren sich sozusagen erst einmal ihr eigenes Päckchen im Umgang mit ihren Ressourcen – dafür sind sie kompetent, weil sie die Bedingungen kennen. Sie sind sozusagen „Experten für sich selbst“. Für uns, die wir in der Bildung arbeiten, heißt das, dass wir Menschen immer auch als Träger dieser Expertise sehen müssen. Von außen können immer nur einzelne Aspekte und Alternativen kommen. Die Integration in das Leben muss immer von der Person selbst ausgehen.

Was halten Sie in diesem Zusammenhang von staatlichen Maßnahmen wie das Rauchverbot in öffentlichen Räumen oder einer Steuer auf zucker- und fettreiche Lebensmittel? Ist das nicht ein Versuch, alle – ungeachtet irgendwelcher Bedingungen – zu einem bestimmten Verhalten zu zwingen?

Was heißt zwingen? Ich zwingen Sie ja nicht, keinen Zucker zu essen, nur weil ich eine Steuer erhebe. Was eine Gesellschaft tun kann und meiner Ansicht nach auch tun muss, ist Werte setzen. Sie hat die Aufgabe, Strukturen zu schaffen, die eine gewisse Steuerung ermöglichen. Dabei darf man aber nicht nur über den Preis gehen – Zucker soll schließlich kein Statussymbol werden. Es müssen andere Werte und Ziele gesetzt werden, das zeigt das Scheitern der Fettsteuer in Dänemark, die außer dem Schröpfen des Geldbeutels nichts gebracht hat. Bisher nimmt der Staat unter Berufung auf den Markt noch nicht die Rolle ein, die er übernehmen könnte bzw. meiner Ansicht nach übernehmen müsste. Denn er beherzigt nicht die alte Regel „the healthier choice must be the easier choice“. Das halte ich für ungeheuer wichtig.

Gehören dazu auch Maßnahmen, wie den BMI als Voraussetzung für die Verbeamtung von Lehrern und Lehrerinnen zu senken?

Nein, ganz und gar nicht. Ich vermute, dass hier nach Möglichkeiten gesucht wird, die Krankheitsfolgen von Lehrern und Lehrerinnen zu reduzieren. Doch der BMI hat nur bedingt mit Krankheitsfolgen zu tun und auch gar nichts mit Kompetenz. Es scheinen also eher ökonomische als gesundheitliche Aspekte im Mittelpunkt zu stehen. Meiner Ansicht nach handelt es sich um eine willkürliche Maßnahme, die weder öffentlich diskutiert noch wissenschaftlich legitimiert ist. Es ist der falsche Weg, an solchen willkürlichen Einzelmaßnahmen Sanktionsmechanismen aufzuhängen, ohne Fragen nach den Ursachen und Alternativen zu stellen. Denn müssten dann nicht auch manche Chefs stärker besteuert werden, weil sie ihre Mitarbeiter unter Stress setzen? Das kann auch gesundheitliche Folgen haben. Was also wird „bestraft“? Momentan das, was individualisier-

bar ist, wie das Rauchen oder das Essen. Und nicht das, was strukturell dazu führt, dass man raucht oder „falsch“ isst. Es werden Einzelinteressen zur Leitschnur gemacht, weil es gerade ökonomisch oder politisch opportun erscheint. Mir fehlt hier der demokratische Diskurs. Der Staat muss seine Fürsorgepflicht wahrnehmen, aber sinnvoll legitimiert, wissenschaftlich legitimiert und demokratisch legitimiert.

Sehen Sie in den aktuellen gesellschaftlichen Problemen wie steigendes Übergewicht die Legitimierung der Ernährungsbildung?

Die Ernährungs- und Verbraucherbildung ist nicht durch gesellschaftliche Probleme legitimiert, sondern zunächst einmal dadurch, dass der Mensch der berühmte instinktolose Omnivore ist. Das heißt, biologisch gesehen hat er keine Struktur, die ihn in eine sinnvolle Esskultur hineinführt. Im Gegenteil – durch seine Geschichte hat er eine Reihe von Verhaltensweisen, die ihn eher in ein falsches Essverhalten treiben. Hier muss meiner Ansicht nach kulturell gegengesteuert werden – sprich Ernährungs- und Verbraucherbildung erhält ihre Legitimation durch die Notwendigkeit einer Esskultur. Nun könnte man natürlich fragen, warum das gerade jetzt wichtig ist. Die Antwort steckt im bereits angesprochenen gesellschaftlichen Wandel: Heute wird Esskultur nicht mehr in der Tradition von Jahrhunderten weitergegeben, sondern wir leben in einer modernen Gesellschaft, in der der Mensch permanent mit Entscheidungen konfrontiert wird, die er eigentlich kaum noch treffen kann. Und diese Bildung ist das Minimum, das man ihm mitgeben kann, um entscheidungsfähig zu werden und um verantwortlich seinen Lebensstil und seine Lebensführung auszurichten. Das heißt, die Legitimation liegt in der Natur des Menschen und in unserem Gesellschaftssystem. Wir brauchen heute eine Ernährungs- und

Verbraucherbildung genauso wie wir beispielsweise eine Informatikbildung benötigen. Im 17. Jahrhundert war das auch noch nicht notwendig.

Sie nutzen den Begriff Ernährungsbildung immer in Verbindung mit Verbraucherbildung. Geht das eine nicht ohne das andere?

Natürlich gibt es Verbraucherbildung ohne Ernährungsbildung, wie zum Beispiel im eben genannten Bereich der neuen Informationstechniken. Umgekehrt gibt es aber keine Ernährungsbildung ohne Verbraucherbildung. Denn die ganzen Fragen der Auswahl, Beschaffung, Bearbeitung und Entsorgung von Lebensmitteln sind Teil der Verbraucherbildung. Ich muss wissen, wie ich meinen Konsum in einen gesellschaftlichen Produktionsprozess einordne, und ich muss bewerten können, wie das Produkt auf die Gesellschaft bzw. wie es auf mich wirkt. Ohne Verbraucherbildung falle ich schneller auf jede Werbung für irgendeinen neuen Lebensmittel-Hype herein. Wenn ich nicht bewerten kann, womit ich umworben werde bzw. wie ich manipuliert werden soll, lande ich unweigerlich da, wo die Vertreter(innen) anderer Interessen mich hinlocken wollen. Ich muss kompetent mit Produkten umgehen können und – nehmen wir die aktuelle Diskussion – dafür sorgen, dass nicht zu viel weggeworfen wird.

Mir fällt auf, dass Sie immer von Bildung sprechen. Früher wurde viel häufiger der Begriff der Erziehung genutzt. Sehen Sie hier einen Unterschied?

Ja. Bildung will Menschen dazu befähigen, ihr Leben selbstständig und verantwortlich zu führen und ihre Teilhabe an der Gesellschaft zu organisieren. Das heißt, Bildung führt durch Persönlichkeitsentwicklung in Verbindung mit Wissen zu einem verantwortlichen Handeln. Der Erziehungsbegriff ist sehr viel direkter und orientiert sich stärker an kon-

kreten Zielen, Werten und Normen. Auch das ist wichtig. Je jünger die Kinder sind, umso mehr Erziehung benötigen sie. Ein konkretes Beispiel: Erziehung ist, wenn es heißt „Es wird erst das Gemüse gegessen und dann der Nachtisch“. Bildung will den Menschen im Grunde dahin führen, dass er den Zusammenhang zwischen Essen, Wohlbefinden, der unterschiedlichen Wirkung von Essen und der unterschiedlichen Bedeutung von bestimmten kulturellen Mustern versteht und aus diesem Verständnis heraus für sich selbst eine sinnvolle Mahlzeitenstruktur entwickelt. Das ist, grob gesprochen, der Unterschied. Die Zeit der reinen Erziehung, sofern es diese überhaupt je gab, ist vorbei. Heute benötigen wir die Fähigkeit, zu analysieren und zu reflektieren, denn die Bedingungen verändern sich. Denken Sie nur an das Beispiel „Spülen“ und die Diskussion, was besser für die Umwelt ist – Handspülen oder Spülmaschine. Die Werte haben sich mit dem technischen Fortschritt verändert, und ich brauche immer neue Wertberechnungen, wenn ich die Frage stelle, was ist umweltfreundlich und was nicht. Oder nehmen Sie die Ballaststoffe. In den sechziger Jahren waren sie noch im wahrsten Sinne des Wortes „Ballast“, der die Aufnahme anderer Nähr- und Wirkstoffe behindert. Heute gelten Ballaststoffe als essentielle Nahrungsbestandteile, welche das Risiko für viele ernährungsbedingte Erkrankungen verringern sollen. Ich muss also die Fähigkeit entwickeln, auf der Basis von zentralem Wissen mein persönliches Wissen immer wieder dem gesellschaftlichen Wandel anzupassen und entsprechende Entscheidungen treffen. Bildung muss die Fähigkeit zur Bewertung mit vermitteln, d.h. beispielsweise Normen, die heute noch begründet sind, morgen vielleicht schon hinterfragen zu können.

Aber muss ich tatsächlich so viel wissen? Heute gibt es doch für al-

les Experten, auch für die Ernährung.

Wir brauchen Expertinnen und Experten ganz dringend, denn ohne sie wären wir hilflos. Wir können nicht alles selbst wissen und können. Deshalb ist der „mündige“ Bürger meiner Ansicht nach Fiktion. Trotzdem muss ich wissen, wer „meine“ Experten sind, d.h. wer im Sinne der Verbraucher und Verbraucherinnen urteilt. Wenn ich mich nur auf Rankings im Internet oder auf teilweise fingierte Kundenbewertungen verlasse, folge ich ganz leicht einem Expertentum, das überhaupt keines ist – sondern nur Verkaufsstrategie. Ich muss wissen, dass es so etwas wie die Deutsche Gesellschaft für Ernährung gibt; oder die Verbraucherzentralen; oder Waren- und Öko-Test. Ich muss wissen, welche Expertise ich nutzen kann und wie ich sie nutze. Und dafür benötigen wir Bildung.

Wissen ist das eine. Wie sieht es mit Fertigkeiten aus? Muss beispielsweise jeder kochen können?

Eigentlich nicht. Man kann durchaus auch leben, ohne kochen zu können. Aber ich muss wissen, wie ich mich sinnvoll und gut versorge, wenn mir das wichtig ist. Meiner Ansicht nach liegt das Problem darin, dass das „nicht kochen können“ häufig dazu führt, dass man vom Angebot abhängig wird und oft auch nicht sinnvoll mit dem Angebot umgehen kann. Kochen können macht unabhängiger und ermöglicht mehr Selbstbestimmung. Das ist ein bisschen mit dem Lesen vergleichbar. Letztendlich muss ich auch nicht lesen können. Trotzdem vermitteln wir es. Und warum? Weil es eine andere Form der Teilhabe an Kultur ermöglicht. Es gibt eine ganze Menge Menschen, die nicht lesen können, sondern nur Symbole interpretieren können oder vom Fernsehen leben. Auch die fallen nicht tot um. Aber sie sind ausgeschlossen aus der kulturellen Struktur. Jeder Mensch muss für sich entscheiden, ob er ko-

chen können will oder nicht. Aber: Wir müssen hinterfragen, ob das „nicht kochen“ eine bewusste Entscheidung ist, mit der zielgerichtet umgegangen werden kann, oder ob sie nicht vielleicht eher ein Produkt von Inkompetenz ist.

Sie haben sich schon sehr früh dafür eingesetzt, dass in die Ernährungsbildung auch soziokulturelle Aspekte mit einfließen. Wie weit sehen Sie das umgesetzt?

In der Wissenschaft gibt es ganz deutliche Fortschritte. In der Schule im Grunde nur minimal. Wenn man dort beispielsweise von Esskultur spricht, kommen sofort Normen wie „Esskultur heißt, dass Kinder regelmäßige Mahlzeiten essen, dass sie wissen, wie man sich am Tisch benimmt oder dass der Tisch ordentlich gedeckt ist“. Vielen Lehrern und Lehrerinnen fehlt das tiefere Verständnis davon, dass wir in kulturellen Strukturen leben, die selbst unsere Emotionen beeinflussen.

Aber ist es nicht Aufgabe der Lehramtsausbildung, das zu vermitteln?

Ja, sicher. Verständnis von Kultur zu gewinnen ist ein Teil des komplexen Lernprozesses, für den zum Teil die Bereitschaft und zum Teil die Ausbildungszeit fehlt. Das Wichtigste in der Lehramtsausbildung ist – auch bezogen auf das Thema Kultur – zunächst, dass die Studenten und Studentinnen lernen zu denken und auf Basis von Wissen zu argumentieren. Damit meine ich, dass sie verstehen, dass Wissenschaft eine Grundlage bietet, mit der sie sich lebenslang auseinandersetzen müssen – und zwar auch mit ihrem Wandel. Häufig fehlt das Verständnis dafür, dass das Ernährungsverhalten ein Kultur geleitetes Element der Lebensführung ist und in einer permanenten Auseinandersetzung mit gesellschaftlichen Einflüssen, biografischer Gewordenheit und Rahmenbedingungen flexibel gehandhabt werden muss. Dafür ist dann das berühmte Basiswissen,

das Orientierungswissen und das Strukturwissen notwendig. In der Lehramtsausbildung liegt meines Erachtens noch Einiges im Argen. Die Studienordnung ist daran nicht unschuldig, denn sie sieht häufig nur die Vermittlung von Grundlagen in sehr kurzer Zeit vor, „denken lernen“ wird in Schulen wie in Hochschulen noch zu sehr vernachlässigt.

Betrachten wir nun mal die Schule. Welchen Stellenwert sollte die Ernährungs- und Verbraucherbildung dort haben?

Sie braucht auf jeden Fall ein eigenes Fach. Was aber nicht heißt, dass das Thema nicht auch in andere Fächer integriert werden kann. Der Unterricht sollte immer auch lebensweltorientiert sein. Bruchrechnen kann zum Beispiel gut am Aufteilen einer Pizza geübt werden. Viele Fächer nutzen diesen Lebensweltbezug aber meistens nur, um ihre eigene Fachsystematik damit aktueller oder greifbarer zu machen. Eine Anleitung zur selbstständigen Lebensführung fehlt. Dafür bedarf es einer bestimmten Fachlichkeit und Fachdidaktik. In Baden-Württemberg wird gerade diskutiert, das Lebenspraktische vor allem in Projekten zu vermitteln. Ich sehe darin die Gefahr, dass nur einzelne Häppchen von oberflächlichen Aktivitäten vermittelt werden, aber keine grundlegende Kompetenzen.

Sie waren ja maßgeblich an der Entwicklung der „Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen“ (Revis) beteiligt. Dahinter steckt ein sehr starkes Ideal. Ist das überhaupt umsetzbar?

Revis formuliert, was nach wissenschaftlichem Stand den Schülern und Schülerinnen an Kompetenzen geboten werden muss, wenn sie zukunftsfähig ausgebildet werden sollen. Die Formulierung von Revis ist meines Erachtens nicht idealistisch, sondern sehr realistisch. Denn das ist ein Mindestwissen, das Kinder und Jugendliche benötigen. Idealistisch



Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen 2003–2005

Angesichts gesellschaftlicher Entwicklungen werden Basiskompetenzen im Bereich Essen und Ernährung sowie im Umgang mit Geld und Konsum immer wichtiger. Gleichzeitig werden diese Kompetenzen in Familien und Schulen immer weniger zukunftsgerecht vermittelt. Aus dieser Erkenntnis heraus entstand das Projekt Revis.

Als Modellprojekt soll Revis einen bundesweiten Konsens zu den Bildungszielen und Kompetenzen in der Ernährungs- und Verbraucherbildung schaffen und als didaktische Orientierung für die Gestaltung von Lernsituationen dienen.

Sieben Teilziele wurden bearbeitet: 1. Entwicklung von Bildungszielen, Kerncurriculum und Kompetenzen, 2. Analyse von Unterrichtsmaterialien, 3. Entwicklung eines Portfolios, 4. Entwicklung eines zentralen Internetportals (www.evb-online.de), 5. Feldstudie zur Akzeptanztestung, 6. Weiterentwicklung des Unterrichtsfachs Hauswirtschaft zum Fach Ernährung und Verbraucherbildung, 7. Innovation des Fachraums Schulküche.

Initiiert wurde das Projekt von der Universität Paderborn, der Pädagogischen Hochschule Heidelberg und der Universität Flensburg. Mehr Informationen finden Sie unter <http://www.evb-online.de> und auf der Homepage der Universität Paderborn <http://dsg.uni-paderborn.de/evb/forschung-und-entwicklung/revis-startseite/>.

ist es aber in der Durchsetzung, weil es eine Ausrichtung von Ausbildung beinhaltet, die auch kompetenzorientiert ist. Also nicht das Abhaken von Lehrinhalten und schon gar nicht im Kampf zwischen den verschiedenen Fächern. Was wir mit Revis formuliert haben, gilt übrigens nicht nur für die Ernährungs- und Verbraucherbildung, die sich vor allem in dem alten Fach Hauswirtschaft findet. Wir wollen, dass die Biologie etwas dazu beiträgt, die Wirtschaftslehre oder auch die Ethik, zum Beispiel wenn es um Nachhaltigkeit geht. Allerdings fehlt es oft an der Bereitschaft, etwas zu ändern. Oder es herrschen falsche Vorstellungen, wenn beispielsweise das Streuselkuchenbacken für das nächste Schulfest als Ernährungsbildung gilt. Es mangelt an der Bereitschaft, sich damit auseinanderzusetzen, was Kinder und Jugendliche benötigen, um lebensfähig zu sein und um selbstständig und verantwortlich arbeiten zu können. Alles ist machbar, wir haben nicht zu viel formuliert. Es wäre sogar einfach machbar. Aber es fehlt wie gesagt die Bereitschaft, sich auf die neuen Herausforderungen der Gesellschaft einzustellen und sich von alten Klischees zu lösen. Und das geht von der Schul-

küche über die Direktoren und Eltern bis hin in die Politik.

Gehen wir einmal weg von der Schule. Es gibt ja noch andere Orte, an denen Ernährungs- und Verbraucherbildung „betrieben“ werden kann. Was halten Sie von Ansätzen wie zum Beispiel den Miniköchen, die ja sehr praxisorientiert sind?

Solche Initiativen sind sehr wichtig. Grundsätzlich befürworte ich Ansätze, die den Menschen unterschiedliche Zugänge zum Thema Ernährung bieten, die Freude und Lust am Essen wecken und so auch Wissen vermitteln. Das Konzept der Miniköche bietet einen wunderbar spielerischen Zugang zum Thema. Ein anderes Beispiel ist die Elternarbeit mit türkischen Müttern, mit denen man gemeinsam kocht und über Rezepte redet – und auch darüber, warum moderne Rezepte zum Beispiel weniger Fett haben. Das sind ganz wundervolle Zugänge, um auf eine soziale Art und Weise neue Perspektiven zu öffnen. Und es hat eine ganz andere Wirkung, als nur am Elternabend zu sagen, ihr dürft den Kindern nicht so fette Sachen mitgeben. Auch Food Literacy oder das Edutainment im Fernsehen sind wichtige Ansätze, mit denen ganz unterschiedliche Zielgruppen

erreicht werden können. Wovon ich allerdings nichts halte, sind Ansätze, die einen kompetenten Unterricht durch einen von nicht ausgebildeten Personen durchgeführten „Schnellkurs“ ersetzen wollen – denn wir haben ja zum Glück auch viele sehr gute Lehrer und Lehrerinnen.

Zum Abschluss noch zwei eher private Fragen: Wenn Sie morgen Kultusministerin wären, was würden sie als Erstes verändern?

Mehr Geld für die Bildung. Das schafft eine Kultusministerin allerdings nicht. Also möchte ich vielleicht eher Finanzministerin werden. Auf jeden Fall würde ich dafür sorgen, dass ich Entscheidungen nicht alleine treffe, sondern dass kompetente Personen an einen Tisch kommen, denen ethische Aspekte wichtig sind und die es mit Fachlichkeit und Realitätssinn schaffen, die Werte der Gesellschaft zur Leitschnur des Handelns zu machen. Dazu gehört viel, nicht nur die Bildung. Nachhaltigkeit ist für mich zum Beispiel ein ganz zentrales Thema, denn ohne Nachhaltigkeit haben wir keine Zukunft. Wir brauchen so etwas wie eine sozialökologische Marktwirtschaft, die nicht nur auf Wachstum, sondern auf Veränderung setzt. Wir brauchen eine Umorientierung der Gesellschaft, und Bildung ist dabei ein zentraler Pol.

Und noch eine letzte Frage: Es heißt ja immer, wir sollen gesund, saisonal und regional essen, und dazu noch ethisch korrekt und nachhaltig. Schaffen Sie das?

Nicht alles auf einmal. Aber man schafft eine ganze Menge, wenn man sich bewusst in einen Prozess begibt, der auch Veränderungen zulässt. Ich habe angefangen, bewusster Obst und Gemüse zu essen und bewusst meine Fleischportionen zu reduzieren. Heute bin an dem Punkt, wo ich gar nicht mehr merke, dass ich die ganze Woche oder zwei oder manchmal auch drei Wochen kein Stück Fleisch auf dem Teller hatte. Ich habe ge-

lernt, mein Essen so vielfältig zu gestalten, dass mein Bedürfnis nach abwechslungsreichem und leckerem Essen – ich esse nämlich unheimlich gerne – auch ohne Fleisch voll befriedigt wird. Aber das war ein Prozess von Jahren. Ich habe neue Sachen kennengelernt, ausprobiert, für gut befunden – und ich habe mich verändert. Ich glaube, man kann sich seinen Idealen nur essend annähern bzw. essend und kochend. Ich finde nämlich, dass es auch Spaß macht, etwas selbst zuzubereiten. So habe ich mich in der Praxis dem angenähert, was ich in der Theorie für richtig halte. Alles gleichzeitig schafft man nicht. Aber ich habe die Erfahrung gemacht, dass viel geht, wenn man sich die Möglichkeit gibt, neue Gewohnheiten und neue Strukturen zu entwickeln.

Das Interview führte Nicole Schmitt,
Dr. Rainer Wild-Stiftung

Prof. Dr. Barbara METHFESSEL studierte Oecotrophologie an der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität in Bonn. Nach ihrer Zeit als wissenschaftliche Mitarbeiterin bei Frau Prof. Dr. Thiele-Wittig an der Universität Duisburg promovierte sie 1989 an der Universität Dortmund im Fach Soziologie (bei S. Metz-Göckel und M. Thiele-Wittig). Im selben Jahr wurde sie als Professorin für die Lehramtsausbildung an die Pädagogische Hochschule Heidelberg berufen und leitete bis zur Beendigung ihrer beruflichen Tätigkeit die Abteilung „Ernährungs- und Haushaltswissenschaften und ihre Didaktik“. Ihre Forschungsschwerpunkte umfassen Ernährung und Esskultur, Ernährungsbildung und Fachdidaktik, Ernährung und Gesundheit sowie Lebensführung im gesellschaftlichen Wandel. Methfessel ist Mitglied in mehreren wissenschaftlichen Beiräten sowie im Kuratorium der Dr. Rainer Wild-Stiftung. Für ihre besonderen Verdienste im Bereich der Ernährungs- und Verbraucherbildung erhielt sie 2010 Baden-Württembergs Staatsmedaille in Gold.

Aus dem Vorstand

Vorstandswahlen 2012

Prof. Dr. Angelika Ploeger (Universität Kassel) und Prof. Dr. Gunther Hirschfelder (Universität Regensburg) wurden mit großer Mehrheit erneut in ihrem Amt als Vorstand bestätigt. Die Wahlen fanden im Rahmen des Symposiums 2012 statt. Dr. Gesa Schönberger ist als Vertreterin der den Arbeitskreis tragenden Dr. Rainer Wild-Stiftung geschäftsführendes Vorstandsmitglied qua Amt. Des Weiteren wurde Dr. Jana Rückert-John (Zentrum Technik und Gesellschaft der Technische Universität Berlin) zum 1. November 2012 als weiteres Mitglied in den Vorstand kooptiert. Sie war seit 2009 Fördermitglied und ist 2012 in die ordentliche Mitgliedschaft gewechselt.

Buchpublikation

„Was der Mensch essen darf“

Die nun siebte Buchpublikation des Arbeitskreises ist in Bearbeitung. Die Veröffentlichung

erfolgt erneut im Springer VS Verlag und ist bis spätestens Oktober 2014 vorgesehen. Herausgeber des Buches sind Prof. Dr. Gunther Hirschfelder, Prof. Dr. Angelika Ploeger, Dr. Jana Rückert-John und Dr. Gesa Schönberger. Aufbauend auf das Symposium 2012 (siehe S. 38) entsteht aus den Beiträgen erneut ein Themenband, in dem dieses Mal die moralischen Komponenten und Grundsätze des Essens und der Ernährung im Fokus stehen. Sie werden im Kontext ihrer ethisch-praktischen Bezüge, ihrer sozioökonomischen Bedingtheit, hinsichtlich ihrer theologischen Grundlagen und schließlich in ihren aktuellen politischen wie auch agrarwissenschaftlichen und kulturellen Bezügen diskutiert. Ziel des Buches ist es, neue Forschungsperspektiven einer Ernährungsethik zu eröffnen sowie Handlungs- und Diskussionsempfehlungen für alle beteiligten Akteure der Gegenwart zu geben. Die Koordination und Durchführung der Veröffentlichung liegt bei der Dr. Rainer

Wild-Stiftung als Geschäftsstelle des Arbeitskreises.

Workshop 2013

Für Ende 2013/Anfang 2014 plant der Vorstand erneut einen Wissenschaftsworkshop. Die Gestaltung erfolgt anhand eingereicherter Beiträge und bietet die Möglichkeit zum wissenschaftlichen Austausch. Die endgültige Fragestellung steht noch aus, wird aber in Kürze durch den Vorstand festgelegt und an alle Mitglieder kommuniziert. Mögliche Beiträge können dann dem Vorstand mitgeteilt werden.

Neue und ausgeschiedene Mitglieder

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

Rachel RECKINGER (ordentliches Mitglied), Fakultät für Sprachwissenschaften und Literatur, Geisteswissenschaften, Kunst und Erziehungswissenschaften, Universität Luxemburg

Sebastian GFÄLLER (Fördermitglied), ALTOP Verlag für umweltfreundliche Produkte, München

Elisa HYJEK (Fördermitglied), Studentin Europäische Ethnologie, Universität Bamberg

Nicola KLUSS und Kirsten QUELLMALZ (Fördermitglieder), Institut für Alltags- und Bewegungskultur, Pädagogische Hochschule Heidelberg

Verabschieden möchten wir uns von den Mitgliedern Christian MÜLLER, Peter OBERENDER, Christoph POTTING und Sonja SCHNÖGL, die 2012 aus dem Arbeitskreis ausgeschieden sind.

Unser ehrenvolles Gedenken gilt Maria THIELE-WITTIG (ordentliches Mitglied seit November 1997) und Dieter RAJSKY (Fördermitglied seit November 2003), beide verstorben in 2012, sowie Eckhard SCHLIMME (ordentliches Mitglied seit November 2000), verstorben im Januar 2013.

Für den Vorstand,
Dr. Gesa Schönberger

Nachruf für Professor Dr. Dr. Eckhard Schlimme

Prof. Dr. Dr. Eckhard Schlimme, langjähriges Mitglied des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens, ist im Januar 2013 im Alter von 75 Jahren verstorben. Eckhard Schlimme wurde am 11. März 1937 in Einbeck (Niedersachsen) geboren. Nach Kindheit und Schulzeit in Einbeck absolvierte er ein Studium der Chemie, Agrar- und Biowissenschaften sowie der Philologie in Göttingen, Würzburg, Braunschweig und Hannover. Eckhard Schlimme war Schüler von Prof. Fritz Scheffers, Ordinarius an der Agrarwissenschaftlichen Fakultät in Göttingen, und Prof.

Friedrich Cramers am Max-Planck-Institut für Experimentelle Medizin, ebenfalls in Göttingen, bei denen er zum Dr. sc. agr. und zum Dr. rer. nat. promoviert wurde. Nach seiner Habilitation in Hannover (1972) wurde er 1973 Professor für organische Chemie an der Universität Paderborn. Im Juli 1985 übernahm Eckhard Schlimme die Leitung des Instituts für Chemie und Physik an der damaligen Bundesanstalt für Milchwissenschaft. Gleichzeitig war er Honorarprofessor für Organische Chemie an der Universität-GH-Paderborn sowie außerplanmäßiger Pro-

fessor für Physiologische Chemie und Lehrbeauftragter für Lebensmittelverarbeitung an der Universität Kiel. Eckhard Schlimme ist im Jahr 2000 in den Ruhestand versetzt worden.

Sein persönliches Forschungsinteresse galt den Eigenschaften der Ribonucleoside, die bis dahin zu den wenig beachteten Inhaltsstoffen der Milch zu rechnen waren. In umfangreichen Analysen von Milch und Milchprodukten bestimmte er Ribonucleosidmuster, die heute als Indikatoren für die Wärme- und Hochdruckbehandlung von Milch und Milchprodukten in der Qualitätskontrolle dienen

können. Auch weitere Milch-inhaltsstoffe erwiesen sich als geeignete Hitzeindikatoren zur Unterscheidung von kurzzeit- und hochoverhitzter Milch. Darüber hinaus engagierte Eckhard Schlimme sich für die Fortführung der seit 1984 laufenden Studien zur Identifizierung und Charakterisierung bioaktiver Peptide. Mit seinem Tod verliert der Arbeitskreis einen hochangesehenen Wissenschaftler und Experten für Milch und Milchprodukte.

Dr. Anne Weiland, Dr. Rainer Wild-Stiftung, Heidelberg,
Prof. Dr. Hans Meisel,
Max Rubner-Institut, Kiel

Im Dienste der Verbesserung von Lebensqualität Ein Rückblick auf das Wirken von Prof. Dr. em. Maria Thiele-Wittig

Das langjährige Arbeitskreismitglied Prof. Dr. Maria Thiele-Wittig verstarb am 4.3.2012 im Alter von 73 Jahren. Die Nachricht kam nicht völlig unerwartet; dennoch war es schwer, hinzunehmen, dass eine vorher so kraftvolle und aktive Frau plötzlich nicht mehr leben sollte.

Maria Thiele-Wittig ist in der Haushaltswissenschaft bekannt durch ihren rastlosen Einsatz für die Entwicklung der Disziplin und der Haushaltsbezogenen Bildung. Ihr Thema waren die großen Herausforderungen, die die zunehmende Komplexität der Gesellschaft für die Lebens- und Haushaltsführung mit sich brachten. In klarer Abgrenzung zur traditionellen „Erziehung zur guten Hausfrau“ setzte sie sich für eine kritische Überprüfung der Aufgaben und Ziele der haushaltsbezogenen Bildung ein, entwickelte und differenzierte das Konzept der Neuen Hausarbeit, analysierte den Wandel der Lebensführung und dessen

Herausforderungen und betonte bei allem immer die „Akteurrolle“ der Haushalte bei der Weiterentwicklung der Gesellschaft. Mit ihrer Arbeit hat sie dazu beigetragen, die Haushaltswissenschaft nachhaltig zu beeinflussen und das Verständnis von Haushalten gegenwarts- und zukunftsgerichteter zu gestalten.

Sie forderte dabei zum einen immer die Erweiterung der eigenen Disziplinengrenzen durch die intensive Auseinandersetzung mit Theorien und Forschungsergebnissen anderer Disziplinen. Zum anderen wusste sie auch um die Begrenzungen, denen wir unterliegen, wenn wir nicht den Blick auf globale Zusammenhänge richten. Ihr Engagement im Internationalen Verband für Hauswirtschaft (IVHW) war grenzenlos. Ihre beeindruckende Rede, die sie als Weltpräsidentin auf dem Welthauswirtschaftskongress in Bangkok hielt, bleibt vielen in Erinnerung. Sie selbst fühl-

te sich vor allem Afrika verbunden, wo sie die Lebensfreude und -kraft der dortigen Menschen bewunderte, die sie trotz ihrer harten Lebensbedingungen bewahrten.

Für uns als Mitarbeiterinnen und Vertreterinnen und Vertreter der nächsten Generation war sie ein besonderes Vorbild: Wir erlebten eine Professorin, die verstehen und ändern wollte, die ihre Stellung als Auftrag sah, zur Verbesserung der Lebensqualität beizutragen – und die sich Mitarbeiterinnen wünschte, die mit ihr zusammen dachten, planten, agierten und veränderten. Sie förderte neue Denkansätze, lud junge Kolleginnen und Kollegen zu zentralen Vorträgen ein und zitierte deren Veröffentlichungen. Neue Impulse wurden von ihr wertgeschätzt. Dass all dies nicht selbstverständlich war, ebenso wenig wie ihre Freude über die Schritte ihres wissenschaftlichen Nachwuchses in die

Selbstständigkeit, musste ich erst im Laufe der Jahre erfahren.

Sie reagierte sensibel auf soziale Ungleichheiten und Diskriminierungen und auf undemokratische Prozesse. Durch ihre Auslandsaufenthalte und die Arbeit im IVHW war sie offen für interkulturelle Fragen, neugierig auf das Leben von anderen und setzte sich dafür ein, die „Enge im Kopf“ zu überwinden. Von ihr lernten wir, unsere eigene kulturelle Begrenztheit zu reflektieren. Ihre offene Neugierde führte zu einer ungebrochenen Suche nach mehr Wissen und Verstehen.

Erst mit den Jahren ist uns, die wir mit ihr zusammengearbeitet haben, klarer geworden, wie stark sie uns, unser Denken und unsere Arbeit beeinflusst hat. Dafür danken wir ihr.

Prof. Dr. (i.R.) Barbara Methfessel, Pädagogische Hochschule Heidelberg

Stationen des Lebens von Prof. Dr. Maria Thiele-Wittig

- 22.09.1938 geb. in Leimnitz (heute Polen)
- 1959–1963 Studium in Göttingen, Abschluss als Diplom-Landwirtin
- 1963–1967 Studium in den USA (Agricultural Economics, Home Economics, Sociology); 1967 Master of Science an der University of Minnesota
- 1967–1969 Promotionsstudium und Promotion (Dr. sc. agr.) an der Universität Göttingen
- 1969–1970 Mitarbeiterin bei Centrale Marketing Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft in Bonn (CMA)
- 1970–1973 Mitarbeiterin im Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Bonn (Bereich Verbraucherarbeit und Hauswirtschaft)
- 1973–1992 Universitätsprofessorin für das Fach Haushaltswissenschaft und ihre Didaktik an die Universität-GH-Duisburg
- 1992–2003 Wechsel an die Westfälische Wilhelms-Universität Münster, Leitung des Instituts für Haushaltswissenschaft und Haushaltslehre bis zu ihrer Emeritierung 2003

Ausgewählte Aktivitäten

- Mitarbeit in zahlreichen Gremien von Hochschule, Land und Bund, u.a. Mitglied der nationalen Kommission für das Internationale Jahr des Kindes und für das Internationale Jahr der Familie
- Mitgliedschaft und Aktivitäten in den zentralen Berufsverbänden, u.a. langjähriges Mitglied des Executive Committee des Internationalen Verbandes für Hauswirtschaft (IVHW) und langjährige Vorsitzende des Beirats für internationale Fragen der DGH (Deutsche Sektion des IVHW)
- 1992–1996 Weltpräsidentin des IVHW
- 1997–2012 Mitglied im Internationalen Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens
- 2001–2005 Vorsitzende der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft (dgh)

Was der Mensch essen darf.

Ökonomischer Zwang, ökologisches Gewissen und globale Verlockungen

7. Symposium des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens in Kooperation mit der Universität Regensburg, 8–9. Oktober 2012, Regensburg

Nie zuvor waren Lebensmittel in Deutschland in vergleichbarer Fülle und so guter Qualität vorhanden wie heute. Dank moderner Agrar- und Mastbetriebe ist es in den letzten Jahrzehnten gelungen, den Hunger in der westlichen Welt zu überwinden; wir sind satt. Doch zu welchem Preis? Wir begreifen immer besser, wie unsere globalisierte Welt funktioniert, wie unser Handeln direkte Auswirkungen in entfernten Ländern hat. So ist etwa die Abholzung des Regenwaldes in Südamerika auch eine Folge des europäischen Fleischkonsums. Wir tragen als handelnde Menschen Verantwortung für unser Tun. Es drängt sich damit immer stärker die Frage auf, nach welchen ethischen Maßstäben wir künftig leben und konsumieren sollten.

Auf dem 7. Symposium des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens widmeten sich rund 50 Wissenschaftler in interdisziplinärer Runde der Frage, was und wie der Mensch essen sollte. Die dahinter stehende Grundfrage ist höchst aktuell: Wie können Wünsche und Ziele einer ethisch korrekten Ernährung in akzeptable und alltagstaugliche Handlungsempfehlungen münden? Konkretisiert wurde dies am Beispiel des Hühnerfleisches: Das Huhn ist das Tier, das am wenigsten mit religiösen Nahrungstabus belegt ist und deshalb nahezu überall auf der Welt als Nahrungsquelle genutzt wird. Außerdem wird Hühnerfleisch vielfach für eine fettarme Ernährung empfohlen. Die herkömmliche Geflügel(auf)zucht gilt jedoch inzwischen als höchst problematisch und wird öffentlich intensiv diskutiert.

Fleisch als Musterbeispiel ernährungsethischer Diskurse

Für Tagungsleiter **Gunther Hirschfelder** (Universität Regensburg)

ist das Fleisch, insbesondere das Hühnerfleisch, ein Musterbeispiel ernährungsethischer Diskurse. Er schilderte die Situation wie folgt: Die Verbraucher sind mit der Fülle an Informationen überfordert und befinden sich in einer Vertrauenskrise. Sie können die regionalen, lokalen und globalen Zusammenhänge zwischen Produktion und Konsum zwar teilweise nachvollziehen und äußern immer häufiger, dass ihnen ein ethisch korrektes Handeln wichtig ist. Wenn es jedoch um ihr Essen geht, handeln sie anders: situationsbedingt, spontan und emotional. Hirschfelder betonte, dass Erklärungen und Lösungsansätze für dieses Dilemma durch eine breite und interdisziplinäre Erforschung der Esskultur erarbeitet werden können.

Die Frage nach dem Guten und Richtigen in der Ernährung, die ethische Frage also, beschäftigt auch die Philosophie, so **Harald Lemke** (Universität Lüneburg). Er zeigte auf, dass es eine lange religiöse und philosophische Tradition gibt, sich mit dem Essen von Fleisch zu beschäftigen. Dabei berührt die Ethik des Essens immer auch andere Ethiken, wie die Bioethik, die Medizinethik oder die Tierethik. Lemke verwies jedoch auch auf die Grenzen des ethischen Diskurses: Solange ethisch unkorrektes Verhalten gesellschaftlich akzeptiert und nicht sanktioniert wird und andererseits einem ethisch korrekten Verhalten keine Anerkennung entgegengebracht wird, kann sich letzteres nicht durchsetzen. Lemke plädierte dafür, auch in der Ernährung alle Entscheidungen einer ethischen Prüfung zu unterziehen.

Globale Ressourcen und globaler Handel

Weltweit wird heute 800-mal mehr Geflügel produziert als noch

vor 50 Jahren, berichtete **Stig Tanzmann** (Brot für die Welt – Evangelischer Entwicklungsdienst, Bonn). Anhand der globalen Handelsströme des Hühnerfleisches zeigte er auf, wie das europäische Konsumverhalten zu globaler Ungleichheit beiträgt: Europa und Amerika verzehren Brust und Schenkel, die „Premiumstücke“ des Huhns. Der Rest des Fleisches wird in Schwellen- und Entwicklungsländer exportiert, beispielsweise nach Kamerun. Dort wird das Fleisch teilweise unter problematischen hygienischen Bedingungen zu billigsten Preisen verkauft. In einigen Ländern ist dadurch sogar die lokale Geflügelwirtschaft zusammengebrochen. Tanzmann betonte, dass die westliche Welt insgesamt nicht nur weniger Fleisch essen müsste, sondern auch dahin zurückkehren sollte, das ganze Tier zu verwerten.

Noch deutlicher wurde **Tanja Draeger de Teran** (WWF Deutschland, Berlin): Vegetarismus in der Woche, den Braten nur am Sonntag, ist für sie eine gute Lösung, um sich umweltfreundlich und gesund zu ernähren. Sie begründete dies mit dem sogenannten Flächenfußabdruck, den die Fleischerzeugung hinterlässt: Das Tier frisst Futter und dieses Futter muss angebaut werden. Soja zum Beispiel, stammt in immer größeren Mengen aus Südamerika – zulasten wertvoller Lebens- und Naturräume. 90 kg Fleisch essen die Deutschen pro Jahr – das ist doppelt so viel wie ihnen gesundheitlich gut täte – und erzeugen damit einen Flächenfußabdruck von rund 1.000 km² pro Person.

Eine andere Methode, um globale Auswirkungen der Nahrungsproduktion deutlich zu machen, ist die Ökobilanz, so **Maria Müller-Lindenlauf** (Institut für Energie- und Umweltforschung Heidelberg). Dafür wer-

den sämtliche Faktoren von Produktion, Handel und Konsum berechnet, die Auswirkungen auf die Umwelt, zum Beispiel auf den Klimawandel oder die Versauerung der Böden haben. Die Datenunsicherheit ist allerdings (noch) hoch, die Bilanz stark von den Bedingungen vor Ort abhängig. Mit Ökobilanzen können jedoch Zusammenhänge sichtbar gemacht werden, die für den Konsumenten sonst nur schwer nachvollziehbar sind. Damit sind sie ein vielversprechendes Instrument für ein zukünftiges Label auf Verpackungen, das Konsumenten bei Entscheidungen helfen kann.

Raimund Bleischwitz (Wuppertal Institut für Klima, Umwelt und Energie) wies in seinem Vortrag auf die enge Verbindung der globalen Märkte hin. Rohstoff- und Agrarmärkte sind derart vernetzt, dass Probleme der Agrarmärkte eine Kettenreaktion bei den Rohstoffmärkten auslösen können. Dies hat immer Auswirkungen auf alle Länder, besonders hart trifft es jedoch die „fragilen“, sich entwickelnden Länder. Um bereits absehbaren globalen Krisen vorzubeugen, forderte Bleischwitz eine engere weltweite Zusammenarbeit zum Beispiel zur Vereinbarung von Standards über die Nutzung von Ressourcen und neue rechtliche Mechanismen.

Die Verantwortung der Produzenten

Aus historischer Perspektive sprach **Ulrike Thoms** (Charité Berlin) über die wechselnde Rolle von Tierärzten in der Geflügelproduktion – mal als „Handlanger der Industrie“, mal als „Verwalter der Schöpfung“. Bis zur zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts spielte das Huhn als Fleischlieferant eher eine Nebenrolle. Die dann einsetzende industrielle Geflügelhaltung und

der Preisverfall von Hühnerfleisch wurden nur durch eine intensive veterinärmedizinische Betreuung möglich. Heute stehen Tierärzte ebenso wie Geflügelzüchter und Beschäftigte in Schlachthöfen unter zunehmendem Rechtfertigungsdruck.

Über Tierzuchtethik und den Umgang mit Nutztieren referierte **Franz-Theo Gottwald** (Schweiserfurth-Stiftung, München). Das Tier gilt als Kapital, die Zucht orientiert sich am ökonomischen Ergebnis. So sind viele Tiere überzüchtet, verhalten sich unnatürlich und wären außerhalb spezieller Haltungsformen nicht lebensfähig – für Gottwald eine „Qualzucht“. Für eine wesentliche Verbesserung dieser Situation müssen Politik und Wirtschaft bei der Tierzucht ansetzen, so Gottwald.

Unabhängig von Zucht und Rasse führt jede Massentierhaltung zu Verhaltensweisen wie Kannibalismus und „Federpicken“, schloss sich **Thomas Dosch** (Staatsdomäne Mechtildshausen, Wiesbaden) mit seinen Ausführungen an. Rasse und Haltungsform bedingen sich gegenseitig, weshalb er in seiner Arbeit besonderen Wert auf die Zucht verschiedener Arten legt. Dosch war der Meinung, dass ausreichend Wissen um eine artgerechte Haltung vorhanden ist, diese jedoch eine dezentrale Landwirtschaft mit kleinen Einheiten erfordert. Nur so können ethische Ansprüche verwirklicht und ein aktiver Beitrag zum Erhalt der biologischen Vielfalt geleistet werden.

Vom Essen reden

Wie kontrovers der ethische Diskurs um Fleisch in der Öffentlichkeit geführt wird, zeigte **Lotte Rose** (Fachhochschule Frankfurt a.M.) an Medienreaktionen auf ein Schulprojekt, bei dem ein Tier vor den Augen der Schüler geschlachtet wurde. Rose arbeitete heraus, dass die Gesellschaft Fleisch zwar in großen Mengen verzehrt, den Tod und die Tötung jedoch verdrängt. Auf die Bildung bezogen heißt das, dass erfahrungsbezogenes

Lernen zwar allgemein, aber nicht in diesem Fall befürwortet wird. Sie warf die Frage auf, wie künftig gesellschaftlich mit dem Töten von Tieren umgegangen werden soll.

Von den Reaktionen auf das Sponsorenengagement eines Fleischproduzenten bei einem großen Fußballverein im Internet berichtete **Markus Schreckhaas** (Universität Regensburg). Er zeigte, wie einzelne Nutzer skandalisierende Medienbeiträge aufgegriffen und in ihrem sozialen Netzwerk verbreitet haben. Beliebige Inhalte können so innerhalb kürzester Zeit global in Umlauf gebracht werden. Komplexe Sachverhalte lassen sich aufgrund der Geschwindigkeit und der fehlenden Moderation jedoch nur selten zielführend diskutieren. So bleibt der Austausch in sozialen Netzwerken häufig undifferenziert. Schreckhaas sah hierin eine neue gesellschaftliche Diskussionsform, die wie die „stille Post“ funktioniert und rasche Wendungen nehmen kann.

Mit den Kommunikationspraktiken bei der Gestaltung von Verpackungen beschäftigte sich **Eva Kristin Stein** (Humboldt Universität Berlin). Sie zeigte verschiedene Darstellungen des Huhns auf Verpackungen, in denen Hühnerfleisch enthalten ist. Die Bandbreite reicht vom erkennbaren, ganzen Suppenhuhn in durchsichtiger Folie bis hin zu stark verfremdeten Produkten, bei denen das Tier nicht mehr eindeutig identifizierbar ist. Je stärker verarbeitet und je geringer der Anteil an Hühnerfleisch, so Stein, desto weniger deutlich die Darstellung – bis hin zu Produkten, die sich als Analog- oder „als-ob“-Ware an Fleischwaren und deren Design anlehnen, ohne Fleisch zu enthalten.

Auch auf der Ebene des Individuums ist die Kommunikation ein bedeutendes Feld, zum Beispiel um Verhalten zu erklären. **Ines Heindl** (Universität Flensburg) berichtete von empirischen Untersuchungen zu Erinnerungen und kulturellen Bewertungen des Essens in biografischen Erzählungen. Sie arbeitete heraus,

dass in den Ess- und Genussgeschichten jedes Menschen wiederkehrende Kommunikationsmuster und Motive sichtbar werden, etwa die Suche nach erinnerten Geschmäckern oder die orientierungsstiftende Wirkung des Ablaufes einer Mahlzeit. Nach Heindl sind diese Erzählungen nutzbar, um kulinarische Diskurse zu entschlüsseln und auf dieser Basis Nahrungsgewohnheiten zu verändern.

Fleisch ist Teil kultureller Identität

Warum wir nicht vom Fleisch lassen können, fragte **Manuel Trummer** (Universität Regensburg) und ging auf die kulturellen Grenzen des Gewissens ein. Wir wollen nicht, wir dürfen nicht, wir können nicht und wir müssen nicht, so seine einfache Antwort. Fleisch ist sowohl ein Status- als auch ein Fetischprodukt. Es ist zentraler Bestandteil der Festtagsspeisen, gilt als Fitmacher, als gesund, natürlich und traditionell. Zugleich ist Fleisch billig und überall verfügbar. Diese Argumente verhindern vielfach den geforderten verringerten Fleischkonsum.

Mit dem Einfluss der Kultur beschäftigte sich auch **Sebastian Gietl** (Universität Regensburg) und bot einen Einblick in die Geschichte Istanbuls. Vor 1900 war Istanbul eine multiethnische Gesellschaft, in der jede Minderheit ihren eigenen Umgang mit Fleisch pflegte. Im 19. Jahrhundert setzte eine Europäisierung der Esskultur in Istanbul ein, die bis heute zu beobachten ist. Die inzwischen nahezu vollständig muslimische Bevölkerung genießt immer häufiger Fast Food nach westlichem Vorbild von Hamburger-, Pizza- und Schnellfisch-Anbietern. Der Lebensstil, aber auch die Religion sind nach wie vor die entscheidenden Faktoren.

Was und wie wir essen dürfen

Für **Christoph Klotter** (Hochschule Fulda) ist die Frage nach der Legitimation von Ernährungsinterventionen auch eine

ethische Frage. Er betonte in seinem Beitrag, dass der Mensch einerseits nach Glück und Unabhängigkeit strebt, andererseits jedoch innerhalb der Gesellschaft Achtung und Identität durch gemeinsam gelebte Werte sucht. Zwischen ethisch (oder gesundheitlich) orientierten Absichten und dem tatsächlichen Verzehr besteht für Klotter eine unüberbrückbare Kluft: Essen ist ein Wert an sich und immer verknüpft mit Genuss. Genuss wiederum kann keinen ethischen Zielen unterworfen werden. Aus diesen Gründen sind ethische Diskussionen zwar zu führen, ihre Ergebnisse sind jedoch nie ganz umsetzbar.

Zu einem ähnlichen Ergebnis kam **Barbara Methfessel** (Pädagogische Hochschule Heidelberg) jedoch aus haushaltsökonomischer Perspektive. Private Lebensführung unterliegt stets sich widersprechenden Normen, Bedingungen und Anforderungen. Dies führt oftmals zu Konflikten, denn Entscheidungen zwischen Alltag und Ethik, zwischen eigenem Empfinden und wohlmeinenden Empfehlungen sind nicht immer einfach. Manch einer verschließt sich deshalb ethischen Fragen ganz und ist damit zu keinen Veränderungen fähig – neben die Vertrauenskrise die Kompetenzkrise, so Methfessel. Eine ernährungs-ethische Diskussion muss deshalb in Handlungsempfehlungen münden, die der Mensch in seinem Alltag umsetzen kann.

Eine konkrete Empfehlung klang in mehreren Beiträgen an: Ein geschlachtetes Tier muss möglichst vollständig verwertet werden. Um nicht nur Hühnerbrust und Schenkel, sondern auch Leber und Nieren, in manchen Kulturen auch die Füße des Huhns schmackhaft zuzubereiten, kennt die Kochkunst ausgefeilte Techniken, so **Thomas Vilgis** (Max-Planck-Institut für Polymerforschung, Mainz). Selbst das letzte Fleisch der Karkasse kann noch zu Suppe verarbeitet werden. Am Beispiel des in Hühnersuppe natürlicherweise vorhandenen Glutamats zeigte Vilgis auf, wie die Unkenntnis von Verarbei-

tungsprozessen vielfach Verunsicherung hervorruft. Kenntnisse des Kochens und der Küche sind für den Physiker letztlich auch eine ethische Notwendigkeit.

Für eine neue Ethik in der Esskultur

Eine abschließende Podiumsdiskussion beleuchtete die „Ernährung im Alltag zwischen Ethik, Religion, Kultur und Globalisierung“. **Clemens Discherl** (Ratsbeauftragter der Evangelischen Kirche Deutschland für agrarsoziale Fragen), **Jana Rückert-John** (Technische Universität Berlin) und **Julia Bernstein** (Universität Köln) diskutierten mit den Teilnehmern noch einmal die „Geschmackserinnerungen“ und damit verbundene Sehnsüchte, welche sich aus der Biografie des Einzelnen ergeben. Diese persönlichen „Geschmackstraditionen“

müssen beachtet werden, bei ernährungspolitischen Entscheidungen wie auch in der Arbeit mit Menschen aus anderen Ländern oder aus bildungsfernen Schichten. Maßnahmen für ein verändertes Essverhalten, auch wenn sie ethisch geboten sind, können nicht „von oben herab“ bestimmt werden, stellten die Diskutanten übereinstimmend fest. Eine Wertschätzung von Lebensmitteln spiegelt sich auch darin wider, dass angemessene Preise bezahlt werden. Dies grenzt im ersten Moment weniger zahlungskräftige Menschen aus. Doch diesem kann durch ein gesteigertes Wertebewusstsein für Lebensmittel begegnet werden. Die zunehmende Bedeutung von „green economy“ zeigt, dass bereits ein Wandel begonnen hat, der langfristig erfolgreich sein kann. Die Diskutanten betonten zwei Strategien für eine neue

Ethik in der Esskultur: 1. die verschiedenen Maßnahmen ethischen Produzierens und Handelns müssen möglichst transparent gemacht werden und 2. die Verbraucher müssen in der Lage sein, mit ihrer Ernährung im Rahmen ihrer Kultur reflektiert umzugehen; dafür sind bestimmte persönliche Fähigkeiten ebenso wie zeitliche, räumliche und legislative Rahmenbedingungen notwendig.

Das Symposium diskutierte Risiken und Perspektiven einer transdisziplinären Ernährungsethik. Vieles blieb offen, weil die Forschung zu diesem Thema noch am Anfang steht. Manches Problem lässt sich gar nie ganz lösen. Immer wieder wird die Entscheidung *für* das eine auch gleichzeitig eine Entscheidung *gegen* das andere sein. Und doch erzielte das Symposium den Konsens, dass die Suche nach

einer neuen Ethik in der Esskultur für Umwelt, Gesellschaft und den Einzelnen notwendig und zukunftsweisend ist.

Wissenschaft muss, so die Teilnehmer übereinstimmend, Verantwortung übernehmen und in den gesellschaftlichen Dialog eintreten. Wissenschaft kann dazu beitragen, das bestehende Wissen allgemeinverständlich aufzubereiten. Hierfür sind praktisch greifbare Begrifflichkeiten und Handlungsanleitungen ebenso notwendig wie theoretisch fundierte Gegenentwürfe zum dominierenden Wachstumsdiskurs, welcher ethisch fragwürdige Ernährungsweisen begünstigt (siehe dazu auch die nachfolgende Stellungnahme des Arbeitskreises „Was wir essen dürfen“).

Lina Franken, Markus Schreckhaas, Universität Regensburg
Dr. Gesa Schönberger,
Dr. Rainer Wild-Stiftung

Was wir essen dürfen

Stellungnahme des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens

Handlungssicherheit statt Verbraucherverunsicherung – auf diese Formel lässt sich das Ergebnis des Symposiums des Arbeitskreises bringen. Zusammenfassend kamen die WissenschaftlerInnen zu zehn disziplinübergreifenden Positionen:

1. Angesichts der genannten Probleme sieht der Arbeitskreis die Tagung nicht als Höhepunkt eines Prozesses, sondern erst als Auftakt einer sich intensivierenden gesellschaftlichen Auseinandersetzung.
2. Der Arbeitskreis erkennt das Konfliktpotenzial und die großen Unterschiede an, die zwischen gesundheitlichen, ökologischen, ökonomischen und sozialen Zielen bestehen. Er sieht auch die Reibung zwischen Traditionen und kultureller Prägung und der informierten Ernährungsethik. Er akzeptiert, dass VerbraucherInnen diese Konflikte sehen und daraus je eigene Schlüsse ziehen. Zugleich sollten ethische Entscheidungen stärker Teil des individualisierten Lebensstils sein.
3. Unter Berücksichtigung der Gießener Konzeption der Vollwert-Ernährung sowie der wissenschaftlichen Ergebnisse der Ernährungsökologie kommt auch der Arbeitskreis zu dem Schluss, dass eine deutliche Verringerung des individuellen Fleischkonsums dringend geboten ist.
4. Nach Ansicht des Arbeitskreises ist es sowohl aus gesundheitlichen als auch aus kulturellen Gründen jedoch weder nötig noch möglich, kurz- oder mittelfristig einen vegetarischen Lebensstil der Bevölkerung anzustreben, wenngleich der Vegetarismus als bewusste Ernährungsweise ausdrücklich begrüßt und nicht infrage gestellt wird.
5. Um den im Zusammenhang mit übermäßiger Fleischproduktion stehenden ethischen wie ökologischen Problemen entgegenzuwirken, empfiehlt der Arbeitskreis nicht nur deutlich weniger, sondern auch qualitativ hochwertiger produziertes Fleisch zu verzehren.
6. Eine Grundvoraussetzung hierfür besteht nach Meinung des Arbeitskreises in einer Steigerung der Wertschätzung des gesamten Lebensmittelbereiches. Dies umfasst auch eine höhere Anerkennung der an der Produktion von Nahrung beteiligten Personen wie Landwirten, Metzgern, Lebensmittelfabrikanten, aber auch Tierärzten und Züchtern sowie den Respekt vor deren Arbeit.
7. Vor allem aber muss ein entsprechendes Bewusstsein für einen neuen Umgang mit den Lebensmitteln entstehen. Verluste müssen gesenkt und Ressourcen nachhaltig genutzt werden. Gerade beim Fleisch ist es wichtig, den Nutzungsgrad (wieder) zu erhöhen und den Anteil der als minderwertig angesehenen Fleischstücke zu senken. Dazu gehört das Meiden von energieintensiv produzierten Lebensmitteln ebenso wie von nicht saisonal wachsendem Gemüse und Obst.
8. Der Arbeitskreis ist überzeugt, dass eine Veränderung der gegenwärtigen Situation nicht durch radikale Forderungen, sondern nur durch kleine und real umsetzbare Schritte (gerade) auf der Produzentenseite erzielt werden kann.
9. Die familiäre, vorschulische und die schulische Bildung spielen nach Ansicht des Arbeitskreises bei der Vermittlung von Kompetenzen im Umgang mit Lebensmitteln eine wesentliche Rolle.
10. Außerdem sieht es der Arbeitskreis als wichtig an, mittels gesellschaftlicher und politischer Maßnahmen, Strukturen und Verhältnisse zu schaffen, die einen ethisch orientierten Konsum ermöglichen. Die mit der Ungleichheit sozialer Gruppen verbundenen Probleme müssen dabei berücksichtigt werden.

Regensburg/Heidelberg, März 2013

Prof. Dr. Gunther Hirschfelder, Universität Regensburg – Prof. Dr. Angelika Ploeger, Universität Kassel-Witzenhausen
Dr. Jana Rückert-John, Technische Universität Berlin – Dr. Gesa Schönberger, Dr. Rainer Wild-Stiftung
Kommentiert durch Prof. Dr. Klaus Hesse, PD Dr. Harald Lemke, Prof. Dr. Claus Leitzmann, Dr. Ulrike Thoms

Freiheit oder Fremdbestimmung: Wie privat ist Essen?

f.eh-Symposium, 14. Juni 2012, Wien

Was, wie, wo und wann wir essen und trinken – ist das Ausdruck der Individualität oder ein Spiegel kollektiver Entscheidungen? Welche Rolle spielen der Umweltgedanke, das Warenangebot und traditionelle Vorstellungen? Welchen Einfluss hat „Gesundheit“ als stetig steigender Wert in der Gesellschaft? Wer lenkt unsere Ess-Entscheidungen? Und wie? Wo bleibt die Eigenverantwortung des Einzelnen? Diesen Fragen ging das forum.ernährung heute mit dem Symposium „Freiheit oder Fremdbestimmung: Wie privat ist Essen?“ am 14. Juni 2012 auf den Grund. Rund 140 Teilnehmer folgten den Ausführungen interdisziplinär ausgewählter Redner, die das Thema aus philosophischen, natur- und sozialwissenschaftlichen sowie politischen Blickwinkeln beleuchteten.

Peter Reinecke, Präsident des f.eh, eröffnete das Symposium und veranschaulichte die Rollen aller in der Lebensmittelkette beteiligten Akteure sowie einige Kontroversen zwischen Gesundheitsverständnis und der Einstellung zum Essen und Trinken. Auf den gesellschaftlichen Wert der Gesundheit kam sogleich der Schriftsteller und Künstler **Walter Wippersberg** zu sprechen. Heftig kritisierte er die Gesundheit als neuen Lebensinhalt, ja als neue „Ersatzreligion“. Den Menschen fehle es an Moral und Tradition, zudem leiden sie an einer inneren Glaubenslehre. Um das zu kompensieren, strebten viele nach Gesundheit und oberflächlicher Fitness. Die WHO (Weltgesundheitsorganisation) – der Vatikan der „Gesundheitsreligion“, wie Wippersberg es formuliert – definiert Gesundheit noch dazu als einen Zustand völligen geistigen, kör-

perlichen und sozialen Wohlbefindens. Doch, wer ist unter dieser Prämisse wirklich jemals gesund?

Arztpraxis statt Beichtstuhl

„Unsere Vorfahren bauten Kathedralen, wir bauen Kliniken. (...) Unsere Vorfahren retteten ihre Seele, wir unsere Figur.“ Dabei leidet die Lebensfreude unter dem „eigentlich sollte ich ...“. Wippersberg rät, das Diktat der Gesundheitsgesellschaft zu relativieren: Denn auch der viel und häufig nicht korrekt zitierte römische Dichter Juvenal meinte in extenso eigentlich: Es wäre durchaus wünschenswert, dass ein gesunder Geist in einem gesunden Körper wohnt. [*Orandum est, ut sit mens sana in corpore sano.*] Vom heute angelegten Imperativ ist dies ein Stück entfernt.

Selbstbestimmt mit Messer und Gabel

„Gesundheit um jeden Preis – muss das sein?“ Diese Frage stellte auch der deutsche Sozialwissenschaftler und Philosoph **Klaus Kocks** in den Raum. Selbstbestimmtes und eigenverantwortliches Handeln – ob „gesund“ oder „ungesund“ – muss ein grundlegendes Freiheitsrecht bleiben. Denn der „fürsorgende Staat neigt dazu, erwachsene Menschen wieder zu Kindern zu machen, um sie dann adoptieren zu können“. Weil Fürsorge eine Folge der Entmündigung ist, geht die Souveränität des Bürgers peu à peu verloren. Doch „(...) hat der Staat das Recht, mich zu meinem gesundheitlichen Wohl als zwangszuernährenden Delinquenten zu behandeln?“ Keineswegs. Die wesentliche Frage ist jedoch, weshalb man auf

seine Selbstbestimmungsrechte verzichten sollte. Zum „freedom of expression“ gehört schließlich auch die Freiheit, zu essen und trinken, was man mag. Das umfasst auch das Recht, sich „ungesund“ zu ernähren. „Denn mit den Speisen ist es wie mit den Meinungen. Meinungsfreiheit ist nicht nur die Erlaubnis, politisch erwünschte Ansichten zu vertreten, sondern alle.“ Worum es geht, ist das richtige Maß: Die Dosis macht das Gift. Diese pragmatische Weisheit Paracelsus' ist allen klar. Damit sie im Alltag gelebt wird, müssen Bildung und Aufklärung viel stärker in den Vordergrund rücken. Denn viele politische Maßnahmen geben vor, den Kampf gegen Adipositas zum Ziel zu haben. Doch Adipositas ist eine soziale Frage und tritt gehäuft dort auf, „wo gefressen statt gedacht und gesoffen statt geliebt und gelebt wird“, wie es Kocks auf den Punkt brachte. Politik und Gesellschaft sind daher gefordert, dieser Verantwortung gerecht zu werden.

Essen als Politikum

Die Historikerin **Martina Kaller** von der Universität Wien erklärte dagegen, warum Essen aus kulturwissenschaftlicher Sicht niemals individuell sein kann. „(...) Wenn unsere Nahrung ein Ausdruck der Landschaft ist, in der wir leben, also der jeweiligen Region, dann folgt daraus, dass Essen auch etwas mit Staat und Nation zu tun hat.“ Entscheidungen darüber, wie oder was gegessen wird, werden immer in der Gemeinschaft getroffen und sind daher eine Form von Austauschbeziehungen. War früher der Kreis auf die Familie beschränkt, so hat sich heutzutage nur der Radius stark erweitert.

Für die Ärztin und Public Health-Expertin **Ursula Püringer** ist die Gestaltung des eigenen Speiseplanes in erster Linie eine finanzielle Frage. Eine gesunde Lebensmittelauswahl muss daher leistbar und leicht verfügbar sein. Daher ist ihrer Meinung nach hier die Politik gefragt: Durch Lenkung von Preisen und Subventionen sowie durch die Stärkung der Eigenverantwortung könne eingegriffen werden.

Wie sollen wir essen?

In vier Kurzvorträgen wurde die Frage nach den Maximen des eigenen Essverhaltens aus konträren Perspektiven diskutiert. **Petra Lehner** (Bundesministerium für Gesundheit) näherte sich dem Thema aus einem gesundheitlichen Blickwinkel. In der suboptimalen Ernährungssituation der Österreicher(innen) ortete sie einen akuten Handlungsbedarf für das Gesundheitsressort. Mit dem Nationalen Aktionsplan Ernährung (NAP.e) wurde bereits die richtige Richtung vorgegeben und der Grundstein für die Gesundheitsförderung gelegt.

„Mein Bauch gehört mir – nur mir! Der geht niemanden etwas an!“, rief **Katharina Seiser**, gelernte Köchin und Magazinjournalistin, in den Saal. Sie sieht in Ernährungspyramiden nicht den richtigen Weg zu gutem Essen und lukullischen Erlebnissen. Denn bewusst und genussvoll essen und trinken kann nur, wer sein Geschmacksempfinden schult und die Eindrücke in einer „kulinarischen Bibliothek“ im Kopf abspeichert. Bereits Kinder und Jugendliche müssen daher lernen, achtsamer mit der Nahrung umzugehen und eigenverantwortlich zu handeln. Deshalb tritt Seiser auch

für Kochen – nicht Ernährungslehre! – als verpflichtendes Unterrichtsfach an Schulen sowie für eine Kennzeichnungspflicht offener Waren ein.

Essen – eine individuelle Angelegenheit? Mitnichten, sagten wiederum der Umweltaktivist **Wolfgang Pekny** und **Felix Hnat**, Geschäftsführer der Veganen Gesellschaft Österreichs. Während Pekny anhand von Beispielen zum lebensmittelbezogenen CO₂-Fußabdruck aufzeigte, wie das eigene Essverhalten die Umwelt und ihre Ressourcen beeinflusst, erläuterte Hnat ethische Aspekte bei der Nahrungsmittelproduk-

tion. Die Gesellschaft benötigt einen kategorischen Imperativ für Tier- und Klimaschutz, waren sich beide einig.

Individuell versus privat

Wo verlaufen die Grenzen zwischen Eigenverantwortung und Eingriffen in das eigene Ess- und Gesundheitsverhalten? Was ist unter privat zu verstehen? Die abschließende Diskussion der Expertenrunde und zahlreiche Wortmeldungen aus dem Publikum zeigten, dass die Fragen nicht eindimensional beantwortet werden können. Schwer fiel es, das „persönliche Private“ zu

definieren. Auf die Literatur zurückgreifend lässt sich konstatieren: Das Private als individuelle Handlungsfreiheit endet dort, wo andere dadurch „affiziert“ werden oder Mitmenschen Schaden zugefügt wird. Die Diskussion über die Privatheit des Essens mündet daher auch in eine soziale Debatte. Allgemeinbildung sowie praktische Kompetenzen beim Kochen und Genießen gehören ebenso forciert wie selbstverantwortliche Lebensführung und die Zusammenarbeit von Politik, Wirtschaft, NGOs und Medien. Nur wenn alle an einem Strang ziehen, können Dissonanzen der heutigen

Überflussgesellschaft aufgelöst werden. Dass dabei „Steuern nicht steuern“, stellte **Petra Lehner** (BMG) klar. Mögliche Effekte fiskalpolitischer Maßnahmen bei fett- oder zuckerreichen Lebensmitteln sind weder belegt noch ist mit eklatanten Änderungen des Trink- und Essverhaltens zu rechnen. Abschließend betonte **Jürgen König** (Universität Wien, Vorsitzender des f.eh-Beirats) gehe es darum, aus einer infantilen Gesellschaft eine erwachsene werden zu lassen, die selbstbestimmt für ihr Wohl sorgen kann.

forum.ernährung heute,
Wien

Krankenhausernährung

Ein Projektbericht

Ein graues Tablett, darauf ein weißer Teller mit vier Scheiben Wurst und Käse unter einer transparenten Abdeckhaube, ein Teller mit zwei bis drei Scheiben Roggenbrot und Margarinepäckchen, ein Joghurt und daneben eine Tasse Früchtetee. Mehrfach täglich werden Tausende von Patienten in Krankenhäusern auf diese oder ähnliche Art mit Haupt- und Zwischenmahlzeiten versorgt. Dabei steht zunächst die rein physiologische Versorgung im Vordergrund: Nährstoffbedarfe müssen gedeckt, Energierationen eingehalten werden. Dem Ambiente oder der Optik, dem Genuss oder der Servicekommunikation wird eine geringere Bedeutung zugemessen. Doch (wie) kann auch im Krankenhaus eine bedürfnisorientierte und genussvolle Ernährung möglich sein? Dieser Frage widmete sich 2012 die Dr. Rainer Wild-Stiftung, Heidelberg gemeinsam mit der Robert Bosch Stiftung, Stuttgart. Unter dem Leitgedanken „So viel

Wohlbefinden wie möglich – auch im Zustand von Krankheit“ thematisierten die beiden Stiftungen die Ernährung in deutschen Krankenhäusern vor allem unter esskulturellen Gesichtspunkten.

Die theoretische Auseinandersetzung mit dem Thema verdeutlichte schnell die Komplexität der Patientenversorgung als Teil eines multimodalen Behandlungskonzeptes. Grundsätzlich ist die Ernährung im therapeutischen Prozess in vier wesentlichen Bereichen von Bedeutung: 1. Eine gesunde Ernährung im Krankenhaus sollte primär möglichst alle körperlichen Bedarfe decken. Darüber hinaus sollte sie 2. den persönlichen Bedürfnissen gerecht werden. Denn neben der heilungsfördernden und gesundheitspräventiven Wirkung trägt genussvolles Essen auch zum Wohlbefinden der Patienten und damit zu deren Zufriedenheit bei. Ebenso ist sie 3. in der Sekundärprävention relevant. Eine genussvolle, gesunde Ernährung im Kran-

kenhaus kann als Motivationsfaktor und Vorbild für eine genussvolle und gesunde Ernährung zu Hause dienen. Nicht zu vernachlässigen sind 4. zudem die ökonomischen Gesichtspunkte einer kosteneffizienten Versorgung. Schwerpunkte bisheriger Arbeiten zum Thema liegen meist allein auf ersterem, der physiologischen Ebene.

Im wissenschaftlichen Kontext ist die Vorstellung von einer verbesserten Ausgestaltung der Ernährung im Krankenhaus bereits vorhanden, in der Alltagspraxis lässt diese sich jedoch oft nicht umsetzen. Orientierungsgespräche mit Experten aus diesem Bereich haben bestätigt, dass in der Praxis die Versorgungsqualität sowie die Rahmenbedingungen oft nicht den Ansprüchen an eine genussvolle Ernährung genügen.

Expertenworkshop

Die verschiedenen Beteiligten in Krankenhäusern und deren Trägerschaften handhaben die

Patientenversorgung höchst unterschiedlich. Es erschien deshalb sinnvoll, in einem ersten Schritt die Akteure in einen Dialog zu bringen, um das Thema zu eröffnen und den Handlungsbedarf zu konkretisieren. Zu diesem Zweck luden beide Stiftungen am 16. Mai 2012 zu einem Expertenworkshop nach Stuttgart ein. 26 Experten der Ernährungsversorgung in Krankenhäusern (aus Wissenschaft, Fachgesellschaften, Verbänden, Pflege- und Versorgungsmanagement, Praxis) diskutierten den Stellenwert, die Relevanz und die Praktikabilität einer bedürfnisorientierten Krankenhausernährung. Ziel war es, eine Verbindung von theoretischen Konzepten und alltäglicher Praxis herzustellen. Im Fokus standen hierbei Prozessabläufe und Schnittstellenmanagement, subjektive Patientenzufriedenheit sowie Service und Kommunikation. Um der Komplexität des Themas gerecht zu werden, bestand der Workshop aus zwei Arbeitsschritten. Im ersten

Teil wurden die Grundfragen der Ernährung im Krankenhaus aus Sicht der Theorie und der Praxis beleuchtet. Auf diesem Fundament aufbauend wurden Relevanz und Praktikabilität einer bedürfnisorientierten Ernährung in Workshopgruppen bearbeitet und mit Blick auf die lebensweltliche Alltagspraxis kritisch reflektiert. Die Diskussionen brachten eine Vielzahl interessanter und zugleich wichtiger Ansatzpunkte hervor. Im Folgenden werden die zentralen Ergebnisse skizziert:

1. Zwiespältiger Stellenwert der Ernährung: Einerseits ist Essen auch im Krankenhaus ein Wohlfühlfaktor und damit wichtig für die Patientenzufriedenheit, das Marketing und das Image eines Hauses. Andererseits gehört die Verpflegung nicht zum medizinischen Kerngeschäft einer Klinik und unterliegt deshalb oft der Rationalisierung.

2. Wesentliche Hindernisse: Einer Verbesserung der Ernährungssituation stehen verschiedene Faktoren entgegen, u.a. die strukturelle Anonymität im Krankenhaus, der

Kosten- und Konkurrenzdruck der Häuser, individuell verschiedene Ernährungsgewohnheiten der Patienten sowie die mangelnde Motivation der Verantwortlichen, Veränderungsprozesse zu initiieren und eigene Entscheidungsspielräume auszuschöpfen.

3. Kommunikation innerhalb der Schnittstellen: Ein aktiver und konstruktiver Dialog der Akteure verdeutlicht die unterschiedlichen Interessenlagen der einzelnen Beteiligten, fördert die Berücksichtigung personen- und situationsabhängiger Bedürfnisse und wirkt der strukturellen Anonymität im Krankenhaus positiv entgegen.

4. Hohe Komplexität der Ernährungsversorgung im Krankenhaus: Jedes Haus ist individuell, hat eigene Strukturen, Prozessabläufe und Entscheidungskompetenzen. Generalistische Handlungsempfehlungen zu entwickeln gestaltet sich daher als schwierig. Grundsätzlich sollte die Ernährung immer Teil der Organisationsentwicklungsprozesse sein.

5. Küchenform: Krankenhauseigene Küchen und eige-

ne Speisenherstellung bieten Handlungsspielräume und ermöglichen individuellere Entscheidungen. Kreative Lösungen über die klassische Krankenhausversorgung hinaus, z.B. Cateringdienste durch die Krankenhausküche, können sich als sinnvoll erweisen.

6. Engagement der Verantwortlichen: Der Wille zur Veränderung und Verbreitung sowie Leidenschaft für das Thema sind grundlegend nötig, um eine Verbesserung der Verpflegungssituation zu erreichen. Best Practice Beispiele zeigen, dass persönliches Engagement zu vorbildlichen Veränderungen der Verpflegung und damit zum Erfolg des gesamten Hauses führt.

Der Expertenworkshop bestätigte den Handlungsbedarf im Feld der Patientenversorgung. Ernährung im Krankenhaus bedeutet neben Therapie auch immer Genuss, Gastronomie und Wertschätzung und sollte neben der klinisch-medizinischen Versorgung nicht vernachlässigt werden.

Dr. Lisa Hahn,
Dr. Rainer Wild-Stiftung

Ausgewählte Literatur

DEUTSCHE GESELLSCHAFT FÜR ERNÄHRUNG (Hg.): DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Krankenhäusern, Bonn 2011.

DEUTSCHES NETZWERK FÜR QUALITÄTSSICHERUNG IN DER PFLEGE (Hg.): Expertenstandard Ernährungsmanagement zur Sicherstellung und Förderung der oralen Ernährung in der Pflege. Entwicklung, Konsentierung, Implementierung, Os-nabrück 2010.

EUROPAT / MINISTERKOMITEE: Resolution ResAP (2003)3 über die Verpflegung und Ernährungsversorgung in Krankenhäusern, 2003 (http://www.nutritionday.org/uploads/media/Resolution_Europat_02.pdf, Stand 07.02.2011).

LUDWIG BOLTZMANN INSTITUT FÜR MEDIZIN- UND GESUNDHEITSSOZIOLOGIE: Wiener Modellprojekt. Wie „Gesunde Ernährung“ im Krankenhaus eingeführt werden kann, 1995 (<http://lbimg.archiv.lbg.ac.at/berichte/md5.PDF>, Stand 07.02.2011).

PUST, S./LANGE, S./MÜLLER, M.J.: Probleme und Möglichkeiten einer „gesunden“ Ernährung im Krankenhaus, Aktuelle Ernährungsmedizin 28, 2003, 284–291.

Robert Bosch Stiftung

Als kompetenter Partner konnte für das Projekt die Robert Bosch Stiftung, Stuttgart gewonnen werden, die sich seit vielen Jahren mit dem Thema Gesundheitsversorgung beschäftigt. Als Träger des Robert Bosch Krankenhauses bringt sie zudem eine sehr praxisnahe, gesundheitsökonomische und prozessorientierte Expertise mit ein. Die Zusammenarbeit beider Stiftungen ermöglichte eine wissenschaftlich fundierte wie praktisch orientierte Bearbeitung des Themas.

Tempodiät. Essen in der Nonstop-Gesellschaft

Tagungsbericht zum 16. Heidelberger Ernährungsforum

Highspeed-Internet, Express-Kassen, Nonstop-Flug; immer mehr kann in immer kürzerer Zeit erledigt werden; das knappe Gut „Zeit“ wird möglichst ökonomisch eingeteilt, Zeitmanagement scheint der Schlüssel zum Erfolg zu sein. Denn in unserer modernen multilokalen Gesellschaft gelten Geschwindigkeit und Effizienz als Vorteil – und machen auch vor der Ernährung nicht Halt: Die Zeit für die Nahrungszubereitung kann heute auf ein Minimum beschränkt werden, alles ist überall und schnell verfügbar. Flexibilität und Individualität bestimmen unser Leben und unser Essverhalten. Doch was bedeuten diese Entwicklungen für unsere Esskultur? Kann „Nonstop und immer alles auf einmal“ mit einem gesunden Essen in Einklang gebracht werden? Was sind die Vorteile, was die Nachteile? Diese Fragen diskutierten die rund 130 Teilnehmer am 19. und 20. September 2012 auf dem 16. Heidelberger Ernährungsforum, das in Kooperation mit der Zeitakademie des Tutzingener Projekts „Ökologie der Zeit“ stattfand.

Was dauert, dauert zu lange

Der Lebensmittel- und Ernährungssektor verfügt über ein enormes Innovationspotenzial, bei dem der Faktor Zeit eine wesentliche Rolle spielt. Und das nicht nur in den Bereichen Fast Food und Convenience, sondern entlang der kompletten „Wertschöpfungskette Ernährung“, erläuterte Dr. Lisa Hahn von der Dr. Rainer Wild-Stiftung, Heidelberg. So werden z.B. in der Landwirtschaft die von der Natur vorgegebenen biologischen Zeiten durch bestimmte Züchtungen oder Kraftfutter verändert.

Musste ein Schwein vor 100 Jahren noch fast ein ganzes Jahr gemästet werden, um auf 100 kg Schlachtgewicht zu kommen, reichen heute ca. fünf Monate. Drive in-Supermärkte ermöglichen einen noch schnelleren Einkauf, Weiterentwicklungen von ohnehin schon einfachen Produkten wie der Tütensuppe eine noch schnellere Zubereitung ohne lästigen Abwasch. Solange keine monetären Gründe dagegen sprechen – man denke hier z.B. an die Nordseekrabbe, die zum Pulen einen „Ausflug“ nach Marokko macht – gilt in den meisten Fällen „Was dauert, dauert zu lange“. Schnelligkeit sei nicht per se schlecht; Zeitersparnis gehe jedoch häufig mit Einbußen einher, z.B. bei der Qualität.

Vom Prinzip der Delegation

Zeitersparnis und Zeitmanagement sind auch in Privathaushalten ein wichtiges Thema, zeigte Harald Seitz vom aid infodienst, Bonn. Um sämtlichen Anforderungen des Alltags gerecht zu werden, müssen Prioritäten gesetzt werden; unwichtigere Aufgaben werden nicht oder nicht selbst erledigt. Wenn es um das Essen geht, scheint Delegation eine gute Möglichkeit, Zeit für Anderes zu gewinnen. Ein sehr erfolgreiches Beispiel finde man in Südkorea („Homeplus“). Dort habe ein Handelskonzern in U-Bahnhöfen Fotos von Supermarktregalen installiert – gekauft wird per Smartphone. Kommen die gestressten Südkoreaner nach einem langen Arbeitstag nach Hause, sind die Waren, die sie beim Warten auf die U-Bahn bestellt haben, bereits da. Ganz so fortschrittlich ist Deutschland vielleicht noch

nicht, aber auch hier verschmelzen in vielen Bereichen reale und digitale Welt – denn auch hier ist fast alles fast immer und fast überall (online) bestellbar.

Wie viel Rhythmik braucht die Mahlzeit?

Kann der Mensch diese Freiheiten uneingeschränkt genießen oder ist beim Essen eine gewisse Regelmäßigkeit sinnvoll und wichtig? Biologisch gesehen ist der Mensch ein rhythmisches Wesen, so Dr. Gesa Schönberger von der Dr. Rainer Wild-Stiftung, Heidelberg. Seine innere Uhr steuert den Schlaf-Wach-Rhythmus, den Stoffwechsel, die Aktivität innerer Organe und den Hunger. Beeinflusst wird die innere Uhr durch verschiedene Zeitgeber wie Licht, Temperatur, körperliche Aktivitäten, soziale Interaktionen und auch durch Mahlzeiten. Geht man davon aus, dass wir nicht nur essen, weil wir Hunger haben, sondern auch weil Essen Pause, Geselligkeit und Austausch mit anderen bedeutet, machen regelmäßige Mahlzeiten durchaus Sinn. Denn Mahlzeiten strukturieren den Tag und sind wichtiger Bestandteil der menschlichen Gemeinschaft. Rituale rund um das Essen, die Rhythmen und die Regeln, die das Essen begleiten, prägen das Essverhalten – oft ein Leben lang. Chronobiologische Vorteile eines bestimmten Mahlzeiten-Rhythmus seien zwar möglich, allerdings (noch) nicht belegt, so Schönberger. Man wisse aber, dass sich biologische Rhythmen – wenn auch langsam – verschieben und sich dem Angebot bzw. Lebensstil anpassen können. Die Biologie gibt sozusagen nur das Grundmus-

ter vor, das dann vom Individuum ausgestaltet wird.

Hunger und Sättigung

Der Organismus hat keine freie Zeit. Die menschlichen Organe sind ununterbrochen aktiv und benötigen Energie- und Nährstoffzufuhr. Trotzdem müssen Menschen nicht ständig essen. Verantwortlich dafür ist der Hunger-Sättigungs-Mechanismus, ein sehr komplexer Vorgang, an dem zahlreiche Faktoren beteiligt sind und dessen Schaltstelle im Gehirn sitzt, erklärte Prof. Dr. Barbara Methfessel von der Pädagogischen Hochschule Heidelberg. Dabei haben sowohl Hunger als auch Sättigung ihre Zeiten: Wenn der Magen leer und der Verdauungsprozess reduziert ist, wenn der Blut-Glukose-Spiegel sinkt, Sinne verführen und das Angebot verlockt, dann sind die Zeiten des Hungers. Wenn dagegen der Magen gefüllt und der Stoffwechsel angekurbelt ist, dann sind die Zeiten der Sättigung. Je mehr Zeit wir uns für das Essen nehmen, umso deutlicher sind die eintretenden Sättigungssignale und umso weniger wird gegessen. Neben der physiologischen Sättigung benötigt der Mensch aber auch sensorische Reize wie Geruch, Aussehen, die Anordnung auf dem Teller oder einen bestimmten Geschmack. Denn auch die Sinne wollen satt sein und das braucht seine Zeit.

Zeitdruck und Essstress

Sich Zeit für das Essen zu nehmen, ist allerdings nicht immer einfach, da gesellschaftlicher Fortschritt die Zeitstrukturen verändere, so Prof. Dr. Nanette Ströbele von der Universität Hohenheim. Dazu

zählen nicht nur die längeren Arbeitszeiten von häufig beiden Elternteilen, sondern auch die Veränderungen der Freizeitgestaltung. Der Mensch verfüge heute über sehr viel mehr Dinge, die Zeit brauchen und auch genutzt werden wollen, allen voran die neuen Medien. Die Deutschen üben durchschnittlich rund 27 unterschiedliche Freizeitaktivitäten pro Woche aus, fast 2 mehr als im Jahr 2007. Viele haben das Gefühl, zu wenig (Frei-)Zeit zu haben. Das wirke sich direkt auf das Essen aus: Immer weniger Zeit werde für die Mahlzeitenzubereitung aufgewendet, der Konsum nebenher steige und auch die Lebensmittelauswahl verändere sich. So sei der Pro-Kopf-Verbrauch von Tiefkühlprodukten zwischen 1996 und 2001 um 35 % gestiegen und der Absatz von TK-Pizza habe sich zwischen 1990 und 2000 verdreifacht. Zeitdruck kann aber auch Stress erzeugen und darüber Essgewohnheiten verändern, so Ströbele. Gestresste Menschen griffen z.B. eher zu ungesünderen, hochkalorischen Lebensmitteln und auch die Snackhäufigkeit nehme zu.

Essen und Emotionen

Dass Essen dazu genutzt werden kann, Stress und negative Emotionen besser zu bewältigen, bestätigte Prof. Dr. **Michael Macht** von der Universität Würzburg, denn zwischen Essen und Psyche gebe es zahlreiche Wechselwirkungen. So können intensive Emotionen wie Prüfungsangst beispielsweise die Lust auf das Essen hemmen, da sie mit Reaktionen verknüpft sind, die sich nicht mit Essen vereinbaren lassen (Angst = Flucht). Anders herum könne das Essverhalten aber auch die Emotionen verändern, und zwar mit ganz unterschiedlichen Mechanismen: Neben energetischen, neurochemischen und

pharmakologischen Wirkungsweisen sei Essen auch immer mit bestimmten Vorstellungen und Erfahrungen sowie mit einer Vielfalt sensorischer Reize verknüpft, vor allem mit Geruchs- und Geschmacksreizen. Macht ist der Ansicht, dass für das emotionale Essverhalten vor allem die hedonischen Reize eine Rolle spielen, da diese sofort Wirkung zeigen und nicht erst mit einer 30- bis 60-minütigen Verzögerung wie z.B. psychotrope Inhaltsstoffe. Maßgeblich ist also auch hier der Faktor Zeit, denn wer sich schlecht fühlt, will seine Stimmung sofort verbessern und nicht erst mit zeitlicher Verzögerung.

Vom gesunden Zeitmaß bei der Arbeit

Individuelle Bedürfnisse und biologische Rhythmen des Menschen finden auch in der Arbeitswissenschaft immer mehr Beachtung, erläuterte Dr. **Martin Braun** vom Fraunhofer-Institut für Arbeitswirtschaft und Organisation Stuttgart. Jahrhundertlang war der Arbeitsablauf vor allem durch die Natur geprägt. Im Zeitalter der Industrialisierung wurde die Arbeitszeit dann zunehmend durch Maschinen bestimmt; aus der Strukturierung des Tages in verschiedene Zeiteinheiten ergaben sich definierte Arbeits-, Schicht- und Pausenzeiten. Der Zeit wurden monetäre Werte zugeordnet, was den Zeitdruck erhöhte – Produktivität war das Maß aller Dinge. In der modernen Arbeitsgesellschaft nehmen dagegen eigenständige Arbeitsformen und der Anteil geistiger Tätigkeiten stetig zu, die kognitiven und sozialen Ressourcen des Menschen gewinnen an Bedeutung. Um diese optimal zu fördern, bedarf es einer regelmäßigen Regeneration, so Braun, die wiederum nur erreicht werden könne, wenn auch (chrono-)biologische Rhythmen in die Arbeitsgestaltung mit einbezo-

gen werden. Wichtig sei dabei auch die Möglichkeit für regelmäßige Essenszeiten. In der Praxis stießen diese Ansätze allerdings noch häufig auf Unverständnis.

Esskultur braucht Zeitkultur

Wir leben in einer globalisierten Zeit-Beschleunigungsgesellschaft, die auch die Esskultur in ihren Strudel gezogen hat, erläuterte der Pädagoge **Manfred Molicki** von der Gesellschaft für Zeitkultur, Königswald. Hintergrund dieser „Ess-Unkultur“ sei das mechanistische Weltbild des „Habens“: Zeit wird zur Ware, die man auch so behandeln kann. Esskultur basiere dagegen auf einem Weltbild des „Seins“: Der Mensch wird nicht als Maschine wahrgenommen, sondern als hochkomplexer Organismus mit individuellen Eigenschaften, Rhythmen und Eigenzeiten. Scheinbar habe aber die Zeit verschiedene Wertigkeiten, denn außerhalb des Arbeitslebens schätzen z.B. auch Hektiker eine bewusst gepflegte Zeit- und Esskultur. Zeit ist also viel mehr als Uhrzeit – sie ist Chronos (der chronologische Ablauf, die Quantität der Zeit) und Kairos (die richtige Gelegenheit, die Qualität der Zeit). Jeder Einzelne müsse sich bewusst machen, wie und wofür er die Zeit einsetzen möchte – für das „Produkt Sattmacher“ (Haben) oder den „Prozess Essgenuss“ (Sein). Wichtig sei eine gesunde Zeitbalance, zwischen fremdbestimmter Zeit und Eigenzeit, zwischen den Anforderungen von Außen und dem inneren Rhythmus, zwischen Chronos und Kairos.

Zeit- und Esskultur im Selbstversuch

Eine Bewegung, welche die Esskultur ganz bewusst entschleunigen möchte, ist die 1989 von Carlo Petrini gegründete inter-

nationale Organisation Slow Food, so Dr. **Ursula Hasler** und **Guiseppa Domeniconi** von Slow Food Schweiz. Unter dem Motto „Gut, sauber und fair“ stehe die Lebensqualität im Vordergrund. Dabei habe Slow Food aber nicht nur das Essen im Blick, sondern alles, was das Essen beeinflusst: Die Produkte sollen nicht nur von guter Qualität, sondern auch frei von künstlichen Zusatzstoffen, nachhaltig und zu fairen Preisen erhältlich sein. Der Mensch solle nicht nur Verbraucher sein, sondern zum Ko-Produzenten werden, indem er bewusst eine Beziehung zu den Erzeugern und ihren Produkten aufbaut. Bewusstes Genießen im häufig von Zeitdruck bestimmten Alltag stehe ebenso im Mittelpunkt wie Saisonalität und Regionalität.

Um Regionalität geht es auch bei **Andreas Hoppes** „abenteuerlichem Versuch, sich regional zu ernähren“, von dem der aus dem ARD-Tatort bekannte Schauspieler gemeinsam mit seiner Co-Autorin **Jaqueline Roussety** in dem Buch „Allein unter Gurken“ erzählt. Was anfänglich als unmöglich erschien, habe sich mit der Zeit als alltagstauglich erwiesen und wider Erwarten sogar Spaß gemacht. Für Hoppe war es ein Abenteuer im positiven Sinn – ein sinnliches Erlebnis in einem sonst sehr hektischen Alltag, das er jedem empfehlen könne.

Die Tagung zeigte, dass ein Punkt erreicht ist, an dem das Essen nicht unendlich weiter der Beschleunigung der Non-stop-Gesellschaft unterliegen kann. „Die Mahlzeit als soziale Situation benötigt einen Gegentrend – eine Entschleunigung – wenn sie ihre biologischen, sozialen und kulturellen Funktionen weiter erfüllen soll“, so Tagungsleiterin Dr. **Gesa Schönberger** von der Dr. Rainer Wild-Stiftung, Hei-

delberg. Allerdings ist nicht alles, was schnell ist, unbedingt immer schlecht. Wir können von den Möglichkeiten, die sich uns bieten, auch durchaus profitieren. Voraussetzung ist, dass wir lernen, mit der Komplexität des modernen Alltags umzugehen – und dass wir manchmal auch bereit sind, uns von Dingen zu

befreien, die wir gelernt haben, ohne sie je kritisch zu hinterfragen. Mehr denn je ist also

auch im Umgang mit der Zeit. DIE Lösung für DEN richtigen Umgang konnte die Ta-

Ein Tagungsband mit den überarbeiteten Vorträgen ist für Herbst 2013 geplant.

Kompetenz gefragt – und zwar nicht nur Kompetenz im Umgang mit dem Essen, sondern

gung zwar nicht aufzeigen. Es wurde aber deutlich, dass viele Bereiche unseres Lebens, wie

das Essen oder die Arbeit, ohne die Dimension der Zeit(en) nicht zu verstehen sind. Deshalb ist es besonders wichtig, dass sich die verschiedenen Wissenschaftsdisziplinen zukünftig noch stärker den Aspekten der Zeitforschung öffnen.

Nicole Schmitt,
Dr. Rainer Wild-Stiftung

Stand und Perspektiven der Ernährungs- und Verbraucherbildung

Fachtagung am 6. und 7. Juli 2012, Heidelberg

„... bis hierhin und noch weiter ...“ war das Motto der Tagung am 6. und 7. Juli 2012 an der Pädagogischen Hochschule Heidelberg zum Thema „Stand und Perspektiven der Ernährungs- und Verbraucherbildung“. Anlass der Fachtagung war die Verabschiedung von Prof. Dr. Barbara Methfessel (siehe Interview im gleichen Heft) und Dr. Margot Rößler-Hartmann vom aktiven Dienst an der Hochschule. In den Grußworten seitens des HaBiFos (Fachverband Haushalt in Bildung und Forschung) durch Prof. Dr. Kirsten Schlegel-Matthies, des MLR (Ministerium Ländlicher Raum und Verbraucherschutz, Baden-Württemberg) durch AL Jürgen Maier sowie der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) durch Prof. Dr. Helmut Heseker wurde die Bedeutung der Pädagogischen Hochschule Heidelberg deutlich – allen voran Prof. Dr. Barbara Methfessel als Impulsgeberin, die landes- und bundesweit sowie international vernetzt ist. Baden-Württemberg ist ein Land, das Bildung auf seine Fahne schreibt. Gerade für die Domäne der Ernährungs- und Verbraucherbildung hat es dank der aktiven Mitwirkung des Heidelberger Teams schnell Anschluss an das Referenzcurriculum REVIS

(Modellprojekt: Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung von 2003–2005) gefunden und steht heute mit seinem gültigen Bildungsplan an der Spitze Deutschlands. Die Herausforderungen der Zukunft liegen in der Umsetzung in den Schulen durch eine verstärkte Lehrpersonenaus- und -weiterbildung sowie die wissenschaftliche Nachwuchsbildung an den Hochschulen. In den zahlreichen Beiträgen wurde deutlich, dass das Erreichte nicht einfach bleibt, sondern Curricula in der gesellschaftlichen Diskussion kommuniziert und auch gegen widerstrebende Interessen und Sporbemühungen verteidigt werden müssen.

Seit Prof. Dr. Barbara Methfessel 1989 ihrem Ruf nach Heidelberg folgte, haben sich Lebensbedingungen und Lebenswelten – und auch die damit verbundenen Erfahrungen und notwendigen Kompetenzen – stark verändert. Didaktische und curriculare Konzepte wurden aufgrund des gesellschaftlichen Wandels nicht nur angepasst, sondern neu entwickelt. Angestoßen durch die PISA-Debatte hat ein Perspektivwechsel von der Inhalts- zur Kompetenzorientierung sowie von der Ernährungs- und Verbrauchererziehung zur Ernährungs- und Verbraucherbil-

dung stattgefunden. Ein Meilenstein dazu ist das REVIS Rahmenkonzept (www.evb-online.de). Die Vortragenden aus Deutschland, Österreich und der Schweiz, die alle eng mit Prof. Dr. Barbara Methfessel, dem Heidelberger Team und mit REVIS verbunden sind, gaben einen Überblick über diese grundlegenden Entwicklungen der letzten Jahrzehnte – und „noch weiter ...“ über die Herausforderungen der Zukunft.

Dr. Gesa Schönberger, Geschäftsführerin der Dr. Rainer Wild-Stiftung, Heidelberg stellte zunächst die provokativ klingende Frage, ob Ernährungsbildung die zentrale Antwort auf alle diesbezüglichen Probleme sein kann. Schnell wurde deutlich, dass es ihr um die Potentiale und Grenzen der Ernährungsbildung ging. „Mag die Bildung noch so gut sein, sie ist nur ein Teil des Ganzen.“ Dieser Satz ist eine Entlastung vor einem allumfassenden Anspruch an Unterricht und Schule. Welche Wege es gibt, Synergien zwischen den schulischen und außerschulischen Akteuren gerade im Bereich der Gesundheitsförderung zu nutzen, wird an dem bereits seit 20 Jahren von der Dr. Rainer Wild-Stiftung geförderten Projekt „Esskultur im Alltag“ deutlich. Daran schloss

der Beitrag von Prof. Dr. Silke Bartsch von der Pädagogischen Hochschule Karlsruhe an, die aus der Perspektive der Jugendlichen zur Esskultur argumentierte, um die Dimension des „persönlichen Wollens“ hervorzuheben. Der Teil der „motivationalen und volitionalen Bereitschaft“ sei bei der Kompetenzorientierung Stiefkind der Output-Orientierung und eine der zukünftigen Herausforderungen.

Einen Überblick über die Geschichte der Verbraucherbildung gab Prof. Dr. Kirsten Schlegel-Matthies von der Universität Paderborn. Sie endet mit Forderungen für eine zukunftsfähige Verbraucherbildung: Kompetenzen für Lebensführung und -gestaltung bedürfen einer allgemeinen Grundbildung, die allen Schülerinnen und Schülern eine gesellschaftliche Teilhabe ermöglicht. Peter Gnielczyk von der Verbraucherzentrale Bundesverband (VZBV) aus Berlin machte sich im Anschluss „auf die Suche nach dem Glück“. Er nahm Materialien für eine zeitgemäße Verbraucherbildung in den Blick und stellte den Materialkompass, ein neues vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) gefördertes Online-Instrument, vor (www.verbraucherbildung.de).

de/materialkompass.html). Der Materialkompass gibt Lehrpersonen eine gute Orientierung bei der Vielfalt der auf dem Markt befindlichen Unterrichtsmaterialien, die auf Grundlage des REVIS Rahmenkonzepts bewertet wurden. **Werner Brandl** vom Staatsinstitut München erläuterte die Prinzipien des Konstruktivismus und deren Rolle für den Wissenserwerb. Denn dieser sei ein konstruktiver Prozess, bei dem jeder Lernende auf Grundlage seiner eigenen Erfahrungen lerne.

Prof. Dr. **Petra Lührmann** von der Pädagogischen Hochschule Schwäbisch-Gmünd verdeutlichte die Dimensionen der Gesundheitsförderung in Verbindung mit der schulischen Ernährungsbildung. Die von Dr. **Margot Rössler-Hartmann**, Pädagogische Hochschule Heidelberg, dargebotenen Aspekte der Esskultur in der Praxis der Nahrungszubereitung zeigten die umfassenden esskulturellen Bildungsmöglichkeiten der oft von Außenstehenden als „Kochunterricht“ belächelten Nahrungszubereitung auf. Der Tag schloss mit zwei Statements: **Maria Schuh** aus Wien beleuchtete die Ernährungs- und Verbraucherbildung aus europäischer Perspektive und unterstrich einmal mehr den allgemeinbildenden Anspruch für alle Kinder und Jugendlichen, sich mit Inhalten des Konsum- und Essalltags in der Schule so auseinandersetzen zu dürfen, dass sie für ihren (zukünftigen) Alltag gerüstet sind. Außerdem zog Prof. Dr. **Barbara Methfessel** aus ihrer persönlichen Sicht Bilanz aus

mehr als zwei Jahrzehnten Fachdidaktik Ernährung (und Verbraucherbildung). Sie habe ihren Weg in der Vernetzung zu anderen Fachleuten auf Landes-, Bundes- und europäischer Ebene gesucht. Ihre Motivation entsprang ihren einstmaligen Vorbehalten gegenüber „Hauswirtschaft“ als „Kochunterricht“, der rezepthaft vor allem Mädchen aus der „Unterschicht“ anleitet, mit dem (geringen) Einkommen auszukommen. Auf ihrem Weg zur Ernährungs- und Verbraucherbildung gab ihre Doktormutter Prof. Dr. Maria Thiele-Wittig einen ersten Anstoß, sich mit dem Potential der haushaltsbezogenen Bildung zu beschäftigen. Ihr Ziel sei, alle Kinder und Jugendliche zu befähigen, ihren Alltag mit den zur Verfügung stehenden Ressourcen bestmöglich in die eigene Hand zu nehmen und aktiv zu gestalten. Diesem Ziel ist sie – auch durch ihr Wirken im REVIS-Verbund – in ihrer Heidelberger Zeit ein gutes Stück näher gekommen.

Eine treue Wegbegleiterin war von Beginn an Prof. Dr. **Irmhild Kettschau** von der Fachhochschule Münster, die am Folgetag ihr aktuelles Projekt zur UN-Dekade „Bildung für Nachhaltige Entwicklung“ vorstellte. Dieses beschäftigt sich mit dem Thema Nachhaltigkeit als eine der zentralen Herausforderungen der Zukunft im Bereich der Beruflichen Bildung und gibt Anstöße für die Allgemeinbildung. Prof. Dr. **Gerda Tornieporth**, ehemals TU Berlin, ist die Fachdidaktikerin, die in den 1980er

Jahren viele der Grundlagen geschaffen hat, auf die sich die Fachwissenschaft heute bezieht. Seit einigen Jahren ist sie im Ruhestand und schreibt erfolgreich Gartenratgeber. Umso wertvoller war ihr Beitrag als Insiderin, die mit zeitlichem Abstand auf die Entwicklungen schaute und die geschichtlichen Hintergründe heutiger Entwicklungen auch für jüngere verstehbar machte. Ihr Plädoyer lautete: „Ernährungs- und Verbraucherbildung ist in allererster Linie eine pädagogische Aufgabe!“

Carola Rummel, Ansprechpartnerin im Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg und Vertreterin von „Bewusste Kinderernährung – BeKi“ steht seit mehr als zwei Jahrzehnten für die Beständigkeit in der Sache und der Aktualität in der Umsetzung. Sie unterstrich, dass viele Akteure der Ernährungs- und Verbraucherbildung an einem Strang gezogen haben und auch weiterhin ziehen müssen, um dem steten gesellschaftlichen Wandel gerecht zu werden und Widrigkeiten zu trotzen. Prof. Dr. **Ines Heindl** von der Universität Flensburg konnte durch ihren Beitrag zeigen, welchen Weg Schleswig-Holstein eingeschlagen hat und welche gegenwärtigen und zukünftigen Chancen mit politischem Willen und Unterstützung eröffnet werden.

Ethische Fragen des Konsums, die keine „reine Privatsache“ sind, standen im Mittelpunkt des Vortrags von **Claudia Wespi** von der Pädagogischen

Hochschule Zentralschweiz Luzern. Die bereits am Vortag in einigen Vorträgen hervorgehobene aktive Teilhabe an einer Bürgergesellschaft („Consumer Citizenship“) kann nur gelingen, wenn Kinder und Jugendliche Entscheidungs- und Reflexionskompetenzen aufbauen können. Ein Beitrag dazu können ethische Auseinandersetzungen mit Konsumsituationen in Seminaren genauso wie im schulischen Unterricht bieten. Der abschließende Vortrag von Prof. Dr. **Udo Ritterbach**, Pädagogische Hochschule Freiburg, setzte die Zuhörenden in eine virtuelle Zeitmaschine, die aus der Zukunft auf die Tagung in Heidelberg zurückblickte. Die häufig als „Mission impossible“ eingeschätzte Verbraucherbildung wurde durch das Gedankenexperiment auf amüsante Weise möglich und verdeutlichte, wie die mit dem Projekt REVIS verbundenen Zukunftsvisionen einer modernen Ernährungs- und Verbraucherbildung in der Wirklichkeit ankommen können.

Die Tagung machte deutlich, dass in den vergangenen Jahrzehnten an der Pädagogischen Hochschule Heidelberg mit Prof. Dr. Barbara Methfessel an der Spitze inhaltlich viel geleistet wurde. Trotz geringer Ressourcen wurde zudem ein Nachwuchs ausgebildet, der mit Nicola Kluss und Kirsten Quellmalz willens und in der Lage ist, das Staffelholz in Heidelberg zu übernehmen.

Prof. Dr. Silke Bartsch,
Pädagogische Hochschule
Karlsruhe

Vollwert-Ernährung nachhaltig für Mensch und Umwelt

UGB-Tagung am 9. Juni 2012, Luzern

Vollwert-Ernährung spart Wasser, bremst den Treibhauseffekt und stärkt den fairen Handel. Wie unsere Ernährung zu einer nachhaltigen Entwicklung für Mensch und Umwelt beiträgt, berichteten Experten am 9. Juni 2012 auf der Tagung des Verbands für Unabhängige Gesundheitsberatung e.V. (UGB) in Luzern. Die Teilnehmer erfuhren zudem den neuesten Forschungsstand zu aktuellen Ernährungsfragen wie Bluthochdruck und Low-Carb-Diäten.

97% des persönlichen Wasserverbrauchs sind unsichtbar. Das meiste Wasser fließt in die Herstellung von Industrieprodukten und in die Landwirtschaft – v.a. in die Produktion tierischer Lebensmittel. „Ein Kilogramm Fleisch verschlingt etwa so viel Wasser wie eine Person in einem Jahr beim Duschen verbraucht.“ Mit diesem drastischen Beispiel machte Dr. Markus Keller in seinem Vortrag über den virtuellen Wasserverbrauch eindrucksvoll deutlich, wie wir durch unser Handeln den Wasserverbrauch beeinflussen können. Der Leiter der Abteilung Wissenschaft und Forschung des UGB sieht das größte Einsparpotenzial in einer Reduzierung des Fleisch- und Milchkonsums und einer vegetarischen Lebensweise. Beim Einkauf von Lebensmitteln auf regionale und saisonale Produkte zu achten und Biowaren zu bevorzugen, würde ebenfalls dazu beitragen, den persönlichen Wasserfußabdruck zu verringern. Das gelingt auch, wenn aufwendig

verpackte Waren gemieden und weniger Lebensmittel weggeworfen werden.

Nachhaltigkeit durch Vollwert-Ernährung

Wie die Vollwert-Ernährung zu einem verantwortungsvollen Umgang mit der Umwelt und ihren Ressourcen beiträgt, machte Dipl. oec. troph. Hans-Helmut Martin in seinem Vortrag deutlich. Auch bei dieser Betrachtung schneiden pflanzliche Lebensmittel aus ökologischem Anbau und regionaler Herkunft eindeutig am besten ab. Tierische und stark verarbeitete Produkte verbrauchten nicht nur mehr Wasser und Energie, sie beanspruchten auch mehr Flächen und verursachten einen höheren Ausstoß von Treibhausgasen. Importierte Lebensmittel, vor allem Flugware wie Fischfilets aus Afrika und Asien oder frische Tropenfrüchte, schnitten im Vergleich zu regionalen Erzeugnissen in der Ökobilanz deutlich schlechter ab.

Fisch besser nur einmal im Monat

Von der Empfehlung der Ernährungsgesellschaften, jede Woche Fisch zu essen, hält Billo Heinzpeter Studer wenig: „Industrielle Fangmethoden bedrohen nicht nur die weltweiten Fischbestände, sondern zerstören ebenso den Lebensraum anderer Meeresbewohner“, so der Vorsitzende der Schweizer Organisation „fair fish“. Aquakulturen seien keine Alternative, da sie zusätzlich zur Überfischung beitragen. Die Aquafarmen verbrauchten

allein ein Drittel der Meeresfänge als Fischfutter. Für ein Kilogramm Lachs oder Forelle würden 3–5 kg Fischmehl oder Fischöl verfüttert. Einzige Alternative sei deshalb, den Fischkonsum auf einmal im Monat zu reduzieren. Das sei auch ernährungsphysiologisch vertretbar, wenn insgesamt weniger gesättigte Fette und Omega-6-Fettsäuren gegessen würden und stattdessen mehr Omega-3-reiche pflanzliche Öle wie Walnuss- und Rapsöl sowie Nüsse auf den Tisch kommen. Dass Essen im globalen Zeitalter längst nicht mehr nur Privatsache ist, stellte Andrea Hüssen von der globalisierungskritischen Organisation „Erklärung von Bern“ klar. Spekulativer Handel mit Lebensmitteln oder Importe von Lebens- und Futtermitteln aus den Ländern des Südens gingen auf Kosten der Armen. Die Folgen seien miserable Arbeitsbedingungen für Plantagenarbeiter, Kinderarbeit, unsichere Einkommen für Kleinbauern, gefährlicher Umgang mit Pestiziden und Verschärfung von Armut und Hunger. Verantwortungsvolle Verbraucher sollten deshalb stärker auf die Herkunft der Lebensmittel achten und Produkte aus fairem Handel, ökologischem Anbau und regionaler Erzeugung wählen.

Gesund und schlank mit Low-Carb?

Dieser Frage ging Nathalie Fallner von der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung (SGE) nach. Dabei machte sie klar, dass die meisten Low-Carb-Diäten wie Atkins-, Glyx- oder LOGI-Methode nicht oder

nur bedingt empfehlenswert seien. Vielmehr komme es bei der Gewichtsreduktion auf eine Änderung des Essverhaltens, eine ausgewogene Lebensmittelauswahl und regelmäßige Bewegung an. In einem zweiten Vortrag zeigte Hans-Helmut Martin Möglichkeiten für Nacht- und Schichtarbeiter auf, durch angepasstes Essen typische Beschwerden zu vermeiden. „Die Gefahr für gestörtes Essverhalten und Übergewicht steigt unter Schichtarbeit erheblich an“, berichtete der Gießener Ernährungswissenschaftler. Vor der Nachtschicht sollte immer ein leichtes Abendessen eingenommen und eine warme Hauptmahlzeit während der Nachtschicht eingeplant werden.

Bluthochdruck: Mit Ernährung vorbeugen

Zu hoher Blutdruck scheint sich zu einer Volkskrankheit zu entwickeln. „Bei weniger als 60% der Männer und 40% der Frauen liegt der Blutdruck im Normalbereich“, berichtete Dr. Birk Büchler aus St. Gallen. „Ob und in welchem Umfang die Ernährung dabei eine Rolle spielt, ist immer noch umstritten“, erläuterte der Ernährungsmediziner. Neue Untersuchungen lieferten hier zum Teil widersprüchliche Ergebnisse. Neueste Studien schreiben insbesondere Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren einen blutdrucksenkenden Effekt zu. Ebenso wirke eine vegetarische Ernährung positiv.

Dipl. oec. troph. Hans-Helmut Martin, Dipl. oec. troph. Stefan Weigt, UGB

„Die Arbeit des Alltags ...“. Gleichstellungs- und beschäftigungspolitische Perspektiven von haushaltsnahen und familienunterstützenden Dienstleistungen

16. November 2012, Justus-Liebig-Universität Gießen

Für die Fachtagung an der Universität Gießen gab es gleich drei Gründe. Zum einen das 50-jährige Bestehen des Instituts für Wirtschaftslehre des Haushalts und Verbrauchsforschung, zum zweiten den 60. Geburtstag der geschäftsführenden Direktorin Prof. Dr. Uta Meier-Gräwe und zum dritten den 85. Geburtstag ihrer Vorgängerin Prof. Dr. h.c. Rosemarie von Schweitzer.

Prof. Dr. Uta Maier-Gräwe gab einen ersten Einblick in die Thematik der Tagung: Wie soll in unserer Gesellschaft künftig die Arbeit des Alltags organisiert werden? Wie kann eine angemessene Qualifizierung erreicht werden und wie sieht deren konkrete Umsetzung aus? Im 21. Jahrhundert könne nicht mehr auf das Töchterpflegepotential zurückgegriffen werden. Die komplexen Bedingungen von Beruf und Haushalt müssten in allen Lebensphasen Berücksichtigung finden. Maier-Gräwe betonte die Wertschöpfungspotentiale durch familienunterstützende und haushaltsnahe Dienstleistungen. Das Leitbild solle eine Gesellschaft mit Wahlmöglichkeiten beinhalten, die für Frauen und Männer eine Beschäftigungsfähigkeit durch gute Ausbildung sicher stellt, eine eigene soziale Sicherung ermöglicht und angemessene Infrastruktur, Kinderbetreuung und Pflege bietet. Die Zukunft müsse weg von der Semi-Professionalität hin zu Qualität und Qualifizierung, die für alle Bildungs- und Qualifizierungsgruppen Arbeitsplätze schaffen könne.

Über erste Ergebnisse einer internationalen Studie zu Innovationen bei sozialen Diensten im Auftrag der EU (WILCO Project) berichtete Prof. Dr. Adalbert Evers von der Universität Gießen. Die Studie unter-

suchte, wie lokale Wohlfahrtsysteme soziale Zusammenschlüsse fördern und welche Faktoren für einen erfolgreichen Transfer und die Implementierung auf andere Einrichtungen kritisch seien. Die Studie zeige dabei eine neue Wohlfahrtskultur auf, die Stärken und Potentiale aufgreift, die auf kritische Übergangsphasen im Lebensverlauf fokussiert und die sowohl die sozialen, politischen als auch ökonomische Belange integriere.

Diplom Ökotrophologin **Martina Feulner** von der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft (dgh) erläuterte, dass die Herausforderungen seit Jahrzehnten gleich seien und die Dienstleistungen immer noch Unterstützung für ihre Weiterentwicklung benötigten, damit sie mit fairen Preisen für beide Seiten angeboten werden könnten. Sie stellte erste Eckpunkte des Curriculums für haushaltsbezogene Dienstleistungen vor. Ziel sei die Förderung der Weiterentwicklung durch fachlich fundierte, anschlussfähige Bildungsangebote. So sei ein klares Anforderungsprofil für die Erbringung personenbezogener und haushaltsnaher Dienstleistungen als Grundlage für die Qualifizierung zu schaffen.

Dr. **Markus Schreyer** von der Friedrich Ebert Stiftung (FES) Bonn widerlegte die häufig aufgestellte These, dass wir uns soziale Dienstleistungen nicht leisten könnten. Ziel des Konzepts „Soziales Wachstum“ der FES sei ein für alle anwendbares Wachstumsmodell, das Wohlstand nachhaltig und gerecht machen soll. Laut Schreyer liege das Wachstumspotential Deutschlands nicht in der Industrie, sondern in den Dienstleistungen. Dabei habe Deutschland v.a. bei Bil-

dung, Pflege und Gesundheit Nachholbedarf. Wir brauchen, so Schreyer, neue Politiken und Dienste, die sowohl vernetzt, haushaltsnah, maßgeschneidert als auch aktivierend sein müssen. Er forderte eine Forschung über lokale und Fachgrenzen hinaus.

Prof. Dr. **Sigrid Metz-Göckel** von der Universität Dortmund berichtete von einer Studie, in der in deutschen Privathaushalten tätige polnische Pendelmigrantinnen interviewt worden waren. Die Pendlerinnen stehen zwischen der Haushaltsarbeit als ihrer Erwerbsarbeit und ihren Familien, die in der Heimat oft auf den Zuvordienst angewiesen seien. Pendelmigrantinnen bieten den zumeist deutschen Arbeitgeber/innen eine Möglichkeit, Reinigung und Pflege zu relativ günstigen Preisen zu delegieren. Laut Metz-Göckel bedeute diese Privatisierung der Pflege für die Kommunen eine Kostenersparnis. Negativ zu sehen seien allerdings das ungeschützte Beschäftigungsverhältnis, die oftmals unqualifizierte Pflege sowie die Gefahr der Schwarzarbeit.

Silke Dinius von der Gemeinnützigen Offenbacher Ausbildungs- und Beschäftigungsgesellschaft (GOAB) stellte das hessische Modellprojekt AjuMA vor, bei dem junge Männer mit Migrationshintergrund in der Altenpflege ausgebildet wurden. Ziel war es, diesen mit einer betrieblichen Ausbildung neue Chancen zu eröffnen und so dem Fachkräftemangel in der Altenpflege entgegenzuwirken. Laut Dinius sei das Projekt sowohl bei den jungen Männern als auch bei den Pflegepatienten und den Arbeitgebern auf positive Resonanz gestoßen.

Die abschließende Podiumsdiskussion sowie die gesamte

Veranstaltung machten deutlich, dass ein großer Bedarf im Bereich der familienunterstützenden und haushaltsnahen Dienstleistungen vorhanden sei, dafür aber die Unterstützung von außen sowie ein politischer Wille zur Realisierung nötig seien.

Und noch eine ganz andere Sache wurde im Rahmen der Tagung diskutiert, nämlich der Aufnahmestopp für den Masterstudiengang Haushalts- und Dienstleistungswissenschaften ab dem Sommersemester 2013. Aus diesem aktuellen Anlass übergaben Studentinnen dem Universitätspräsidenten Prof. Dr. Joybrato Mukherjee 200 gesammelte Unterschriften, die sich gegen den Aufnahmestopp richteten. Auch die dgh und Professoren/-innen der Fachhochschulen überreichten dem Präsidenten einen offenen Brief und betonten die Bedeutung des Instituts und der Absolventen/-innen für ihre eigene Arbeit. Auch prominenten Rückhalt gab es von Seiten der teilnehmenden ehemaligen Bundesfamilienministerinnen Prof. Dr. Rita Süßmuth und Renate Schmidt. Ihr Motto „Wer nicht kämpft, hat schon verloren“ machte den Studierenden Mut, gegen die Entscheidung anzugehen. Sämtliche Bemühungen waren allerdings nicht erfolgreich, denn im Dezember 2012 gab die Universität Gießen die Einstellung des Masterstudiengangs zum Wintersemester 2013/14 bekannt. Zeitgleich soll aber ein neuer Masterstudiengang Ökotrophologie mit den Schwerpunkten „Haushalts- und Dienstleistungswissenschaften“ und „Versorgungsmanagement“ eingeführt werden.

Greta Schregle M.Sc.troph,
Dr. Rainer Wild-Stiftung

„The Return of Traditional Food“

Eindrücke von der SIEF 19th International Ethnological Food Research Conference in Lund (Schweden), 15.–18. August 2012

In Deutschland liegen neuerdings Butterbrote auf „Gourmettellern“, z. B. bei Manufactum; in Polen sind Milchbars mit frisch gekochten traditionellen Eintöpfen und Piroggen bei Alt und Jung „trendy“; und in den nordischen Ländern wird die „New Nordic Kitchen“ von Staat, Unternehmen und Wissenschaft propagiert. Diese drei Beispiele illustrieren die Aktualität des Konferenzthemas „The Return of Traditional Food“. Auch mit dem Konferenzort ist eine Rückkehr verbunden: So wurde die „Food Research Group“ 1970 in Lund gegründet. In den Keynotes gab **Nils-Arvid Bringéus**, einer der Gründungsmitglieder, dazu ei-

nen historischen Rückblick. Eindrucksvoll war eine weitere Keynote: **Konrad Köstlin** aus Wien sprach über Nachhaltigkeit und Fundamentalismus. Von den sieben Sessionsthemen (z. B. Traditional food in health and diet, Cultural commercialization of food traditions etc.) hatte die „New Nordic Kitchen“ (NNK) mit zwei Sitzungstagen einen besonders prominenten Platz. Die Bewegung wurde vor rund 10 Jahren von einer Gruppe von acht Köchen um Claus Meyer initiiert. Die NNK ist eine qualitativ hochwertige Regionalküche (frisch, einfach, ethisch und „gesund“) mit dem Anspruch, weltweit zu den Besten zu gehören. Das ist

Claus Meyer mit dem Restaurant NOMA in Kopenhagen (www.noma.dk) als „Gourmetküche“ gelungen. Interessant ist vor allem die Nähe zur Wissenschaft (OPUS Research Centre). In Finnland wurden eigens zwei Professuren ins Leben gerufen.

Es gab drei deutsche Beiträge: **Sarah May** (Tübingen) stellte Motive, Strategien und Effekte beim Zertifizierungsprozess des europäischen Herkunftszeichens („geschützte Ursprungsbezeichnung“) an Beispielen von deutschem und italienischem Käse vor. **Sonja Böder** (Münster) zeigte die Bedeutung des Traditionellen in einer globalisierten Alltags-

welt an Beispielen aus der westfälischen Küche. Und **Silke Bartsch** (Karlsruhe) beschäftigte sich mit der heutigen Brot- und Butter-Kultur bei Pausenbrot von Schülerinnen und Schülern.

Dieser kurze Einblick kann die Fülle der dargebotenen Inhalte nicht wiedergeben, sondern will lediglich „Appetit machen“ auf die angekündigten Dokumentationen. Diese werden in bewährter Tradition von der langjährigen Vorsitzenden aus Irland Patricia Lysaght in Zusammenarbeit mit Anna Burstedt in Buchform veröffentlicht.

Prof. Dr. Silke Bartsch,
Pädagogische Hochschule
Karlsruhe

(Agro-)Food Netzwerk

17.–18. September 2012, Berlin

„Zur Neuorientierung der Ernährungsdebatte: Zwischen Bestrebungen der Ausdifferenzierung und Integration“ lautete der Titel des zweiten Workshops, zu dem das (Agro-)Food Netzwerk im September 2012 ins Zentrum für Technik und Gesellschaft (ZTG) der TU Berlin geladen hatte. Wissenschaftler/-innen verschiedener Fachrichtungen diskutierten dabei kritisch die

Erscheinung der modernen Gesellschaft, nach der sich die Kompetenzen im Ernährungskomplex – von der Agrarproduktion bis zum Nahrungsmittelkonsum und der -entsorgung – forthin auseinander entwickeln. Ebenso wurde reflektiert, welche Bemühungen bislang existieren, um sowohl den Produzentenbereich als auch den Konsumentenbereich entlang der Ernährungskette zusam-

menzudenken, und inwieweit diese Bemühungen Erfolg versprechen. Um für die prozessualen und oftmals globalen Problemstellungen nachhaltige Lösungsstrategien zu erarbeiten, so das Tagungsfazit, bedarf das „gesellschaftliche Totalphänomen“ (Marcel Mauss) der Ernährung einer ganzheitlichen Berücksichtigung in Forschung, Politik, Wirtschaft und Öffentlichkeit.

Das (Agro-)Food Netzwerk verfolgt das Ziel, den Diskurs im Themenfeld der Ernährung für ein breiteres interwie transdisziplinäres Verständnis zu öffnen, d. h.: eine bis dato naturwissenschaftlich beherrschte Domäne stärker aus sozial- und kulturwissenschaftlichen Perspektiven zu beleuchten.

Andreas Habel,
ZTG der TU Berlin

Literaturhinweise

- ADACHI-MEJIA, Anna M./SUTHERLAND, Lisa A./LONGACRE, Meghan R./BEACH, Michael L./TITUS-ERNSTOFF, Linda/GIBSON, Jennifer J./DALTON, Madeline A.: Adolescent weight status and receptivity to food TV advertisements, *Journal of Nutrition Education and Behavior* 43, 2011, 441–448.
- AERTSENS, Joris/MONDELAERS, Koen/VERBEKE, Wim/BUYSSSE, Jeroen/HUYLENBROECK van, Guido: The influence of subjective and objective knowledge on attitude, motivations and consumption of organic food, *British Food Journal* 113, 2011, 1353–1378.
- ALEXY, Ute/CLAUSEN, Kerstin/KÖPPER, Anna/KERSTING, Mathilde: Wie teuer ist die Ernährung von Kindern und Jugendlichen bei verschiedenen Szenarien der Lebensmittelauswahl? *ErnährungsUmschau* 59, 2012, 72–77.
- BAGLIONE, Stephen L./TUCCI, Louis A./STANTON, John L.: Self-reported nutritional knowledge and the acceptance of health-related food benefit claims, *British Food Journal* 114, 2012, 453–468.
- BARLETT, Peggy F.: Campus sustainable food projects: Critique and engagement, *American Anthropologist* 113, 2011, 101–115.
- BARTSCH, Silke/KÖRNER, Tanja: Pausenbrot in die Tonne? Zwischen Unbehagen und Freiheit zur Selbstbestimmung, *Haushalt in Bildung & Forschung* 1 (1), 2012, 67–81.
- BASCHIN, Juliane/HOLZENDORF, Ulf/HROUDA, Tina/SCHREINER, Florian: Nachhaltigkeitsaspekte bei Kaufentscheidungen von Lebensmitteln, *Haushalt in Bildung & Forschung* 1 (1), 2012, 82–88.
- BAU, Anne-Madeleine/KRULL, Sarah/ERNERT, Andrea/BABITSCH, Birgit: Eating behaviour and its association with social living conditions and weight status among adolescent girls: Results of the cross-sectional Berlin School Children's Cohort study, *Public Health Nutrition* 14, 2011, 1759–1767.
- BAUM, Stephanie: HausMANNskost: eine Analyse des Kochens aus der Perspektive sich wandelnder Männlichkeit, *Gender, Zeitschrift für Geschlecht, Kultur und Gesellschaft* 4 (2), 2012, 66–82.
- BEHRENDT, Isabel Behrendt/KRAWINKEL, Michael: Kann Soziales Marketing Schulkindern Obst und Gemüse schmackhafter machen? *ErnährungsUmschau* 58, 2011, 658–662.
- BENDER, Ute: Nachhaltige Ernährung als Türöffner zur Ernährungsbildung? Einstellungen von Jugendlichen zu Essen und Ernährung, *Hauswirtschaft und Wissenschaft* 60, 2012, 24–29.
- BERGE, Jerica M./MacLEHOSE, Richard F./LOTH, Katie A./EISENBERG, Marla E./FULKERSON, Jayne A./NEUMARK-SZTAINER, Dianne: Family meals. Associations with weight and eating behaviors among mothers and fathers, *Appetite* 58, 2012, 1128–1135.
- BOEK, Stacey/BIANCO-SIMERAL, Stephanie/CHAN, Kenny/GOTO, Keiko: Gender and race are significant determinants of students' food choices on a college campus, *Journal of Nutrition Education and Behavior* 44, 2012, 372–378.
- BOUTELLE, Kerri N./CAFRI, Guy/CROW, Scott J.: Parent predictors of child weight change in family based behavioral obesity treatment, *Obesity* 20, 2012, 1539–1543.
- BOVE, Caron F./SOBAL, Jeffery: Body weight relationships in early marriage. Weight relevance, weight comparisons, and weight talk, *Appetite* 57, 2011, 729–742.
- BRUENING, Meg/EISENBERG, Marla/MacLEHOSE, Richard/NANNEY, Marilyn S./STORY, Mary/NEUMARK-SZTAINER, Dianne: Relationship between adolescents' and their friends' eating behaviors: Breakfast, fruit, vegetable, whole-grain, and dairy intake, *Journal of the American Dietetic Association* 112, 2012, 1608–1613.
- BUCHECKER, Kirsten/MATULLAT, Imke (Hg.): *Sensorik-Lexikon*, Hamburg 2012.
- BUDDE, Erich: *Die Bedeutung der Trinksitten in der Kultur der Angelsachsen*, Bremen 2012.
- BULLOCK, April: The cosmopolitan cookbook: class, taste, and foreign foods in victorian cookery books, *Food, Culture and Society: An International Journal of Multidisciplinary Research* 15, 2012, 437–454.
- BUNDESMINISTERIUM FÜR ERNÄHRUNG, LANDWIRTSCHAFT UND VERBRAUCHERSCHUTZ (Hg.): *Charta für Landwirtschaft und Verbraucher*, Berlin 2012.
- BUNDESREGIERUNG (Hg.): *Nationale Nachhaltigkeitsstrategie. Fortschrittsbericht 2012*, Berlin 2012.
- BURNIER, Daniel/DUBOIS, Lise/GIRARD, Mano: Arguments at mealtime and child energy intake, *Journal of Nutrition Education and Behavior* 43, 2011, 473–481.
- BYRNE, Shannon/BARRY, Danielle/PETRY, Nancy M.: Predictors of weight loss success. Exercise vs. dietary self-efficacy and treatment attendance, *Appetite* 58, 2012, 695–698.
- CARLIN, Joseph M.: *Cocktails: A global history*, London 2012.
- CELNIK, Daniel/GILLESPIE, Laura/LEAN, Michael E.J.: Time-scarcity, ready-meals, ill-health and the obesity epidemic, *Trends in Food Science & Technology* 27, 2012, 4–11.
- CHAMPION, S.L./RUMBOLD, A.R./STEELE, E.J./GILES, L.C./DAVIES, M.J./MOORE, V.M.: Parental work schedules and child overweight and obesity, *International Journal of Obesity* 36, 2012, 573–580.
- COSTA-FONT, Montserrat/GIL, José M.: Meta-attitudes and the local formation of consumer judgments towards genetically modified food, *British Food Journal* 114, 2012, 1463–1485.
- DANIELS, Sarah/GLORIEUX, Ignace/MINNEN, Joeri/TIENOVEN van, Theun Pieter: More than preparing a meal? Concerning the meanings of home cooking, *Appetite* 58, 2012, 1050–1056.
- DEFILA, Rico/GIULIO di, Antonietta/KAUFMANN-HAYOZ, Ruth (Hg.): *Wesen und Wege nachhaltigen Konsums. Ergebnisse aus dem Themenschwerpunkt „Vom Wissen zum Handeln – Neue Wege zum nachhaltigen Konsum“*, Ergebnisse Sozial-ökologischer Forschung Band 13, München 2011.
- DIJK van, Heleen/KLEEF van, Ellen/OWEN, Helen/FREWER, Lynn J.: Consumer preferences regarding food-related risk-benefit messages, *British Food Journal* 114, 2012, 387–400.
- DOYLE, Scott/LLOYD, Andrew/BIRT, Julie/CURTIS, Bradley/ALI, Shehzad/GODBAY, Kecia/SIERRA-JOHNSON, Justo/HALFORD, Jason C.G.: Willingness to pay for obesity pharmacotherapy, *Obesity* 20, 2012, 2019–2026.

- DURKIN, Kevin/RAE, Kirsty/STRITZKE, Werner G.K.: The effect of images of thin and overweight body shapes on women's ambivalence towards chocolate, *Appetite* 58, 2012, 222–226.
- EFFERTZ, Tobias/WILCKE, Ann-Christin: Do television food commercials target children in Germany?, *Public Health Nutrition* 15, 2012, 1466–1473.
- EHLERT, Trude: *Kochbuch des Mittelalters: Rezepte aus alter Zeit, eingeleitet und ausprobiert*, Mannheim 2012.
- ELLROTT, Thomas: Aktuelle Trends im Essverhalten, *Ernährung und Medizin* 27, 2012, 115–119.
- EL-SAYED, A.M./SCARBOROUGH, P./GALEA, S.: Socioeconomic inequalities in childhood obesity in the United Kingdom: A systematic review of the literature, *Obesity Facts* 5, 2012, 671–692.
- ERDKAMP, Paul: Jews and Christians at the dinner table: A study in social and religious interaction, *Food and History* 9, 2011, 71–107.
- FINKLER, Elissa/HEYMSFIELD, Steven B./ST-ONGE, Marie-Pierre: Rate of weight loss can be predicted by patient characteristics and intervention strategies, *Journal of the American Dietetic Association* 112, 2012, 75–80.
- FISCHER, Ernst Peter/WIEGANDT, Klaus (Hg.): *Dimensionen der Zeit. Die Entschleunigung unseres Lebens*, Frankfurt a.M. 2012.
- FLICK, Sabine/ROSE, Lotte: Bilder zur Vergeschlechtlichung des Essens. Ergebnisse einer Untersuchung zur Nahrungsmittelwerbung im Fernsehen, *Gender, Zeitschrift für Geschlecht, Kultur und Gesellschaft* 4 (2), 2012, 48–65.
- FOXCROFT, Louise: *Calories and corsets: A history of dieting over two thousand years*, London 2012.
- FRANCHI, Maura: Food choice: beyond the chemical content, *International Journal of Food Sciences and Nutrition* 63 (S1), 2012, 17–28.
- FROBÖSE, Ingo/WALLMANN, Birgit: *DKV-Report Wie gesund lebt Deutschland? 2012*. DKV Krankenversicherung, Düsseldorf 2012.
- GABACCIA, Donna/ALDRICH, Jane: Recipes in context: Solving a small mystery in Charleston's culinary history, *Food, Culture and Society: An International Journal of Multidisciplinary Research* 15, 2012, 197–221.
- GALINDO, M.M./SCHNEIDER, N.Y./STÄHLER, F./TÖLE, J./MEYERHOF, W.: Taste preferences, *Progress in Molecular Biology and Translational Science* 108, 2012, 383–426.
- GEISLER, Karlheinz A.: *Lob der Pause. Von der Vielfalt der Zeiten und der Poesie des Augenblicks*, München 2012.
- GIBSON-MOORE, Helena: Can physical activity improve the health of the overweight without weight loss?, *Nutrition Bulletin* 37, 2012, 148–151.
- GIRZ, L./POLIVY, J./HERMAN, C.P./LEE, H.: The effects of calorie information on food selection and intake, *International Journal of Obesity* 36, 2012, 1340–1345.
- GORGULHO, Bartira Mendes/PREVIDELLI, Agatha Nogueira/MARCHIONI, Dirce Maria Lobo: Effects of an intervention in the workplace food environment, *Nutrition & Food Science* 42, 2012, 156–163.
- GOTTLIEB DUTTWEILER INSTITUTE (Hg.): *Consumer Value Monitor Food. Wie Konsumenten in Zukunft essen wollen*, Zürich 2012.
- GOTTWALD, Franz Theo: *Esst anders! Vom Ende der Skandale. Über inspirierte Bauern, innovative Handwerker und informierte Genießer*, Marburg 2011.
- GRAHAM, Dan J./JEFFERY, Robert W.: Predictors of nutrition label viewing during food purchase decision making: An eye tracking investigation, *Public Health Nutrition* 15, 2012, 189–197.
- GROESZ, Lisa M./McCOY, Shannon/CARL, Jenna/SASLOW, Laura/STEWART, Judith/ADLER, Nancy/LARAIA, Barbara/EPEL, Elissa: What is eating you? Stress and the drive to eat, *Appetite* 58, 2012, 717–721.
- GRÖNEMEYER, Dietrich: *Wir Besser-Esser. Gesunde Ernährung macht Spaß*, Frankfurt a.M. 2012.
- GROOT, Hilka de: *Ernährungswissenschaft. 5. Aufl.*, Haan-Gruiten 2011.
- GRUNWALD, Armin: *Ende einer Illusion. Warum ökologisch korrekter Konsum die Umwelt nicht retten kann*, München 2012.
- GRUNWALD, Armin/KOPFMÜLLER, Jürgen: *Nachhaltigkeit, 2. Aufl.*, Frankfurt a.M. 2012.
- GUTHMAN, Julie: *Weighing In: Obesity, Food Justice, and the Limits of Capitalism (California Studies in Food and Culture)*, Berkeley 2011.
- HÄUBLER, Angela/MEIER-GRÄWE, Uta: *Arbeitsteilungsmuster bei der Ernährungsvorsorgung von Familien – Persistenz oder Wandel?*, *Gender, Zeitschrift für Geschlecht, Kultur und Gesellschaft* 4 (2), 2012, 9–27.
- HAHN, Lisa: *Gesund, bequem und mit gutem Gewissen – Lebensmitteltrends und ihre Erfolgsfaktoren*. In: *Technoseum (Hg.): Unser täglich Brot. Katalog zur Ausstellung*, Wiesbaden 2011, 146–155.
- HAHN, Lisa: *Verständnis der GDA-Nährwertkennzeichnung. Eine Untersuchung am Beispiel der Verbrauchergruppe 50plus*, *Ernährungsumschau* 9, 2011, 472–477.
- HANSEN, Torben/MUKHERJEE, Ashesh/THOMSEN, Thyra Uth: Anxiety and search during food choice: the moderating role of attitude towards nutritional claims, *Journal of Consumer Marketing* 28, 2011, 178–186.
- HELDKE, Lisa: *Food Culture & Society*, London 2012.
- HERMANS, Roel C.J./LARSEN, Junilla K./HERMAN, C. Peter/ENGELS, Rutger C.M.E.: How much should I eat? Situational norms affect young women's food intake during meal time, *British Journal of Nutrition* 107, 2012, 588–594.
- HERZOG, Hall: *Wir streicheln und wir essen sie: Unser paradoxes Verhältnis zu Tieren*, München 2012.
- HESS, Rebecca/VISSCHERS, Vivianne H.M./SIEGRIST, Michael: The role of health-related, motivational and socio-demographic aspects in predicting food label use: a comprehensive study, *Public Health Nutrition* 15, 2012, 407–414.
- HEYNE, Moritz: *Das deutsche Nahrungswesen: Von den ältesten geschichtlichen Zeiten bis zum 16. Jahrhundert*, Bremen 2012.
- HIRSCHFELDER, Gunther: *Esskultur: Ernährungsalltag zwischen Ideal, Trend und Realität*, *Ernährung und Medizin* 27, 2012, 107–110.
- HIRSCHFELDER, Gunther: *Zurück zur Vergangenheit – eine Option für die Zukunft? Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung zwischen Romantik und Fortschritt*. BLL Jahrestagung 2012, Berlin. Verfügbar unter: <https://www.bll.de/download/veranstaltungen/jahrestagungen/jahrestagung->

- 2012/jt-2012-docs/jt-2012-verschriftlichung-rede-hirschfelder/ (24.9.2012).
- HÖHL, Karolin / HAHN, Lisa / SCHÖNBERGER, Gesa: Die Augen essen mit! Wie sich die Optik von Lebensmitteln auf unser Auswahl- und Essverhalten auswirkt, *Moderne Ernährung heute* (2), 2012, 8–15.
- HOLSTEN, Joanna E. / DEATRICK, Janet A. / KUMANYIKA, Shiriki / PINTO-MARTIN, Jennifer / COMPHER, Charlene W.: Children's food choice process in the home environment. A qualitative descriptive study, *Appetite* 58, 2012, 64–73.
- HOWLAND, Maryhope / HUNGER, Jeffrey M. / MANN, Traci: Friends don't let friends eat cookies: Effects of restrictive eating norms on consumption among friends, *Appetite* 59, 2012, 505–509.
- JANOWSKI, Monica: Food in traumatic times: Women, foodways and ‚polishness‘ during a wartime ‚odyssey‘, *Food and Foodways* 20, 2012, 326–349.
- JARRE, Jan: Grundsatzbemerkungen zu „Essen“ und „Nachhaltigkeit“, *Hauswirtschaft und Wissenschaft*, 2012, 9–14.
- JULIER, Alice / GILLESPIE Jr., Gilbert W.: Encountering food systems: A conversation about thinking, teaching and social change, *Food, Culture and Society: An International Journal of Multidisciplinary Research* 15, 2012, 359–373.
- KARREBÆK, Martha Sif: „What's in your lunch box today?“, Health, respectability, and ethnicity in the primary classroom, *Journal of Linguistic Anthropology* 22, 2012, 1–22.
- KIERNAN, Michaela / MOORE, Susan D. / SCHOFFMAN, Danielle E. / LEE, Katherine / KING, Abby C. / TAYLOR, C. Barr / KIERNAN, Nancy E. / PERRI, Michael G.: Social support for healthy behaviors: Scale psychometrics and prediction of weight loss among women in a behavioral program, *Obesity* 20, 2012, 756–764.
- KIRCHER, Julia / KOHLENBERG-MÜLLER, Kathrin: Frühstücksgewohnheiten und kognitive Leistungsfähigkeit bei Kindern und Jugendlichen, *ErnährungsUmschau* 59, 2012, 312–318.
- KOCH, Shelly L.: *A theory of grocery shopping. Food, choice and conflict*, Oxford 2012.
- KODAMA, S. / SAITO, K. / TANAKA, S. / HORIKAWA, C. / FUJIWARA, K. / HIRASAWA, R. / YACHI, Y. / IIDA, K. T. / SHIMANO, H. / OHASHI, Y. / YAMADA, N. / SONE, H.: Effect of web-based lifestyle modification on weight control: A meta-analysis, *International Journal of Obesity* 36, 2012, 675–685.
- KOERBER, Karl von / HOHLER, Hubert: *Nachhaltig genießen: Rezeptbuch für unsere Zukunft*, Stuttgart 2012.
- KOFAHL, Daniel / PLOEGER, Angelika: *Deutsche Ernährungskultur – Trends und Veränderungen*, *ErnährungsUmschau* 59, 2012, 386–391.
- KOLODINSKY, Jane M. / GOLDSTEIN, Amanda B.: Time use and food pattern influences on obesity, *Obesity* 19, 2011, 2327–2335.
- KÖNIG, Gianna / KROKE, Anja: *Gesundheitsfördernde Hochschule: Ernährung, Versorgung, Nachhaltigkeit*, *Ernährung im Focus* 8, 2011, 356–357.
- KÖNNEKER, Carsten: *Wissenschaft kommunizieren. Ein Handbuch mit vielen praktischen Beispielen*, Weinheim 2012.
- KOS, Marjanca / JERMAN, Janez: Preschool children learning about the origin of food, on local farms and in the preschool garden, *Nutrition & Food Science* 42, 2012, 324–331.
- KUHL, Elizabeth S. / CLIFFORD, Lisa M. / STARK, Lori J.: Obesity in preschoolers: Behavioral correlates and directions for treatment, *Obesity* 20, 2012, 3–29.
- LABRECQUE, Joanne / CHARLEBOIS, Sylvain: Functional foods: An empirical study on perceived health benefits in relation to pre-purchase intentions, *Nutrition & Food Science* 41, 2011, 308–318.
- LALLY, Phillippa / BARTLE, Naomi / WARDLE, Jane: Social norms and diet in adolescents, *Appetite* 57, 2011, 623–627.
- LANDESHAUPTSTADT MÜNCHEN, REFERAT FÜR BILDUNG UND SPORT (Hg.): *Ganzheitliche Gesundheitsbildung in Kindertageseinrichtungen*. Münchner Werkbuch, München 2012.
- LANFER, A. / KNOF, K. / BARBA, G. / VEIDEBAUM, T. / PAPOUTSOU, S. / HENAUW de, S. / SOÓS, T. / MORENO, L. A. / AHRENS, W. / LISSNER, L.: Taste preferences in association with dietary habits and weight status in European children: Results from the Idefics study, *International Journal of Obesity* 36, 2012, 27–34.
- LAROCHE, Helena H. / WALLACE, Robert B. / SNETSELAAR, Linda / HILLIS, Stephen L. / STEFFEN, Lyn M.: Changes in diet behavior when adults become parents, *Journal of the American Dietetic Association* 112, 2012, 832–839.
- LARSON, Nicole / LASKA, Melissa N. / STORY, Mary / NEUMARK-SZTAINER, Dianne: Predictors of fruit and vegetable intake in young adulthood, *Journal of the American Dietetic Association* 112, 2012, 1216–1222.
- LARSON, Nicole / NEUMARK-SZTAINER, Dianne / NELSON LASKA, Melissa / STORY, Mary: Young adults and eating away from home: Associations with dietary intake patterns and weight status differ by choice of restaurant, *Journal of the American Dietetic Association* 111, 2011, 1696–1703.
- LASKA, Melissa N. / MURRAY, David M. / LYTLE, Leslie A. / HARNACK, Lisa J.: Longitudinal associations between key dietary behaviors and weight gain over time: Transitions through the adolescent years, *Obesity* 20, 2012, 118–125.
- LEAHEY, Tricia M. / THOMAS, John G. / LaROSE, Jessica G. / WING, Rena R.: A randomized trial testing a contingency-based weight loss intervention involving social reinforcement, *Obesity* 20, 2012, 324–329.
- LEE, Heewon / KELLER, Kathleen L.: Children who are pressured to eat at home consume fewer high-fat foods in laboratory test meals, *Journal of the American Dietetic Association* 112, 2012, 271–275.
- LEMKE, Harald: *Politik des Essens. Wovon die Welt von morgen lebt*, Bielefeld 2012.
- LICHTENFELT, Hans: *Die Geschichte der Ernährung*, Bremen 2012.
- LIN, Chien-Huang / LIN, Hung-Chou / LEE, Sheng-Hsien: The influence of health-related information on variety-seeking behavior: The moderating roles of mood states and gender, *British Food Journal* 113, 2011, 1379–1392.
- LINDSTROM, Martin: *Brand washed. Was du kaufst, bestimmen die anderen*, Frankfurt a.M. 2011.
- LUDY, Mary-Jon / MATTES, Richard D.: Comparison of sensory, physiological, personality, and cultural attributes in regular spicy food users and non-users, *Appetite* 58, 2012, 19–27.
- LUNN, J. / HOWIE, M. / HUGHES, C. / FENWICK, H. / READ, L. / RICHARDSON, A. / CASSON, R. / O'KENNEDY, E.:

- The food industry perspective: A collection of case studies, *Nutrition Bulletin* 36, 2011, 468–476.
- McNAUGHTON, Sarah A.: Understanding food and nutrition-related behaviours: Putting together the pieces of the puzzle, *Nutrition & Dietetics* 69, 2012, 80–83.
- McPHAIL, Deborah / BEAGAN, Brenda / CHAPMAN, Gwen E.: „I don't want to be sexist but ...“: Denying and re-inscribing gender through food, *Food, Culture and Society: An International Journal of Multidisciplinary Research* 15, 2012, 473–489.
- MEIER, Uwe: *Agrarethik: Landwirtschaft mit Zukunft*, Clenze 2012.
- MEISEL, Susanne F. / WALKER, Catherine / WARDLE, Jane: Psychological responses to genetic testing for weight gain: A vignette study, *Obesity* 20, 2012, 540–546.
- MIURA, Kyoko / GISKES, Katrina / TURRELL, Gavin: Socio-economic differences in takeaway food consumption among adults, *Public Health Nutrition* 15, 2012, 218–226.
- MÖHRING, Maren: *Fremdes Essen: Die Geschichte der ausländischen Gastronomie in der Bundesrepublik Deutschland*, München 2012.
- MÜNDEL, Daniela / UEKÖTTER, Frank (Hg.): *Das Bild des Bauern. Selbst- und Fremdwahrnehmung vom Mittelalter bis zum 21. Jahrhundert*, Göttingen / Bristol 2012.
- MULLIE, Peter / AERENHOUTS, Dirk / CLARYS, Peter: Demographic, socioeconomic and nutritional determinants of daily versus non-daily sugar-sweetened and artificially sweetened beverage consumption, *European Journal of Clinical Nutrition* 66, 2012, 150–155.
- MULVANEY-DAY, Norah E. / WOMACK, Catherine A. / ODDO, Vanessa M.: Eating on the run. A qualitative study of health agency and eating behaviors among fast food employees, *Appetite* 59, 2012, 357–363.
- NACCARATO, Peter / LEBESCO, Kathleen: *Culinary Capital*, Oxford 2012.
- NAHAR, B. / HOSSAIN, M.I. / HAMADANI, J.D. / AHMED, T. / HUDA, S.N. / GRANTHAM-McGREGOR, S.M. / PERSSON, L.A.: Effects of a community-based approach of food and psychosocial stimulation on growth and development of severely malnourished children in Bangladesh: A randomised trial, *European Journal of Clinical Nutrition* 66, 2012, 701–709.
- NEVE, Melinda J. / MORGAN, Philip J. / COLLINS, Clare E.: Behavioural factors related with successful weight loss 15 months post-enrolment in a commercial web-based weight-loss programme, *Public Health Nutrition* 15, 2012, 1299–1309.
- NEWCORBE, Mark A. / McARTHUR, Mary B. / CRONIN, James M. / McARTHUR, Sinéad N.: „Eat like a man“. A social constructionist analysis of the role of food in men's lives, *Appetite* 59, 2012, 391–398.
- NICKLAUS, Sophie: Children's acceptance of new foods at weaning. Role of practices of weaning and of food sensory properties, *Appetite* 57, 2011, 812–815.
- PEARSON, Natalie / WILLIAMS, Lauren / CRAWFORD, David / BALL, Kylie: Maternal and best friends' influences on meal-skipping behaviours, *British Journal of Nutrition* 108, 2012, 932–938.
- PELLEGRINI, Christine A. / VERBA, Steven D. / OTTO, Amy D. / HELSET, Diane L. / DAVIS, Kelliann K. / JAKICIC, John M.: The comparison of a technology-based system and an in-person behavioral weight loss intervention, *Obesity* 20, 2012, 356–363.
- PETER, Peter: *Cucina e Cultura: Kulturgeschichte der italienischen Küche*, München 2012.
- POPE, Lizzy / WOLF, Randi L.: The influence of labeling the vegetable content of snack food on children's taste preferences: A pilot study, *Journal of Nutrition Education and Behavior* 44, 2012, 178–182.
- POTVIN KENT, Monique / DUBOIS, Lise / WANLESS, Alissa: A nutritional comparison of foods and beverages marketed to children in two advertising policy environments, *Obesity* 20, 2012, 1829–1837.
- RADCLIFF, Tiffany A. / BOBROFF, Linda B. / LUTES, Lesley D. / DURNING, Patricia E. / DANIELS, Michael J. / LIMACHER, Marian C. / JANICKE, David M. / MARTIN, A. Daniel / PERRI, Michael G.: Comparing costs of telephone vs face-to-face extended-care programs for the management of obesity in rural settings, *Journal of the American Dietetic Association* 112, 2012, 1363–1373.
- REGULSKI, Christoph: *Klippfisch und Steckrüben: Die Lebensmittelversorgung der Einwohner Frankfurts am Main im Ersten Weltkrieg 1914–1918*, Frankfurt 2012.
- REY-LÓPEZ, Juan Pablo / VICENTE-RODRÍGUEZ, German / RÉPÁSY, Judith / MESANA, Maria Isabel / RUIZ, Jonatan R. / ORTEGA, Francisco B. / KAFATOS, Anthony / HUYBRECHTS, Inge / CUENCA-GARCÍA, Magdalena / LEÓN, J. Francisco / GONZÁLEZ-GROSS, Marcela / SJÖSTRÖM, Michael / BOURDEAUDHUIJ de, Ilse / MORENO, Luis A.: Food and drink intake during television viewing in adolescents: The healthy lifestyle in Europe by nutrition in adolescence (HELENA) study, *Public Health Nutrition* 14, 2011, 1563–1569.
- REYES, Naomi R. / OLIVER, Tracy L. / KLOTZ, Alicia A. / LaGROTTE, Caitlin A. / VANDER VEUR, Stephanie S. / VIRUS, Amy / BAILER, Brooke A. / FOSTER, Gary D.: Similarities and differences between weight loss maintainers and regainers: A qualitative analysis, *Journal of the American Dietetic Association* 112, 2012, 499–505.
- RIEMER, Boris / SEITZ, Claudia: *Lebensmittelkennzeichnung. Fragen & Antworten*, 2. Aufl., Hamburg 2012.
- RIET van't, Jonathan / SIJTSEMA, Siet J. / DAGEVOS, Hans / BRUIJN de, Gert-Jan: The importance of habits in eating behaviour. An overview and recommendations for future research, *Appetite* 57, 2011, 585–596.
- RÖSENER, Werner: Agrarinnovationen und ihre Folgen vom Mittelalter bis zum 21. Jahrhundert, *Zeitschrift für Agrargeschichte und Agrarsoziologie* 59, 2011, 106–108.
- ROGERS, Stephen / PRYER, Jane A.: Who consumed 5 or more portions of fruit and vegetables per day in 1986–1987 and in 2000–2001?, *Public Health Nutrition* 15, 2012, 1240–1247.
- ROODENBURG, A.J.C. / POPKIN, B.M. / SEIDELL, J.C.: Development of international criteria for a front of package food labelling system: The international choices programme, *European Journal of Clinical Nutrition* 65, 2011, 1190–1200.
- RUSH, Elaine / REED, Peter / McLENNAN, Stephanie / COPPINGER, Tara / SIMMONS, David / GRAHAM, David: A school-based obesity control programme: Project Energize. Two-year outcomes, *British Journal of Nutrition* 107, 2012, 581–587.

- RUDKOWSKA, Iwona/PÉRUSSE, Louis: Individualized weight management: What can be learned from nutrigenomics and nutrigenetics? *Progress in Molecular Biology and Translational Science* 108, 2012, 347–382.
- SAUSENTHALER, Stefanie/STANDL, Marie/BUYKEN, Anette/RZEHAK, Peter/KOLETZKO, Sibylle/BAUER, Carl Peter/SCHAAF, Beate/BERG von, Andrea/BERDEL, Dietrich/BORTE, Michael/HERBARTH, Olf/LEHMANN, Irina/KRÄMER, Ursula/WICHMANN, H.-Erich/HEINRICH, Joachim: Regional and socioeconomic differences in food, nutrient and supplement intake in school-age children in Germany: Results from the GINIplus and the LISApplus studies, *Public Health Nutrition* 14, 2011, 1724–1735.
- SCHÖNBERGER, Gesa: Wie hat sich die Mahlzeit in den letzten 40 Jahren verändert? *Ernährung und Medizin* 27, 2012, 111–114.
- SCHWARZKOPF, S.A.: *Der Kaffee: in naturhistorischer, diätischer und medizinischer Hinsicht*, Bremen 2012.
- SCOTT, C./JOHNSTONE, A.M.: Stress and eating behaviour: Implications for obesity. *Obesity Facts* 5, 2012, 277–287.
- SEICHTER, Sabine: *Erziehung und Ernährung*, Weinheim/Basel 2012.
- SEO, Dong-Chul/LEE, Chung Gun: Association of school nutrition policy and parental control with childhood overweight, *Journal of School Health* 82, 2012, 285–293.
- SIBBEL, Anne: Public nutrition and the role of the food industry, *British Food Journal* 114, 2012, 784–797.
- SIERVO, Mario/NASTI, Gilda/STEPHAN, Blossom C.M./PAPA, Annamaria/MUSCARIELLO, Edy/WELLS, Jonathan C.K./PRADO, Carla M./COLANTUONI, Antonio: Effects of intentional weight loss on physical and cognitive function in middle-aged and older obese participants: A pilot study, *Journal of the American College of Nutrition* 31, 2012, 79–86.
- SIMMONS, Dean/CHAPMAN, Gwen E.: The significance of home cooking within families, *British Food Journal* 114, 2012, 1184–1195.
- SNODGRASS, Mary Ellen: *World food: An encyclopedia of history, culture and social influence from hunter gatherers to the age of globalization*, New York 2012.
- SOBAL, Jeffery/HANSON, Karla: Family meals and body weight in US adults, *Public Health Nutrition* 14, 2011, 1555–1562.
- SONDEREGGER, Stefan: Bauernfamilien und ihre Landwirtschaft im Spätmittelalter. Beispiele aus Untersuchungen zur ländlichen Gesellschaft der Nordschweiz, *Zeitschrift für Agrargeschichte und Agrarsoziologie* 60, 2012, 35–57.
- SPARKE, Kai/MENRAD, Klaus: Food consumption style determines food product innovations' acceptance, *Journal of Consumer Marketing* 28, 2011, 125–138.
- TASHIRO, Sanae/LO, Chu-Ping: Gender difference in the allocation of time: Preparing food cooked at home versus purchasing prepared food, *Food, Culture and Society: An International Journal of Multidisciplinary Research* 15, 2012, 455–471.
- TAYLOR, Nicole L.: Negotiating popular obesity discourses in adolescence: School food, personal responsibility, and gendered food consumption behaviors, *Food, Culture and Society: An International Journal of Multidisciplinary Research* 14, 2011, 587–606.
- TEUTEBERG, Hans Jürgen: Der essende Mensch zwischen Natur und Kultur (Teil 1), *ErnährungsUmschau* 59, 2012, 65–71.
- TEUTEBERG, Hans Jürgen: Der essende Mensch zwischen Natur und Kultur (Teil 2), *ErnährungsUmschau* 59, 2012, 132–141.
- TOBLER, Christina/VISSCHERS, Vivianne H.M./SIEGRIST, Michael: Eating green. consumers' willingness to adopt ecological food consumption behaviors, *Appetite* 57, 2011, 674–682.
- UMEH, Kanayo/SHARPS, Maxine: Psychological requirements for increased fruit and vegetable intake in young adults, *British Food Journal* 114, 2012, 1310–1324.
- UNIVERSITÄT STUTTGART INSTITUT FÜR SIEDLUNGSWASSERBAU, WASSERGÜTE- UND ABFALLWIRTSCHAFT (Hg.): *Ermittlung der weggeworfenen Lebensmittelmengen und Vorschläge zur Verminderung der Wegwerfrate bei Lebensmitteln in Deutschland*, Stuttgart 2012.
- VILGIS, Thomas/WURZER-BERGER, Martin (Hg.): *Journal Culinaire 14 – Öl, Butter und Schmalz*, Münster 2012.
- VILGIS, Thomas/WURZER-BERGER, Martin (Hg.): *Journal Culinaire 15 – Brot backen*, Münster 2012.
- VINCENTNATHAN, Lynn: Food rights, food frugality, and climate change, *Food and Foodways* 20, 2012, 76–92.
- WIERLACHER, Alois (Hg.): *Gastlichkeit – Rahmenthema der Kulinaristik*, Berlin 2012.
- WADHERA, Devina/CAPALDI, Elizabeth D.: Categorization of foods as „snack“ and „meal“ by college students, *Appetite* 58, 2012, 882–888.
- WEISS, Brad: Configuring the authentic value of real food: Farm-to-fork, snout-to-tail, and local food movements, *American Ethnologist* 39, 2012, 614–626.
- WILLIAMS, L./ABBOTT, G./CRAWFORD, D./BALL, K.: Associations between mothers' perceptions of the cost of fruit and vegetables and children's diets: Will children pay the price?, *European Journal of Clinical Nutrition* 66, 2012, 276–278.
- WINKLER, J.T.: Why soft drink taxes will not work, *British Journal of Nutrition* 108, 2012, 395–396.
- ZIAUDEEN, H./SUBRAMANIAM, N./GAILLARD, R./BURKE, L.K./FAROOQI, I.S./FLETCHER, P.C.: Food images engage subliminal motivation to seek food, *International Journal of Obesity* 36, 2012, 1245–1247.

Dipl. oec. troph. Anke Borchardt,
Georg-August-Universität Göttingen
(mit Ergänzungen der Dr. Rainer Wild-Stiftung)

Rezensionen

MANZ, Friedrich: Wenn Babys reden könnten! Was wir aus drei Jahrhunderten Säuglingspflege lernen können. Fördergesellschaft Kinderernährung (Hg.), Dortmund, 2011, 669 S., EUR 29,80, ISBN 978-3941451360

Viele ältere Erziehungspraktiken und Behandlungen von Säuglingen und Kindern erscheinen aus heutiger Sicht beschämend und unvorstellbar – zugleich gibt es noch heute viele Menschen, die diese am eigenen Leib erfahren oder als Erwachsene für gut befunden haben. Bis ins 20. Jahrhundert hinein wurden beispielsweise Säuglinge meist ohne Narkose operiert, Stillen nach der Uhr und Schreien lassen waren gängige Empfehlungen. In der Regel wurden Kinder von Eltern und Lehrern geschlagen und dressiert. Woher stammen diese zum Teil bis heute überlieferten Praktiken?

Über die Geschichte und den Wandel der unterschiedlichen Vorstellungen zum Wesen des Säuglings hat Prof. Dr. Friedrich Manz, Kinderarzt, Nephrologe, Ernährungswissenschaftler und langjähriger Leiter des Forschungsinstituts für Kinderernährung in Dortmund, nun ein sehr persönliches und lebendiges Buch geschrieben, gespickt mit zahlreichen Beispielen aus der kinderärztlichen Praxis und diversen Schilderungen von Einzelschicksalen. Das Buch handelt von Moral, Familie, Erziehung und Kinderheilkunde, von Rahmenbedingungen und Eingriffen des Staates; es erzählt von Misshandlungen, Fehlinterpretationen, Zerrbildern und von Gewalt gegen Säuglinge. Es interpretiert und bewertet diese aus gegenwärtiger Sicht und liefert schließlich einen umfangreichen Quellenfundus. Das Werk hilft Vor-

stellungen über das Wesen von Babys sowie über ihre körperliche und psychische Entwicklung in ihrer historischen Genese zu verstehen und einzuordnen – darunter beispielsweise auch die Frage, ob Abhärtung sinnvoll ist.

Das Buch gliedert sich in vier Teile. Der sehr umfangreiche und ausführliche erste Teil gibt überraschende Einblicke in unsere Wahrnehmung des Kleinkindes, zunächst in der Antike, dann aber besonders in den letzten drei Jahrhunderten mit dem Schwerpunkt auf den letzten 50 Jahren. Im zweiten Teil beschäftigt sich Manz mit der den Ungeborenen, Säuglingen und Kindern angetanen Gewalt bis hin zum Infantizid. Anschließend wird in Teil drei anhand von Zahlen, Daten und Fakten wie Säuglingssterblichkeit, Geburtenrate und der medizinischen Versorgung gezeigt, wie sich die Umweltbedingungen für Neugeborene und Säuglinge in den letzten zwei Jahrhunderten verändert haben. Dabei geht er auf die Geschichte der Säuglingsernährung ebenso ein wie auf die Entwicklung von Stillempfehlungen, Muttermilchersatznahrung und Beikost. Am Beispiel des Stillens nach Schema zeigt der Autor unter anderem auf, wie lange sich bereits überholte Pflege- und Erziehungsrichtlinien in der Folgezeit halten konnten. Im vierten und letzten Teil gibt der Autor einen geschichtlichen Abriss über die Entwicklung von Kinderheilkunde und Pädagogik.

Die wichtigste Botschaft des Buches lässt sich auf eine einfache Formel bringen: Vieles war falsch und sollte unter keinen Umständen wiederholt werden; denn nur „Kinder, die unter günstigen kindgerechten Umständen aufwachsen, [haben] eine große Chance [...], als Erwachsene ein erfülltes,

selbstbestimmtes Leben zu führen ...“, so Manz. Schließlich haben der Umgang mit Kindern und die Bedingungen und Umstände, unter denen sie aufwachsen, auch erhebliche Auswirkungen auf die Zukunft der ganzen Gesellschaft. Manz vereint auf diese Weise viele Themenfelder und beweist dabei große Expertise, sodass ihm eine kompetente Gesamtschau gelingt. Das Werk ist quellennah, auch wenn eine Einbettung in die historischen wie medizinhistorischen Forschungen weitgehend fehlt.

Das Buch empfiehlt sich für all diejenigen, die für Säuglings- und Kinderpflege zuständig sind, die Erziehungsgespräche und/oder Elternhilfe anbieten, aber auch für junge und zukünftige Eltern, die sich mit der Thematik intensiv auseinandersetzen wollen. Nicht zuletzt ist es für interessierte Mediziner und (Ernährungs-)Wissenschaftler als Lesebuch ein Genuss. Aufgrund der Fülle an Information und der Breite des Zugangs ist es ein sehr dichtes Buch, das mit seinem emotionalen Thema fesselt und immer wieder erschüttert.

Prof. Dr. Gunther Hirschfelder und Prof. Dr. Angelika Ploeger, Vorstandsmitglieder des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens

BARLÖSIUS, Eva: Soziologie des Essens: Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung. 2., überarbeitete Auflage, Weinheim 2011, Juventa, 328 S., EUR 24,00, ISBN 978-3779914891

Nach 12 Jahren erscheint die zweite, völlig überarbeitete und erweiterte Auflage von Eva Barlösius *Soziologie des Essens*. Bereits in ihrem Vorwort beschreibt Barlösius die mo-

numentale Aufgabe, derer sie sich in ihrem Buch stellt: Der Eigenart, Dynamik und Vielfalt eines „[...] Gegenstands gerecht zu werden, ohne sich in Details zu verlieren“.

So bezieht sich Barlösius in ihrer Einleitung auf den Dualismus des Essens: Menschen müssen sich ernähren, die erste Nahrung ist Muttermilch (oder Ersatzmilch), die der Mensch zwingend für das Überleben benötigt (Kap. 1). Die Körperlichkeit des Menschen ist dabei ebenso zentral wie seine psychische und soziale Bedürftigkeit, treibt den Menschen in seinem Menschsein und seiner Vergemeinschaftung voran, so, wie das Alter Ego durch das gemeinsame Essen (Füttern und Stillen) und Sorgen zum Ursprung von Gesellschaften wird. Die Natur- und Kulturgebundenheit des Menschen gewinnt seine Ausdrucksformen durch und mit Essen. Anhand dieser „Natürlichkeit“ und „natürlichen Künstlichkeit“ veranschaulicht Barlösius sowohl sozialwissenschaftliche Strukturen, Denkweisen und Funktionen als auch die Entstehung von sozial- und naturwissenschaftlichen Kategorien (Kap. 2–3).

Dass das Essen eine inhärente „Sprache“ und Symbolik beinhaltet, wird deutlich, wenn Barlösius den Sinn der Sinne, das Riechen und Schmecken darlegt. Auch darin wird die Dualität von Essen und Ernährung verdeutlicht: Essen differenziert, schafft Inklusionen und Exklusionen, setzt Zeichen, die es zu entschlüsseln gilt, markiert Zugehörigkeiten, die biologisch oder sozial konstruiert sein können (Kap. 4–5). Nicht nur die Erde, auch der Teller ist rund, Küchen sind immer Ausdruck der Kulturen, denen sie entstammen, und dienen damit als Markierungs-, Trennungspunkt oder

gar zur Machtdemonstration (Kap. 6–7).

Die schon in der ersten Auflage aufgeführten Stichworte der Ökonomisierung, Politisierung, Moralisierung und Re-Integration werden in dieser Auflage sehr ausführlich herausgearbeitet. Zwei Aspekte sollen herausgestellt werden, welche die Aktualität des Buches besonders eindrucksvoll verdeutlichen: Die heutige Technisierung der Nahrung, die mit der Verheissung einer ausreichend zu produzierenden Nahrung auftritt, doch dabei Unsicherheiten und Verunsicherungen der Verbraucher auslöst sowie die Verselbständigung der (Nahrungs)Wirtschaft, die sich vom Versprechen der Nahrungsversorgung abgelöst hat. Dadurch, so Barlösius, ist die moralische Verankerung des Haushaltens (im Aristotelischen Sinne) aufgelöst und die damit einhergehende „Auslagerung aus dem Oikos“ (S. 213) als Bruch mit verantwortlichem Handeln (im Sinne des Sorgens und der Mäßigung) besiegelt. Technisierung und Wirtschaft werden zu Eigenzwecken, zu Triebfedern, die vor allem eins befördern. Die Gier nach immer mehr, ohne Rücksicht auf Moral, Verantwortung, Ressourcen, Ansprüche von Schwächeren, solchen, die weniger haben (Kap. 8–10).

Das von Barlösius vorgelegte Buch ist ein sehr kompaktes und vielschichtiges Werk. Es ist gekonnt auf hohem sprachlichen Niveau verfasst, als wissenschaftliches Grundlagenwerk dicht durchdrungen von Literaturangaben, was das Buch sehr reichhaltig gestaltet, mitunter vom Lesenden Durchhaltevermögen abverlangt.

Auch wenn der Gegenwartsdiskurs zu Ernährungsökologie, Globalisierung, neue Machtzentren und deren Gegenbewegungen manchmal nur knapp beschrieben werden, bleibt das Buch vor allem eines: Ein Grundlagenwerk, das

zu lesen und studieren all jenen empfohlen sei, die sich mit Essen und Ernährung befassen wollen und nicht nur etwas über das Essen an sich, sondern mehr über die sozialen Aspekte und deren komplexe Vernetzungen erfahren wollen.

Prof. Dr. Christine Brombach,
Zürcher Hochschule für
Angewandte Wissenschaften,
Wädenswil, Schweiz

FOXCROFT, Louise: Calories & Corsets – A history of dieting over 2,000 years. London 2011, Profile Books, 320 S., EUR 18,99, ISBN 978-1846684258

Louise Foxcroft hat ein Anliegen, darzulegen, dass Diäten nicht nur ein Thema der letzten Jahrzehnte sind, dass wir uns irren, wenn wir annehmen, dass wir die einzigen Generationen sind, die Diäten als Volkssport entwickelt haben, dass wir die einzigen sind, die sich dem radikalen Schlankheitsideal unterwerfen. Daher verfolgt und beschreibt die Autorin die historisch unterschiedlichen Formen des Diätens in den letzten 2000 Jahren. So erfahren wir, wie in der Antike das Essen reguliert worden ist, welchem Kostregime sich der Dichter Shelley unterworfen hat etc. So aufschlussreich und amüsant sie schreibt, so mangelt es an einer theoretischen Einordnung. Michel Foucaults Spätwerk hätte dazu dienen können, ebenso eine religionswissenschaftliche Einordnung: von der frühantiken Idee der Mäßigung, über den christlichen Sündenbegriff bis zur protestantischen Ethik. Sicherlich hätten auch andere Theorien wie „Der Prozess der Zivilisation“ (Norbert Elias) zu Anteilen einen passenden theoretischen Rahmen gegeben (siehe auch weiter unten). So reiht sich quasi eine historische Anekdote an die andere. Wenn Diäten eine spezifische

Form der Mäßigung darstellt, dann hätte Foxcroft auch klären müssen, warum die Beherrschung der inneren Natur für den Menschen so wichtig ist. Nur über die Askesis, die Übung des Körpers, erreichen wir hinreichende Impulskontrolle und sind so unserem Körper nicht hilflos ausgeliefert. Davon ausgehend, hätte sie klären können, wie und wann die Suche nach Selbstkontrolle in über- oder unmäßigen Diäten umschlägt. Doch davon ist in ihrem Buch wenig zu lesen.

Ein anderes Problem dieses Werkes – die postmoderne wissenschaftstheoretische Position – muss auch angesprochen werden: Der übliche Anspruch von Wissenschaft ist Neutralität und Sachlichkeit, dies ist zumindest das naturwissenschaftlich positivistische Ideal. Foucault im Anschluss an Nietzsche hat versucht herauszuarbeiten, dass auch wissenschaftliche Diskurse in keinem gesellschaftlichen Vakuum entstehen, sondern eng mit einer bestimmten historischen Situation verbunden und stets mit einem Machtfeld verwoben sind. Der Wissenschaftshistoriker Kuhn, die Vertreter der Kritischen Theorie wie Horkheimer und Adorno kommen auf unterschiedlichen Wegen zu ähnlichen Einschätzungen. Eine Konsequenz hiervon könnte sein, explizit parteiisch zu sein, nicht erst nach langem Abwägen von Pros und Contras zu einem zögerlich gefällten Urteil zu kommen, das dann in der Scientific Community kritisch diskutiert werden kann und muss, sondern von Anfang an eine Dezision zu treffen und ihr bedingungslos zu folgen: Ja, ich schreibe diesen Text, dieses Buch, um Stellung zu beziehen gegen das Kalorienzählen, gegen den übertriebenen Schlankheitswahn. Ich will eine Gegenmacht bilden zur Diät-Industrie, die mit Pülverchen, Formula-Diäten, zahllosen Diät-Bestsellern,

Reha-Aufhalten und nicht zuletzt mit bariatrischen Eingriffen Milliarden auf Kosten derjenigen Menschen schieftelt, die vergeblich und gleichwohl häufig ad infinitum ihre Körper in Richtung Schlankheit modifizieren wollen.

Mit dieser eher postmodernen Haltung im Sinne des tendenziellen Aufgebens des Abwägens der Gründe, die für und gegen eine Diät sprechen könnten, des Strebens nach Objektivität und Neutralität hat Foxcroft ihr Buch geschrieben, als eine positionsbeziehende Argumentationskette. Vor der Seite 1 ist das Bild von Beth Ditto zu sehen, der Sängerin von „Gossip“, wohlbeleibt, die niemals den Wunsch geäußert hat, schlanker sein zu wollen. Der einleitende Text zu diesem Bild lautet: „Too many of us labouring under the tyranny of a culturally prescribed body shape.“ Deshalb kommt Foxcroft auf Seite 1 zum Schluss: „Our attitudes to our bodies, and fat and food, need to change.“ Wir fragen uns, wie soll dieser Wechsel zustande kommen, von wem initiiert, von wem getragen? Und wir ahnen, dass es das geschriebene Wort sein soll, in diesem Fall das Buch „Calories & Corsets“, das die Menschen wachrütteln soll, zum Nach- über die und Überdenken der gegebenenfalls eigenen Vorurteile. Der Wechsel soll über einem Bewusstseinswandel erfolgen. Die 68er-Generation hat ein ähnliches Bewusstseinsmodifikationsmodell gehabt und im Sinne kultureller Veränderungen gewisse Erfolge erzielt. Zu denken ist da an das ökologische Bewusstsein (heute reden mittlerweile alle von Nachhaltigkeit), sexuelle Liberalisierung etc.

Foxcrofts Stellung beziehen gegen die Diät-Industrie und den Schlankheitswahn ist verständlich angesichts des Ausrufens des Krieges gegen die Adipositas von Seiten der überwiegenden Mehrheit der

Gesundheitsexperten. Sie bildet eine Minderheit gegen den Mainstream und möchte diesen argumentativ unterhöheln.

An dieser Stelle muss nahezu unausweichlich das „Aber“ kommen (but is a killer): Aber muss die von ihr vorgetragene Argumentationskette unterfüttert werden mit biographischen Einsprengseln, von ihrem Wunsch als Mädchen Miss World zu werden (Schönheitswettbewerb) bis zur bekennenden Feministin, die keinen Rasierer benutzt? Sind die biographischen Puzzleteile nützlich, um ihren Argumenten Gewicht zu verleihen, um ihre Wahrhaftigkeit als Autorin zu erhöhen, oder will sie Leserin und Leser bloß unterhalten? Muss sie zudem auf einer Welle reiten, die sich als moralisch überlegen erweist (Nieder mit dem Schlankheitswahn! Die armen Dicken und Diätenden!)? Muss die Argumentation mit der richtigen und guten Gesinnung verlötet werden? Wird der richtigen und guten Moral der Gesundheitsexperten (Adipositas macht Menschen krank und schadet der Gesellschaft) reziprok nur eine andere Moral, die nicht minder hehr ist, entgegengesetzt?

Die bösen Kriegstreiber, die hinter dem Diäten stehen, sind leicht ausgemacht: Es ist die Heerschaar der finanziell Profitierenden: Lebensmittelindustrie, Pharmaindustrie, der medizinische Apparat. Bei der Benennung der Feinde kann sich die Autorin sicher sein, die Leserin und den Leser auf ihrer Seite zu haben oder auf ihrer Seite zu ziehen. Schon wieder triumphiert die Phalanx der moralisch Guten, die von einem bösen Feind bedroht sind: dem Haifisch-Kapitalismus. Dass dieses Schuldzuweisen simpel, allzu simpel ist, muss fast nicht weiter erläutert werden. Der Kapitalismus ist geboren aus dem Geist der protestantischen Ethik, der radikale Askese (Schlankheit) predigt (Max

Weber). Mit der Entstehung des Kapitalismus einher geht der Prozess der Zivilisation (Norbert Elias), der auf Affektkontrolle drängt. Die Moderne erzieht zum disziplinierten (schlanken) Körper (Michel Foucault). Der Kapitalismus ist so Teil diverser historischer Prozesse. Er ist (relativ) erfolgreich, da die Menschen weniger an ihn glauben, aber geprägt sind von den genannten historischen Veränderungen wie protestantische Ethik etc. Das Diäten und das Schlankheitsideal funktionieren nur, weil die Bevölkerung das richtig findet – aufgrund dieser historischen Veränderungen. Sie ist mit diesen identifiziert und leitet daraus normative Erwartungen an sich und andere ab. Schlankheit wird nicht unter Folter erzwungen. Sie wird freiwillig angestrebt. In dieser Perspektive gibt es keine Schuldigen mehr, keine moralische Selbstgerechtigkeit und keine moralische Überlegenheit.

Bei Foxcrofts gutem Überblick über die Geschichte des Diätens ist leider ein Mangel an Theorie festzustellen und ein Zuviel an moralischer Vergeisterung.

Prof. Dr. Christoph Klotter,
Hochschule Fulda

SCHULZE, Holger (Hg.): Streifzüge durch unser Gehirn. 34 Alltagssituationen und ihre neurobiologischen Grundlagen. Sulzbach/Ts. 2011, Umschau Zeitschriftenverlag, 96 S., EUR 9,90, ISBN 978-3930007271

Das Gehirn ist die Schaltstelle des menschlichen Organismus. Hier werden Informationen des Körpers und der Umwelt – die von den Sinnen aufgenommen werden – empfangen, gefiltert, verarbeitet und erneut versendet. Glücklicherweise funktioniert dies zum Großteil ohne bewusste Steuerung. Die einzige Aufgabe, die dem Menschen obliegt, ist

die regelmäßige Versorgung des Gehirns mit Glucose, also die regelmäßige Nahrungsaufnahme. Bekanntlich fällt dem Menschen genau das nicht schwer, steht ihm doch in westlichen Industrienationen ein vielfältiges und schmackhaftes Nahrungsangebot zur Verfügung. Wir können uns glücklich schätzen, dass wir die zahlreichen, komplexen Vorgänge in unserem Gehirn nicht aktiv steuern müssen, sondern bei Interesse die Möglichkeit haben, sie zu verstehen.

Genau hier setzt Prof. Dr. Holger Schulze als Neurobiologe mit seinem Buch „Streifzüge durch unser Gehirn“ an. Er vermittelt den Lesern mittels 34 alltäglicher Situationen, die nahezu jedem Menschen bekannt sind, häppchenweise neurobiologisches Grundlagewissen. Für das Verständnis dieser Kurzgeschichten bedarf es grundlegender Kenntnisse des Hirnaufbaus und medizinischer Grundkenntnisse. Als optimale „Lesedosis“ empfiehlt der Autor eine Geschichte vor dem Schlafengehen aufzunehmen, um einen möglichst großen Lerneffekt (Wirkung) zu erzielen.

Gegliedert ist das Buch in drei Hauptkapitel. So erfährt der Leser im Kapitel „Unsere Sinne“ z.B. warum die Welt subjektiv konstruiert wird, warum der Tinnitus nicht medikamentös behandelt werden kann, sondern wieder verlernt werden muss und durch welches Prinzip unser Gehirn in der Lage ist, eine von vielen Stimmen auf einer lauten Party selektiv wahrzunehmen.

Das zweite Kapitel widmet sich „Stimmungen, Gefühlen & Co.“ So klärt der Autor über die positiven Effekte von Koffein und Schokolade auf, stellt die zunehmende Verschreibung von Neuroleptika in Frage, erklärt, warum auch Ökonomen sich für die Neurobiologie interessieren, hilft dem Leser erlernte Ängste zu

verlernen, und klärt über die unterschiedliche Wahrnehmung von Männern und Frauen auf. Dass Lernen glücklich macht und Sex klug, das sind Erkenntnisse, die man mit viel Freude liest.

Im letzten Kapitel schafft es der Autor darüber hinaus zu verdeutlichen, „Warum wir sind, wie wir sind!“ Was macht den Menschen aus, wie viel Einfluss hat er auf sein Handeln und wann wird er durch Hormone und elektrische Aktivitäten gesteuert? Welchen Einfluss Musik, Fernsehen, Computerspiele und andere Umweltfaktoren auf die Entwicklung der Intelligenz von Kindern haben, wird in diesem Kapitel ebenso thematisiert wie das „konservative Gehirn“, das es dem Menschen so schwer macht, alte Gewohnheiten wie ein bestimmtes Essverhalten oder das Rauchen abzulegen. Welchen Einfluss Ghrelin (Peptidhormon) auf Hunger und darüber hinaus auch auf kognitive Vorgänge hat, erläutert der Autor anschaulich. Außerdem erklärt er, dass der Frontallappen der Großhirnrinde für Persönlichkeit, Charakter und das Einhalten sozialer und ethischer Normen zuständig ist und es bei Hirnschädigungen dieses Areals zum Verlust bzw. zur Veränderung dieser, einen Menschen prägenden Eigenschaften, kommt. Auch die Frage danach, welche Vorgänge der Glaube des Menschen in seinem Gehirn auslöst, wird abschließend diskutiert.

Die Kurzgeschichten, die ursprünglich für die monatliche Herausgabe in einer Fachzeitschrift konzipiert sind, bieten interessante Einblicke und einige Überraschungen bezüglich der Funktionsweise des menschlichen Gehirns. Sie schärfen nicht nur den Blick auf das eigene Verhalten, sondern auch auf bestimmte Krankheitsbilder und das Verhalten der Mitmenschen. Wün-

schenswert wäre ein der Buchveröffentlichung angepasster Schreibstil gewesen, da die Ein- und Ausstiege der Kurzgeschichten monoton erscheinen können; auch hätten Begriffserläuterungen dem Durchschnittsleser das Verständnis mancher Passagen sicherlich erleichtert. Alles in Allem macht „Streifzüge durch unser Gehirn“ aber Lust auf Wissen rund um die menschliche Gehirntätigkeit und verdeutlicht dem Leser deren fundamentalen Einfluss auf unseren Alltag.

Dr. Mareike Banka,
Aliceschule Gießen,
Berufsschule

ENDRES, Eva-Maria: Genussrevolte – Von der Diät zu einer neuen Esskultur. Wiesbaden 2012, Springer VS Verlag College, 116 S., EUR 29,95, ISBN 978-3531196268

Zu dem Titel ist zu sagen: Genuss ist ein viel verwendeter Begriff. Er taucht auf im Zusammenhang eines bestimmten Lebensstils der besser Gestellten, die über Esskultur und guten Geschmack ihren sozialen Status demonstrieren. Hummer, Kaviar, Austern, Champagner, aber auch Sushi sind Symbole dieses Lebensstils. Genuss kann daraus bestehen,

was Oma oder Mutter gekocht haben. Ein Leben lang sind dies dann die besten Gerichte und mit Erinnerungen an die Kindheit verbunden. Genuss kann auch das sein, was für eine bestimmte Kultur typische Gerichte sind. Der Begriff Genuss taucht aber auch im Kontext zahlloser Diäten auf, die damit beworben werden, dass das entsprechende Kostregime trotz aller Restriktion viel Genuss bereite.

Revolte ist ein Gegenbegriff zur Revolution. Meint Revolution den totalen Umsturz einer bestehenden gesellschaftlichen Struktur, so zielt die Revolte auf die Umformung bestimmter Lebensbereiche. Die Lebensreform am Ende des 19. Jahrhunderts hat uns dies vorgemacht: Sie wandte sich von der Lebensmittelindustrie ab, erstarrte aber nicht in der Ablehnung, sondern entwickelte andere Anbaumethoden. Die 68er-Generation steht im Großen und Ganzen in dieser Tradition; sie veränderte das Geschlechterverhältnis, die Psychiatrie, das ökologische Bewusstsein etc.

Wie finden nun Genuss und Revolte zusammen? In einem überzeugenden, groß angelegten historischen Überblick legt Endres dar, welche geschichtlichen Entwicklungen

dazu beigetragen haben, dass der Genuss beim Essen heute eher ein Lippenbekenntnis als kulturelle Praxis ist. Die Autorin beginnt ihren historischen Abriss mit der griechischen Antike, mit der damals entstehenden Diätetik, die um die Tugend der Mäßigung kreist; geht ein auf die Einflüsse der römisch-katholischen Kirche, die übermäßiges Essen als Sünde verdammt; klärt uns darüber auf, dass die Germanen nicht Mäßigung, sondern Maßlosigkeit auf ihre Fahnen geschrieben hatten, weswegen wir heute in Deutschland sowohl in der Tradition der Mäßigung wie der Maßlosigkeit stehen; skizziert die Veränderung des Essverhaltens durch den Prozess der Zivilisation und der protestantischen Ethik hin zu mehr Selbstkontrolle und Genussverzicht; weist darauf hin, dass die Industrialisierung der Lebensmittelproduktion uns zwar Versorgungssicherheit beschert, aber nicht unbedingt die Esskultur verbessert hat. Einige der eben genannten historischen Entwicklungen münden in einem Schlankheitsterror, der dem Essen, schon gar dem guten Essen keine Chance mehr lässt.

Dem apokalyptischen Alarismus, dass den Industrieländern und den Schwellen-

ländern der Untergang durch die Adipositaspandemie drohe (Flegals et al. überzeugende Befunde legen dar, dass dieses eschatologische Modell keine empirische Grundlage hat, 2013), hält Endres folgende Argumentationsfigur entgegen: Nicht noch mehr Verzicht, nicht noch mehr „restraint eating“, sondern ein Zurückfinden zu einem wertschätzenden Umgang mit Lebensmitteln, zu einer Esskultur des Wissens um die Lebensmittel, der aufmerksamen Zubereitung und des gemeinsamen Essens als soziales Ritual. Sie geht davon aus, dass auch die Qualität des Essens satt macht und nicht nur die Quantität. Kronzeuge für diese Rückkehr zur Esskultur ist für die Autorin die Slow Food Bewegung, die sie ausführlich vorstellt.

Der ausgezeichneten Arbeit ist nur vorzuhalten, dass die Theorie des Genusses zu kurz kommt. So hätte sie sich beispielsweise auf Lévinas beziehen können. Wer aber mehr darüber wissen will, wie wir heute essen, wie dies historisch entstanden ist und was wir tun können, um mehr Genuss am Essen zu haben, dem sei dieses Buch nachdrücklich empfohlen.

Prof. Dr. Christoph Klotter,
Hochschule Fulda

Fakten, Trends und Meinungen

Gesunde Ernährung interdisziplinär aufbereitet

Unter diesem Titel veröffentlicht die Dr. Rainer Wild-Stiftung regelmäßig Themenpapiere zu aktuellen und interdisziplinären Fragen der gesunden Ernährung.

„Snacks – besser als ihr Ruf?“

Die neueste Ausgabe beschäftigt sich mit der Frage, was sich hinter dem Begriff Snack alles verbergen kann; ob Snacks gesundheitlich, physiologisch und soziokulturell tatsächlich so problematisch sind, wie ihnen häufig vorgeworfen wird; und wie haltbar diese Vorwürfe eigentlich sind.

Aus dem Inhalt:

- Assoziationen zum Snack
- Verfall der Mahlzeit?
- Ungesunde Dickmacher?
- Verlockende Trendprodukte?
- Logische Folge des modernen Alltags?
- Snacks dürfen alltäglich werden

Die Themenpapiere stehen als kostenloser Download unter <http://www.gesunde-ernaehrung.org/de/Presse/Themenpapier>.



WIR ÜBER UNS

Der Internationale Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens

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

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

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

IMPRESSUM

Herausgeber:
Internationaler Arbeitskreis für
Kulturforschung des Essens
c/o Dr. Rainer Wild-Stiftung
Mittelgewannweg 10, D-69123 Heidelberg
Tel.: ++49 (0) 6221 / 75 11 200
Fax: ++49 (0) 6221 / 75 11 240
info@gesunde-ernaehrung.org
www.ak-esskultur.org

Vorstand des Arbeitskreises:
Prof. Dr. Gunther Hirschfelder
Prof. Dr. Angelika Ploeger
Dr. Jana Rückert-John
Dr. Gesa Schönberger (geschäftsführend)

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

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

ISSN 1437-5222

Für den Inhalt der Beiträge sind die Autoren verantwortlich.