

Ernährungskultur in der Wissensgesellschaft. Deutschland als Beispiel

Essen und Ernährung sind Dauerthemen der öffentlichen, weniger der kulturellen, wissenschaftlichen Debatten. Dies verwundert auf den ersten Blick, erlaubt eine wissenschaftliche Analyse dieser Handlungsfelder doch Brückenschläge zwischen gemeinhin disziplinär und teildisziplinär getrennten Bereichen. Es verwundert weniger, wenn man die Eigenlogiken der Systeme, seien es Wissenschaft(en), Wirtschaft und Politik, genauer reflektiert. Sie sind weit entfernt von den modischen Begriffen Inter- und Transdisziplinarität, Gemeinwohlorientierung, Nachhaltigkeit oder Zukunftsperspektive, die für die Außendarstellung, nicht aber für die eigentliche Arbeit wichtig sind. Eine fundierte kulturwissenschaftliche Analyse aber müsste genau diesen Zirkel durchbrechen, um Handlungsfelder zu verbinden, die durch unterschiedliches Wissen gesteuert und von sich teils wechselseitig ausschließenden Rationalitäten geprägt sind.

Dies ist nicht der Fall. Entsprechend lässt sich die öffentliche Debatte über Essen und Ernährung zumeist auf einfache Gut-Böse-Schemata reduzieren: Im Fokus stehen erst einmal die negativen Folgen des Konsums: Die Zahl derer, die zu viel, zu fett und zu süß essen, die übermäßig trinken und die rauchen, umgreift mehr als zwei Drittel der deutschen Bevölkerung. Negative Konsumfolgen finden sich aber auch anderweitig untergründig, so etwa in der famosen Debatte über das Dosempfand, über Gefahren durch draußen scharrende Hühner, durch zuvor unbekannte Substanzen wie Acrylamid, durch fast vergessene Kränkungen wie BSE. Risiken und Gefahren werden immer wieder thematisiert, kontinuierlich am Beispiel der grünen Gentechnik oder vermeintlicher „Zivilisationskrankheiten“, periodisch bei Skandalen oder aber Lebensmittelverfälschungen.

Diesem eher negativen Bild gegenüber findet sich aber auch eine positive öffentliche Rede über Ernährung, der schmackhaft-seelige Umgang mit Lebensmitteln und Speisen. Im Alltag treten Glück verheißende Bilder einer gelungenen Diät hervor, ebenso ebennäßige Körper. Bio kost wird nicht nur staatlich umfassend subventioniert, sondern auch als Basis einer gesunden, einer zukunftsähigen Ernährung propagiert. Auch die öffentliche Ernährungsaufklärung setzt auf positive Bilder, die meist für den erhöhten Konsum vermeintlich gesunder Lebensmittel werben, generell auf eine Mischkost mit geringem Fleischanteil zielen und deren Botschaft regelmäßig ist, dass diese nicht nur gesund, sondern auch einfach und schmackhaft zuzubereiten ist. Lebensmittelwerbung und Kulinarik konzentrieren sich auf zumeist andere Lebensmittel und Speisen, doch diese werden sämtlich attraktiv präsentiert. Essen/Ernährung, dieser elementare Bereich täglicher Sorge und Freude, ist in der Öffentlichkeit vor allem ein moralisiertes Feld, in dem um das richtige und falsche Essen gerungen und gestritten wird. Die debattierten Themenfelder umgreifen wichtige Informationen, doch diese reichen kaum aus, um Ernährungskultur

angemessen verstehen, um eine einheitliche, gar wissenschaftlich verbindliche Position begründen zu können.

Die gespaltene öffentliche Rede über Essen und Ernährung ist Ausdruck einer Entwicklung, die Soziologen seit mehr als einem Jahrzehnt mit dem Begriff der „Wissensgesellschaft“ analysieren. Arbeit und Produktion bilden ihre zentrale Stellung ein, während (wissenschaftliches) Wissen zur entscheidenden Ressource für die Wettbewerbsfähigkeit und die soziale Organisation moderner Gesellschaften wird. Damit ändert sich deren Zuschnitt, deren Zukunftsorientierung. Wissen ist immer striktig, erweiterte Handlungsmöglichkeiten und ein immer breiteres Angebot gehen einher mit wachsender Unsicherheit und erhöhtem Risikobewusstsein.¹ Wissenschaftliches, genauer naturwissenschaftlich-medizinisches Wissen dominiert, gilt als richtungweisend. Sucht und Fehlernährung werden daher vorrangig als Distinktion betrachtet, als Abweichung von einem rationalen und aufgeklärten Lebenspfad, den die Wissenschaft uns weist. Sie geht von einem idealen Bild sowohl der Lebensmittel als auch der Einzelpersonen aus. Ihre Ziele sind eine hohe Lebensmittelqualität und eine möglichst hohe Lebenserwartung, gepaart mit einer hohen Lebensqualität.

Doch diese versuchte Verwissenschaftlichung hat ihren Preis: Wissenschaftliches Denken und seine Ergebnisse zielen nämlich auf objektiviertes, nicht auf praktisches Wissen. Hier dominiert ein Wissen um Lebensmittel und Stoffwechsel, wird ein „rationaler“ Umgang mit Ressourcen – sei es dem eigenen Körper, dem Zeitbudget oder dem Geldbeutel – propagiert. Wissenschaft bietet somit mehr als Informationen und Kausalbezüge, bietet vielmehr ein Ordnungsangebot für Ernährung und Leben. Wissen des Richtigen zielt auf Vollzug des Richtigen. Es soll in Handlungen umgesetzt, soll praktisches Wissen werden. Damit aber werden bestehende Formen praktischen Wissens notwendig entwertet, gelten als defizitär. Objektiviertes Wissen dient als Messlatte zur Optimierung – und das heißt der Verdrängung – von praktischem Wissen, das durch seine Heterogenität, durch seinen Bezug zur Vielfalt des Lebens gekennzeichnet ist. Während die negative Rede über Essen die Ideale der Naturwissenschaft hochhält, konzentriert sich die positive Rede mehr auf die Alltagserfordernisse und -wünsche, also auf praktisches Wissen.

Die deutsche Sprache spiegelt dies nicht zuletzt in der Trennung von Essen und Ernährung. Essen ist für uns Teil unserer selbst, wird verbunden mit Lust und Geschmack, mit Freude und Schweißen. Ernährung dagegen ist etwas, was von Außen bestimmt wird, von der Landwirtschaft, der Ernährungsindustrie, dem Handel, der regulierenden Politik und unserem pochenden Gewissen.²

¹ Zentrale Arbeiten bilden Stein, Nico: Arbeit, Eigentum und Wissen. Zur Theorie von Wissensgesellschaften, Frankfurt a. M. 1994; Böhme, Gernot: Technik, Gesellschaft, Natur. Darmstadt 1992; Weingart, Peter: Die Stunde der Wahrheit. Zum Verhältnis der Wissenschaft zu Politik, Wirtschaft und Medien in der Wissensgesellschaft. Weilerswist 2001; Ders.: Wissenschaftssoziologie. Bielefeld 2003.

² Wichtige Vorüberlegungen enthalten Spiekermann, Uwe: Esskultur heute. Was, wie und wo essen wir? In: Gesunde Ernährung zwischen Natur- und Kulturwissenschaft, hrsg. v. d. Dr.-Rainer-Wild-Stiftung, Münster 1999, S. 41-56.

1. Ernährungsrealitäten und deren Konstruktion – Strukturelemente des Essens und der Ernährung in Deutschland

Derart abstrakte Überlegungen müssen mit Beispielen unterfüttert werden, die Eindrücke sowohl von unserer Ernährungsrealität, als auch deren andauernder diskursiver Konstruktion geben. Beginnen wir mit dem Konsum: Seit den Wohlstandssteigerungen der 1950er Jahre befindet sich die Ernährungskultur Deutschlands in tiefgreifender Umgestaltung.³ Die verfügbare Energiemenge stieg anfangs schnell, übertrat 1950 die Marge von täglich 3.000 Kilokalorien, erreichte in den 1980er Jahren Spitzenwerte von 3.600 Kilokalorien und hat sich gegenwärtig bei ca. 3.200 Kilokalorien eingependelt.⁴ Bei den Nährstoffen ging ein anfangs sinkender, dann stagnierender Kohlenhydratverzehr einher mit steigendem Protein- und Fettkonsum. Relativ eindeutig waren auch Veränderungen im Bereich einzelner Lebensmittel. Generell gab es einen Übergang von pflanzlichen zu animalischen, von geschmacksneutralen zu geschmackintensiven Produkten. Das praktizierte Ideal ist das einer schmackhaften und schnell verfügbaren Ernährung.⁵ Die Deutschen aßen immer weniger Kartoffeln, Getreide, insbesondere Roggengerüsse und Milch, während Zucker, Fleisch und Alkohol, aber auch Milchprodukte, Obst und Gemüse teils in deutlich größerem Umtang konsumiert wurden.

Seit Ende der 80er Jahre lässt sich allerdings ein klarer Wandel feststellen: Der Kartoffel-, Milch- und Brotkonsum stabilisiert sich, erhöht sich sogar, der Fleisch- und Zuckerkonsum stagniert, geht teils gar zurück. Der parallel steigende Gemüse- und Fisch-, Pflanzenfett-, Nudel- und Reisverzehr lässt viele Ernährungswissenschaftler frohlocken: Mängelscheinungen, so ihre Aussage, seien heute Ausnahmen, und ein Trend zu gestünderer Kost deutlich wahrnehmbar.⁶ Dieser Trend ist jedoch relativ, denn der offenkundig zu hohe Kalorienverbrauch führt zu einem hohen Anteil übergewichtiger und adipöser Menschen.⁷

³ Als Vergleich bieten sich u. a. an: Bachl, Thomas: Dem Konsumenten auf der Spur: Last oder Lust – Lebensmittelkonsum der Zukunft, o.O. 2004 (Ms.); Grundlagenstudie „Food-Trends“. Eine Meta-Analyse zu Trends und Entwicklungen in den Bereichen Functional Food, Convenience Food und Cross-Over-Phänomene, Hamburg 2003; Ernährung in Deutschland. Gut essen – gesund leben. Nestlé-Studie zur Anuga 1999, Frankfurt a. M. 1999.

⁴ Nestlé-Studie zur Anuga 1999, Frankfurt a. M. 1999. Ernährungsbericht 2000, Hrsg. v. d. Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE), Frankfurt a. M. 2000, S. 15-78; Ernährungsbericht 1996, Hrsg. v. d. DGE, Frankfurt a. M. 1996, S. 18-25; Ernährungsbericht 1988, Hrsg. v. d. DGE, Frankfurt a. M. 1988, S. 16-25.

⁵ DGE, Jahresheft 2004, Unterrichten für Unterricht und Beratung in Baden-Württemberg. Schwäbisch Gründ o. J. bzw. Statistisches Jahrbuch über Ernährung, Landwirtschaft und Forsten der Bundesrepublik Deutschland 2004, Hrsg. v. Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft, Münster-Hiltrup 2004, S. 177-181.

⁶ Vgl. Ernährungsbericht 2004, Hrsg. v. d. DGE, Bonn 2004, S. 22-67; Mensink, Gert u. a.: Lebensmittelkonsum in Deutschland. In: Ernährungs-Umschau, 47 (2000), S. 328-332; Ders.: Ernährung in Deutschland. In: Ernährung im Fokus, 4 (2004), S. 2-6, 30-32.

⁷ Adipöse: adipöp = fettleibig

Angaben n. Böckmann, K. E.; Mensink, Gert B. M.: Körpermaße und Übergewicht. In: Das Gesundheitswesen, 61 (1999), S. 115-120, hier S. 118. In Bayern fanden sich 2002/2003 46 % Übergewichtige und 12 % Adipöse. 1995 lagen diese Daten noch bei 34 resp. 7 % (Bayerische Verzehrsstudie (BVS) II; Kurzvorstellung. In: AGEV-Newsletter, 2 (2001), Mai-Ausgabe, S. 8-16, hier S. 12). Aktuelle Daten enthalten Körpermaße der Bevölkerung nach Altersgruppen. Ergebnisse der Mikrozensus-Befragung im Mai 2005, Wiesbaden 2006 (Ms.).

Mehr als ein Fünftel der deutschen Bevölkerung ist nach den Kriterien der Ernährungsmedizin behandlungsbedürftig – auch wenn es für die deutsche Gesamtbevölkerung eigentlich keine aktuellen validen Statistiken gibt.⁸ Die Kategorien sind jedenfalls weder neu noch außergewöhnlich. Sie folgen zyklischen Modellen, finden sich etwa in den 1970er Jahren.⁹ Fehlgewicht setzt heute allerdings deutlich früher ein¹⁰, wird kritischer bewertet als in der Vergangenheit; ist zudem ein wichtiger Markt für Medizin und Lebensmittelproduktion. Die Wohlstandsentwicklung führte zugleich dazu, dass für Ernährung relativ deutlich weniger ausgegeben wurde. 1950 wendeten Ost- und Westdeutsche noch fast die Hälfte des Einkommens für Ernährung auf, gegenwärtig ist es nur noch ein Sechstel bis ein Siebtel.¹¹

Diese oder ähnliche Daten sind bekannt, finden sich in Wissenschaft und Publizistik. Was aber bedeuten sie, welche Realität wird durch sie wie konstruiert? Welches Wissen erscheint hier vorrangig? Die gängigen Kennziffern und Indikatoren – hier der Body-Maß-Index, der Energiewert in Kalorien oder aber der Pro-Kopf-Konsum – haben eben nur bedingten Aussagewert. Das gilt zum einen wegen statistischer Erfassungsprobleme und der Arbeit mit hoch aggregierten Durchschnittsangaben. Das gilt zum anderen, weil unsere Sprache uns Kontinuität suggeriert, wo doch nur bedingt Kontinuität herrscht.

Denken wir etwa an den Kartoffelkonsum: Trotz der Stabilisierung im gesamten Konsum sank der Anteil von Frischkartoffeln stetig, während der Anteil verarbeiteter Produkte, sog. Veredelungserzeugnisse, kontinuierlich stieg.¹² „Kartoffel“ bedeutet immer häufiger Pommes frites, Krokettens, tiefgekühlte Reibekuchen oder vorgeschnitten Produkte, immer weniger dagegen selbst gekochte Salzkartoffeln oder Kartoffelknödel – auch wenn diese noch dominieren. Ähnliche Veränderungen ließen sich angesichts von jährlich mehr als 30.000 neuen Produkten für fast alle Lebensmittelgruppen nachzeichnen.¹³ Unsere Bezeichnungen hinken dem Wandel der Lebensmittel hinterher; praktische Fertigkeiten werden auf Gastronomie, Industrie und Handwerk verlagert. Parallel veränderten sich unsere Kulturpflanzen selbst, wurden in Richtung hoher Ertrag, Einheitlichkeit

⁸ Zur Diskussion vgl. Köhnen, Alun: Prävention als runde Sache. In: Lebensmittelzeitung (= LZ) (2004), Nr. 12, S. 46; Simonds, Laura: Getting Off the Road to Obesity. In: Food Technology 58 (2004), Nr. 5, S. 100; Kronert, Alrun: Die Industrie als Teil der Lösung. In: LZ (2005), Nr. 1, S. 24; Adipositas: Eine Herausforderung für die Europäische Region der WHO. In: WHO-Faktenblatt Europa (2005), Nr. 13; Umbreit, Daniela: Adipositasprogramme für Kinder und Jugendliche. In: Ernährung im Fokus, 6 (2006), S. 50-51.

⁹ Zur damaligen Diskussion in der DDR, in der es schon 1961 die sog. 10-Pfund-Bewegung gegeben hatte, vgl. etwa Möhr, Manfred; Posse, Gießelnd; Blumstiel, F.: Tendenzen der Ernährungssituation in der DDR. In: Ernährungsforschung, 14 (1969), S. 345-355; Groß, H.: Die Ernährungsspropaganda als Intensivierungsfaktor. In: Ernährungsforschung, 23 (1978), S. 105-106.

¹⁰ Vgl. etwa Mensink, Gert B. M., Burger, M.: Was ist jetzt? Ein Verzehrsraufigkeitsfragebogen für Kinder und Jugendliche. Bundesgesundheitsblatt, Gesundheitsforschung, Gesundheitsschutz, 47 (2004), S. 219-226, hier S. 219.

¹¹ Vgl. Ausgaben für Nahrungs- und Genussmittel real gesunken. In: Ernährung im Fokus, 5 (2005), S. 88-89.

¹² Zur heutigen Marktsituation s. Ochs, Daniela: Kartoffelmarkt sucht nach alter Stärke. In: LZ (2005), Nr. 40, S. 18.

¹³ Angabe n. Rück, Daniela: Innovationsdruck. In: LZ (2005), Nr. 35, S. 29-30, hier S. 29.

und Ebenmaß neu gestaltet. Haushälterisches Wissen um Lebensmittel wurde verstärkt an Wissenschafter delegiert.

Unsere Ernährung hat sich stärker gewandelt als uns dies sprachlich bewusst ist. Feine Unterschiede treten an die Stelle von groben. Die Art der Präsentation verdeutlicht dies: Sichtverpackungen drängen seit Anfang der 1960er Jahre vor. Heute werden mehr als die Hälfte aller Wurst- und Fleischwaren entsprechend verkauft, das blutige Fleisch ästhetisch geähmt. Tiefgreifend wandelte sich auch der Verzehrsrahmen: Sprachlich gleichartig bezeichnete Lebensmittel erscheinen heute in gänzlich unterschiedlichen Kontexten. So machen außer Haus zubereitete und verkaufte Brötchen, Baguettes, Brezen und Brote heutzutage ein Drittel des Brotkonsums aus.¹⁴ Belegte Brötchen sind klare Marktführer im Felde des Fastfoods, dass doch so gerne und so verfälschend mit Hamburgern identifiziert wird, obwohl dessen Umsätze nur ein Drittel betragen.¹⁵ Dieser Trend mangelnder sprachlicher Präzision wird durch immer neue Begriffe und Sprachbilder gefördert. „Biokost“ steht heute zunehmend für eine andere Rohstoffqualität, nicht aber für eine andere Ess- und Zubereitungskultur. Die Ordnungskraft tradierter Lebensmittelbezeichnungen nimmt offenbar ab. Sie überdeckt für die Mehrzahl die umfassende Kommerzialisierung und Vernaturwissenschaftlichung unserer Ernährung. Ernährungskultur in der Wissensgesellschaft gründet aber genau hierauf.

Steigende Kaufkraft hat zu einer immensen Verbreiterung und Vertiefung des Angebotes geführt. 2000 gab es allein 230.000 Strichcodes für Lebensmittel, heute sind es 260.000.¹⁶ Binnen 40 Jahren verflachte sich das Angebot eines üblichen Supermarktes auf durchschnittlich etwa 8.000 Produkte. Diese Zahl erreichen heute auch die größten Biosupermärkte.¹⁷ Diese immense Breite und Tiefe des Angebotes hat allerdings nicht zu einer entsprechenden Verbreiterung unserer Essgewohnheiten geführt – allen Suggestionen zum Trotz. Wöchentlich werden in Deutschland durchschnittlich nur 25-30 unterschiedliche Lebensmittel gegessen – die Biodiversität unserer Ernährung ist seit den 1950er Jahren nicht gestiegen.¹⁸

14 Wendt, Heinz; Höper, Ute; Schmidt, Christian: Zur Situation der Ernährungswirtschaft in Deutschland 1997. In: Agrarwirtschaft, 46 (1997), S. 371-384, hier S. 379. Vgl. auch Essen außer Haus 2000, Bonn 2002; Kroker, Claudius: Essen außer Haus. In: Ernährung im Fokus, 5 (2005), S. 21.

15 Wetzzel, Stephanie: Essen außer Haus. Eine Marktanalyse der CMA. In: AID-Presserinfo, (1999), Nr. 37, S. 5-6. Vgl. auch Spiekermann, Uwe: Verfehlter Gegensatz? Fast Food contra Slow Food. In: Ernährungs-Umschau, 50 (2003), S. 344-349.

16 Angabe n. Oltersdorf, Ulfried; BSE und die Entdeckung der Verbraucher durch die Politik. Neue Ministerien – Neue Ernährungspolitik – Neue Forschung? In: AGEV-Newsletter, (2001), S. 5-11, hier S. 7.

17 Vgl. etwa Evans, Doris: Die Edeka bittet zu Tisch. In: LZ, (2001), Nr. 12, S. 41-42 bzw. zum Biohandel Will, Birgit: Vollsortimenter unter Druck. In: LZ, (2006), Nr. 14, S. 42-43; Spiller, Achim: Nachhaltigkeit in Distribution und Handel. In: Brunner, Karl-Michael; Schöntberger, Gesa (Hrsg.): Nachhaltigkeit und Ernährung. Frankfurt a.M./New York 2005, S. 107-128.

18 Vgl. Thiele, S.; Weiss, C.: Consumer demand for food diversity: evidence for Germany. In: Food Policy, 28 (2003), S. 99-105; Drewnowski, Adam: Fat and Sugar in the Global Diet: Dietary Diversity in the Nutrition Transition. In: Grew, Raymond (Hrsg.): Food in Global History. Boulder/Oxford 1999, S. 194-206. Zum Konzept der Biodiversität vgl. Wahlqvist, Mark L.; Specht, Raymond L.; Food variety and biodiversity. Econutrition, Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition 7, 1998, S. 314-319.

Das heute relativ gleichartige Angebotsprofil im Handel, aber auch die wachsende Mobilität, die veränderte Stellung der Frau, die wachsende Zahl von Single-Haushalten veränderten die Art unserer Ernährung. Regionale Verzehrsunterschiede schliffen sich ab. Gleichwohl ist Deutschland aber auch am Küchentisch noch kein einig Vaterland. Die sich nach dem Beitritt schnell annährenden Ernährungsweisen in Ost- und Westdeutschland haben sich seit Mitte der 1990er Jahre stabilisiert. Und insgesamt ist die Bedeutung regionaler Verzehrsunterschiede auch heute noch hoch, auch wenn es nur wenige valide Untersuchungen hierzu gibt.

Bei Fisch, Milch und Kartoffeln besteht beispielsweise ein deutliches Nord-Süd-Gefälle. Alkohol, Nährmittel (wie Nudeln) und Fleisch werden im Süden wesentlich häufiger genossen als im Norden.¹⁹ Die Unterschiede zwischen Ost und West sind demgegenüber geringer: Im Osten wird insgesamt fettiger gegessen, wird mehr und vor allem hochprozentiger Alkohol getrunken, bleibt man tradierten Ernährungsweisen (sichtbar am Überdurchschnittlichen Kartoffel-, Schweinefleisch- und Brot- sowie am unterdurchschnittlichen Germüseverzehr) stärker verhaftet als im Westen.²⁰ Regionale Verzehrsunterschiede überlagern nach wie vor soziale, aber auch Geschlechtsunterschiede.²¹ Frauen und Männer mögen zwar anderes essen, doch beide Geschlechter folgen gleichermaßen regionalen Besonderheiten. Die meist einfache, auf regionalem Anbau gründende regionale Küche wurde durch allseits verfügbare Industrieprodukte nicht einfach nivelliert, vielmehr fand parallel eine wechselseitige Diffusion regionaler Küchen statt.²² Markenartikler bieten im Süden etwa gezielt Bandnudeln und Spätzle an, während im Norden der Anteil von Suppennudeln deutlich höher liegt.²³ Die Bedeutung ausländischer Spezialitätenrestaurants bzw. einschlägiger Fastfoodangebote wird dabei in der Regel überschätzt. Zum einen ist deren Marktanteil geringer als gemeinhin gedacht, zudem werden ausländische Gerichte

19 Die Nationale Verzehrsstudie. Ergebnisse der Basisauswertung. Bonn 1991, S. 141. Zuletzt detailliert: Das Verzehrsverhalten der Deutschen nach Regionen. Hrsg. v. d. ZMP, Bonn 2005.

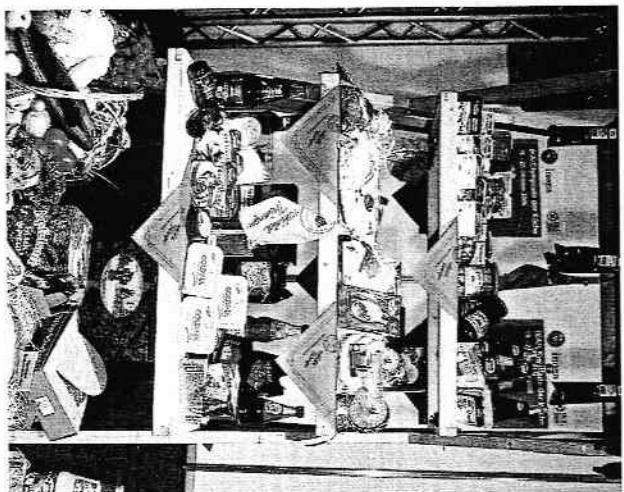
20 Vgl. etwa Der Osten ist anders: Punkt 12 wird richtig gegessen. In: food-monitor, (2005), Nr. v. 12.08.; S. 1. Sächsische Verzehrsstudie. Ergebnisse – Daten – Auswertung. Hrsg. v. Sächsischen Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft, Dresden 2001; Benterbusch, Reinhard: Ausgewählte Ergebnisse der 1. Sächsischen Verzehrsstudie. In: Berichte aus der Oecophysiologie, 6 (2001), H. 4, S. 56-78. Allgemeiner Überblick bei Michaelis, Paul: Regionalprofile beim Nahrungsmitteleinkommen. In: Gedrich, Kurt/Oltersdorf, Ulrich (Hrsg.): Ernährung und Raum: Regionale und ethnische Ernährungsweisen in Deutschland. Karlsruhe 2002, S. 141-156.

21 Spiekermann, Uwe: Deutsche Küche – eine Fiktion. Regionale Verzehrsunterschiede im 20. Jahrhundert. In: Gedrich, Oltersdorf (Hrsg.): Ernährung und Raum, S. 47-73.

22 Vgl. Kutsch, Thomas: Ethnic food, cuisines regionales, gruppen- und landestypische Küchen, Essen als Teil der sozialen Identität. In: Wegemann, Sigrid (Hrsg.): Alte Landschaftsküchen in neuer wissenschaftlicher Bewertung. Frankfurt a. M. 1990, S. 29-37; Matter, Max: Aspekte zur regionalen Spezialisierung traditioneller Kost. In: ebd., S. 22-28. Zum historischen Hintergrund s. Spiekermann, Uwe: Regionale Verzehrsunterschiede als Problem der Wirtschafts- und Sozialgeschichte. Räume und Strukturen im Deutschen Reich 1900-1940. In: Teufelberg, Hans; Jürgen; Neumann, Gerhard; Wierzbacher, Alois (Hrsg.): Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven, Berlin 1997, S. 247-282.

23 Spätzleland oder Suppenregion. Barilla betont beim Category Management die regionalen Unterschiede beim Kauf von Nudeln. In: LZ, (2004), Nr. 24, S. 28.

Präsentation Thüringer Nahrungs-
mittel auf der inoga, Fachmesse
Gastlichkeit, Erfurt 16.10.2006.



vielfach an deutsche Geschmacksvorlieben angepasst. Der deutsche Döner macht dies deutlich.²⁴

Zur regionalen Küche gehören vergleichsweise feste Mahlzeitsysteme.²⁵ Sie gerieten durch Produktinnovationen, aber auch wachsende Mobilität, andererseits Wohnen und eine veränderte Frauenrolle zunehmend unter Druck. Obwohl in Deutschland, anders als bei den europäischen Nachbarn, das Mittagsmahl lange Zeit über die traditionelle Hauptmahlzeit blieb, gewannen das Abendessen, stärker aber noch die Zwischenmahlzeiten an Bedeutung. Essen – so heißt es – sei immer weniger zeitlicher Orientierungspunkt im Alltag, sei immer häufiger situativ, auf die Befriedigung eines Primärbedürfnisses ausgerichtet. Snacks und Imbisse seien auf dem Vormarsch, neben Fastfood trete Fingerfood. Dieser Trend zum Snacking besteht, gilt jedoch nur für eine Minderheit.²⁶ Nach wie vor isst man vor allem zu den drei Kermahlzeiten Frühstück, Mittag- und Abendessen, nimmt zudem nachmittags eine Zwischenmahlzeit ein.²⁷ Es bestehen allerdings klare Altersunterschiede, entsprechend findet ein langfristiger Wandel statt.

Dies wäre ohne ein entsprechendes Angebot von Außer-Haus-Verpflegung nicht möglich gewesen. Doch das schnelle Bedeutungswachstum vor allem seit den 1960er Jahren endete Anfang der 1990er Jahre. Außer-Haus-Verpflegung umgreift seither relativ konstant etwas mehr als ein Fünftel unseres Nahrungsbudgets. Diese Entwicklung steht quer zu den vielfältigen Szenarien eines umfassenden Bedeutungsanstieges des schnellen Essens. Essen findet nach wie vor vornehmlich zu Hause statt. Lediglich viermal pro Woche wird gegenwärtig auswärts gegessen, wobei die Umsätze an den einzelnen Wochentagen keine großen Unterschiede mehr aufweisen.²⁸ Wie schon beim Einzelhandel zeigt sich auch in der Gastronomie ein klarer Trend hin zu preiswerten Angeboten, die traditionelle deutsche Gaststätte, aber auch Angebote ausländischer Spezialitäten verlieren dagegen Kunden. Außer-Haus-Verpflegung ist vom häuslichen Verzehr jedoch nicht zu trennen.²⁹ Neue Produkte dringen so vor, etwa Tiefkühlpizza oder -pommes frites. Ihr häuslicher Konsum liegt höher als der außer Hause.³⁰ Auch ausländische Produkte, Gerichte und Geschmäcker profitieren.

Nur noch in einem Drittel der Haushalte wird täglich, in einem zweiten Drittel fast täglich gekocht.³¹ Je jünger die Personen und je kleiner die Haushalte sind, desto weniger wird gekocht, desto geringer sind die Kochkenntnisse. Fast 80 % der Männer können nur unzureichend kochen – eine bemerkenswerte Ausnahme bilden homosexuelle Männer, von denen zwei Drittel gerne kochen³² – und eine wachsende Zahl von jungen Frauen tritt nicht mehr in die Nachfolge ihrer kochenden Mütter. Essen zu Hause bedeutet zunehmend kalte Küche oder aber schnell zubereitete Fertiggerichte; die Regel aber ist das nicht.³³ Festzuhalten ist nämlich, dass die Zeit für die Zubereitung sich in den letzten zehn Jahren nicht verringert hat, dass die Zeit für das Essen selbst sich von täglich 1 h 22 min 1991/92 auf 1 h 43 min 2001/02 erhöht hat. Damit liegt sie nur leicht niedriger als in den 1960er Jahren.³⁴

Immanuel u. a.: Ernährungsstile im Alltag. Ergebnisse einer repräsentativen Untersuchung. Darmstadt/Freiburg i.Br. 2005; Meyer, Simone: Mahlzeitenmuster in Deutschland. München 2002; Fischer, Katja: Analyse der Ernährungssituation in Bayern auf der Grundlage der Nationalen Verfahrtsstudie (1985-1989) und der Bayerischen Verzehrstudie (1995). Frankfurt a.M. u. a. 1999.

²⁸ Vgl. Für Essen außer Haus sitzt das Geld nicht mehr so locker. In: Mato-Briefe, (2003), Nr. 3, S. 4-5; Michels, Paul: Verbraucher halten sich noch zurück. o. O. 2003 (Ms.). Zur breiteren Einbettung vgl. Spiekermann, Uwe: Demokratisierung der guten Sitten? Essen als Kult und Gastro-Erlebnis. In: Escher, Felix; Buddeberg, Claus (Hrsg.): Essen und Trinken zwischen Ernährung, Kult und Kultur. Zürich 2003, S. 53-83.

²⁹ Diese Entwicklung beschleunigte sich seit Mitte der 1990er Jahre: Vgl. Hollingsworth, Pierce: The Changing Role of Fast Food. In: Food Technology, 51 (1997), Nr. 3, S. 24; Sleath, A. Elizabeth; Take-Oot Takes Off. In: Food Technology, 49 (1995), Nr. 11, S. 38.

³⁰ Vgl. Helmig, Dieter: Frostiger Wettbewerb. In: LZ (2004), Nr. 16, S. 48, 50 bzw. Chwalek, Andreas: Pizzen weiter Favoriten in der Truhe. In: LZ (2004), Nr. 13, S. 16.

³¹ Frankthänel, Sabine: Welcher Verzehrtyp sind Sie? In: Ernährungs-Umschau 44 (1997), S. 317.

³² Linde, Holger: Vernachlässigte Zielgruppe. In: LZ, (2001), Nr. 39, S. 50.

³³ Kochen in Deutschland. Berichtsband Iglo-Forum 95. o. O. 1995.

³⁴ Ernährungsbericht, 2004, S. 72-94; Pihl, Claudia: Wo bleibt die Zeit? Die Zeitbudgeterhebung 2001/2002 des Statistischen Bundesamts. In: Aus Politik und Zeitgeschichte. (2004), Nr. 31/32, S. 19-25.

Essen findet in Deutschland zudem relativ häufig allein statt – entsprechend wenig Aufwand wird betrieben³⁵. Nur etwas mehr als die Hälfte der Bevölkerung isst täglich mit anderen Menschen, während ein Zehntel seltener als einmal im Monat den Tisch mit anderen teilt. Es gilt: Je älter und formal weniger gebildet man ist, desto häufiger isst man allein. Wichtig ist, dass diese Veränderungen und der Verlust praktischen Wissens mit verbessertem objektiviertem Wissen einher geht. Töchter haben in der Regel ein besseres Wissen über Lebensmittel- und -zubereitung als ihre Mütter – und zugleich setzen sie dieses Wissen seltener um.³⁶

Vor diesem Hintergrund haben zeitintensive Ernährungsformen nur begrenzte Expansionsmöglichkeiten. Dazu gehört nicht nur die traditionelle bürgerliche Dreieinigkeit von Kartoffeln, Gemüse und Fleisch, sondern dazu gehörten bis in die Mitte der 1990er Jahre auch alternative Ernährungsweisen. Deren Bedeutung ist im letzten Jahrzehnt deutlich gewachsen. Der ökologische Landbau hat hohe Wachstumsraten, gleichwohl liegt der Marktanteil von Bioproducten nur etwas über 3 % des Lebensmittelumsatzes.³⁷ Mittelfristig wird dieser Anteil durchaus wachsen, doch Biokost wird auch in Zukunft kein Massen-, sondern ein Nischenangebot höherer Produktqualität bilden. Das Angebot der immer größer Ökoläden verändert sich marktkonform, an die Stelle von gering verarbeiteten Grundnahrungsmitteln treten zeitsparende verarbeitete Produkte, Feinkost und Fertigkost.³⁸ Der Weg hin zum Massenmarkt geht bei den Bioproducten nur über Convenience, über verarbeitete und schnell zu nutzende Produkte.³⁹

2. Wahrnehmungen und Erfahrungen heutiger

Ernährungskultur

Die gewählten Beispiele zeigen Verbindungen zwischen Alltagsbereichen, die gemeinsam getrennt und thematisiert werden. Es handelt sich um objektiviertes Wissen, das erlaubt, auf praktisches Wissen zu schließen. Doch hinter den Daten steht eine andere Wahrnehmung durch „die Deutschen“, die schwieriger zu rekonstruieren ist.⁴⁰

1. Wir leben in einer Konsumgesellschaft, sind von Fremdversorgung alternativlos abhängig. Doch wir gestehen uns kaum ein, am Ende einer arbeitsteiligen Nahrungskette zu stehen, deren Bewertungskriterien eben nicht die unseren sind. Wir sind auf objektiviertes Wissen angewiesen, doch unser subjektive Erfahrung nimmt dies nur unwilling wahr.

2. Wir müssen essen, nicht aber kochen. Der Zwang und die Fähigkeit, Speisen zuzubereiten, nimmt ab. Objektiviertes Wissen entlastet. Wichtige Alltagspraktiken, wichtiges subjektives Wissen entfällt, wird durch käufliche Dienstleistungen ersetzt werden. Ernährung ist nicht mehr der umfassende Prozess von Einkauf, Zubereiten, Verzehren und Verdauen, sondern konzentriert sich immer stärker auf Essen im Sinne von Nahrung zu sich nehmen. Praktisches Wissen verändert sich. Ernährung entgleitet so unseren Sinnen, wird etwas von uns selbst nur mehr teilweise bestimmtes.

3. Essen und Ernährung verändern sich, weil sich Wirtschaft und Gesellschaft verändern. Gleichwohl sind die Wandlungen geringer als in vielen anderen Bereichen – verglichen etwa mit unseren Arbeitsplätzen. Die immense Fülle von käuflichen Angeboten dient paradoxe Weise nicht zuletzt dazu, diesen Wandel zu entschleunigen, indem tradiertes Essverhalten auch unter anderen Rahmenbedingungen aufrecht erhalten werden kann. Die damit einher gehende Kommerzialisierung unserer Ernährung ist eine Konsequenz, passgenaue kommerziell gemanagte Trends konzentrieren sich vor allem auf die Jüngeren und die gut Verdienenden, verändern so peu a peu die Strukturen des traditionellen Essens.

4. Das veränderte Wissen ist vor allem ein verändertes Wissen der Frauen. An die Stelle traditionell hauswirtschaftlichen Wissens tritt ein Wissen, wie man die kommerziellen Angebote und Techniken mit den Anforderungen an ein gutes und schmackhaftes Essen kombinieren kann. Das Ergebnis ist alltagspraktisch funktional, erfüllt vielfach auch Vorstellungen vom „gesunden“ Essen. Doch es schwindet auf Seiten der Frauen das subjektive Wissen um das „gute“ Essen der Vergangenheit. Männer übernehmen in ihrer eigenartigen Rolle als „Wochendkünstler“ diese Rolle nur ansatzweise, sind mangels eigener Fertigkeiten im Regelfall auf Marktangebote angewiesen.
5. Unsere Nahrung verändert sich qualitativ. Sie ist immer weniger über ihr Aussehen, ihre Zusammensetzung, ihren Geruch, ihren Geschmack und ihre Konsistenz zu identifizieren. Stattdessen ist sie verarbeitet, verpackt, erscheint gleichsam entmaterialisiert, eigenartig unsichtbar. Sie zu kennen, setzt Wissen voraus – oder aber Vertrauen bzw. Indifferenz. Unsere Nahrung wird ästhetisch präsentiert, ist immer Teil einer künstlichen Gesamterscheinung. Der Einzelne verschwindet angesichts der Fülle der Angebote. Er kauft und isst eher das Sichere, das Bewährte.
6. Schwindendes subjektives Wissen macht moderne Lebensmittel offen für Projektionen des Alltags. Industrie, Handel und Werbung – aber auch und gerade Wissenschaft – versetzen Nahrung mit dem Image des Frischen, des Natürliches, schaffen ein ästhetisiertes Bild von Nahrung, welches die Be- und Ver-

³⁵ Gemeinsames Essen mit anderen Menschen. o.O. 2004 (Ms.), S. 1. Vgl. auch: Wie oft essen Sie mit der Familie oder mit Freunden gemeinsam an einem Tisch? In: Chisholm, (2004), Nr. 3, S. 8.

³⁶ Werner, Ruthilde: Kenntnisse und Fähigkeiten im Umgang mit Lebensmittel – eine Fallstudie. In: Richtig essen – gesunder leben, (2004), H. 2, S. 8-9.

³⁷ Vgl. Ökologische Lebensmittel im Aufwind. In: Ernährung im Fokus, 6 (2006), S. 115-116; Biokost kostet vielen Verbrauchern immer noch viel zu viel. Vierter „Ökobarometer“ macht Preisabstand erneut als größtes Hindernis für den Kauf von Bioware aus – Zweifel an der Echtheit der gelabelten Produkte nehmen zu. In: LZ, (2004), Nr. 20, S. 53.

³⁸ Spiekermann, Uwe: Die Lust am Anderssein. Alternative Ernährung. In: UGB-Forum, 18 (2001), S. 19-21; hier S. 21.
Vgl. Bio goes Convenience. Der Zeitgeist hat auch die Ökobranche erfasst – Ausrichtung auf Kundewünsche. LZ, (2001), Nr. 8, S. 70; Die Trends im Biomarkt heißen Convenience und Wellness.

³⁹ In: Frankfurter Rundschau, 60 (2004), Nr. 43, S. 12.
⁴⁰ Vgl. Fischer, Claude: Géronomie et gastronomie. Sagesse du corps et crise bioculturelle d'alimentation moderne. In: Communiqué, 31 (1979), S. 189-210; Ders.: Food habits, social change and the nature/culture dilemma. In: Social Science Information, 19 (1980), S. 937-955; Ders.: Food, self and identity. In: Social Science Information, 27 (1988), S. 275-292.

arbeitung, welches Anbau und Handel vergessen macht, in dem Stoffgehalte und Preise relevant sind. Ebenso dient regionale Kost heute als Element von Heimat, obwohl deren kommerziell unterstützte Restbestände kaum etwas mit der Regionalküche etwa des 19. Jahrhunderts gemein haben. Entzweitlichung und Enträumlichung finden aber auch abseits des einzelnen Produktes statt. Essen hat heute weit mehr Aufgaben als zu ernähren. Es wird zur Projektionsfläche unserer Wünsche. Wir essen keine Lebensmittel mehr, sondern materialisieren Gesundheit und Wohlbehagen, Genuss und Prestige. Unser Essen soll zeigen, wer wir sind, und wer wir sein wollen. Stofflich nicht begrenzt, wachsen unsere Anspruchshaltungen an Essen und Lebensmittel ins Unermessliche. Dies kann nicht gelingen. Enttäuschungen sind die notwendige Folge. Skandale sind hierzulande vielfach stärker eine Kränkung, denn eine akute Gesundheitsgefahr.

Diese sechs Thesen charakterisieren typische Elemente moderner Wohlstands- und Wissensgesellschaften, sind nicht typisch allein für die deutsche Situation. Ernährung ist nicht mehr allein das Ergebnis einiger mehr oder minder zusammenhängender Teilsektoren, sondern erscheint als Element und Ausdruck von Wissenstransfer und Wissenswandel. Essen ist Teil eines Sich-zurecht-findens in der Welt, dokumentiert ein lebenspraktisches Arrangement zwischen unseren Wünschen, unseren Fähigkeiten und unserem Wissen einerseits, wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Angeboten andererseits.

3. Die Ernährungskultur der Deutschen in Gegenwart und Zukunft

Mit diesem Wissen im Hinterkopf kann man versuchen, einige Elemente unserer Ernährungskultur abseits von Gut-Böse-Schemata zu charakterisieren und kulturwissenschaftlich begründete Thesen zu wagen:

1. Unsere Ernährung ist historisch geprägt und besitzt Pfadabhängigkeiten. Schnelle, umfassende Veränderungen in der Breite sind daher kaum zu erwarten. Dies erlaubt eine gewisse Gelassenheit, denn Trends bröckeln in der Regel. Zugleich ist die traditionelle Verankierung unserer täglichen Kost allerdings im Wandel begriffen, die Altersunterschiede belegen dies. Dies aber ist normal, sollte keinesfalls Anlass zu Wehklagen über vermeintlichen Kulturverfall anzeigen. Neues hat eine eigene Rationalität, kann auch Besseres umgreifen.
2. Die öffentliche Rede über Ernährung besitzt quer zu den Gut-Böse-Schemata ein eigenartig gebrochene Struktur. Ernährung und Essen soll in den Medien erstens soziale und emotionale Bedürfnisse stillen.⁴¹ Kulinarische Sendungen setzen auf Teilhabe, nicht auf Mitköchen. Sie bilden Alltagsernährung nicht ab, schaffen vielmehr virtuelle Welten, eine Art Als-ob-Ernährung, die gerade auch bei Diäten oder Suchtentzug beruhigenden Charakter haben kann und eben keine Hilfestellung bietet. Zweitens ist die öffentliche Rede über Essen vielfach

eine Trenddiskussion. Sie ist bestimmt vom Blick auf Neuigkeiten und Zukunftschancen, wird nicht bestimmt vom Blick auf die Ernährung der Mehrzahl. Trends sind vielfach mit kommerziellen Interessen verbunden, vielfach auch mit Wünschen über eine bestimmte Entwicklung. Die Diskussion ergötzt sich am Aktuellen, geht vom Sollen aus, weniger vom Sein. Sie ist drittens wissenschaftsorientiert, reduziert Wissenschaft jedoch auf Stoffe, Stoffströme und Kausalketten. Die stete Präsenz von einzelnen Nahrungsstoffen und ihren vermeintlich kausalen Wirkungen zeigt primär die Fragmentierung und Alltagsterne von Wissenschaft, produziert neben unrealistischen Hoffnungen vor allem Skepsis gegenüber vermeintlichen „Experten“. Die Art unserer öffentlichen Rede mündet daher zwingend in plaurale und gegensätzliche Vorstellungen über Ernährung; sie werden zukunftsächtig sein.

3. Die Heterogenität der Ernährungskultur im 21. Jahrhundert wird noch unterstrichen durch sozialen und ökonomischen Wandel, durch die zunehmende Segmenteierung der Bevölkerung. Die demographische Entwicklung wird erstens die Bedeutung unterschiedlicher Generationen weiter ansteigen lassen. Wir leben in unterschiedlichen Zeitzonen, lassen uns von unterschiedlichen Zeithorizonten ansprechen. Zeit bestimmt nicht nur die Art, wie und was wir essen. Zeit wird auch ein zentrales Argument für die Vermarktung, die zwischen vermeintlicher Tradition und vermeintlicher Zukunftsgewandtheit schneller oszillieren wird. Sage mir, in welchem Zeifenster du isst, und ich sage dir, wer du bist. Diese Zeitgräben gilt es zu beachten, um nicht verdammen zu müssen: Die Debatten über den Genussmittel-, Fett- und Zuckerkonsum Jugendlicher sind dafür ein bezeichnendes Beispiel.

Zweitens wird die Bedeutung sozialer Unterschiede für die Art der Ernährung zunehmen, zumal in einem so egalitären Land wie dem unseren. Je nach sozialer Klasse variiert die Bedeutung von Lebensmittel und Essen, bestehen unterschiedliche Arten und Ausprägungen von praktischem und objektivem Wissen.⁴² Fleisch, Jahrhundertelang Ausdruck von Wohlstand, wird heute in sozialen Unterschichten in größeren Mengen als in den Oberschichten verzehrt. Die Speisen- und Körperideale weichen deutlich voneinander ab. Werden die sozial unterschiedlichen Funktionen und Bedeutungen nicht angemessen berücksichtigt, so wird Ernährung immer stärker zum Austragungsfeld sozialer Konflikte werden. Die Vorstellung, Übergewicht vornehmlich als Problem vermeintlich dummer Armer zu begreifen, ist nur ein Vorbote.⁴³

Die Heterogenität der Ernährungskultur wird drittens durch die wachsende ethnische Differenzierung unserer Gesellschaft steigen. Die statistischen Durchschnittsziffern verdecken, dass Ausländer bzw. Einwanderer vielfach deutlich

⁴¹ Vgl. Lücke, Stephanie; Rössler, Patrick; Williöft, Corinna: Appetitlich verpackt, aber schwer zu verdauen? Darstellung und Wirkung von Ernährung in Massenmedien. ein Forschungüberblick. In: Medien & Kommunikationswissenschaft, 51 (2003), S. 407-430.

⁴² Vgl. hierzu Bartelsius, Eva; Feichtinger, Elfi; Kehler, Barbara Maria (Hrsg.): Ernährung in der Armut. Gesundheitliche, soziale und kulturelle Folgen in der Bundesrepublik Deutschland. Berlin 1995.

⁴³ Vgl. als Beispiele Nolte, Paul: Das große Fressen. Nicht Armut ist das Hauptproblem der Unterschicht. Sonder der massenhafte Konsum von Fast Food und TV. In: Die Zeit, 58 (2003), Nr. 52, S. 9 sowie Waskow, Frank; Rehag, Regine; Bartelsius, Eva: Das Stieflkind im Verbraucherschutz. Ernährungsarmut – Nebenwirkungen soziopolitischen Strukturwandels. In: Ökologisches Wirtschaften, (2003), Nr. 3/4, S. 22-23.

anderes essen als die Einheimischen.⁴⁴ Auch hier bestehen Parallelwelten, die durch die Mikrosegmentierung der Märkte sich weiter vertieft werden.

4. Die indirekte Konsequenz dieser Entwicklung wird sein, dass eine umfassende, also vereinheitlichende Gesundheitsorientierung unserer Art der Ernährung kaum Fortschritte machen wird.⁴⁵ Sie ist vielmehr – allen Wellnessdebatten zum Trotz – seit Jahren im Sinken begriffen; und dieser Trend wird sich fortsetzen. Die Preis- und Lebensstilorientierung unserer Art der Ernährung wird demgegenüber wichtiger werden. Dies heißt nicht allein die Suche nach dem billigsten Angebot, sondern erlaubt eine Vielfalt von Preistufen. Wichtig ist, dass sie in soziale Münze gewechselt werden können. Preise werden zunehmend dekommerialisiert werden, ihre Funktion als soziale Marker wird zunehmen. Die Polarisierung der Angebote ist eine zentrale Konsequenz. Parallel findet eine Moralisierung von Kaufentscheidungen statt.⁴⁶ Ernährung als Projektionsfläche unserer Wünsche erlaubt gezieltes Kaufverhalten, um Zeichen zu setzen. Dies wird nie lange anhalten, wird den Absatz von Lebensmitteln aber zunehmend prägen.

5. Für die Ernährung zentral wird die Frage sein, was im Fokus einer wie immer gearteten Ernährungsbildung stehen soll. In einer zunehmend pluralen und in sich widersprüchlichen Welt kann es nicht ausreichen, Informationen aufzubereiten, also objektiviertes Wissen zu vermitteln. Der Fokus muss vielmehr verstärkt auf praktisches Wissen gelegt werden.⁴⁷ Es gilt immer auch praktikable Optionen aufzuzeigen, wie man gesund und genussvoll zugleich essen kann. Die Kulturtechnik Essen gründet ganz wesentlich auf der Fähigkeit, Speisen eigenhändig zubereiten zu können – ohne diese Fähigkeit gibt es kein rechtes Wissen vom rechten Essen. Der Blick auf alltägliche Handlungen ist dabei entscheidend. Nicht richtiges Ernährungsverhalten kann das Ziel sein, sondern praktiziertes Esshandeln. Es macht Sinn, dass der Begriff „Vermögen“ eben nicht allein in Geld aufgeht, sondern in der gelungenen Praxis des eigenen Tuns. Mittel zur Vermögensbildung, insbesondere für Kindergärten und Schulen, sind unverzichtbare Zukunftsinvestitionen.

6. Der sechste und letzte Punkt schließt direkt an die einleitenden Bemerkungen an, also an den Rahmen einer Wissensgesellschaft.⁴⁸ Wissenschaft besitzt,

auch wenn sie interdisziplinär betrieben wird, einen Röhrenblick. Er wird dadurch verschärft, der Fokus aber wird enger. Wissenschaft produziert eine eigene Realität, neues Wissen. Dieses Wissen gilt uns als aufgeklärt und alltagssrelevant. Das praktische Ernährungswissen gilt demgegenüber als unaufgeklärt, das Ernährungsverhalten als potentiell gesundheitsgefährdend, auf jeden Fall als verbesserungswürdig. Objektive Wissenschaft urteilt über subjektives Fehlverhalten, grenzt aber gleichzeitig Elemente von Tradition und erfahremem Wissen aus, setzt sich mit Sinn und Bedeutung des alltäglichen Essens kaum auseinander.⁴⁹

Die Folgerung kann nur eine Rückfrage an die Art unserer hierarchischen Wissensproduktion sein, auch im Felde einer sich als aufklärende und „kritische“ Macht begreifenden Kulturwissenschaft. Die Auseinandersetzungen der Zukunft werden wissensbasiert sein, die umfangreichen Bemühungen, mittels vermeintlich objektiver Wissenschaft politische und gesellschaftliche Aushandlungsprozesse zu verkürzen und paternalistisch zu entscheiden, sind nur deren Vorboten.⁵⁰ Die wachsende Heterogenität der Gesellschaft erfordert den Umgang mit komplexen Gesellschafts- und Politikmodellen sowie mit unterschiedlichen Wissenschaften – hierauf sind weder die Ernährungspolitik, noch die Natur- oder Kulturtwissenschaften vorbereitet.

Die Konsequenz ist einfach – und schwierig zugleich. Die Ernährungskultur ist zu wichtig, als dass sie Experten allein überlassen werden kann. Esskultur ist Füge- und Element spezifisch gesellschaftlicher Strukturauscheidungen, menschlichen Duldens, Strebens und Handelns. Esskultur ist in diesem Sinne klassisch politisch. Die Art, wie wir essen, ist von der Art, wie wir leben, nicht zu trennen. Entsprechend hängt die Ernährungskultur der Deutschen auch und gerade davon ab, ob die Essenden selbst in der Lage sind und sein werden, ihre Blicke auf Essen und Ernährung zu verändern. Die Delegation von Verantwortung und Vorentscheidung auf Wissenschaft und Produktion ist wichtig und notwendig – doch die Fragen danach, welche Wissenschaft, welches Wissen und welche Produktion hier gemeint sind, werden die Zukunft der Ernährungskultur in der Wissensgesellschaft bestimmen.

44 Nach Bachl, 2004, S. 20 stellen Ausländer 7,2% aller Haushalte und fragen etwa weit überdurchschnittlich nach. Vgl. auch Schmid, Barbara: Küchene, Röstkaffee und Essig unter dem Durchschnitt liegen. Vgl. auch Schmid, Barbara: Küche und ethnische Identität. Auch Heimatliebe geht durch den Magen. Die Ernährung geweisen von Migranten in Deutschland und ihre Veränderung. In: Der Bürger im Staat 52 (2002), S. 233-237.

45 Vgl. die Daten in Alvensleben, Reimar v.: Grüne Illusionen, BSE-Krise, Nitroten-Skandal und der ökologische Landsbau. In: Frankfurter Allgemeine Zeitung, (2002), Nr. 131, S. 11 bzw. Bachl, 2004, S. 30-32.

46 Vgl. hierzu: Trotz Krisen und Skandale: Hauptasche bekömmliche und preiswerte Lebensmittel. Ergebnisse aus dem Food Issues Monitor zu subjektiven Verbraucher-Rationalitäten und Leitbildern eines Nachhaltigen Konsums, o.O. 2003.

47 Vgl. etwa die Anregungen in Heseker, Helmut u. a.: Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen. Das Modellprojekt REViS, in: Ders. (Hrsg.): Neue Aspekte der Ernährungsbildung. Frankfurt a. M. 2005, S. 207-212.

48 Vgl. hierzu Spiekermann, Uwe: Von Ernährungszielen zu Leitbildern für den Alltag: Rückfragen aus kulturspezifischer Perspektive. In: Hayn, Doris; Empacher, Claudia (Hrsg.): Ernährungsleitbilder im Wandel. Frankfurt a.M. 2004, S. 18-23, 148-149.

49 Vgl. hierzu auch Tanner, Jakob: Ernährungswissenschaft, Esskultur und Gesundheitsideologie. Erfahrungen, Konzepte und Strategien in der Schweiz im 20. Jahrhundert. In: Schaffner, Martin (Hrsg.): Brot, Brot und was Dazugehört. Über sozialen Sinn und physiologischen Wert der Nahrung. Zürich 1982, S. 85-103.

50 Vgl. hierzu: Weingart, 2001 bzw. Byrne, David: The role of science in regulation. Rede v. 27.02.2002 (Ms.).

Volkskundliche Kommission für Thüringen e.V.

Thüringische Vereinigung für Volkskunde e.V.
Volkskundliche Beratungs- und Dokumentationsstelle für Thüringen
im Museum für Thüringer Volkskunde Erfurt

Juri-Gagarin-Ring 140a
99084 Erfurt

BAND 13

**Von Brotbänken, Erdäpfeln und Brauhäusern.
Nahrungsmittelbedarf, Lebensmittelherstellung, regionale Kost.
Beiträge zur Geschichte der Ernährungskultur**

Gedruckt mit Unterstützung des
Thüringer Kultusministeriums

**Kolloquium:
„Zum Wandel der Ernährungskultur im 20. Jahrhundert
in Deutschland“, Erfurt 2005
und weitere Beiträge**

ISSN 0944-2790
ISSN 1619-5698

Gesamtherstellung: Druckerei Jäcklein, Erfurt

Redaktion: Gudrun Braune und Peter Fauser

Layout: Druckerei Jäcklein, Erfurt

Umschlag: ARTUS, ATELIER GBR ERFURT

Schutzgebühr: 5,00 €

Herausgegeben von Gudrun Braune und Peter Fauser
im Auftrag der Volkskundlichen Kommission für Thüringen e.V.,
der Volkskundlichen Beratungs- und Dokumentationsstelle für Thüringen
und der Thüringischen Vereinigung für Volkskunde e.V.
Erfurt 2006