



Wege zu einer nachhaltigen Ernährungspraxis Neue Konzepte der inter- und transdisziplinären Ernährungs- und Konsumforschung

**Tagungsreader zur 29. Wissenschaftlichen Jahrestagung
der Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten (AGEV)**

Herausgeberinnen:

Regine Rehaag, KATALYSE Institut für angewandte Umweltforschung
Eva Barlösius, Institut für Soziologie, Leibniz-Universität Hannover
Köln, Februar 2008

Wege zu einer nachhaltigen Ernährungspraxis

Neue Konzepte der inter- und transdisziplinären Ernährungs- und Konsumforschung

11. Oktober 2007

Begrüßung

- 09:45 - 10:15 Prof. Dr. Angelika Ploeger (Vorsitzender Vorstand AGEV)
Prof. Dr. Eva Barlösius, Regine Rehaag (wiss. Konzeption)

Ernährungsforschung als Kulturwissenschaft

- 10:15 - 10:50 Prof. Dr. Alois Wierlacher **Essen und Ernährung - die Perspektive der Kulinaristik** Internat. Arbeitskreis Kulturforschung des Essens, Deutsche Akademie für Kulinaristik
10:50 - 11:20 Dr. Uwe Spiekermann **"Wissen" als Grundkategorie einer transdisziplinär orientierten Ess- und Ernährungsforschung**, Univ. Göttingen

- 11:20 - 11:45 **Gemeinsame Diskussion**, Moderation Regine Rehaag
Ernährungsforschung aus epidemiologischer und risikosozioologischer Perspektive

- 11:45 - 12:15 Dr. Carolin Krems **Ziele, Design und Methoden der zweiten Nationalen Verzehrsstudie**, BFEL Karlsruhe
12:15 - 12:45 Dr. Rolf Meyer **Indikatorkonzept zur Nachhaltigkeitsbewertung der Ernährungssituation in Deutschland**
Institut für Technikfolgenabschätzung und Systemanalyse

Mittagspause

- 13:30 - 14:00 Dr. Gerd Mensink **EsKiMo: Ernährung von Kindern und Jugendlichen, Methoden und erste Ergebnisse**, Robert Koch Institut Berlin

- 14:00 - 14:30 Dr. Michael Zwick **Adipositas, Fehlernährung und Bewegungsmangel als Folgen eines kulturellen und interkulturellen Wandels**, Universität Stuttgart

- 14:30 - 15:45 **Gemeinsame Diskussion der Vorträge**, Moderation Eva Barlösius

Kaffeepause

Innovative Konzepte in der Hochschullehre und schulischen Didaktik

- 16:00 - 16:15 Dr. Ulla Simshäuser **Inter- und Transdisziplinarität im BA Studiengang Gesundheitsförderung der Pädagogischen Hochschule Heidelberg**

- 16:15 - 16:45 Jasmin Pobisch **Konsumentenorientierte Produktinnovationen – Der Masterstudiengang Consumer Science in Forschung und Lehre**, TU München
16:45 - 17:15 Prof. Dr. Kirsten Schlegel-Matthies **Im Mittelpunkt steht der essende Mensch" - REVIS und die Folgen für Hochschul- lehre und schulische Didaktik** Universität Paderborn
17:15 - 17:45 **Gemeinsame Diskussion**, Moderation Angelika Ploeger
18:30 **Gemeinsames Abendessen**

12. Oktober 2007

Ernährungsforschung aus sozial-ökologischer Perspektive

- 09:00 - 09:30 Dr. Doris Hayn **Alltägliches Ernährungshandeln als Ansatz- und Ausgangspunkt einer Wende**
Institut für sozial-ökologische Forschung
09:30 - 10:00 Dr. Irene Antoni-Komar **Ernährungskultur als alimentäre Praxis**, Universität Oldenburg
10:00 - 10:30 Prof. Dr. Dr. Martina Schäfer **Tägliche Ernährung als komplexes Wechselspiel zwischen individuellen Präferenzen und gesellschaftlichen Rahmenbedingungen**, TU Berlin
10:30 - 11:00 **Kaffeepause**
11:00 - 11:30 Dr. Cordula Kropp **Projekt Konsumwende: vom Umgang mit hehren Zielen beim Essen**
Münchner Projekt Gruppe für Sozialforschung
11:30 - 13:00 **Gemeinsame Diskussion**, Moderation Regine Rehaag
13:00 - 14:00 **Mittagspause**

Ernährungsforschung aus der Haushalts- und Außer-Haus-Perspektive

- 14:00 - 14:30 Dr. Pirjo Susanne Schack **Ein haushaltswissenschaftliches Modell zur Analyse von Ernährungsstilen im Alltag** BFEL
14:30 - 15:00 Dr. Jana Rückert-John **Anders Essen! Wie lässt sich ein Wandel der Ernährung in der Außer-Haus-Verpflegung beobachten?** Universität Hohenheim
15:00 - 15:15 **Gemeinsame Diskussion**, Moderation Eva Barlösius
15:15 - 17:15 **AGEV Mitgliederversammlung**



Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten e.V.



Institut für angewandte Umweltforschung

Hrsg.: **AGEV** Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten e.V. Volksgartenstr. 34, 50677 Köln Tel: +49(221)944048 – 41 www.agev.net

Die Tagung wurde mit öffentliche Mitteln unterstützt, die vom BMELV zur Verfügung gestellt wurden



**Bundesministerium für
Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz**

Inhaltsverzeichnis

Begrüßung.....	5
Angelika Ploeger.....	5
Einleitung – Zur wissenschaftlichen Konzeption der Tagung	7
Eva Barlösius.....	7
Regine Rehaag	8
Ernährungsforschung als Kulturwissenschaft	10
„Wissen“ als Grundkategorie einer transdisziplinären Ess- und Ernährungsforschung, Uwe Spiekermann	10
Essen und Ernährung - die Perspektive der Kulinaristik, Alois Wierlacher	12
Ernährungsforschung aus epidemiologischer und risikosoziologischer Perspektive	26
Ziele, Design und Methoden der zweiten Nationalen Verzehrsstudie, Carolin Krems	26
Indikatorkonzept zur Nachhaltigkeitsbewertung der Ernährungssituation in Deutschland, Rolf Meyer ..	30
EsKiMo – Methoden und erste Ergebnisse zur Ernährung von Kindern und Jugendlichen, Gert Mensink	34
Adipositas - Fehlernährung und Bewegungsmangel als Folgen eines kulturellen und interkulturellen Wandels, Michael M. Zwick	37
Innovative Konzepte in Hochschullehre und schulischer Didaktik.....	45
Inter- und Transdisziplinarität im Aufbau des BA Studiengangs Gesundheitsförderung / Health Promotion, Ulla Simshäuser.....	45
Konsumentenorientierte Produktinnovationen – Der Masterstudiengang Consumer Science in Forschung und Lehre, Jasmin Pobisch	48
„Im Mittelpunkt steht der essende Mensch“ – REVIS und die Folgen für Hochschullehre und schulische Didaktik, Kirsten Schlegel-Matthies	52
Ernährungsforschung aus sozial-ökologischer Perspektive	53
Ernährungskultur als alimentäre Praxis im Forschungsprojekt OSSENA, Irene Antoni-Komar	53
Alltägliches Ernährungshandeln als Ansatz- und Ausgangspunkt einer Wende – Sozial-ökologische Ernährungsforschung am Beispiel des Forschungsvorhabens „Ernährungswende“, Doris Hayn.....	56
Tägliche Ernährung als komplexes Wechselspiel zwischen individuellen Präferenzen und gesellschaftlichen Rahmenbedingungen, Martina Schäfer.....	59
Projekt Konsumwende: vom Umgang mit hehren Zielen beim Essen, Cordula Kropp	67
Ernährungsforschung aus der Haushalts- und Außer-Haus-Perspektive.....	69
Ein haushaltswissenschaftliches Modell zur Analyse von Ernährungsstilen im Alltag, Pirjo Susanne Schack	69
Anders Essen! Wie lässt sich ein Wandel der Ernährung in der Außer-Haus-Verpflegung beobachten? Jana Rückert-John	73
Interna.....	78
AGEV Historie: Themenschwerpunkte der wissenschaftlichen Jahrestagungen.....	78
Vorstandsmitglieder Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten (AGEV).....	82
Anhang.....	85
Präsentation Carolin Krems, Ziele, Design und Methoden der zweiten Nationalen Verzehrsstudie.....	85
Präsentation Gert Mensink, Methoden und erste Ergebnisse zur Ernährung von Kindern und Jugendlichen	101
Ankündigungen Publikationen	122

Begrüßung

Angelika Ploeger

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Kolleginnen und Kollegen, als Vorsitzende des Vorstands der Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten (AGEV) darf ich Sie herzlich zur 29. AGEV Tagung hier in Köln begrüßen. Gleichzeitig feiern wir – die AGEV – einen Geburtstag. Vor dreißig Jahren formulierten Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler in Münster zum ersten Mal die Notwendigkeit des Einbezugs nicht naturwissenschaftlicher Wissenschaftsdisziplinen, wenn es um die Erforschung der Ernährung oder besser gesagt des Essens und Trinkens geht. Damaliger Gastgeber war Herr Teuteberg. Zwei Jahre später kam es dann im April zur offiziellen Gründung des gemeinnützigen Vereins. Die Ziele, die im Paragraph 2 der Satzung festgelegt sind, haben an Aktualität auch heute nichts verloren:

„Der Verein hat den Zweck, alle Aspekte des Ernährungsverhaltens im weitesten Sinne zu erörtern. Er will Vertreter damit befasster wissenschaftlicher Disziplinen regelmäßig zusammenführen und der praktischen Ernährungserziehung und Ernährungsberatung neue Erkenntnisse und Anstöße vermitteln.“

Die diesjährige Tagung *Wege zu einer nachhaltigen Ernährungspraxis – Neue Konzepte der inter- und transdisziplinären Ernährungs- und Konsumforschung* greift die in der Satzung genannten Ziele auf und hat bereits im Call for Paper vom Mai dieses Jahres herausgestellt, dass im Zentrum die Reflexion über den Beitrag inter- und transdisziplinärer Konzepte wie z. B. der sozial-ökologischen Ernährungs- und Konsumforschung steht. Hierüber werden meine Kolleginnen Frau Eva Barlösius und Frau Regine Rehaag, die auch die wissenschaftliche Leitung dieser Tagung übernommen haben, in ihren Grußworten eingehen. An dieser Stelle möchte ich beiden herzlich danken für die Vorbereitung und Durchführung der Tagung.

Wenn ich mir die Liste der Orte anschau, in denen die AGEV ihre Kongresse abgehalten hat, so wird schnell klar, dass diese mit dem Engagement der beteiligten Kolleginnen und Kollegen zusammenhängen: viermal Gießen und Freising, dreimal Bonn und Karlsruhe, Göttingen, Berlin, Stuttgart, Nürnberg, Heidelberg, Mannheim, Leipzig, Potsdam, Dresden und Kassel und dreimal ausländische Veranstaltungsorte wie Wageningen und Wien.

Verknüpft mit der Wissenschaftstagung findet alle zwei Jahre die Mitgliederversammlung statt, die auch den Vorstand wählt. Ich hoffe, dass es uns für die Wissenschaftstagung in zwei Jahren – gelingen wird, die ehemaligen Vorstände bzw. Vorsitzenden zur offiziellen 30-Jahrfeier zusammenzubekommen (die Kollegen Pudol, Teuteberg, Bodenstedt, Kutsch, Oltersdorf und Karg sowie die Kollegin Weggemann).

Ich selbst habe die AGEV bei meinem Studium in Gießen kennen und schätzen gelernt. Ihre Themen und damit auch die Veröffentlichungen, gingen weit über Stoffwechselprozesse hinaus und verdeutlichten, dass die Erforschung der Nahrungswahl auch sozialwissenschaftliche Methoden quantitativer und qualitativer Art berücksichtigen muss. Auch das ist heute immer noch oder auch wieder aktuell. Die DFG fördert in hohem Maße Projekte aus den Forschungsbereichen Nutrigenomics¹ und Proteomics², und auch von Seiten der EU fließen immense Beträge in die Erforschung der genetischen Disposition von Ernäh-

¹ Wissenschaftsdisziplin, die den Einfluss der Nahrungsmittel auf Genstruktur, Stoffwechsel, Wohlbefinden und Gesundheit und damit die Zusammenhänge zwischen den Inhaltsstoffen von Lebensmitteln und der Entstehung von Krankheiten untersucht. Ihre Ergebnisse sind sowohl für die Ernährungsindustrie als auch im Bereich der Prävention ernährungsbedingter Erkrankungen von Interesse.

² Wissenschaftsdisziplin die die Erforschung des Proteoms, d. h. der Gesamtheit aller in einer Zelle oder einem Lebewesen unter definierten Bedingungen und zu einem definierten Zeitpunkt vorliegenden Proteine zum Gegenstand hat.

rungsverhalten. Dagegen nehmen sich die Summen die vom Forschungsministerium für die sozial- ökologische Ernährungs- und Konsumforschung bewilligt werden, eher bescheiden aus.

Um junge WissenschaftlerInnen zu motivieren der AGEV beizutreten, müssen wir attraktiv sein oder besser attraktiver werden. Daher werden wir auf der Mitgliederversammlung diskutieren, wie wir Kooperationen mit Organisationen ähnlicher Ausrichtung gestalten können und auch das Thema Internationalisierung steht an. Sie haben vielleicht auf unserer Homepage bemerkt, dass die AGEV in diesem Jahr bereits in diese Richtung aktiv war und im Juni einen gemeinsamen Kongress zum Thema Ernährungskompetenz durch Ernährungsbildung mit der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung - ÖGE in Wien ausgerichtet hat sowie auf dem sechsten Jahrestreffen der International Society for Behavioral Nutrition and Physical Activity in Oslo vertreten war.

Diese Jahrestagung im Oktober 2007 wurde in Kooperation mit dem KATALYSE Institut gestaltet und organisiert. Das KATALYSE Institut ist in vielen Köpfen seit langem mit dem Thema Nachhaltigkeit verknüpft. Das Thema einer nachhaltigen Ernährung ist spannend, und ich wünsche uns allen eine erfolgreiche Tagung.

Einleitung – Zur wissenschaftlichen Konzeption der Tagung

Eva Barlösius

Ich möchte Sie auch ganz herzlich begrüßen. Regine Rehaag und ich haben uns überlegt, die diesjährige AGEV-Tagung gemeinsam auszurichten und die dreißig Jahre AGEV-Geschichte zum Anlass zu nehmen, um heraus zu stellen: Wir waren eigentlich verdammt erfolgreich. Als die AGEV gegründet wurde, war die Ernährungsforschung naturwissenschaftlich dominiert. Dass es soziale, psychische und kulturelle Aspekte gibt, wurde bestenfalls als Dekor anerkannt. Deutlich zu machen, dass diese andere – die psychische, soziale und kulturelle – Welt des Essens, eine eigene Bedeutung hat und eines eigenständigen wissenschaftlichen Zugangs bedarf, ist ein Erfolg der AGEV.

Die AGEV ist auch wissenschaftspolitisch von Bedeutung gewesen, insofern diejenigen, die die andere Welt repräsentieren, in unterschiedliche Disziplinen versprengt sind. Das dokumentiert sich auch auf dieser Tagung, mit Herrn Wierlacher ist ein Literaturwissenschaftler vertreten, Herr Spiekermann ist Historiker, wir haben Soziologen und Ernährungswissenschaftler und eine Reihe weiterer Disziplinen versammelt. Wir alle forschen per se multi- und interdisziplinär über das Essen und haben nie disziplinäre Vorbehalte gehabt, sondern uns eigentlich immer gegenüber den anderen Disziplinen geöffnet und neugierig von ihnen gelernt. Vielleicht ist es die Situation der Marginalisierung, aus der man eine große Wissbegierde entwickelt – weil man nicht fachintern kommunizieren kann. Wenn ich interdisziplinäres Arbeiten gelernt habe, dann hier in diesem Kontext. Dafür möchte ich mich persönlich bedanken. Ich denke, da sind wir besser gewesen als die meisten anderen, und das dokumentiert sich auch in den Forschungsprojekten, über die wir etwas hören werden. Es sind alles multidisziplinäre Forschungsprojekte.

Wir haben uns aber auch nie darauf beschränkt, bei den Geistes- und Sozialwissenschaften in den Elfen-turm zu gehen und uns vorwiegend um die schönen Seiten des Essens und des Trinkens zu kümmern. Die AGEV und ihre Mitglieder haben sich immer auch darum bemüht, auf die Praxis einzuwirken, transdisziplinäre Ernährungsforschung betrieben. Wir haben nicht nur am Schreibtisch gesessen, obwohl unsere Disziplinen, also ich bin Soziologin, ja dazu tendieren, sich ein bisschen fernzuhalten von der Praxis. Wir werden gleich beim ersten Vortrag von Uwe Spiekermann hören, dass wenn man sich in die Praxis begibt, man immer normativ wird. Man gibt die Beobachterposition auf, greift in die Praxis und wirkt somit auf sie ein und bezieht Stellung, wird normativ. Das wissen wir, damit müssen wir leben und umgehen.

Erfolgreich waren wir, in der Einwerbung und der Durchführung von Forschungsprojekten. Erfolgreich sind wir, glaube ich, auch in Politik und Öffentlichkeit gewesen. Ich habe gestern ein konzeptionelles Papier des BMELV, gelesen, das überschrieben ist „Lebensfreude gewinnen, besser essen, mehr bewegen.“ Vor zwanzig Jahren, als ich anfang zur Soziologie des Essens zu arbeiten, wurde mit allergrößter Abneigung reagiert, wenn ich erzählte, dass Essen auch Genuss und Lebensfreude ist. Ernährung galt als ein Vorgang, der der körperlichen Erhaltung und der Gesundheit dienen soll. Also diesbezüglich waren wir offenbar erfolgreich. Wenn man andererseits in Betracht zieht, dass der gesellschaftliche Problemdruck immens gestiegen ist, scheint es, dass wir so erfolgreich doch nicht waren. So steigt offenbar das Übergewicht bei Kindern und Jugendlichen, Michael Zwick wird darüber aus einem Forschungsprojekt berichten, in dem ich auch selber tätig bin. Die Voraussage der AGEV – ihr müsst euch mehr um die sozialen, kulturellen und historischen Aspekte des Essens kümmern, sonst werdet ihr noch größere Ernährungsprobleme bekommen – ist zynischerweise wahr geworden. Wir können zwar davon profitieren, dass solche Themen in Wissenschaft und Politik jetzt offensichtlich mehr Beachtung finden, aber glücklich sein können wir mit dieser Entwicklung nicht.

Was die Institutionalisierung betrifft, waren wir allerdings nicht erfolgreich, und das ist wirklich problematisch, weil es bedeutet, dass die kulturwissenschaftliche Ernährungs- oder Essensforschung prekär, also stets gefährdet ist. Wenn Sie sich z. B. die Umstellung auf Bachelor- und Master-Studiengänge angucken, dann werden Sie sehen, dass die Ansätze in Richtung einer kulturwissenschaftlichen Essensforschung beinahe überall wieder rausgeflogen sind.

Weil es für die Institutionalisierung und Stärkung dieser sozialwissenschaftlichen Perspektive des Essens entscheidend ist, dass sie in die Lehre kommt, wollen wir auf dieser Tagung einen Überblick geben über neue Ansätze in Forschung und Lehre. Sonst bleibt die kulturwissenschaftliche Essensforschung stets gefährdet und wird bei Umstellungen und Kürzungen immer als erstes gestrichen.

Die diesjährige AGEV-Tagung wäre nicht möglich gewesen ohne Regine Rehaag, ohne das KATALYSE Institut. Ich bin sehr viel unterwegs und ziehe permanent um und Regine Rehaag und das KATALYSE Institut waren eigentlich der stabile Ort, an dem alles zusammen geführt wurde. Diese Stabilität und Nachhaltigkeit kommt auch darin zum Ausdruck, dass wir in den Räumen der nachhaltigsten Organisation überhaupt, der katholischen Kirche, zusammen gekommen sind.

Regine Rehaag

Auch ich möchte Sie herzlich im Namen des KATALYSE Instituts – Mitveranstalter dieser Tagung – willkommen heißen. Das KATALYSE Institut ist seit seiner Gründung dem Thema Ernährung zugewandt. 1978 fing es an mit einer Artikelserie zur Belastung von Lebensmitteln in einer lokalen Bewegungszeitung, damals eine relativ absurdes Thema in diesem Kontext, das jedoch auf unerwartetes Interesse stieß. Aus dieser Artikelserie wurde das Standardwerk Chemie in Lebensmitteln, das nach der Erstausgabe 1981 über zwei Jahrzehnte in 56 Auflagen erschienen und vielfach überarbeitet worden ist. Das KATALYSE Institut hat sich allerdings recht bald von der Schadstoffperspektive gelöst und begonnen, Ernährung unter einem umfassenden Blickwinkel zu thematisieren. Es ging von Anfang an, auch wenn das Wort damals noch nicht en vogue war, um Nachhaltigkeit und Vorsorge, aber auch um Ernährungskultur. Es ging immer, und das war und ist uns sehr wichtig, um gesellschaftliche Verantwortung. Auch wenn die Verantwortung für Essen und Ernährung unzweifelhaft der persönlichen Lebensvor- und –fürsorge zuzurechnen ist, geht sie nicht darin auf, sondern beinhaltet und erfordert auch gemeinschaftliche Verantwortungsnahme: Die Gestaltung der Rahmenbedingungen für eine nachhaltige Ernährung und die Schaffung von Strukturen sind gesellschaftliche Aufgaben.

Es hat in den vergangenen Jahren vielfältige Berührungspunkte mit der AGEV und gemeinsame Kooperationen mit einzelnen Personen gegeben. Beispielsweise bei unserem sechsteiligen Tagungszyklus „Neubewertung von Lebensmittelqualität“, an dem viele Wissenschaftler mitgewirkt haben, die zum Mitgliederkreis der AGEV gehören. So konnten wir Frau Barlösius, Frau Schlegel-Matthies und Herrn Spiekermann³ auf der Tagung *Ernährungskultur im Wandel der Zeiten* und Frau Ploeger auf der Tagung *Neue Technologien im Lebensmittelbereich - Gentechnik und Bestrahlung* als Vortragende begrüßen.

Es gab bislang aber noch keine institutionelle Zusammenarbeit. Angesichts dieser langjährigen Wirkens im selben Themenfeld mit vielfältigen Begegnungen und der Intensivierung der Zusammenarbeit im Zusammenhang mit der sozial-ökologischen Forschung und dem kürzlich abgeschlossenen Forschungsprojekt »Ernährungswende« ist die Idee entstanden, gemeinsam Bilanz der zurückliegenden dreißig Jahre

³ Barlösius, E.: Die Küche als soziokulturelles Phänomen. S. 5 - 11

Schlegel-Matthies, K.: Zum Wandel der Esskultur in Deutschland. S. 11-18,

Spiekermann, U.: Zeitsprünge: Lebensmittelkonservierung zwischen Industrie und Haushalt. S. 30-42

In: Ernährungskultur im Wandel der Zeiten, 1996, Köln, KATALYSE Institut

Ploeger, A.: Neue Technologien und Lebensmittelqualität. In: Neue Technologien im Lebensmittelsektor: Gentechnik und Lebensmittelbestrahlung, Seite 7-15, 1993, Köln, KATALYSE Institut

zu ziehen. Es ist ja letztlich auch eine Bilanz des KATALYSE-Instituts. Denn wir sind ungefähr gleich alt. Das KATALYSE Institut wird nächstes Jahr sein dreißigjähriges Bestehen feiern.

Wir haben uns in den ersten konzeptionellen Diskussionen überlegt, die in den letzten Jahren unternommenen vielfachen Anstrengungen aufzugreifen, interdisziplinäre Zugänge zu verbessern und neue Kooperationsformen zu entwickeln. Es sind neue Forschungsansätze entstanden und etabliert worden, wie beispielsweise die kultur- und sozialwissenschaftlich ausgerichtete sozial-ökologische Ernährungs- und Konsumforschung. Im Jahr 2001 haben wir im Rahmen der ersten Ausschreibung dieses neuen Forschungsschwerpunkts mit anderen Kooperationspartnern einen Antrag eingereicht, der unter der Kurzformel „Ernährungswende“ Strategien für sozial-ökologische Transformationen im gesellschaftlichen Handlungsfeld Umwelt-Ernährung-Gesundheit erarbeitet hat.

Die grundlegende konzeptionelle Idee dieser Tagung haben wir in einem im Mai dieses Jahres in einem Call-for-paper dargelegt, der über verschiedene wissenschaftliche und praxisorientierte Institutionen und Akteursnetzwerke im Handlungsfeld Ernährung lanciert wurde. Wir haben darum gebeten, nicht Projektergebnisse darzustellen, sondern Projekte zum Anlass zu nehmen für analytische Beiträge oder, anders gesagt, darum gebeten, eine Reflexionsperspektive einzunehmen. Wir wollen eine Metadiskussion darüber anstoßen, wie Forschungsdesign und Methodik den Praxisimpact, um den es uns allen hier geht, beeinflussen und verstärken können. Im Einzelnen sollen die Beiträge dazu Stellung nehmen

- wie die Konzeption des Forschungsgegenstandes und das theoretische und methodische Forschungsdesign sich auf den Praxisimpact auswirken und
- wie mit der Forschungskonzeption dafür Sorge getragen wird, dass ein Wissenstransfer stattfindet.

Der Reflexionsprozess, den wir auf dieser Tagung beginnen wollen, steht unter den beiden Leitfragen:

- Ist das alltägliche routinisierte Ernährungshandeln in der Forschungskonzeption angemessen berücksichtigt?
- Findet eine Integration der sozialen, ökonomischen, physiologischen und auch sinnlichen Aspekte des Essens statt?

Die Forschungsperspektiven der eingehenden Beiträge haben wir in vier thematischen Blöcken gruppiert, nämlich die Kulturwissenschaft, mit der wir beginnen wollen; die Epidemiologie und Risikosoziologie, der heute der zweite Block gewidmet ist, und am Nachmittag wird es um innovative Konzepte in Hochschullehre und schulischer Didaktik gehen. Wie schon von Eva Barlösius betont, werden neue Zugänge und Gegenstände nur dann nachhaltig verbreitet, wenn sie auch Eingang in die Lehre finden. Morgen früh werden Vertreterinnen der sozial-ökologischen Forschung referieren und später folgen dann Reflexionen aus der Perspektive der Haushaltswissenschaft und der Außer-Haus-Verpflegung.

Ich wünsche Ihnen eine interessante Tagung mit lebhaften Diskussionen. Besonders wichtig ist uns, dass Sie Ihre Diskussionsbeiträge nicht auf den Block beschränken, in dem man Sie sich am ehesten beheimatet fühlen und dass vielfältige Querverbindungen und Impulse geknüpft werden können. In diesem Interesse haben wir alle ReferentInnen vorab gebeten, wenn möglich an der gesamten Tagung teilzunehmen und sich über ihren Beitrag hinaus an der gemeinsamen Reflexion zu beteiligen. Wie die Geschichte der AGEV und der Ernährungsverhaltensforschung deutlich gezeigt hat, lebt die Diskussion von der Vielfalt der Perspektiven.

Ernährungsforschung als Kulturwissenschaft

„Wissen“ als Grundkategorie einer transdisziplinären Ess- und Ernährungsforschung, Uwe Spiekermann

Georg-August-Universität, Institut für Wirtschafts- und Sozialgeschichte, Göttingen



Wer von uns, die wir uns professionell mit Essen / Ernährung beschäftigen, ist nicht müde von den stets dringlichen Debatten um ernährungsbedingte Krankheiten, Qualitätsmängel, Vernachlässigung usw.?

Schließlich wäre es doch so einfach, würden sich „die Verbraucher“, „die Jugendlichen“, „die Laien“ nur an Ratschläge und Expertise halten, die ihnen kundige, ausgebildete Fachkräfte – also wir, die wir solche Tagungen besuchen – seit langem nahe legen. Allerdings macht schon der Blick auf das Tagungsprogramm mehr als deutlich, dass auch diese Expertise keineswegs ein-

heitlich ist, dass vielmehr die einzelnen wissenschaftlichen Disziplinen und Ansätze klar voneinander geschieden sind und wir stets (vergeblich) darum ringen, aus der Vielzahl unserer Ansätze ein verbindendes Ganzes zu flechten. Jede/r trägt sein Wissen zu Markte, die „Vermittlung“ übernehmen dafür geschulte Fachkräfte, und die Umsetzung soll dann schließlich durch die Verbraucher selbst erfolgen. Wollen wir Wege zu einer nachhaltigen Ernährungspraxis aufzeigen, so gilt es den Blick auch auf die Expertenkulturen selbst zu richten, auf ihr Wissen und Nichtwissen.

Tagungen wie diese und unsere heutigen Expertenkulturen sind schließlich das Resultat von zumindest bis in die 1880er Jahre zurückreichenden Pfadabhängigkeiten, deren wichtigste erstens das Aufkommen einer „modernen“, naturwissenschaftlich-stofflich orientierten Ernährungswissenschaft und zweitens eine durch Preise geleitete arbeitsteilige Ernährungswirtschaft sind. Bis heute wirksam ist dabei eine neue, in den 1840er Jahren formulierte Wissensform, das Modell einer stofflich definierten Nahrung. Es postuliert einen für Mensch, Tiere und Pflanzen gleichermaßen geltenden Stoffwechsel, dessen Gültigkeit seitdem experimentell bekräftigt, popularisiert und (immer weiter) differenziert wurde. Seine Durchsetzung war auf die Bedürfnisse einer zunehmend arbeitsteilig organisierten Markt- und Konsumgesellschaft zugeschnitten und erlaubte es, Versorgungsleistungen zu optimieren und damit Wertschöpfung und Lebensqualität der Gesellschaft insgesamt zu erhöhen. Doch diese Entwicklung hatte ihren Preis: Wissenschaftliches Wissen zielt nämlich auf objektiviertes, nicht auf praktisches Wissen. Hier dominierte ein abstraktes Wissen um Lebensmittel und Stoffwechsel, das von Zeit und Raum abstrahierte, das lebensweltliche und ökologische Bezüge tendenziell ausgrenzte. Entsprechend wurde ein „rationaler“ Umgang mit Ressourcen – sei es dem eigenen Körper, dem Zeitbudget oder dem Geldbeutel – propagiert. Wissenschaft bot mehr als Informationen und Kausalbezüge, nämlich ein Ordnungsangebot für Ernährung und Leben. Wissen des Richtigen zielte auf Vollzug des Richtigen. Es soll in Handlungen umgesetzt, soll praktisches Wissen werden. Damit aber wurden bestehende Formen praktischen Wissens notwendig entwertet, galten als defizitär. Objektiviertes Wissen diente 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.

So funktional und unverzichtbar objektiviertes wissenschaftliches Wissen für die Etablierung von Versorgungsstrukturen ist, so ambivalent sind Eingriffe in die bestehenden alltagspraktisch organisierten Formen von Essen/Ernährung zu bewerten. Praktisches Wissen ist unmittelbar abhängig von historisch

konkreten Zeiten und Räumen, umgreift damit immer auch Problemlagen und Interessenkonflikte, die disziplinär diszipliniertes Wissen nicht berücksichtigt und nicht berücksichtigen kann. Die Nützlichkeit objektivierten Wissens ist plausibel, keineswegs aber gesichert. Stattdessen arbeitet Wissenschaft mit dem Versprechen einer geordneten, besseren Gesellschaft nach Durchsetzung objektivierten Wissens. Diese Verheißung von Relevanz konstituiert öffentliche Finanzierung und relative Autonomie. Da sich wissenschaftliches Wissen jedoch immer stärker spezialisiert – nicht nur, weil sich die Zahl essenzieller und relevanter Stoffe stetig erhöht, sondern auch weil angewandte Sozialwissenschaften der Logik praktischen Wissens systematisch nachspüren –, etablierte sich, in der Ernährungsforschung spätestens seit den 1920er Jahren, ein eigenständiger Vermittlungsbereich, dessen Vertreter zumeist wissenschaftlich ausgebildet sind. Die damit verbundene Medialisierung wissenschaftlichen Wissens veränderte Kommunikationsmodi grundlegend, führte nicht zuletzt zur stärkeren Ausdifferenzierung von Grundlagenwissenschaften einerseits, angewandten Wissenschaften andererseits. Ernährungs- und Konsumforschung streben nach ersterem, sind aber letzteres. Den Aufgaben des Tages nachjagend sind sie seit spätestens den 1920er Jahren einer unmittelbaren Politisierung ausgesetzt, die sich im Rahmen der Kooperation des eisernen Dreiecks von Wissenschaft, Wirtschaft und Politik vornehmlich darin manifestiert, gesellschaftliche Aushandlungsprozesse durch verbindlich gesetztes wissenschaftliches Wissen zu ersetzen.

Der Vortrag wird diese Entwicklungen in einer historischen Längsperspektive analysieren und präzisieren. Vier Thesen stehen am Ende:

- Unter dem Aspekt des „Wissens“ treten die Unterschiede zwischen den einzelnen Teildisziplinen relativ in den Hintergrund. Natur- und Kulturwissenschaften zielen vielmehr beide auf objektiviertes Wissen, durch das bestehendes praktisches Wissen verbessert und damit tendenziell verdrängt werden soll. Dieses Konzept ist ehrbar, ja unabdingbar, doch angesichts der Vielzahl unterschiedlicher Anforderungsprofile, die in einer pluralen Gesellschaft nicht einfach zu hierarchisieren sind, ist die leistungsfähigere Kooperation unterschiedlicher Disziplinen zwar wünschenswert, nicht aber primär. Vorrangig ist vielmehr eine Debatte der „Wissenden“ über die Stellung wissenschaftlichen Wissens im Chor unterschiedlicher Wissensformen. Die Chancen dafür sind marginal.
- Grund hierfür ist, dass „Wissen“ (selbst das Drittel von Wissenschaft und Forschung, das nicht privatwirtschaftlich finanziert wird) immer auch auf eigenen Wissensmärkten gehandelt wird. Wissenshierarchien dienen der Konstituierung und Absicherung der beruflichen Existenz und Zukunft von Experten, die trotz der strukturell konservativen Wissensstruktur der Ernährungsforschung stets auf „Neues“ zielen und sich im Regelfall als Teil eines Fortschrittsprojektes definieren. Demgegenüber sind die Erfolge der Ernährungsaufklärung begrenzt, stellen sich die meisten der scheinbar aktuellen Probleme im Ernährungssektor doch seit dem Übergang zu einer Massenkonsumgesellschaft, also seit mehr als 40 Jahren. Dies wird auch in Zukunft so sein.
- Komplexe Selbstreflexions- und Selbstbegrenzungsdiskussionen dieser Art sind innerhalb der gegenwärtigen medialen Struktur nicht zu vermitteln. Wissenschaft hat Orientierung zu schaffen, steht damit in einer funktionalen Tradition der religiösen Systeme, die sie ehemals selbst abgelöst hat. Das „Wissen“ der Medien folgt anderen Relevanzkriterien, die von Wissenschaftlern vorrangig durch Dramatisierung und Moralisierung beeinflusst werden können. Beides dient der Selbstvermarktung, zugleich aber auch der Delegation von Verantwortung an Expertensysteme, die im Sinne einer nachhaltigen Ernährungspraxis nicht funktional ist.
- Auch wenn Experten gerne Wege zu einer nachhaltigen Ernährungspraxis weisen wollen, und ihre Expertise sicher auch notwendiger und unabdingbarer Teil einer gesamtgesellschaftlichen Debatte sein sollte, handelt es sich dabei doch vorrangig um ein zivilgesellschaftliches Projekt, in dessen Mittelpunkt insbesondere die Präzisierung des zumeist inhaltsleeren Großbegriffs „Nachhaltigkeit“ stehen

dürfte. Essen ist schließlich eine im Kern nicht delegierbare Handlung, für die praktisches Wissen und Eigenverantwortung unabdingbar sind.

Einführende Literaturhinweise

- Barlösius, Eva (2000): Perspektiven der Ernährungswissenschaft aus soziologischer Sicht, in: Schönberger, G[esa] U. / Spiekermann, U[we] (Hg.): Die Zukunft der Ernährungswissenschaft, Berlin u. a., 115-126.
- Bittlingmayer, Uwe H./Bauer, Ullrich (Hg.) (2006): Die „Wissensgesellschaft“. Mythos, Ideologie oder Realität, Wiesbaden (theoretische Grundlagentexte).
- Böhme, Gernot (1992): Technik, Gesellschaft, Natur, Darmstadt.
- Spiekermann, Uwe (2006): Ernährungskultur in der Wissensgesellschaft. Deutschland als Beispiel, Thüringer Hefte für Volkskunde 13, 26-39.
- Stehr, Nico (1994): Arbeit, Eigentum und Wissen. Zur Theorie von Wissensgesellschaften, Frankfurt a.M.
- Stehr, Nico/Grundmann, Reiner (Hg.) (2005): Knowledge. Critical Concepts, Bd. 2: Forms of Knowledge, London/New York (theoretische Grundlagentexte).
- Weingart, Peter (2001): Die Stunde der Wahrheit. Zum Verhältnis der Wissenschaft zu Politik, Wirtschaft und Medien in der Wissensgesellschaft, Weilerswist.
- Weingart, Peter (2003): Wissenschaftssoziologie, Bielefeld.

Direkte Kommentare

Wierlacher: Ich finde es ganz wunderbar, dass sich die Historiker jetzt mit Wissenstheorie beschäftigen. Es gibt eine Fülle von Nachbarwissenschaften, die das auch machen. Ohne Wissenstheorie kommen wir in der Tat, nicht sehr viel weiter.

Essen und Ernährung - die Perspektive der Kulinaristik, Alois Wierlacher

Internationaler Arbeitskreis Kulturforschung des Essens, Deutsche Akademie für Kulinaristik

Essen und Ernährung sind in der Sicht der Kulinaristik zwei unterschiedliche Handlungen und Handlungssysteme. Der Vortrag verdeutlicht in seinem ersten Teil das Selbstverständnis der Kulinaristik, Schwerpunkte und Aktionsfelder einschließlich der in Vorbereitung befindlichen Darstellung *Kulinaristik*⁴ und der mit ihr eröffneten Reihe *Wissenschaftsforum Kulinaristik*, die in Zusammenarbeit mit einer Forschergruppe herausgegeben wird. In seinem zweiten Teil stellt der Vortrag Ansätze zu einer kulinaristisch tragfähigen Genusstheorie vor.



1. In der Lebens- und Berufspraxis spielt sich das Wesentliche immer häufiger in Netzwerken und Zwischenräumen ab. Neue akademische und berufliche Entwicklungsgebiete entstehen zunehmend in Verbundsystemen oder an den Schnittstellen der Fächer. Die betreffende Entwicklung kann sich als Ausdifferenzierung, Zusammenschluss oder Varietätenbildung aktualisieren, stets geht es um die verbesserte

⁴ Anm. d. Hrsg.: Vergleiche Ankündigungen Publikationen, S. 98/99

Erkenntnis der Komplexität eines Zusammenhangs durch Vermehrung der Erkenntnisperspektiven und verstärkte Zuwendung zu involvierten Fragen der Praxis.

Als Ausdifferenzierung einer mehrdimensionalen Schnittstelle ist auch die Kulinaristik entstanden. Herausgewachsen ist sie aus dem im Anschluss an den Band *Kulturthema Essen* [Wierlacher 1993] gegründeten Internationalen Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens (1994) [vgl. ausführlich Wierlacher 2005b, 2003a, 2001, 2000a, 1987a]⁵, der seinerseits aus der *interkulturellen Germanistik* entwickelt wurde⁶. So wird eine auslandssphilologisch konturierte Germanistik bezeichnet, die in ihrer Eigenschaft als Fremdkulturwissenschaft diejenigen Sektoren ins Zentrum ihrer Aufmerksamkeit in Forschung und Lehre rückt, die sowohl in den jeweiligen nichtdeutschsprachigen Ländern als auch in der interkulturellen Kommunikation besondere Rollen spielen. Eines von ihnen, das ich zu einem meiner Forschungsschwerpunkte gemacht habe, ist das Kulturphänomen und Kulturthema Essen [Vgl. Wierlacher 2008, 2005a, 2003b, 2000b, 1993, 1987b, Neumann 2001].

2. Auch als kulturwissenschaftliche Essenforschung geht die interkulturelle Germanistik von der Erkenntnis aus, dass man überall mit eigenen, also immer mit anderen Augen auf Deutsches und die deutschsprachigen Länder sieht. Da die Blickwinkel verschieden sind, sieht man auch Verschiedenes [vgl. Wierlacher 1994]. Diese Einsicht ist bereits vor 200 Jahren von Chladenius formuliert worden, der auf die uralte Frage, "warum wir die Sache so, und nicht anders erkennen" mit der Theorie des Sehe-Punktes antwortete: "Aus dem Begriff des Sehe-Punktes folget, dass Personen, die eine Sache aus verschiedenen Sehe-Punkten ansehen, auch verschiedene Vorstellungen von der Sache haben müssen [...]" [Chladenius 1742]. Folglich sind Methodologie und Gegenstandsbestimmung auch der Essenforschung zugunsten der verstärkten Zulassung kultureller Vielfalt und Differenz in der weltweiten Perspektivik und Gegenstandskonstitution [Wierlacher 2000a, Anm. 2] von Lehre und Forschung zu differenzieren.

Es ist in der Wissenschaftsgeschichte mittlerweile gleichfalls *communis opinio*, dass auch die Gegenstände kulturwissenschaftlicher Disziplinen nicht *eo ipso* gegeben sind, sondern durch Problemstellungen und theoretische Annahmen konstituiert und in einem vorgegebenem Verstehensrahmen entwickelt werden [Wierlacher 1996]; Theorie und Gegenstand einer Kulturwissenschaft (Geistes- und Sozialwissenschaft) sind sowohl ein Resultat individueller Auffassungen als auch das Produkt einer kulturellen Kategorisierung der Realität, mithin Bestandteile von Kulturen; konkretisierend hat der Soziologe Joachim Matthes der heutigen Sozial- und Kulturwissenschaft überhaupt attestiert, "in ihren grundlegenden Annahmen und Denkfiguren, ihren Begriffen und Methoden zutiefst jener westlichen Kultur verpflichtet" zu sein, "aus der sie herausgewachsen ist" [Matthes 1991, S. 438]. <Interkulturalität> wird entsprechend als Blickwinkel und Konstitution einer dritten Ordnung *zwischen* dem je Eigenen und dem als Fremdes aufgefassten Anderen bestimmt [Wierlacher 1994].

3. Auch die Kulinaristik ist sich ihrer kulturellen Bedingtheit bewusst. Organisatorisch und thematisch ist sie eine Fortschreibung der im erwähnten Arbeitskreis organisierten Kulturforschung. Diesen Arbeitskreis habe ich zusammen mit Gerhard Neumann und Rainer Wild bis zum Frühjahr 2006 geleitet, er war

⁵ Vgl. Wierlacher 1999 und Uwe Spiekermann: Die Verlagerung des Arbeitskreises nach Heidelberg. In Wierlacher 2000b, S. 390ff; das Gründungsprotokoll des Arbeitskreises, unterzeichnet von Alois Wierlacher und Gerhard Neumann, findet sich aaO. S. 382f.

⁶ Mittlerweile ist die interkulturelle Germanistik an mehreren deutschen Hochschulen institutionalisiert worden. Jüngste Hochschule im Reigen ist die Universität Göttingen. Sie hat unter der Federführung von Hiltraud Casper-Hehne außer einem Masterstudiengang zusammen mit der Nanjing Universität (China) ein internationales Institut für interkulturelle Germanistik ins Leben gerufen. Dieses Institut wirkt zugleich im 2004 vom Verfasser ins Leben gerufenen Arbeitskreis für interkulturelle Germanistik in China mit, dessen Entwicklung mit Hilfe der Hanns Seidel-Stiftung (München) gut vorankommt. Seit Ende der 90er Jahre wird das Prinzip der Interkulturalität auch an germanistischen Seminaren Frankreichs größer als bisher geschrieben; ein neuer Master-Studiengang an der Universität Lille heißt entsprechend *Langues, cultures et interculturalité*.

(und ist) vor allem der Grundlagenforschung und interdisziplinären Forschungsgesprächen gewidmet, die wir an den disziplinär orientierten Universitäten nicht führen konnten. Mit der Gründung der Deutschen Akademie für Kulinaristik im Jahre 2000 – den Ausdruck *Kulinaristik* habe ich von lat. *culina* (die Küche) abgeleitet und in Analogie zu *Logistik*, *Germanistik* u.a. gebildet – wurde der Versuch gestartet, die Grundlagenforschung um Fragen der Interdependenz von Theorie und Praxis und vor allem um Disziplinen übergreifende Problemzusammenhänge wie die Gastlichkeit, die Ritualität des Essens oder den Zusammenhang von Religion und Essen zu erweitern und diese Erweiterung zugleich zu einer Erkenntnis- und Selbstbildungsquelle auch der Wissenschaften zu machen. Es wurden also Themen aufgegriffen, die in der übrigen Essenforschung bis dahin eher übergangen wurden.

Entsprechend gilt eine besondere Aufmerksamkeit in der Kulinaristik der Grundlegung berufbezogener kulturwissenschaftlicher Weiterbildungsangebote. Idee und Programm der Kulinaristik lauten, Essen und Trinken als Kulturphänomene zum Gegenstand wissenschaftlicher Forschung und Lehre zu machen, um mittels verschiedener Formen der Fort- und Weiterbildung zugleich die wechselseitige Aufklärung von Wissenschaft, lebensweltlicher und beruflicher Praxis der Gastronomie, der Bildungsbereiche, der Medien, der Hotellerie, des Tourismus und der sich globalisierenden Unternehmen vor allem im Umfeld der Lebensmittelwirtschaft über die Rolle und Bedeutung des Essens und der Gastlichkeit im Aufbau der Kulturen, in den Verständigungsprozessen zwischen den Menschen und in der individuellen menschlichen Existenz zu befördern. Das Verhältnis zwischen Wissenschaft und beruflicher Praxis wird nicht als Einbahnstraße des Wissenstransfers, sondern als Kompetenzen bildender Lernprozess aller Partner gedacht. Wir kehren mit dieser Zwecksetzung die gewohnte Reihenfolge von Forschung und Lehre durchaus um und etablieren so etwas wie eine partielle Verschränkung von wissenschaftlicher, kulinarischer und beruflicher Bildung [Wierlacher 2007]. Insofern steht die Kulinaristik wiederum *zwischen* gewohnten Positionen.

4. Essen und Ernährung sind in der Sicht der Kulinaristik zwei verschiedene Handlungen und Handlungskomplexe, deren Verhältnis zueinander sich mit zwei konzentrischen Kreisen vergleichen lässt. Der in unserer Sicht größere Kreis repräsentiert das Essen, das als Handlung und Situation im Unterschied zur Ernährung als Nutrition und zum Konsum als Verbrauch von Gütern in die umfassenden alltäglichen und festtäglichen Sinnsysteme der Kultur, Kommunikation und Küche eingebettet ist. Über diese Sinnsysteme gewinnt das Essen seinen besonderen Stellenwert für die Menschen und den Aufbau des menschlichen Lebens. Leitidee der Kulinaristik ist die Annahme, dass das Kulturphänomen Essen als individueller und kollektiver, privater und öffentlicher Verhaltens-, Kommunikations-, Wert-, Symbol- und Handlungsbereich den ganzen Menschen betrifft und so eng mit unserem jeweiligen Kommunikationssystem in Alltag und Festtag verbunden ist, dass man es mit gutem Grund als >soziales Totalphänomen< charakterisiert hat (Marcel Mauss). Da man andere Kulturen nur verstehen kann, wenn man auch den eigenen Blickwinkel kennt, unter dem man die Andersheiten anderer Kulturen erfasst, sollen zugleich vertiefte Kenntnisse der eigenen Kultur vermittelt werden. Dementsprechend wird Kulinaristik als Teil und Variante praxisbezogener, inter- und transdisziplinärer Kultur- und Lebenswissenschaften verstanden. Sie erweitert somit den bisher eher eng naturwissenschaftlich geführten Begriff der Lebenswissenschaften und positioniert sich auf diese Weise noch einmal als mehrdimensionale Wissenschaft in einer Zwischenposition.

So weit wie die interkulturelle Germanistik sind wir in der Institutionalisierung der Kulinaristik noch nicht. Die Schwierigkeiten sind erheblich, vor allem die Interessendivergenz von Wissenschaft und beruflicher Arbeit in außerwissenschaftlichen Branchen erhöht die Komplexität beträchtlich. Wie immer gibt es divergierende Wünsche bei geringen Vorschüssen an Arbeitseinsatz. Außerdem fehlt der Akademie im Unterschied zum Arbeitskreis ungeachtet verschiedener Zusicherungen nach wie vor ein eigener Etat. Ein umfangreicher Förderungsantrag an die Landesstiftung Baden-Württemberg, den ich in mehrmonatiger Arbeit ausgefertigt hatte, wurde ungeachtet der Empfehlung des Ministerpräsidenten von

vornherein wegen Geldmangels von der Stiftung abgewiesen, - die Großwetterlage gibt der kulinarischen Kompetenz immer noch wenig Gewicht im Bildungskanon der Gesellschaft.

Dennoch ist es in den sieben Jahren meiner Tätigkeit für die Akademie (2000-2007) einigermaßen gelungen, die Komplexität des Gegenstandes zu verdeutlichen, Gruppenbildungen und Ausdifferenzierungen waren jedoch nicht zu vermeiden. Ihre ersten Jahre verbrachte die Akademie in Kulmbach, wo ihr im Rathaus der Stadt ein eigenes Sekretariat eingerichtet wurde. Doch infolge verschiedener unglücklicher Umstände, unter anderem des Zusammenbruchs der Schmidt-Bank, deren Inhaber sich im Vorstand der Akademie um ihre Finanzierung kümmern sollte, musste sie neue Wege gehen und nahm das Angebot aus Stuttgart an, ihren Sitz nach Baden-Württemberg zu verlagern. Schaltstelle war ein Kolloquium, das ich auf Einladung einer Schweizer Stiftung im Elsass veranstaltete und das zum ersten Mal Wissenschaftler, Köche und Medienvertreter zusammenbrachte. Heute favorisiert eine Gruppe der Akademiemitglieder eine Kochhochschule, die andere sucht den Kontakt zu Slow Food, die dritte begrüßt den Aufbau eines berufsbegleitenden Bachelor-Programms für die Lebensmittelwirtschaft im Kontext des dualen Systems und trägt mit Lehraufträgen bei, nachdem keine singuläre Professur und kein singuläres Fach das weite Feld der Kulinaristik alleine abzudecken vermag. Eine vierte Gruppe, die den Witzigmann-Preis der Akademie durchführt, hat eine GmbH gegründet und sich als Gesellschafter und Geschäftsführer eingesetzt; eine fünfte versteht Kulinaristik primär als grundlegende multidisziplinäre und praxisorientierte Wissenschaft, die sich in Angeboten von Lehre und Forschung realisiert.

5. Die Mehrzahl all dieser Aktionsfelder habe ich zwischen 2004 und 2007 als Vorsitzender der Akademie erarbeitet, 2005 ein umfassendes *Seminarprogramm* vorgelegt [Wierlacher 2005], die Akademie als *Corporate University* konturiert und eine größere Zahl von Personen, Fächern und Institutionen zur Mitwirkung eingeladen, um empfindliche Forschungslücken auszufüllen. In Bezug auf das BA-Studienprogramm kann ich mich gut an das mehrstündige Gespräch erinnern, das ich mit den beiden zuständigen Direktoren in Mosbach als Anregung zur Grundlegung eines solchen dualen Studiums führte [vgl. hierzu das historische Kapitel in Wierlacher/Bendix 2008]. Die Idee wurde aufgegriffen; es gibt nun seit dem 1. Oktober 2007 dieses BA-Studienangebot des Landes Baden-Württemberg unter dem Namen *Food-Management*; in ihm hat die Kulinaristik zum ersten Mal wenigstens einen Studienanteil bekommen.

An den Universitäten Deutschlands gibt es indes immer noch keine einschlägigen Studienangebote. Ich bin der Ansicht, dass wir uns die Mühe des systematischen Nachdenkens über die *culinaria* sparen können, wenn es nicht auch gelingt, diesen komplexen Gegenstand in einem mehrere Fächer übergreifenden akademischen Studiengang als Lehr- und Forschungsgegenstand zu institutionalisieren. Immerhin ist es gelungen, einen *Arbeitskreis zur Gastlichkeit* mit einer Forschungsstelle an der Universität Frankfurt ins Leben zu rufen, die sich vor allem mit einer konzeptionellen Neufassung des Dienens in der Gastronomie befasst. Eine zweite Forschungsstelle wurde ebenfalls auf meine Initiativen hin an der Universität Mainz zur Grundlegung einer *Vergleichenden Weinkulturforschung am Beispiel China-Deutschland* etabliert; ihr Gründungskolloquium hat im Oktober 2007, gefördert von der DFG, stattgefunden. Ein Arbeitskreis zum kulturpolitisch wichtigen Thema *Religion und Kulinaristik* wird von einem theologischen Kollegen an der Universität Hildesheim, eine vierte Arbeitsgruppe unter der Leitung des Philosophen Harald Lemke (Lüneburg) zum Thema Kulinaristik und Philosophie aufgebaut.

Ferner habe ich einen Vertrag mit dem Landkreis Main-Tauber zum Aufbau einer Zusammenarbeit mit der Klosteranlage Bronnbach unterzeichnet, die vom Land Baden-Württemberg zu einer Tagungsstätte ausgebaut wird. Dieser Vertrag schließt an die Kooperationsvereinbarungen Bronnbachs mit den Universitäten Mannheim und Karlsruhe an und sieht den Aufbau von Seminaren und anderen Aktivitäten einschließlich einer Spezialbibliothek vor. Schließlich habe ich eine Vereinbarung mit der Steinbeis-Hochschule getroffen, um ein berufsbegleitendes Master-Studium zu entwickeln, das künftigen Führungskräften angeboten werden soll. Dieses Projekt ist noch nicht abgeschlossen; eine interdisziplinäre Kommission unter Leitung von Dietrich Harth hat nötige Inhaltsplanungen vorgelegt und dabei auf den

engeren Begriffsgebrauch von Weiterbildung zurückgegriffen, demzufolge als originäre Zielgruppe diejenigen Hochschulabsolventen gelten, die zwischenzeitlich berufstätig waren bzw. es sind, wobei ausdrücklich auch Teilnehmer ohne Hochschulabschluss zugelassen werden, wenn sie eine vergleichbare Qualifikation nachweisen können. Bis Ende 2008 will das Land Baden-Württemberg alle Berufsakademien zu einer dualen Hochschule zusammenfassen und dieser dann das Recht geben, selbst einen Masterstudiengang zu etablieren, so dass die Steinbeis-Variante gegebenenfalls gar nicht mehr benötigt wird.

Die angeführten Aufbauarbeiten sind allesamt an meinem häuslichen Schreibtisch konzipiert worden, weil der Akademie auch nach mehreren Jahren mit der nötigen Finanzierung auch eine veritable Geschäftsstelle fehlt. Diese Beanspruchung vermochte ich nicht durchzuhalten, so dass ich im Frühling 2007 meine Amtszeit als Vorsitzender beendete und mich auf die wissenschaftliche Darstellung der wichtigsten Dimensionen der Kulinaristik, also auf die Planung und Herausgabe des neuen Bandes *Kulinaristik. Forschung, Lehre, Praxis* und die gleichzeitige Grundlegung einer neuen wissenschaftlichen Reihe mit dem Titel *Wissenschaftsforum Kulinaristik* zurückzog. Den Band gebe ich zusammen mit der Kulturanthropologin Regina Bendix (Göttingen) heraus, die Reihe edieren die Herausgeber in Zusammenarbeit mit einer unabhängigen Forschergruppe, zu der unter anderen die Soziologin Eva Barlösius (Hannover) und der Lebensmittelwissenschaftler Gerhard Rechkemmer (Karlsruhe) gehören.

6. Essen und Trinken sind für die Kulinaristik vor allem Gegenstände einer neuen praxiszugewandten Bildungswissenschaft und der für deren Grundlegung benötigten Forschung. In diesem Ansatz berührt sie sich mit den Zielen der Ernährungsbildung [Heindl 2003] und dem eingangs angeführten Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens. Die Kulinaristik blickt aber darüber hinaus auch auf die kulturellen Wandlungen der Bedingungen unserer Partner, zum Beispiel der Köche und Köchinnen. Letztere sind rechtlich nicht mehr auf den privaten Bereich der Familie gebannt, während den Männern aus rechtssoziologischen Gründen seit Jahrhunderten die berufliche Tätigkeit in der Öffentlichkeit der Politik, der Restaurants und großen Hotels offen stand und sie in der Öffentlichkeit auch als Hobbyköche aktiv werden konnten. Es fehlen jedoch angemessene Fort- und Weiterqualifizierungsmöglichkeiten, so dass viele begabte junge Nachwuchskräfte dem Gastgewerbe letztendlich verloren gehen.

Bei ihren Aktivitäten geht die Kulinaristik grundsätzlich von der Annahme aus, dass kulturspezifische Normen und das Geflecht von Bedeutungen, in denen Menschen im Rahmen von Makro-, Regional- und Subkulturen ihre Erfahrungen interpretieren, heute ebenso wie transnationale Firmen darüber mitbestimmen, was als Lebensmittel angesehen, zum Verzehr zubereitet und aus welchem Anlass, in welcher Situation, wie, warum, wann und mit wem gegessen wird. Entsprechend bezeichnet das deutsche Wort *Essen* in unseren Augen nicht die generelle Aufnahme von Nahrung, sondern das von Situation zu Situation unterschiedlich gestaltete und begründete Zusichnehmen zubereiteter Speisen. Bei deren Untersuchung und lehrender Vermittlung geht es der Kulinaristik vor allem um die Erfassung sozialer und kultureller Dimensionen und Funktionen und das mit dem Blick auf ihre mögliche bildungspraktische Relevanz, wozu auch eine systematische Nahrungskritik gehört, so wie es seit langem eine Literaturkritik gibt.

Eine besondere Aufgabe der Kulinaristik ist logischerweise die Klärung der sprachlichen Bedingungen ihrer selbst, also der unterschiedlichen Diskursformen über das Essen und beim Essen, zumal es einen Konnex zwischen Reden und Essen gibt, den die Anthropologin Mary Douglas schon 1975 mit der summarischen Formel umschrieb: „Eating like talking is patterned activity“. Eine weitere vordringliche Aufgabe ist die Erforschung der Bedarfsprofile der Fächer und Branchen, die sich mit dem Kulturthema Essen und mit der Gastlichkeit befassen, eine dritte die konsequente Entwicklung einer kulinaristischen Semiotik. Bekanntlich können im Zusammenhang der Kultur(en) Speisen und Getränke zu komplexen Zeichen werden. Der Akt der Speisenwahl, die Produktion und Darreichung einerseits, der Akt der Stiftung von Bedeutungen und Werten andererseits hängen unmittelbar zusammen, man denke als Beispiel

nur an die berühmte Tasse Tee der Großmutter. Das semiotische Wissen um diese Funktionen besitzt praktische Relevanz von der Pädagogik bis hin zur interkulturellen Wirtschaftskommunikation. Infolgedessen spielt die Semiotik in der Kulinaristik neben der Ritualforschung und der außereuropäischen Kulturforschung wie der Japanologie eine große Rolle.

7. Noch wichtiger als die Semiotik erscheint mir eine Fragestellung, auf deren Vorbedingung vor allem Eva Barlösius aufmerksam gemacht hat⁷, nämlich dass das, was gegessen werden soll, auch schmecken muss [Barlösius 1988]. „Lebensmittel und Speisen so auszuwählen und zuzubereiten, dass diese nur menschliche Möglichkeit gesteigert wird, ist der Aspekt, der das Spezifische dieses Lebensgebietes ausmacht [Barlösius 1993, 101]. Einen leitenden Genussbegriff hat die Autorin allerdings nicht formuliert, eine ausgefeilte Genusstheorie gibt es bis heute weder im Gastgewerbe noch in den Wissenschaften.⁸ Die Genussforschung gehört in meinen Augen zu den wahrhaft fundamentalen Aufgaben, um die es in der Kulinaristik künftig gehen muss. Bislang blieb das Thema journalistischen Publikationen überlassen, von denen manche, vor allem das Buch Gero von Randows [Randow 2003] den anzuerkennenden Versuch unternehmen, den Genuss als fundamentale Wahrnehmungskategorie zurück zu gewinnen; wieder andere verengen den Genussbegriff auf eine bloß orale Kategorie, orientieren seine Beschreibung an Sigmund Freud und fördern auf diese reduktive Weise nolens volens zugleich die Trivialisierung des Genusses durch die Werbung. Deren fragwürdiges Spektrum reicht von Milrams Butter-Päckchen mit dem Werbespruch *Genuss Tag für Tag* über die endlose Metaphernfolge vom *Genießer* und dem *vollkommenen Genuss*, der Rede vom *Kunstgenuss* und vom *Markt der Genüsse* über die geschmacklose Bezeichnung von Gastronomen als *Genuss-Handwerker*, die Rede des Feinschmecker Club Magazins Sommer 2007 vom *Kochgenuss* und der Food-Fotographie, die den Genuss zur <Kopfsache> macht bis zur Grundlegung einer österreichischen *Genuss-Akademie*, die ein Zertifikat für und als *Genuss-Akademiker* anpreist.

Kultur- und sozialgeschichtlich ist diese Merkantilisierung und Trivialisierung des Genusses höchstwahrscheinlich erst durch im Blick auf die luxuriöse Maßlosigkeit römischer Oberschichten [Stein-Hölkeskamp 2005] verständliche Abwertung des Genusses durch die Manichäisten und die Kirchenväter [Rigotti 2002] möglich geworden; noch das neue Jesus-Buch von Joseph Ratzingers sieht im Genuss genau genommen nicht viel mehr als Maßlosigkeit und setzt somit die alte Semantik fort [Ratzinger 2007, 243].

Ich nehme die Einladung des Autors an, ihm in diesem Punkt in aller Form zu widersprechen. Die Erarbeitung einer tragfähigen Genusstheorie wird uns zurückführen zur Ausgangsannahme, dass sich das Essen als Handlung und Institution von der Ernährung vor allem durch seine Sozialität unterscheidet, der nicht unbedingt ein Kompensations- oder Verschleierungscharakter zukommt, wie man in der Nachfolge Simmels geglaubt hat. Ich gebe einige Stichworte einer Phänomenologie des Genusses, nähere Ausführungen sind zu finden in dem eben erwähnten Buch *Kulinaristik*.

Der Genuss ist ein Kind des Appetits und der kommunikativen Ästhetik. Er ist auf qualifizierte Produkte gerichtet, braucht ein anregendes und symmetrisches Ambiente als kreatives Milieu und setzt den Mitgenießenden voraus, den schon die Wortbedeutung anzeigt: das Wort *Genuss* verweist auf das Wort *Genosse*. Die ursprüngliche Bedeutung ist in Wendungen wie *Nutznießer* oder *ein großes Ansehen genießen*

⁷ Zum Folgenden vgl. meinen Beitrag über Geschmack und Genuss in Wierlacher/Bendix 2008, (Anm.2).

⁸ Das neue Handbuch zur Theorie und Praxis des Restaurants von kommt auf den Genuss nicht zu sprechen; das Gourmet-Handbuch von Udo Pini lässt das schwierige Lemma einfach aus. Die oben schon angeführten Autoren Lütke und Fontius übergehen die Frage nach dem Genuss ebenso wie das ‚Grundbuch‘ der Ernährungsmedizin (Hans Konrad Biesalsky u.a.) und die ansonsten verdienstvollen Bücher zur Lehrerbildung von Barbara Methfessel und Ines Heindl. Das Lebensmittelrecht kennt seinerseits nach wie vor allein den Begriff des *Genussmittels* und verweist wie viele andere Diskursträger auf Sucht und Suchtgefahren.

oder *in den Genuss einer Förderung kommen* nach wie vor lebendig; die Wortform verweist wie das Wort *Geschmack* mit dem gemeinsamen präfix <ge> auf einen kollektiven Wurzelboden.

Als Vollzugshandlung ist der Genuss an die Akzeptanz seiner Umgebungen sowie an die Einstellung der Lebensbejahung (*affirmatio vitae*) gebunden und generiert diese zugleich. Niemand setzt sich gern mit Menschen an einen Tisch, die unsympathisch sind, zumal die Dingsymbolik des Tisches eine symmetrische Beziehung aufdrängt, die von den beteiligten Handelnden vorab gebilligt sein will; ich verweise nur an die kulturelle Regel des Tischverständnisses als Raum der *privacy* in den USA. Manche außereuropäischen Kulturen vermeiden Tische, nicht jedoch die Anwesenheit von anderen Menschen beim Essen. Die Dialogqualität menschlicher Existenz [Taylor 1994] bringt es mit sich, dass die Menschen in der Regel lieber gemeinsam als alleine essen. Außerdem spielt der performative Charakter gemeinsamen Essens als Darstellungsspiel eine große Rolle. Auch dieser Aspekt gehört zu den Essentials der Kulinaristik, ich kann hier aber nicht ausführlich auf ihn eingehen. Die kulinarische Handlungssprache macht die Hintergründe dieser Praxis deutlich, indem sie Wendungen wie „Speisen auftragen“, oder „Tisch abräumen“ benutzt, die allesamt aus der Theatersprache kommen.

Gemeinsame Mahlzeiten sind als solche Feste und Inszenierungen von Kommunikation vor allem infolge der Vereinzelungsprozesse unserer Gesellschaft unabdingbare und unveräußerliche Bestandteile des öffentlichen und privaten Lebens geworden. Genuss, Erkenntnis, Lebensfreude, Rollenspiel und Kommunikation korrespondieren einander. Es gibt keinen lustlosen, lebensfeindlichen oder gar lebensverneinenden, sondern nur einen im Sinne der Lebensbejahung fröhlichen Genuss. Ein Fest, per se zu verstehen als Feier des Lebens, wird deshalb in allen Kulturen mit einem fröhlichen und anregenden Essen umrahmt. Insofern ein Fest als Zustimmung zum Leben der *Humus* der Kultur ist, ist die Ermöglichung des Festefeierns zum Beispiel durch einen Koch und seine schmackhaften Produkte eine kulturelle Tat und ein Generator auch benötigter Ideen. Bei gutem Essen fällt nicht bloß Brechts Galileo am meisten ein (*Leben des Galilei*, Bild 3).

Da alle Selbstaufklärung an die aktive und selbstbewusste Kenntnisnahme des Anderen gebunden ist, aber das eigene Ich selber immer auch dieser Andere ist, klären wir uns im Medium des Genusses gegenseitig auf und machen uns hellsichtiger. Die paradoxe Sinnbotschaft des Genusses lautet: erst im von der eigenen Ego manie befreienden Genuss gewinnt das Ich sein Höchstmaß an Eigenheit.

Die prüfende Hellsichtigkeit des Genusses führt mit der Anerkennung des Produkts auch zur Anerkennung der Leistung, die mit der Herstellung des Produkts verbunden ist, artikuliert im anerkennenden Urteil <das hat vorzüglich geschmeckt>. Da jede Anerkennung Bedeutungen und Identitäten zuweist und auf Erkenntnis einer besonderen Leistung aufruft, wie die Anerkennungstheorie gezeigt hat [Honneth 1992], wird Genuss nur dort möglich, wo das anzuerkennende Produkt, etwa eine Speise, als Ergebnis einer besonderen Leistung auch erkannt und gedeutet werden kann. Eine industriell vorgefertigte Speise weist kaum eine Besonderheit auf, die sich erkennen und anerkennen ließe, man kann diese Speise darum im strengen Sinne des Wortes auch kaum genießen, sondern nur verzehren oder konsumieren.

Weil der Genuss die Mitgenießenden benötigt, bringt uns der Genuss die gemeinsam Essenden dazu, sich wechselseitig gelten zu lassen (vgl. Günter Grass *Treffen in Telgte*). Auf diese Weise wird der Genuss zur Quelle einer prüfenden und an die Prüfung gebundenen Toleranzfähigkeit [Wierlacher 1996b, 2002], ohne die ein Zusammenleben der Menschen gar nicht möglich ist⁹. Die Förderung der Genussfähigkeit ist darum ein Politikum ersten Ranges - und die Kulinaristik auch.

⁹ Günter Grass, der kulinaristisch interessanteste deutschsprachige Schriftsteller, hat die Toleranzfrage mehrfach auch als Redner und essayistisch zum Thema gemacht (vgl. Wierlacher 1999b, 2000)

Literaturhinweise

- Barlösius, Eva (1987): Riechen und Schmecken – Riechendes und Schmeckendes. In: Kölner Zeitschrift für Soziologie und Sozialpsychologie 39, S. 367- 375.
- Eva Barlösius (1988): Eßgenuß als eigenlogisches soziales Gestaltungsprinzip. Zur Soziologie des Essens und Trinkens dargestellt am Beispiel der grande cuisine Frankreichs. Hannover
- Barlösius, Eva / Manz, Wolfgang (1988): Der Wandel der Kochkunst als genußorientierte Speisegestaltung. In: Kölner Zeitschrift für Soziologie und Sozialpsychologie 40, S. 706-727.
- Barlösius, Eva (1993): Anthropologische Perspektiven einer Kulturosoziologie des Essens und Trinkens. In: Alois Wierlacher / Gerhard Neumann/ Hans Jürgen Teuteberg (Hg.): Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder. Berlin, S. 85-101.
- Bendix, Regina (2004): Reden und Essen: Kommunikationsethnographische Ansätze zur Ethnologie der Mahlzeit. In: Österreichische Zeitschrift für Volkskunde 58, S. 211-238.
- Chladenius, Johann Martin (1742): Einleitung zur richtigen Auslegung vernünftiger Reden und Schriften. Hrsg. von L. Geldsetzer. Düsseldorf 1969 (Neudruck der Ausgabe Leipzig 1742), S. 188f.
- Douglas, Mary (1975): Deciphering a Meal. In: Dies.: Implicit Meanings. Essays in Anthropology. London/Boston.
- Heindl, Ines (2003): Studienbuch Ernährungsbildung. Ein europäisches Konzept zur schulischen Gesundheitsförderung. Bad Heilbrunn.
- Honneth, Axel (1992): Kampf um Anerkennung. Zur moralischen Grammatik sozialer Konflikte. Frankfurt.
- Lemke, Harald (2007): Ethik des Essens. Einführung in die Gastrosophie. Berlin.
- Matthes, Joachim (1991): "Das Gesicht wahren": eine kulturelle Regel im interkulturellen Vergleich. In: Universitas 5, S. 429-439
- Methfessel, Barbara: Essen Lehren – Essen lernen. 2. Auflage Baltmannsweiler 2000.
- Neumann, Gerhard/Alois Wierlacher/Rainer Wild (Hg.) (2001): Essen und Lebensqualität. Kultur- und naturwissenschaftliche Perspektiven. Frankfurt.
- Randow, Gero von (2003): Genießen. Eine Ausschweifung. München.
- Ratzinger, Joseph (2007): Jesus von Nazareth. Freiburg.
- Rigotti, Francesca (2002): Philosophie in der Küche. Kleine Kritik der kulinarischen Vernunft. München.
- Stein-Hölkeskamp, Elke (2005): Das römische Gastmahl. München.
- Taylor, Charles (1993): Multikulturalismus und die Politik der Anerkennung. Mit Kommentaren von Amy Gutmann (Hg.), Steven C. Rockefeller, Michael Walzer, Susan Wolf. Mit einem Beitrag von Jürgen Habermas. Frankfurt.
- Wierlacher, Alois; Bendix, Regina u.a. (Hg.) (2008): Kulinaristik. Forschung, Lehre, Praxis. Münster (Wissenschaftsforum Kulinaristik 1). (vgl. Ankündigung im Anhang)
- Wierlacher, Alois (2007): Wissenschaft und Beruf. Zur partiellen Verschränkung von wissenschaftlicher und beruflicher Bildung. In: Deutsch-Chinesisches Forum interkultureller Bildung. Band 1 München, S. 25-43
- Wierlacher, Alois (2005a): Jahresprogramm Fort- und Weiterbildung der Deutschen Akademie für Kulinaristik. Bremen.
- Wierlacher, Alois (2005b): Was ist interkulturelle Germanistik, was will sie und warum wird sie benötigt? in: Frontières, Transferts, Échanges Transfrontaliers et Interculturels, herausgegeben von Pierre Béhar und Michel Grunewald. Bern, S. 3-58.
- Wierlacher, Alois /Andrea Bogner (Hg.) (2003a): Handbuch interkulturelle Germanistik Stuttgart.
- Wierlacher, Alois (2003b): Kultur und Geschmack. In: Wierlacher, Alois /Andrea Bogner (Hg.): Handbuch interkulturelle Germanistik. Stuttgart 2003, S. 165-175
- Wierlacher, Alois, Wolf Dieter Otto (Hg.) (2002): Toleranztheorie in Deutschland 1949-1999. Tübingen.
- Wierlacher, Alois (2001): Architektur interkultureller Germanistik. München
- Wierlacher, Alois (Hg.) (2000a): Das Fremde und das Eigene. Prolegomena zu einer interkulturellen Germanistik. München, 4. Auflage München
- Wierlacher, Alois (2000b): Das Kulturthema Essen. Zur Grundlegung einer interdisziplinären Kulturwissenschaft des Essens (1989-199). In: Alois Wierlacher (Hg.): Kulturthema Kommunikation. Möhnesee, S. 355-409
- Wierlacher, Alois (1999): Der Internationale Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens. In: Dr. Rainer Wild - Stiftung (Hrsg.) Gesunde Ernährung zwischen Natur- und Kulturwissenschaft. Münster, S. 57-60
- Wierlacher, Alois (1999b): Günter Grass: Über die Toleranz. In: Signaturen der Gegenwartsliteratur. Festschrift für Walter Hinderer. Würzburg 1999, S. 113-124; erweitert unter dem Titel Günter Grass' Toleranz-Reden in: Alois Wierlacher (Hg.): Kulturthema Kommunikation. Möhnesee 2000, S. 335-344.
- Wierlacher, Alois (1996a): Internationalität und Interkulturalität. In: Wie international ist die Literaturwissenschaft? Methoden- und Theoriediskussion in den Literaturwissenschaften: Kulturelle Besonderheiten und interkultureller Austausch am Beispiel des Interpretationsproblems (1950-1990). Hrsg. von Lutz Danneberg und Friedrich Vollhardt in Zusammenarbeit mit Hartmut Böhme und Jörg Schöner. Stuttgart/ Weimar, S.550-590
- Wierlacher, Alois (1996b): Kulturthema Toleranz. Zur Grundlegung einer interdisziplinären und interkulturellen Toleranzforschung. München
- Wierlacher, Alois / Stötzl, Georg (Hg.) (1994): Blickwinkel. Kulturelle Optik und interkulturelle Gegenstandskonstitution. München
- Wierlacher, Alois / Gerhard Neumann / Hans Jürgen Teuteberg (Hg.) (1993): Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder. Berlin.
- Wierlacher, Alois (Hg) (1987a): Perspektiven und Verfahren interkultureller Germanistik. München
- Wierlacher, Alois (Hg) (1987b): Vom Essen in der neueren deutschen Literatur. Mahlzeiten in Erzähltexten von Goethe bis Grass. Stuttgart

Gemeinsame Diskussion:

- Gedrich: Ist nicht die heutige Situation auf ein zu wenig an institutioneller Ernährungsforschung zurückzuführen?
- Spiekermann: Natürlich könnte ich jetzt im Rahmen dieser von mir so genannten Kultur der Verheißung sagen, ja! Wenn wir eine institutionell anders verankerte Ernährungswissenschaft gehabt hätten, die entsprechend auch alimentiert wird, dann wäre das auch deutlich besser geworden. Daran glaube ich aber nicht. Definitiv nicht. Sondern ich habe selbst keine Antwort darauf, ob nicht in Wirklichkeit Wissenschaft in vielerlei Hinsicht so ein generelles Erziehungsprojekt ist, was natürlich nur für einen bestimmten Bereich der Gesellschaft relevant ist. Für andere Bereiche hat sich diese Wissenschaft letztlich nicht interessiert und sieht sie lediglich als Markt und Vermarktungsbereiche, die sie betreut. Also von daher würde ich natürlich versuchen, das sozial und historisch darzulegen. Wie gesagt, ich bin nicht davon überzeugt, dass Wissenschaft ein Modus ist, der zur systematischen Problemregulierung da ist. Also, ich kann es historisch einfach so nicht sehen. Systeme, die über Dekaden, ja über möglicherweise ein Jahrhundert hinein ineffizient sind, und die nach wie vor nicht abgewickelt sind in Marktgesellschaften, müssen anders erklärt werden.
- Wierlacher: Herr Spiekermann, ich bin so informiert, dass die Ernährungswissenschaft aus der Medizin ausdifferenziert wurde. Ist das richtig? Aber Herr Leitzmann weiß das vielleicht, oder? Dann wäre aber doch die Antwort auf Ihre Frage, warum ist die Ernährungswissenschaft da, wo sie sich als Verhaltenswissenschaft formiert, nicht längst ein Teil der Fakultäten, die wir ja an vielen Universitäten haben für Verhaltenswissenschaft? Also ich würde die Frage dann so stellen, ob man nicht etwas unterlassen hat? Nämlich, sich mit den Fakultäten zusammenzutun, die sich längst in den letzten zehn oder zwanzig Jahren z. B., auch Heidelberg, umbenannt hat in Fakultäten für Verhaltenswissenschaft.
- Spiekermann: Vielleicht kann ich da noch eine Sache ergänzen. Ich sprach ja davon, dass die Zusammenhänge interdisziplinär gelehrt werden. Also nicht nur Ernährungswissenschaften im naturwissenschaftlichen Sinne, sondern eben insbesondere auch Sozialwissenschaften, die eine aus heutiger Sicht funktionale Art der Ernährung durch ihre Forschung geschaffen haben. Dies führt zurück zur NS-Zeit. In dieser Zeit gab es, wie gesagt, ein institutionalisiertes staatlich gefördertes System der sozial- und kulturwissenschaftlichen Ernährungsforschung, bis hin zur 1938 etablierten Reichskochschule. Es gab eine Veränderung der Bezüge zwischen den Wissenschaften, die durch einen Begriff wie ‚Volk‘, aber auch andere Begriffe dynamisiert wurde. Dem völkischen Primat strebten alle Wissenschaften nach, entsprechend entwickelte sich Ernährung zu einem zielbewussten Kooperationsfeld, das in den 1930er Jahren fast 50 Prozent der öffentlichen Forschungsgelder auf sich zog.
- Ploeger: Herr Wierlacher, Sie hatten zu Recht darauf hingewiesen, dass sich das Verständnis von Wissenstransfer – Gott sei dank – geändert hat. Dass es nicht nur darum geht, aus der Wissenschaft Wissen in die Praxis zu transferieren, sondern auch umgekehrt. Insofern finde ich es sehr gut, dass Sie diese neue Universität in der Planung haben. Ich selbst hatte die Gelegenheit, die Universität der gastronomischen Wissenschaften in Bra in Italien zu besuchen, wo man ja auch versucht hat, den Kontakt zur Praxis durch Exkursionen und Praktika herzustellen. Das kostet etwas. Die Studiengebühren sind sehr hoch. Daher meine Frage. Wie kann das deutsche Bildungssystem das schaffen? Welche Vorschläge haben Sie hierfür? Und die zweite Frage war, Sie hatten von den Lebenswissenschaften gesprochen, finde ich ganz phantastisch, nur die englische Übersetzung „life science“ geht ja in eine ganz andere Richtung.
- Wierlacher: Also „Lebenswissenschaften“ ist ein Begriff, der von Bayreuthern und anderen wirklich verengt auf den ganzen strengen naturwissenschaftlichen Aspekt genutzt wird. Wir sind aber der Ansicht, dass das als Rückschritt zu werten ist. Der Appell, den Ausdruck „Lebenswissenschaften“ breiter zu fassen, hat auch einen wissenschaftspolitischen Hintergrund. Wir wollen erreichen, dass wir diesen Schritt endlich tun können. Es ist sehr schwer. Wir haben im Arbeitskreis [für Kulturforschung des Essens, Anm. d. Hrsg.] und bei verschiedenen anderen Gelegenheiten immer wieder versucht, eine Gesprächsgemeinschaft zu bauen. Wir wissen heute noch deutlicher als vor zehn oder zwanzig Jahren, dass es nötig ist, weil die Komplexitäten darauf dringen. Die zweite Frage: Wir haben noch zu

meiner Amtszeit einen Kooperationsvertrag mit den Italienern aufgesetzt. Petrini und ich haben ihn unterschrieben. Und dann hat mir Petrini unter vier Augen erklärt, wie er das denn überhaupt auf die Reihe bekommen hat. Es geht nur, wenn es gelingt, Sponsoren zu gewinnen, die nicht nur als Sponsoren im deutschen Sinne des Wortes auftreten, sondern weil sie sich in ihrem eigenen wirtschaftlichen Handeln davon Vorteile versprechen. Piemont hat es gemacht. Verschiedene andere haben es gemacht. D. h. aber auch, man muss sehen – die haben eine ganz andere geschichtliche Ausgangssituation als wir. Es gibt in Deutschland eine kulturwissenschaftliche Annäherung. Die gibt es so weder in Frankreich noch in Italien. Das ist ein Plus. Aber das Minus lautet, wir haben gar keine Annäherung oder allergrößte Schwierigkeiten, uns anzunähern zwischen den Wissenschaftlern und den Bauern und den Gastronomen der Region und den Unternehmern, die wiederum für die Bauern die Märkte steuern. Das ist in Italien alles möglich. Und darum bin ich der Ansicht, wir müssen andere Modelle finden. Und das zweite ist, dass die Wissenschaft eine schlechte Presse hat, und dann auch noch die Kulinaristik – das sind ja Feinschmecker – das sind ja nur zwei Prozent. Ich hab nie behauptet, dass ich mich zum Agenten der Sterneköche machen möchte. Ich hab immer nur behauptet, dass die Köche, die qualifiziert sind, die Kompetenzen und also auch die Verantwortungen haben, dafür mitzusorgen, dass dieses politisch und sozialpolitisch so enorm wichtige Kulturphänomen „Essen“ den Stellenwert bekommt, den es verdient und den wir eigentlich alle brauchen. Es wird nicht anders gehen, als dass man sich so behilft, wie ich das kurz angedeutet habe im Fall der Berufsakademie. Ich habe den betreffenden Damen und Herren klarzumachen versucht, es läge doch in ihrem eigenen Interesse, wenn eine Institution des dualen Systems dieses duale System wirklich beim Wort nimmt und dann deutlich macht, dass der Vorteil dieses dualen Systems zugleich bei den Betrieben liegt. Denn das duale System des Landes Baden-Württemberg ist so gebaut, dass die Studenten nur 50 Prozent ihrer Zeit in den Hörsälen verbringen, die anderen 50 Prozent in den Firmen und deswegen, damit die Firmen ihrerseits eine Rekrutierung geeigneten Nachwuchses ermöglichen können. D. h. das ganze Modell hat eine doppelte Optik. Es liegt im Interesse der Wirtschaft, also der Unternehmen und es liegt im Interesse der jungen Leute, die eine praxisnahe Ausbildung wollen. Das kostet dann nicht so viel. Der zweite Weg mit der Steinbeiß-Hochschule wäre auch einer, den man finanziell betreiben könnte. Den dritten Weg, 20.000€ zu verlangen, wie es im Falle Italiens – die Franzosen wollen ja jetzt was Ähnliches – passiert oder in Schweden – wir haben auch einen Vertrag mit einer schwedischen Hochschule geschlossen – in der es bereits längst einen gastronomischen Ausbildungsgang, aber bezogen auf die akademisierte Weiterbildung von Köchen, gibt. Ich bin da auch ähnlich pessimistisch wie Sie. Wir haben keine Tradition dieser Art. Wir müssen also wohl die anderen Wege gehen. Und wir versuchen jetzt zu dritt, also Italien, der schwedische Partner und wir; ein Modell zu entwickeln, das uns auch in Deutschland vielleicht doch die Möglichkeit eröffnet. Aber ich bin nach wie vor der Meinung und will das auch noch mal ganz nachdrücklich sagen, das Ärgernis ist immer noch, dass wir keine einzige forschungsorientierte Einrichtung – genannt Universität – für diese Zwecke gewonnen haben. Aber es gibt ja einige Damen und Herren hier in diesem Kreis, die vielleicht doch als Professoren die Möglichkeit haben, Entwicklungen zu betreiben. Es ist ja heute, Frau Ploeger, leichter als zu meiner Zeit, mit Studiengangsplänen zu kommen.

Barlösius: Ich habe eine Frage an Uwe Spiekermann und eine an Herrn Wierlacher. Ich habe den Eindruck gewonnen, aber vielleicht ist das nicht ganz richtig, dass Du die beiden Begriffe „praktisches Wissen“ und „objektiviertes Wissen“ ziemlich distanziert gegenüber gestellt hast. Ich nehme mal diesen Satz, den wir lesen durften: „Der Arzt spricht und die Mutter kocht.“ In keiner wissenschaftsbasierten Politik oder sonstigen Beratung dürften wir diesen Satz noch aussprechen. Und zwar deshalb nicht, weil wir ein bestimmtes Wissen aus der Praxis übernommen haben, nämlich, dass wir das Geschlechterverhältnis heute auch innerhalb der Wissenschaft anders zu formulieren haben. Das gilt jetzt aber nicht nur für soziale und kulturelle Phänomene, sondern das gilt natürlich genauso für naturwissenschaftliche Phänomene. Selbst die Stoffwechselforschung ist in den letzten Jahren sehr darauf konzentriert, Gender-Mainstreaming gemäß, Stoffwechselunterschiede zwischen den Ge-

schlechtern zu identifizieren. Ich war neulich daran beteiligt, einen Forschungskreis Adipositas mit Stoffwechselforschern aufzubauen. Das Interessante war, dass ich dachte, wir müssten auf jeden Fall Migranten mit hereinnehmen, weil ja bekanntlich dort eben übergewichtige Kinder besonders häufig zu finden sind und dann kam sofort das Argument: „Nein Frau Barlösius, das geht gar nicht, die Unterschiede sind so groß und das müssen wir jetzt also auch politically correct nach den einzelnen Rassen trennen.“ D. h. natürlich wird auch die Genese von naturwissenschaftlichem Wissen über den Wandel von gesellschaftlichen und kulturellen Vorstellungen, wie die Welt aufgebaut ist, bestimmt. Also damit würde ich gerne noch mal nachfragen, ob diese Distanz wirklich so groß ist. Ja, Herr Wierlacher, warum klappt das mit dem Genussthema nicht? Ich fühle mich ja wirklich ertappt, habe gedacht: Warum hast Du das eigentlich aufgegeben? Also mir ist es ja so gegangen wie Ihnen mit den zwei Feinschmeckern. Also dieses Genussthema ist halt in der deutschen Tradition sehr eng mit einer sozialen Gruppe assoziiert. Nämlich bestimmten sozialen Schichten oder Klassen, egal wie man das bezeichnen will, und die sozialen Schichten, die sagen wir mal diskursbestimmend sind als Aufsteigermentalitäten, die kaprizieren sich in Deutschland immer auf den Begriff der Gesundheit.

So und noch mal zu Uwe Spiekermann zurück. Er hat vorhin so schön aufgezählt, wann von welchen Klassenlage Körpernormierungen ausgegangen sind. Also den bürgerlichen Aufsteigern, den neuen Angestellten. In den 1950er/60er Jahren der alten Bundesrepublik fand dann die Totalinklusion der Arbeiterschichten statt. Es ist kein Wunder, dass wir jetzt bei den Migranten angekommen sind, d. h. im Grunde genommen ist das nicht nur eine Frage der Vergrößerung von Märkten – wo kriege ich meine Schlankheitsprodukte abgesetzt – sondern es ist eine Frage des Klassenkampfes, wie ich heutzutage fast wieder sagen würde und eben eine Frage der Integration über auch bestimmte körperliche Vorstellungen.

Wierlacher: Darf ich mal etwas ungewöhnlich anfangen? Ich habe heute im Zug im Wirtschaftsteil der FAZ einen Artikel gelesen, in dem ganz deutlich gemacht wird, dass etwa 70 Prozent der Steuern, die in der BRD jährlich gezahlt werden, von einer ganz kleinen Gruppe gut oder besser Verdienender aufgebracht wird. Mit anderen Worten, es wird der Versuch gemacht, deutlich zu machen, dass es eine andere Perspektive gibt, als die, die Sozialwissenschaftler gerne vortragen, die ich auch jetzt wiederhole. Die lautet nämlich, dass 0,5 Prozent der Bevölkerung über ein Vermögen von über 50 Prozent der Bevölkerung verfügen. Ich würde nicht so weit gehen, Eva, wie Sie, das mit dem Ausdruck Klassenkampf deutlich zu machen. Aber es gibt ganz zweifellos, wie in der Medizin auch, Tendenzen, in unserer Gesellschaft wieder Schichten aufzubauen, Klassen aufzubauen. Das sehen wir zwar etwas anders, denn wir sind der Meinung, die Gesellschaft teilt sich auf in eine kleine Gruppe – ich will ja ganz grob mal Zahlen nennen – in eine kleine Gruppe von Gebildeten, die etwa zwanzig Prozent ausmachen und wie vor 2000 Jahren im Romanum Imperium haben wir dann 80 Prozent, die damals ja auf lateinisch „Plebs“ hießen. Also mit anderen Worten, die Sorge, die wir haben, ist, dass die Gesellschaft sich gliedert in eine Gruppe der Mächtigen und in eine große Gruppe der Ohnmächtigen. Man kann sie auch als „moderne Sklaven“ bezeichnen. Und das Genussproblem ist vor dieser Doppelgleisigkeit zu sehen. Auf der einen Seite ist es als Vollzugshandlung auch verbunden mit einem Wertvollzug. Und dieser Wertvollzug wiederum hängt mit den christlichen Kirchen der Moraltheologie zusammen. Sie müssen mal, in die beiden großen Lexika gucken. Die evangelische Variante RGG, das Lexikon für Religion und Geschichte und die katholische, das Lexikon für Kirche und Theologie. Und da mal die Artikel über Genuss lesen. Da wird es Ihnen immer noch schlecht. Frau Rigotti, die Italienerin, hat das ja schön in einem kleinen Büchlein für ein breiteres Publikum aufbereitet. Das wussten wir lange schon und darum habe ich mir erlaubt, hier zu sagen, wir müssen dem Papst in aller Form widersprechen. Das ist also ein Problem, das wir mitgeschleppt haben, und das wir dann auch so reduziert haben auf die Oralität, weil es in einen dritten Diskurszusammenhang hineingehört, das ist der Diskurs über den Körper. Der Körper ist hier auch ein nicht nur physiologisches, sondern auch kulturelles Phänomen. Aber in dieser Doppelheit eigentlich erst in meinem Umfeld der Wissenschaften in den letzten zwanzig Jahren überhaupt wieder diskutabel

geworden. Ich bin noch so erzogen worden, dass das Themen sind, die wir überhaupt nicht behandeln. Die sind völlig „out-of-discussion“. Eine Geisteswissenschaft kommt doch nicht auf die Idee, sich mit solchen Zusammenhängen zu beschäftigen. Aber meine Damen und meine Herren, diese Zeiten sind vorbei. Es gibt keinen ernstzunehmenden Wissenschaftler mehr, der solche Polarisierungen fortführt. Und darum bin ich ganz optimistisch, dass wir vielleicht doch die „Dicke-Nuss-Theorie“ so entwickeln können, wie wir sie brauchen, wenn wir ernst machen wollen mit der kulturwissenschaftlichen Begründung einer Ernährungswissenschaft – ob wir sie Verhaltenswissenschaft nennen oder Ernährungsgeschichte. Aber es geht letztlich um die kulturalanthropologischen Dimensionen des Handelns. Also es geht letztlich auch um normative Regeln, die wir verschiedenartig und mit verschiedenen Argumentsystemen begründen müssen.

Spiekermann: Vorab ein kurzer Kommentar aus katholischer Sicht. Ich glaube, dass vom katholischen Diskurs Genuss keineswegs denunziert wird. Und ich meine, gerade da ich als Katholik in der Diaspora im protestantischen Umfeld wohne, es gibt Unterschiede zwischen der Genussfreudigkeit im katholischen und im protestantischen norddeutschen Bereich. Also von daher würde ich schon eine Lanze für ein gewisses katholisches Genussempfinden brechen. Aber bevor wir hier in eine Diskussion einsteigen, will ich auf die Fragen antworten. Eva, Du hast natürlich Recht. Ich habe das dichotomisch gewandt und hätte ich diesen Vortrag in einem Kreis von Soziologen oder anderen spezifischeren Fachleuten gehalten, hätte ich das natürlich wesentlich ausdifferenziert. Ich hab das kurz angedeutet mit dem zweimaligen Erwähnen, wenn ich recht gezählt hab, des Begriffs „Inkorporation“, den Jakob Tanner ja mal geprägt hat. Hier werden solche Formen objektivierte Wissens übernommen, und das ist natürlich dann eine andere Brechung im Alltag. So kommen Amalgame zustande. Man kann auch sagen, ein zunehmendes Wissen von Unverstandenem prägt dann eben die Praxis auf beiden Seiten, sowohl bei den Wissenschaftlern als auch bei den Haushalten. Aber wie gesagt, das muss und kann man natürlich wesentlich ausdifferenzieren und dazu gibt es eine sehr intensive Diskussion in den letzten zehn Jahren, insbesondere im Rahmen der Soziologie. Also, wie gesagt, wir sind aber ein interdisziplinärer Kreis und deshalb muss man natürlich die Fachsprachen hier einfach zurücknehmen und auch hier, wie gesagt, didaktisch vorgehen. Zu den sozialen Aspekten vielleicht noch ein Kommentar. Ich habe hier Marktbildungsprozesse beschrieben und ich glaube das ist spannender als einen Begriff von Klassenkampf zu nutzen. Denn natürlich werden im Zusammenhang von Marktbildungsprozessen Gruppen erst dann interessant, wenn sie Kaufkraft haben. Das wird beispielsweise bei den Migrant*innen auch gesehen. Mal eine einfache Zahl. Wir haben letztes Jahr 4,5 Millionen Euro für Bioprodukte ausgegeben. Wissen Sie, wie viel wir für Halal¹⁰-Produkte ausgegeben haben, also solche, die im muslimischen Bereich rein sind? 4,2 Milliarden. Wie ist die öffentliche Diskussion? Ein wenig schräg. Grundsätzlich wird dieser Bereich auch wissenschaftlich wichtiger, weil wir eben natürlich diese ökonomische Logik auch als Wissenschaftler nachvollziehen und nicht nur eine kulturelle Logik. Von „Klassenkampf“ würde ich da allerdings nicht reden. Das hat einfach damit zu tun, weil das 19. Jahrhundert andere Formen von „Klassenkampf“ und andere Formen von Not hatte. Wir sind eine nach wie vor in Europa vergleichsweise egalitäre Gesellschaft, entgegen den Formen, die debattiert werden. Und ich glaube, dass wir allesamt auf einem Wohlstandsniveau liegen, dass manche dieser Debatten sprachlich etwas abgerüstet werden sollten.

Barlösius: Also natürlich war dieser Begriff erstens provokant gemeint und zweitens war er gar nicht im Sinne von Ressourcenverteilung gemeint, sondern wirklich von kulturellen Distinktionen.

Spiekermann: Ja. Das ist eindeutig. Aber ich würde es eben nicht mit diesem Begriff des 19. Jahrhunderts bezeichnen.

Schönberger: Ja, Herr Wierlacher. Ich danke Ihnen, dass Sie noch mal auf diesen „Genuss“ gestoßen sind, und ich würde da gerne was anfügen, und zwar, dass die Wirtschaft den Genuss in einer relativ großen und kaufkraftstarken Gruppe entdeckt hat und zwar 50+. Das ist eigentlich in der Werbung der Be-

¹⁰ Lebensmittel und Speisen, die nach islamischem Recht erlaubt oder zulässig sind

reich, der ganz, ganz extrem auf Genuss angesprochen wird. Und wir wissen ja, dass die Werbung da auch ein Stück vorausseilt. Also sozusagen den Weg freimacht, auch für die Genussforschung, weil die Werbung in den Köpfen erstmal verankert, Genuss ist wieder erlaubt, wenn wir aus einer Zeit kommen, die vielleicht den Genuss ein Stück verdammt hat. Und wir haben ja in der [Dr. Rainer Wild] Stiftung auch dieses Thema „Ambiente“ schon länger in Bearbeitung, wo wir uns auch immer wieder gefragt haben – können wir das überhaupt machen, oder werden wir dann nicht wirklich als „ihr fördert elitäre und sozusagen abgehobene Themen“ abgeurteilt? Wenn Sie in die DGE-Regeln schauen, dann haben die ja seit einigen Jahren den „Genuss“ wieder mit drin. Aber ich würde ganz böse sagen, es ist ein bisschen ein Feigenblatt, weil nichts dahinter steckt. Genauso haben wir aber noch ein anderes Feigenblatt, was in diesem Kreis, finde ich, deutlich diskutiert werden sollte und zwar, wenn Sie sich die politische Entwicklung Deutschland - EU und diesen Aktionismus im Bereich „wir tun was gegen Übergewicht“ angucken. Also nicht nur den Aktionsplan, sondern auch das Weißbuch der EU im Bereich Übergewicht und die WHO-Europa-Deklaration von Istanbul angucken, da steht überall drin, ganz wichtig sind soziokulturelle Faktoren. Und auch das ist ein Feigenblatt, weil da endet das Ganze, und da steckt nichts dahinter. Es kann keiner greifen und es hat auch keiner eine Vorstellung, außer dass diese soziokulturellen Faktoren wichtig sind, was man nur damit macht. Und ich finde, das sind eigentlich Themen die man im Rahmen der AGEV oder auch des Arbeitskreises Kulturforschung des Essens füllen müsste. Da müsste man Vorstellungen und auch Lösungsangebote dahinter setzen.

Wierlacher: Also Frau Schönberger, ich kann das nur unterschreiben, was Sie gesagt haben, möchte es aber gerne in einen größeren Rahmen einrücken. Die Gesellschaft gliedert sich ganz offensichtlich auf. Wir hatten mal, vor einer Generation, einen größeren Vorsprung in der Egalität der Schichten. Aber ich glaube nicht, dass das noch so beschrieben werden kann. Die Tendenzen sind ganz deutlich. Sie müssen sich nur – beispielsweise von meiner Frau belehren lassen, die ist Psychologin, hat 20, 25 Jahre als Gutachterin in Sorgerechtsprozessen gearbeitet und musste die Urteile des Richters vorbereiten mit ihren Gutachten. Der Richter hat sich, nach unserem Gesetz, an die Gutachten der Psychologen zu halten. Die müssen die Familien explorieren und sich den Alltag genau anschauen. Und wenn Sie sich die Resultate ansehen, dann müssten sich die Ökonomen doch belehren lassen über den ökonomisch bedingten Zustand der gegenwärtigen Gesellschaft in sehr breiten Schichten. Also, ich wäre da auch, wahrscheinlich eher der Ansicht von Frau Barlösius, dass sich die Gesellschaft offensichtlich zu differenzieren scheint in einem, für meine Begriffe, nicht sehr erfreulichen Maße. Wie können wir aber die Werbung, die jetzt den Genuss so forciert, damit aber nicht nur die orale Kategorie meint, sondern eine, die auf soziale Abgrenzung zielt. Wie können wir eine Genusstheorie so entwickeln, dass sie diese Barriere übersteigt? Das geht wirklich, glaube ich nur, wenn sich die Wissenschaftler tatsächlich einlassen auf eine Genussforschung. Wir brauchen einige Jahre, um vernünftige Argumente zu bekommen, die dann auch imstande sind, die anthropologische Qualität und Bedarfslage an Genussfähigkeit deutlich zu machen und sie nicht mehr auszuliefern an die Abgrenzungsbedürfnisse bestimmter Schichten. Ich habe mich im Zusammenhang der Akademie in der Tat auf viele Gespräche mit Sterneköchen eingelassen. Manche von ihnen sehen ihre Lage ganz gut. Manche quittieren, wie jetzt gerade in Stuttgart wieder einer ihre Tätigkeit als Sternekoch, weil sie gesehen haben, es ist möglicherweise ein Irrweg. Auf der anderen Seite gibt es gerade unter den Sterneköchen, jetzt haben wir sieben 3-Sterneköche in Deutschland, junge, die ihrerseits durchaus anfangen, über die Bedeutung des Essens im Aufbau der Gegenwartskultur nachzudenken. Die haben aber keine Genusstheorie. Wenn Sie mit Witzigmann reden und würden von ihm verlangen, mal in drei Sätzen zu sagen, was er denn darüber zu sagen habe, dann wird es sehr schwierig. Das sind Handwerker – gute Handwerker, aber keine Theoretiker. Und darum noch mal, mein Appell lautet, wir müssen zu diesem Miteinander von Theorie und Praxis kommen, um solche Konzepte zu entwickeln, die dann in die Lebenspraxis überführt werden können. Es geht nicht ohne den langen Weg. Aber das geht auch nur – und darum bin ich dankbar für Ihren Hinweis von vorhin – natürlich ist mir das auch bekannt, dass es in der Sozialgeschichte einen Unterschied gibt zwischen den Konfes-

sionen, aber die Konfessionen die genussfreudiger sind, haben sich um die Klosterkultur gebildet und die Klosterkultur ist darum einer unserer Partner bei der Forschungsstelle Religion und Kulinaristik; das machen wir zusammen inzwischen mit drei Benediktinerklöstern, die längst angefangen haben, zu begreifen, dass wenn sie Ernährung weiter fassen - wie ich vorhin meinte - in den größeren Kreis stellen, dann wird das ein Thema, das alle betrifft. Und ich darf nur daran denken, dass wir 1.200 Moscheen inzwischen in Deutschland haben. Der Islam hat eine ganz andere Vorstellung. Und wenn wir das alles einbeziehen, dann wird das Thema in der Tat ganz aktuell. Also noch einmal. Ich freue mich, dass die Wild-Stiftung den Arbeitskreis fördert und bin nach wie vor der Meinung, er ist in den Grundlagenfragen viel wichtiger als die Akademie, aber Sie wissen ja, ich habe beide immer als zwei Brennpunkte einer Ellipse verstanden. Aber ohne die Grundlagenforschung kann auch die andere Seite, die stärker auf die Praxis einwirken will, kaum handeln.

Spiekermann: Erst mal, Herr Wierlacher, herzlichen Dank für die Anregung für den Ort der nächsten AGEV-Tagung. Da wird es uns sicher dann gut munden im Klosterambiente. Nur noch mal zum Beitrag von Gesa Schönberger. Die Diskussion bewegt sich gegenwärtig vorwiegend auf dem Niveau, dass wir versuchen, gute Argumente für gutes Tun zu finden. Wir sollten allerdings nicht außer Acht lassen, dass die wesentlichen Allokationsmöglichkeiten, die wir abseits der guten Argumente haben, Preise sind - gepaart mit vernünftigen Kontrollen, und das ist, um beispielsweise eine vernünftige Ernährungspraxis zu haben, sicherlich auch ein Steuerungsmoment, über das man in Deutschland nachdenken sollte.

Leitzmann: Erwähnen sollte man auch, dass es mit der Vollwerternährung praktikable Möglichkeiten einer genussvollen und zugleich gesunden Ernährung gibt.

Ernährungsforschung aus epidemiologischer und risikosoziologischer Perspektive

Ziele, Design und Methoden der zweiten Nationalen Verzehrsstudie, Carolin Krems

Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel¹¹, Karlsruhe

Da aktuelle Daten zum Ernährungsverhalten und Ernährungsstatus der Deutschen fehlten, beauftragte das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz die Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel, die zweite Nationale Verzehrsstudie (NVS II) durchzuführen.



Die NVS II verfolgt auf vier Ebenen Ziele:

- Sie liefert repräsentative Daten zur Planung und Durchführung von ernährungspolitischen Maßnahmen (inhaltliches Ziel).
- Sie vernetzt bestehende nationale und internationale Studien und methodische Ansätze und erleichtert so eine gegenseitige Nutzung der jeweiligen Forschungsergebnisse (strukturelles Ziel).
- Sie verbessert vorhandene Methoden und soll innovative Methoden zur Ermittlung des Lebensmittelverzehrs und des Ernährungsverhaltens entwickeln (methodisches Ziel).
- Sie ist Grundlage und Beginn eines Nationalen Ernährungsmonitorings (konzeptionelles Ziel).

Auf inhaltlicher Ebene hat die NVS II das Ziel, den Lebensmittelverzehr aufzuzeigen und die Energie- und Nährstoffzufuhr der Bevölkerung abzubilden. Die erhobenen Daten werden jedoch nicht nur auf Nährstoffebene ausgewertet. Es sollen Verzehrsmuster abgebildet werden. Die Angaben zu Ernährungsgewohnheiten (wer isst was, wann und wo) geben auch Hinweise auf individuelle Adaptionen an gegenwärtige Rahmenbedingungen. Zusätzlich werden Körpergröße und Körpergewicht, Angaben zur körperlichen Aktivität sowie soziodemographische Daten erhoben, um den allgemeinen Gesundheitsstatus abzuschätzen. Diese Informationen dienen der Identifizierung von ernährungsrelevanten Risikogruppen und geben wichtige Hinweise auf die Praktikabilität von Ernährungsempfehlungen. Fortlaufende Ernährungsberichterstattung dient als Entscheidungs- und Orientierungshilfe für Politik, Wissenschaft und auch der Bevölkerung. Durch das Nationale Ernährungsmonitoring, dem konzeptionellen Ziel der NVS II, soll hierfür eine verlässliche Basis geschaffen werden (Brombach et al. 2006).

Im Rahmen der NVS II wurden deutschlandweit über ein Jahr etwa 20.000 deutsch sprechende Personen befragt. Die Teilnehmer waren zwischen 14 und 80 Jahren alt und lebten in Privathaushalten. Sie wurden nach einem zweistufigen Verfahren rekrutiert. In einer ersten Stufe wurden 500 Sample Points ausgewählt, wobei die proportionale Verteilung der Bundesländer berücksichtigt wurde. In einem zweiten Auswahlverfahren wurden die Einwohnermeldeämter der ausgewählten Gemeinden angeschrieben mit der Bitte, eine vorgegebene Anzahl von Adressen nach einem Zufallsverfahren zu ziehen. Um neben der Regionalität auch Aussagen zur Saisonalität machen zu können, wurden die Befragungen in vier Wellen, die den Jahreszeiten entsprechen, durchgeführt (Brombach et al. 2006, Cholmakow-Bodechtel et al. 2006).

Im Rahmen der NVS II wurden deutschlandweit über ein Jahr etwa 20.000 deutsch sprechende Personen befragt. Die Teilnehmer waren zwischen 14 und 80 Jahren alt und lebten in Privathaushalten. Sie wurden nach einem zweistufigen Verfahren rekrutiert. In einer ersten Stufe wurden 500 Sample Points ausgewählt, wobei die proportionale Verteilung der Bundesländer berücksichtigt wurde. In einem zweiten Auswahlverfahren wurden die Einwohnermeldeämter der ausgewählten Gemeinden angeschrieben mit der Bitte, eine vorgegebene Anzahl von Adressen nach einem Zufallsverfahren zu ziehen. Um neben der Regionalität auch Aussagen zur Saisonalität machen zu können, wurden die Befragungen in vier Wellen, die den Jahreszeiten entsprechen, durchgeführt (Brombach et al. 2006, Cholmakow-Bodechtel et al. 2006).

¹¹ Seit 1/2008 Max Rubner-Institut - MRI, Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel

Im Rahmen der NVS II wurden verschiedene Erhebungsinstrumente eingesetzt. Zur Bestimmung des Lebensmittelverzehrs, der Energie- und Nährstoffzufuhr sowie der Mahlzeitenmuster wurden Dietary History Interviews und 24-Stunden-Recalls durchgeführt. Im Rahmen der Dietary History Interviews wurde der Lebensmittelverzehr der letzten vier Wochen standardisiert erfragt (Welche Mahlzeiten und wie häufig? Welche Lebensmittel und Getränke, wie häufig und wie viel davon?). Die 24-Stunden-Recalls liefern die genaue Beschreibung des Lebensmittelverzehrs eines Tages (Was wurde in den letzten 24 Stunden gegessen und getrunken?). Zudem wurden ergänzend ein computergestütztes persönliches Interview und ein Fragebogen zur Bestimmung der soziodemographischen Daten, weiterer Aspekte des Verzehrverhaltens (z. B. verschiedene Ernährungsweisen, Kochfertigkeiten, Einkaufsverhalten und Ernährungswissen) sowie des allgemeinen Gesundheitsverhaltens (z. B. körperliche Aktivität, Rauchverhalten und subjektive Einschätzung des Gesundheitsverhaltens) eingesetzt. Des Weiteren wurden Körpergewicht, Körpergröße und Körpermitte gemessen, um den Body Mass Index zur Beurteilung des Körpergewichtes und die Waist-Hip-Ratio als Maß für die Fettverteilung zu bestimmen. Zusätzlich wurde ein Wiegeprotokoll in die Konzeption der NVS II aufgenommen. Es schafft eine wichtige Grundlage für die Bewertung gesundheitlicher Risiken durch den Verzehr von Lebensmitteln. Zudem ermöglicht das Wiegeprotokoll durch die Bestimmung genauer Verzehrsmengen, eine Abschätzung von aktuellen Portionsgrößen (Krems et al. 2006).

Für die Auswertung der Energie- und Nährstoffzufuhr wird der Bundeslebensmittelschlüssel (BLS), die nationale Nährstoffdatenbank der Bundesrepublik Deutschland genutzt (Hartmann et al. 2006). Der BLS wird zur Laufzeit der NVS II optimiert und an die Erfordernisse der Studie angepasst.

Der Aufwand und die Investitionen für eine Studie wie die NVS II rechtfertigen sich nur, wenn im Studiendesign die Interessen möglichst vieler Nutzer berücksichtigt werden und die gewonnenen Informationen einer breiten Öffentlichkeit zugänglich gemacht werden. Eine systematische Öffentlichkeitsarbeit unterstützt die erfolgreiche Umsetzung der NVS II. Damit ist sie die erste große Ernährungsstudie in Deutschland, die sich auf Instrumente der Public Relations stützt und hierfür gezielt Personal einsetzt.

Zudem wurde die NVS II von zwei Beiräten unterstützend begleitet. Der Wissenschaftsbeirat, vertreten durch Experten aus den Gebieten Ernährungswissenschaft, Ernährungsepidemiologie und Ernährungsverhaltensforschung sowie Sozial- und Geisteswissenschaften, beriet bei fachlichen Aspekten, wie z. B. bei der Auswahl der Erhebungsinstrumente. Der Nutzerbeirat setzte sich aus Vertretern von Ministerien, nachgeordneten Behörden, Agrar- und Verbraucherverbänden sowie Vertretern aus der Lebensmittelwirtschaft zusammen (Brombach et al. 2006). Die Mitglieder brachten verschiedene Interessen ein und unterstützten die größtmögliche Verbreitung und Verwendung der gewonnen Informationen.

Zusammenfassend lässt sich festhalten, dass die NVS II nicht nur Daten zum Ernährungsverhalten und Ernährungsstatus der Deutschen liefern wird, es können auch Risikogruppen identifiziert und Ernährungstrends abgeleitet werden. Zudem bildet die NVS II die Grundlage für Ernährungsprogramme, die zielgruppenspezifisch vorgenommen werden können. Weiterhin dient die NVS II als Basis für kontinuierliche Ernährungsberichterstattung, indem sie die Grundlage für das Nationale Ernährungsmonitoring in Deutschland ist.

Literatur

- Brombach, C., Wagner, U., Eisinger-Watzl, M. & Heyer, A. (2006): Die Nationale Verzehrsstudie II. – Ernährungs-Umschau 53 (1): 4-9
- Cholmakow-Bodechtel, C., Mühlbauer, H., Reis, U., Reiter, F. & Brombach, C. (2006): Aspekte der Feldarbeit bei der Nationalen Verzehrsstudie II. – Ernährungs-Umschau 53 (7): 256-260
- Hartmann, B.M., Bell, S., Vázquez-Cañedo, A.L., Götz, A. & Brombach, C. (2006): Der Bundeslebensmittelschlüssel. – Ernährungs-Umschau 53 (4): 124-129
- Krems, C., Bauch, A., Götz, A., Heuer, T., Hild, A., Möseneder, J. & Brombach, C. (2006): Methoden der Nationalen Verzehrsstudie II. – Ernährungs-Umschau 53 (2): 44-50.

Direkte Kommentare

- Leitzmann: Noch mal eine Frage zur deutschsprachigen jungen Bevölkerung, weil Sie sagten, Menschen mit Migrationshintergrund sind ausgeschlossen. Es gibt ja viele Menschen in Deutschland, die einen Migrationshintergrund haben, aber Deutsch sprechen.
- Krems: Die sind drin.
- Leitzmann: Es muss ziemlich schwierig sein, diese Trennung zu machen.
- Krems: Da sprechen Sie einen wichtigen Punkt an. Es ist ja so, dass wir über die Einwohnermeldeämter gegangen sind. Es ging um die Altersgruppe zwischen 14 und 80 Jahren und um Männer und Frauen in einem bestimmten Verhältnis. Dann wurden diese Teilnehmer kontaktiert. Im Rahmen der Kontaktversuche hat sich auch schon herausgestellt, ob die Möglichkeit bestand, dass die Leute teilnehmen konnten. Es gab allerdings auch den Fall, dass Menschen mit Migrationshintergrund ins Zentrum gekommen sind, aber die Interviews nicht durchgeführt werden konnten. Letztendlich ist die deutsche Sprache wirklich Voraussetzung gewesen, dass diese Instrumente angewendet werden können. Aber Migranten mit ausreichenden Deutschkenntnissen sind durchaus drin. Da haben wir einige.
- Zwick: Wir machen ein Adipositas-Projekt an der Universität Stuttgart, und haben auch Untersuchungen zum Ernährungsverhalten durchgeführt. Dabei sind uns ein paar Dinge aufgefallen: Zum einen, je dicker Leute werden, desto stärker die Tendenz zum Under-reporting von dem, was sie gegessen haben. Was die Qualität der Lebensmittel anbelangt, da gibt es natürlich eine soziale Wünschbarkeit. Also je dicker die Leute sind, desto mehr Gemüse essen sie, desto mehr trinken sie Wasser. Und da wollte ich Sie einfach fragen: Welche Maßnahmen haben Sie ergriffen, um die Validität ihrer Daten sicher zu stellen. Teilnehmende Beobachtungen, oder wie haben Sie das gemacht?
- Krems: Es wäre ja interessant gewesen, den Energieumsatz direkt zu messen, also mit doppelt markiertem Wasser, wir werden aber auf jeden Fall – bevor wir unsere Ergebnisse zur Energie- und Nährstoffzufuhr im April publizieren – noch Over- und Under-reporting untersuchen. Es ist interessant zu sehen, was bei den beiden unterschiedlichen Ansätzen herauskam. Was wurde bei der persönlichen Befragung im Zentrum geantwortet, und wie haben die Teilnehmer bei der telefonischen Befragung reagiert. Aber das sind Auswertungen, die wir ab April dann vornehmen können.
- Zwick: Noch eine Zusatzfrage. Wie schätzen Sie denn insgesamt die Erinnerungsfähigkeit bezüglich des Lebensmittelkonsums in den letzten 24 Stunden ein? Ergebnis einer neuen britischen Studie ist eine deutliche Assoziation zwischen Körpermasse und mangelnder Erinnerungsfähigkeit an das, was man in den letzten 24 Stunden gegessen hat. Was sich vor allen Dingen auf das „Snacking“ beziehen dürfte.
- Krems: Das Programm ist so aufgebaut, dass man durch den ganzen Tag durchgeht. Man hat Erinnerungsstützen. Es fängt mit einer Quickliste an. Welche Mahlzeiten wurden gegessen, man fragt die Uhrzeit ab und wo gegessen wurde. Das ist sozusagen die erste Erinnerungsstütze, dass man den Tag strukturiert. Und dann im zweiten Schritt wird gefragt: Welche Lebensmittel wurden gegessen und dann wird genauer nachgefragt. Wie sah es beim Frühstück im Einzelnen aus?
- Wierlacher: Sie sind mir nicht böse, wenn ich ganz einfach frage? Kommt in der Verzehrsstudie irgendwo die Kategorie „Genuss“ vor?
- Krems: Nein.
- Wierlacher: Das ist ja auch eine theoretische Aussage, nicht? Wenn sie nicht vorkommt. Gibt es irgendeine Reflexion darüber, warum man die Kategorie ausgelassen hat?
- Krems: Es ist zwanzig Jahre her, dass es die letzte Studie gab und unsere Projektkoordinatorin hat sich auch bemüht, möglichst viele Meinungen einzuholen, deswegen ja auch dieser Wissenschaftsbeirat. Nur ist es so, dass die Erwartungen an die NVS sehr groß waren. Es gab lange Zeit keine und wer weiß, wann es die nächste geben wird und deswegen sollten viele Punkte hereinkommen. Und wir haben uns bemüht, viele Dinge umzusetzen, das Konzept so zu gestalten, dass man sozusagen begleitende Untersuchungen darauf ansetzen kann. Ich denke, um „Genuss“ erfassen zu können,

müsste man eine andere Methodik anwenden. Und was man sich überlegen könnte, wir machen ja ein nationales Ernährungsmonitoring, das so aussehen wird, dass wir aus unseren 20.000 Teilnehmern der NVS, 2.000 rekrutieren und langfristig untersuchen wollen in zwei telefonischen Recalls und das ist sozusagen das kleine Programm. Und die Idee ist, dass man über Anknüpfungspunkte mit anderen Institutionen weitere Studien ansetzen kann. Wir haben dann ein repräsentatives Panel, mit dem man weitere Befragungen machen kann. Dem Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz ging es jedoch erst einmal darum, langfristig zu gucken, wie es mit der Ernährung weiter geht? Wie reagieren die Leute auf Lebensmittelskandale?

Spiekermann: Also an das anknüpfend, was Herr Wierlacher sagte, haben Sie in irgendeiner Weise evaluiert, wie die Begriffe, die Sie verwenden und die natürlich aus einer sprachlichen, aus einer wissenschaftlichen Kategorisierungswelt kommen, wie die von den Probanden verstanden werden? Denn selbstverständlich gibt es immense regionale Unterschiede in der Wahrnehmung solcher Begriffe. Also ist Sprache überhaupt, als das wesentliche Kommunikationsmedium, bei Ihnen Teil des Reflektionsprozesses? Und zum Zweiten bin ich immer wieder erstaunt, das war ich schon beim Bundes-Gesundheitssurvey, wie bei diesen großen Spannen der Schätzungsunterschiede – kleine Portion 30 bis 70 Gramm und bei 133 Lebensmittelinhaltsstoffen auf Millionstel Gramm rückgerechnet werden kann, wobei Sie gleichzeitig den Anspruch haben, hier auf Basis dieser Informationen, Gesundheitspolitiken über Risikogruppenidentifizierung in Gang zu setzen. Ist das nicht eine Fiktion von Objektivität, der Sie da letztlich die Scheinlegitimation geben?

Krems: Vorteil ist, dass wir verschiedene Methoden haben, auf der einen Seite das Wiegeprotokoll, wo die Daten oder die einzelnen Lebensmittel gemessen wurden und dann noch die beiden anderen Methoden mit einem unterschiedlichen Genauigkeitsgrad. Und ich denke, das wird interessant sein, zu sehen, wie unterscheiden sich die Ergebnisse. Also wir hoffen natürlich, dass sie alle im gleichen Rahmen liegen. Und was auch der Vorteil ist an unserer Studie, dass wir mit dem BLS¹² zusammenarbeiten. So können wir schon genauere Aussagen zur Energie- und Nährstoffzufuhr machen als andere Studien, weil der BLS ja direkt auf uns angepasst wurde. Natürlich ist es so, dass man diese Probleme mit der Erhebung hat – was essen die Leute? – also welche Mengen, aber ich denke, dass wir im Vergleich zu anderen Studien schon einiges wegnehmen, weil der BLS sozusagen, auf unsere Lebensmittel zugeschnitten ist.

Mensink: Ich bin ja für den Ernährungsteil des Bundes-Gesundheitssurvey zuständig und mache diese Art von Forschung schon lange, komme aber ursprünglich ja eher aus dem Bereich der exakten naturwissenschaftlichen Forschung. Uns Ernährungsepidemiologen, und da ist die Gruppe aus Karlsruhe¹³ auch mit gemeint, ist ganz bewusst, dass alle Ernährungserhebungsmethoden relativ schwach sind und dass man an vielen Stellen, z. B. dem BLS, auf Schätzungen angewiesen ist. Aber Sie können sich unsere Berichte angucken, wir machen ganz bewusst auch keine Angaben mit Kommastellen, sondern sagen schätzungsweise ist es so. Und man hat auch deshalb große Fallzahlen und dadurch sind die Schätzungen sehr gut. Sie, Herrn Spiekermann sind ja Historiker, aber meistens kommt solche Kritik aus dem Bereich von Laborleuten. Ein Cholesterinwert von einem Kind wird meistens mit mehreren Kommastellen angegeben. Aber wenn Sie eine halbe Stunde später das Gleiche messen, kommt da was ganz anderes raus. Oder wir haben z. B. Folat-Analysen gemacht im Serum und mitten in der Phase eine andere Methode einsetzen müssen. Diese Werte sind dann nicht mehr direkt vergleichbar. Verglichen damit, sind unsere groben Aussagen zu Ernährung viel stabiler.

Krems: Dann will ich relativ kurz zur Sprache noch antworten. Es war von Vorteil, dass wir Interviewer eingesetzt haben, also die Lebensmittel im Gespräch ausgewählt werden konnten. Es gab viele Bemer-

¹² Anm. d Hrsg.: Bundeslebensmittelschlüssel, Lebensmittelnährwertdatenbank, die als Standardinstrument zur Auswertung von ernährungsepidemiologischen Studien und Verzehrerhebungen in der Bundesrepublik Deutschland entwickelt wurde

¹³ Anm. d Hrsg.: gemeint ist das Max Rubner-Institut - MRI, Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel, seit 1/2008 Nachfolger der Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel - BfEL.

kungszettel, die die Interviewer an uns dann weitergegeben haben und da waren auch einige Lebensmittel drauf, wo wir erst mal nachrecherchieren mussten. So wird in den östlichen Ländern Dorschleber sehr häufig gegessen, die ursprünglich nicht in unserem Programm drin war, aber jetzt auf jeden Fall integriert werden soll, oder auch andere Speisen wie Soljanka.

Indikatorkonzept zur Nachhaltigkeitsbewertung der Ernährungssituation in Deutschland, Rolf Meyer¹⁴

Institut für Technikfolgenabschätzung und Systemanalyse (ITAS), Forschungszentrum Karlsruhe in der Helmholtz-Gemeinschaft

Ausgangslage



Nachhaltigkeitsstudien und Nachhaltigkeitsindikatoren für den Bereich Ernährung und Landwirtschaft weisen bisher eine mehr oder weniger starke Konzentration auf den Bereich Landwirtschaft auf. Dies gilt beispielsweise für das Nachhaltigkeitskonzept der Bundesregierung und das System von Nachhaltigkeitsindikatoren der EU-Kommission. Daneben gewinnt die Nachhaltigkeitsbewertung einzelner Lebensmittel an Bedeutung. Schließlich ist die Nachhaltigkeit verschiedener Ernährungsweisen diskutiert worden. Eine systematische Nachhaltigkeitsbewertung der Ernährungssituation in Deutschland – der aktuellen Situation und ihrer zeitlichen Entwicklung – fehlt dagegen. Diese Lücke soll mit einem Indikatorsystem und einer Bewertung der Ernährungssituation im Hinblick auf Nachhaltigkeit geschlossen werden.

Zielsetzungen von Indikatorkonzept und Nachhaltigkeitsbewertung

Im Rahmen der Nationalen Verzehrsstudie II (siehe Beitrag von Carolin Krems) ist bisher vor allem eine Auswertung im Hinblick auf den Lebensmittelverzehr sowie die Energie- und Nährstoffzufuhr vorgesehen. Das umfangreiche Datenmaterial eröffnet aber auch die Möglichkeit, eine Nachhaltigkeitsbewertung der deutschen Ernährungssituation vorzunehmen. Dabei wird auf den Arbeiten des Instituts für Technikfolgenabschätzung und Systemanalyse (ITAS) am Forschungszentrum Karlsruhe zu einem integrativen Nachhaltigkeitskonzept aufgebaut. Die Zielsetzungen des hier vorgestellten Ansatzes einer Nachhaltigkeitsbewertung sind im Einzelnen:

- ein Konzept für eine Nachhaltigkeitsbewertung der Ernährungssituation in Deutschland zu entwickeln, und damit eine zusätzliche Auswertung der Nationalen Verzehrsstudie II in Richtung Nachhaltigkeit zu ermöglichen;
- dieses Konzept anschließend auf die Daten aus der Nationalen Verzehrsstudie II anzuwenden, und damit eine aktuelle und vertiefte Analyse der Nachhaltigkeitssituation im Ernährungsbereich vorzulegen;

¹⁴ In Kooperation mit Erika Claupein, Thorsten Heuer, Carolin Krems, Institut für Ernährungsökonomie und -soziologie (IÖS), Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel (BfEL), Karlsruhe

- somit einen Beitrag zur Analyse der Nachhaltigkeit im Aktivitätsfeld Landwirtschaft und Ernährung zu leisten;
- Hinweise und Anregungen für das Nationale Ernährungsmonitoring zu liefern.

In einem längeren Diskussionsprozess ist von ITAS und dem Institut für Ernährungsökonomie und -soziologie der Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel l¹⁵ ein vorläufiges Indikatorkonzept für eine Nachhaltigkeitsbewertung der Ernährungssituation in Deutschland erarbeitet worden, die auf der Basis der Nationalen Verzehrsstudie II erstellt werden soll.

Integratives Nachhaltigkeitskonzept und Ableitung der Indikatoren

Das *integrative Nachhaltigkeitskonzept* ist vom Institut für Technikfolgenabschätzung und Systemanalyse (ITAS) des Forschungszentrums Karlsruhe im Rahmen des HGF-Projektes „Global zukünftige Entwicklung – Perspektiven für Deutschland“ entwickelt worden (Coenen/Grunwald 2003). Die grundlegende Idee des integrativen Konzepts ist, nicht von den „klassischen Säulen“ der gesellschaftlichen Entwicklung – also den ökonomischen, ökologischen, sozialen und institutionellen Dimensionen – auszugehen, wie in anderen vorliegenden Ansätzen. Als erster Schritt wurden stattdessen als *konstitutive Elemente einer nachhaltigen Entwicklung* die intra- und intergenerative Gerechtigkeit, die globale Orientierung und der anthropozentrische Ansatz identifiziert. Als zweiter Schritt wurden diese konstitutiven Elemente in so genannte *generelle Nachhaltigkeitsziele* übersetzt. Die generellen Ziele zur Operationalisierung des Nachhaltigkeitsleitbildes sind:

- Sicherung der menschlichen Existenz;
- Erhaltung des gesellschaftlichen Produktivpotenzials;
- Bewahrung der Entwicklungs- und Handlungsmöglichkeiten.

In einem dritten Schritt wurden die generellen Nachhaltigkeitsziele durch *substanzielle Nachhaltigkeitsregeln* präzisiert. Diese Nachhaltigkeitsregeln sind das Kernelement des integrativen Konzepts und als handlungsleitende Prinzipien zu verstehen (siehe Tab. 1).

Darauf aufbauend wurde das *Indikatorkonzept zur Nachhaltigkeitsbewertung der Ernährungssituation in Deutschland* entwickelt, indem den Nachhaltigkeitsregeln entsprechende Nachhaltigkeitsindikatoren systematisch zugeordnet wurden (Tab. 1). Die Indikatoreauswahl stützt sich dabei auf identifizierte Nachhaltigkeitsdefizite, vorliegende Indikatorvorschläge und Anknüpfungspunkte in der Nationalen Verzehrsstudie II. Die Indikatoreauswahl soll ermöglichen, Handlungsnotwendigkeiten und -ansatzpunkte für Politik und andere Akteure abzuleiten. Exemplarisch werden einzelne Nachhaltigkeitsindikatoren vorgestellt und diskutiert.

¹⁵ Seit 1/2008 Max Rubner-Institut - MRI, Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel

1. Nachhaltigkeitsziel Sicherung der menschlichen Existenz	
Nachhaltigkeitsregeln	Nachhaltigkeitsindikatoren
1.1 Schutz der menschlichen Gesundheit	Ernährungsindex Übergewicht und Adipositas Untergewicht Meldepflichtige Lebensmittelinfektionen
1.2 Gewährleistung der Grundversorgung	Unzureichendes Einkommen für Ernährung Unzureichende Einkaufsmöglichkeiten für Lebensmittel – ¹⁶
1.3 Selbständige Existenzsicherung	Energieverbrauch für Ernährung im internationalen Vergleich
1.4 Gerechte Verteilung der Umweltnutzungsmöglichkeiten	Fischverzehr im internationalen Vergleich
1.5 Ausgleich extremer Einkommens- und Vermögensunterschiede	–
2. Nachhaltigkeitsziel Erhaltung des gesellschaftlichen Produktivpotenzials	
Nachhaltigkeitsregeln	Nachhaltigkeitsindikatoren
2.1 Nachhaltige Nutzung erneuerbarer Ressourcen	Indikatorbildung offen
2.2 Nachhaltige Nutzung nicht-erneuerbarer Ressourcen	Primärenergieverbrauch für Ernährung
2.3 Nachhaltige Nutzung der Umwelt als Senke	Treibhausgasemissionen durch Ernährung Verzehr von Fleisch und Fleischwaren
2.4 Vermeidung unvermeidbarer technischer Risiken	–
2.5 Nachhaltige Entwicklung des Sach-, Human- und Wissenskapitals	Grundausstattung mit Küchengeräten
3. Nachhaltigkeitsziel Bewahrung der Entwicklungs- und Handlungsmöglichkeiten	
Nachhaltigkeitsregeln	Nachhaltigkeitsindikatoren
3.1 Chancengleichheit im Hinblick auf Bildung, Beruf und Information	Nutzung von Ernährungsinformationen
3.2 Partizipation an gesellschaftlichen Entscheidungs- prozessen	Informationsstand zu Qualitätszeichen
3.3 Erhaltung des kulturellen Erbes und der kulturellen Vielfalt	Fähigkeiten der Lebensmittelverarbeitung
3.4 Erhaltung der kulturellen Funktion der Natur	Anteil ökologischer Lebensmittel (Bezug auch zu 2.1)
3.5 Erhaltung der sozialen Ressourcen	–

Tab. 1: Indikatoren zur Nachhaltigkeitsbewertung der Ernährungssituation in Deutschland

Ausblick

Das vorgestellte Indikatorkonzept für eine Nachhaltigkeitsbewertung der Ernährungssituation soll in einem zukünftigen Projekt weiterentwickelt, erprobt und angewendet werden. Wichtige Arbeitsschritte werden sein:

- das Indikatorkonzept weiter zu entwickeln und breit mit Wissenschaftlern und Stakeholdern zu diskutieren;
- die einzelnen Indikatoren zu operationalisieren und mit den Daten der Nationalen Verzehrsstudie II zu erproben;
- Kontrollgrößen und Vergangenheitsdaten zu erheben;
- Vorschläge für alternative Indikatorbildungen zu entwickeln, wo eine Indikatorbildung auf der Basis der Nationalen Verzehrsstudie II Schwierigkeiten bereitet;
- ausgewählte Indikatoren einer Differenzierung bzw. Spezifizierung, der Bildung von Unterindikatoren sowie einer detaillierten Untersuchung zu unterziehen;

¹⁶ Anmerkung:– = bisher kein Indikator vorgesehen

- und schließlich die Analyseergebnisse zu einer Nachhaltigkeitsbewertung der Ernährungssituation in Deutschland, auf der Basis der Nationalen Verzehrsstudie II, zusammenzuführen.

Literatur

Coenen, R., Grunwald, A. (2003): Nachhaltigkeitsprobleme in Deutschland. Analyse und Lösungsstrategien. Edition sigma: Berlin

Direkte Kommentare:

- Barlösius: Vielen Dank, Herr Meyer, für diesen übersichtlichen und leicht nach zu vollziehenden Vortrag. Das war, glaube ich, sehr hilfreich. Über die Indikatoren, da hätte ich noch viel nach zu fragen, aber vielleicht sollten wir das auf die gemeinsame Diskussion verschieben, weil ich bin ganz sicher, wenn wir jetzt anfangen über einzelne Indikatoren zu diskutieren, dann sitzen wir heute Abend um zwanzig Uhr noch hier und das Kirchenfenster haben wir dann immer noch nicht gesehen. Gibt es denn Verständnisfragen?
- Spiekermann: Ich bitte Sie, die Verbindung zur NSV2 zu erläutern. Da fehlt mir der Bezug. Ich hätte natürlich gerne gehört, wie Erhaltung der kulturellen Funktion der Natur und Anteil ökologischer Lebensmittel operationalisiert wurden. Und ich glaube die Bilanz von Lebensmitteln, die im konventionellen Landbau mit in der Region üblichen Methoden produziert werden ist deutlich besser, als die von per Luftfracht importierten Bio-Lebensmitteln. Aber das darf ich ja noch gar nicht diskutieren. Sie haben gesagt, Sie wollen keinen wesentlichen Bruch mit den Vorstellungen, die man von Nachhaltigkeit hat, sondern ein integriertes Modell. Ist das nicht ein Versuch mit einem harmonischen, deskriptiven Modell, Spannungen und Konflikte zu übergehen, die entstehen, weil nicht alle dieser drei Ebenen regelmäßig erreicht werden können. Man trifft sich zur Bestandaufnahme, trägt aber nicht zur Konfliktaustragung oder zur politischen Arbeit bei. Dann zur Vergleichbarkeit solcher Indikatorensysteme, das ist ja wohl die Zielsetzung, dass man gewissermaßen internationale Rankings der Nachhaltigkeitsstandards machen kann und diejenigen, die was tun müssen, dann auch „objektiv“ zu Maßnahmen anhalten kann. Wie stellen Sie sich das vor, die Nachhaltigkeitsindikatoren auf der einen Seite zu nationalisieren und spezifischer zu gestalten und gleichzeitig ein Indikatorensystem zu haben, was global vergleichbar ist? Ist das nicht ziemlich paradox?
- Meyer: Über die Frage Soll-Modell oder indikatives Modell kann man natürlich sehr lange diskutieren. Die Idee dabei ist eigentlich nicht, zu harmonisieren, Widersprüche zu verdecken, sondern eher sie besser aufspüren zu können. Die vorliegenden Konzepte waren oftmals durch ein Ungleichgewicht gekennzeichnet; die ökologische Dimension war zum Beispiel immer sehr gut ausgearbeitet und die soziale Dimension hat immer eher geschwächelt. Wir haben versucht, es sehr systematisch zu machen und dieses Ungleichgewicht aus der Welt zu schaffen. Wenn man das dann in Regeln umsetzt, ist die Hoffnung, zu sehen, wo Widersprüche liegen. Dass die Wirklichkeit komplexer und schwieriger ist als ein einfacher Widerspruch zwischen Ökonomie und Ökologie. Und dass man dem besser auf die Spur kommen kann mit so einem indikativen Ansatz. Aber Nachhaltigkeit ist ein normatives Konzept, und wie man dieses bearbeitet, wie man versucht, dieses zu operationalisieren, das hat natürlich auch immer einen normativen Anteil. Einen ganz erheblichen sogar. Und darüber kann man immer streiten. Also da gibt es keine wissenschaftlich eindeutige Antwort; das ist richtig, das ist falsch. So können wir auch nach langer Diskussion heute Abend um 20 Uhr oder wann auch immer mit verschiedenen Auffassungen auseinander gehen, und das ist auch berechtigt.
- Barlösius: Ich denke, es kommen nachher in der gemeinsamen Diskussion noch einige Nachfragen, also ich habe auch schon einige auf den Lippen, aber ich halte mich zurück. Herr Mensink, würden Sie bitte Ihren Vortrag halten. Vielleicht überlegen Sie ich schon mal eine Antwort auf die Frage: Wie kommt das Robert-Koch Institut immer zu diesen wunderbaren Abkürzungen. Sind Sie der kreative Pol dort? Jetzt spricht Gerd Mensink zu uns über „EsKiMo: Ernährung von Kindern und Jugendlichen – Methoden und erste Ergebnisse“ und er kommt vom Robert-Koch Institut.

EsKiMo – Methoden und erste Ergebnisse zur Ernährung von Kindern und Jugendlichen, Gert Mensink¹⁷

Robert Koch Institut RKI Abteilung Epidemiologie und Gesundheitsberichterstattung, Berlin



Im Rahmen von EsKiMo (Ernährungsstudie als KiGGS-Modul) wurde von Januar bis Dezember 2006 die Ernährung von 6- bis 17-Jährigen erfasst. Die Studie wurde als Teil von KiGGS, dem bundesweit repräsentativen Kinder- und Jugendgesundheitsurvey, vom Robert Koch-Institut und der Universität Paderborn durchgeführt. EsKiMo wurde finanziert vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz.

Die Teilnehmenden von EsKiMo haben bereits an KiGGS teilgenommen und wurden deutschlandweit in 150 Orten nach Alter und Geschlecht stratifiziert zufällig ausgewählt. Bei den 6–11-

Jährigen führten die Eltern zusammen mit ihrem Kind für drei Tage ein Ernährungsprotokoll mit detaillierten Angaben zu Lebensmittelbezeichnung, Menge, Ort und Zeitpunkt des Verzehrs sowie Zubereitung und Rezepten. Dabei wurden die Familien telefonisch von der Universität Paderborn aus betreut. Mit den 12- bis 17-Jährigen wurde ein standardisiertes Ernährungsinterview auf der Grundlage von DISHES geführt. Diese Erhebungsmethode ermöglicht es das übliche Ernährungsverhalten zu ermitteln. Zusätzlich wurden Fragen u. a. zu sozioökonomischen Hintergrund, Freizeit- und Diätverhalten, der Nutzung von Schulverpflegung, gemeinsamen Familienmahlzeiten und vorhandenen Kochkenntnissen gestellt.

Mit insgesamt 2.506 Kindern und Jugendlichen (1.234 6-11-Jährigen, 1.272 12-17-Jährigen) ist die Teilnahmerate 63 Prozent. Präsentiert werden erste Ergebnisse zur Nährstoffzufuhr sowie zum Lebensmittelverzehr (insbesondere Obst und Gemüse, Getränke, Süßwaren und Fast Food). Dabei werden die ermittelten Mengen mit Referenzwerten für die Nährstoffzufuhr bzw. den altersgemäßen Empfehlungen verglichen.

EsKiMo liefert eine aktuelle, ausführliche Bestandsaufnahme der Ernährung von Kindern und Jugendlichen in Deutschland. Die Daten ermöglichen die Bewertung der Nährstoffversorgung und des Erreichens von Verzehrsempfehlungen. Hiermit kann potentieller Handlungsbedarf aufgezeigt werden. Zusammen mit den in KiGGS gesammelten Informationen ist somit eine wichtige Grundlage für die Fokussierung von zielgruppenspezifischen Aufklärungs- und Informationskampagnen geschaffen.

Literatur

- Bauch A, Mensink G B M, Vohmann C, Stahl A, Fischer J, Kohler S, Six J, Hesecker H (2006) EsKiMo – Die Ernährungsstudie bei Kindern und Jugendlichen. *Ernährungs Umschau* 53 (10): 380-385.
- Mensink GBM, Bauch A, Vohmann C, Stahl A, Six J, Kohler S, Fischer J & Hesecker H (2007) EsKiMo - Das Ernährungsmodul im Kinder- und Jugendgesundheitsurvey. *Bundesgesundheitsbl - Gesundheitsforsch - Gesundheitsschutz* 50, 902-908.
- Mensink GBM, Bauch A, Vohmann C, Stahl A, Six J, Kohler S, Fischer J & Hesecker H (2007) EsKiMo. Das Ernäh-

¹⁷ in Kooperation mit Almut Richter, Anna Stahl, Claudia Vohmann, Helmut Hesecker

rungsmodul des Kinder- und Jugendgesundheitssurveys (KiGGS). *Ernährung - Wissenschaft und Praxis* **1**, 225-229.

Mensink GBM, Heseke H, Richter A, Stahl A, Vohmann C, Fischer J, Kohler S & Six J (2007) Forschungsbericht - Ernährungsstudie als KiGGS-Modul (EsKiMo), pp. 1-137. Pdf: <http://www.bmelv.de/SharedDocs/downloads/03-Ernaehrung/EsKiMoStudie.html>

Mensink GBM, Heseke H, Stahl A, Richter A & Vohmann C (2007) Die aktuelle Nährstoffversorgung von Kindern und Jugendlichen in Deutschland. *Ernährungsumschau* **11**, 636-646.

Kohler S, Kleiser C, Richter A, Stahl A, Vohmann C, Heseke H & Mensink GBM (2007) Trinkverhalten von Jugendlichen in Deutschland - Ergebnisse aus EsKiMo. *Ernährung - Wissenschaft und Praxis* **1**, 444-450.

Richter A, Vohmann C, Stahl A, Heseke H & Mensink GBM (2008) Der aktuelle Lebensmittelverzehr von Kindern und Jugendlichen in Deutschland - Teil 2: Ergebnisse aus EsKiMo. *Ernährungsumschau* **55**, 28-36.

Kommentare:

Barlösius: Herzlichen Dank Herr Mensink für diesen anschaulichen Vortrag. Gibt es direkte inhaltliche Fragen? Dann ist jetzt als erstes der Herr Zwick dran.

Zwick: Eine Frage hätte ich. Und zwar bezieht sich die auf diese ernährungstypischen Empfehlungen. Wie gesichert, oder wie unwidersprochen sind denn diese Empfehlungen? Mir fällt auf, dass es derzeit mindestens fünf verschiedene Ernährungspyramiden gibt. Es ist auch bekannt, wenn Leute beispielsweise auf Intensivstationen liegen und künstlich ernährt werden, dass die ersten soliden Spurenelemente – mit Ausnahme von Salz – erst nach drei Wochen gegeben werden. Es gibt auch Gesellschaften auf diesem Planeten, die weder Obst noch Gemüse kennen, gleichwohl aber eine hohe Lebenserwartung haben.

Mensink: Vielen Dank für die Frage, das ist tatsächlich ein problematischer Bereich. Also man muss gut trennen zwischen diesen Empfehlungen für Lebensmittel und Nährstoffe. Bei den Nährstoffen werden sie so gewählt, oft noch mit einer bestimmten Sicherheitsgrenze, dass damit nahezu alle Personen in einer gesunden Bevölkerung ihren Bedarf decken. Aber es ist ja nicht so, dass auf der individuellen Ebene alle Personen den gleichen Bedarf haben, sondern dies unterzieht sich meistens einer Verteilung. Und bei Kindern kennt man oft den Bedarf gar nicht, der wird zum großen Teil extrapoliert aus Erwachsenenendaten. Also das heißt nicht, dass man gefährdet ist, nicht genug von diesen Vitaminen aufzunehmen, wenn man unter der jeweiligen Empfehlung ist. Es ist eher so, dass wenn man weit auf der anderen Seite ist, dass man da eher sagen muss: das ist eigentlich zu viel: Also man kann nur grob auf Gruppenebene sagen: diese, diese und diese Vitamine oder Nährstoffe sind eventuell problematisch. Auf der anderen Seite stehen die lebensmittelbezogenen Empfehlungen. Die werden ja meistens aus diesen Nährstoffempfehlungen abgeleitet. Das ist natürlich schon ziemlich tricky. Herr Spiekermann hat ja den BLS¹⁸ kritisiert – zu Recht. Und wie kommt der zu Stande. Sind innerhalb so einer Lebensmittelgruppe alle Lebensmittel gleichwertig? Natürlich nicht. Aber es ist eine Notwendigkeit [zu aggregieren, Erg. d. Hrsg.], um Empfehlungen geben zu können – und man kommt ja auch immer mehr dahin, es nicht zu kompliziert, sondern einfach und praktisch zu machen. Das klingt erst mal einfach, aber es steckt noch viel mehr Arbeit dahinter als bei Nährstoffempfehlungen. Und deshalb gibt es da an bestimmten Stellen auch unterschiedliche Meinungen. Unter anderem hat Walter Willett das ganze ja in Bewegung gebracht, mit Bezug auf die amerikanischen Empfehlungen. Aber das muss man wirklich sagen, das sind Glaubenssachen. Das hat dann auch nichts mehr mit wissenschaftlichen Fakten zu tun. Im Großen und Ganzen stimmen aber die meisten Ernährungspyramiden überein. Auf jeden Fall sind die für Deutschland und Westeuropa etwa gleich. Es gibt ein paar interessante Regeln. Wenn ich selbst eine Empfehlung geben soll, sage ich meistens bei Interviews: Essen sie vielfältig, variiert. Dann kriegt man im Prinzip auch alles, was man braucht. Und dies ist auch wichtig beim Thema Healthy Eating Index. Wir haben so was auch entwickelt im Rahmen unseres Ernährungs- Surveys. Wir haben mit einem Empfehlungsbasierten Index (ähnlich dem der amerikanischen Gesundheitsbehörde USDA) angefangen und das erwei-

¹⁸ Anm. d. Hrsg.: Bundeslebensmittelschlüssel, Lebensmittelnährwertdatenbank, die als Standardinstrument zur Auswertung von ernährungsepidemiologischen Studien und Verzehrerhebungen in der Bundesrepublik Deutschland entwickelt wurde

tert um einen Vielfaltsindex der für Deutschland schon getestet ist. Das ist eine sehr interessante Sache. Und das ist ja eigentlich objektiver – weil es empirisch gemessen ist – als ein relativ subjektiver Vergleich mit solchen einzelnen Empfehlungen.

Spiekermann: Meine Frage bezieht sich auf die Auswahl der Sample-Points. Die Sample-Points beziehen sich vorwiegend auf Großstädte, es sind vereinzelt auch kleine Städte drin, aber die Frage die ich habe ist: In wie weit berücksichtigen Sie ländliche Gebiete? Wenn Sie diese nicht in dem Maße drin haben, müssen Sie Ihre Aussagen möglicherweise relativieren. Und die zweite Frage ist: Vitamin D und Rachitis, finden Sie da irgendwelche Bezüge? Kommt Rachitis wieder, also die wichtigste Kinderkrankheit der Zwischenkriegszeit?

Mensink: Zum Ersten, das ist wirklich stratifiziert, repräsentativ für alle Gemeindegrößen gemacht. Wir haben exakt das Verhältnis, wie es in Deutschland auch wirklich ist. Also wir haben in den Großstädten, zum Beispiel Berlin, mehrere Points pro Bezirk, weil da eben so viele Leute wohnen. Es ist also schon genau nach der Bevölkerungsstruktur verteilt. Wir haben aber viel weniger als in der NVS, und sind infolgedessen für ganz Deutschland und damit auch für die Bundesländer repräsentativ, aber nicht wenn man einzelne Länder heraus nimmt. Und zu der anderen Frage: zum Thema Vitamin D läuft bei uns ein Doktorandenprojekt. Wir sehen, dass sowohl bei Erwachsenen als auch bei Kindern der Vitamin D Status sehr schlecht ist, aber Rachitis haben wir nicht gemessen. Es wird derzeit diskutiert welche „Cut-off“-Werte von Blutparameter man heranziehen sollte. Wir sind auch gerade dabei dazu Analysen zu machen.

Ploeger: Zwei kurze Anmerkungen. Es tauchten ihrem Chart Rohlebensmittel auf, warum? Das zweite gab es einheitliche Befragungsmethoden für ein- bis achtzehnjährige Kinder. Habe ich das richtig gesehen? Und wenn ja, bis zu welchen Alter haben dann Mütter für die Kinder geantwortet?

Mensink: Wir haben nach Verzehr von bestimmten rohen Lebensmitteln gefragt, – wie viele Leute essen Salami oder irgendwelche Dinge die mit E-Coli und Salmonellen assoziiert sind, um zu sehen, ob zum Beispiel der Verzehr von Rohnahrungsmitteln mit bestimmten Krankheiten assoziiert ist, um das Risikoverhalten zu erfassen und um Risikogruppen abschätzen zu können.

Ploeger: Und das mit der Befragung: Einheitliche Befragung von ein- bis achtzehnjähriger Kindern?

Mensink: Das betrifft KIGGS. Bei EsKiMo haben wir zwei unterschiedliche Erhebungsinstrumente. Wir haben gesagt, das muss sein, weil man ein sechsjähriges Kind nicht zu seiner Ernährung befragen kann. Aber für die Food Frequency sind die Fragen identisch für alle Altersklassen. Bis zum elften Lebensjahr wird das von den Eltern, eventuell gemeinsam mit dem Kind ausgefüllt. Da ist die Anrede „isst Ihr Kind“. Und bei den anderen ist es „was isst du?“ Es ändert sich nur die Anrede, aber die Frage ist sonst identisch.

Pm3: Wenn wir uns die Konzepte oder die Programme, die es gibt für Kinder und Jugendliche ansehen, so wie sie ausgeschrieben werden, gelten sie aber meistens nur für Kinder. Das jugendliche Alter endet zudem nicht mit der Volljährigkeit, sondern reicht auch in die zwanziger Jahre. Diese Gruppe von Jugendlichen wird nun gar nicht betrachtet. Ich würde gerne wissen was, die Begründung ist, Jugendliche nur bis zum siebzehnten Lebensjahr zu erfassen.

Mensink: Das ist, weil wir im Prinzip die kleine Schwester der NVS sind und die NVS hat ja die Gruppe ab 14 Jahre. Wir wollten nicht nur die 6 bis 13-Jährigen, sondern schon ein bisschen Überlappung haben. Wir fanden auch diese Gruppe bis 17 Jahre interessant. Auch weil wir Jugendliche ab diesem Alter bei uns im Ernährungs-Survey erfasst haben. Hier ging's wirklich darum, diese Gruppe zu erfassen. Man braucht aber zum Teil andere Methoden, als bei Erwachsenen oder älteren Jugendlichen. Ab einem gewissen Alter kann man bestimmte kognitive Fähigkeiten voraussetzen, die dann auch etwa gleich bleiben und das Verhalten gestaltet sich auch ähnlich.

Pw4: Ich wollte eigentlich nur wissen: haben Sie Alkoholkonsum untersucht? Da haben Sie nichts zu gesagt, das hat mich sehr gewundert.

- Mensink: Ich habe scheinbar eine Folie übersprungen [vgl. Präsentation im Anhang, Folie 20, Anm. d. Hrsg]. Das steigt extrem bei den Jungs. Interessant ist zu sehen, dass Alco-Pops, kaum noch getrunken werden. Das war so ein Trend, der durch Eingreifen der Politik dann auch wirklich verschwunden ist.
- Barlösius: Herzlichen Dank. Michael Zwick, Sie sind dran.

Adipositas - Fehlernährung und Bewegungsmangel als Folgen eines kulturellen und interkulturellen Wandels, Michael M. Zwick

Internationaler Forschungsschwerpunkt Risiko- und Nachhaltige Technikforschung am ZIRN (Internationales Zentrum für Kultur- und Technikforschung), Universität Stuttgart



Auf den ersten Blick werden Übergewicht und Adipositas durch das Zusammenspiel von nur zwei Faktoren bestimmt: Der Bilanz von Energieaufnahme und Energieverbrauch, der maßgeblich durch den persönlichen Freizeitstil beeinflusst wird. Bei genauer Betrachtung wird allerdings deutlich, dass sich Ernährungs- und Bewegungsstile nicht alleine auf individuelle Präferenzen und Gewohnheiten zurückführen lassen. Entsprechend

dem „Setting-Ansatz“ sind Menschen in vielfacher Weise sozial und kulturell eingebettet. Ihre Ernährungs- und Freizeitstile lassen sich dementsprechend nicht alleine als Ausdruck individueller Präferenzen und Gewohnheiten begreifen, sie sind auf der Mesoebene als Folgen institutioneller Arrangements und auf der Makroebene vor dem Hintergrund eines kulturellen und sozialstrukturellen Wandels zu deuten. Mein Vortrag wird sich den beiden zuletzt genannten Ebenen zuwenden und Übergewicht bzw. Adipositas als Konsequenzen fortschreitender Modernisierungsprozesse auf institutioneller und kultureller bzw. sozialstruktureller Ebene begreifen.

In Deutschland haben sich seit dem Kriegsende massive Wandlungsprozesse vollzogen, die sich grob verkürzt als ein Übergang von einer Not- und Mangel- zu einer Überflussgesellschaft charakterisieren lassen. Sie betreffen gleichermaßen das Nahrungsmittel- wie auch das Angebot an Freizeitmöglichkeiten und Freizeittechnik, aber auch vorherrschende Körpernormen und -ideale.

Die Auswertung von qualitativen Interviews und Fokusgruppen zu diesem Thema zeigt, dass, wo vor fünf oder sechs Dekaden frugale Ernährung und infolge beengter Wohnverhältnisse das Spiel im Freien strukturell erzwungen wurde, heute weitgehend Voluntarismus vorherrscht. Das Überangebot und die omnipräsente Verfügbarkeit billiger (und häufig hochkalorischer) Lebensmittel und die weite Verbreitung von Konsolenspielen laden zu Fehl- und Überernährung und passiv-konsumtivem Freizeitverhalten ein. Sie führen in der Summe bei all jenen zu Übergewicht oder Fettleibigkeit, denen es nicht gelingt, jene Regulative, die vor Dekaden noch strukturell erzwungen waren, in ihr Entscheidungs- und Handlungspertoire zu integrieren, sich kompetent, eigenverantwortlich und selbstdiszipliniert zu verhalten, Energieaufnahme und -verbrauch gesundheitsverträglich auszubalancieren.

Letzteres wird nicht zuletzt deshalb erschwert, weil dieselben Modernisierungsprozesse familiäre Funktionsverluste und Desorganisationsprozesse bewirkt haben, die gesellschaftsweit zu beobachten sind, von denen aber sozial deprivilegierte Kreise besonders betroffen sind. Hinsichtlich der Ernährungskompetenz und der Verantwortung für ein adäquates kindliches Ernährungs- und Bewegungsverhalten kann der fortschreitende Verlust der Institution "Hausfrau" offensichtlich v.a. in unteren sozialen Straten kaum kompensiert werden, mit der Folge, dass Ernährungsverantwortung und Ernährungskompetenzen heute

mehr und mehr auf die Nahrungsmittel- bzw. Werbeindustrie übergehen. Letztere verfolgen freilich eigene Ziele. Sie sind weder an Mäßigung interessiert noch vorrangig an der Gesundheit ihrer Klientel orientiert. Der Gesetzgeber legt die Lebensmittelindustrie auf die Bereitstellung sicherer, nicht jedoch ernährungsphysiologisch sinnvoller Produkte fest. Die richtige Wahl zu treffen und sich adäquat zu ernähren obliegt der Verantwortung jedes Einzelnen.

Dieser Aspekt ist deshalb von so großer Bedeutung, weil mit der fortschreitenden Modernisierung der Gesellschaft, mit einem wachsenden Anteil von Doppelverdiener-Haushalten und asynchronen familialen Zeit-Rhythmen die Individualisierung und Vergesellschaftung der Ernährung zunehmen. Das gemeinsame Einkaufen, Zubereiten und Verzehren der Nahrung, welches vormals die Regel war, ist heute zur Ausnahme geworden. An seine Stelle tritt die Ernährung im öffentlichen Raum: Im Restaurant, Schnellimbiss, am Dönerstand, in Kantinen, Mensen usw. Anders als im vergemeinschafteten Fall vollzieht sich die vergesellschaftete Ernährung der Kontrolle durch Eltern. Es herrscht Voluntarismus. An die Stelle, wo vormals strukturelle Zwänge magere Kinder und dünne Erwachsene hervorgebracht haben, tritt heute die Verantwortung jedes Einzelnen, aus den vielfältigen Angeboten informiert, kompetent und diszipliniert auszuwählen - Anforderungen, denen offenbar nicht alle genügen können.

Ich möchte diesen Wandel als ein "institutional gap", ein kritisches Auseinanderfallen von sozialstrukturellen Möglichkeiten und institutionellen Regeln deuten, vor dessen Hintergrund Fehl- und Überernährung und ein konsumtiv-passives Freizeitverhalten plausibel wird.

Der zweite Teil meines Vortrags basiert auf der These, dass sich die deutsche Bevölkerung über Jahrzehnte an diese oben beschriebenen kontinuierlichen Wandlungsprozesse anpassen konnte – die meisten Menschen wachsen mit den neuen Möglichkeiten auf und vielen gelingt es auch, die erforderlichen, flankierenden Kompetenzen und Regeln im Umgang mit den neuen Strukturen zu erlernen und verinnerlichen. Im Falle von Migranten hingegen müssen diese Anforderungen in äußerst kurzer Zeit bewältigt werden. Es ist bekannt, dass Migrantenkinder und -jugendliche besonders häufig übergewichtig oder adipös sind, bzw. mit dem Übertritt in die moderne Gesellschaft rasch an Gewicht zulegen.

Fokusgruppen und Experteninterviews, die mit türkischen MigrantInnen durchgeführt wurden zeigen, dass zwischen dem Überangebot an Nahrungsmitteln und Freizeittechnik im Gastland und dem habituierten Ernährungsverhalten aus dem Heimatland, das an optimalen Überlebenschancen in einer Mangelgesellschaft orientiert ist, eine massive Ungleichzeitigkeit klafft. Dazu kommt, dass in traditionellen Gesellschaften teilweise konträre Körpernormen und -ideale vorherrschen. Anders als in der bundesdeutschen Gegenwartsgesellschaft, wo sich Körpernormen an Markterfordernissen orientieren, körperliche Attraktivität mit schlank und fit sein gleichgesetzt wird, die für Gesundheit, Jugendlichkeit, Leistungsfähigkeit und Selbstdisziplin stehen, gilt in traditionellen Knappheitsgesellschaften der „übergewichtige“ Körper infolge der vermeintlich besseren Überlebensfähigkeit in Notzeiten als Ideal.

Angesichts der hohen Migrantenanteile und ihrer besonderen (prekären) Kompetenz- und Ressourcenlage, und damit ihrer weit überdurchschnittlichen Betroffenheit von Übergewicht und Adipositas, stellt die Schließung dieses cultural lags eine massive Herausforderung für präventive und therapeutische Interventionen dar. Auch wenn die Auswertungen unserer umfangreichen Empirie diesbezüglich noch im Gange sind, lässt sich schon jetzt erkennen, dass prophylaktische oder therapeutische Maßnahmen – wollen sie nicht a priori scheitern – kulturell und sozial kompatibel sein müssen. Nur wenn es gelingt jene Akteure, die im Herkunftsland hohes Sozialprestige genossen, als Gatekeeper zu gewinnen, bestehen Chancen, die betroffenen Migrantengruppen überhaupt zu erreichen.

Kommentare:

Barlösius: Wir haben jetzt Zeit für eine gemeinsame Diskussion, wobei der Beitrag von Herrn Zwick vielleicht noch für fünf Minuten im Vordergrund steht, aber dann würde ich doch vorschlagen, dass wir auch noch mal über die Nachhaltigkeitsindikatoren diskutieren sollten. Fragen, bitte.

- Schäfer: Ich wollte beim Projekt Ernährungswende nachfragen. Ihr habt gesagt, dass ihr die Tendenz nicht bestätigen könnt, dass so wenig zusammen gegessen wird, (es waren ja reelle Zahlen da halbe – halbe) und auch nicht, dass die Ernährungskompetenz dermaßen zurückgegangen ist. Da stehen Meinungen im Raum, und gerade der letzte Beitrag schien mir sehr auf diese Schiene zu gehen. Was sagt ihr denn dazu?
- Rehaag: Im Rahmen einer repräsentativen Befragung des Moduls Ernährung im Alltag haben wir auch erhoben in welche sozialen Kontexte Mahlzeiten eingebettet sind und nach der Ernährungskompetenz gefragt. Dabei ist zwar heraus gekommen, dass rund die Hälfte der Mahlzeiten (Abendessen sogar zu 75 Prozent) in sozialen Situationen eingenommen wird. Die Ergebnisse können allerdings nicht darüber hinwegtäuschen, dass ein Großteil der Kinder ohne Frühstück aus dem Haus geht. Wir haben uns in Abgrenzung zu den kursierenden Tendaussagen für eine Entdramatisierung stark gemacht. Soziale Ess-Gemeinschaft und Ernährungskompetenz variieren jedoch je nachdem welche Lebensstilgruppe man sich anschaut, sind nicht gleich verteilt. Man wird bei zielgruppenspezifischer detaillierter Analyse auf starke Effekte sozialer Ungleichheit bei der Gestaltung der Ernährung und den ernährungsbedingten Risiken stoßen. Neuere Untersuchungen belegen für Ernährungsweisen und damit verbunden auch für Ernährungskompetenz einen ausgeprägten sozialen Gradient, der bei Frühstücksverhalten und Konsum von Softdrinks höher ist als beim Tabak- und Alkoholkonsum. Das Adipositasrisiko ist inzwischen beim „Schichtgradient“, also der höheren Krankheitsbelastung in unteren Sozialschichten, an die erste Stelle getreten. Der letzte Beitrag hat sich mit benachteiligten sozialen Lagen beschäftigt und einen Zusammenhang zwischen bestimmten sozialen Charakteristika, problematischen Ernährungsgewohnheiten und erhöhtem Adipositasrisiko aufgezeigt. Zusammenfassend würde ich sagen, es ist eine Frage des Fokus, oder anders gesagt es stimmt beides.
- Zwick: Ich möchte Ihnen vollkommen zustimmen. Der entscheidende Punkt ist, dass wir eine ungeheuerere Ausdifferenzierung von Lebensstilen haben. Es gibt sozusagen die Gourmetköche, die eine enorme Ernährungskompetenz haben, enormes Wissen, auch alle Möglichkeiten, sich teure Lebensmittel zu kaufen, als auch die sozial eher randständigen Gruppen, wo alles das mehr oder minder abgeht. Also man kann nie sagen: Die ganze Gesellschaft sieht so aus. Sondern es ist ein riesiges Potpourri von unterschiedlichen Facetten, und die Frage für den Soziologen ist: Welche dieser Facetten nehmen zu und welche nehmen quantitativ ab? Also, wird das Glas eher voller oder wird das Glas eher leerer. Und ich glaube, die Tendenzen, die ich hier aufgezeigt habe – so ganz falsch sind die auch nicht.
- Rehaag: Vielleicht sollte aber auch Ulla Simshäuser vom Projekt Ernährungswende noch etwas dazu sagen, damit es noch aus einer anderen Sicht beleuchtet wird.
- Simshäuser: Ich glaube, dass wir uns decken, was die empirischen Befunde angeht. Aber wogegen wir uns im Projekt Ernährungswende gewandt haben, ist diese unnötige Dramatisierung von individuellem Ernährungs Handeln in der Öffentlichkeit. Wir haben gesagt, es gibt Zeiten forcierten gesellschaftlichen Wandels, es gibt gesellschaftliche Herausforderungen, aber die Antwort darauf muss in der bewussten, nachhaltigen Gestaltung von Gesellschaft liegen und nicht in der Stigmatisierung von individuellem Verhalten. Und das ist, glaube ich, der springende Punkt, mit Blick auf das, was wir derzeit in den Medien beobachten. Im Projekt Ernährungswende haben wir speziell das Setting Schule gewählt und Möglichkeiten einer nachhaltigen Gestaltung des schulischen Ernährungsalltags untersucht, weil die Schulverpflegung beispielhaft steht für strukturelle Veränderungen, die im Alltag geschaffen werden müssten, wenn man als Gesellschaft auf den Wandel beispielsweise im Ernährungsalltag der Schülerinnen und Schüler und ihrer Eltern antworten will. Auch das Projekt Ernährungswende würde sagen, dass die Möglichkeiten von „Hausfrauen“, Verantwortung für die Gestaltung des Ernährungsalltags der Haushaltsmitglieder zu übernehmen, immer begrenzter wird und sich nicht abzeichnet, wie dieses Feld auf der individuellen Ebene zu regulieren ist. Auf der anderen Seite gibt es keine entsprechende gesellschaftliche Verantwortung, die das ausgleicht, diesen Platz nimmt bisher die Lebensmittelindustrie weitgehend allein ein. Und wir haben gesagt: da müsste der Schwerpunkt verlagert werden, es müsste eine neue Verantwortungsteilung auf gesellschaftlicher

Ebene geben und es müssten entsprechende Regeln geschaffen werden, damit wir weg kommen von dieser fruchtlosen individuellen Stigmatisierung. Aber da schließt sich dann der nächste Vortrag ganz gut an. Wie man sozusagen auf Bildungs- und Ausbildungsebene dem entsprechend auch gegensteuern kann.

Mensink: Kann ich noch mal kurz zu diesen Trends im Verhalten etwas sagen? Wir vermuten ja, dass sich da was tut, mit gemeinsamen Mahlzeiten und so. Wir haben jetzt erstmals Daten, können diese aber nicht im Trend vergleichen, weil wir bisher solche Daten nicht hatten. Und deshalb ist es jetzt zu begrüßen, dass es im Rahmen der NVS auch ein regelmäßiges Monitoring geben wird, so dass man auch Trends sehen kann: Wo bewegt sich das hin? Und hoffentlich bei EsKiMo auch. Wir wissen es nur aus unserem eigenen Umfeld, es ist aber früher nie systematisch erfasst worden.

Ploeger: An Herrn Zwick kurz die Frage: Sie sprachen immer von Individualisierung. Ich kann dem folgen, wenn Sie sagen Individualisierung der Ernährungsverantwortung, aber es betrifft in keiner Weise eine Individualisierung der Ernährung oder des Geschmacks. Sondern es ist praktisch eine Prägung unserer Kinder auf ein Ernährungsverhalten mit den Produkten, die uns die Industrie gibt. Wo ich gerne noch Information von ihnen hätte, Sie haben wieder dieses schöne Wort gebraucht am Schluss: Alle Sachen müssen sozial anschlussfähig sein. Ich war jetzt in so vielen Gutachtergruppen tätig, wo es um Einbezug der Migranten geht. Immer steht in diesen Forschungsprojekten: Wir achten darauf, dass die Sachen sozial anschlussfähig sind. Was verstehen Sie darunter?

Zwick: Ich möchte mit einem Gegenbeispiel antworten. Sie haben also bei Migranten einen bekanntermaßen relativ hohen Anteil an fehlernährten, übergewichtigen Personen. Jetzt machen Sie ein Projekt und wollen diese Personen ansprechen. Sie machen eine schöne Hochglanzbroschüre und legen die in Schulen aus, oder Sie plakatieren in Stadtteilen. Genau diese Maßnahmen kommen an – aber nicht bei ihrer Zielgruppe. Das heißt, sozial kompatibel wäre, wenn Sie zum Beispiel Fokusgruppen mit Türken machen und fragen: Über welchen Kanal müsste ich eigentlich gehen, der für Sie mit hohem Prestige behaftet ist, der für Sie glaubwürdig ist. Wenn der sagt, dass Sie sich ungesund fühlen oder krank sind, weil Sie so dick sind, oder was kann man dagegen machen. Dann würden Sie zum Beispiel hören, dass zwei Institutionen vor allem für die Türken diese Bedingungen erfüllen. Das sind Ärzte und Lehrer, sofern sie selbst schlank sind. Die könnten die Vorbildfunktion und könnten die Gatekeeper-Funktion ausüben. Über die könnten Sie sozusagen dieses soziale Feld erschließen. Dann ist heute, ein zweites Beispiel, schon mal der Begriff Halal gefallen. Wenn Sie zum Beispiel lebensweltfremde Vorschläge unterbreiten, wie man sich von heute auf morgen ernähren soll, oder wie man das Freizeitverhalten umstellen soll, und das ist nicht kompatibel mit den kulturellen Mustern, die diese Menschen in ihrem Heimatland erlernt haben, dann können Sie es vergessen. Das wird niemals funktionieren. Also es muss sozusagen mit den Gepflogenheiten, mit den Gewohnheiten irgendwie harmonisieren, sonst geht's nicht. Das zweite, was ich gesagt habe, ist die soziale Anschlussfähigkeit. Beispiel wiederum: Eine Frau von den Weight Watchern hat gesagt. Ich habe es früher mit Diäten versucht, und meine ganze Familie hat abends gezecht. Nur ich habe ein trockenes Brötchen gegessen. Das ist nicht durchzuhalten. Man muss sozusagen hier soziale Unterstützung gewinnen. Man muss das gesamte Lebens, also die Ernährung und das Bewegungsverhalten so umorganisieren, dass es sozial verträglich im sozialen Nahraum ist; dass es Unterstützung von den Angehörigen, den Verwandten, den Arbeitskollegen findet. Diese Unterstützung und diese Möglichkeiten haben dann eine hohe Realisierungschance. Ansonsten sich ständig zu zwingen – und bei Diäten ist das ja so bekannt – also ich habe Experteninterviews mit Leuten gemacht, die Diäten untersucht haben. Und wir haben auch eine spezielle Fokusgruppe durchgeführt, mit Leuten die erfolglose Diätversuche durchgeführt haben. Das Muster ist vollkommen klar: Man versucht mit aller Gewalt, innerhalb eines überschaubaren Zeitraums so viel Gewicht zu verlieren wie möglich. Und das allerwichtigste an der Diät ist, dass man dann hinterher sozusagen wieder zur Tagesordnung übergehen kann. Die Tagesordnung selbst macht allerdings dick. Die ist verkehrt.

- Ploeger: Wenn Sie den Aktionsplan der Bundesregierung zur Ernährung jetzt lesen, dann lesen Sie, dass jede dritte Mahlzeit heute schon außer Haus eingenommen wird. Was ist sozial anschlussfähig, wenn wir dann alle Energie auf die Mütter oder Haushaltsvorstände in den Familien abladen?
- Zwick: Auch da ist natürlich die Frage: Was wähle ich aus? Auch außer Haus gibt es solche und solche Ernährung, wenn auch die Bandbreite etwas geringer sein mag. Und auch hier hängt es wieder von der Ernährungskompetenz ab, beziehungsweise von dem Ernährungswissen, was man sich selber antut. Ich glaube allerdings – um zu meinem Haupttenor zurück zu kommen – dass wir ein globales Phänomen haben, dass sich nur unzureichend individuell erklären und heilen lässt; dass, ähnlich wie das bei den Alkopops war, oder bei der sehr einfachen Gruppe der Tabakwaren – Ernährung ist sehr viel vielfältiger – dass wir nur, wenn wir gesamtgesellschaftlich andere Anreizsysteme setzen, hier Möglichkeiten schaffen, auf kollektiver Ebene das Ernährungsverhalten in der Bevölkerung zu verändern. Oder ich zitiere Frau Barlösius, die in unserem Projekt mal gesagt hat: Es ist weitaus schwieriger, das Verhalten des Einzelnen zu verändern, als das Setting zu verändern, innerhalb dessen der Einzelne sich ernährt oder sich bewegt. Und das, glaube ich, ist genau die Idee eines makro- oder eines mesosozialen Ansatzes, dass man versucht diese Settings zu verändern. Die Ausgangsbedingungen innerhalb derer sich Menschen Ernährung kaufen und die Nahrungsmittel essen.
- Spiekermann: Auch zum Beitrag von Herrn Zwick: Ich hätte drei Punkte. Nämlich eine Bitte, einen Hinweis und ein Alternativszenario. Die Bitte bezieht sich darauf, vielleicht doch mal über den Tellerrand zu gucken und die langen, intensiven und schmerzlichen theoretischen Debatten, die wir im Fach – Stichwort ‚oral history‘ – im Umgang mit solchen lebensgeschichtlichen Interviews geführt haben. Ich denke nicht, dass sie in dieser Art zu verwenden sind, wie Sie sie verwendet haben. Hier werden vornehmlich kulturelle Modi, kulturelle Klischees – deswegen haben wir auch alle gelacht – repräsentiert. Realität ist in diesem direkten Zugang so nicht zu erfahren. Ich weiß wovon ich rede, ich habe selbst solche Projekte durchgeführt. Der Hinweis: Sie sprachen von Mannheim und seiner Generationstheorie. In Göttingen läuft momentan ein Graduiertenkolleg Generationengeschichte wo, ich glaube, 16 Dissertationen die Grundlage bieten, diese Theorie fundiert in Frage zu stellen, insbesondere empirisch in Frage zu stellen. Von diesem theoretischen Konstrukt, das sehr anregend ist, bleibt empirisch nicht viel übrig.
- Das Alternativszenario bezieht sich jetzt auf die Deutung ihrer Quasi-Kausalität zwischen gesellschaftlicher Individualisierung und Adipositas. Das genaue Gegenteil ist richtig. Wenn Sie das zwanzigste Jahrhundert betrachten, so haben Sie zwei große Zwangsdiäten. Die eine betrifft den ersten Weltkrieg – durchschnittliche Gewichtsverluste von zwanzig Prozent. Die zweite betrifft den zweiten Weltkrieg, insbesondere aber die Nachkriegszeit – Gewichtsverluste durchschnittlich von etwa 15 Prozent. Wenn Sie die jeweiligen Nachkriegszeiten führen, so sind diese im Regelfall gesellschaftliche Restaurationszeiten. Insbesondere in den 50er Jahren ist das bei allen Debatten ganz klar. Familien werden gestärkt und die Frauen haben wieder zurück in den heimischen Kreis zu gehen. Gleichzeitig sind beide Phasen genau die Phasen, in denen die Sockel von Adipositas wieder neu aufgebaut werden. Sie haben bis Ende der 50er Jahre einen 25 Prozentpunkte umfassenden – auf Broca bezogenen – Anstieg der Gewichte. Da ist die eigentliche Fettwelle dieses Jahrhunderts. Die ist nach dem ersten Weltkrieg ähnlich, aber durch die Inflationszeit natürlich länger gestreckt und durch die Weltwirtschaftskrise schwächer ausgefallen. Das heißt: nicht gesellschaftliche Krisenzeiten, sondern das genaue Gegenteil kann zu Adipositas führen. Da werden gesellschaftliche Funktionen stabilisiert und gleichzeitig wird Adipositas aufgebaut. Ich denke, wenn Sie ihre historische Analyse betreiben wollen, müssen Sie viel eher die sozialen Veränderungen seit den 70er Jahren in der Bundesrepublik in den Blick nehmen, die insbesondere dann dazu geführt haben, dass die so genannten akademischen Eliten immer schlanker werden. Aber wie gesagt, diese einfache Form, dass eine Krisenzeit da ist und dann wächst die Adipositas-Rate, das ist definitiv falsch.
- Zwick: Wenn ich dazu Stellung nehmen darf: Dieser ersten Warnung, was den Umgang mit qualitativem Datenmaterial angeht, möchte ich ganz klar widersprechen. Ich habe hier nur Material von einem

großen Fundus von etwa tausend Seiten Transkripten vorgestellt, was typisch ist. Ich habe dieses Material auch von zwei Türken sozusagen ratifizieren lassen, die also Kollegen sind an der Universität. Die haben gesagt, das wäre sozusagen hier einwandfrei. Es würde nichts unterstellt werden, was nicht aus ihrer Sicht – sie sind selber migriert – nicht gedeckt werden würde. Der zweite Punkt: Auch hier verstehe ich ihr Argument überhaupt nicht, denn ich hatte ganz klar dargestellt, dass in der Wirtschaftswunderphase – Sie werden sich vielleicht noch an das Bild von Erhardt erinnern – dass dieser Backlash in der Wirtschaftswunderphase stattgefunden hat, und die Leute dann plötzlich übergewichtig geworden sind. Nach dem Krieg war das ganz anders.

Spiekermann: Das ist vorher. Die Welle geht unmittelbar in den 50er Jahren um und am Anfang der 60er Jahre, wie gesagt in Ostdeutschland früher als in Westdeutschland und das parallel zu einer Restauration gesellschaftlicher Verhältnisse. Das heißt, zu dem Zeitpunkt, als die Individualisierung der Gesellschaft einsetzt, beginnt eben keine unmittelbare Umsetzung in Körperkonzepte, sondern wir sehen eine innere Differenzierung der Körperkonzepte. Aber, wie gesagt, das eigentliche Wachstum dieses Sockels von Adipositas, über den wir aktuell jammern, findet vorher statt, und geht parallel mit einer Zurückführung der Gesellschaft zu gesetelten Verhältnissen zusammen. Und das ist eben das genaue Gegenteil von dem was Sie sagen.

Zwick: Wir sprechen von genau der gleichen Phase: Zweite Hälfte der 50er Jahre. Ich kann das Argument nach wie vor nicht verstehen.

Mensink: Ich denke Sie haben beide ein bisschen Recht. Herr Spiekermann hat sicher auch recht, wenn er sagt: Dicke gab's immer. Auch in vorigen Jahrhunderten. Nur in den letzten Jahren – und da muss man auch etwas weiter gucken als nur in Deutschland – ist weltweit eine erstmalige Adipositas-, also Schwerübergewichtigen-Epidemie zu beobachten. Und wieso wird das jetzt erstmals auch als Problem wahrgenommen? Erstens war in früheren Jahrhunderten die Lebenserwartung viel geringer. Man wusste gar nicht was die Effekte von Übergewicht sind, wenn man 60 oder 70 Jahre alt wird. Also erst seit den 50er Jahren wissen wir überhaupt – durch Framingham und andere Studien – was eigentlich hoher Fettkonsum für unsere Herzgefäße bedeutet und dass er mit Herz-Kreislauf-Krankheiten zusammenhängt. Wir wissen auch erst seit der Londoner Busfahrerstudie, dass mehr Bewegung eigentlich günstig ist, weil davor alle Leute sich viel bewegt haben. Erst wenn die Gesellschaft anfängt sich weniger zu bewegen, dann sieht man das Problem. Die Londoner Busfahrerstudie wurde eigentlich gemacht mit der Idee, dass die Kontrolleure ein höheres Risiko auf Herzinfarkt haben, weil die so anstrengende Arbeit machen. Es war genau umgekehrt. Das klingt jetzt komisch aber das war so. Damals hat man gedacht, zu viel körperliche Bewegung ist schlecht für den Menschen. Zu viel ist immer schlecht. Aber wenig Bewegung und viel Ernährung, dass das schlecht ist für unsere Gesundheit, das wissen wir eigentlich erst seit den 50er Jahren und damit seit der Nachkriegszeit.

Rückert-John: Herr Zwick, ich hatte so ein bisschen den Eindruck, dass Sie eine romantisierende Perspektive anlegen. Also Sie sprachen auch oft von Verlust. Und im Anschluss an Frau Simshäuser, denke ich, geht es ja auch um Veränderung, um den Wandel, und nicht um die Verlustperspektive der Familie. Und vom Korrektiv und Funktionsverlust der Ernährung sprachen Sie auch. Das Stichwort war ja die Hausfrau. Würden Sie denn denken, dass das die Lösung, oder eine der möglichen Lösungen ist vor dem Hintergrund dieser Verlustperspektive.

Pw7 Das knüpft genau da an, an diesem Vakuum was Sie beschrieben haben, an diesem Verlust der Hausfrau. Und das ist eigentlich eher eine Anmerkung als eine Frage dazu, dass da im Prinzip jetzt deutlich und monetär quasi negativ abgebildet wird, was vorher unsichtbar geleistet wurde von den Hausfrauen. Dass die Kompetenzen und Arbeit, die im Haushalt von den Frauen geleistet wurden, und eben nicht sichtbar waren, nicht bewertet wurden, jetzt negativ abgebildet werden. Die Auswertung der Zeitbudgetdaten zeigt ja auch, dass die unbezahlte Arbeit in den Haushalten die bezahlte, monetär abbildbare Arbeit deutlich überschreitet. Und ich denke, dass es schwierig ist, diese Verantwortung an institutionelle Träger zu übertragen. Und dass es wichtig ist, zu betonen, dass

es sich um eine Arbeit handelt, die Kompetenzen erfordert und dies in den Konzepten auch zu berücksichtigen.

Meyer: Es geht jetzt in eine etwas andere Richtung. Aber ich glaube das ist als Ergänzung ganz gut. Was mich gewundert hat, Sie haben immer wieder davon gesprochen, dass es eine Individualisierung und eine individuelle Zuordnung zu Verantwortung gibt. Meine Beobachtung ist, dass es aber auch eine gegenläufige Tendenz gibt, unter dem Stichwort Biologisierung. Und das hat mich etwas gewundert, dass Sie das gar nicht angesprochen haben. Im Kontext des Medizinnobelpreises, der vor ein paar Tagen vergeben wurde: Knockout-Mäuse. Das Beispiel war Adipositas, und dass wir da was lernen können, was die biologische Ursache von Fettleibigkeit ist. Und das ist natürlich wieder ein Ansatz, ein gesellschaftliches Argumentationsmuster, das dem Individuellen jegliche Verantwortung nimmt, weil es ja seine Gene sind.

Zwick: Also zunächst einmal: Ich bin romantisch, aber auf dem Gebiet der Hausfrauen nicht. Ich habe den Verlust beschrieben, wobei für mich das Argument allerdings im Zentrum steht: Es ist offensichtlich ein Defizit entstanden. Wir haben auf der anderen Seite eine Transformation der Gegenwartsgesellschaft in ein relativ universelles Marktgeschehen. Und die Kinder und Jugendlichen, die Verbraucher im Allgemeinen sind dem mehr oder minder hilflos, in Anführungszeichen, ausgeliefert. Meine Frage ist dann in der Tat: Wer oder wie man diese institutionelle Lücke für Ernährungsverantwortung, Ernährungskompetenz und alles was damit zusammen hängt, wie man die schließen kann. Also ich bin überhaupt nicht der Meinung, auch politisch überhaupt nicht der Meinung, es müsste eine Restauration Hausfrau, also eine Wiederherstellung dieser Institution geben. Die Frage ist aber schon spannend: Wer kann diese Rolle übernehmen? In einer Fokusgruppe, die wir mit Lehrern und Lehrerinnen durchgeführt haben, haben wir gesagt: Das wäre doch eigentlich ein Job erstens für Kindergarten, zweitens für Schule. Und da kam aus einem einzigen Munde: Wir nicht. Wir haben einen Bildungsauftrag, aber keinen Erziehungsauftrag. Das machen wir nicht. Also von daher ist die Frage keineswegs trivial. Wer möchte das machen? Ich denke, dass Frau Simshäuser dazu noch einige leidvolle und erfolgreiche Erfahrungen präsentieren wird, wie Sie versucht das langsam in dieses Bildungssystem zu implementieren. Das war also Punkt 1. Punkt 2: Biologisierung. Das spielte in unseren Fokusgruppen in der Tat auch eine Rolle. Und zwar eine sehr schillernde. Ich würde mal sagen, von den ganzen Interakten, die kamen, haben vielleicht zehn Prozent tatsächlich dieses Argument ins Feld geführt, genannt wurde es aber viel häufiger. Und viele haben sich da selbst eine Brückenfunktion konstruiert. Sie haben gesagt: Klar, wir sind dick wegen den Genen. Die Vorfahren waren alle schon dick. Interessanterweise hat sich im Verlauf der Fokusgruppe häufig herausgestellt, dass die Probanden dieses Argument nicht aufrechterhalten konnten. Es wurde dann im Verlauf der Fokusgruppe klar, dass Sie die einzig Dicken weit und breit in der Verwandtschaft sind. Und andere haben dann eingeräumt: „Ja, wir würden daran gerne glauben, weil es uns entlastet. Aber wir essen ja doch riesige Mengen“, kam dann als Erklärung. Ich habe heute gesagt, ich habe nur sehr typische, keineswegs klischeehafte, sondern typische Aussagen gebracht. Bei der Biologisierung dieser Ursachen müsste ich anders vorgehen, weil da die Argumente sehr auseinander fallen. Da ist es ganz schwierig von Typik zu sprechen. Das ist also nicht homogen.

Barlösius: Ich habe noch eine Frage zu diesen Nachhaltigkeitsindikatoren. Könnte man solche Aspekte, wie wir Sie gerade diskutiert haben angesichts der Lücke, die Herr Zwick gerade beschrieben hat, und die wir ja auch alle mehr oder weniger wahrnehmen und der Frage wo wird eigentlich augenblicklich gesellschaftliche oder politische Verantwortung übernommen, nicht auch mit hinein nehmen? Wenn da steht, selbständige Existenzsicherung, vermutlich ist damit die Fähigkeit seinen Lebensunterhalt selbst zu verdienen gemeint. Jetzt könnte man das auf Ernährung übersetzen und sagen: Die Fähigkeit für seine eigene Ernährung Verantwortung, zu übernehmen. Also die Frage: Können Sie sich vorstellen – immerhin sitzen Sie da ja an so einer Schlüsselposition – diese Dinge, die wir gerade diskutiert haben mit einzubeziehen. Und dann noch eine ganz konkrete Frage: Ich hätte da auch mal gerne mitdiskutiert. Wer war denn dabei?

- Meyer: Vielleicht um bei dem Letzten anzufangen: Das war jetzt wirklich eine kleine Gruppe aus unserem Institut und dem Institut an der BFEL.
- Barlösius: Also als Sozialwissenschaftlerin komme ich nicht da rein.
- Meyer: Das kommt noch. Wir haben ja sozusagen erst einmal prüfen wollen, geht das überhaupt, was wir uns da gedacht haben. Es ist ein erster Vorschlag, dass man einen Startpunkt zur Diskussion hat. Und das ist natürlich unsere Vorstellung, das soll ja auch erst zum Projekt werden. Dann muss man das natürlich auch breiter diskutieren. Weil das ist uns natürlich auch klar, dass wir das nicht in einem kleinen Kämmerlein weitermachen können. Deshalb haben wir auch da drüber geschrieben Vorschlag. Das ist ein Startpunkt der Diskussion. Und vielleicht sollte ich noch ein paar Worte dazu sagen, was Indikatoren sind. Was sie leisten können und was nicht. Es ist ja der Versuch, auch in Zahlenwerten etwas auszudrücken, was sozusagen eine Informationsbasis für Politik, für politische Entscheidungsträger, aber auch für verschiedene gesellschaftliche Akteure liefert. Dahinter steht natürlich eine Analyse, ein Verständnis des Ernährungssystems, der Ernährungssituation. So kann man dann auch nur bestimmen, was ein sinnvoller Indikator ist und was nicht. Das heißt, die Diskussionen, die stattfinden, sollten natürlich möglichst auch aufgegriffen werden. Wobei immer das Problem ist: Wie kann man das in Datenerhebung, in Zahlen auch übersetzen? Das ist natürlich ein schwieriger Schritt. Mein Verständnis von Indikatoren ist dass sie nicht Erklärungen ersetzen, aber wenn man Informationen in ein Indikatorensystem umgesetzt hat, kann das wieder Anregungen geben für neue Verständnisfragen, neue Erklärungsansätze.

Innovative Konzepte in Hochschullehre und schulischer Didaktik

Inter- und Transdisziplinarität im Aufbau des BA Studiengangs Gesundheitsförderung / Health Promotion, Ulla Simshäuser

Pädagogische Hochschule Heidelberg, BA Studiengang Gesundheitsförderung

Zum WS 2007/08 startet an der Pädagogischen Hochschule Heidelberg ein BA Studiengang in Gesundheitsförderung, der erstmalig Studierende nicht mehr für das Lehramt, sondern für den freien Gesundheitsmarkt ausbilden wird. Ziel des Beitrags ist es, zentrale Herausforderungen beim Aufbau des Studiengangs zu beschreiben und den vom BA-Team unter Leitung von Prof. Wolfgang Knörzer und Prof. Barbara Methfessel beschrittenen Lösungsweg aufzuzeigen.

Unter Gesundheitsförderung wird ein Prozess zur Stärkung der Gesundheitsressourcen von Menschen durch Förderung von Kompetenzen der Lebensführung verstanden. Gesundheitsförderung ist bisher eine – zwar wissenschaftlich geleitete, aber – in erster Linie handelnde professionelle Praxis und keine akademische Disziplin. Sie hat im Zuge der Gesundheitsbewegung der 80er Jahre in WHO-Gesundheitsfördernden Netzwerken wie „Gesunde Städte“, „Gesunde Schulen“ oder „Gesunden Betriebe“ einen institutionellen Rahmen gefunden und ist, wenn auch vergleichsweise spät, hierzulande als wichtige Strategie in der Gesundheits- und Sozialpolitik anerkannt. Aber noch vor einem Jahr gab es bundesweit lediglich einen BA Studiengang in Deutschland, der in Gesundheitsförderung und für den freien Markt ausbildet hat.



Mehr noch als für etablierte akademische Disziplinen gilt es für die Profilbildung eines BA-Studiengangs in Gesundheitsförderung, den im Bologna Prozess angelegten Spagat zwischen wissenschaftlicher Ausbildung und Berufsbefähigung zu meistern. Überdies existiert für Gesundheitsförderung zwar ein hoher sozialpolitischer Bedarf, dies führt aber nicht zwangsläufig zu einem aussichtsreichen Stellenmarkt für die Absolventinnen und Absolventen. Das professionelle Profil von Gesundheitsförderern ist noch unscharf und dort wo, wie im öffentlichen Gesundheitsdienst, hoher Bedarf besteht, werden kaum Stellen finanziert.

Insgesamt hat dies zur Konsequenz, dass die anbietenden Hochschulen in einen sehr viel engeren Austausch mit der Praxis treten müssen als sie dies bisher gewohnt waren und letztlich auch Praxis mitentwickeln werden. Die Herausforderungen bestehen darin:

- Ein deutliches Praxisprofil für den Studiengang und seine Absolventinnen und Absolventen zu entwickeln,
- in weitaus höherem Maß als bei etablierten Studiengängen und Disziplinen, Praxisakteure mit den Kompetenzen der Studierenden vertraut zu machen,
- die Alltagspraxis von Lebensführung, die Berufspraxis von Gesundheitsförderung, aber auch die Ergebnisse transdisziplinärer Forschung in die Lehre aufzunehmen,

- mit dem Aufbau des Studiengangs die gesundheitsfördernde Praxis jenseits der Hochschule mitzugestalten.

Hier wird bereits deutlich, welche Veränderungen sich für eine „Lehrerbildungsanstalt“ ankündigen, die diese Herausforderungen annehmen will!

Auch von der Lehre verlangt Gesundheitsförderung die Umsetzung neuer adäquater Didaktik. Wie in kaum einem anderen Hochschulstudiengang geht es um das Ermöglichen von Erfahrung, um das konkrete Ausprobieren und Tun. Das Entwickeln gesundheitsfördernder Lernprozesse als künftige/r Gesundheitsförderer/in muss zuvor von Studierenden erfahren, reflektiert und trainiert werden können. Die Reflexion der eigenen Lebenspraxis wird als Grundlage gesehen, um später kompetent und dialogisch die zukünftigen Klientinnen und Klienten unter Kenntnisnahme und Respektierung ihres Expertentums begleiten und fördern zu können. Stark normativ orientierte Motivationen von Studierenden sollen auf diese Weisen hinterfragt und überwunden werden, um eine sozial emanzipative Ausrichtung der späteren gesundheitsfördernden Praxis zu unterstützen.

So einleuchtend dies einerseits ist, so schwer lässt sich eine solche Didaktik andererseits mit dem klassischen Lehr- und Lernbetrieb und dem disziplinären Selbstverständnis der Lehrenden vereinbaren, bzw. auch damit, dass eine gute interdisziplinäre Arbeit auf einer guten disziplinären Basis ruhen muss. Überdies sind gerade die für die Gesundheitsförderung hoch relevanten Disziplinen, wie eine innovative Ernährungs- und Verbraucher- und Bewegungsbildung, Nachhaltigkeitsforschung und Methoden der Stressbewältigung noch sehr jung und wenig im klassischen Lehrbetrieb etabliert.

Als Herausforderung und Chance zugleich ergibt sich aus all dem, dass künftig Praxisakteure stärker in den Austausch mit der Hochschule und in die Lehre eingebunden werden müssen.

Für den Studiengang Gesundheitsförderung wurde die Chance einer innovativen praxisnahen Gestaltung der Lehre folgendermaßen genutzt.

Zunächst wurde eine eigene empirische Hintergrundstudie durchgeführt, die Aufschluss über das mögliche Profil des Studiengangs und die potenziellen Nachfrage nach seinen AbsolventInnen gab. Die Ergebnisse wurden in einem Expertengespräch mit zahlreichen Praxisakteuren diskutiert und Schlussfolgerungen für die Profilbildung abgeleitet. Die dafür zusammengestellte Gruppe bildet gleichzeitig die Basis für den Aufbau eines unterstützenden Netzwerks aus Praxisakteuren rund um den Studiengang.

Ziel des Studiengangs ist es, dass die Studierenden nach drei Studienjahren über eine breite Palette pädagogisch-didaktischer Kompetenzen verfügen, die sie befähigen, innovative Lehr-Lernprozesse für Gesundheitsförderung zielgruppen- und settingorientiert zu planen, zu initiieren, zu begleiten und zu evaluieren. Dabei orientiert sich der Studiengang inhaltlich an einer salutogenetisch orientierten Gesundheitsförderung und grenzt seinen Gegenstand von der medizinischen Prävention und Rehabilitation ab.

Der Studiengang ist modular aufgebaut und bietet Lehrveranstaltungen zu insgesamt sechs unterschiedlichen Themenfeldern an:

- Gesundheitswissenschaftliche Grundlagen
- Lebensführung und Alltagsbewältigung
- Ernährung und Esskultur
- Sport und Bewegungskultur
- Intervention und Beratung
- Projekt- und Berufsmanagement

Die Lehrveranstaltungen sind in ein Spiralcurriculum integriert, das für jeden Themenbereich drei Kompetenzstufen durchläuft:

- In der ersten Stufe erwerben die Studierenden Grundlagenwissen in den Bereichen Bewegung / Sport, Ernährung, Lebensführung, Kommunikation und Management.

- In der zweiten Stufe können sich die Studierenden wahlweise in den Vertiefungsbereichen Sport / Bewegung oder Ernährung spezialisieren und lernen, dieses Wissen auf Situationen der Verhaltens- und Verhältnisprävention anzuwenden und absolvieren ein Tages- und Blockpraktikum.
- In der dritten vertieften Spezialisierungsstufe werden diese Kompetenzen im Rahmen von anspruchsvolleren Projekten und einem Semesterpraktikum vertieft.

Der Studiengang schafft auf unterschiedlichen Ebenen Raum für die erforderliche wissenschaftlich reflektierte Selbst- und Praxiserfahrung z. B. durch:

- Praktische Trainingseinheiten und Möglichkeiten zum Erwerb von Techniken,
- projektorientierte Lehre in kleinen Gruppen,
- die Durchführung von Pflichtpraktika und ihre begleitende Reflektion und Supervision durch die Lehrenden,
- Angebote von Exkursionen in den Semesterferien z. B. in Kooperation mit dem Projekt: „außerschulische Lernorte“ der Pädagogischen Hochschule Heidelberg,
- Ringvorlesungen mit Vertretern der Praxis

Die Konzeption des Studiengangs geht davon aus, dass die AbsolventInnen in erster Linie projektbezogen und auch freiberuflich tätig sein werden. Der Studiengang vermittelt ihnen deshalb auch erste Grundkenntnisse betriebswirtschaftlichen Handelns, des Managements und des Marketings von gesundheitsfördernden Projekten.

Um den Studierenden einen möglichst frühen Kontakt mit der Praxis zu ermöglichen, werden ab dem ersten Semester Praxisakteure kontinuierlich in Ringvorlesungen im Rahmen des Studiengangs und öffentliche Vorträge an der Hochschule eingebunden. Auf diese Weise werden insbesondere die Akteure aus der Region (Betriebe, Kommune, Selbsthilfegruppen, Vereine) in ein Akteursnetzwerk eingebunden, das mit dem Kompetenzprofil der Studierenden und der Hochschule vertraut ist. Unterstützt wird dies durch den Aufbau eines Praxisbeirats mit dem Ziel einer kontinuierlichen Verbesserung der Lehre.

Mittelfristig ist geplant, die Handlungskompetenz der Studierenden zu stärken, indem sich die Pädagogische Hochschule hin zu einer gesundheitsfördernden Hochschule entwickelt und hier parallel zur Lehre von den Studierenden Forschungs- und Praxisprojekte der Gesundheitsförderung an der Hochschule durchgeführt werden. Geplant (wenn auch noch nicht genehmigt) ist auch ein MA Gesundheitsförderung, die Kooperation mit einer Schweizer Hochschule ist in Vorbereitung.

Weitere Informationen sind erhältlich über die im Aufbau befindliche Homepage des Studiengangs unter: www.ph-heidelberg.de/org/gesundheit.

Kommentare:

Ploeger: Frau Simshäuser, vielen Dank. Man kann ja nur den Mut der Heidelberger Gruppe bewundern, so im freien Fall das machen zu können. Gibt es Fragen des Verständnisses dazu?

Spiekermann: Wie viele studieren das denn?

Simshäuser: Ja, das ist eine heikle Frage. Also, wir haben jetzt im Augenblick 33 Studierende. Der Studiengang ist genau für diese Größe ausgelegt. Ich sage es ist heikel deswegen, weil wir natürlich innerhalb der Hochschule sehr kritisch beäugt werden. Man muss bedenken, die Kollegen und Kolleginnen haben mitunter zu tun mit 200 Studierenden und mehr pro Lehrveranstaltung, ein wahnsinniger Überhang an Studierenden. Und nun kommen wir her mit einem „Orchideenfach“, wie es mitunter auch bezeichnet wird, und leisten uns da einen Studiengang in dieser Größe mit einer ganz individuellen Betreuung. Also es bricht mit dem klassischen Lehrverständnis. Ich habe das nicht ausgeführt, aber das ist wirklich ein Paradigmenwechsel in der Lehre. Nicht nur durch die Einführung eines neuen Faches und Abschlusses, sondern in der Art, wie man Lehre macht.

Ploeger: Sie sagten ja auch, dass sehr viele aus der Praxis kommen, gibt es solche Brückenmodule, die verschiedene Praxisdisziplinen irgendwo auf ein gleiches Level bringen?

Simshäuser: Also das ist eine gute Frage. Wenn Studierende da sind, die tatsächlich jetzt schon weiter sind, die beispielsweise aus dem bewegungstherapeutischen Bereich kommen, dann kriegen sie individuelle Förderung, um genau dieses dann aufzufangen. Aber das kann man tatsächlich nur mit 30 Studierenden machen.

Ploeger: Schon einmal vielen Dank. Wir haben ja vielleicht gleich noch Gelegenheit, zu diskutieren; nachdem wir auch den Vortrag von Frau Pobisch hören. Wie vorhin schon gesagt wurde, vereinigen wir hier ja verschiedene Wissenschaften und Frau Pobisch ist Ökonomin. Sie wird uns über einen neuen Masterstudiengang berichten, den es an der TU in München gibt.

Konsumentenorientierte Produktinnovationen – Der Masterstudiengang Consumer Science in Forschung und Lehre, Jasmin Pobisch

Professur für BWL Brau- und Lebensmittelindustrie an der Technischen Universität München

Der vorliegende Beitrag hat zum Ziel, den Masterstudiengang Consumer Science und seine besondere Verknüpfung mit einem laufenden Verbundforschungsprojekt in Kürze vorzustellen.



Die Technische Universität München (TUM) bietet als erste deutsche Universität einen "Masterstudiengang Consumer Science" an. Er orientiert sich am Leitbild der nachhaltigen Entwicklung. Zentraler Gegenstand ist der Konsument, welcher interdisziplinär aus der Sicht der Ökonomik, (Sozial-) Psychologie, Politologie, Ethik und Ökologie untersucht wird. Der dreisemestriges Masterstudiengang richtet sich an Absolventinnen und Absolventen aus natur- und ingenieurwissenschaftlichen Fächern. Die Studienzeit ist auf drei Semester ausgelegt. Im ersten Semester werden methodische und wirtschaftswissenschaftliche Grundlagen vermittelt, letztere in gemeinsamen Lehrveranstaltungen

mit dem Master of Business Administration (MBA) am TU-Standort München. Im zweiten Semester erfolgt eine Vertiefung auf Verbraucherverhalten und -politik. Diese Lehrveranstaltungen werden primär am TU-Standort Weihenstephan angeboten. Im dritten Semester fertigen die Studierenden ihre Master's Thesis als forschungsqualifizierende Projektarbeit an.

Der Studiengang wird administrativ und teilweise in der Lehre maßgeblich von den Mitarbeitern des laufenden Verbundforschungsprojektes VIER „Verbraucherpolitik als Innovations- und Erfolgsfaktor in Bayern“ der TU München mitgetragen. Dieses Vorhaben (Laufzeit 2006-2008) wird vom Bayerischen Staatsministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz (StMUGV) gefördert und aktiv begleitet, ebenso wie das vorgeschaltete Projekt NKV21 „Nachhaltiger Konsum und Verbraucherpolitik im 21. Jahrhundert“ (Laufzeit 2004-2006), das zur Einführung des Studiengangs gemeinsam mit dem StMUGV ins Leben gerufen wurde. Die Unterstützung des Forschungs- und Lehrbereiches „Consumer Science“ ist ein besonderes Anliegen des StMUGV. Durch die enge Verknüpfung des Forschungsprojektes mit dem Masterstudiengang wird ein intensiver Austausch zwischen Forschung und Lehre gefördert. Ein Beispiel ist die Veranstaltung „Qualitative Forschungsmethoden“, die von wissenschaftlichen Mitarbeitern des Projektes mitbetreut wird. Hierdurch werden die theoretisch erläuterten Methoden durch die Erfahrungen der Forscher veranschaulicht. Erfolgreiche Seminar- und Masterarbeiten werden, ebenso wie die Zwi-

schen- und Endergebnisse der Verbundprojekte in der Diskussionsbeitragsreihe „Consumer Science“ veröffentlicht. Diese stehen sowohl auf der Homepage des Studienganges (www.cs.wi.tum.de) als auch auf der Homepage des StMUGV (www.stmugv.bayern.de) kostenlos zum Download zur Verfügung. Dieser intensive Austausch auch zwischen der TU und dem Ministerium zeigt deutlich, wie Forschung in die Praxis Eingang findet und fördert so das Interesse der Studierenden an den Projekten, wodurch eine spätere Einbindung der Studierenden im Rahmen ihrer Masterarbeit unterstützt wird. In Qualitätszirkeln und Zukunfts-Workshops werden sie darüber hinaus aktiv in die Weiterentwicklung und Verbesserung des noch jungen Studienganges eingebunden.

Vor dem Hintergrund dieses breiten Spektrums des Masterstudiengangs Consumer Science, fokussiert das Verbundprojekt VIER auf die Kooperation zwischen Unternehmen, Staat, Verbänden und Konsumenten zur Förderung von nachhaltigen Produktlösungen und Konsumstilen. Die interdisziplinäre Ausbildung von Ingenieuren und Naturwissenschaftlern in „Consumer Science“ leistet einen wichtigen Beitrag zur Unterstützung dieser akteursübergreifenden Zusammenarbeit. Mit Hilfe derart ausgebildeter Ingenieure und Naturwissenschaftler sind Unternehmen vermehrt in der Lage, den Konsumenten mit all seinen Facetten in den Mittelpunkt ihrer Innovations- und Wertschöpfungsprozesse zu stellen.

Im Folgenden wird die Einbindung von Konsumenten in Innovationsprozesse, mit dem sich zwei Teilprojekte des Verbundes näher beschäftigen, erläutert. Ausgangspunkt ist die zunehmende Dynamik der Lebensmittelmärkte, die (Bio-) Lebensmittelunternehmen vor die Herausforderung stellt, beständig neue, an die Bedürfnisse des Konsumenten angepasste Lösungen zu entwickeln, um sich im Wettbewerbsumfeld entscheidend differenzieren zu können. Während Unternehmen eine aktive, gestalterische Rolle im Innovationsprozess übernehmen, werden die Konsumenten vielfach eher auf ihre passive Rolle als Käufer der angebotenen Leistung begrenzt. In der Folge besteht die Gefahr, die Bedürfnisse des Konsumenten falsch zu interpretieren oder sie sogar völlig zu missachten, wodurch das „Floprisiko“ von Innovationen steigt. Um erfolgreiche Innovationen zu generieren, die sowohl dem Anspruch der Nachhaltigkeit gerecht werden als auch die Bedürfnisse des Konsumenten einbeziehen ist es notwendig, ihn in seinen unterschiedlichen Rollen als Wertschöpfungspartner oder Alltagsexperte wahrzunehmen, statt ihn auf einen „homo sapiens consumens“ zu verkürzen. Kleinere und mittelständische Bio-Unternehmen sind vielfach durch eine sehr starke Produktionsorientierung und eine sehr geringe Marktorientierung charakterisiert. Sie stellen den Aufbau sozial-ökologischer Kompetenzen in der Beschaffung und Herstellung ihrer Produkte in den Mittelpunkt ihrer Aktivitäten. Parallel hierzu entwickeln sich einige inter- und multinationale Unternehmen wie Unilever zu „neuen Nachhaltigkeitspionieren“. Sie setzen sich für nachhaltigere Anbaumethoden ein und engagieren sich in der Bekämpfung gesundheitlicher Probleme der Ernährung (beispielsweise im Zusammenhang mit Adipositas), was bislang bei Biolebensmittelherstellern noch nicht in dem Ausmaß der Fall ist.

Damit klein- und mittelständische Bio-Unternehmen ihre Marktposition beibehalten, neue Märkte erobern und der Konkurrenz der „neuen Nachhaltigkeitspioniere“ standhalten können, ist eine stärkere Absatzmarktorientierung notwendig. Hierbei stehen die Generierung von Marktinformationen und deren Integration in die Wertschöpfungsprozesse im Mittelpunkt. Demzufolge besteht die Herausforderung für Unternehmen darin, den Innovationsprozess zu öffnen, um unterschiedliche Sichtweisen zusammen- und Veränderungen herbeizuführen. In diesem Zusammenhang gewinnt die *Konsumentenintegration* zunehmend an Bedeutung. In einem kooperativen Verständnis von Wertschöpfung betrachten Unternehmen die Kunden als aktive Wertschöpfungspartner, die Ideen für neue Produkte beisteuern, sich als Mitgestalter der Produktentwicklung erweisen oder Produkte neu konfigurieren.

Hier setzt das Forschungsvorhaben an. Gemeinsam mit zwei mittelständischen Bio-Unternehmen (Rapunzel/Legau und Hopffisterei/München) wurden mehrere Innovationsworkshops mit Konsumenten durchgeführt, die von Studierenden aktiv begleitet wurden. Dabei stand bei Rapunzel die Produkt- und Sortimentsüberarbeitung und bei der Hopffisterei die Modernisierung der Kommunikation im Mittel-

punkt. Von einem weiteren Teilprojekt wurden parallel die Lernprozesse betrachtet, die durch die Innovationsworkshops beim Konsumenten ausgelöst werden (Bearbeitung Dipl. oec. troph. Simone Eckert). Letzteres ist auch Gegenstand einer Masterarbeit, die in Kürze abgeschlossen wird.

Die Erkenntnisse aus den Fallstudien werden in der zweiten Projektphase auf den Bereich der privaten Altersvorsorge übertragen. Auch hier stellen sich insbesondere soziale Fragen der Nachhaltigkeit, die es gilt, gemeinsam mit dem Staat, den Unternehmen und den Verbrauchern zu lösen. Die beiden Teilprojekte werden am Lernfest 2008 in Garmisch-Partenkirchen teilnehmen, um vor Ort Innovationsworkshops und Diskussionsrunden mit Verbrauchern und Unternehmen durchzuführen. Ein bis zwei Masterstudenten werden die Organisation und Durchführung des Lernfestes und der Innovationsworkshops begleiten.

In Consumer Science ausgebildete Ingenieure und Naturwissenschaftler sind mit dem Konsumenten in seinen unterschiedlichen Facetten vertraut. Nicht zuletzt ermöglichen sie es, den Konsumenten verstärkt in den Mittelpunkt der Innovations- und Wertschöpfungsprozesse zu stellen und damit Nachhaltigkeits-Innovationen und nachhaltigen Konsum zu fördern. Die Arbeitsmarktchancen sind hervorragend, die Studierenden haben dank ihrer Doppelqualifikation häufig bereits während der Master Thesis eine Arbeitsstelle oder eine in Aussicht.

Ein von vier europäischen Partneruniversitäten unter Federführung der TU München gestellter Antrag auf Schaffung eines Europäischen Master in Consumer Affairs wurde Anfang 2008 von der EU positiv begutachtet, der Studiengang wird unter dem Titel "International European Integrated Master Degree in Consumer Affairs" firmieren.

Kommentare:

- Ploeger: Vielen Dank, Frau Pobisch, für diesen anregenden Vortrag, der auch gleichzeitig zeigt, dass in Bayern durchaus „wo ein Wille da auch Geld“ ist. Also zumindest ein Forschungsprojekt, das dann finanziell unterstützt wird. Ich darf vielleicht auch Frau Simshäuser schon nach vorne bitten, denn dann können wir die Diskussion für beide Vorträge jetzt beginnen.
- Schäfer: Ich wollte noch mal fragen, ob sich die Erwartungen an die Studierenden, also dass es Natur- und Ingenieurwissenschaftler sein sollen, bestätigt haben, also wie die Zusammensetzung ist.
- Pobisch: Das ist nicht nur eine Erwartung, sondern andere werden nicht zugelassen. Wir haben sehr viele Bewerbungen aus dem betriebs- und volkswirtschaftlichen Bereich, die wir leider ablehnen müssen, weil sie eben diese Bedingungen nicht erfüllen.
- Schäfer: Dann frage ich gleich auch noch mal zu den technischen Daten. Seit wann gibt es den Studiengang, und wie viele Studierende haben Sie in dem Studiengang?
- Pobisch: Er ist im Wintersemester 2004/2005 eingeführt worden. Und die Studienzahlen, da bin ich nicht 100prozentig informiert, aber ich meine, es wären so knapp 20, die zugelassen werden. Der Studiengang ist auch mehr oder weniger begrenzt auf 25 bis 30. Es schwankt ein bisschen, weil wir auch zum Sommersemester zulassen. Da sind es weitaus weniger als im Wintersemester.
- Ploeger: Da sollte man noch ergänzen, dass es auch noch an anderen Hochschulen Studiengänge in dieser Richtung gibt. Zum Beispiel ‚Food Chain Management‘ in Stuttgart Hohenheim, bei uns in Kassel ‚International Food Business Consumer Studies‘. Und gerade heute Nachmittag findet die Antrittsvorlesung von Frau Strassner in Münster statt, die ja auch einen Master, der jetzt akkreditiert wird, auf die Reise schickt. Was bei ihnen ja etwas Besonderes ist: Sie werden nicht nur das Thema Ernährung behandeln, sondern Consumer Science in der breiteren Anlage machen.
- Pobisch: Es beschränkt sich zwar auf den Konsumgüterbereich, aber da breit.
- Beier: Zu dem Vortrag von Frau Simshäuser. Ich wollte auf einen Punkt zu sprechen kommen, und zwar bezüglich der Zieldefinition. Wird denn hinsichtlich der Situation, dass zukünftig die Gruppe der Umweltflüchtlinge, oder der Flüchtlinge insgesamt höchstwahrscheinlich höher wird, trotz der Abschottung Europas, jedenfalls wird der Druck wahrscheinlich erhöht, und im Endeffekt müssen wir –

wenn von diesem Markt der Zukunft gesprochen wird – auch dahingehend die Gesundheitsförderung ausbauen. Im Moment ist die Gesundheitsförderung gerade im Bereich Flüchtlinge eher schlecht, würde ich sagen. Und da wollte ich fragen, ob dieser Punkt Flüchtlinge speziell angesprochen wird.

Simshäuser: Klare Antwort: Nein. Aber Sie sprechen einen problematischen Bereich an, den ich versucht habe zu schildern, den Widerspruch zwischen Markt und Bedarf. Wir wissen, es gibt einen riesigen Bedarf im Bereich Public Health und in der Gesundheitsförderung, und es müssten in der Gesundheitsförderung Zielgruppen und Settings bedient werden, für die aktuell kein Stellenmarkt existiert. Deshalb versuchen wir, den Studierenden eine breite Grundlage zu geben, dass sie in möglichst viele Bereiche eindringen und sich in der Praxis weiterentwickeln können. Das war auch mit der Grund, warum wir sie im Projektmanagement und für eine selbständige Tätigkeit ausbilden. Es ist der Versuch, die Leute für einen Bedarf auszubilden, wo man nicht genau weiß: Gibt es dafür irgendeinen Markt? Man hofft natürlich, das haben meine Recherchen auch ergeben, dass mit dem hoffentlich jetzt kommenden Präventionsgesetz neue Stellen geschaffen werden. Aber ob es jetzt gerade in diesem Bereich – die gehören ja sicherlich zu den sehr benachteiligten sozialen Gruppen – das sich da was tut, wage ich momentan noch zu bezweifeln. Aber das ist eine wichtige Fragestellung und wir können die allgemein als Fragestellung in unserem Studiengang mitbehandeln, aber nicht spezialisiert. Was sicherlich so sein wird, wir werden auf den Bachelor, der ja eine allgemeine, breite Ausbildung gibt, den Master aufsatteln. Und dass man innerhalb des Masters die Möglichkeit zur Vertiefung, beispielsweise in so einem Bereich, schafft. Das ist durchaus möglich. Aber im Augenblick ist das nicht der Fall.

Ploeger: Vielleicht kann ich da noch eine Frage an Frau Pobisch stellen. Ich weiß ja aus den Gesprächen vorher, dass auch ihre Klientel tatsächlich aus dem internationalen Bereich kommt, also weitestgehend englischsprachig ist. Wie schaffen Sie es vom didaktischen Konzept her, diese unterschiedlichen Kulturen einzubinden? Wir, zum Beispiel, haben interkulturelle Kommunikation als ein Fach, oder als ein Modul. Aber eigentlich ist es ja schade, dass wir das alles, was die Kulturen mitbringen, im Unterricht viel zu wenig nutzen. Meine Frage ist: Gibt es bei Ihnen schon Ansätze, von denen man lernen kann?

Pobisch: Da bin ich ehrlich gesagt überfragt, meines Wissens nach gibt es da nichts. Ich gebe ihnen Recht, eigentlich ist da ein riesiges Potenzial, was man nutzen kann und soll, aber ich weiß es nicht. Es kann natürlich sein, dass in den verschiedenen Lehrveranstaltungen, in die ich jetzt keinen Einblick habe, schon sehr viel passiert, allerdings bin ich darüber nicht informiert.

Meyer: Mich interessiert noch mal die Frage der Nachhaltigkeit. Sie hatten gesagt, Nachhaltigkeit ist eine der Säulen. An dem, was Sie uns vorgestellt haben, in der Struktur der Lehrveranstaltungen, konnte ich das erstmal nicht so erkennen. Mich würde interessieren, wie Sie dies nun wirklich in die Lehre umsetzen, oder auch wie im Studiengang Verständnis für Nachhaltigkeit entwickelt wird.

Pobisch: Es gibt zum Beispiel Veranstaltungen dazu, wie ‚Sustainable Consumption‘. Das ist eine sehr gerne besuchte Vorlesung. Und ich denke, es wird auch vielfach durch die Personen getragen, die das lehren. Professor Belz, zum Beispiel, ist ja absolut nachhaltigkeitsorientiert. Und teilweise wurde das sogar in den Qualitätszirkeln mit den Studenten auch angemerkt: Der Studiengang sei ja ausschließlich nachhaltigkeitsorientiert und gar nicht mehr normal. Da haben die Organisatoren gesagt: So ist er angelegt, und daran wird sich auch nichts ändern. Also ich würde sagen, da gibt es kein Defizit.

„Im Mittelpunkt steht der essende Mensch" – REVIS und die Folgen für Hochschullehre und schulische Didaktik, Kirsten Schlegel-Matthies

Universität Paderborn, Fakultät für Naturwissenschaften, Department Sport & Gesundheit, Fachgruppe Ernährung und Verbraucherbildung

„Essen und Trinken“ ist im Alltag ein Phänomen mit zahlreichen persönlichen, sozialen und gesellschaftlichen Verflechtungen und Schnittstellen. Im Rückblick auf die letzten drei bis vier Jahrzehnte dominierte in der Pädagogik – auch in den beteiligten Schulfächern – weitgehend der Versuch der „Ernährungserziehung“ mit der Betonung des Gesundheitswertes der Nahrung für den Menschen. Der Blick auf eine vermeintlich „richtige Ernährung“ führte jedoch dazu, die Komplexität des Essens und Trinkens für den Menschen nicht angemessen zu berücksichtigen.

Das Forschungs- und Entwicklungsprojekt REVIS (Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen, 2003-2005) setzt mit dem REVIS-Curriculum Ernährungs- und Verbraucherbildung für die pädagogische Aufbereitung der komplexen Zusammenhänge zwischen Mensch, Nahrung und Umwelt neue Maßstäbe.

Der Gesundheitswert der Nahrung und des Essens ist heute neben zahlreichen weiteren Aspekten der Ernährung aktueller denn je. Wie jedoch kann ein pädagogisches Ernährungskonzept aussehen, das Kinder in Bildungs-, Erziehungs- und Betreuungseinrichtungen antreffen? Wie sollten die Handlungsfelder aufeinander abgestimmt sein, um bereits jungen „essenden Menschen“ Hilfestellung in Hinblick auf die Gestaltung ihres alltäglichen Essens und Trinkens zu liefern? Welche Hilfestellung bietet das REVIS-Curriculum Ernährungs- und Verbraucherbildung in diesem Zusammenhang? Und wie müssen zukünftige Lehrerinnen und Lehrer ausgebildet werden, welche Kompetenzen müssen sie erwerben, um den sich ergebenden Anforderungen gerecht zu werden? Welche Konsequenzen ergeben sich für Fort- und Weiterbildungsangebote für Lehrkräfte?

Dieser Beitrag diskutiert Zielsetzung, Verantwortung und den praktischen Umgang mit Essen, Trinken und Ernährung in der Schule zieht Folgerungen für die Hochschullehre sowie die Anforderungen an die Lehrkräfte.

Ernährungsforschung aus sozial-ökologischer Perspektive

Ernährungskultur als alimentäre Praxis im Forschungsprojekt OSSENA, Irene Antoni-Komar

Carl von Ossietzky Universität Oldenburg, Institut für Betriebswirtschaftslehre und Wirtschaftspädagogik

„Endlich einmal etwas Leckeres...“¹⁹

Was wir essen, wie wir essen und welche Bedeutungen damit verbunden sind, ist kulturell geprägt und wird in alimentären Praktiken (re)produziert (Antoni-Komar 2006, 72f.). Das BMBF-Forschungsprojekt „OSSENA – Ernährungsqualität als Lebensqualität“ an der Carl von Ossietzky Universität Oldenburg, Institut für Betriebswirtschaftslehre und Wirtschaftspädagogik, widmete sich zwischen 2003 und 2007 einer schrittweisen Neubesinnung darauf, wie durch einen Wandel der alimentären Praktiken nachhaltige Ernährungskultur gelingen kann, die auf regionalen, saisonalen und nachhaltig produzierten Lebensmitteln basiert, die Ressourcen- und Klimaschutz, soziale Gerechtigkeit, wirtschaftliche Stabilität und individuelles Wohlbefinden vereint (Pfriem, Raabe, Spiller 2006).²⁰



Die alimentäre Praxis erfasst nicht nur die ernährungsbezogenen Prozesse auf Seiten der Konsumentinnen und Konsumenten; ein solcher praxisorientierter Ansatz schließt alle Akteure ein und widmet sich neben der Konsumtion auch den Prozessen der Erzeugung und Produktion, der Distribution und des Handels von Lebensmitteln. Alle Anbieter und Nachfrager sind als Akteure am ernährungskulturellen Prozess aktiv beteiligt, sie produzieren Ernährungskultur.

Ziel der ausdrücklich auf Transformation des Ernährungswissens angelegten OSSENA-Strategie der drei Is („Interpretieren, Intervenieren, Institutionalisieren“) war es, Ernährungskultur zu interpretieren, diese durch gezielte Interventionen nachhaltiger zu gestalten und die Veränderungen zu institutionalisieren, um den Erfolg dauerhaft sicherzustellen.

Neben der theoretischen und empirischen Erschließung des Feldes Ernährungskultur konnten auf der Umsetzungsseite mittels vielfältiger, sowohl individuenbezogener (Schule, Haushalte) als auch angebotsstruktureller (Landwirtschaftliche ErzeugerInnen, Handel, Gastronomie, Aktionen im öffentlichen Raum) Interventionen Impulse für die Entwicklung einer nachhaltigen Ernährungskultur in der Region Ostfriesland gegeben werden, die in zahlreichen Institutionalisierungen zum Ausdruck kommen.

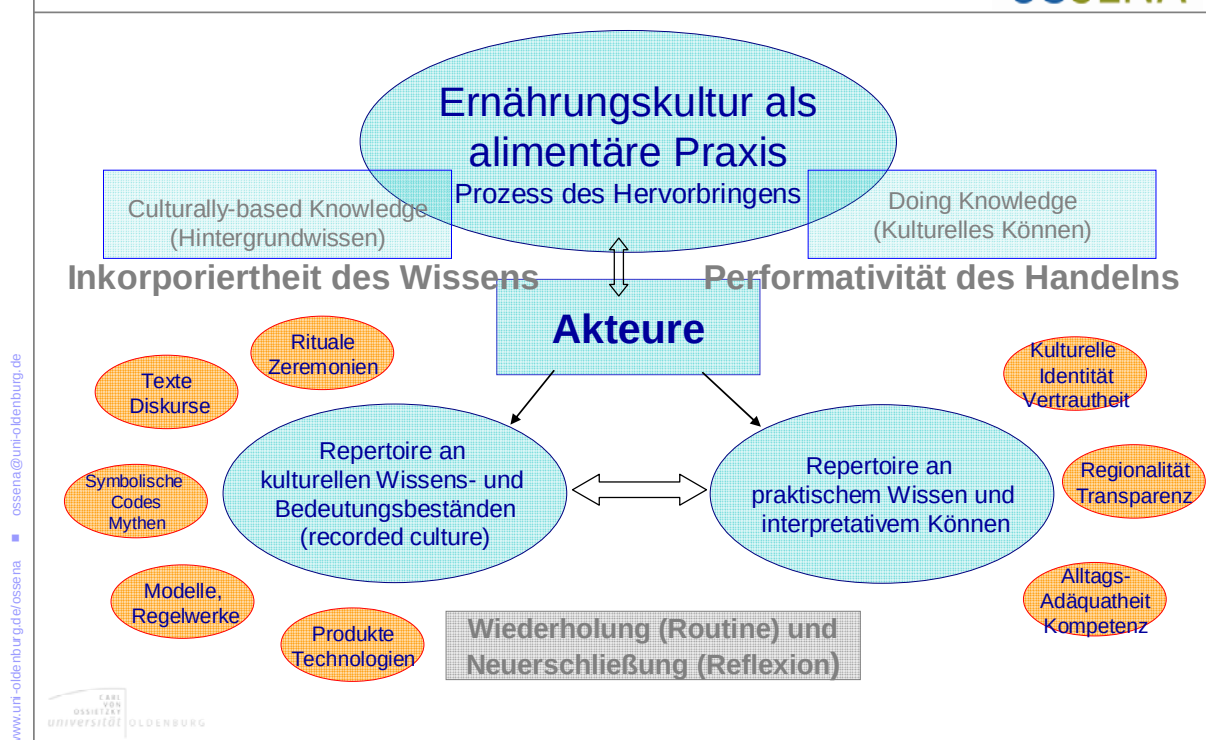
¹⁹ Zitat einer Schülerin aus dem Feedbackbogen zur Unterrichtseinheit „Ernährungskultur“ über das gemeinsame Zubereiten und Essen: „weil es endlich einmal etwas Leckeres zu essen gab, etwas anderes, als das ständige Tüten-Essen.“

²⁰ Durch die Bündelung von Kompetenzen aus den Bereichen der Agrarwissenschaften, der Sozialwissenschaften, der Pädagogik und Kulturwissenschaften sowie einer kulturtheoretisch orientierten ökonomischen Forschung wurde der Nachhaltigkeitsforschung im Felde der Ernährung eine grundlegende sozial- und kulturwissenschaftliche Erweiterung an die Seite gestellt.

Der praxeologische Forschungsansatz (vgl. Antoni-Komar 2006, Hörning/Reuter 2004, Reckwitz 2003, Antoni-Komar/Pfriem 2007) fokussiert die Prozesse des Hervorbringens und des Gebrauchs als „Herstellung“ von Kultur. Indem die „Bedeutung“ einer Sache oder einer Tätigkeit nicht als vorab zugeschrieben betrachtet wird, sondern sich aus den Umgangspraktiken und deren „innerer Regelmäßigkeit“ erschließt, werden kollektive Sinnsysteme im Sinne von Handlungsorientierung und Performativität weitergeführt. Andreas Reckwitz spricht im Zusammenhang sozialer Praktiken von der „Inkorporiertheit“ des Wissens und der „Performativität“ des Handelns (Reckwitz 2004). Dieser Ansatz definiert Kultur als doppelseitiges Repertoire von aufgezeichneten kulturellen Wissens- und Bedeutungsbeständen („recorded culture“) und einem Repertoire an praktischem Wissen und interpretativem Können, die erst die kulturellen Wissens- und Bedeutungsbestände in der Praxis zur Wirkung bringen. Die doppelte Bestimmung von Kultur richtet sich im Anschluss an Stuart Hall zum einen auf die Bedeutungen und Werte, die unterschiedliche gesellschaftliche Gruppen auf der Grundlage gegebener historischer Bedingungen und Verhältnisse hervorbringen und mit deren Hilfe sie ihre Existenzbedingungen bewältigen und auf sie reagieren, zum anderen auf die Gesamtheit der gelebten Traditionen und Praktiken, mittels derer diese Übereinkunft ausgedrückt und verkörpert wird (vgl. Hall 1999). Neben Routinen, die Alltagshandeln strukturieren, treten dieser Auffassung zufolge Neuerschließungen sozialer Praktiken durch Reflexion, die kulturellen Wandel ermöglichen.

Carl von Ossietzky Universität Oldenburg ■ Fakultät II: Informatik, Wirtschafts- und Rechtswissenschaften

1. Kulturanalyse und -interpretation



Ins Zentrum von Ernährungskultur als alimentärer Praxis und deren Fokussierung auf nachhaltige Prozesse rückt damit die Stärkung des kulturellen Könnens, der Fähigkeiten und Fertigkeiten der Menschen: Das unmittelbare Erleben, die Herstellung von „kulinarischen Atmosphären“²¹ und die Ausbildung der Alltagskompetenzen der Akteure durch Handlung, Erfahrung und Wissen bilden die Bezugspunkte in den Projektmodulen Landwirtschaftliche ErzeugerInnen, Gastronomie, Handel, Aktionen im öffentlichen Raum, Schule/Pädagogik, Haushalte. Besondere Berücksichtigung finden hier die Aspekte „Kulturelle Identität und Vertrautheit“, „Regionalität und Transparenz“ sowie „Alltagsadäquatheit und Kompetenz“.²² So stellen die im Modul „Aktionen im öffentlichen Raum“ durchgeführten „Ostfrieslandmahle“, bei denen ein Menü aus regionalen Erzeugnissen von örtlichen Gastronomen angeboten wird, einen Kontext mit der Region, ihrer Geschichte bzw. gegenwärtigen regionalen Aktivitäten her, um die Verbundenheit mit der Kulturlandschaft zu symbolisieren. Qualitätsorientierte, regionale ErzeugerInnen werden integriert, um neben der Produktqualität auch Hemmnisse, die einer Verbesserung der regionalen Ernährungskultur im Wege stehen, zu kommunizieren. Die Gerichte sind von Bestandteilen und Zubereitung her nicht zu kompliziert, die kulinarische Atmosphäre nicht zu feierlich, um auf die Alltagssituationen auszustrahlen und Übertragbarkeit zu gewährleisten. Die Zubereitung wird durch die Gastronomen während des Mahls vermittelt, um so zur Stärkung des kulturellen Könnens, der Fähigkeiten und Fertigkeiten der Menschen im Sinne des Selbermachens beizutragen.

Im Projektmodul Schule/Pädagogik konnte das Inwertsetzen von Ernährungskultur über sinnliche Erfahrungen, über Lust, Genuss und Kreativität der Zubereitung, über Bewusstseinsbildung im Sinne der VerbraucherInnenbildung herausgearbeitet werden. Im Vordergrund der im 3./4. Grundschuljahrgang und im 7./8. Gesamtschuljahrgang durchgeführten Unterrichtseinheiten zur Ernährungsbildung stand nicht die Defizitorientierung, die Bewertung falscher oder richtiger Ernährung, sondern das Anliegen, Vielfalt, Frische, Saisonalität, Regionalität und Qualität von Lebensmitteln als Ernährungsoption in einer globalisiert agierenden Lebensmittelwirtschaft aufzuzeigen sowie die kulturellen und subjektiven Mechanismen von Differenz und Normierung in den Essgewohnheiten bezogen auf Körperbilder, Rituale, Gewohnheiten und angebotene Lebensentwürfe im Alltäglichen aufzuspüren und zu reflektieren. Die Selbstentwürfe der Kinder und Jugendlichen zu ermitteln und im Zusammenhang historischer und gesellschaftlicher Prozesse zu reflektieren, Präferenzen und Einstellungen im Ernährungsalltag zu erfahren, die Komplexität globaler ernährungskultureller Prozesse zu reduzieren, den (emotionalen) Mehrwert der Produkte zu erkennen, „es macht Spaß und schmeckt“, die Reduktion sensorischer Erfahrungen und die mögliche Vielfalt des Geschmacks zu erleben, Selbstbewusstsein im Qualitätsurteil zu entwickeln – das sind die im Projekt herausgearbeiteten Aspekte ernährungskultureller Bildung im Hinblick auf eine nachhaltige alimentäre Praxis (vgl. Hinz 2007, Nölle/Mülder 2006, Nölle 2007).

Die OSSENA-Strategie der Institutionalisierung wurde in zahlreichen praktischen Ergebnissen sichtbar. Vielfältige Netzwerke, Einrichtungen und regelmäßig wiederkehrende Veranstaltungen konnten etabliert werden. Der „Kulinarische Sommer“ wird als Begleitprogramm zum „Musikalischen Sommer“ auch 2007 wieder regionale Spezialitäten anbieten und die „Ostfrieslandmahle“ werden weiter stattfinden – in diesem Jahr auf Langeoog, im Wallheckenzentrum Leer und in Südgeorgsfehn. Die kürzlich gestartete In-

²¹ Kulinarische Atmosphären als „gemeinsame Wirklichkeit des Wahrnehmenden und des Wahrgenommenen“ (vgl. Böhme 1995, 34). Kulinarische Atmosphären werden im Zusammenhang mit der Vermarktung von Lebensmitteln, in den Weisen der Erzeugung, im Entwurf und der Formgebung von Produkten, ihrer Verpackung, Versprachlichung und Präsentation als Design hergestellt, sie werden in der Gastronomie als spezifische kulinarische Räumlichkeit geschaffen und schließlich im alltäglichen Ernährungshandeln bei privaten und öffentlichen Mahlzeiten produziert. Vgl. Antoni-Komar 2006, 86ff.

²² Diese Aspekte gliedern auch die Anfang 2008 erscheinende Publikation „Ernährung, Kultur, Lebensqualität – Wege regionaler Nachhaltigkeit“ (Metropolis Verlag, Marburg, Reihe Wirtschaftswissenschaftliche Umwelt- und Nachhaltigkeitsforschung, die Beiträge externer Referentinnen und Referenten sowie die Ergebnisse des Projektes umfasst).

ternetplattform www.ossvita.de bündelt die Angebote im Bereich der Ernährungs-, Gesundheits- und Umweltbildung und erleichtert damit die Durchführung von handlungsorientierten, interdisziplinär organisierten Unterrichtseinheiten.

Um die Institutionalisierungen auch in Zukunft zu befördern und weiter zu begleiten, wird an der Universität Oldenburg die „Forschungs- und Beratungsstelle für Nachhaltige Ernährungswirtschaft und Ernährungskultur“ eingerichtet.

Literatur

- Antoni-Komar, Irene (2006): Ernährungskultur als alimentäre Praxis. Oder: Die Grenzen der bloßen Beschreibung, in: Reinhard Pfriem, Thorsten Raabe, Achim Spiller (Hrsg.): OSSENA – Das Unternehmen nachhaltige Ernährungskultur, Marburg, 53-98, hier: 72f.
- Antoni-Komar, Irene / Pfriem, Reinhard (2007): The manner of doing. Vom Nutzen des performative turn für eine kulturalistische Ökonomik. In: Pfriem, Reinhard (2007): Unsere mögliche Moral heißt kulturelle Bildung. Unternehmensethik für das 21. Jahrhundert, Marburg, 241-259
- Antoni-Komar, Irene / Pfriem, Reinhard / Raabe, Thorsten / Spiller, Achim (Hrsg.) (2008): Ernährung, Kultur, Lebensqualität – Wege regionaler Nachhaltigkeit. Reihe Wirtschaftswissenschaftliche Umwelt- und Nachhaltigkeitsforschung, Metropolis Verlag, Marburg (erscheint Anfang 2008)
- Böhme, Gernot (1995): Atmosphäre. Essays zur neuen Ästhetik, Frankfurt/M.
- Hall, Stuart (1999): Cultural Studies. Zwei Paradigmen. In: Bromley, Roger / Göttlich, Udo / Winter, Carsten (Hrsg.): Cultural Studies. Grundlagentexte zur Einführung, Lüneburg, 113-138
- Hinz, Renate (2007): Ernährungsbildung als kulturelles Erleben. In: Die Grundschulzeitschrift, 203/2007, 34-43
- Hörning, Karl H. / Reuter, Julia (2004) (Hrsg.): Doing Culture. Neue Positionen zum Verhältnis von Kultur und sozialer Praxis, Bielefeld
- Nölle, Veronika / Müller, Gerda / Hinz, Renate (2006): Ernährungskultur – ein Projekt an zwei ostfriesischen Gesamtschulen. Schriftenreihe am Lehrstuhl für Allgemeine Betriebswirtschaftslehre und Betriebliche Umweltpolitik, Nr. 43, Oldenburg
- Nölle, Veronika (2007): „Da gehen die anderen hin“ – (Ernährungs-)bildung und jugendkulturelle Differenzen. In: Haushalt und Bildung, 1/2007, 23-34
- Pfriem, Reinhard, Raabe, Thorsten, Spiller, Achim (Hrsg.) (2006): OSSENA – Das Unternehmen nachhaltige Ernährungskultur, Marburg
- Reckwitz, Andreas (2003): Grundelemente einer Theorie sozialer Praktiken. Eine sozialtheoretische Perspektive. In: Zeitschrift für Soziologie 32, 282-301
- Reckwitz, Andreas (2004): Die Reproduktion und die Subversion sozialer Praktiken. Zugleich ein Kommentar zu Pierre Bourdieu und Judith Butler. In: Hörning, Karl. H. / Reuter, Julia (Hrsg.): Doing culture. Neue Positionen zum Verhältnis von Kultur und soziale Praxis, 40-54, hier: 45

Kommentare:

Wilhelm: Mich würde noch interessieren, diese Beratungsstelle, die Sie jetzt eingerichtet haben, wie wird die finanziert? Wird die von der Universität finanziert?

Antoni-Komar: Bislang noch nicht. Das ist ein ideelles Produkt und wir wollen versuchen in Zukunft über Stiftungen, Sponsoren Mittel zu akquirieren und sie wird im Grunde, von mir jetzt noch betreut.

Alltägliches Ernährungshandeln als Ansatz- und Ausgangspunkt einer Wende – Sozial-ökologische Ernährungsforschung am Beispiel des Forschungsvorhabens „Ernährungswende“, Doris Hayn

Institut für sozial-ökologische Forschung (ISOE), Frankfurt a.M.

Sozial-ökologische Forschung geht von komplexen, gesellschaftlichen Problemen aus. Sie zielt darauf, nicht nur Wissensbestände aufzubauen, sondern diese erfolgreich in den gesellschaftlichen Prozess der Entwicklung hin zu nachhaltigeren Lebens- und Wirtschaftsformen einzubringen. Sozial-ökologische Forschung schlägt somit eine Brücke zwischen wissenschaftlicher Analyse und praktischer Gestaltung; sie ist durch Problemorientierung, Transdisziplinarität und Akteursorientierung charakterisiert (vgl. Becker/Jahn 2006, BMBF 2000, Jahn 2003).

Sozial-ökologische Ernährungsforschung stellt in Rechnung, dass Ernährung ein körperlich-biologisches wie ein kulturell-soziales Phänomen ist: Nahrung gehört zu den Grundbedürfnissen des Menschen als

Naturwesen; die „essenden Menschen“ sind jedoch zugleich soziale Wesen, die das Ernährungshandeln kulturell interpretieren.²³ Entsprechend verfolgt diese Forschung einen interdisziplinären Ansatz, verbindet natur- und gesellschaftswissenschaftliche Perspektiven, untersucht die wechselseitigen Wirkungszusammenhänge zwischen Gesellschaft und Natur im Hinblick auf Ernährung (Hayn/Stieß 2006, Hayn/Eberle 2006).

Im Zentrum des Forschungsvorhabens „Ernährungswende – Strategien für sozial-ökologische Transformationen im gesellschaftlichen Handlungsfeld Umwelt-Ernährung-Gesundheit“ stand das „Alltagsproblem einer falschen Ernährung“. Um Gestaltungswissen für die Reduzierung und Lösung dieses Problems zu entwickeln, wurde das Bedürfnisfeld Ernährung zum gesellschaftlichen Handlungsfeld Umwelt-Ernährung-Gesundheit erweitert und auf Ernährungshandeln fokussiert. So konnte der enge Zusammenhang von Umwelt bzw. Gesundheit und Ernährung im Alltag der Konsumentinnen und Konsumenten aufgenommen und ausgehend von alltäglichem Ernährungshandeln Ansatzpunkte für eine Ernährungswende, d.h. für Veränderungen hin zu einer nachhaltigeren Ernährung²⁴ erarbeitet werden.

Eine sozial-ökologische Ernährungswende stellt die Entlastung der Konsumentinnen und Konsumenten ins Zentrum. Denn das „Alltagsproblem falsche Ernährung“ erweist sich in der wissenschaftlichen Analyse zuvorderst als „Problem der Belastungen im Alltag“, die ein zentrales Hemmnis für die Umsetzung einer nachhaltigeren Ernährung darstellen. Diese Belastungen unterscheiden sich von Ernährungsstil zu Ernährungsstil und entstehen bspw. durch nicht alltagsadäquate Ernährungsangebote (Lebensmittel, Außer-Haus-Mahlzeiten), durch fehlende Stärkung von Ernährungskompetenzen sowie durch den Mangel an (Infra-)Strukturen.

Handlungsansätze für eine Ernährungswende müssen also am Bedürfnis der Konsumenten und Konsumentinnen nach Entlastung, an ihrem Wunsch nach Vereinfachungen und Komplexitätsreduktion ansetzen, sie müssen das alltägliche Ernährungshandeln zum *Ausgangspunkt* machen. Ziel des Forschungsvorhabens war es nicht, Empfehlungen zu entwickeln, wie die Konsumentinnen und Konsumenten im Einzelnen ihr Verhalten verändern sollen. Im Fokus stand vielmehr die Frage, welche gesellschaftlichen Veränderungen notwendig sind, um eine Ernährungswende anzustoßen und zu realisieren. Es ging darum aufzuzeigen, welchen Beitrag verschiedene Akteursgruppen (Politik, Landwirtschaft, Industrie, Handel, Außer-Haus-Anbieter, Verbraucherorganisationen, Krankenkassen, Schulen etc.) leisten können und müssen, um individuelle Veränderungen im Alltag zu erleichtern und zu fördern.

Im Hinblick auf die Umwelt- und Gesundheitsrelevanz von Ernährung wurde neben der differenzierten Analyse des Ernährungsalltags auch eine integrierte, mehrdimensionale Analyse der Umweltauswirkungen (u. a. von Verarbeitung, Verpackung und Transport bezogen auf Energie- und Ressourcenverbrauch sowie Biodiversität) durchgeführt. Vor diesem Hintergrund wurden vier Handlungsgrundsätze einer Ernährungswende formuliert: „Verantwortung teilen“, „Kompetenzen stärken“, „Qualitäten bündeln“ und „Strukturen bilden“. Durch die Zusammenschau der sozial- und naturwissenschaftlichen Erkenntnisse wurde deutlich, welche Ansätze chancenreich sind. Denn Strategien, die den Orientierungen und Wünschen sowie Alltagsroutinen, aber auch finanziellen und zeitlichen Ressourcen der Alltagsakteure zuwiderlaufen (bspw. Selbstkochen und zuhause essen anstatt klimaintensive Convenience-Produkte und Außer-Haus-Mahlzeiten), werden kaum im Alltag umgesetzt – selbst wenn sie einen Beitrag zum Klima-

²³ Im Rahmen des Vorhabens „Ernährungswende“ untersuchte das Institut für sozial-ökologische Forschung (ISOE) das alltägliche Ernährungshandeln mit Hilfe einer triangulierten quantitativ-qualitativen Empirie. Dabei wurden Methoden der soziologischen Lebensstilanalyse mit Methoden der empirischen Verhaltensforschung verknüpft. Analysiert wurde der Zusammenhang von Ernährungsorientierungen und -verhalten, Lebensstilorientierungen und sozialer Situiertheit. Auf dieser Basis wurde eine Typologie von Ernährungsstilen identifiziert.

²⁴ Nachhaltige Ernährung meint dabei eine Ernährung, die umweltverträglich, gesundheitsfördernd und ethisch verantwortlich ist, die alltagsadäquat gestaltet ist und soziokulturelle Vielfalt ermöglicht.

schutz leisten können. Vom Bedürfnis nach Entlastung im Alltag auszugehen bedeutet, sich von „moralischen Fingerzeigen“, von Einteilungen in „richtig/falsch“ zu verabschieden: Anstatt Convenience- und Außer-Haus-Angebote grundsätzlich abzulehnen (ob aus ökologischen Gründen oder als Anzeichen für einen „Verfall der Ernährungskultur“), sind diese, aus dem Alltag nicht mehr wegzudenkenden Angebote nachhaltig zu gestalten. Bei Außer-Haus-Mahlzeiten schließt „nachhaltig gestalten“ neben Nachhaltigkeitsqualitäten, bezogen auf die eingesetzten Rohprodukte und die Produktionsprozesse, auch Aspekte ein wie Geschmack und Genuss sowie gesundheitsfördernde Wirkungen von „angenehmen“, d. h. stressfreien und kommunikativen Ess-Situationen, die zudem einen Beitrag zur Kompetenzstärkung leisten.

Schließlich wurden die entwickelten Handlungsgrundsätze einer Ernährungswende im Dialog mit Akteuren aus Wirtschaft, aus Politik und Verwaltungen, aus Nichtregierungsorganisationen sowie aus dem Gesundheitsbereich auf ihre Umsetzbarkeit in der Praxis überprüft. Um die nachhaltige Gestaltung des Handlungsfelds Umwelt-Ernährung-Gesundheit gezielt anzustoßen, wurde der im Rahmen des Forschungsvorhabens begonnene Stakeholder-Dialog in dem Anschlussvorhaben „Disseminationsstrategie Ernährungswende“ intensiviert. Im Rahmen einer Workshopreihe mit Akteuren aus den oben genannten Bereichen wurden Ansatzpunkte und Hemmnisse in einzelnen Praxisfeldern konkretisiert und die unterschiedlichen Sichtweisen, Interessen und Handlungsmöglichkeiten der Akteursgruppen in konkrete Handlungsstrategien überführt. Die hohe Bereitschaft aller Akteure, Verantwortung für die Umsetzung einer Ernährungswende zu übernehmen und eine gemeinsame Initiative auf Ebene des Handelns – mit vielfältigen, sich gegenseitig ergänzenden und befördernden Aktivitäten – zu starten, verdeutlicht, dass es gelungen ist, die Ergebnisse des Forschungsvorhabens „Ernährungswende“ in den gesellschaftlichen Prozess der Entwicklung hin zu nachhaltigeren Lebens- und Wirtschaftsformen einzubringen.

Bibliographie

- Becker, Egon/Jahn, Thomas (Hrsg.) (2006): Soziale Ökologie. Grundzüge einer Wissenschaft von den gesellschaftlichen Naturverhältnissen. Frankfurt am Main: Campus-Verlag
- BMBF (2000): Rahmenkonzept „Sozial-ökologische Forschung“. Bonn
- Hayn, Doris (2007): Alltagsgestaltung der Konsumentinnen und Konsumenten – Ausgangspunkt einer Ernährungswende. In: Nölting, Benjamin/Schäfer, Martina (Hrsg.): Vom Acker auf den Teller. Impulse der Agrar- und Ernährungsforschung für eine nachhaltige Entwicklung. Ergebnisse Sozial-ökologischer Forschung, Band 8. München: Ökom-Verlag, 73–83
- Hayn, Doris (2006): Der Alltag der KonsumentInnen: Ausgangspunkt einer Ernährungswende. In: Eberle et al. (Hrsg.): Ernährungswende. Eine Herausforderung für Politik, Unternehmen und Gesellschaft. München: Ökom-Verlag, 136–139
- Hayn, Doris/Eberle, Ulrike (2006): Exkurs: „Ernährungswende“ – Forschungskonzept und Forschungspraxis. In: Eberle et al. (Hrsg.): Ernährungswende. Eine Herausforderung für Politik, Unternehmen und Gesellschaft. München: Ökom-Verlag, 33–50
- Hayn, Doris/Eberle, Ulrike/Rehaag, Regine/Simshäuser, Ulla/Scholl, Gerd (2005): KonsumentInnenperspektive. Ein integrativer Forschungsansatz für sozial-ökologische Ernährungsforschung Ernährungswende-Diskussionspapier Nr. 8. Frankfurt am Main u. a.
- Hayn, Doris/Stieß, Immanuel (2006): Ernährung. In: Becker, Egon/Jahn, Thomas (Hrsg.): Soziale Ökologie. Grundzüge einer Wissenschaft von den gesellschaftlichen Naturverhältnissen. Frankfurt am Main: Campus-Verlag, 371–382
- Jahn, Thomas (2003): Sozial-ökologische Forschung. Ein neuer Forschungstyp in der Nachhaltigkeitsforschung. In: Linne, Gudrun/Schwarz, Michael (Hrsg.): Handbuch Nachhaltige Entwicklung. Wie ist nachhaltiges Wirtschaften machbar? Opladen: Leske und Budrich, 545–555
- Nölting, Benjamin/Voß, Jan-Peter/Hayn, Doris (2004): Nachhaltigkeitsforschung – jenseits von Disziplinierung und anything goes. In: Gaia, Vol. 13, Nr. 4, 254–312
- Stieß, Immanuel/Hayn, Doris (2006): Alltag. In: Becker, Egon/Jahn, Thomas (Hrsg.): Soziale Ökologie. Grundzüge einer Wissenschaft von den gesellschaftlichen Naturverhältnissen. Frankfurt am Main: Campus-Verlag, 211–223
- Stieß, Immanuel/Hayn, Doris (2005): Ernährungsstile im Alltag. Ergebnisse einer repräsentativen Untersuchung. Ernährungswende-Diskussionspapier Nr. 5. Institut für sozial-ökologische Forschung. Frankfurt am Main

Tägliche Ernährung als komplexes Wechselspiel zwischen individuellen Präferenzen und gesellschaftlichen Rahmenbedingungen, Martina Schäfer

TU Berlin, Zentrum Technik und Gesellschaft



Nachdem Verbraucher- und Umweltverbände, die Politik, aber auch die Unternehmen in den letzten Jahren gerne die „souveränen Konsumenten“ adressiert haben, die mit ihren Kaufentscheidungen nachhaltige Entwicklung befördern sollen („shopping to save the planet“), setzt sich angesichts der geringen Erfolge allmählich die Erkenntnis durch, dass das tagtägliche Konsumverhalten sowohl durch Charakteristika des Individuums als auch durch gesellschaftliche Kontextbedingungen bestimmt wird (Brandt 2006; Seyfang 2007). In diesem Sinne kann auch Ernährungsverhalten konzeptualisiert werden als die Suche nach in den Alltag integrierbaren Arrangements, die sich aus dem Wechselspiel zwischen individuellen Prägungen

und Vorlieben und dem – zum Teil widersprüchlichen – Einfluss des Umfelds ergeben (Brunner et al. 2006; Eberle et al. 2006).

Dabei werden auf das Individuum bezogen der Sozialisation, den sozio-demographischen Merkmalen, dem Lebensstil, dem Haushaltstyp sowie dem Verhältnis zwischen Erwerbs- und Versorgungsarbeit und der daraus resultierenden zeitlichen Verfügbarkeit vorrangige Bedeutung beigemessen. Wichtige Kontextbedingungen sind das vorhandene Produktangebot und die Versorgungsstrukturen, die sozialen Netzwerke des Individuums, die Ausrichtung der politischen Regulierung und der öffentlichen Kommunikation zu diesem Thema sowie vorherrschende makrostrukturelle Trends, wie z. B. Globalisierungstendenzen oder die Flexibilisierung der Arbeitsverhältnisse (Brand 2006).

Auch wenn es nicht in jedem ernährungsbezogenen Forschungsprojekt möglich sein wird, die Bandbreite dieser Faktoren zu berücksichtigen, so erscheint es dennoch essentiell, sich der Einbettung des individuellen Verhaltens in gesellschaftliche Mikro-, Meso- und Makrostrukturen bewusst zu werden und explizit zu machen, welche Einflussfaktoren durch die jeweilige Untersuchung betrachtet und welche ggf. vernachlässigt werden. Angesichts der Mehrdimensionalität des Themas bietet sich für eine angemessene Behandlung der Einbezug mehrerer Disziplinen an.

Wenn Forschung jedoch dazu beitragen möchte, dass das neu gewonnene Wissen handlungsrelevant wird, ist es neben einer interdisziplinären Zusammenarbeit außerdem wichtig, dass solche gesellschaftlichen Akteure einbezogen werden, die den Ernährungskontext mit gestalten. Die *inter- und transdisziplinäre Ausrichtung* sind zwei wesentliche Charakteristika der sozial-ökologischen Forschung, in deren Rahmen in den letzten Jahren einige Projekte im Themenfeld Landwirtschaft und Ernährung gefördert wurden. Basierend auf den in diesem Forschungsschwerpunkt gewonnenen Erfahrungen sollen anhand der Konzeption des im Folgenden dargestellten Projekts „Lebensereignisse als Gelegenheitsfenster für

eine Umstellung auf nachhaltige Konsummuster“²⁵ das theoretische und methodische Forschungsdesign sowie der Wissenstransfer aus der und in die Praxis behandelt werden.

Konzeption des Projekts „Lebensereignisse als Gelegenheitsfenster für eine Umstellung auf nachhaltige Konsummuster“

Fokus des Projekts

Ausgangspunkt für das geplante Projekt war die Tatsache, dass das alltägliche Konsumverhalten in den Bereichen Ernährung, Mobilität und Energienutzung stark von Routinen geprägt ist, die nur selten reflektiert werden und daher schwer beeinflussbar sind. Das Projekt setzt deswegen an *Lebensereignissen*, wie der Geburt eines Kindes oder dem Umzug in eine andere Stadt an, die dadurch gekennzeichnet sind, dass sich sowohl individuelle Ausgangsbedingungen als auch Kontextbedingungen verändern. In Lebensphasen mit derartigen Ereignissen sind die Personen häufig damit konfrontiert, dass sie ihr individuelles Verhalten aufgrund der veränderten Gegebenheiten an die neue Situation anpassen müssen. Es kann daher versucht werden, solche Phasen für Veränderungen in Richtung Nachhaltigkeit zu nutzen.

Aus einigen Untersuchungen liegen bereits Erkenntnisse dahingehend vor, dass anlässlich von Lebensereignissen die Bereitschaft für die Suche nach neuen Informationen und die Sensibilität für bestimmte Themen wächst (u. a. Bamberg o.J.; Brunner et al. 2006; Schäfer et al. 2007). So zeigen werdende oder junge Eltern eine erhöhte Sensibilität für Ernährungsfragen; Veränderungen des Verhaltens in Richtung umweltfreundliche und gesunde Ernährung können bei einem Teil dieser Gruppe beobachtet werden (Brunner et al. 2006; Schäfer et al. 2007). Weitere Lebensereignisse, die einen Einfluss auf das Ernährungsverhalten haben können, sind das Auftreten von ernährungsbedingten Krankheiten und der Übergang in den Ruhestand (Brunner et al. 2007). Personen, die in eine größere Stadt umziehen, können mit entsprechenden Kommunikations- und Interventionsmaßnahmen für eine verstärkte Nutzung des ÖPNV motiviert werden (Bamberg o.J.). In dem geplanten Projekt sollen die Auswirkungen der Lebensereignisse Geburt eines Kindes und Umzug auf das Ernährungs-, Mobilitäts- und Energienutzungsverhalten untersucht werden.

Der zweite wesentliche Punkt in dem geplanten Projekt ist, dass *Verhaltensveränderung als ein Durchlaufen mehrerer Phasen* konzeptualisiert wird (nach Prochaska et al. 1997). Dabei wird davon ausgegangen, dass je nachdem, in welcher Phase sich das Individuum befindet, unterschiedliche Kommunikationsangebote notwendig sind, um Veränderungen zu befördern. Unterschieden werden können:

- die prä-kontemplative Phase, in der kein Problembewusstsein und kein Veränderungswunsch besteht,
- die kontemplative Phase, in der ein noch relativ abstrakter Wunsch nach einer Veränderung des Verhaltens entsteht,
- die präparative Phase, in der die Vor- und Nachteile des veränderten Verhaltens abgewogen werden und sich eine Verhaltensabsicht entwickelt,
- die aktionale Phase, in der das veränderte Verhalten konkret geplant und ausgeführt wird und
- die Aufrechterhaltungsphase, in der das neue Verhalten stabilisiert wird.

Im Rahmen des Projekts sollen für die beiden Zielgruppen „Umzügler“ und „junge Eltern“ gemeinsam mit Akteuren aus der Praxis Kommunikations- und Interventionsmaßnahmen entwickelt werden, die die Personen „jeweils da abholen, wo sie stehen“, die also auf die jeweilige Phase abgestimmt sind.

Theoretisches und methodisches Forschungsdesign

²⁵ Die Konzeption Projekts /das im Zeitraum bis zur Veröffentlichung des Tagungsreaders bewilligt wurde, Anm. d. Hrsg.) erfolgte gemeinsam mit Dr. Sebastian Bamberg von der Universität Gießen.

Wie oben dargestellt, wird im Rahmen des Projekts davon ausgegangen, dass Konsumverhalten sowohl durch Faktoren, die das Individuum prägen, als auch durch externe Strukturen und Faktoren beeinflusst wird. Es wurde daher ein integratives interdisziplinäres Rahmenkonzept entwickelt, in das Erkenntnisse aus der Psychologie und der Soziologie eingeflossen sind. Der individuelle Verhaltensveränderungsprozess wird mit Hilfe des Phasenmodells und des Extended Model of Goal-Directed Behavior (EMGB) konzeptualisiert. Ob Personen die oben dargestellten Phasen erfolgreich durchlaufen, hängt nach dem EMGB im Wesentlichen davon ab, inwieweit sie in Netzwerke eingebunden sind, durch die unterstützende soziale und moralische Normen vermittelt werden und wie ausgeprägt die Selbstwirksamkeit ist, d. h. die Zuversicht in den verschiedenen Phasen, Schwierigkeiten meistern und Versuchungen des Zurückfallens in vorige Phasen widerstehen zu können (Bagozzi 2006).

Diese individuellen Dispositionen werden als eingebettet gesehen in die oben dargestellten Meso- und Makrostrukturen (s. Abb.1), die ihrerseits auf das individuelle Verhalten einwirken. Im Rahmen des Projekts soll der Einfluss der Versorgungsstrukturen in den drei Bereichen mit Hilfe einer groben Rasterung der Infrastruktur in den Stadtvierteln des Untersuchungsgebiets (Dichte des ÖPNV-Angebots, Taktfrequenz des ÖPNV, Dichte der Radwege, Einkaufsstätten mit regionalen bzw. Bioprodukten, Dichte an Vereinen und Beratungsinstitutionen etc.) ermittelt werden. Der Schwerpunkt der qualitativen Untersuchungen soll darin liegen, zu erfassen, welchen Einfluss die sozialen Netzwerke der Individuen haben und inwiefern sich die Netzwerke und ihre Wirkung angesichts der Lebensereignisse verändern.

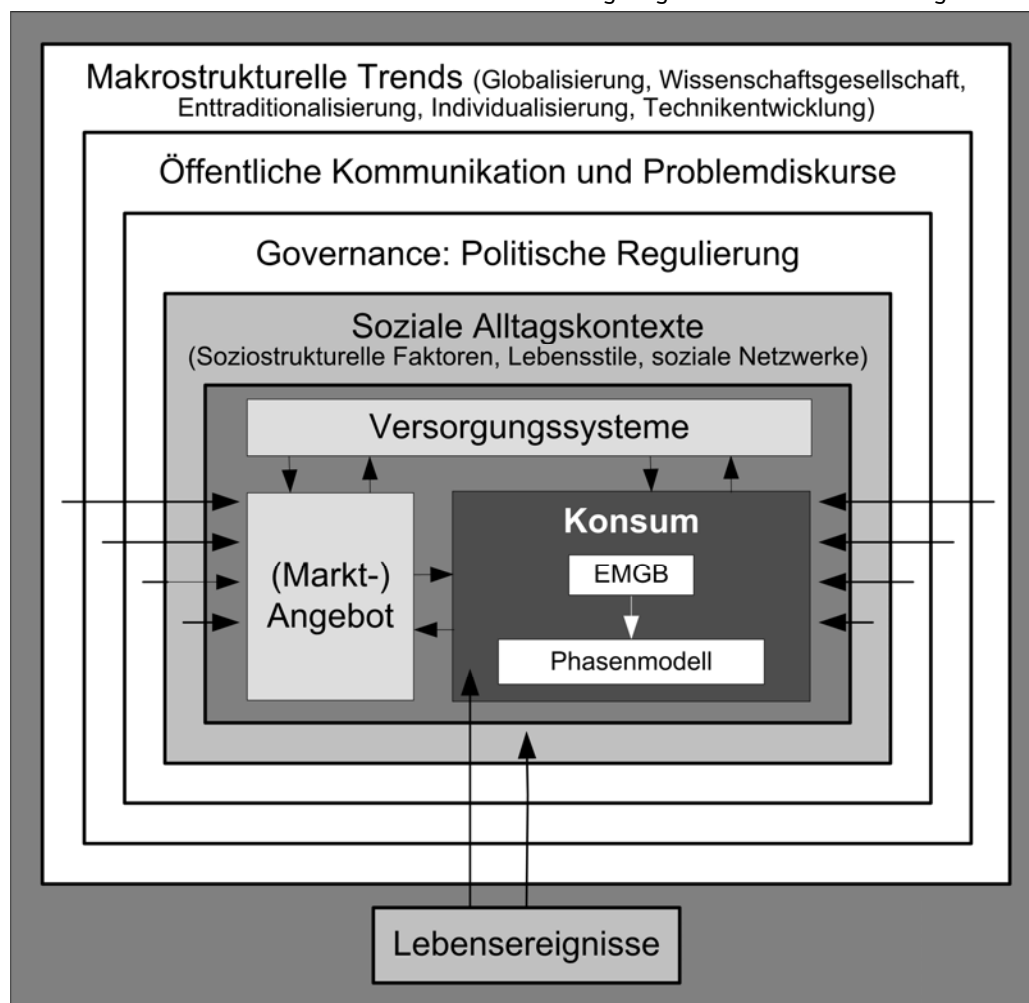


Abbildung 1: Kombination psychologischer und soziologischer Modelle zu einem integrativen theoretischen Rahmenkonzept (eigene Entwicklung nach Brand 2006)

Methodisch soll im Rahmen des Projekts eine quantitative Analyse der Wirksamkeit der erprobten Kommunikations- und Interventionsmaßnahmen kombiniert werden mit einer qualitativen Untersuchung der individuellen Wahrnehmungen und Deutungen des Einflusses interner und externer Faktoren. Dabei werden die Deutungen und Wahrnehmungen der Personen, bei denen die Intervention erfolgreich gewirkt hat, verglichen mit jenen, bei denen keine Verhaltensänderung zu beobachten war.

Einbezug von Praxiswissen und Wissenstransfer in die Praxis

Neben der wissenschaftlichen Zielsetzung, die Bedeutung von Lebensereignissen für Verhaltensänderungen in Richtung Nachhaltigkeit zu untersuchen, verfolgt das Projekt die praxisorientierte Zielsetzung, Akteuren aus den Bereichen Ernährung, Mobilität und Energie empirisch validierte Kampagnenkonzepte an die Hand zu geben, um die Wirksamkeit von Kommunikationsmaßnahmen in diesem Bereich zu erhöhen.

Das Andocken an Lebensereignissen als geeignete Zeitfenster für Kommunikations- oder Interventionsmaßnahmen und die Konzeptualisierung von Verhaltensänderungsprozessen als ein Durchlaufen von Phasen bietet günstige Anknüpfungspunkte, um Akteure aus der Praxis einzubeziehen. So liegen im Bereich Ernährung bei den Betreibern von z. B. Bio-Einkaufsstätten oder Reformhäusern sowie bei Ernährungsberatungen oder Umweltverbänden alltagsweltliche Erfahrungen dahingehend vor, dass junge Eltern für dieses Thema stärker sensibilisiert und gut ansprechbar sind. Das Phasenmodell für Verhaltensänderungsprozesse lässt sich weiterhin gut in Einklang bringen mit den Erfahrungen dieser Akteure, dass verschiedene Personengruppen unterschiedlich angesprochen werden müssen.

Im Rahmen des geplanten Projekts sollen Akteure aus der Praxis (Unternehmen in den Bereichen Ernährung, Mobilität und Energieversorgung sowie entsprechende Organisationen und Verbände) intensiv in die Gestaltung der Intervention eingebunden werden. Bereits in der Vorphase, die der Formulierung des ausführlichen Antrags diene, fanden zwei Treffen mit einem Akteurskreis von ca. 12 Personen statt, bei denen die Erfahrungen mit Kommunikationsmaßnahmen ausgetauscht und die Projektkonzeption diskutiert wurde. Die geplante Intervention soll neben einer persönlichen Ansprache und der Zusendung phasenspezifischer Informationsmaterialien auch Angebote der Akteure umfassen, die die Personen im Prozess der Verhaltensänderung unterstützen (z. B. Kochkurse, Fahrradtouren in das Umland, Energieberatung). Attraktive Angebote für die Zielgruppen „Umzügler“ und „Junge Eltern“ können insbesondere durch die Kooperation mehrerer Akteure entstehen. Ziel ist die Bildung eines regionalen Aktionsbündnisses für nachhaltigen Konsum, das auch nach Beendigung des Projekts weiter besteht.

Über diesen regionalen Kontext hinaus sollen die Erfahrungen mit den durchgeführten Interventionsmaßnahmen mittels eines Handbuchs und entsprechenden Veranstaltungen weitergegeben werden. Da die praxisorientierten Zielstellungen einen relativ hohen Stellenwert einnehmen, ist für die Phase der Ergebnisdiffusion fast ein Drittel des Projekts eingeplant.

Literatur

- Bagozzi, R.P. (2006): Explaining Consumer Behavior and Consumer Action: From Fragmentation to Unity. In: Seoul Journal of Business 12. S. 111-143.
- Bamberg, S. (o.J.): The Effectiveness of a "Context Change-plus-Intervention" Strategy in Breaking Habitual Car Use. (Manuskript unter Begutachtung)
- Brand, K.-W. (2006): Konsum im Kontext. Der „verantwortliche Konsument“ – ein Motor nachhaltigen Konsums?. In: Lange, H. (Hrsg.): Nachhaltigkeit als radikaler Wandel: Die Quadratur des Kreises? Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften.
- Brunner, K.-M./Kropp, C./Sehrer, W. (2006): Wege zu nachhaltigen Ernährungsmustern: Zur Bedeutung von biographischen Umbruchsituationen und Lebensmittelskandalen für den Bio-Konsum. In: Brand, K.-W. (Hrsg.): Von der Agrarwende zur Konsumwende? Ergebnisband 1. München: oekom. S. 145-196.
- Eberle, U./ Hayn, D./ Rehaag, R./ Simshäuser, U. (Hrsg.) (2006): Ernährungswende. München: oekom Verlag
- Prochaska, J.O./Velicer, W.F. (1997): The Transtheoretical Model of health behavior change. In: American Journal of Health Promotion 12. S. 38-48.
- Schäfer, M./Herde, A./Kropp, C. (2007): Life Events as Turning Points for Sustainable Nutrition. In: Lahlou, S./ Emmert, S. (Hrsg.): Proceedings to the 2nd Workshop of the Sustainable Consumption Research Exchange (SCORE!) Network, 4th/5th June 2007, Paris, France. S. 115-129. Online unter www.score-network.org

Seyfang, G. (2007): Eco-Warriors in the Supermarket? Evaluating the UK Sustainable Consumption Strategy as a Tool for Ecological Citizenship. CSERGE Working Paper EDM 04-07

Kommentare:

- Barlösius: Ich habe eine ganze Reihe von Fragen. Ich glaube, dass Lebensereignisse schon Gelegenheitsfenster sind, aber in verschiedene Richtungen. Es kann sich etwas schließen und es kann sich etwas öffnen. Und Sie haben im Grunde genommen fast nur die Eröffnung von Möglichkeiten thematisiert. Bei Elternschaft will ich mich jetzt nicht dazu äußern, aber beim Umzug, der kann freiwillig oder der kann erzwungen sein. Und die wesentlichen Umzüge, die wir von einer Stadt in die andere oder von einer Region in die andere sehen, also jetzt sagen wir mal von Ostdeutschland nach Westdeutschland, insbesondere Südwestdeutschland, sind ja nicht freiwillig und gehen häufig auch mit kulturellen Schließungsprozessen überein, insofern weiß ich gar nicht, ob sich da was öffnet. Sie haben gar nichts dazu gesagt, was für Sie Umzüge sind. Ziehe ich innerhalb Berlin um – ist das ein Umzug? Weil da kann ich mir nicht vorstellen, dass ich mich irgendwie neu lebensstilmäßig orientiere, es sei denn ich ziehe vom Prenzlauer Berg nach Zehlendorf, aber na gut, so häufig wird das im Leben nicht vorkommen. Also da müsste man genau sagen, welche Umzüge man meint und eben gucken, was eigentlich die Voraussetzungen dafür sind. Ich frage mich auch, ob es nicht spannend wäre, einfach schließende Lebensereignisse wie Arbeitslosigkeit zu analysieren, was da eigentlich passiert.
- Schäfer: Dass Lebensereignisse unterschiedlich wirken können, das ist uns natürlich bewusst. Gerade bei Elternschaft ist ja im Bereich Mobilität eher die Tendenz, sich dann erst recht ein Auto zuzulegen oder mehr mit dem Auto zu fahren. Also das ist aber auch einfach Bestandteil der Untersuchung, so ein bisschen zu gucken, wie wirken die unterschiedlichen Lebensereignisse in den unterschiedlichen Handlungsfeldern, und es wird sicherlich so sein, dass das nicht alles positiv nach vorne geht. Die Frage ist natürlich, kann man es dann trotzdem, durch so eine Art Intervention, versuchen, ein Stück vorzubauen, da Alternativen auch anzubieten? Carsharing z. B. ist auch Bestandteil unserer Praxisunternehmen. Das wird man sehen. Also wir haben ja den Vergleich, dann wirklich, was passiert nur mit dem Lebensereignis, was passiert mit Standardinterventionen, was passiert mit dieser phasenspezifisch ausgerichteten Intervention, und insofern können wir da, glaube ich dann schon, ganz gute Aussagen treffen. Umzug ist erst mal Neuumzug in die Stadt Berlin, wobei es natürlich Fälle gibt, wenn man vom Rand Berlin ins Innere zieht, wo es einen ähnlichen Effekt haben könnte, was die Mobilität angeht, dass man auf einmal ÖPNV zur Verfügung hat, was man vorher nicht hatte. Also die Grenzziehung müssen wir uns dann noch mal überlegen. Aber erst mal soll es schon nicht innerhalb Berliner Bezirke sein. Das mit dem freiwilligen und nicht freiwilligen Umzug hatten wir noch nicht so berücksichtigt. Das ist noch mal ein guter Hinweis, wobei ich nicht weiß, ob es hier eine Rolle spielt, weil, was ja gleich ist, ist, dass ich mich neu organisieren muss. Ich muss gucken, wo gehe ich einkaufen, wie komme ich zur Arbeit etc. Ob ich die Offenheit natürlich dann habe für neue Informationen, ist die andere Frage.
- Barlösius: Lassen Sie mich mal einen Zwischenruf machen. Ich hab ja vor meinem letzten Umzug in Stuttgart gelebt und wenn Sie in Stuttgart leben, hören Sie sehr viele mit ostdeutschem Akzent und wenn Sie sich die Lebensmittelinfrastruktur angucken, dann finden Sie einfach schlicht ostdeutsche Supermärkte.
- Schäfer: Dennoch, ich denke, also Alltagsorganisation wird neu vollzogen und zumindest kann man den Versuch machen, den Leuten anzubieten, bevor Du Dich jetzt auf den nächsten Lidl um die Ecke einschießt, es gibt auch noch andere Angebote in der Nähe. Also das ist der Hintergedanke dabei, aber vielleicht werden wir solche Phänomene gerade dann auch in den qualitativen Befragungen, dann sehen, dass die von einer größeren Bedeutung sind. Es ist durchaus eine Überlegung, an so was wie Welcome Paketen anzusetzen, also insbesondere findet man das ja auch als Eltern, im Krankenhaus oder danach, man wird ja zugeschüttet mit Sachen, die eben meistens nicht den Wünschen entsprechen. Und wir haben jetzt im Vorfeld da auch schon zwei Gruppendiskussionen gehabt mit jungen Eltern oder werdenden Eltern, und da wurde das da auch erwähnt. Also es wäre ja sehr

schön, man würde dann mal was Sinnvolles bekommen und nicht Hipp und Konsorten hoch drei. Und insofern und auch das andere, wenn ich umziehe, wenn ich da gleich das parat hätte, ja wie kann ich den ÖPNV nutzen? Es wurde auch häufig der Wunsch geäußert, nach einem persönlichen Begleiter, der also einem wirklich das zeigt und mit dem man das zusammen machen kann. Also ich denke, gerade Personen, die jetzt wirklich aus dem ländlichen Umfeld kommen, sind da natürlich schon erst mal in Berlin ganz schön gefordert, da die unterschiedlichen Möglichkeiten zu erfassen. Also das werden wir uns eben noch mal ein stückweit überlegen müssen, was man da anbieten kann.

Ploeger: Ihnen war es ja ganz wichtig, Frau Schäfer, dass die kontinuierliche Integration von Wissen aus der Praxis in die Wissenschaft erfolgt und umgekehrt und Sie sprachen von einem Praxisbeirat. Wie ist der organisiert? Wie aktiv ist er tatsächlich? Und speziell jetzt Praxisbeirat auch in Richtung GV-Systeme, Gastronomen. Gibt es da so etwas auch? Ist das angedacht? Weil, ich hatte ja gestern schon darauf hingewiesen, dass die „Außer-Haus-Verpflegung“ sehr stark zunimmt, und man tut immer so, als ob man quasi nur in der Familie etwas verändern müsste und das ist ja wohl nicht der Fall.

Schäfer: Ja, also das Beispiel „Praxisbeirat“, das stammt wiederum aus unserem schon vergangenen Projekt. Dort hatten wir das sehr früh installiert. War eine Gruppe von ca. 15 Personen, wo natürlich dann immer nicht alle konnten, sind ja auch meistens sehr beschäftigte Leute, aber wo wir es doch geschafft haben, also es waren ca. halbjährliche Treffen, allerdings gab es mit einigen Akteuren auch einen intensiveren Kontakt zwischen diesen Treffen. Das hat sich dann einfach auch im Laufe der Zeit entwickelt und ich würde aus diesen Erfahrungen auch sagen, wenn ich diesen kontinuierlichen Einbezug möchte und dass auch bei wichtigen Entscheidungen eine Rückkopplung ist, dann abfragen kann, wie sieht es aus und können wir uns mal treffen. Denn so eine größere Gruppe, wissen Sie ja selber, wie schwer es da ist, Termine zu bekommen. Also es hat sich sehr bewährt – aus unserer Sicht – dieses Instrument „Praxisbeirat“. Wir haben halt, damals war es ja ein fünfjähriges Projekt, von den Forschungsfragen Hypothesen über die Indikatorenauswahl bis zu den Umsetzungspraxisprojekten, alles in diesem Rahmen diskutiert und da kamen Anregungen und eben ein kontinuierliches Feedback. In so einem kürzeren Projekt muss man da sicher anders damit umgehen. Und, ich denke aber, dass wir jetzt durch die Vorphase da auch schon mal einen ganz guten Startpunkt haben. Eben zu wissen, wer ist dafür empfänglich, mit wem kann man kurze Wege, kurze Kommunikationswege haben. Und ich denke, wir werden so eine Konstruktion wählen, dass wir eben halbjährlich so ein größeres Treffen haben, aber so eine kleinere Gruppe, wo man eben, schneller kommunizieren und auch Entscheidungen treffen kann. Bezüglich der Gastronomie: Nein, also, wir haben uns jetzt hier bewusst für die Haushalte entschieden. Dass das andere genauso wichtig ist, ist uns klar, gibt es ja aber auch Projekte dazu. Ich denke, alles kann man immer nicht in einem Projekt abdecken.

Mensink: Ja, ich habe zwei kurze Fragen. Einmal, also Frauen, die Kinder bekommen usw., die Schwangerschaftsgruppen, die kann man ja leicht finden. Aber wie kommen Sie an relativ große Gruppen von Umziehern? Es gibt ja keine Umzugsvereine oder so, glaube ich wenigstens. Das war die eine und die andere Frage ist: haben Sie auch überlegt, eine Kontrollgruppe mit einzubauen?

Schäfer: Die Umzügler über das Einwohnermeldeamt. Das haben wir auch schon vorab geklärt. Wie gesagt, es gab ja schon mal Modellprojekte zu Umzug und Mobilität in München und auch in Berlin, gab es schon mal ein Vorläuferprojekt. Also das ist prinzipiell möglich, und wir werden eine Kontrollgruppe, also ohne Lebensereignis.

Mensink: Sollten Sie machen. Also ich als Epidemiologe kann es nur empfehlen, weil, wenn Sie z. B. finden, dass alle, die nach Berlin umgezogen sind, auf einmal mehr Sushi essen, dann wissen Sie nicht, ist das, weil sie nach Berlin gezogen sind oder ist das ein allgemeiner Trend, machen das alle Berliner z. B. oder alle Deutschen auf einmal. Ich kann Ihnen sagen, das wird eine Rolle spielen. Und Sie wissen nicht mehr, ist es wirklich dieses Ereignis – bei Ernährung hat man ständig Trends, das ver-

ändert sich ständig – und da können Sie das nicht mehr auseinander halten. Denken Sie da mal darüber nach.

Schäfer: Ich meine, gut, die zwei Lebensereignisse kontrollieren sich ja auch schon mal ein stückweit gegenseitig, aber wir werden eine Kontrollgruppe haben, also ohne Lebensereignis

Rückert-John: Ich hätte auch noch mal eine Nachfrage zu dem Phasenmodell. Es ist ja sehr kausal aufgebaut und geht von dem erfolgreichen Verlauf aus. Und das Ganze ist auf drei Jahre konzipiert. Und was passiert denn, wenn man die Phasen nicht so durchläuft, also welche Feedback-, Rückkopplungsschleifen haben Sie denn vorgesehen in dem Projekt? Was passiert, wenn es ganz anders erfolgt und man dieses Phasenmodell, nach drei Jahren bspw. auf der zweiten Ebene verlässt?

Schäfer: Ja, also das wird ja individuell natürlich sehr unterschiedlich sein. Wir gehen auch nicht davon aus, dass man dafür unbedingt drei Jahre braucht. Aber das ist natürlich klar, dass nicht alle Leute am Ende diese Verhaltensänderung durchführen werden. Das ist ja gerade Ziel des Projektes, auch zu sehen, mit Interventionen, ohne Intervention, wie verläuft es da? Geplant sind, wie gesagt, diese drei persönlichen Kontakte, wo jeweils die Phasenzugehörigkeit diagnostiziert wird. Und dann sehe ich eben, ist die Person stehen geblieben, ist sie in die nächste Phase gewandert, beim nächsten Mal kann ich es wieder überprüfen. Und wir hoffen natürlich, dass welche den gesamten Prozess durchlaufen. Man würde aber so – und das finde ich auch einen Vorteil – auch feststellen können, dass die Intervention immerhin bewirkt hat, dass ein oder zwei Schritte durchlaufen wurden, aber vielleicht noch nicht der allerletzte handlungsrelevante Schritt. Dennoch muss man vielleicht dann so eine Intervention auch nicht unbedingt als kompletten Misserfolg ansehen. Also auch das könnte man dann beobachten. Und am Ende wird halt eine Aussage darüber stehen, wie erfolgreich waren die unterschiedlichen Interventionen, und wie häufig hat schon das Lebensereignis alleine dazu geführt, dass so eine Veränderung stattgefunden hat.

Wilhelm: Meine Frage geht auch in die Richtung von diesem Phasenmodell. Das ist ja ein sehr theoretisches Modell. Und Du hast es ja eben auch gesagt, wir diagnostizieren in welcher Phase sich die Leute befinden. Geht denn das wirklich? Ich kann mir das nicht richtig vorstellen, wie das funktioniert, weil ich kenne das aus anderen Untersuchungen, dass das oft ganz kompliziert ist, herauszufinden, in welcher Phase sich jemand befindet, weil es, wie gesagt, ein theoretisches Konzept ist. Und die Personen rutschen auch manchmal hin- und her oder überspringen eine Phase. Und Du hattest ja am Anfang gesagt, es werden dann ganz spezifisch Informationen gegeben, die die gerade brauchen. Also klappt es wirklich so, oder wie klappt das?

Schäfer: Das ist natürlich auch Teil des Projekts, das zu überprüfen, aber laut unseres Umweltpsychologen gibt es ein relativ kleines Set von Fragen, mit denen man die Zugehörigkeit zu der jeweiligen Phase bestimmen kann. Ich bin da auch, sagen wir mal, vorsichtig optimistisch und gespannt, ob sich das dann in der Praxis wirklich so bewahrheitet. Ich meine, Sprünge wären kein Problem. Wenn eine Phase übersprungen wird, muss man ja nicht unbedingt alles hinschicken, sag ich mal, sondern kann sich auch dann wieder danach richten. Aber es kann eben auch mal zurückgehen. Das ist auch drin. Und ob diese Diagnostik eben so punktgenau sein wird, das werden wir sehen.

Uhlmann: Sie hatten gesagt, dass Sie den Erfolg messen wollen. Also hinterher überprüfen, ist das angekommen. In welchem Zeitrahmen soll denn das erfolgen? Wird das direkt im Anschluss an die Intervention gemessen oder denken Sie darüber nach, nach einem halben oder nach einem Jahr noch mal zu gucken, was ist davon übrig geblieben?

Schäfer: Beides. Also den Erfolg direkt nach der Intervention und noch mal ein Jahr später. Das soll zum einen mit Verhaltensprotokollen passieren. Wir haben natürlich dann immer das Problem, dass es überwiegend selbst berichtetes Verhalten ist, was wir da erfassen mit der Problematik, die dahinter steht. Wir wollen also über reine Fragebogen und „häufig/selten“ hinausgehen, in dem wir Protokolle abfragen, was hoffentlich objektiver ist und überlegen auch, dass wir so ein paar objektive Indikatoren haben, also Wechsel z. B. des Stromanbieters. Das könnte man ja überprüfen oder Jahresabo beim öffentlichen Nahverkehrsunternehmen erworben. Ein paar Sachen, die wir auch noch

- einmal durch harte Indikatoren überprüfen können. Aber das ist nicht in allen Bereichen möglich. Vielleicht kann man auch mit Einkaufsbons arbeiten, aber das ist sehr aufwändig und kompliziert.
- Barlösius: Ich habe eine Nachfrage, die mir erst jetzt gekommen ist, ab welchem Zeitpunkt Sie die Leute im Grunde genommen fassen. Nämlich bei der Anmeldung. Da sind aber die Entscheidungen ja schon gefallen. Also, ich meine, wenn ich mir meine Wohnung suche, suche ich sie nach Mobilitätskriterien. Ist mir das wichtig, dass da ein S-Bahn-Anschluss ist oder ein U-Bahn-Anschluss? Ist mir das wichtig, dass da bestimmte Lebensmittelmärkte sind oder nicht? insofern ist da eigentlich mein Profil schon wieder eingeschliffen. Man müsste sie vorher kriegen, und vorher kriegen könnte man sie im Grunde genommen nur über Unternehmen, also über neue Arbeitsplätze.
- Schäfer: Ja, also, das war eine Überlegung. Wir haben da auch hin- und herüberlegt, auch über Anzeige. Wir haben das aber verworfen und, ich sagte es ja, im Mobilitätsbereich liegen schon Erfahrungen vor, dass Kampagnen, die wirklich kurz danach erfolgen, noch einen gewissen Erfolg zeigen. Aber, ja, es wäre eventuell optimaler. Nur das ist vom Aufwand her also wirklich kaum zu gewährleisten.
- Gedrich: Meine Frage richtet sich an Frau Antoni-Komar. Sie haben ja ein sehr umfangreiches Projekt dargestellt. Ein Teil des Projekts war ja auch eine Intervention. So ähnlich wie wir das in dem nächsten Vortrag auch gehört haben. Und die Ziele, die Sie genannt haben für Ihre Intervention, waren ja zum Teil sehr hoch gegriffen. Also ich hab mir das Wort aufgeschrieben – Kulturwechsel – das klingt für mich sehr umfassend. Sie haben am Schluss gesagt, das Projekt hätte sich bewährt, nein, die Intervention hätte sich bewährt, wenn ich das richtig verstanden habe. Wie haben Sie dies evaluiert? Gibt es da eine Kontrollgruppe, wie wir es vorhin auch gehört haben oder in welcher Form ist die Intervention da evaluiert worden?
- Antoni-Komar: Vor allem im Bereich des Haushaltspanels wurde evaluiert, inwieweit die schulische Intervention erfolgreich war. Zu Beginn der schulischen Intervention und dann noch jetzt zum Ende des Projektes fand eine Abschlussbefragung statt. Und dort kann man den Erfolg messen, in dem aus der Schule in die Familien eben dieses Konzept von Region, von nachhaltiger Ernährungskultur hineingetragen wurde von den Kindern und dass eben auch nach fast zwei Jahren diese Intervention noch präsent war in den Familien und auch, nach Eigenschilderung, eben auch bestimmte Praktiken verändert wurden. Also Einkauf eben nicht nur in Supermärkten, sondern auch bei regionalen Direktvermarktern. Und wenn ich noch mal auf den Begriff des „Kulturwandels“ zu sprechen komme, dann bezieht sich der auch darauf, wie die Einstellungen z. B. im Lebensmitteleinzelhandel geprägt waren und wie hier eine Veränderung, ein Wechsel im Hinblick eben auf neue Beschaffungsstrukturen geschaffen werden kann, also dass eben auch schwierigere Beschaffungsstrukturen, sprich Einkauf bei Direktvermarktern in Angriff genommen werden durch einen Bewusstseinswandel. Also in diesem Zusammenhang von gewachsener, unternehmenskultureller Position.
- Gedrich: Das klingt ja gerade wirklich beeindruckend. Ist das quantitativ erfassbar, also wie viele Personen haben derartige Einstellungsveränderungen gehabt, oder sind das nur Einzelbeispiele?
- Antoni-Komar: Nein. Das sind nur Einzelbeispiele, weil hier ja nur in ganz bestimmten Märkten dann auch interveniert und dann diese Einstellungsänderungen eben durch Interviews auch noch erfragt wurden. Aber es ist, wenn Sie es so wollen, ist es nicht repräsentativ. Also es ist Intervention am Beispiel.
- Barlösius: Ich bin ja selber Norddeutsche und, sagen wir mal, die norddeutschen Küchen, soweit ich sie bislang kennen gelernt habe, sind ja nicht durch ein hohes Maß an regionaler Identität gekennzeichnet. Ich versuche das mal ganz vorsichtig auszudrücken, im Gegensatz zu den süddeutschen Küchen. Mich würde interessieren, wie Sie, falls meine Beschreibung stimmt, genau dieses versucht haben zu erzeugen. Weil das wären ja, also, Mechanismen, die man vielleicht übertragen könnte auf weitere Teile norddeutscher Küchen.
- Antoni-Komar: Im Zusammenhang der beschriebenen Ostfrieslandmahle haben wir versucht, Ernährungskultur nicht nur als Einverleiben von Nahrungsmitteln sondern auch in Zusammenhang mit der Kulturlandschaft zu sehen, in den Kontext mit Geschichte zu stellen. In Leer ist es uns sehr gut gelungen mit diesem Wallhecken-Umwelt-Zentrum. Wallhecken sind mit typischen Produkten wie Hagebutten,

Schlehen, Holunder, Pilzen verbunden, ermöglichen es eine Verbindung dazu zu schaffen, was in meiner Region wächst und eine Wertschätzung ein In-Wertsetzen von Produkten meiner Kulturlandschaft. Wir haben diese Ostfrieslandmahle ja, so lange das Projekt noch lief, auch evaluiert mittels Fragebögen. Und dort kann schon herausgelesen werden, dass dieser Kontext als sehr positiv und auch als sehr innovativ aufgefasst wurde.

Ploeger: Ich kann Eva Barlösius nicht so ganz folgen, dass es „da oben“ keine ausgeprägte Ernährungskultur gibt. Ich war Mitglied einer Gruppierung, die tätig war in einem internationalen Wettbewerb, der hieß „Watt essen“. Und zwar die Dänen, die Ostfriesen und die Holländer, die alle an der Nordsee liegen, haben zusammen einen Gastronomiewettbewerb gemacht. Auslöser war, dass wenn ein Tourist an die Nordsee fährt, dann meint er, er müsse einen Fischsteller essen und auf diesem Fischsteller ist garantiert immer Lachs. Lachs hat aber mit der Nordsee absolut nichts zu tun. Und es war jetzt die Frage, wie kann man diese regionale Identität tatsächlich auch verknüpfen kann mit den Angeboten, die es eigentlich gibt, die aber die Region nicht repräsentieren? Und ich denke mir, da hat sich schon eine Kultur verändert, indem man es zum einen bewusst gemacht hat und zum anderen auch noch Alternativen vorgestellt hat. Und zwar nicht nur bei den Gastronomen, sondern auch bei den Kunden.

Uhlmann: Ich habe noch mal eine kleine Anmerkung zu dem, was Frau Prof. Barlösius gesagt hatte, was die Umzüge angeht. Sie hatten ja gemeint, dass wenn die Leute umziehen, dann ziehen sie ja wohin, wo sie das finden, was sie suchen. Das setzt aber voraus, dass sich die Leute das leisten können. Also rein finanziell könnte ich mir in Stuttgart, auch vorstellen in Degerloch zu wohnen oder auf dem Kittelsberg, weil ich da die Angebote finde, da ist das Freibad um die Ecke oder so, die ich gerne hätte. Das kommt aber aus vielen Gründen einfach nicht in Frage. Und ich denke, bei den Leuten, die eben gezwungen sind, wohin zu ziehen, bei denen kommt man wahrscheinlich viel eher dran zu sagen, guck mal hier hat es noch einen U-Bahn-Anschluss oder so. Klar, wenn ich da keinen Wert drauf lege von vorneherein, dann werde ich mich da nicht so danach orientieren. Aber möglicherweise lege ich ja auch nur deswegen keinen Wert drauf, weil die Sensibilität noch nicht geweckt ist, und von daher denke ich, ist das Kind noch längst nicht oder nicht unbedingt in den Brunnen gefallen, wenn die Leute dann mal dahin gezogen sind, wo sie dann die nächste Zeit wohnen.

Projekt Konsumwende: vom Umgang mit hehren Zielen beim Essen, Cordula Kropp

Münchener Projektgruppe für Sozialforschung

Jene Alltagspraktiken, die sich um den Verzehr, aber auch die Beschaffung und Zubereitung von Nahrung drehen und die in den Wissenschaften rationalisierend als „Ernährungsverhalten“ angesprochen werden, zeichnen sich vor allem anderen durch eine bemerkenswerte *Beharrlichkeit* aus: Jede, die einmal versucht hat, die alltäglichen Essroutinen unter dem Eindruck moderner Leitbilder wie Fitness, Verbrauchermündigkeit, Nachhaltigkeit langfristig zu verändern, weiß, dass dazu sehr viel mehr gehört als nur guter Wille. Die kulturelle Sozialisation noch in der Herkunftsfamilie, die Zwänge der Selbstdarstellung, des körperlich und sozial diktierten Geschmacks und der Sorge um sich selbst, aber auch die Haushaltsbedingungen, die öffentlichen Gesundheits- und Schönheitsdiskurse, die vorhandenen Zeit- und Mittelressourcen sowie Beschaffungswege und Warenwelten bestimmen, wie wir essen und wie nicht.

Dennoch gilt „Essen“ als Ausdruck eines planvollen, individuellen Handelns. Und so sind die kognitiven Ernährungsleitbilder und Motive der Lebensmittelwahl Ziel zahlreicher Aufklärungs-, Erziehungs- und Verbesserungsbemühungen. Auch die politisch von Renate Künast unter dem Eindruck der BSE- und MKS-Krisen um die Jahreswende 2000/2001 verkündete „Agrarwende“, durch die unsere Landwirtschaft zugleich sicherer, nachhaltiger, umwelt-, tier- und sozial gerechter werden sollte, appellierte an die Verbraucher: diese mögen bitte im Reich der schnellen Bedürfnisbefriedigung ihre Bequemlichkeit,

Sparsamkeit und Lasterhaftigkeit überwinden, und die landwirtschaftlichen und politischen Anstrengungen zu ihrem eigenen Besten unterstützen. Verbrauchersouveränität definierte sich nun als die eigenverantwortliche Verarbeitung ökologisch und regional produzierter Lebensmittel im Dienste der Gesundheit, der Umwelt und des Tierschutzes. Demgegenüber fanden sich die bunten Warenwelten moderner Konsumlandschaften genau wie die Schnäppchenangebote der Discounter als unethische Verführer diskreditiert.

Vor diesem Hintergrund ging das drei Jahre vom BMBF im sozial-ökologischen Förderschwerpunkt finanzierte Projekt „Von der Agrarwende zur Konsumwende?“ unter Leitung von Karl-Werner Brand unter anderem der Frage nach, inwiefern sich Wege zu nachhaltigeren Ernährungspraktiken (als „nachhaltige Ernährungskarrieren“) anstoßen und stabilisieren lassen. Besonderes Augenmerk legten wir dabei zum einen auf mögliche *biographische Gelegenheitsfenster*, wie etwa die Geburt eines Kindes oder besondere Krankheitserfahrungen, und zum anderen auf *Brückenkonzepte*, die geeignet wären, die Ziele des ökologischen Landbaus über Verarbeitung, Handel und Verbraucherberatung hinweg bis zum Konsumenten zu transportieren. Ich möchte in meinem Vortrag die Ergebnisse dieser Untersuchung vorstellen.

Ich werde dabei zunächst ausführen, inwiefern sich an so genannten biographischen Wendepunkten Gelegenheitsfenster für eine Reorganisation der alltäglichen Ernährungspraktiken und Beschaffungsroutinen öffnen. Dabei wird auch zu betrachten sein, von welchen Bedingungen die am Leitbild „Nachhaltigkeit“ orientierte Umgestaltung und langfristige Stabilisierung entsprechender Alltagsroutinen abhängt. Ein zentraler Aspekt ist dabei, inwieweit die Subjekte in diesen Phasen die Re-Organisation ihrer Alltagsroutinen zum *Gegenstand reflexiver Gestaltungsbemühungen* machen und diese in ihren Alltagsarrangements auch verankern können. Denn wie den meisten bekannt ist, führt kaum eine Diätanstrengung auch zu langfristigem Gewichtsverlust!

Ein weiterer Aspekt kommt aber genau dann ins Spiel, wenn neue Alltagsanforderungen nicht nur reflexartig bewältigt, sondern zum Gegenstand der reflexiven Gestaltung werden: mit der Sensibilisierung für Ernährungsfragen geht vielfach auch die Vertiefung des entsprechenden *Ernährungswissens* einher. Dieses allerdings – das ist das Problem der Wissensgesellschaften – erweist sich bei näherem Hinsehen stets als plural, differenziert und umstritten. Der reflexive Konsument stellt die einfachen Werbesymbole („glückliche“ Kühe, „gesunde“ Trauben ...) als Scharnier von Produktions- und Konsumwelten zunehmend in Frage und dringt nach und nach zu den Hintergründen mit all ihren Widersprüchlichkeiten und Unzulänglichkeiten vor. Gerade motivierende *Brückenkonzepte* wie „gesunde Ernährung“, „artgerechte Tierhaltung“, „ökologische Landwirtschaft“ oder das eingeführte Biosiegel halten aber der Überprüfung durch die Konsumenten vor dem Hintergrund der zunächst von ihnen aufgegriffenen „einfachen Versprechungen“ nicht stand. So finden sich in vielen Interviews mit Verbrauchern und Verbraucherinnen grundlegende Zweifel und Desorientierung. Diese haben ihre Ursache auch in den über die Wertschöpfungskette uneinheitlich kodierten Brückenkonzepten, wie die Fokusgruppenuntersuchung zeigte, in der VerbraucherInnen jeweils mit HändlerInnen, mit LandwirtInnen und mit ErnährungsberaterInnen sprachen.

Ausblickend sollen das mit diesen Befunden beschriebene, alltägliche Essen und die es umgebenden „Wissensregime“ aus der Perspektive der Gouvernementalitätsstudien als ein Feld der modernen „Selbstoptimierung“ betrachtet werden, in dem VerbraucherInnen auf die ambivalenten Anforderungen der Leistungssteigerung und Responsibilisierung reagieren. Diese Perspektive öffnet den Blick auf den liberalen Diskurs um „gute“ bzw. „nachhaltige“ Ernährung und „verantwortungsbewusste VerbraucherInnen“ und lädt zur Reflexion in den dafür in Anspruch genommenen Wissenschaften ein.

Ernährungsforschung aus der Haushalts- und Außer-Haus-Perspektive

Ein haushaltswissenschaftliches Modell zur Analyse von Ernährungsstilen im Alltag, Pirjo Susanne Schack

Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel Institut für Ernährungsökonomie und -soziologie, Karlsruhe

Mit diesem Beitrag wird ein Modell zur Analyse von Ernährungsstilen aus einer Haushaltsperspektive vorgestellt und diskutiert, in dem der Alltag des Ernährungshandelns zentraler Forschungsgegenstand ist. Außerdem wird seine Weiterentwicklung und Anwendung im Rahmen einer Evaluationsstudie zur Analyse von Veränderungen in Ernährungsverhalten durch familienbasierte Präventionsmaßnahmen gegen Übergewicht bei Kindern vorgestellt.



Grundlage dieses haushaltswissenschaftlichen Modells sind das häusliche Handlungssystem nach v. SCHWEITZER, der Haushaltsstilansatz nach MEIER sowie die ipsative Handlungstheorie nach FREY, FOPPA. Es wurde im Rahmen einer Studie zu Motivationen und Barrieren nachhaltiger Ernährungsstile im Alltag entwickelt. Auf Grundlage der ökologischen Konsumforschung und der Ernährungs- und Gesundheitsverhaltensforschung wurde eine empirische Studie zu „nachhaltigen Ernährungsstilen in Familienhaushalten“ konzipiert. Ausgehend von dem Modell wurden quantitative und qualitative Methoden kombiniert, um die häuslichen Vorgaben, die konkreten Ernährungshandlungen sowie die Begründungs- und Sinnzusammenhänge der Ernährungsstile empirisch zu untersuchen.

Es wurden die drei Erhebungsinstrumente Haushaltsanalyse, Mahlzeitenprotokoll und leitfadenstrukturiertes ExpertInneninterview eingesetzt und miteinander verknüpft. Dabei diente das Modell auch zur integrativen Darstellung der Ergebnisse, die der Mehrdimensionalität der Ernährungsstile Rechnung trägt. Diese lässt sich auf einer Bedeutungsebene, Inhaltsebene und Haushaltsebene beschreiben.

Die empirische Untersuchung konzentrierte sich auf die Muster der Ernährungsversorgung in Familienhaushalten, die sich Vollwert-Ernährung als einen nachhaltigen Ernährungsstil zum Leitbild ihres häuslichen Handelns gesetzt hatten, also eine hohe Motivation zur Praktizierung der Vollwert-Ernährung mitbrachten. Im Zentrum der Untersuchung stand die Frage, wo alltagspraktische Barrieren bei der Umsetzung nachhaltiger Ernährungsstile liegen. Mit dieser Eingrenzung auf einen Ernährungsstil und einen Haushaltstyp war eine Konzentration auf das Alltagshandeln und seine Bedingungen zur Praktizierung eines nachhaltigen Ernährungsstils möglich.

Der Fokus des Vortrags liegt auf der methodischen Fragestellung, welchen Beitrag das Modell zur Analyse des Alltagsbezugs von Ernährungshandeln leistet, sowohl in theoretischer als auch empirischer Sicht. Als Weiterentwicklung wird der Einsatz des haushaltswissenschaftlichen Modells bei der Evaluation für familienbasierte Präventionsmaßnahmen im Rahmen des Modellvorhabens „Besser essen. Mehr bewegen“ vorgestellt. Es wird diskutiert, wie es zur Integration des Alltagshandelns in die Evaluationsforschung von Projekten zur Prävention von Übergewicht beiträgt.

Literatur

- Europäische Ministerkonferenz der Weltgesundheitsorganisation (WHO): Europäische Charta zur Bekämpfung der Adipositas, 2006
- Hayn, D.; Empacher, C: Ernährung anders gestalten, Leitbilder für eine Ernährungswende, Oekom-Verlag, München, 2004
- Hayn, D.; Eberle, U.; Stieß, I.; Hünecke, K.: Ernährung im Alltag. In: Eberle, U.; Hayn, D.; Rehaag, R.; Simshäuser, U.: Ernährungswende – Eine Herausforderung für Politik, Unternehmen und Gesellschaft, Oekom-Verlag, München, 2006.
- Koerber, Kv.; Männle, T.; Leitzmann, C.: Vollwert-Ernährung - Konzeption einer zeitgemäßen und nachhaltigen Ernährung, 10. vollständig überarb. Aufl., Stuttgart, 2004.
- Lobstein, T.; Baur, L.; Uauy, R.: Obesity in children and young people: a crisis in public health; Obesity Reviews 5/2004, Suppl. 1, S. 4-85
- McKenzie, J.; Neiger, B.; Smeltzer, J.: Planning, Implementing, and Evaluating Health Promotion Programs, A Primer, 4th ed. Pearson Education, San Francisco, 2005
- Methfessel, B.: Fachwissenschaftliche Konzeption: Soziokulturelle Grundlagen der Ernährungsbildung, Paderborner Schriften zur Ernährungs- und Verbraucherbildung, Band 7, Universität Paderborn, 2005.
- Nationaler Aktionsplan für Deutschland: UN-Dekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung“, Berlin 2005 (www.dekade.org).
- Schack, PS; Willhöft, C.: Synergetic effects by combining programs of obesity prevention with programs of the UN-Decade of education for sustainable development; Poster auf der 6th Annual Conference of the International Society of Behavioural Nutrition and Physical Activity (ISBNPA), 20.-23.6.2007 in Oslo
- Schack PS: Klimadiät, Gesundheit und Essgenuss – wie passt das im Alltag zusammen? Haushalt und Bildung 2/2007, S. 22-27
- Schack PS: Patchworkmuster von Vollwert-Ernährungsstilen. Wie lassen sich nachhaltige Ernährungsstile im Alltag praktizieren? aid ernährung im fokus, 05/2005, S. 134-140
- Schack, PS: Nachhaltige Ernährungsstile im Alltag. Eine qualitative Studie zur Praktikierbarkeit der Vollwert-Ernährung in Familienhaushalten. Schneider Verlag Hohengehren, 2004.

Kommentare:

- Volk-Uhlmann: Sie hatten gesagt, dass sind bewusst gewählte Verhaltensweisen oder Verhaltensintentionen sich nachhaltig zu ernähren. Wer hat diese bewusste Entscheidung getroffen, ich vermute mal, dass nicht die ganze Familie in jedem Fall dahinter steht, sondern es einen im Haushalt gibt – wahrscheinlich meistens die Frau –, die sagt: „Leute, das wäre das, was für unseren Haushalt gesund ist.“ und die anderen dann mehr oder weniger freiwillig diesem Ernährungsstil unterworfen werden. Liege ich da richtig?
- Schack: Das war sehr unterschiedlich. In vielen Haushalten war es so, dass es die Frauen waren, die das getragen haben, und es gibt Fälle, wo Mann und Frau beide Träger der Vollwerternährung sind, den Fall, wo Männer konsequenter sind als die Frauen, mit der Unterscheidung, ob die Männer Ernährungsverantwortung übernehmen oder nicht – ich hatte auch einen Fall, da hatte der Mann ein höheres Anspruchsniveau, delegiert es aber an die Frau – und dann gibt es den Fall, wo die Frau das höhere hat und der Mann das geringere. Es gab alle drei Varianten.
- Häußler: Ich würde da gerne gleich ansetzen, denn meine Dissertation hat ein ähnliches Thema und setzt an den Aushandlungsprozessen an. Ich habe darauf geguckt in den neun Familien, die ich qualitativ untersucht habe, dass sie nachhaltige Ernährungsweisen – also nicht Vollwerternährung – praktizierten. Und da habe ich auch herausbekommen, dass es ganz oft einer der Partner ist – bei mir in sieben Fällen die Frauen, in zwei Fällen die Männer –, die die aktiven waren. Nur was mir aufgefallen ist, ist, dass die Frauen insgesamt sehr viel homogener waren, dass auch in Familien, in denen die Männer diejenigen waren, die das herein getragen haben, die Frauen immer gesagt haben: „Mach ich mit!“ Und andersrum, wo die Frauen es waren, ging es bei den Männern von „Machen wir mit!“ und „Ganz toll, wollt ich auch schon immer!“ bis zu absolutem Desinteresse. Es gab aber keinen Mann, der dagegen gewirkt hat. Ich hatte ja Familien, die das im Alltag umsetzen und dieses Leitbild verfolgen. Es waren große Diskrepanzen zu sehen bei den Männern, die Frauen waren sehr viel homogener.
- Schack: In einem Fall habe ich auch Mann und Frau zusammen interviewt, und das war total spannend, sie war eine pragmatische Vollwertköstlerin, Diätassistentin, und er hat sich an den amerikanischen Gesundheitsernährungsweisen orientiert. Ich hatte das Gefühl, die unterhalten sich über diese Themen zum ersten Mal, es war sehr spannend.

- Rückert-John: Kann die Erwartung der Familien bei der Befragung auch eine Rolle gespielt haben? Manchmal ist es ja so, man befragt etwas und weiß, dass die Erwartungshaltung dann auch erfüllt wird. Wurde das irgendwie mit Gegenfragen überprüft, ob es da eine Veränderung gab, wenn befragt wurde? Und mich interessiert auch, wie die Familien rekrutiert wurden. Wie hat die Auswahl stattgefunden.
- Schack: Die Auswahl fand über einen kleinen Artikel in der Münsteraner Zeitung statt mit der Überschrift „Schwierigkeiten bei Vollwerternährung“, der sagte, dass Familien gesucht sind, die Vollwerternährung praktizieren. Es haben sich dann 30 bis 40 bei mir gemeldet und ich hatte die Auswahlkriterien nicht besonders hoch angesetzt – 50 Prozent Vollkornbrot, dann sollten sie die Stichworte „regional“, „saisonal“ oder „Ich kaufe Bio“ nennen. Es musste also nicht Bio sein. Und mir war wichtig, dass sie darauf achten, nicht so viel Fleisch zu essen.
- Gedrich: Wie ist denn das, wenn in der Studie nur Haushalte sind, die ohnehin schon Vollwerkkost praktizieren? Da kann man ja eigentlich nur Probleme feststellen, die in irgendeiner Form noch einigermaßen überwunden werden konnten, d. h. die Haushalte bezeichnen sich ja schon als Vollwerkköster. Wie ist denn das mit Haushalten, die an sich gerne Vollwerkköster wären, aber so große Barrieren sehen, dass sie es einfach nicht umsetzen können und sich somit auch nicht auf diese Anzeige melden konnten.
- Schack: Also, ich habe ganz bewusst nicht auf die Motivationsprobleme meinen Schwerpunkt gesetzt, sondern mich hat interessiert, was ist wenn eine hohe Motivation da ist. Was lässt sich dann umsetzen? Dadurch, dass ich dann diese Patchwork-Stile beschrieben habe bin ich auch auf die Barrieren gestoßen bin, auf die auch Leute stoßen, die es noch gar nicht praktizieren. Also z. B. Biolebensmittel: „Ja ich würde gerne mehr kaufen. Wir kaufen aber nur zwanzig Prozent, weil es uns zu teuer ist.“ Diese Zugangsbarrieren – also diese klassischen Barrieren – habe ich auch gefunden, aber mich hat interessiert: Wie setzen sie es um, wie gehen sie damit um und was passiert? Ich habe bewusst gesagt, ich möchte nicht die nehmen, die Motivationsprobleme haben, sondern gucken, wie werden die Handlungsspielräume genutzt wenn man hoch motiviert ist. Das war meine Ausgangsfrage.
- Büning-Fesel: In wie vielen Haushalten, die sie untersucht haben, waren beide berufstätig. Inwieweit hat die Zeit, die man zur Verfügung hat, um frische Lebensmittel zuzubereiten, eine Rolle gespielt?
- Schack: In der Hälfte der Haushalte waren die Frauen erwerbstätig, das war mir wichtig bei der Auswahl, die hatten alle Teilzeit aber teilweise bis zu 80 Prozent. Aber die Zeit hat interessanterweise nicht so eine große Rolle gespielt. Sie haben alle gesagt: „Wir wollen nicht, dass das Zubereiten des Mittagessens mehr als eine Stunde dauert.“ Sie hatten auch alle die Haushaltsführungs Kompetenzen, ihre Ansprüche an Ernährung so umzusetzen, dass es passt. Es war keine dabei, die zwei Stunden am Tag in der Küche steht, aber da die Ernährung eine sehr hohe Bedeutung hatte, war auch eine große Bereitschaft da das zu tun und es waren die Kompetenzen da, auch in kurzer Zeit vollwertige Gerichte zuzubereiten.
- Büning-Fesel: Aber dann ist es ja sicherlich auch ein großer Unterschied zu den Familien, die Sie jetzt im Rahmen des „Besser Essen“ Wettbewerbs beobachten, weil Sie da ja ganz andere Kompetenzen vorfinden. Also ich glaube es ist ein riesen Gap da.
- Schack: Ja, klar. Da muss man halt sehen, wo die Schwierigkeiten sind und ich denke, das ist eine ganz andere Fragestellung.
- Barlösius: Ich habe noch eine Frage zu „Besser Essen und mehr Bewegen“. Man denkt ja immer auch darüber nach, wo man Kinder eigentlich erreichen kann und es kommen dann immer die typischen Wege über Familie, Setting, Sportverein und ähnliches. Aber in dem Bereich „Freundeskreis“ und „Peer-Groups“ da war bei ihnen glaube ich gar nichts und dann auch noch mal kulturelle Traditionen. Haben Sie irgendeine Idee, wie man die Kinder in diesen Kreisen kriegen könnte? Offensichtlich sind keine Projekte da, sonst hätte man die gewiss ausgesucht, aber haben Sie eine Idee, wo Sie sagen würden: „Mensch, warum kommt niemand darauf und sagt, wir gehen jetzt mal dahin.“?
- Schack: Ein Beispiel für die Integration von kulturellen und sozialen Aspekte ist das Berliner Projekt, das Migrantinnen als Gesundheitsmentoren ausbildet in einem relativ langen Lehrgang – mit zwanzig

oder vierzig Tagen und die diese Themen in ihren Familien, in ihren Peers integrieren sollen. Dort werden auch Trainer ausgebildet. Das sind professionelle Sozialarbeiter, Hebammen, die mit diesen Zielgruppen arbeiten und darüber diese Themen in die Familien hineintragen, eben über andere Wege. Bei den Mentoren ist das Problem, dass sie ehrenamtlich arbeiten und viele Frauen in prekären Lebenslagen diesen langen Lehrgang nicht durchhalten, weil sie übers Arbeitsamt Mini-Jobs angeboten bekommen. Da zeigt sich, wie schwierig es ist, diese Zielgruppen fortzubilden und sie dabei zu behalten, eben weil sie sich in prekären Lebenslagen befinden. Aber das ist ein Weg, Leute aus diesem kulturellen Kreis fortzubilden.

Barlösius: Und haben Sie noch eine raffinierte Idee für Peer-Groups? Wie man da rankommen könnte?

Schack: Da fällt mir jetzt gerade nichts aus dem Modellvorhaben ein. Und das ist ja jetzt auch nur die Zielgruppe der bis 10-Jährigen. Ich denke dass die Bedeutung der Peer-Groups erst später größer wird, aber da fällt mir aus dem Modellvorhaben kein Beispiel ein.

Beier: Ich kann Beispiele nennen. Das ist genau das Problem, was ich gestern schon angesprochen hatte, dass eben gerade Kinder und Jugendliche – überwiegend Jugendliche – selten angesprochen werden. Die Projekte sind meistens auf Kinder zugeschnitten. Ich glaube, das Problem liegt daran, dass sich niemand an die Jugendlichen heran traut. Es gibt ein Modellprojekt, das hat in Zusammenarbeit mit der Uni Lüneburg stattgefunden und hieß „Mann is(s)t gut“. Dabei ging es um türkische männliche Jugendliche, deren Ernährungsverhalten zu untersuchen und Ernährungsbewusstsein zu entwickeln. Daraufhin gab es dann in Osnabrück – da habe ich mitgewirkt bzw. mitentwickelt – das Projekt „Youth Food“ („Yo-Fo“), welches in einem Jugendzentrum durchgeführt wurde. Es ging darum mit einem niedrigschwelligen Angebot, Kinder und hauptsächlich Jugendliche zu erreichen und Ernährungsbewusstsein zu entwickeln über gemeinsames Kochen, Informationsvermittlung, usw. Es gibt Ansätze, aber es gab auch bei der Vorbereitung auf diese Arbeit die Schwierigkeit, dass es in Deutschland so gut wie keine Projekte gibt die sich in den Bereich der Jugendlichen oder des Freundeskreises (Freizeitverhalten) trauen.

Anders Essen! Wie lässt sich ein Wandel der Ernährung in der Außer-Haus-Verpflegung beobachten? Jana Rückert-John

Universität Hohenheim Fg. Land- und Agrarsoziologie mit Genderforschung



Die Ernährung in Deutschland und anderen westeuropäischen Industrieländern ist in den letzten Jahrzehnten problematisch geworden und scheint nicht zukunftsfähig. Das wird an der Zunahme verschiedener Wohlstandskrankheiten und der hiermit verbundenen Belastung sozialstaatlicher Sicherungssysteme deutlich. Vor allem aber die ökologischen Belastungen sowie der infolge der Massenproduktion und Industrialisierung beklagte Verlust kultureller Vielfalt in der Ernährung sind deutliche Anzeichen dafür. Nicht zuletzt weisen ständige Lebensmittelskandale wie BSE, Acrylamid und Gammelfleisch auf drohende Ernährungs- und Gesundheitsrisiken hin. Die Perzeption ernährungsbe-

zogener Probleme regte in den letzten Jahren in verschiedenen wissenschaftlichen und politischen Diskursen ein Nachdenken über Alternativen an, die allesamt auf ein „Anders Essen!“ orientieren. Von hier aus erhielt der Diskurs nachhaltiger Ernährung oder genereller: nachhaltigen Konsums, der von einer Verschränkung sozialer, ökologischer und ökonomischer Problemlagen ausgeht, Impulse. Gleichzeitig ist jedoch aus der sozialwissenschaftlichen Forschung bekannt, dass Ernährungsmuster eine besondere Beharrlichkeit aufweisen und es viele Gründe dafür gibt, die gewohnten Ernährungsstile beizubehalten. So stellt auch das Bundesministerium für Bildung und Forschung in einer seiner letzten Bekanntmachungen zum Themenschwerpunkt „Vom Wissen zum Handeln – neue Wege zum nachhaltigen Konsum“ fest, „dass trotz wiederholt bekundeter verbraucherseitiger Zustimmung zu umwelt- und sozialverträglichen Produkten bislang nur in wenigen Ausnahmefällen ein spürbarer und genereller Wandel des individuellen Konsumverhaltens in Richtung Nachhaltigkeit beobachten werden konnte“.

Die hiermit aufgeworfene Fragestellung, wie diese normativen Orientierungen des Konzepts nachhaltiger Entwicklung auf das alltägliche Verhalten Anwendung finden, umgestellt werden können oder anders: Wie eine nachhaltigere Ernährung möglich ist, kann auf der Grundlage aktueller Forschungsergebnisse (Rückert-John 2007) vorgestellt werden. Die Frage nach dem „Wie“ wurde hierbei am Beispiel der Außer-Haus-Verpflegung entwickelt und beantwortet, da dieser wachsende Konsumbereich ein besonderes Potential für Veränderungsprozesse aufweist. Empirisch basiert diese Studie auf vier qualitativen Fallanalysen: einem Kindergarten, einer Betriebskantine, einem Krankenhaus und einem Restaurant.²⁶ Der Vortrag soll sich vor allem den folgenden theoretisch konzeptualisierenden (1) und methodischen (2) Themen widmen.

²⁶ Die empirische Basis, auf die hier zurückgegriffen werden kann, entstand im Projekt „Der Einsatz von Öko-Produkten in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV): Status Quo, Hemmnisse und Erfolgsfaktoren, Entwicklungschancen sowie politischer Handlungsbedarf“ im Zeitraum von 2002/03, welches im Rahmen des Bundesprogramms Ökolandbau durch das Bundesverbraucherschutzministerium (BMVEL) gefördert wurde (vgl. Rückert-John et al. 2005).

- (1) Mit der skizzierten Fragestellung rücken Einrichtungen und Betriebe der Außer-Haus-Verpflegung, die soziologisch als Organisationen betrachtet wurden, in den Blick. Organisationen sind demnach der Ort außerhäuslicher Ernährung. Die Frage nach dem „Wie“ zielt zudem auf die Beobachtung von Veränderungen in Organisationen der Außer-Haus-Verpflegung, des organisationalen Wandels. Es ging in der Forschungsarbeit also weniger darum, die ausgewählten Fälle hinsichtlich ihrer Nachhaltigkeit zu bewerten als vielmehr zu beobachten, *wie* Aspekte nachhaltiger Ernährung in den Organisationen thematisiert werden und sich durchsetzen, das heißt, wie sie an Resonanz gewinnen und welche Sinnanschlüsse sie bei den verschiedenen Akteuren finden. Hierzu will der Vortrag klären, wie die Phänomene Organisation (z. B. Kindergarten), die Küche in der Organisation und organisationaler Wandel, insbesondere der Ernährungsprogrammatiken, angemessen verstanden oder konzeptualisiert werden können. Der vorzustellende Theorieansatz – der sich an einer systemisch-konstruktivistischen Perspektive orientiert – diene als Heuristik, um die organisationalen Strukturen und die Veränderungen der Ernährungsprogramme in den Einrichtungen und Betrieben der Außer-Haus-Verpflegung mit Hilfe empirisch-analytischer Kategorien zu beobachten. Hiermit kommen verschiedene organisationale Ebenen nachhaltiger Ernährung in den Blick (siehe Abbildung).
- (2) Des Weiteren soll die Methode der funktionalen Analyse vorgestellt werden, die bei der Auswertung der Interviewtranskripte benutzt wurde. Mit Hilfe der funktionalen Analyse kann gezeigt werden, welche organisationalen Strategien (z. B. der Gästekommunikation) sich als funktionale Äquivalente in der jeweiligen Einrichtung bzw. dem Betrieb durchsetzen und welche eben nicht. Die funktionale Analyse kann zudem im organisationalen Vergleich der Fälle zeigen, welche Strategien (für die Fälle) generalisiert werden können, und welche besonders starke organisationsspezifische Sinnanschlüsse (z. B. Erfordernisse der Kinderernährung) aufweisen.

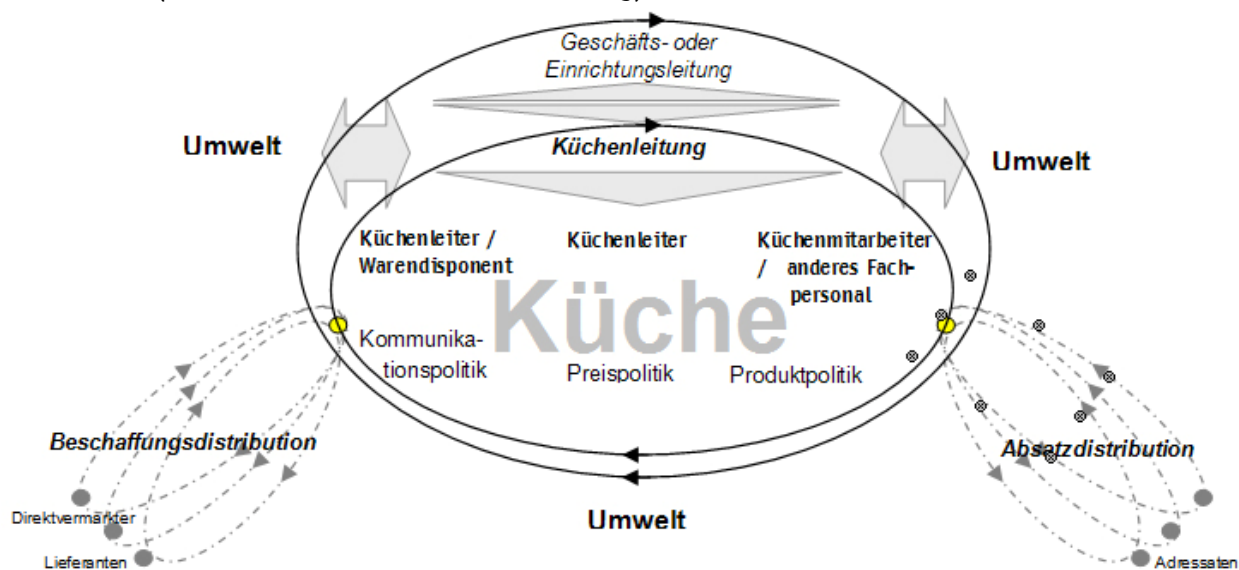


Abbildung 2 Eigene Darstellung (Rückert-John 2007)

Literatur

- Rückert-John, J. (2007): Natürlich Essen. Kantinen und Restaurants auf dem Weg zu nachhaltiger Ernährung. Frankfurt am Main: Campus-Verlag (vgl. Ankündigung im Anhang).
- Rückert-John, J. (2006): Nachhaltigkeit der Ernährung als Innovation. Das Beispiel der Außer-Haus-Verpflegung. In: Aderhold, J.; John, R. (Hg.): Dominierende Innovationsdiskurse zwischen gesellschaftlicher Relevanz und Ignoranz. TRANS. Internetzeitschrift für Kulturwissenschaften Nr. 16. (www.inst.at/trans/16Nr/07_2/rueckert-john16.htm)
- Rückert-John, J. (2005a): Zukunftsfähigkeit der Ernährung außer Haus. In: Brunner, K.-M.; Schönberger, G. (Hg.): Nachhaltigkeit und Ernährung. Produktion – Handel – Konsum. Frankfurt am Main: Campus-Verlag, S. 240-262.
- Rückert-John, J. (2005b): Nachhaltige Alternativen in der Ernährung. In: Aderhold, J.; John, R. (Hg.): Innovation. Sozialwissenschaftliche Perspektiven. Konstanz: UVK Verlagsgesellschaft, S. 257-278.

Rückert-John, J.; Hugger, C.; Bansbach, P. (2005): Der Einsatz von Öko-Produkten in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV): Status Quo, Hemmnisse und Erfolgsfaktoren, Entwicklungschancen sowie politischer Handlungsbedarf. Hg. Geschäftsstelle Bundesprogramm Ökologischer Landbau in der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE), Bonn.

Kommentare:

- Oltersdorf: Sie haben sich mit dem System Großhaushalt beschäftigt und finden das sehr komplex. Ich würde sagen, der Privathaushalt ist noch viel komplexer, weil der Großhaushalt ja noch relativ gut strukturiert ist. Sie haben zwar große Unterschiede zwischen Gemeinschaftsverpflegung in Kindergarten, Betrieb oder Krankenhaus und der Gastronomie gemacht, aber bei der Familie ist die Komplexität noch wesentlich höher. Die Quintessenz müsste sein, dass man auch bei den anderen Strukturen mehr differenzieren sollte. Es kommt ja immer drauf an, wie genau ich hingucken will, aber das ganze Leben ist sowieso schon mal komplex. Wir Wissenschaftler müssen es vereinfachen und dann wieder in die Komplexität zurückfinden.
- Rückert-John: Da haben Sie Recht, ja. Was ich ihnen ja hier jetzt lediglich als Ausschnitt gezeigt habe, ist, wie ich diese Komplexität entfaltet habe, und natürlich ist ein weiterführender Teil dann diese wieder zusammenzuführen, aber das ist Bestandteil des Buches.
- Beier: Mir ist aufgefallen, dass die ersten Störungen elementaren Einfluss haben auf die Dramaturgie, die entsteht und ich finde, dass genau da eine Schwierigkeit liegen könnte. Sobald die Entscheidungsträger nicht dahinter stehen, läuft wahrscheinlich der ganze Prozess nicht, egal wie groß die Störung ist.
- Rückert-John: Das ist richtig, wir haben herausgefunden, dass der Küchenleiter die Spinne im Netz ist, wenn er sehr engagiert ist und das gerne machen möchte, in den übergeordneten Organisationsstrukturen aber keine Resonanz findet, dann ist das ganze sehr schwierig. Zu dem ersten Punkt noch – mit der Störung – ich hoffe, dass deutlich wurde, dass der ganze Prozess ein zirkulärer ist und mit Veränderungen ständig wieder neu auftritt. Aber Sie haben Recht, dass dieser Ausgangszünder sehr massiv sein muss. Für viele Einrichtungen war BSE möglicherweise nicht massiv genug und bot keinen Anlass, ihr Ernährungsprogramm zu verändern, aus welchen Gründen auch immer, vielleicht waren Sie ja auch der Meinung, sie seien da auf der sicheren Seite mit ihrer Programmatik. Die bestehenden Routinen und Strukturen haben natürlich eine gewisse Hartnäckigkeit, und wir wissen ja auch alle, dass ein permanentem Wechsel und Wandel, als anderes Extrem, auch nicht gesund ist.
- Beier: Ja, ich hatte das Beispiel des Versuchs eine Betriebskantine – es sollte noch nicht mal eine komplette Umstellung sein – auf Grundelemente aus dem ökologischen Landbau umzustellen. Das wurde ganz schwierig, sobald der Arbeitgeber gesagt hat: „Nein. Machen wir nicht“; und auch von den Mitarbeitern nichts kam. An dem Punkt ist das dann leider gestorben.
- Barlösius: Ich würde gerne mit einer Frage anschließen. Das Problem der Gemeinschaftsverpflegung – das haben Sie eben gerade am Beispiel des Betriebs gezeigt, das ist beim Krankenhaus so und das ist in der Uni Hohnheim so – ist ja, dass die Küche oder die Versorgung nur ein Teilsystem einer größeren Einheit ist und dass dadurch Zielkonflikte entstehen. Die Uni Hohnheim ist ein träges Studentenwerk, das man kaum in Bewegung setzen kann. Bei den Betriebskantinen gibt es Konflikte zwischen dem, was der Arbeitgeber will, wie viel Zeit und Kosten er dafür zugestehen oder ob er auf Gesundheit einwirken will und das ist im Krankenhaus genau das gleiche. Wäre es nicht sinnvoller zu sagen: „Wir outsourcen das“? Auch im Kindergarten hat man das Problem gehabt; sie mussten es pädagogisch ankoppeln. Hätten sie das nicht pädagogisch ankoppeln müssen, sondern einfach gesagt hätte: „Nö. Das ist ungesund!“ oder „Unser Kantinenleiter will das so und so regeln.“ oder „das ist nicht ökonomisch, wenn die Eltern den Kuchen bringen, sondern viel besser, wenn der seinen eigenen Kuchen verkaufen kann.“ Wäre es nicht sinnvoll, man sagt jetzt wirklich im Luhmannschen Sinne: „Ausdifferenzieren. Räumt die Möglichkeit ein, dass die Betreiber es nach eigenen Zielen und Vorstellungen organisieren. Dann ändern sich unter anderem auch die Gäste. Das sind dann eben nicht mehr Arbeitnehmer, sondern wirklich Gäste einer Kantine und dann wären es nicht mehr die Studenten, die dahin latschen – in die Mensa –, sondern es sind schlicht Gäste, die man in einer

bestimmten Art und Weise versorgt. Wäre das eine Logik? Aber dann gibt es ein Problem mit der anderen Zielsetzung – nämlich die Kinder dazu zu bringen, sich gesund zu ernähren und das in ein pädagogisches Gesamtkonzept einzubinden, das kommt dann nicht mehr hin.

Rückert-John: Vollkommen richtig. Deshalb ist es teilweise eine Lösung für die Betriebskantinen, aber nicht für den Kindergarten, der natürlich auch immer in der Bredouille steht, wie er das finanziert. Eine andere Lösung war, dass sie selber kochen und einkaufen, genau mit diesen pädagogischen Inhalten. Die Kinder sollen den ganzen Prozess mitbekommen mit romantisierenden Ideen wie „Der Bauer kommt mit der Scholle an der Hand und liefert die Produkte.“ Das wird alles mit in das pädagogische Konzept geholt, und deshalb bestehen sie auch darauf und wollen es unbedingt behalten. Stattdessen wurde der Reinigungsdienst ausgelagert und argumentiert, dass Externe die Reinigung der Räume machen können, man die Ernährung unbedingt beibehalten wolle. Ein wichtiger Aspekt ist, dass Lösungen für bestimmte Strukturen aber nicht für alle gelten. Die sozial-ökologische Ernährungsforschung hat unter dem Stichwort Motivallianz vielfach nach Anschlüssen gesucht, die für alle und jeden passen. Ich finde ganz wichtig zu zeigen, dass die Anschlüsse je nach Einrichtungstyp ganz unterschiedlich sind. In Kindergärten ist es eben die Pädagogik, im Krankenhaus ist es ganz stark Gesundheit / Krankheit, bei der Betriebskantine „Wir wollen ein gutes Betriebsklima schaffen. Wir wollen etwas Gutes für unsere Mitarbeiter.“ Also ganz unterschiedliche Anschlüsse. Man kann also nicht so herangehen, dass Gesundheit oder das und das Motiv funktionieren oder sich durchgesetzt haben. Es muss wirklich sehr differenziert ausgetestet werden, in wie weit das funktioniert. In einer Mensa im Osten griff interessanterweise auch „Wir machen etwas für die Umwelt“. Ein Ost-Phänomen, vielleicht im Sinne einer nachholenden Modernisierungsgeschichte. Solche Argumente haben wir in Westdeutschland nicht gehört.

Barlösius: Ich war letzte Woche in einer Fernuni in Hagen essen, die ein neues Konzept entwickelt haben, weil sie sich auch vermarkten müssen: „Wir müssen die alten Leute, die ringsherum wohnen in unsere Mensa reinbringen, sonst trägt die sich ökonomisch nicht.“

Ploeger: Ich kann noch von unserer Mensa berichten, die den dritten Preis gemacht hat beim Bundesprogramm Ökolandbau, weil sie gute und viele Ökoprodukte einsetzt, aber das hat nichts mit Genuss zu tun, muss ich leider dazu sagen. Und zwar einfach weil die Zubereitung nicht funktioniert, man fragt sich wie man die Küchenleiter auf eine Schulung schicken kann, ohne dass sie sich angegriffen fühlen. Das ist auch noch ein Problem. Wir haben es noch nicht in den Griff gekriegt. Ich wollte aber auf die letzte Bemerkung von Frau Rückert-John eingehen: „Wir wollen den Mitarbeitern etwas gutes tun bei der Gemeinschaftsverpflegung.“ Wir haben bei der BASF solche Programme durchgeführt und zwar kam das direkt von der Geschäftsleitung. Die wollten die Kantine der Geschäftsleitung umstellen, das war überhaupt kein Problem. Dann haben sie gesagt „Wir tun auch unseren allgemeinen Mitarbeitern was Gutes und stellen auch die Blaukittel-Mensen um.“ Das ging nicht so einfach. Wir sind ja auch heute hier zusammengekommen, um über Probleme zu reden, wenn wir bestimmte Ansätze verfolgen. Wir haben z. B. vergessen die Gewerkschaften in die Kommunikation einzubeziehen und Studenten hingesetzt, die erstmal geguckt haben, was eigentlich auf den Tellern zurückkommt, also auch abgewogen haben, um dann zu gucken, wie das Ganze umgestellt werden kann, was die Gewerkschaft veranlasst hat, eine Riesenbeschwerde zu formulieren, weil sie gesagt haben „Die wollen uns unser Fleisch wegnehmen“. Wenn wir jetzt weniger Fleisch anbieten, dann gehen die über den Zaun in die nächste Pommesbude und essen dort trotzdem ihr Schnitzel. Also, ich denke, wenn man solche Interventionsstudien macht muss man einfach auch gucken, wie die Kommunikationen in einer Firma laufen. Selbst wenn die Geschäftsleitung gute Absichten hat, muss das unten noch nicht als gute Absicht ankommen. Und wie bekommt man überhaupt ein Bild, wie die Kommunikation in einem Organismus „Großbetrieb“ funktioniert, und wie komme ich letztendlich nicht nur an die Küchenleiter sondern auch an die, die es anschließend konsumieren müssen.

Rückert-John: Ja, finde ich richtig. Man findet unterschiedliche Kommunikationsstrategien. Es ist nicht verwunderlich, dass die Strategie der sachlichen Expansion in der Betriebskantine - die ich in dem Buch vorstelle, nicht funktioniert. Wichtig waren verschiedene Formen der Kommunikation und Beteili-

gung die ich als eine soziale Expansion bezeichnet habe. Es wurden unterschiedliche Kommunikationsformen genutzt – Kochkurse mit den verschiedenen Abteilungen in dem Betrieb, Fragebogenaktionen, eine Intranet-Seite, wo Rezepte eingestellt werden aber auch Aktionswochen, wo Lieferanten kommen und auch Produkte vorgestellt werden.

Rehaag: Noch mal kurz zum Beitrag von Eva Barlösius, in dem sie Organisationstypen mit unterschiedlichen Zielsetzungen abgegrenzt hat. Selbst wenn man bei einem Organisationstyp, bspw. einer konventionellen Studenten-Mensa bleibt, ist es komplexer. Es gibt Fälle wo die Einführung von Bioessen auf eine Initiative dieses eher trägen institutionellen Kontext „Studentenwerk“ zurück geht und trotzdem klappt es: Das Angebot hat sich etabliert und wird angenommen. So einfach ist es nicht dass Outsourcing die einzige Alternative ist, wobei man sehr genau gucken muss, warum es in der einen Universität klappt und in der anderen nicht. Warum kommt überhaupt ein Impuls zustande und unter welchen Bedingungen kann er sich in einem vermutlich wenig innovationsfreundlichen Trägerzusammenhang durchsetzen. In Köln war es meines Wissens eine Initiative des Studentenwerks und es wird sehr gut angenommen und schmeckt sogar - nicht immer gleich gut, aber so, dass man auch als nicht Universitäts-Mitarbeiter gerne ab und zu mal hingeht.

Oltersdorf: Ich habe eine theoretische Anmerkung dazu. Aus der Systemtheorie wissen wir ja, dass die Wirkung eines Impulses davon abhängig ist zu welchem Zeitpunkt, wenn er ins System kommt. Und es ist nicht so, dass nur die großen Impulse wirken, sondern eine Vielzahl besondere Wirkkraft entfalten kann. Das berühmte Beispiel ist ja, wenn das der Reissack in China umfällt und es passiert irgendwas großes irgendwo anders. Also, dann ist irgendwo eine AGEV-Tagung oder so. Und das macht eben die Schwierigkeiten aus. Wir gehen als Naturwissenschaftler – ich komme ja auch daher – immer davon aus, dass „Aktion = Reaktion“ sein muss, aber das stimmt nur im Prinzip und das macht die Schwierigkeiten. Wir müssen ziemlich lang abwarten und weil es eben die unterschiedlichen Organismen gibt – auch soziale Organismen –, wo eben auch diese Trägheit (wissenschaftlich: Homöostase“) lebensnotwendig ist. Ich kann ja nicht auf jeden Impuls reagieren, weiß nicht ob die Schlagzeile stimmt, die ich höre – wir haben ein mediales Wissen. Muss ich darauf reagieren, nur weil jetzt irgendjemand schreit? Und das macht das ganze methodisch schwierig, weil die objektiv messbare Störung „Hier war doch ein BSE und das war doch ein ganz schlimmer Skandal“ wirkt ganz anders auf die, die im Krieg waren, als auf die, die in einem Ökohaushalt aufgezogen worden. Also, Impuls ist nicht gleich Impuls – systemtheoretisch.

Barlösius: Ich möchte noch mal bei Regine Rehaag anschließen. Ich finde das ganz richtig, dass Du darauf hingewiesen hast. Meine Frage war ziemlich provokant gemeint, weil das in der Logik der Systemtheorie dann mehr oder weniger so zu denken ist. Du versuchst das Phänomen, über die Ermöglichung von Innovationen zu verstehen, das wäre ein ganz anderer theoretischer Blick. Man kann gucken, wo ein kreatives, innovatives Milieu entsteht und was die Bedingungen dafür sind, dann käme man zu einem anderen Ergebnis, als wenn man das systemtheoretisch mit Luhmann anguckt.

Rückert-John: Aber da stellt sich ja immer auch die Frage, welche Funktion die Ernährung oder die Reinigung im Kindergarten haben. Diese Abwägung muss getroffen, also die Frage beantwortet werden, wie wichtig uns das ist. Danach muss dann entschieden werden.

Barlösius: Der Unterschied ist, dass der Antrieb einmal – bei Luhmann – durch Außenstörung kommt und man aber auch sagen kann, dass der Antrieb von innen kommt, indem besonders motivierte Leute zusammengeschlossen werden und ich denke beides kann funktionieren. Man müsste genau prüfen.

Rückert-John: Ja, aber der Anstoß von innen kann ja – systemtheoretisch gesprochen – auch systemische Umwelt sein.

Internationale

AGEV Historie: Themenschwerpunkte der wissenschaftlichen Jahrestagungen

29	11.-12.10.2007	Köln	Wege zu einer nachhaltigen Ernährungspraxis – Neue Konzepte der inter- u. transdisziplinären Ernährungs- und Konsumforschung , in Kooperation mit KATALYSE Institut The Road to Sustainable Nutrition Practice – New Concepts of Inter- and Transdisciplinary Consumer and Nutrition Research
28_2	28.-29.06.2007	Wien	Ernährungskompetenz durch Ernährungsbildung ; in Kooperation mit der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) Nutritional Competence through Nutrition Education; in Cooperation with the Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE)
28_1	05.-06.10.2006	Karlsruhe	Ernährungskompetenz durch Bildung ; in Kooperation mit der Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel (BfEL) Nutritional Competence through Education; in Cooperation with the Federal Research Centre for Nutrition and Food (BfEL) www.agev.net/tagung2006/AGEV2006.pdf
27	13.-14.10.2005	Karlsruhe	Information zur Ernährung der Nation: Anwendung und Nutzen von Erfahrungen der Vergangenheit, Lektionen für die Zukunft ; in Kooperation mit der Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel (BfEL) Information on Nation's Diet: Needs and Uses Experiences from the Past, Lessons for the Future; in Cooperation with the Federal Research Centre for Nutrition and Food (BfEL) www.agev.net/tagung2005/abstracts.pdf
26	21.-22.10.2004	Kassel-Witzenhausen	Ernährungskultur: Land(wirt)schaft, Ernährung und Gesellschaft ; in Kooperation mit dem Fachgebiet Ökologische Lebensmittelqualität und Ernährungskultur der Universität Kassel Nutritional Culture - Agriculture, Food and Society; in Cooperation with the University of Kassel's Department for Ecological Food Quality and Nutritional Culture, Dep. Organic Food Quality and Food Culture www.agev.net/tagung2004/AGEV2004.pdf

Nr.	Datum	Veranstaltungsort	AGEV Historie: Themenschwerpunkte der wissenschaftlichen Jahrestagungen
25	23.-24.05.2003	Giessen	Functional Food: Forschung, Entwicklung und Verbraucherakzeptanz Functional Food: Research, Development and Consumer Acceptance www.agev.net/tagung2003/BFEL1.pdf
24_2	28.-30.10.2002	Dresden	Bridging the Gap between Research and Policy in Public Health: Information, Promotion and Training; AGEV-Workshop: Nutritional Behaviour of Children
24_1	30.06.-03.07.2002	Wageningen, NL	Xth Food Choice Conference, Plenary Session 4: Sensible Policies for Nutrition and Life Style Interventions
23	11.-12.10.2001	Freising	Ernährung und Raum: Regionale und Ethnische Ernährungsweisen in Deutschland Nutrition and Space: Regional and Ethnic Food Habits in Germany www.agev.net/tagung2001/agev2001doku.pdf
22_2	11.-13.10.2000	Bonn	Die Ernährungsziele unserer Gesellschaft: Beiträge der Ernährungswissenschaften Dietary Goals of Our Society: the Contributions of the Sciences of Nutritional Behaviour www.agev.net/tagung2000/doku2000.pdf
22_1	1999	Karlsruhe	Workshop: Ernährung und Migration Workshop: Nutrition and Migration
21	1998	Mannheim	Perspektiven einer zukunftsfähigen Ernährungsberichterstattung (edition sigma, Frühjahr 2000) Prospects of Futureproof Nutritional Reporting (edition sigma, Spring 2000)
20	1997	Berlin	Public Health and Nutrition (3rd European Interdisciplinary Meeting) (edition sigma, 1999)
19	1996	Stuttgart	Ernährungsverhalten heute: Die Verbraucher sind verunsichert (aid-Special Nr. 3413/1997) Nutritional behaviour Today: The Consumers are uneasy (aid-Special Nr. 3413/1997,)
18	1996	Freising	Poverty and Food in Welfare Societies (2nd European Interdisciplinary Meeting) (edition sigma, 1997) (as a satellite workshop: Impact of Changing Food Choices and Eating Habits on Nutritional Status in European Countries – Meeting Report in Appetite 27(1) 91-94 (1996))

Nr.	Datum	Veranstaltungsort	AGEV Historie: Themenschwerpunkte der wissenschaftlichen Jahrestagungen
17	1994	Freising	Vom relativen Mangel zum relativen Überfluss – Geschichtliche Entwicklung und soziale Hintergründe unserer Ernährungsgewohnheiten (nicht publiziert) From Relative Deprivation to Relative Opulence - Historical Development and Social Background of our Nutritional Habits (not published)
16	1993	Potsdam	Current Research into Eating Practices – Contributions of Social Sciences (1st European Interdisciplinary Meeting) (Volume 10, Umschau)
15	1992	Bonn-Röttgen	Ernährung im Spannungsfeld von Haushalt, Beruf, Familie und geschlechtsspezifischer Arbeitsteilung (Bonner Studien zur Wirtschafts-Soziologie Band 3) Nutrition in the Stress Field of Household, Job, Family and Gender-Specific Division of Labour (Bonn Studies on Economic Sociology, Volume 3)
14	1991	Leipzig	Ernährung und Ernährungsverhalten im geeinten Deutschland unter besonderer Berücksichtigung der Gemeinschaftsverpflegung (Bonner Studien zur Wirtschaftssoziologie, Band 3) Nutrition and Nutritional behaviour in the Unified Germany, under Special Consideration of Communal Feeding (Bonn Studies on Economic Sociology, Volume 3)
13	1990	Bonn-Röttgen	Soziologie der Ernährung – Entwicklung, Ergebnisse, Zukunft (Band 9, Umschau) Sociology of Nutrition – Development, Results, Future (Volume 9, Umschau)
12	1989	Heidelberg	Neue Konzepte und Modelle zur Verbesserung des Ernährungsverhaltens , (Band 9, Umschau) New Concepts and Models for Improving Nutritional behaviour, (Volume 9, Umschau)
11	1988	Stuttgart	Alte Landschaftsküchen in neuer wissenschaftlicher Bewertung (Band 7, Umschau) Historical Rural Cooking in Modern Scientific Assessment (Volume 7, Umschau)
10	1987	Freising	Medien und Ernährungsverhalten , (Band 6, Umschau) The Media and Nutritional Behaviour, (Volume 6, Umschau)
9	1986	Rauischholzhausen (bei Gießen)	Evaluierung von Maßnahmen zur Beeinflussung des Ernährungsverhaltens , (Band 5, Umschau) Evaluation of Measures for Influencing Nutritional Behaviour, (Volume 5, Umschau)
8	1985	Düsseldorf	Ernährungsberatung im Rahmen der Gesundheitsvorsorge (Band 5, Umschau) Nutritional Consulting in the Context of Pre-emptive Health Care (Volume 5, Umschau)

Nr.	Datum	Veranstaltungsort	AGEV Historie: Themenschwerpunkte der wissenschaftlichen Jahrestagungen
7	1984	Rauischholzhausen (bei Gießen)	Methodische Probleme der Erfassung von Ernährungsverhalten (Band 4, Umschau) (AID-Verbraucherdienst, Sept. 1984) Methodological Problems of the Recordation of Nutritional Behavior (Volume 4, Umschau) (AID-Consumer Service, Sept. 1984)
6	1983	Heilbronn	Trends im Ernährungsverhalten – Entwicklung der Lebensmittelmärkte und des Verbraucherverhaltens am Ende des 20. Jahrhunderts Trends in Nutritional Behaviour - Developments of Food Product Markets and Consumer Behaviour at the End of the 20th Century
5	1982	Berlin	Ernährungserziehung und Ernährungsberatung , (Band 3, Umschau) Nutritional Education and Nutritional Consulting, (Volume 3, Umschau)
4	1981	Wageningen, NL	Ernährung als Gegenstand der Sozialwissenschaften (Band 2, Umschau) Nutritional Behaviour as a Topic of Social Sciences, (Volume 2, Umschau)
3	1980	Göttingen	Möglichkeiten und Grenzen der Ernährungsverhaltensforschung (Band 1, Eigenverlag, vergriffen) Possibilities and Limits of Research on Nutritional Behaviour (Volume 1, self-published, not in stock)
2	1979	Nürnberg	Ökonomische und statistische Verfahren in der Ernährungsverhaltensforschung Economic and Statistical Methods in the Research on Nutritional Behaviour)
1	1978	Gießen	Physiologische Grundlagen und Erfassung des Ernährungsverhaltens (,Kurzbericht in Ernährungs-Umschau 25, Heft 9, 1978 / einige Vorträge in Aktuelle Ernährungsmedizin erschienen) Physiological Fundamentals and Recordation of Nutritional Behaviour (Abridged Report in Ernährungs-Umschau 25, Heft 9, 1978, several dissertations published in 'Aktuelle Ernährungsmedizin')
0	1977	Münster	Erste vorbereitende Tagung First Preparative Conference

Vorstandsmitglieder Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten (AGEV)

Angelika Ploeger (Vorstandsvorsitzende)



Prof. Dr. agr. Dipl. oec. troph. Leiterin Fachgebiet Ökologische Lebensmittelqualität und Ernährungskultur der Universität Kassel

Nordbahnhofstr. 1a 37213 Witzenhausen

Tel. 05542-981714 oder

-1712 (Sekretariat Agnes Troll)

E-Mail: a.ploeger@uni-kassel.de

www.uni-kassel.de/fb11cms/nue

Prof. Dr. Angelika Ploeger (geb. 1952) studierte von 1971 bis 1975 an der Justus-Liebig-Universität in Gießen Oecotrophologie. Ihre Promotion schloss sie im März 1978 ab und arbeitete danach weiterhin bei Prof. Dr. C. Leitzmann als Wissenschaftliche Mitarbeiterin im Rahmen von DGF-Forschungsprojekten. Von 1981 bis 1984 leitete sie die Abteilung für Produktentwicklung eines Schweizer Industrieunternehmens in Eltville Erbach. Ab 1984 war sie zunächst für zwei Jahre Professorin an der Fachhochschule Niederrhein, ab 1986 für 15 Jahre Professorin an der Hochschule Fulda, im Oktober 2001 wurde sie an die Universität Kassel, Fachbereich Ökologische Agrarwissenschaften, berufen. Sie leitet dort das Fachgebiet Ökologische Lebensmittelqualität und Ernährungskultur (interdisziplinäre Forschungsgruppe).

Sie ist Mitglied des Wissenschaftlichen Beirats für Ernährungspolitik und Verbraucherschutz des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz und Vorstandsmitglied einiger Fachorganisationen wie dem Internationalen Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens und der International Association for Organic Food Quality and Health (FQH).

Eva Barlösius (stellvertretende Vorsitzende)



Prof. Dr. Eva Barlösius

Leibniz-Universität Hannover

Institut für Soziologie

Schneiderberg 50 30167 Hannover

0511/ 762 5432

e.barloesius@ish.uni-hannover.de

Forschungsschwerpunkte:

Soziologie des Essens, Land- und Agrarsoziologie, Wissenschafts- und Ungleichheitssoziologie

Eva Barlösius, 48, ist Professorin für Makrosoziologie am Institut für Soziologie und Sozialpsychologie der Leibniz-Universität Hannover. Sie studierte Soziologie, Politikwissenschaft und Ernährungswissenschaft an den Universitäten Hannover und München. Nach der Promotion, einem Forschungsaufenthalt an der Maison Science de l'Homme und der Habilitation war sie an verschiedenen Universitäten und Forschungsinstituten tätig, u. a. längere Zeit im Wissenschaftszentrum Berlin für Sozialforschung in der AG Public Health. Danach folgte sie Rufen an die Universität Hohenheim, auf eine Professur für Gender und Ernährung, und die Universität Duisburg-Essen, auf eine Professur für Soziologie. Sie ist Mitglied der

DFG-Senatskommission für Landwirtschaft und in verschiedenen Ausschüssen und Arbeitsgruppen des Wissenschaftsrates.

Uwe Spiekermann (stellvertretender Vorsitzender)



Dr. Uwe Spiekermann
 Georg-August-Universität Göttingen
 Institut für Wirtschafts- und Sozialgeschichte
 Platz der Göttinger Sieben 5 D-37073 Göttingen
 Tel.: +49(0)551/3912434
 Uwe.Spiekermann@wiwi.uni-goettingen.de

Forschungsschwerpunkte:

Konsum-, Wirtschafts- und Wissenschaftsgeschichte des 19. und 20. Jahrhunderts.

Dr. Uwe Spiekermann, 44, ist Wissenschaftlicher Assistent am Institut für Wirtschafts- und Sozialgeschichte der Georg-August-Universität Göttingen. Er studierte Neuere Geschichte, Politik- und Kommunikationswissenschaften in Münster. Es folgten wissenschaftliche Stationen als wiss. Mitarbeiter an der Universität Münster, als Research Fellow an der University of Exeter und dem Londoner Birkbeck College sowie als Visiting Professor an der Jacobs University Bremen. Dazwischen war er mehrere Jahre als Geschäftsführer der Heidelberger Dr. Rainer Wild-Stiftung tätig. Seit 2002 nimmt er parallel einen Lehrauftrag am Wiener Institut für Ernährungswissenschaften wahr.

Regine Rehaag



KATALYSE Institut für angewandte Umweltforschung
 Volksgartenstr. 34, 50677 Köln
 Tel: +49(221)944048 – 41
 rehaag@katalyse.de

Arbeitsschwerpunkte:

Ernährungsforschung, Ernährungs- und Risikodiskurse
 Technikbewertung/-Folgenabschätzung
 Evaluationsforschung, Politik- und Organisationsberatung
 Entwicklungspolitische Zusammenarbeit.

Regine Rehaag ist geschäftsführender Vorstand des KATALYSE Instituts für angewandte Umweltforschung und Leiterin des Forschungsbereichs sozial-ökologische Forschung. Sie studierte die Fächer Biologie, Philosophie und Psychologie an der Universität zu Köln. Seit 1989 ist sie wissenschaftliche Mitarbeiterin im KATALYSE Institut für angewandte Umweltforschung im Bereich Landwirtschaft und Ernährung. Von 1995 bis 1997 leitete sie die Europäische Geschäftsstelle des internationalen Kommunalverbands Klimabündnis der Städte / Alianza del Clima in Frankfurt.

Mehrjährige Arbeitsaufenthalte im Ausland, bspw. zur Armutsbekämpfung und Förderung der sozialen Gerechtigkeit im ländlichen Raum als Politikberaterin am Landesministerium für Landwirtschaft und Ernährung in Porto Alegre, Rio Grande do Sul (1997-2000), zu sozio-ambientalen Konflikten im Vale do Ribeira, São Paulo als Konfliktmoderatorin (2000/2001) oder zu Fragen nachhaltiger Landwirtschaft

(Folgenabschätzung transgenes Saatgut Brasilien 2006/2007 und nachhaltiges Schädlingsmanagement in Kuba – Qualitätsmanagement und Projektsteuerung Niem-Pilotverarbeitungsanlage, 2001-2006).

Margret Büning-Fesel



Dr. Margret Büning-Fesel

aid infodienst Verbraucherschutz Ernährung Landwirtschaft e. V.

Friedrich-Ebert-Str. 3 53177 Bonn

Tel.: +49-228/8499-100

m.buening@aid-mail.de

Dr. Margret Büning-Fesel, 45, ist seit Dezember 2001 Geschäftsführender Vorstand des aid infodienst (www.aid.de). Nach einer praktischen Ausbildung zur ländlichen Hauswirtschafterin und dem nachfolgenden Studium der Haushalts- und Ernährungswissenschaften in Bonn arbeitete sie seit April 1991 zunächst als Redakteurin beim aid, im Bereich Grundlagen der Ernährung. 1996 erfolgte die Promotion am Forschungsinstitut für Kinderernährung Dortmund. Von 2000 bis 2001 koordinierte sie den deutschen Beitrag "Talking Food" zur europäischen Food-Safety-Kampagne. Seit dem Sommersemester 2003 hat sie einen Lehrauftrag an der Fachhochschule Mönchengladbach zum Thema "Kampagnen zur Ernährungsaufklärung". Frau Dr. Büning-Fesel ist verheiratet und hat zwei Kinder.

Anhang

Präsentation Carolin Krems, Ziele, Design und Methoden der zweiten Nationalen Verzehrsstudie

Nationale Verzehrsstudie II

Die bundesweite Erhebung zur Ernährung
von Jugendlichen und Erwachsenen

Dr. Carolin Krems
Bundesforschungsanstalt für Ernährung
und Lebensmittel,
Standort Karlsruhe

Weshalb brauchen wir eine Nationale Verzehrsstudie II?

- Die letzte Nationale Verzehrsstudie ist fast 20 Jahre alt
- Aktuelle Daten zum Ernährungsverhalten und Ernährungsstatus der Deutschen fehlen
- Informationen für
 - politische Entscheidungsträger
 - die Wissenschaft
 - die Bevölkerung
- Basis für ein Nationales Ernährungsmonitoring

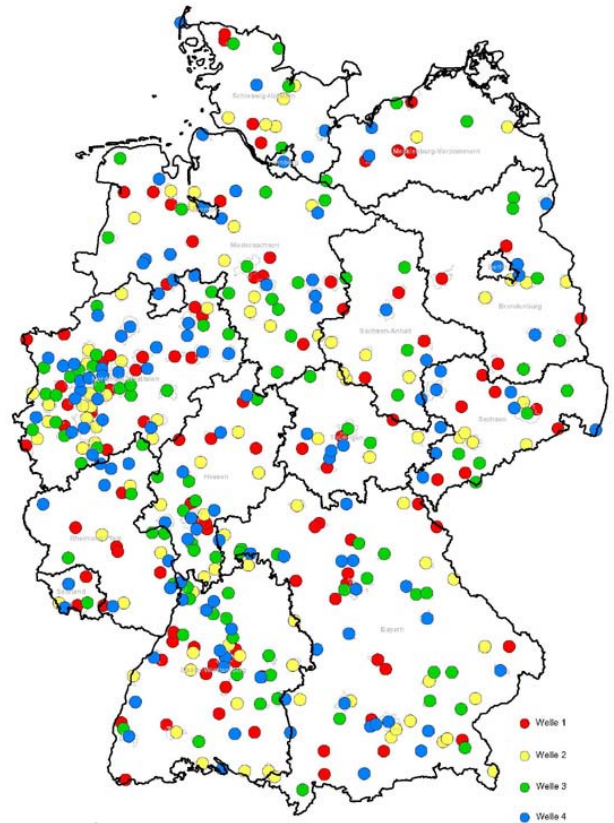
Ziele der NVS II

Inhaltliches Ziel:	repräsentative Daten zum Lebensmittelverzehr, Ernährungsverhalten und zur Energie- und Nährstoffzufuhr der deutschen Bevölkerung
Strukturelles Ziel:	Vernetzung mit anderen Studien
Methodisches Ziel:	vorhandene Methoden verbessern, innovative Methoden entwickeln
Konzeptionelles Ziel:	Implementierung eines Nationalen Ernährungsmonitorings

Design der NVS II

Stichprobengröße:	20.000 Personen, 14 - 80 Jahre (deutsch sprechende Wohnbevölkerung)
Ziehung:	Über Einwohnermeldeämter
Methoden:	- Persönliches Interview (CAPI) - Fragebogen - Anthropometrie - Wiegeprotokoll - 2 telefonische Befragungen (CATI, 24-Stunden-Recall)

- 500 Sample Points
- 4 Wellen
- 03.11.2005 - 30.11.2006
(CAPI)
- 17.11.2005 - 10.01.2007
(CATI)



Quelle: TNS
Healthcare 2006

Dietary-History-Interview

- Befragung der Teilnehmer über ihre gewohnheitsmäßige Ernährung
- Ernährungserhebungsprogramm DISHES (Diet Interview Software for Health Examination Studies), Robert Koch-Institut
- Lebensmittelverzehr der letzten vier Wochen wird standardisiert erfragt

Dietary-History-Interview

- Welche Mahlzeiten und wie häufig?
z. B. Frühstück, täglich
- Welche Lebensmittel und Getränke, wie häufig?
z. B. Brötchen, 5 Mal pro Woche
Kaffee, täglich
- Wie viel davon?
z. B. 1 Stück
1 Tasse

Dietary-History-Interview

Dishes Quest - Interview - Brot und Brötchen

Name: James Bond Mahlzeit: Frühstück täglich Ort: täglich

Geben Sie bitte an, wie häufig und wie viel dieser Brotsorten Sie zu dieser Mahlzeit essen.

	pro Monat nie 1 2 3 4	pro Woche 5 6 täglich		
Graubrot/Mischbrot.....			1,00	B3 Bild_3
Vollkornbrot.....			1,00	ST Stück
Vollkornbrötchen.....			0,00	
Weißbrot.....			0,00	
Weißbrötchen.....			0,00	
Knäckebrot.....			0,00	
Croissant.....			1,00	ST Stück
Toastbrot.....			0,00	
andere.....				

wählen

Zurück Abbruch Unterbrechen Übersicht Gehe zu Weiter

1/Woche



Fotobuch

Gemischter Salat



515-1

515-2

515-3

Grüner Salat



8-1

8-2

8-3

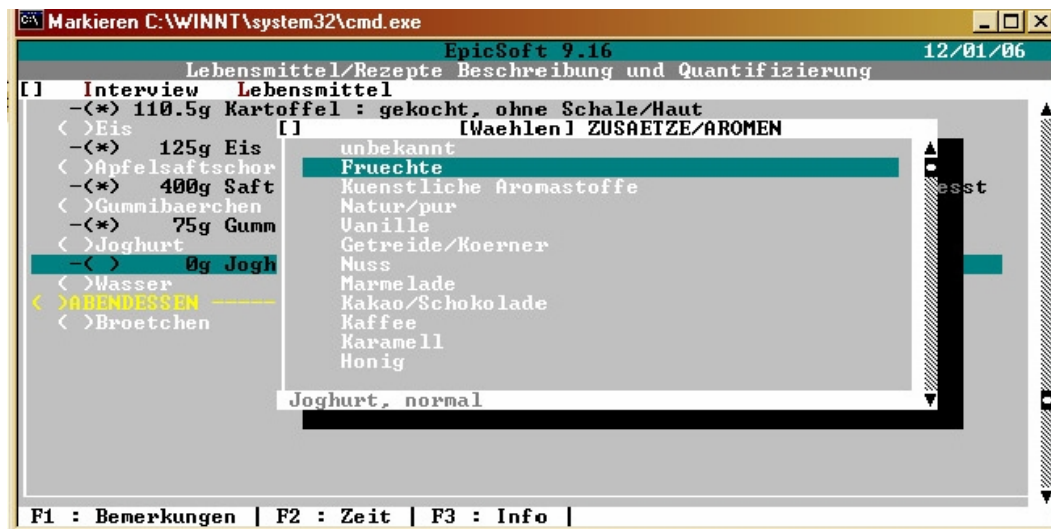
24-Stunden-Recall

- Ein Teil der Studienteilnehmer wurde zweimal telefonisch detailliert über ihre Ernährung befragt (ca. 13.900 zweifache 24-Stunden-Recalls)
- Ernährungserhebungsprogramm EPIC-SOFT, International Agency for Research on Cancer in Lyon
- Was wurde in den letzten 24 Stunden gegessen und getrunken?

24-Stunden-Recall

- Ergebnisse liefern den genauen Lebensmittelverzehr eines Tages
- Lebensmittel und Getränke werden über Facetten und Deskriptoren genau beschrieben
- Facetten stellen charakteristische Merkmale von Lebensmitteln dar, z. B. Fettgehalt, Zubereitungsart, Verpackung oder Markenname

24-Stunden-Recall



Computer assisted personal Interview (CAPI)

Persönliche Befragung der Teilnehmer bezüglich:

- Allgemeiner Angaben zur Person
- Ernährungsverhalten
- Einkaufsverhalten
- Gesundheitszustand
- Ausbildung und Berufstätigkeit
- Haushalt und Einkommen

Dishes Quest - Interview - Demographie1

Name: Mahlzeit: MZ 2/Monat Ort: 2/Monat

1. Geschlecht der Teilnehmerin/des Teilnehmers:

☒ ☐ Weiblich
☐ Männlich

2. Welche Staatsangehörigkeit haben Sie?
(Bitte zuordnen; Mehrfachnennungen möglich)

☐ Deutsch (1)
☐ Übrige Europäische Union (EU) und Schweiz (2)
☐ Sonstige Staatsangehörigkeiten (3)
☐ Staatenlos (4)

.....

☐ Keine Angabe

3. Wann sind Sie geboren?
Nennen Sie mir bitte nur Monat und Jahr Ihrer Geburt.

Geburtsmonat (1-12) 0 Geburtsstagsjahr (19xx) 0 ☐ Keine Angabe

(Zur übrigen EU gehören:
Belgien
Dänemark
Estland
Finnland
Frankreich
Griechenland
Großbritannien
Irland
Italien
Lettland
Litauen
Luxemburg
Malta
Niederlande
Österreich
Portugal
Polen
Slowakei
Slowenien
Schweden
Spanien
Tschechien
Ungarn
Zypern)

Dishes Quest - Interview - Ernährungsverhalten1

Name: Mahlzeit: MZ täglich Ort: täglich

7.1 Nach welcher der folgenden Ernährungsweisen richten Sie sich?
(Antworten vorlesen außer "Keine Antwort"; Mehrfachnennungen möglich)

☐ Ausschließlich pflanzliche Kost (vegane Kost)
☐ Lakto-vegetarische Kost
☐ Ovo-vegetarische Kost
☐ Ovo-lakto-vegetarische Kost
☐ Ovo-lakto-vegetarische Kost mit Fisch
☐ Rohkost-Ernährung
☐ Vollwert-Ernährung (nicht: vollwertige Ernährung!)
☐ Trennkost-Diäten (z.B. nach Hay)
☐ Low-carb Diäten (z.B. Atkins)
☐ Koschere Kost
☐ Halal Kost
☐ Sonstige Ernährungsweisen

.....

☐ Keine Angabe

Fragebogen

Ergänzende Befragung zum CAPI:

- Ernährung und Einkauf
- Gesundheit
- Beruf und Freizeit
- Schlafverhalten

23. Welche der unten gezeigten Qualitätszeichen (Gütesiegel) bzw. Qualitätsprogramme sind Ihnen bekannt?

 Bitte kreuzen Sie die Qualitätszeichen an, die Sie **kennen**!

- 1 Bio-Siegel ☐
- 2 DLG-Prämierungszeichen ☐
- 3 CMA-Gütezeichen ☐
- 4 QS-Zeichen ☐
- 5 Trans Fair ☐
- 6 Bioland ☐
- Keines der angeführten ☐

1



2



3



4



5



6



Anthropometrische Messungen

- Körpergröße
- Körpergewicht
 - ➔ Body Mass Index
- Taillenumfang
- Hüftumfang
 - ➔ Waist-Hip-Ratio



Wiegeprotokoll

- Unterstichprobe von ca. 1.000 Teilnehmern
- 2 x 4 Tage, Zeitabstand ca. 1 Woche
- Mindestens 1 Wochenendtag pro Protokollphase
- Zeitraum orientiert sich am Zentrumsbesuch

Wiegeprotokoll

20.12.2005

		Lebensmittel und Getränke (Produktbezeichnung, Markenname (ggf. Discounter z. B. Aldi), Fettgehalt, Vitaminzusätze etc.)				Verzehrs- fertige Menge		Rest- menge/ Abfall**	
7:30	zu Hause	Weizen-Roggen-Mischbrot mit Sonnenblumenkernen	lose	frisch	___	112 g			
		Halbfettbutter „Du darfst“	P + M	gekühlt	___	42 g			
		Erdbeermarmelade, selbst gemacht	___	___	___	65 g			
		Kaffee (Filterkaffee), „Jacobs“	M	getrocknet	___	254 g			
		H-Milch, 3,5 % Fett, „Milbona“	T	ultra-hoch-erhitzt	___	84 g			
10:15	im Büro	Apfel, Jona gold	U	frisch	___	220 g	23 g	A	

Welches Verpackungsmaterial berührt das Lebensmittel?
Wenn das mehrere Materialien sind, geben Sie das bitte an: z. B.: M+K

Unbek. Wenn Sie die Zubereitung nicht kennen

___ Wenn Sie das Lebensmittel so verzehrt haben, wie sie es eingekauft haben (keine weitere Zubereitung)

Wiegeprotokoll

- Schafft eine wichtige Grundlage für die Bewertung gesundheitlicher Risiken durch den Lebensmittelverzehr
- Abschätzung von aktuellen Portionsgrößen

Der Bundeslebensmittelschlüssel

- Weltweit umfangreichste Nährwertdatenbank
- ~ 10.000 Lebensmittel
- Frische Lebensmittel, Zubereitungen, Rezepte
- Jeweils 133 Inhaltsstoffe

BLS-Daten

[Hauptgruppen](#)
[Home](#)
[Lizenzen](#)
[BLS-Wissen](#)
[Nationale Verzehrsstudie II](#)
[EuroFIR](#)
[Links](#)
[Kontakt](#)
[Impressum](#)
[Über uns](#)
[Sitemap](#)

Bundeslebensmittelschlüssel

[vorherige Seite](#)

Schlüsselwerte		
BLS-Schlüssel	F110111	
Lebensmittel	Apfel frisch	
Text englisch	Apple fresh	
Zusammensetzung		
Energie (Kilokalorien) [kcal/100g]	53	Formel
Energie (Kilojoule) [kJ/100g]	221	Formel
Wasser, berechnet nach Formel 12 [mg/100g]	84817	Formel
Eiweiß (Protein) [mg/100g]	326	Formel
Fett [mg/100g]	400	Formel
Kohlenhydrate [mg/100g]	11652	Formel
resorbierbare Ballaststoffe [mg/100g]	2054	Formel
Mineralstoffe (Rohasche) [mg/100g]	284	Formel
organische Säuren [mg/100g]	467	
Alkohol (Ethanol) [mg/100g]	0	
Vitamine		
Vitamin A -Retinoläquivalent [µg/100g]	8	Formel
Vitamin A -Retinol [µg/100g]	0	
Pro-Vitamin A -Beta-Carotin [µg/100g]	43	
Vitamin D -Calciferole [µg/100g]	0.00	
Vitamin E -Tocopheroläquivalent [µg/100g]	511	Formel
Vitamin E -Alpha-Tocopherol [µg/100g]	500	
Vitamin K -Phyllochinon [µg/100g]	4	

[Log out](#)

Website Suche

[suchen](#)

[erweiterte Suche](#)

BLS Daten Suche

[suchen](#)



NVS II und BLS

- BLS liefert Nährwertdaten
- NVS II liefert Daten zum Verzehrverhalten und zu Verzehrsmengen
- Optimierung des BLS für die Auswertung der NVS II



Öffentlichkeitsarbeit

- Akzeptanz erreichen bei Politik, Bevölkerung, Wissenschaft, Fachverbänden und Organisationen hinsichtlich Zielen und Durchführung der Studie (Legitimation)
- Relevanz der Studie unterstreichen (Information)
- Neugier bei potentiellen Teilnehmern an der Studie wecken (Motivation)

Maßnahmen der Öffentlichkeitsarbeit

Gemäß der drei Projektphasen:

- Aufbau von Arbeitsstrukturen und Netzwerken (Vorbereitungsphase)
- Motivation von Teilnehmern (Feldphase)
- Veröffentlichungen (Auswertungsphase)

Beiräte der NVS II

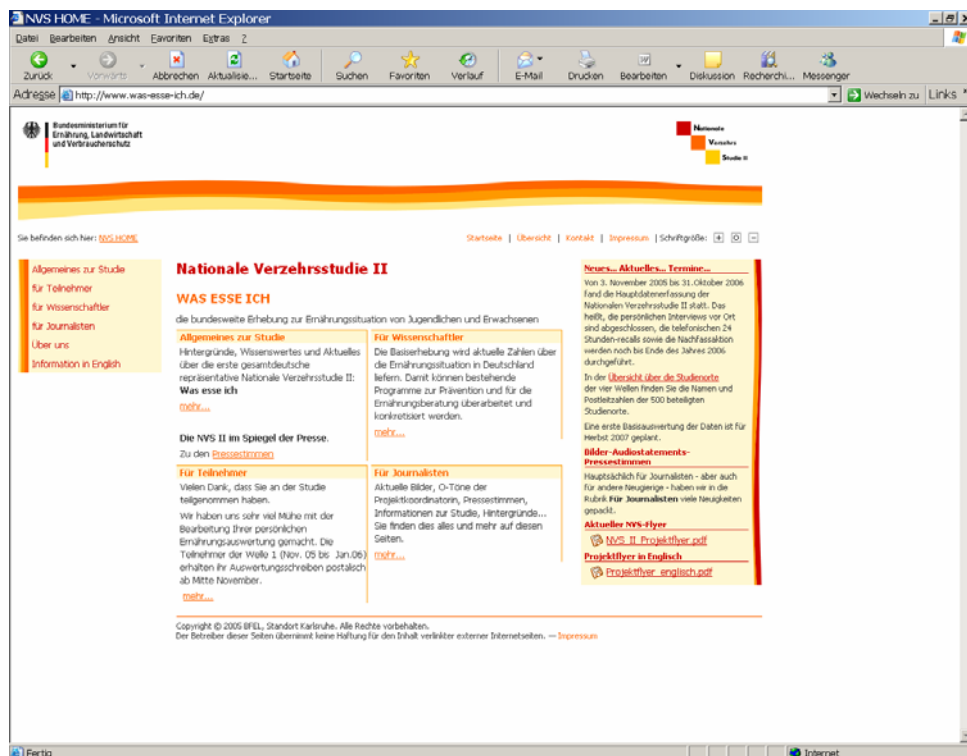
Zwei Beiratsgremien unterstützten und berieten die NVS II:

- Wissenschaftsbeirat, vertreten durch Experten aus den Gebieten Ernährungswissenschaft, -epidemiologie, -verhaltensforschung, sowie Sozial- und Gesellschaftswissenschaften
- Nutzerbeirat, bestehend aus Vertretern von Ministerien, nachgeordneten Behörden, Agrar- und Verbraucherverbänden sowie Vertretern der Lebensmittelwirtschaft

Zusammenfassung

- Daten zum Ernährungsstatus und -verhalten der deutsch sprechenden Wohnbevölkerung von 14-80 Jahren
- Identifizierung von Risikogruppen
- Ableitung von Ernährungstrends
- Grundlage für Ernährungsprogramme, die zielgruppenspezifisch vorgenommen werden können
- Daten für die europäische Berichterstattung

www.was-esse-ich.de



Präsentation Gert Mensink, Methoden und erste Ergebnisse zur Ernährung von Kindern und Jugendlichen



Ernährungs-Studie als KiGGS-Modul

Methoden und erste Ergebnisse zur
Ernährung von Kindern und Jugendlichen

Dr. Gert Mensink, Robert Koch-Institut, Berlin



Wieso eine Studie zur Ernährung von Kindern und Jugendlichen?



- Eine aktuelle Bestandsaufnahme zum Ernährungsverhalten von Kindern und Jugendlichen ist wichtig für zielorientierte Ernährungs- und Gesundheitspolitik
- Letzte repräsentative Erhebung zur Ernährung von Kindern und Jugendlichen vor 20 Jahren
- Diverse regionale Studien mit unterschiedlichen Methoden
- Veränderungen im Lebensmittelangebot (Kinderlebensmittel, Anreicherungen, Fertiggerichte und Fast Food)
- Veränderte Verzehrsgewohnheiten



→ Ein Ernährungsmodul in KiGGS, vom Robert Koch-Institut und der Universität Paderborn durchgeführt, finanziert vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz

Module des Kinder- und Jugendgesundheitssurveys



Untersuchungen im KiGGS-Basisprogramm

schriftliche Befragung der Eltern und zusätzlich der Jugendlichen von 11-17 Jahren 	Medizinische Untersuchungen und Tests 
computergestütztes ärztliches Elterninterview 	Blut- und Urinprobe Blut abnehmen 

Food Frequency Bogen

Was isst Ihr Kind? - Was isst du?

- eigenständiger Fragebogen
- 54 Lebensmittel-Items
- semi-quantitativ
 - Portionsmengen mit Bildern
 - Zusatzfragen
 - Supplemente
- einheitliche Befragung für jedes Alter (1-18 Jahre)



1 Wie oft hat Ihr Kind in den letzten Wochen Milch (einschließlich Kakao, Milch für Müsli) getrunken?

- ☐ Nie → (Bitte weiter mit Frage 2)
- | | |
|---|--|
| ☐ 1 mal im Monat | ☐ 1 mal am Tag |
| ☐ 2-3 mal im Monat | ☐ 2-3 mal am Tag |
| ☐ 1-2 mal pro Woche | ☐ 4-5 mal am Tag |
| ☐ 3-4 mal pro Woche | ☐ Öfter als 5 mal am Tag |
| ☐ 5-6 mal pro Woche | |

1a Wenn Ihr Kind Milch trinkt, wie viel trinkt es davon meistens?

- ☐ 1/4 Glas (oder weniger)
- ☐ 1/2 Glas
- ☐ 1 Glas (200 ml)
- ☐ 2 Gläser
- ☐ 3 Gläser (oder mehr)

1b Welche Art von Milch trinkt Ihr Kind meistens? (Bitte nur ein Kreuz!)

- ☐ Vollmilch (3,5 % Fett)
- ☐ Fettarme Milch (1,5 % Fett)
- ☐ Magermilch (max. 0,3 % Fett)
- ☐ Sojamilch
- ☐ Andere

Dr. Gert Mensink

5

Vorteile der KiGGS-Anbindung von EsKiMo

- Erfahrungen und interne Struktur können genutzt werden
- Stichprobendesign kann übernommen werden
- Adressenbestand der Teilnehmer vorhanden
- **Alle Informationen aus KiGGS stehen auch für die EsKiMo Teilnehmer zur Verfügung**
 - Soziodemografie
 - Lebensbedingungen und Umfeld
 - Gesundheitsrelevantes Verhalten
 - Krankheitsgeschichte
 - Blut- und Urinparameter
 - Weiteres folgt im Rahmen der KiGGS-Kohorte

Dr. Gert Mensink

6

EsKiMo – Die Ernährungsstudie als KiGGS-Modul

- Eine Unterstichprobe von **2506** KiGGS-Teilnehmern im Alter von **6 bis 17 Jahren** wurde im Jahr **2006** ausführlich zu ihrer **Ernährung** befragt.
- Dazu wurden die Untersuchungsorte erneut besucht.

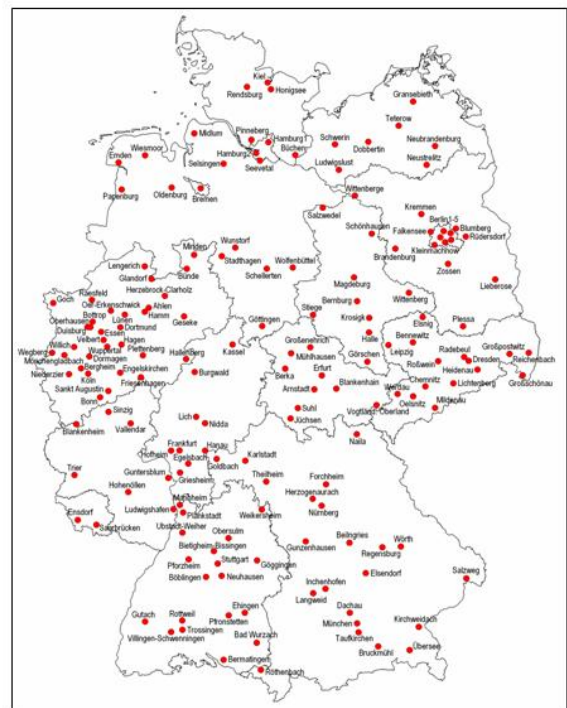


Stichprobenziehung



Zweistufig, geschichtet:

1. Sample points proportional geschichtet nach Bundesland und Gemeindegröße (für EsKiMo 150)
 2. Personenauswahl geschichtet nach Alter aus Einwohnermelderegistern
- disproportionale Ost-West Stichprobenziehung
 - Gewichtung der Teilnehmer



Ernährungstagebuch bei 6- bis 11-Jährigen



Die Eltern wurden gebeten, evt. gemeinsam mit ihrem Kind, 3 Tage lang detailliert den Lebensmittelverzehr ihres Kindes zu notieren.

Uhrzeit, Ort		geschätzte Menge	Genau Bezeichnung, Fettgehalt, Marke, Anreicherung, Einkaufszustand, Verpackung, Zubereitung			
Ernährungstagebuch Beispiel			Wochentag: Mo Di Mi Do Fr Sa So (bitte ankreuzen)			
beim Verzehr		Verzehrt Menge	Lebensmittel und Getränke (Produkt-/Markenbezeichnung, Anreicherung mit Vitaminen und Mineralstoffen, Fettgehalt)	beim Einkauf		Zubereitung (geschält, gegart, ...)
Uhrzeit	Ort			Zu-stand	Verpa-ckung	
7.15	H	1 Be	Fruchtee Multivitamin, Teekanne	getr	K'	gek
		1 kl Scha	H-Milch, 1,5% Fett	-	V'	-
		6 EL geh	+ Kellogg's Smacks	-	K' + P	-
9.30	S	Bild M	Apfel, Elstar	fr	K'	gesch
		250 ml	Gatorade Citrus mit Na, Cl, K, Mg	-	K'	-
		1 St	Weißbrötchen mit Mohn, Harry	tk	K'	geb
		1 Sch	+ Bärchenwurst mit Calcium, Reinert	gek	K'	-
13.00	H	½ Bild 1-2	Kartoffeln	fr	K'	gesch, gek
		Bild 47-2	Frikadelle*	-	-	gebr
		2 EL geh	Erbsen + Möhren, Bonduelle	kons	M	gek
		1 Ta	stilles Mineralwasser, Steinsieker	-	G	-
		50 g	Kaktus Eis, Schöller	tk	K'	-
15.30	F	7 St	Haribo Goldbären	-	K'	-
		1 St	Waffel, Rührteig, selbstgebacken	-	-	geb
		2 Be	Apfelscharle (Mineralwasser, Vilsa	-	G	-
			+ Albi Gold Apfelsaft klar 1:1)	-	G	-
18.30	H	Bild PE58 G	Paderborner Brot	fr	P	get
		1 TL gestr	+ Butter, van Antje	gek	V'	-
		1 EL gestr	+ Buko Frischkäse, 17% Fett	gek	K' + M	-
		1 Ta	Frischmilch, 3,5% Fett	fr	V'	gek

Dr. Gert Mensink

9

Ernährungs-Interview bei 12- bis 17-Jährigen



Dishes Quest - Interview - Brot und Brötchen

Name: Robert Koch Mahlzeit: Frühstück täglich

Wie häufig und wie viel dieser Brotsorten isst du zum/zur Frühstück?

Denk dabei bitte an die letzten 4 Wochen!

pro Monat pro Woche

nie 1 2 3 4 5 6 täglich

Graubrot/Mischbrot (Bild) 0,00

Vollkornbrot (Bild) 0,00

Vollkornbrötchen 0,00

Weißbrot (Bild) 0,00

Weißbrötchen 0,00

Knäckebröt 0,00

Crissant 1,00

Toastbrot 0,00

andere wählen

Lebensmittel

Lebensmittelauswahl

Baguette (Bild)

Roggenbrot (Bild)

Brezel, Laugengebäck

Brötchen mit Rosinen

Grahambrötchen

Roggenbrötchen

Grünkornbrötchen

Mehlkornbrötchen

Milchbrötchen

Körnerbrötchen

Fladenbrot

Mehlkornbrot-Graubrot (Bild)

Mehlkornbrot-Weißbrot (Bild)

Sonnenblumenbrot Graubrot (Bild)

Sonnenblumenbrot Vollkorn (Bild)

Kübskornbrot (Bild)

Gewählte Lebensmittel

Frühstück

bearbeiten löschen Blg

Ok Abbruch

Drei „EsKiMobile“ waren im Einsatz



Dr. Gert Mensink

11

Interviewsituation im Auto



Etwa 7% der Interviews fanden im „EsKiMobil“ statt



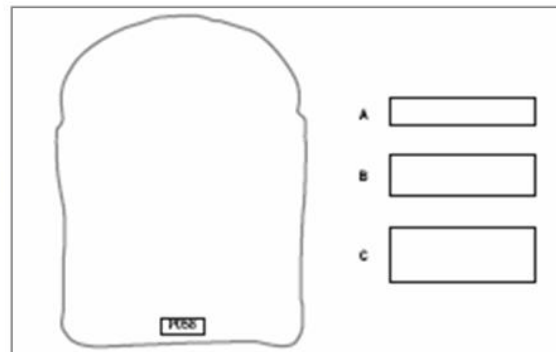
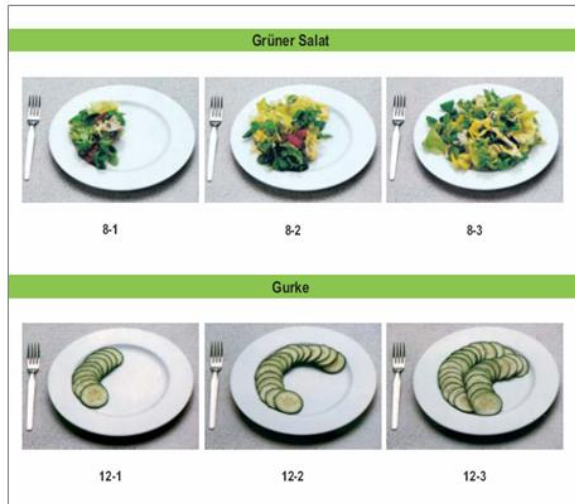
Dr. Gert Mensink

12

Hilfsmittel zur Portionsgrößenschätzung



Fotobuch, Schablonen und bei DISHES zusätzlich Mustergeschirr



Der Fragebogen / DISHES HaBits



- Familie und Schule
- Freizeitverhalten
 - Spielen im Freien
 - Sporthäufigkeit in und außerhalb von Vereinen
 - Fernseh- und Computerverhalten
- Verpflegung in der Schule und zu Hause
 - Mittagsverpflegung in Schule oder Kindergarten
 - Gemeinsame Familienmahlzeiten
 - Essen / Trinken nebenbei
 - Kauf von Bioprodukten
 - Verwendung von speziellen rohen Lebensmitteln
- Soziodemografische Daten der Eltern

EskiMo
Leibniz-Universität Hannover

Problemlöse-Nummer:

FRAGEBOGEN

Wir freuen uns, dass Sie sich entschlossen haben, unseren Fragebogen zu beantworten!
Neuzen Sie bei den Fragen bitte immer an, was auf Sie oder Ihre Tochter / Ihren Sohn zutrifft.

Familie und Schule

1. Bei wem lebt Ihr Kind hauptsächlich? (Hier bitte nur ein Kreuz machen!)

Leiblichen Eltern	☐
Mutter und ihrem Partner	☐
Vater und seiner Partnerin	☐
Mutter	☐
Vater	☐
Bei Eltern oder anderen Verwandten	☐
Platzeltern / Adoptivfamilie	☐
In einem Heim	☐

2. Schuleinrichtung (nicht Vorschule)

Mein Kind geht noch nicht zur Schule ☐ **⇒ Weiter mit Frage 4**

Mein Kind besucht zurzeit die _____ Klasse

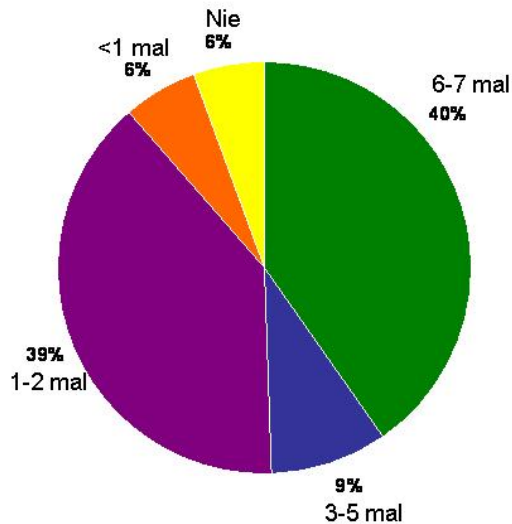
3. Auf welche Schule geht Ihr Kind?

Grundschule	☐
Choristenschule	☐
Hauptschule	☐
Gymnasium	☐
Realschule	☐
Gesamtschule	☐
Fachschule, Berufsschule	☐
(z. B. Lern- und Arbeitsgemeinschaftsschule)	☐

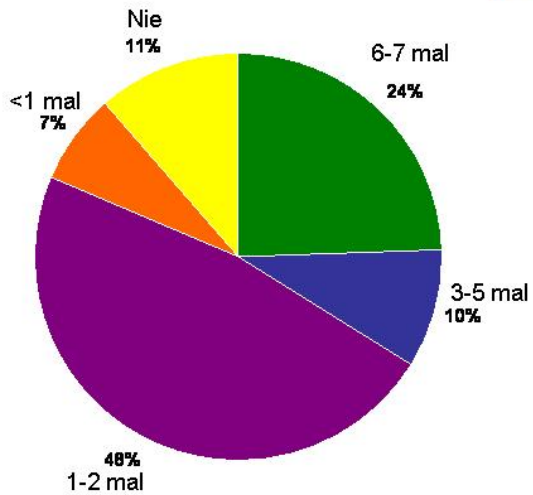
- **Incentives** 5 € pro Protokolltag, 10 € pro Interview
- Alle Interviews wurden **audiodigital** aufgezeichnet
- Integration einer **Supplementendatenbank**,
Erfassung von Produktnamen, Einnahmehäufigkeit und Dosierung
- Erfassung von **Anreicherungen** durch Markennamen und Recherchen
- Zielgruppenspezifische **Ergänzungen der Lebensmittel**
z.B. Fast Food, Süßigkeiten, Frühstückscerealien,
Milchprodukte und Getränke



Gemeinsames Frühstück mit der Familie pro Woche

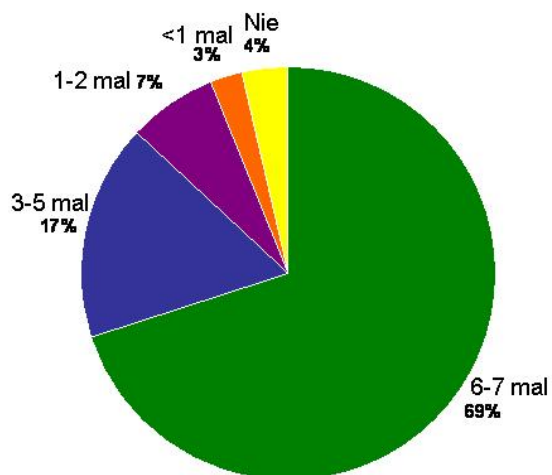


6-11-Jährige

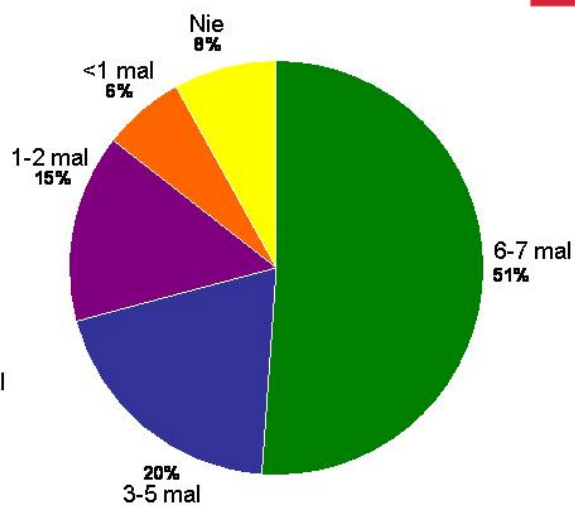


12-17-Jährige

Gemeinsames Abendessen mit der Familie pro Woche

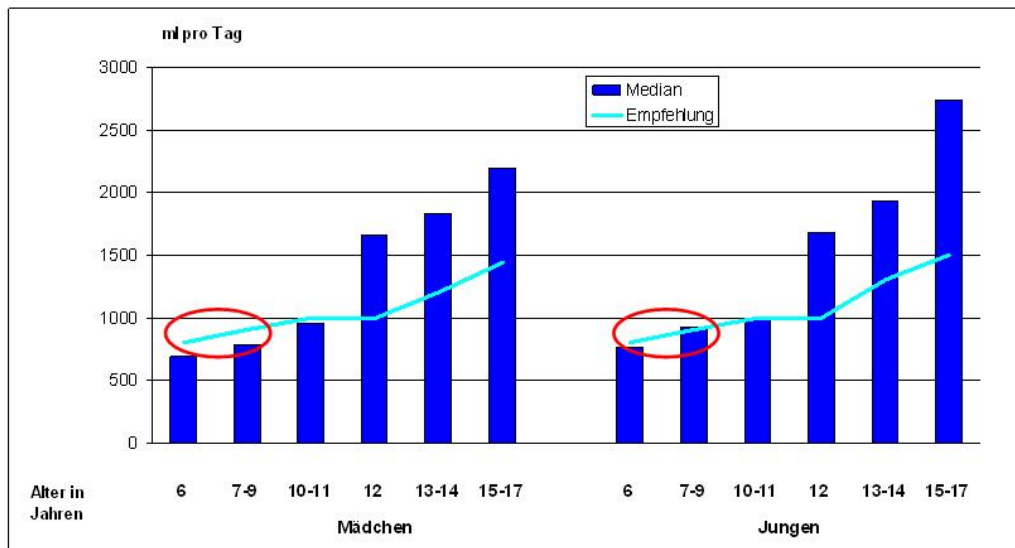


6-11-Jährige



12-17-Jährige

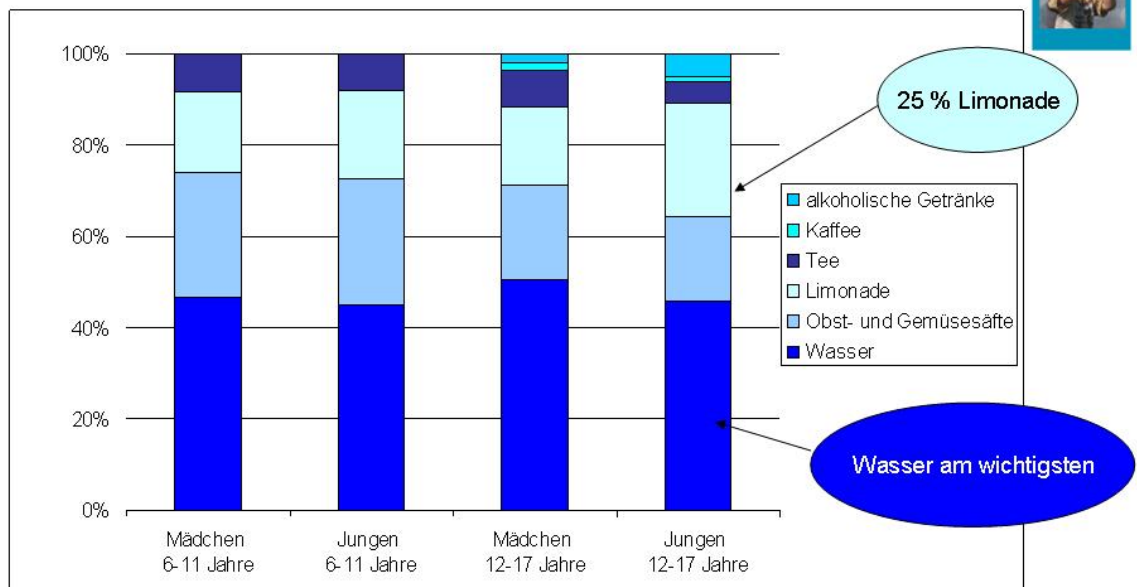
Getränke – Vergleich zur Empfehlung*



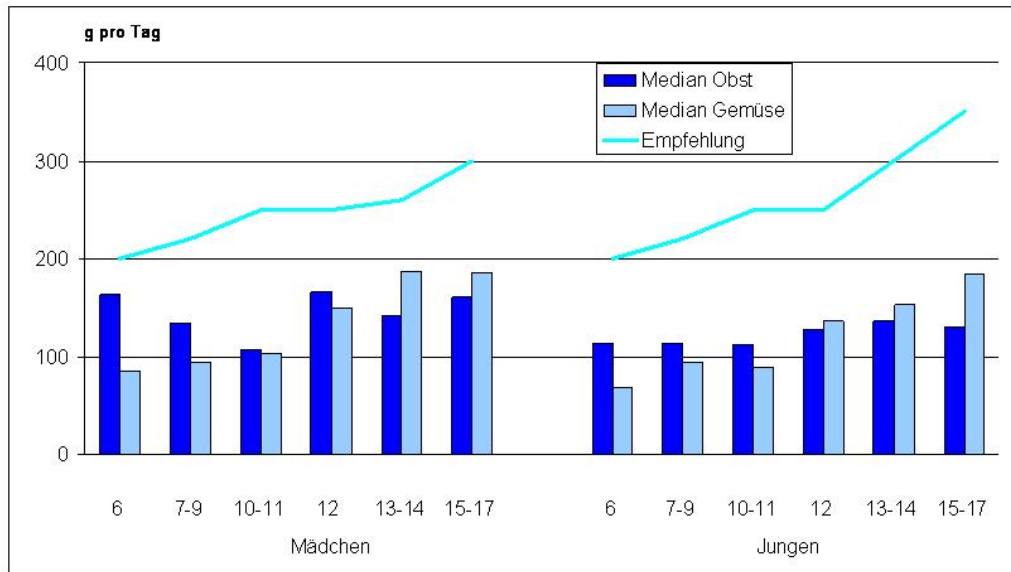
Jugendliche trinken im Durchschnitt ausreichend.
Von den Kindern trinkt aber etwa die Hälfte zu wenig.

*Optimierte Mischkost optimiX, FKE 2005

Getränke



Obst und Gemüse

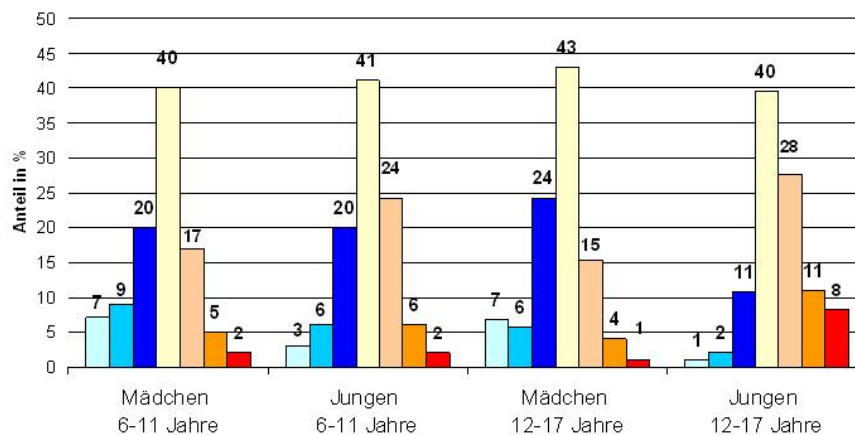


- 6-11-Jährige: nur 6 % der Jungen und 7 % der Mädchen erreichen die empfohlene Gemüsemenge.
- Etwa die Hälfte aller Kinder und Jugendlichen isst weniger als 50 % der empfohlenen Obstmenge.
- Mädchen essen im Durchschnitt in fast allen Altersgruppen mehr Obst und Gemüse als Jungen.

21

Dr. Gert Mensink

Fleisch- und Wurstverzehr



Erreichter Anteil der Empfehlung:

- < 25 %
- 25 - 50 %
- 50 - 100 %
- 100 - 200 %
- 200 - 300 %
- 300 - 400 %
- > 400 %

Anteil der Kinder und Jugendlichen, der mehr als das Doppelte der empfohlenen Menge verzehrt

24 %

32 %

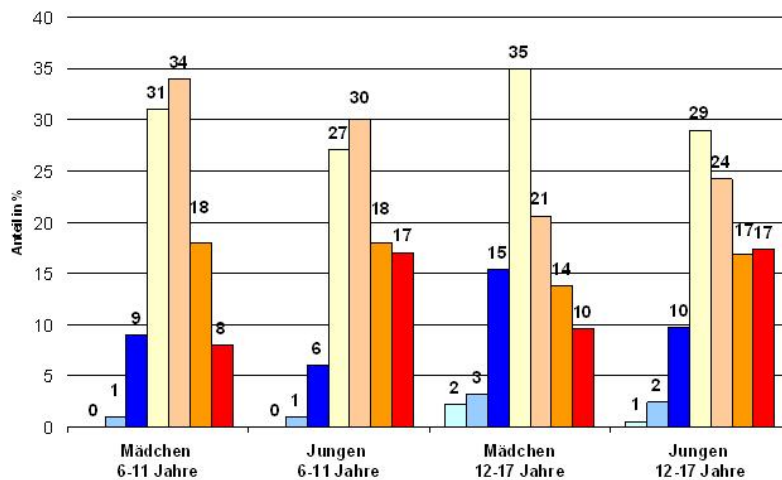
20 %

47 %

22

Dr. Gert Mensink

Süßwaren, Knabberartikel, Limonade



Erreichter Anteil der Empfehlung:

- < 25 %
- 25 - 50 %
- 50 - 100 %
- 100 - 200 %
- 200 - 300 %
- 300 - 400 %
- > 400 %

Anteil der Kinder und Jugendlichen, der mehr als das Doppelte der empfohlenen Menge verzehrt

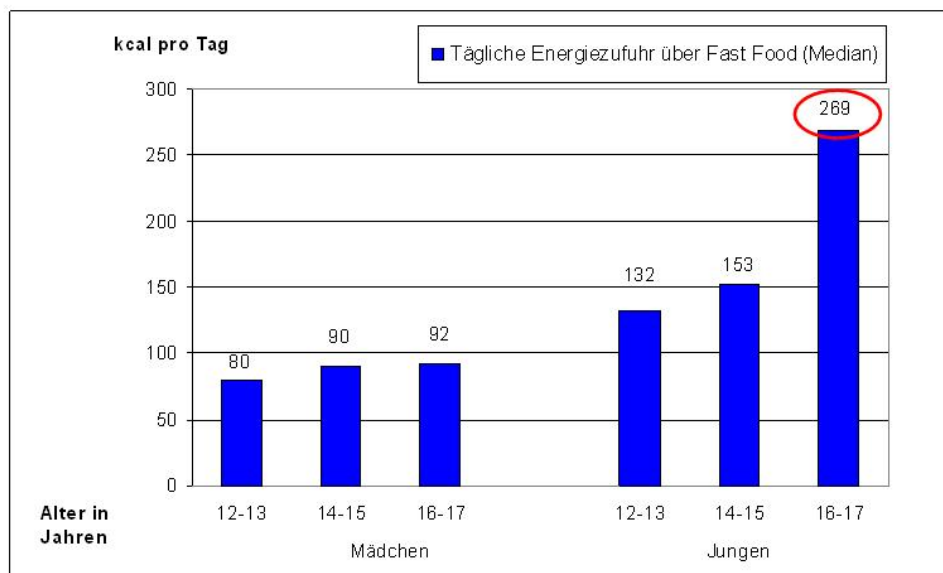
60 %

65 %

45 %

58 %

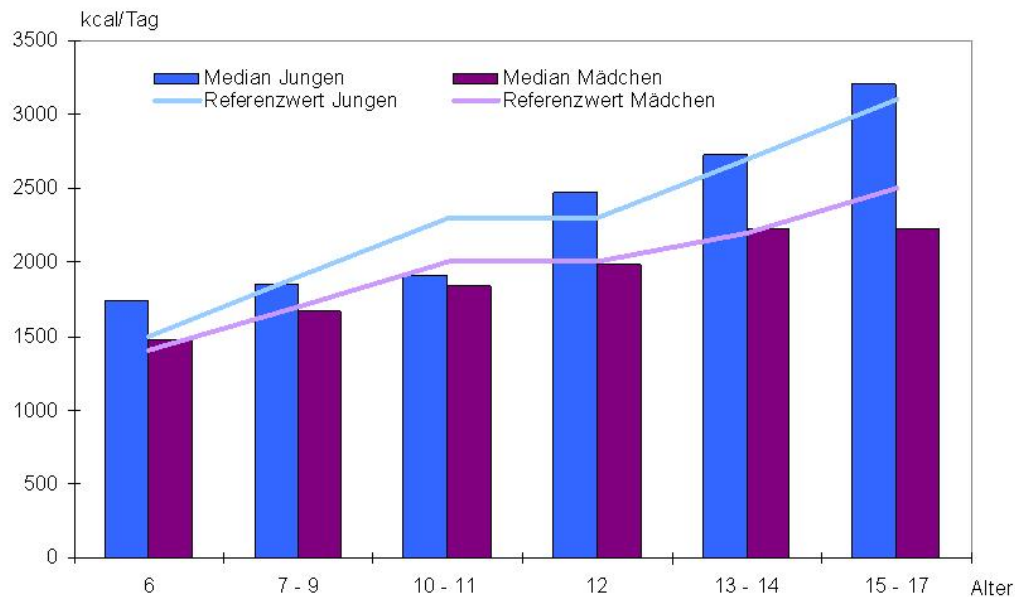
Fast Food - Konsum bei Jugendlichen



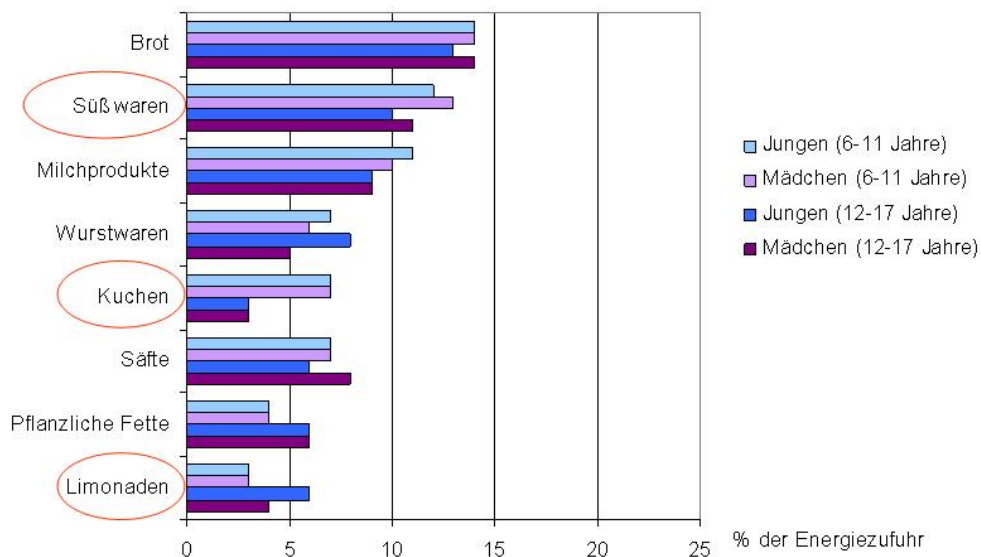
Die männlichen Jugendlichen beziehen relativ viel Energie über Fast Food: 16-17-jährige Jungen nehmen im Mittel etwa 8 % ihrer täglichen Energie über Fast Food auf.

Energiezufuhr

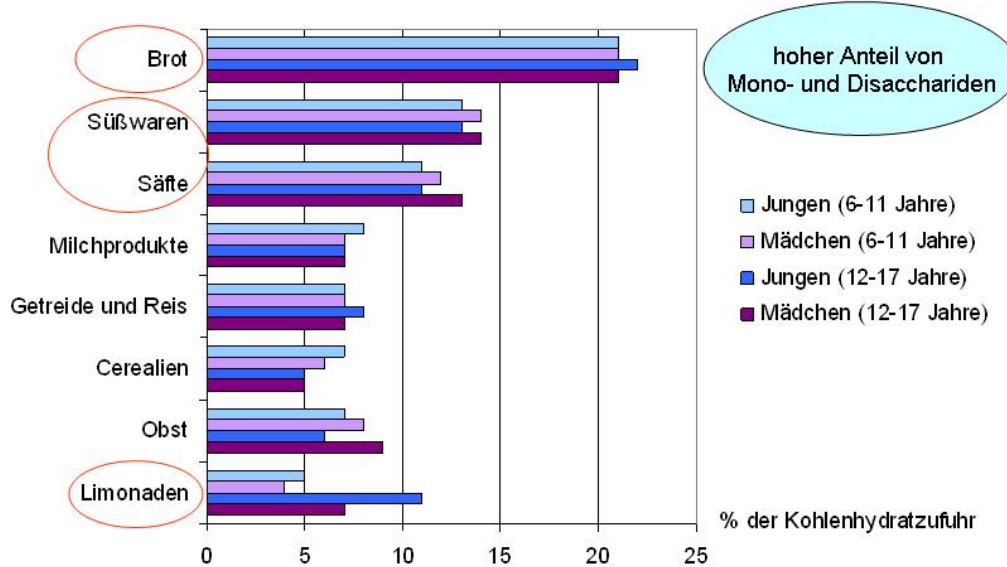
im Vergleich zu den D-A-CH-Referenzwerten



Hauptquellen für Energie

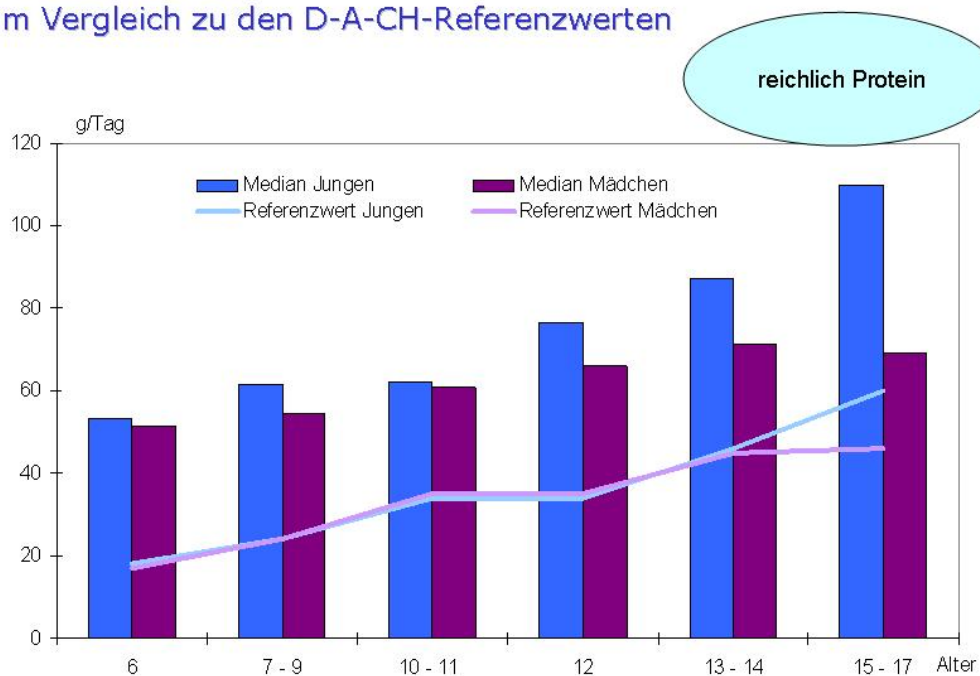


Hauptquellen für Kohlenhydrate



Proteinzufuhr

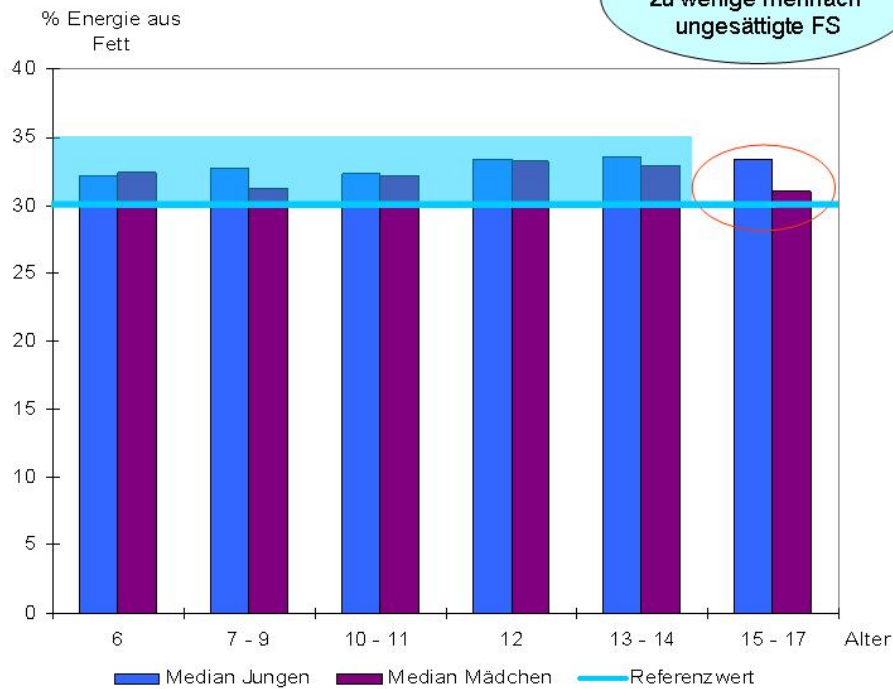
im Vergleich zu den D-A-CH-Referenzwerten



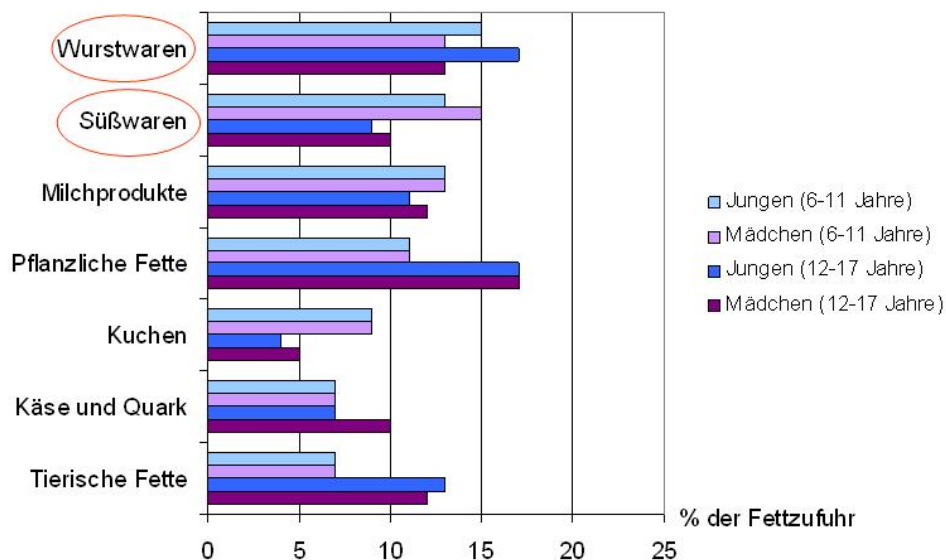
Energieprozent aus Fett im Vergleich zu den D-A-CH-Referenzwerten



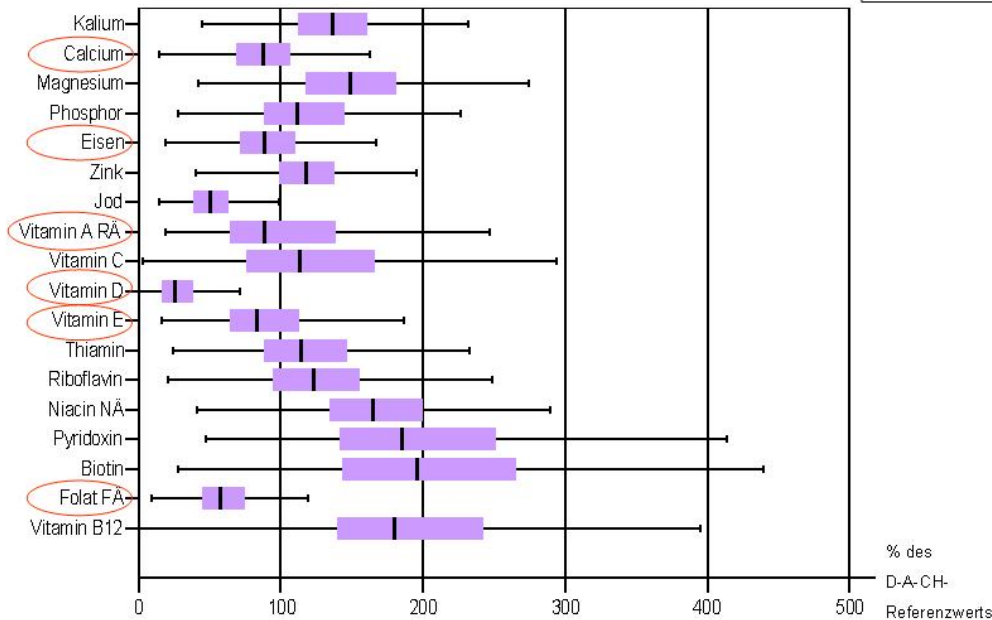
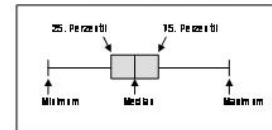
zu viele gesättigte FS,
zu wenige mehrfach
ungesättigte FS



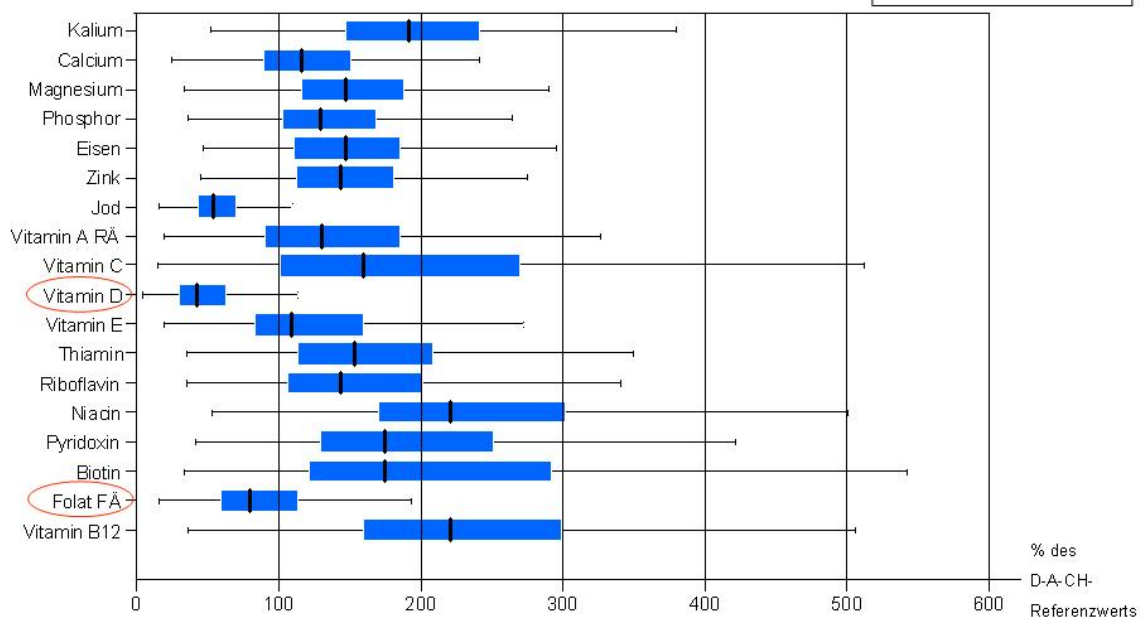
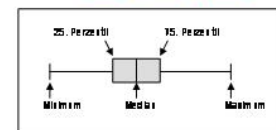
Hauptquellen für Fett



Mikronährstoffzufuhr (Mädchen 6-11 J.) im Vergleich zu den D-A-CH-Referenzwerten



Mikronährstoffzufuhr (Jungen 12-17 J.) im Vergleich zu den D-A-CH-Referenzwerten



- Jugendliche trinken ausreichend, Kinder müssten die Getränkmenge noch erhöhen. Außerdem ist der Anteil von Limonade an der Getränkmenge zu hoch.
- Es werden deutlich zu viele Süßigkeiten verzehrt.
- Es werden zu wenige pflanzliche Lebensmittel (vor allem Gemüse, Brot und Kartoffeln) verzehrt.
- Mit zunehmenden Alter werden zu viele fettreiche tierische Lebensmittel gegessen.
- Einige problematische Verzehrsgewohnheiten sind vor allem im Jugendalter zu beobachten (z. B. Fast Food-Konsum bei 16-17-jährigen Jungen).

- Anteil von Kohlenhydraten und Fett an der Energiezufuhr im Durchschnitt etwa gemäß den Referenzwerten, aber
 - Fettsäuremuster nicht optimal
 - großer Anteil von Mono- und Disacchariden
- Proteinzufuhr weit oberhalb der Referenzwerte
- Zufuhr der meisten Mikronährstoffe oberhalb der Referenzwerte, außer von
 - Folat, Vitamin D bei Kindern und Jugendlichen
 - Calcium, Vitamine A und E bei Kindern
 - Eisen bei Mädchen

An EsKiMo sind beteiligt:



Robert Koch-Institut
Abteilung für Epidemiologie und
Gesundheitsberichterstattung

Dr. Gert B. M. Mensink
Almut Richter



Universität Paderborn
Fachgruppe Ernährung und
Verbraucherbildung

Prof. Dr. Helmut Hesecker
Claudia Vohmann
Anna Stahl

und:

Jessica Fischer, Simone Kohler, Julia Six,
Katrín Büsch, Sabine Eckstein,
Katharina Katzberg, Nadja Roth,
Brita Verwohlt, Cathrin Winkler

Sabine Borchert, Mareike Schäfer,
Jennifer Schlieper, Ina Schnafel,
Kristian Wilkening

im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung,
Landwirtschaft und Verbraucherschutz

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

Mehr über KiGGS und EsKiMo:

www.kiggs.de, www.rki.de



Symposium

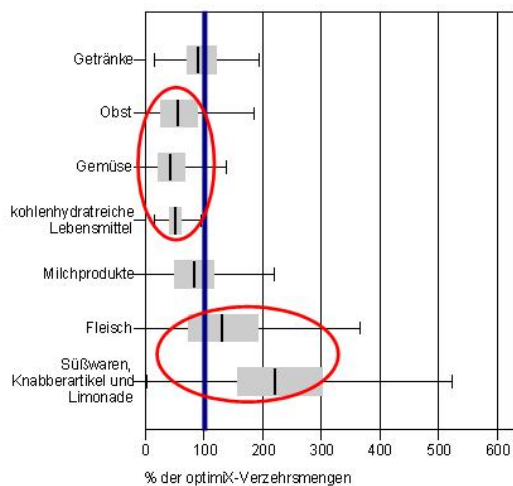


Ergebnisbroschüre

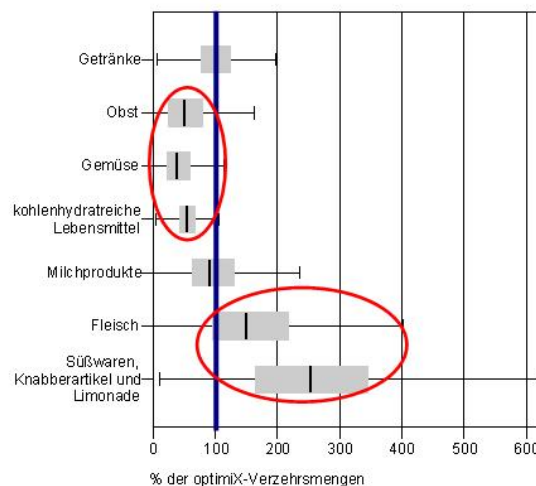


Erste Ergebnisse

Vergleich mit Empfehlungen: 6-11-Jährige

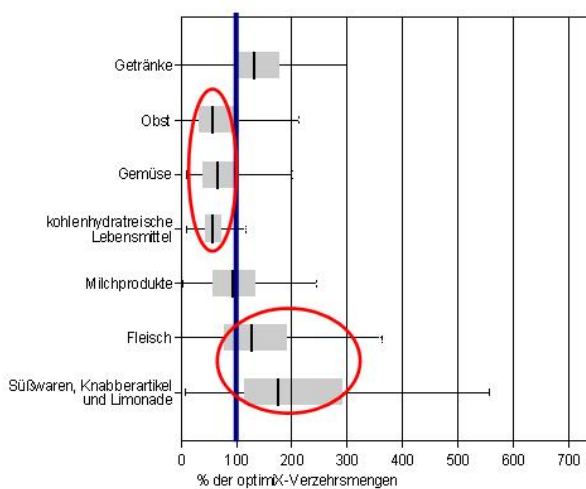


Mädchen

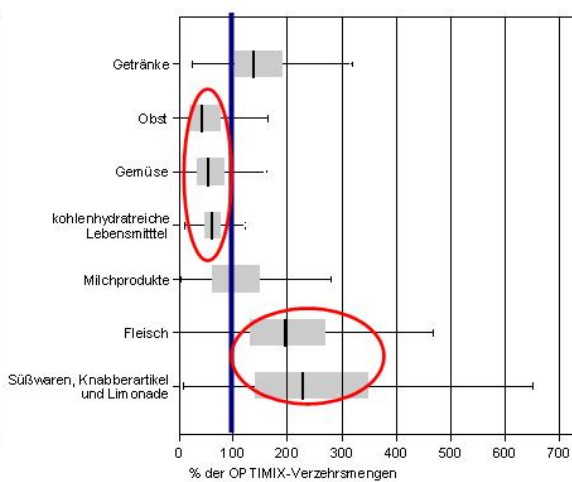


Jungen

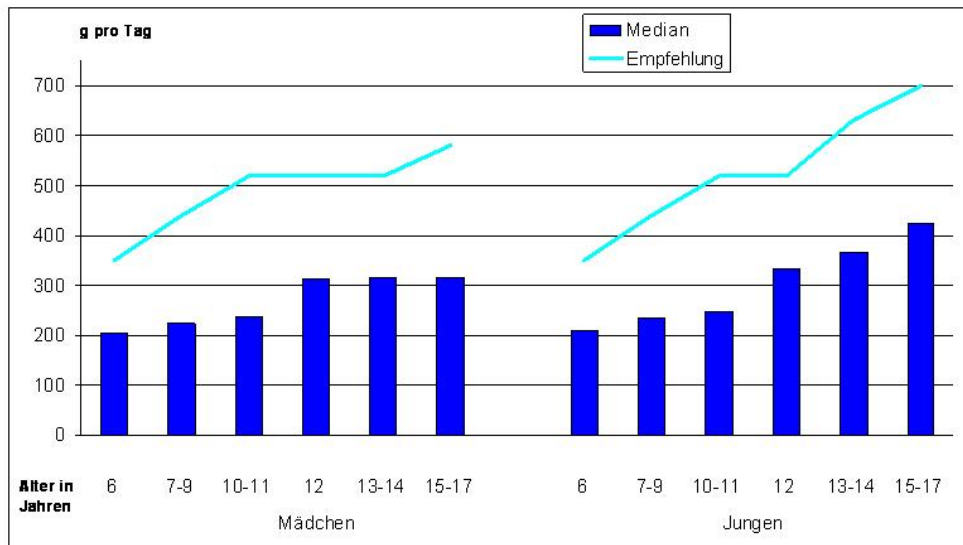
Vergleich mit Empfehlungen: 12-17-Jährige



Mädchen

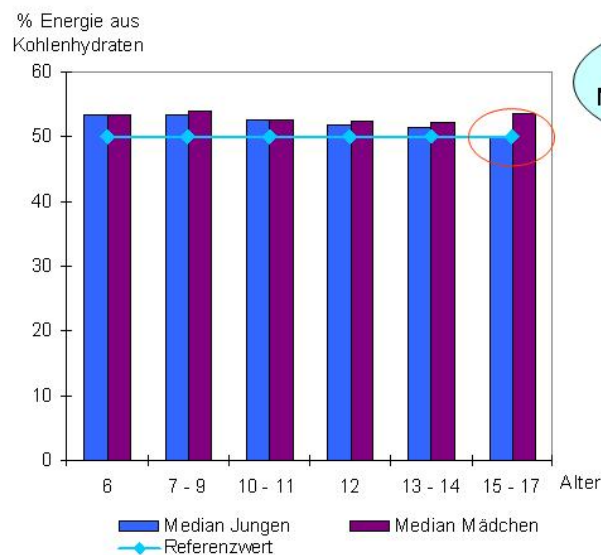


Jungen



- Kaum ein Kind oder Jugendlicher erreicht die Empfehlung für den Verzehr von kohlenhydratreichen Lebensmitteln.
- Brot mengenmäßig am wichtigsten gefolgt von Kartoffeln und Kartoffelprodukten.

Kohlenhydratzufuhr im Vergleich zu den D-A-CH-Referenzwerten



hoher Anteil von Mono- und Disacchariden

Ankündigungen Publikationen

Alois Wierlacher
Regina Bendix (Hg.)

Mit Beiträgen von

KULINARISTIK

Forschung – Lehre – Praxis

*Reihe: Wissenschaftsforum Kulinaristik Bd. 1
ca. 350 S., br., ca. 19.90 EUR, Herbst 2007*



Prof. Dr. Tilman Allert (Frankfurt)
Prof. Dr. Eva Barlösius (Hannover)
Wolfgang-Otto Bauer (Stuttgart)
Prof. Dr. Regina Bendix (Göttingen)
Prof. Dr. Angelos Chaniotis (Oxford)
Prof. Dr. Trude Ehlert (Würzburg)
Prof. Dr. Guido Fuchs (Hildesheim)
Prof. Dr. Wolfgang Fuchs (Ravensburg)
Dr. Hans-Ulrich Grimm (Stuttgart)
Prof. Dr. Dietrich Harth (Heidelberg)
Prof. Dr. Ines Heindl (Flensburg)
Prof. Dr. Irmela Hijiya-Kirschner (Berlin)
Prof. Dr. Karl Honikel (Kulmbach)
Prof. Dr. Peter Kupfer (Mainz-Germersheim)
Prof. Dr. Jörg Maier (Bayreuth)
Privatdozent Dr. Harald Lemke (Lüneburg)
Privatdozent Dr. Hans Leweling (Mannheim)
Prof. Dr. Gerhard Neumann (München/Berlin)
Dr. Peter Peter (München)
Klaus Pfenning (Hirschberg-Großsachsen)
Klaus Pilger (Köln)
Prof. Dr. Roland Posner (Berlin)
Cornelia Ptach (München)
Prof. Dr. Gerhard Rechkemmer (Karlsruhe)
Dr. Gisela Schneider (Bonn),
Sternkoch Hans Stefan Steinheuer (Bad Neuenahr)
Dr. Frank Thiedig (Minden)
Prof. Dr. Bernhard Tschöfen (Tübingen)
Prof. Dr. Alois Wierlacher (Walldorf)

LIT VERLAG

Berlin – Hamburg – London – Münster

Fresnostr. 2 48159 Münster

Tel. 0251-62032-22 Fax 0251-23 1972 E-Mail: lit@lit-verlag.de

www.lit-verlag.de

Kulinaristik

Forschung – Lehre – Praxis

Essen und Trinken prägen Alltag und Festtag in allen gesellschaftlichen Gruppen. Dieses »soziale Totalphänomen« zum Gegenstand wissenschaftlichen Gemeinschaftshandelns zu machen und mittels berufsbezogener Weiterbildung zugleich die wechselseitige Aufklärung von Wissenschaft, lebensweltlicher und beruflicher Praxis über die Bedeutung des Essens und der Gastlichkeit im Aufbau der Gesellschaft(en), in den Verständigungsprozessen zwischen den Menschen und im Leben des Einzelnen zu befördern, ist Idee und Programm der Kulinaristik.

Der Ausdruck *Kulinaristik* (lat. *culina*, die Küche) ist in Analogie zu Wörtern wie *Logistik* und *Germanistik* gebildet worden, um einen griffigen und zugleich hinreichend offenen Terminus für das angedeutete Programm zu schaffen. Sein semantischer Umfang erfasst die Trias von Kultur, Kommunikation und Küche. Wie die bisherige Erfahrung zeigt, fasst der Ausdruck diesen weiten Gegenstand gut ins Wort und ist zugleich in der breiteren Öffentlichkeit verständlich.

Überall besteht Bedarf an entsprechendem Kulturwissen, das sich nach einem Wort des Philosophen Jean-Paul Sartre auf den vitalen Zusammenhang zwischen Ernährung und Essen als symbolischer Bedeutungsstiftung bezieht. Im Kontext der anhaltenden Globalisierungsprozesse ist die Befriedigung dieses Bedarfs zugleich auf das Gelingen interkultureller Verständigung als Basis des weltweiten Zusammenlebens angewiesen.

Viele Wissenschaften befassen sich mittlerweile mit dem Essen. Doch ein <Gemeinschaftshandeln> (Max Weber) dieser Disziplinen mit kulturpolitischen Institutionen, dem Gastgewerbe und der Beraterbranche gibt es bislang nicht. Ziel des vorliegenden Bandes ist es, dieses Gemeinschaftshandeln zu befördern. Die Beiträge sind ausgewiesene Vertreter ihres Faches, Wissenschaftler oder Sternegastronomen und in ihrer großen Mehrheit Mitglieder der Deutschen Akademie für Kulinaristik.

Die versammelten Aufsätze ergänzen, erweitern und festigen insbesondere Initiativen, die in der 2000 gegründeten Deutschen Akademie für Kulinaristik ihren Anfang nahmen. Die Autoren beleuchten Themen und Kontexte von der kulturellen Verankerung des Essverhaltens, der Speisenzubereitung und der Gastlichkeit bis zur rituellen, geschlechtsspezifischen, philosophischen und kommunikativen Verflechtung von Facetten des Kulinarischen. Der Band wird von einem Vorwort der Herausgeber und einer ausführlichen Einleitung eröffnet. Er ist in mehrere Kapitel gegliedert und wird von einer reichen Auswahlbibliographie zum Thema und bio-bibliographischen Angaben zu den Autoren abgeschlossen.

Mit dem vorliegenden Band wird zugleich eine neue wissenschaftliche Reihe ins Leben gerufen. Sie führt den Namen *Wissenschaftsforum Kulinaristik* und wird in Zusammenarbeit mit einer Forschergruppe herausgegeben. Ergänzt wird die neue Reihe um eine *Kleine Reihe* für Materialien und andere Zwecke.



Jana Rückert-John

Natürlich Essen

Kantinen und Restaurants auf dem Weg
zu nachhaltiger Ernährung

2007 · 300 Seiten · 3 s/w Grafiken · Kartoniert

EUR 29,90/EUA 30,80/sFr 52,20

ISBN 978-3-593-38484-9

Ernährung nachhaltig gestalten

Die moderne Ernährung ist in den letzten Jahrzehnten immer mehr in die Kritik geraten, vor allem durch Lebensmittelskandale wie BSE, Acrylamid oder Gammelfleisch. Während viele Menschen auf Kantinen und Restaurantessen angewiesen sind, ist die gesunde, nachhaltige Ernährung dort jedoch immer noch die Ausnahme. Jana Rückert-John stellt vier Fälle vor – ein Restaurant, eine Kindergartenküche sowie eine Krankenhaus- und eine Betriebskantine –, in denen die Umstellung geglückt ist. Sie zeigt, wie der Prozess in Gang gesetzt wurde, wer etwa bei der Produktauswahl entscheidet und wie das Ganze finanziert wird. Eine solche Umstellung erfordert langfristige Lernprozesse und grundlegende Veränderungen in Organisation und Struktur – die Studie belegt jedoch eindrucksvoll, welchen Gewinn alle Beteiligten daraus ziehen.

*Jana Rückert-John,
Dr. rer. soc., ist
wissenschaftliche
Mitarbeiterin
am Fachgebiet
»Land- und Agrar-
soziologie mit
Genderforschung«
der Universität
Hohenheim
(Stuttgart).*

Campus Verlag GmbH
Vertrieb
Kurfürstenstraße 49
60486 Frankfurt/Main
Tel. 069 976516-10
Fax 069 976516-78
vertrieb@campus.de
www.campus.de