

Call for Participation and Save the date

1.1 Chancen und Herausforderungen für einen nachhaltigen Ernährungs- und Essalltag in der Krise

1.1.1.1 Drittes Online-Forum des Netzwerks Ernährungskultur (Esskult.net) am 26. Januar 2021, 15.00 bis 18.00 Uhr

Die anhaltende Corona-Pandemie stellt verschiedene Alltagsroutinen, auch des Essens und der Ernährung in Frage. Denn wenngleich auch in der Krise gegessen werden muss, stehen Probleme des Ernährungskonsums, wie die Besorgung der Lebensmittel, deren Qualität, ihre Zubereitung und schließlich deren Verzehr zur Disposition. Dabei verweisen die Ernährung in Privathaushalten und außer Haus in der Gemeinschafts- und Individualverpflegung aufeinander: Denn wenn Küchen in Kitas und Schulen, Betriebskantinen, Hochschulmensen und Restaurants schließen, gibt es in den Privathaushalten einen höheren Bedarf der Selbstverpflegung, der nicht folgenlos für die Organisation der Ernährung ist. Hiermit sind unmittelbar alltagspraktische Fragen verbunden: Was wird zubereitet? Wer ist zuständig? Wie, wann und mit wem wird gegessen? Aber auch die weiterführende Frage: Wie wird die Organisation der Ernährung in Zeiten der Pandemie durch Digitalisierung, Nachhaltigkeit und eine sich transformierende Arbeitswelt beeinflusst?

Die Corona-Krise hat laut einer aktuellen Forsa-Umfrage für das Bundeslandwirtschaftsministerium den Ernährungsalltag vieler Menschen in Deutschland verändert. Rund ein Drittel der Befragten gibt an, häufiger als vor der Pandemie gemeinsam Mahlzeiten einzunehmen. Häufiger als zuvor kochen 30 Prozent und 21 Prozent tun dies häufiger gemeinsam. Das zeigt sich auch bei den Hausgeräteherstellern, die im Corona-Jahr exorbitante Zuwächse bspw. für Kaffeeautomaten, Wasserkocher oder Toaster verbuchen konnten (FAZ, 17.12.2020). Alles in allem werden diese Befunde, beispielsweise von der Bundeslandwirtschaftsministerin Julia Klöckner als „gute Entwicklungen“ gewertet, die unter anderem Chancen für mehr Wertschätzung von Lebensmitteln eröffnen. Kehrt in Corona-Zeiten die gemeinsame (Familien-)Mahlzeit zurück, deren Verschwinden in den vergangenen Jahrzehnten häufig beklagt wurde? Welche sozialen Funktionen der Mahlzeit werden damit (wieder) aufgewertet? Und unter welchen Bedingungen wird nun wieder häufiger gemeinsam gekocht und gegessen? Wer ist zuständig und ist die Renaissance mit einer Re-Traditionalisierung der Geschlechterrollen verbunden?

Die Ernährung in Privat- und Familienhaushalten unter Corona-Bedingungen hat auch Auswirkungen darauf, was gegessen wird. Hiermit verbunden ist die Frage und die Hoffnung, dass durch Krisen eine dauerhafte Veränderung von Ernährungspraktiken vor allem unter Maßgabe einer nachhaltigeren Ernährung angestoßen wird. Hierfür lassen sich verschiedentlich Belege finden. So gaben mit 82 Prozent der Befragten der oben erwähnten Befragung an, dass sie nun besonders Wert auf die regionale Herkunft der Nahrungsmittel, vor allem bei frischem Obst und Gemüse, Milchprodukten und Eiern, Brot sowie bei Fleisch und Wurstwaren, legen. Für 39 Prozent der Befragten ist die Landwirtschaft in Corona-Zeiten wichtiger geworden. Zudem wird hoffnungsvoll konstatiert, dass sich der Fleischkonsum im Corona-Jahr verringert habe und die Nachfrage nach Bio-Fleisch gestiegen sei (FAZ, 6.10.2020). Aber für welche Konsument/innen-Gruppen treffen diese Entwicklungen zu und für welche nicht? Welche gegenläufigen, nicht-nachhaltigen Entwicklungen lassen sich feststellen, wie zum Beispiel die zunehmende Nachfrage nach Fertigprodukten?

Das Netzwerk Ernährungskultur lädt hiermit zum dritten Online-Forum in der Reihe ‚Ernährung in der Krise‘ ein. Themenschwerpunkt des dritten Forums sind Ernährung und Essen im Privathaushalt. Hierbei geht es um die Frage, wie Privathaushalt ihren Ess- und Ernährungsalltag in Corona-Zeiten

gestalten und welche Chancen die Krise für eine nachhaltige Transformation von Ernährung und Essen im Alltag birgt. Im Einzelnen kann es dabei – neben den bereits schon aufgeworfenen Fragen - beispielsweise um folgende gehen:

Wie haben sich Ess- und Ernährungsroutinen, zum Beispiel des Lebensmitteleinkaufs, des gemeinsamen Essens oder der Zubereitung, in der Corona-Krise gewandelt? Welche Routinen haben sich in der Krise bewährt und warum?

Welche sozialen Ungleichheiten der Organisation des Ess- und Ernährungsalltags manifestieren sich in der Krise?

Vor welche besonderen Herausforderungen stellen die veränderten Umstände den Ernährungs- und Essalltag?

Welche Chancen bietet die Krise für nachhaltigere Praktiken der Ernährung und des Essens im Alltag?

Wir laden Sie ein, mit sozial- und kulturwissenschaftlichen Impulsbeiträgen zu ‚Chancen und Herausforderungen für einen nachhaltigen Ernährungs- und Essalltag in der Krise‘ am dritten Online-Forum teilzunehmen.

Wir freuen uns über kurzentschlossene Abstracts für einen Impulsbeitrag (Umfang von max. 1 Seite) bis zum **11.01.2021** an Jana Rückert-John (rueckert-john@esskult.net).

Bitte melden Sie sich bei Interesse zudem über das [Anmeldeformular](#) an.