



SPRINGER NATURE

SDG – Forschung, Konzepte, Lösungsansätze zur Nachhaltigkeit

Regine Rehaag *Hrsg.*

Wertschätzung von Lebensmitteln

Perspektiven für nachhaltiges
Ernährungshandeln



Springer Spektrum

„Wertschätzung von Lebensmitteln“ – Perspektiven für nachhaltiges Ernährungshandeln

SPRINGER Verlag Reihe „SDG – Forschung, Konzepte, Lösungsansätze zur Nachhaltigkeit“,
ISBN 978-3-662-74089-7

Geleitwort

Stefan Wahlen 4-5

Einleitung

1. Wertschätzung von Lebensmitteln als soziale Konstruktion und gesellschaftliche Praxis – Zugänge zu einem vielschichtigen Konzept. Regine Rehaag, Anne Krings 6-17

II Die soziale Konstruktion von Wertschätzung als fragile Kategorie des Ernährungshandelns

2. Wertschätzung von Lebensmitteln. Die Imagination der Vergegenständlichung. Jana Rückert-John 18-24
3. Wertschätzung von Lebensmitteln – Strukturen und Narrative eines fragilen Konzepts. Gunther Hirschfelder 25-37
4. Wertschätzung von Lebensmitteln im Lichte der empirischen Ermittlung – Definition, Bevölkerungsbefragung, Experteninterviews. Karin Bergmann, Christine Brombach 38-46
5. Food Values – Eine sozialwissenschaftliche Perspektive auf Werte in Ernährungssystemen. Rike Stotten 47-56

III Ausdeutung und Funktionalisierung von Wertschätzung im Spannungsfeld zwischen kulturellem Sinn und politischer Steuerung

6. Wer bestimmt, was wertvoll ist? Wertschätzung zwischen ökonomischer Abstraktion, politischer Floskel und leiblicher Erfahrung. Jan Grossarth 57-71
7. Wertschätzung zwischen Wissenschaft, Wirtschaft und Wehrfähigkeit. *Kampf dem Verderb und Erhaltungsschlacht* während des Nationalsozialismus. Uwe Spiekermann 72-98
8. Wertschätzung reloaded – Landfrauenvereine zwischen politischem Engagement, beruflicher Bildung und sozialer Integration. Susanne Zahn-Ulfig 99-105
9. Lebensmittelwertschätzung zwischen Konsumkompetenz und Lebensmittelrettung als Maßnahmen gegen Ernährungsarmut: Die diskursive Konstruktion zielgruppenbezogener Subjektpositionen in deutschen Ernährungsstrategien. Silvia Monetti 106-120
10. Standardisierte Wertzuschreibung – Wie Unternehmen über Fairtrade-Standards Wert(e) in globalen Lebensmittelketten konstruieren. Nadine Arnold, Allison Marie Loconto 121-137

IV Erfahrungsräume für Wertschätzung in der Praxis

11. Gemeinsame Mahlzeiten in Kita und Schule als Erfahrungsraum für Wertschätzung. Empirische Erkenntnisse zum Zusammenspiel von Essgemeinschaft, Routinen, Ritualen und esskultureller Wertebildung. Regine Rehaag, Anne Krings 138–171
12. Förderung von Wertschätzung für Lebensmittel in Schulgärten am Beispiel der GemüseAckerdemie. Sina Muster, Franziska Lutz 172–185

13. Wertschätzung von Fleisch lernen – Exploration zu Erfahrungs- und Bildungsgelegenheiten für Kinder zum Schlachten. <u>Lotte Rose</u> , Theres Rathmanner, Martina Überall	186–204
14. Vom Suchen und Finden der Wertschätzung – Aspekte einer möglichen Praxis am Beispiel der Slow-Food-Bewegung. <u>Andreas Fischer</u> , Andrea Lenkert-Hörrmann	205–218
15. Lebensmittelwertschätzung in der Kita- und Schulverpflegung Erfahrungen und Chancen aus der Beratungspraxis. Oliver Blum	219–231
16. Mehr Wertschätzung, weniger Verschwendung? Zum Zusammenhang zwischen Lebensmittelwertschätzung und Wegwerfverhalten im Kontext der Ernährungs- und Verbraucherbildung. <u>Maren Jakobs</u> , Silke Bartsch	232–245
17. Unsichtbaren Leistungen auf der Spur – Wertschätzung von Gemeinwohl- und Nachhaltigkeitsleistungen der Landwirtschaft. <u>Christian Hiß</u> , Sascha Damaschun	246–264
18. Von der Analyse der Marktpraxis zur Handlungslogik – Wertschätzung ressourcenintensiver Lebensmittel als Perspektive für die Transformation des Ernährungshandelns. Antje Risius	265–276

Informationstext Buchrücken

„Wertschätzung von Lebensmitteln“ ist in Wissenschaft, Politik und Gesellschaft zu einem Leitkonzept geworden. Im Mittelpunkt des Bandes steht daher die Frage, wie Wertschätzung entsteht und welche Rolle sie für nachhaltigeres Ernährungshandeln spielen kann. Lebensmittelwertschätzung wird dabei als historisch gewachsenes, normativ aufgeladenes und gesellschaftlich hervorgebrachtes Konzept verstanden. Der ‚Wert‘ von Lebensmitteln liegt demnach nicht allein in ihren materiellen Eigenschaften oder ihrem Marktpreis, sondern entsteht in sozialen Beziehungen, kulturellen Deutungen und alltäglichen Praktiken unter jeweils spezifischen politischen, ökonomischen und institutionellen Bedingungen.

Aus inter- und transdisziplinärer Perspektive werden die Potenziale von Wertschätzung für einen reflektierten und verantwortlichen Umgang mit Lebensmitteln, ebenso wie ihre Grenzen und Ambivalenzen beleuchtet. Ernährungshandeln wird dabei nicht auf Konsumententscheidungen und individuelles Wegwerfverhalten verkürzt, sondern als Geflecht von Tätigkeiten, Entscheidungen und Beziehungen im gesamten Ernährungssystem verstanden. Arbeit im Herstellungsprozess, kulturelle Bedeutungen und soziale Beziehungen bleiben in modernen Ernährungssystemen häufig unsichtbar, bilden jedoch eine wesentliche Voraussetzung dafür, dass Lebensmittel gesellschaftlich anerkannt und wertgeschätzt werden können. Damit richtet sich der Band an Akteure aus Bildung, Politik, Wissenschaft und Zivilgesellschaft, die sich für die Transformation des Ernährungssystems in Richtung eines nachhaltigeren Ernährungshandelns engagieren. Er eröffnet vielfältige Perspektiven auf Lebensmittelwertschätzung und gibt Impulse für nachhaltigeres Ernährungshandeln.

Impulsgebend für den durch das Netzwerk Ernährungskultur (EssKult.net) geförderten Band war das Symposium *„Wertschätzung von Lebensmitteln“ Ein Hebel für nachhaltigeres Ernährungshandeln*, das als Netzwerktagung am 13. März 2025 an der Universität Kassel veranstaltet wurde.

Die Herausgeberin

Regine Rehaag, wissenschaftlicher Vorstand und Leiterin des Bereichs Ernährungs- und Gesundheitsforschung des KATALYSE Instituts und Vorstandsmitglied des Netzwerks für Ernährungskultur – EssKult.net.

Institutioneller Hintergrund der Autor:innen

Prof. Dr. Nadine Arnold	Universität Luzern, Kultur- und Sozialwissenschaftliche Fakultät Soziologisches Seminar
Prof. Dr. Silke Bartsch*	TU Berlin, Fachdidaktik Arbeitslehre, Institut für Berufliche Bildung und Arbeitslehre
Dr. Karin Bergmann*	Dr. Bergmann Food Relations® Ernährungswissenschaft & Kommunikation
Oliver Blum*	Institut für Gastro-Konzepte, Hechingen, Geschäftsführender Gesellschafter
Prof. Dr. Christine Brombach*	ZHAW Life Sciences und Facility Management, Forschungsgruppe für Lebensmittel-Sensorik
Sascha Damaschun*	BODAN Großhandel für Naturkost GmbH, Überlingen, Geschäftsführer
Dr. Andreas Fischer	Slow Food Deutschland, Berlin
Prof. Dr. Jan Grossarth*	Hochschule Biberach, Fakultät für Architektur Professur für Bioökonomie und Zirkulärwirtschaft
Prof. Dr. Gunther Hirschfelder*	Universität Regensburg, Professur für Vergleichende Kulturwissenschaft Stellvertretender Vorstandsvorsitzender Netzwerk Ernährungskultur – EssKult.net
Christian Hiß	Regionalwert Leistungen GmbH, Eichstetten am Kaiserstuhl, Geschäftsführer
Prof. Dr. Maren Ann-Kathrin Jakob*	Duale Hochschule Baden-Württemberg, Heilbronn
Anne Krings*	KATALYSE Institut, Köln, Ernährungs- und Gesundheitsforschung
Andrea Lenkert-Hörmann*	Agentur für nachhaltige Entwicklung, Karlsruhe und Slow Food Deutschland
Prof. Dr. Allison Loconto	National Institute for Research on Agriculture, Food and Environment & Université Gustave Eiffel, Laboratoire Interdisciplinaire Sciences Innovations Sociétés
Franziska Lutz	Acker e.V., Berlin
Silvia Monetti*	Verbraucherzentrale NRW e.V., Leiterin BMLEH-Projekt ‚Gesund und nachhaltig essen mit kleinem Budget – gemeinsam Ernährungsarmut begegnen‘ Doktorandin Albert-Ludwigs-Universität Freiburg
Dr. Sina Muster	Acker e.V., Berlin, Teamleiterin Wirkungsmanagement,
Dr. Theres Rathmanner*	Ernährungs- und Gesundheitswissenschaftlerin
Regine Rehaag*	KATALYSE Institut, Köln; Wissenschaftlicher Vorstand & Leitung des Bereichs Ernährungs- und Gesundheitsforschung, Vorstandsmitglied Netzwerk Ernährungskultur – EssKult.net
Prof. Dr. Antje Risius*	Nachhaltige Ernährung und Versorgung, Hochschule Fulda, FB Oecotrophologie
Prof. Dr. Lotte Rose*	Frankfurt University of Applied Sciences, Professur für Pädagogik der Kinder- und Jugendarbeit
Prof. Dr. Jana Rückert-John*	Hochschule Fulda, University of Applied Science, Fachbereich Oecotrophologie, Professur für Soziologie des Essens Vorstandsvorsitzende Netzwerk Ernährungskultur – EssKult.net
PD Dr. Uwe Spiekermann*	Privatdozent an der Georg-August-Universität Göttingen
Prof. Dr. Rike Stotten	Universität Innsbruck, Institut für Soziologie
HS-Prof.in Dr. Martina Überall*	Pädagogische Hochschule Tirol, Innsbruck, Institut für Berufspädagogik, Hochschulprofessorin für One Health – Gesundheit, Ernährung & Nachhaltigkeit Leiterin der Fachstelle Bildung für Nachhaltige Entwicklung
Prof. Dr. Stefan Wahlen*	Professur für Ernährungssoziologie, Justus-Liebig-Universität Gießen
Susanne Zahn-Ulfig*	Projektkoordinatorin AG Wertschätzung und Kultur im Bereich Ernährungswirtschaft und Genuss, Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) an der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL)

* Mitglied im Netzwerk Ernährungskultur – EssKult.net e. V. (20 der 27 Autor:innen)

Wertschätzung von Lebensmitteln

„Wertschätzung von Lebensmitteln“ ist in Wissenschaft, Politik und Gesellschaft zu einem Leitkonzept geworden. Im Mittelpunkt des Bandes steht daher die Frage, wie Wertschätzung entsteht und welche Rolle sie für nachhaltigeres Ernährungshandeln spielen kann. Lebensmittelwertschätzung wird dabei als historisch gewachsenes, normativ aufgeladenes und gesellschaftlich hervorgebrachtes Konzept verstanden. Der „Wert“ von Lebensmitteln liegt demnach nicht allein in ihren materiellen Eigenschaften oder ihrem Marktpreis, sondern entsteht in sozialen Beziehungen, kulturellen Deutungen und alltäglichen Praktiken unter jeweils spezifischen politischen, ökonomischen und institutionellen Bedingungen.

Aus inter- und transdisziplinärer Perspektive werden die Potenziale von Wertschätzung für einen reflektierten und verantwortlichen Umgang mit Lebensmitteln, ebenso wie ihre Grenzen und Ambivalenzen beleuchtet. Ernährungshandeln wird dabei nicht auf Konsumententscheidungen und individuelles Wegwerfverhalten verkürzt, sondern als Geflecht von Tätigkeiten, Entscheidungen und Beziehungen im gesamten Ernährungssystem verstanden. Arbeit im Herstellungsprozess, kulturelle Bedeutungen und soziale Beziehungen bleiben in modernen Ernährungssystemen häufig unsichtbar, bilden jedoch eine wesentliche Voraussetzung dafür, dass Lebensmittel gesellschaftlich anerkannt und wertgeschätzt werden können. Damit richtet sich der Band an Akteure aus Bildung, Politik, Wissenschaft und Zivilgesellschaft, die sich für die Transformation des Ernährungssystems in Richtung eines nachhaltigeren Ernährungshandelns engagieren. Er eröffnet vielfältige Perspektiven auf Lebensmittelwertschätzung und gibt Impulse für nachhaltigeres Ernährungshandeln.

Impulsgebend für den durch das Netzwerk Ernährungskultur (EssKult.net) geförderten Band war das Symposium *„Wertschätzung von Lebensmitteln“ Ein Hebel für nachhaltigeres Ernährungshandeln*, das als Netzwerktagung am 13. März 2025 an der Universität Kassel veranstaltet wurde.

Die Herausgeberin

Regine Rehaag, wissenschaftlicher Vorstand und Leiterin des Bereichs Ernährungs- und Gesundheitsforschung des KATALYSE Instituts und Vorstandsmitglied des Netzwerks für Ernährungskultur – EssKult.net.

ISBN 978-3-662-74089-7

