

Jahrestagung 2003 des VDOE

"Neue Esskultur - neue Aufgaben für die Oecotrophologie?"

Die diesjährige Jahrestagung des Verbandes der Diplom-Oecotrophologen e.V. (VDOE) fand am 27. und 28. Juni 2003 in der Stadthalle Bonn-Bad Godesberg statt und beschäftigte sich mit dem Thema Esskultur. Die Tagung war gleichzeitig eine Jubiläumsveranstaltung: der VDOE feiert seinen 30. Geburtstag. Schirmherr der Veranstaltung war das Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft (BMVEL).

Was, wo, wie und warum essen wir? Wie wirken sich gesellschaftliche Veränderungen auf unsere Esskultur aus? Ist Essen mehr als reine Nährstoffzufuhr? Welche Auswirkungen hat eine sich verändernde Esskultur auf die beruflichen Möglichkeiten von Diplom-Oecotrophologen? Diese und andere Fragestellungen wurden in Vorträgen und Diskussionen von namhaften Referenten aus Wissenschaft und Praxis beleuchtet. In der begleitenden Fachausstellung präsentierten sich zahlreiche Unternehmen und Verbände.

Auch in diesem Jahr verlieh der VDOE auf der Jahrestagung den Oecotrophica-Preis und den Deutschen Haushaltstechnik-Preis an Nachwuchswissenschaftler für herausragende Diplom- und Doktorarbeiten.

Die Veranstaltung wurde mit freundlicher Unterstützung der McDonald's Deutschland Inc., der CMA Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH und des Margarine-Institutes für gesunde Ernährung e.V. durchgeführt.

Tagungsgebühren:

- Mitglieder: 40 Euro
- Ad-Hoc-Mitglieder: 40 Euro
- Nichtmitglieder: 80 Euro
- Studentische Mitglieder: 20 Euro
- Studentische Ad-Hoc-Mitglieder: 20 Euro
- Studentische Nichtmitglieder: 40 Euro
- Nur Abendveranstaltung: 25 Euro

Weitere Informationen:

Verband der Diplom-Oecotrophologen e.V. (VDOE)
Nicole Rothmann, Referentin Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
Reuterstraße 161, 53113 Bonn
Tel. 0228 28922-21
Fax 0228 28922-77
E-Mail: presse@vdoe.de

Das Programm der VDOE-Jahrestagung erhalten Sie hier als PDF-Datei zum Download. Dazu klicken Sie bitte die nachfolgenden Links mit der rechten Maustaste an und wählen aus dem sich öffnenden Kontextmenü mit der linken Maustaste die Option "Ziel speichern unter...".

VDOE-Jahrestagung 2003

"Neue Esskultur - neue Aufgaben für die Oecotrophologie?"

Die diesjährige Jahrestagung des Verbandes der Diplom-Oecotrophologen e.V. (VDOE) fand am 27. und 28. Juni 2003 in der Stadthalle Bonn-Bad Godesberg statt und beschäftigte sich mit dem Thema Esskultur. Die Tagung war gleichzeitig eine Jubiläumsveranstaltung: Der VDOE feiert seinen 30. Geburtstag. Schirmherr der Tagung war das Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft (BMVEL).

Lesen Sie die **Kurzfassungen der Vorträge**, indem Sie in der Programmübersicht auf den Namen des jeweiligen Referenten klicken.

Programm der Jahrestagung 2003

Freitag, 27. Juni 2003	
9.30 Uhr	Begrüßung und Grußworte
9.45 Uhr	Geschichte und Ausblick der Esskultur
	10.000 Jahre Hin und Her: Theorie und Praxis in der Geschichte des Essens und Trinkens Gert von Paczenzky , Schriftsteller, Köln

	Europäische Esskultur - Trend zum Steinzeit-Snack? PD Dr. Gunther Hirschfelder , Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn
11.15 Uhr	Eröffnung der Ausstellung von Industrieunternehmen und Verbänden
12.00 Uhr	Perspektiven für die Oecotrophologie im Wandel der Esskultur Prof. Dr. Ingrid-Ute Leonhäuser, Justus-Liebig-Universität Gießen
12.45 - 14.00 Uhr	Mittagspause
13.00 - 14.00 Uhr	Pressegespräch
14.00 Uhr	Esskultur aktuell (Parallele Vortragsreihen V1 und V2)
	Vortragsreihe V1
	Hunger entsteht im Gehirn - die Neurobiologie des Essverhaltens Prof. Dr. Susanne Klaus , Deutsches Institut für Ernährungsforschung, Potsdam
	Konsum- und Essverhalten im interkulturellen Vergleich Prof. Dr. Thomas Kutsch , Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn
	Geruch, Geschmack und Atmosphäre - Schule des Genießens Prof. Dr. Ines Heindl , Universität Flensburg
	Vortragsreihe V2
	Ernährungsökologie und Nachhaltigkeit - Konzeption einer zukunftsorientierten Esskultur Dr. Karl von Koerber , Beratungsbüro für Ernährungsökologie, München
	Kulturelle und soziologische Bedeutung von Lebensmitteln und Essen Dietmar Hagen , Berater für Mehrwerternährung, Hannover
	Entgegen den Convenience-Trend - Vollwert-Ernährung in Familien Dipl. oec. troph. Pirjo Susanne Schack , Westfälische Wilhelms-Universität Münster
16.00 Uhr	Pause
16.30 Uhr	VDOE-Mitgliederversammlung
19.00 Uhr	Festliche Abendveranstaltung mit Verleihung der VDOE-Wissenschaftspreise: Deutscher Haushaltstechnik-Preis 2003 und Oecotrophica-Preis 2003

Samstag, 28. Juni 2003	
9.00 Uhr	Satelliten-Symposien (Parallele Symposien S1/S2 und S3/S4)
9.00 Uhr	Symposien S1/S2
	Fettverzehr in der Kinderernährung - welche Rolle spielt das Rapsöl? PD Dr. Mathilde Kersting , Forschungsinstitut für Kinderernährung, Dortmund Sponsor: CMA Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH, Bonn
	Volkskrankheit Degenerative Gelenkerkrankungen - Therapeutische Erfolge durch Gelatinehydrolysat Prof. Dr. Heinrich Kasper , Bayerische Julius-Maximilians-Universität Würzburg Sponsor: Gelita Europe, DGF Stoess AG Group
10.00 Uhr	Symposien S3/S4
	Die Bedeutung von Stimmung, Wohlbefinden und Kontrollvorgaben für den Langzeiterfolg einer Diät Dr. Thomas Ellrott , Georg-August-Universität Göttingen Sponsor: CMA Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH, Bonn
	Hygiene und Nährstoffschonung durch neue Gerätetechnik im Großküchenbereich Jürgen Herrmann und Dipl.-Ing. Werner Rothmann Sponsor: Küppersbusch Großküchentechnik GmbH, Gelsenkirchen

10.45 Uhr	Pause
11.30 Uhr	30 Jahre VDOE - Arbeitsmarktperspektiven für Diplom-Oecotrophologen Dr. Claudia Busch, Vorstand des VDOE
12.15 Uhr	Mittagspause
13.15 Uhr	Parallele Vorträge V3/V4
	V3: Schwerpunkt "Essen und Psyche": Zwischen Gefühl und Vernunft - wie sich Ernährung und Psyche beeinflussen Dipl. oec. troph. Susanne Fehrmann , frei arbeitende Ernährungswissenschaftlerin und freie Mitarbeiterin der Firma Food Relations, Guadalajara (Mexiko) und München Sinnesschulung - fühlen, wie`s schmeckt Dipl. oec. troph. Louisa Page , Fachhochschule Fulda
	V4: Schwerpunkt "Kommunikation und Ernährung": Ernährungskommunikation im Wandel der Zeit Dipl. oec. troph. Sandra Strobel, Freising Lebensmittelskandale, Kampagnen & Co. - ihre Auswirkungen auf das Konsum- und Essverhalten Dipl. oec. troph. Anja Dannenberg , Freie Journalistin, Köln
14.45 Uhr	Podiumsdiskussion: Neue Esskultur - neue Aufgaben für die Oecotrophologie? Dipl. oec. troph. Anja Dannenberg, Freie Journalistin, Köln Dietmar Hagen, Bahlsen GmbH & Co. KG, Hannover Prof. Dr. Claus Leitzmann, Justus-Liebig-Universität Gießen Dipl. oec. troph. Gesa Maschkowski, aid infodienst, Bonn Dipl. oec. troph. Sandra Strobel, Ketchum GmbH, München
ca. 15.30 Uhr	Veranstaltungsende

Neue Esskultur - neue Aufgaben für die Oecotrophologie?

10.000 Jahre Hin und Her:

Theorie und Praxis in der Geschichte des Essens und Trinkens

Gert v. Paczensky, Köln

In der Geschichte des Essens und Trinkens hat es zwar eine Zeit gedauert, bis zur Routine und zur notwendigen Praxis auch Theorie kam, die Veränderungen suchte und/oder bewirkte. Aber sie ist doch so früh aufgetreten, dass man Hinweise in Ernährungsfragen als eine der frühesten Ratgeber Tätigkeiten der Menschheit betrachten kann.

Einige Millionen Jahre lang ernährten sich Frühmenschen hauptsächlich von tierischem Eiweiß, also Fleisch, Fisch, Insekten. Dazu kamen Wurzeln und Früchte, meist viel weniger. Dann, vor etwa 10 000 Jahren, vollzogen sie eine Schwenkung. Die organisierte Landwirtschaft brachte neben Tierzucht die Wende: Die Menschen aßen mehr Kohlenhydrate, im Lauf der Zeit immer mehr, Früchte, stärkehaltige Gemüse, Getreide, Reis, später Brot.

Welche Art der Ernährung ist „natürlich“, welche „gesund“? Welche bekam den Menschen am besten? Das musste sich erst herausstellen. Solange es keine Schrift gab, können wir aus einigen tausend Jahren nach der Wende nur an Spuren ablesen, was die gängige Theorie und Praxis war.

Ernährungswissenschaftler und Mediziner sind sich häufig uneins, wie sie diese Vergangenheit werten sollen. Übereinstimmung besteht wohl darin, dass die Landwirtschaft eine Bevölkerungsexplosion auslöste und dass die stark angewachsene Menschheit sich nicht mehr so gut ernähren konnte wie zu den "primitiveren" Zeiten. Untersuchungen von Prähistorikern ergeben im Vergleich mit medizinischen Feststellungen von heute nicht nur, dass die Vorfahren gesündere Zähne hatten, sondern auch gesündere Herzen.

Frühe chinesische Medizinhandbücher hielten richtige Ernährung für wichtiger als Medikamente; darin folgten ihnen im Lauf der Zeit immer mehr Ärzte. Aber was „richtig“ ist, bleibt bis heute umstritten. Seit Frühzeiten galt Alkohol als begehrenswertes Rauschmittel, und bald auch als Arznei. Wein oder Bier hielt man lange für gesünder als Wasser. Alkoholverbote waren oft religiös oder ideologisch begründet. Medizinische Warnungen sind vergleichsweise neuen Datums. Welchen Untersuchungen darf man trauen?

Fett war fast in der ganzen Menschheitsgeschichte erstrebenswerte Nahrung, Fettsein bis vor verhältnismäßig kurzer Zeit der ideale Zustand. Wann und warum wandelte sich diese Auffassung?

Heute blühen zwei Extreme: Fettsucht und Magersucht, gegen die jede Ernährungsberatung machtlos zu sein scheint. Wovon man fett wird, gehört bis zur Gegenwart zu den großen medizinischen und ernährungswissenschaftlichen Streitfragen. Die Menschheit ernährte sich im größten Teil ihrer Geschichte von tierischen Fetten. Heute gelten sie als höchst schädlich. Butter galt mal als das Vorzüglichste, mal als schlecht fürs Herz, als ungesund. Welche Fette soll man essen?

Ebenfalls eine Streitfrage ist, ob die Gefahr von zu viel Cholesterin übertrieben wird. Wo in der Ärzteschaft jahrzehntelang breiter Konsensus im Kampf gegen Cholesterin herrschte, dem sich die Ernährungsfachleute anschlossen, wachsen seit einiger Zeit aufgrund immer neuer Untersuchungen die Zweifel, ob es nicht zu Unrecht verteufelt wurde. Die als gesunde Alternative propagierte sogenannte Mittelmeerdiät hält nicht, was sie verspricht, und kann es auch gar nicht halten. Die Warnung vor zuviel Eiern scheint ebenfalls jeder Grundlage zu entbehren. Das Vertrauen in viel kohlenhydratreiche Kost auch.

Wesentlich älter ist der Streit, ob Salz dem Herzen schadet oder nützt. Er hat schon vor mehr als zweitausend Jahren angefangen. Auch diese Schadenstheorie ist letztlich erschüttert worden, ohne dass davon Spuren in der Ärzte- und Ernährungsberaterschaft zu erkennen sind.

Wird Fast Food zu Unrecht verteufelt? Viel länger, als man glaubt, ernähren sich Menschen schon „fast“. Die Definition ist keineswegs so leicht, wie es scheint.

Viele Einschätzungen und Urteile hängen in unserer durchorganisierten Gesellschaft von Statistiken ab, also von dem Glauben, dass diese die jeweils untersuchte Thematik lückenlos und zuverlässig erfassen. Die Diskussionen in der Ernährungswissenschaft und auch in der Medizin leiden just darunter, dass sie oft auf der Basis ungenügender, weil unvollständiger und daher oft irreführender Statistik geführt werden.

Kontakt:

Gert v. Paczensky
www.vonpaczensky.de

Neue Esskultur - neue Aufgaben für die Oecotrophologie?

Europäische Esskultur – Trend zum Steinzeit-Snack?

PD Dr. Gunther Hirschfelder, Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität, Bonn

Es ist ein ganzes Bündel von Faktoren, welches bestimmt, was und wie wir heute essen. Aber wenn wir essen, dann sind uns die meisten dieser Bedingungsfelder nicht bewusst. Die Logik der Esskultur lässt sich entschlüsseln, aber nur aus der Distanz, denn der Einzelne handelt irrational. Die Muster und die Kultur der Nahrungsaufnahme sind über einen langen Zeitraum hinweg entstanden. Während die Steinzeitmenschen die Nahrung unregelmäßig aufnahmen, beim Jagen und Sammeln, häufig zwischendurch und roh, differenzierte sich die Kultur der Nahrungsaufnahme seit der Entdeckung des Feuers und dann vor allem seit der Renaissance- und der Reformationszeit zunehmend. In der Mitte des 20. Jahrhunderts war die bürgerliche Esskultur ausdifferenziert: Diskutiert wurde selbst über die korrekte Verwendung der Serviette oder die Frage, wie Kartoffeln zu zerteilen seien. Heute sieht die Realität wieder anders aus: Ein Großteil der Nahrung wird im Stehen eingenommen, in der U-Bahn, zwischendurch, ein Griff in die Tüte, ein schneller Biss in die Wurst. Die fundamentale Erosion der bürgerlichen Küche und der bürgerlichen Esskultur, beides ohnehin erst seit dem 19. Jahrhundert gewachsen, setzte mit der Stunde Null ein, nach dem Zweiten Weltkrieg. In einer Situation kultureller Orientierungslosigkeit kam den britischen und den amerikanischen Besatzungssoldaten eine kulturelle Vorbildfunktion zu: Sie aßen im Stehen und Gehen, bei der Arbeit und zwischendurch, und sorgten für eine breitere Akzeptanz dieses Lebensstils auch in Deutschland. Grundsätzliche Änderungen der Nahrungskultur brachte auch der Hunger, der nach dem Krieg seinen Höhepunkt erreichte, und der dann im Rahmen der "Fresswelle" der 1950er Jahre mehr als ausgeglichen wurde. Weitere Schritte auf dem Weg zur Esskultur der Gegenwart sind ebenfalls nur historisch und kulturalanalytisch zu erklären: Ob es sich um die "Reisewelle" der 1960er Jahre handelt, die Studentenunruhen, die Zukunftsangst der Ölkrisenzeit oder die Deutsche Einheit und das Ende

des Ost-West-Konflikts sowie den Übergang von der Industrie- zur Informationsgesellschaft: Alle Faktoren zusammen bewirkten einen Wandel der Esskultur. Aber trotz aller Neuerungen: Nur eine regionale Küche vermittelt Identität und Geborgenheit. Daher sind regionales sowie nachhaltiges Essen wieder auf dem Vormarsch.

Kontakt:

PD Dr. Gunther Hirschfelder, Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn
Volkskundliches Seminar, Am Hofgarten 22, 53113 Bonn
Tel. 0228 73-2573, Fax 0228 295233

E-Mail: g.hirschfelder@uni-bonn.de, Internet: www.uni-bonn.de/www/Volkskunde.html/

**Neue Esskultur - neue Aufgaben für die Oecotrophologie?
Hunger entsteht im Gehirn – die Neurobiologie des
Essverhaltens
im Rahmen der Energiehomöostase**

Prof. Dr. Susanne Klaus, Deutsches Institut für
Ernährungsforschung (DIfE), Bergholz-Rehbrücke

Nahrungsaufnahme ist für alle Tiere und auch den Menschen absolut lebensnotwendig. Allein der Grundumsatz, d.h. der Energiebedarf zur Aufrechterhaltung unserer basalen Körperfunktionen macht etwa zweidrittel unseres gesamten täglichen Energieverbrauches aus. Wir sind daher mit einem sehr effizienten und komplexen Regulationssystem ausgestattet, das Hunger- und Sättigungsgefühle verursacht und so Appetit und Nahrungsaufnahme reguliert. Es scheint jedoch, dass die Mechanismen, die uns vor dem Verhungern schützen sollen, besser ausgebildet sind, als die, die uns davor schützen, zu viel Energie aufzunehmen und dadurch zu dick zu werden.

Langfristig ist das Regulationssystem darauf ausgerichtet, die Energiebilanz auszugleichen und damit das Körpergewicht konstant zu halten. Kurzfristige Signalnetzwerke, die aktuelle Hunger- und Sättigungszustände vermitteln, müssen daher mit langfristigen Signalnetzwerken, die unsere Körperenergiereserven und deren Veränderungen messen, verschaltet werden. Ein zentraler Regulator ist dabei die als Hypothalamus bezeichnete Gehirnregion, die hauptsächlich für die Regulation autonomer Systeme wie z.B. Körpertemperatur und Wasserhaushalt zuständig ist. Hier werden Signale verschaltet und integriert, die zum Teil aus anderen Hirnregionen kommen (Großhirn, Stammhirn) und durch externe Reize wie z.B. optische Eindrücke, Geruchs- und Geschmackswahrnehmungen, sowie durch interne Signale z.B. über die Darmfüllung, Zustand von Fettreserven und Blutglucosespiegel ausgelöst werden.

In den letzten Jahren wurden große Fortschritte gemacht in der Entschlüsselung von so genannten "orexigenen" (die Nahrungsaufnahme stimulierenden) und "anorexigenen" (die Nahrungsaufnahme inhibierenden) Netzwerken. Es wurden eine Vielzahl orexigen oder anorexigen wirkender Biomoleküle entdeckt, die für die Signalübertragung innerhalb des Hypothalamus aber auch von der Peripherie zum Hypothalamus und umgekehrt verantwortlich sind. Dazu gehören vor allem Peptide, die als Neuropeptide innerhalb des Hypothalamus und anderer Hirngebiete produziert werden, aber auch solche, die in peripheren Organen, vor allem dem Magen-Darm-Trakt aber auch im Fettgewebe gebildet werden. Die Entdeckung von Leptin, einem Hormon, das vom Fettgewebe produziert wird, hat in den letzten Jahren wesentlich dazu beigetragen, die Regulation der Energiehomöostase und des Appetitverhaltens besser zu verstehen.

Die Nahrungsaufnahme erfolgt in einzelnen Mahlzeiten, d.h. es muss bestimmte Signale geben, die den Beginn einer Mahlzeit initiieren, die Hungersignale. Während der Mahlzeit wird zunächst der Magen gefüllt und sogenannte postingestive Sättigungssignale veranlassen die Beendigung der Mahlzeit. Wichtig ist dabei vor allem die Magenfüllung, die durch Mechanorezeptoren wahrgenommen wird, sowie Chemorezeptoren, welche die Anwesenheit verschiedener Nährstoffe registrieren. Beide Systeme generieren Signale, die über den Vagus-Nerv an das Hirn weiter geleitet werden. Die aufgenommenen Nährstoffe müssen über den Darmtrakt absorbiert und in die Blutbahn aufgenommen werden und gelangen in der Regel erst nach Beendigung der Mahlzeit zu den verbrauchenden Organen. Das generiert die postabsorptiven Sättigungssignale, die den erneuten Beginn einer Mahlzeit unterdrücken.

Die Regulation des Appetitverhaltens ist mittlerweile relativ gut erforscht. Jedoch verstehen wir noch nicht besonders gut, wie diese kurzfristige Regulation integriert wird in das System der langfristigen

Energiehomöostase. Man nimmt an, dass dabei langzeitzirkulierende Faktoren beteiligt sind, welche die Energiereserven an das Hirn signalisieren. Zu diesen Faktoren wird Leptin gezählt, aber auch Insulin, von dem man annimmt, dass es neben seiner akuten Wirkung auf die Glucosehomöostase auch ein Langzeit-Sättigungssignal darstellen könnte.

Ebenfalls noch unvollständig verstanden sind die Mechanismen, die zur Auswahl oder Bevorzugung bestimmter Nahrungsmittel führen, z.B. solcher mit hohem Zucker- oder Fettgehalt. Es gibt Hinweise aus Tierversuchen, dass dabei Opioid abhängige Regelkreise beteiligt sind, also eine Verbindung zum Suchtverhalten besteht. Ob beim Menschen jedoch tatsächlich eine "Sucht" nach bestimmten Nahrungsmitteln auftreten kann, ist sehr umstritten.

In allen industrialisierten Ländern ist die Adipositasinzidenz in alarmierendem Maß zunehmend. Es ist mittlerweile erwiesen, dass es dabei eine genetische Prädisposition gibt, wobei offensichtlich eine Reihe von verschiedenen Genen beteiligt ist, unter anderem auch Gene für Neuropeptide bzw. deren Rezeptoren. Die Adipositasentwicklung ist dann das Resultat einer Interaktion der genetischen Ausstattung mit ungünstigen Umweltfaktoren wie wenig Bewegung, reichhaltiges Nahrungsangebot etc. Es gibt jedoch eine – wenn auch sehr geringe – Anzahl von Patienten, bei denen Adipositas durch einen einzelnen Gendefekt verursacht ist. All diesen Fällen ist gemeinsam, dass Adipositas schon in den ersten Lebensmonaten auftrat, weil alle Personen eine extreme, sehr frühe Hyperphagie zeigten. D.h. diese Gendefekte wirken sich alle auf die zentrale Appetitregulation aus und unterdrücken offenbar das Sättigungsgefühl. Dies unterstreicht die wichtige Rolle, die das Essverhalten bei der Regulation des Körpergewichtes spielt. Die Ansätze der Pharmaindustrie, eine medikamentöse Therapie von Adipositas zu entwickeln, sind daher auch hauptsächlich auf Anorektika fokussiert, d.h. Medikamente, die durch Beeinflussung von Neurotransmittern und deren Wirkung den Hunger unterdrücken. Problematisch dabei ist die Tatsache, dass diese Neurotransmitter auch an der Regulation anderer physiologischer Systeme beteiligt sind und so unerwünschte Nebenwirkungen auftreten können. Zudem sind beim Menschen die physiologischen Regulationsmechanismen sehr stark überlagert von psychologischen, sozialen und kulturellen Einflüssen, so dass eine medikamentöse Therapie allein wenig Erfolg verspricht, sondern auch von Maßnahmen zur Verhaltensänderung begleitet werden sollte.

Kontakt:

Prof. Dr. Susanne Klaus, Deutsches Institut für Ernährungsforschung (DIfE)
Arthur-Scheunert-Allee 114-116, 14558 Bergholz-Rehbrücke
Tel. 033200 88-326, Fax 033200 88-500
E-Mail: klaus@mail.dife.de, Internet: www.dife.de

Neue Esskultur - neue Aufgaben für die Oecotrophologie?

Konsum- und Ernährungsverhalten im interkulturellen Vergleich

Prof. Dr. Thomas Kutsch, Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität, Bonn

Vor dem Hintergrund einer Mehrzahl von Forschungsaufenthalten und -projekten in Ländern der sog. Dritten Welt sollen sozioökonomische Zusammenhänge aus diesen Regionen vorgestellt werden. Dabei ist vorab zu fragen, wie wir dabei regionale Kulturen unterscheiden können, wie groß die Spannbreite der Thematik anzusetzen ist zwischen Agrarproduktion, Beschaffungsroutinen und Endverbrauch, wie zwischen immaterieller und materieller Kultur zu unterscheiden ist und inwiefern zwischen beiden Formen Zusammenhänge zu sehen sind. Im Kontext der Überlegungen zur immateriellen Kultur kommen Speisegebote und -verbote, Nahrungstabus und entsprechende Bewertungsmuster in den Blick.

In forschungsmethodischer Hinsicht ist als erster Schritt die Erhebung kultureller Bedeutungen, die Beobachtung von Verhalten und die Gewinnung systematischer Informationen zu leisten. Der zweite Schritt wäre dann die Suche nach kulturübergreifenden Erklärungen und die Einbettung der Befunde in eine Theorie. – Das Beispiel von Schweizern bezüglich des Reisanbaus auf Java macht deutlich, dass unmittelbare ökonomische Vorteile einerseits und nachbarschaftliche Solidarität andererseits Handlungsmotive darstellen. In längerfristiger Betrachtung lassen sich allerdings auch nachbarschaftliche Rücksichtnahmen als das auf Dauer bessere ökonomische Verhalten interpretieren (in seinem Falle: als „rational choice“ Ansatz).

Nahrungszubereitung ist eine „Gender-Thematik“: Gerade in Entwicklungsländern ist Kochen – mit allem, was vorbereitend dazugehört – Frauensache. Die Anwendung der „westlichen Sichtweise“, dass dies im Sinne von „Gleichberechtigung“ untragbar sei, verkürzt die Zusammenhänge und blendet Aspekte legitimer Herrschaft aus, welche aus Sicht der Frauen in solchen Regionen als Besitzstand und Einflussbereich positiv bewertet werden. Gleichwohl: der Aufwand an Zeit und Arbeitskraft zur Erstellung der täglichen Mahlzeiten ist ganz erheblich. In einer so budgetierenden Sicht lässt sich konstatieren, dass die Nahrungszubereitung mit allen Rüstzeiten und Vorbereitungen die zentrale Aufgabe jeden Tages darstellt.

Gerade in Afrika hat der Stadt-Land Kontrast im Ernährungsverhalten zugenommen. Eine unkritische Übernahme von Produkten der Industrieländer als Symbol von „Modernität“ ist zu beobachten. Die materielle Kultur der lokalen Ernährungsmuster gerade im ländlichen Kontext ist zu thematisieren. Dazu gehören Aspekte der Zubereitungs-Technologie, vorbereitende Aktivitäten wie das Beischaufen von Brennholz und von Wasser, der Zusammenhang von Barfußtechnologie und Nutzungsgrad, (längerfristige) Konsequenzen für die lokale und regionale Ökologie. Des weiteren werden Beobachtungen zur Kommerzialisierung der Ressource Brennholz vorgestellt und das Engagement von Männern, hier eine Marktnische zu bedienen. Ergänzend werden Studien herangezogen, welche die Chancen mit Solarenergie unterstützter Kochstellen als „angepasste Technologie“ analysieren. In einem Fazit werden die sozio-kulturellen Zusammenhänge noch einmal gebündelt aufgezeigt und in wirtschaftstheoretische Überlegungen „eingebettet“.

Kontakt:

Prof. Dr. Thomas Kutsch, Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn
Institut für Agrarpolitik, Marktforschung und Wirtschaftssoziologie
Nußallee 21, 53115 Bonn
Tel. 0228 73-3546, Fax 0228 73-3547
E-Mail: kutsch@agp.uni-bonn.de
Internet: www.agp.uni-bonn.de

Neue Esskultur - neue Aufgaben für die Oecotrophologie?

Geruch, Geschmack und Atmosphäre – Schule des Genießens

Prof. Dr. Ines Heindl, Universität Flensburg

Gab es Anfang der neunziger Jahre noch gesellschaftskritische Stimmen, die das "Schwinden der Sinne" oder die "Ent-Sinnlichung" der Welt beklagten, so hat sich das Bild gewandelt. Von Verkaufsstrategien für Produkte aus der Lebensmittelindustrie bis zum Autohersteller, von Ausstellungen über Theaterinszenierungen bis in die alltäglichen Medien hat das Thema „Sinne“ Eingang gefunden, um Menschen aller Altersstufen und Bildungsgrade in Geschäfte, Museen und Theater zu locken, sie über ihr Sinnesbewusstsein anzusprechen. Der Betrachter der Szenen entdeckt voller Erstaunen, dass die technisierte Welt, deren Produktionsprozesse für ihre Nutzer undurchschaubar geworden sind, Orientierung sucht in den ureigensten Fähigkeiten des Menschen, seiner sinnlichen Wahrnehmung. Der Weg führt über ein wachsendes Interesse am Körper, von dem man sich Lösungen für die kostenträchtigen Probleme unserer Zeit erhofft, entstanden durch Gesundheits-, Ernährungs-, Bewegungs-, Kommunikations- und Beziehungsstörungen der Menschen. Überflusgesellschaften suchen nach Sinneswandel, wenn auch die Geschichte der Sinne offenbart, dass ein tiefes Misstrauen in die Irreführung und Täuschung der Sinne bis heute besteht. Gleichwohl werden die Duft- und Tastgärten, hören, tasten, riechen und schmecken in einer Unsicht-Bar geschickt genutzt. Die ihnen innewohnende Flüchtigkeit der Anregungsformen verlangt nach immer neuen Reizen, in immer kürzeren Abständen. Einer konsumorientierten Gesellschaft kann dieses nur recht sein.

Kükelhaus (1956) sagte bereits, dass es schmeckend keine Kunst ist, „süß von sauer, salzig von bitter zu unterscheiden. Darin liegt auch nicht der Sinn der Sinne. Dieser liegt vielmehr darin, süß von süß, sauer von sauer, bitter von bitter zu unterscheiden, und darin, das Bittere im Süßen, das Saure im Salzigen zu erschmecken“. In der Fülle der Nahrungsangebote suchen wir wohl auch die schnelle, kurzlebige Sinneslust, vielleicht einen besonderen Geschmack, und doch liegt im Vergänglichen des Riechens und Schmeckens der Ausgangspunkt für einzigartige Nuancen der sinnlichen Vielfalt, für die der Mensch genetisch ausgestattet ist. Es ist nach Georg Picht (1993) ein Irrtum anzunehmen, dass wir die Sinne „haben“, und sie automatisch funktionieren. Wir „haben“ Sinne so wenig wie den

Verstand. Was der Mensch in seinen Sinnesorganen mitbringt, sind unausgebildete Möglichkeiten. Von den sinnlichen Möglichkeiten sind vor allem Duft, Geruch und Geschmack eng mit Erinnerungen an alltäglich erlebte Essatmosphäre verbunden. Kinder können nahezu alles an Geschmack lieben lernen, Süßes, Gewürztes, von den traditionellen Speisen der Völker bis zu Fast Food, je nachdem was im sozialen Umfeld gegessen wird (vgl. Schlosser 2002, S. 122) und für Kinder emotional positiv besetzt ist. Hier entscheidet sich auch, was schmeckt, entstehen Geschmacksvorlieben und Abneigungen, die Menschen lebenslang begleiten. Nach den Familien stehen Kindergärten, Tagesstätten und Schulen als Erziehungs- und Bildungseinrichtungen im Mittelpunkt einer aktuellen Bildungsdiskussion, deren ästhetisch-kulturelle Aspekte der Vortrag darstellen wird.

Literatur:

1. Heindl, Ines: Studienbuch Ernährungsbildung – Ein europäisches Projekt zur schulischen Gesundheitsförderung. Klinkhardt Verlag, Bad Heilbrunn (in Vorbereitung)
2. Meier-Ploeger, Stockmayer, Lange: Fühlen wie's schmeckt, Sinnesschulungen für Kids, food media Verlag, Künzell, www.foodmedia.de, 2. Auflage 2002
3. Meier-Ploeger, Stockmayer, Lange: Fühlen wie's schmeckt, Sinnesschulungen für Kinder und Jugendliche 6-14 Jahre, food media Verlag, Künzell, www.foodmedia.de, 1999
4. Schlosser, E.: Fast Food Nation – the dark side of the all-american meal
New York: Perennial edition, 2002

Kontakt:

Prof. Dr. Ines Heindl, Universität Flensburg, Institut für Ernährungs- und Verbraucherbildung, Auf dem Campus 1, 24943 Flensburg

Tel. 0461 805-2359

E-Mail: iheindl@uni-flensburg.de

Internet: www.uni-flensburg.de/ihl/

Ernährungsökologie und Nachhaltigkeit – Konzeption einer zukunftsorientierten Esskultur

Dr. Karl von Koerber, Beratungsbüro für
Ernährungsökologie, München

Für die Etablierung einer „neuen Esskultur“ im erweiterten Sinne wird es notwendig, über die physiologischen und kulturellen Aspekte der Ernährung hinaus auch deren weltweite ökologische, wirtschaftliche und soziale Auswirkungen einzubeziehen. Dazu bietet sich das Fachgebiet der „Ernährungsökologie“ als Ausgangsbasis an.

Definition der Ernährungsökologie

Die Ernährungsökologie untersucht und bewertet die komplexen Beziehungen innerhalb des gesamten Ernährungssystems. Dieses beinhaltet alle Teilbereiche von der landwirtschaftlichen Erzeugung der Lebensmittel über Verarbeitung, Verpackung, Transport und Handel bis zu Verzehr und Abfallentsorgung. Über die in der Ernährungswissenschaft übliche Dimension Individuum bzw. Gesundheit hinaus werden die Dimensionen Umwelt, Wirtschaft und Gesellschaft gleichrangig einbezogen.

Ziel der Ernährungsökologie ist, wissenschaftlich fundierte Erkenntnisse über die vernetzten gesundheitlichen, ökologischen, ökonomischen und sozialen Bedingungen und Auswirkungen des Umgangs mit Lebensmitteln zu gewinnen. Dieses ermöglicht die Entwicklung von realisierbaren nachhaltigen bzw. zukunftsorientierten Ernährungskonzepten und bietet die Basis für ein bewusstes Essverhalten. Ferner ist es sinnvoll, das aktuelle gesellschaftliche Leitbild der „Nachhaltigen Entwicklung“ auf den Bereich Ernährung anzuwenden. Darunter wird eine Entwicklung verstanden, die die Bedürfnisse heutiger Generationen befriedigen soll, ohne die Bedürfnisbefriedigung kommender Generationen zu gefährden. Die offensichtliche Begrenztheit unserer natürlichen Ressourcen und die weltweit bestehende Ungerechtigkeit waren Anlässe für die Entwicklung dieses weltweit anerkannten Leitbildes. Das erklärte Ziel dabei ist, Chancengleichheit für alle gegenwärtig auf der Erde lebenden Menschen (also ausdrücklich auch in sog. Entwicklungsländern) und für zukünftige Generationen zu schaffen und zu sichern. Auf den verschiedenen Ebenen der Nachhaltigkeit lassen sich die wichtigsten globalen Problemfelder benennen und jeweils die Zusammenhänge mit unserer Ernährung aufzeigen. Hieraus wurden zur Orientierung der Verbraucher und Verantwortlichen im Ernährungssystem folgende sieben Grundsätze konzipiert.

Grundsätze einer zukunftsorientierten Ernährung

1. Genussvolle und bekömmliche Speisen

Bei den hohen Ansprüchen und bei aller Vernunft und Solidarität sollte der Genuss und die Freude beim Essen unbedingt erhalten bleiben:

- aber kein Widerspruch zu den weitergehenden Erfordernissen
- sogar neue Geschmackserlebnisse in der Vollwertküche

Der Genuss beim Essen ist offensichtlich das A & O für die erfolgreiche Umsetzung von mehr Nachhaltigkeit in der Ernährung.

2. Bevorzugung pflanzlicher Lebensmittel (überwiegend lakto-vegetabil)

Ökologische Vorteile:

- größtes ökologisches Einsparpotenzial im gesamten Ernährungssystem
- ökologische Landwirtschaft wird bei geringerem Fleischkonsum eher realisierbar

Soziale Gründe:

- Veredelungsverluste weitgehend eingeschränkt
- somit Beitrag zu einer gerechteren Verteilung der weltweiten Nahrungsressourcen

Gesundheitliche Vorteile:

- Grundsatz ergibt sich aus der Empfehlung, weniger Fett und dafür mehr komplexe Kohlenhydrate aufzunehmen
- gesundheitsfördernde Ballaststoffe und sekundäre Pflanzenstoffe sogar ausschließlich in pflanzlichen Lebensmitteln
- höhere Sättigungswirkung pflanzlicher Lebensmittel führt zu geringerer Nahrungsenergieaufnahme

3. Bevorzugung gering verarbeiteter Lebensmittel – reichlich Frischkost

Ökologische Aspekte:

- Primärenergieverbrauch und Schadstoffausstoß gesenkt
- Transportaufkommen zwischen den einzelnen Verarbeitungsstufen niedriger
- Wasserverbrauch während der Produktion geringer

Wesentliche gesundheitliche Vorteile:

- gering verarbeitete, d. h. möglichst naturbelassene Lebensmittel enthalten noch am wahrscheinlichsten die essenziellen und gesundheitsfördernden Inhaltsstoffe
- Ausnahme: fermentierte Erzeugnisse, z. B. Sauerkraut und Sauermilchprodukte, wo die Verarbeitung den ernährungsphysiologischen Wert erhöht
- Vermeidung von Lebensmittelzusatzstoffen

4. Ökologisch erzeugte Lebensmittel

Geringere Umweltbelastung

- beträchtlich reduzierter Primärenergieverbrauch
- Verminderung des Ausstoßes klimaschädlicher Treibhausgase
- niedrigerer Rohstoffverbrauch (z. B. bei der Mineraldünger- und Pestizidsynthese)
- keine Pestizid- und in der Regel keine Nitratbelastung der Böden sowie des Oberflächen- und Grundwassers – und damit des Trinkwassers
- Verminderung der Bodenerosion
- größere Artenvielfalt

Größere Sozialverträglichkeit

- in der Regel bessere Existenzsicherung für die Erzeuger infolge höherer Erlöse
- Schaffung von Arbeitsplätzen, besonders in der Weiterverarbeitung auf den Höfen

Höherer Gesundheitswert

- in der Regel keine bzw. geringere Rückstandsgehalte an Pestiziden und Tierarzneimitteln
- in der Regel deutlich niedrigere Nitratwerte
- Gentechnik und Bestrahlung ausgeschlossen
- Anzahl der Lebensmittelzusatzstoffe stark eingeschränkt
- häufig auch ein intensiverer Geschmack von Öko-Lebensmitteln

5. Regionale und saisonale Produkte

Ökologische Gründe:

durch kürzere Transportwege:

- verminderter Energie- und Rohstoffverbrauch
- geringere Schadstoffemissionen

durch saisongerechten Anbau (z. B. kein Treibhausembau im Winter):

- Energie und CO₂-Emissionen einzusparen
- weniger Rückstände, z. B. an Nitrat und Pestiziden

Soziale Vorteile:

- heimische Wirtschaft wird gestärkt
- bessere Existenzsicherung durch regionale Kooperationen

Gesundheitliche Vorteile durch Ausreifen:

- reicher an essentiellen und gesundheitsfördernden Substanzen
- in der Regel schmackhafter

6. Umweltverträglich verpackte Erzeugnisse

Ökologische Gründe:

- erhebliches ökologisches Einsparpotenzial, denn über ¼ des Hausmüllgewichts sind Verpackungen von Lebensmitteln
- echter Beitrag zur Müllvermeidung und damit zur Verminderung der Hausmüllmenge
- dadurch verminderter Rohstoff- und Energieverbrauch
- geringere Emissionen

7. Fair gehandelte Lebensmittel

Beim Stichwort „Nachhaltigkeit in der Ernährung“ geht es auch um eine sozialverträgliche Nahrungsversorgung. Das bedeutet angemessene, faire Lebensmittelpreise für alle Beteiligten (Erzeuger, Verarbeiter, Händler und Verbraucher), um deren Existenzen zu sichern.

Gegenüber den Entwicklungsländern sollten die Kriterien des „Fairen Handels“ erfüllt sein:

- höhere garantierte Preise für Erzeuger, die über dem Weltmarktpreis liegen
- möglichst wenig Zwischenhandel
- langfristige Abnahmegarantien
- Förderung sozialer Projekte in Entwicklungsländern
- Aufklärungsarbeit in den Industrieländern

Literatur:

1. Koerber v.; Kretschmer (2000): Zukunftsfähige Ernährung - Gesundheits-, Umwelt-, Wirtschafts- und Sozialverträglichkeit im Lebensmittelbereich. Zeitschrift für Ernährungsökologie 1(1), 39-46.
2. Koerber v.; Männle, Leitzmann (1999): Vollwert-Ernährung – Konzeption einer zeitgemäßen Ernährungsweise. Haug Verlag, Heidelberg.
3. Koerber, v.; Leitzmann (2000): Vollwert-Ernährung - genußvoll, gesund, ökologisch, sozial verträglich. aid-Special 10, Bestell-Nr. 3353, Bonn.
4. Koerber v.; Kretschmer (2001): Die Preise von Bio-Lebensmitteln als Hürde bei der Agrar- und Konsumwende. Ernährung im Fokus 1(11), 283-288.

Kontakt:

Dr. Karl von Koerber, Beratungsbüro für Ernährungsökologie (BfEÖ)
 Entenbachstraße 37, 81541 München
 Tel. 089 65102131, Fax 089 65102132,
 E-Mail: koerber@bfeoe.de
 Internet: www.bfeoe.de

Soziologische Bedeutung des Essens – Konzept der Mehrwerternährung

Dietmar Hagen, Berater für Mehrwerternährung,
 Hannover

„Die Kultur hängt von der Kochkunst ab!“ (Oscar Wilde)

Heute nimmt jeder achte Bundesbürger regelmäßig Essen in einer Gemeinschaftsgastronomie ein. Eine Küche, die für viele Menschen das Essen zubereitet, muss mehrere Ebenen gleichermaßen in Betracht ziehen: den täglichen Genuss der Speisen, deren ernährungsphysiologische Ausgewogenheit, die Kostensituation, die Hygienevorschriften. Und dies mit immer weniger Personal. Viele Großküchen sind damit in Versuchung gebracht, sich nicht mehr auf die Werte frischer Lebensmittel und das dazugehörige Handwerk zu verlassen. Oft wird das angebotene Essen der Lebensmittelindustrie überlassen. Und die Köchinnen und Köche leiden unter Identitätsverlust. Die Betroffenen sind Kantinengäste, Mensabesucher, Patienten, Altenheimbewohner, Gefangene und Schüler.

Mit dem Konzept der Mehrwerternährung zeige ich einen erprobten Weg auf, wie eine natürliche Ernährung mit wahren Genuss verbunden werden kann. Es ist bis zur finanziellen Machbarkeit durchdacht und entwickelt. Gemeinschaftsverpflegung wird als tägliches Geschmackserlebnis mit nachhaltigem Wohlbefinden gestaltet. Besondere Aufmerksamkeit erfahren dabei die Aspekte Gesundheit und die Schonung und Aufrechterhaltung bzw. Revitalisierung unseres Lebensraumes.

Die Lebensmittel:

Der wahre Geschmack liegt in der Natur. Deshalb sind die Grundlagen der Mehrwerternährung frische und aus ökologischer Landwirtschaft stammende Lebensmittel. Dabei werden regionale und der Jahreszeit entsprechende Produkte bevorzugt. Das sichert die Transparenz in der Herkunft und zudem eine deutlich gesteigerte Geschmacksqualität. Ein weiterer deutlich spürbarer Mehrwert wird durch die Verwendung erstklassiger Öle und Fette, den minimalen Einsatz von Tiefkühlprodukten, die starke Reduktion von raffinierten und isolierten Lebensmitteln (z.B. Weißzucker und Auszugsmehl) erreicht. Wir verzichten vollständig auf gehärtete Pflanzenfette, Fertigsaucen, Suppenpulver, Fertigdesserts und ähnliche „Esspräparate“. Auf diese Weise bildet sich der authentische Geschmack und Charakter der angebotenen Speisen heraus.

Die Zubereitung:

Eine Wert erhaltende Vor- und Zubereitung ist erforderlich, um den natürlichen Geschmack der Lebensmittel auch in den fertiggestellten Speisen zu gewährleisten. Dies bedeutet, dass geschmackliche Einbußen und ganz besonders Nährstoffverluste vermieden oder auf ein wenig reduziert werden müssen. Das beginnt bereits mit der sorgfältigen Lagerung der Rohwaren. Durch die Einteilung der Kühl- und Lagerräume in die Bereiche Obst und Gemüse, Milch und Milchprodukte sowie Fleisch- und Fischwaren können Temperaturen und Luftfeuchtigkeit auf die Lebensmittel bezogen eingestellt werden. Außerdem werden Geschmacksübertragungen vermieden und hohe hygienische Standards erfüllt. Das Ziel ist es, Vitamine und Mineralstoffe so weit wie möglich zu erhalten und die Bekömmlichkeit der Speisen zu garantieren. In diesem Bewusstsein werden nährstoffschonende Verarbeitungs- und Gartechniken wie Dämpfen, Dünsten und Braten mit geringem Fettanteil eingesetzt. Kurze Warmhaltezeiten bei der Vorhaltung und Ausgabe der Speisen sind erforderlich, um die Wert gebenden, meist hitzeempfindlichen Inhaltsstoffe und die sensorische Qualität auf hohem Niveau zu halten. Dies wird durch eine gut organisierte Logistik unterstützt, bei der vor allem die sensiblen Gerichte während der Ausgabezeit kontinuierlich nachproduziert und nicht auf Vorrat warmgehalten werden.

Der Speiseplan:

Der Schlüssel zum Erfolg liegt in einer hohen Varietät im Wochenablauf und nicht in einer breiten Speisenauswahl innerhalb eines Tages. Somit können wir uns im Tagesgeschehen auf die hohe Qualität weniger Speisen konzentrieren, statt, wie oft üblich, viele Menüs auf Fertigsbasis anzubieten. Vegetarische Speisen und viel Frischkost sind fester Bestandteil des täglichen Angebots. Die besonders attraktive Zubereitung der vegetarischen Speisen soll die Gäste anregen, diesen statt Fleisch- oder Fischgerichten öfter den Vorzug zu geben.

Esskultur:

Essen ist eine kulturstiftende Handlung. Dies soll mit allen Sinnen erlebbar sein. Für eine angenehme Atmosphäre des Speiseraumes durch gestaltende Maßnahmen muss Sorge getragen werden. Das gemeinsame Essen dient als soziale Plattform. Alle sollten nach einem schmackhaften Essen und einem anregenden Tischgespräch mit einem guten Gefühl im Bauch an ihre Arbeitsplätze zurückkehren. Dies ist ein täglicher Beitrag zu einer lebendigen Unternehmenskultur.

Die Qualität:

Ein kontinuierlich hohes Qualitätsniveau der Speisen erfordert die Einbeziehung, Motivation und Schulung des Küchenpersonals. Ihnen werden die Besonderheiten des Ernährungskonzeptes und der sensible und bewusste Umgang mit den hochwertigen Lebensmitteln und Kochtechniken vermittelt. Täglich stattfindende Informationstreffen und Feedback-Runden ermöglichen eine intensive Reflexion des Tagesgeschehens. Auch die Gäste bekommen regelmäßige Informationen über das Konzept und die Hintergründe der Arbeit. Das wöchentlich angebotene „Lieblingessen“ – die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter können sich ihr individuelles Leibgericht wünschen – verstärkt den Kontakt zwischen Küche und Gast. Es entsteht eine aktive Gestaltung des Speiseangebots durch die Mitarbeiter und die Küche profitiert gleichzeitig von neuen Rezeptideen.

Die Wirtschaftsweise:

Die Durchführung des Konzepts der Mehrwerternährung ist arbeits- und kostenintensiver als herkömmliche Arten der Gemeinschaftsverpflegung. Jedoch kann der Mehraufwand durch geeignete Maßnahmen größtenteils kompensiert werden. Der höhere Arbeitsaufwand bei der Verarbeitung von Frischprodukten wird durch die Beschränkung auf zwei hochwertige Mittagsgerichte ausgeglichen. Die Mehrkosten durch die Verwendung biologisch erzeugter Lebensmittel werden hauptsächlich durch den Verzicht auf teure Fertigprodukte und durch bewussten Einkauf saisonaler und regionaler Produkte aufgefangen. Der übliche Fleischkonsum – und damit auch die Kosten – lässt sich durch ideenreiche genussvolle Gerichte um die Hälfte reduzieren. Ein klares Anforderungsprofil und ein guter Kontakt zu unseren Lieferanten schaffen optimale Abläufe und eine gesicherte Qualität der Lebensmittel. Des Weiteren wird auf effiziente Nutzung von Energie, Wasser und Reinigungsmitteln geachtet, dennoch können durchaus höhere Kosten als beim üblichen Betriebsrestaurants entstehen. Eine hohe Nutzung des Betriebsrestaurants und eine dem Wert des Essens entsprechende

Preispolitik sichern die Umsetzung des Konzepts.

Die hier skizzierte Mehrwerternährung kann nach Bedarf abgewandelt und in den verschiedensten Großküchen (bis ca. 2000 Essen) durchgeführt werden. Das Konzept fördert Wohlbefinden, Gesundheit und Leistungsfähigkeit der Menschen sowie die Prophylaxe ernährungsabhängiger Erkrankungen. Dies sind Faktoren, die immer mehr an Bedeutung gewinnen, sich aber nicht unbedingt in finanziellen Werten ausdrücken lassen.

Kontakt:

Dietmar Hagen, Sutelstr. 23 c, 30659 Hannover
Tel. 0511 9602318, Fax 0511 9602486,
E-Mail: hagen.kochwerk@sv-group.de
Internet: www.koch-werk.de

**Entgegen dem Convenience-Trend: Vollwert-
Ernährung in Familienhaushalten**

Dipl. oec. troph. Pirjo Susanne Schack, Universität
Münster

Zunehmende gesundheitliche Probleme durch Fehl- und Überernährung in Industriestaaten, sich verschärfende ökologische Probleme bei der Nahrungsmittelerzeugung und -verarbeitung sowie mangelnde Sicherung der Welternährung führen zu einer stärkeren gesellschaftlichen Auseinandersetzung mit dem Leitbild der nachhaltigen Ernährung, d.h. einer gesundheits-, umwelt- und sozialverträglichen Ernährung. Ein Ernährungskonzept, das nach den Kriterien der Nachhaltigkeit ausgerichtet ist, ist die Vollwert-Ernährung nach der Giessener Konzeption. Ihre Grundsätze lauten (vgl. Koerber, Kretschmer 1999):

1. Genussvolle und bekömmliche Speisen
2. Bevorzugung pflanzlicher Lebensmittel
3. Bevorzugung gering verarbeiteter Lebensmittel – reichlich Frischkost
4. Ökologisch erzeugte Lebensmittel
5. Regionale und saisonale Produkte
6. Umweltverträglich verpackte Erzeugnisse
7. Fair gehandelte Lebensmittel

Trotz eines relativ hohen Umwelt- und Gesundheitsbewusstseins und gutem Ernährungswissen in der deutschen Bevölkerung sind nachhaltige Ernährungsstile im Sinne der Vollwert-Ernährung noch wenig verbreitet. An dieser Diskrepanz von Wissen und Handeln setzt die hier vorgestellte explorative Studie an. Aus einer haushaltswissenschaftlichen und ernährungsökologischen Sicht wird danach gefragt, inwieweit Vollwert-Ernährung unter den modernen Arbeits- und Alltagsanforderungen praktikierbar ist. Schwerpunkt der Studie sind die Handlungsbarrieren im Alltag und weniger die kognitiven und motivationalen Hemmnisse. Deshalb wurden als Untersuchungsgruppe 16 Familienhaushalte ausgewählt, die bereits Vollwert-Ernährung praktizieren. Ziel der Studie ist es, Muster der Ernährungsversorgung abzubilden sowie förderliche und hinderliche Bedingungen zur Umsetzung der Vollwert-Ernährung im Alltagskontext herauszuarbeiten. Methodisch wurde mit den drei Befragungsinstrumenten Haushaltsanalyse, Mahlzeitenprotokoll und leitfadenorientiertem Interview gearbeitet. Diese Kombination aus quantitativen und qualitativen Methoden ermöglichte eine Erfassung der Muster der Ernährungsversorgung mit den dahinterliegenden Sinnsetzungen und Abstimmungsprozessen, sowie den haushaltsinternen und -externen Rahmenbedingungen. Bei den befragten Familien handelt es sich überwiegend um Haushalte mit einem hohen Bildungsniveau und mit mittleren bis hohen Einkommen, die einen ökologisch orientierten und familienorientierten Lebensstil pflegen. Ernährung hat für sie im Alltag einen hohen Stellenwert und erfüllt vielfältige Funktionen, z.B. zur Gesunderhaltung, als Quelle des sinnlichen Genusses, als Gemeinschaftsbildung für das Familienleben, als Beitrag zur Unterstützung regionaler und ökologischer Landwirtschaft. Für eine erfolgreiche Umsetzung der Vollwert-Ernährung ist eine wichtige Voraussetzung, dass mehrere Haushaltsmitglieder das Vollwert-Konzept inhaltlich tragen. In allen Haushalten sind die Frauen die Hauptträgerinnen der Vollwert-Ernährung. Sie werden entweder aktiv oder passiv durch ihre Partner unterstützt und teilweise auch von jugendlichen Kindern.

Die Muster der Ernährungsversorgung sind von Selbstzubereitung frischer Lebensmittel und einem klassischen Drei-Mahlzeiten-Muster mit warmen Mittagessen geprägt. Gemeinsame Mahlzeiten mit möglichst vielen Familienmitgliedern sind die Regel. Die Frauen sind die Hauptzuständigen für die Ernährungsversorgung und erledigen den Großteil der anfallenden Arbeit. Bei erwerbstätigen Müttern essen die kleinen Kinder mittags überwiegend außer Haus (z.B. in Kindertagesstätten), wobei die Außer-Haus-Verpflegung oft nicht den Vollwertansprüchen der Eltern entspricht. Beim Einkauf werden in der Regel mehrere Einkaufsstätten aufgesucht, um Lebensmittel in ökologischer, regionaler oder frischer Qualität zu erwerben. Je nach Lebensmittelangebot in Wohnortnähe, finanziellem Budget und Qualitätsansprüchen werden unterschiedliche Prozentsätze an ökologisch erzeugten oder regionalen Produkten gekauft. Eigenproduktion im Form von Gemüseanbau, Tierhaltung oder Brotbacken spielt nur in einigen Haushalten eine Rolle.

Die Haushalte praktizieren unterschiedliche Patchwork-Vollwert-Ernährungsstile mit Schwerpunkten auf einzelnen Grundsätzen der Vollwert-Ernährung. Bestimmte Grundsätze der Vollwert-Ernährung, wie die Zubereitung frischer Lebensmittel und Bevorzugung regionaler und saisonaler Produkte lassen sich für fast alle befragten Haushalte unproblematisch in den Alltag umsetzen. Dagegen stehen der Erhöhung des Anteils an Bio-Lebensmitteln eine Preisbarriere und erschwerte Zugangsmöglichkeiten entgegen. Einer Reduzierung des Fleischkonsums steht in einigen Haushalten die Geschmacksvorliebe für Fleisch von einzelnen oder allen Haushaltsmitgliedern entgegen. Förderliche Bedingungen sind ein hoher Stellenwert von Ernährung im Alltag, Gesundheits- und Umweltbewusstsein, gemeinschaftliches Essen und Wertschätzung des Essens durch die Essensteilnehmer, Unterstützung des Ernährungskonzeptes durch das nähere soziale Umfeld, Genussfähigkeit, Freude beim Einkaufen und Zubereiten sowie finanzielle, zeitliche und kräftemäßige (im Sinne von „Kopf frei haben“) Spielräume. Schwierigkeiten werden von den Haushalten vor allem in den oft eingeschränkten Zugangsmöglichkeiten zu Bio-Lebensmitteln gesehen, im mangelnden vollwertigen Außer-Haus-Angeboten (vor allem mittags für Kinder), in Geschmacksvorlieben einzelner Familienmitglieder und im (weiteren) sozialen Umfeld, in dem sie sich oft als Einzelkämpfer fühlen. Kommunikationsstrategien für nachhaltige Ernährung sollten am Patchwork-Charakter der Ernährungsstile ansetzen und zielgruppenspezifisch erfolgen. Es ist zu berücksichtigen, welche Grundsätze sich leicht in das Werte- und Einstellungssystem der Menschen einpassen lassen, was sich gut für sie im Rahmen ihrer Lebenssituation umsetzen lässt und wo Anknüpfungspunkte für eine schrittweise Integration dieses Konzeptes in den Ernährungsalltag liegen. Für eine weite Verbreitung der Vollwert-Ernährung ist neben der individuellen Bereitschaft der Menschen, ihr Ernährungsverhalten zu verändern, vor allem ein entsprechendes Angebot von Lebensmitteln und Außer-Haus-Verpflegungsmöglichkeiten erforderlich.

Literatur:

1. Koerber, Karl von; Kretschmer, Jürgen: Der Anspruch auf Nachhaltigkeit im Ernährungsbereich. Wie zukunftsfähig ist unser Ernährungsstil? In: aid-Verbraucherdienst 44 Heft 4/1999, S. 88-95

Kontakt:

Dipl. oec. troph. Pirjo Susanne Schack, Westfälische Wilhelms-Universität Münster
Institut für Haushaltswissenschaft und Didaktik der Haushaltslehre
Philippstr. 2, 48149 Münster
Tel. 0251 83-29240, Fax 0251 83-29239,
E-Mail: schackp@uni-muenster.de
Internet: www.uni-muenster.de/Chemie/HW/

Fettverzehr in der Kinderernährung – welche Rolle spielt das Rapsöl?

PD Dr. Mathilde Kersting, Dortmund
für die CMA Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen
Agrarwirtschaft mbH, Bonn

Um die Ernährungsgewohnheiten von Kindern aus ernährungswissenschaftlicher Sicht beurteilen zu können, ist es wichtig, den aktuellen Nahrungsverzehr und längerfristige Trends sowie altersbedingte Unterschiede bei der Ernährung zu kennen. In der DONALD Studie (Dortmund Nutritional and Anthropometric Longitudinally Designed-Study) werden seit 1985 detaillierte Verzehrdaten von

Säuglingen, Kindern und Jugendlichen erhoben, bisher liegen mehr als 5000 3Tage-Wiege-Ernährungsprotokolle von etwa 1100 Teilnehmern vor. Protokollierte Fertigprodukte und ihre Nährstoffgehalte einschließlich Speisefette werden in der FKE-eigenen Lebensmitteldatenbank LEHTAB dokumentiert. Erhebungen zum Lebensmittelmarkt für Kinder geben Einblick in Hintergründe längerfristiger Ernährungstrends. Entsprechend den Standards von FAO/WHO für sog. Food Based Dietary Guidelines (FBDG) werden am FKE lebensmittel- und mahlzeitenbezogene Konzepte für die Kinderernährung entwickelt, der „Ernährungsplan für das 1. Lebensjahr“ und die „Optimierte Mischkost optimiX“. Dabei fließen Erkenntnisse aus der DONALD Studie ein.

Dem Fettverzehr kommt aus präventivmedizinischer Sicht eine Schlüsselfunktion bei der Ernährung zu. Empfehlungen für die quantitative und qualitative Fettzufuhr bei Kindern beruhen allerdings zumeist auf empirischen Grundlagen. In den Ernährungskonzepten des FKE wird die Verwendung von Rapsöl empfohlen. Aus präventivmedizinischer Sicht ist Rapsöl mit seinem ausgewogenen Fettsäuremuster anderen Speiseölen überlegen. Rapsöl enthält wenig gesättigte Fettsäuren, viel einfach ungesättigte Ölsäure und ausgewogene Anteile von Linolsäure (n-6) und alpha-Linolensäure (n-3). Aus praktischer Sicht ist Rapsöl vielseitig einsetzbar.

In der DONALD Studie liegt der Fettverzehr (% der Energiezufuhr, E%) bei Säuglingen im 2. Lebenshalbjahr unter den aktuellen Referenzwerten, vor allem aufgrund des niedrigen Fettgehalts der Beikost. Mit der Teilnahme an der Familienernährung im 2. Lebensjahr steigt der Fettverzehr rasch an, überschreitet die Referenzwerte und bleibt dann in allen Altersgruppen stabil. Etwa die Hälfte des Fettverzehrs wird in Form gesättigter Fettsäuren aufgenommen. Versteckte Fette, vor allem aus Milch(-produkten), Fleisch/Wurst und Süßwaren-/Gebäck liefern den weitaus größten Teil des Nahrungsfettes, Speisefette nur ca. 20 %. Bei den Speisefetten dominiert Margarine, gefolgt von Butter und Speiseölen. Rapsöl macht nur einen verschwindend geringen Anteil der im Haushalt verwendeten Speiseöle aus.

Die Untersuchung längerfristiger Trends bei der Kinderernährung in der DONALD Studie zeigt hinsichtlich des Fettverzehrs verschiedene positive Entwicklungen. In der Säuglingsernährung stieg der Fettverzehr (E%) an. In der Ernährung der Kinder und Jugendlichen, das heißt in der Familienernährung, sank der Verzehr von Fett und gesättigten Fettsäuren. Dies war vor allem auf einen verminderten Verzehr von Speisefetten insgesamt zurückzuführen, während sich der Anteil von Rapsöl, vor allem in der Säuglingsernährung, signifikant aber auf niedrigem Niveau erhöhte.

Die mangelnde Transparenz bei der Lebensmittelkennzeichnung erlaubt es derzeit allerdings nicht, die bei der industriellen Lebensmittelherstellung einschließlich Säuglingsnahrung eingesetzten Fette in der wünschenswerten Genauigkeit zu spezifizieren. Somit ist auch die präventivmedizinisch wichtige Differenzierung des Fettsäuremusters der Nahrung, vor allem hinsichtlich der Verteilung von n-6- und n-3-Polyensäuren und eventueller Auswirkungen veränderten Verbraucherverhaltens, z. B. bei der Auswahl von Speisefetten, nicht möglich. Hier stoßen auch detaillierte Verzehrerhebungen an Grenzen, so dass weitergehende Untersuchungen, z. B. mittels Biomarkern, wünschenswert wären.

Literatur:

1. Kersting, Sichert-Hellert, Alexy, Manz, Schöch (1998): Macronutrient intake of 1 to 18 year old German children and adolescents. *Z Ernährungswiss* 37: 252-259
2. Alexy, Kersting, Sichert-Hellert, Manz, Schöch (1999): Macronutrient intakes and growth of 3- to 36-month-old German infants and children. *Ann Nutr Metab* 42: 14-22
3. Alexy, Sichert-Hellert, Kersting (2002): Fifteen-year time trends in energy and macronutrient intake in German children and adolescents: results of the DONALD Study. *Brit J Nutr* 87:595-604.
4. Kersting, Alexy, Rothmann (in Druck): Fakten zur Kinderernährung. Marseille Verlag München.

Kontakt:

Referent: PD Dr. Mathilde Kersting, Forschungsinstitut für Kinderernährung Dortmund (FKE), Heinstück 11, 44225 Dortmund

Tel. 0231 792210-18

E-Mail: kersting@fke-do.de

Internet: www.fke-do.de

Sponsor: Centrale Marketinggesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH (CMA), Koblenzer Str. 148, 53177 Bonn

für die GELITA Group, Eberbach

Die Arthrose ist Folge der physiologischen Abnutzung des Gelenkknorpels. Es kommt zur Verschmälerung bis hin zum Schwund der die Gelenkfläche bedeckenden Knorpelschicht. Ein zunehmender Verlust von Vernetzungen der knorpelbildenden Biopolymeren reduziert das Wasserbindungsvermögen und damit die Stossdämpferfunktion des Knorpels. Die Folgen sind osteophytäre Randwulstbildungen des Knochens, Umformungen der Gelenkköpfe, die Bildung freier Gelenkkörper etc. Beschleunigt wird dieser degenerative Prozess durch unphysiologische Belastungen der Gelenkflächen bei Übergewicht, Überbelastung durch Arbeit und extremen Sport, Fehlstellungen des Skeletts etc. Am häufigsten befallen sind die Hüftgelenke (Coxarthrose), die Kniegelenke (Gonarthrose) sowie Finger- und Zehengelenke (insbesondere bei Frauen). Die zunehmende Prävalenz der Arthrose in den westlichen Industrieländern ist im Wesentlichen Folge der derzeit häufigen z.T. bereits in der Jugend beginnenden Adipositas und der steigenden Zahl älterer Menschen. In der Bundesrepublik Deutschland hat derzeit jeder zweite Erwachsene Übergewicht, jeder Fünfte ist adipös. Die Zahl der über 65-jährigen liegt derzeit bei 16 % und wird nach Vorausberechnungen im Jahre 2010 28 % betragen.

Die Symptomatik der Arthrose besteht in Bewegungsschmerz, Gangunsicherheit, periartikulären Schwellungen, ausstrahlendem Schmerz etwa in den Leisten bei Coxarthrose etc. Eine Reduktion der Beschwerden lässt sich durch Ausschalten der auslösenden Ursachen und balneologisch-physikalischen Maßnahmen in gewissem Umfang erreichen. Häufig müssen die in höherem Lebensalter vermehrt mit Nebenwirkungen einhergehenden nichtsteroidalen Antiphlogistika zur Schmerzlinderung eingesetzt werden. Im Laufe der letzten Jahre konnte durch klinische Studien ein therapeutischer Effekt von Gelatine belegt werden. In einer Studie wurde ein Kollagen-Hydrolysat mit Hühnereiweiß als Kontrollprotein an 52 Patienten mit degenerativen Hüft- und/oder Kniegelenkserkrankungen verglichen. Als Bewertungskriterien dienten Belastungs- und Bewegungsschmerz sowie die Druckdolenz über dem Gelenkspalt. Die Endauswertung ergab unter Gelatine im Vergleich zu Hühnereiweiß eine signifikante Besserung der genannten Prüfparameter. Zu einem positiven Ergebnis kam weiterhin eine Anwendungsstudie in über 50 Zentren. Als Beurteilungskriterien dienten ein Schmerzscore und die Gehstrecke. Unter Gelatinegabe verringerte sich der mittlere Schmerzscore im Mittel um etwa 64 %. Bei einem Großteil der Patienten konnte zusätzlich die Gehstrecke verlängert werden. Andere Untersuchungen kamen an überwiegend geriatrischen Patienten mit unterschiedlich stark ausgeprägten arthritisch-degenerativen Befunden an großen Gelenken zu ähnlich positiven Ergebnissen. Der therapeutische Effekt von Gelatine gilt aufgrund der kurz skizzierten Studien als gesichert. Die erforderliche tägliche Dosis liegt bei 10 g Gelatine. Es handelt sich um eine Langzeitbehandlung. Zu einer positiven Wirkung auf Schmerzen und Mobilität kommt es erst nach längerer Therapiedauer. Wichtig ist noch der Hinweis darauf, dass Gelatine als Zusatz zu einer ausgewogenen Mischkost völlig nebenwirkungsfrei ist. Sie besitzt in den USA seit Jahren den sog. GRAS-Status (generally recognized as safe).

Kontakt:

Referent: Prof. Dr. Heinrich Kasper, Universität Würzburg, Am Altenberg 34, 97078 Würzburg

Sponsor: GELITA Group, Uferstr. 7, 69412 Eberbach

**Die Bedeutung von Stimmung, Wohlbefinden und
Kontrollvorgaben für den Langzeiterfolg einer Diät**

Dr. Thomas Ellrott

für die CMA Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen
Agrarwirtschaft mbH, Bonn

Der Langzeiterfolg diätetischer Ansätze ist noch immer wenig befriedigend. Diäten, die zur Gewichtsabnahme durchgeführt werden, widersprechen oftmals den Anforderungen an langfristig durchhaltbare Strategien zur Gewichtsstabilisierung. Die Anforderungen an erfolgreiche Maßnahmen zur Gewichtsstabilisierung sind gänzlich anders als die zur kurzfristigen Gewichtsreduktion. So werden im Rahmen restriktiver Diäten z.B. Diätpläne mit aufwändiger Zubereitung oder extremer Nährstoffreduktion oder auch ein vollständiges Verbot von genussbesetzten Lebensmitteln zwar kurzfristig toleriert, widersprechen langfristig jedoch den Anforderungen an durchhaltbare Strategien. Durch die Ausgrenzung von Genusslebensmitteln und einen zu niedrigen Kohlenhydratgehalt kann es auch zu einer Beeinträchtigung der Stimmung kommen.

Geschmack und Genuss beim Essen sowie eine schnelle zeitsparende Zubereitung (Convenience) sind heute die zentralen Motive, warum Menschen im Alltag gerade das auswählen, was sie essen. Ein hoher Einkaufs- und Zubereitungsaufwand und der Verzicht auf Genuss und Geschmack stehen diesen zwei zentralen Motiven für die Lebensmittelwahl im Alltag frontal entgegen. Erfolgreiche Gewichtsstabilisierung über Monate und Jahre kann aber nur gelingen, wenn diesen zentralen Motiven für die Speisenauswahl entsprochen wird.

Werden während einer Diät bereits flexible Kontrollvorgaben ohne Verzicht auf Genusslebensmittel trainiert, sind Diätpläne schnell und einfach zuzubereiten und enthalten ausreichende Mengen Kohlenhydrate, kommt es schon während der Gewichtsabnahme zu einer Verbesserung von Stimmung und Wohlbefinden. Im Idealfall schließt sich an eine derartige Diätplan-Phase eine Stabilisierungs-Phase an, in der die für die Gewichtsstabilisierung notwendigen Verhaltensstrategien besonders konsequent trainiert werden. Dazu zählen neben flexibler Kontrolle des eigenen Essverhaltens auch das bewusste Einkaufen fettarmer Produkte im Supermarkt, die richtige Lebensmittelzubereitung, regelmäßige Gewichtskontrollen sowie die Steigerung der körperlichen Aktivität. Werden diese Stabilisierungsstrategien nach einer anfänglichen Diätplan-Phase zusätzlich trainiert, dann ist ein besserer Langzeiterfolg zu erwarten.

Ein derartiges genussbetontes 2 Phasen-Diätkonzept wurde an der Ernährungspsychologischen Forschungsstelle der Universität Göttingen kontrolliert überprüft. Die Kostplan- und Stabilisierungs-Phase dauerte je 4 Wochen. Die Kostpläne waren abwechslungsreich, enthielten eingeplante genussbesetzte Gerichte/Lebensmittel und konnten zeitsparend zubereitet werden. Der Energie- und Makronährstoffgehalt lag bei 1246 kcal/d, 24 E% (Energieprozent) Fett, 57 E% Kohlenhydrate (16 E% Disaccharide, davon 13,5 E% Saccharose) und 19 E% Protein. Phase 2 diente zur Stabilisierung des Erfolgs mit wöchentlichen Anleitungen zum Gewichthalten (Fettspartipps, körperliche Aktivität, flexible Verhaltenskontrolle). In 8 Wochen konnte das Gewicht um 5,2 kg gesenkt werden. 6 Monate nach Ende der Intervention ohne zwischenzeitliche Betreuung betrug der Gewichtsverlust noch immer 4,8 kg.

Kontakt:

Referent: Dr. Thomas Ellrott Georg-August-Universität Göttingen, Ernährungspsychologische Forschungsstelle, von-Siebold-Straße 5, 37075 Göttingen

Sponsor: Centrale Marketinggesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH (CMA), Koblenzer Str. 148, 53177 Bonn

Neue Esskultur - neue Aufgaben für die Oecotrophologie?

Hygiene und Nährstoffschonung durch neue Gerätetechnik im Großküchenbereich

Jürgen Herrmann und Dipl.-Ing. Werner Rothmann

Großküchenhygiene hat nicht zuletzt durch die HACCP-Richtlinie 93/43/EWG in den letzten Jahren eine besondere Bedeutung bekommen. Sie ist zwar auch von der persönlichen Hygiene des Küchenpersonals aber vor allen Dingen von der Vermeidung der Keimvermehrung von Mikroorganismen abhängig. Diese wird zum Einen durch bewusste hygienefördernde Arbeitsabläufe und zum Anderen durch entsprechende Geräteausstattungen erreicht. Die Formgebung und Materialauswahl der Gargeräte kann hier bereits – durch Reinigungsfreundlichkeit – entscheidende Grundlagen für einen geringen Keimbefall liefern. Glatte fugen- und durchbruchsfreie Bedienelemente sowie kapillarfreie korrosionsbeständige Nutzflächen minimieren dem Bedienpersonal den Hygieneaufwand. Als wesentliche Neuerungen können hier das CleanPanel bei den Kombigarern und die Compenstechnik bei Brat- und Druckbratgeräten angesehen werden.

Eine Nährstoffschonung ist durch unterschiedliche Verfahrensabläufe erreichbar. Der Einsatz von optimierter Heißluft als Ersatz für die Kontakthitze lässt eine allseitige gleichmäßige Wärmeübertragung mit niedrigeren Temperaturen als beim konventionellen Garen zu. Dampf als Ersatz für das herkömmliche Kochwasser ermöglicht ein Garen mit höherem Vitamin- und Mineralstoffgehalt bei besserem Geschmack und Farbe. Durch die Benutzung von entsprechenden Behältern kann die mechanische Beschädigung von empfindlichem Gargut reduziert werden. Die Kombination von Heißluft und Dampf kann ein Garraumklima schaffen, das durch Feuchtigkeitsregelung die idealen Bedingungen für das optimale Garen auch anspruchsvollster Produkte ermöglicht. Bei Anwendung des Niedertemperaturgarverfahrens ist es möglich, weitere positive Aspekte in Richtung Nährstoffschonung auszunutzen. Die richtige Anwendung der vielfältigen Auswahlmöglichkeiten wird dem Benutzer durch ColorLogicControl (einfache, interaktive Bedienungsführung, die sich selbst erklärt) wesentlich vereinfacht. Eine andere Möglichkeit der Nährstoffschonung ist durch die Anwendung der Druckgarteknik in Druckkochkesseln und

Druckkesselpfannen gegeben, wobei hier noch die mögliche Zeitersparnis und ein sauerstoffarmes Garen im hermetisch geschlossenen System hinzukommt.

Die Industrie hat mit der Entwicklung und Herstellung neuer Gerätetechniken ihren Schritt für die Verbesserung der Hygiene und Nährstoffschonung getan. Es liegt nun am Anwender, die gegebenen Möglichkeiten zu seinem und aller Nutzen umzusetzen.

Kontakt:

Referenten: Jürgen Herrmann und Dipl.- Ing. Werner Rothmann, Küppersbusch Großküchentechnik GmbH

Sponsor: Küppersbusch Großküchentechnik GmbH, Küppersbuschstr. 16, 45883 Gelsenkirchen
Tel. 0209 401-384

E-Mail: info@kueppersbusch.de

Internet: www.kueppersbusch.de

30 Jahre VDOE – Arbeitsmarktperspektiven für Diplom-Oecotrophologen

Dr. Claudia Busch, Verband der Diplom-Oecotrophologen e.V., Bonn

Seit der Einrichtung des ersten Studiengangs der Oecotrophologie 1962 in Gießen ist viel Zeit vergangen. Mittlerweile absolvieren Studierende an acht Universitäten und acht Fachhochschulen ein Studium im Bereich Haushalts- und Ernährungswissenschaften. Die Vielfalt ist groß: Während einige Hochschulen ein interdisziplinäres Studium der Oecotrophologie anbieten, setzen die Universitäten Hohenheim, Jena, Halle und Weihenstephan auf ein naturwissenschaftliches Studium der Ernährungswissenschaften. Die Vielfalt an Abschlüssen wird mit Einführung der Bachelor- und Master-Abschlüsse weiter zunehmen.

Die Vielzahl der Studienabschlüsse und die unterschiedliche Ausrichtung des Studiums an den Hochschulstandorten haben – neben der Tatsache, dass das Studium eine Frauendomäne ist – die Etablierung der „Marke“ Oecotrophologie am Arbeitsmarkt erschwert. Mittlerweile gibt es jedoch deutliche Hinweise dafür, dass Diplom-Oecotrophologen am Arbeitsmarkt gut eingeführt sind:

- Verbleibestudien verschiedener Hochschulen aus den Jahren 1999-2002 zeigen, dass mehr als die Hälfte der Diplom-Oecotrophologen (je nach Studie 50-62%) nicht länger als drei Monate nach ihrer ersten Beschäftigung sucht. Weniger als 10% der Absolventen suchen länger als ein Jahr – verglichen mit Absolventen anderer Studiengänge ein erfreulich niedriger Prozentsatz (Weggemann und Kustermann, 2000, S. 4).
- Die Verbleibestudien sowie eine Mitgliederbefragung des VDOE von 1999 belegen zudem eine hohe Erwerbstätigkeit von Diplom-Oecotrophologen. Je nach Untersuchung liegt die Erwerbstätigkeit (Vollzeit und Teilzeit) bei 80-90% der Befragten, für die FH Anhalt sogar bei 92,5% (Kleinert et al. 2002). Brüse ermittelt für die FH Niederrhein zwischen 1989 und 1999 eine Steigerung der Erwerbstätigkeit (Brüse, 2000).

Diese Befunde bestätigen das Urteil des VDOE, der den Arbeitsmarkt für Diplom-Oecotrophologen im Jahr 2000 als gut bis sehr gut einschätzte (Krebs und Dittrich, 2001). Grundlage dieser Bewertung war eine Gegenüberstellung der jährlichen Absolventenzahl im Bereich Haushalts- und Ernährungswissenschaften (ca. 430 Universitätsabsolventen, hinzu kommen Fachhochschulabsolventen sowie Berufswwechsler) und des Stellenangebots für Diplom-Oecotrophologen, das auf Basis der wöchentlich vom VDOE herausgegebenen Stellen-Infothek ermittelt wurde. Im Jahr 2000 wurden 790 Stellen erfasst, die explizit für Diplom-Oecotrophologen ausgeschrieben waren. 2001 waren es sogar 883 Angebote. Ein Blick auf den Stellenmarkt des vergangenen Jahres zeigt, dass das Angebot – trotz einer deutlichen Verschlechterung des Arbeitsmarktes allgemein – ähnlich gut wie in den beiden Vorjahren war: 2002 wurden 757 Stellenangebote für Diplom-Oecotrophologen gezählt.

Welche Branchen suchen heutzutage nach Oecotrophologen? Das größte Stellenangebot bietet inzwischen die Pharmaindustrie, 2002 entfielen auf sie 38% aller Anzeigen. Zu etwa 90% handelt es sich dabei um Tätigkeiten als Pharmaberater bzw. im Außendienst. An zweiter Position liegt die Lebensmittelindustrie mit einer breiten Palette an Tätigkeiten wie z.B. Qualitätssicherung, Verbraucherservice und Kundenbetreuung, Produktentwicklung oder Tätigkeiten im Produktmanagement und Marketing, die 2002 25% der Stellenangebote ausmachten. Mit deutlichem Abstand folgt die Gruppe der Verbände, Institutionen, Verlage und Agenturen, auf sie entfallen 10% aller Arbeitsangebote. Von relativ geringer Bedeutung sind die Ernährungsberatung (7%), der Bereich Wissenschaft (4%), Lehrtätigkeit (4%) und die Verbraucherberatung (3%).

Als Fazit der Stellenmarktanalyse lässt sich festhalten: War in den Anfangsjahren der Oecotrophologie der schulische Bereich wichtigster Arbeitgeber – von dort kam ursprünglich der Impuls zur Einrichtung des Studiengangs – so ist mittlerweile die Industrie der wichtigste Adressat für Absolventen auf Stellensuche. Verbleibestudien, die sich auf Abschlussjahrgänge der letzten zehn Jahre beschränken, deuten diese Verschiebung bereits an. Ein positiver Effekt dieser Entwicklung: Im Bereich der Industrie erzielen Diplom-Oecotrophologen im Durchschnitt höhere Gehälter als z.B. im öffentlichen Dienst. Insgesamt haben sich Diplom-Oecotrophologen – auch durch das wachsende Arbeitsfeld Ernährungs- und Pharmaindustrie – weitere neue Arbeitsbereiche erschlossen, wie z.B. den PR-Agenturbereich, die Marktforschung oder den Bereich Neue Medien.

Welche Perspektiven zeichnen sich für die berufliche Zukunft der Diplom-Oecotrophologen ab? Zunächst wird sich positiv bemerkbar machen, dass viele Oecotrophologen der ersten Stunde sich im Berufsleben bewährt haben und an vielen Stellen – in Unternehmen, in Verbänden oder als Selbstständige mit eigenen Mitarbeitern – der zweiten Generation den Weg bereiten. Ein Teil von ihnen arbeitet mittlerweile in Führungspositionen und hat Einfluss auf die Einstellung neuer Mitarbeiter.

Gleichzeitig eröffnen sich viele neue Ansatzpunkte für die Arbeit von Diplom-Oecotrophologen, um nur einige Beispiele zu nennen:

- Die Ernährungsindustrie setzt auf neuartige Lebensmittel wie "Functional Food", "Nutraceuticals" und gentechnisch veränderte Lebensmittel. Für Oecotrophologen ergeben sich hier vielfältige Einsatzmöglichkeiten.
- Verbraucherpolitische Themen genießen – zumindest derzeit – in Politik und Medien einen hohen Stellenwert. Oecotrophologen sollten die Chance nutzen, ihre Kompetenzen in laufende Projekte und in die politische Diskussion einzubringen.
- Das Thema Adipositas bei Kindern und die damit einhergehenden Prognosen zu den zahlreichen Folgeerkrankungen ist in aller Munde. Oecotrophologen können ihren Teil zu Prävention und Therapie beitragen.
- Der Bereich der hauswirtschaftlichen Versorgung sieht sich einer zunehmenden Zahl alter Menschen gegenüber, die adäquat versorgt werden müssen – ein spannendes Feld für Oecotrophologen.

Literatur:

1. Brüse, Rudolf: Der berufliche Verbleib der AbsolventInnen der Oecotrophologie – eine empirische Analyse für Abschlussjahrgänge 1989-1999. Januar 2000. <http://www.fh-niederrhein.de/fb05/dozenten/bruese/K-bericht.doc>
2. Kleinert, Anja et al.: Fast alle bekommen eine Stelle. VDOE POSITION 3/02, S. 20.
3. Kohlenberg-Müller, Kathrin; Hollenbach, Heike: Fuldaer Diplom-Oecotrophologinnen und Diplom-Oecotrophologen im Beruf – Ergebnisse einer Absolventenbefragung 2002. Ernährungs-Umschau 50 (2003) Heft 2, S.45-49.
4. Krebs, Elvira; Dittrich, Andrea: Welcher Weg ist richtig für die Oecotrophologie? – Eine Antwort auf Grund der aktuellen Arbeitsmarktlage. Ernährungs-Umschau 48 (2001) Heft 1, S. 18-21.
5. Weggemann, Sigrid; Kustermann, Waltraud: Berufliche Situation Weihenstephaner Diplom-Ökotrophologinnen und Diplom-Ökotrophologen – Eine empirische Untersuchung. Mitteilungen der Vereinigung Weihenstephaner Universitätsabsolventen, Nr. 22, Sommer 2000, S.3/4.

Kontakt:

Dr. Claudia Busch, Verband der Diplom-Oecotrophologen e.V.
Reuterstraße 161, 53113 Bonn
Tel. 0228 28922-0, Fax 0228 28922-77
E-Mail: vdoe@vdoe.de
Internet: www.vdoe.de

Zwischen Gefühl und Vernunft – wie sich Ernährung und Psyche beeinflussen

Dipl. oec. troph. Susanne Fehrmann, Jalisco (Mexico)

Die Physiologie der Ernährung steht im Zentrum der modernen Ernährungswissenschaft. Klienten und Patienten werden gewogen und vermessen, Kalorien gezählt und Nahrungsmittel in Nährstoffe aufgegliedert. Ernährungsempfehlungen appellieren an die Vernunft, indem sie diese Lebensmittel empfehlen und jene verdammen. Die Psyche des Menschen wird dabei, solange sie nicht unmittelbar zum Krankheitsbild gehört, weitgehend ausgeklammert.

Doch trotz groß angelegter Aufklärungskampagnen und eines weitverbreiteten theoretischen Ernährungswissens in der Bevölkerung steigt das durchschnittliche Körpergewicht der Bundesbürger ständig an, und gelingt es nicht, ernährungsabhängige Krankheiten zurückzudrängen. Warum essen unsere Klienten und Patienten und auch wir selbst anders als wir uns ernähren sollten?

Essen ist keine rationale Größe, sondern ist, wie keine andere lebenserhaltende Tätigkeit, variabel und zahlreichen äußeren und inneren Einflüssen unterworfen. So wecken Lebensmittelskandale rationale, aber auch irrationale Ängste. Sie verändern - wenn auch oft nur kurzzeitig - das Ernährungsverhalten der Menschen drastisch. Die Hoffnung auf eine schlanke Linie lässt den Diätmarkt blühen. Selbst die unsinnigste Diät findet ihre Anhänger. Ungeachtet aller Ernährungsvorschriften und allen theoretischen Wissens kann Liebeskummer den Schokoladenkonsum steigern und Pralinen Trost spenden. Gummibärchen und Chips sind beliebte Pausenfüller. Mit ihnen kompensieren viele unserer Mitbürger ihre Langeweile. Auch in Stresssituationen verändert sich das Essverhalten. Je nach Persönlichkeit schlägt psychische Belastung auf den Magen oder regt den Appetit an. Und wohl auch das Temperament entscheidet mit darüber, wann, wo, was und wie viel man isst.

Essen ist also nicht nur die Ernährung des Körpers, sondern auch Lust und Frust, Trost und Gemeinschaft, Lebensfreude und Ablenkung und daher nicht immer gesund und einsichtig. Auf die Spitze getrieben, lassen sich diese Zusammenhänge in den Essstörungen erkennen, wo Essen aus einer psychischen Not heraus zur lebensbedrohlichen Falle wird.

Steht also auf der einen Seite die rationale gesunde Vernunft und auf der anderen Seite das ungesunde Gefühl oder gibt es eine Verbindung zwischen beiden? Ist gute Laune vielleicht sogar essbar? Aktuelle Ernährungsrichtungen aus den USA und auch heimische „Glückskochbücher“ behaupten, es funktioniert. Sie induzieren einen Zusammenhang zwischen einzelnen Lebensmittelinhaltstoffen und der psychischen Befindlichkeit. Die Idee ist nicht neu; bereits Hippokrates versuchte mit Hilfe von Diäten melancholische Stimmungen auszugleichen und noch Anfang des 20. Jahrhunderts fanden sich in Kochbüchern Menüvorschläge für unterschiedliche Gemütsverfassungen und Wesensarten wie etwa für Phlegmatiker oder Choliker.

In den offiziellen Empfehlungen finden sich kaum Hinweise auf die seelischen Aspekte der Nahrungsmittel, doch betrachtet man, wann der Mensch nach welchen Nahrungsmitteln Appetit entwickelt, ist ein Kontext durchaus denkbar. Schokolade beispielsweise ist der essbare Seelentröster Nr.1. Sie entspannt, beruhigt und fördert den Neurotransmitter Serotonin im Gehirn. Dadurch entstehen tröstende Glücksgefühle. Außerdem verspricht ein niedriger glykämischer Index ein ausgeglichenes Seelenleben. Kohlenhydratreiche Lebensmittel mit niedrigem glykämischen Index wie etwa Vollkornbrot, Gemüse oder Zartbitterschokolade lassen die Hochs und Tiefs des Glucosespiegels weniger drastisch ausfallen und sorgen daher für ein ausgeglichenes Seelenleben. Andere Nahrungsmittelbestandteile könnten ebenfalls psycherelevant wirken. So unterstützen Phospholipide den Ausbau des neuronalen Netzes und damit die Gedächtnisleistung. Essentielle Aminosäuren sind Bausteine der Neurotransmitter und aus diesem Grunde auch für die Gehirnleistung unentbehrlich. Tyrosin und Phenylalanin der tierischen Eiweiße sind wichtige Stoffe zur Synthese von Adrenalin und Noradrenalin und Tryptophan ist die Ausgangssubstanz für Serotonin, das einen wichtigen Einfluss auf unsere Emotionen hat.

Ähnliche Verbindungen gibt es auch zu den Vitalstoffen. Besonders die Vitamine des B-Komplexes gelten als Nervenvitamine. Thiamin aus Vollgetreide ist ein Bestandteil des Glucosestoffwechsels und folglich für die Energieversorgung des Gehirns verantwortlich. Die Nervenzellen benötigen Pyridoxin, um Informationen weiterzuleiten, außerdem wird Vitamin B6 im Tryptophan-Serotonin-Stoffwechsel benötigt. Biotin, Niacin und Panthotensäure sind wichtige Koenzyme in vielen neuronalen Stoffwechselvorgängen und können unter Umständen gegen Müdigkeit und Dauerstress wirken. Die psychischen Leistungen der Mineralstoffe sind auf ihre Aufgaben im Zellstoffwechsel zurückzuführen. So scheinen Magnesium und Calcium besonders bei der Stressbewältigung hilfreich zu sein und die nervliche Belastbarkeit zu erhöhen. Kaliummangel führt dagegen nicht nur zu einem trägen Darm sondern auch ganz allgemein zu Müdigkeit und Antriebslosigkeit. Die kontroversen Diskussionen in der Kinderernährung, ob ein Zusammenhang zwischen Phosphatkonsum und Hyperaktivität hergestellt werden kann, zeigt, dass einzelnen Nahrungsmittelbestandteilen durchaus eine starke Verhaltensbeeinflussung zugetraut wird.

Nahrungsinhaltstoffe haben also nicht nur physische Bedeutung, sondern sind auch für das psychische Wohlbefinden mitverantwortlich. Gelingt es, diese Zusammenhänge in Beratung und Aufklärung zu berücksichtigen, gelingt es auch, die Klienten besser zu motivieren. Dazu bedarf es keiner besonderen Glücksdiät. Eine abwechslungsreiche und möglichst frische Mischkost bietet alle psycherelevanten Inhaltstoffe. Auf richtige Kombination kommt es an!

Das Eingehen auf die persönliche Situation der Klienten ist unumgänglich. So kann eine Reduktionsgruppe durchaus in Morgenmuffel und Frühaufsteher unterteilt werden oder in Nervöse und Dauermüde. Schokoladenfans brauchen andere Tipps zur gesunden Ernährung als die Liebhaber

deftiger Kost. Außerdem sollten neben den unterschiedlichen körperlichen Anforderungen auch die verschiedenartigen Tagesabläufe und nervlichen Belastungen von Managern, Schichtarbeiter oder Hausfrauen in Ernährungsempfehlungen eingehen. Bei aller Fokussierung auf die körperliche Gesundheit darf daher gerade in der Ernährung die Psyche nicht zu kurz kommen. Wenn wir das Wissen über die psychische und physische Bedeutung unserer Lebensmittel gleichwertig berücksichtigen und wenn wir für unsere Klienten Ernährung wieder mehr zum Essen machen, dann müssen sich auch Gefühl und Vernunft nicht ausschließen.

Kontakt:

Dipl. oec. troph. Susanne Fehrmann, Jardines Universidad
Eca do Queiros 1031 # 14, MX-45110 Zapopan, Jalisco (Mexiko)
E-Mail: susanne_fehrmann@hotmail.com

Sinnesschulung – fühlen wie's schmeckt

Dipl. oec. troph. Louisa Page, Fachhochschule Fulda

Der vorliegende Beitrag beschäftigt sich mit der Entwicklung eines Qualitätsbewusstseins von Lebensmitteln durch Schulung der Sinne bei Kindern und Jugendlichen: Projekt „Fühlen wie's schmeckt – Sinnesschulungen für Kinder und Jugendliche“.

Die heutige Kinder- und Jugendgeneration wächst mit einem anderen Begriff von Gesundheit und Ernährung auf. Sie trinkt Energiedrinks, die zusätzliche Kraft liefern sollen, isst Müsliriegel, welche die Konzentrationskraft erhöhen sollen. Die heutige Generation will gesünder als gesund sein, der eigentliche Qualitätsbegriff von Lebensmitteln bleibt jedoch unklar.

Nahrungsmittel mit Zusatzstoffen – „Functional Food“ – sind weltweit ein Wachstumsmarkt. Dagegen setzt die Agrarwende mit dem Motto „Klasse statt Masse“ auf den qualitätsbewussten Verbraucher. Umfragen weisen darauf hin, dass für Konsumenten der Geschmack von Lebensmitteln das bedeutendste Kriterium für den Kauf eines Lebensmittels ist. Doch Qualität schmecken will gelernt sein. Durch Einsatz von vielen Zusatzstoffen (u.a. Aromastoffen) in der industriellen Lebensmittelverarbeitung werden Konsumenten „an der Nase herumgeführt“. Sie wissen häufig nicht mehr, wie ein natürliches Lebensmittel schmeckt. „Der Geschmack muss im Mund explodieren“ – durch Zuhilfenahme von (künstlichen) Aromastoffen – sonst wird kein Geschmack mehr wahrgenommen.

Was unter Qualität von Lebensmitteln verstanden wird, ist zum einen durch Werbebotschaften der Lebensmittelindustrie heute, aber auch durch Erfahrungen mit Essen und Trinken aus der Kindheit geprägt. Unser Verhalten allgemein, aber insbesondere das Essverhalten, wird nachhaltig von den Ereignissen beeinflusst, die es auslöst. Für das Kind positive Konsequenzen stabilisieren das Verhalten, negative unterdrücken es. Ein guter Geschmack, z.B. süß, ist ein starkes Motiv. Die Androhung, dass bei zu vielen Süßigkeiten Karies entsteht, ist für Kinder als negative Konsequenz meist zu weit entfernt, um das Verhalten zu beeinflussen. Zudem haben es Eltern heute schwer, gegen die Versprechungen der Fernsehwerbung anzukommen, denn „Kinder sind für den Markt ein ernst zu nehmender Wirtschaftsfaktor“. Die Kaufkraft von Kindern und Jugendlichen steigt weiterhin an. Laut der Kids Verbraucheranalyse verfügten im Jahr 2002 die 6-13-jährigen über insgesamt 5,12 Mrd. Euro. Kinder und Jugendliche entwickeln sich zu Konsumexperten und treffen autonome Kaufentscheidungen (1). Daran gekoppelt ist die stetig wachsende Zahl von Fernsehwerbespots (2). Während vor zehn Jahren noch 2.000 Marken beworben wurden, sind es derzeit rund 6.000. Schon Zweijährige werden durch Sendungen in TV-Kinderkanälen medial erreicht. In Großbritannien wird sogar bereits an einem TV-Format für Babies gearbeitet. Im Marketingfachjargon werden Kinder offen als „Kaufmotoren der Familie“ oder auch „Markenspeicher“ bezeichnet. Dies verdeutlicht das Einflusspotenzial visueller Medien und mit ihnen der Werbung auf die kindliche Wahrnehmung.

In ihrem Artikel „Kinder im Visier der Werbung“ fordert die Arbeitsgemeinschaft der Verbraucher sog. Konsumpädagogen in Bildungseinrichtungen, welche die Befreiung von übersteigertem, möglicherweise krankmachendem Kaufverhalten vermitteln und ermöglichen sollen. Ferner soll „die Stärkung der Identität von Kindern, die Förderung ihrer Kreativität sowie das Ermöglichen kritischer und verantwortungsbewusster Kompetenzen...“ (3) als politische und pädagogische Konsequenz auf die geschilderte Situation unterstützt werden.

Werbung fokussiert in erster Linie verarbeitete Lebensmittel und treibt damit den Verkauf und Verzehr dieser Produkte voran. Daher ist es zum einen notwendig und zum anderen eine Chance, von öffentlicher Seite – Politik, Verbraucherschutz, Bildungseinrichtungen – gerade die Qualität unverarbeiteter Lebensmittel, ihrer Vielfalt in Form, Farbe, Geruch und Geschmack wieder in das Bewusstsein der Kinder und Jugendlichen zu rücken.

Hier setzt „Fühlen wie's schmeckt – Sinnesschulungen für Kinder und Jugendliche“ an. Ziel ist es, einen Beitrag zur Entwicklung eines „gesunden Ernährungsverhaltens“ zu leisten und damit den Gesundheitsstatus von Kindern und Jugendlichen zu erhalten bzw. zu fördern.

Nahziel ist die Aufmerksamkeit, den Forscherdrang der Kinder und Jugendlichen für das alltägliche Essen und Trinken mit kleinen Experimenten zu wecken; Essen und Trinken als Mittelpunkt des Spielens oder des Unterrichts – und nicht als Ablenkung – zu erfahren; Probieren nicht als Machtkampf in der Familie, sondern als Spielwiese der Sinne zu erleben und zu genießen – kurz – die Qualität von Lebensmitteln als Erlebnis in der Berührung mit Hand, Nase, Zunge und Gaumen zu begreifen. Kinder und Jugendliche erhalten die Möglichkeit einer sinnlichen Auseinandersetzung mit der Umwelt. Förderung bzw. Wiederaneignung durch sinnliche Wahrnehmung von Qualitätsunterschieden bei der Auswahl von Lebensmitteln stehen spielerisch durch die fünf Sinne Sehen, Hören, Fühlen, Riechen und Schmecken im Vordergrund.

Das Projekt „Fühlen wie's schmeckt“ wurde 1997 als Forschungsprojekt der Fachhochschule Fulda unter Leitung von Prof. Dr. Meier-Ploeger gestartet. Im Rahmen des 2-jährigen Forschungsprojektes wurden Programme zur Sinnesschulung für die Praxis in Kindergärten und Schulen erarbeitet. Die Programme wenden sich in erster Linie an Erzieher bzw. Lehrer und liefern Ideen zu einer sinnes- und handlungsorientierten Herangehensweise. Der Einbezug von Lebensmitteln und ihrer Qualität sowie der Aspekte Ökologie und Kultur werden verbunden mit diversen Schulfächern wie z.B. Biologie, Gesellschaftskunde, Geographie, Ethik/Religion und Kunst bzw. im Kindergarten mit spielerischem Herantasten.

Im Vordergrund stehen Erleben und Spaß. Denn die Lernpsychologie geht davon aus, dass durch eine emotionale Beteiligung der Kinder auch die Lernbereitschaft und Lernfähigkeit gesteigert wird und das Erlernte länger verfügbar ist.

Die Projekte zur Sinnesschulung rund um das Thema Essen und Trinken beinhalten z.B. das Verfolgen eines Lebensmittels von der Pflanze bis hin zur Endverarbeitung oder die Gestaltung eines Sinnesparcours sowie den Einsatz von Märchen, in denen Lebensmittel vorkommen.

Nach einer Evaluation des Forschungsprojektes wurden aufgrund vieler Anregungen von Fachkräften und Eltern zwei Handbücher erarbeitet, die Erzieher, Lehrer und allen Interessierten bei der Umsetzung von Sinnesschulungen als Unterstützung dienen (4,5).

Projekte, die auf das Konzept „Fühlen wie's schmeckt“ aufbauen, sind zahlreich. So bieten u.a. einige Verbraucherzentralen seit Mai 2002 Fortbildungsveranstaltungen im Rahmen der Gesund-Essen-Aktion für Kindertagesstätten „FitKid“ für pädagogische Fachkräfte und Erzieher von Kindertageseinrichtungen an. Noch nie ist eine Generation herangewachsen, die in ihrem Leben so unzählige Wahlmöglichkeiten hatte wie die jetzige. Damit stehen Kinder und Jugendliche neben der größeren Freiheit bei der Wahl von Produkten im Lebensmittel- und Getränkektor auch vor ebenso vielen Entscheidungen. Es wird gegessen und getrunken, was die Werbung suggeriert. Die Warenwelt entwickelt sich zum „Supermarkt der Gefühle“. Man kauft ein Produkt, um sich in eine bestimmte Stimmung zu bringen und bei der Suche nach dem Wunsch-ICH ein Stückchen weiter zu kommen. Glücklicherweise geben aber Marken und ihre Bewerbung nicht ausschließlich die Orientierung für das Leben vor, sondern nach wie vor haben Eltern, Familie, Kindertagesstätten, Schulen, Freunde und Bekannte die Möglichkeit, Einfluss zu nehmen. Dabei bietet das Projekt „Fühlen wie's schmeckt – Sinnesschulungen für Kinder und Jugendliche“ eine nützliche Hilfestellung.

„Erkläre mir, und ich werde vergessen.

Zeige mir, und ich werde mich erinnern.

Beteilige mich, und ich werde verstehen!“

Konfuzius (551 - 479 v. Chr.)

Literatur:

1. Trendbüro; Andres Steinle, Peter Wippermann: Die neue Moral der Netzwerkkinder, Trendbuch_Generationen, Piper Verlag, München, 2003

2. Egmont Ehapa Verlag (Hrsg.): Coole Profis: Die Medienrealität der Kids. Neues über Mediennutzung, Medienerinnerung und die Einstellung zur Werbung bei Kindern, Kids und Jugendlichen, Stuttgart, o.J.

3. AgV (Hrsg.): Kinder im Visier der Werbung, Verbraucher Rundschau 9/97, Arbeitsgemeinschaft der Verbraucherverbände, Bonn, 1997

4. Meier-Ploeger, Stockmayer, Lange: Fühlen wie's schmeckt, Sinnesschulungen für Kids, food media

Verlag, Künzell, www.foodmedia.de, 2. Auflage 2002.

5. Meier-Ploeger, Stockmayer, Lange: Fühlen wie's schmeckt, Sinnesschulungen für Kinder und Jugendliche 6-14 Jahre, food media Verlag, Künzell, www.foodmedia.de, 1999

Kontakt:

Dipl. oec. troph. Louisa Page, Fachhochschule Fulda, Fachbereich Oecotrophologie
Marquardstr. 35, 36039 Fulda
Tel. 0661 9640-368, Fax 0661 9640-399,
E-Mail: louisa.page@he.fh-fulda.de

und

Prof. Dr. Angelika Meier-Ploeger, Universität Kassel, FG Ökologische Lebensmittelqualität und Ernährungskultur
Nordbahnhofstr. 1a, 37213 Witzenhausen
Tel. 05542 9817-12, Fax 05542 9817-13
E-Mail: amp@wiz.uni-kassel.de

Lebensmittelskandale, Kampagnen & Co. – ihre Auswirkungen auf das Konsum- und Essverhalten

Dipl. oec. troph. Anja Dannenberg, Köln

Während 2000/2001 die BSE-Krise ihren traurigen Höhepunkt erreichte, stand im Sommer 2002 Nitrofen in Futtermitteln in den Schlagzeilen. Gefolgt von Acrylamid in den Weihnachtsplätzchen.

Wann endet der einzelne Skandal eigentlich? Für die meisten Verbraucher spätestens in dem Moment, in dem die Presse nicht mehr darüber berichtet. Von BSE redet heute keiner mehr, obwohl es jeden Monat neue Fälle gibt.

In den letzten Jahren zeigen sich im Ernährungsverhalten der Deutschen zwei etwas widersprüchliche

Trends: Zum Einen gibt es ein gestiegenes Ernährungs- und Gesundheitsbewusstsein mit einem erhöhten Bedarf an kritischen Informationen. Zum Anderen zeigen diverse Befragungen, dass das Vertrauen der Verbraucher in Lebensmittel heute im Vergleich zu den 80er Jahren sehr groß ist.

Vertraut wird in hygienische Herstellungsverfahren, in strenge Auflagen und rigide Kontrollen. Auch die Hersteller selbst proklamieren immer wieder: Lebensmittel sind heute so sicher wie nie zuvor.

Selbst diverse Krisen und Skandale (BSE schon seit Anfang der 90er Jahre) haben an dem guten Glauben der Bundesbürger nicht gerüttelt, Empörung und Kaufzurückhaltung waren in der Regel nur kurzfristig.

Beispiel BSE: Die Verbraucher in Deutschland haben 2001 ihren Fleischkonsum erheblich eingeschränkt, was vor allem auf die durch BSE ausgelöste Verunsicherung zurückgeführt wird. Nach Zahlen von der Zentralen Markt- und Preisberichtsstelle (ZMP) kauften die Bundesbürger insgesamt 7,8 % weniger Frischfleisch als in 2000. Besonders der Rindfleisch-Absatz brach auf dem Höhepunkt der BSE-Krise drastisch ein; an der Ladentheke wurden in den ersten zwei Monaten des Jahres 2001 rund zwei Drittel weniger Fleisch von Rindern abgesetzt als in der entsprechenden Vorjahresperiode. Eine gleichzeitige Verbrauchszunahme von Schweinefleisch, die man wegen der BSE-Krise vielleicht hätte erwarten können, stellte sich aber nicht ein. Auf den Tellern der Bundesbürger liegt hingegen immer häufiger Fleisch vom Geflügel. Der Anteil am Fleischverbrauch lag 2002 bei rund 18 %. Im Vergleich dazu: 1995 lag dieser Anteil von Geflügelfleisch nur bei etwa 13 %. Der größte Produktionsanteil entfällt auf Jungmasthühner, die größten Steigerungsraten verzeichnet jedoch das Putenfleisch. In 2001 stieg die Verarbeitungsmenge von Putenfleisch um rund 8 %. Schon im Sommer 2001 schwanden die Ängste der Verbraucher gegenüber dem Verzehr von Rindfleisch. Im weiteren Jahresverlauf normalisierte sich das Kaufverhalten, und im November wurde erstmals wieder mehr Rindfleisch gekauft als im entsprechenden Vorjahresmonat. Im Frühjahr 2002 war von Kaufzurückhaltung nicht mehr viel zu merken. Unterstützt wird dieser Prozess durch neue Gütesiegel wie z. B. das QS-Siegel, die das Verbrauchervertrauen nach einem Skandal wiederherstellen sollen. Im Fall des Nitrofenskandals beispielsweise fanden dieser Vergessensprozess und die „Normalisierung“ noch schneller statt.

Vertrauen missbraucht – die Psychologie der Skandale

Zeiten, in denen Verbraucher verunsichert sind, sind gekennzeichnet von einem Missverhältnis zwischen einem tatsächlichen zuverlässigen Schutz vor Gefahren und dem Vertrauen des einzelnen Konsumenten in diesen Schutz. Bei Lebensmittelskandalen, erfährt der Verbraucher von diesem Ungleichgewicht, nämlich, dass sein Vertrauen missbraucht wurde und auf ihn unkalkulierbare Risiken lauern. Das resultiert anfangs in Orientierungsverlusten bei der Auswahl der Lebensmittel. Schließlich

kommt es aber zu einem starken Misstrauen und Ängsten vor dem Verzehr bestimmter Lebensmittel. Die gesundheitliche Unbedenklichkeit und Qualität der Ware wird grundsätzlich in Frage gestellt. Im Fall von BSE haben viele Verbraucher dann mit einem massiven Konsumverzicht von Rindfleisch reagiert, nach einer gewissen Zeit stellte sich jedoch bei vielen ein Verdrängungsmechanismus ein, wie die oben genannten Zahlen belegen. Weitere Folgen des BSE-Skandals sind beispielsweise eine erhöhte Nachfrage nach Informationen in Beratungsstellen und ein vermehrter Konsum von Obst, Gemüse und Milchprodukten, insbesondere in Bio-Qualität.

Verunsicherung bei allen gleich?

Diverse Studien zeigen, dass Frauen auf Lebensmittelskandale sensibler reagieren als Männer. Die Altersgruppe zwischen 30 und 60 Jahren ist schneller verunsichert, während die jüngeren und älteren Personen, eher gleichgültig sind. Besserverdienende stellen oft rigoros ihr Kaufverhalten um, besonders, wenn sie aus der Stadt kommen.

Ausmaß der Verunsicherung

Die Gefahren durch vermeintliches „Gift“ im Essen und neue Technologien werden von den Verbrauchern häufig überschätzt, dabei gleichzeitig Risiken durch die eigene Fehlernährung unterschätzt. Am Höhepunkt der Krise wurde beispielsweise die Gefahr durch BSE von vielen höher bewertet, als die durch Rauchen oder den Straßenverkehr. Gefahren, die in Verbindung mit dem Verzehr von Lebensmitteln stehen, gelten als unfreiwillig und schwer einschätzbar. Die Toleranzgrenze bei freiwillig eingegangenen Risiken wie dem Rauchen ist demnach viel höher als bei unfreiwilligen. Wie stark und wie anhaltend die Ängste der Verbraucher bei Lebensmittelskandalen sind, wird auch davon bestimmt, ob die schlimmen Befürchtungen tatsächlich eintreten. Tun sie dies nicht innerhalb eines bestimmten Zeitraums, dann ist für viele die Gefahr gebannt. Der Grad an Verunsicherung nimmt mit der Zeit ab, wie beispielsweise bei der Diskussion um BSE, Zusatzstoffe und um Antibiotika-Rückstände in Fleisch. Es tritt ein Gewöhnungsprozess ein, man lebt mit dem potenziellen Risiko.

Informationsverhalten der Verbraucher

Ohne Medien gäbe es keine Skandale. Auch nur latent vorhandene Zweifel an der Sicherheit von Lebensmitteln können durch Medienberichte geschürt werden. Im Fall der BSE-Berichterstattung haben Bilder von brennenden Tierkadavern, torkelnden Kühen, blutigen Schlachtszenen die Angst vor dem Verzehr von Rindfleisch enorm gefördert. Durch populistische Berichterstattung ist es möglich, Verbraucherängste zu instrumentalisieren und sogar Politiker unter Druck zu setzen: Nach dem BSE-Skandal in 2001 wurde die Agrarwende eingeleitet. Insgesamt kann das Informationsverhalten in punkto Ernährung als vorwiegend passiv beschrieben werden. Ernährungsinformationen werden eher zufällig und nebenher aufgenommen, nicht aktiv zielgerichtet. Dies gilt allerdings nur in Alltagssituationen ohne Skandal. Das Informationsverhalten während eines Lebensmittelskandals ist kurzzeitig etwas aktiver und zielgerichteter.

In der modernen Gesellschaft erlangen die elektronischen Medien immer mehr an Bedeutung. Sie drängen die Printmedien zurück; es wird deutlich mehr Zeit mit dem Fernsehen verbracht, als mit dem Lesen einer Zeitung. Ernährung wird im öffentlich rechtlichen Fernsehen schon seit langem eine wichtige Position zugestanden. Bei den Privaten rückte die Ernährung in erster Linie mit den großen Lebensmittelskandalen der letzten Jahre in den Fokus. Das spiegelt sich auch in der Machart der Beiträge wieder. Es geht bei Ernährungsthemen häufig um Skandalmeldungen mit überzogen reißerischer Wirkung, die nicht selten starke Verunsicherung bei den Rezipienten hervorrufen. Durch Vereinfachung, Weglassen oder Kürzen der Informationen durch Journalisten, kann die Wirklichkeit verzerrt und die Aufregung verstärkt werden. Durch ihre Authentizität sind Bilder für viele Menschen besonders glaubhaft, ihre Wirkung ist subtil, nachhaltig und stark und hat einen großen Einfluss auf die interpersonelle Meinungsbildung. Letztlich kann das Medium Fernsehen meist nur das erste Interesse der Zuschauer für einzelne Sachverhalte wecken. Nur schwer können umfangreiche Inhalte erschöpfend dargestellt werden. Hieran erkennt man die Verantwortung, aber auch die Chance des Fernsehens: Ist die Aufmerksamkeit der Zuschauer erst einmal geweckt, dann müssen entsprechende Detailinformationen zur Verfügung stehen, z. B. per Infobroschüre, Internet oder Faxabruf. Aus eigener Erfahrung kann ich berichten, dass dieser Service besonders in Zeiten von Lebensmittelskandalen sehr gern angenommen wird.

Aus Fehlern lernen: Modernes Krisenmanagement

Lebensmittelskandale haben nicht nur derartig große und länderübergreifende Ausmaße, wie es bei BSE der Fall war. Auch in Bezug auf Produkte einzelner Unternehmen kam es in der Vergangenheit zu Krisen. Beispiel: Anfang 2003 verstarb ein Kind nach dem Verzehr eines Stücks Sahnetorte der Firma Copenrath & Wiese. Daraufhin setzte ein Krisenmanagement ein, das von Herstellern, Handel und Politik als beispielhaft angesehen wird. Einst standen in einem solchen Fall eher Abstreiten und Verschleiern auf der Tagesordnung, auch mit dem Risiko, dass die Krise die gesamte Branche in

Verruf bringt. Im Fall Coppentrath & Wiese aber arbeiteten Unternehmen, staatliche Kontrollstellen, der Handel und die Presse eng zusammen. Der Rückruf des betroffenen Produkts erfolgte prompt. Eine Hotline für Verbraucher wurde eingerichtet. Die Behörden ließen Proben in diversen Labors untersuchen, alles unter der Leitung eines Krisenstabs. Fünf Tage später war die Unschuld des Unternehmens bewiesen. Daraufhin appellierte die Verbraucherschutzministerin des Landes NRW an den Handel, die Produkte von Coppentrath & Wiese nicht auszulisten. Die Presse berichtete über den genauen Sachverhalt und rehabilitierte das Unternehmen.

Voraussetzung für dieses erfolgreiche Krisenmanagement waren die Offenheit, die Kooperation und die gute Kommunikation aller beteiligten Gruppen zu jeder Zeit. Viele Unternehmen bereiten sich mittlerweile auf den Notfall vor und investieren in Krisenkommunikation. Dazu gehört nicht nur die lückenlose Rückverfolgbarkeit der Zutaten, sondern auch die Voraussetzung, für eine umfangreiche Warenrückrufaktion, eventuelle Entsorgungsmaßnahmen usw. Nur so kann die Gesundheit der Verbraucher zu jeder Zeit geschützt und – vorausgesetzt die Unschuld ist bewiesen – ein Bankrott des betroffenen Unternehmens sowie ein Image-Schaden für die gesamte Branche verhindert werden.

Kontakt:

Dipl. oec. troph Anja Dannenberg, Kleingedankstr. 9, 50677 Köln
Tel. 0172 6979424,
E-Mail: anjadannenberg@web.de

Esskultur im Wandel

Oecotrophologen können von den Veränderungen profitieren

VDOe-Positionen – 2/2006 - www.vdoe.de

Rucola - noch vor ein paar Jahren ein unbeschriebenes Blatt, heute in fast jedem Supermarkt zu haben. Dinkel und Hirse - im 19. Jahrhundert vom Speisezettel verschwunden, heute wieder en vogue. Ernährungsmoden kommen und gehen. Alles reine Geschmackssache? "Sage mir, was Du isst und ich sage Dir, wer Du bist" sagen die Soziologen. Auch Oecotrophologen beschäftigt der Wandel der Esskultur. Sicher ist: Sie sollten auf den Wandel reagieren und neue Berufsperspektiven nutzen.

Unsere Esskultur, ein soziales Totalphänomen, wird geprägt von vielen Normen. Schon zu biblischen Zeiten gab es eine Menge Essvorschriften. Doch was unsere gegenwärtige Esskultur verändert, scheint komplexer als je zuvor. Ob Globalisierung oder Megatrends wie Gesundheit - alles brodelt kunterbunt im Kochtopf mit. Im Gegenzug schwinden die Kochkenntnisse in privaten Haushalten rapide dahin. Eine Entwicklung, die sich bereits früh im vorigen Jahrhundert abzeichnet, wie der Blick in die Küchen von anno dazumal zeigt.

Kochen im 20. Jahrhundert

Erste Überraschung: Noch Anfang des 20. Jahrhunderts managen Frauen der bürgerlichen Mittel- und Oberschicht ihr "kleines Familienunternehmen" erfolgreich mit Personal. Erst als Dienstboten kaum mehr verfü- und bezahlbar sind, sehen sie sich gezwungen, ihren Haushalt selbst zu versorgen. Um Zeit und Kosten zu sparen, setzen sie auf vorgefertigte Speisen. Die kochfertigen Tütensuppen von Knorr und Maggi werden zum Verkaufsschlager.

Überraschung zwei: Die Arbeitsbelastung der Frauen ist schon nach dem ersten Weltkrieg ein Thema. Zwei Vorschläge werden heiß diskutiert: die Schaffung von hauswirtschaftlichen Großbetrieben und die Reform des privaten Haushalts durch Rationalisierung und Technisierung. [...]

Vom Schnitzel zur Pizza

Bella Italia über alles: Die einsetzende Reisewelle bringt Pizza und Spaghetti nach Westdeutschland. Bulgarischer Schopska-Salat oder ungarisches Letscho-Steak kommen in der DDR in Mode. Aus Belgien und den Niederlanden stammen die beliebten Pommes frites. Die ersten Frittenbuden entstehen und verhelfen der Imbisskultur im Westen zum Erfolg.

Mitte der 1960er Jahre beträgt der Zeitaufwand für die Zubereitung von Mahlzeiten an Wochentagen noch 59 Minuten. Mehr und mehr richtet der Fernseher die Blicke auf sich und verändert die gewachsene Tischkultur - bis heute. Die 1970er Jahre: Amerikanische Konzerne strecken ihre Arme nach Europa aus: Am 4. Dezember 1971 eröffnet McDonald's seine erste Filiale in München. [...]

Hin zum Kochalphabeten

Noch 1995 trauen sich nach einer Iglo-Studie rund 85 bis 90 Prozent der über 50-jährigen Frauen die Zubereitung von Hausmannskost wie Rinderroulade mit Rotkohl und Spätzle aus dem Kopf zu, bei den jüngeren Frauen sind es dagegen nur noch 40 bis 50 Prozent - mit abnehmender Tendenz. Fakt: Die Kochkompetenzen gehen kontinuierlich zurück, dafür ist das Interesse an Kochshows und -büchern riesig. "Die Anzahl der Kochbücher zeigt sich schon fast diametral zu den Kochkenntnissen", meint die Leiterin der neuen Nationalen Verzehrsstudie Dr. Christine Brombach. Dessen ungeachtet schätzen Frauen ihre Kochkenntnisse sehr hoch ein. 60 Prozent meinen, "gute" oder "ziemlich gute" Köchinnen zu sein.

Der Experte Prof. Dr. phil. Hans J. Teuteberg fügt dazu kritisch an: "In Wirklichkeit aber verfügen sie gemessen an einem professionellen Koch nur über ein recht bescheidenes Rezeptwissen, das sich primär auf learning by doing in der mütterlichen Küche und regionale Nahrungsgebräuche stützt." [...]

Ess-Trends im neuen Jahrtausend

Aus der guten Köchin wird die clevere Verwenderin von Convenience-Produkten. Wichtigstes Küchenutensil ist die Mikrowelle, die bereits 10-Jährige bedienen können. Mehr Singles, mehr Fertigerichte heißt die Zukunftsvision.

Das Angebot an funktionellen Produkten wie Nutraceuticals und Functional Food wird zunehmen. In einigen Jahrzehnten werden 70 Prozent unserer Nahrung aus Produkten bestehen, die in dieser Form heute noch gar nicht existieren, mutmaßt der Politikwissenschaftler Paul Ariès, der in Frankreich mehrere Bücher zum Thema Ernährung verfasst hat.

Esskultur - längst mehr als nur "Ernährung": Sanity heißt der Konsumtrend, der Aspekte wie Umweltschutz, soziale und individuelle Gesundheit vereint. Sanity-Food ist ein Mischmasch aus Convenience Food, Functional Food und Bio. Ebenfalls en vogue: Produkte mit hohem spielerischen Charakter (fun). [...]

Von Fast Food über Finger Food, Ethno Food (Afrikanisch, Mexikanisch etc. essen) bis hin zu Vitality Snacks und Suppenküchen geht das Angebot im Außer-Haus-Verzehr. Slow Food etabliert sich als Gegenteil zu Fast Food und gibt sich als Arche des guten Geschmacks. Der in Italien gegründeten Bewegung "ist es gelungen, das Bedürfnis nach Authentizität in einer globalisierten und standardisierten Welt zu befriedigen", urteilt die österreichische Ernährungswissenschaftlerin Hanni Rützler.

Chancen für Oecotrophologen

Die Dynamik des gesellschaftlichen Wandels erfordert eine Erweiterung der tradierten Kompetenzen über die Familie hinaus. Sie macht eine entsprechende Ernährungs- und Verbraucherbildung an Schulen notwendig - ein weites Feld für Oecotrophologen mit pädagogischem Fingerspitzengefühl (siehe auch "Was Hänschen nicht lernt"). "Zieht man die steigende Berufstätigkeit junger Mütter und Pflegebedürftigkeit älterer (zum Teil finanziell gut ausgestatteter) Menschen in Betracht, kann für die Zukunft durchaus ein Anstieg von Haushaltshilfen, die auch Nahrung zubereiten, erwartet werden", so der Wortlaut im Materialienband 2 zur Ernährungswende.

Anfangen von Brotbacken bis hin zum gelungenen Braten - wer kann das noch? "Kannste Kochen? Kochen kannst du lernen": Mit diesem Slogan macht die Kochschule "Cookeria - mit Freunden kochen" auf 80 Werbeflächen in der Berliner U-Bahn auf sich aufmerksam. Gegründet wurde sie von Anke Meiswinkel und Angela Giellert. Die beiden Oecotrophologinnen: "Unsere Anfängerkurse werden in erster Linie von jungen Menschen besucht, die das geschenkt bekommen haben, oder von älteren, etwa Witwern, aber auch von Leuten um die vierzig, die es einfach genauer wissen wollen."

Meiswinkel und Giellert legen großen Wert auf Praxisnähe und haben ihre Küche nicht wie eine Restaurantküche mit viel Edelstahlglanz eingerichtet, sondern orientierten sich am ganz normalen Privathaushalt.

Doch hapert es nur an den Kochkünsten, sondern nicht auch am hauswirtschaftlichen Know-how? Vielleicht sollten Oecotrophologen über die Gründung einer Unternehmensberatung oder eines Instituts für private Haushaltsführung nachdenken. So mancher jungen Hausfrau oder jungem Hausmann würden fachkundige Ratschläge den Alltag erleichtern.

Neue Trends - neue Produkte

Das erweiterte Gesundheitsbewusstsein verlangt von Lebensmittelproduzenten und Handel neue, kreative Ideen. Der Grundstein innovativer Unternehmen liegt im detaillierten Wissen um Esstrends wie Clean Food, Mood Food etc. Wer die Nase hier vorn haben will, braucht Experten. Beispielhaft: die neue Dachmarke "Viva mit Vital Genuss & Verstand". Laut Handelskette Plus waren bei der Entwicklung der neuen Produktlinie auch Oecotrophologen miteingebunden.

Der Megatrend Gesundheit eröffnet aber nicht nur dem Lebensmittelhandel neue Möglichkeiten. Qualifizierte Beratung ist gefragt, wenn Menschen von Patienten zu Kunden werden, die bereit sind, für ihre Gesundheit Verantwortung zu übernehmen, das tradierte Essverhalten dabei aber nicht auf den Kopf stellen wollen. Neue, medizinische Produkte müssen entwickelt werden, kommen aber nur an, wenn sie die aktuellen Esstrends bedienen. "Health meets Tourism" lautet das Stichwort in der Reisebranche. Warum nicht hier neue, kreative Wege der Ernährungsberatung beschreiten und entsprechende Konzepte auf der Basis der landestypischen Esskultur - Stichwort Urlaubsküche - anbieten?

Irmingard Dexheimer, Mainz

(Auszug, Artikel nachzulesen in der VDOE POSITION 2/2006)