

Teuteberg, Hans – Personendatei  
18.12.2004 hatte er 75.Geb / 1929 geboren

[Spiekermann](#) war sein Schüler  
[Ulrike Thoms](#) auch

[EB 1976](#)

### [Buch zu seinem Geburtstag](#)

Ernährungs-Museums-Initiative /

[Publikationsliste Teuteberg Nov 2007](#)

[AGEV-Initiator](#)



## **Prof. Dr. Hans Jürgen Teuteberg**

**Universität Münster**

### **Profil:**

Institut: Historisches Seminar der Universität Münster. Von 1974-1995 Lehrstuhl für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte am Historischen Seminar der Universität Münster. Forschungsschwerpunkte sind die Unternehmens-, Verkehrs- und Agrargeschichte vor 1900 sowie die Kulturgeschichte des Alltagslebens im 19./20. Jh., besonders der Wandel der Familie, Wohnformen und Nahrungsgewohnheiten. Gründungspräsident der "International Commission for Research into European Food History"(ICREFH), Herausgeber der "Studien zur Alltagsgeschichte", Autor von mehr als 200 wissenschaftlichen Publikationen, zum Teil in Englisch. Neuestes Buch: Die Revolution am Esstisch: Studien zur Nahrungskultur im 19./20.Jh., Steiner Verlag, Stuttgart 2004 324 S.,kart, 60.00 Euro, ISBN 3-515-08447-9.

Die "anständige" Lust. Nachdenkliches über den Essensgenuss als Verbindung zwischen Natur und Kultur

Prof. Dr. Hans-Jürgen Teuteberg

Sendezeit: So. 01.02.2004, 8.30h

Zum Vortrag

Der Essensgeschmack unterliegt einerseits den naturhaft angeborenen körperlichen Wahrnehmungen durch die Zunge und ist auch abhängig, wengleich in weit geringerem Grade, vom Geruch in der Nase und Anblick einer Speise, ja selbst von akustischen und tastenden Sinneseindrücken. Andererseits wird er aber weit mehr von den sich erst später beim Menschen entwickelnden psychischen Grundeinstellungen und häufig wechselnden inneren Stimmungslagen und schließlich auch massiven äußeren Einflüssen von Wirtschaft, Politik, Gesellschaft und Kultur mit ihren unterschiedlichen zeitlichen wie räumlichen Bedeutungen und Handlungsmustern beeinflusst. Das Schmecken ist somit weit mehr als ein eindimensional verlaufender chemisch-biologischer Wahrnehmungsprozess, sondern setzt sich aus einem großen Ensemble antinomischer Determinanten zusammen. Seit der Wiederentdeckung des menschlichen Körpers in den Geisteswissenschaften in den letzten Dezennien, sind die Funktionen der Sinnesorgane, welche den Menschen mit seiner Außenwelt gleich Antennen verbinden, erneut in den Brennpunkt des Interesses gerückt. Dabei zeigt sich nun, dass wir gerade über die Rolle des Essensgeschmacks für unser Dasein offenbar noch nicht genügend nachgedacht haben und von einer Reihe landläufiger Vorstellungen nun endgültig Abschied nehmen müssen.

Zur Person

Hans Jürgen Teuteberg, Kulturhistoriker, geboren 1929 in Düsseldorf, ist Professor für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte und Direktor des Historischen

Seminars der Universität Münster von 1974 bis zur Emeritierung 1995. 1972 Berufung ins Präsidium der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) und jahrelange Leitung der neuen Abteilung "Ernährung und Sozialwissenschaft". Er ist Gründer und zeitweiliger Vorstand der "Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten" (AGEV), des "Internationalen Arbeitskreises Kulturforschung des Essens", der "International commission for Research into European Food History" (ICREFH) sowie Mitglied des Conseil Scientifique des "Institut Européen d'Histoire d'Alimentation" (IEAH) und der "International Commission for Ethnological Food Research".

#### Ausgewählte Veröffentlichungen

- Hans J. Teuteberg, Günter Wiegmann: Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung. Franz Steiner Verlag, Stuttgart, 1986
- Stadtwachstum, Industrialisierung, Sozialer Wandel. Duncker u. H. Verlag, Berlin, 1986
- (Hrsg. mit Alois Wierlacher und Gerhard Neumann): Kulturthema Essen: Ansichten einer neuen Wissenschaft. Akademie-Verlag, Berlin, 1993
- Bilderwelt des Alltags. Franz Steiner Verlag, Stuttgart, 1995
- Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven. Akademie-Verlag, Berlin, 1996
- Durchbruch zum modernen Massenkonsum. Lebensmittelmärkte und Lebensmittelqualität im Städtewachstum des Industriezeitalters. Franz Steiner Verlag, Stuttgart, 1997

**Skandale in der Produktion von Lebensmitteln haben Verbraucher wie Landwirtschaft tief verunsichert, die Politik alarmiert. Wie kann sichergestellt werden, dass wir uns gesund ernähren, frei von Schadstoffen und ausgerichtet an den physiologischen Bedürfnissen der Menschen? Die Antwort kann nicht allein Naturwissenschaften und Medizin überlassen werden, denn Ernährung ist ein kulturelles Phänomen, in dem viele Faktoren zusammen kommen.**

**Die Erzeugung und Bereitstellung von Nahrung hat sich vielfältig verändert. Die Bewertung der Entwicklung wie der Zukunftstrends ist kontrovers, Fortschrittsoptimismus wie apokalyptische Ängste stehen sich gegenüber. Die Politik ist gefordert, Biopolitik geboten, die die Perspektiven auch zur Diskussion stellt, man denke nur an die Möglichkeiten der Gentechnologie.**

**Doch Essen soll nicht nur gesund sein, sondern auch schmecken. Mit Essen und Trinken schaffen wir uns täglich Inseln des Wohlbehagens, die aber auch ständig bedroht sind. Vielleicht sollten wir richtiges Schmecken und Riechen wieder lernen.**

**Red.**

#### **Die BSE-Krise und ihre Folgen**

Zunächst ein Rückblick auf das dramatische Inszenarium in den letzten zwei Jahren: Die BSE-Krise, vereinfachend "Rinderwahnsinn" genannt, führte bekanntlich zu Schlachtungen und Verbrennungen von hunderttausenden von Rindern und einem rapiden Preissturz wie nie zuvor.

Ein Drittel der Deutschen schränkte seinen Fleischkonsum stark ein, ein Viertel verzichtete sogar ganz darauf. Dabei wurden zwischen 1987 und dem Beginn 2001 nur 20 BSE-Fälle, davon bis 2000 lediglich vier aus Importen, von Deutschland dem Internationalen Tierseuchenamt gemeldet.

Obgleich man in England zu gleicher Zeit 179.441 Rinder mit boviner spongiformer Enzephalopathie (BSE) entdeckte, war die Massenhysterie in Deutschland wesentlich größer. Offenbar erinnerten sich deutsche Verbraucher an frühere ähnlich aufregende Lebensmittelskandale: 1985 die Glykolweine und mit Mikroben verseuchte Nudeln, 1987 von Wurmmaden befallene Fische und 1993 die mit Insektiziden vermischte Babykost. Die Angst vor gesundheitsgefährlicher Nahrung wurde diesmal gleichzeitig geschürt durch die sich spürbar verstärkende Genforschung und Biotechnologie, die früher unbekannte artüberschreitende Eingriffe in die Erbsubstanz bei der Pflanzenzüchtung und Lebensmittelproduktion bringt. Unter dem Druck der panikartigen Verunsicherung warfen große Handelsketten alle "genmanipulierten" Waren aus den Regalen. Die EU-Agrarminister wie die Bundesregierung ergriffen ebenfalls eiligst Schutzmaßnahmen. Unter anderem wurde eine "Novel Food-Verordnung" erlassen. Die Kosten der BSE-Krise belasteten allein den Bundeshaushalt 2001 zusätzlich mit mehr als 2 Mrd. DM. Eine andere Folge war die nun steigende Nachfrage nach Erzeugnissen des ökologischen Landbaus und der vegetarischen Kost, die heute etwa 5,5 Millionen dauernde oder zeitweise Anhänger findet. Außerdem wird seitdem von der Bundesministerin *Renate Künast* (Die Grünen) eine staatlich subventionierte Steigerung der ökologisch produzierten Produkte von 2,5% auf 20% der Anbaufläche bis 2010 proklamiert, um deren noch sehr geringen Marktanteil drastisch zu erhöhen.

Inzwischen essen die Deutschen wieder Rindfleisch wie zuvor, die immer noch schwelende Ernährungsangst der Bevölkerungsmehrheit ist aber als ernstes Problem geblieben, wie der letzte Nitrofenskandal zeigt, bei dem ein

in der DDR Zeit benutztes und 1990 verbotenes Unkrautvernichtungsmittel beim Lagern oder Transport offenbar unachtsam mit Futtermitteln vermischt wurde. Die seit der BSE-Krise geradezu leidenschaftlich diskutierte "Agrarwende" soll auch hier eine politische Lösung bringen. Um die verstärkte Suche nach möglichst gesunderhaltender, von gefährlichen Schadstoffen freier und gut schmeckender Nahrung aufklärend zu unterstützen, ist aber zunächst noch einmal an das Wesen der Humanernährung zu erinnern.

Der essende Mensch muss sich zwar tagtäglich buchstäblich Nahrung "einverleiben", kann aber im Gegensatz zum Tier geistig darüber reflektieren. Er entscheidet unabhängig vom Instinkt selbst, wie er sich ernährt. Die natürliche Umwelt bietet ihm dazu viele Möglichkeiten, aber ihm bleibt es überlassen, ob er davon Gebrauch macht. Nicht alles an sich Verzehrbares wird gegessen. Die Ernährung besitzt eine biologisch-chemische Konstante, die sich technisch messen und rational bearbeiten lässt, aber auch eine nicht minder wichtige soziokulturelle und emotionelle Seite, die sich solchen quantifizierbaren Erklärungen weitgehend entzieht. Die Essenskultur, die Objekte, konkrete Handlungsmuster und genuine Wertordnungen intergenerativ weitergibt und der Nahrung erst dadurch sinnhafte Bedeutung verleiht, hat es erlaubt, die Grundbedingungen der Nahrungsweise immer weiter zu verfeinern und zu variieren. Die ganze Geschichte der menschlichen Ernährung lässt sich letztlich daher als stete Suche nach ihrer Optimierung interpretieren, wobei die dazu erfundenen technischen Werkzeuge und Verfahren unerlässliche Hilfen darstellen. Gedanklich verkürzt heißt das: Der Mensch ist nicht nur, was er isst, sondern zugleich wie er isst.

### **Kann es eine Rückkehr zu einer früheren "natürlichen Kost" geben?**

In öffentlichen Debatten wird nun immer wieder die Rückkehr zu einer ursprünglich "natürlichen Kost", gefordert, ganz ohne jede chemisch-künstliche Zusätze und genetische Manipulationen, d.h. zu einer von heutiger Naturwissenschaft und Technologie gleichsam unabhängigen Nahrung.

Diese an sich zunächst nicht unsympathisch klingende Idee ist für den historisch Denkenden aber weiter nichts als eine idyllisierende Utopie, da die periodisch wiederkehrenden Hungersnöte, die monotone und schwer verdauliche Alltagskost sowie die vielen Lebensmittelfälschungen in der Vergangenheit hier völlig ignoriert werden. Die vorindustrielle Ernährung führte wegen der häufigen krassen Unterernährung generell zu geringer Arbeitsproduktivität und hoher Krankheitsanfälligkeit, die schnell zum Tode führen konnte. Durchschnittlich hatte der Mensch eine geringe Lebenserwartung; vor allem gab es bis zum letzten Drittel des 19.

Jahrhunderts in Deutschland wie in anderen vergleichbaren Staaten eine ständige, extrem hohe Kindersterblichkeit. Die frühere Kost war für die Masse der Bevölkerung schwer verdaulich, monoton und in der Zusammensetzung fast nur auf die nächste Umgebung bezogen. Schon frühzeitig wurde die Wildnis in Europa von den Menschen beim zähen Ringen um den Lebensunterhalt technisch zur ersten rohen Kulturlandschaft umgeformt, so dass die Vorstellung von einer völlig unberührten früheren Natur ein Phantombild darstellt. Sie spiegelt eigentlich nur die Sehnsucht nach dem angeblich verloren gegangenen Paradies wider. Der in Oxford, Harvard und nun in New York lehrende Historiker *Simon Schama* hat in seinem aufsehenerregenden Bestseller "Der Traum von der Wildnis - Natur als Imagination" (1996) nachgewiesen, dass es immer wieder die Idee gegeben hat, der Mensch habe irgendwann einmal in völliger Übereinstimmung mit der Natur gelebt, aber dies war stets weiter nichts als ein Mythos, wie er an Zeugnissen aus vielen Jahrhunderten nachweist. Alle für die Nahrung bestimmten Kulturpflanzen und Haustiere sind durch tausendjährige Züchtungen dem Menschen allmählich immer mehr adaptiert worden und letztlich evolutionäre Artefakte, also von Menschen mehr oder weniger einfallreich geschaffene künstliche Produkte. Auch alle Lebensmittelzusätze für die Verbesserung des Aromas, der Haltbarkeit oder Ästhetik haben jeweils eine lange, freilich noch wenig erforschte Vorgeschichte und beginnen keineswegs erst mit der heutigen Lebensmittelindustrie, wie sich z.B. an den Gewürzen zeigen lässt. Es ist daher ein irrealer Gedanke, man könne aus der hochtechnisierten heutigen Gesellschaft zu einer unberührten Natur zurückkehren. Unsere heutige Naturliebe hat sich erst im 19. Jahrhundert unter dem Einfluss der gefühlvollen Strömung der Romantik und den folgenden Lebensreformbewegungen herangebildet und ist ein modernes Phänomen, das man zuvor überhaupt nicht kannte.

### **Widerstreitende Meinungsgruppen beim Thema Nahrungssicherheit: Die fortschrittsgläubigen**

#### **Optimisten**

Bei der jetzigen Diskussion über die Ernährungssicherheit lassen sich drei Gruppierungen unterscheiden. Die erste und kleinste versucht, die biologisch-chemische, medizinische und ökonomisch-technologische Optimierung in der Nahrung wie in den letzten zweihundert Jahren energisch voran zu treiben. Sie will den Menschen weiterhin von allen "Fesseln der organischen Natur" befreien und prophezeit auf den menschlichen Verstand aufbauend optimistisch stets neuen Fortschritt. Die emotionalen und politischen Hindernisse bei der Rezeption von technischen Innovationen werden freilich oft unterschätzt. Dies hängt damit zusammen, dass die heutigen Vorstellungen von der sachgerechten menschlichen Ernährung immer noch stark von *naturwissenschaftlichen Theorien des 19. Jahrhunderts* geprägt werden. Sie sind mit der Vorstellung verbunden, die Naturwissenschaften könnten eine wahrheitsgetreue Abbildung der Wirklichkeit entwerfen.

Wegen der hochkomplexen und nicht völlig zerlegbaren Struktur der Lebensrealität erzwingt aber jede Beschreibung eine Projektion der Wirklichkeit, die von der besonderen Wahrnehmung und Interessenslage abhängt und damit von den zur Überprüfung notwendigen Methoden. Die vielschichtige Ernährungswirklichkeit wird deshalb auf einfache Ursachen- Wirkungen- Verknüpfungen reduziert.

Die Naturwissenschaften befinden sich damit aber ständig in der Gefahr, ihre vereinfachten gedanklichen Darstellungen mit der Komplexität der gesamten Nahrungsgeschehens gleichzusetzen und diese damit zu deformieren. Die Ökonomik wie die Technik, welche die praktischen Rahmenbedingungen für die Entwicklung von menschlichen Lebensbereichen vorgeben, eifern hier den Naturwissenschaften in oft ungehemmter Weise nach. Sie übersehen ebenfalls, dass das Wertesystem der Natur wegen seiner inneren Systematik notwendigerweise hochdimensional ist und sich nicht in einfache objektive Zusammenhänge zergliedern lässt. Die Evolution des Menschen und seiner Nahrung beruht auf einer hohen Vielfältigkeit von Erscheinungsformen, die sich als Resultate langfristig erprobter Überlebensstrategien unter dauernd sich verändernden äußeren Lebensbedingungen räumlich wie soziokulturell allmählich verschieden herausgebildet haben.

### **Kritik und Vorschläge der Pessimisten**

Diesen Optimisten gegenüber stehen die durch Massenmedien lautverstärkten pessimistischen Apokalyptiker. Sie sehen gerade umgekehrt gewaltige *Ernährungskatastrophen* gleich einem Gewitter heraufziehen und wollen von der "verdorbenen Zivilisation" zurück zur "unverdorbenen Natur". Besonders werden die von der Pflanzenbiotechnologie wie der Industrie technisch "maßgeschneiderten" neuen Lebensmittel als unheilvolle Eingriffe in die organische Lebenswelt bekämpft. Ihre Rettungswege heißen: Diätkost, Öko-Produkte, Abstinenz vom Fleisch, sogar asketische Fastenkuren, vor allem eine völlige Umstrukturierung der konventionellen Agrarwirtschaft. Darüber hinaus wird ein *total neuer Lebensstil* wie schon in den Jahrzehnten um 1900 als erste Antwort auf die Industrialisierung und Verstärkung der Gesellschaft propagiert.

Um diese epochale Wende zu erreichen, wird gleichzeitig die Forderung nach einer prinzipiell *umweltverträglichen* Wirtschaftsweise erhoben, d. h. dem Naturhaushalt soll bei der Gütererzeugung mehr Beachtung als früher geschenkt werden. Eine "nachhaltige Wirtschaft" verlange eine Rücksichtnahme auf die Erhaltung natürlicher Funktionssysteme, weil es keine Interessensabwägung zwischen Mensch und Natur geben könne. Der Erhalt der von der Natur aus begrenzten Ressourcen soll als gleichberechtigter Bestimmungsfaktor in jeweilige Wirtschaftssysteme integriert werden und bei Zielkonflikten sogar Priorität erhalten. Eine totale Ausrichtung aller Nahrungserzeugung auf eine streng ökologische Basis erscheint freilich selbst heftigen Befürwortern wiederum so gigantisch, dass sie diese letztlich als undurchführbar bezeichnen.

### **Die Vielschichtigkeit des Nahrungsgeschehens steht eindimensionale Lösungen**

Eine dritte Gruppe bildet bei weitem heute die Majorität. Sie kann den hier aufgestellten Wegweisern für eine optimale Ernährung auf der einen wie anderen Seite nicht unbedingt folgen. Die Erklärung dafür ist recht einfach: Der normale Einzelmensch steht hier nämlich vor der äußerst schwierigen Frage: Welche Nahrung ist eigentlich die speziell für ihn richtige? Die Antwort wird jeweils von Geschlecht, Alter, Familienstand, Einkommen und Beruf bestimmt, aber auch von Klima, Nationalität, Kulturraum und Religion mit ihren jeweils völlig unterschiedlichen Nahrungsgewohnheiten, die er bei seiner Geburt um ihn herum vorfindet und denen er sich unter dem Zwang sozialer Konventionen adaptiert. Die erwähnte extrem hohe Komplexität des Nahrungsgeschehens steht jeder eindimensionalen Lösung diametral entgegen. Menschen sind nicht eine Schar gleichartig reagierender Mäuse wie im Versuchslaboratorium, sondern in ihren Ansprüchen hochdifferenzierende Einzelwesen. Wo gibt es Hilfe in diesem Dilemma ?

### **Naturwissenschaften und Medizin können das Problem der "richtigen" Ernährung allein nicht lösen**

Auf dem weiten Feld der Ernährungsberatung tummelt sich eine Fülle wirklicher und selbsternannter Experten verschiedenster Herkunft, auch gewissenslose Beutelschneider, die es nur auf unseren Euro abgesehen haben. Die Naturwissenschaften und Medizin können aus methodologischen Gründen das Problem einer "richtigen" Ernährung auf die Dauer nicht allein lösen. Sie neigen ähnlich wie die auf ihnen pragmatisch aufbauenden Disziplinen der Technik und Ökonomik zur vereinheitlichenden Nivellierung, weshalb sie bezeichnenderweise stets nur von anonymen "Probanden", "Patienten" und "Verbrauchern" als abstrakten Denkfiguren sprechen. Für diese gibt man möglichst einfache, in Gramm und Kalorien/ Joule gefasste Kurzanweisungen zur biologisch-funktionalen Nahrungsaufnahme aus.

Im letzten Ernährungsbericht der *Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)* aus dem Jahr 2000 wurden die Esssünden der Deutschen wie folgt angeprangert: Generell übersteigt der Alkoholenuss wie schon früher das "gesundheitsverträgliche Maß", und es wird zu viel tierisches Fett verzehrt. Besonders Jugendliche entscheiden sich oft wider besseres Wissen gegen eine für sie gesunde Ernährung, dicke Kinder sind meistens große Fernsehgucker. Die Rentner nehmen zuviel Fleisch, Wurst und Eier sowie zu wenig Fisch, Gemüse und Obst zu sich. Positiv wird vermerkt, dass die Bevölkerung insgesamt mehr Gemüse, Geflügel, Fisch und Joghurt konsumiert, so dass die Vitaminversorgung generell als gesichert gilt, wenngleich die Tagesdosis zuweilen bei Kindern, Jugendlichen und jüngeren Frauen nicht ganz ausreicht.

Die Forderungen "Nicht zu fett und weniger Alkohol, dafür mehr vitamin- und ballastreiches frisches Obst und Gemüse" können sicher sinnvoll sein, aber solche pauschalen Verallgemeinerungen sind angesichts der Kompliziertheit organischer Körpervorgänge und unterschiedlicher Esssituationen oft wenig hilfreich und nicht total umsetzbar. Die Naturwissenschaftler können die ungeheure Vielfalt des Nahrungsgeschehens auf der anthropologisch-kulturellen Schiene methodologisch überhaupt nicht erfassen und deshalb auch keine individuell wirklich brauchbaren Rezepte geben. Die von Ökotrophologinnen, Verbraucherberaterinnen und Ärzten gegebenen Ernährungsratschläge haben bei der Mehrheit der stark übergewichtigen Bevölkerung

tatsächlich auch wenig bis fast nichts bewirkt. Vor allem werden die naturwissenschaftlichen Fachausdrücke bei der Masse der Bevölkerung nicht verstanden.

“Otto Normalverbraucher” findet daher keine ihn befriedigenden Antworten für die mit seinem eigenen Körper und seiner Umwelt zusammenhängenden speziellen Ernährungsfragen.

### **Essen und Trinken sind auch soziale Phänomene mit hohem Symbolwert**

Die rein biochemisch und medizinisch orientierte Ernährungsberatung übersieht, dass die Art und Weise der Ernährung ein zentrales Steuerungsmoment des persönlichen Lebensstils bildet. Gesunde Ernährung ist weit mehr als die materielle technische Zufuhr von Nährstoffen. Sie ist zugleich ein Mittel zur Gestaltung aller Daseinsbereiche. Der alte Begriff “Lebens- Mittel” hat einen sehr viel tieferen Sinn, der viele Jahrhunderte allen Menschen konkret vor Augen stand; er ist seit dem Aufkommen der modernen Naturwissenschaften nur in Vergessenheit geraten.

Der alte Terminus erinnert an eine wichtige Einsicht: Bei der Ernährung handelt es sich im Grunde überhaupt nicht nur um einzelne Funktionen, Werte oder Strukturen, die sich auf isolierte Objekte oder Handlungen beziehen, sondern beim näheren Hinsehen in Wahrheit stets um das gesamte vielschichtige menschliche Beziehungsgeflecht; denn die Mahlzeiten spielen sich fast nur im sozialen Verbund ab. Sie dienen der zwischenmenschlichen Kommunikation, der Kindererziehung, dem Sozialprestige und natürlich der sinnlichen Genussfreude. Bei allen repräsentativen Erhebungen kommt auf die Frage “Was ist für Sie das Wichtigste bei der Ernährung?” stets zuerst die Antwort: “Es muss gut schmecken”. Schöne Essgenüsse bleiben auch in der Erinnerung geistig fortbestehen, wenn der körperliche Essensakt längst beendet ist. Die Ernährung besitzt daher einen hohen Symbolcharakter, bei dem nicht nur gefragt wird, was und wie, sondern auch warum etwas gegessen wird. Die Sinnfrage ist für die Herstellung der Ernährungssicherheit von zentraler Bedeutung, da ihr technischer Vollzug zeitlich wie räumlich immer wieder anderen Konventionen unterliegt. Die kulinarische Kultur als Summe aller menschlichen Ernährungstatbestände ist wegen der unzähligen Erscheinungsformen nur schwer überschaubar. Deshalb ist es unmöglich, jedem Individuum ein für ihn wirklich brauchbares Ernährungskonzept in die Hand zu geben, zumal sich seine Bedürfnisse situativ ständig verändern.

Dennoch lassen sich einige empirisch gewonnene generelle Erkenntnisse zur Optimierung der gesundheitlich richtigen wie ästhetisch-genussvollen Nahrung formulieren.

### **Informationsdefizite zwischen Wissenschaft, amtlicher Lebensmittelkontrolle und Landwirten**

Die mit der Gesundheitsvorsorge eng verknüpfte heutige Ernährungsberatung leidet unter einem *asymmetrischen Informationsdefizit*. Darunter versteht man eine Situation, dass eine Gruppe über ein Spezialwissen verfügt, die einer anderen Gruppe fehlt, die sie für Entscheidungen dringend benötigt. So war längst bekannt, dass das von BSE-erkrankten Rindern stammende Tiermehl an gesunde Rinder wegen des Risikos der Übertragbarkeit nicht verfüttert werden sollte. Landwirte und Futtermittelhersteller haben jahrelang von dieser wissenschaftlichen Erkenntnis nichts gewusst. Es ist daher ungerecht, die Schuld nur bei ihrer böswilligen Bereicherungssucht zu suchen, obwohl es sie wohl vereinzelt gegeben hat. Die Ursache dieses Informationsdefizits lag auch nicht nur in Versäumnissen der staatlichen Lebensmittelüberwachung, sondern ist in der immer weiter rasant voranschreitenden wirtschaftlichen, wissenschaftlichen und technologischen Arbeitsteilung zu suchen. Ihre Abschottungen behindern den Informationstransfer und das rechtzeitige Aufleuchten von gesellschaftlichen Warnlampen.

Die Aufklärung des letzten Nitrofenskandals hat gezeigt, dass es sich auch hier im Kern um Informationsverzögerungen nicht um böswillig geplante Straftaten handelte. Bezeichnenderweise waren es die Kontrollen eines industriellen Lebensmittelproduzenten und die Selbstanzeige eines Landwirtes, die den schwerfälligen staatlichen Lebensmittelkontrollapparat auf den Ernst der Lage aufmerksam machten. Bei fünf Lebensmittelproben, die statistisch auf je 1000 Einwohner in der Bundesrepublik von der amtlichen Lebensmittelüberwachung jährlich geprüft werden, geben durchschnittlich jedesmal weniger als 1 Prozent Anlass zu Beanstandungen.

Daneben gibt es noch gesonderte Kontrollen über Rückstände von Arzneimitteln bei tierischen Nahrungsmitteln und Überwachungen von Futtermitteln. Es erscheint daher nicht verwunderlich, wenn es hier bei diesen mehr als hunderttausend Laborprüfungen nicht bei jeder Abweichung von den Normwerten gleich zu einem bundesweiten Alarm kommt und Informationsstörungen auftreten, wenn sich die Betriebe bisher korrekt verhielten.

### **Der essende Mensch**

kommt zwar einem Grundbedürfnis aller Lebewesen nach. Doch im Gegensatz etwa zum Tier kann der Mensch Nahrung und Nahrungsaufnahme gestalten. Damit wird Essen zum Bestandteil der Kultur, ganz gleich ob die Mahlzeit im Nobelrestaurant oder in der Kantine eingenommen wird.

Foto: Wehling

### **Lebensmittel sind "Vertrauensgüter"**

Eine vollkommen lückenlose Kontrolle aller Lebensmittel ist auch deshalb so schwierig, weil diese weitgehend zu den "Vertrauensgütern" gehören. Beim Kauf, der Zubereitung und dem Verzehr sind die gesundheitlichen Qualitätsmerkmale nicht vollständig erkennbar. Ihre chemischen Zusammensetzungen werden zwar oft auf Packungen angegeben, aber dem Laie fehlen "Übersetzungen" und Erläuterungen in der Alltagssprache. Der einfache Verbraucher kann daher damit wenig anfangen. Die Notwendigkeit des staatlichen Lebensmittelschutzes und seiner notwendig massiven Eingriffe in die Lebensmittelwirtschaft werden zwar grundsätzlich bejaht, doch bestehen auch hier gefährliche Informationsdefizite. Die Art der Tierhaltung oder eine umweltverträgliche Produktion, als Qualitätseigenschaften werbend angepriesen, sind beim Kauf bisher äußerlich nicht zu erkennen oder werden auch künftig schwer überprüfbar bleiben. Direktvermarktung, vertikale Integration bei Umweltfragen von Erzeugern, gewerblichen Verarbeitern und dem Handel, gesetzlich verbürgte einheitliche Qualitätssiegel, offene Deklaration bei Futtermitteln und andere vertrauensbildende Maßnahmen werden jetzt im Sinne des Endverbrauchers gefordert.

Aufgeschreckt von dem Nitrofenkandal hat die *Arbeitsgemeinschaft Ökologischer Landbau (AGÖL)* beschlossen, sich zu einem festen Dachverband zusammenzuschließen, um einen schnelleren Informationsfluss in Gang zu setzen. Aber für die Richtigkeit der These, der Ersatz der bisherigen konventionellen Landwirtschaft, die fälschlicherweise generell manchmal mit "Agrarfabriken" gleichgesetzt wird, durch eine nur ökologisch wirtschaftende Betriebsweise sei gesundheitlich besser, fehlt bis jetzt noch der wissenschaftlich überzeugende Beweis. Dass Landwirte bei der Nahrungserzeugung heute mehr auf den Einsatz industrieller Zuliefererprodukte angewiesen sind, ist unbestreitbar. Aber dieser arbeitsteilige Trend ist auch in anderen Bereichen der Volkswirtschaft beobachtbar. Das Problem der asymmetrischen Information wird bei einem Übergang zu einer ökologischen Erzeugung nicht gelöst, wie die Nitrofenverseuchung der Futtermittel gerade bei den Bio-Landwirten gezeigt hat.

### **Erforderlich ist eine fächerübergreifende Vernetzung und Verbreitung des Wissens**

Die Lösung kann nur in einer fächerübergreifenden informativen Vernetzung aller hier betroffenen Wissenschaftszweige und der praktisch handelnden Politik bestehen. Die überholte scharfe Trennung der Natur-, Medizin-, Technik- und Kulturwissenschaften bei der Nahrungsverbesserung sollte aufgehoben und durch eine wiederverbindende multidisziplinäre "Dritte Kultur" im 21. Jahrhundert ersetzt werden, wie sie der Sozialphilosoph *Wolf Lepenies*, der Direktor des Berliner *Wissenschaftskollegs*, und renommierte USWissenschaftler wie *John Brockman* propagiert haben. Der Medienforscher *Neil Postman* kritisiert, die gewaltig gewachsene Nachrichtenflut habe dazu geführt, dass die Zusammenhänge zwischen Informationen und Problemlösungen immer mehr verloren gehen. Die Menschen in der neuen Informationsgesellschaft verfügen über kein festes Weltbild mehr und verlieren immer mehr die Orientierung, woher sie kommen und wohin sie aus welchen Gründen gehen. In analoger Weise stellte *Wolfgang Frühwald* als Präsident der Deutschen Forschungsgemeinschaft auf der 117. Versammlung *Deutscher Naturforscher und Ärzte* die These auf, dass angesichts der rapiden Wissensvermehrung gleichzeitig das individuelle Unwissen zunehme und das Problem der Informationsbewertung völlig ungelöst sei. Die Wissenschaftler sollten daher nicht nur esoterische Einzelgespräche mit eingeweihten Fachgenossen führen, sondern zugleich sich um allgemeinverständliche "Laisierung" ihrer Ergebnissen bemühen.

Dies ist die eigentliche Kernfrage der weiteren Verbesserung der Ernährung und zugleich der Schlüssel für weitere Innovationen.

### **Die deutsche Agrarproduktion befindet sich in einem revolutionären Umstrukturierungsprozess**

Welche potentiellen Maßnahmen ergeben sich aus dem hier skizzierten Bild über die Ernährung und den Konsumentenschutz? Orientiert man sich an der vielzitierten Ernährungskette

1. Erzeugung/Veredlung,
2. Auswahl / Beschaffung / Bevorratung /
3. Konservierung
4. Zubereitung/Präsentation und
5. Verzehr,

dann lassen sich auf allen diesen Stufen zum innovatorischen Handeln entdecken.

Beginnen wir mit der agrarischen Erzeugung und gewerblichen Veredlung von Nahrungsmitteln. Wie das letzte Interdisziplinäre Symposium des *Zentrums für Umweltforschung (ZUFO)* der Universität Münster zum Thema "Neue Wege der Landwirtschaft" im vorigen Jahr gezeigt hat, befindet sich die deutsche Agrarproduktion nicht erst seit dem BSE-Desaster in einem erheblichen revolutionärem Umstrukturierungsprozess, der sich mit der ökologischen Problematik immer weiter verknüpft. Die in Vorträgen erwähnten Innovationen können hier nur angedeutet werden. Um die vielbeklagte schädliche *Überdüngung* zu vermeiden, werden z.B. computergestützte Düngerbedarfsprognosen für alle angebauten Pflanzenarten wechselnd zu den verschiedenen Böden erstellt, wobei der gesamte Naturkreislauf zu beachten ist. Hier ergibt sich, auch für den Laien leicht ersichtlich, ein weiteres Aktionsfeld für Botaniker und Bodenchemiker, die sich für die Verbesserung der notwendigen Düngemittel und Aneignung der künstlichen Nährstoffe bei den Pflanzen interessieren. Ein nicht minder interessantes Gebiet stellt die Erarbeitung neuer *Bodennutzungspläne* für die Landwirte dar, bei der Agrarökonomien, Agrarsoziologen und Landschaftsökologen kooperieren. Es geht hier

nicht nur wie früher um die Bodengüte für eine bestimmte Agrarerzeugung sowie die Vermarktungskosten, sondern auch um die Erfassung von Bevölkerungsdichte, Mobilität und Ausbildungsgrad der eingesetzten Arbeitskräfte, die allgemeine Infrastruktur sowie die Verflechtung von natürlichen Ressourcen, Humankapital und öffentlicher Raumplanung. Zudem hat sich die ländliche Dorfstruktur in den letzten Jahrzehnten radikal verändert und die Zahl der bäuerlichen Vollerwerbsbetriebe immer weiter zurückgehen lassen, so dass es zu einem Bedeutungsverlust der Landwirtschaft in der volkswirtschaftlichen Wertschöpfung gekommen ist.

### **Landwirtschaft und Naturschutz**

Da nach einer am 4. April 2002 in Kraft getretenen Novelle des *Bundesnaturschutzgesetzes* von 1976 gemäß einer *EU Richtlinie* die Naturschutzgebiete von 2 % auf 10% auszuweiten sind, wird der Beruf des Landschaftspflegers, der die natürlichen Biotop zu erhalten hat, ebenso wie die Ausdehnung des "alternativen Landbaues" vermutlich wichtiger werden.

Inwieweit der bis jetzt noch dominierende konventionelle Landbau aber substituiert werden wird, bleibt letztlich eine agrarpolitische Frage von höchster Brisanz. Zu den wichtigsten Neuerungen gehört auch, dass künftig Umweltorganisationen hier ein Recht der Verbandsklage erhalten, d.h. sie können bei umstrittenen Nutzungsprojekten juristisch vorgehen, was bisher nur in einigen Bundesländern möglich war. Die strengeren Umweltauflagen sehen hier weiterhin vor, dass von den Landwirten nur soviel Dünger aufgebracht werden darf, dass keine Nährstoffe ins Grundwasser oder in Flüsse gelangen kann. Wiesen und Weiden auf erosionsgefährdeten Hanglagen oder in Flussniederungen dürfen daher nicht mehr als Acker bewirtschaftet werden. Der Einsatz von Düngemitteln und Pestiziden ist von jedem über 8 ha großen Betrieb separat für jeden Acker und jede Wiese zu dokumentieren, nur Kleinbauern dürfen einen Sammelnachweis hier vorlegen. Der *Deutsche Bauernverband* befürchtet, die Naturschützer würden künftig nicht mehr mit den Landwirten kooperieren, sondern den Weg über die Gerichte suchen. Der *Naturschutzbund Deutschland (NABU)* sieht dagegen in dem neuen Gesetz einen Meilenstein für den Naturschutz und ist überzeugt, dass die großen Nationalparks sich zu neuen Wirtschaftsfaktoren entwickeln werden. Die Bauern müssen für die zu erbringenden Naturschutzleistungen freilich auch entsprechend entlohnt werden. Die Landwirte haben zur Zeit freilich noch andere weit mehr drängende Sorgen. Wie der Präsident des Westfälisch-Lippischen Bauernverbandes *Franz Josef Möller* auf einer Protestversammlung den Regierenden vorrechnete, sind trotz guter Unternehmensergebnisse im Jahr 2001 die Investitionen der Bauern um 63 % zurückgegangen, so dass ein Drittel der hier vorgesehenen staatlichen Fördermittel nicht abgerufen wurde; die Ausbildungsquote sank wegen der schlechten Berufsaussichten um 24 %, so dass auch immer mehr Arbeitsplätze im vor- und nachgelagerten Bereich gefährdet werden.

Am meisten wird bäuerlicherseits beklagt, dass die Fleischerzeugung immer mehr zu einem Experimentierfeld ideologischer grüner Politik geworden sei. Auf jeden Fall würde bei dieser Umstrukturierung der Import bestimmter ausländischer Lebensmittel notwendigerweise stark ansteigen, was die heimische Nahrungspalette weiter verändert. Umgekehrt zur früheren "Landflucht" haben wir es hier auch mit einer zunehmenden Verstädterung oder Entlokalisierung ländlicher Räume zu tun, was aber jenseits vom alten Stadt-Land-Unterschied zu einem neuen Regionalbewusstsein führen kann. Die Folgen dieser massiven sozialen Strukturverschiebungen für das Nahrungsverhalten und vor allem die identitätsstiftenden regionalen Speisen sind noch so gut wie gar nicht untersucht worden.

### **Zielprojektionen für eine "integrierte Landwirtschaft" von morgen**

Die seit der Umweltschutzkonferenz von Rio de Janeiro 1990 endgültig akzeptierte Formel von der Nachhaltigkeit beim Wirtschaften mit natürlichen Ressourcen spielt inzwischen auch bei der deutschen Landwirtschaft eine zunehmende Rolle. Sie soll gewährleisten:

1. Intergenerative Gerechtigkeit,
2. Schonung nicht vermehrbarer Naturressourcen,
3. Erhaltung der biologischen Artenvielfalt

und damit insgesamt Sicherung der landwirtschaftlichen Betriebe, die hier eine neue gesamtgesellschaftliche Verantwortung übernehmen. Die EU hat den "Organischen Landbau" bereits zu einer ihrer Zielprojektionen gemacht. Die Agrarerzeugung soll sich danach generell einschränkenden Naturschutzgesetzen unterwerfen, die sich aber den vorhandenen Agrarräumen anzupassen haben. Da sich die Interessenbündel Ökologie und Markt aber prinzipiell diametral gegenüberstehen, wird als Kompromiss eine "Integrierte Landwirtschaft" anvisiert, die ökologisch verantwortlich, ökonomisch vernünftig und gesellschaftlich als tragbar erscheint. Es kommt daher auf eine wechselnde Abstimmung der Bestimmungsfaktoren mit Hilfe von "Ökobilanzen" an, die den betriebswirtschaftlichen Erfolg weiterhin garantieren. Bei diesem Umdenken der landwirtschaftlichen Nahrungserzeugung sind freilich noch viele Hindernisse zu überwinden.

### **Die Bedeutung von Nahrungslandschaften**

Wie das neue Buch "Ökowende - Agrarpolitik zwischen Reform und Rinderwahnsinn" des Dresdner Agrarhistorikers *Ulrich Kluge* zeigt, diente die Agrarproduktion jahrhundertlang nur der unmittelbaren Bekämpfung des Hungers; erst seit der Gründung der *Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft (EWG)* 1957 stiegen die Erträge so erheblich an, dass es zur ständigen Überproduktion der Lebensmittel kam. Immer mehr Höfe mussten jedes Jahr seitdem aufgegeben werden, weil die Einkommensunterschiede immer krasser wurden. Die Produktionskosten wuchsen immer mehr an, während sich die Lebensmittelpreise wegen der massiven

Agrarsubventionierung durch die EU kaum veränderten. Es wurden aufgrund der Finanzhilfen z.B. viel zu viele Tiere gemästet, dann wahre "Fleischberge" eingelagert und schließlich diese zu Spottpreisen auf dem Weltmarkt verhöckert, um die Erzeugerpreise hochzuhalten. Die "Ökobetriebe" konnten die Marktsituation ihrerseits nicht nutzen, weil ihre Wirtschaftsweise ebenfalls staatlich wie ideologisch vorgegeben wurde. Nach Kluge war es ein Kardinalfehler, die aus den alten LPG der DDR hervorgegangenen ostdeutschen Riesenbetriebe als neues Ideal einer landwirtschaftlichen Erzeugung zu subventionieren und dann ebenfalls auf dem hoheitlichen Verordnungsweg eine Ökowende für einen Teil der Betriebe herbeizuführen. Seiner Meinung nach ist die europäische Nahrungsmittelerzeugung so vielfältig, dass sie weiterhin einer verschiedenen Behandlung bedarf. Letztlich bleibe es zweitrangig, ob ein Betrieb ökologisch oder konventionell oder als Voll- bzw. Nebenerwerbsbetrieb produziere, wichtig sei die Wahrung der engen Verbindung von Landwirt, seiner Landwirtschaft und seiner spezifischen näheren Umwelt. Nach Ansicht des Autors muss die Vielfalt der ländlichen Räume mit ihrer spezifischen Lebensmittelerzeugung auch hinsichtlich der neuen Beitrittsländer beibehalten werden. Diese spezifischen Nahrungsweisen dienen auch dem Identitätsbewusstsein der europäischen Regionen, die sich keineswegs mit den politisch-administrativen Grenzziehungen decken. Diese kulturell tief verwurzelten Nahrungslandschaften, die für den Absatz der Lebensmittel wie die Existenz gastronomischer Betriebe so wichtig sind, müssen aber erst durch Geographen, Ethnologen und Agrarökonomien bzw. Wirtschaftssoziologen noch genau empirisch erkundet werden. Das Agrarmarketing hat hier noch gewaltige Aufgaben vor sich. Wie ein Überblick über die Agrarprodukte und Agrarmärkte in der EU zeigt, ist es schwierig, die widerspruchsvollen Faktoren der Lebensmittelerzeugung zum Ausgleich zu bringen. Manche europäische Staaten verfügen auch heute noch über keine ausreichenden sicheren Agrardaten, ohne die aber jede Reform sinnlos erscheint. Genaue Quantifizierungen im eigenen Haus sind erst notwendig, ehe man zu weiteren Veränderungen bei der Steuerung der grenzüberschreitenden Produktion voranschreitet. Auf jeden Fall müssen sich Landwirte auf einen Abbau der hohen Agraraußenzölle der EU und eine Reduzierung der Agrarsubventionen einstellen. Zunächst werden die preisstabilisierenden Marktquoten für Milch und Zuckerrüben entfallen. Auch mit dem weiteren Ausbau der Umweltprogramme, der Förderung von Ökolandbau und Regionalvermarktung mit gleichzeitiger Verschärfung von Tierschutz- und Sicherheitsnormen ist agrarpolitisch in absehbarer Zeit zu rechnen. Für die Nahrungsmittelerzeuger bedeutet das Verschärfung des Preis-Kosten-Drucks, Rückgang der Produktion bei Rind- und Schweinefleisch, Milch, Zuckerrüben, Eier und Geflügel sowie Verlust an Marktanteilen. Sinkende Erlöse und steigende technische Investitionen können immer mehr nur von leistungsstarken Vollerwerbsbetrieben wettgemacht werden, wenn sie sich noch stärker dem immer mehr differenzierenden Marktgeschehen anpassen. Aufgabe kann es nur sein, dem Verbraucherverhalten bei Lebensmitteln noch intensiver durch repräsentative Erhebungen nachzugehen.

### **McDonald's steht für Fast Food**

**Die einen sehen im Vordringen der Schnellimbiss-Ketten den Verlust an Nahrungs- und Tischkultur auch in Deutschland, die anderen eine Möglichkeit, sich schnell und billig zu ernähren. Vorbehalten begegnet das Unternehmen mit einer einfallsreichen**

*Werbung. Foto: Wehling*

### **Die gewachsenen Ansprüche an die Nahrungsgüter: Das Beispiel Fleisch**

Summiert man die bisherigen Debatten über die Fleischqualität hinsichtlich Salmonellenverseuchung, Dioxin, Hormonfütterung, BSE und Maul- und Klauenseuche (MKS) sowie Gentechnik und Allergienauslöser, dann beruht das Gesundheitsgefährdungspotential hier bis jetzt immer noch mehr letztlich auf Vermutungen als auf wirklich nachgewiesenen zusammenhängenden Tatsachen. Aber zugleich ist unbestreitbar, dass die Ansprüche an die Nahrungssicherheit und Nahrungsqualität infolge des höheren Lebensstandards stark angewachsen sind. Die Forderung, die 1900 eingeführte amtliche Fleischschau zu reformieren, besteht nicht zu Unrecht. Da gerade das Fleisch zu erwähnten Vertrauensgütern gehört, deren Qualität der Kunde nur schlecht beurteilen kann, erscheint es angebracht, den Weg des Fleischproduktes vom Stall über den Schlachthof und alle Handelsstufen bis zur Ladentheke beim Kauf durch den Verbraucher zu verfolgen. Bei einer Fleischkonserve kann der Verbraucher nicht erkennen, ob sich das hier verarbeitete Schwein vorher in einer freilaufenden ökologischen Tierhaltung befunden hat. Der Kauf bleibt wie vorher eine emotionelle Entscheidung und basiert auf dem Vertrauen zu dem ihm bekannten Fleischer. Mögliche Gesundheitsgefahren von Bio-Produkten beim Kauf ab Hof können sowieso nur gefühlsmäßig eingeschätzt werden, da sie in diesem Fall keiner amtlichen Kontrolle und z.B. beim Obst keiner Einteilung in Güteklassen unterliegen. Nahrungssicherheit und Vermarktung lassen sich nur durch Abbau des gegenseitigen Misstrauens zwischen Produzent, Handel und Konsument verbessern. Die vorhandene Wertschöpfungskette bietet aber noch zu wenig Informationen, die Beteiligten wissen nicht, wo ihr Nutzen dabei liegt. Da die im gewerblichen Bereich benutzten ISO-Normen von der Landwirtschaft so nicht übernommen werden können, kann ein differenziertes Qualitätsmanagement in



einem bäuerlichen Betrieb mit seinem geringen Personal kaum betrieben werden. Wenn jedes Fleischprodukt ein gleiches Gütezertifikat erhält, dann entfällt der notwendige Wettbewerbsdruck. Das von der *Centralen Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft (CMA)* verliehene Siegel jedenfalls kann nicht dazu dienen, eine Preiserhöhung wegen höherer Qualität durchzusetzen. Nur durch besondere Markenzeichen lässt sich der Gütewert von Fleischerzeugnissen steigern, weshalb auch zwei Drittel der Fleisch- und Wurstfabriken davon Gebrauch machen. Aber die Masse des Frischfleisches wird immer noch als anonyme Ware angeboten, während die Fleischindustrie jährlich schon Werbekampagnen für 5 Mill. Euro durchführt.

#### **Qualitätssiegel als erfolgreicher neuer Weg des Agrarmarketings?**

Die Fleischerzeuger, die seit der BSE-Krise besonders unter dem schlechten Image litten, haben nun erkannt, dass sich Vertrauen der Käufer nur durch *gezielte Informationen* wieder erringen lässt. Daraus kann man den generellen Schluss ziehen, dass die Lebensmittelerzeuger ihre Qualitätsprodukte noch attraktiver gestalten und sich noch mehr zu Erzeugergruppen zusammenschließen müssen, um die hohen Werbungskosten pro Unternehmen zu senken. Höhere Sicherheitsgarantien zahlen sich nicht nur bei den Endverbrauchern, sondern auch bei der sehr anspruchsvoll gewordenen Gastronomie aus, die eine immer mehr steigende Tendenz des Auswärtssessens zu befriedigen hat. Das auf der *Grünen Woche* im Januar 2002 in Berlin erstmals von der CMA vorgestellte Qualitätssiegel (QS), mit dem jetzt auch andere konventionelle Nahrungsmittel wie Milch, Gemüse und Obst ausgezeichnet werden sollen, hat freilich auch Kritik gefunden. Während Umweltschützer von *Greenpeace* dies für einen schlichten Freibrief für Massentierhalter, Pestizid-Verwender und Gentechnik-Anbauer halten, betrachten traditionelle Erzeuger dieses Prüfsiegel für eine sichere Nahrungsmittelkette als überflüssig und fürchten den Besuch von staatlichen Prüfern, welche die Produktionsabläufe unangemeldet kontrollieren wollen. Großen Nutzen verspricht sich die CMA von einem deutschen Qualitätssiegel für die dauernd zunehmende Agrarausfuhr, die von 1995 bis 2001 von 19,48 Mrd. DM auf 27,61 Mrd. DM gestiegen ist. Für die Verleihung des Prüfsiegels haben sich die Agrarverbände zu einer GmbH zusammengeschlossen, die von Einzelhandel und Schlachtereien Lizenzgebühren erhebt. Die einzelnen Landwirte sollen durch ihre Erzeugergemeinschaften hier teilnehmen, so dass auf die Agrarergossenschaften hier neue Aufgaben zukommen. Für die Aktion *Qualität und Sicherheit* hat die CMA in diesem Jahr schon 90 Mill. Euro bereitgestellt. Verständlicherweise hoffen die deutschen Bauern, dass sich ihre Qualitätsoffensive letztlich in höheren Lebensmittelpreisen niederschlagen wird.

#### **Das neue Verbraucherinformationsgesetz der Bundesministerin Renate Künast**

Wie die Grüne Woche 2002 gezeigt hat, haben aber auch die Bundesministerin für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft *Renate Künast*, Ernährungsindustrie sowie Verbraucherverbände neue Pflöcke in die Diskussionslandschaft eingeschlagen. Die *Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (BVE)* warnte davor, in einem geplanten Verbraucherinformationsgesetz weitreichende Verpflichtungen für Unternehmen zur Offenlegung von Produktinformationen festzuschreiben, da dies leicht zum Missbrauch durch andere Wettbewerber oder private Organisationen, die schon bisher gerne Unternehmer an den öffentlichen Pranger stellen, führen würde. Die Ernährungsindustrie konnte trotz der BSE-Krise ihren Umsatz 2001 real um 0,8 % steigern, wobei die rd. 6.000 Unternehmen dieser Branche 127 Mrd. Euro umsetzten, was wegen der gestiegenen Lebensmittelpreise eine Zunahme von 5,1 % gegenüber dem Vorjahr bedeutete. Interessanterweise hat auch die deutsche Industrie die Nachhaltigkeit der natürlichen Ressourcen als wirtschaftlichen Wachstumsfaktor klar erkannt und im Jahr 2000 einen besonderen Lenkungsring gegründet, um die Nachhaltigkeitskompetenz verschiedener ihrer Branchen zusammenzuführen. Der im November 2000 gegründete *Bundesverband der Verbraucherzentralen und Verbraucherverbände (BVZV)*, der 34 bisherige Organisationen auf diesem Gebiet jetzt zusammenfasst und im Mai vorigen Jahres eine Tagung zum Thema "Muss Lebensmittel-Qualität mehr kosten?" veranstaltete, forderte dagegen die Bundesregierung auf, dieses vom Bundeskabinett bereits abgesegnete Verbraucherinformationsgesetz baldigst als "wichtigstes verbrauchspolitisches Vorhaben seit Jahrzehnten" im Bundestag zu verabschieden, was dann auch mit der rotgrünen Parlamentsmehrheit geschah. Verbraucher sollen gegenüber Lebensmittelbehörden und Veterinärämtern einen Anspruch auf Auskunft über Inhaltsstoffe und Herstellungsweisen von Lebensmitteln erhalten. Um die Konsumenten zum "ethischen Einkauf" zu bewegen, sollen sie z.B. bei Fleischprodukten etwas über die Art der Tierhaltung erfahren. Behörden erhalten zusätzlich das Recht, unter Nennung von Herstellern vor bestimmten Produkten zu warnen, auch wenn noch keine akute Gesundheitsgefahr vorliegt. Ein Bundesbeauftragter soll jährlich einen verbrauchspolitischen Bericht erstatten. Verständlicherweise wollen die Grünen auch einen besonderen parlamentarischen Verbraucherausschuss sowie eine *Stiftung Verbraucherschutz* nach dem Muster der *Deutschen Bundesstiftung Umwelt* einrichten. Das Recht der Verbraucher wird damit eindeutig über die Interessen der nahrungserzeugenden Wirtschaft rangieren. In welcher Weise diese gewaltige Informationsflut technisch bewältigt werden und wer die Kosten dafür tragen soll, ist vorläufig noch ungeklärt. Dieser vom Bundestag verabschiedete Gesetzentwurf wurde bislang vom Bundesrat nicht gebilligt, so dass eine Kompromisslösung zu erwarten ist. Die von der UNO im September 2002 veranstaltete neue Umweltkonferenz in Johannesburg zeigte, dass sich der Lernprozess für eine "nachhaltige Wirtschaft" sowie Suche nach möglichen Lösungswegen auch global ungemein verstärkt hat.

#### **Wie steht es mit der Nachfrage nach Biokost?**

Die Debatte um eine Wende bei dem Nahrungsangebot wurde aber auch dadurch angeheizt, dass *Renate Künast* verkündete: “Es gibt mehr Nachfrage nach Ökoprodukten als Angebote”, während der Lebensmittelhandel wie die Mehrzahl der Bauern gerade ein mangelndes Kaufinteresse an diesen Bio-Erzeugnissen feststellten. Die Statistiken zeigen, dass der gesamte Lebensmittelumsatz (ohne Tabak und alkoholische Getränke) im vorigen Jahr rd. 250 Mrd. DM betrug, wovon 1,4 Mrd. DM oder 1,6 % auf die Ökoerzeugnisse entfielen. Wenngleich nach Angaben des Bundesverbraucherministeriums die Zahl der Ökobauernhöfe von 2,4 Prozent auf 2,6 Prozent 2001 stieg, dürfte es nach Berechnungen eines Agrarökonomen der Universität Paderborn bis zum Jahr 2005 dauern, um ein Marktvolumen von 2,6 % bei den Ökoprodukten zu erreichen. Nach dieser Einschätzung würden 20 Jahre vergehen, bis 10 % dieser Biokost die Regale der Supermärkte füllen. Die Umweltschützer halten dagegen, dass die meist kleinräumig und nur in kleineren Mengen hergestellten alternativen Lebensmittel, die dem Prinzip des Zentraleinkaufes der großen Ladenketten widersprechen, nur ungenügend oder gar nicht angeboten sowie beworben würden. Der *Hauptverband des Deutschen Einzelhandels (HDE)* widerspricht dieser Vermutung und führt die zögerliche Nachfrage allein auf den höheren Preis der Ökoprodukte zurück. Dies hängt damit zusammen, dass der Ökolandbau ein höchst umweltschonende, aber relativ teurere Erzeugung ist. Ihm stehen im Gegensatz zur konventionellen Landwirtschaft eben nicht alle Produktionsverfahren zur Verfügung, weil er anwendungs- und nicht ergebnisorientiert ist. Dass der traditionelle Bauer noch so wenig Umweltleistungen erbringt, liegt nicht an den technischen Möglichkeiten, sondern den fehlenden ökonomischen Anreizen. Ökoprodukte führen so ein Nischendasein, das allerdings im Wachsen ist. Die reinen “Naturkostläden”, die meist gezielt von einem emotional eingestimmten Kundenkreis frequentiert werden, füllen wie früher einmal die Reformhäuser im 19. Jahrhundert eine Lücke aus und haben sich im Marktsegment fest etabliert. Bei dem Kauf bestimmen, da die Prozentzahl der älteren Kunden hier auffällig zunimmt, aber mehr gesundheitliche als ökologische Motive den Kaufentschluss. Unter diesem Aspekt werden auch die höheren Preise akzeptiert. Auch die ebenso emotional bestimmte Regionalvermarktung wird wohl weiterhin zu einem solchen Nischendasein verurteilt bleiben. Der Verzehr der heimischen Nahrungsprodukte senkt zwar die Transportkosten, führt aber wegen des Verzichtes auf die interregionale Arbeitsteilung zu höheren Produktionskosten und größeren Verbrauch von Naturressourcen, so dass die sonst so betonte Umweltfreundlichkeit hier kritisch zu bewerten ist.

#### **Die neuen Mahlzeittrends**

Abschließend soll noch ein Blick auf die küchenmäßige Zubereitung und die Präsentation der Speisen sowie den Mahlzeitverzehr als die letzten Stufen der Nahrungskette geworfen werden. Wie bei Erzeugung, Auswahl und Beschaffung der Nahrungsmittel sind hier ebenfalls strukturelle Veränderungen zu konstatieren. Um das Ziel eines mündig aufgeklärten Verbrauchers zu erreichen, dürfen sich auch hier die Verbraucher- und Ernährungsberatung nicht nur auf die Korrektur von alimentärem Fehlverhalten beschränken, indem sie nur Marketingkampagnen veranstalten oder bloß über die Nährwerte bzw. schädlichen Inhaltsstoffe informieren. Wegen der nicht mehr überschaubaren Informationsflut erscheint es angebracht, sich nicht nur mit Kalorien (die man als abstrakte Begriffsstützen so gar nicht essen und schlecht visualisieren kann), sondern mehr mit dem tatsächlichen Verhalten der Menschen beim täglichen Essen zu beschäftigen. Die naturwissenschaftlichen Kenntnisse müssen durch psychosoziale, pädagogische und andere kulturwissenschaftliche Wissensvermittlung bzw. sinnliche Erfahrungen komplettiert werden. Das Augenmerk muss sich weniger auf einzelne Lebensmittel als vielmehr auf die aufgetischten Speisen und Mahlzeiten richten. Es muss deutlich werden, dass das hohe Ziel der Erhaltung von Gesundheit und Reproduktion der Körperkräfte stets auch das soziale und psychische Wohlbefinden nach der Formel der Weltgesundheitsorganisation WHO einschließt, die der englische Ausdruck *wellness (aus wellbeing und fitness)* entstanden) so gut ausdrückt. Die heutige Nahrungsweise in den fortgeschrittenen Wohlstandsgesellschaften wird neben dem Trend zur Biokost primär von den modischen Richtungen *Convenience Food, Functional Food und Design Food* dominiert. An dieser Stelle können wir nur auf die wichtigste zuerst genannte “Bequemlichkeitskost” eingehen. Die kochende Hausfrau will z.B. möglichst von zeitraubender und monotoner Küchenarbeit entlastet werden, da ihr nicht mehr wie früher Küchenpersonal zur Verfügung steht. Neben den teilweise mechanisierten Küchentechnik kommen ihr das Lebensmittelgewerbe und der Lebensmittelhandel zur Hilfe, indem sie immer mehr Dienstleistungen in ihre angebotenen Waren eingebaut haben. Das Säubern, Schälen, Entkernen und Zerteilen, sowie das Färben, Würzen, Wiegen und Verformen der Speisebestandteile gehören dazu. Aber auch das Anbieten von Fertigspeisen, die nach aufgedrucktem Rezept nur erhitzt werden müssen, sowie das Anliefern der aus dem Katerlog ausgewählten Kühlkost für den heimischen Gefrierschrank gehören längst zur Alltagspraxis.

#### **Fleisch oder nicht Fleisch - fast eine Glaubensfrage**

**Die Sympathiewerbung der CMA angesichts sinkenden Fleischverbrauchs in Deutschland mit großformatigen Plakaten wurde gelegentlich durchkreuzt durch “eingefleischte” Tierschützer und Vegetarier, wie dieses Beispiel zeigt.**

*Foto: Wehling*

### **Droht ein Verlust hausfraulichen Kochwissens infolge der Küchentechnisierung?**

Dabei muss aber danach gefragt werden, wo hier die Grenzen solcher Rationalisierung liegen. Nach in England angestellten Untersuchungen hat die an sich begrüßenswerte Erleichterung der häuslichen Küchenarbeit besonders in jüngeren Mittelschicht- Haushalten auf die Dauer zu einem merklichen Verlust von Kochkenntnissen geführt. Hausfrauen wussten oft bei Befragungen nicht anzugeben, woher die hier verwendeten Lebensmittel stammen, wie sie ursprünglich aussehen, wie sie mit anderen weiter kombiniert und geschmacklich verändert werden können. Offenbar ist die Verbindung nicht nur zur Natur, sondern auch zur traditionellen Zubereitung im Schwinden begriffen. Dies hat zur Einrichtung von privat oder öffentlich geförderten "Kochtrainingszentren" geführt, um diesen Verlust von früher intergenerativ weitergegebener kulinarischer Kultur zu stoppen. Die starke Zunahme des Auswärtssessens in der Bundesrepublik, besonders bei der jüngeren Generation sowie alleinlebenden älteren Menschen, sowie der rapide Verfall der alten häuslichen Tischgemeinschaft indizieren, dass sich bei uns wohl ähnliche Entwicklungstrends ereignen. Zwar bieten neben den Restaurants Fernsehköche, Gourmet-Hochglanzpostillen und massenhaft aufgelegte Kochbücher als Mittel der Freizeitgestaltung eine auf die äußerste Spitze getriebene luxuriöse "feine Küche", doch hat das wenig mit täglicher häuslicher Nahrungsgestaltung zu tun. Befragungen zeigen immer wieder, dass Frauen ihre Kochkenntnisse subjektiv sehr hoch einschätzen, in Wirklichkeit aber gemessen an einem professionellem Koch nur über ein recht bescheidenes Rezeptwissen verfügen, das sich auf primär *learning by doing* in der mütterlichen Küche und regionale Nahrungsgebräuche stützt. Die Wiedereinübung in eine abwechslungsreiche, auf den individuellen Geschmack zielende und zugleich gesundheitlich optimale häusliche Kochkunst könnte durchaus mit der herkömmlichen Ernährungsberatung verbunden werden, um sie aus ihrem bisherigen einseitigen Konzept zu befreien.

### **"Genustraining" als Mittel einer Ernährungserziehung**

Die Intensivierung einer gesunden, sinnlich genussvollen Ernährung kreist immer um die Frage, woher der mündige Verbraucher sein Wissen hier beziehen soll, um kompetent zu handeln. In Frankreich und dann in Deutschland mehren sich schon seit längerem Stimmen, welche einen konsequenten Ausbau eines autonomen Ausbildungsfaches Ernährungserziehung fordern, das aus verschiedenen Disziplinen hervorwachsen könnte. Eine ihrer Aufgaben müsste z.B. die Einführung eines systematischen "Genustrainings" sein. Dahinter steht folgende Überlegung: Ernährung wird in den damit befassten naturwissenschaftlichen und medizinischen Fächern mit den freudlosen Begriffen Mangel, Krankheit und Fehlverhalten in Verbindung gebracht. Die Industrialisierung der Lebensmittelversorgung hat ferner zu einer Entfremdung von den Ursprungserzeugnissen geführt, so dass die natürliche Sensibilität für die Mahlzeiten nachgelassen hat. Bei völliger Genussunfähigkeit berauben sich die Menschen aber eines ihrer wichtigsten täglichen Daseinsfreuden. Die geschmacksanreizenden Wirkungen beim Essen üben eine belebende Wirkung auf alle anderen Lebenszusammenhänge aus. Da wir das Auge durch Kunsterziehung und das Ohr durch Musikunterricht systematisch bei der Jugend schulen, muss man fragen, warum Schmecken und auch Riechen als weitere wichtige Sinneswahrnehmungen so wenig pädagogische Aufmerksamkeit gefunden haben. Eine gezielte Schulung des Essensgenusses im Rahmen der Ernährungserziehung kann ein wichtiges verhaltenstherapeutisches Verfahren sein, indem die Differenzierungsfähigkeit beim Essen verbessert wird. Die Ernährung ist, wie der Hohenheimer Ernährungspsychologe *Iwer Diedrichsen* erklärt hat, besonders dazu geeignet, die Erlebniswelt aller Sinne zu öffnen. Das positive Erleben eines guten Essens zählt wie Musik hören oder ästhetisches Vergnügen an der Bildenden Kunst, Malerei, Theater und Tanz zu den Wohlbefinden, Heiterkeit und Vergnügen schaffenden "euthymen" Erlebnissen und Verhaltensweisen. Die individuellen Lebenssphären können so mit noch mehr privaten Inseln des Wohlbehagens ausgestattet werden, doch muss diese Kompetenz zum Essensgenuss erst, wie andere Sinnesfreuden durch kulturelle Wissensvermittlung erlernt werden, da sie nicht angeboren ist. Schon 1983 sind im Rahmen einer "Kleinen Schule des Genießens" therapeutische Behandlungspläne für ein Genustraining in Kleingruppen sowie 1993 ein Katalog über Genussregeln durch den Psychologen R. Lutz aufgestellt worden, der folgende sieben Regeln umfasst:

1. Genuss braucht Zeit.
2. Das Genießen muss erlaubt sein.
3. Essensgenuss richtet sich auf einen kleinen Bereich und kann nicht neben anderen Tätigkeiten erledigt werden.
4. Jeder muss wissen, was einem emotionell wohltut.
5. Weniger Genuss ist mehr Genuss.
6. Genussvielfalt muss wie jedes Kulturgut erlernt werden.
7. Festliches Essen ist willkommen, aber nicht Bedingung für ein Genusserlebnis.

Wie Versuche gezeigt haben, lassen sich durch ein Genustraining nicht nur psychisch bedingte Ernährungskrankheiten wie die *Anorexia nervosa* bekämpfen, sondern auch neue positive Lebensstileemotionen vermitteln und damit Zugänge zu einer umfassenden Ernährungserziehung besser eröffnen.

### **Die Ernährungsgewohnheiten ausländischer Zuwanderer zu wenig beachtet**

Als letztes Beispiel für die Verbesserung unserer Ernährung ist auf Untersuchungen zu verweisen, die sich mit dem Ernährungsverhalten ausländischer Zuwanderer in der Bundesrepublik und ihrer Assimilation beschäftigen. Es erscheint einigermaßen merkwürdig, dass in der großen politischen Debatte über

Ausländerzuwanderung und Integrationsmaßnahmen die wichtige Ernährungsproblematik bisher fast völlig übersehen wurde. Dabei ist seit den 1960er- Jahren bekannt, dass zuziehende ausländische "Gastarbeiter" überall typische Elemente ihrer traditionellen Nahrungsweise beibehielten, vielfach auch in der folgenden Generation noch nicht ablegten und eine Adaption an die Nahrungsgewohnheiten des Gastlandes nur ganz allmählich erfolgte. Bis jetzt ist nur fragmentarisch durch einige nicht repräsentative Fallbeispiele bekannt, inwieweit bei der Nahrungsbeschaffung, der Zubereitung und dem Mahlzeitenverzehr Angleichungen an die deutsche Bevölkerung stattgefunden haben und wie dies ernährungswissenschaftlich zu bewerten ist. Die Aufstellung verhaltensorientierter, zielgruppenspezifischer und kulturkompetenter Beratungskonzepte ist dadurch hier nicht möglich gewesen, wie der Agrar- und Ernährungsökonom *Michael Besch* von der Technischen Universität München vor einiger Zeit festgestellt hat. Die Explorationen sind hier besonders schwierig, da die kulturellen Wandlungsprozesse durch Migration in einem Komplex verschiedener Kulturkontakte stehen, bei denen man ohne die Hilfe von in der Wanderungsforschung ausgewiesener Ethnologen und Soziologen sowie vor allem sprachkundigen Landes Kennern aus dem Bereich der Geographie und Linguistik nicht weiterkommt. Bezeichnenderweise sind in der großen nationalen Verzehrsstudie (NVS/VERA) nur deutsche Privathaushalterepräsentativ untersucht worden, sodass Erhebungen über die Ernährung besonders türkischer, ex-jugoslawischer und russlanddeutscher Haushalte als dringendes Desiderat erscheinen. Der in diesem Heft abgedruckte Aufsatz über die Nahrungsgewohnheiten von italienischen, griechischen und türkischen Frauen aus zugewanderten Familien wirft mehr Licht in dieses noch recht dunkle Kapitel. Erstaunlicherweise hat noch kein Werbestrategie entdeckt, dass diese Zuwanderer, die immerhin schon fast 10 Prozent der deutschen Bevölkerung ausmachen und vielfach seit zwei Generationen hier ansässig sind, einen bisher kaum beachteten *Ethno-Markt* bilden, bei dem die Lebensmittel eine primäre Rolle spielen. Die "Deutschtürken" (2,4 Mill.), die über türkische Zeitungen und türkischsprachige Rundfunksendungen leicht als Zielgruppe erreicht werden können, hatten nach einer neuen Untersuchung im Jahr 2000 ein Sparvolumen von fast 3,5 Mrd. Euro. Mittlerweile gibt es ferner 60.000 von Türken betriebene Unternehmen mit einem Gesamtumsatz von 89 Mrd. Euro jährlich, die zu 89 % auch deutsche Kunden gewonnen haben. In dem noch fast gänzlich fehlenden *Ethno-Marketing* liegen für Landwirtschaft, Handwerk und Handel sowie die Gastronomie interessante Chancen für neue Berufe und Unternehmensgründungen. Eine erste bilinguale türkische Internetplattform mit dem schönen Namen *Vaybee* zeigt, dass besonders die jungen Deutschtürken auch über dieses neue Medium erreicht werden können. Schon diese wenigen Beispiele zeigen, dass Ernährung und Verbraucherschutz weit über die Funktionen hinaus gehen, nur die notwendigen Nahrungsstoffe zuzuführen und diese biochemisch zu kontrollieren, sondern wir erblicken hier zugleich ein Spiegelbild unseres gesamten täglichen Daseins. Die Wissenschaft ist erst jetzt dabei, möglichst alle Faktoren zu entschlüsseln, die unser Ernährungsverhalten insgesamt determinieren.

#### **Eine "Biopolitik" erscheint dringend geboten**

Schon in der Mitte der 1960er Jahre wurde der Begriff der "Biopolitik" geprägt, der aber erst jetzt auf jene Handlungsfelder übertragen worden ist, die für die Entwicklung der Biowissenschaften zuständig sind. Die Züchtung neuer essbarer Pflanzen und Tiere mit gentechnischen Mitteln hat, was nicht verwundern darf, ein hohes Maß neuer Unsicherheit erzeugt, da man die Lebensbedingungen auch nur eines einzigen Organismus nicht vollständig kontrollieren kann. Die Erfolge der technischen Kombination von Erbanlagen sind andererseits aber bereits so groß, dass man die Prognose wagen kann: Die Gentechnologie wird die Landwirtschaft auf die Dauer grundlegend verändern wird. Die Förderung der Entwicklung wie auch die rechtliche Kontrolle zum Schutz der Verbraucher sind Aufgaben der neuen Biopolitik. Ganz gleich, wie man die weit verbreitete Angst bewertet, die nicht in natürlicher Evolution entwickelten Pflanzen und Tiere könnten das ökologische Gleichgewicht dauernd zerstören die enge Verbindung zwischen Gentechnik, Ernährung und Umwelt wird niemand leugnen. Die staatliche Biopolitik kann sich diesem Problem nicht entziehen. Sie muss die Frage beantworten: Lassen sich durch die Gentechnologie die Böden für die künftigen Generationen ressourcenschonender und zugleich ökonomisch effektiver nutzen? Die Lösung dieses Problems wäre ein entscheidender Schritt zur Eindämmung des Welthungers in den Armutsnationen der Dritten Welt.

Der Begriff und die Bedeutung der Biopolitik ist unter diesem globalen Aspekt bisher noch kaum diskutiert worden. Die drei Hauptaufgaben einer Biopolitik - ökologische Sicherung menschlicher Daseinsmöglichkeiten, biologische Steigerung der nutzbaren Naturerträge und umfassender medizinischer Schutz für das menschliche Leben in seiner Gesamtheit - ist ein so weitläufiges Handlungsfeld, dass es vorläufig schwer fällt, überall biopolitische Aktivitäten sofort zu entfalten. Gerade das vielschichtige Feld der menschlichen Nahrung zeigt, dass es ein Unterschied ist, ob man sich von der allmählich organisch entwickelten Vielschichtigkeit der Natur wie bisher weitertragen lässt oder ob man daran geht, sie durch revolutionierende Techniken mit einem großen Schub zu verändern. Landwirtschaft, Lebensmittelgewerbe und -handel wie auch Gastronomie und nicht zuletzt die Nahrung konsumierenden Haushalte stehen im 21. Jahrhundert jedenfalls vor einem großen Paradigmawechsel mit einem dunklen Abgrund von Ungewissheiten, auf den wir uns wissenschaftlich wie beruflich vorbereiten müssen.

#### **Literaturhinweise**

- Arbeitsgemeinschaft ökologischer Land. Stiftung Ökologie und Landbau (Hrsg.), Rahmenrichtlinien zum Ökologischen Landbau, Bad Dürkheim 1991 (=SÖL- Sonderausgabe Nr. 17). - Band, H. / H. P. Müller, Lebensbedingungen, Lebensformen und Lebensstile. In: B. Schäfers / W. Zapf (Hrsg.), Handwörterbuch der Gesellschaft Deutschlands, Opladen 1998, S. 419-426. -
- Barlösius, Eva, Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung, Weinheim/München 1993. - Bayer, Otto / Thomas Kutsch / H. Peter Ohly, Ernährung und Gesellschaft. Forschungsstand und Problembereiche, Opladen 1999. - Bolstorff-Bühler, S., Verzehrsgewohnheiten türkischer Mitbürger in Berlin (West), Diss., Berlin 1993. - Brian, Marcus, Essen auf Rezept. Wie Functional Food unsere Nahrung verändert, Stuttgart/Leipzig 2000. - Brombach, Christine, Ernährungsverhalten im Lebenslauf von Frauen über 65 Jahre - eine qualitativ biographische Untersuchung, Gießen 2000. - Bruhn, M., Die Nachfrage nach Bioprodukten - Eine Langzeitstudie unter besonderer Berücksichtigung von Verbrauchereinstellungen, Diss., Kiel 2001. - Christen, O., Nachhaltige Landwirtschaft ("sustainable agriculture"). Ideengeschichte, Inhalte und Konsequenzen für Forschung, Lehre, Beratung, Münster 1996 (= Berichte über Landwirtschaft Bd. 74, H. 68). - Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (Hrsg.), Ernährungsbericht 2000, Frankfurt a. M. 2000. - Diedrichsen, Iwer, Ernährungspädagogik, in: Ders. (Hrsg.), Humanernährung, Darmstadt 1995, S. 153-186. - Diehl, Johannes Friedrich, Chemie in den Lebensmitteln, Weinheim u.a. 2000. - Fiddes, N., Fleisch. Symbol der Macht, 2. Aufl., Frankfurt a. M. 1998. - Fliege, T., Bauernfamilien zwischen Tradition und Moderne, Frankfurt a. M. 1998. - Furtmayr-Schuh, Annelies, Food Design statt Esskultur. Die moderne Nahrungsmittelproduktion und ihre verhängnisvollen Folgen, Stuttgart 1993. - Geier, U., Anwendung der Ökobilanz-Methode in der Landwirtschaft - dargestellt am Beispiel einer Prozess-Ökobilanz konventioneller und organischer Bewirtschaftung (Diss.), Berlin 1999. - Gniech, Gisela, Essen und Psyche. Über Hunger und Sättigkeit, Genuss und Kultur, Berlin u.a. 1995. - Gniech, Gisela u.a. Wonneproppen. Dicke Menschen in "mageren" Zeiten, Lengerich u. a. 1999. - Griebhammer, Rainer, Gute Argumente: Chemie und Umwelt, München 2001. - Gundermann, Knut Olaf, Umwelt und Gesundheit. Wege und Ziele der Umwelthygiene, München 2001. - Havemann, K., Ernährungsprobleme ethnischer Minderheiten. Dargestellt an Verhalten und Einstellungen deutscher und türkischer Haupt- und Gesamtschüler, Diss. Berlin (West) 1983. - Heindl, Ines, Essen, Trinken und Ernähren zwischen Naturwissenschaften und Kulturphänomenen. In: Bundesvereinigung für Gesundheit (Hrsg.), Handbuch der Gesundheit, Teil III/ 3, Neuwied 2000, S. 1-20. -
- Hengartner, Thomas / Christoph Maria Merki (Hrsg.), Genussmittel. Eine Kulturgeschichte, Frankfurt a. M. / Leipzig 2001 (= Insel Taschenbuch 2761). - Henkel, G., Der ländliche Raum, Stuttgart 1999. - Iglo-Forum-Studie 91, Genussvoll essen, bewusst ernähren - Gemeinsamkeiten und Unterschiede am neuen deutschen Tisch, Berichts- und Tabellenband, Hamburg 1991.- Institut für Raumplanung (Hrsg.), Städtisches Leben auf dem Lande? In: Dortmunder Beiträge zur Raumplanung P/20, Dortmund 2000. - Jahrbuch Ökologie 2002. Hrsg. von Günter Altner u.a. in Zusammenarbeit mit führenden Institutionen aus Forschung, Wirtschaft und Bürgerbewegung, München 2001. - Köhler, Barbara M. / Ulrich Oltersdorf / G. Papastefanou (Hrsg.), Ernährungsberichterstattung in der Bundesrepublik Deutschland, Berlin 2000. Kraus-Weysser, Folker / B. Natalie Ugurdiemir-Brincks, Ethno-Marketing, Verlag Redline-Wirtschaft 1992. - Kluth, Reinhold / Heinrich Kasper (Hrsg.), Lebensmittel tierischer Herkunft in der Diskussion, Stuttgart 1999. - Koepke, Ulrich, Ökologischer Landbau. Leitbild für eine nachhaltige Landwirtschaft. In: L. Hartenstein u.a. (Hrsg.), Braucht Europa seine Bauern noch? Über die Zukunft der Landwirtschaft, Baden-Baden 1997, S. 165- 185. - Koerber, K. / T. Männle / C. Leitzmann, Vollwert- Ernährung. Konzeption einer zeitgemäßen Ernährungsweise, 7. neubarb. Aufl., Heidelberg 1993. - Koerber, Karl von, Preise von Erzeugnissen aus konventioneller Landwirtschaft vs. Preise von Öko-Lebensmitteln. In: Zeitschrift für Ernährungsökologie Bd. 1 (2000), S. 128-130. - Kunst- und Ausstellungshalle der Bundesrepublik Deutschland (Hrsg.), Geschmacksache, Göttingen 1996. -
- Kutsch, Thomas (Hrsg.), Ernährungsforschung - Interdisziplinär, Darmstadt 1993. - Linckh, G. u.a., Nachhaltige Land- und Forstwirtschaft, Berlin / Heidelberg 1997. -

Lohmann-Stiftung, Heinz (Hrsg.), Bündnis für Qualität. Gibt es eine gemeinsame Verantwortung von Erzeugern, Industrie und Handel für die Qualität und Sicherheit von Nahrungsmitteln? Tagungsband zum 3. Ernährungs-Symposium der Heinz Lohmann-Stiftung vom 3. bis 4. April 2000, o. O. (Köln), o.J. (2000). -

Lutz, R. (Hrsg.), Genuss und Genießen. Zur Psychologie des genussvollen Erlebens und Handelns, Weinheim 1983. -

Lutz, R., Genusstraining. In: M. Linden / M. Hautzinger (Hrsg.), Verhaltenstherapie, Berlin 1993, S. 155-159. -

Maschkowski, Gesa / Claus Leitzmann, Ziele der Gentechnik im ernährungsökologischen Kontext. In: Maria Behrens u.a. (Hrsg.), Gentechnik und Nahrungsmittelindustrie, Opladen 1995, S. 121-149. -

Methfessel, B. (Hrsg.), Essen lehren - Essen lernen. Beiträge zur Diskussion und Praxis der Ernährungsbildung, 2. verb. Aufl., Baltmannsweiler 2000. -

Merchant, Carolyn, Der Tod der Natur. Ökologie, Frauen und neuzeitliche Naturwissenschaft, München 2001. -

Neuloh, Otto / Hans Jürgen Teuteberg, Ernährungsfehlverhalten im Wohlstand. Ergebnisse einer empirisch-soziologischen Untersuchung in heutigen Familienhaushalten, Paderborn 1979. -

Pongratz, H., Die Bauern und der ökologische Diskurs, München 1992. rahl, H.-W. / M. Setzwein, Soziologie der Ernährung, Opladen 1999. - Pudel, Volker / Joachim Westenhöfer, Ernährungspsychologie. Eine Einführung, Göttingen u.a. 1998. - Radkau, Joachim, Natur und Macht. Eine Weltgeschichte der Umwelt. Erw. Aufl. München 2002. -

Reckhemmer, Gerhard, Novel Food, Designer Food, Functional Food - Modebegriffe oder Zukunft der Ernährung? In: Heinz Lohmann-Stiftung (Hrsg.), Unsere Ernährung im Jahr 2010 - Was werden wir übermorgen essen? Symposium vom 9. bis 10. 9.1997 in Köln, o. O. o. J. 1998, S. 92-95. -

Sattler, H., Herkunfts- und Gütezeichen in Kaufentscheidungsprozessen, Diss. Kiel 1991 - Schäfers, Bernd, Sozialstruktur und sozialer Wandel, Stuttgart 1998. -

Schlegel-Mathies, Kirsten, "Im Haus und am Herd": Der Wandel des Hausfrauenbildes und der Hausarbeit 1880-1930 (Diss.), Stuttgart 1995. -

Schlich, Elmar (Hrsg.), Convenience Food und Technik im Privathaushalt. Fachausschuss Haushaltstechnik. Dokumentation der Jahrestagung 2000, Aachen 2000 (= Haushaltstechnik. Berichte aus Forschung und Praxis Bd. 7). -

Schmidt, Goetz / Ulrich Jaspers, Agrarwende oder die Zukunft unserer Ernährung, München 2001. -

Seifert, Alwin, Gärtner, Ackern - ohne Gift, 2. Aufl. 250 Tsd., München 2001 -

Selbach, Brigitte, Wie kommt Essen auf den Tisch? Die Frankfurter Beköstigungsstudie, Baltmannsweiler 1996.-

Spitzenmüller, Eva-Maria / Kristine Schönfelder / Claus Leitzmann, Ernährungsökologie. Essen zwischen Genuss und Verantwortung, Heidelberg 1993. -

Strassner, C., Ernähren sich Rohkostler gesünder? Die Gießener Rohkoststudie, Medizin / Gesundheit, Heidelberg 1998. -

Streinz, Rudolf (Hrsg.), Neuartige Lebensmittel. Problemaufriss und Lösungsansätze, Bayreuth 1999 (= Schriften zum Lebensmittelrecht Bd. 9). -

Stute, Rolf (Hrsg.), Lebensmittelqualität: Wissenschaft und Technik. Weinheim u.a. 1989. -

Sundrum, A. u. a. (Hrsg.), Tiergerechtigkeitsindex. Ein Leitfaden zur Beurteilung von Haltungssystemen, Bonn 1994. -

Teuteberg, Hans Jürgen / Günter Wiegelmann, Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluss der Industrialisierung, Göttingen 1972. -

Teuteberg, Hans-Jürgen (Hrsg.), Ernährungserziehung und Ernährungsberatung. Grundlagen-Methoden-Perspektiven. 5. Wissenschaftliche Arbeitstagung der Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten e.V. vom 10.- 12. Juni 1982 in Berlin, Frankfurt a. M. 1983. -

Teuteberg, Hans-Jürgen / Günter Wiegelmann, Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung, 2. Aufl., Münster 1986 -

Teuteberg, Hans Jürgen, Gerhard Neumann / Alois Wierlacher (Hrsg.), Essen und kulturelle Identität - Europäische Perspektiven, Berlin 1996. -

Wierlacher, Alois / Gerhard Neumann / Hans Jürgen Teuteberg (Hrsg.), Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder, Berlin 1993.-

Umweltbundesamt -UBA ( Hrsg. ), Ökobilanzen und Produkte, Berlin 1992 (= UBA-Texte 38). -

Villiger, Alex / Rolf Wüstenhagen / Arne Meyer, Jenseits der Öko-Nische, Basel 2000. - Vogt, G., Entstehung und Entwicklung des ökologischen Landbaus, Bad Dürkheim 2000. -

Weggemann, Sigrid / Joachim Ziche (Hrsg.), Soziologische und humanethologische Aspekte des Ernährungsverhaltens. Strategien und Maßnahmen, Frankfurt a. M. 1993. -

Zentrum für Umweltforschung (Hrsg.), Neue Wege in der Landwirtschaft. 11. Interdisziplinäres ZUFO-Umweltsymposium am 26. und 27. November 2001 in Münster/Westfalen, Münster (im Erscheinen).

Siehe auch - [Nahrungskultur](#)

[WLA - Wissenschaftlicher Literaturanzeiger](#)

... Rezensent. Prof. Dr. **Hans Jürgen Teuteberg** Universität Münster Profil:

Institut: Historisches Seminar der Universität Münster. ...

[www.wla-online.de/rezensent-detail.php?artikelrezensent=15-22k](http://www.wla-online.de/rezensent-detail.php?artikelrezensent=15-22k) - [Im Cache](#) - [Ähnliche Seiten](#)

[SWR Tele-Akademie](#)

... Nachdenkliches über den Essensgenuss als Verbindung zwischen Natur und Kultur. Prof.

Dr. **Hans-Jürgen Teuteberg** Sendezeit: So. 01.02.2004, 8.30h. ...

[www.wissen.swr.de/ta/begleit/ta040201.htm](http://www.wissen.swr.de/ta/begleit/ta040201.htm) -

#### Literatur zum Beitrag

##### Freude am Essen

Prof. Dr. phil. [Hans-J. Teuteberg](#), Münster

[\(Phönix 4/2005\)](#)

Hengartner, T.; Merki, C. M. (Hrsg.): Genußmittel. Eine Kulturgeschichte, Insel Verlag Frankfurt a.M./Leipzig, 2001

Merta, S.: Wege und Irrwege zum Schlankheitskult. Diätkost und Körperkultur als Suche nach Lebensstilformen 1880-1930. Franz Steiner Verlag Stuttgart, 2003

Teuteberg, H.J. (Hrsg.): Die Revolution am Esstisch: Neue Studien zur Nahrungskultur im 19./20. Jahrhundert, Franz Steiner Verlag Stuttgart, 2004

Teuteberg, Hans Jürgen (Hrsg.),

Die Revolution am Esstisch. Neue Studien zur Nahrungskultur im 19./20. Jahrhundert.

Stuttgart: Franz Steiner Verlag 2004,

325 S., gb. EUR 60,00

Pressemitteilung upm

## Abenteuer des Alltagslebens

### Prof. Dr. Hans-Jürgen Teuteberg wird 75 Jahre alt

Münster (upm), 16. Dezember 2004

Prof. Dr. Hans Jürgen Teuteberg, der von 1974 bis 1995 Sozial- und Wirtschaftsgeschichte der neueren und neuesten Zeit am Historischen Seminar der Universität Münster lehrte, wird am 18. Dezember 2004 75 Jahre alt. Die Unternehmens-, Verkehrs- und Agrargeschichte sowie der Strukturwandel des früheren Alltagslebens in Deutschland, ganz besonders der Familie, ihrer Wohnformen und täglichen Ernährung, bildeten Schwerpunkte seiner Forschungen.

Als Präsidialmitglied der "Deutschen Gesellschaft für Ernährung" rief er 1977 die multidisziplinäre "Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten" (AGEV) und 1989 die "International Commission for Research into European Food History" (ICREFH) in Münster ins Leben und leitete von 1983 bis 1989 den Sonderforschungsbereich "Vergleichende historische Städteforschung" der Universität. Bis zu seiner Emeritierung verstand er es, in seinen mehr als 100 Lehrveranstaltungen viele Hörer und Seminarteilnehmer anzulocken, da er neben großen Übersichten besonders gern dem komplexen historischen Ursachengeflecht aktueller Probleme nachzugehen pflegte und damit immer wieder neue Themen anschlug.



Prof. Dr. Hans Jürgen Teuteberg

Foto: privat

Prof. Teuteberg, der zeitweise das schwierige Amt des Dekans der 45 Fächer umfassenden Philosophischen Fakultät bekleidete, gehörte vielen wissenschaftlichen Vereinigungen, Fachausschüssen und Beiräten an und wurde nicht nur zu zahlreichen Vorträgen im In- und Ausland, sondern auch zu längeren Gastprofessuren eingeladen, so in die USA nach Japan, China und Österreich. Der aus einem alten südniedersächsischen Bauerngeschlecht stammende und in Ostberlin aufgewachsene Jubilar, der zunächst eine journalistische Ausbildung absolvierte und eine Studentenzeitung gründete, hat ähnlich seinem Göttinger Lehrer Wilhelm Treue, dem "Vater der modernen Unternehmens- und Technikgeschichte", das Schreiben immer als eine höchst sinnvolle Art der Lebenserfüllung empfunden und über 200 akademische Publikationen herausgebracht, darunter 29 selbständige Schriften.

Die nordwestdeutsche, besonders aber die westfälische Landesgeschichte, verdankt ihm ein Dutzend Einzelstudien, wie über bekannte Textilunternehmerfamilien, den Einfluss der preußischen Agrarreformen auf die bäuerliche Betriebsorganisation und Produktion, die Geschichte des Handwerks im 19. und 20. Jahrhundert sowie die Rolle des Dortmund-Ems-Kanals für die Getreideversorgung des Ruhrgebiets. Zusammen mit seinen Assistenten verfasste er eine umfassende neue Übersicht über die Wirtschaft Westfalens im Industriezeitalter. Als Vertreter der Universität Münster gehörte er der Jury an, die den Historikerpreis der Stadt Münster verleiht.

Ein Stuttgarter Verlag hat rechtzeitig zum Geburtstag von Prof. Teuteberg 16 Abhandlungen aus seinem großen Schüler- und Freundeskreis unter dem Titel "Die Revolution am Esstisch - Neue Studien zur Nahrungskultur des 19./20. Jahrhunderts" heraus gegeben. Diese werden durch zwei neue Abhandlungen des Jubilars ergänzt, die sich mit den Potenzialen und Hindernissen heutiger Ernährungspolitik sowie der Entwicklung der "Hausmutter" zur modernen "Hausfrau" im 18./19. Jahrhundert am Beispiel der Küchenarbeit beschäftigen.

### [Historisches Seminar](#)

<http://cgi.uni-muenster.de/exec/Rektorat/upm.php?rubrik=Alle&neu=0&monat=200412&nummer=06073>  
eingesehen am 28.09.2005

### **Artikel**

**Skandale in der Produktion von Lebensmitteln haben Verbraucher wie Landwirtschaft tief verunsichert, die Politik alarmiert. Wie kann sichergestellt werden, dass wir uns gesund ernähren, frei von Schadstoffen und ausgerichtet an den physiologischen Bedürfnissen der Menschen? Die Antwort kann nicht allein Naturwissenschaften und Medizin überlassen werden, denn Ernährung ist ein kulturelles Phänomen, in dem viele Faktoren zusammen kommen.**

**Die Erzeugung und Bereitstellung von Nahrung hat sich vielfältig verändert. Die Bewertung der Entwicklung wie der Zukunftstrends ist kontrovers, Fortschrittsoptimismus wie apokalyptische Ängste stehen sich gegenüber. Die Politik ist gefordert, Biopolitik geboten, die die Perspektiven auch zur Diskussion stellt, man denke nur an die Möglichkeiten der Gentechnologie.**



**Doch Essen soll nicht nur gesund sein, sondern auch schmecken. Mit Essen und Trinken schaffen wir uns täglich Inseln des Wohlbehagens, die aber auch ständig bedroht sind. Vielleicht sollten wir richtiges Schmecken und Riechen wieder lernen.**

**Red.**

### **Die BSE-Krise und ihre Folgen**

Zunächst ein Rückblick auf das dramatische Inszenarium in den letzten zwei Jahren: Die BSE-Krise, vereinfachend "Rinderwahnsinn" genannt, führte bekanntlich zu Schlachtungen und Verbrennungen von hunderttausenden von Rindern und einem rapiden Preissturz wie nie zuvor.

Ein Drittel der Deutschen schränkte seinen Fleischkonsum stark ein, ein Viertel verzichtete sogar ganz darauf. Dabei wurden zwischen 1987 und dem Beginn 2001 nur 20 BSE-Fälle, davon bis 2000 lediglich vier aus Importen, von Deutschland dem Internationalen Tierseuchenamt gemeldet.

Obgleich man in England zu gleicher Zeit 179.441 Rinder mit boviner spongiformer Enzephalopathie (BSE) entdeckte, war die Massenhysterie in Deutschland wesentlich größer. Offenbar erinnerten sich deutsche Verbraucher an frühere ähnlich aufregende Lebensmittelkandale: 1985 die Glykolweine und mit Mikroben verseuchte Nudeln, 1987 von Wurmmaden befallene Fische und 1993 die mit Insektiziden vermischte Babykost. Die Angst vor gesundheitsgefährlicher Nahrung wurde diesmal gleichzeitig geschürt durch die sich spürbar verstärkende Genforschung und Biotechnologie, die früher unbekannte artüberschreitende Eingriffe in die Erbsubstanz bei der Pflanzenzüchtung und Lebensmittelproduktion bringt. Unter dem Druck der panikartigen Verunsicherung warfen große Handelsketten alle "genmanipulierten" Waren aus den Regalen. Die EU-Agrarminister wie die Bundesregierung ergriffen ebenfalls eiligst Schutzmaßnahmen. Unter anderem wurde eine "Novel Food-Verordnung" erlassen. Die Kosten der BSE-Krise belasteten allein den Bundeshaushalt 2001 zusätzlich mit mehr als 2 Mrd. DM. Eine andere Folge war die nun steigende Nachfrage nach Erzeugnissen des ökologischen Landbaus und der vegetarischen Kost, die heute etwa 5,5 Millionen dauernde oder zeitweise Anhänger findet.

Außerdem wird seitdem von der Bundesministerin *Renate Künast* (Die Grünen) eine staatlich subventionierte Steigerung der ökologisch produzierten Produkte von 2,5% auf 20% der Anbaufläche bis 2010 proklamiert, um deren noch sehr geringen Marktanteil drastisch zu erhöhen.

Inzwischen essen die Deutschen wieder Rindfleisch wie zuvor, die immer noch schwelende Ernährungsangst der Bevölkerungsmehrheit ist aber als ernstes Problem geblieben, wie der letzte Nitrofenskanal zeigte, bei dem ein in der DDR Zeit benutztes und 1990 verbotenes Unkrautvernichtungsmittel beim Lagern oder Transport offenbar unachtsam mit Futtermitteln vermischt wurde. Die seit der BSE-Krise geradezu leidenschaftlich diskutierte "Agrarwende" soll auch hier eine politische Lösung bringen. Um die verstärkte Suche nach möglichst gesunderhaltender, von gefährlichen Schadstoffen freier und gut schmeckender Nahrung aufklärend zu unterstützen, ist aber zunächst noch einmal an das Wesen der Humanernährung zu erinnern.

Der essende Mensch muss sich zwar tagtäglich buchstäblich Nahrung "einverleiben", kann aber im Gegensatz zum Tier geistig darüber reflektieren. Er entscheidet unabhängig vom Instinkt selbst, wie er sich ernährt. Die natürliche Umwelt bietet ihm dazu viele Möglichkeiten, aber ihm bleibt es überlassen, ob er davon Gebrauch macht. Nicht alles an sich Verzehrbare wird gegessen. Die Ernährung besitzt eine biologisch-chemische Konstante, die sich technisch messen und rational bearbeiten lässt, aber auch eine nicht minder wichtige soziokulturelle und emotionelle Seite, die sich solchen quantifizierbaren Erklärungen weitgehend entzieht. Die Essenskultur, die Objekte, konkrete Handlungsmuster und genuine Wertordnungen intergenerativ weitergibt und der Nahrung erst dadurch sinnhafte Bedeutung verleiht, hat es erlaubt, die Grundbedingungen der Nahrungsweise immer weiter zu verfeinern und zu variieren. Die ganze Geschichte der menschlichen Ernährung lässt sich letztlich daher als stete Suche nach ihrer Optimierung interpretieren, wobei die dazu erfundenen technischen Werkzeuge und Verfahren unerlässliche Hilfen darstellen. Gedanklich verkürzt heißt das: Der Mensch ist nicht nur, was er isst, sondern zugleich wie er isst.

### **Kann es eine Rückkehr zu einer früheren "natürlichen Kost" geben?**

In öffentlichen Debatten wird nun immer wieder die Rückkehr zu einer ursprünglich "natürlichen Kost", gefordert, ganz ohne jede chemisch-künstliche Zusätze und genetische Manipulationen, d.h. zu einer von heutiger Naturwissenschaft und Technologie gleichsam unabhängigen Nahrung.

Diese an sich zunächst nicht unsympathisch klingende Idee ist für den historisch Denkenden aber weiter nichts als eine idyllisierende Utopie, da die periodisch wiederkehrenden Hungersnöte, die

monotone und schwer verdauliche Alltagskost sowie die vielen Lebensmittelfälschungen in der Vergangenheit hier völlig ignoriert werden. Die vorindustrielle Ernährung führte wegen der häufigen krassen Unterernährung generell zu geringer Arbeitsproduktivität und hoher Krankheitsanfälligkeit, die schnell zum Tode führen konnte. Durchschnittlich hatte der Mensch eine geringe Lebenszeiterwartung; vor allem gab es bis zum letzten Drittel des 19. Jahrhunderts in Deutschland wie in anderen vergleichbaren Staaten eine ständige, extrem hohe Kindersterblichkeit. Die frühere Kost war für die Masse der Bevölkerung schwer verdaulich, monoton und in der Zusammensetzung fast nur auf die nächste Umgebung bezogen. Schon frühzeitig wurde die Wildnis in Europa von den Menschen beim zähen Ringen um den Lebensunterhalt technisch zur ersten rohen Kulturlandschaft umgeformt, so dass die Vorstellung von einer völlig unberührten früheren Natur ein Phantombild darstellt. Sie spiegelt eigentlich nur die Sehnsucht nach dem angeblich verloren gegangenen Paradies wider. Der in Oxford, Harvard und nun in New York lehrende Historiker *Simon Schama* hat in seinem aufsehenerregenden Bestseller "Der Traum von der Wildnis - Natur als Imagination" (1996) nachgewiesen, dass es immer wieder die Idee gegeben hat, der Mensch habe irgendwann einmal in völliger Übereinstimmung mit der Natur gelebt, aber dies war stets weiter nichts als ein Mythos, wie er an Zeugnissen aus vielen Jahrhunderten nachweist. Alle für die Nahrung bestimmten Kulturpflanzen und Haustiere sind durch tausendjährige Züchtungen dem Menschen allmählich immer mehr adaptiert worden und letztlich evolutionäre Artefakte, also von Menschen mehr oder weniger einfallreich geschaffene künstliche Produkte. Auch alle Lebensmittelzusätze für die Verbesserung des Aromas, der Haltbarkeit oder Ästhetik haben jeweils eine lange, freilich noch wenig erforschte Vorgeschichte und beginnen keineswegs erst mit der heutigen Lebensmittelindustrie, wie sich z.B. an den Gewürzen zeigen lässt. Es ist daher ein irrealer Gedanke, man könne aus der hochtechnisierten heutigen Gesellschaft zu einer unberührten Natur zurückkehren. Unsere heutige Naturliebe hat sich erst im 19. Jahrhundert unter dem Einfluss der gefühlvollen Strömung der Romantik und den folgenden Lebensreformbewegungen herangebildet und ist ein modernes Phänomen, das man zuvor überhaupt nicht kannte.

### **Widerstreitende Meinungsgruppen beim Thema Nahrungssicherheit: Die fortschrittsgläubigen Optimisten**

Bei der jetzigen Diskussion über die Ernährungssicherheit lassen sich drei Gruppierungen unterscheiden. Die erste und kleinste versucht, die biologisch-chemische, medizinische und ökonomisch-technologische Optimierung in der Nahrung wie in den letzten zweihundert Jahren energisch voran zu treiben. Sie will den Menschen weiterhin von allen "Fesseln der organischen Natur" befreien und prophezeit auf den menschlichen Verstand aufbauend optimistisch stets neuen Fortschritt. Die emotionalen und politischen Hindernisse bei der Rezeption von technischen Innovationen werden freilich oft unterschätzt. Dies hängt damit zusammen, dass die heutigen Vorstellungen von der sachgerechten menschlichen Ernährung immer noch stark von *naturwissenschaftlichen Theorien des 19. Jahrhunderts* geprägt werden. Sie sind mit der Vorstellung verbunden, die Naturwissenschaften könnten eine wahrheitsgetreue Abbildung der Wirklichkeit entwerfen.

Wegen der hochkomplexen und nicht völlig zerlegbaren Struktur der Lebensrealität erzwingt aber jede Beschreibung eine Projektion der Wirklichkeit, die von der besonderen Wahrnehmung und Interessenslage abhängt und damit von den zur Überprüfung notwendigen Methoden. Die vielschichtige Ernährungswirklichkeit wird deshalb auf einfache Ursachen- Wirkungen- Verknüpfungen reduziert.

Die Naturwissenschaften befinden sich damit aber ständig in der Gefahr, ihre vereinfachten gedanklichen Darstellungen mit der Komplexität der gesamten Nahrungsgeschehens gleichzusetzen und diese damit zu deformieren. Die Ökonomik wie die Technik, welche die praktischen Rahmenbedingungen für die Entwicklung von menschlichen Lebensbereichen vorgeben, eifern hier den Naturwissenschaften in oft ungehemmter Weise nach. Sie übersehen ebenfalls, dass das Wertesystem der Natur wegen seiner inneren Systematik notwendigerweise hochdimensional ist und sich nicht in einfache objektive Zusammenhänge zergliedern lässt. Die Evolution des Menschen und seiner Nahrung beruht auf einer hohen Vielfältigkeit von Erscheinungsformen, die sich als Resultate langfristig erprobter Überlebensstrategien unter dauernd sich verändernden äußeren Lebensbedingungen räumlich wie soziokulturell allmählich verschieden herausgebildet haben.

### **Kritik und Vorschläge der Pessimisten**

Diesen Optimisten gegenüber stehen die durch Massenmedien lautverstärkten pessimistischen Apokalyptiker. Sie sehen gerade umgekehrt gewaltige *Ernährungskatastrophen* gleich einem Gewitter heraufziehen und wollen von der "verdorbenen Zivilisation" zurück zur "unverdorbenen Natur". Besonders werden die von der Pflanzenbiotechnologie wie der Industrie technisch

“maßgeschneiderten” neuen Lebensmittel als unheilvolle Eingriffe in die organische Lebenswelt bekämpft. Ihre Rettungswege heißen: Diätkost, Öko-Produkte, Abstinenz vom Fleisch, sogar asketische Fastenkuren, vor allem eine völlige Umstrukturierung der konventionellen Agrarwirtschaft. Darüber hinaus wird ein *total neuer Lebensstil* wie schon in den Jahrzehnten um 1900 als erste Antwort auf die Industrialisierung und Verstärkung der Gesellschaft propagiert.

Um diese epochale Wende zu erreichen, wird gleichzeitig die Forderung nach einer prinzipiell *umweltverträglichen* Wirtschaftsweise erhoben, d. h. dem Naturhaushalt soll bei der Gütererzeugung mehr Beachtung als früher geschenkt werden. Eine “nachhaltige Wirtschaft” verlange eine Rücksichtnahme auf die Erhaltung natürlicher Funktionssysteme, weil es keine Interessensabwägung zwischen Mensch und Natur geben könne. Der Erhalt der von der Natur aus begrenzten Ressourcen soll als gleichberechtigter Bestimmungsfaktor in jeweilige Wirtschaftssysteme integriert werden und bei Zielkonflikten sogar Priorität erhalten. Eine totale Ausrichtung aller Nahrungserzeugung auf eine streng ökologische Basis erscheint freilich selbst heftigen Befürwortern wiederum so gigantisch, dass sie diese letztlich als undurchführbar bezeichnen.

### **Die Vielschichtigkeit des Nahrungsgeschehens steht eindimensionale Lösungen**

Eine dritte Gruppe bildet bei weitem heute die Majorität. Sie kann den hier aufgestellten Wegweisern für eine optimale Ernährung auf der einen wie anderen Seite nicht unbedingt folgen. Die Erklärung dafür ist recht einfach: Der normale Einzelmensch steht hier nämlich vor der äußerst schwierigen Frage: Welche Nahrung ist eigentlich die speziell für ihn richtige? Die Antwort wird jeweils von Geschlecht, Alter, Familienstand, Einkommen und Beruf bestimmt, aber auch von Klima, Nationalität, Kulturraum und Religion mit ihren jeweils völlig differenten Nahrungsgewohnheiten, die er bei seiner Geburt um ihn herum vorfindet und denen er sich unter dem Zwang sozialer Konventionen adaptiert. Die erwähnte extrem hohe Komplexität des Nahrungsgeschehens steht jeder eindimensionalen Lösung diametral entgegen. Menschen sind nicht eine Schar gleichartig reagierender Mäuse wie im Versuchslaboratorium, sondern in ihren Ansprüchen hochdifferenzierende Einzelwesen. Wo gibt es Hilfe in diesem Dilemma ?

### **Naturwissenschaften und Medizin können das Problem der “richtigen” Ernährung allein nicht lösen**

Auf dem weiten Feld der Ernährungsberatung tummelt sich eine Fülle wirklicher und selbsternannter Experten verschiedenster Herkunft, auch gewissenlose Beutelschneider, die es nur auf unseren Euro abgesehen haben. Die Naturwissenschaften und Medizin können aus methodologischen Gründen das Problem einer “richtigen” Ernährung auf die Dauer nicht allein lösen. Sie neigen ähnlich wie die auf ihnen pragmatisch aufbauenden Disziplinen der Technik und Ökonomik zur vereinheitlichenden Nivellierung, weshalb sie bezeichnenderweise stets nur von anonymen “Probanden”, “Patienten” und “Verbrauchern” als abstrakten Denkfiguren sprechen. Für diese gibt man möglichst einfache, in Gramm und Kalorien/ Joule gefasste Kurzanweisungen zur biologisch-funktionalen Nahrungsaufnahme aus.

Im letzten Ernährungsbericht der *Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)* aus dem Jahr 2000 wurden die Esssünden der Deutschen wie folgt angeprangert: Generell übersteigt der Alkoholgenuss wie schon früher das “gesundheitsverträgliche Maß”, und es wird zu viel tierisches Fett verzehrt. Besonders Jugendliche entscheiden sich oft wider besseres Wissen gegen eine für sie gesunde Ernährung, dicke Kinder sind meistens große Fernsehgucker. Die Rentner nehmen zuviel Fleisch, Wurst und Eier sowie zu wenig Fisch, Gemüse und Obst zu sich. Positiv wird vermerkt, dass die Bevölkerung insgesamt mehr Gemüse, Geflügel, Fisch und Joghurt konsumiert, so dass die Vitaminversorgung generell als gesichert gilt, wenngleich die Tagesdosis zuweilen bei Kindern, Jugendlichen und jüngeren Frauen nicht ganz ausreicht.

Die Forderungen “Nicht zu fett und weniger Alkohol, dafür mehr vitamin- und ballastreiches frisches Obst und Gemüse” können sicher sinnvoll sein, aber solche pauschalen Verallgemeinerungen sind angesichts der Kompliziertheit organischer Körpervorgänge und unterschiedlicher Esssituationen oft wenig hilfreich und nicht total umsetzbar. Die Naturwissenschaftler können die ungeheure Vielfalt des Nahrungsgeschehens auf der anthropologisch-kulturellen Schiene methodologisch überhaupt nicht erfassen und deshalb auch keine individuell wirklich brauchbaren Rezepte geben. Die von Ökotrophologinnen, Verbraucherberaterinnen und Ärzten gegebenen Ernährungsratschläge haben bei der Mehrheit der stark übergewichtigen Bevölkerung tatsächlich auch wenig bis fast nichts bewirkt. Vor allem werden die naturwissenschaftlichen Fachausdrücke bei der Masse der Bevölkerung nicht verstanden.

“Otto Normalverbraucher” findet daher keine ihn befriedigenden Antworten für die mit seinem eigenen Körper und seiner Umwelt zusammenhängenden speziellen Ernährungsfragen.

### **Essen und Trinken sind auch soziale Phänomene mit hohem Symbolwert**

Die rein biochemisch und medizinisch orientierte Ernährungsberatung übersieht, dass die Art und Weise der Ernährung ein zentrales Steuerungsmoment des persönlichen Lebensstils bildet. Gesunde Ernährung ist weit mehr als die materielle technische Zufuhr von Nährstoffen. Sie ist zugleich ein Mittel zur Gestaltung aller Daseinsbereiche. Der alte Begriff "Lebens- Mittel" hat einen sehr viel tieferen Sinn, der viele Jahrhunderte allen Menschen konkret vor Augen stand; er ist seit dem Aufkommen der modernen Naturwissenschaften nur in Vergessenheit geraten.

Der alte Terminus erinnert an eine wichtige Einsicht: Bei der Ernährung handelt es sich im Grunde überhaupt nicht nur um einzelne Funktionen, Werte oder Strukturen, die sich auf isolierte Objekte oder Handlungen beziehen, sondern beim näheren Hinsehen in Wahrheit stets um das gesamte vielschichtige menschliche Beziehungsgeflecht; denn die Mahlzeiten spielen sich fast nur im sozialen Verbund ab. Sie dienen der zwischenmenschlichen Kommunikation, der Kindererziehung, dem Sozialprestige und natürlich der sinnlichen Genussfreude. Bei allen repräsentativen Erhebungen kommt auf die Frage "Was ist für Sie das Wichtigste bei der Ernährung?" stets zuerst die Antwort: "Es muss gut schmecken". Schöne Essgenüsse bleiben auch in der Erinnerung geistig fortbestehen, wenn der körperliche Essensakt längst beendet ist. Die Ernährung besitzt daher einen hohen Symbolcharakter, bei dem nicht nur gefragt wird, was und wie, sondern auch warum etwas gegessen wird. Die Sinnfrage ist für die Herstellung der Ernährungssicherheit von zentraler Bedeutung, da ihr technischer Vollzug zeitlich wie räumlich immer wieder anderen Konventionen unterliegt. Die kulinarische Kultur als Summe aller menschlichen Ernährungstatbestände ist wegen der unzähligen Erscheinungsformen nur schwer überschaubar. Deshalb ist es unmöglich, jedem Individuum ein für ihn wirklich brauchbares Ernährungskonzept in die Hand zu geben, zumal sich seine Bedürfnisse situativ ständig verändern.

Dennoch lassen sich einige empirisch gewonnene generelle Erkenntnisse zur Optimierung der gesundheitlich richtigen wie ästhetisch-genussvollen Nahrung formulieren.

### **Informationsdefizite zwischen Wissenschaft, amtlicher Lebensmittelkontrolle und Landwirten**

Die mit der Gesundheitsvorsorge eng verknüpfte heutige Ernährungsberatung leidet unter einem *asymmetrischen Informationsdefizit*. Darunter versteht man eine Situation, dass eine Gruppe über ein Spezialwissen verfügt, die einer anderen Gruppe fehlt, die sie für Entscheidungen dringend benötigt. So war längst bekannt, dass das von BSE-erkrankten Rindern stammende Tiermehl an gesunde Rinder wegen des Risikos der Übertragbarkeit nicht verfüttert werden sollte. Landwirte und Futtermittelhersteller haben jahrelang von dieser wissenschaftlichen Erkenntnis nichts gewusst. Es ist daher ungerecht, die Schuld nur bei ihrer böswilligen Bereicherungssucht zu suchen, obwohl es sie wohl vereinzelt gegeben hat. Die Ursache dieses Informationsdefizits lag auch nicht nur in Versäumnissen der staatlichen Lebensmittelüberwachung, sondern ist in der immer weiter rasant voranschreitenden wirtschaftlichen, wissenschaftlichen und technologischen Arbeitsteilung zu suchen. Ihre Abschottungen behindern den Informationstransfer und das rechtzeitige Aufleuchten von gesellschaftlichen Warnlampen.

Die Aufklärung des letzten Nitrofenskandals hat gezeigt, dass es sich auch hier im Kern um Informationsverzögerungen nicht um böswillig geplante Straftaten handelte. Bezeichnenderweise waren es die Kontrollen eines industriellen Lebensmittelproduzenten und die Selbstanzeige eines Landwirtes, die den schwerfälligen staatlichen Lebensmittelkontrollapparat auf den Ernst der Lage aufmerksam machten. Bei fünf Lebensmittelproben, die statistisch auf je 1000 Einwohner in der Bundesrepublik von der amtlichen Lebensmittelüberwachung jährlich geprüft werden, geben durchschnittlich jedesmal weniger als 1 Prozent Anlass zu Beanstandungen.

Daneben gibt es noch gesonderte Kontrollen über Rückstände von Arzneimitteln bei tierischen Nahrungsmitteln und Überwachungen von Futtermitteln. Es erscheint daher nicht verwunderlich, wenn es hier bei diesen mehr als hunderttausend Laborprüfungen nicht bei jeder Abweichung von den Normwerten gleich zu einem bundesweiten Alarm kommt und Informationsstörungen auftreten, wenn sich die Betriebe bisher korrekt verhielten.

### **Der essende Mensch**

kommt zwar einem Grundbedürfnis aller Lebewesen nach. Doch im Gegensatz etwa zum Tier kann der Mensch Nahrung und Nahrungsaufnahme gestalten. Damit wird Essen zum Bestandteil der Kultur, ganz gleich ob die Mahlzeit im Nobelrestaurant oder in der Kantine eingenommen wird.

### **Lebensmittel sind "Vertrauensgüter"**

Eine vollkommen lückenlose Kontrolle aller Lebensmittel ist auch deshalb so schwierig, weil diese weitgehend zu den "Vertrauensgütern" gehören. Beim Kauf, der Zubereitung und dem Verzehr sind die gesundheitlichen Qualitätsmerkmale nicht vollständig erkennbar. Ihre chemischen Zusammensetzungen werden zwar oft auf Packungen angegeben, aber dem Laie fehlen "Übersetzungen" und Erläuterungen in der Alltagssprache. Der einfache Verbraucher kann daher damit wenig anfangen. Die Notwendigkeit des staatlichen Lebensmittelschutzes und seiner notwendig massiven Eingriffe in die Lebensmittelwirtschaft werden zwar grundsätzlich bejaht, doch bestehen auch hier gefährliche Informationsdefizite. Die Art der Tierhaltung oder eine umweltverträgliche Produktion, als Qualitätseigenschaften werbend angepriesen, sind beim Kauf bisher äußerlich nicht zu erkennen oder werden auch künftig schwer überprüfbar bleiben. Direktvermarktung, vertikale Integration bei Umweltfragen von Erzeugern, gewerblichen Verarbeitern und dem Handel, gesetzlich verbürgte einheitliche Qualitätssiegel, offene Deklaration bei Futtermitteln und andere vertrauensbildende Maßnahmen werden jetzt im Sinne des Endverbrauchers gefordert. Aufgeschreckt von dem Nitrofenkandal hat die *Arbeitsgemeinschaft Ökologischer Landbau (AGÖL)* beschlossen, sich zu einem festen Dachverband zusammenschließen, um einen schnelleren Informationsfluss in Gang zu setzen. Aber für die Richtigkeit der These, der Ersatz der bisherigen konventionellen Landwirtschaft, die fälschlicherweise generell manchmal mit "Agrarfabriken" gleichgesetzt wird, durch eine nur ökologisch wirtschaftende Betriebsweise sei gesundheitlich besser, fehlt bis jetzt noch der wissenschaftlich überzeugende Beweis. Dass Landwirte bei der Nahrungserzeugung heute mehr auf den Einsatz industrieller Zuliefererprodukte angewiesen sind, ist unbestreitbar. Aber dieser arbeitsteilige Trend ist auch in anderen Bereichen der Volkswirtschaft beobachtbar. Das Problem der asymmetrischen Information wird bei einem Übergang zu einer ökologischen Erzeugung nicht gelöst, wie die Nitrofenverseuchung der Futtermittel gerade bei den Bio-Landwirten gezeigt hat.

### **Erforderlich ist eine fächerübergreifende Vernetzung und Verbreitung des Wissens**

Die Lösung kann nur in einer fächerübergreifenden informativen Vernetzung aller hier betroffenen Wissenschaftszweige und der praktisch handelnden Politik bestehen. Die überholte scharfe Trennung der Natur-, Medizin-, Technik- und Kulturwissenschaften bei der Nahrungsverbesserung sollte aufgehoben und durch eine wiederverbindende multidisziplinäre "Dritte Kultur" im 21. Jahrhundert ersetzt werden, wie sie der Sozialphilosoph *Wolf Lepenies*, der Direktor des Berliner *Wissenschaftskollegs*, und renommierte USWissenschaftler wie *John Brockman* propagiert haben. Der Medienforscher *Neil Postman* kritisiert, die gewaltig gewachsene Nachrichtenflut habe dazu geführt, dass die Zusammenhänge zwischen Informationen und Problemlösungen immer mehr verloren gehen. Die Menschen in der neuen Informationsgesellschaft verfügen über kein festes Weltbild mehr und verlieren immer mehr die Orientierung, woher sie kommen und wohin sie aus welchen Gründen gehen. In analoger Weise stellte *Wolfgang Frühwald* als Präsident der Deutschen Forschungsgemeinschaft auf der 117. Versammlung *Deutscher Naturforscher und Ärzte* die These auf, dass angesichts der rapiden Wissensvermehrung gleichzeitig das individuelle Unwissen zunehme und das Problem der Informationsbewertung völlig ungelöst sei. Die Wissenschaftler sollten daher nicht nur esoterische Einzelgespräche mit eingeweihten Fachgenossen führen, sondern zugleich sich um allgemeinverständliche "Laisierung" ihrer Ergebnissen bemühen. Dies ist die eigentliche Kernfrage der weiteren Verbesserung der Ernährung und zugleich der Schlüssel für weitere Innovationen.

### **Die deutsche Agrarproduktion befindet sich in einem revolutionären Umstrukturierungsprozess**

Welche potentiellen Maßnahmen ergeben sich aus dem hier skizzierten Bild über die Ernährung und den Konsumentenschutz? Orientiert man sich an der vielzitierten Ernährungskette

6. Erzeugung/Veredlung,
7. Auswahl / Beschaffung / Bevorratung /
8. Konservierung
9. Zubereitung/Präsentation und
10. Verzehr,

dann lassen sich auf allen diesen Stufen zum innovatorischen Handeln entdecken.

Beginnen wir mit der agrarischen Erzeugung und gewerblichen Veredlung von Nahrungsmitteln. Wie das letzte Interdisziplinäre Symposium des *Zentrums für Umweltforschung (ZUFO)* der Universität Münster zum Thema "Neue Wege der Landwirtschaft" im vorigen Jahr gezeigt hat, befindet sich die deutsche Agrarproduktion nicht erst seit dem BSE-Desaster in einem erheblichen revolutionärem

Umstrukturierungsprozess, der sich mit der ökologischen Problematik immer weiter verknüpft. Die in Vorträgen erwähnten

Innovationen können hier nur angedeutet werden. Um die vielbeklagte schädliche *Überdüngung* zu vermeiden, werden z.B. computergestützte Düngerbedarfsprognosen für alle angebauten Pflanzenarten wechselnd zu den verschiedenen Böden erstellt, wobei der gesamte Naturkreislauf zu beachten ist. Hier ergibt sich, auch für den Laien leicht ersichtlich, ein weiteres Aktionsfeld für Botaniker und Bodenchemiker, die sich für die Verbesserung der notwendigen Düngemittel und Aneignung der künstlichen Nährstoffe bei den Pflanzen interessieren. Ein nicht minder interessantes Gebiet stellt die Erarbeitung neuer *Bodennutzungspläne* für die Landwirte dar, bei der Agrarökonomien, Agrarsoziologen und Landschaftsökologen kooperieren. Es geht hier nicht nur wie früher um die Bodengüte für eine bestimmte Agrarerzeugung sowie die Vermarktungskosten, sondern auch um die Erfassung von Bevölkerungsdichte, Mobilität und Ausbildungsgrad der eingesetzten Arbeitskräfte, die allgemeine Infrastruktur sowie die Verflechtung von natürlichen Ressourcen, Humankapital und öffentlicher Raumplanung. Zudem hat sich die ländliche Dorfstruktur in den letzten Jahrzehnten radikal verändert und die Zahl der bäuerlichen Vollerwerbsbetriebe immer weiter zurückgehen lassen, so dass es zu einem Bedeutungsverlust der Landwirtschaft in der volkswirtschaftlichen Wertschöpfung gekommen ist.

### **Landwirtschaft und Naturschutz**

Da nach einer am 4. April 2002 in Kraft getretenen Novelle des *Bundesnaturschutzgesetzes* von 1976 gemäß einer *EU Richtlinie* die Naturschutzgebiete von 2 % auf 10% auszuweiten sind, wird der Beruf des Landschaftspflegers, der die natürlichen Biotope zu erhalten hat, ebenso wie die Ausdehnung des "alternativen Landbaues" vermutlich wichtiger werden.

Inwieweit der bis jetzt noch dominierende konventionelle Landbau aber substituiert werden wird, bleibt letztlich eine agrarpolitische Frage von höchster Brisanz. Zu den wichtigsten Neuerungen gehört auch, dass künftig Umweltorganisationen hier ein Recht der Verbandsklage erhalten, d.h. sie können bei umstrittenen Nutzungsprojekten juristisch vorgehen, was bisher nur in einigen Bundesländern möglich war. Die strengeren Umweltauflagen sehen hier weiterhin vor, dass von den Landwirten nur soviel Dünger aufgebracht werden darf, dass keine Nährstoffe ins Grundwasser oder in Flüsse gelangen kann. Wiesen und Weiden auf erosionsgefährdeten Hanglagen oder in Flussniederungen dürfen daher nicht mehr als Acker bewirtschaftet werden. Der Einsatz von Düngemitteln und Pestiziden ist von jedem über 8 ha großen Betrieb separat für jeden Acker und jede Wiese zu dokumentieren, nur Kleinbauern dürfen einen Sammelnachweis hier vorlegen. Der *Deutsche Bauernverband* befürchtet, die Naturschützer würden künftig nicht mehr mit den Landwirten kooperieren, sondern den Weg über die Gerichte suchen. Der *Naturschutzbund Deutschland (NABU)* sieht dagegen in dem neuen Gesetz einen Meilenstein für den Naturschutz und ist überzeugt, dass die großen Nationalparks sich zu neuen Wirtschaftsfaktoren entwickeln werden. Die Bauern müssen für die zu erbringenden Naturschutzleistungen freilich auch entsprechend entlohnt werden. Die Landwirte haben zur Zeit freilich noch andere weit mehr drängende Sorgen. Wie der Präsident des Westfälisch-Lippischen Bauernverbandes *Franz Josef Möller* auf einer Protestversammlung den Regierenden vorrechnete, sind trotz guter Unternehmensergebnisse im Jahr 2001 die Investitionen der Bauern um 63 % zurückgegangen, so dass ein Drittel der hier vorgesehenen staatlichen Fördermittel nicht abgerufen wurde; die Ausbildungsquote sank wegen der schlechten Berufsaussichten um 24 %, so dass auch immer mehr Arbeitsplätze im vor- und nachgelagerten Bereich gefährdet werden.

Am meisten wird bäuerlicherseits beklagt, dass die Fleischerzeugung immer mehr zu einem Experimentierfeld ideologischer grüner Politik geworden sei. Auf jeden Fall würde bei dieser Umstrukturierung der Import bestimmter ausländischer Lebensmittel notwendigerweise stark ansteigen, was die heimische Nahrungspalette weiter verändert. Umgekehrt zur früheren "Landflucht" haben wir es hier auch mit einer zunehmenden Verstädterung oder Entlokalisierung ländlicher Räume zu tun, was aber jenseits vom alten Stadt-Land-Unterschied zu einem neuen Regionalbewusstsein führen kann. Die Folgen dieser massiven sozialen Strukturverschiebungen für das Nahrungsverhalten und vor allem die identitätsstiftenden regionalen Speisen sind noch so gut wie gar nicht untersucht worden.

### **Zielprojektionen für eine "integrierte Landwirtschaft" von morgen**

Die seit der Umweltschutzkonferenz von Rio de Janeiro 1990 endgültig akzeptierte Formel von der Nachhaltigkeit beim Wirtschaften mit natürlichen Ressourcen spielt inzwischen auch bei der deutschen Landwirtschaft eine zunehmende Rolle. Sie soll gewährleisten:

4. Intergenerative Gerechtigkeit,
5. Schonung nicht vermehrbare Naturressourcen,

## 6. Erhaltung der biologischen Artenvielfalt

und damit insgesamt Sicherung der landwirtschaftlichen Betriebe, die hier eine neue gesamtgesellschaftliche Verantwortung übernehmen. Die EU hat den "Organischen Landbau" bereits zu einer ihrer Zielprojektionen gemacht. Die Agrarerzeugung soll sich danach generell einschränkenden Naturschutzgesetzen unterwerfen, die sich aber den vorhandenen Agrarräumen anzupassen haben. Da sich die Interessenbündel Ökologie und Markt aber prinzipiell diametral gegenüberstehen, wird als Kompromiss eine "Integrierte Landwirtschaft" anvisiert, die ökologisch verantwortlich, ökonomisch vernünftig und gesellschaftlich als tragbar erscheint. Es kommt daher auf eine wechselnde Abstimmung der Bestimmungsfaktoren mit Hilfe von "Ökobilanzen" an, die den betriebswirtschaftlichen Erfolg weiterhin garantieren. Bei diesem Umdenken der landwirtschaftlichen Nahrungserzeugung sind freilich noch viele Hindernisse zu überwinden.

### **Die Bedeutung von Nahrungslandschaften**

Wie das neue Buch "Ökowende - Agrarpolitik zwischen Reform und Rinderwahnsinn" des Dresdner Agrarhistorikers *Ulrich Kluge* zeigt, diente die Agrarproduktion jahrhundertlang nur der unmittelbaren Bekämpfung des Hungers; erst seit der Gründung der *Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft (EWG)* 1957 stiegen die Erträge so erheblich an, dass es zur ständigen Überproduktion der Lebensmittel kam. Immer mehr Höfe mussten jedes Jahr seitdem aufgegeben werden, weil die Einkommensunterschiede immer krasser wurden. Die Produktionskosten wuchsen immer mehr an, während sich die Lebensmittelpreise wegen der massiven Agrarsubventionierung durch die EU kaum veränderten. Es wurden aufgrund der Finanzhilfen z.B. viel zu viele Tiere gemästet, dann wahre "Fleischberge" eingelagert und schließlich diese zu Spottpreisen auf dem Weltmarkt verhökert, um die Erzeugerpreise hochzuhalten. Die "Ökobetriebe" konnten die Marktsituation ihrerseits nicht nutzen, weil ihre Wirtschaftsweise ebenfalls staatlich wie ideologisch vorgegeben wurde. Nach *Kluge* war es ein Kardinalfehler, die aus den alten LPG der DDR hervorgegangenen ostdeutschen Riesenbetriebe als neues Ideal einer landwirtschaftlichen Erzeugung zu subventionieren und dann ebenfalls auf dem hoheitlichen Verordnungsweg eine Ökowende für einen Teil der Betriebe herbeizuführen. Seiner Meinung nach ist die europäische Nahrungsmittelerzeugung so vielfältig, dass sie weiterhin einer verschiedenen Behandlung bedarf. Letztlich bleibe es zweitrangig, ob ein Betrieb ökologisch oder konventionell oder als Voll- bzw. Nebenerwerbsbetrieb produziere, wichtig sei die Wahrung der engen Verbindung von Landwirt, seiner Landwirtschaft und seiner spezifischen näheren Umwelt. Nach Ansicht des Autors muss die Vielfalt der ländlichen Räume mit ihrer spezifischen Lebensmittelerzeugung auch hinsichtlich der neuen Beitrittsländer beibehalten werden. Diese spezifischen Nahrungsweisen dienen auch dem Identitätsbewusstsein der europäischen Regionen, die sich keineswegs mit den politisch-administrativen Grenzziehungen decken. Diese kulturell tief verwurzelten Nahrungslandschaften, die für den Absatz der Lebensmittel wie die Existenz gastronomischer Betriebe so wichtig sind, müssen aber erst durch Geographen, Ethnologen und Agrarökonomien bzw. Wirtschaftssoziologen noch genau empirisch erkundet werden. Das Agrarmarketing hat hier noch gewaltige Aufgaben vor sich. Wie ein Überblick über die Agrarprodukte und Agrarmärkte in der EU zeigt, ist es schwierig, die widerspruchsvollen Faktoren der Lebensmittelerzeugung zum Ausgleich zu bringen. Manche europäische Staaten verfügen auch heute noch über keine ausreichenden sicheren Agrardaten, ohne die aber jede Reform sinnlos erscheint. Genaue Quantifizierungen im eigenen Haus sind erst notwendig, ehe man zu weiteren Veränderungen bei der Steuerung der grenzüberschreitenden Produktion voranschreitet. Auf jeden Fall müssen sich Landwirte auf einen Abbau der hohen Agraraußenzölle der EU und eine Reduzierung der Agrarsubventionen einstellen. Zunächst werden die preisstabilisierenden Marktquoten für Milch und Zuckerrüben entfallen. Auch mit dem weiteren Ausbau der Umweltprogramme, der Förderung von Ökolandbau und Regionalvermarktung mit gleichzeitiger Verschärfung von Tierschutz- und Sicherheitsnormen ist agrarpolitisch in absehbarer Zeit zu rechnen. Für die Nahrungsmittelerzeuger bedeutet das Verschärfung des Preis-Kosten-Drucks, Rückgang der Produktion bei Rind- und Schweinefleisch, Milch, Zuckerrüben, Eier und Geflügel sowie Verlust an Marktanteilen. Sinkende Erlöse und steigende technische Investitionen können immer mehr nur von leistungsstarken Vollerwerbsbetrieben wettgemacht werden, wenn sie sich noch stärker dem immer mehr differenzierenden Marktgeschehen anpassen. Aufgabe kann es nur sein, dem Verbraucherverhalten bei Lebensmitteln noch intensiver durch repräsentative Erhebungen nachzugehen.

### **McDonald's steht für Fast Food**

Die einen sehen im Vordringen der Schnellimbiss-Ketten den Verlust an Nahrungs- und Tischkultur auch in Deutschland, die anderen eine Möglichkeit, sich schnell und billig zu ernähren. Vorbehalten begegnet das Unternehmen mit einer einfallsreichen Werbung.

### **Die gewachsenen Ansprüche an die Nahrungsgüter: Das Beispiel Fleisch**

Summiert man die bisherigen Debatten über die Fleischqualität hinsichtlich Salmonellenverseuchung, Dioxin, Hormonfütterung, BSE und Maul- und Klauenseuche (MKS) sowie Gentechnik und Allergienauslöser, dann beruht das Gesundheitsgefährdungspotential hier bis jetzt immer noch mehr letztlich auf Vermutungen als auf wirklich nachgewiesenen zusammenhängenden Tatsachen. Aber zugleich ist unbestreitbar, dass die Ansprüche an die Nahrungssicherheit und Nahrungsqualität infolge des höheren Lebensstandards stark angewachsen sind. Die Forderung, die 1900 eingeführte amtliche Fleischbeschau zu reformieren, besteht nicht zu Unrecht. Da gerade das Fleisch zu erwähnten Vertrauensgütern gehört, deren Qualität der Kunde nur schlecht beurteilen kann, erscheint es angebracht, den Weg des Fleischproduktes vom Stall über den Schlachthof und alle Handelsstufen bis zur Ladentheke beim Kauf durch den Verbraucher zu verfolgen. Bei einer Fleischkonserve kann der Verbraucher nicht erkennen, ob sich das hier verarbeitete Schwein vorher in einer freilaufenden ökologischen Tierhaltung befunden hat. Der Kauf bleibt wie vorher eine emotionelle Entscheidung und basiert auf dem Vertrauen zu dem ihm bekannten Fleischer. Mögliche Gesundheitsgefahren von Bio-Produkten beim Kauf ab Hof können sowieso nur gefühlsmäßig eingeschätzt werden, da sie in diesem Fall keiner amtlichen Kontrolle und z.B. beim Obst keiner Einteilung in Güteklassen unterliegen. Nahrungssicherheit und Vermarktung lassen sich nur durch Abbau des gegenseitigen Misstrauens zwischen Produzent, Handel und Konsument verbessern. Die vorhandene Wertschöpfungskette bietet aber noch zu wenig Informationen, die Beteiligten wissen nicht, wo ihr Nutzen dabei liegt. Da die im gewerblichen Bereich benutzten ISO-Normen von der Landwirtschaft so nicht übernommen werden können, kann ein differenziertes Qualitätsmanagement in einem bäuerlichen Betrieb mit seinem geringen Personal kaum betrieben werden. Wenn jedes Fleischprodukt ein gleiches Gütezertifikat erhält, dann entfällt der notwendige Wettbewerbsdruck. Das von der *Centralen Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft (CMA)* verliehene Siegel jedenfalls kann nicht dazu dienen, eine Preiserhöhung wegen höherer Qualität durchzusetzen. Nur durch besondere Markenzeichen lässt sich der Gütewert von Fleischerzeugnissen steigern, weshalb auch zwei Drittel der Fleisch- und Wurstfabriken davon Gebrauch machen. Aber die Masse des Frischfleisches wird immer noch als anonyme Ware angeboten, während die Fleischindustrie jährlich schon Werbekampagnen für 5 Mill. Euro durchführt.

### **Qualitätssiegel als erfolgreicher neuer Weg des Agrarmarketings?**

Die Fleischerzeuger, die seit der BSE-Krise besonders unter dem schlechten Image litten, haben nun erkannt, dass sich Vertrauen der Käufer nur durch *gezielte Informationen* wieder erringen lässt. Daraus kann man den generellen Schluss ziehen, dass die Lebensmittelerzeuger ihre Qualitätsprodukte noch attraktiver gestalten und sich noch mehr zu Erzeugergruppen zusammenschließen müssen, um die hohen Werbungskosten pro Unternehmen zu senken. Höhere Sicherheitsgarantien zahlen sich nicht nur bei den Endverbrauchern, sondern auch bei der sehr anspruchsvoll gewordenen Gastronomie aus, die eine immer mehr steigende Tendenz des Auswärtsessens zu befriedigen hat. Das auf der *Grünen Woche* im Januar 2002 in Berlin erstmals von der CMA vorgestellte Qualitätssiegel (QS), mit dem jetzt auch andere konventionelle Nahrungsmittel wie Milch, Gemüse und Obst ausgezeichnet werden sollen, hat freilich auch Kritik gefunden. Während Umweltschützer von *Greenpeace* dies für einen schlichten Freibrief für Massentierhalter, Pestizid-Verwender und Gentechnik-Anbauer halten, betrachten traditionelle Erzeuger dieses Prüfsiegel für eine sichere Nahrungsmittelkette als überflüssig und fürchten den Besuch von staatlichen Prüfern, welche die Produktionsabläufe unangemeldet kontrollieren wollen. Großen Nutzen verspricht sich die CMA von einem deutschen Qualitätssiegel für die dauernd zunehmende Agrarausfuhr, die von 1995 bis 2001 von 19,48 Mrd. DM auf 27,61 Mrd. DM gestiegen ist. Für die Verleihung des Prüfsiegels haben sich die Agrarverbände zu einer GmbH zusammengeschlossen, die von Einzelhandel und Schlachtereien Lizenzgebühren erhebt. Die einzelnen Landwirte sollen durch ihre Erzeugergemeinschaften hier teilnehmen, so dass auf die Agrar Genossenschaften hier neue Aufgaben zukommen. Für die Aktion *Qualität und Sicherheit* hat die CMA in diesem Jahr schon 90 Mill. Euro bereitgestellt. Verständlicherweise hoffen die deutschen Bauern, dass sich ihre Qualitätsoffensive letztlich in höheren Lebensmittelpreisen niederschlagen wird.

### **Das neue Verbraucherinformationsgesetz der Bundesministerin Renate Künast**

Wie die Grüne Woche 2002 gezeigt hat, haben aber auch die Bundesministerin für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft *Renate Künast*, Ernährungsindustrie sowie Verbraucherverbände neue Pflöcke in die Diskussionslandschaft eingeschlagen. Die *Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (BVE)* warnte davor, in einem geplanten



Verbraucherinformationsgesetz weitreichende Verpflichtungen für Unternehmen zur Offenlegung von Produktinformationen festzuschreiben, da dies leicht zum Missbrauch durch andere Wettbewerber oder private Organisationen, die schon bisher gerne Unternehmer an den öffentlichen Pranger stellten, führen würde. Die Ernährungsindustrie konnte trotz der BSE-Krise ihren Umsatz 2001 real um 0,8 % steigern, wobei die rd. 6.000 Unternehmen dieser Branche 127 Mrd. Euro umsetzten, was wegen der gestiegenen Lebensmittelpreise eine Zunahme von von 5,1 % gegenüber dem Vorjahr bedeutete. Interessanterweise hat auch die deutsche Industrie die Nachhaltigkeit der natürlichen Ressourcen als wirtschaftlichen Wachstumsfaktor klar erkannt und im Jahr 2000 einen besonderen Lenkungsreis gegründet, um die Nachhaltigkeitskompetenz verschiedener ihrer Branchen zusammenzuführen. Der im November 2000 gegründete *Bundesverband der Verbraucherzentralen und Verbraucherverbände (BVZV)*, der 34 bisherige Organisationen auf diesem Gebiet jetzt zusammenfasst und im Mai vorigen Jahres eine Tagung zum Thema "Muss Lebensmittel-Qualität mehr kosten?" veranstaltete, forderte dagegen die Bundesregierung auf, dieses vom Bundeskabinett bereits abgesegnete Verbraucherinformationsgesetz baldigst als "wichtigstes verbrauchspolitisches Vorhaben seit Jahrzehnten" im Bundestag zu verabschieden, was dann auch mit der rotgrünen Parlamentsmehrheit geschah. Verbraucher sollen gegenüber Lebensmittelbehörden und Veterinärämtern einen Anspruch auf Auskunft über Inhaltsstoffe und Herstellungsweisen von Lebensmitteln erhalten. Um die Konsumenten zum "ethischen Einkauf" zu bewegen, sollen sie z.B. bei Fleischprodukten etwas über die Art der Tierhaltung erfahren. Behörden erhalten zusätzlich das Recht, unter Nennung von Herstellern vor bestimmten Produkten zu warnen, auch wenn noch keine akute Gesundheitsgefahr vorliegt. Ein Bundesbeauftragter soll jährlich einen verbrauchspolitischen Bericht erstatten. Verständlicherweise wollen die Grünen auch einen besonderen parlamentarischen Verbraucherausschuss sowie eine *Stiftung Verbraucherschutz* nach dem Muster der *Deutschen Bundesstiftung Umwelt* einrichten. Das Recht der Verbraucher wird damit eindeutig über die Interessen der nahrungserzeugenden Wirtschaft rangieren. In welcher Weise diese gewaltige Informationsflut technisch bewältigt werden und wer die Kosten dafür tragen soll, ist vorläufig noch ungeklärt. Dieser vom Bundestag verabschiedete Gesetzentwurf wurde bislang vom Bundesrat nicht gebilligt, so dass eine Kompromisslösung zu erwarten ist. Die von der UNO im September 2002 veranstaltete neue Umweltkonferenz in Johannesburg zeigte, dass sich der Lernprozess für eine "nachhaltige Wirtschaft" sowie Suche nach möglichen Lösungswegen auch global ungemein verstärkt hat.

### **Wie steht es mit der Nachfrage nach Biokost?**

Die Debatte um eine Wende bei dem Nahrungsangebot wurde aber auch dadurch angeheizt, dass *Renate Künast* verkündete: "Es gibt mehr Nachfrage nach Ökoprodukten als Angebote", während der Lebensmittelhandel wie die Mehrzahl der Bauern gerade ein mangelndes Kaufinteresse an diesen Bio-Erzeugnissen feststellten. Die Statistiken zeigen, dass der gesamte Lebensmittelumsatz (ohne Tabak und alkoholische Getränke) im vorigen Jahr rd. 250 Mrd. DM betrug, wovon 1,4 Mrd. DM oder 1,6 % auf die Ökoerzeugnisse entfielen. Wenngleich nach Angaben des Bundesverbraucherministeriums die Zahl der Ökobauernhöfe von 2,4 Prozent auf 2,6 Prozent 2001 stieg, dürfte es nach Berechnungen eines Agrarökonomen der Universität Paderborn bis zum Jahr 2005 dauern, um ein Marktvolumen von 2,6 % bei den Ökoprodukten zu erreichen. Nach dieser Einschätzung würden 20 Jahre vergehen, bis 10 % dieser Biokost die Regale der Supermärkte füllen. Die Umweltschützer halten dagegen, dass die meist kleinräumig und nur in kleineren Mengen hergestellten alternativen Lebensmittel, die dem Prinzip des Zentraleinkaufes der großen Ladenketten widersprechen, nur ungenügend oder gar nicht angeboten sowie beworben würden. Der *Hauptverband des Deutschen Einzelhandels (HDE)* widerspricht dieser Vermutung und führt die zögerliche Nachfrage allein auf den höheren Preis der Ökoprodukte zurück. Dies hängt damit zusammen, dass der Ökolandbau ein höchst umweltschonende, aber relativ teurere Erzeugung ist. Ihm stehen im Gegensatz zur konventionellen Landwirtschaft eben nicht alle Produktionsverfahren zur Verfügung, weil er anwendungs- und nicht ergebnisorientiert ist. Dass der traditionelle Bauer noch so wenig Umweltleistungen erbringt, liegt nicht an den technischen Möglichkeiten, sondern den fehlenden ökonomischen Anreizen. Ökoprodukte führen so ein Nischendasein, das allerdings im Wachsen ist. Die reinen "Naturkostläden", die meist gezielt von einem emotional eingestimmten Kundenkreis frequentiert werden, füllen wie früher einmal die Reformhäuser im 19. Jahrhundert eine Lücke aus und haben sich im Marktsegment fest etabliert. Bei dem Kauf bestimmen, da die Prozentzahl der älteren Kunden hier auffällig zunimmt, aber mehr gesundheitliche als ökologische Motive den Kaufentschluss. Unter diesem Aspekt werden auch die höheren Preise akzeptiert. Auch die ebenso emotional bestimmte Regionalvermarktung wird wohl weiterhin zu einem solchen Nischendasein verurteilt bleiben. Der Verzehr der heimischen Nahrungsprodukte senkt zwar die Transportkosten, führt aber wegen des Verzichtes auf die interregionale Arbeitsteilung zu höheren

Produktionskosten und größeren Verbrauch von Naturressourcen, so dass die sonst so betonte Umweltfreundlichkeit hier kritisch zu bewerten ist.

### **Die neuen Mahlzeittrends**

Abschließend soll noch ein Blick auf die küchenmäßige Zubereitung und die Präsentation der Speisen sowie den Mahlzeitverzehr als die letzten Stufen der Nahrungskette geworfen werden. Wie bei Erzeugung, Auswahl und Beschaffung der Nahrungsmittel sind hier ebenfalls strukturelle Veränderungen zu konstatieren. Um das Ziel eines mündig aufgeklärten Verbrauchers zu erreichen, dürfen sich auch hier die Verbraucher- und Ernährungsberatung nicht nur auf die Korrektur von alimentärem Fehlverhalten beschränken, indem sie nur Marketingkampagnen veranstalten oder bloß über die Nährwerte bzw. schädlichen Inhaltsstoffe informieren. Wegen der nicht mehr überschaubaren Informationsflut erscheint es angebracht, sich nicht nur mit Kalorien (die man als abstrakte Begriffsstützen so gar nicht essen und schlecht visualisieren kann), sondern mehr mit dem tatsächlichen Verhalten der Menschen beim täglichen Essen zu beschäftigen. Die naturwissenschaftlichen Kenntnisse müssen durch psychosoziale, pädagogische und andere kulturwissenschaftliche Wissensvermittlung bzw. sinnliche Erfahrungen komplettiert werden. Das Augenmerk muss sich weniger auf einzelne Lebensmittel als vielmehr auf die aufgetischten Speisen und Mahlzeiten richten. Es muss deutlich werden, dass das hohe Ziel der Erhaltung von Gesundheit und Reproduktion der Körperkräfte stets auch das soziale und psychische Wohlbefinden nach der Formel der Weltgesundheitsorganisation WHO einschließt, die der englische Ausdruck *wellness* (aus *wellbeing* und *fitness* entstanden) so gut ausdrückt. Die heutige Nahrungsweise in den fortgeschrittenen Wohlstandsgesellschaften wird neben dem Trend zur Biokost primär von den modischen Richtungen *Convenience Food*, *Functional Food* und *Design Food* dominiert. An dieser Stelle können wir nur auf die wichtigste zuerst genannte "Bequemlichkeitskost" eingehen. Die kochende Hausfrau will z.B. möglichst von zeitraubender und monotoner Küchenarbeit entlastet werden, da ihr nicht mehr wie früher Küchenpersonal zur Verfügung steht. Neben den teilweise mechanisierten Küchentechnik kommen ihr das Lebensmittelgewerbe und der Lebensmittelhandel zur Hilfe, indem sie immer mehr Dienstleistungen in ihre angebotenen Waren eingebaut haben. Das Säubern, Schälen, Entkernen und Zerteilen, sowie das Färben, Würzen, Wiegen und Verformen der Speisebestandteile gehören dazu. Aber auch das Anbieten von Fertigmensüs, die nach aufgedrucktem Rezept nur erhitzt werden müssen, sowie das Anliefern der aus dem Katerlog ausgewählten Kühlkost für den heimischen Gefrierschrank gehören längst zur Alltagspraxis.

### **Fleisch oder nicht Fleisch - fast eine Glaubensfrage**

Die Sympathiewerbung der CMA angesichts sinkenden Fleischverbrauchs in Deutschland mit großformatigen Plakaten wurde gelegentlich durchkreuzt durch "eingefleischte" Tierschützer und Vegetarier, wie dieses Beispiel zeigt

### **Droht ein Verlust hausfraulichen Kochwissens infolge der Küchentechnisierung?**

Dabei muss aber danach gefragt werden, wo hier die Grenzen solcher Rationalisierung liegen. Nach in England angestellten Untersuchungen hat die an sich begrüßenswerte Erleichterung der häuslichen Küchenarbeit besonders in jüngeren Mittelschicht- Haushalten auf die Dauer zu einem merklichen Verlust von Kochkenntnissen geführt. Hausfrauen wussten oft bei Befragungen nicht anzugeben, woher die hier verwendeten Lebensmittel stammen, wie sie ursprünglich aussehen, wie sie mit anderen weiter kombiniert und geschmacklich verändert werden können. Offenbar ist die Verbindung nicht nur zur Natur, sondern auch zur traditionellen Zubereitung im Schwinden begriffen. Dies hat zur Einrichtung von privat oder öffentlich geförderten "Kochtrainingszentren" geführt, um diesen Verlust von früher intergenerativ weitergegebener kulinarischer Kultur zu stoppen. Die starke Zunahme des Auswärtssessens in der Bundesrepublik, besonders bei der jüngeren Generation sowie alleinlebenden älteren Menschen, sowie der rapide Verfall der alten häuslichen Tischgemeinschaft indizieren, dass sich bei uns wohl ähnliche Entwicklungstrends ereignen. Zwar bieten neben den Restaurants Fernsehköche, Gourmet-Hochglanzpostillen und massenhaft aufgelegte Kochbücher als Mittel der Freizeitgestaltung eine auf die äußerste Spitze getriebene luxuriöse "feine Küche", doch hat das wenig mit täglicher häuslicher Nahrungsgestaltung zu tun. Befragungen zeigen immer wieder, dass Frauen ihre Kochkenntnisse subjektiv sehr hoch einschätzen, in Wirklichkeit aber gemessen an einem professionellem Koch nur über ein recht bescheidenes Rezeptwissen verfügen, das sich auf primär *learning by doing* in der mütterlichen Küche und regionale Nahrungsgebräuche stützt. Die Wiedereinübung in eine abwechslungsreiche, auf den individuellen Geschmack zielende und zugleich gesundheitlich optimale häusliche Kochkunst könnte durchaus mit der herkömmlichen Ernährungberatung verbunden werden, um sie aus ihrem bisherigen einseitigen Konzept zu befreien.

### **“Genusstraining” als Mittel einer Ernährungserziehung**

Die Intensivierung einer gesunden, sinnlich genussvollen Ernährung kreist immer um die Frage, woher der mündige Verbraucher sein Wissen hier beziehen soll, um kompetent zu handeln. In Frankreich und dann in Deutschland mehrten sich schon seit längerem Stimmen, welche einen konsequenten Ausbau eines autonomen Ausbildungsfaches Ernährungserziehung fordern, das aus verschiedenen Disziplinen hervorgewachsen könnte. Eine ihrer Aufgaben müsste z.B. die Einführung eines systematischen “Genusstrainings” sein. Dahinter steht folgende Überlegung: Ernährung wird in den damit befassten naturwissenschaftlichen und medizinischen Fächern mit den freudlosen Begriffen Mangel, Krankheit und Fehlverhalten in Verbindung gebracht. Die Industrialisierung der Lebensmittelversorgung hat ferner zu einer Entfremdung von den Ursprungserzeugnissen geführt, so dass die natürliche Sensibilität für die Mahlzeiten nachgelassen hat. Bei völliger Genussunfähigkeit berauben sich die Menschen aber eines ihrer wichtigsten täglichen Daseinsfreuden. Die geschmacksanreizenden Wirkungen beim Essen üben eine belebende Wirkung auf alle anderen Lebenszusammenhänge aus. Da wir das Auge durch Kunsterziehung und das Ohr durch Musikunterricht systematisch bei der Jugend schulen, muss man fragen, warum Schmecken und auch Riechen als weitere wichtige Sinneswahrnehmungen so wenig pädagogische Aufmerksamkeit gefunden haben. Eine gezielte Schulung des Essensgenusses im Rahmen der Ernährungserziehung kann ein wichtiges verhaltenstherapeutisches Verfahren sein, indem die Differenzierungsfähigkeit beim Essen verbessert wird. Die Ernährung ist, wie der Hohenheimer Ernährungspsychologe *Iwer Diedrichsen* erklärt hat, besonders dazu geeignet, die Erlebniswelt aller Sinne zu öffnen. Das positive Erleben eines guten Essens zählt wie Musik hören oder ästhetisches Vergnügen an der Bildenden Kunst, Malerei, Theater und Tanz zu den Wohlbefinden, Heiterkeit und Vergnügen schaffenden “euthymen” Erlebnissen und Verhaltensweisen. Die individuellen Lebenssphären können so mit noch mehr privaten Inseln des Wohlbehagens ausgestattet werden, doch muss diese Kompetenz zum Essensgenuss erst, wie andere Sinnesfreuden durch kulturelle Wissensvermittlung erlernt werden, da sie nicht angeboren ist. Schon 1983 sind im Rahmen einer “Kleinen Schule des Genießens” therapeutische Behandlungspläne für ein Genusstraining in Kleingruppen sowie 1993 ein Katalog über Genussregeln durch den Psychologen R. Lutz aufgestellt worden, der folgende sieben Regeln umfasst:

1. Genuss braucht Zeit.
2. Das Genießen muss erlaubt sein.
3. Essensgenuss richtet sich auf einen kleinen Bereich und kann nicht neben anderen Tätigkeiten erledigt werden.
4. Jeder muss wissen, was einem emotionell wohltut.
5. Weniger Genuss ist mehr Genuss.
6. Genussvielfalt muss wie jedes Kulturgut erlernt werden.
7. Festliches Essen ist willkommen, aber nicht Bedingung für ein Genusserlebnis.

Wie Versuche gezeigt haben, lassen sich durch ein Genusstraining nicht nur psychisch bedingte Ernährungskrankheiten wie die *Anorexia nervosa* bekämpfen, sondern auch neue positive Lebensstileemotionen vermitteln und damit Zugänge zu einer umfassenden Ernährungserziehung besser eröffnen.

### **Die Ernährungsgewohnheiten ausländischer Zuwanderer zu wenig beachtet**

Als letztes Beispiel für die Verbesserung unserer Ernährung ist auf Untersuchungen zu verweisen, die sich mit dem Ernährungsverhalten ausländischer Zuwanderer in der Bundesrepublik und ihrer Assimilation beschäftigen. Es erscheint einigermaßen merkwürdig, dass in der großen politischen Debatte über Ausländerzuwanderung und Integrationsmaßnahmen die wichtige Ernährungsproblematik bisher fast völlig übersehen wurde. Dabei ist seit den 1960er-Jahren bekannt, dass zuziehende ausländische “Gastarbeiter” überall typische Elemente ihrer traditionellen Nahrungsweise beibehielten, vielfach auch in der folgenden Generation noch nicht ablegten und eine Adaption an die Nahrungsgewohnheiten des Gastlandes nur ganz allmählich erfolgte. Bis jetzt ist nur fragmentarisch durch einige nicht repräsentative Fallbeispiele bekannt, inwieweit bei der Nahrungsbeschaffung, der Zubereitung und dem Mahlzeitenverzehr Angleichungen an die deutsche Bevölkerung stattgefunden haben und wie dies ernährungswissenschaftlich zu bewerten ist. Die Aufstellung verhaltensorientierter, zielgruppenspezifischer und kulturkompetenter Beratungskonzepte ist dadurch hier nicht möglich gewesen, wie der Agrar- und Ernährungsökonom *Michael Besch* von der Technischen Universität München vor einiger Zeit festgestellt hat. Die Explorationen sind hier besonders schwierig, da die kulturellen Wandlungsprozesse durch Migration in einem Komplex verschiedener Kulturkontakte stehen, bei denen man ohne die Hilfe von in der Wanderungsforschung

ausgewiesener Ethnologen und Soziologen sowie vor allem sprachkundigen Landeskennern aus dem Bereich der Geographie und Linguistik nicht weiterkommt. Bezeichnenderweise sind in der großen nationalen Verzehrsstudie (NVS/VERA) nur deutsche Privathaushalterrepräsentativ untersucht worden, sodass Erhebungen über die Ernährung besonders türkischer, ex-jugoslawischer und russlanddeutscher Haushalte als dringendes Desiderat erscheinen. Der in diesem Heft abgedruckte Aufsatz über die Nahrungsgewohnheiten von italienischen, griechischen und türkischen Frauen aus zugewanderten Familien wirft mehr Licht in dieses noch recht dunkle Kapitel. Erstaunlicherweise hat noch kein Werbestrategie entdeckt, dass diese Zuwanderer, die immerhin schon fast 10 Prozent der deutschen Bevölkerung ausmachen und vielfach seit zwei Generationen hier ansässig sind, einen bisher kaum beachteten *Ethno-Markt* bilden, bei dem die Lebensmittel eine primäre Rolle spielen. Die "Deutschtürken" (2,4 Mill.), die über türkische Zeitungen und türkischsprachige Rundfunksendungen leicht als Zielgruppe erreicht werden können, hatten nach einer neuen Untersuchung im Jahr 2000 ein Sparvolumen von fast 3,5 Mrd. Euro. Mittlerweile gibt es ferner 60.000 von Türken betriebene Unternehmen mit einem Gesamtumsatz von 89 Mrd. Euro jährlich, die zu 89 % auch deutsche Kunden gewonnen haben. In dem noch fast gänzlich fehlenden *Ethno-Marketing* liegen für Landwirtschaft, Handwerk und Handel sowie die Gastronomie interessante Chancen für neue Berufe und Unternehmensgründungen. Eine erste bilinguale türkische Internetplattform mit dem schönen Namen *Vaybee* zeigt, dass besonders die jungen Deutschtürken auch über dieses neue Medium erreicht werden können. Schon diese wenigen Beispiele zeigen, dass Ernährung und Verbraucherschutz weit über die Funktionen hinaus gehen, nur die notwendigen Nahrungsstoffe zuzuführen und diese biochemisch zu kontrollieren, sondern wir erblicken hier zugleich ein Spiegelbild unseres gesamten täglichen Daseins. Die Wissenschaft ist erst jetzt dabei, möglichst alle Faktoren zu entschlüsseln, die unser Ernährungsverhalten insgesamt determinieren.

### **Eine "Biopolitik" erscheint dringend geboten**

Schon in der Mitte der 1960er Jahre wurde der Begriff der "Biopolitik" geprägt, der aber erst jetzt auf jene Handlungsfelder übertragen worden ist, die für die Entwicklung der Biowissenschaften zuständig sind. Die Züchtung neuer essbarer Pflanzen und Tiere mit gentechnischen Mitteln hat, was nicht verwundern darf, ein hohes Maß neuer Unsicherheit erzeugt, da man die Lebensbedingungen auch nur eines einzigen Organismus nicht vollständig kontrollieren kann. Die Erfolge der technischen Kombination von Erbanlagen sind andererseits aber bereits so groß, dass man die Prognose wagen kann: Die Gentechnologie wird die Landwirtschaft auf die Dauer grundlegend verändern. Die Förderung der Entwicklung wie auch die rechtliche Kontrolle zum Schutz der Verbraucher sind Aufgaben der neuen Biopolitik. Ganz gleich, wie man die weit verbreitete Angst bewertet, die nicht in natürlicher Evolution entwickelten Pflanzen und Tiere könnten das ökologische Gleichgewicht dauernd zerstören die enge Verbindung zwischen Gentechnik, Ernährung und Umwelt wird niemand leugnen. Die staatliche Biopolitik kann sich diesem Problem nicht entziehen. Sie muss die Frage beantworten: Lassen sich durch die Gentechnologie die Böden für die künftigen Generationen ressourcenschonender und zugleich ökonomisch effektiver nutzen? Die Lösung dieses Problems wäre ein entscheidender Schritt zur Eindämmung des Welthungers in den Armutsnationen der Dritten Welt. Der Begriff und die Bedeutung der Biopolitik ist unter diesem globalen Aspekt bisher noch kaum diskutiert worden. Die drei Hauptaufgaben einer Biopolitik - ökologische Sicherung menschlicher Daseinsmöglichkeiten, biologische Steigerung der nutzbaren Naturerträge und umfassender medizinischer Schutz für das menschliche Leben in seiner Gesamtheit - ist ein so weitläufiges Handlungsfeld, dass es vorläufig schwer fällt, überall biopolitische Aktivitäten sofort zu entfalten. Gerade das vielschichtige Feld der menschlichen Nahrung zeigt, dass es ein Unterschied ist, ob man sich von der allmählich organisch entwickelten Vielschichtigkeit der Natur wie bisher weitertragen lässt oder ob man daran geht, sie durch revolutionierende Techniken mit einem großen Schub zu verändern. Landwirtschaft, Lebensmittelgewerbe und -handel wie auch Gastronomie und nicht zuletzt die Nahrung konsumierenden Haushalte stehen im 21. Jahrhundert jedenfalls vor einem großen Paradigmawechsel mit einem dunklen Abgrund von Ungewissheiten, auf den wir uns wissenschaftlich wie beruflich vorbereiten müssen.

### **Literaturhinweise**

- Arbeitsgemeinschaft ökologischer Land. Stiftung Ökologie und Landbau (Hrsg.), Rahmenrichtlinien zum Ökologischen Landbau, Bad Dürkheim 1991 (=SÖL- Sonderausgabe Nr. 17). - Band, H. / H. P. Müller, Lebensbedingungen, Lebensformen und Lebensstile. In: B. Schäfers / W. Zapf (Hrsg.), Handwörterbuch der Gesellschaft Deutschlands, Opladen 1998, S. 419-426.

- Barlösius, Eva, Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung, Weinheim/München 1993.
- Bayer, Otto / Thomas Kutsch / H. Peter Ohly, Ernährung und Gesellschaft. Forschungsstand und Problembereiche, Opladen 1999.
- Bolstorff-Bühler, S., Verzehrsgewohnheiten türkischer Mitbürger in Berlin (West), Diss., Berlin 1993.
- Brian, Marcus, Essen auf Rezept. Wie Functional Food unsere Nahrung verändert, Stuttgart/Leipzig 2000.
- Brombach, Christine, Ernährungsverhalten im Lebenslauf von Frauen über 65 Jahre - eine qualitativ biographische Untersuchung, Gießen 2000.
- Bruhn, M., Die Nachfrage nach Bioprodukten - Eine Langzeitstudie unter besonderer Berücksichtigung von Verbrauchereinstellungen, Diss., Kiel 2001.
- Christen, O., Nachhaltige Landwirtschaft ("sustainable agriculture"). Ideengeschichte, Inhalte und Konsequenzen für Forschung, Lehre, Beratung, Münster 1996 (= Berichte über Landwirtschaft Bd. 74, H. 68). - Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (Hrsg.), Ernährungsbericht 2000, Frankfurt a. M. 2000.
- Diedrichsen, Iwer, Ernährungspädagogik, in: Ders. (Hrsg.), Humanernährung, Darmstadt 1995, S. 153-186.
- Diehl, Johannes Friedrich, Chemie in den Lebensmitteln, Weinheim u.a. 2000.
- Fiddes, N., Fleisch. Symbol der Macht, 2. Aufl., Frankfurt a. M. 1998. - Fliege, T., Bauernfamilien zwischen Tradition und Moderne, Frankfurt a. M. 1998.
- Furtmayr-Schuh, Annelies, Food Design statt Esskultur. Die moderne Nahrungsmittelproduktion und ihre verhängnisvollen Folgen, Stuttgart 1993.
- Geier, U., Anwendung der Ökobilanz-Methode in der Landwirtschaft - dargestellt am Beispiel einer Prozess-Ökobilanz konventioneller und organischer Bewirtschaftung (Diss.), Berlin 1999.
- Gniech, Gisela, Essen und Psyche. Über Hunger und Sättigkeit, Genuss und Kultur, Berlin u.a. 1995. - Gniech, Gisela u.a. Wonneproppen. Dicke Menschen in "mageren" Zeiten, Lengerich u. a. 1999.
- Griebhammer, Rainer, Gute Argumente: Chemie und Umwelt, München 2001.
- Gundermann, Knut Olaf, Umwelt und Gesundheit. Wege und Ziele der Umwelthygiene, München 2001.
- Havemann, K., Ernährungsprobleme ethnischer Minderheiten. Dargestellt an Verhalten und Einstellungen deutscher und türkischer Haupt- und Gesamtschüler, Diss. Berlin (West) 1983.
- Heindl, Ines, Essen, Trinken und Ernähren zwischen Naturwissenschaften und Kulturphänomenen. In: Bundesvereinigung für Gesundheit (Hrsg.), Handbuch der Gesundheit, Teil III/ 3, Neuwied 2000, S. 1-20.
- Hengartner, Thomas / Christoph Maria Merki (Hrsg.), Genussmittel. Eine Kulturgeschichte, Frankfurt a. M. / Leipzig 2001 (= Insel Taschenbuch 2761).
- Henkel, G., Der ländliche Raum, Stuttgart 1999.
- Iglo-Forum-Studie 91, Genussvoll essen, bewusst ernähren - Gemeinsamkeiten und Unterschiede am neuen deutschen Tisch, Berichts- und Tabellenband, Hamburg 1991.
- Institut für Raumplanung (Hrsg.), Städtisches Leben auf dem Lande? In: Dortmunder Beiträge zur Raumplanung P/20, Dortmund 2000.

- Jahrbuch Ökologie 2002. Hrsg. von Günter Altner u.a. in Zusammenarbeit mit führenden Institutionen aus Forschung, Wirtschaft und Bürgerbewegung, München 2001.

- Köhler, Barbara M. / Ulrich Oltersdorf / G. Papastefanou (Hrsg.), Ernährungsberichterstattung in der Bundesrepublik Deutschland, Berlin 2000.

Kraus-Weysser, Folker / B. Natalie Ugurdiemir-Brincks, Ethno-Marketing, Verlag Redline-Wirtschaft 1902.

- Kluth, Reinhold / Heinrich Kasper (Hrsg.), Lebensmittel tierischer Herkunft in der Diskussion, Stuttgart 1999.

- Koepke, Ulrich, Ökologischer Landbau. Leitbild für eine nachhaltige Landwirtschaft. In: L. Hartenstein u.a. (Hrsg.), Braucht Europa seine Bauern noch? Über die Zukunft der Landwirtschaft, Baden-Baden 1997, S. 165- 185.

- Koerber, K. / T. Männle / C. Leitzmann, Vollwert- Ernährung. Konzeption einer zeitgemäßen Ernährungsweise, 7. neubarb. Aufl., Heidelberg 1993.

- Koerber, Karl von, Preise von Erzeugnissen aus konventioneller Landwirtschaft vs. Preise von Öko-Lebensmitteln. In: Zeitschrift für Ernährungsökologie Bd. 1 (2000), S. 128-130.

- Kunst- und Ausstellungshalle der Bundesrepublik Deutschland (Hrsg.), Geschmacksache, Göttingen 1996.

- Kutsch, Thomas (Hrsg.), Ernährungsforschung - Interdisziplinär, Darmstadt 1993.

- Linckh, G. u.a., Nachhaltige Land- und Forstwirtschaft, Berlin / Heidelberg 1997.

- Lohmann-Stiftung, Heinz (Hrsg.), Bündnis für Qualität. Gibt es eine gemeinsame Verantwortung von Erzeugern, Industrie und Handel für die Qualität und Sicherheit von Nahrungsmitteln ? Tagungsband zum 3. Ernährungs-Symposium der Heinz Lohmann-Stiftung vom 3. bis 4. April 2000, o. O. (Köln), o.J. (2000).

- Lutz, R. (Hrsg.), Genuss und Genießen. Zur Psychologie des genussvollen Erlebens und Handelns, Weinheim 1983.

- Lutz, R., Genusstraining. In: M. Linden / M. Hautzinger (Hrsg.), Verhaltenstherapie, Berlin 1993, S. 155-159.

- Maschkowski, Gesa / Claus Leitzmann, Ziele der Gentechnik im ernährungsökologischen Kontext. In: Maria Behrens u.a. (Hrsg.), Gentechnik und Nahrungsmittelindustrie, Opladen 1995, S. 121-149.

- Methfessel, B. (Hrsg.), Essen lehren - Essen lernen. Beiträge zur Diskussion und Praxis der Ernährungsbildung, 2. verb. Aufl., Baltmannsweiler 2000.

- Merchant, Carolyn, Der Tod der Natur. Ökologie, Frauen und neuzeitliche Naturwissenschaft, München 2001.

- Neuloh, Otto / Hans Jürgen Teuteberg, Ernährungsfehlverhalten im Wohlstand. Ergebnisse einer empirisch-soziologischen Untersuchung in heutigen Familienhaushalten, Paderborn 1979.

- Pongratz, H., Die Bauern und der ökologische Diskurs, München 1992.

- Rahl, H.-W. / M. Setzwein, Soziologie der Ernährung, Opladen 1999.

- Pudel, Volker / Joachim Westenhöfer, Ernährungspsychologie. Eine Einführung, Göttingen u.a. 1998.

- Radkau, Joachim, Natur und Macht. Eine Weltgeschichte der Umwelt. Erw. Aufl. München 2002.

- Reckhemmer, Gerhard, Novel Food, Designer Food, Functional Food - Modebegriffe oder Zukunft der Ernährung? In: Heinz Lohmann-Stiftung (Hrsg.), Unsere Ernährung im Jahr 2010 - Was werden wir übermorgen essen? Symposium vom 9. bis 10. 9.1997 in Köln, o. O. o. J. 1998, S. 92-95.
- Sattler, H., Herkunfts- und Gütezeichen in Kaufentscheidungsprozessen, Diss. Kiel 1991
- Schäfers, Bernd, Sozialstruktur und sozialer Wandel, Stuttgart 1998. - Schlegel-Mathies, Kirsten, "Im Haus und am Herd": Der Wandel des Hausfrauenbildes und der Hausarbeit 1880-1930 (Diss.), Stuttgart 1995.
- Schlich, Elmar (Hrsg.), Convenience Food und Technik im Privathaushalt. Fachausschuss Haushaltstechnik. Dokumentation der Jahrestagung 2000, Aachen 2000 (= Haushaltstechnik. Berichte aus Forschung und Praxis Bd. 7).
- Schmidt, Goetz / Ulrich Jaspers, Agrarwende oder die Zukunft unserer Ernährung, München 2001.
- Seifert, Alwin, Gärtner, Ackern - ohne Gift, 2. Aufl. 250 Tsd., München 2001
- Selbach, Brigitte, Wie kommt Essen auf den Tisch? Die Frankfurter Beköstigungsstudie, Baltmannsweiler 1996.
- Spitzenmüller, Eva-Maria / Kristine Schönfelder / Claus Leitzmann, Ernährungsökologie. Essen zwischen Genuss und Verantwortung, Heidelberg 1993.
- Strassner, C., Ernähren sich Rohköstler gesünder? Die Gießener Rohkoststudie, Medizin / Gesundheit, Heidelberg 1998.
- Streinz, Rudolf (Hrsg.), Neuartige Lebensmittel. Problemaufriss und Lösungsansätze, Bayreuth 1999 (= Schriften zum Lebensmittelrecht Bd. 9).
- Stute, Rolf (Hrsg.), Lebensmittelqualität: Wissenschaft und Technik. Weinheim u.a. 1989.
- Sundrum, A. u. a. (Hrsg.), Tiergerechtigkeitindex. Ein Leitfaden zur Beurteilung von Haltungssystemen, Bonn 1994.
- Teuteberg, Hans Jürgen / Günter Wiegelmann, Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluss der Industrialisierung, Göttingen 1972.
- Teuteberg, Hans-Jürgen (Hrsg.), Ernährungserziehung und Ernährungsberatung. Grundlagen-Methoden-Perspektiven. 5. Wissenschaftliche Arbeitstagung der Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten e.V. vom 10.- 12. Juni 1982 in Berlin, Frankfurt a. M. 1983.
- Teuteberg, Hans-Jürgen / Günter Wiegelmann, Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung, 2. Aufl., Münster 1986
- Teuteberg, Hans Jürgen, Gerhard Neumann / Alois Wierlacher (Hrsg.), Essen und kulturelle Identität - Europäische Perspektiven, Berlin 1996.
- Wierlacher, Alois / Gerhard Neumann / Hans Jürgen Teuteberg (Hrsg.), Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder, Berlin 1993.
- Umweltbundesamt -UBA ( Hrsg. ), Ökobilanzen und Produkte, Berlin 1992 (= UBA-Texte 38).
- Villiger, Alex / Rolf Wüstenhagen / Arne Meyer, Jenseits der Öko-Nische, Basel 2000. - Vogt, G., Entstehung und Entwicklung des ökologischen Landbaus, Bad Dürkheim 2000.
- Weggemann, Sigrid / Joachim Ziche (Hrsg.), Soziologische und humanethologische Aspekte des Ernährungsverhaltens. Strategien und Maßnahmen, Frankfurt a. M. 1993.
- Zentrum für Umweltforschung (Hrsg.), Neue Wege in der Landwirtschaft. 11. Interdisziplinäres ZUFO-Umweltsymposium am 26. und 27. November 2001 in Münster/Westfalen, Münster (im Erscheinen).

Siehe auch - [Nahrungskultur](#)

[EB 1976](#)

[WLA - Wissenschaftlicher Literaturanzeiger](#)

... Rezensent. Prof. Dr. **Hans Jürgen Teuteberg** Universität Münster Profil:

Institut: Historisches Seminar der Universität Münster. ...

[www.wla-online.de/rezensent-detail.php?artikelrezensent=15](http://www.wla-online.de/rezensent-detail.php?artikelrezensent=15) - 22k - [Im Cache](#) - [Ähnliche Seiten](#)

[SWR Tele-Akademie](#)

... Nachdenkliches über den Essensgenuss als Verbindung zwischen Natur und Kultur. Prof.

Dr. **Hans-Jürgen Teuteberg** Sendezeit: So. 01.02.2004, 8.30h. ...

[www.wissen.swr.de/ta/begleit/ta040201.htm](http://www.wissen.swr.de/ta/begleit/ta040201.htm) -

[LWL - Historische Kommission für Westfalen - Mitglieder](#)

**Dr. Hans Jürgen Teuteberg**, Münster. **Prof. Dr. Hans-Ulrich Thamer**, Münster. **Prof.**

**Dr. Richard Tilly**, Münster. **Dr. Eckhard Trox**, Lüdenscheid ...

[www.lwl.org/LWL/Kultur/HistorischeKommission/Mitglieder/?lang=de](http://www.lwl.org/LWL/Kultur/HistorischeKommission/Mitglieder/?lang=de) - 24k - [Im Cache](#) - [Ähnliche Seiten](#)

[Pressemitteilung upm 06073 - Pressemitteilungen -Universität Münster](#)

**Prof. Dr. Hans Jürgen Teuteberg**, der von 1974 bis 1995 Sozial- und Wirtschaftsgeschichte der neueren und neuesten Zeit am Historischen Seminar der ...

[www.uni-muenster.de/Rektorat/upm2/2004/upm06073.htm](http://www.uni-muenster.de/Rektorat/upm2/2004/upm06073.htm) - 30k - [Im Cache](#) - [Ähnliche Seiten](#)

[Ernährung und Verbraucherbildung • Universität Paderborn](#)

**Ernährung** in der Ganztagschule. Teil 1: Notwendigkeit und Problematik von

Schulverpflegung. ... Jahrhunderts, in: **Teuteberg, Hans Jürgen**, Alois Wierlacher, ...

[fb6www.upb.de/evb/publikationen\\_schlegel-matthies.html](http://fb6www.upb.de/evb/publikationen_schlegel-matthies.html) - 21k - [Im Cache](#) - [Ähnliche Seiten](#)

[buch.de - bücher - Unsere tägliche Kost - Hans-Jürgen Teuteberg ...](#)

Studien zur Geschichte des Alltags (StGA) Bd.6 - Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung von **Hans-Jürgen Teuteberg**, Günter Wiegelmann ...

[www.buch.de/buch/01981/959\\_unsere\\_taegliche\\_kost.html](http://www.buch.de/buch/01981/959_unsere_taegliche_kost.html) - 23k - [Im Cache](#) - [Ähnliche Seiten](#)



# Food and the City in Europe since 1800

Edited by **Peter J. Atkins**, Durham University, UK, **Peter Lummel**, Freilichtmuseum Domane Dahlem, Germany and **Derek J. Oddy**, University of Westminster, UK



ASHGATE  
40 Years of  
Independent  
Publishing

*'Food history and urban studies are the hottest topics in Europe today: this book combines both. Big cities – London, Paris, Berlin, Brussels, Barcelona, Amsterdam, Prague and other urban magnets in the last two centuries – are huge, hungry bellies. Volume, modernity, risks. Fusion, fraud, flavour and fashion. It is all on the menu of this rich, diverse and well-balanced book.'* – **Professor Marc Jacobs**, Catholic University of Brussels, Belgium

This fascinating volume examines the impact that rapid urbanization has had upon diets and food systems throughout Western Europe over the past two centuries. Bringing together studies from across the continent, it stresses the fundamental links between key changes in European social history, and food systems, food cultures and food politics.

**Contents:** Preface; Food and the city, *Peter J. Atkins and Derek J. Oddy*. PART A FEEDING THE MULTITUDE: Urbanization and nutrition: historical research reconsidered, *Hans Jürgen Teuteberg*; 'A tale of 2 cities': a comparison of food supply in London and Paris in the 1850s, *Peter J. Atkins*; Urbanization and dietary change in Mediterranean Europe: Barcelona, 1870–1935, *Roser Nicolau-Nos and Josep Pujol-Andreu*; Food science/food politics: Max Rubner and 'rational nutrition' in fin-de-siècle Berlin, *Corinna Treitel*; How to feed 3 million inhabitants: Berlin in the first years after the Second World war, 1945–1948, *Jürgen Schmidt*. PART B FOOD REGULATION: Food fraud and the big city: Brussels' responses to food anxieties in the 19th century, *Peter Schollers*; Food quality in London and the rise of the public analyst, 1870–1939, *Derek J. Oddy*; Municipal laboratories and the analysis of foodstuffs in France under the Third Republic: a case study of the Paris municipal laboratory, 1878–1907, *Alessandro Stanziani*; The 'war against food adulteration': municipal

food monitoring and citizen self-help associations in Germany, 1870s–1880s, *Vera Hieholzer*. PART C FOOD INNOVATIONS – THE PRODUCT PERSPECTIVE: The discovery of vitamins and its impact on the food industry: the issue of tinned sweetened condensed skim milk 1890–1940, *Adel P. den Hartog*; First-class restaurants and luxury food stores: the emergence of the Soviet culture of consumption in the 1930s, *Jukka Gronow*; A shop window of the regime: the position of Prague as the capital in the preferential supply system of selected Czechoslovakian cities, 1950–1970, *Martin Franc*; Born-in-the-city: the supermarket in Germany, *Peter Lummel*; The changing position of exotic foods in post-war Amsterdam, *Anneke H. van Otterloo*; The immigrant impact upon London's food since c.1850, *Panikos Panayi*. PART D EATING FASHIONS – THE CONSUMER PERSPECTIVE: Scientists at the table: the cultural significance of scientists' festive meals in Berlin, 1830–1940, *Ulrike Thoms*; Reforming diet at the end of the 19th century in Europe, *Alain Drouard*; Turtle soup and water porridge: some social and cultural perspectives on food habits in the city of Oslo, 1860–2000, *Virginie Amilien*; Food markets in the city of Bordeaux – from the 1960s until today: historical evolution and anthropological aspects, *Isabelle Téchoueyres*; Conclusion, *Peter J. Atkins and Derek J. Oddy*; Index.

Sample pages for published titles are available to view online at: [www.ashgate.com](http://www.ashgate.com)

To order, please visit: [www.ashgate.com](http://www.ashgate.com)

All online orders receive a discount

Alternatively, contact our distributor:  
Bookpoint Ltd, Ashgate Publishing Direct Sales,  
130 Milton Park, Abingdon, Oxon, OX14 4SB, UK  
Tel: +44 (0)1235 827730 Fax: +44 (0)1235 400454  
Email: [ashgate@bookpoint.co.uk](mailto:ashgate@bookpoint.co.uk)



July 2007

276 pages

Hardback

978-0-7546-4989-2

£55.00

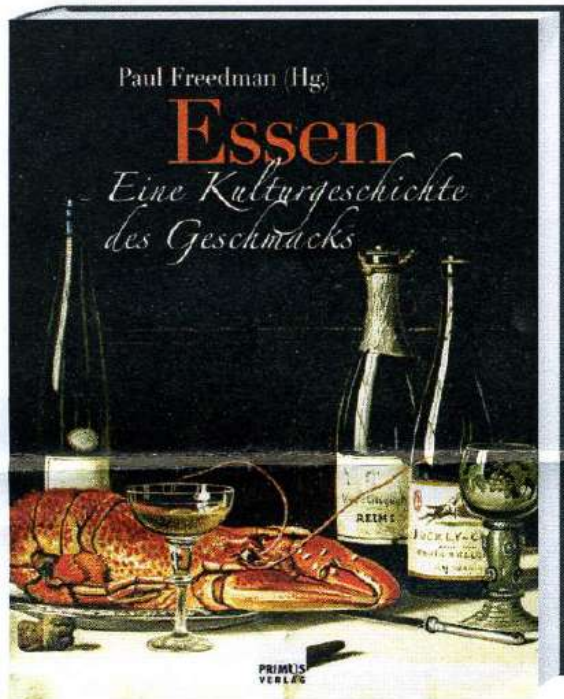
ASHGATE

40 years of independent publishing

# Essen

*Grade erschienen!*

## Eine Kulturgeschichte des Geschmacks



Paul Freedman (Hg.)

**Essen**

Eine Kulturgeschichte des Geschmacks

2007. 368 S. mit ca. 250 Abb., geb. mit SU

€ 49,90 [D] / sFr 83,30

ISBN 978-3-89678-350-9

Die kulinarischen Welten ganz verschiedener Zivilisationen der Vergangenheit und Gegenwart werden in diesem reich bebilderten Band kenntnisreich und anschaulich präsentiert.

Von Nahrung zum Überleben und den Gaumenfreuden, von Zubereitung und Darbietung, von Vorlieben und kulinarischen Prinzipien und was sich daraus auf die verschiedenen Gesellschaften rückschließen lässt, erzählt diese Kulturgeschichte des Geschmacks.

Wiederkehrende Motive sind dabei Ernährung und Gesundheit einerseits und der bis heute bestehende Zusammenhang zwischen Essen und gesellschaftlichen Status andererseits.

Das mittelalterliche Europa hatte beispielsweise einen ausgeklügelten Kodex, der festlegte, welche Speisen welchem Stand angemessen waren. Und das Frühstücksmenü des chinesischen Kaisers Qianlong (1711–1799) wirkt heute geradezu grotesk auf uns.

*Mit besten Grüßen  
zum neuen Jahr  
Ihr*

*Hans Tentler*

Erhältlich in Ihrer Buchhandlung oder unter: [www.primusverlag.de](http://www.primusverlag.de)

**PRIMUS  
VERLAG**



Teuteberg, Hans J. (Hrsg.)

**Die Revolution am Esstisch**

Neue Studien zur Nahrungskultur im 19./20. Jahrhundert

ISBN 978-3-515-08447-5

UVP = Unverbindliche Preisempfehlung

Studien zur Geschichte des Alltags Band 23

€ 60,00  
sFr 102,00 UVP

[Buch zum Teuteberg Geburtstag](#)

BFEL-Bibliothek – Nr U 141

Gesamt – [Seite-1-50](#) / HJ Teuteberg / Menschliche Ernährungsformen / Barlösius – Von der kollektiven zur individualisierten Ernährung / Eno Blakson – Ikpe – Essen wie die Zivilisierten

[S. 69-bis](#) / Ellerbrock – Lebensmittelindustrie-Geschichte

[S. 1 00– 10/](#) / Lummel – Riesenbauch von Berlin

[S. 101 -147 -](#) / Teuteberg – von Hausmutter zur Hausfrau / Lesniczak – derbe bäuerliche Küche bis zu feinen städtischen Küche

[S. S.162 -](#) / Weigl – Kaffeehaus und Beisl /

[148 – 161 /](#) Schlegel Matthis – Liebe geht durch den Magen

[S. 203 bis](#) / Ulrike Thoms – Essen in der Arbeitswelt

[S. 219 bis](#) / Ulrike Thoms – Krankenhauskost

[S.232 bis](#) / Vögele – Bruststillen

[S. 249 bis](#) / Grüne – Staatliche Überwachung der Lebensmittelqualität

[S.263 bis](#) / Sabine Merta - Weg mit dem Fett – schlanke Linie

Zwar gibt es längst ein populärliterarisches Interesse an der Kulturgeschichte der Ernährung, jedoch hat sich erst im letzten Jahrzehnt die wissenschaftliche Forschung hier intensiviert. Der Band legt Resultate neuer Einzelstudien vor, die von dem Editor größtenteils betreut wurden.

Die Beiträge beschäftigen sich mit Ernährungspolitik und Nahrungssicherheit, der Verbürgerlichung bäuerlicher Nahrungsgewohnheiten sowie dem Kampf gegen die Korpulenz und dem Zusammenhang von Mahlzeit und

Familienglück. Andere Aufsätze beurteilen den Alkoholkonsum, die Säuglingsernährung, die Kost in Kantinen und Krankenhäusern, untersuchen die Lebensmittelindustrie als Vorreiter der Marktwirtschaft und den „nimmersatten Riesenbauch“ der Weltstadt Berlin.

Außerdem werden erstmals empirisch die Ernährungsweisen italienischer und türkischer Frauen in der Bundesrepublik und schließlich die „Zivilisierung“ westafrikanischer Nahrungssitten unter der Kolonialherrschaft durch eine nigerianische Historikerin unter die historische Lupe genommen.

1. Auflage 2004. 325 S., 39 s/w Abb.  
Gebunden.

Studien zur Geschichte des Alltags Band 23  
Franz Steiner Verlag  
lieferbar

Weiterhin in der Reihe "Studien zur Geschichte des Alltags" erschienene Titel:

- **Die Legitimität der Erinnerung und die Geschichtswissenschaft**
- **Das Familiengedächtnis** (Band 16)  
Erinnerung im deutsch-jüdischen Bürgertum 1890 bis 1932
- **Körper und Geschichte** (Band 17)  
Der menschliche Körper als Ort der Selbst- und Weltdeutung
- **Vom kollektiven Gedächtnis zur Individualisierung der Erinnerung** (Band 18)
- **Geschichte im Zeichen der Erinnerung** (Band 19)
- **Bilanzieren und Sinn stiften** (Band 20)  
Erinnerungen von Unternehmern im 20. Jahrhundert
- **Alte Landschaftsküchen im Sog der Modernisierung** (Band 21)  
Studien zu einer Ernährungsgeographie Deutschlands zwischen 1860 und 1930
- **Wege und Irrwege zum modernen Schlankheitskult** (Band 22)  
Diätkost und Körperkultur als Suche nach neuen Lebensstilformen 1880–1930
- **Die zivile Uniform als symbolische Kommunikation**  
**Civilian Uniforms as Symbolic Communication** (Band 24)  
Kleidung zwischen Repräsentation, Imagination und Konsumption in Europa vom 18. bis 21. Jahrhundert  
Sartorial Representation, Imagination, and Consumption in Europe (18th to 21st Century)
- **Familiensozialisation seit 1933 – Verhandlungen über Kontinuität** (Band 25)

[Definition: Esskultur - Meyers Lexikon online](#)

Trinkens (2003); **Die Revolution am Esstisch**. Neue Studien zur Nahrungskultur im 19., 20. Jahrhundert , hg. v. H. J. Teuteberg (2004); G. Hirschfelder: ...

[lexikon.meyers.de/meyers/Esskultur](http://lexikon.meyers.de/meyers/Esskultur) - 25k - [Im Cache](#) - [Ähnliche Seiten](#)

[Kategorien: Gastronomie](#) | [Kulturgeschichte](#) | [Kulturgeschichte: Alltag, Alltagsgeschichte](#) | [Kulturgeschichte: Symbole und Rituale](#) | [Islamisches geprägtes Brauchtum](#) | [Buddhistisch geprägtes Brauchtum](#)

# Esskultur

**Esskultur**, die durch kulturelle Prägung und Tradierung bestimmte Form jeder Nahrungsaufnahme unter Einschluss der Auswahl, Zubereitungsarten und Reihenfolge von Speisen, ihres Arrangements sowie begleitender Rituale und Bräuche. In seiner kulturellen Ausgestaltung besitzt Essen (wie auch Trinken) eine kommunikative wie identitätsstiftende Funktion. Die Esskultur ist Bestandteil alltäglicher wie festlicher Handlungen. Sie kann

Ausdruck sozialen Ranges und bestimmter Gruppenzugehörigkeiten sein. In ihrer historischen, sozial und regional unterschiedlichen Prägung ist sie beeinflusst von ernährungsphysiologischen Erfordernissen, Umfang und Art der zur Verfügung stehenden Nahrungsmittel (Klima, geografische Faktoren mit Einfluss auf Nahrungssysteme und ihre Hierarchie, v. a. Art der Grundnahrungsmittel), von Möglichkeiten ihrer Bevorratung beziehungsweise Konservierung, Verfahren ihrer Zubereitung, der Folge und Gestaltung (Esswerkzeuge, Geschirr, Dekoration) von Mahlzeiten sowie Essregeln (Tischsitten, -ordnung), die in sozialem, gesundheitlichem oder religiösem Zusammenhang stehen können. In jüngerer Zeit erscheint Esskultur zunehmend beeinflusst von Verkehrsgeografien, Werbeindustrie sowie globalen ökonomischen Interessen von Lebensmittelproduzenten und Restaurantketten.

*Deutsche und europäische Esskultur im Überblick:* Jede Esskultur ist Ergebnis längerer historischer Prozesse; keine Gesellschaft hat eine einheitliche Esskultur herausgebildet.

Mit der Entdeckung des Feuers vor etwa 300 000–400 000 Jahren wurde die Feuerstelle zum Kern der Behausung und zum sozialen Mittelpunkt (Institution der gemeinsamen Mahlzeit). Im Zuge der neolithischen Revolution (Ackerbau, 5 500 v. Chr.) wurden sowohl Getreidepflanzen als auch Fleisch von Haustieren (Ziege, Schaf, Huhn) Bestandteil der Ernährung und der nun immer facettenreicher werdenden Esskultur; Hochkulturen mit Städtewesen und einer differenzierten Esskultur entstanden im 4. Jahrtausend v. Chr. am Nil, im Zweistromland, am Indus und am Gelben Fluss in China. Sowohl bei den frühen Hochkulturen als auch in der Antike, ferner auch im europäischen Mittelalter, verzehrten die Angehörigen der Oberschichten und ein Teil der Mittelschichten primär gebackenes Brot, während die Masse der Bevölkerung Getreide, den wichtigsten Energielieferanten, in Form von Brei zu sich nahm.

Kennzeichnend für die antike griechische Esskultur war die Bevorzugung von Fischen und Meeresfrüchten; in der römischen Antike bestand die Ernährung v. a. aus Brot beziehungsweise Brei (Weizen) sowie aus weiteren pflanzlichen Bestandteilen (Gemüse, Oliven, Hülsenfrüchte). Essen mit der Hand und ohne Hilfsmittel blieb bis weit ins Mittelalter üblich und ist auch heute noch weltweit verbreitet.

Nördlich der Alpen verschwanden die Reste antiker Esskultur mit dem Aufkommen der Dominanz einer ländlichen Agrargesellschaft. Fleisch (besonders Schweinefleisch) wurde zur Grundlage der Ernährung. Die soziale Differenzierung des Ernährungsstils zeigte sich im Mittelalter zunächst weniger in der Qualität als in der Quantität: Wer wohlhabend war, aß meist die gleichen Speisen wie die Armen, aber in größeren Mengen. Die höfische Esskultur verfeinerte im Spätmittelalter bei Festmählern auch visuell die Tafelkultur. Die Esskultur wurde zudem durch das Aufkommen der kommerziellen Gastlichkeit (Wirtshäuser, Gaststätten) beeinflusst, die Praxis der Ernährung in hohem Maße von kirchlichen Vorschriften und Verboten geprägt (v. a. durch die 40-tägige vorösterliche Fastenzeit).

Zu Beginn der Neuzeit (um 1500) führte u. a. die Entdeckung Amerikas zu radikalen Brüchen; Gewürze wurden durch die Entdeckungsfahrten preiswerter. Neue Pflanzen, aus Übersee eingeführt, sollten die europäische Esskultur langfristig prägen (Kartoffel, Tomate, Mais; Tabak). Durch den Protestantismus kam es zu einer Neubewertung von Essen und Trinken (u. a. M. Luthers Propaganda gegen übermäßigen Alkoholkonsum). Da der Dreißigjährige Krieg (1618–48) in Mitteleuropa zu Verelendung führte, gingen viele mittelalterlich geprägte Elemente der Esskultur verloren. Das spätere Kolonialzeitalter brachte neue Speisen und Getränke, aber die breite Masse der Bevölkerung blieb noch lange älteren Mustern verhaftet. Im Verlauf der Frühneuzeit bildete zunehmend wieder Getreide die Ernährungsbasis (Brot, Brei); Fleisch nahm einen immer geringeren Anteil unter den

Nahrungsmitteln ein (insbesondere im 18. Jahrhundert), sodass sich weit verbreiteter Proteinmangel einstellte. Der Weinverbrauch ging seit dem 16. Jahrhundert stark zurück, während Bier immer bedeutsamer und neben Brot zum wichtigen Grundnahrungsmittel wurde. Vor allem seit dem 17. Jahrhundert erweiterten die neuen Heißgetränke Tee und Kaffee sowie parallel der Branntwein die Trink- und Esskultur (über Adel und Bürgertum bis Ende des 18. Jahrhunderts flächendeckend durchgesetzt). Die allmähliche Auflösung der bäuerlichen Tischgemeinschaft (Essen aus der gemeinsamen Schüssel) begann erst ab etwa 1800.

Am Ende des 18. Jahrhunderts führten Überbevölkerung und Agrarkrisen in weiten Teilen Mitteleuropas zu Nahrungsmangel und Hunger; die Kartoffel, die auch auf ertragsarmen Böden sowie bei Nässe gedeiht, setzte sich zunächst vereinzelt (Irland, Spanien; Pfalz) und bald in großem Stil (besonders in den deutschen Mittelgebirgen und in Ostdeutschland) durch, wurde zur Massenspeise und verdrängte ältere Brot- beziehungsweise Breispeisen. Parallel kam es zu einer Popularisierung zuvor seltener oder der Oberschicht vorbehaltenen Speiseelemente auch im ländlichen Raum (besonders Kaffee, Tee, Zucker, Reis). Trotz dieser Neuerungen blieb der Hunger bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts existenzbedrohend und prägte die Esskultur sowie mit ihr in weiterem Zusammenhang stehende Verhaltensweisen.

Endgültig (ab etwa 1850) gelang es erst der Industriegesellschaft, den Hunger in Europa zu besiegen. Entscheidend zur Verbesserung der Ernährungslage trugen der Ausbau des europäischen Eisenbahnnetzes und die Dampfschiffahrt bei (Intensivierung der weltweiten Austauschbeziehungen; Getreide- und Gemüsehandel, ›Kolonialwaren‹), ferner die Mechanisierung der Landwirtschaft und der Übergang zur Fruchtwechselwirtschaft sowie der Einsatz von Kunstdünger, neue Sorten und verbesserte Züchtungserfolge bei Pflanzen und Tieren (›Modernisierungsschub‹ im Nahrungsmittelangebot). Mit mechanisierten Produktionsverfahren entstand die Lebensmittelbranche, mit der neuen Klasse der Fabrikarbeiter zudem eine proletarische Esskultur (hohe Wertschätzung von Fleisch und Alkohol, bewusste Ablehnung bürgerlicher Tischsitten).

Zwischen 1914 und 1945 gab es nur wenige Neuschöpfungen in der europäischen Esskultur. Im Ausland verbreitete Neuerungen, wie gefriergetrockneter Pulverkaffee in den USA, fanden noch keine Verbreitung in Deutschland. Durch die Soldatennahrung wurden u. a. Schokolade und Traubenzucker auch im Volk populär; Soldaten erhielten erste Fertiggerichte auf Sojabasis sowie Tiefkühlkost.

Nach dem Zweiten Weltkrieg blieb die Grundversorgung mit Lebensmitteln zunächst (in Deutschland bis zur Währungsreform im Juni 1948) problematisch; basale Muster der Esskultur – wie Mahlzeitenfolge, Sitzordnung oder Tischgebet – konnten beibehalten werden. Die 1950er-Jahre werden auch als Zeit der ›Fresswelle‹ bezeichnet; kennzeichnend waren ein erheblicher Anstieg der Kalorienversorgung und eine Verschiebung der Nachfrage: Grobgemüse (Kohl), Fischkonserven und Kartoffeln gingen im Preis zurück; Sahne, Butter, Alkohol und Fleisch wurden eine höhere kulturelle Wertigkeit zugesprochen (steigender Konsum). Auch in den Nachbarländern aßen und tranken die Menschen deutlich mehr; diese Tendenz verstärkten Konsums und Genusses wird ebenso sichtbar im Zunehmen des auch schon bisher verbreiteten Rauchens.

In den 1960er-Jahren erfuhr die Esskultur infolge massiven Wirtschaftsaufschwungs und nahezu uneingeschränkter Fortschrittsgläubigkeit in den westlichen Industrieländern einen fundamentalen Wandel. Im Rahmen der Technisierung des Haushalts (u. a. Küchenmaschine, neue Fertiggerichte) erlangte Tiefkühlkost in Form von Fertigspeisen (1960er-Jahre: Spinat, Hähnchen) prägenden Einfluss; in den 1970er-Jahren wurde die Tiefkühlpizza zum

vermutlich verbreitetsten Nahrungsmittel Europas. Weitere Impulse erfuhren die Nahrungssysteme der 1960er-Jahre durch die Imbisskultur.

Die Energiekrise 1973 führte zur Genese eines ökologischen Lebensstils; die an ihm orientierte Lebensmittelproduktion zählt gegenwärtig zu den wachstumsstärksten Bereichen der Branche (Bio-Produkte). Die Ausweitung von Schnellrestaurants (erste deutsche McDonald's-Filiale 1971) brachte eine Standardisierung von Speisen und Esskultur. Andererseits ist seit den 1980er-Jahren eine neue Vielfalt bei griechischen, türkischen und asiatischen Schnellimbissen zu beobachten. Seitdem hält der Zuwachs von industriell gefertigten und seit den 1990er-Jahren auch veränderten Produkten an (Functional Food, Light-Produkte).

**Sekundärliteratur:** G. Wiegelmann: Alltags- u. Festspeisen. Wandel u. gegenwärtige Stellung (1967); H. J. Teuteberg u. G. Wiegelmann: Der Wandel der Ernährungsgewohnheiten unter dem Einfluss der Industrialisierung (1972); E. Barlösius: Soziologie des Essens. Eine sozial- u. kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung (1999); A. Morel: Der gedeckte Tisch. Zur Geschichte der Tafelkultur (Zürich 2001); M. Toussaint-Samat: A history of food (aus dem Französischen, Neuausgabe Malden, Massachusetts, 2003); Essen u. Trinken zwischen Ernährung, Kult u. Kultur , hg. v. F. Escher u. C. Buddeberg (Zürich 2003); Klaus E. Müller: Nektar u. Ambrosia. Kleine Ethnologie des Essens u. Trinkens (2003); Die Revolution am Esstisch. Neue Studien zur Nahrungskultur im 19., 20. Jahrhundert , hg. v. H. J. Teuteberg (2004); G. Hirschfelder: Europäische Esskultur. Geschichte der Ernährung v. der Steinzeit bis heute (2005).