



Umwelt-Ernährung-Gesundheit

**Beschreibung der Dynamiken
eines gesellschaftlichen Handlungsfeldes**

Diskussionspapier Nr. 1

Dr. Ulrike Eberle, Uwe R. Fritsche (Öko-Institut)

Dr. Doris Hayn, Claudia Empacher (ISOE)

Dr. Ulla Simshäuser (IÖW)

Regine Rehaag, Frank Waskow (KATALYSE-Institut)

unter Mitarbeit von

Kirsten Wiegmann, Katja Hünecke und Wolfgang Reuter (Öko-Institut)
und Immanuel Stieß und Konrad Götz (ISOE)

Freiburg/Hamburg/Darmstadt/Frankfurt/Heidelberg/Köln
15. Februar 2004

„Ernährungswende – Strategien für sozial-ökologische Transformationen im gesellschaftlichen Handlungsfeld Umwelt-Ernährung-Gesundheit“ ist ein Verbundvorhaben des Forschungsverbundes Ökoforum unter der Leitung des Öko-Instituts, das im Rahmen des sozial-ökologischen Forschungsprogramms des Bundesministeriums für Bildung und Forschung gefördert wird. Beteiligt sind folgende Verbundpartner:

Öko-Institut e.V. – Institut für angewandte Ökologie

Institut für sozial-ökologische Forschung (ISOE)

Institut für ökologische Wirtschaftsforschung (IÖW)

KATALYSE – Institut für angewandte Umweltforschung

Österreichisches Ökologie Institut für angewandte Umweltforschung

Inhalt

1	Einleitung	1
1.1	Soziale Rahmenbedingungen	2
1.2	Rahmenbedingungen im Bereich Gesundheit	8
2	Beschreibung der Dynamiken des Handlungsfeldes	10
2.1	Ernährungspolitik	10
2.2	Ernährungskommunikation	18
2.3	Ernährungs <i>angebot</i> und <i>-infrastruktur</i>	22
2.3.1	Lebensmittelerzeugung und <i>-verarbeitung</i>	22
2.3.2	Lebensmittelhandel.....	27
2.3.3	Außer-Haus-Angebote	29
2.3.4	Zusammenfassung und Ausblick.....	37
2.4	Ernährung der KonsumentInnen.....	38
2.4.1	Nachfrage der KonsumentInnen.....	38
2.4.2	Ausgaben der KonsumentInnen	40
2.4.3	Alltag der KonsumentInnen.....	42
2.4.4	Zusammenfassung und Ausblick.....	50
2.5	Zusammenfassung und Fazit	51
3	Literatur	56
4	Ansprechpartnerinnen	69

1 Einleitung

Das vorliegende Diskussionspapier ist ein vorläufiges Arbeitsergebnis des Projektes *Ernährungswende*, eines Verbundvorhabens des Forschungsverbundes ÖkoForum, das vom Bundesministerium für Bildung und Forschung im Rahmen des sozial-ökologischen Forschungsprogramms gefördert wird.

Das Diskussionspapier beschreibt Dynamiken im gesellschaftlichen Handlungsfeld Umwelt-Ernährung-Gesundheit mit dem Schwerpunkt auf Ernährung in Deutschland.

Ernährung wurde bis in die 1960er Jahre in Deutschland vorrangig unter dem Blickwinkel Nahrungssicherheit betrachtet. In Folge des wirtschaftlichen Aufschwungs und der zunehmend europäisch ausgerichteten Agrarpolitik mit Primat auf Wettbewerbsfähigkeit im internationalen Agrarmarkt, ist anstelle der Mangelsituation ein Überangebot von Nahrung getreten. Der Ernährungsbereich ist heute von der Frage des Umgangs mit *Nahrungswohlstand* und *Fehlernährung* - v.a. als Folge von *Überernährung* geprägt. Es geht aktuell folglich nicht mehr um die Grundsicherung der Ernährung der Bevölkerung, sondern um die Befriedigung von Ernährungsbedürfnissen unterschiedlicher Bevölkerungsgruppen, um Lebensmittelsicherheit und um ein „in den Griff bekommen“ von Fehlernährung¹.

Bisher wurde Ernährung in der Wissenschaft meist aus einer naturwissenschaftlich-medizinischen und damit stofflichen Perspektive (Nahrungsmittelinhaltsstoffe, Kalorien/Joule, Ernährungsstoffwechsel, Risikofaktoren, Vermeidung von Krankheiten, etc.) in Blick genommen, wohin gegen eine sozialwissenschaftliche Betrachtung von Ernährung (Motivationen für unterschiedliche Ernährungsweisen, Bedeutungen von Mahlzeiten, Lebensstile etc.) eher eine untergeordnete Rolle spielte. Ebenso wurden Rahmenbedingungen (Infrastruktur, Gesetzgebung, Politik etc.), die die Handlungsspielräume unterschiedlicher Akteure festlegen, bisher wenig in die Betrachtung einbezogen. Um wirksame Strategien für eine *nachhaltige Ernährung*² – und das ist Ziel des Forschungsvorhabens Ernährungswende – zu entwickeln, ist es unabdingbar, Ernährung sowohl in ihrer stofflich-materiellen Dimension als auch in ihren sozio-kulturellen und strukturellen Dimensionen zu analysieren. Dies erfordert einen Wandel in der Betrachtung: Ernährung wird nicht als *Bedarfsfeld*, sondern als *Bedürfnis-* und *Handlungsfeld* verstanden.

Das Projekt Ernährungswende analysiert das Handlungsfeld aus der *KonsumentInnenperspektive*. Dies bedeutet, dass der Ernährungsalltag der KonsumentInnen und ihr *Alltagshandeln* im Mittelpunkt der Betrachtung stehen und von hier aus der Blick auf Umwelt und Gesundheit erfolgt.

¹ Dieser Wandel ist nicht allein für Deutschland kennzeichnend, sondern trat in praktisch allen OECD-Ländern relativ parallel auf.

² Das Forschungsvorhaben Ernährungswende versteht unter einer *nachhaltigen Ernährung* eine Ernährung, die *bedarfsgerecht* und *alltagsadäquat*, *sozialdifferenziert* und *gesundheitsfördernd*, *risikoarm* und *umweltverträglich* ist.

1.1 Soziale Rahmenbedingungen

Ernährung kann nicht losgelöst von sozialem Wandel³ betrachtet werden. Ernährungshandeln wird durch gesellschaftliche Entwicklungen beeinflusst und hat seinerseits auch Wirkungen auf gesellschaftliche Zusammenhänge – es handelt sich um einen komplexen Interaktionszusammenhang, der nicht allein auf Basis linearer Beziehungen erschlossen werden kann. Es ist daher erforderlich, die *Dynamiken* im Handlungsfeld Ernährung im Kontext des sozialen Wandels zu betrachten, um diesen Zusammenhang verstehen und interpretieren zu können. Im Folgenden werden die aus Sicht des Ernährungswendeprojektes für das Handlungsfeld Ernährung wesentlichen gesellschaftlichen Entwicklungen beschrieben.

Demografischer Wandel

Die Bevölkerung in Deutschland wird, langfristig (bis 2050) gesehen, abnehmen, mittelfristig (bis 2020) ist mit einem nur geringfügigen Bevölkerungsrückgang zu rechnen. Der kontinuierliche Anstieg der Lebenserwartung und die stark rückläufige Geburtenentwicklung, führen zu einer zunehmenden *Alterung* der Gesellschaft (StaBA 2000; StaBA 2002d, S. 28ff; Geißler 2002, S. 79ff). Der zunehmende Anteil von MigrantInnen⁴ wird einen sukzessiven Übergang von einer monoethnischen in eine multiethnische Gesellschaft, eine Einwanderungsgesellschaft modernen Typs nach sich ziehen (Geißler 2002, S. 436 ff.).

Sowohl die Alterung der Gesellschaft als auch die Entwicklung in Richtung einer multiethnischen Gesellschaft lassen Auswirkungen auf Ernährung (z.B. konsumierte Lebensmittel, Mahlzeitengestaltung, Bedeutung von Mahlzeiten etc.) erwarten.

3 Sozialer Wandel wird als Veränderung in der Struktur eines sozialen Systems definiert. Sozialer Wandel ist auf verschiedenen gesellschaftlichen Ebenen zu beobachten, auf der Makroebene der Sozialstruktur und Kultur, auf der Mesoebene der Institutionen, korporativen Akteure und Gemeinschaften, auf der Mikroebene der Personen und ihrer Lebensläufe. (...)“ (Weymann, Ansgar 1998, S. 14f); siehe auch: http://www.schaderstiftung.de/gesellschaft_wandel/383.php.

4 Für den Umfang der Zuwanderung ist neben geopolitischen und sozio-ökonomischen Entwicklungen vor allem die künftige Ausgestaltung der Zuwanderungspolitik entscheidend. Vorhersagen sind daher mit einer relativ großen Unsicherheit behaftet. Neuere Prognosen wie die 10. Bevölkerungsvorausberechnung des statistischen Bundesamts basieren daher auf Szenarien, die sich in der Höhe der jährlichen Wanderungsgewinne unterscheiden. Nach einer vom Bundesinnenministerium angestellten Modellrechnung steigt der Anteil der MigrantInnen von 9 % im Jahr 1997 auf 12 - 21 % im Jahr 2050 (BMI 2000, S. 12).

Wandel der Arbeitswelt

Seit den 1970er Jahren hat sich Deutschland zu einer *Dienstleistungsgesellschaft* entwickelt, so dass der tertiäre Sektor sowohl die Zahl der Beschäftigungsverhältnisse als auch die Wertschöpfung dominiert (Geißler 2000, S. 19f.). Die Zahl der Beschäftigten stieg im gleichen Zeitraum - v.a. ist eine verstärkte Zunahme der Frauenerwerbstätigkeit zu konstatieren - und es wurden zwischen 1972 und 1997 insgesamt 0,6 Millionen zusätzliche Arbeitsplätze geschaffen. Trotzdem stieg die Arbeitslosenquote von 1,2 Prozent im früheren Bundesgebiet im Jahr 1973 auf durchschnittlich 10,5 Prozent im Jahr 2003 für das gesamte Bundesgebiet an (in den neuen Bundesländern und Berlin gar auf 18,5 Prozent)⁵ und übertraf damit das Niveau der frühen 1950er Jahre (Hradil 2001, S. 187ff.). Mittelfristig wird der demografische Wandel zu einer Entlastung des Arbeitsmarkts beitragen. Bis 2040 werden nach Schätzungen des Instituts für Arbeitsmarkt- und Berufsforschung 7 bis 8 Millionen (20 %) Erwerbspersonen weniger zur Verfügung stehen, ohne dass es jedoch zu einem allgemeinen Mangel an Arbeitskräften kommen wird (Kisler et al 2001).

Bedingt durch die Reduzierung der tariflichen Arbeitszeit und gewandelte Beschäftigungsformen ging die durchschnittlich geleistete Arbeitszeit in den vergangenen 20 Jahren ständig zurück⁶. Damit verbunden ist ein Anwachsen der individuell frei verfügbaren Zeit. Im selben Zeitraum verringerte sich der Anteil unbefristeter Beschäftigungsverhältnisse, während Teilzeitarbeit, geringfügige und befristete Beschäftigungsverhältnisse zunahm. Die neuen Beschäftigungsformen sind durch eine flexiblere Zeiteinteilung gekennzeichnet und zeichnen sich durch einen hohen Frauenanteil aus.

Insgesamt ist eine zunehmende Flexibilisierung der Arbeitswelt festzustellen und zwar sowohl hinsichtlich der Art der Beschäftigungsverhältnisse als auch hinsichtlich der Arbeitszeiten und Arbeitsorte. Die künftige Arbeitswelt wird in einer Weise organisiert sein, in der die Grenzen zwischen abhängiger Beschäftigung und Selbstständigkeit, zwischen Arbeit und Lernen sowie Arbeit und Freizeit nicht mehr so klar sind wie bisher⁷.

⁵ <http://www.destatis.de/indicators/d/arb220ad.htm> und <http://www.destatis.de/indicators/d/arb230ad.htm>, konsultiert am 12. Februar 2004.

⁶ 1975 wurden im früheren Bundesgebiet noch durchschnittlich 40 Wochenstunden geleistet, 2000 waren es nur noch rund 36,7 Stunden (StBA 2002, S. 150).

⁷ vgl. http://www.schader-stiftung.de/wohn_wandel/358.php.

Wandel der Haushalts- und Familienformen

Die Haushalts- und Familienformen verändern sich: so nehmen Einpersonenhaushalte stetig zu, die durchschnittliche Anzahl der Personen pro Haushalt nimmt ab, der Bevölkerungsanteil an Alleinlebenden, Alleinerziehenden⁸ und nichtehelichen Lebensgemeinschaften ist gestiegen, das Heiratsalter erhöht sich seit den 1970er Jahren kontinuierlich, seit Ende der 1970er Jahre - mit Ausnahme der Zeit der Wiedervereinigung - werden mehr Ehen geschieden als geschlossen (StBA 2002, S. 43). Insgesamt ist in den letzten Jahrzehnten eine Pluralisierung der Lebensformen festzustellen.

Gesteigerte Flexibilitätsanforderungen der Arbeitswelt, zunehmende Erwerbsbeteiligung von Frauen und der Wunsch nach einer selbstbestimmten Lebensführung erschweren die Koordination von Versorgungsarbeit und Alltagsgestaltung in Familien bzw. Haushalten, wozu auch das unzureichende Angebot an Betreuungseinrichtungen für Kinder beiträgt. Von den damit verbundenen zeitlichen und organisatorischen Belastungen sind Frauen besonders betroffen (Brand 2001, Schultz 2000).

Auch Sozialisationsmuster verändern sich. Kinder sind heute früher „erwachsen“, organisieren ihren Alltag selbst und sind bereits eine eigene umworbene KonsumentInnengruppe (Barlovic 2003).

Wandel der Geschlechterverhältnisse und -beziehungen

Empirische Befunde belegen, dass sich das Selbstverständnis und die Lebensführung von Frauen in den letzten hundert Jahren deutlich verändert hat. Aktuell findet sich ein breites Spektrum an Lebensrealitäten von Frauen, eine Vielzahl weiblicher Lebenspraxen, die charakteristisch für die Ausdifferenzierung der Lebenslagen von Frauen Ende des 20. Jahrhunderts sind. Deutlich wird, dass nach wie vor strukturelle Beschränkungen und normative Zwänge weibliche Lebensgestaltung einschränken, sie zeigen Frauen aber auch als handelnde Subjekte, die die Rahmenbedingungen eigenwillig interpretieren und sich Spielräume für ihr eigenes Handeln schaffen (Schäfer et al. 2002). „Die Lebensgestaltung von Frauen ist heute offener geworden, mit mehr Optionen und weniger Beschränkungen qua Geschlecht. Die Benachteiligung durch Geschlecht bricht sich an anderen Differenzierungslinien, wird durch diese abgeschwächt, manchmal auch verstärkt, und sie ist weitgehend delegitimiert“ (Oechsle 2002, S. 335).

⁸ Etwa 15 Prozent aller Familien in Deutschland sind inzwischen Einelternfamilien, 85 Prozent aller Alleinerziehenden sind Frauen (BMFSFJ 2001, S. 3).

Auch die Lebenswirklichkeit und das Selbstbild von Männern hat sich gewandelt. Der „neue Mann“ hat laut einer empirischen Studie ein verändertes Rollenverständnis, beteiligt sich bei Versorgungsarbeit sowie Kindererziehung und -betreuung und befürwortet Frauenemanzipation einschließlich Erwerbstätigkeit; die berufliche Arbeit büßt bei ihm an Wichtigkeit ein. Neben diesen „neuen“ Männern finden sich „traditionelle“, „pragmatische“ und „unsichere“ Männer (Zulehner u. Volz 1999).

Aktuelle Befunde zeigen somit, dass sich Selbstverständnis und Lebensführung von Frauen und Männern angleichen und gleichzeitig ausdifferenzieren. In diesem Zusammenhang haben sich auch die Formen der Geschlechterbeziehungen diversifiziert. Konstatiert werden Modelle von Partnerschaften, die sich zwischen partnerschaftlich/egalitär-modern und patriarchal-traditionell bewegen (vgl. z.B. Frerichs u. Steinbrücke 1997).

Der Wandel der Geschlechterverhältnisse – auf Makroebene – und der Geschlechterbeziehungen – auf Mikroebene – ist somit gegenwärtig insgesamt durch Angleichungs-, Differenzierungs- und Flexibilisierungsprozesse charakterisiert (Metz-Göckel u. Müller 2002, S. 24). Gleichzeitig wird hervorgehoben, dass es, obwohl die Geschlechtergrenzen durchlässiger geworden sind, nach wie vor Bereiche gibt, in denen die Geschlechterungleichheit praktisch unverändert ist (Heintz 2001).

Wandel von Bildungswesen und Bildungsanforderungen

Mit dem Wandel der gesellschaftlichen Produktionsweise, von einer industrialisierten hin zu einer Dienstleistungs- und Informationsgesellschaft entstehen seit den 1970er Jahren für alle europäischen Gesellschaften neue Herausforderungen im Bildungswesen. Die traditionelle Abfolge von Ausbildung, Erwerbsarbeit, Ruhestand wird angesichts veränderter Qualifikationsanforderungen, des sich rasch wandelnden Arbeitsmarktes und angesichts eines veränderten Arbeitskräftebedarfs als hinfällig angesehen (Döbert 2001, Cortina et al. 2003). Von den Einzelnen werden generalistische Qualifikationen und Kompetenzen erwartet, vom Bildungswesen, dass es diese durch eine Erweiterung der Strukturen insbesondere im Bereich der beruflichen Aus- und Weiterbildung (Lebenslanges Lernen) fördert (Döbert 2001). Die Herausforderungen konzentrieren sich nicht nur auf den Charakter des Wissens und der Kompetenzen, sondern insbesondere auch auf die soziale Durchlässigkeit des Bildungssystems, d.h. seiner Fähigkeit, eine wachsende Zahl von MigrantInnen und Personen aus sozial schwachen Bevölkerungsgruppen zu integrieren. „Parameter des neuen Lernens“ sind „learning to know, learning to do, learning to be, learning to live together“⁹ (UNESCO 1996). Im Mittelpunkt steht der Erwerb praktischer Kompetenzen, der u.a. auf Konfliktbewältigung, Teamfähigkeit und allgemeinen Lebenskompetenzen auch im Bereich Ernährung und Gesundheit zielt. Um diesen Herausforderungen in einem geeinten

⁹ Lernen, um zu wissen; lernen, um zu handeln; lernen, um zu sein; lernen, um zusammen zu leben.

Europa zu begegnen, werden künftig entsprechende europäische Bildungsstandards formuliert, an denen sich nationale Bildungsstandards orientieren müssen.

Das deutsche Bildungswesen hat sich bisher diesen Herausforderungen des Wandels im europäischen Vergleich nicht gestellt (Hüfner 1973, OECD 2001). Zwar wird eine kontinuierliche Zunahme höherer Qualifikationen in der Bevölkerung verzeichnet (StaBA 2002, S. 77f.) und auch der Trend zu höheren Bildungsabschlüssen wird sich bis 2010 weiter fortsetzen, doch hat die Pisa-Studie (OECD 2001) auch die hohe soziale Selektivität des deutschen Bildungswesens im internationalen Vergleich offen gelegt. Der Anteil von Frauen mit höheren Bildungsabschlüssen ist seit den sechziger Jahren gewachsen: so betrug ihr Anteil bei den StudienanfängerInnen 1960 nur rund ein Viertel, Mitte der 1990 Jahre lag er bei knapp der Hälfte. Jedoch ist auch in den 1990er Jahren nach wie vor der Anteil von Frauen umso geringer, je höher das Niveau des jeweiligen Abschlusses ist (Hradil 2001, S. 160f., StaBA 2002, S. 74ff).

Im Zuge der neuerlichen Debatte um eine Bildungsreform im schulischen Bereich rücken neben der Debatte um bundeseinheitliche Bildungsstandards und ihre Evaluation, um die Frühförderung in Kindertagesstätten und um berufliche Bildung, insbesondere Ganztagschulen wieder in den Blick. Zum einen, um neben der Wissensvermittlung auch praktisches Handeln im Schulalltag einzuüben, zum andern, um durch eine Ganztagsbetreuung von SchülerInnen die Integration v.a. von Müttern ins Berufsleben zu ermöglichen. (Agenda 2010, Bundesinvestitionsprogramm Bildung und Betreuung). Damit stellt sich auf europäischer (Europarat 2003) wie auf nationaler Ebene (AK DGE 2003) nicht zuletzt die Frage der Integration von Ernährung in den Schulalltag neu: neben der praktischen Erfordernis der Einrichtung von Mittagstischen werden nun Aspekte der Ernährungsbildung und des Erwerbs sozialer und kultureller Kompetenzen im Kontext der Förderung einer nachhaltigen Ernährung und Organisationsentwicklung von Schulen diskutiert.

Wandel von Wohlstandsverteilung

Seit den 1950er Jahren wächst der Wohlstand in Deutschland – gemessen in ökonomischen Indikatoren¹⁰. Die Gruppe derjenigen, die nicht angemessen am Leben der „Kerngesellschaft“ teilnehmen können und an oder unter der Armutsgrenze leben, konnte jedoch nicht „eliminiert“ werden¹¹. Das in den 1980er Jahren geprägte Schlagwort der *Zweidrittel-Gesellschaft* weist darauf hin, dass neben dem statistischen Mittel

¹⁰ Neben Bruttoinlandsprodukt oder Pro-Kopf-Einkommen als Maß ökonomischen Wohlstands ist auch der Human Development Index der UN (HDI) als erweiterter Indikator zu beachten, der zumindest ansatzweise auch soziale Aspekte (Bildung, Gesundheit) berücksichtigt.

¹¹ Statistisch wird „Armut“ relativ zum Einkommensniveau eines Landes definiert. Nach einem verbreiteten Verständnis liegt relative Armut dann vor, wenn ein Haushalt lediglich über 50 Prozent des nach der Haushaltsgröße gewichteten Haushaltsnetto-Einkommens verfügt. Im Weltmaßstab gesehen verfügt auch ein in Deutschland als „arm“ geltender Haushalt über einen vergleichsweise hohen Lebensstandard.

die *Verteilung* von Wohlstand auf die gesellschaftlichen Gruppen sowie die Verteilung der Zuwächse von Bedeutung sind. Zukünftig wird – im Durchschnitt - nur noch mit einem moderaten Wohlstandszuwachs gerechnet, eine stärkere Disparität der Teilhabe am gesellschaftlichen Gewinn ist absehbar. Die Bedeutung des Bildungsstandes und der beruflichen Stellung als Schichtungsmerkmal für Wohlstand hat abgenommen, sie sind jedoch nach wie vor noch ein wesentliches Merkmal (Geißler 2002, S. 436ff.).

Die Gruppen mit hohen Armutsrisiken ändern sich: Waren es zu Beginn der 1960er Jahre noch überwiegend Ältere und allein lebende Frauen, so findet sich Armut heute eher bei Jüngeren und bei größeren Familien. Es zeigt sich eine Verlagerung von Armut von der älteren auf die jüngere Generation, das höchste Armutsrisiko haben Kinder. Daneben fand auch eine – parallel zum Anwachsen dieser Gruppe – starke Verschiebung hin zur Armut von AusländerInnen statt (Hradil 2002, S.252f.).

Wandel der sozialen Sicherungssysteme

Die sozialen Sicherungssysteme stehen aufgrund zunehmender Alterung der Bevölkerung und hoher Arbeitslosigkeit vor großen Herausforderungen. Die derzeitige Tendenz zur Privatisierung bedeutet, dass die Verantwortung für die soziale Absicherung zunehmend auf die BürgerInnen übertragen wird. Eine Individualisierung sozialer Risiken kündigt sich parallel zur Neu- und Umverteilung von Lasten an. Von diesen Entwicklungen besonders betroffen sind das Renten- und Gesundheitssystem (StBa 2002, S. 193ff.). Ernährung spielt bei den Kosten des Gesundheitssystems eine große Rolle. Nach Kohlmeier et al. (1993) entfielen 1990 70 Prozent aller Krankheitskosten auf ernährungs(mit)bedingte Krankheiten, wobei Allergien und Essstörungen nicht mitgerechnet sind.

Wandel und Ausdifferenzierung von Werten und Einstellungen

Individualisierungsprozesse haben sich seit den 80er Jahren in der Ausdifferenzierung von sozialen Milieus, Subkulturen und Lebensstilen niedergeschlagen. Sie haben eine Lockerung und Pluralisierung, aber keine Auflösung des Schichtengefüges gebracht (Geißler 2002, S. 436ff.).

„Der Zwang zur Führung des ‘eigenen Lebens’ in einem institutionell flexibilisierten, ‘multioptionalen’ Lebensumfeld in Beruf, Alltag, Familie, Beziehungsleben und Freizeit rückt Selbstverwirklichungswerte und eine subjektbezogene ‘Erlebnisorientierung’ in den Vordergrund. Bildung und Medienkompetenz, die Fähigkeit, mit Ungewissheiten und Risiken umgehen und das eigene Leben, trotz aller Brüche und Inkonsistenzen, aktiv gestalten zu können, beeinflussen in entscheidender Weise die Chancen, ein befriedigendes Leben zu führen und an der gesellschaftlichen Optionsvielfalt, an Wohlstand, Ansehen und Einflussmöglichkeiten teilzuhaben. Zugleich wachsen die Risiken des individuellen (oder individuell zugerechneten) Scheiterns.“ (Brand et al. 2001, S. 33).

Auch innerhalb der einzelnen Altersgruppen ist eine zunehmende Ausdifferenzierung von Wertvorstellungen und Lebensstilen zu beobachten. So nimmt bei einem Teil der Jugendlichen die Suche nach zuverlässigen stabilen Strukturen, insbesondere in der eigenen Familie wieder zu (Shell-Studie 2000, Zinnecker et al. 2002). Bei den älteren Menschen gewinnen neben einer Familien- und Gemeinschaftsorientierung zunehmend auch erlebnisorientierte Einstellungen an Gewicht. Die „jungen Alten“ sind in der Regel materiell gut abgesichert und haben den Wunsch, ihren Ruhestand aktiv und sinnvoll zu gestalten (Heinze et al. 1997, S. 34).

1.2 Rahmenbedingungen im Bereich Gesundheit

Mit dem sozialen Wandel einher gehen immer auch Veränderungen im Krankheitsgeschehen in der Bevölkerung (Epidemiologie), im Charakter des Medizinsystems (Deppe u. Regius 1975, McKeown 1982), aber auch der sozialen Konstruktion von Krankheit und Gesundheit, den Vorstellungen von gesunden und krankmachenden Verhaltensweisen (Schipperges 1978) und von Körperbildern (Douglas 1981).

Seit dem Ende der 1970er Jahre hat sich in allen industrialisierten Ländern ein paradigmatischer Wandel im *Gesundheitsverständnis* vollzogen: Gesundheit gilt nicht mehr als bloße Abwesenheit von Krankheit, sondern *auch* als Ergebnis psychischen und sozialen Wohlbefindens (WHO 1979, WHO 1986). Krankheitsbekämpfung (Pathogenese) und Gesundheitsförderung (Salutogenese) nehmen den selben Stellenwert in Gesundheitspolitiken ein und Prävention erhält eine zunehmende Bedeutung – sowohl national als auch international¹². Mit der Orientierung an Prävention rückt insbesondere der Alltag der Bevölkerung in den Mittelpunkt von Veränderungen durch „Interventionen“ für Public Health (Grossmann u. Scala 1996).

Diese Rückbesinnung auf Prävention geschah vor dem Hintergrund der Veränderung der *Krankheitsvorkommen*. Nicht mehr die klassischen Krankheiten der Armut wie Mangelernährung und hygienebedingte Erkrankungen - wie zu Beginn des letzten Jahrhunderts oder in den Nachkriegszeiten - stehen im Vordergrund, sondern sog. lebensstilabhängige, chronische Krankheiten, die nicht mehr unmittelbar mit materieller Armut, und vielfach mit Stress (Antonovsky 1987) verbunden sind. Seit den 1980er Jahren gehören dazu europaweit mit weiter steigender Tendenz Herz-Kreislauf-Erkrankungen. Auch im Gesundheitsbericht 2000 stehen sie an erster Stelle gefolgt von Karies, Krebs, Diabetes und Übergewicht (StaBA 1998). All diese Krankheiten zählen zu den sog. ernährungs(mit)bedingten Krankheiten (Kohlmeier et al. 1993), d.h. sie werden entweder durch bestimmte Ernährungsweisen (mit)verursacht oder können durch sie entsprechend verhindert oder bekämpft werden.

¹² Siehe u.a.: www.gesundheitsziele.de des Bundesministeriums für Gesundheit und soziale Sicherheit, WHO 1998.

Besonders Adipositas (Fettsucht) als Folge von Fehlernährung nimmt unter Kindern und Jugendlichen sowie armen Erwachsenen stark zu (StaBA 1998, WHO 2002). Jedes sechste Kind in Deutschland ist zu dick, so berichtet der Bundesverband der Betriebskrankenkassen aus einer eigenen Umfrage unter Kinderärzten¹³. Für Adipositas und Adipositas-abhängige Krankheiten schätzten Hesecker et al. (2000) die volkswirtschaftlichen Kosten in 1995 auf fast 20,7 Milliarden DM. Dies entspricht 2-8 Prozent der Ausgaben des öffentlichen Gesundheitswesens. Es zeichnen sich hier zukünftig enorme Kostensteigerungen aufgrund der Zunahme der Adipositas ab. Die WHO (2000) spricht von einer dramatischen Zunahme, die sowohl Industrie- als auch Entwicklungsländer betrifft. Fehlernährung als wachsendes Problem tritt damit zunehmend ins Blickfeld deutscher und europäischer Politiken (z.B. Fit Kids-Kampagne des Bundesministeriums für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft). Als besorgniserregend beschreibt der Gesundheitsbericht (StaBA 1998) für Deutschland ferner die deutliche Zunahme von Depressionen und psychischen Erkrankungen, von Alkohol- und Zigarettenkonsum speziell unter Kindern und Jugendlichen und den Rückgang der Bewegung im Alltag bei allen Altersgruppen sowie die zunehmende Zahl von Allergikern.

Der Wandel im Gesundheitsverständnis und des Krankheitsvorkommens geht einher mit einem tiefgreifenden Wandel des *Gesundheitswesens*, dessen Folgen derzeit noch nicht absehbar sind. Motor dieses Wandels sind zum einen große Finanzierungsprobleme in deren Folge Kranken- und Rentenversicherung zunehmend privatisiert werden (vgl. Wandel der sozialen Sicherungssysteme). PatientInnen müssen im Krankheitsfall mit höherer Selbstbeteiligung rechnen. Zum anderen sind auch die Ansprüche der PatientInnen nach Mitgestaltung des therapeutischen Prozesses und Selbstbestimmung über den eigenen Körper deutlich gestiegen, wodurch insbesondere eine wachsende Vielfalt ganzheitlicher Heilmethoden und Mittel sowie Wege zur Stärkung der eigenen körperlichen Ressourcen nachgefragt wird.

Die hier nur grob skizzierten wichtigsten Entwicklungen machen aus Gesundheit einen „Megatrend“ - sowohl in ökonomischer als auch in sozialer und kultureller Hinsicht. Unter dem Begriff „Wellness“ avanciert er zum zentralen Marketingargument der Konsumgüterindustrie (Horx 2003). Obwohl die Dynamik im Gesundheitswesen selbst eine „extreme Prognoseunsicherheit“ (DIW 2001, PricewaterhouseCoopers 2000) mit sich bringt, gilt die zunehmende Bedeutung von Prävention als „hochwahrscheinlicher“ Megatrend (Gutjahr 2001). Gesundheit wird zunehmend als Frage von *Lebensqualität* in einem breiten Sinne verstanden und wird vor dem Hintergrund der wachsenden älteren Bevölkerung assoziiert mit „fit bis ins hohe Alter“, „Wellness“ und „Anti-Aging“, wobei eine „gesunde“ Ernährung immer mitgedacht wird.

¹³ BKK, Presseinformation vom 7. August 2001.

2 Beschreibung der Dynamiken des Handlungsfeldes

Die Entwicklungen im gesellschaftlichen Handlungsfeld Umwelt-Ernährung-Gesundheit sind im Kontext des sozialen Wandels und der gesundheitlichen Rahmenbedingungen zu sehen. Im Folgenden werden die Dynamiken des Handlungsfeldes nach Teilbereichen beschrieben: Ernährungspolitik (Kap. 2.1), Ernährungskommunikation (Kap. 2.2), Ernährungsangebot und -infrastruktur (Kap. 2.3) und Ernährung der KonsumentInnen (Kap. 2.4). Im abschließenden Kapitel 2.5 werden die beschriebenen Einzeldynamiken zusammengeführt.

2.1 Ernährungspolitik

Konstante Dominanz landwirtschaftlicher Akteure

Mit der Institutionalisierung des Politikfeldes Landwirtschaft Ende des 19. Jahrhunderts baute die Agrarlobby ihren Einfluss auf. Das „Iron Triangle“¹⁴ konnte sein Interessens- und Beziehungsgeflecht über ein Jahrhundert wirken lassen. Nach dem zweiten Weltkrieg war die Nahrungssicherheit oberstes Ziel der Agrar- und Ernährungspolitik. Hieraus resultierte v.a. eine Stärkung der landwirtschaftlichen Erzeugung und ihrer Strukturen. Etwa Mitte der 1950er Jahre war das Ziel der nationalen Nahrungssicherheit erreicht. Damit veränderte sich in Deutschland die Ernährungssituation grundlegend, von der Mangelversorgung zum Ernährungswohlstand. Mit diesem Wandel war jedoch keine gesellschaftliche Diskussion über eine Neuausrichtung der Agrar- und Ernährungspolitik verbunden. Vielmehr wurden die bewährten Strukturen und die Förderung der Landwirtschaft beibehalten, seit den 1990er Jahren unter zunehmender Ausrichtung auf internationale Wettbewerbsfähigkeit. Trotz neuer Rahmenbedingungen, die eine Stärkung der Akteure in der Ernährungspolitik erfordert hätte, wurde die Dominanz der Interessen der landwirtschaftlichen Akteure¹⁵ nicht in Frage gestellt. Der Bereich Ernährung blieb über Jahrzehnte ohne neue Impulse und wurde weitestgehend auf den „Absatzmarkt“ der Landwirtschaft reduziert. Die Dominanz der Interessen der Landwirtschaft gegenüber Ernährung steht in deutlichem Kontrast zu aktuellen gesellschaftlichen Diskussionen, wie sie etwa in der Nachhaltigkeitsdebatte geführt werden.

¹⁴ Gemeint ist mit der Metapher „Eisernes Dreieck“ die Allianz aus landwirtschaftlichen Behörden, Agrarausschuss im Bundestag und Interessengruppen wie dem Deutschen Bauernverband, die gegen Eingriffe von außen, insbesondere politische Kontrolle, weitgehend immun ist.

¹⁵ Diese begründet sich auf den starken Einfluss der landwirtschaftlichen Berufsverbände und ihrer Nähe zur Politik. Bei einem Organisationsgrad von 90 Prozent der rund 300.000 Vollerwerbskräfte der deutschen Landwirtschaft konnten die landwirtschaftlichen Interessen oft lautstark artikuliert und teilweise massiv durchgesetzt werden.

Etablierung einer nationalen Ernährungspolitik

Erst im Zuge der BSE Krise haben sich die Machtstrukturen verändert, so dass das Kräfteverhältnis zwischen Landwirtschaftspolitik einerseits- und Ernährungs- sowie Verbraucherschutzpolitik andererseits verschoben wurde und damit Veränderungspotenziale freigesetzt und die Dominanz der Landwirtschaft zum ersten Mal zurück gedrängt werden konnte. Das Schlagwort „Agrarwende“ steht für die institutionelle Reorganisation der Agrar- und Ernährungspolitik und für die Integration von gesundheitlichem VerbraucherInnenschutz und Lebensmittelsicherheit in die Ernährungspolitik. Die öffentliche Diskussion um die institutionellen Reformen in den Bereichen Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz setzte mit dem Bekanntwerden des ersten deutschen BSE-Falls am 24. November 2000 ein und schlug sich u.a. in folgenden Änderungen nieder:

- Reformierung des Landwirtschaftsministeriums in ein Ministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft und Übernahme der Kompetenzen für den Bereich Ernährung (gesundheitlicher Verbraucherschutz, Lebensmittelsicherheit, Bewertungen und Zulassungen) aus dem Bundesgesundheitsministerium;
- Bündelung der Zuständigkeit für Tierseuchen in der Bundesanstalt für Viruskrankheiten der Tiere;
- Gründung des Instituts für den ökologischen Landbau und des Instituts für Tiererschutz und Tierhaltung;
- Bundesprogramm ökologischer Landbau (100 Mio. Euro für die Jahre 2002/2003);
- Auflösung des Bundesinstituts für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärwesen (BgVV) und Gründung des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) sowie des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL).

Seither ist Ernährungspolitik im Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft (BMVEL) verortet. Die Kompetenzen des BMVEL im Bereich Ernährung umfassen sowohl die gesundheitlichen Aspekte (Lebensmittelsicherheit / Risiko und Ernährungsaufklärung / Prävention) von Ernährung als auch die Rahmenbedingungen der Produktion von Lebensmitteln (Hygiene, Qualitätssicherung, Überwachung, Kennzeichnung).

Die durch die BSE-Krise ausgelösten institutionellen Reformen haben sich in der Ressortforschung des BMVEL bisher allerdings kaum niedergeschlagen. Auch im dritten Jahr nach Einleitung der „Agrarwende“ dominiert die klassische Landwirtschaftsforschung und Wirtschaftsförderung in der Ressortforschung¹⁶. Inzwischen

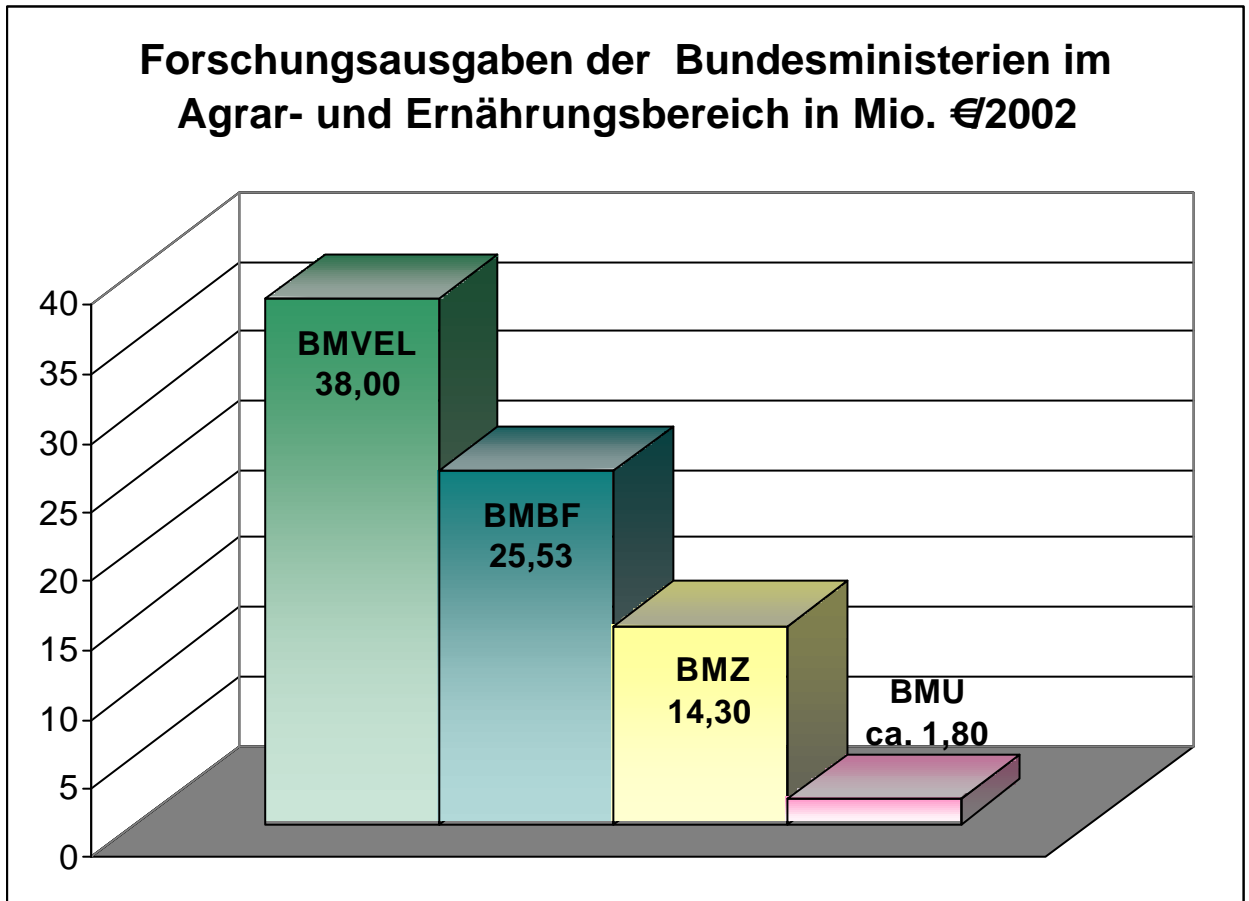
¹⁶ Vgl. auch „Auswertung der aktuellen Forschungsvorhaben in der BMVEL-Ressortforschung“; KATALYSE 2003.

zeichnet sich jedoch auch hier eine Neuorientierung hin zu Ernährungsthemen und Lebensmittelsicherheit ab, die sich jedoch dem Beharrungsvermögen der Agrarinteressen stellen muss¹⁷.

Neben der BMVEL-Ressortforschung fördern auch das Bundesforschungsministerium (BMBF) und das Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (BMZ) und in sehr geringem Umfang das Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und Reaktorsicherheit (BMU) Ernährungs- und Agrarprojekte (vgl. Abbildung 1). Das Bundesministerium für Wirtschaft und Arbeit (BMWA) ist im Rahmen der Wirtschaftsförderung für das produzierende Ernährungsgewerbe zuständig.

¹⁷ Das Positionspapier „Zukunft der Agrar- und Ernährungsforschung in Deutschland“ vom September 2002 beschränkt sich auf die Forderung, die traditionellen Forschungsfelder zu erweitern. Auch in der Stellungnahme des Dachverbandes wissenschaftlicher Gesellschaften (DAF) kommt Ernährungsforschung nicht vor (Isermeyer et. al. 2002).

Abbildung 1 *Forschungsausgaben der Bundesministerien im Agrar- und Ernährungsbereich 2002*



Quelle: *Deutscher Bundestag, Drucksache 14/8040*

Umweltrelevante Aspekte, die über eine Landwirtschafts- und Ernährungspolitik hinausgehen, sind dem Bundesministerium für Umwelt (BMU) zugeordnet. Die Umweltauswirkungen von Ernährung werden bisher überwiegend auf der Erzeugerseite betrachtet. Mit der „Agrarwende“ sind von Seiten der Politik bereits Schritte in Richtung einer ökologischeren Produktion im Landwirtschaftssektor eingeleitet worden. In der gesundheitspolitischen Diskussion wird das Thema Ernährung – v.a. aufgrund der hohen Kosten ernährungs(mit)bedingter Krankheiten - immer wichtiger und es existiert ein erheblicher Problemlösungsdruck.

Durch die Kürzung der Agrarsubventionen und die EU-Osterweiterung wird die Dominanz der landwirtschaftlichen Akteure zugunsten der Akteure der Ernährungspolitik voraussichtlich weiter zurückgedrängt.

Schwächung staatlicher Lebensmittelüberwachung

Bis heute existiert keine integrierte Kontrolle der gesamten Wertschöpfungskette (from Farm to Fork), denn Futtermittelindustrie und Agrarwirtschaft fallen bislang nicht in die Zuständigkeit der Lebensmittelüberwachung. Auf Bundes- und Länderebene fehlt es an einer koordinierenden Instanz für die über 500 kommunalen Lebensmittelüberwachungsämter, auch ein Qualitätsmanagement ist nicht vorhanden (Booz-Allen-Hamilton 2002). In den letzten 15 Jahren ist ein kontinuierlicher Abbau von Personal und Ausstattung in der Lebensmittelüberwachung zu verzeichnen. In erster Linie ist dies auf die mangelhafte Finanzsituation der Kommunen und die politische Vernachlässigung der Lebensmittelüberwachung zurückzuführen. Gleichzeitig wird der Ausbau der Eigenkontrollsysteme der Ernährungswirtschaft gefordert, mit dem Ziel das staatliche Lebensmittelüberwachungssystem auf die „Überwachung der Eigenkontrollen“ zu konzentrieren. In diesem Zusammenhang ist auch die Einführung einer Meldepflicht der Lebensmittelwirtschaft gegenüber der Überwachungsbehörde zu sehen, wenn das Unternehmen annimmt, dass ein von ihm in Verkehr gebrachtes Lebensmittel den Vorschriften für den Gesundheitsschutz nicht entspricht (§ 40a LMBG, 8/2002).

Zunehmende Ver(Natur)wissenschaftlichung

Ende des 19. Jahrhunderts wurden mit der Einführung des Lebensmittelrechtes und einer systematischen auf naturwissenschaftlichen Kriterien beruhenden Qualitätskontrolle staatliche Hoheitsaufgaben (Lebensmittel- und Veterinärkontrolle) institutionalisiert. Parallel differenzierten sich wissenschaftliche Spezialdisziplinen wie Ernährungswissenschaft und Lebensmittelchemie aus, welche bspw. Referenzwerte und Zufuhrempfehlungen definieren. So haben die Ernährungswissenschaften den Betrachtungsschwerpunkt auf die naturwissenschaftliche Seite gelegt und die sozialwissenschaftliche und auch psychologische Perspektive weitgehend außen vor gelassen und sich dadurch mit großer Distanz zur Praxis des Ernährungsalltags konstituiert.

Zunehmendes Nichtwissen

Das Verhältnis zwischen Wissen und Politik erfährt derzeit einen grundlegenden Wandel. Auch in der Ernährungspolitik nehmen Wissensbestände und Regelungsdichte rasant zu. Besondere Bedeutung kommt den zunehmenden Problemen des Nichtwissens¹⁸ zu, die den politischen Entscheidungsprozess vor neue Herausforderungen

18 Die Probleme des Nichtwissens sind nicht vornehmlich Ausdruck eines Mangels an Wissen, sondern vielmehr das paradoxe Ergebnis fortlaufender Wissenssteigerung in modernen Gesellschaften. Diese Entwicklung erfordert die Gestaltung einer neuen Wissenspolitik. In diesem Zusammenhang wird die Öffnung von Wissenschaft für Öffentlichkeit diskutiert, mit dem Ziel die soziale Tragfähigkeit des generierten Wissens zu steigern. (vgl. Bösch 2002).

stellen. Es wird nicht die Bedeutung disziplinärer Wissenschaft in Frage gestellt, aber ihre gesellschaftliche Einbettung verändert sich. Dieser Wandel lässt sich an der veränderten Strukturierung risikopolitischer Felder ablesen (Bösch 2003). Gerade die BSE-Krise hat offenbart, dass Risikodiskussionen nicht zufällig in Debatten über Ungewissheiten, Nichtwissen und Uneindeutigkeiten münden und dass diese Dynamik auf die nationalen und internationalen politischen Entscheidungsprozesse durchschlägt. Ernährungspolitik bleibt zwar auf wissenschaftliche Expertise angewiesen, es fehlt aber an institutionellen Räumen und Verfahren, die die Positionen konkurrierender Akteure (ExpertInnengemeinschaften, Interessensgruppen, Zivilgesellschaft) koordinieren (vgl. Bösch 2003; Dressel 2002) und Anschlussfähigkeit und Legitimität (wieder)herstellen können.

Verlagerung nationalstaatlicher Kompetenzen auf die EU-Ebene

Das europäische Lebensmittelrecht war bis 1992 durch vertikale Harmonisierung charakterisiert, einheitliche EU-Verordnungen bestimmten die europäische Rechtssetzung. Nach Maastricht stand die Schaffung des Binnenmarktes und des freien Warenverkehrs im Vordergrund. Diesen neuen Anforderungen wurde mit dem Prinzip der „gegenseitigen Anerkennung“ nationaler Vorschriften, Normen und Standards Rechnung getragen: Beispielsweise wurde bei der Novel Food Verordnung die Etikettierung von Lebensmitteln EU-weit geregelt. Die Zulassung und gesundheitliche Prüfung von Novel Food wurde jedoch in nationaler Zuständigkeit belassen. Damit dürfen Novel Food Produkte bereits bei Zulassung in einem Mitgliedsstaat automatisch EU-weit vermarktet werden.

Eine Reihe von Lebensmittelkrisen (Dioxin, Glykol, Hormone etc.) erlangte aufgrund des intensiven Handelsverkehrs europäische Dimension. Bei der Krisenbewältigung zeigte sich deutlich, dass die nationalen Lebensmittelrechte eine massive Behinderung darstellen, weil

- es in den Mitgliedstaaten unterschiedliche Auffassungen über Gesundheitsgefahren (z.B. von bestimmten Zusatzstoffen, Lebensmittelbestrahlung oder gentechnischer Verfahren) gibt und
- die EU keinen Durchgriff auf die nationale lebensmittelrechtliche Regelungsebene besitzt.

Erst die Folgen der BSE-Krise haben einen Prozess des Umdenkens in der EU in Gang gesetzt. Institutionelle Konsequenzen waren die Neukonstituierung der wissenschaftlichen Ausschüsse im Jahr 1999 nach dem Rücktritt der EU-Kommission und die Gründung des Lebensmittelveterinäramtes in Dublin im Jahre 2001. Gleichzeitig setzte die EU auf verstärkte Kontrollen in den Mitgliedsstaaten und die Stärkung der Generaldirektion Gesundheit und Verbraucherschutz. Entscheidend ist aber die Etablierung eines *Europäischen Lebensmittelrechts* und einer *Europäischen Lebensmittelbehörde*.

Mit dieser Neuformulierung europäischer Ernährungspolitik werden die „Mega-Entscheidungen“ zukünftig auf EU-Ebene getroffen. Der bisher gültigen Philosophie, nationale Handlungssphären zu erhalten, wird damit ein neues Konzept gegenüber gestellt. Damit zeichnet sich ab, dass nationalstaatliche Kompetenzen im Bereich der Ernährungspolitik - ähnlich wie in der Agrarpolitik - zunehmend auf die europäische Ebene verlagert werden.

Verstärkte Globalisierung versus Schutz regionaler Produkte und Verfahren

Die Agrar- und Ernährungspolitik ist durch eine immer stärker werdende Globalisierung gekennzeichnet: Internationale Abkommen, wie das Regelsystem General Agreement on Tariffs and Trade (GATT) der Welthandelsorganisation (WTO) oder auch der Codex Alimentarius, sollen den globalen Lebensmittelhandel durch internationale Standardsetzung erleichtern. Die Ausgestaltung lebensmittel- und agrarrechtlicher Regelungen (z.B. Fragen der Lebensmittelsicherheit) orientiert sich weltweit an der Kompatibilität mit den WTO-Standards. Die WTO-Tauglichkeit setzt damit anderen Zielen wie der Nachhaltigkeit in der nationalen Ernährungspolitik deutliche Grenzen. Verbindliche Rahmenbedingungen für die zukünftige Ernährungspolitik werden auf WTO-Ebene festgelegt¹⁹.

Hierzu gegenläufig – und auch im Gegensatz zur Entwicklung des europäischen Lebensmittelrechts - eröffnen die EU-Verordnungen 2081/92 (Schutz von geografischen Angaben) und 2082/92 (Besondere Merkmale von Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln) die Möglichkeit regionale Lebensmittel und traditionelle Herstellungsverfahren zu schützen. In den einzelnen Mitgliedsstaaten erlangen diese Verordnungen je nach Tradition von Schutzsiegeln und Struktur der Ernährungswirtschaft unterschiedliche Relevanz. In Ländern mit einer kleinteiligen Produktion, die noch auf Regionen konzentriert und weniger auf die nationale bzw. auf die europäische Vermarktung ihrer Produkte gerichtet ist, gibt es viele geschützte Produkte. Dagegen sind in Ländern, in denen das Agro-Business und multinationale Konzerne eine marktbeherrschende Stellung haben, wie in den Niederlanden, Dänemark oder Deutschland bislang wenige Produkte geschützt. In beiden Verordnungen wird die Region, genauer der geografische Raum der Produktion und Verarbeitung des Lebensmittels zu einem schützenswerten Qualitätsmerkmal erhoben.

Zunehmende Bedeutung des Vorsorgeprinzips

Mit dem International Food Standard (IFS) und der EU Verordnung 178/2002 ist das Vorsorgeprinzip als neues Paradigma des Gesundheits- und Verbraucherschutzes verankert worden. Operationalisiert wird es in Form von neuen Anforderungen an

¹⁹ Eine detaillierte Analyse der WTO-/Codex-Alimentarius-Politik ist nicht Gegenstand des Verbundvorhabens.

- die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln, die ab 2005 EU-weit gelten und
- die Beurteilung im Rahmen der Zulassungsverfahren: neben Einzelstoffprüfung müssen zukünftig auch Wechselwirkungen zwischen einzelnen Stoffen berücksichtigt werden. Der entscheidende Unterschied ist, dass bereits im Verdachtsfall im Sinne des Vorsorgeprinzips ein Risikomanagement eingeleitet werden muss. Bisher erfolgte ein Risikomanagement im Lebensmittelbereich mit Bekanntwerden von Gefährdungspotenzialen. Nach dem deutschen Lebensmittelgesetz (LMBG) wird bisher die konkrete Gesundheitsgefährdung und –schädigung geprüft. Das europäische Lebensmittelrecht basiert dagegen auf einer Risikoanalyse der Wahrscheinlichkeit des Eintritts einer gesundheitsbeeinträchtigenden Wirkung. Damit soll es möglich werden, auch auf Risikofaktoren zu reagieren, zu denen keine ausreichenden wissenschaftlichen Erkenntnisse vorliegen.

Stärkung zivilgesellschaftlicher Beteiligung

Durch die EU-Verordnung 178/2002 deutet sich eine Öffnung der Ernährungspolitik für eine zivilgesellschaftliche Beteiligung an, die vorsieht, bei der Risikoanalyse auch ethische, ökologische, kulturelle und soziale Gesichtspunkte zu berücksichtigen. Hierzu wird es notwendig gesellschaftliche Akteure zu integrieren und damit partizipative Aushandlungsprozesse zu initiieren. Die traditionellen Risikomodelle sind im Wesentlichen wissenschaftszentriert und berücksichtigen die unterschiedliche Risikowahrnehmung in Öffentlichkeit, Wissenschaft, Wirtschaft und Politik nicht. Mit einer Beteiligung der Zivilgesellschaft soll der schwindenden Legitimität wissenschaftlicher Expertise und der geringen Akzeptanz traditioneller Modelle des Risikomanagements begegnet werden.

Zusammenfassung und Ausblick

Ernährungspolitik bildet kein eindeutig abgegrenztes politisches Regelungsfeld, sondern ist in verschiedene Zuständigkeiten, Institutionen, Interessens- und Handlungssphären fragmentiert²⁰. Es ist im Spannungsfeld zwischen Gesundheits-, Landwirtschafts- und Wirtschaftspolitik, mit einer deutlich erkennbaren Dominanz der Landwirtschaft und ihrer Akteure verortet. Ein gravierendes Problem stellt die Abhängigkeit der Ernährungspolitik von politischen Konjunkturen dar. Mit der BSE-Krise wurde Lebensmittelsicherheit zum obersten Politikziel erklärt, mit nachlassendem öffentlichem Interesse verlor sie aber schnell wieder an Bedeutung.

Hinsichtlich der aktuellen Entwicklungen im europäischen Lebensmittelrecht kann eine

20 Mit dem Begriff Fragmentierung bezeichnen wir die Tatsache, dass die verschiedenen mit Ernährung befassten Institutionen und Handlungssphären kein funktional zusammengehöriges Politikfeld bzw. Handlungs- und Steuerungsfeld bilden (vgl. Wiesenthal 2002).

Stärkung der europäischen Ebene konstatiert werden, auch wenn noch wenig über die Rechtspraxis ausgesagt ist. Damit wird die EU-Kommission gegenüber dem Agrar-Rat aufgewertet und die Gestaltungsspielräume für die nationale Ernährungspolitik werden geschwächt. Die Etablierung des Vorsorgeprinzips und die Integration der Zivilgesellschaft in bestimmte Entscheidungsprozesse können als Elemente der Veränderung bisher festgefügtter Systeme der Ernährungspolitik gedeutet werden. Nach zahlreichen Lebensmittelkrisen und Vertrauensverlust bei den KonsumentInnen sieht sich die nationale Ernährungspolitik vor der Herausforderung, Verkrustungen aufzubrechen. Indiz für diese Entwicklung ist „die Wende“ in der Agrar- und Ernährungspolitik. Der Erfolg des Politikwechsels wird stark davon abhängen, inwieweit es gelingt, Glaubwürdigkeit zu gewinnen und neue Kommunikations- und Partizipationsstrategien zu etablieren.

2.2 Ernährungskommunikation

Obwohl Kommunikation über Ernährung allgegenwärtig ist, hat der Begriff Ernährungskommunikation bislang weder in der öffentlichen Diskussion Resonanz gefunden, noch ist er wissenschaftlich bearbeitet worden.

Ernährungskommunikation ist eine gesellschaftliche Verständigungsleistung: Je nach den beteiligten und angesprochenen Akteuren kann differenziert werden in die Binnendiskurse politischer Ernährungskommunikation, ExpertInnendiskurse, Ernährungsmarketing und Alltagsdiskurse und die öffentlich-mediale Ernährungskommunikation als gemeinsames Forum.

Über Ernährung wird in geschlossenen Interaktionszusammenhängen und öffentlich kommuniziert. Face-to-Face Ernährungskommunikation²¹ findet überwiegend im Alltag (also im Haushalts-, Familien-, Kollegen- oder Freundeskontext) und in Erziehungs- und Beratungssituationen (Ernährungserziehung und -beratung) statt. Ernährungskommunikation erreicht die Öffentlichkeit über massenmediale Kommunikation²². Öffentliche Ernährungskommunikation ist über die verschiedenen Medien (Printmedien, TV, Hörfunk, Internet) zugänglich, die jeweils spezifische Formate entwickelt haben, beispielsweise Rubriken wie Nachrichten, Wirtschaft, Umwelt, Wissenschaft, Technik in den Printmedien oder Ratgeber- und Kochsendungen sowie Magazine in Hörfunk und Fernsehen als auch Ernährungs- und Gesundheitsportale im Internet.

Bzgl. der Inhalte lassen sich in der öffentlichen Ernährungskommunikation unterscheiden

²¹ Die Untersuchung richtet sich auf die öffentliche Kommunikation, Face-to-face wird nicht betrachtet.

²² Obwohl auch das Marketing die Öffentlichkeit über die Medien erreicht und somit hohe Verbreitung und Resonanz erzielt, ist der Marketingdiskurs nicht Gegenstand dieser Untersuchung, da es hier um Botschaften über Produkte geht, die Akteure des Ernährungsmarktes lancieren.

- Risikokommunikation, also die gesellschaftliche Verständigung über die Bewertung von und den Umgang mit potenziell schädigenden Auswirkungen von Nahrungsmittelinhaltsstoffen auf Gesundheit (und Umwelt);
- Ernährungsaufklärung (Diäten etc.);
- „Kulinarischer“ Diskurs (Kochen / Rezepte, Esskultur).

Öffentliche Ernährungskommunikation - insbesondere in der Variante als Risikokommunikation – ist wegen ihrer strategischen Bedeutung als Medium gesellschaftlicher Meinungsbildung für eine nachhaltigere Ernährungskommunikation von besonderer Bedeutung. Moralische Überzeugungen und gesellschaftliche Vorstellungen eines erstrebenswerten Lebens spielen bei der sozialen Konstruktion von ernährungsbezogenen Deutungs- und Handlungsstrukturen eine grundlegende Rolle.

Im Wechselspiel des jeweiligen Ensembles von Werten und Einstellungen mit konkurrierenden Wissensbeständen bilden sich (hegemoniale) Diskurse²³ heraus.

Öffentliche Ernährungskommunikation ist kein klassischer Gegenstand der Ernährungs- und Kommunikationsforschung. Zur Präsenz von Ernährungsthemen in den Massenmedien und zum Wirkungszusammenhang zwischen medial vermittelten Informationen und öffentlicher Meinungsbildung (Einstellungen, Präferenzen bzw. entsprechende Verhaltensmuster) gibt es kaum empirisch abgesicherte Erkenntnisse (vgl. Benterbusch 1997; Vogelsang 1996; Burkart 1995). Entsprechend fehlt es auch an Erkenntnissen darüber, welche Diskurse und Kommunikationsmuster (Moralisierung und Skandalisierung) in der öffentlichen Kommunikation über Ernährung wirkungsmächtig sind.

Ernährungskommunikation ist durch strukturelle Überschneidungen mit Health Communication gekennzeichnet (vgl. Kradofer 2002, S. 183). Beide sind an Gesundheit als 'positivem' erstrebenswertem Gut ausgerichtet, beziehen sich auf Gesundheitsförderung bzw. Krankheitsverhütung als normativen Bezugspunkt und setzen auf Verhaltensänderung durch gesundheitsbezogene Informationen.

Wenn sich Unsicherheit bzgl. der Bewertung der gesundheitlichen Zuträglichkeit auftut oder die Abschätzung in einem Themenbereich strukturell als ungewiss und unsicher erlebt und als Risiko beschrieben wird, kommen Überschneidungen mit der Risikokommunikation ins Spiel, also der Auseinandersetzung mit der Frage, was als gesundheitliches Risiko gelten kann.

Eine entscheidende Rolle bei der Risikowahrnehmung spielt die Frage, welche „Risiko-Stories“ in der Öffentlichkeit „Gehör finden“. „Risiko-Stories“ bieten einfache, leicht

²³ Diskurse sind inhaltlich und formal strukturierte Ensembles von sinnstiftenden Einheiten, die in einem spezifischen Set von Praktiken produziert werden - strukturierte Verknüpfungen von Deuten / Handeln. Sie verleihen stofflich-materiellen und sozialen Phänomenen Bedeutung und konstituieren dadurch deren gesellschaftliche Realität. Sie sind Ausdruck und Konstitutionsbedingung des Sozialen zugleich (vgl. Keller 1999).

verständliche Argumentationen zum richtigen Weg mit den Problemen umzugehen, transportieren Fremd- und Selbstbilder und lösen Emotionen aus. Löst eine „Story“ Empörung aus, so wird ein höheres Risiko wahrgenommen (bei sonst gleicher Sachlage), als wenn sie eine nachsichtige Haltung nahe legt. Indikatoren für eine Verstärkung der Risikowahrnehmung sind (vgl. Wiedemann 2002):

- das Risiko ist auf den ersten Blick verständlich und anschlussfähig an bestehende Überzeugungen;
- das Risiko weist dramatische Qualitäten auf (Angst- und Empörungsauslösung), z.B. unfreiwillige Exposition einer großen Anzahl von Menschen;
- die Betroffenen sind identifizierbar und die „TäterInnen“ können rasch gefunden werden;
- die gesellschaftliche Risiko-Nutzen-Teilung wird als ungerecht erlebt;
- strukturähnliche Risiken haben in der Vergangenheit zu Kontroversen geführt;
- den verantwortlichen Institutionen wird nicht vertraut bzw. fehlt die gesellschaftliche Legitimität.

Potenzielle Gesundheitsgefährdungen alleine reichen im Normalfall nicht aus, um die Selektionsschranken der Nachrichtenmedien zu überschreiten. Ernährungs- und Gesundheitsthemen erlangen aktualitätsbezogene Medienresonanz, wenn eine konkrete und aktuelle Gefährdung der Gesundheit anzustehen scheint oder entsprechende Schäden bereits aufgetreten sind. Damit wird das Problem zumeist parallel auch in einen politischen Rahmen gestellt, die massenhafte Gesundheitsgefährdung wird mit einem tatsächlichen oder vermeintlichen Versagen öffentlicher Institutionen oder bestimmter anderer gesellschaftlicher Akteure verbunden. Das führt zu einer politischen Debatte Risikokommunikation und politische Kommunikation überlagern die Gesundheitskommunikation (vgl. Kradolfer 2001).

Auf Basis einer am Beispiel der Kommunikation über das Risikothema BSE durchgeführten ersten Analyse der Akteure öffentlicher Ernährungs-Risikokommunikation und ihrer quantitativen Teilhabe lässt sich folgern, dass staatliche Akteure das Kommunikationsfeld nicht nur absolut dominieren (zu 59 % in der Süddeutschen Zeitung, zu 44 % im Kölner Express), sondern ihre Positionen auch zeitlich weit vor allen anderen Akteursgruppen innerhalb der öffentlichen Risikokommunikation bestimmen. Zentrale Akteure aus dem Bereich Landwirtschaft haben einen überproportionalen Einfluss - eine Tatsache, die möglicherweise auch durch das gewählte Untersuchungsthema BSE, das v.a. auch als Krise der landwirtschaftlichen Produktion anzusehen ist, mit bedingt wird.

Nichtstaatliche Akteure und vor allem zivilgesellschaftliche Akteure sind nur marginal an der Auseinandersetzung beteiligt.

Zivilgesellschaft (zu 7 % in der Süddeutschen Zeitung, zu 25 % im Kölner Express) und Wissenschaft (zu 11 % in der Süddeutschen Zeitung, zu 8,8 % im Kölner Express)

liefern quantitativ keinen bedeutenden Beitrag und steigen zudem erst nachdem das Thema BSE auf die kommunikative Agenda gerückt ist in die Kommunikation ein. Unter den VertreterInnen des Segments Wissenschaft / ExpertInnen / BeraterInnen dominieren klassische universitäre VertreterInnen (zu 81,6 % in der Süddeutschen Zeitung, zu 46,1 % im Kölner Express). Nur ein kleiner Teil der Äußerungen stammt von Akteuren, die zwischen Wissenschaft und Praxis vermitteln, wie Ärzten (zu 4 % in der Süddeutschen Zeitung, zu 19 % im Kölner Express), Ernährungsberatern (zu 2,4 % Süddeutschen Zeitung, zu 11,5 % im Kölner Express) oder Rechtsanwälten (zu 1,6 % in der Süddeutschen Zeitung, zu 3,8 % im Kölner Express).

Aus der ersten quantitativen Akteursanalyse lassen sich für die aktuelle Situation der Risikokommunikation im Ernährungsbereich die Kennzeichen „staatliche Dominanz“ und geringe Präsenz der Alltagsperspektive ableiten. Die gesellschaftliche Kommunikation über Krisen verläuft gemäß einer „Skandal- und Dramatisierungskurve“ (vgl. Schuh u. Holzmüller 1992, S. 344).

Zunehmende Bedeutung der öffentlichen Ernährungskommunikation

Insofern zur Präsenz von Ernährungsthemen in den Massenmedien und zum Wirkungszusammenhang zwischen medial vermittelten Informationen und öffentlicher Meinungsbildung kaum empirisch abgesicherte Erkenntnisse vorliegen, ist es im Bereich der Ernährungskommunikation schwierig, über Trends²⁴ im Sinne von mittelfristigen Entwicklungen Aussagen zu treffen.

Massive Veränderungen der Ernährung im Alltag der KonsumentInnen (vgl. Kap. 2.4), von Ernährungsangebot und -infrastruktur (vgl. Kap. 2.3) und im Bereich der Ernährungspolitik (vgl. Kap. 2.1) legen nahe, dass Orientierungsleistungen im Ernährungsbereich komplexer werden. Tradierte Fähigkeiten der Nahrungszubereitung und tradiertes Ernährungswissen treten im Zuge des gesellschaftlichen Wandels in den Hintergrund. Integrations-, Vermittlungs- und Verständigungsleistungen der KonsumentInnen gewinnen angesichts der Verlagerung der Ernährung aus traditionellen Kontexten (vgl. Kap. 2.4.3) und der Ver(natur)wissenschaftlichung des Ernährungswissens (vgl. Kap. 2.1) zunehmend an Bedeutung.

²⁴ Im sozialwissenschaftlichen Bereich wird mit dem Begriff „Trend“ eine Entwicklungstendenz in einem Zeitintervall von etwa fünf Jahren verbunden, die sich auf Einstellungen, Präferenzen oder Verhaltensmuster bezieht (vgl. Wiedemann 2002).

Zusammenfassung und Ausblick

Die öffentliche Ernährungskommunikation gewinnt zunehmend an Bedeutung. Der unter dem Schlagwort Agrarwende eingeleitete Politikwechsel (vgl. Kap. 2.1) setzt im Zusammenhang mit der Neugestaltung der Ernährungspolitik einen Schwerpunkt auf gesundheitlichen Verbraucherschutz und dies benötigt eine kommunikative Basis. Der Erfolg des Politikwechsels wird stark davon abhängen, inwieweit es gelingt, neue Kommunikations- und Partizipationsstrategien zu etablieren. Öffentliche Ernährungskommunikation kann als Medium gesellschaftlicher Meinungsbildung nur fungieren, wenn sie mit adäquaten Ressourcen ausgestattet und ihr die entsprechende Bedeutung zugemessen wird. Auch die aktuelle Forderung im Rahmen der veränderten Strukturierung risikopolitischer Felder, anstelle der bisherigen ExpertInnen Dominanz unterschiedliche gesellschaftliche Akteure an der Risikodiskussion zu beteiligen, erfordert neben der Veränderung von Strukturen einen Bedeutungszuwachs der öffentlichen Ernährungskommunikation.

Eine frühzeitige Beobachtung der öffentlichen Kommunikation und der dort kommunizierten Werthaltungen könnte sich auch in Hinblick auf institutionelle Lerneffekte für die Politik als nützlich erweisen. Bislang fehlen für eine dialogische Kommunikation zwischen Öffentlichkeit, Politik und Wissenschaft und für die Reflexion ihrer möglichen nicht intendierten Effekte jedoch weitgehend die Konzepte (vgl. Bösch et al. 2003).

2.3 Ernährungsangebot und -infrastruktur

2.3.1 Lebensmittelerzeugung und -verarbeitung

Globaler Wettbewerb: Auch in der Landwirtschaft im Kommen...

In den letzten Dekaden war die Landwirtschaft in Deutschland durch die europäische Agrarpolitik mit Subventionen und Schutzzöllen vor Veränderungen weitgehend geschützt – mit der Folge von Überproduktion und hohen indirekten Kosten. Obwohl weitgehend vom Wettbewerb mit ProduzentInnen außerhalb der EU ausgenommen, führte die Konkurrenz um Subventionen bei Anbaubetrieben zu Konzentrations- und Spezialisierungsprozessen, die erhebliche Arbeitsplatz- und Einkommensverluste nach sich zog.

Aufgrund der zunehmenden Liberalisierung der internationalen Agrarmärkte, der EU-Osterweiterung und des weiteren Rückgangs bzw. der Stagnation der Preise für landwirtschaftliche Produkte wird der Konkurrenzdruck in der Landwirtschaft in Deutschland (und Europa) künftig weiter steigen. Gleichzeitig müssen sich die landwirtschaftlichen Betriebe aufgrund des Abbaus von EU-Subventionen und Preisausgleichs-

zahlungen zunehmend der Marktwirtschaft stellen bzw. erhalten nur noch Zuschüsse durch Umstellung auf ökologischen Landbau oder für „neue“ Aufgaben wie beispielsweise Landschaftspflege. Auch die fortschreitende Globalisierung wird zukünftig in der Landwirtschaft eine große Rolle spielen.

Diese internationalen Entwicklungen treffen auf eine prekäre wirtschaftliche Situation der Landwirtschaft in Deutschland: Der Agrarsektor verliert immer weiter an wirtschaftlicher Bedeutung. So sinkt die Anzahl der Beschäftigten in der Landwirtschaft, die Betriebszahlen gehen zurück und die Brutto- und Nettowertschöpfung ist sowohl insgesamt als auch pro Arbeitskraft immer weiter rückläufig²⁵ (BMVEL 2003).

Welche Entwicklungen aus der zunehmenden Globalisierung zukünftig für die Landwirtschaft in Deutschland folgen werden, ist heute noch weitgehend offen.

Abnahme landwirtschaftlicher Nutzfläche bei weiter steigender Flächenproduktivität

Die Abnahme der landwirtschaftlichen Nutzfläche in Deutschland²⁶ wird weiter fortschreiten. Grund hierfür ist die ständig steigende (Flächen)Produktivität der Landwirtschaft. Eine Abschwächung ist nach Aussagen verschiedener AgrarexpertInnen²⁷ derzeit nicht erkennbar.

Demgegenüber steigen sowohl der Anteil der ökologisch bewirtschafteten Fläche²⁸ an der landwirtschaftlichen Nutzfläche als auch der Anteil ökologischer Betriebe stetig²⁹.

Die steigende (Flächen-)Produktivität ist eine Folge weiterer Rationalisierung und Spezialisierung sowie der Züchtungsfortschritte (auch ohne den Einsatz von Gentechnik): Sie wird zu einer verstärkten Konzentration auf Unternehmensebene³⁰, weiterer

²⁵ Vgl. hierzu auch das Kap.: Zunehmende Konzentrationsbestrebungen auch in der Lebensmittelverarbeitung.

²⁶ Derzeit werden rund 19 Millionen Hektar der Bodenfläche in Deutschland landwirtschaftlich genutzt, dies entspricht einem Anteil von 53,5 % an der Gesamtbodenfläche, davon werden ? ackerbaulich genutzt (BMVEL 2003).

²⁷ Expertenworkshop „Zukunft der Landwirtschaft“, veranstaltet vom Öko-Institut e.V. am 13.12.02 im Rahmen des BMU geförderten Projekts „Stoffstromanalyse zur nachhaltigen energetischen Nutzung der Biomasse“.

²⁸ Die ökologisch bewirtschaftete Fläche hat inzwischen einen Anteil von 3,7 % der landwirtschaftlichen Nutzfläche (BMVEL 2003).

²⁹ 2001 wirtschafteten 394.600 landwirtschaftliche Betriebe, davon 14.702 ökologische Betriebe – ein Zuwachs von 15,4 % gegenüber dem Vorjahr. Seit 1995 hat sich damit die Zahl der ökologischen wirtschaftenden Betriebe verdreifacht (BMVEL 2003).

³⁰ Bspw. beherrschen in der Saatucht die 20 führenden Unternehmen rund die Hälfte des weltweiten Marktes (Tappeser et al. 1999).

Ausdifferenzierung der Standorte³¹ und zu einem weiteren Rückgang der Zahl landwirtschaftlicher Betriebe bei gleichzeitig steigender Betriebsgröße³² führen.

Abnahme landwirtschaftlicher Umweltbelastungen in Deutschland bei künftig stärkerer Verlagerung in das Ausland

Laut BMVEL (2001) stagnieren die meisten durch die Landwirtschaft in Deutschland ausgelösten Umweltbelastungen mittlerweile und z.T. ist ein leichter Rückgang zu verzeichnen. Als langfristig ökologisch problematisch sind in Deutschland die Freisetzung von Stickstoffverbindungen (Eutrophierung und Versauerung) anzusehen sowie die Belastung von Böden (Erosion, Schadstoffeinträge). Mit knapp 10 Prozent trägt die Landwirtschaft zu den deutschen Treibhausgasemissionen bei. Aus Sicht der Nachhaltigkeit stellt der Verlust an Biodiversität von Kultur- und Wildarten sowie -sorten ein weiteres Problem dar.

Die größten Umweltprobleme werden dabei in Gebieten mit intensiver Produktion verursacht, aber auch der Rückzug der Landwirtschaft aus Grenzertragsgebieten zieht ökologische Probleme nach sich³³.

Weltweit ist eine Zunahme der landwirtschaftlichen Umweltbelastungen v.a. im Bereich der Schadstofffreisetzungen, des Artenverlusts und der Bodenerosion zu verzeichnen (Wood et al. 2000). Der – heute noch geringe - Importanteil landwirtschaftlicher Produkte wird künftig in Deutschland steigen und damit werden der Ernährung in Deutschland steigende Anteile an den weltweiten Umweltproblemen der Landwirtschaft zugerechnet werden.

Zunehmende Konzentrationsbestrebungen auch in der Lebensmittelverarbeitung

Das deutsche Ernährungsgewerbe erwirtschaftet knapp drei Prozent der Wertschöpfung aller Wirtschaftsbereiche, bei 120 Mrd. €Umsatz arbeiten 1,4 Prozent aller Beschäftigten in diesem Sektor.

³¹ Die Ausdifferenzierung der Standorte führt auch zur Verringerung der Grünlandnutzung (mehrere 100.000 ha bis 2005, dann Trendwende durch Agrarumweltprogramme) sowie zur Nutzungsaufgabe unrentabler Standorte, die einer neuen Nutzung zugeführt werden müssen (Aufforstung, Energiepflanzenanbau, Agrar-Naturschutz). Für einige ländliche Räume werden sich die Folgen des fortschreitenden Strukturwandels gravierend auf die Einkommensmöglichkeiten auswirken (vor allem in Mittelgebirgen und Gebieten mit geringer Bodenfruchtbarkeit).

³² Eine Zunahme von Großbetrieben und eine Abnahme von Kleinbetrieben beschreibt auch das BMVEL in seinem Ernährungs- und Agrarbericht 2003 (BMVEL 2003).

³³ Insbesondere führt die Ausdifferenzierung der Standorte zu einem Verlust von naturnahen landwirtschaftlich genutzten Biotopen wie Feuchtgebieten, Weiden und anderen Offenländern, da diese eine extensive Landwirtschaft mit geringem Nährstoffeinsatz voraussetzen. Der Rückzug der Landwirtschaft, v.a. aus Grenzertragsgebieten, führt hingegen aufgrund der natürlichen Sukzession zu einer zunehmenden Verbuschung und damit ökologischen Veränderung der Standorte.

Auf den Auslandsmärkten verbuchte das deutsche Ernährungsgewerbe über viele Jahre im Gegensatz zum eher stagnierenden Inlandsgeschäft beachtliche Umsatzzuwächse. Annähernd zwei Drittel der exportierten Lebensmittel werden in die EU exportiert, der restliche Anteil geht vor allem in osteuropäische Märkte.

Bisher ist das produzierende Ernährungsgewerbe in Deutschland noch überwiegend mittelständisch geprägt. Durch den Kostendruck werden jedoch Technisierung und Standardisierung der Produkte weiter fortschreiten – eine Entwicklung, die einhergehend mit der zunehmenden Globalisierung und den Konzentrationsprozessen in der Landwirtschaft eine stärkere Konzentration in der Lebensmittelverarbeitung sowie in Vorleistungen und Distribution nach sich ziehen wird (Knickel 2001). Darüber hinaus führt die zunehmende Verarbeitungstiefe bei Lebensmitteln dazu, dass sich die Wertschöpfungskette immer weiter zu Ungunsten der Landwirte verschiebt. Dies zeigt sich bspw. im steigenden Absatz hochverarbeiteter Lebensmittel, wie Convenience Food, Functional Food, Novel Food, z.B. durch den Einsatz gentechnischer Verfahren. So können auch im Bereich der technologischen Entwicklung in der Lebensmittelverarbeitung die meisten Produktinnovationen³⁴ verzeichnet werden (TAB 2002, TAB 2003a).

Für KonsumentInnen wird aufgrund der technologischen Entwicklungen und der Konzentrationsprozesse die Lebensmittelproduktion immer weniger transparent (TAB 2003a). Um eine Information der KonsumentInnen gewährleisten zu können, wäre es notwendig, unterschiedliche Prozessqualitäten, aber auch Art und Herkunft der Rohstoffe, Verarbeitungstiefen, verarbeitende Unternehmen etc. explizit auszuweisen.

Umweltauswirkungen der Lebensmittelverarbeitung noch weitgehend „Black Box“

Zu den Umweltauswirkungen der Lebensmittelverarbeitung können bisher noch wenig konkrete Aussagen getroffen werden, da die Datenerhebung hier erst am Anfang steht³⁵. Bisher ist bekannt, dass in energieintensiven Bereichen der Branche (z.B. Molkereien, Brauereien, Fleischverarbeitung) große Produktionseinheiten aus *energiewirtschaftlicher* Sicht vorteilhafter sind als kleinere Produktionseinheiten. Dies geht jedoch zu Lasten regionaler Produktion.

Veränderung lebensmittelbedingter ökologischer und gesundheitlicher Risiken

Durch die zunehmende Industrialisierung und Technisierung in der Landwirtschaft und der Lebensmittelverarbeitung haben sich die gesundheitlichen und ökologischen Risiken, die mit Ernährung verbunden sind, verändert:

³⁴ In Deutschland kommen jährlich etwa 2.000 neu entwickelte Produkte auf den Markt, von denen sich jedoch nur wenige auf dem Markt durchsetzen können (TAB 2002).

³⁵ Im Rahmen des Projektes wird versucht, orientierende Daten zu Umweltauswirkungen in der Lebensmittelverarbeitung v.a. im Hinblick auf Energieeinsatz und Emissionen zu erheben.

- durch die u.a. in der Landwirtschaft verursachten Umweltbelastungen, nehmen auch gesundheitliche Risiken zu³⁶;
- durch Massentierhaltung erhöht sich das Risiko bakterieller Lebensmittelerkrankungen³⁷;
- aufgrund des Einsatzes gentechnisch veränderter Nutzpflanzen in der Landwirtschaft kommt eine neue Risikokategorie hinzu³⁸;
- durch die Produktionspraktiken in Landwirtschaft und Lebensmittelindustrie treten Risiken auf, die zuvor unbekannt waren (z.B. BSE, Nonylphenol in Lebensmitteln, Natamycin auf Käse);
- hinzu kommen Risiken, die aufgrund illegaler Produktionspraktiken auftreten, wie z.B. ersichtlich beim Skandal um Medroxyprogesteronacetat-belastete Futtermittel und Erfrischungsgetränke³⁹.

Lebensmittelinfektionen nehmen laut Robert-Koch Institut (2002a) in den letzten 25 Jahren weltweit deutlich zu. Ob insgesamt wirklich eine Zunahme ernährungsbedingter Risiken stattgefunden hat, ist schwer zu beurteilen, da sich parallel zu den Veränderungen in der Lebensmittelproduktion auch deren Problematisierung sowohl in der Wissenschaft als auch in der Gesellschaft verändert hat und Risiken heute anders wahrgenommen und diskutiert werden. Andererseits wird eine hohe Dunkelziffer über das Vorkommen lebensmittelbedingter Erkrankungen vermutet, da einerseits viele Krankheitsfälle nicht gemeldet werden und andererseits Probleme der Datenerfassung und des Datenmanagements existieren (RKI 2002b).

³⁶ Z.B. nimmt die Pestizidbelastung von Lebensmitteln aufgrund des großflächigen Einsatzes von Pestiziden zu.

³⁷ www.vis-ernaehrung.bayern.de vom 31.10. 2002.

³⁸ So steigt bspw. der flächenmäßige Anteil von herbizidresistentem GV-Soja als Futtermittel weltweit (<http://www.isaaa.org> vom 31.10.2002).

³⁹ Die Entdeckung Medroxyprogesteronacetat-(MPA-)belasteter Futtermittel und Erfrischungsgetränke zeigt dies deutlich, da nach aktueller Gesetzeslage innerhalb der EU MPA – wie alle wachstumsfördernden Hormone – für die Anwendung bei lebensmittelliefernden Tieren verboten ist.

2.3.2 Lebensmittelhandel

Globalisierungsspirale auch im Lebensmitteleinzelhandel

Rückläufige Flächenproduktivität⁴⁰ verschärft den Preiskampf in der Lebensmitteleinzelhandelsbranche und führt zu stetig sinkenden durchschnittlichen Gewinnen (BMVEL 2002) und zu einem Verdrängungswettbewerb zwischen allen Unternehmen und Vertriebsformen. Folge davon sind einerseits zunehmende Konzentrationsentwicklungen – die neun größten Lebensmitteleinzelhandelsunternehmen⁴¹ hatten 2001 einen gemeinsamen Marktanteil von 95,4 Prozent, dies entspricht einer Steigerung um 1,6 Prozent gegenüber dem Vorjahr (BVL 2002a) - und eine zunehmende Europäisierung, aber auch Globalisierung der Unternehmen. Andererseits steigt der Konkurrenzdruck – gerade auch durch global agierende Unternehmen (z.B. Walmart), die zunehmend auf den deutschen Markt drängen. Dieser Konkurrenzdruck nimmt zusätzlich durch die wachsende Bedeutung von Absatzkanälen außerhalb des Lebensmitteleinzelhandels zu⁴² (TAB 2001).

Ausdifferenzierung versus Konzentration im Sortiment und Erweiterung durch Non-Food

Der Lebensmitteleinzelhandel in Deutschland ist durch zwei gegenläufige Entwicklungen gekennzeichnet: Auf der einen Seite findet eine hochgradige Ausdifferenzierung des Sortiments statt⁴³, die mit einer Zunahme der Anzahl der Produkte (TAB 2002; BVL 2002b), aber auch einer Zunahme der Lebensmittelbezeichnungen einhergeht (Spiekermann 2001a). Auf der anderen Seite findet bei den Discountern eine Konzentration des Sortiments statt, die dem KonsumentInnenwunsch nach Komplexitätsreduktion Rechnung trägt (Grünewald 2002) und sich auch in stetig steigenden Marktanteilen der Discounter (BVL o.J.) niederschlägt: im Zeitraum von 1991 bis 2000 hat sich das Sortiment hier mehr als halbiert.

⁴⁰ Seit 1991 gingen im Lebensmittel-Einzelhandel insgesamt 9,2 Prozent an Flächenproduktivität (Umsatz pro Fläche) verloren, bei den Discountern und Großflächenmärkten besonders stark: Gut 20 Prozent bzw. über 14 Prozent (Quelle: eigene Berechnungen auf Basis der Daten von EHI (2002) und LBE (2002)).

⁴¹ Die neun größten Lebensmitteleinzelhandelsunternehmen in Deutschland - sortiert nach Marktanteilen - sind: Markant, Metro, Edeka/AVA, Rewe/Für Sie, Aldi, Tengelmann, Spar, Lidl und Norma (BVL 2002a).

⁴² Diese reichen von Einrichtungen des Außer-Haus-Verzehrs, über den Direktabsatz von Lebensmitteln ab Bauernhof oder Wochenmarkt und den Verkauf von Lebensmitteln in Tankstellen oder Flughafengeschäften bis zu Bringdiensten (z.B. bei Tiefkühlkost).

⁴³ Dies trifft für alle Verkaufsstätten mit Ausnahme der Discounter zu (TAB 2002b, BVL 2002b).

Neben den beschriebenen gegenläufigen Entwicklungen ist in der gesamten Lebensmitteleinzelhandelsbranche eine Sortimentserweiterung mit Non-Food-Artikel festzustellen.

Neupositionierung des Ökosegments

Eine Neupositionierung des Ökosegments im Lebensmitteleinzelhandel⁴⁴ ist sowohl auf Seiten des konventionellen als auch auf Seiten des ökologischen Segments zu beobachten: auf der einen Seite werden Ökoprodukte zunehmend in das konventionelle Angebot aufgenommen, auf der anderen Seite werden die Öko-Verkaufsstätten den konventionellen Verkaufsstätten im Produktangebot (Vollsortiment, Ausdifferenzierung) zunehmend ähnlicher. So bietet heute nahezu jede Supermarktkette eine eigene Ökomarke an, deren Produktvielfalt sich immer weiter ausdifferenziert, und auch bei den Discountern können inzwischen Ökoprodukte gekauft werden. Im ökologischen Lebensmitteleinzelhandel nimmt die Anzahl der Öko-Supermärkte stetig zu (BNN 2002a; BNN 2002b).

⁴⁴ Trotz stetigem Umsatzwachstum bis 2001 fristet das Ökosegment mit einem Marktanteil von unter fünf Prozent am Lebensmittelmarkt nach wie vor ein Nischendasein (Hamm 2002; ZMP 2002; ITC 1999). Der Umsatzrückgang des gesamten Lebensmittelhandels im ersten Halbjahr 2002 (-3,7 %) fiel bei ökologischen Lebensmitteln mit einem Prozent jedoch deutlich geringer aus (BNN 2002a, BNN 2002b).

2.3.3 Außer-Haus-Angebote⁴⁵

Wachsender Außer-Haus-Markt: Kontinuierliche Steigerungen des Marktvolumens

Das Marktvolumen⁴⁶ des Außer-Haus-Verzehrs⁴⁷ stieg in den letzten Jahren kontinuierlich an: von 1991 bis 1999 von rund 70 Mrd. € auf ca. 90 Mrd. € obwohl die durchschnittlichen Ausgaben pro Mahlzeit im selben Zeitraum sogar gesunken sind (Frohn 2000, vgl. Kap. 2.4.2). Für 2005 wird ein weiterer Anstieg auf rund 100 Mrd. € prognostiziert⁴⁸. Dies bedeutet ein Plus von 1991 bis 1999 von mehr als 30 Prozent⁴⁹.

Deutliche Zuwächse im Gastgewerbe bis 2000

Im Jahr 2001 zählte das deutsche Gastgewerbe, bestehend aus Beherbergungs-, Gaststättengewerbe und Caterern 248.763 Unternehmen, die mit rund einer Mio. Beschäftigten einen Umsatz von 61,4 Mrd. € erwirtschafteten⁵⁰. Trotz sehr unterschiedlicher Entwicklungen in einzelnen Branchensegmenten ist die Anzahl der umsatzsteuerpflichtigen Unternehmen des Gastgewerbes (vgl. Abbildung 2) sowie die Anzahl der Beschäftigten seit den 1980er Jahren kontinuierlich gestiegen. Seit dem Ende der 1990er Jahre wird jedoch ein Beschäftigungsrückgang verzeichnet⁵¹. Im Vergleich der Betriebsarten ist die Zunahme beim Gaststättengewerbe (ohne Beherbergung) am deutlichsten und am geringsten im Beherbergungsgewerbe (Hotels, Gasthöfe etc.). Innerhalb

⁴⁵ Im Folgenden werden nur die für das Ernährungswendeprojekt relevanten Angebote näher betrachtet, nicht betrachtet werden Entwicklungen des Freizeit- und Getränke-segments (Freizeitparks, Bars, Diskotheken, Eisdielen etc.) und des Übernachtungsgewerbes, wobei sich hier ebenfalls interessante Entwicklungen abzeichnen: Die klassische Hotellerie, die derzeit mit Umsatzrückgängen zu kämpfen hat, sieht mittelfristig ein „großes Wachstumspotenzial“ im Tagungs- und Kongressgeschäft (NGZ, Der Hotelier, zitiert nach www.cafe-future.net, Meldung vom Januar 2000). Interessant ist auch die Entwicklung bei Feriencentren und im Jugend-Freizeitbereich. Seit Anfang der 90er Jahre zeichnet der DEHOGA steigende Übernachtungszahlen in Feriencentren und Jugendherbergen nach. (http://www.dehoga.de/daten/3_Quartal_2003.pdf). In beiden Fällen spielt die Verpflegung eine große Rolle im Gesamterscheinungsbild des Unternehmens.

⁴⁶ Das Marktvolumen entspricht der Absatzmenge, die von allen Anbietern eines bestimmten Produktes in einem bestimmten Zeitraum auf einem bestimmten Markt abgesetzt wurde (www.marketing-lexikon-online.de vom 13. Januar 2004).

⁴⁷ Als Außer-Haus-Verzehr bezeichnen wir alle Mahlzeiten, die nicht zu Hause zubereitet werden: vom belegten Brötchen bis hin zum anspruchsvollen Menü.

⁴⁸ Eigene Umrechnung von DM- auf Eurobeträge.

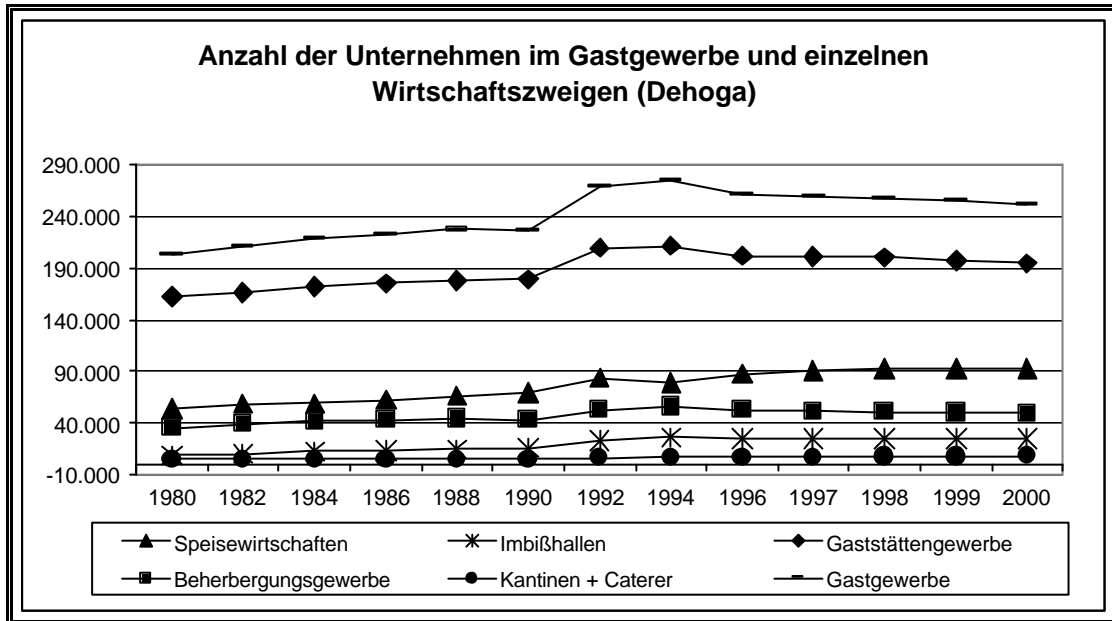
⁴⁹ Zum Vergleich: im gleichen Zeitraum stiegen die Umsätze im Lebensmitteleinzelhandel lediglich um 7 % (Frohn 2000).

⁵⁰ http://www.dehoga.de/daten/3_Quartal_2003.pdf.

⁵¹ Der sprunghafte Anstieg an Unternehmen, Beschäftigten und Umsatz zu Beginn der 90er Jahre ist auf die Wiedervereinigung zurückzuführen.

des Gaststättengewerbes sind die Zuwächse zwischen 1990 und 2000 am deutlichsten bei den Speisewirtschaften (plus ca. 23.000 Unternehmen) und den Imbißhallen (plus ca. 15.700 Unternehmen), aber auch die Zahl der Caterer hat in diesem Zeitraum einen Zuwachs von 60 Prozent zu verzeichnen (von ca. 5.000 auf ca. 8.000 Unternehmen).

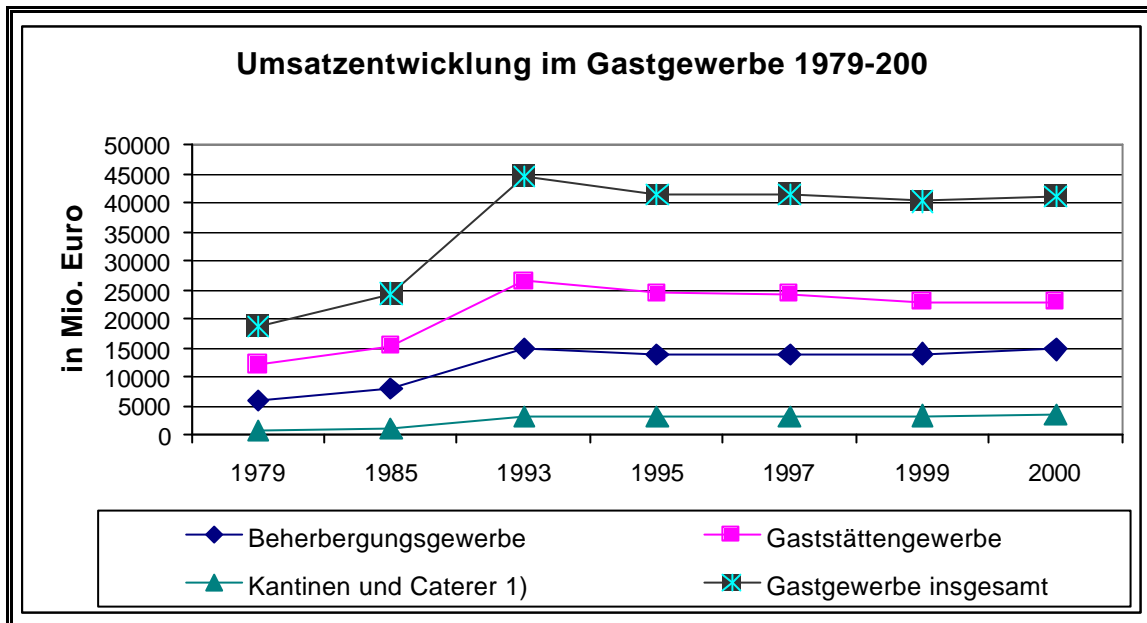
Abbildung 2 Anzahl der Unternehmen im Gastgewerbe und einzelnen Wirtschaftszweigen



Quelle: DEHOGA 2003a, DEHOGA 2003b eigene Darstellung

Von 1980 bis 2000 verzeichnete die Gesamtbranche steigende Umsätze (vgl. Abbildung 3), inzwischen sind sie jedoch rückläufig (vgl. StaBA 2002). Der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA) gibt für das Gastgewerbe für das erste Halbjahr 2003 einen Umsatz von 27 Mrd. € an, dies bedeutet einen Umsatzrückgang von 6,3 Prozent gegenüber 2002.

Abbildung 3 Umsatzentwicklung im Gastgewerbe



Anmerkung: 1979 und 1985 wurden ausschließlich Kantinen erfasst

Quelle: Statistisches Bundesamt 1979, 1985, 1993 und DEHOGA 2003a eigene Darstellung

Weitere Marktkonzentration in der Gastronomie und ungebrochener Fast Food Trend

Im Jahr 2002 erwirtschafteten die Top 100 der Gastronomie⁵² einen Umsatz von rund 8 Mrd. Euro, der zur Hälfte (50,8 %) auf die Fast Food Gastronomie⁵³ entfiel (Weiß et al. 2003, S. 1). Es folgten die Verkehrsgastronomie (Raststätten, Bahn- und Flughafen-gaststätten) mit 23,8 Prozent, die Full-Service-Restaurants (klassische Bedien-Restaurants) mit 9,4 Prozent, die Handelsgastronomie (Kaufhausgaststätten) mit 8,7 Prozent und die Freizeitgastronomie (Freizeitparks u.ä.) mit 7,3 Prozent des Umsatzes (Weiß et al. 2003, S. 1). Zehn Unternehmen der Top 100 bestreiten

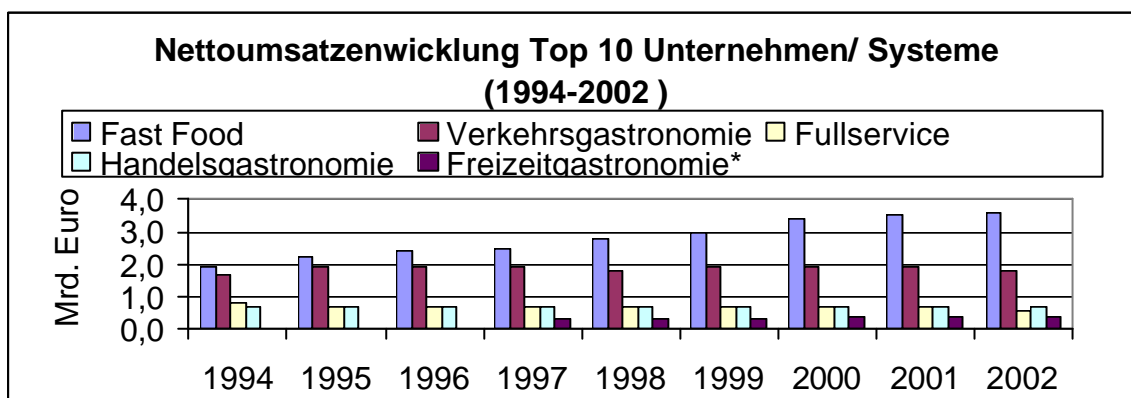
⁵² Das Gastgewerbe wird nach Bottler (1993) eingeteilt in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Die Gastronomie besteht aus der eher mittelständisch geprägten Individualgastronomie und den in großen Ketten zusammengeschlossenen Gaststätten, der sog. Systemgastronomie.

⁵³ Unter den Begriff Fast Food fallen nach einer Auskunft des Fachverlags food-service nicht nur die bekannten Fast Food-Ketten wie McDonalds und Burger King, sondern auch die Bereiche Imbiss, Snack, Take Away, Coffee-to-go usw. und Home Delivery, auch Tankstellen zählen dazu, da ihr Angebot sich auf Snacks und Take Aways beschränkt und ein viel schmaleres Sortiment an Speisen vorgehalten wird als beispielsweise bei den Betrieben der Tank & Rast (Verkehrsgastronomie) (Weiß/ Leopolder 2002). DEHOGA und Statistisches Bundesamt unterscheiden im Gegensatz zu food-service in ihren Statistiken nach Wirtschaftszweigen wodurch eine Trendbetrachtung für einzelne Branchensegmente schwierig ist. Für die folgende Trendbeobachtung beziehen wir uns auf die vierteljährlich aktualisierten Statistiken des Deutschen Fachverlags: food-service (Gastronomie) und GV-Praxis (Gemeinschaftsverpflegung).

65,7 Prozent des Umsatzes. Sie gehören überwiegend zu global oder europaweit agierenden Systemen⁵⁴, an deren Spitze McDonalds unangefochten mit 28,5 Prozent des Umsatzes steht. Im Ranking der Top 10 der Branche wird McDonalds gefolgt von verschiedenen Unternehmen der Verkehrsgastronomie (LSG Lufthansa Service, Autobahn Tank & Rast und Mitropa) die zusammengenommen 23,8 Prozent des Branchenumsatzes der Top 10 erwirtschaften (Weiß et al. 2003, S. 2 ff.). Abbildung 4 zeigt deutlich das ungebrochene Wachstum insbesondere von Unternehmen der Fast Food- und Verkehrsgastronomie bis 2000. Seitdem sind die Umsätze jedoch auch in diesem Bereich deutlich zurückgegangen: Marktführer McDonalds verzeichnete 2001 erstmals einen Umsatzrückgang von 1,2 Prozent (Weiß et al. 2003, S. 5), der inzwischen jedoch wieder eingeholt wurde⁵⁵.

Trotz eines Umsatzrückgangs im Außer-Haus-Markt in 2003 werden mittelfristig (in 2-3 Jahren) Wachstumschancen bei den Take Aways, den Café-Bars, Home Deliveries und Tankstellen um zwei Prozent prognostiziert, hingegen weiter sinkende Umsatzzahlen beim klassischen Imbiss und v.a. bei gehobenen Restaurants (Fine Dining / Full-Service à la Carte: -0,6 - 0,9 %) (Weiß et al. 2003, S. 6).

Abbildung 4 Die Nettoumsatzentwicklung der Top 10 Unternehmen / Systeme nach Segmenten 1994-2002 (in Mrd. Euro)



*Dieses Segment wird erst seit 1997 aufgeführt, Quelle: food-service 2002, food-service 2003

⁵⁴ Unter Systemgastronomie wird ein standardisiertes und multipliziertes Unternehmenskonzept verstanden, das zentral gesteuert wird. Die Individualgastronomie dagegen kennzeichnet ein individuelles, nicht dupliziertes Angebotskonzept. AnbieterInnen aller anderen Arten von Speisen und Getränken, mögen ihre Produkte auch noch so sehr „genormt“ sein (z.B. Döner, asiatische Schnellküche), werden der Individualgastronomie zugerechnet (DEHOGA, <http://www.dehoga.de/wir/systemgastronomie/frame-daten.htm>).

⁵⁵ www.cafe-future.net, Meldung vom 28.1.2004, konsultiert am 30.1.2004.

Zunehmende Angebotsvielfalt und -ausdifferenzierung bei gleichzeitigem Verschwimmen von Branchengrenzen

Nicht nur das Sortiment im Lebensmitteleinzelhandel diversifiziert sich (vgl. Kap. 2.3.2), auch im Außer-Haus-Bereich nimmt die Angebotsvielfalt zu. Außer-Haus-Angebote gibt es heutzutage schon lange nicht mehr nur in klassischen Gaststätten und Imbissbuden, sondern ebenso in Bäckereien, Metzgereien und im Lebensmitteleinzelhandel. Hinzu kommen neue Akteure wie Bring-Dienste (Home Delivery, Pizza-Drive), Tankstellen und Café-Bars. Rund um die klassische Gastronomie entstehen Zusatzmärkte mit neuen Angebotskonzepten, wodurch die Grenzen zwischen Gastronomie und Lebensmitteleinzelhandel, zwischen Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung verschwimmen.

Zudem führt die steigende Nachfrage nach schnell servierten Mahlzeiten zur Entstehung neuer Angebotskonzepte. Besonders an den Schnittstellen zwischen Arbeit, Freizeit und Zuhause, wo Zeitersparnis im Zentrum steht, folgt die Branche den KundInnen sozusagen auf dem Fuß. Auch gleichen sich Außer-Haus-Mahlzeiten und Convenience-Produkte aus dem Supermarkt immer mehr an (zum klassischen Beispiel der Tiefkühlpizza gesellen sich inzwischen u.a. die Tiefkühl-Wraps, der Tiefkühl-Hamburger und die Tiefkühl-Currywurst). In Zukunft werden in der Systemgastronomie und im Fast-Food-Bereich weitere neue Angebotskonzepte erwartet, was sich durch junge Systeme wie Ethno Food, Freizeit & Fun bereits abzeichnet (food-service, Poster: Der Außer-Haus-Markt 2003).

Ausweitung und Ausdifferenzierung des Angebots von Zwischenmahlzeiten

Auch bei Zwischenmahlzeiten ist eine Ausweitung des Angebots und der Angebotskonzepte festzustellen. Zwei wesentliche Entwicklungen seien hier benannt:

- *Bäckereien entwickeln sich zu „Brot-Dienstleistern“*: Es wird erwartet, dass Bäckereien künftig deutlich ihr Gesicht verändern werden, sowohl hinsichtlich Verkaufsstätten als auch der Art des Angebots (Kirchmann 2003). Für das traditionelle Bäckerhandwerk wird für die letzten fünf Jahre ein Verlust von Marktanteilen an den Brotverkaufsstätten⁵⁶ berichtet.

Ursachen sind veränderte Produktionsmethoden, insbesondere der Einsatz von Convenience-Produkten: vorgefertigte Teiglinge machen es dem Lebensmitteleinzelhandel und SB-Bäckern leicht, frisches Brot und frische Backwaren anzubieten (vgl. BBE 2002). Es wird daher erwartet, dass der Vielfalt des Brot- und Backwaren-Angebots von Discountern und SB-Märkten in Zukunft eine Qualitäts- und Dienstleistungsoffensive (z.B. Home Delivery) des Bäckerhandwerks gegenübergestellt wird (BBE 2002).

⁵⁶ Rückgang von 53,9 % Marktanteil an Brot-Verkaufsstätten in 1997 auf 46,3 % in 2002 (Kirchmann 2003).

- *Café-Bars und Sandwich-Ketten mit starker Expansion:* Neben Bäckereien bieten zunehmend spezialisierte Ketten Sandwichs und Snacks an. Die mehr als 30 Betriebe des weltweit größten amerikanischen Sandwichherstellers Subway (weltweit mehr als 19.000 Outlets) erzielten 2002 in Deutschland einen geschätzten Umsatz von 10,2 Mio. €⁵⁷ und damit einen prozentualen Umsatzzuwachs im Vergleich zum Vorjahr von 82 Prozent (Weiß et al. 2003). Sandwichs werden in steigender Zahl auch über Tankstellen und v.a. über das aus England und USA kommende Kettenkonzept der Café-Bars vertrieben. Seit den 1990er Jahren eingeführt, gewinnen diese Ketten in kürzester Zeit steigende Marktanteile in Deutschland (Segafredo: 78 Outlets seit Beginn der 1990er Jahre, Lavazza: 31 Outlets seit Ende der 1990er Jahre).

Wachsende Bedeutung des Marktes für Gemeinschaftsverpflegung

Die Gemeinschaftsverpflegung hat im Verlauf der letzten 20 Jahre stark an Bedeutung zugenommen und erwirtschaftete 2002 ein Gesamtvolumen von 15 Mrd. € Umsatz in 11.700 Betrieben, die sich auf unterschiedliche Unternehmenskonzepte und Betriebsgrößen verteilen (food-service: Der Außer-Haus-Markt, Poster 2003). Die Unternehmenskonzepte unterscheiden zwischen in Eigenregie geführten Betriebskantinen und -restaurants (Großbetriebe), privaten Pächtern (Kleinbetriebe) sowie regional bis international operierenden Caterern (Mittel- bis Großbetriebe) (GV-Praxis o.J). 2002 dominierte in der Branche nach Marktanteilen die Betriebsverpflegung (56 %), gefolgt von der Klinik- (25,9 %) und Seniorenverpflegung (11,5 %), Verpflegung in Schulen und Kindertagesstätten (3,4 %) und sonstigen neuen Märkten (3,2 %)⁵⁸.

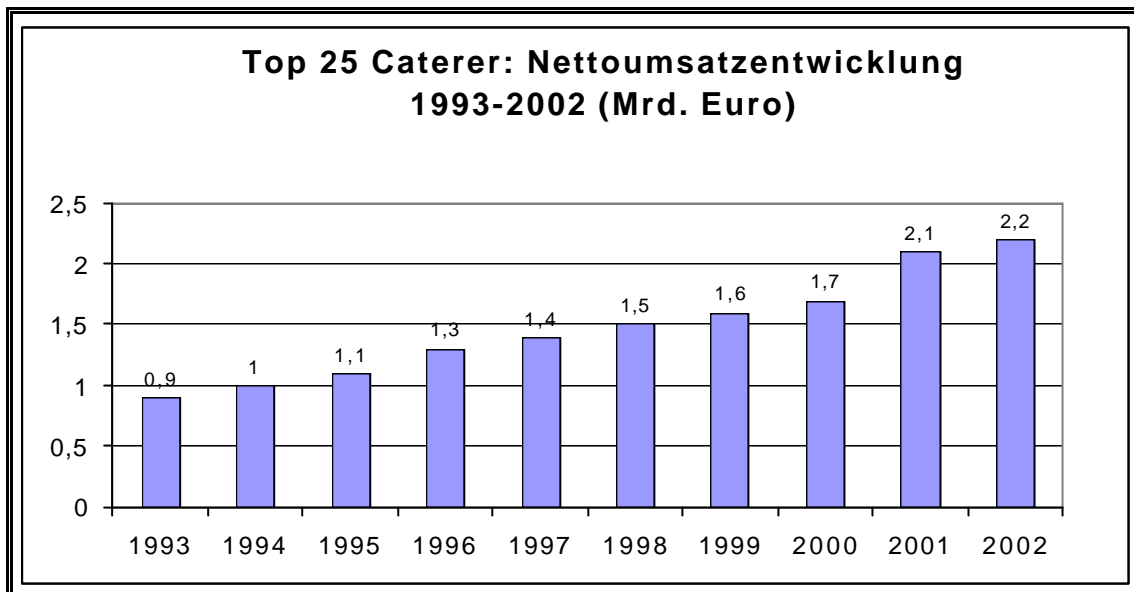
Der durchschnittliche Jahresumsatz aller Unternehmen der Gemeinschaftsverpflegung stieg seit 1982 von 127 Mio. € auf 2.2 Mrd. € im Jahr 2002 (Gedrich 2000). Damit hat die Gemeinschaftsverpflegung zwar nach wie vor einen sehr kleinen - jedoch rasant wachsenden - Anteil an den Gesamtumsätzen des Gastgewerbes. Besonders die Caterer⁵⁹ verzeichnen seit den 1980er Jahren eine kontinuierlich stark steigende Umsatzentwicklung, bis Ende der 1990er Jahre lag sie durchschnittlich im zweistelligen Bereich.

⁵⁷ www.cafe-future, Meldung vom 1.8.2003-

⁵⁸ Die ZEIT vom 2.10.2002 nach einer Meldung von GV-Praxis.

⁵⁹ Caterer sind Unternehmen, die auf vertraglicher Basis und mit eigenem Personal die eigenständige Bewirtschaftung des Verpflegungsbereichs in einem Erwerbsbetrieb oder Großhaushalt übernehmen (nach Gedrich 2000).

Abbildung 5 Umsatzentwicklung bei Caterern



Quelle: food-service 2003

Gesundheitsmarkt und Schulen als Wachstumsmotor der Gemeinschaftsverpflegung

Während die Umsatzentwicklung im betrieblichen Bereich - begleitet von hohem Preisdruck - eher zurückging (Gedrich 2000, GV-Praxis 5/2003), verzeichnen insbesondere Caterer im Klinikbereich und in der Altenpflege aufgrund der demografischen Veränderungen steigende Umsatzzahlen: der Gesundheitsmarkt gilt für die Branche als enormer „Wachstumsmotor“ (GV-Praxis 4/2002). Gemeinschaftsverpflegung in Kliniken und Heimen erhält auch unter dem Aspekt des Marketings („Wohlfühlen im Heim“) eine wachsende Bedeutung. Eine Umfrage bei Care-Caterern ergab, dass die Mehrzahl der Befragten mit der Branchensituation zufrieden bis sehr zufrieden ist (GV-Praxis 4/2000). Die jährliche Wachstumsrate betrug 1997 bei Kliniken 17,5 Prozent und bei (SeniorInnen-)Heimen 15,8 Prozent (Gedrich 2000). Im Jahr 2001, in dem die gesamte Verpflegungsbranche starke Umsatzeinbrüche verzeichnete, betrug die Wachstumsrate im Klinikbereich noch 7,7 Prozent und bei (SeniorInnen-)Heimen 7,8 Prozent (ebd.).

Ebenso könnten Schulen aufgrund des 2001 angekündigten Ausbaus von 10.000 Ganztagschulen zu einem aus der Sicht der Caterer attraktiven Markt werden (GV-Praxis 5/2003, S. 26). Bis 2001 hatten Schulen, Mensen und Kindertagesstätten zusammen lediglich einen Anteil von rund drei Prozent an den Umsätzen der Gemeinschaftsverpflegung (Gedrich 2000).

Bei Mensen stagnierte die Umsatzentwicklung in den letzten Jahren in den alten Bundesländern. Durch die Entwicklung neuer Angebotskonzepte wie z.B. frei wählbare Komponenten, Kaffee- und Bistro-Angebote, konnten die Mensen jedoch wieder attraktiver für ihr Publikum werden und erzielten in 2001 eine leichte Umsatzsteigerung. In den neuen Bundesländern sind die Umsätze seit 1993 kontinuierlich gestiegen⁶⁰. Aufgrund des Rückgangs staatlicher Subventionen für die Verpflegung in Mensen wird der Kostendruck in Zukunft weiter steigen.

Der Anteil der Lebensmittel aus kontrolliertem ökologischen Anbau liegt in der Gemeinschaftsverpflegung laut einer aktuellen Erhebung bei acht Prozent der in der Gemeinschaftsverpflegung verwendeten Lebensmittel (Rückert-John 2003).

Hoher Kostendruck auf die Branche unterstützt den Einsatz von Convenience-Produkten

Bedingt durch den hohen Kostendruck in Betrieben, im öffentlichen Gesundheitswesen und in sozialen Einrichtungen kommt es vermehrt zum Out-Sourcing von Verpflegungsangeboten. Der Zwang zur Zeit- und Kosteneinsparung⁶¹ und der Zwang zur Erzielung von Effizienzgewinnen bei der Mahlzeitenherstellung (GV-Praxis 9/2001) und Essensausgabe (Ess- und Lagerräume / Ausgabe- und Reinigungspersonal) haben den Absatz von Convenience-Produkten im gesamten Außer-Haus-Bereich, insbesondere jedoch in der Gemeinschaftsverpflegung enorm steigen lassen. So sind hier auch die meisten Produktinnovationen⁶² festzustellen und die Angebotsvielfalt an Tiefkühl- und Convenience-Produkten, v.a. Fertiggerichte und Snacks, für die Gemeinschaftsverpflegung steigt⁶³.

Innovationen im Bereich der Zubereitung wie „cook & chill“ und „sous vide“ werden in diesem Zusammenhang aus AnbieterInnensicht sehr attraktiv: sie versprechen große Effizienzgewinne, machen die Mahlzeitenzubereitung jedoch abhängiger von den Vorbetrieben und Zulieferern. Die optimale Nutzung der Technik macht derzeit noch eine Anpassung von Rezepten und vermehrte Personalschulung notwendig⁶⁴.

⁶⁰ www.cafe-future.net, Rankings, konsultiert am 27.12.2003

⁶¹ Die Branche spricht von einem „Preis-Dumping“ (GV-Praxis 5/2002, zitiert in www.cafe-future.net, konsultiert am 19.12.03).

⁶² Während für den Bereich der Individualgastronomie nur 36 % Produktinnovationen im gekühlten Convenience-Bereich gemeldet werden, sind es für die Sozialverpflegung 55 % und für die Betriebsverpflegung 58 % (nach einer Meldung von GV-Praxis vom August 1999 zitiert in www.cafe-future.net, konsultiert am 14.11.2002).

⁶³ nach einer Meldung von GV-Praxis vom August 1999 zitiert in www.cafe-future.net, konsultiert am 14.11.2002.

⁶⁴ www.cafe-future.net: Specials: cook & chill, September 2002, konsultiert am 19.12.2003.

Trend zu Full-Service-Unternehmen auch in der Gemeinschaftsverpflegung

Entsprechend der Nachfrage der KundInnen im Bereich Gemeinschaftsverpflegung und dem allgemeinen Trend zum Out-Sourcing von Dienstleistungen haben sich in den letzten Jahren viele Gemeinschaftsverpflegungsunternehmen und Caterer zu „Full-Service-Unternehmen“ entwickelt. Von der Küchenplanung und -einrichtung über die tägliche Versorgung und Bereitstellung von Servicepersonal bieten sie umfassende Konzepte an: Belieferung mit Mahlzeiten, Ausgabepersonal, Geschirr bis hin zur selbständigen Durchführung von Events und Freizeitangeboten auf nationaler oder globaler Ebene. Ähnlich wie in der Gastronomie siedeln sich rund um die Betriebsverpflegung assoziierte oder in Eigenregie angebotene neue Dienstleistungen an, z.B. sog. „Smart Services“ (MitarbeiterInnen ordern per Intranet ihr Abendessen über die Betriebskantine und nehmen es bei Dienstschluss in einer Box in Empfang⁶⁵), mobile Café-Bar Stationen und Bistros als Zusatzangebote im Betrieb oder in Verbindung mit dem Lebensmitteleinzelhandel (Einkaufen in der Mensa).

2.3.4 Zusammenfassung und Ausblick

Die Entwicklungen in der Landwirtschaft, im produzierenden Ernährungsgewerbe, im Lebensmitteleinzelhandel sowie bei Außer-Haus-Angeboten sind durch zunehmende Konzentrationsprozesse gekennzeichnet, die unterschiedlich weit fortgeschritten sind. Die Wertschöpfungskette verschiebt sich zunehmend zu Ungunsten der Landwirtschaft.

Die bisher eher „träge“ Entwicklung der *Landwirtschaft* wird sich künftig deutlich ändern. In welche Richtung diese Entwicklung gehen wird, ist heute jedoch noch offen. Eine Abschätzung kann nur in Form von Szenarien vorgenommen werden, die explizit *Annahmen* zu Art und Umfang der Marktöffnung treffen. Daraus lassen sich dann mittelbar Aussagen zu Im- und Exporten, Umwelteffekten sowie Flächenbilanzen ableiten. Bislang gibt es nur sehr vereinzelt Untersuchungen zu diesen Fragen, die zudem wenig quantifiziert vorgehen oder nur kurze Zeithorizonte abdecken.

Offen ist dabei, wie die Effekte *im Ausland* – zunehmende Globalisierung unterstellt – bestimmt werden können, da hierzu eine extrem intensive Datenrecherche und Modellierung nötig wäre. Dies gilt umso mehr, als künftig auch die Verarbeitungstiefe importierter Lebensmittel wachsen und damit die Transparenz entlang der Produktionskette der *Lebensmittelverarbeitung* für KonsumentInnen noch geringer werden wird.

⁶⁵ GV-Praxis, Meldung vom 7.11.2002, zitiert in www.cafe-future.net, konsultiert am 12.11.2002.

Die Entwicklung im *Lebensmitteleinzelhandel* hinsichtlich des Preiskampfes und der daraus resultierenden immer weiter sinkenden Gewinne der Branche (1999: 0,2 %, BMVEL 2002) ist unter Nachhaltigkeitsgesichtspunkten als problematisch einzustufen, da keinerlei Spielräume für Investitionen und damit auch Innovationen gegeben sind. Wann und ob hier eine Wende eintreten wird, ist offen. Ebenso ist offen, welche weitere Entwicklung die Neupositionierung des Ökosegmentes nehmen wird, die bisher dazu geführt hat, dass ökologisch erzeugte Lebensmittel einer breiteren KäuferInnenschicht zugänglich sind.

Im *Außer-Haus-Bereich* zeigt sich – analog der Entwicklungen im produzierenden Ernährungsgewerbe und im Lebensmitteleinzelhandel - eine wachsende Angebotsvielfalt, bei gleichzeitig steigender Standardisierung - insbesondere bei Zwischenmahlzeiten und Fast Food-Angeboten. Einhergehend mit der Ausdifferenzierung des Angebots verschwimmen die Grenzen zwischen Lebensmitteleinzelhandel, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Der hohe Kostendruck in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung und die steigende Nachfrage nach schnellem Service haben den Einsatz von Convenience- und Tiefkühl-Produkten stark steigen lassen. Die Branche orientiert das Angebot vor allem am Zeitbedarf der KundInnen.

2.4 Ernährung der KonsumentInnen

2.4.1 Nachfrage der KonsumentInnen

Nachfrage nach als gesünder geltenden Lebensmitteln und nach Convenience-Produkten steigt

Die Nachfrage nach als gesünder geltenden Lebensmitteln steigt, lediglich die Zunahme des Zuckerkonsums und die Abnahme des Kartoffelverbrauchs widersprechen dieser Entwicklung⁶⁶:

So kann eine leichte Abnahme bei Fleisch und Fleischprodukten konstatiert werden⁶⁷ und auch der Konsum tierischer Fette (Butter) ist rückläufig. Die Nachfrage nach Milchprodukten (Käse, Sauer Milchprodukte), Obst, Gemüse, pflanzlichen Fetten und Cerealien (Nudeln, Reis, Getreide) nimmt hingegen zu.

⁶⁶ Die Entwicklung der Nachfrage von Lebensmitteln in Deutschland nach den Kategorien der Einkommens- und Verbrauchsstichprobe des Statistischen Bundesamtes wurde über den Zeitraum von 1990 bis 2000 hinweg untersucht (StBA 2002), z.T. soweit Daten zu Mengenverbräuchen erhältlich waren, seit 1962/63 (TUM 2003).

⁶⁷ Der leicht rückläufige Fleischkonsum wird durch die Abnahme bei Rind-/Kalbfleisch bedingt, der Schweinefleischkonsum, der den Hauptanteil der Fleischnachfrage ausmacht, ist weitgehend gleichbleibend, wohingegen die Nachfrage nach Geflügel weiter steigt (StBA 2002).

Ebenso ist die Nachfrage nach vorgefertigten Lebensmitteln (Convenience-Produkte) stark gestiegen, insbesondere bei Tiefkühlkost (v.a. Fleisch, Fertiggerichten und Backwaren).

Einen nach wie vor kleinen Anteil am Lebensmittelmarkt jedoch mit starken Steigerungsraten in den letzten Jahren hat Functional Food. Hier tragen v.a. funktionelle Milchprodukte (Anteil an allen Functional Food Produkten 65 %) zum großen Zuwachs bei (Menrad 2001).

Öko-Nische im Wachstum begriffen

Trotz stetigem Umsatzwachstum bis 2001 fristet das Ökosegment mit einem Marktanteil von unter fünf Prozent am Lebensmittelmarkt nach wie vor ein Nischendasein (Hamm 2002; ZMP 2002; ITC 1999). Der Umsatzrückgang des gesamten Lebensmittelhandels im ersten Halbjahr 2002 (-3,7 %) fiel bei ökologischen Lebensmitteln mit einem Prozent jedoch deutlich geringer aus. Für die Zukunft wird mit steigender Nachfrage gerechnet (BNN 2002a, BNN 2002b).

Verstärkte Nachfrage nach Snacks und Salaten, Fleischnachfrage leicht rückläufig im Außer-Haus-Verzehr

Die Nachfrage im Außer-Haus-Bereich hat seit den 1980er Jahren stetig zugenommen. Über ein Drittel der außer Haus verzehrten Mahlzeiten sind Fleischgerichte, wobei hierin Hamburger, belegte Brötchen und z.B. Fleischeinlagen in Suppen nicht eingerechnet sind. Gefolgt werden die Fleischgerichte von Salatgerichten mit rund 12 Prozent. Seit Anfang der 1990er Jahre nimmt die Nachfrage nach Fleischgerichten leicht ab. Eine Zunahme wird hingegen bei Salatgerichten und Brot / Brötchen registriert. Insgesamt werden verstärkt kleine Mahlzeiten und Snacks nachgefragt (ZMP/CMA 2001).

An der Spitze der Fleischgerichte steht nach wie vor das Schweinefleisch mit 24 Prozent (Würste nicht mitgerechnet), gefolgt von Geflügelfleisch (16 %) und Rindfleisch (ca. 9 %). Döner und Gyros zusammen bilden rund zehn Prozent der Fleischgerichte. Betrachtet man den Fleischkonsum außer Haus nach Altersgruppen, so wird von Älteren mehr Fleisch verzehrt, das meiste Fleisch wird außer Haus von Männern der Generation 60+ verzehrt (ZMP/CMA 2001, S. 30).

Nachfrage nach Haushaltsgeräten steigt weiter - Energieverbrauch auch künftig leicht rückläufig

Die Nachfrage nach Haushaltsgeräten im Bereich Ernährung⁶⁸ ist – mit Ausnahme von Kühlgeräten – steigend. Und auch für die Zukunft wird eine weitere Zunahme des Ausstattungsgrades⁶⁹ der Haushalte erwartet. Hingegen wird der Energieverbrauch der Geräte aufgrund technologischer Entwicklungen leicht zurückgehen⁷⁰ (Enquete 2002).

2.4.2 Ausgaben der KonsumentInnen

Sinkende Ausgaben für Nahrungsmittel und Getränke

Die Ausgaben für Nahrungsmittel, Getränke und Genussmittel sinken sowohl absolut als auch prozentual. Der Anteil an den Ausgaben für privaten Konsum, die seit 1962/63 um jährlich rund 1,6 Prozent steigen, sank von 1962/63 bis 2000 von 30 Prozent auf rund 16 Prozent (TUM 2003; StBA 2001). Betrachtet man die monatlichen Ausgaben für Lebensmittel im Jahre 1998 so entfielen 80 Prozent bzw. 83 Prozent (alte bzw. neue Bundesländer) der Ausgaben der privaten Haushalte auf Lebensmittel, die zu Hause zubereitet wurden, die restlichen 20 bzw. 17 Prozent an Ausgaben für konsumierte Lebensmittel entfielen auf den Außer-Haus-Verzehr (TUM 2003).

Sinkende Ausgaben im Erhebungszeitraum (1962/63 bis 2000) zeigen sich bei:

- Fleisch und Fleischwaren sowie Fisch und Fischwaren
- Molkereiprodukten, Eiern und Eierzeugnissen
- Speisefetten und -ölen
- Brot und Backwaren
- Süd- und Zitrusfrüchten sowie Zucker
- Kartoffeln und Kartoffelerzeugnissen

Eine *Zunahme* der Ausgaben zeigt sich bei:

- Nahrungsmitteln, Obst und Gemüse

⁶⁸ Betrachtet wurden folgende Haushaltsgeräte: Kühlgeräte, Gefriergeräte, Kühl-Gefrier-Kombinationen, Elektroherde und Geschirrspülmaschinen.

⁶⁹ Der Ausstattungsgrad von Haushalten mit langlebigen Geräten variiert je nach Haushaltsgröße und Geräteart und weicht z.T. sehr stark vom Ausstattungsgrad der Durchschnittshaushalte ab.

⁷⁰ Die größten „Energieschlucker“ im Haushalt sind Kühl- bzw. Gefriergeräte (20 % des Gesamtenergieverbrauchs im Haushalt) sowie Kochen und Licht (jeweils knapp 10 %). Geschirrspülen hat lediglich einen Anteil von 3 % (AMK 2003). Damit liegt der Energieverbrauch der Haushalte, der direkt durch Ernährung verursacht wird, bei ca. ? des Energieverbrauchs der Haushalte.

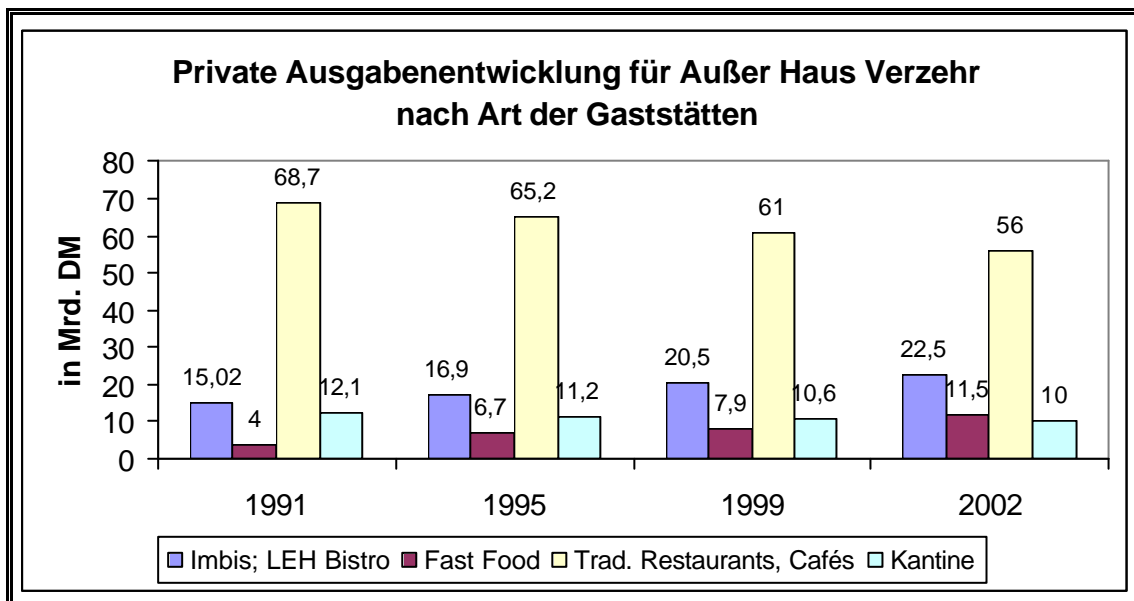
- Anderen Süßwaren
- Alkoholfreien Getränken, Kaffee/Tee, Alkoholischen Getränken

Steigende Ausgaben für Fast Food / Snacks und Bring- bzw. Mitnahmemahlzeiten

Die Ausgaben für den Außer-Haus-Verzehr haben sich von 1960 bis 1998 mehr als verdoppelt⁷¹, die höchsten Ausgaben wurden Ende der 1970er Jahre verzeichnet. Seither sind die Ausgaben leicht rückläufig (TUM 2003), zwischen 1991 und 2002 stagnierten sie für Gesamtdeutschland (vgl. Abbildung 6). Prognosen zufolge werden die Ausgaben für den Außer-Haus-Verzehr bis 2010 jedoch stärker ansteigen als für das Essen zuhause (Eichholz-Klein 1998).

Seit 1991 haben sich enorme Verschiebungen bei der Verteilung der Ausgaben auf einzelne Angebotskonzepte ergeben: so wurden für Fast Food seit 1991 fast 200 Prozent mehr ausgegeben und auch für Imbisse stiegen die Ausgaben um 150 Prozent an (vgl. Abbildung 6).

Abbildung 6 *Private Ausgabenentwicklung für Außer-Haus-Verzehr nach Art der Gaststätten*

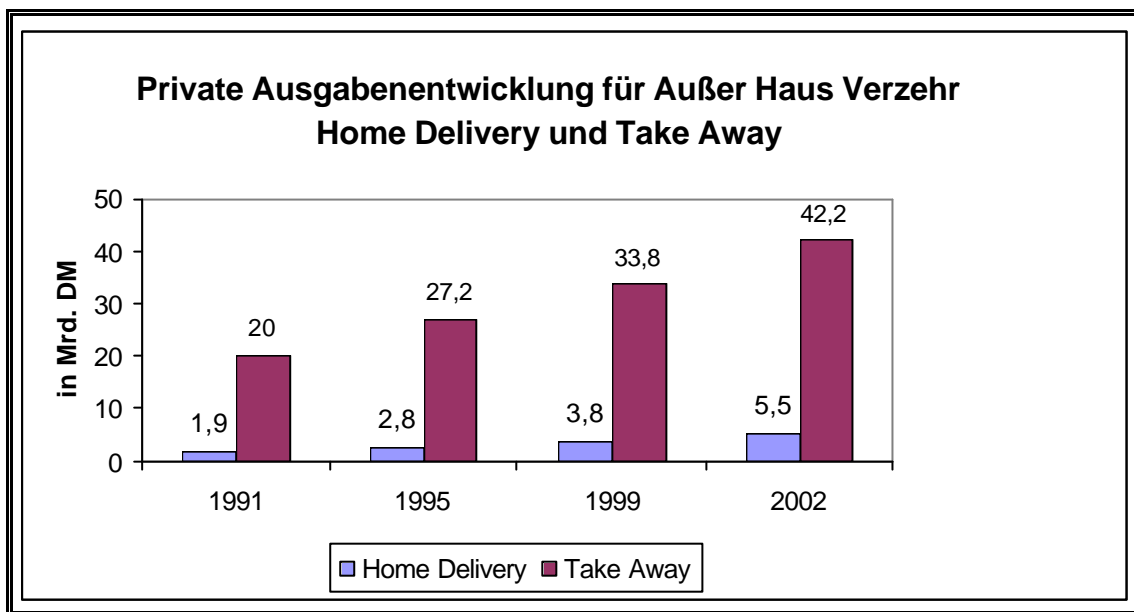


Quelle: CMA/ Klaus Noyen Research, zitiert nach Frohn 2000, eigene Darstellung

⁷¹ Hierfür wurden ausschließlich Angaben für die alten Bundesländer berücksichtigt. In den neuen Bundesländern sind zwischen 1993 und 1998 leichte Ausgabenzuwächse zu verzeichnen.

Ebenso steigen die Ausgaben für Home Delivery (Bringdienste) und Take-Aways (Mitnahmemahlzeiten). Es sind Ausgabenzuwächse von rund 180 Prozent für Home Delivery und mehr als 100 Prozent für Mitnahmemahlzeiten zwischen 1991 und 2002 zu verzeichnen (vgl. Abbildung 7) (Frohn 2000). 60 Prozent der Ausgaben für den Außer-Haus-Verzehr entfielen 2000 auf Take Aways (ZMP/CMA 2001).

Abbildung 7 Private Ausgaben für Außer-Haus-Verzehr: Home Delivery und Take Away



Quelle: Klaus Noyen Reserach, zitiert nach Frohn 2000, eigene Darstellung

2.4.3 Alltag der KonsumentInnen

Starke Verunsicherung trotz steigendem Wissen über Ernährung

Das Ernährungswissen in Form von Wissen über (gesunde) Nahrungskomponenten und deren Funktion sowie deren Vorkommen in Lebensmitteln hat sich seit Ende der 1970er Jahre deutlich verbessert. Dieses Wissen um eine gesunde Ernährung spielt bei der Wahl von Lebensmitteln beim Einkauf jedoch eine kleinere Rolle als die Vorlieben der Haushalts- und Familienmitglieder.

Generell ist bei den KonsumentInnen eine immer stärkere Verunsicherung in Bezug auf Lebensmittel festzustellen (Bergmann 1999). Gründe sind Lebensmittelskandale, Sättigungsphänomene in der industrialisierten Gesellschaft und die Globalisierung der Lebensmittelkonzerne (ebd.). Besonders die deutsche Bevölkerung zeigt sich im europäischen Vergleich am misstrauischsten gegenüber Lebensmitteln (Oltersdorf et al. 1995). Salmonellen, BSE und Pestizid-Rückstände stellen in der Wahrnehmung der Deutschen (noch vor Kernkraftwerken) die größten Risiken dar, entsprechend wird besondere Besorgnis bezüglich der Produktgruppen Rindfleisch, Schweinefleisch und Geflügel sowie Eier und Fisch geäußert (Bruhn 2001).

Über das Wissen der KonsumentInnen bezüglich einzelner Produktgruppen gibt es nur wenige empirische Befunde. Bekannt ist, dass das Wissen über Eigenschaften von Produkten des ökologischen Landbaus im Zeitverlauf auf sehr hohem Niveau konstant geblieben ist, sich jedoch – wie sich für den Bereich Biofleisch zeigt – durch die vermehrte Berichterstattung über BSE nicht verbessert hat (Bruhn 2001, Kuhnert et al. 2002). Obwohl sich die KonsumentInnen in Bezug auf Bio-Produkte größtenteils für informiert halten, haben sie ein Bedürfnis nach noch mehr Informationen (ZMP/CMA 2001). Es mangelt vor allem an Wissen über rechtliche Bestimmungen und Kennzeichnungen sowie darüber, wie man Bio-Produkte erkennt (ZMP/CMA 2002, Kuhnert et al. 2002). Bei der Produktgruppe „Funktionelle Lebensmittel“ zeigt sich, dass unter den KonsumentInnen keine präzisen Kenntnisse über gesundheitliche Wirkungen dieser Produkte vorhanden sind (Spiekermann 2001b). Der Bekanntheitsgrad dieser Produkte ist insgesamt sehr niedrig (1999: 26 %, Groeneveld 2000, S. 19).

Sinkende Ernährungskompetenz

Es gibt deutliche Anzeichen dafür, dass die Kompetenz der KonsumentInnen im Bereich Ernährung nachlässt (Oltersdorf 1995, S. 803). Studien, die Veränderungen der Ernährungskompetenz – verstanden als Fähigkeit theoretische Kenntnisse und praktische Fertigkeiten in Bezug auf Ernährung in Ernährungssituationen in adäquates Handeln umzusetzen (Mrowka 1997) – detailliert untersuchen, gibt es kaum. Bekannt ist bspw., dass es an Wissen über den optimalen Aufbewahrungsort, die optimale Aufbewahrungstemperatur und die maximale Aufbewahrungsdauer von Lebensmitteln mangelt (Pfau/Piekarski 2002, S. 22) und dass solches Wissen mit demografischen Variablen und dem Bildungsniveau zusammenhängt und geschlechtsspezifische Unterschiede aufweist (Thomas 1979, Iglo-Forum 1995, Weichert o.J.).

Konstatiert wird, dass klassische Orte der Vermittlung von Ernährungskompetenzen (Familie und Schule) an Bedeutung verloren haben. So hat die Bedeutung der Familie bei der Vermittlung von Ernährungskompetenzen insbesondere von Kochkenntnissen abgenommen. Angebote institutionalisierter Ernährungserziehung plus Vermittlung von Kompetenzen in der Daseinsvorsorge durch bspw. eine integrierte Ernährungs- und Haushaltserziehung im Schulunterricht sind heute selten (Heyer 2000). Der Erwerb von

Kochkenntnissen bei Kindern erfolgt weitestgehend durch Abschauen und damit unreflektiert. Gleichzeitig erhöht sich ihr Freiheitsgrad mit zunehmendem Alter: Kinder und Jugendliche übernehmen vermehrt die Gestaltung von Zwischenmahlzeiten und Außer-Haus-Verzehr (ebd.). Damit verändert sich ihr Bedarf an Ernährungskompetenzen.

In Bezug auf den Erwerb von Kompetenzen bestehen geschlechtsspezifische Unterschiede: Männer nutzen stärker Kochbücher und Rezepte als Frauen. Frauen lernen Kochen häufiger im Familienkontext, wobei der Einfluss von Müttern bei jungen Frauen deutlich zurückgeht (nur noch 65 %) und die Bedeutung der Kochbücher parallel zunimmt. Männer lernen Kochen häufig von ihren Partnerinnen (33 %), Frauen im Gegenzug quasi nie von ihren Partnern (1 %) (Iglo-Forum 1995).

Sinkender Zeitaufwand für Ernährungsarbeit

Seit 1960 ist der Zeitaufwand für den täglichen Einkauf von 22 Minuten auf durchschnittlich 18 Minuten pro Tag gesunken, Frauen wenden mehr Zeit dafür auf als Männer (22 und 13 Minuten) (Lüdtke 1995, StaBa 1998). Auch der Zeitaufwand für die Beköstigung ist im gleichen Zeitraum gesunken (von 59 auf 33 Minuten an Wochentagen) (Lüdtke 1995) mit deutlichen Unterschieden zwischen den Geschlechtern: Frauen wenden durchschnittlich 1 Stunde 26 Minuten pro Tag für Beköstigungsarbeit auf, Männer 24 Minuten. Insgesamt wird nur noch in einem Drittel der Haushalte täglich, in einem weiteren Drittel fast täglich gekocht (Spiekermann 2001a). Beköstigungsarbeit unterliegt meist erheblichem Zeitdruck (Brombach 2000). Die immer knapper werdenden Zeitbudgets sind wesentlicher Motor des Außer-Haus-Marktes, zum einen als Folge der wachsenden Berufstätigkeit von Frauen, zum anderen durch die Flexibilität der Arbeitszeiten und die zunehmende berufliche und private Mobilität. Die unterschiedliche Zeitverfügbarkeit der KonsumentInnen spiegelt sich in unterschiedlichen Gastronomiekonzepten wieder. Motor der Veränderung der Außer-Haus-Branche ist „value for time“ - das „value for money“ inzwischen abgelöst hat (Weiß 2002).

Die weiter fortschreitende Technisierung des Haushalts hat die Ernährungsarbeit insgesamt erleichtert. Trotzdem hat der zeitliche Umfang der Ernährungsarbeit für Frauen kaum abgenommen, vielmehr steigt die Belastung um ein Vielfaches, wenn neben dem Beruf, Kinder und Partner zusätzlich zum Haushalt versorgt werden müssen. Im Zuge von Individualisierungsprozessen haben sich die Standards der alltäglichen Ernährung erhöht: Reichte es z.B. früher aus, ein relativ geringes Repertoire an Gerichten zu servieren, ist inzwischen der Anspruch an Abwechslung und Vielfalt enorm gestiegen. Zudem wird von den einzelnen Familienmitgliedern heute stärker erwartet, dass auf ihre spezifischen geschmacklichen oder zeitrhythmischen Bedürfnisse eingegangen wird. Dies bedingt zusätzlichen Koordinierungs-, Beschaffungs- und Zubereitungsaufwand – meist für Frauen, denn eine Übernahme von Teilen der Arbeit durch männliche Partner erfolgt kaum. Trotz der immensen Veränderungen der Ernährungsarbeit (von Mecha-

nisierung über Rationalisierung und Technisierung hin zu Computerisierung, von Selbstversorgung zu Convenience) findet sich insgesamt eine mehr oder weniger unveränderte geschlechtsspezifische Arbeitsteilung in privaten Haushalten (vgl. Ketschau 1981, Dörr 1993, Meyer/Schulze 1994).

Zunehmende Enthäuslichung von Essen und Ernährung

Während Mitte der 1990er Jahre noch 82 Prozent der Hauptmahlzeiten zu Hause eingenommen wurden (Iglo-Forum 1995), nahmen Ende der 1990er Jahre schon durchschnittlich die Hälfte der Deutschen die Hauptmahlzeiten außer Haus ein (Binder et al. 2000). 2000 lag der Anteil bei 75 Prozent und sank 2001 auf 66 Prozent (ZMP/CMA 2001). Insgesamt nehmen Frauen weniger Mahlzeiten außer Haus ein als Männer (Iglo-Forum 1995, DGE 2000). Orte des Außer-Haus-Essens sind sowohl Kantinen als auch Imbisse, Lebensmitteleinzelhandel, Bäckereien und Metzgereien (DGE 2000, ZMP/CMA 2001, GV-Praxis 07/2002). Nach wie vor wird am häufigsten mittags und abends außer Haus gegessen, doch auch das Frühstück gewinnt an Bedeutung und Zwischenmahlzeiten außer Haus nehmen deutlich zu (ZMP/CMA 2001). Dabei spielen Zeit, schnelle Zubereitung und Service eine große Rolle. HauptnutzerInnen waren Ende der 1990er Jahre Männer und Frauen im Alter von 19 bis 25 Jahren, die durchschnittlich mehr als zwölf Mal in der Woche außer Haus essen (Binder et al. 2000). Diese Veränderungen werden als Ablösung des privaten Essens durch das „öffentliche Essen“ – als Enthäuslichung (Spiekermann 2002) charakterisiert.

Dadurch wird Ernährungsarbeit, die ehemals primär in den privaten Haushalten erbracht wurde, zunehmend nach außen verlagert: immer weniger wird im Haushalt „produziert“, vielmehr werden entsprechende Leistungen über den Markt erworben (Rückgang des Eigenanbaus von Obst und Gemüse sowie Mega-Trend zu Convenience-Angeboten und steigende Bedeutung der Außer-Haus-Angebote).

Entrhythmisierung und weniger Zeit für Essen

Während der Zeitaufwand für Essen an Wochentagen zwischen Mitte der 1960er und Ende der 1980er Jahre kaum (von 102 auf 100 Minuten) gesunken ist (Lüdtke 1995), betrug er Anfang der 1990er Jahre im Schnitt nur noch 80 Minuten (Claupein et al. 2001). Am Wochenende wird mehr Zeit aufgewendet, bei allein eingenommenen Mahlzeiten ist die Essensdauer insgesamt geringer (Meyer/Weggemann 2001). Das traditionelle (deutsche) Drei-Hauptmahlzeiten-Schema besitzt noch immer Gültigkeit: 1991/92⁷² wurde im Schnitt täglich 2,9 mal gegessen. Dabei essen Frauen häufiger (3,0) als Männer (2,8), die Anzahl der Mahlzeiten nimmt mit dem Alter zu und ist am

⁷² Repräsentative Zeitdaten für Deutschland liegen nur aus der Zeitbudgetstudie 1991/92 des Statistischen Bundesamt vor. Mit der Auswertung der Zeitbudgetstudie 2001/02 sind Aussagen zum aktuellen Stand und vor allem zu Veränderungen möglich.

Wochenende etwas höher (Meyer/Weggemann 2001). Variabler geworden sind Mahlzeitentermine: feste, kollektive Essenszeiten während der Berufsarbeit lösen sich auf (Lüdtke 1995), es kommt zu einer Entrhythmisierung. Traditionelle Mahlzeiten-Rhythmen werden aufgebrochen, Essen ist nicht mehr zeitlicher Orientierungspunkt am Tag, sondern findet häufig situativ und allein statt, Mahlzeiten werden bei der Arbeit sowie außer Haus eingenommen. Es wird nicht mehr zu festen Zeiten gegessen, sondern oft nebenher oder zwischendurch (Gniech 1995, S. 104). Essen als Zäsur im Tagesablauf weicht zunehmend einem momentanen Innehalten anstelle fester Mahlzeitentermine werden schnelle Zwischenmahlzeiten eingelegt (Tränkle 1992). Ähnliche zeitliche Veränderungen zeigen sich im Außer-Haus-Bereich: auch hier werden traditionelle Essenszeiten tendenziell aufgehoben (ZMP/CMA 2001). Insgesamt wird dann gegessen, wann es gerade passt (Imdahl/Lönneker 1998).

Entrhythmisierung – wie auch Enthäuslichung – darf jedoch nicht als umfassende Auflösungserscheinung und wachsende Beliebigkeit verstanden werden, sondern kann als Herausbildung von neuen Varianten und Ordnungen interpretiert werden (Bayer et al. 1999, S. 21). Daneben gibt es weiterhin die traditionelle Praxis einer warmen (Mittags-)Mahlzeit zu Hause, gekocht und serviert von der Hausfrau für die Familie. Neben den traditionellen, festgefühten Ritualen um das häusliche Essen finden sich inzwischen eine Vielzahl neuer Formen der Mahlzeitengestaltung.

Zunahme des Preisdrucks

Das Einkaufskriterium Preis spielt neben Frische und Geschmack bei Lebensmitteln eine vergleichsweise wichtige Rolle (Wirthgen et al. 1999). In den letzten Jahren hat sich das Preisbewusstsein der Deutschen deutlich verstärkt: während sich im Jahr 2000 63 Prozent als preisbewusst bezeichneten, waren es 1989 nur 51 Prozent (GfK 2000). Das Preisbewusstsein der KonsumentInnen zeigt sich auch bei der Wahl von Einkaufsstätten: die inszenierungsfreien Angebote von Discount-Märkten genießen in Preis-Leistungsfragen bei den KonsumentInnen absolute Glaubwürdigkeit (Kohse 2002). Der Trend zu billigen (Sonder-)Angeboten im Nahrungsbereich findet sich nicht nur bei ärmeren Bevölkerungsgruppen: auch wohlhabende Bevölkerungsgruppen bilden inzwischen einen Großteil der Kundschaft in Discountern. Auch im Außer-Haus-Bereich spielt der Preis – neben Frische und Vertrauen – eine wichtige Rolle. Nachgefragt werden zunehmend Discounts und Rabattsysteme sowie Kombipacks aus Speisen und Getränken, Happy Hour-Angebote und „all you can eat“-Angebote (www.cafe-future.net, Meldung vom 6.11.2002).

Insgesamt zeigt sich ein Widerspruch: obwohl die Qualitätsansprüche (frisch und makellos, sicher und gesund) im Lebensmittelbereich permanent gestiegen sind, sinkt weiterhin die Bereitschaft, für Lebensmittel angemessene Preise zu bezahlen. Der Trend zur Schnäppchenjagd zeigt sich hier besonders deutlich - Lebensmittel werden immer weniger wertgeschätzt.

Trend zu schneller und einfacher Ernährung – Convenience-Trend

Eine große Mehrheit der Bevölkerung nutzt inzwischen selbstverständlich Convenience-Produkte im Alltag, um Zeit und Arbeitskraft zu sparen (Diehl 2000). Bereits jeder fünfte KonsumentIn gilt als „convenience-affin“ (GfK 2001) und in fast der Hälfte der Haushalte werden bereits zwei- bis siebenmal wöchentlich Convenience-Produkte zum Mittagessen gegessen. Abgesehen von Vorbehalten gegenüber modernen Produktionstechniken und der Verwendung von Zusatzstoffen (Diehl 2000), beurteilen mehr als die Hälfte der Deutschen – Frauen wie Männer – Convenience-Produkte insgesamt positiv (VerbraucherAnalyse 2001). Mahlzeiten müssen einfach zuzubereiten sein (Imdahl/Lönneker 2001), alltägliches Kochen (auch für die Familie) soll schnell und einfach gehen.

Steigendes Gesundheitsbewusstsein

Insgesamt zeigt sich ein gestiegenes Gesundheitsbewusstsein im Zusammenhang mit Ernährung (Litzenroth 1995). 1999 gaben zwei Drittel der Bevölkerung an, beim Essen sehr oder weitgehend auf ihre Gesundheit zu achten (Verbraucheranalyse 1999). Auch in gesellschaftlichen Ernährungsleitbildern ist Ernährung deutlich mit Gesundheit verbunden. Die Vorstellung von Gesundheit hat sich jedoch gewandelt: sie geht weg von Prävention, verstanden als reine Krankheitsprophylaxe (Vermeidung von ‚krankmachenden‘ Nährstoffen), hin zu Gesundheit, verstanden als umfassendes Wohlbefinden (‚gesunde Ernährungsweisen‘ im Rahmen eines auf Gesundheit orientierten Lebens einschließlich Bewegung und Sport)⁷³.

Verzehrsstudien belegen, dass sich die Auswahl der Lebensmittel in den letzten fünfzehn Jahren stärker an Gesundheit orientiert hat. So werden heute mehr Obst und Gemüse, weniger Wurstwaren, weniger Eier, Butter, Speisefette und Öle, sowie mehr Milch und Käse verzehrt (vgl. Kap. 2.4.1). Fleisch hat für die KonsumentInnen nach wie vor eine hohe Bedeutung, gilt als wichtig für die Gesunderhaltung und bei über 80 Prozent der Bevölkerung als wichtigster Bestandteil der Ernährung (Weggemann 1996). Gleichzeitig ist der Fleischverbrauch stetig zurückgegangen. Der Verzehr von Getreideprodukten hat sich leicht erhöht. Der Konsum nicht-alkoholischer Getränke hat deutlich zugenommen und es wird weniger Alkohol getrunken (Mensink et al. 2000). Neben der Auswahl „gesunder Lebensmittel“ liegen bei den KonsumentInnen heute auch Produktgruppen im Trend, denen gesundheitsfördernde Wirkungen zugesprochen werden. Functional Food gilt als das „Schlechte-Gewissen-Essen“ für gesundheitsbewusste KonsumentInnen.

⁷³ Z.B. in Informationsbroschüren des Auswertungs- und Informationsdienstes für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten e.V. und in Konzepten der Deutschen Gesellschaft für Ernährung.

Auch bei Bio-Produkten stehen gesundheitliche Motive klar an erster Stelle. Diese Produkte gelten bei den KonsumentInnen allgemein als naturbelassener und gesünder (Kuhnert et al. 2002, Bruhn 2001). Umweltschutzgründe haben demgegenüber deutlich an Bedeutung verloren: Umweltaspekte spielen nur noch bei einem Teil der Bio-Produkt-KonsumentInnen eine Rolle, Gesundheit und Genuss stehen zunehmend im Vordergrund (ISOE 2003). Auch im Außer-Haus-Bereich legen die KonsumentInnen heute deutlich mehr Wert auf gesundheitsbewusstes Essen: das Angebot soll viel Gemüse, wenig Fleisch, viel Obst, wenig Fett, viele Vitamine enthalten (GV-Praxis 04 /2002).

Auch alternative Ernährungsformen, die gesundheitliche Ziele verfolgen, haben in den letzten Jahren zugenommen: so lag noch vor knapp 20 Jahren der Anteil der VegetarierInnen an der Gesamtbevölkerung bei 0,6 Prozent, 2001 dagegen bei acht Prozent (Hahn/Leitzmann 2001, S. 238; Vegetarier-Bund Deutschlands e.V. 2002).

Bei der Ernährung stehen somit Erhalt und Steigerung von Gesundheit und Leistungsfähigkeit, wie auch körperliche Attraktivität im Mittelpunkt. Der äußere Druck, Maß zu halten schwindet, die einzelnen EsserInnen sind gefordert, sich selbst zu kontrollieren (Tränkle 1992). Das Schönheitsideal der schlanken Figur soll heute nicht mehr durch Verzicht und Reduktion (Light-Produkte), sondern durch Lebensmittel und einen Lebenswandel, der auf Gesundheit und Genuss setzt, realisiert werden.

Steigendes Bedürfnis nach Komplexitätsreduktion

Die Veränderungen im Bereich Ernährung erhöhen die Komplexität vor allem bei der Ernährungsarbeit. Zum einen ergibt sich durch die Anonymisierung der Hersteller-Beziehung sowie die Erhöhung der Produktvielfalt die Notwendigkeit, sich immer aufwändiger über die Zusammensetzung und Qualität von Produkten, Zubereitungsarten etc. zu informieren. Zum anderen haben sich die Standards im Bereich Ernährung in Privathaushalten erhöht. Darüber hinaus stellen die gesellschaftlichen Veränderungen und das Anwachsen des gesellschaftlichen Wissens immer neue Anforderungen insbesondere in Bezug auf Ernährungsentscheidungen. Vor allem ist ein ständig wachsendes gesundheitsrelevantes Wissen, aber auch ein umweltrelevantes Wissen bei der Auswahl und Zubereitung von Lebensmitteln zu berücksichtigen. Dies alles bedingt zusätzliche Informations-, Koordinations-, Beschaffungs- und Beköstigungsarbeiten.

Die beschriebenen Veränderungen gehen mit einer Erhöhung von Entscheidungs- und Handlungsoptionen einher, in denen die Einzelnen bestimmen, wie sie ihre Essbedürfnisse befriedigen. An die Stelle tradierter Verpflichtungen und Regeln (in Bezug auf Lebensmittelwahl, Essenszeiten und -orte, Zubereitungsarten etc.) treten individuelle Entscheidungen (Spiekermann 2001b), der Entscheidungsdruck auf das Ernährungshandeln der KonsumentInnen erhöht sich und führt bei wachsender Vielfalt der Angebote zum Wunsch nach Reduktion der Komplexität.

Dies zeigt sich nicht zuletzt in der Suche nach Vereinfachungen bzw. einfachen Lösungen und Entlastungsstrategien, wie sie z.B. das Phänomen Aldisierung bietet. Discounter bieten die maximale Vereinfachung des Kaufaktes (Kohse 2002) – oder im wachsenden Angebot von Produkten, die bereits eine teilweise Integration vornehmen – z.B. Functional Food, das die Anforderungen an Gesundheit und Convenience gleichzeitig zu erfüllen verspricht. Der Wunsch nach Reduktion von Komplexität zeigt sich aber auch im Trend hin zu Altbewährtem und Traditionellem (Retro-Kult bei Produkten) sowie in der sich wieder verstärkenden Zuwendung zu regionalen Angeboten, sei es aus dem Wunsch nach mehr Nähe und Überschaubarkeit (eher alte Bundesländer) oder aus dem Wunsch, die eigene Region wirtschaftlich zu stärken (eher neue Bundesländer).

Steigende Bedeutung von Genuss, Lust und Luxus

Essen wird heute mehr mit Genuss und Lust verbunden als mit seiner ursprünglichen Funktion – dem Stillen des Hungers (Iglo-Forum 1991). Dieser Trend zeigt sich bei einzelnen Produktgruppen ebenso wie bei Außer-Haus-Angeboten und Küchenausstattungen. So befriedigen bspw. Süßigkeiten das Bedürfnis nach sinnlichem Erlebnis, sie ermöglichen das „Abtauchen“ in kindliche Erfahrungswelten und sind Symbol für ein „Sich-etwas-Gönnen“ (Karmasin 2001) und für Sündigen (bspw. die „Sieben Sünden“ von Magnum).

Auch Außer-Haus-Angebote inszenieren wesentliche Sehnsüchte von KonsumentInnen: mit exotischer und mediterraner Küche können Urlaub, Entspannung und Abenteuer herbeigeschmeckt werden. Der Erfolg von Front-Cooking und dem sog. Marché-Konzept scheint die Suche nach Individualität und Exklusivität bei der Zubereitung zu befriedigen: Frische der Produkte und Mahlzeiten werden für die KundInnen anschaulich und erlebbar gemacht (Wachholz/Weiß 1998). Auch der Trend der 1990er Jahre zu Ethno-Food steht für das Bedürfnis nach Frische, Exotik und Unkompliziertheit. Alle Restaurant-Konzepte bedienen sich heute aller kulinarischen Herkunftswelten. Sie bieten Kurzurlaub vom Alltag und risikolose Exotik um die Ecke (Weiß 2000).

Auch bei der Ausstattung der Küchen in privaten Haushalte finden sich ähnliche Veränderungen. Seit den 1990er Jahren wird eine Lifestylisierung mit drei Elementen verfolgt: ‚Tuning‘ als Veränderung der Küche über die Zeit, ‚Individualisierung‘ durch Herstellung echter Einzigartigkeit und ‚Luxurierung‘ durch Zelebrierung feiner Symbole (Küthe 1996, Andritzky 1992). Die Küche sollte verwandelbar sein und sich der Lebensführung der KonsumentInnen gegenüber anpassungsfähig erweisen (Glunz 2002). Der Trend zur Funktionsfixierung der Küche der 1980er Jahren löst sich im Wohnerlebnis auf, die Küche öffnet sich zur Wohnung und zum sozialen Leben hin, bietet Raum zum Genießen.

Lustbetonte und hedonistische Äußerungen im Bereich Ernährung nehmen somit zu; Lust und Genuss beim Essen, das Ess- und Koch-Erlebnis stehen immer mehr im Vordergrund. Es findet sich eine Entwicklung hin zum Lustvollen ‚alles ist erlaubt‘ (z.B. mit den Fingern essen: „Finger Food“).

2.4.4 Zusammenfassung und Ausblick

Im Alltag der KonsumentInnen zeichnen sich zusammenfassend betrachtet auf der einen Seite Entwicklungen einer *Simplifizierung* von Ernährung ab, Ernährung wird in ihrer Bedeutung auf reine Nahrungsaufnahme reduziert, wodurch die stofflich-materielle Seite in den Vordergrund rückt. Auf der anderen Seite finden sich Entwicklungen einer (neuen) *Aufladung* mit Bedeutung und Sinn. Lebensmittel, Produkte und Mahlzeiten(zubereitung) werden mit Bedeutungen versehen, wodurch die symbolische bzw. soziokulturelle Seite in den Vordergrund rückt.

Simplifizierung

Ernährung – ehemals auch ein Bereich der Produktion – rückt immer mehr in den Hintergrund und wird zur lästigen Erfüllung des Bedürfnisses Hunger, dessen Bedeutung immer weiter abnimmt. Sich ernähren konzentriert sich auf reine Nahrungsaufnahme, auf Essen im engen Sinne (Spiekermann 2001a, Pudel 1999). Folgen dieser Bedeutungsabnahme sind eine Ent-Sinnlichung (Imdahl/Lönneker 2001), eine Neutralisierung von Nahrungsmitteln sowie der Verlust einer originären Beziehung zu Lebensmitteln (Pudel 1999). Lebensmittel und Mahlzeiten werden fertig abgepackt, steril serviert und bieten kaum mehr Möglichkeiten einer sinnlichen Erfahrung (Imdahl/Lönneker 2001). Alltägliche Ernährung verliert an (symbolischer) Bedeutung, Mahlzeiten sollen billig und einfach zuzubereiten sein, nicht viel Zeit in Anspruch nehmen und möglichst wenig Kompetenzen erfordern.

Auch für die Ernährung gibt es eine Tendenz zur Enttraditionalisierung. Traditionell in relativ starre Rituale eingebunden, wird Essen entritualisiert. Die routinisierte Alltagsküche, die traditionell in Regeln und Abläufe eingebunden war, verändert sich in ihrer inneren Struktur: Mahlzeiten werden häufig alleine und zwischendurch als banale Nebentätigkeit eingenommen, fixe Regeln und (Mahlzeiten-)Muster sowie einheitliche Tischsitten lösen sich auf. So wird nicht mehr nur ein Essplatz in der Küche oder im Esszimmer genutzt, sondern viele Orte in der Wohnung (Gniech 1995, S. 104). Von jedem/jeder kann an allen Orten (im Bett, vor dem Fernseher), in allen Lagen (stehend, laufend), zu allen Zeiten, gegessen werden. Schon länger zeichnet sich ein Trend zum situativen Einzelesser ab (Tränkle 1992, S. 394). Auch Kochen wird für immer mehr Personen zur banalen und lästigen Alltagsarbeit, die einfach und schnell gehen muss (Iglo-Forum 1995, Piel 2001).

Aufladung

Auf der anderen Seite gilt aber auch: Ernährung ist ein Lebensbereich, der stark emotional verankert ist (Pudel 1999, S.35). Entstofflichung und Ent-Sinnlichung von Kochen und Essen machen Ernährung offen für Projektionen des Alltags (Spiekermann 1999). Ernährung ist Projektionsfläche von Wünschen und Emotionen. Mitgegessen werden Symbole von Gesundheit, Wohlbehagen, Schlankheit, Genuss, Prestige, Fitness, Gemeinschaft (Spiekermann 2001a, S.20). Ernährung wird – neben der Tendenz zur Simplifizierung – zugleich mit Bedeutungen aufgeladen. Ernährung ist Teil der Inszenierung individueller Sinnggebung und Stilisierung.

Gemeinsam zelebrierte Mahlzeiten erlangen wieder wachsende Bedeutung. Obwohl gemeinsames Essen generell seltener stattfindet als früher (Abt 1993, S. 99), wird der Anspruch auf gemeinsame Mahlzeiten hoch gehalten: ca. 41 Prozent legen viel Wert auf gemeinsames Essen (Piel 2001, S. 111). Die gemeinsame Mahlzeit ist mehr als Nahrungsaufnahme, sie vermittelt soziale Beziehungen, steht für Gemeinschaft sowohl innerhalb der Familie als auch im sozialen Umfeld (Bayer et al. 1999, S. 40), vor allem in Familien ist sie zentrales Symbol der Zusammengehörigkeit (Teuteberg 1985, Brombach 2000, Heyer 2000). Zuständig für die Gestaltung von Kommunikation und Interaktion, für die Herstellung einer entsprechenden Atmosphäre von Gastlichkeit sind nach wie vor die Frauen (Sellach 1996, Brombach 2000). Auch spezielle soziale Anlässe werden heute wieder in verstärktem Maße zelebriert – sowohl im Haus als auch außer Haus – und mit großem Aufwand (Besonderes wird beim Essen wie bei der Tischdekoration geboten), Ritualisierungen und spezifischen Verhaltensanforderungen (neuer Zwang zu Benimm und Etikette sowohl bei Gast und GastgeberIn) inszeniert (Kutsch 1993, S. 125). Auch die Mahlzeitenzubereitung wird zum Ritual, zur gemeinsamen Freizeitbeschäftigung, zum aufwendigen High-Tech-Hobby, das mit seiner Langsamkeit (wie bspw. bei der Slow Food-Bewegung) der o.g. Schnelligkeit entgegenwirkt. Die Anordnung auf dem Teller wird zum Kunstwerk, zum modernen Stillleben (Tränkle 1992).

2.5 Zusammenfassung und Fazit

Ernährung wird heute nicht mehr als Frage von Nahrungssicherung diskutiert, sondern als Frage des nachhaltigen Umgangs mit Nahrungswohlstand und der Vermeidung von Fehlernährung als eine seiner Folgen. Es geht aktuell folglich nicht mehr um die Grund-sicherung der Ernährung der Bevölkerung, sondern um die Befriedigung von Ernährungsbedürfnissen, um Lebensmittelsicherheit und um ein „in Griff bekommen“ von Fehlernährung. Ernährung ist keine Frage der Lebens- und damit Angebotssicherung mehr, sondern eine Frage von Lebensqualität und Angebotsqualität. Umwelt, Ernährung und Gesundheit wachsen durch diesen Wandel zu einem gesellschaftlichen Handlungsfeld zusammen.

Diese Veränderungen werden in der Politik nur sehr zögerlich und erst seit der BSE-Krise angegangen. Nach wie vor zielt die Politik primär auf Ernährungssicherung und Landwirtschaftspolitik, was historisch begründet ist, heute jedoch nicht mehr als problemadäquat angesehen werden kann. Letztendlich fehlt es an klaren übergeordneten politischen Zielen für eine *nachhaltige Ernährung*, die unabhängig von politischen Konjunkturen verfolgt werden und an Strategien, um diese Ziele zu erreichen.

Vor dem Hintergrund der in dem vorliegenden Diskussionspapier dargestellten Trends und Entwicklungen im Politikfeld Ernährung (vgl. Kap. 2.1) werden spezifische Erfordernisse einer Neugestaltung des Politikfeldes deutlich. Bisher bildet das Politikfeld Ernährung kein eindeutig abgegrenztes, politisches Regelungsfeld, sondern ist in verschiedene Zuständigkeiten, Institutionen, Interessens- und Handlungssphären aufgeteilt. Es ist im Spannungsfeld v.a. zwischen Gesundheits-, Landwirtschafts- und Wirtschaftspolitik verortet, mit einer deutlich erkennbaren Dominanz der Landwirtschaft und ihrer Akteure.

Nach zahlreichen Lebensmittelkrisen und einem Vertrauensverlust bei den KonsumentInnen sieht sich die nationale Politik spätestens seit der BSE-Krise vor der Herausforderung, Verkrustungen aufzubrechen. Indiz für entsprechende Entwicklungen sind der institutionelle Wandel und eine zumindest tendenzielle Stärkung von Ernährung gegenüber landwirtschaftlichen Belangen im Politikfeld. Der Erfolg solcher Anstrengungen wird maßgeblich davon abhängen, inwieweit es gelingt, Glaubwürdigkeit zu gewinnen und neue Kommunikations- und Partizipationsstrategien zu etablieren. Letztendlich erfordert eine Neugestaltung des Politikfeldes gesundheits-, (land-)wirtschafts-, umwelt-, verbraucher- oder genderpolitische Belange von Ernährung zu adressieren und sie in ihren Wechselwirkungen zu betrachten. Sowohl die stofflich-materielle Dimension von Ernährung – die bisher in der wissenschaftlichen Betrachtung meist im Vordergrund steht – als auch die sozio-kulturelle und die strukturelle Dimension von Ernährung müssen bei der Entwicklung von wirksamen Strategien hin zu einer nachhaltigen Ernährung berücksichtigt werden. Das Forschungsvorhaben Ernährungswende versteht unter nachhaltiger Ernährung eine Ernährung, die sowohl *bedarfsgerecht* als auch *alltagsadäquat* und *sozialdifferenziert* sowie *gesundheitsfördernd* ist und darüber hinaus *risikoarm* und *umweltverträglich*: d.h. nachhaltige Ernährung muss sowohl im Alltag der KonsumentInnen umgesetzt werden können als auch gesundheitsförderlich und umweltverträglich sein.

Auf der Angebotsseite bildet sich der Wandel in Bezug auf Ernährung deutlich ab: aufgrund der gesättigten Lebensmittelmärkte (und auch sonstiger Konsumgütermärkte) nimmt einerseits die Bedeutung der Landwirtschaft immer stärker ab, andererseits werden immer neue Angebote entwickelt, sowohl im Lebensmittelmarkt als auch im Außer-Haus-Bereich. Die Bedeutung der Lebensmittelverarbeitung nimmt weiter zu: neue Produkte entstehen (und verschwinden), neue Produktionstechnologien werden etabliert und die Verarbeitungstiefe der Lebensmittel steigt – mit zunehmender

Tendenz. Gleichzeitig verschiebt sich die Wertschöpfung zu Ungunsten der Landwirtschaft. Auch im Außer-Haus-Bereich entstehen immer neue Angebotskonzepte, v.a. Zwischenmahlzeiten und Snacks werden als Zusatzmarkt entdeckt. Insgesamt ist festzustellen, dass die Grenzen zwischen den Branchen sowohl zwischen Lebensmitteleinzelhandel und Außer-Haus-Verzehr, aber auch innerhalb des Außer-Haus-Bereichs, zunehmend verschwimmen (vgl. Kap. 2.3).

Im Zuge des sozialen Wandels sehen sich KonsumentInnen einerseits damit konfrontiert, dass sich gesellschaftliche Anforderungen immer schneller verändern. Andererseits sind sie selbst Akteure und „Antreiber“ dieses Wandels. KonsumentInnen müssen in ihrem Alltag vielfältigen und zum Teil konfligierenden Anforderungen und Ansprüchen, die sie nicht zuletzt selbst definieren (Erwerbsarbeit, Freizeit, Haus- und Versorgungsarbeit einschließlich Kindererziehung, Netzwerkaktivitäten in Familien und Freundeskreis etc.) gerecht werden. „Sich Ernähren“ ist im Alltag der KonsumentInnen *ein* Bereich unter vielen, wenngleich ein basaler.

Heute ist mehr denn je räumliche und zeitliche Flexibilität (v.a. bei der Erwerbsarbeit) gefragt, zugleich differenziert sich das Angebot hinsichtlich Konsumgütern und Informationen immer stärker aus, so dass ein „Sich-zurecht-finden“ zunehmend komplizierter wird. KonsumentInnen müssen vielfältige Angebote und die schon erwähnten vielfältigen Anforderungen zu einem für sie stimmigen Ganzen integrieren – eine Integrationsleistung, die zunehmend schwieriger wird. Im Zuge dieser Veränderungen haben sich auch die Anforderungen an Ernährung, deren Organisation und Integration in den Alltag gewandelt. So zeigen sich im *Ernährungsalltag* der KonsumentInnen (vgl. Kap. 2.4.3) unterschiedliche und zum Teil gegenläufige Entwicklungen.

Sich wandelnde Lebensgewohnheiten, die vielfältigen Ernährungsgelegenheiten im Laufe eines Tages und veränderte Essenszeiten führen zu einer Entkoppelung der Nahrungsaufnahme von konkreten Räumen und festen Zeiten. Ernährung wird mobil. Die Anforderungen von Berufsalltag und die Angebote des städtischen Lebens fördern die „Snack-Kultur“ und das einfache schnelle Kochen (Tendenz zur Simplifizierung).

Andererseits entsteht dadurch eine neue Lust auf Kochen als Erlebnis und auf gesellige Tafelrunden, auf kommunikatives Essen am Wochenende (Tendenz Ernährung mit Bedeutung aufzuladen) (GPK 2003). Bedeutungen, die Essen in anderen Kulturen und in anderen historischen Phasen ohnehin hatte.

Der geringer werdende Zeitaufwand der KonsumentInnen für Ernährung und die gestiegenen Anforderungen hinsichtlich Flexibilität im Alltag sowie die damit einhergehende Entrhythmisierung der Mahlzeitengestaltung können als ein wesentlicher Motor für die steigende Nachfrage nach Convenience-Produkten einerseits und Außer-Haus-Angeboten andererseits gesehen werden. Gerade auch für Familien mit Kindern und berufstätigen Eltern können diese Produkte und Außer-Haus-Dienstleistungen Ersatz-Lösungen bieten, da Verpflegungs- und Ganztagsbetreuungsangebote im Rahmen von

Schule und Kindergarten meist fehlen. Insgesamt ist eine zunehmende Verlagerung von Ernährung aus dem privaten bzw. häuslichen Bereich in den öffentlichen Raum festzustellen - eine *Enthäuslichung* von Ernährung: aktuell vor allem eine Verlagerung von Zubereitung und Verzehr von Lebensmitteln. Im Bereich der Erzeugung und Verarbeitung von Nahrungsmitteln – Lebensmittelerzeugung im Agrarsektor und Lebensmittelverarbeitung (Verberuflichung, Handwerksstrukturen und Industrialisierung) - hat diese Verlagerung bereits stattgefunden. Gleichzeitig findet im Zuge der Enthäuslichung von Ernährung eine *Verlagerung von Ernährungsverantwortung* statt, deren Konsequenzen bisher kaum betrachtet wurden.

Parallel zu dieser Entwicklung ist eine Veränderung und teilweise auch Abnahme der Kompetenzen bei den KonsumentInnen festzustellen. Dies, einhergehend mit der zunehmenden *Ver(natur)wissenschaftlichung* von Ernährung und des öffentlichen Diskurses über Ernährung sowie häufigen Lebensmittelskandalen, führt bei VerbraucherInnen trotz verbessertem Ernährungswissen zu wachsender Verunsicherung (vgl. Kap. 2.4.3).

Die *Diversifizierung* im Ernährungsbereich hinsichtlich Art und Vielfalt des Angebots an Lebensmitteln und Mahlzeiten, der zeitlich-räumlichen Verfügbarkeit des Angebots, der Produktionstechniken, aber auch des Angebots an Informationen über Ernährung in den Medien und der Ernährungsberatung, verbunden mit dem gestiegenen Gesundheitsbewusstsein führen zu einer Überforderung der KonsumentInnen und lassen den Wunsch nach *Komplexitätsreduktion* nachvollziehbar erscheinen. Diesem Wunsch tragen Lebensmitteldiscounter durch die Reduzierung des Produktangebots Rechnung. Gleichzeitig reagieren sie mit ihrer Preisgestaltung auf den Nachfragedruck nach Preisreduktion, den die KonsumentInnen durch ihr Kaufverhalten ausüben. Ein Nachfragedruck, der sich in den gesunkenen Ausgaben für Ernährung und den gestiegenen Ausgaben für Informations- und Kommunikationstechnik niederschlägt und der mit dem Begriff „Preisbewusstsein“ nur unzureichend gekennzeichnet ist (vgl. Kap. 2.4.3). Die steigenden Umsätze und Marktanteile der Discounter – vor allem ALDI, der darüber hinaus auch für Qualität und Glaubwürdigkeit steht – bestätigen den Erfolg dieser Strategie (vgl. Kap. 2.3.2).

Das veränderte Gesundheitsbewusstsein der KonsumentInnen zeigt sich auch in der Nachfrage der KonsumentInnen nach Lebensmitteln und Außer-Haus-Mahlzeiten: es werden verstärkt als gesund apostrophierte Produkte und Mahlzeiten konsumiert (vgl. Kap. 2.4.1). Die hohe Relevanz von Gesundheitsfragen zeigt sich auch in der hohen Sensibilität der KonsumentInnen für gesundheitliche – aber auch ökologische – Ernährungsrisiken. Auch im gesellschaftlichen Megatrend Wellness spiegelt sich die gleiche Tendenz wider.

Gleichzeitig nehmen jedoch ernährungs(mit)bedingte Krankheiten zu und Fehlernährung, v.a. Überernährung, stellt ein gravierendes gesellschaftliches Problem dar. Darüber hinaus steigt die Anzahl der (Lebensmittel-)Allergien, ein Phänomen, dessen

Ursachen bisher nicht ausreichend geklärt sind – diskutiert wird v.a. der Zusammenhang von Allergien und steigender Umweltbelastung. In der gesundheitspolitischen Diskussion wird die Bedeutung von Ernährung daher immer stärker thematisiert, v.a. die hohen Folgekosten ernährungs(mit)bedingter Krankheiten erzeugen einen erheblichen Lösungsdruck (vgl. Kap. 1.1).

Hinsichtlich des Umweltbewusstseins von KonsumentInnen in Bezug auf Ernährung gibt es bisher kaum gesicherte Erkenntnisse, es scheint jedoch, dass Umweltbelange hinter Gesundheitsbelange zurücktreten⁷⁴. Allerdings gilt für alle Bedürfnisfelder, dass *allgemeines* Umweltbewusstsein heute kaum noch eine Rolle spielt.

Welche Wege führen zu nachhaltiger Ernährung?

Ernährungspolitik hat bisher den Alltag der KonsumentInnen wenig berücksichtigt, und nicht wahrgenommen, welche tiefgreifenden ernährungsrelevanten Veränderungen sich ergeben haben. Aus der Perspektive der KonsumentInnen ist Ernährung eng mit Lebensqualität verknüpft – eine Entwicklung, die sich im „Wellness“-Trend wiederfindet, wobei Lebensqualität hier nicht ausschließlich mit gesundem Essen gleichzusetzen ist.

Die KonsumentInnenperspektive wurde in der Ernährungspolitik bisher vernachlässigt. Bisher stehen der Politik für eine solche auf den Alltag bezogene Politik auch gar keine Instrumente zur Verfügung.

Diese Herausforderungen, denen sich eine nachhaltige Ernährungspolitik stellen muss, betrifft das komplexe Feld der sowohl stofflichen, als auch sozio-kulturellen und strukturellen Dimension von Ernährung. Dies erfordert eine integrierte Betrachtung im gesellschaftlichen Handlungsfeld Umwelt-Ernährung-Gesundheit. Erste Schritte zu einer solchen integrierten Betrachtung sollen mit dem Projekt „Ernährungswende“ gegangen werden.

Dabei stellen sich Fragen wie die folgenden:

- Was sind die Eckpfeiler einer zeitgemäßen gesellschaftlichen *Ernährungsverantwortung*?
- Was sind die Erfordernisse einer *vorsorgenden und gesundheitsfördernden Ernährung*?
- Wie sehen Eckpfeiler adäquater *Kommunikationsstrategien* aus?
- Welche *Visionen und Leitbilder einer nachhaltigen Ernährung* können der Pluralität der Lebensentwürfe und Lebensstile gerecht werden?

⁷⁴ Vorläufige Ergebnisse der qualitativen Empirie im Rahmen des Moduls 1 des Forschungsvorhabens Ernährungswende (noch unveröffentlicht).

3 Literatur

- Abt, Hans Günter (1993): Ernährungsverhalten in Familienhaushalten. Ergebnisse einer empirischen Untersuchung. In: Weggemann, Sigrid/Ziche, Joachim (Hg.), Soziologische und humanethologische Aspekte des Ernährungsverhaltens. Strategien und Maßnahmen. Ernährungs-Umschau 40, Schriftenreihe des AGEV e.V., Band 9, 95-103.
- Andritzky, Michael (1992): Eine Küche für den neuen Lebensstil. In: Andritzky, Michael (Hg.): Oikos. Von der Feuerstelle zur Mikrowelle. Haushalt und Wohnen im Wandel. Katalog zur Ausstellung des Deutschen Werkbundes Baden-Württemberg in Zusammenarbeit mit dem Design Center Stuttgart. Gießen: Anabas. S. 139-142.
- Agenda 2010: einzusehen unter:
<http://www.bundesregierung.de/Themen-A-Z/-9757/Agenda-2010.htm>.
- AK DGE (2003): Mittagessen in der Ganztagschule - nicht Problem sondern Chance, Arbeitskreis „Ernährung und Schule“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), einzusehen unter: http://www.ganztagschulen.org/_downloads/REVIS-Ganztagschule.pdf, konsultiert am 10.1.2004.
- Ammon, Andrea; Bräuning, Juliane (2002): Lebensmittelbedingte Erkrankungen in Deutschland: Gesundheitsberichterstattung des Bundes, Heft 01/02. Berlin: Robert Koch Institut.
- Antonovsky, Aaron (1987): Unraveling the mystery of health. How people manage stress and stay well. Jossey-Bass Publishers, San Francisco etc.
- Barlösius, Eva (1999): Soziologie des Essens, Juventa, München.
- Barlovic, Ingo (2003): Ernährung und Konsumverhalten – Ansätze für ein soziales Marketing, Vortrag anlässlich des Kongresses "kinderleicht - Kinder und Ernährung" (veranstaltet vom Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft), Berlin.
- Bayer, Otto/Thomas Kutsch/H. Peter Ohly (1999): Ernährung und Gesellschaft. Forschungsstand und Problembereiche. Opladen: Leske + Budrich.
- BBE Handelsberatung (2002)a: Gastronomie-Markt in Deutschland, Trendreport, BBE, Köln, pdf.
- BBE Handelsberatung (2002): BBE-Trend- und Strategieanalyse: Discount-Bäckereien - Trends im Brot- und Backwarenmarkt, einzusehen unter http://www.bbeberatung.com/bbe_cms/news/discountback.php.
- Behnken, Imbke; Zinnecker, Jürgen (1994): Orte und Zeiten der Kinder. Soziales Leben im Alltag von Großstadtkindern, Weinheim und München, Juventa.
- Benterbusch, R. (1997): Inhaltsanalyse zum Thema Ernährung in deutschen Zeitungen; Berichte der Bundesforschungsanstalt für Ernährung, Karlsruhe.

- Bergmann, Karin (1999): Industriell gefertigte Lebensmittel – Hoher Wert und schlechtes Image?, Berlin u.a.: Springer.
- Binder, Ina/Gedrich, Karl/Karg, Georg (2000): Ernährungssituation in der Bundesrepublik Deutschland – Ernährungsverhalten außer Haus (EVA 1998). Forschungsbericht (Ergänzungsband), im Auftrag des Bundesministeriums für Gesundheit. Freising.
- BMFSFJ (2001): Bundesministerium für Familie, Senioren, Frauen und Jugend 2001: Alleinerziehen in Deutschland, Risiken und Ressourcen einer Lebensform, Dokumentation einer Fachtagung.
- BMVEL (2002): Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft: Statistisches Jahrbuch Ernährung Landwirtschaft und Forsten 2001, Berlin 2002.
- BMVEL (2003): Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft: Ernährungs- und agrarpolitischer Bericht der Bundesregierung, Berlin 2003.
- BNN (2002a): Bundesverbände Naturkost und Naturwaren, Pressemitteilung vom 13.08.2002.
- BNN (2002b): Bundesverbände Naturkost und Naturwaren, Trendbericht „Zahlen und Fakten 2002“, Köln 2002
- Böschchen, S. (2002): Risikometamorphosen von Wissen und Nichtwissen; in: Soziale Welt 53, S. 67 – 86.
- Böschchen, S. (2003): Science Assessment und Wissenspolitik: Zur reflexiven Strukturierung von Gestaltungsöffentlichkeiten; Beitrag auf der Tagung: „Wozu Experten?“ am 25.06.2003 in Wien.
- Böschchen, S.; Viehöver, J. (2003): Rinderwahnsinn können Gesellschaften aus Krisen lernen?, in: Berliner Journal für Soziologie Bd. 1, Heft 13, Seite 35-58, Berlin.
- Booz-Allen-Hamilton-Studie (2002): Lebensmittelüberwachung mit Biss – Gesundheitlicher Verbraucherschutz im Lebensmittelbereich: Analyse – Handlungsempfehlungen – Strategie; Kurzfassung, Düsseldorf
- Bottler, J. (1993): Betriebswirtschaftliche Grundlagen - Führung des Gemeinschaftsverpflegungsbetriebes, Heft 5.1., in: AID (Hg.): Gemeinschaftsverpflegung, Bonn.
- Brand, Karl-Werner; Gugutzer, Robert; Heimerl, Angelika; Kupfahl, Alexander (2001): Gesellschaftliche Zukunftstrends und nachhaltiger Konsum, Workshop im Rahmen des UBA-Projekts „Sozialwissenschaftliche Analysen zu Veränderungsmöglichkeiten nachhaltiger Konsummuster“ am 5./6. Juli 2001 an der TU-München. pdf.
- Brombach, Christine (2000): Ernährungsverhalten im Lebensverlauf von Frauen über 65 Jahren. Eine qualitativ biographische Untersuchung. Gießen: Fachverlag Köhler.

- Bruhn, Maike (2001): Verbrauchereinstellungen zu Bioprodukten. Der Einfluß der BSE-Krise 2000/2001, Arbeitsbericht Nr. 20, Institut für Agrarökonomie der Universität Kiel, Lehrstuhl für Agrarmarketing, Oktober 2001.
- Bundesinvestitionsprogramm Bildung und Betreuung, einzusehen unter: <http://www.bmbf.de/de/1125.php>.
- Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BzgA) (1998): Gesundheit von Kindern, epidemiologische Grundlagen. Forschung und Praxis der Gesundheitsförderung, Band 3, Köln.
- Burkart R. (1995): Kommunikationswissenschaft, Grundlagen und Problemfelder Blöbau-Studien Bücher, 2.Auflage Köln.
- BVL (2002a): Bundesverband des deutschen Lebensmittel-Einzelhandels (BVL): Lebensmittelhandel im Spiegel der Statistik 2001, Bonn 2002.
- BVL (2002b): Bundesverband des deutschen Lebensmittel-Einzelhandels (BVL) nach Unterlagen des Eurohandelsinstituts (Daten 1997 und 2000) bzw. des Deutschen Handelsinstituts (Daten 1994), Schreiben vom 05.12.2002.
- Claupein, Erika/Oltersdorf, Ulrich/Walker, Georg (2001): Zeit fürs Essen – Deskriptive Auswertung der Zeitbudgeterhebung. In: Ehling, Manfred / Merz, Joachim: Zeitbudget in Deutschland - Erfahrungsberichte der Wissenschaft. Schriftenreihe Spektrum Bundesstatistik Band Nr. 17. Wiesbaden, S. 202-213.
- Cortina, Kai; Baumert, Jürgen; Lechinsky, Achim; Mayer, Karl Ulrich; Trommer, Luitgard (Hg.) (2003): Das Bildungswesen der Bundesrepublik Deutschland. Strukturen und Entwicklungen. Ein Bericht des Max-Planck-Instituts für Bildungsforschung. Reinbeck 2003.
- DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) (Hg.) (2000): Ernährungsbericht 2000. Im Auftrag des Bundesministeriums für Gesundheit und des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten. Frankfurt am Main.
- DEHOGA (2003a): Das Gastgewerbe im Zahlenspiegel, konsultiert am 15.10.2003 unter http://www.dehoga.de/daten/3_Quartal_2003.pdf.
- DEHOGA (2003b) Das Gastgewerbe im Zahlenspiegel, konsultiert am 19.12.2003.
- Deppe, Hans-Ulrich; Regus, Michael (Hg.) (1975): Seminar: Medizin, Gesellschaft, Geschichte, Beiträge zur Entwicklungsgeschichte der Medizinsoziologie, Frankfurt/M.
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hg.) (2000): Ernährungsbericht 2000., im Auftrag des Bundesministeriums für Gesundheit und des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Frankfurt am Main.
- Diehl, Joerg M. (2000): Verbraucherverhalten bei Convenience-Food. In: Schlich, Elmar (Hg.): Convenience-Food und Technik im privaten Haushalt: Fachausschuss Haushaltstechnik – Dokumentation der Jahrestagung 2000. Haushaltstechnik – Berichte aus Forschung und Praxis, Bd. 7. Aachen: Shaker, 59-77.

- DIW - Deutsches Institut der Wirtschaft (2001): Zukunftsmarkt Gesundheit, Gutachten des DIW Berlin im Auftrag des Bundesministeriums für Wirtschaft und Technologie, Oktober 2001.
- Döbert, Hans (2001): Trends in Bildung und Schulentwicklung: Deutschland und Europa, Referat vom 30.11.2001, Erfurt, Deutsches Institut für Internationale pädagogische Forschung, Frankfurt, einzusehen unter www.dipf.de/publikationen/tibi/trends_doebert_1.pdf, konsultiert am 10.1.2004.
- Dörr, Gisela (1993): Frauen, Technik und Haushaltsproduktion. Zur weiblichen Aneignung der Haushaltstechnik. In: Meyer, Sybille/Schulze, Eva (Hg.): Technisiertes Familienleben. Blick zurück und nach vorn. Berlin. S. 159-176.
- Douglas, Mary (1981): Ritual, Tabu und Körpersymbolik. Sozialanthropologische Studien in Industriegesellschaft und Stammeskultur. Frankfurt/M.
- Dressel, K. (2002): BSE - The New Dimension of Uncertainty, Berlin.
- Dr. Rainer Wild-Stiftung (1999): Gesunde Ernährung zwischen Natur- und Kulturwissenschaft. Münster.
- Eichholz-Klein, Susanne (1998): Außer Haus Verzehr, Branchenreport, BBE, Köln www.markt-studie.de/ueberstudie7_184.html.
- Eichholz-Klein, Susanne (2001): Trendstudie Gastronomie, BBE, Köln.
- EHI (2002): Zahlenkompendium "Handel Aktuell" des Euro-Handelsinstituts, in: „Competence Center Marketing-Strategie“ auf www.absatzwirtschaft.de vom 09.12.2002.
- Enquete (2002): Enquete (Enquete-Kommission für nachhaltige Energieversorgung unter den Bedingungen der Globalisierung und der Liberalisierung des Deutschen Bundestags) 2002: Endbericht der Kommission, Berlin.
- EU-Kommission (2000a): Mitteilung der Kommission die Anwendbarkeit des Vorsorgeprinzips. COM 2000 (1) v. 02.02.2000.
- EU-Kommission (2000b): Weißbuch zur Lebensmittelsicherheit; KOM (1999)719 Brüssel.
- EU-Kommission VO 2081/92 Verordnung Nr. 2081/92 EWG des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel vom 14. Juli 1992.
- EU-Kommission VO 2082/92 Verordnung (EWG) Nr. 2082/92 des Rates über Bescheinigungen besonderer Merkmale von Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln vom 14. Juli 1992.
- EU-Kommission VO 178 (2002): Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit; Brüssel.

- Europarat (2003): Healthy eating good for the body and the mind, Europäisches Forum vom 21/11/2003, einzusehen unter <http://www.health.fgov.be/WHI3/krant/krantarch2003/kranttekstnov3/031121m08coe.htm>.
- food-service (2002): Der außer Haus Markt, Poster 2002, Deutscher Fachverlag, Frankfurt.
- food-service (2003): Der außer Haus Markt, Poster 2003, Deutscher Fachverlag, Frankfurt.
- food-service, Deutscher Fachverlag, div. Ausgaben, wenn nicht anders vermerkt, zitiert nach Veröffentlichungen der Artikel unter www.cafe-future.net.
- Frohn, Hermann (2000): Essen außer Haus-Ein Markt im Wandel, Referat des Leiters der CMA-Marktforschung anlässlich der Internorga in Hamburg am 20.3.2000.
- Gedrich, W. (2000): Außer Haus Markt, Vorlesung im WS 2000/2001 an der Universität von Weihenstephan, pdf, www.weihenstephan.de/wdh/Edu/GV/Folien/einfuehrung.
- Geißler, Karlheinz A.: Der Echtzeit-Gesellschaft geht die Orientierung verloren. In: FAZ vom 30.12.2000.
- Geißler, Rainer (2002): Die Sozialstruktur Deutschlands. Die gesellschaftliche Entwicklung vor und nach der Vereinigung, 3. Auflage, Westdeutscher Verlag, Wiesbaden.
- GEO Wissen (2001): Ernährung. Gesundheit & Genuss, Heft Nr. 28.
- GfK (2000): Ein Volk von Schnäppchenjägern. <http://www.gfk.de/presse/pressemeldung/contentdetail.php?id=174>
- GfK (2001): Convenience im Trend bei den deutschen Verbrauchern <http://www.gfk.e/index.php?contentpath=http%3A//www.gfk.de/presse/pressemeldung/contentdetail.php%3Fid%3D302>:
- Glunz, Natascha (2002): Die Küche im Trend – Design und Funktionalität, Fachvortragsprogramm für Handel und Handwerk, HomeTech Berlin 2002.
- Gniech, Gisela (1995): Essen und Psyche. Über Hunger und Sättigkeit, Genuß und Kultur. Springer, Berlin.
- GPK – Bundesverband für den gedeckten Tisch, Hausrat und Wohnkultur e.V. (2003): tablettrends 2003: Immer und überall, im Internet: <http://www.gpk-online.de/gpkaktue.htm> (11.03.2003).
- Groeneveld, Maike (2000): Funktionelle Lebensmittel, 2. Dokumentation zur aktuellen wissenschaftlichen Diskussion, Bonn: Institut für Lebensmittelwissenschaft und -information GmbH.
- Grossmann, Ralph; Scala, Klaus (1996): Gesundheit durch Projekte fördern, ein Konzept zur Gesundheitsförderung durch Organisationsentwicklung und Projektmanagement, Weinheim / München.

- Grünewald, Stephan (2002): „Der Aldi-Boom“, Institut für qualitative Markt- und Medienanalysen, Köln 02.12.2002.
- Gutjahr, Gerd (2001): Deutsches Gesundheitswesen - quo vadis?
 Institut für Marktpsychologie, einzusehen unter:
http://www.ifm-mannheim.de/index2_a1.html.
- GV-Praxis o. J.: Märkte, Strukturen, Trends, Deutscher Fachverlag, Frankfurt.
- GV-Praxis, Deutscher Fachverlag, div. Ausgaben, wenn nicht anders vermerkt, zitiert nach Veröffentlichungen der Artikel unter www.cafe-future.net.
- Hahn, Andreas; Leitzmann, Claus (2001): Alternative Ernährungsformen – Teil 3 – Teil 5: Gegenwart I & II, Perspektiven. Zeitschrift für Ernährungsökologie. H. 1,47-52, H.2,114-124. H.4, 238-243.
- Hamm, U. (2002): Kein Erfolg ohne Koordinierung: Perspektiven des Öko-Marktes. In: Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (Hg.): Landwirtschaft in der Ernährungswirtschaft. Frankfurt/Main, S. 159-174.
- Hradil, Stefan (2000): Soziale Ungleichheit in Deutschland, 8. Auflage, Opladen: Leske und Budrich.
- Hradil, Stefan (2001): Modernisierung moderner Gesellschaften. Trends gesellschaftlicher Entwicklung und ihre modernisierungstheoretische Einordnung. In: Hill, Hermann (Hg.): Modernisierung - Prozess oder Entwicklungsstrategie, Frankfurt am Main: Campus, S. 93-103.
- Hüfner, Klaus (1973): Bildungswesen: mangelhaft - BRD-Bildungspolitik im OECD-Länderexamen. Diesterweg, Frankfurt/M.
- Heseker, Helmut, Schmid, A.: Epidemiology of obesity. Therapeutische Umschau - Revue therapeutique 2000 Aug; 57(8). S.478-481.
- Heyer, Alexandra (2000): Wie sehen Kinder ihr Ernährungsverhalten? Ausgewählte Ergebnisse einer empirischen Studie. In: Methfessel, Barbara (Hg.): Essen lehren – Essen lehren. Beiträge zur Diskussion und Praxis der Ernährungsbildung. Baltmannsweiler. 2. Auflage, 13-30.
- Horx, Matthias, Wentzel, Eike (2003): Zukunftsmärkte 2004, Kapitel Gesundheit. Zukunftsinstitut GmbH, Kelkheim.
- Hurrelmann, Klaus (2002): Kindheit in der Leistungsgesellschaft, S. 43-61 in: Deutsches Kinderhilfswerk, e.V. (Hg.) Kinderreport Deutschland, Daten, Fakten, Hintergründe. München, Kopaed.
- Iglo-Forum (1991): Iglo-Forum-Studie `91. Genussvoll Essen, bewusst Ernähren – Gemeinsamkeiten und Unterschiede am neuen deutschen Tisch. Hamburg.
- Iglo-Forum (1995): Iglo-Forum-Studie `95. Kochen in Deutschland. Hamburg.
- Imdahl, Ines/Jens Lönneker (1998): Ernährungstrends: Hungersnot im Schlaraffenland. In: Studie von Rheingold – Institut für qualitative Markt- und Medienanalysen. Oktober 1998.

- Isermeyer, F. et al. (2002): Agrar- und Ernährungsforschung in Deutschland – Probleme und Lösungsvorschläge; Stellungnahme des Dachverband Wissenschaftlicher Gesellschaften der Agrar-, Forst-, Ernährungs-, Veterinär- und Umweltforschung e.V.; Braunschweig.
- ISOE (Hg.) (2003): Zielgruppen für den Bio-Lebensmittelmarkt. Eine Studie des Instituts für sozial-ökologische Forschung (ISOE) im Auftrag Der Geschäftsstelle Bundesprogramm Ökologischer Landbau. Frankfurt am Main.
- ITC (1999): ITC (International Trade Center, Hrsg., 1999): Organic Food and Beverages: World Supply and Major European Markets. Genf.
- James, PT., Leach, R., Kalamara, E., Shayeghi, M.: The worldwide obesity epidemic. In: Obesity Research 2001 Nov; 9 Suppl 4: S.228-233.
- Karmasin, Helene (2001): Die geheime Botschaft unserer Speisen. Was Essen über uns aussagt. Bergisch Gladbach: Bastei Lübbe.
- KATALYSE Institut (2003): Auswertung von aktuellen Projekten ausgewählter Ressortforschungsanstalten des BMVEL.
- Keller, R. (1999): Diskursbegriff und interpretatives Paradigma. Referat zum Workshop "Perspektiven der Diskursanalyse".
- Kersting, M., Kaiser, B., Sichert-Hellert, W., Schöch, G: Kosten des Nahrungsverzehr von Säuglingen und Kleinkindern. In: Ernährungs-Umschau 43 (1996) Heft 7, S.252-255.
- Kettschau, Irmhild (1981): Wieviel Arbeit macht ein Familienhaushalt? – Zur Analyse von Inhalt, Umfang und Verteilung der Hausarbeit heute, Dissertation. Dortmund
- Kirchmann, Ruth (2003) (CMA): Ist die Discountisierung noch aufzuhalten? Präsentation anlässlich des 7.Deutschen Bäckerfilialtags des Verbandes deutscher Großbäckereien e.V. 26.3.2003, Düsseldorf, CMA.
- Knickel, K. (2001): Nachhaltige Entwicklung in Deutschland - Die Zukunft dauerhaft umweltgerecht gestalten; Umweltbundesamt, Berlin.
- Kohlmeier, Lenore (Hg.) (1993): Ernährungsabhängige Krankheiten und ihre Kosten. Schriftenreihe des Bundesministeriums für Gesundheit, Band 27, Baden-Baden.
- Kradolfer, E. (2001): Nachhaltige Entwicklung in der Trägheit gesellschaftlichen Wandels - konzeptionelle Überlegungen für eine PR für nachhaltige Entwicklung am Beispiel der Ernährung in der Schweiz, Zürich.
- Kuhnert, H.; Feindt, P.; Wragge, St.; Beusmann, V. (2002): Boom durch BSE? Studie zur Nachfrage nach Öko-Lebensmitteln. In: B&B Agrar 5/02, 55. Jg., 161-166
- Küthe, Erich (1996): Die Küche in Überdrussgesellschaften. In: Kutsch, Thomas; Weggemann, Sigrid (Hg.): Ernährung in Deutschland nach der Wende: Veränderungen im Haushalt, Beruf und Gemeinschaftsverpflegung. Witterschlick/Bonn, S. 359-378.

- Kutsch, Thomas (1993): Ernährungssoziologie. In: Kutsch, Thomas (Hg.): Ernährungsforschung – interdisziplinär. Darmstadt: Wissenschaftliche Buchgesellschaft, S. 98-135.
- LBE (2002): Fachgemeinschaft Lebensmittel im Landesverband des Bayerischen Einzelhandels e.V. (LBE), München, Pressemitteilung Nr. 45/2002 vom 23.09.2002.
- Litzenroth, Heinrich A. (1995): Dem Verbraucher auf der Spur – quantitative und qualitative Konsumtrends. In: GfK Marktforschung GmbH (Hg.): Jahrbuch der Absatz- und Verbrauchsforschung. H. 3, S. 213-267.
- LMBG, 8/2002: § 40a Unterrichtspflichten der Lebensmittelunternehmer.
- Lüdtke, Hartmut (1995): Zeitverwendung und Lebensstile. Empirische Analysen zu Freizeitverhalten, expressiver Ungleichheit und Lebensqualität in Westdeutschland. Marburger Beiträge zur Sozialwissenschaftlichen Forschung MBSF Nr. 5. Marburg.
- McKoeown, Thomas (1979): Die Bedeutung der Medizin, Frankfurt.
- Menrad (2001): „Wirksamkeit und Markt von Functional Food“; In: euro-biotech 2001. Magazin für Biotechnologie Gentechnologie Pharmazie, S. 80 – 84.
- Mensink, Gert; Beitz, Roma; Burger, Martina; Bisson, Susanne (2000): Lebensmittelkonsum in Deutschland. In: Ernährungs-Umschau 47 (9): 328-332.
- Methfessel, Barbara (2003): Bildungsstandards für den Bereich Haushalt mit Schwerpunkt Ernährungs- und Verbraucherbildung (Arbeitsfassung), Schriftfassung des Vortrags zur Tagung der GATWU im Rahmen der Tagung der GDF, 13.9.2003m, Pädagogische Hochschule Heidelberg.
- Meyer, Simone; Weggemann, Sigrid (2001): Mahlzeitenmusteranalyse anhand der Daten der Zeitbudgeterhebung 1991/1992. In: Ehling, Manfred; Merz, Joachim u.a. (Hg.): Zeitbudget in Deutschland: Erfahrungsberichte der Wissenschaft. Schriftenreihe Spektrum Bundesstatistik Bd. Nr. 17, Stuttgart: Metzler-Poeschel, S. 188-201.
- Meyer, Sybille; Schulze, Eva (1994): Alles automatisch – Technikfolgen für Familien. Längsschnittdaten und zukünftige Entwicklung, Berlin: Ed. Sigma.
- Mrowka, Petra (1997): Ernährungskompetenz von Jugendlichen. Diplomarbeit am Lehrstuhl für Wirtschaftssoziologie. Institut für Agrarpolitik, Marktforschung und Wirtschaftssoziologie, Universität Bonn.
- NGZ, der Hotelier, Deutscher Fachverlag Frankfurt, zitiert nach der Veröffentlichung in Cafe-future.net.
- Oberender, Peter, Zerth, Jürgen (1999): Die Kosten ernährungsabhängiger Krankheiten: eine ökonomische Betrachtung der Prävention der Adipositas. in: Mitteilungen des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens, Heft 7, S. 14-21.

- OECD (1996): Learning: the Treasure Within: Education in the 21st Century. Report to UNESCO of the International Commission of Education for the Twenty-first Century. OECD, Paris, einzusehen unter:
http://www.see-educoop.net/education_in/pdf/15_62.pdf, konsultiert am 10.1.2004.
- OECD (2001): Lernen für das Leben, Ergebnisse der ersten Schulleistungsstudie PISA 2000, OECD, Paris, einzusehen unter:
[http://www.pisa.oecd.org/Docs/Download/PISA2001\(deutsch\).pdf](http://www.pisa.oecd.org/Docs/Download/PISA2001(deutsch).pdf), konsultiert am 10.1.2004.
- OECD (2003): Literacy skills for the world of tomorrow – further results from PISA 2000, Executive Summary; Organisation for Economic Co-operation and Development, UNESCO Institute for Statistics, Paris.
- Oltersdorf, Ulrich (1995): Wandel der Ernährungsgewohnheiten: Anregungen für die Lebensmittelwissenschaft. In: GIT - Zeitschrift für das Laboratorium (9), S. 803f.
- Oltersdorf, Ulrich; Benterbusch, Renate; Ulrich, Hans-Jürgen (1995): Verbraucherängste wegen Ernährungsrisiken in Deutschland zwischen 1992 und 1994. In: Appetite, volume 24, S. 275.
- Pfau, Cornelia; Piekarski, Johannes (2002): Zur Kompetenz der Verbraucher im Umgang mit Lebensmitteln im privaten Haushalt. In: Ernährungs-Umschau 49 (1): 18-22.
- Piel, Edgar (2001): Pils und Pralinen. Was die Deutschen übers Essen denken. In: GEO Wissen. Ernährung: Gesundheit & Genuss. Hamburg: Gruner + Jahr, S. 108-113.
- PricewaterhouseCoopers (2000): Konturen: Gesundheit 2010. Die Zukunft des Gesundheitswesens. Management Summary. Fachverlag Moderne Wirtschaft. Frankfurt
 Einzusehen unter:
<http://www.medical-communities.de/pdf/pricewaterhouse2010-2.pdf>
- Proceedings, Council of Europe, Strasbourg, 20-21. Nov. 2003.
- Pudel, Volker (1999): Immer nur Pizza, Pommes und Spaghetti: Was essen und trinken Kinder gerne und warum? In: Leonhäuser, Ingrid-Ute; Berg, Ilona (Hg.): Kids & Food: Essverhalten von Kindern – Wunsch und Wirklichkeit. 13. Symposium Wissenschaft und Ernährungspraxis, Bingen: AMC, S. 33-45.
- Randow, Gero von (2001): Erst kam das Fressen und dann das Mahl. In: GEO Wissen. Ernährung: Gesundheit & Genuss. Hamburg: Gruner + Jahr, S. 114-125.
- Robert-Koch-Institut (2002a): Lebensmittelbedingte Erkrankungen in Deutschland, in: Epidemiologisches Bulletin, Nr. 50, Robert-Koch-Institut (Hg).
- Robert-Koch-Institut (2002b): GSF Bericht 7/02.
- Rösch, C. (2002): Trends in der Ernährung – eine nachhaltige Entwicklung. In: GAIA 11(2002), 119-122
- Rosen, George (1975): Die Entwicklung der sozialen Medizin. in: Deppe/Regus (1975).

- Rückert-John (2003): Produkte aus ökologischem Landbau in der Gemeinschaftsverpflegung, Vortrag auf einer Tagung der Universität Hohenheim vom 13.11.2003.
- Schäfers, Bernhard (2002): Sozialstruktur und sozialer Wandel in Deutschland, 7. Auflage, Stuttgart: Lucius und Lucius.
- Sellach, Brigitte (1996): Die Frankfurter Beköstigungsstudie – Wie kommt das Essen auf den Tisch. Baltmannsweiler.
- Schipperges, Heinrich (Hg.) (1978): Krankheit, Heilkunst, Heilen. Freiburg, München
- Schuh, A.; Holzmüller, H. (1992): Skandalbewältigung durch Marketing - Zum Umgang mit medieninduzierten Unternehmenskrisen. WiSt - Wirtschaftswissenschaftliches Studium, Heft 7, Juli 1992, S. 343-347.
- Schultz, I. (2000). Hausarbeit, Eigenarbeit und Self-Service im Umweltschutz. Discussion Paper. Wissenschaftszentrum Berlin für Sozialforschung, Berlin.
- Schulze Buschoff, Karin; Rückert-John, Jana (o.J.) Vom Normalarbeitsverhältnis zur Flexibilisierung. Über Wandel der Arbeitszeitmuster: Ausmaß, Bewertung und Präferenzen. WZP Papers P00-518, Wissenschaftszentrum für Sozialforschung, Berlin.
- Shell Studie - Jugendwerk der deutschen Shell (Hg.) (2000): Jugend 2000, Opladen.
- Spiekermann, Uwe (1999): Esskultur heute – Was, wie und wo essen wir? Beitrag zum Sammelband „Gesunde Ernährung zwischen Natur- und Kulturwissenschaft. Die Arbeit der Dr. Rainer Wild-Stiftung. Münster, S. 41-56.
- Spiekermann, Uwe (2001a): Ernährungstrends und Esskultur. Analyse, Erfahrungen und Folgerungen. Beitrag zur Fortbildungsveranstaltung „Ernährungstrends und Esskultur. Die Ernährung im 21. Jahrhundert: Herausforderungen für den Nahrungsmittelunterricht“ in Esslingen 25.04.-27.04.2001 Vortragsfassung.
- Spiekermann, Uwe (2001b): Der Markt für Functional Food. Überblick, Bedeutung und Perspektiven. Beitrag zur Fortbildungsveranstaltung „Ernährungstrends und Esskultur. Die Ernährung im 21. Jahrhundert: Herausforderungen für den Nahrungsmittelunterricht“ in Esslingen 25.04.-27.04.2001 Vortragsfassung.
- Spiekermann, Uwe (2002): Kommerzialisierung und Enthäuslichung im 20. Jahrhundert. Beitrag beim DFG-Rundgespräch „Ernährung und Haushalt“, Berlin 28./29.06.2002.
- StaBA (Hg.) (2002): Datenreport 2000, Zahlen und Fakten über die Bundesrepublik Deutschland, In Zusammenarbeit mit WZB und ZUMA, Bundeszentrale für Politische Bildung, Schriftenreihe Band 376, Bonn.
- Statistisches Bundesamt (Hg.) (1998): Gesundheitsbericht für Deutschland. Health report for Germany: Ergebnis eines Forschungsvorhabens. Gesundheitsberichterstattung des Bundes. Metzler-Poeschel, Stuttgart.
- Statistisches Bundesamt Wiesbaden (1998): Im Blickpunkt: Frauen in Deutschland. Metzler-Poeschel, Stuttgart.

- Statistisches Bundesamt (2000): Ergebnisse der 9. koordinierten Bevölkerungsvorausberechnung, Statistisches Bundesamt, Wiesbaden.
- TAB (2001): Büro für Technikfolgenabschätzung beim Deutschen Bundestag, Laufendes Forschungsprojekt "Entwicklungstendenzen von Nahrungsmittelangebot und -nachfrage und ihre Folgen" auf <http://www.tab.fzk.de/de/projekte.htm> vom 22.10.2001.
- TAB (2002): Büro für Technikfolgenabschätzung beim Deutschen Bundestag, Entwicklungstendenzen von Nahrungsmittelangebot und -nachfrage und ihre Folgen“, Arbeitsbericht Nr. 81, August 2002.
- Teuteberg, Hans J. (1985): Der Wandel der häuslichen Tischgemeinschaft und Aufgaben einer Haushalts- und Ernährungserziehung. In: Hauswirtschaft und Wissenschaft/33, 30-40.
- Thomas, J. (1979): The relationship between knowledge about food and nutrition and food choice. In: Turner, M. (Hg.): Nutrition and Life Sciences. London: Applied Science.
- Tränkle, Margret (1992): Fliegender Wechsel zwischen Fast Food und Feinkost. Zur Entritualisierung des Essens. In: Andritzky, Michael (Hg.): Oikos. Von der Feuerstelle zur Mikrowelle. Haushalt und Wohnen im Wandel. Katalog zur Ausstellung des Deutschen Werkbundes Baden-Württemberg in Zusammenarbeit mit dem Design Center Stuttgart. Gießen: Anabas. S. 393-404.
- TUM (2003): Technische Universität München: Datenrecherche der Entwicklung der Haushaltsausgaben für Ernährung in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts; Endbericht des Lehrstuhls für Wirtschaftslehre des Haushalts, Unterauftrag im Rahmen des Teilvorhabens "Ernährung und Produkte" im Rahmen des Vorhabens "Ernährungswende - Strategien für sozial-ökologische Transformationen im gesellschaftlichen Handlungsfeld Umwelt- Ernährung-Gesundheit", München 2003.
- Vegetarier-Bund Deutschlands e.V. (2002): Bald jeder Dritte Vegetarier. Hannover www.urmel.dusnet.de/vegetarierbund.de/baldjederdritte.html (19.03.2003).
- VerbraucherAnalyse (1999): VerbraucherAnalyse 99. Axel Springer Verlag AG / Bauer Verlagsgruppe, Hamburg.
- VerbraucherAnalyse (2001): Soziodemographische Verwenderstrukturen und Einstellungen nach Indikationsbereichen auf Basis der Verbraucher-Analyse 2001/3, Axel Springer Verlag AG / Bauer Verlagsgruppe, Hamburg, Dezember 2001.
- Vogelsang, R. (1996): Informationsbedürfnisse und bevorzugte Informationsquellen im Ernährungsbereich. Ergebnisse einer qualitativen Studie; in: aid-Verbaucherdienst 41, Heft 12, S.268-272.
- Wachholz, Marianne; Weiß, Gretel (1998):, Zwölf Grundsätze zum Erfolg am gastronomischen Point of Sale, in: food-service, März 1998, zitiert nach: www.cafe-future.net.

- Weggemann, Sigrid (1996): Entwicklung des Ernährungsverhaltens der Bevölkerung der Bundesrepublik Deutschland von 1950-1990. In: Kutsch, Thomas; Weggemann, Sigrid (Hg.) (1996): Ernährung in Deutschland nach der Wende, Witterschlick/Bonn : Wehle, S. 21-47.
- Weichert, Imke (o.J.): Zum Ernährungs- und Mahlzeitenverhalten in Deutschland seit der Wiedervereinigung. Historischer Kontext und empirische Untersuchungen in Erfurt und Göttingen.
<http://www.uni-hamburg.de/Wiss/FB/09/Volkskui/Texte/Vokus/1999-1/ernaerun.html>
- Weiß, Gretel; Wachholz, Marianne (1997): 10 Thesen zur Zukunft der Gastronomie in Deutschland, zitiert nach einer Meldung von www.cafe-future.net im Juli 2002.
- Weiß, Gretel; Wachholz, Marianne (1998): Zwölf Grundsätze am gastronomischen Point of Sale, food-service, Deutscher Fachverlag, im März 1998, zitiert nach einer Meldung von www.cafe-future.net vom Juli 2002.
- Weiß, Gretel (2000): 8 Megatrends im Ausser-Haus-Markt, food-service, Deutscher Fachverlag, im März 2000, zitiert nach einer Meldung von www.cafe-future.net vom Juli 2001.
- Weiß, Gretel; Häuser, Christine; Leopolder, Jutta (2003): Top 100. Kunden binden, Kosten senken, in: food-service 4/2003, Deutscher Fachverlag, Frankfurt a. M..
- Weiß, Gretel; Leopolder, Jutta (2002): Top 100. Eingeklemmt zwischen BSE und Konjunkturtief, in: food-service 4/2002, Deutscher Fachverlag, Frankfurt a. M.
- Weymann, Ansgar (1998): Sozialer Wandel. Theorien zur Dynamik der modernen Gesellschaft, Weinheim/München: Juventa.
- WHO (1979): ALMA ATA, Report of the International Conference of primary health Care, health For All series no. 1, Geneva, HWO.
- WHO (1986): Ottawa Charter for Health Promotion First International Conference on Health Promotion, Ottawa, 21 November 1986 - WHO/HPR/HEP/95.1.
- WHO (2002): The European Health Report, WHO Regional Office for Europe, WHO Regional Publications, European Series, No. 97'.
- WHO - Regionalbüro für Europa (1998): Gesundheit 21: Eine Einführung in das Rahmenkonzept „Gesundheit für alle“ für die Europäische Region der WHO, Kopenhagen.
- Wiedemann, P. M.; Karger, C. R.; Clauberg, M. (2002): Aktionsprogramm „Umwelt und Gesundheit“, Teilvorhaben 9: Risikofrüherkennung im Bereich Umwelt und Gesundheit; Machbarkeitsstudie Umweltforschungsplan des Bundesministeriums für Umwelt, Naturschutz und Reaktorsicherheit Jülich Forschungszentrum Jülich.
- Wiesenthal, H. (2001): Verbraucherinteressen im Lebensmittelsektor – Eine sozialwissenschaftliche Analyse der aktuellen Risikorezeptionen, Risikodefinitionen und Defizite der Interessenrepräsentation; Forschungsbericht Humboldt Universität Berlin, Philosophische Fakultät III, Berlin.

- Wirthgen, Bernd; Kuhnert, Heike; Altmann, Marianne; Osterloh, Jutta; Wirthgen, Antje (1999): Die regionale Herkunft von Lebensmitteln und ihre Bedeutung für die Einkaufsentscheidung der Verbraucher. In: Berichte über Landwirtschaft, Band 77, Münster Hiltrup, S. 243-261
- Wood, S.; Sebastian, K.; Scherr, S. (2000): Pilot Analysis of Global Ecosystems – Agroecosystems; World Resources Institut, Washington, DC.
- Zinnecker, Jürgen; Behnken, Imbke; Maschke, Sabine; Stecher, Ludwig (2002): Null zoff & voll busy. Die erste Jugendgeneration des neuen Jahrhunderts, Ein Selbstbild, Lese + Budrich, Opladen.
- ZMP (2002): Zentrale Markt- und Preisberichtsstelle (Hrsg.) (2002): Entwicklung des Öko-Marktes 2001. In: Öko-Markt-Forum, 11. Jahrgang, Nr. 6 vom 8.2.2002 (Sonderausgabe zur Biofach 2002).
- ZMP/CMA (2001), Essen außer Haus 2000, Zentrale Markt- und Preisberichtsstelle (Hg) in Zusammenarbeit mit der centralen Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbh (CMA),Bonn.
- ZMP/CMA (2002): Wie viel Bio wollen die Deutschen? Bonn.
www.zmp.de/mafo/studien_inland.htm
- ZMP/CMA Außer Haus 2002: http://www.zmp.de/mafo/downloads/EaH_2002.pdf

4 Ansprechpartnerinnen

Dr. Ulrike Eberle (Projektleiterin)

Öko-Institut e.V.
Max-Brauer-Allee 44
22765 Hamburg
Email: u.eberle@oeko.de

Dr. Doris Hayn

Institut für sozial-ökologische Forschung
Hamburger Allee 45
60486 Frankfurt a.M.
Email: hayn@isoe.de

Dr. Ulla Simshäuser

Institut für ökologische Wirtschaftsforschung
Bergstr. 7
69120 Heidelberg
Email: ulla.simshaeuser@heidelberg.ioew.de

Regine Rehaag

KATALYSE-Institut für angewandte Umweltforschung
Remigiusstr. 21
50937 Köln
Email: rehaag@katalyse.de

Gabriele Mraz

Österreichisches Ökologie Institut
Seidengasse 13
A-1070 Wien
mraz@ecology.at