

## 4.5 Ernährung und Bildung

Die Fähigkeiten zum Essen und die Kompetenzen im Umgang mit Nahrung werden erworben. Beim Säugling gibt es angeborene Reaktionen, wie den Saugreflex und eine einfache Ausbildung der Geschmacksinne, z.B. süß zu schmecken, aber nicht salzig. In den ersten Lebensmonaten entwickelt sich die Differenzierungsfähigkeit der Sinne des Geschmacks und der physiologischen Reaktionen auf die Nahrungsaufnahme (Kap. 1.4.4.1.1, 3.3.1.1). Die stofflichen und sinnlichen Angebote der Umwelt bilden die Reize, die die angeborenen Entwicklungsabläufe prägen. Je unterschiedlicher die Reize, desto differenzierter die Reaktionen. Der Stoffwechsel wird ausgebildet, die notwendigen Mechanismen (wie z.B. für die Verdauung und die Immunreaktionen) werden angelegt, wenn zur Muttermilch weiteres zugefüttert wird. Die optimale physiologische „Ausbildung“ wirkt sich auf alle weiteren Lebensphasen aus (Abb. 3.2 Kap. 3.3.1.1). Zu diesen Bildungsprozessen zählen auch die der Entwicklung der Sinne. Hier spielt Ernährung eine wichtige Rolle, nicht nur durch die Stimulierung der Sinne, die durch den Nahrungsverzehr besonders angeregt werden, wie riechen und schmecken. Der Umgang mit Essen, das Ausbilden der Fähigkeiten selbstständig zu essen und dies auszuwählen, ist wie alle Alltagshandlungen (gehen lernen, sprechen lernen, usw.) ein jahrelanger kontinuierlicher Prozess. Die Ergebnisse dieser (sinnlichen) Bildung wirken, wie die der Stofflichen, auf den weiteren Lebensablauf ein (s. o. Abb. 3.2). Diese Bildungsaufgabe obliegt anfangs in der Regel den Eltern bzw. der Familie und sollte später durch ein ganzes Netz von verschiedenen Bildungseinrichtungen unterstützt bzw. von ihnen übernommen werden. Die Befähigung zur eigenen Lebensgestaltung ist das Ziel dieser Prozesse der Kindheit und Jugend.

In den Lebensgemeinschaften müssen ausreichende Kompetenzen vorhanden sein, die Bedürfnisse zu befriedigen. Man muss den Ernährungszyklus zum Laufen bringen. In traditionellen ländlichen Lebensformen bedeutet dies, die komplette Nahrungskette von der Bestellung der Felder bis zum gemeinsamen Mahl zu organisieren. Dabei liegen Produktion und Reproduktion eng beieinander. Die Entwicklung zur gegenwärtigen Situation wurde dadurch eingeleitet, dass das Wissen für immer mehr einzelne Handlungsfelder deutlich zunahm. Die Kenntnisse der Naturwissenschaft wurden in die Praxis übergeführt. Die Nahrungskette wurde professionalisiert und zergliedert. Heute gibt es fast für jeden Schritt eigene Teildisziplinen und Spezialisten. Es war sinnvoll, die Teilbereiche der Nahrungskette immer weiter voneinander zu trennen. Heute gibt es spezielle Hersteller und Anbieter für Düngemittel, Landmaschinen, Getreide- und Ölmühlen, Bäckereien, Schlachthäuser, Metzgereien, Einkaufsstätten, Stehimbisse, Restaurants, Ernährungsberater, u.v.a.m. Die Branchenverzeichnisse (die gelben Seiten) werden immer umfangreicher. Die einzelnen Beteiligten im Ernährungssystem, einschließlich der eigentlichen Zielgruppe für all dies tun, die Verbraucher, wissen vom Gesamtsystem immer weniger. Heute bleibt dem Haushalt im Allgemeinen nur noch der Teil zwischen Einkauf und Verzehr als Aufgabe übrig, wobei ihm viele Bequemlichkeiten (convenience) angeboten werden. Es ist im wahrsten Sinne des Wortes fraglich, was die einzelnen Verbraucher noch können und tun. In der Beschreibung der Nachfrage nach den einzelnen Lebensmittelgruppen musste immer festgestellt werden, wie wenig aktuelle Kenntnisse darüber bekannt sind, welche Kompetenzen heutige Menschen im Umgang mit ihrem Essen haben (Kap. 1.4).

Insgesamt sind die Kenntnisse der Menschheit über die Nahrungsketten enorm, aber wie es für alle Lebensbereiche ist, enzyklopädisch zergliedert. Der Umfang dieses Gutachtens veranschaulicht dies. Die Bibliotheken bersten, die Datenbanken vergrößern sich. Beim Umgang mit dem Alltag ist Wissen ein zwar enorm wichtiger Teil, wissen wie etwas funktioniert, doch es muss praktisch umgesetzt werden. Man muss können, was man will.

Ernährung ist sehr illustrativ darzustellen, da beides zusammengehört – Theorie und Praxis. Das Erkennen der Qualität der Ausgangsware, der Lebensmittel, die man erwirbt, um daraus

ein gutes Essen zu bereiten, erfordert ein „Begreifen“ der Ware. Die Kenntnisse der Lebensmittelkunde sind hilfreich; erfolgreiches Handeln, Entscheiden, setzt aber praktisches Einüben voraus. Zum guten Koch wird man nicht virtuell, sondern manuell. Doch ohne theoretische Kenntnisse über den Sinn der Vorgänge fällt es schwerer, Handlungen zu entwickeln. Je mehr praktische Erfahrungen Menschen mit Nahrungsmitteln haben, desto besser können sie diese beschreiben. Wer feine (Geschmacks-) Unterschiede erkennt, wer darüber reflektiert, was seine Sinne wahrnehmen, wie sein Körper reagiert, der kann auch diese Erfahrungen differenziert weitergeben. Nur wer etwas richtig begriffen hat, der kann es auch anderen erklären. Die feinen Unterschiede eines Feinschmeckers oder eines Weinkenners sind dem großen Umfang seines Vokabulars zu entnehmen (Lehrer 1982, Enninger 1982).

Folgende Tendenzen sind festzustellen. Die Ernährungskompetenzen spalten sich immer weiter auf, die Spezialisierung nimmt zu. Veranschaulicht werden kann dies z.B. durch die Übersichten zu Berufen und Tätigkeiten, die mit Ernährung zusammenhängen (s. Liste der Berufe im Internet, von Agrartechniker, Bäcker, bis hin zu Weinküfermeister und Winzer - <http://www.arbeitsamt.de/hst1/services/information/bkb/a/index.html>). Die Betrachtung der Zusammenhänge wird vernachlässigt. Das hängt zu einem großen Teil damit zusammen, dass Theorie (und Spezialität) höher bewertet wird als Praxis (und „Generalität“). Dies drückt sich auch materiell aus (z.B. in der Honorierung). Die abnehmende Ernährungskompetenz der Verbraucher, besonders deutlich in den jungen Generationen, hängt mit der abnehmenden Wertschätzung von Alltagsbildungsaufgaben in unserer Gesellschaft zusammen. Es ist auch (betriebs-) wirtschaftlicher, „Mehr“ zu verkaufen. Verbraucher werden von Außen eher angehalten, Fähigkeiten abzugeben, als selbst zu erwerben.

Es fehlen zwar umfassende Untersuchungen zum Kenntnisstand und den Fähigkeiten der Verbraucher im Umgang mit der Ernährung, doch die vorhandenen Fallstudien und Indizien zeigen eindeutig an, dass immer mehr Alltagsgrundfähigkeiten verloren gehen. Wer kann noch anpflanzen und großziehen. Die Distanz zu den Feldern und Gärten wird größer, es ist unbekannt, wie wenig Schulgärten es gibt. Wer weiß, woher die Rohware unserer Lebensmittel kommt, wer kann Getreide ernten, mahlen und Brotbacken? Wer kann ein Tier schlachten und Wurst machen? Wer kann einfache Lebensmittelzubereitungen in der Küche vornehmen? Wer kann noch kochen, und nicht nur nach der Packungsaufschrift das Vorgefertigte servieren? Wer kann noch für eine kleine familiäre Feier die Verköstigung selbsttätig gestalten?

Selbstverständlich können nicht mehr alle Teile des Ernährungssystems „in einer Hand“ sein, eigenständiges Tun und die Nutzung von Dienstleistungen gehören zusammen. Die Entscheidungsträger (die Haushaltsführenden) sind gefordert, dies zu organisieren. Dabei sind die Vor- und Nachteile der Alternativen abzuwägen und Aufgaben auszuführen (Tab. 4.3). Weniger selbst zur Ernährung beizutragen, Kompetenzen abzugeben, dafür mehr Werte einkaufen und mehr Geld zu verbrauchen, um Zeit zu sparen (um Erwerbsarbeit nachzugehen, oder Freizeit zu haben), dies ist der Haupttrend, der von Seiten der Anbieter unterstützt wird. Der Umgang mit dem Lebensmittel verkürzt sich immer mehr, es wird schließlich nur noch die Kompetenz benötigt, die Verpackungsaufschriften lesen und die Küchengeräte (z.B. Mikrowelle) bedienen zu können. Das wird „bezahlt“ mit Verlusten an Ernährungsbildung und Ernährungskultur.

Diese Fähigkeiten, ein Ernährungssystem zu managen, wurden früher von einer Generation auf die andere übertragen. Diese Bildungsarbeit verliert heute immer mehr an Bedeutung und Anerkennung. Ein Ausgleich könnte durch gesellschaftliche Einrichtungen wie Kindergärten und Schulen erfolgen. Es ist aber festzustellen, dass die Ernährungsbildung in diesen Bereichen ebenfalls weniger wahrgenommen wird. Es herrscht der Eindruck vor, dass die Hauptbildungsarbeit im Ernährungsbereich bei den Anbietern und Medien liegt. Der Vergleich der Informationen für Verbraucher durch verschiedene Anbieter zeigt die quantitativen Defizite zwischen den von Verbrauchern hoch geschätzten, unabhängigen Stellen (wie z.B. Verbrau-

cherzentralen) und denen der kommerziellen Seite (Kap. 1.3.5). Es scheint so, als ob die Gesellschaft es will oder zumindest hinnimmt, dass die Ernährungsbildung privatisiert wird. Nicht nur im Umfang der Ernährungsbildungsarbeit gibt es Lücken und Unausgewogenheiten, sondern auch in den Inhalten. Die Schwerpunkte liegen zu sehr auf dem Vermitteln von Theorien und spezialisiertem Wissen. Der Praxisbezug, das Einüben und das Erwerben von Fähigkeiten, Aufgaben planerisch und organisatorisch auszuführen, das System-Denken und -Managen wird vernachlässigt. Es erscheint besonders wichtig, dass gelernt wird damit umzugehen, wie spezielles Wissen, Informationsmengen, in die praktischen Aufgabenstellungen eingebunden werden. Welche Handlungsrelevanz haben die einzelnen Informationen zum „Ernährungs-Qualitätskreis“ (Abb. 1.10 wie Nährstoffgehalte, Referenzwerte – wie BMI, Cholesterinspiegel, Mengen an Schadstoffen, Umweltbelastungen, Preise, Haltbarkeit, Kennzeichnungen, Labels, usw.)? Wie sind Zielkonflikte zu bewältigen, wie zu entscheiden? Ernährungshandeln kann nicht allein nach Anweisungen erfolgen. Selbst wenn Fachleute ein Menü komponiert haben, unterliegt die Ausführung dem Einzelnen. Es gibt keinen Dirigismus, sondern höchstens Hilfen zur Selbsthilfe. Richtungen und Richtwerte von außen müssen innen umgesetzt werden, den eigenen (Stoffwechsel-) Weg finden. Das Zusammenspiel bringt den Wohlklang. Im großen Ernährungs-Orchester wird gegenwärtig noch zu vieles unkoordiniert von sich gegeben. Die Hausmusik gibt es nicht mehr und das große Orchester übt noch. Die Aufführung des Werkes erfordert Beachtung und Kenntnisse der Vorgaben (das Thema des Stückes, die Partitur, d.h. die Theorie, die Fachkenntnisse) und die Handlungskompetenz der Beteiligten (jeder muss sein Instrument beherrschen). Die Kritik, nicht im notwendigen Maße gemeinsam an der Ernährungsaufführung zu arbeiten, betrifft nicht nur die allgemeine Ernährungsbildungsarbeit, sondern trifft für alle Berufsbildungsgänge zu (s.o. Liste der „Ernährungsberufe“), die mit der Ernährung zusammenhängen. Es gibt vieles zu lernen, jeder soll und muss seine eigene Disziplin beherrschen. Jeder muss Informationen („die Noten“) erkennen können. Die exakte Ausführung kann nicht nur strengen mechanistischen Regeln unterliegen, sondern man muss auch die Reaktionen beachten. Die Ernährungskomponisten und -dirigenten geben die Noten vor (z.B. das richtige Körpergewicht), das Ergebnis der Ernährung wird gemeinsam bewertet (Wohlbefinden, Krankheitshäufigkeit). Wichtige Beobachter dieses Zusammenspiels sind die Ernährungsepidemiologen. Ihre Kritik ist zu beachten, aber nicht notwendiger Weise zu befolgen. Die Diskussion um das richtige Körpergewicht steht exemplarisch dafür. Kleine Abweichungen sind erlaubt, aber irgendwo ist die Grenze erreicht, wo immer mehr (Körper) nicht mehr mitspielen (Hubbard 2000, Kuczmarski und Flegal 2000).

**Tab. 4.3: Vor- und Nachteile vom Selber- und Fremdkochen**

(bei gleichem Produkt, z.B. Brot, Kartoffelkloß, etc. - jeweils aus der Sicht des Haushaltes bzw. Verbrauchers)

BEREICH	"do it yourself"	"Outsourcing"
Material (z.B. Lebensmittel)	höhere Kosten im allgemeinen, außer in Hochsaison	niedrige Kosten (kann günstiger einkaufen)
Mitteleinsatz (z.B. Geräte)	höhere Kosten	niedrige Kosten
Zeitaufwand	hoch	gering
Wissen/Fertigkeiten	hoch	gering
Management/Planung	hoch	gering
Vertrauen/Sicherheit	hoch	"verunsichert"
Qualitätskontrolle, objektiv, Gesundheit	niedrig	hoch
Qualitätskontrolle, subjektiv, Geschmack	hoch	niedrig
Bedarfsanpassung	hoch, individuell	niedrig, standardisiert
Kommunikation	hoch	niedrig
Sinnentraining	hoch	niedrig
Kreativität	hoch	niedrig
(Eß-) Kultur	hoch	niedrig

Quelle: Oltersdorf, 1996

Das Bild aus der Musik ist nicht zufällig herangezogen worden, sondern dient dazu bewusst zu machen, dass in das Ernährungsbildungsprogramm nicht nur naturwissenschaftliche und praktische Kenntnisse aufgenommen werden sollten, sondern auch die der sozialen und kulturellen Dimensionen.

Der Umgang mit Nahrung und die Gestaltung der Speisen kann zur Handwerkskunst werden und damit zu einem Teil der (Alltags-) Kultur. Verschiedene Speisen sind Symbole der Lebenskultur der Gesellschaften; Brot ist bei uns z.B. im religiösen Abendmahl von göttlichem Bezug. Ihre Rolle in der Malerei ist deutlich, es sei nur an Stilleben erinnert. Auf den erweiterten Sprachschatz der Feinschmecker wurde bereits hingewiesen (s.o.). Die Entwicklung der Ernährung geht in den „Korpus“ der Sprache ein (Institut für Deutsche Sprache, Mannheim; [www.ids-mannheim.de](http://www.ids-mannheim.de)). Umgang mit Ernährung ist Teil der (non-verbalen) Kommunikation der Menschen. Daran zeigt sich Zugehörigkeit und Distanzierung. Wer kümmert sich um welche Aufgaben, welche Anerkennung und Gegenleistung (Lohn) gibt es? Wer darf was essen und was nicht? Wie ist die Tischordnung, wer erhält zuerst essen, wer erhält das größte Stück (Fleisch)? Die Regeln waren in zurückliegenden Zeiten deutlich zu erkennen, heute sind sie zwar vorhanden, sind jedoch differenzierter, je nach Verbrauchergruppe und Verzehrssituation zu unterscheiden (Kap. 1.3.4 besonders Kap. 1.3.4.8). Sie werden auch weniger deutlich niedergeschrieben (wie z.B. früher in der „Hausväterliteratur“ und den „Benimm-Büchern“).

Die Lebenskultur, der Umgang miteinander und mit den Dingen des Lebens, zeigt die sozialen Dimensionen der Ernährung an. Wer produziert die Nahrung, wer kümmert sich ums Essen, wer übernimmt welche Dienstleistungen. Wer ist Diener, wer ist Herr? Darauf wird im folgenden Kapitel (4.6) eingegangen.

Die geschilderten Zusammenhänge zwischen Ernährung und Bildung und der mangelnde Stand der Erkenntnis in diesem Bereich sowie der bemerkbare Trend, dass der Bildungsauftrag von der Gesellschaft vernachlässigt wird und kommerzielle Anbieter den Markt beherrschen, sollte zum aktiven Nachdenken und folgendem Handeln anregen. Alle Verantwortungsträger der Gesellschaft sollten die Ernährungslücken erkennen und Konsequenzen und Folgen abschätzen. Je weniger einzelne Gruppen Ernährungskompetenz haben, desto abhängiger werden sie von den Hilfen der Anbieter. Die großen Lebensmittelhersteller kennen die Verbraucher sehr gut. Das Marketing erkennt die Lücken der Verbraucher, wo sie Hilfe und Orientierung suchen. Das Angebot besteht zunehmend nicht nur aus der „Hardware“, den Lebensmitteln, sondern auch aus der „Software“, den Informationen. Diese nehmen an Umfang zu (s. Lebensmittelkennzeichnung Kap. 1.3.5.3). Entsprechend wird der Wert der Zusatznutzen immer wichtiger. So steht in den Geschäftsberichten der großen Anbieter: „Leadership“ in Ernährung ist nicht nur beste Qualität der Produkte zu garantieren, sondern auch Führungskraft im Kontakt zum Konsument zu sein, umfassende Aufklärung und Informationen. Da aber Anbieter und Verbraucherinteressen unterschiedlich sind, muss es auch neutrale Mittlerstellen geben (Kap. 1.3.5.5).

An allen Stellen, an denen Ernährungsbildung wahrzunehmen ist, sei es allgemeine Bildung oder Berufsbildung, muss verantwortungsvoll der Bildungsauftrag geprüft werden. Dazu gehört auch, wie der Beitrag der Verbraucher zu werten und zu verbessern ist. Von den Methoden der Anbieter kann gelernt werden, wie durch geschickte Nutzung aller Medien und professioneller Nutzung von verschiedenen Bildungsmaterialien, Verbraucher auf bestimmte Ziele hin gebildet werden. Hier werden Verbraucher aller Zielgruppen entlang dem Lebenszyklus angeregt, Bedürfnisse zu entwickeln, die durch den Erwerb der entsprechenden Produkte befriedigt werden können. Jeder große Hersteller hat für alle Zielgruppen eindrucksvoll gestaltete Materialien, sei es für Schwangere, Stillende, Mütter mit Kleinkindern, für Schul-

kinder/Kinder bis hin zu verschiedenen Seniorentypen, und für solche Zielgruppen wie Vegetarier, Veganer und Allergiker. Es stehen praktisch alle Informationen in den verschiedenen Formen (Broschüren, Internet, Hotlines, usw.) zur Verfügung (siehe Informationen der Hersteller, Antworten der Nachfrage im Rahmen des Gutachtens, und Zusammenstellung zur 22. Wissenschaftlichen Jahrestagung der AGEV „Ernährungsziele unserer Gesellschaft“, Bonn, 12.-13.10.2000 <http://www.agev-rosenheim.de/>; z.B. Nestlé-Info-Service – 0180 – 325 2625 und Internet: [www.nestle.de](http://www.nestle.de); für Erwachsene Maggi-Produkte: Kochstudio: Tel.: 069/66 71 28 41 / Fax: 069 – 66 71 48 04 [www.maggi.de](http://www.maggi.de), Kochstudio, Clubs, Magazin, Zielgruppe KIDS, Tischkultur und Accesories, „Merchandising“). Vermittelt werden alle wesentlichen Inhalte wie Warenkunde und Ernährungslehre, aber eben auch positive Seiten, das Sinnliche beim Essen: „Freude“ und „Geselligkeit“ (Nestlé Deutschland AG 1999b). Selbst die Ermittlung des Ernährungszustandes bzw. -risikos wird behandelt (z.B. der "Mini Nutritional Assessment"). Schließlich gibt es wichtige Bildungsangebote, wie z.B. durch Ausstellungen und sogar ein Ernährungsmuseum (das Alimentarium von Nestlé in Vevey <http://www.regart.ch/alimentarium/> - dort ist z.B. das Essen nicht als Ernährungspyramide veranschaulicht, sondern durch Vitrinen mit einer Monatsration von 100 kg Speis und Trank, die auch zeigt, wie viel davon Nestle anbietet).

Analog nehmen entsprechende Kundenbindungsaktivitäten des Lebensmittelhandels zu. So werden aus den früheren Prospekten jetzt Zeitschriften, die Werbung und Informationen verquicken. Bei manchen ist dies sehr deutlich (z.B. „Diese Woche“ erscheint wöchentlich in einer Auflage von über zwei Millionen; [www.bawue-edeka.de](http://www.bawue-edeka.de); mit Service-Fon 01803/671049 rund um die Uhr für 12 Pfening/30 Sekunden, aber auch mit Rückrufangeboten).

Bei vielen anderen Medien ist die Verquickung von neutraler Information und Marketing der Anbieter nicht eindeutig und müsste vermehrt untersucht werden, damit Verbraucher die interessensgeleitete Information besser würdigen könnten. Würden unkritische Verbraucher Anbieterratschläge befolgen, könnte folgendes herauskommen:

- Trink viel Rotwein;
- Verzehre regelmäßig Schokolade;
- Esse fett und verliere Gewicht;
- Gesunder Schlaf macht sie fit.

Diese Glosse aus einer Zeitschrift für die Ernährungsindustrie zeigt an, dass Orientierung notwendiger denn je wird (O'Donnell 2000). Marketing kann nicht den Nutzen für den Verbraucher (oder die Gesellschaft) in den Mittelpunkt stellen (Bolz 2000).

Die Alternativen zu den Anbieter-Informationen müssen gestärkt werden. Das kann nur in Zusammenarbeit aller Akteure im Ernährungssystem geschehen. Die Gesellschaft muss jedoch die Rahmenbedingungen, die Ordnungsprinzipien, politisch festlegen. Es muss dazu eine Situationsanalyse erstellt werden. Der Ernährungsbericht muss nicht nur die stoffliche Qualität der deutschen Lebensmittel darstellen („Lebensmittel-Monitoring“), sondern er muss auch das Kapitel „Ernährungsbildungsbericht“ enthalten.

Es sind vorhandene methodische Lücken, wie z.B. die verbesserte Ermittlung der verschiedenen Zielgruppen und die zielgruppengerechte Kommunikation zu ihnen durch Förderung entsprechender Untersuchungen zu schließen (N.N. 1999b).

Was hindert Menschen im Alltag daran, Wissen (das Obst und Gemüse gesund sind) in Handeln umzusetzen. Daraus sind ein Ernährungsbildungsprogramm und entsprechende Ernährungsbildungsinitiativen zu entwickeln. Durch die begleitende Evaluierung werden neue Erkenntnisse gewonnen, die Ernährungsbildung weiter zu optimieren.

Entsprechende Forderungen werden international erhoben; in den Aktionen der Europäischen Gemeinschaft werden sie bereits aufgegriffen (Health and Human Nutrition: Elements for European Action: <http://www.sfsp-publichealth.org/europe.html>, [www.sfsp-publichealth.org](http://www.sfsp-publichealth.org)). Sie können gebündelt werden mit anderen modernen Informations- und Bildungspro-

grammen. Denn Material, Ideen und Initiativen sind vorhanden, mehr als isoliert Agierende wahrnehmen können. Vernetzung ist besonders gefragt und sollte gefördert werden. So gibt es z.B. neue Ideen bei traditionellen Informationsanbietern, den Bibliothekaren, die heute nicht nur Gedrucktes, sondern auch elektronische Informationen zusammenstellen, und anbieten, Orientierung geben zu können: "Ask A Librarian" ist eine solche Initiative, die auch für den Ernährungsbereich interessant erscheint ([www.dgd.de](http://www.dgd.de), [www.vrd.org](http://www.vrd.org), [www.earl.org.uk/ask/index.html](http://www.earl.org.uk/ask/index.html)). Zum Wert der Bildung zählt auch, welche Symbole ihr die Gesellschaft setzt. Die Hochkultur (staatliche Museen) wird in der Gesellschaft vielfältig gefördert; wo sind die Förderer und Sponsoren der Alltagskultur. Im Ernährungsbereich gibt es aussterbende regionale Besonderheiten und Fähigkeiten, die an isolierten Stellen, wie z.B. Landwirtschaftsmuseen, Heimatmuseen, Stadtarchiven, Lebensmittelmuseen, Brotmuseum oder auch als Initiative „Dokumentationszentrum der Alltagskultur der DDR“ deutlich werden (Ludwig 1999).

Ansätze für Ernährungsbildungsprogramme sind auch in Deutschland vorhanden. Die theoretische Ausbildung war erfolgreich (die Menschen wissen heute, was gesunde Ernährung ist) und muss fortgeführt werden. Dabei gilt es, Lücken zu schließen, nämlich das zunehmende Vergessen der Bedeutung der Lebensmittelhygiene. Die Vermittlung der weiteren Ernährungsqualitäten, die über die individuellen Dimensionen (Geschmack, Sicherheit, Gesundheit, usw.) hinausgehen, also die Aspekte, die mit der Umwelt und Nachhaltigkeit zusammenhängen, sind noch nicht genug bekannt. Die Hauptlücke besteht in der Ergänzung der theoretischen Bildung durch praktisches Einüben. Die vorhandenen Initiativen, wie z.B. Sinnes-  
training für Kinder (Meier-Ploeger 2000, siehe auch: <http://www.slowfood.de/>), Pfundskur ([www.pfundskur.de](http://www.pfundskur.de)) oder 5amTag ([www.5amTag.de](http://www.5amTag.de)), sind zu ergänzen und vor allem zu verknüpfen durch die Erstellung eines ernährungspolitischen Programmes. Ein Beispiel für einen guten Ansatz dazu ist das neue Programm „Gesundheit die schmeckt“ der Eurotoques und der Zeitschrift „Brigitte“, das vom Gesundheitsministerium unterstützt wird.