

1.3.3.2.2 Mahlzeiten außer Haus

Obwohl traditionell der Lebensmittelverzehr an das Haus bzw. den Haushalt gebunden ist, hat auch der Außer-Haus-Verzehr eine Tradition. Schon früher gab es Zeiten, die die Menschen außer Haus verbrachten (trotz der engen Bindung durch die Arbeit ans Haus), z.B. während der Arbeit auf dem Feld, während dem Markttag, usw.. Wirtshäuser und Feste haben ebenso eine Tradition. Doch sind die damaligen Dimensionen des Außer-Haus-Verzehrs nicht mehr mit den heutigen zu vergleichen. Erst durch die technologische Schaffung der Möglichkeiten außer Haus ausreichend zu essen, konnte sich die Industrie- und Massengesellschaft entwickeln. Dabei halfen und helfen heute immer die privaten Haushalte mit, denn von zu Hause Mitgenommenes wird in vielen Fällen außer Haus verzehrt (bei der Arbeit und in der Freizeit).

Die Entwicklung der Lebensmittel zu ihrer heutigen Transport- und Lagerfähigkeit, und die Organisation der Außer-Haus-Verpflegungs-Angebote machte die Mobilität und Flexibilität von Menschen möglich, die wir heute fast als selbstverständlich wahrnehmen. Heute trifft man fast in jedem Bereich, in dem sich Menschen aufhalten, auf ein Essensangebot. Der Außer-Haus-Markt ist gut untersucht, und es gibt wichtige Marketing-Aktivitäten, da dieser Bereich der Dienstleistungen den Mehrwert der Nahrungskette steigert. In der Menge der Lebensmittel kann kein Zuwachs erfolgen, denn das Angebot führt bereits jetzt zu negativen Folgen der Übersättigung.

Ein wichtiger Teil der Außer-Haus-Verpflegung ist mit der Arbeit (bzw. Ausbildung) gekoppelt, d.h. Kantinenessen (Schulspeisung, Mensa), „Stammessen“ in der Gaststätte, Essen am Imbiss bzw. der Stehtheke im Einzelhandel, das Arbeitsessen, aber auch die Feiern am Arbeitsplatz oder den Betriebsausflug. Im Freizeitbereich gab und gibt es das Essengehen mit der Familie und/oder Freunden in Restaurants am Abend, das Essengehen im Rahmen von touristischen Unternehmungen (Essen im Flugzeug, im Speisewagen, auf Raststätten) und während des Urlaubs (in Hotels und Pensionen).

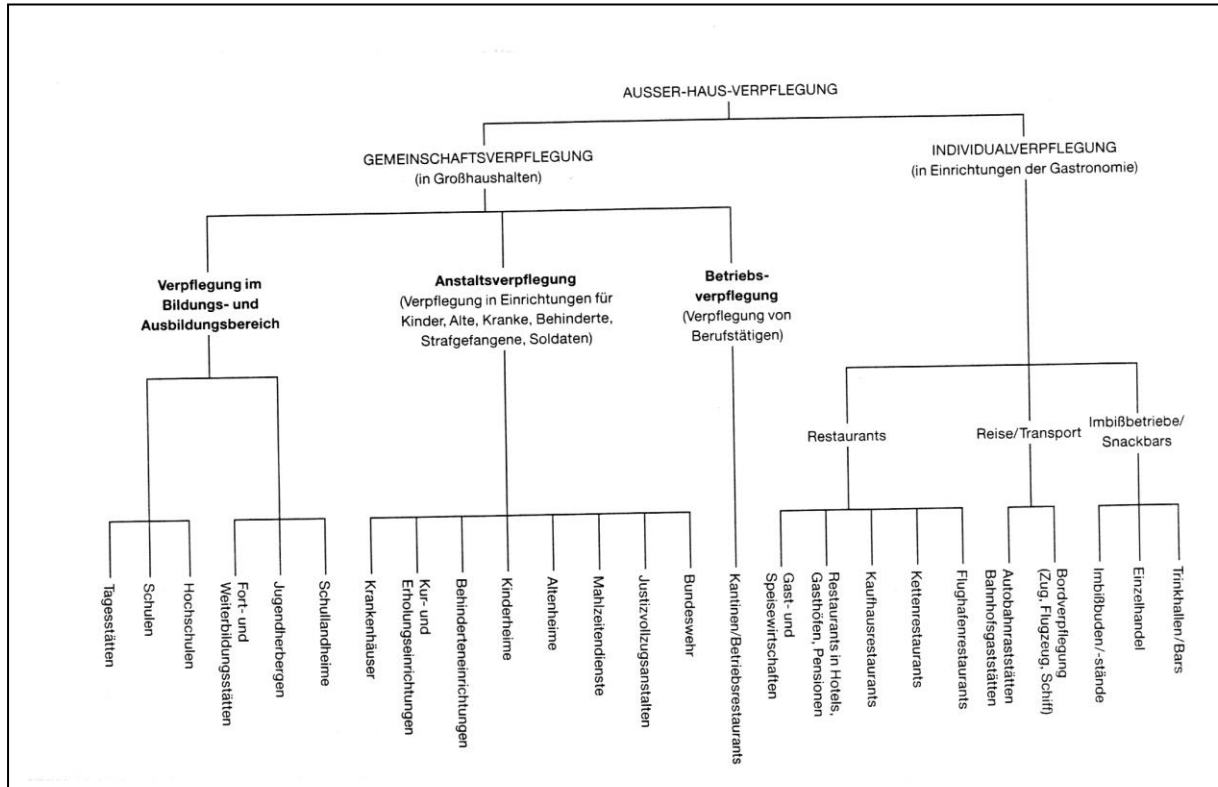
Die vorgenannten Außer-Haus-Verzehrssituationen werden heute ergänzt durch eine Vielzahl von weiteren Freizeit-Ess-Situationen. Freizeit ist zu einem „Markt“ geworden, und es gibt viele inszenierte „Events“ (Opaschowski 2000 S 17f). Analog wie traditionelle Gaststätten standardisiert sind (Franchise), so werden aus traditionellen Feiern McKultur-Events. In der Massengesellschaft passen Massenveranstaltungen mit Massen-Nahrung zusammen. So gibt es heute:

- Festzüge, Jahrhundert- /Jahrtausendfeiern
- Stadtteilstädte (Fischmarkt, Weindorf, Gesundheitsmarkt,...)
- Weihnachts- und Krämermarkt, Flohmarkt
- Museum (Kunst- bis Heimat-, Freilichtmuseum, In- und Outdoor)
- Sport (Fußball, Tennis, Beach-Volleyball, Outdoor,...)
- Ausstellungen (EXPO 2000 bis lokale Messe)
- Zirkus, Varieté, Straßentheater
- Konzert (im Schloss bis Open air, Klassik bis Pop)
- Rummelplatz (Volks-, Frühlings-, Oktoberfest)
- Freizeitpark
- Themenrestaurant
- Shopping Mall
- Kino
- Musical
- Städte-Tourismus
- Diskothek (Tanzbar...)
- Zoo

Keine dieser Veranstaltungen findet ohne Essen statt.

Die verschiedenen Aspekte der Außer-Haus-Verpflegung überlappen sich teilweise, und die strikte Abgrenzung ist schwer (Abb. 1.5). Dies gilt auch für die speziellen Lebenssituationen, die den Aufenthalt in Institutionen bedürfen, und deren Ernährungsversorgung (Anstalts-haushalte) im folgenden Kapitel erläutert werden.

Abb. 1.5: Gliederungsschema der Außer-Haus-Verpflegung



Quelle: DGE 1988 S. 230

1.3.3.2.3 Mahlzeiten in Institutionen

In der Tradition unserer Gesellschaft wird der Lebensunterhalt des Einzelnen durch die Familie (Verwandtschaft, Sippe) gesichert. Dieses natürliche soziale Netz wird durch die Gesellschaft unterstützt. Auch hier gab es frühe Traditionen, dass diesbezügliche Institutionen eingerichtet wurden. Für die in Not geratenen Armen, Kranken und Waisen, gab es im Mittelalter gleichermaßen Einrichtungen wie für die „Erziehungsbedürftigen“, z.B. Gefängnisse und Verwahranstalten. Ebenso hat die Verpflegung der Soldaten und Söldner eine lange Tradition, wie die der Mönche und Nonnen in Klöstern. Die Qualität der Speisen (und Getränke) aus Klöstern hat bis heute ein gutes Image bei Verbrauchern.

Das Essen in den vorgenannten traditionellen Institutionen war sehr unterschiedlich und die Bestrafung bzw. das Erziehungsinstrument des kargen Mahls ist heute noch sprichwörtlich bekannt (bei Wasser und Brot; wer einmal aus dem Blechnapf fraß) (Krug-Richter 1994).

Das Spektrum der Institutionen ist heute auch hier breiter geworden, da immer mehr soziale Aufgaben von der Familie weg an Dritte verlagert werden. Viele Menschen leben allein und haben kein Netzwerk, das sie im Notfall unterstützt (Hesse 2000). Bei anderen besteht eine Nichtvereinbarkeit von Haushaltsaufgaben bzw. -pflichten (das Essen und vor allem die Pflege, Aufsicht) und Erwerbsarbeit. So zeigt heute das Ergebnis der Arbeitsstättenzählung fast 50.000 solcher Anstaltshaushalte auf, die teils staatlich und teils privatwirtschaftlich organisiert sind.

Der ökonomische Wert des Essens in diesen Haushalten beträgt knapp 50 Milliarden DM. Die Beachtung dieser Mahlzeiten könnte in vieler Hinsicht besser sein (Kap. 1.4.3.5) (DGE 1988 S 229ff).

