

**Ernährung und Raum:
Regionale und ethnische Ernährungsweisen
in Deutschland**

23. Wissenschaftliche Jahrestagung der
Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten e.V. (AGEV)
11. - 12. Oktober 2001, Freising/Weihenstephan

Hrsg.:
Kurt Gedrich und Ulrich Oltersdorf

Bundesforschungsanstalt für Ernährung:
Karlsruhe, 2002

Inhaltsverzeichnis

Vorwort

Ernährung und Raum – Eine Beziehung mit vielen Facetten <i>Gedrich K. und Oltersdorf U.</i>	3
--	---

I. Einführung

Globalisierung und Regionalisierung in der Ernährung – Fast Food versus Slow Food <i>Besch M.</i>	9
--	---

II. Ernährung und Raum – Historischer Rückblick

Von karger Selbstversorgung zur Vielfalt der Supermärkte – Ernährung und Wandel ländlicher Lebensverhältnisse von 1952 bis zur Gegenwart <i>Becker H.</i>	31
Deutsche Küche – eine Fiktion. Regionale Verzehrsgewohnheiten im 20. Jahrhundert <i>Spiekermann U.</i>	47

III. Verzehrsmuster und Raum – Nahrungslandschaften in Deutschland

Regionale Unterschiede hinsichtlich Lebensmittelaufnahme und Nährstoffversorgung in Deutschland <i>Linseisen J.</i>	75
Essen und Trinken im Familienalltag – eine qualitative Studie: Essen hessische Familien hessische Kost? <i>Brombach C.</i>	87
Ethnische Ernährungsweisen und ihre Veränderungen – Ernährungsgewohnheiten von italienischen, griechischen und türkischen Migrantinnen in Süddeutschland <i>Schmid B.</i>	101
Regional essen? Wert und Authentizität der Regionalität von Nahrungsmitteln <i>Ermann U.</i>	121

IV. Lebensmittel und Raum – Zwischen „local food“ und „global food“

Regionalprofile beim Nahrungsmittelkonsum <i>Michels P.</i>	141
Werden regionale Produkte vom Verbraucher bevorzugt? Ergebnisse einer Konsumentenbefragung in Berlin <i>Ulbricht G.</i>	157
Konsumpatriotismus in Ostdeutschland <i>Kutsch T. und Werner S.</i>	167
Kritik an Vorstellungen von der „früher bodenständigen Hausmannskost“ – Alte und junge Globalisierungstendenzen in der Nahrungslandschaft Franken <i>Heller H.</i>	187
Konzentrationsprozesse in der deutschen Ernährungswirtschaft – Ursachen, Verlauf, Auswirkungen <i>Klohn W.</i>	197
Regionale Marketing-Konzepte im Lebensmittelbereich – Bedeutung und Erfolgsfaktoren <i>Hausladen H.</i>	213

V. Lebensmittel, Verzehrsmuster und Umwelt – Die ökologische Dimension

Interdependenz von Ernährung und Mobilität <i>Zängler T. und Karg G.</i>	221
---	-----

VI. Ernährung und Raum – Ausblick

Mehr Transparenz bei der Nahrungsmittelproduktion mit Informationstechnik in der Landwirtschaft <i>Demmel M. und Auernhammer H.</i>	233
Analyse der Einkaufsmobilität privater Haushalte zur Potentialabschätzung der Shopping Box <i>Römmelt S. und Karg G.</i>	251

Autorenverzeichnis	267
---------------------------------	-----

Vorwort

Ernährung und Raum – eine Beziehung mit vielen Facetten

Kurt Gedrich u. Ulrich Oltersdorf

*Siehe, ich will euch Brot vom Himmel regnen lassen,
und das Volk soll hinausgehen und sammeln täglich,
was es des Tages bedarf.*

(2. Mo. 16,4)

Zwischen der Ernährung der Menschen und dem Raum, in dem sie leben, besteht seit jeher eine vielfältige, immer aber enge Beziehung. In der Geschichte der Menschheit war die Ernährung lange Zeit abhängig von den Gegebenheiten des Raums. Als Jäger und Sammler aßen die Menschen, was ihnen ihre Umwelt bzw. ihr Lebens-Raum anbot. Die Ernährung wurde also im Wesentlichen angebotsorientiert gestaltet – sie hatte sich dem Lebens-Raum anzupassen. Reichte das Nahrungsangebot nicht (mehr) zum Überleben, so mussten sich die Menschen einen neuen Lebens-Raum mit besserem Nahrungsangebot suchen.

Eine seltene Ausnahme von dieser Regel findet sich in der Bibel: Nach dem Exodus aus Ägypten wanderte das Volk Israel 40 Jahre durch die Wüste. Doch obwohl gerade dieser Lebens-Raum Menschen ein kärgliches Nahrungsangebot bietet, wenn überhaupt, so mussten sich die Israeliten dennoch nicht um ihre Ernährung sorgen: sie wurden täglich auf wunderbare Weise von oben mit Brot (Mana) und Fleisch (Wachteln) versorgt.

Heute jedoch ist die Unabhängigkeit der Ernährung vom Angebot des unmittelbaren natürlichen Lebens-Raums nicht mehr so ungewöhnlich. Den Menschen ist es gelungen, ihre Lebens-Räume zu einem beträchtlichen Grad an ihren Nahrungsbedarf anzupassen. Nicht das natürliche Nahrungsangebot des Lebens-Raums bestimmt mehr die Ernährung der dort lebenden Menschen, sondern die Nachfrage der Menschen bestimmt vielerorts das Angebot des Lebens-Raums. So wurden im Laufe der Jahrhunderte weltweit immer mehr Wälder und Wiesen in Ackerland verwandelt. Mit Hilfe künstlicher Bewässerung – unterstützt durch moderne Methoden des Pflanzenbaus und der Pflanzenzüchtung – können heute viele Gebiete zur Nahrungsproduktion genutzt werden, die früher für den Menschen als Lebens-Raum ungeeignet waren. Aber die ökologische Bewertung dieses Fortschritts fällt leider nicht immer positiv aus.

Nicht alleine die Fortschritte in der Landwirtschaft haben jedoch die Ernährung vom Lebens-Raum emanzipiert. Fortschritte in Handelsbeziehungen und Verkehrstechnik haben immer wieder dazu beigetragen, dass sich für viele Menschen, im Vergleich zu ihren Vorfahren, das Nahrungsangebot qualitativ und quantitativ vergrößert hat. Lebensmittel aus fernen Ländern, wie Bananen, Pfeffer oder Kartoffeln (!), sind in Mitteleuropa längst feste Bestandteile der Ernährung und lassen sich vom Speiseplan nicht mehr weg denken.

Dennoch hat in Deutschland die wachsende Verfügbarkeit von Lebensmitteln nicht zu einer Vereinheitlichung der Ernährung geführt. Studien zeigen, dass sich beispielsweise die Menschen in Bayern anders ernähren als in Hessen oder Sachsen, selbst innerhalb Bayerns die Menschen in Franken anders als in Schwaben oder Altbayern. Wenig bekannt ist jedoch, wie stabil diese Unterschiede gegenüber Einflüssen von außen sind. In verschiedenen Ländern Europas sind beispielsweise Tendenzen erkennbar, wonach sich die geographischen Verzehrunterschiede nivellieren und regional übergreifend angleichen. Gilt dies auch für Deutschland?

Es ist zumindest unübersehbar, dass im Zuge der Konzentration und Internationalisierung der Ernährungsindustrie und des Lebensmittelhandels das Angebot an *global food* (z.B. Coca-Cola) wächst, wodurch sich regionale Ernährungsunterschiede angleichen können. Gegen einen solchen Trend zur „globalen Einheitsnahrung“ spricht jedoch nicht nur ein romantischer Wunsch nach Erhaltung regionaler Esskulturen, sondern – vor allem in jüngster Zeit – auch das Streben zur Eindämmung der Verbreitung gesundheitlicher Risiken, die sich aus der internationalen Vernetzung der Produktion und des Absatzes von Lebensmittel ergeben (z.B. BSE oder MKS). In der Regionalisierung von Produktion und Absatz wird in diesem Zusammenhang oft die Lösung der aktuellen Probleme im Ernährungssektor gesehen.

Vor diesem Hintergrund widmete sich im Oktober 2001 die 23. Wissenschaftliche Jahrestagung der Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten (AGEV) e.V. dem Thema „Ernährung und Raum“ und fokussierte auf: „Regionale und ethnische Ernährungsweisen in Deutschland“. Die Ergebnisse dieser Tagung werden im vorliegenden Band zusammengefasst.

Die Tagung zeigte, dass die Beziehung von Ernährung und Raum viele Facetten hat. Wer sich, wie die AGEV, mit Ernährungsverhalten beschäftigt, kennt die vielfältigen Aspekte der Ernährung, z.B. Verzehr an Lebensmittel und Speisen, Einnahme von Mahlzeiten, Vermittlung von Genuss, Zufuhr an Nährstoffe, Erhaltung der Gesundheit oder umgekehrt Auftreten ernährungsabhängiger Krankheiten. Doch mindestens ebenso viele Gesichtspunkte bietet der Raum:

Im vorliegenden Band bezieht sich der räumliche Aspekt der Ernährung zum einen auf die Menschen, die sich ernähren, und zum anderen auf die Lebensmittel und Speisen, die der Ernährung dienen. In beiden Fällen spielt außerdem die zeitliche Dimension eine wichtige Rolle: In welcher Beziehung stehen Ernährung und Raum heute, wie war die historische Entwicklung und was sind aktuelle Trends?

In diesem Zusammenhang widmet sich der erste Beitrag des vorliegenden Bandes dem Thema „Globalisierung und Regionalisierung in der Ernährung: Fast Food versus Slow Food“ (S. 9). Prof. Dr. Michael Besch liefert damit eine Bestandsaufnahme der Antriebskräfte der Globalisierung in der Agrar- und Ernährungswirtschaft und geht der Frage nach, ob die Regionalisierung eine brauchbare Antwort auf die Probleme der Globalisierung sein kann.

Die beiden folgenden Beiträge bieten einen **historischen Rückblick** auf die Beziehung von Ernährung und Raum. Dr. Heinrich Becker skizziert exemplarisch den Einfluss des Wandels der ländlichen Lebensverhältnisse in verschiedenen westdeutschen Dörfern seit Anfang der 50er Jahre auf die Ernährung der betroffenen Bevölkerung (S. 31). Dabei liegt der Schwerpunkt auf der Analyse regionaler Unterschiede in der Ernährungsweise. Dr. Uwe Spiekermann vertritt in seinem anschließenden Beitrag die These, „die deutsche Küche ist eine Fiktion“ (S. 47) und belegt empirisch, dass es zwar eine gewisse Annäherung von Verzehrsgewohnheiten der verschiedenen Regionen in Deutschland gibt, dass diese Entwicklung aber auch ihre Grenzen hat.

Die vier Beiträge des folgenden Kapitels befassen sich mit der Thematik „**Verzehrmuster und Raum – Nahrungslandschaften in Deutschland**“. Darin untersucht zunächst Dr. Jakob Linseisen anhand epidemiologischer Daten regionale Ernährungsunterschiede in Deutschland auf Lebensmittel- und Nährstoffebene (S. 75). Dabei finden sich nach seiner Auffassung kaum nennenswerte Ost-West- oder Nord-Süd-Unterschiede im Lebensmittelkonsum. Bei Betrachtung der Nährstoffzufuhr sind die regionalen Unterschiede sogar noch geringer. Dr. Christine Brombach befasst sich anschließend mit Essen und Trinken im Alltag hessischer Familien und fragt, „essen hessische Familien hessische Kost?“ (S. 87). Mit Hilfe einer qualitativen Studie belegt sie, dass hessische Gerichte vorwiegend von „hessischen Familien“ verzehrt werden, wobei die Gerichte den jeweiligen Alltagsanforderungen angepasst werden. Im darauf folgenden Beitrag widmet sich Brigitte Schmid der Thematik ethnischer Ernährungsweisen (S. 101). Am Beispiel italienischer, griechischer und türkischer Migranten in Süddeutschland zeigt sie, dass einerseits an traditionellen Ernährungsweisen festgehalten wird (z.B. hoher Teigwarenkonsum in der italienischen Teilgruppe), dass andererseits aber auch neue (d.h. deutsche) Ernährungsweisen integriert werden (z.B. Ersatz von Weißbrot durch Misch- oder Vollkornbrot in der griechischen Teilgruppe). Ulrich Ermann

schließlich beschäftigt sich in seinem Beitrag mit Wert und Authentizität der Regionalität von Nahrungsmitteln (S. 121). Er streicht heraus, dass die räumliche Herkunft von Produkten nur dann relevant ist, wenn sie wertverändernde Effekte hat, d.h. sich auf den individuellen oder kollektiven Nutzen der Produkte auswirkt. Dabei bereitet die Divergenz von subjektiv wahrgenommener bzw. suggerierter und objektiv überprüfbarer Herkunft zum Teil erhebliche Schwierigkeiten.

Das nächste Kapitel ist überschrieben mit „**Lebensmittel und Raum – Zwischen *local food* und *global food***“. Zunächst analysiert dabei Dr. Paul Michels „Regionalprofile beim Nahrungsmittelkonsum“ (S. 141) und zeigt unter anderem, dass sich in Berlin und Nordostdeutschland weitaus mehr Menschen besorgt über die von BSE ausgelösten gesundheitlichen Risiken äußern als in Bayern, obwohl in Bayern bislang die meisten BSE-Fälle zu verzeichnen waren. Dr. Gottfried Ulbricht widmet sich im Folgenden der Frage, ob Verbraucher regionale Produkte bevorzugen (S. 157). Hierzu ergab eine Konsumentenbefragung im Berliner Raum, dass heimische Produkte nur dann gewisse Absatzvorteile genießen können, wenn „Regionalität“ in Kombination mit anderen Eigenschaften wie Spezialität, Umwelt oder Gesundheit vermarktet wird. Anschließend setzen sich Prof. Dr. Thomas Kutsch und Simone Werner mit „Konsumpatriotismus“ in Ostdeutschland auseinander (S. 167). Als Gründe für eine Rückbesinnung auf ostdeutsche Produkte durch viele Menschen in den neuen Bundesländern identifizieren die Autoren anhand einer empirischen Studie unter anderem sensorische Nostalgie, Entfremdungserscheinungen (Identitätsverlust) und den Wunsch, mit der Nachfrage die regionale Konjunktur (und damit den Arbeitsmarkt) zu unterstützen. Im darauf folgenden Beitrag befasst sich Prof. Dr. Hartmut Heller mit „alten und jungen Globalisierungstendenzen“ am Beispiel Frankens (S. 187). Im Mittelpunkt steht dabei eine historische Betrachtung von Essen und Trinken zwischen Globalisierung und Regionalisierung seit dem frühen Mittelalter. Dabei wird unter anderem deutlich, dass viele mitteleuropäischen Obst- und Gemüsearten (z.B. Äpfel, Birnen oder Pflaumen sowie Gurken, Karotten oder Kohl) ursprünglich aus dem Mittelmeerraum oder gar Westasien oder Vorderindien stammen, und die Heimat unserer Getreidesorten ist in den Steppen Eurasiens zu suchen. Prof. Dr. Werner Klohn führt daraufhin in die Gegenwart zurück und stellt am Beispiel von Schweinemast und Milcherzeugung bzw. -verarbeitung Ursachen, Verlauf und Auswirkungen regionaler und sektoraler Konzentrationsprozesse in der deutschen Ernährungswirtschaft vor (S. 197). Dabei weist er unter anderem auf die hohe ökologische und gesundheitliche Brisanz der in Niedersachsen und Nordrhein-Westfalen herrschenden regionalen Konzentration in der Tierhaltung hin. Den abschließenden Beitrag dieses Kapitels liefert Dr. Helmut Hausladen zum Thema regionaler Marketing-Konzepte im Lebensmittelbereich, wobei er einen Einblick in verschiedene Erscheinungsformen regionalen Lebensmittelmarketings und einen Überblick über deren Erfolgsfaktoren gibt (S. 213).