

Wahrscheinlich nicht mehr in der Ernährungssoziologie tätig – sondern hier - <http://www.setzwein.com/unternehmen.html>

Zuletzt im OSSENA-Projekt der
Carl von Ossietzky Universität Oldenburg

DR. DES. MONIKA SETZWEIN



Kontakt:

Fakultät II, Institut für BWL und WiPäd
Ammerländer Heerstraße 67-99
26111 Oldenburg
Gebäude A5, Raum 2-259
fon: +49(0)441/798-4457

fax: +49(0)441/798-4193

eMail: monika.setzwein@uni-oldenburg.de

Forschungsschwerpunkte:

Soziologie der Ernährung, Kultursoziologie, Genderforschung, Soziologie der Körper

<http://www.uni-oldenburg.de/laub/5736.html>

eingesehen am 5.09.2005

VERÖFFENTLICHUNGEN

Bücher:

Setzwein, Monika (i.V.): Ernährung – Körper/Leib – Geschlecht. Zur sozialen Konstruktion von Geschlecht im kulinarischen Kontext, Kiel 2003 (Diss. unv. Ms., Veröffentlichung für Herbst 2003 vorgesehen)

Prahl, Hans-Werner/Setzwein, Monika (1999): Soziologie der Ernährung, Opladen

Setzwein, Monika (1997): Zur Soziologie des Essens. Tabu, Verbot, Meidung, Opladen

Aufsätze:

Setzwein, Monika (2002): Sex & food & hierarchy. Überlegungen zum Zusammenhang von Ernährung, symbolischer Geschlechterordnung und sexueller Ideologie, in: Jahn, Ingeborg/Voigt, Ulla (Hg.): Essen mit Leib und Seele, Bremen, 75-98

Setzwein, Monika (2001): Essen: Typisch männlich, in: UGB-Forum. Fachzeitschrift für Gesundheitsförderung, 18, 6, 315-317

Setzwein, Monika (2000a): Ernährung und Geschlecht. Umriss einer theoretischen Herausforderung, in: Mitteilungen des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens, 5, 14-23

Setzwein, Monika (2000b): Mythenjagd im kulinarischen Universum, in: Mitteilungen des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens, 6, 47ff.

Prahl, Hans-Werner/Setzwein, Monika (2000): Ernährung zwischen Konflikt und Tausch, in: Dombrowsky, Wolf R./Endruweit, Günter (Hg.): Ein Soziologe und sein Umfeld. Lars Clausen zum 65. Geburtstag von Kieler Kollegen und Mitarbeitern, Kiel, 133-146

Prahl, Hans-Werner/Setzwein, Monika (1992): Langzeitstudium - eine neue Lebensform? Ergebnisse einer empirischen Untersuchung, in: Das Hochschulwesen, 40, 3, 107-113

Forschungsberichte:

Setzwein, Monika (2003): Ernährung als Thema der Geschlechterforschung. Arbeitspapier, Universität Hohenheim (i.D.)

Setzwein, Monika (1997): Weiterbildung: Chancen für Frauen! Antragsentwurf für ein Forschungsprojekt, Fachhochschule Kiel

Bischof, Gabriele/Setzwein, Monika (1996): Gesamtschulforschung. Abschließende Darstellung der Forschungsergebnisse zu den Gesamtschulversuchen in Kiel, Lübeck und Trappenkamp. Schlußfolgerungen für die schulische und bildungspolitische Praxis, Kiel

Strangmeier, Reinhard/Setzwein, Monika/Petras, Hanno (1992): Technikgenese. Zu Stand und Perspektiven einer sozialwissenschaftlichen Technikforschung. Mit einer Bibliographie, Kiel

Prahl, Hans-Werner/Setzwein, Monika/Noack, Karsten (1990): Langzeitstudenten an der Universität Kiel, Kiel

<http://www.uni-oldenburg.de/laub/6063.html>
eingesehen am 5.08.2005

Projekte AGEV Datenbank

Projekt: Exemplarische Nahrungsmeidung und -verbote im Lichte ausgewählter soziologischer Theorien

Subjekt: Kultur/Gesellschaft Mahlzeiten-Zusammensetzung Zubereitungsverfahren

Merkmale: Berufszugehörigkeit Einkommen Alter Geschlecht Familienstand Arbeitssituation Region Bildung Konfession Werte

Projekt: Ernährung und Geschlecht

Subjekt: Kultur/Gesellschaft

Merkmale: Geschlecht

Projekt: Grundlagen einer Soziologie der Ernährung

Subjekt: Kultur/Gesellschaft

Merkmale: Berufszugehörigkeit Einkommen Alter Geschlecht Familienstand Arbeitssituation Region Bildung Konfession Ernährungskenntnisse Werte

Projekt: Ernährung-Körper/Leib-Geschlecht. Zur sozialen Konstruktion von Geschlecht und kulinarischem Kontext

Subjekt: Ernährungskultur, Gendering der Ernährung, Einstellungen u. Verhaltensweisen, Wissen u. Mentalitäten, Kulinarische Symbol Systeme, Essen u.

Merkmale: Gender, Konstruktion von Geschlecht

Setzwein Monika

\\BFEW214\OltersdorfU\$\Frei_OltersdorfU\eTex

Dr. phil. Monika Setzwein, M.A.

Food & Culture

Suhrfeld 18

24358 Ascheffel

Telefon: 04353 1214

Fax: 04353 1215

E-Mail: setzwein@food-and-culture.de

Homepage: www.food-and-culture.de

Geburtsdatum: 11. Juni 1966



ika.doc

*link bei Gender / Ernährungskultur / Ernährungskompetenz – food literacy –
Ernährungsanalphabeten / Gasto-Anomie / Soziologie des Körpers /Nachhaltigkeit /
Geschmack – ein sozialer Orientierungssinn / Ambiente
Link in der Lit Liste – Mitteilungsblatt – Wild-Stiftung*

Ausbildung/Werdegang:

- Studium der Soziologie und Germanistik, Christian-Albrechts-Universität zu Kiel
- Promotion in Soziologie
- Diverse Tätigkeiten in Forschung und Lehre an verschiedenen Hochschulen in Kiel und Oldenburg

Derzeitige Position:

selbstständig tätig, u. a. als freie Expertin in einem EU-Projekt zum Thema "Food Literacy" (Wien), Lehrbeauftragte am Institut für Pädagogik der Universität Kiel

Arbeitsschwerpunkte:

Ernährung und Gender, Ernährungskultur, Essen und Emotionen, soziale Ungleichheiten in der Ernährung, Soziologie des Körpers

Mitgliedschaften u. a.: Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens, Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten e. V., Sektion Frauen- und Geschlechterforschung der Deutschen Gesellschaft für Soziologie

Stand: Dezember 2004

Food & Culture ist die Plattform der freiberuflich tätigen Ernährungs-Soziologin

Dr. Monika Setzwein.

Seit rund 10 Jahren beschäftigt sich Monika Setzwein mit Fragen der Ernährung aus sozial- und kulturwissenschaftlicher Perspektive. Sie hat zahlreiche Aufsätze und Bücher verfasst, darunter ein Lehrbuch zur Soziologie der Ernährung, das nicht nur im wissenschaftlichen Umfeld, sondern auch für Praktiker/innen aus den unterschiedlichsten Bereichen zu einem wichtigen Grundlagenwerk geworden ist. In Vorträgen, Seminaren und Workshops gibt sie ihr ernährungssoziologisches Know-how weiter. Sie berät Verbände, Unternehmen und öffentliche Einrichtungen und bringt ihre Kompetenz als unabhängige Expertin in Projektvorhaben aus Forschung und Praxis ein.

Die Ernährung ist ein Dauerbrenner in den Medien. Zu viel, zu fett, zu einseitig usw. lauten die einschlägigen Urteile der Fachwelt, die die öffentlichen Debatten bestimmen. Es werden gesundheitliche Risiken und volkswirtschaftliche Kosten beklagt, während immer häufiger Lebensmittelskandale und Berichte über genmanipulierte, bestrahlte oder verseuchte Nahrung die Nation erschüttern - zumindest für kurze Zeit. Gleichzeitig geht das Gespenst eines neuen "kulinarischen Analphabetentums" um. Der Verlust von Ernährungskompetenz wird von den Expert/inn/en vor allem bei Kindern und Jugendlichen ausgemacht, die ins Fadenkreuz groß angelegter Untersuchungen geraten. Das Schwinden der "Familienmahlzeit", der ungebrochene Siegeszug von Convenience Produkten, der Trend zum Snacking und Take-away, kurzum: die **Gastro-Anomie**, die sich als Folge der Auflösung traditioneller Mahlzeitenmuster einstellt, lässt den Ruf nach einer "**neuen Ernährungskultur**" immer lauter werden. Doch wo ansetzen? Um zu verstehen, wie unterschiedliche Umgangsweisen mit der Ernährung zustande kommen, welche Hintergründe bestimmte Einstellungen zum Essen haben oder wie Zeit, Vertrauen und Gesundheit als Megatrends künftig die Ernährungswirtschaft bestimmen werden, sind tiefe Einblicke in die Dimensionen und Strukturen der bestehenden Ernährungskultur nötig.

Was genau ist Ernährungskultur überhaupt?

Welche Wechselbeziehungen bestehen zwischen Entwicklungen im Ernährungsbereich und gesellschaftlichen Wandlungsprozessen?

Warum ist es so schwierig, das Ernährungsverhalten von Menschen durch Informations-, Bildungs- und Beratungsprogramme zu beeinflussen?

Welche Rolle spielen Denkstile und gesellschaftliche Vorstellungen über das Essen für unser

"kulinarisches Bewusstsein"?

Wovon hängen unsere emotionalen Haltungen und Zugänge zur Ernährung ab?

Wie entstehen "kulinarische Mentalitäten" und was haben sie mit Konsummustern, Tischsitten und der symbolischen Codierung von Speisen zu tun?

Wer folglich bei "Ernährungskultur" an nicht mehr als an Ernährungsverhaltensweisen, kulinarischen Genuss oder individuelle Fertigkeiten im Umgang mit der Nahrung denkt, denkt zu kurz. Das **komplexe Gebilde** umgreift vielschichtige, miteinander verflochtene Ebenen und Bereiche - von den materiellen Kulturgütern (Kochbücher, Essgeräte, Kücheneinrichtungen), den Erzeugungsweisen und Vermarktungswegen über soziale Institutionen (Tischgemeinschaft, Gastritual) und Normen (Tischsitten, Nahrungstabus) bis hin zu kulinarischen Symbolsystemen, kollektiven Mentalitäten und individuellen Einstellungen und Essgewohnheiten.

Und nur der Blick auf das Ganze eröffnet eine angemessene Sicht auf die Teile.

LESEN SIE MEHR ÜBER:

[Food for Future](#)

[Nachhaltige Ernährungskultur](#)

[Essen und Identität](#)

Es gehört zu unseren alltäglichen Erfahrungen, dass Essen und Emotionen in enger Verbindung zueinander stehen. So stellt bekanntermaßen das "Frustessen" eine Strategie dar, um mit **negativen Gefühlen** wie z.B. Angst, Trauer, Einsamkeit oder Langeweile umzugehen - wohingegen Wut und Ärger uns den Appetit gänzlich verschlagen können. Auf der anderen Seite werden Speisen und Getränke aber auch gezielt dazu eingesetzt, **positive Gefühle** etwa der Freude oder des Stolzes hervor zu rufen oder zu verstärken. Sich etwas Besonderes aus dem Reich der Gaumenfreuden zu gönnen, schmeichelt Leib und Seele. Neben bestimmten Inhaltsstoffen, die durch ihre Wirkung auf Gehirnfunktionen das psychische und emotionale Befinden beeinflussen, sind es vor allem die sensorischen Erlebnisse und soziokulturelle Faktoren (z.B. Geselligkeit, kulturelle Bedeutung bestimmter Nahrungsmittel, soziale Integrationskraft von Ernährungsstilen etc.), die sich beim Essen auf die Gefühlswelt auswirken.

Doch die Beziehungen zwischen Essen und Emotionen umgreifen weit mehr als die Frage nach dem kulinarischen Gefühlsmanagement.

Warum wird heute mehr und mehr der emotionale Wert eines Lebensmittels für die Konsument/inn/en zum entscheidenden Kaufkriterium?

Auf welche Weise beeinflussen Esserlebnisse die Empfindungen und das emotionale Gestimmtsein von Menschen?

Welche Rolle spielen eigentlich soziale/kulturelle Emotionscodes und Gefühlsregeln im individuellen Umgang mit der Ernährung?

Bestehen soziale Unterschiede im Hinblick auf Gefühle, die mit dem Essen im Zusammenhang

stehen?

Und gibt es Zusammenhänge zwischen den emotionalen Klimata von Gesellschaften (oder auch Regionen) und der hier jeweils dominanten Ernährungskultur?

Diese und ähnliche Fragen lassen sich nur aus einer sozial- und kulturwissenschaftlichen Perspektive heraus beantworten. Denn Gefühle sind keineswegs auf den Status individueller, "privater" Erlebnisse reduzierbar. Sie sind dies *auch*, aber ihr Auftreten und ihre Ausdrucksweisen sind in hohem Maße von **sozialen Situationen** abhängig, durch **kulturelle Regelwerke** (z.B. *feeling rules*) normiert und stets in **kollektive Bedeutungshorizonte** eingebettet. Die vielfältigen Beziehungen zwischen Essen und Emotionen zu untersuchen, bedeutet daher immer auch, die jeweils relevanten sozialen Funktionen und Mechanismen, die Sinnproduktionen und Konstruktionsprozesse systematisch in den Blick zu nehmen.

LESEN SIE MEHR ÜBER:

[Emotional Food](#)

[Essen - Leib - Gefühle](#)

[Kulinarische Atmosphären](#)

Unterschiede im Ernährungsverhalten der Geschlechter sind seit langem bekannt. Doch worin bestehen ihre Hintergründe? Wenn es um die Erklärung "weiblicher" und "männlicher" Umgangsweisen mit der Ernährung geht, greifen biologische Erklärungsansätze offensichtlich zu kurz. Geschlechtstypische Essgewohnheiten, Nahrungsvorlieben und -abneigungen, Einstellungen und emotionale Haltungen gegenüber der Ernährung lassen sich nicht auf die Ebene unterschiedlicher körperlich-biologischer Bedarfe herunterbrechen. Ebenso wenig sind sie als bloße Reflexe auf gesellschaftliche Rollenvorgaben zu interpretieren.

Wie kommt es z.B., dass Versuchspersonen in einem Experiment ein und derselben Frau eine unterschiedlich hohe Attraktivität bescheinigen - je nachdem, was und vor allem wieviel diese Frau gerade isst? Und warum funktioniert dies bei Männern nicht?

Warum tun sich Männer mit Lust, Genuss und anderen guten Gefühlen beim Essen oft viel leichter als Frauen?

Wie hängen kulinarische Ordnungssysteme - wie z.B. die Einteilung in "starke" und "schwache" Nahrungsmittel - mit kulturellen Vorstellungen über das Geschlechterverhältnis zusammen?

Was haben eigentlich Essen und Erotik miteinander zu tun?

Und wie kommen die symbolischen Codierungen zustande, die uns so genau wissen lassen, dass bestimmte Speisen und Getränke, Zubereitungsformen, Verzehrssituationen und körperliche Ausdrucksweisen beim Essen eben "männlich" oder "weiblich" sind?

Die Beziehungen zwischen kulinarischer Praxis und der Kategorie Geschlecht sind äußerst komplex. Die "weiblichen" und "männlichen" Umgangsweisen mit dem Essen sind

eingebunden in übergreifende kulturelle Deutungshorizonte und symbolische Verweisungszusammenhänge, sie sind eine Quelle der Darstellung und Wahrnehmung von Geschlechtszugehörigkeit im täglichen Miteinander, sie sind ein Mittel der individuellen Einverleibung des gesellschaftlichen Geschlechterverhältnisses und sie stiften auf einer affektiven Ebene "weibliche" und "männliche" Identitäten.

LESEN SIE MEHR ÜBER:

[Ernährung - Körper - Geschlecht](#)

[Fokus Männlichkeit](#)

[Ernährungsforschung als Geschlechterforschung](#)

BÜCHER

Setzwein, Monika (2004): Ernährung – Körper – Geschlecht. Zur sozialen Konstruktion von Geschlecht im kulinarischen Kontext, Wiesbaden

Prahl, Hans-Werner/Setzwein, Monika (1999): Soziologie der Ernährung, Opladen

Setzwein, Monika (1997): Zur Soziologie des Essens. Tabu, Verbot, Meidung, Opladen

AUFSÄTZE (AUSWAHL)

Setzwein, Monika (2005a): Doing gender und Essverhalten, in: Altgeld, Thomas/Kolip, Petra (Hg.): Geschlechtergerechte Gesundheitsförderung und Prävention. Theoretische Anker und Modelle guter Praxis, Weinheim (i.D.)

Setzwein, Monika (2005b): Ernährungskultur - eine soziologische Zeitdiagnose, in: Diakonia, H.1 (i.D.)

Setzwein, Monika (2005c): Der Einkauf, die Liebe und das Arrangement der Geschlechter. (erscheint im Ausstellungsband "Einkaufen" der Reihe "Arbeit und Leben auf dem Lande")

Setzwein, Monika (2005d): Kulinarische Atmosphären (i.V.)

Setzwein, Monika (2004a): Ernährung als Kulturphänomen. Kultursoziologische Zuwegungen in das Bedürfnisfeld der Ernährung, in: Forschungsgruppe Unternehmen und gesellschaftliche Organisation (Hg.): Perspektiven einer kulturwissenschaftlichen Theorie der Unternehmung, Marburg, 497-528

Setzwein, Monika (2004b): Ernährung als Thema der Geschlechterforschung, in: Kromka, Franz/Rückert-John, Jana (Hg.): Gender und Ernährung. Hohenheimer Beiträge zu [Gender und Ernährung](#) 1, Hohenheim, 50-72

Setzwein, Monika (2004c): "Männliches Lustprinzip" und weibliches Frustprinzip"? Ernährung, Emotionen und die soziale Konstruktion von Geschlecht, in: [Ernährungs-Umschau](#), H. 12, 504-507

Setzwein, Monika (2003): Was ist Ernährungskultur? Ein Diskussionsbeitrag, in: Mitteilungen des [Internationalen Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens](#), H. 11, 64f.

Setzwein, Monika (2002): Sex & Food & Hierarchy. Überlegungen zum Zusammenhang von Ernährung, symbolischer Geschlechterordnung und sexueller Ideologie, in: Jahn, Ingeborg/Voigt, Ulla (Hg.): Essen mit Leib und Seele, Bremen, 75-98

Setzwein, Monika (2001): Essen: Typisch männlich, in: UGB-Forum. Fachzeitschrift für Gesundheitsförderung, Jg. 18, H. 6, 315-317

Setzwein, Monika (2000a): Ernährung und Geschlecht. Umriss einer theoretischen Herausforderung, in: Mitteilungen des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens, H. 5, 14-23

Setzwein, Monika (2000b): Mythenjagd im kulinarischen Universum, in: Mitteilungen des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens, H. 6, 47ff.

Prahl, Hans-Werner/Setzwein, Monika (2000): Ernährung zwischen Konflikt und Tausch, in: Dombrowsky, Wolf R./Endruweit, Günter (Hg.): Ein Soziologe und sein Umfeld. Lars Clausen zum 65. Geburtstag von Kieler Kollegen und Mitarbeitern, Kiel, 133-146

VORTRÄGE (AUSWAHL)

2004

„Männliches Lustprinzip“ und „weibliches Frustprinzip“? Geschlechtstypische Unterschiede bei der Lust am Essen, Messe Dresden

"*Coffeum haut die Jungfrau um*" - Kaffeegenuss und das Arrangement der Geschlechter, Akademie Sankelmark

2003

Ernährungsforschung als kulturwissenschaftliches Projekt, Universität Oldenburg

Dimensionen der Ernährungskultur, Universität Oldenburg

2002

Ernährung als Thema der Geschlechterforschung, Universität Hohenheim

Männerwirtschaft. Ernährung in männlichen Einpersonenhaushalten - eine Projektskizze, Wissenschaftszentrum Berlin

Ernährung - Kultur - Region. Essen und regionale Identität, Stadt Oldenburg, Fachdienst Umweltinformation

2001

Ernährung zwischen Natur und Kultur, DGE Bonn

Klassen, Schichten, Lebensstile: Zusammenhänge von sozialer Lage und Ernährungsverhalten, DGE Bonn

Frauen essen anders – Männer auch? Geschlechtstypische Ernährungsgewohnheiten und die soziale Konstruktion von Geschlecht, Universität Gießen

Doing gender beim Essen und Trinken?, DGE Bonn

PUBLIKATIONEN ZU ANDEREN THEMEN

Setzwein, Monika (2004): Emotionales Kapital. Zur Statusrelevanz von Gefühlen, in: Schroeter, Klaus R./Setzwein, Monika (Hg.): Zwischenspiel. Festschrift für Hans-Werner Pahl zum 60. Geburtstag, Kiel; Köln, 185-200

Schroeter, Klaus R./Setzwein, Monika (Hg.) (2004): Zwischenspiel. Festschrift für Hans-Werner Pahl zum 60. Geburtstag, Kiel; Köln

Setzwein, Monika (1997): Weiterbildung: Chancen für Frauen! Antragsentwurf für ein Forschungsprojekt, Fachhochschule Kiel

Bischof, Gabriele/Setzwein, Monika (1996): Gesamtschulforschung. Abschließende Darstellung der Forschungsergebnisse zu den Gesamtschulversuchen in Kiel, Lübeck und Trappenkamp. Schlußfolgerungen für die schulische und bildungspolitische Praxis, Kiel. (C.A.U.S.A.)

Strangmeier, Reinhard/Setzwein, Monika/Petras, Hanno (1992): Technikgenese. Zu Stand und Perspektiven einer sozialwissenschaftlichen Technikforschung. Mit einer Bibliographie, Kiel, (C.A.U.S.A.)

Pahl, Hans-Werner/Setzwein, Monika (1992): Langzeitstudium - eine neue Lebensform? Ergebnisse einer empirischen Untersuchung, in: Das Hochschulwesen, 40, 3, 107-113

Pahl, Hans-Werner/Setzwein, Monika/Noack, Karsten (1990): Langzeitstudenten an der Universität Kiel, Kiel (C.A.U.S.A.)

WOHIN DIE REISE GEHT

Wichtige Bereiche unserer Ernährungskultur haben sich aufgrund gesellschaftlicher Wandlungsprozesse wie z.B. die Veränderung von Zeit- und Erwerbsstrukturen oder die Pluralisierung von Lebensformen grundlegend gewandelt. Traditionelle Mahlzeitenstrukturen lösen sich auf und werden durch andere ersetzt. Individuelles Snacking, Essen außer Haus, Lieferdienste usw., aber auch ausgiebige Kochrunden im Freundeskreis laufen der "Familienmahlzeit" ihren Rang ab. Konsumtrends im Food-Bereich gehen deutlich in Richtung **Erlebniswert** und **Lifestyle**: Ethnofood, Luxusmenüs aus der Tiefkühltruhe, Wellnessdrinks usw. erobern Mägen und Märkte.

Die globalisierte Ernährungswirtschaft treibt diese Entwicklung mit rasch wechselnden Produktinnovationen voran. Mittlerweile ist hierbei der Schritt von der Industrialisierung der Ernährung, d.h. der **Enträumlichung und Entzeitlichung** der Nahrungserzeugung, hin zu

ihrer **Virtualisierung** vollzogen: künstlich hergestellte Aromen, Geschmacksverstärker, Farbstoffe usw. schaffen Illusionen, simulieren z.B. Bratengeruch und Fruchtgeschmack und lassen aus Abfällen (etwa der Fruchtsaftherstellung oder Fischverarbeitung) völlig neue Esswaren entstehen. Das ruft bei den Verbraucher/inn/en nicht nur Begeisterung hervor. Die Angst vor gesundheitlichen Risiken macht sich - nicht zuletzt genährt durch Lebensmittelskandale - breit. Und so werden Aspekte wie **Vertrauen, Transparenz** und der **Schutz der Gesundheit** als Trends im Ernährungsbereich weiter an Bedeutung gewinnen. Entsprechend werden die Entwicklungen im Ernährungsbereich durch das **gleichzeitige Nebeneinander paradoxer Prozesse** gekennzeichnet sein: Globalisierung und Regionalisierung, Beschleunigung und Entschleunigung, Internationalisierung und Folklorisierung, High Tech und High Touch usw.

KULINARISCHE ANALPHABETEN?

Traditionelle Fähigkeiten im Umgang mit der Nahrung sind in breiten Bevölkerungsschichten - und insbesondere bei Kindern und Jugendlichen - im Schwinden begriffen. Wissenschaftliche Studien und Kochkurse in Schulen bringen immer wieder ans Licht, dass Kinder z.B. häufig Geschmacksnuancen nicht voneinander unterscheiden können, dass sie kaum Kenntnisse über saisonale Lebensmittel besitzen und selbst Grundtechniken der Verarbeitung und Zubereitung von Speisen nicht beherrschen. Viele Jugendliche sind nicht in der Lage, aus rohen Zutaten selbständig eine Mahlzeit zuzubereiten. Diese Befunde haben in der Öffentlichkeit zu lauten Klagen über einen **neuen kulinarischen Analphabetismus** geführt.

Doch was an dieser Entwicklung ist wirklich "neu"? Ernährungsbezogene Inkompetenz war jahrhundertlang für Männer und Jungen nicht nur kein Problem, sondern geradezu ein konstitutives Element ihrer "Männlichkeit". Mangelndes Wissen über Nahrungsmittel und Zubereitungstechniken bei der Hälfte der Bevölkerung versetzte die Öffentlichkeit in der Vergangenheit jedoch kaum in Aufruhr. Alarm geschlagen wird, seitdem auch bei **Mädchen und jungen Frauen** zunehmend ein Verlust an Ernährungskompetenz diagnostiziert werden kann. Aufgrund von Wandlungsprozessen im Arrangement der Geschlechter wird heute aber in vielen sozialen Milieus auch von Männern ein Mindestmaß an hausälterischen Fähigkeiten erwartet.

Neu sind allerdings auch die **Anforderungen, die an eine künftige Ernährungsbildung und -erziehung** gestellt werden müssen. Denn angesichts wachsender Unüberschaubarkeit und technologischer Innovation im Nahrungsmittelsektor kann es nicht nur um den Erwerb von Kochkenntnissen, eine Schulung der Sinne oder ein Rückbesinnen auf kulinarische Traditionen gehen. Das Über-Angebot an Food-Innovationen, an Imagekampagnen und Erlebnisofferten erfordert eine umfassendere Verbraucherkompetenz im Umgang mit der Ernährung. Gefragt ist vor allem **Entscheidungskompetenz**. Die Dämonisierung von Fast Food und die Idealisierung bürgerlicher Ess-Stile sind dafür gleichermaßen ungeeignet. Auch das Wissen um eine "gesunde Ernährung" nach Maßgabe biologisch-medizinischer Kriterien hilft nur bedingt weiter. Es muss statt dessen darum gehen, die **Erfahrungen im Umgang mit dem Essen zu erweitern** - und zwar in alle Richtungen.

THEMENFELDER

Food Design und Novel Food

Knappe Zeit: Warum Fast Food und Slow Food den gleichen Ursprung haben

Food & Function - Geschmack an der Gesundheit

Die Virtualisierung unserer Ernährung

Vertrauen - neuer Konsumtrend?

Kulinarische Alphabetisierung

u.v.a.m.

WENDE ZU MEHR NACHHALTIGKEIT

Die Ernährungskultur der westlichen Wohlstandsgesellschaften, die längst schon zu einem Exportschlager auch in viele Schwellen- und Entwicklungsländer geworden ist, führt zu wachsenden volkswirtschaftlichen und ökologischen Problemen. Aus diesem Grund wird der Ruf nach einer **nachhaltigen Ernährungskultur** immer lauter. Doch was bedeutet "nachhaltig"? Es geht um eine Ernährungskultur, die die Bedürfnisse der heutigen Generation befriedigt ohne dies auf Kosten der Zukunft, auf Kosten künftiger Generationen zu tun. Eine nachhaltige Ernährungskultur muss deshalb 1. die **natürlichen Ressourcen** schonen (z.B. die biologische Artenvielfalt erhalten, Klima schützen), 2. **sozial gerecht** sein (z.B. im Sinne globaler Verteilungsgerechtigkeit), 3. die **wirtschaftliche Stabilität** (bzw. das wirtschaftliche Wachstum) fördern und 4. den **gesundheitlichen und sozialen Bedürfnissen** der Verbraucher/inn/en entsprechen (z.B. "sichere" Lebensmittel, Alltagstauglichkeit von Produkten).

Der Appell für die Einleitung einer **Agrar- und Ernährungswende** richtet sich demnach an alle: an landwirtschaftliche Erzeuger und die Ernährungsindustrie, an den Lebensmittelhandel, die Betreiber von Großküchen und die Gastronomie, an Bildungseinrichtungen, Medien, politische Entscheidungsträger und die Forschung - und an die einzelnen Konsument/inn/en.

GLOBAL DENKEN, REGIONAL HANDELN

Dieses Motto, das Weltoffenheit, globale Verantwortung und regionales Bewusstsein vereint, ist ein wichtiger Schritt auf dem Weg zu mehr Nachhaltigkeit (nicht nur) in der Ernährung. Regional erzeugte und vermarktete Lebensmittel sind auf dem Vormarsch. Denn in einer Konsumwelt, in der die Herkunft der Nahrung immer undurchsichtiger, das Angebot immer unübersichtlicher und die Risiken durch Genmanipulation, Schadstoffbelastung, Krankheitserreger usw. immer weniger einschätzbar werden, gewinnen die Faktoren **Vertrauen** und **Kontrolle** einen immensen Stellenwert. Chancen für regionale Lebensmittel liegen deshalb auch vor allem in der Nähe, die als **räumliche Nähe** für kurze Transportwege und damit größere Transparenz und Sicherheit steht. Im Sinne von **Lebensnähe** stiftet der regionale Bezug zudem Gemeinschaft und das Gefühl der Überschaubarkeit. Auch Werte wie **Authentizität** und **Tradition** spielen bei regionalen Produkten eine wichtige Rolle. Sie schaffen die Unterscheidbarkeit - das Besondere - in der Flut standardisierter Massenwaren. Dass durch ihren Absatz zugleich die **regionalen Wirtschaftskreisläufe** gestärkt, die **Umwelt** geschont und der **kulturelle Bestand an regionalen Eigenheiten** gesichert werden können, sind weitere Vorteile, die bei einer wachsenden Konsumentengruppe auf offene Ohren stoßen.

THEMENFELDER

Ernährung zwischen Globalisierung und Regionalisierung

Nachhaltigkeit in der Ernährung

Neue Qualitäten: Was ist "Ernährungsqualität"?

Ernährung - Kultur - Region: Essen und regionale Identität

Neue Moralisierung des Essens?

u.v.a.m.

GESCHMACK - EIN SOZIALER ORIENTIERUNGSSINN

Obwohl der **Geschmack** als eine Eigenschaft von Personen erlebt wird, als eine individuelle und zutiefst persönliche Angelegenheit, ist er zugleich ein wirksames und sensibles Instrument der **sozialen Ordnung** einer Gesellschaft. Ausgehend von der Frage, auf welche Weise Unterschiede in der sozialen Hierarchie sicht- und spürbar markiert werden, fand der französische Soziologe Pierre Bourdieu heraus, dass der Geschmack in Sachen Mode, Wohnungseinrichtung, Freizeitgestaltung usw. hierbei eine ganz entscheidende Rolle spielt. Aufgrund einer Ungleichverteilung von verschiedenen Kapitalsorten wie Vermögen, Bildung, gute Beziehungen und soziales Ansehen bilden Menschen Bourdieu zufolge unterschiedliche, klassenspezifische **Habitusformen** aus. Der Habitus ist ein System von "eingefleischten" Haltungen, Einstellungen, Neigungen usw., die das Denken, Wahrnehmen und Fühlen von Menschen leiten. Auf diese Weise übertragen sich die gesellschaftlichen Klassenstrukturen (bzw. sozialen Schichten) in die Welt der **Lebensstile**. Durch Geschmacksentscheidungen, die an die sozialen Verhältnisse angepasst sind, verorten Menschen sich im sozialen Raum und bringen ihren sozialen Status in der alltäglichen Praxis zum Ausdruck. Der Geschmack entspricht somit einem **sozialen Orientierungssinn**, der uns täglich in die Lage versetzt, mit sozialen Unterschieden umzugehen, indem wir wissen, spüren, ahnen, was für uns "passend" ist und was nicht und welche Verhaltensweisen, Vorlieben, Statusobjekte usw. den Inhabern welcher gesellschaftlich Position entsprechen.

Im Bereich der Ernährung fällt dem Geschmack augenfällig eine ganz besondere Bedeutung zu, da sich hier die sozialen Urteile mit sinnlichen Empfindungen auf das Innigste ineinander verschränken. Die **Identitätsrelevanz von Essgewohnheiten** ist entsprechend kaum zu überschätzen.

YOU ARE WHAT YOU THINK YOU EAT

Diese Abwandlung des berühmten Feuerbach'schen Zitates durch den Kultautor Tom Robbins bringt es auf den Punkt: Der **symbolische (Mehr-)Wert** unserer Speisen verhilft uns zu einer kulinarischen Ausdrucksweise unserer Lebensstile. Deshalb ist es auch nicht in erster Linie der Geldbeutel, der die Mahlzeiten diktiert. Menschen haben **Gefallen**, an dem was sie essen und trinken und entwickeln ihren kulinarischen Geschmack im engen Verbund mit den anderen habituell verankerten kognitiven und emotionalen Aspekten ihrer Lebensführung.

Das macht es im übrigen auch so schwierig, verändernd in das Ernährungsverhalten

einzugreifen. Das Ernährungsverhalten ist in seiner grundsätzlichen Orientierung keine Mode, die sich einfach über- und abstreifen lässt. Es ist in spezifischen kulturellen und sozialen Kontexten erlernt und erworben und es lässt sich - als konstitutives Element von Identität - vor allem nicht aus dem **Gesamt-Habitus** eines Menschen herauslösen. Interventionsprogramme mit dem Ziel einer Prävention ernährungsabhängiger Krankheiten sind deshalb auch zum Scheitern verurteilt, so lange sie die Essgewohnheiten als "individuelles" und isolierbares Problem behandeln - und Hintergründe wie die gesellschaftliche Ordnung der Lebensstile, Formen der sozialen Konstitution kulinarischer (Sub-)Kulturen und die identitätsstiftende Macht von Esspraktiken außen vor lassen. Wer z.B. eine "bürgerliche" Ernährungsweise als Ideal propagiert und damit als Norm für alle Gesellschaftsmitglieder verbindlich macht, braucht sich über eine "Beratungsresistenz" gerade der unterprivilegierten Schichten eigentlich gar nicht zu wundern.

THEMENFELDER

Klassen, Schichten, Lebensstile - Ernährung und soziale Ungleichheit

Besser-Esser oder: warum die kulinarische Moral immer auch eine Frage der Macht ist

Alles Geschmackssache?! Kulinarische Distinktion im Alltag

Ernährungsweisen als identitätsstiftende Praktiken

Ernährungssozialisation - Einverleibung von Strukturen

u.v.a.m.

GENERATION E

Die **Macht der Gefühle** macht am Beginn des dritten Jahrtausends vor keinem Lebensbereich mehr Halt. Galten noch vor kurzem Rationalität, vernunftgeleitete Entscheidungen und die Unterdrückung von emotionalen Impulsen als Garanten für Erfolg und Effizienz, rücken heute zunehmend Phänomene wie **emotionale Kompetenz**, **emotionale Intelligenz** oder **emotionale Führung** in diese Position. Ob in der Politik, in Wirtschaftsbetrieben oder in Schulen: *High Touch* macht *High Tech* mittlerweile kräftig Konkurrenz. Die Generation E hat auch im Privatleben, in Partnerschaften und Familien, in Freizeit und Konsum die Gefühle neu entdeckt. Ein überbordendes Angebot an "Gefühlsratgebern", Anleitungen zum Glücklichein und der längst kommerzialisierte Hunger nach immer neuen, immer intensiveren (Gefühls-)Erlebnissen sind Indizien dafür.

"DESIGNED FOR DESIRE", "POWERED BY EMOTION"

Die **Erlebnisgesellschaft** macht's möglich: Schokoriegel für die Leidenschaft, Frühstücksflocken für die Abenteuerlust und Instantuppen als Erholungstherapie. In einer Welt, in der das Leben zum Erlebnisprojekt wird, entwickelt sich auch im Food-Bereich der **emotionale (Mehr-)Wert** der Produkte zum entscheidenden Kriterium. Wenn die angebotenen Lebensmittel aufgrund gleicher Herstellungsverfahren in Qualität und Geschmack kaum mehr unterscheidbar sind - oder infolge der Globalisierung gar denselben Produktionsstätten entspringen - dann macht nur noch eines den Unterschied: das (Lebens-)Gefühl, das zusammen mit dem gewählten Produkt eingekauft werden kann. Wo Substanz

kaum mehr optimierbar oder überzeugend ist, muss **Sinn** her. Und dieser lässt sich am besten über die emotionale Ebene transportieren.

THEMENFELDER

Food for Fun: Essen in der Erlebnisgesellschaft

Emotional Food - Wachstumschance auf gesättigten Ernährungsmärkten?

Erlebnisqualitäten des Essens

Emotionaler (Mehr)-Wert von Nahrung

Was macht Lust auf's Essen?

Gastronom/inn/en als neue Erlebnisspezialist/inn/en?

u.v.a.m.

ZUM WEITERLESEN:

MIT ALLEN SINNEN GENIESSEN ...

... so oder so ähnlich heißen aktuelle **Programme der Ernährungsbildung**, die in Kindergärten, Schulen, aber auch in Einrichtungen der Erwachsenenbildung auf dem Lehrplan stehen. Gemeint ist damit meist eine Sensibilisierung für Geschmackserlebnisse, die Schulung der Sinne für eine differenzierte Wahrnehmung der sensorischen Qualitäten von Nahrungsmitteln und damit letztlich die Befähigung zu **genussvollem Essen und Trinken**.

In der Ernährung spielen **alle Sinne** eine wichtige Rolle, denn die sensorische Beschaffenheit von Speisen umfasst geschmackliche, geruchliche, optische, akustische und taktile Gegebenheiten. Farbe, Form, Konsistenz, Temperatur und Geräusche, die beim Verzehr von Nahrungsmitteln entstehen (z.B. "knackiges" Gemüse, "knuspriges" Brot) sind für das Esserlebnis ebenso relevant wie Schmecken und Riechen. Die Reize, die beim Essen auf unsere Sinne treffen, sind im Wesentlichen **Hervorbringungen der Kultur**. Deshalb sind es auch nicht in erster Linie die biologischen Vorrichtungen des menschlichen Wahrnehmungsapparates, die unser sinnliches Vermögen (qua Natur) strukturieren. Es ist umgekehrt die Kultur, die den Sinnen das Verwertbare abringt. Riechen und Schmecken sind wie die anderen Sinne **Kulturtechniken**, die unter bestimmten Bedingungen erlernt, entwickelt und verfeinert werden. **Aus diesem Grunde lässt sich auch die Art und Weise, in der Menschen kulinarische Reize wahrnehmen, nicht - oder nur sehr schwer - von ihren Lebensbedingungen trennen.**

SPÜRBARE ZUGEHÖRIGKEITEN

Das Esserlebnis ist ein Geschehen, das sich **körperlich-leiblich** ereignet und das demgemäß durch ein Zusammenspiel von **sensorischen Wahrnehmungen** und **innerlichem Empfinden** gekennzeichnet ist. Im kulinarischen Geschmack verknüpfen sich sinnliche, emotionale, soziale und kulturelle Dimensionen miteinander. Insofern laufen hier auch die symbolischen, emotionalen, sozialen und materiellen Qualitäten von Speisen bzw. Ernährungsweisen

zusammen. Durch diesen Zusammenschluss bleiben die sozialen Funktionen, die ernährungsbezogene Rituale, Ess-Stile oder Nahrungstabus erfüllen, auch nicht auf eine symbolische, "äußerliche" Ebene beschränkt: Sie gehen unter die Haut, tangieren das leibliche Befinden und die Gefühle. Die Zugehörigkeiten, die auf diese Weise - durch Tisch- oder Geschmacksgemeinschaften - hergestellt werden, sind **spürbare** Zugehörigkeiten mit hoher Identitätsrelevanz.

THEMENFELDER

Schmecken und Riechen als Kulturtechniken

Die (technische) Normierung von Riechen und Schmecken

Essen: Sinn und Sinnlichkeit

Kulinarischer Genuss und leibliche Resonanzfähigkeit

Essgenuss als Hingabe an leibliches Spüren

Gendering von Leiberfahrungen beim Essen

u.v.a.m.

PRODUKTION VON GEFÜHLEN

"Atmosphäre zu schaffen" spielt beim Essen und Trinken eine wichtige Rolle. Im alltäglichen, besonders augenfällig aber im festlichen Umgang mit der Nahrung wird viel Wert auf das "Drumherum" gelegt - und darauf, dass sich eine bestimmte **Stimmung** ausbreitet, welche die Anwesenden erfasst. **Atmosphären** sind (folgt man der Auffassung des Philosophen Hermann Schmitz) nichts anderes als räumlich ausgebreitete ("randlos ergossene") Gefühle, die uns Menschen umgeben. Je nach sozialer Situation und individueller Empfänglichkeit können diese Gefühle uns in ihren Bann ziehen, uns ergreifen, hinreißen, überwältigen oder sich auch langsam Schritt für Schritt in unser aktuelles Befinden einschleichen. Die **absichtsvolle Herstellung** solcher Gefühlsatmosphären gehört zum Alltagsgeschäft der Architektur, Konsumwerbung, Kunst, Innenausstattung, Medien etc. Sie ist täglich zu beobachten und am eigenen Leibe zu spüren. Und als Manipulation der emotionalen Stimmung erfüllt sie je spezifische soziale Funktionen und Zwecke.

ESSEN UND AMBIENTE

Obwohl das Streben nach Genuss beim Essen und Trinken eine hohe Bedeutung besitzt, gibt es gerade im Alltag eine Vielzahl von kulinarischen Situationen, die deutlich mit Unlustgefühlen verbunden sind. Dass vielen z.B. das Essen in Mensen und Großkantinen nicht recht schmecken will, hat nur bedingt etwas mit der Qualität von Zutaten und Zubereitung zu tun. Hektik, Lärm, ein auf Funktionalität reduziertes Interieur, erzwungene Tischgemeinschaften und dergleichen mehr können die Lust am Essen leicht vergällen. Es ist mittlerweile unumstritten, dass die **Gestaltung von Ess-Situationen** durch farbliche Arrangements, Beleuchtung, musikalische Untermalung, Mobiliar, Essgeschirr etc. einen Einfluss auf das Essverhalten und das kulinarische Erleben hat. Aus den Erkenntnissen über die Wirkungen **sensorischer Umgebungsfaktoren** lassen sich sogar therapeutische

Maßnahmen ableiten - etwa wenn es darum geht, Menschen in Altenheimen oder geriatrischen Fachabteilungen zum Essen zu bewegen.

THEMENFELDER

Wie entstehen kulinarische Atmosphären?

Ungezwungenes Grillvergnügen, stilvolles Festmahl und zauberhaftes Romantikmenü - soziale Verwendungen und Funktionen von kulinarischen Atmosphären

Gesundheitliche Aspekte von kulinarischen Atmosphären

Essen und Ästhetik. Beköstigung als ästhetische Arbeit

Gestaltung von Gasträumen, Kantinen und heimischen Esszimmern

u.v.a.m.

WIE GESCHLECHTER GEMACHT WERDEN

In der aktuellen Genderforschung wird die Kategorie Geschlecht nicht als voraussetzungslose, naturgegebene Konstante behandelt, sondern als eine grundlegende soziale Institution, über die fast alle Bereiche des sozialen Lebens organisiert sind. Das Geschlecht wird also als eine **soziale Praxis** begriffen (*gender*), die zwar eine materielle Basis hat (*sex*), von dieser aber qualitativ unterschieden ist. Hinter dieser Auffassung steht der Gedanke, dass die Natur nicht von kulturellen Deutungen und Eingriffen bloß überformt wird, sondern dass die Kultur einen völlig eigenständigen, von der Natur nicht vorbestimmten Bereich markiert. Entsprechend haben wir es bei der zweigeschlechtlichen Ordnung von Männern und Frauen, von Männlichkeit(en) und Weiblichkeit(en), mit einem **kulturellen System** zu tun, das als solches nicht auf biologische Notwendigkeiten rückführbar ist. Diese Ordnung entspringt vielmehr einem sozialen Klassifikationsbedürfnis und strukturiert seinerseits die Wahrnehmung der "natürlichen" Geschlechtsunterschiede.

Als soziale Konstruktion ist "Geschlecht" demnach nicht etwas, das eine Person per se hat, sondern etwas, das Menschen im täglichen Miteinander herstellen. Alle Individuen unterliegen dem Zwang, sich in das zweigeschlechtliche Ordnungsmuster, das den meisten - aber durchaus nicht allen - Gesellschaften zugrunde liegt, einzuarbeiten. In diesem Prozess des **doing gender** geht es sowohl darum, die eigene "Männlichkeit" bzw. "Weiblichkeit" in möglichst eindeutiger Weise zum Ausdruck zu bringen, als auch darum, die Geschlechtsdarstellungen der anderen richtig zu deuten. Die Darstellungen und Interpretationen beziehen sich dabei auf bewusste Inszenierungen durch Frisuren, Mode, Schmuck, Kosmetik, Statussymbole etc. ebenso wie auf unbewusste, "eingefleischte" Verhaltensweisen, Körperhaltungen, Gefühlsausdrücke, Arten des Gehens, Sprechens, Schauens und dgl. mehr. **Die Unterschiede zwischen Männern und Frauen werden in der sozialen Praxis produziert und durch Prozesse der Institutionalisierung verfestigt und auf Dauer gestellt.** Dadurch werden zweigeschlechtlich organisierte Strukturen geschaffen. Geschlecht ist somit zugleich beides: **Handeln und Struktur**. Es ist etwas, das eine Person nur *hat*, indem sie es *tut*, und etwas, das ständig neu getan werden *muss*, weil es als Strukturmoment immer schon *da* ist. Eine herausragende Bedeutung bei der Herstellung von Geschlecht kommt den **körperbezogenen Konstruktionsprozessen** zu, da durch sie geschlechtliche Identitäten besonders eingehend und nachhaltig verankert werden.

DIE SOZIALE KONSTRUKTION VON GESCHLECHT BEIM ESSEN

Da sie direkt und indirekt auf die Körper der Menschen zugreifen, spielen kulinarische Praktiken bei der sozialen Konstruktion von Geschlecht eine wichtige Rolle.

Es gibt eine Vielzahl von Verhaltensweisen rund um die Ernährung, die in das *doing gender* eingebunden sind. So werden beispielsweise die kulinarische Mäßigung und Zurückhaltung eher als „weibliches“ Verhalten gewertet, während ein kräftiges Zulangen und ein schnelleres Esstempo als eher „männliche“ Erscheinungsformen gelten. Es gibt kulinarische Handlungen, die uns „unweiblich“ vorkommen, wie etwa hastiges Trinken aus der Flasche oder der Verzehr blutiger Steaks. Umgekehrt finden wir es eher „unmännlich“, wenn mit gespitzten Lippen am Rand eines Trinkglases genippt oder an rohen Möhren geknabbert wird. Auch Verzehrsituationen sind geschlechtlich codiert. So ist das Kaffeekränzchen – anders als noch im 18. Jahrhundert übrigens – eine als „weiblich“ betrachtete Domäne, der Stammtisch in der Eckkneipe gilt statt dessen als „männliches“ Terrain. Sogar bei den *Zubereitungsformen* lassen sich geschlechtliche Zuweisungen erkennen. Kochen, Backen, Schmoren gelten als typisch „weibliche“ Kompetenzfelder – zumindest wenn es um die alltägliche und unbezahlte Beköstigung der Familie geht. Das Grillen im Freien ist dagegen ein ganz bevorzugter Ort für Männlichkeitsdarstellungen, wie sich in Parks, Gärten und Freizeitanlagen gut beobachten lässt.

Bei einer Zusammenschau von Ernährung, Körper und Geschlecht sind allerdings noch weitere Konstruktions-Ebenen zu berücksichtigen. Neben den konkreten **Handlungen** sind auch die **Sinnwelten** (d.h. die symbolischen Ordnungssysteme und Deutungsmuster), die **Somatisierungsprozesse** (d.h. die Einverleibung der Geschlechterhierarchie durch unterschiedliche Umgangsweisen mit der Ernährung) sowie die **leiblich-affektiven Aspekte** (z.B. unterschiedliche emotionale Zugänge zum Essen) in den Blick zu nehmen.

THEMENFELDER

"Männliche" Nahrung und "weibliche" Nahrung

Ernährung und sexuelle Ideologie

Fleisch- die Herrenspeise

Doing gender beim Essen und Trinken

Genderismus in der Küche

Zweierlei Maß: geschlechtsdifferente Körper- und Ernährungssozialisation

Ess-Störungen als Ausdruck von Genderkonflikten

Wiegen, messen, zählen, rechnen: Strategien der Bio-Macht

"Männliche" Lust und "weiblicher" Frust beim Essen? Geschlechtstypische emotionale Kulturen und Ernährung

u.v.a.m.

RISIKO "MANN"

Sozialwissenschaftler/inn/en sind ihm schon seit Mitte der 1980er Jahre auf der Spur: dem **"Mann in der Krise"**. Zwanzig Jahre später ist kaum mehr umstritten, dass hergebrachte Männlichkeitskonzepte in Legitimations- und Existenzkrisen geraten sind. Immer häufiger treten Männer in den wissenschaftlichen - und zunehmend auch in den öffentlichen - Debatten als Verursacher sozialer Probleme und volkswirtschaftlicher Kosten in Erscheinung (z.B. in Bezug auf Gewalt und Kriminalität). Die traditionelle Männerrolle gilt als überholt und nicht mehr zukunftsfähig: mit klassisch "männlichen" Tugenden und *skills* ist kein drittes Jahrtausend zu machen.

Doch die überholten Männlichkeitskonzepte ziehen nicht nur gesellschaftliche und ökonomische Probleme nach sich, sie bergen zugleich ganz persönliche Risiken für den männlichen Teil der Bevölkerung. Die **niedrigere Lebenserwartung** und das deutlich **erhöhte Risiko** bei bestimmten Krankheiten (z.B. Herz-Kreislauf-Erkrankungen) oder bei Unfällen (z.B. Extremsport, Straßenverkehr) werden in der Gesundheitsforschung schon seit geraumer Zeit mit den Anforderungen des traditionellen männlichen Rollenbildes in Zusammenhang gebracht. Denn dieses setzt auf Leistungsstärke, Funktionsfähigkeit und Härte (gegen sich selbst und andere) und zwingt Männern damit einen instrumentellen und tendenziell schonungslosen Umgang mit dem eigenen Körper auf. Die **fehlende Kompetenz** und Aufmerksamkeit gegenüber den eigenen körperlichen, aber auch emotionalen und psychischen Befindlichkeiten und Vulnerabilitäten schlägt sich nicht selten - z.B. aufgrund von Selbstüberforderung oder Ignoranz gegenüber Vorsorge-Angeboten - im Gesundheitszustand nieder.

"REAL MEN DON'T EAT QUICHE"

Das **"männliche" Ernährungsverhalten** - also Ernährungsverhaltensweisen, die sich statistisch gesehen signifikant häufiger bei Männern als bei Frauen finden - spiegelt das Stereotyp von "männlicher" Härte und Stärke wider. Dies wird nicht nur an den höheren Präferenz- und Verzehrswerten für Fleischgerichte, fett- und kalorienreiche Speisen, scharfe Gewürze und Alkoholika deutlich. Auch die Einstellung zu gesunder Ernährung ist bei Männern weniger positiv ausgeprägt als bei Frauen. Für die eigene Gesundheit bewerten Männer Sport und Fitness meist höher als eine gesundheitsbewusste Ernährungsweise. Auffällig ist auch, dass Männer häufiger Nahrungsmittel ablehnen, die als "weiblich" und "kindlich" gelten (z.B. Blattsalate, Quarkspeisen, Püriertes, rohes Gemüse) - und damit (unbewusst) ihren **sozialen Status als Überlegene** markieren.

Nicht selten beweisen Männer, und insbesondere männliche Heranwachsende, ihre "Härte" in Alkoholexzessen. **Rauschhaftes Trinken** ist nicht nur in statistischer Hinsicht eine "männliche" Angelegenheit. Der Konsum von Alkohol hat vielmehr die gesellschaftliche Bedeutung eines **Initiationsrituals für "echte Männer"**. In vielen männerbündischen Institutionen - von studentischen Verbindungen über militärische Einheiten bis hin zu Elite-Internaten - spielt der Einsatz von Alkohol, z.B. in Form des "Abfüllens", bei der Eingliederung neuer Anwärter eine wichtige Rolle.

Neben der Vorliebe für Lebensmittel mit einem hohen sozialen Prestige und neben dem eher risikobereiten Umgang mit Nahrungs- und Genussmitteln sind "männliche" Ernährungsstile außerdem durch eine vergleichsweise hohe **Lustbetonheit** geprägt. Während viele Mädchen schon sehr früh, häufig schon in der vorpubertären Phase, ein eher ambivalentes Verhältnis

zum Essen entwickeln, steht für gleichaltrige Jungen der Spaß am Essgenuss deutlich im Vordergrund. So verwundert es auch nicht, dass Männer ihr Essverhalten stärker an eigenen Geschmack ausrichten als an Empfehlungen für eine gesundheitsbewusste Ernährung. Ihr Umgang mit dem Essen ist viel häufiger als dies bei Frauen der Fall ist von negativen Emotionen wie Schuld, Reue oder Angst unbelastet. Im Einklang mit dem Bild des "autonomen Mannes" orientieren Männer sich daher eher an der eigenen Esslust. Nicht zuletzt deshalb - vor allem aber im Zusammenhang mit den kulturellen Männlichkeitsvorstellungen, den männlichen Körperkonzepten und dem männlichen Abgrenzungsbedürfnis gegenüber dem "Weiblichen" - **erweisen Männer sich als besonders resistent gegenüber Präventions-, Beratungs- und Informationsangeboten.**

THEMENFELDER

Ernährung als Thema von *Men's Studies*

Ernährungswissen und Ernährungskompetenz von Männern

"Männliche" Ernährungsstile: Nahrungspräferenzen, Verzehrverhalten, Einstellungen zur Ernährung von Männern aus unterschiedlichen sozialen Milieus

Fleisch - die Herrenspeise

Mann am Herd: Notbehelf, Festspiel, Spitzenleistung

Essbiographien/Ernährungskarrieren von Männern

u.v.a.m.

GESCHLECHT ALS THEMA DER ERNÄHRUNGSFORSCHUNG

Die Mehrzahl der Untersuchungen, die sich mit geschlechtstypischen Unterschieden im Ernährungsverhalten beschäftigen, belassen ihre Befunde allzu häufig im Stadium der Beschreibung. Nur selten wird der Versuch unternommen, entsprechende Ergebnisse in einen weiter führenden Interpretationsrahmen einzuordnen. Die Forschungsergebnisse werden zwar nach "männlich" und "weiblich" sortiert - mit enttäuschender Regelmäßigkeit wird aber übersehen, dass die Kategorie Geschlecht für die Ernährungsthematik weit mehr zu bieten hat. Als **theoretischer Bezugspunkt** wird *gender* in der Ernährungsforschung kaum wahrgenommen. An dieser Stelle wird in den traditionellen Ernährungswissenschaften viel theoretisches Potenzial verschenkt, das durch einen **cultural turn** gerade in Verbindung mit der Geschlechterproblematik eingeholt werden kann.

Die meist an naturwissenschaftlichen Profilen ausgerichteten Ernährungserhebungen und Verzehrstudien führen daher häufig zu Behauptungen über Abhängigkeiten des Ernährungsverhaltens von soziodemographischen Faktoren wie z.B. Geschlecht, Alter, Einkommen oder Bildung *ohne* jedoch Näheres über das Zustandekommen und die Hintergründe solcher Abhängigkeiten zu sagen. Dies führt dazu, dass wir uns anhand der Daten zwar ein (mehr oder weniger genaues) Bild davon machen können, wie sich unterschiedliche gesellschaftliche Gruppen - also auch Frauen und Männer - der statistischen

Tendenz nach ernähren, doch die **soziale Konstituierung** solcher **kulinarischer Kulturen** und **Sub-Kulturen** bleibt weitestgehend im Dunkeln.

ERNÄHRUNG ALS THEMA DER GESCHLECHTERFORSCHUNG

Statt nun wie gewöhnlich anzunehmen, dass das Geschlecht als voraussetzungslose Größe das Ernährungsverhalten bestimmt und die "Auswirkungen" der Geschlechterdifferenz beim Essen nachzuzeichnen, **kann mit einer Hinwendung zur aktuellen Genderforschung ein entscheidender Perspektivenwechsel eingeleitet werden.** Wenn von der Frage nach den Bedingungen und Formen der kulturellen Verfasstheit und sozialen Herstellung von Geschlecht ausgegangen wird, eröffnen sich völlig neue Problemfelder, z.B. hinsichtlich der Rolle von kulinarischen Praktiken bei der Darstellung und Wahrnehmung von Geschlecht oder der Bedeutung des Essens für die Konstituierung "weiblicher" und "männlicher" Identitäten.

An dieser Stelle besteht **weiterer Forschungsbedarf.** Denn während der Kategorie Geschlecht in der Ernährungsforschung zwar kein zentraler Stellenwert, aber doch immerhin ein wachsendes Interesse attestiert werden kann, führt das Thema Ernährung in der Geschlechterforschung - völlig zu Unrecht - ein ausgesprochenes Schattendasein.

THEMENFELDER

Ernährung & Gender - *cultural turn* in der Ernährungsforschung?

Ernährung - (k)ein Thema für die Genderforschung

Geschlechtstypische Ernährungsgewohnheiten und die soziale Konstruktion von Geschlecht

Doing gender beim Essen und Trinken

u.v.a.m.