

Dr. Rainer Wild-Stiftung
Stiftung für
GESUNDE ERNÄHRUNG
Heidelberg

Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens

Mitteilungen

Heft 10 • April 2003



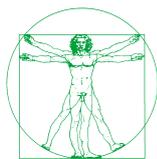
**Aktuelles und Historisches
zur Bewertung der Frische von Lebensmitteln**

**„Landschaft essen“
Slow Food und die Verteidigung der regionalen Vielfalt**

**Konsumprozesse im Ernährungsfeld:
Chancen für Nachhaltigkeit?**

**Überlegungen zu einer
Philosophie der Ernährung**

**Der Gourmand, der Bourgeois und der Romancier
Die französische Esskultur des bürgerlichen Zeitalters**



Dr. Rainer Wild-Stiftung
Stiftung für
GESUNDE ERNÄHRUNG
Heidelberg

Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens

Mitteilungen

Heft 10 • April 2003



Wir freuen uns, Ihnen hiermit das 10. Heft der Mitteilungen vorlegen zu können. Und nach wie vor – nicht nur zu diesem Anlass – steht das Essen und Trinken im Vordergrund. „Was ist eigentlich ein frisches Lebensmittel?“, fragt der Lebensmitteltechnologe Herbert J. Buckenhüskes in seinem Beitrag. Und er weist nach, dass unterschiedliche Antworten darauf von Raum und Zeit abhängig sind. Der Raum ist auch Gegenstand der Ausführungen der Geographin Eva Gelinsky, die sich mit Regionalismus und Slow Food auseinandersetzt. Es schließt sich ein Beitrag des Soziologen Karl-Michael Brunner an, der sich mit den Chancen des Nachhaltigkeitskonzeptes bei verschiedenen Gruppen der Gesellschaft beschäftigt. Da das Essen und Trinken ein zentraler Lebensbereich des Menschen ist, sollte sich auch die Philosophie damit beschäftigen. Dafür plädiert der Philosoph Harald Lemke in einem weiteren Beitrag. Ein jüngst im Buchhandel erschienenen Werk der Literaturwissenschaftlerin Karin Becker lässt ahnen, dass unsere heutige Esskultur viel mit der bürgerlichen, französischen Esskultur des 19. Jahrhunderts gemeinsam hat. Sie finden in diesem Heft einen Auszug daraus.

Zugleich sind diese Mitteilungen Vorgeschmack und Einladung für das 4. Symposium des Arbeitskreises, das vom 26. bis 28. Juni 2003 zum Thema „Vom Sinn der Sinne beim Essen und Trinken“ in Heidelberg stattfinden wird.

Dieses 10. Heft ist für uns schließlich Anlass, um Ausrichtung und Inhalt zur Diskussion zu stellen. Dafür liegt jedem Exemplar ein Fragebogen bei. Indem Sie ihn ausfüllen und zurücksenden, helfen Sie uns, besser zu werden. Sollte der Fragebogen im vorliegenden Heft fehlen, können Sie ihn unter www.gesunde-ernaehrung.org herunterladen. Einsendeschluss ist der 30.05.2003. Wir danken Ihnen für Ihre Unterstützung.

Die Redaktion

INHALT

Beiträge

- 2 Herbert J. Buckenhüskes
Aktuelles und Historisches zur Bewertung der
Frische von Lebensmitteln
- 10 Eva Gelinsky
„Landschaft essen“ – Slow Food und die
Verteidigung der regionalen Vielfalt
-  Die Globalisierung macht auch vor
der Ernährung nicht Halt. Die Viel-
falt der regionalen Küchen droht in
diesem Prozess verloren zu gehen.
Eva Gelinsky untersucht am Bei-
spiel der Organisation „Slow Food“,
wie sich der Widerstand gegen
diese Entwicklung formiert.
- 22 Karl-Michael Brunner
Konsumprozesse im Ernährungsfeld:
Chancen für Nachhaltigkeit?
- 30 Harald Lemke
Überlegungen zu einer Philosophie der Ernährung
- 34 Karin Becker
Buchtipps: Der Gourmand, der Bourgeois und der
Romancier

Arbeitskreis intern

- 40 4. Symposium des Internationalen Arbeitskreises
für Kulturforschung des Essens
„Vom Sinn der Sinne beim Essen und Trinken“
- 42 Vom Sinn der Sinne: Ein Quadrolog
- 43 Aus dem Vorstand

Berichte

- 44 Food Design – Ausstellung in Winterthur
- 44 Tagung der Evangelischen Akademie Tutzing
„Nachhaltige Ernährung“
- 46 Zweites Colloquium des Institut Européen d’His-
toire de l’Alimentation / European Institute of
Food History in Tours
- 48 Willkommen im neuen Alimentarium

Literatur

- 50 Literaturhinweise
- 52 Buchvorstellung
- 53 Rezensionen

Letztes

- 56 Jahrestagung 2003 des VDOE
- 56 Wir über uns / Impressum

Aktuelles und Historisches zur Bewertung der Frische von Lebensmitteln*

HERBERT J. BUCKENHÜSKES

Einleitung

Im Jahre 1990 publizierte FROHN die in Tabelle 1 dargestellten Ergebnisse einer Umfrage, in deren Rahmen Konsumenten in sechs europäischen Ländern hinsichtlich ihrer Anforderungen an ein ideales Lebensmittel befragt worden waren. Interessant ist, dass der Aspekt „Natürlichkeit“ in Italien den ersten, in Deutschland nur den 4. Platz belegte; die Forderung „unverarbeitet“ folgte in Italien an zweiter Stelle, während sie in Deutschland nicht unter den ersten fünf Nennungen rangierte. Zur selben Zeit ergab die Nestlé-Studie über die Ernährung im Jahr 2000, dass die Gesundheit für über 50 % der Deutschen eine entscheidende Rolle beim Kauf von Lebensmitteln spielt, wobei gesunde Ernährung in der Rangfolge selbst gesetzter Gesundheitsregeln vitaminreiche, frische, fettarme Kost und Vollwertkost heißt (BUCKENHÜSKES, 1990). Die Forderung nach „Frische“ hat damit einen ganz neuen Stellenwert erhalten, ohne aber, dass über die Interpretation des Begriffes allgemeine Übereinstimmung bestanden hätte. In diesem Beitrag soll daher versucht werden, dem Sinn und der Bewertung des Begriffes näher zu kommen, wobei auch die historische Entwicklung berücksichtigt werden soll.

Zum Begriff der Frische

In der Alltagssprache sind „frisch“ und „Frische“ facettenreiche Begriffe, weshalb es sinnvoll erscheint, sie zunächst näher zu hinterfragen: Die Herkunft des ursprünglich westgermanischen Adjektivs „frisch“, das im Mittelhochdeutschen „vrisch“, im

Althochdeutschen „frisc“ hieß und im Niederländischen „vers“, im Englischen „fresh“ heißt, liegt bis heute im Dunkeln. Es wurde bereits früh in die romanischen Sprachen entlehnt, wo daraus im Französischen „frais“ oder im Italienischen „fresco“ entstanden (DROSDOWSKI, 1989). Aus dem Adjektiv abgeleitet wurde das Verb „frischen“, das heute nur noch in der Waidmannssprache für das „Junge werfen“ beim Schwarzwild (Frischlinge sind bis zu einem Jahr alte Wildschweine) oder im Hüttenwesen als Fachausdruck für das oxidative Reinigen von Metallschmelzen verwendet wird. In der allgemeinen Sprache wurde „frischen“ dagegen von „auffrischen“ oder „erfrischen“ abgelöst.

Im großen Wörterbuch der deutschen Sprache werden hinsichtlich der Bedeutung fünf Fälle, z.T. mit weiteren Gliederungen unterschieden (DUDEN, 1993):

1. a. *nicht alt, abgestanden, welk oder ähnliches*, z.B. frische Eier, frisches Fleisch.
- b. *unverbraucht*, z.B. frische Luft, noch Kräfte haben.
- c. *eben erst*, z.B. frisch gebackenes Brot, frisch gezapftes Bier, frisch zubereitet.
2. a. *erneuert, ausgeruht, erholt*, z.B. mit frischen Kräften, mit frischem Mut.
- b. *sauber, rein*, z.B. frische Wäsche.
- c. *neu, noch unbenutzt, ungebraucht*, z.B. ein frisches Blatt Papier.
3. a. *gesund, blühend aussehen*, z.B. frische Gesichtsfarbe.
- b. *lebhaft, munter*, z.B. sein frisches Wesen.
4. *lebhaft leuchtend*, z.B. frische Farbe.
5. *kühl*, z.B. ein frischer Wind, frische Getränke, ein frisches Mundgefühl.

* Abdruck mit freundlicher Genehmigung der „Gesellschaft Österreichischer Chemiker, AG Lebensmittelchemie, Kosmetik und Tenside“.

BUCKENHÜSKES, H.: Moderne Ernährungsanforderungen und Ernährungstrends – eine Herausforderung für die Lebensmitteltechnologie. Internationale Zeitschrift für Lebensmittel-Technologie und -Verfahrenstechnik 41 (9), 1990, 496–500.

DROSDOWSKI, G.: DUDEN – Das Herkunftswörterbuch. Etymologie der deutschen Sprache. Bd. 7, 2. Aufl., Dudenverlag, Mannheim, Leipzig, Wien und Zürich 1989.

DUDEN: Das große Wörterbuch der deutschen Sprache. Bd. 3, 2. Aufl., Dudenverlag, Mannheim, Leipzig, Wien und Zürich 1993.

Anforderung	Deutschland	Frankreich	Großbritannien	Irland	Italien	Niederlande
gesund	1	1	2	1	3	1
frei von Rückständen	2	2	1	2	4	2
reich an Vitaminen und Mineralstoffen	3		4			
natürlich	4	3	5	4	1	5
wohlschmeckend	5					4
immer frisch erhältlich		4		5		
preiswert		5				3
nahrhaft			3	3	5	
unverarbeitet					2	

Tab. 1: Anforderungen an ein ideales Lebensmittel in sechs EG-Ländern in der Reihenfolge der fünf wichtigsten Nennungen (FROHN, 1990)

Dass praktisch alle diese Bedeutungen auch im Zusammenhang mit Lebensmitteln wieder zu finden sind, belegt das Lebensmittel-Lexikon von TÄUFEL et al. (1993), wonach „Frische“ ein unterschiedlich ausgelegter Begriff für einen Zustand von Lebensmitteln ist, der von „eben zubereitet“ beziehungsweise „jetzt entstanden“ oder „kühl“, „warm“ oder „heiß“ über „nicht abgelagert“, „nicht abgestanden“ bis zu „nicht durch Konservierung haltbar gemacht“ reicht.

TRENKLE machte 1992 den Vorschlag, *Frische Lebensmittel* als solche zu definieren, „die bei oder nach ihrer Gewinnung oder Herstellung keine auf längere Haltbarkeit gerichtete Behandlung erfahren haben, alsdann in den Verkehr gebracht werden und sich nicht oder nicht wesentlich vom gleichen Lebensmittel direkt nach der Gewinnung oder Herstellung unterscheiden“. Eine absolute Deutung der Begriffsinhalte von „frisch“ und „Frische“ hielt er im Bereich der Lebensmittel jedoch kaum für möglich.

In direktem Zusammenhang zur „Frische“ ist die „Frischhaltung“ zu sehen, über die in DER GROSSE BROCKHAUS von 1954 steht: „Das Aufbewahren verderblicher Lebensmittel, insbesondere von Fleisch, Eiern, Gemüse und Obst, durch längere Zeiträume im unveränderten frischen Zustand (siehe Konservierung). Die Frischhaltung wird erreicht durch Gefrieren, Kühlhalten (zum Teil unter Einwirkung bestimmter Gase) sowie durch Konservierungsmittel.“ Würde der Begriff in der aktuellen

Ausgabe der Enzyklopädie überhaupt noch behandelt werden, so wäre sicherlich zu monieren, dass der Einsatz von Konservierungsmitteln nach heutigem Verständnis nicht mit dem Attribut „Frische“ in Einklang zu bringen ist. Im Übrigen ist in diesem Zusammenhang interessant, dass es in der früheren DDR eine Norm für eine Frischgemüsemischung gab (TGL 24 015 Bl. 5 (1969)), bei der es sich um eine Sterilkonserve handelte (ANONYM, 1979).

Dass sich die Lagerung von Nahrungsmitteln unter kühlen bis tiefkalten Bedingungen positiv auf deren Frische und Haltbarkeit auswirkt, dürfte zu den frühen Erfahrungen der Menschheit gehört haben – die Vorratshaltung in Erdlöchern oder Höhlen ist hierzu nur ein erstes Indiz. Von Kaiser Nero ist überliefert, dass er Eis und Schnee von den Bergen des Apennin holen ließ, um Früchte für seine Festgelage frisch zu halten. *Blasius Villafranka* hat um 1550 in Rom die Abkühlung von Wasser durch Zugabe von Salpeter gelehrt und beschrieben, dass es in den vornehmen Häusern Roms üblich sei, Wein und andere Getränke in langhalsige Phiolen zu füllen und diese durch schnelles und gleichmäßiges Drehen in einer Salpeterlösung abzukühlen. Um 1740 waren etwa 15 verschiedene Mixturen zur „Herstellung von Kälte“ bekannt, wodurch Temperaturen von bis zu -32°C erreicht werden konnten (POPPE, 1996).

Der eigentliche Durchbruch für die Anwendung der Kälte zur Frisch-

ANONYM: *Lebensmittellexikon*. VEB Fachbuchverlag, Leipzig 1979, S.299.

BROCKHAUS, DER GROSSE: Bd. 4, 16. Aufl., F.A. Brockhaus, Wiesbaden 1954, S.308.

FROHN, H.: *Der europäische Verbraucher und sein Konsum an Fleisch und Wurst: Der facettenreiche EG-Konsument*. Die Fleischerei 41, 1990, 857–862.

POPPE, H.J.: *Geschichte und Marktentwicklung*. In: TIMM, F./HERRMANN, K. (Hg.): *Tiefgefrorene Lebensmittel*. Reihe: Lebensmitteluntersuchung und Lebensmitteltechnologie Bd.12, 2. Aufl., Blackwell Wissenschafts-Verlag, Berlin und Wien 1996, S.1–14.

TÄUFEL, A./TERNES, W./TUNGER, L./ZOBEL, M.: *Lebensmittel-Lexikon*. Bd.1, 3. Aufl., B. Behr's Verlag, Hamburg 1993, S.508–510.

TRENKLE, K.: *Die Bedeutung bestimmter Qualitätshinweise bei Lebensmitteln*. *Frische Lebensmittel?* AID, Bonn 1982.

haltung von Lebensmitteln ist allerdings *Carl von Linde* zu verdanken, der mit seiner 1874 entwickelten Kältemaschine, in der mittels Kompression eine Verflüssigung von Ammoniak erreicht wurde, ein neues Zeitalter in der Kältetechnik einleitete. Vor diesem Hintergrund ist es nicht verwunderlich, dass aus dem Zentrum für Kälteforschung an der Technischen Hochschule (heute Universität) Karlsruhe im Jahre 1936 durch *Rudolf Plank* das Reichsinstitut für *Lebensmittelfrischhaltung*, die heutige Bundesforschungsanstalt für Ernährung gegründet wurde.

So facettenreich der Begriff der „Frische“ ist, verwundert es nicht, dass nicht alle in die Nahrungskette vom Erzeuger bis zum Verbraucher integrierten Parteien die gleiche Vorstellung davon besitzen, so dass auch rechtliche Auseinandersetzungen zu diesem Thema nicht selten sind. So vertritt ANWANDER PHAN-HUY (1998) beispielsweise die Meinung, dass die Konsumenten eine längere Haltbarkeit in der Distributionskette nicht mit dem Qualitätsmerkmal „Frische“ gleichsetzen, da Frische für sie eine kleine Differenz in Raum und Zeit zwischen Ernte und Konsum bedeutet. Alle Eingriffe, welche die Haltbarkeit im Laden verlängern, werden als Verarbeitung betrachtet und das Produkt ist demzufolge nicht mehr „frisch“ und „natürlich“. Auch WASSERMANN (1977) vertritt die Ansicht, dass der Begriff „frisch“ im ursprünglichen Sinne den Charakter einer Zeitbestimmung hatte, womit ein frisches Ei gerade gelegt, frisches Brot gerade dem Backofen entnommen und frische Milch gerade ermolken sei.

Frische und Aussehen

Beim Kauf von Lebensmitteln spielen Augen und Nase eine besondere Rolle, da uns durch Sehen und Riechen selbst über gewisse Entfernungen hinweg Sinneswahrnehmungen und damit Beurteilungsmöglichkeiten vermittelt

werden. Da die meisten Konsumenten die Entscheidung über Akzeptanz oder Ablehnung von Lebensmitteln unter Einbeziehung ästhetischer Gesichtspunkte fällen, gilt auch für Lebensmittel, dass es für den ersten Eindruck keine zweite Chance gibt. Nicht erst in unseren eher übersättigten als durch Mangelzustände geprägten westeuropäischen und nordamerikanischen Gesellschaften spielt daher das äußere Erscheinungsbild eine entscheidende Rolle. Diese Tatsache wurde auch nicht dadurch widerlegt, dass seit dem Ende der 70er Jahre des 20. Jahrhunderts Stimmen laut wurden, welche die Qualität unserer Lebensmittel generell hinterfragen und welche die Diskussion von der äußeren auf die innere Qualität und damit auf eine ökologisch-gesundheitsbezogene Bewertung lenken wollen. Heute zeigt sich, dass dem Aussehen, insbesondere der Farbe und dem äußerlich erkennbaren Frischezustand der Lebensmittel sowohl auf dem traditionellen wie auch auf dem so genannten alternativen Markt eine überragende Rolle zukommt. So gaben in einer Umfrage z.B. fast 60 % der Konsumenten an, dass sie die Farbe als wesentlichstes Charakteristikum zur Beurteilung der Frische von Fleisch heranziehen (BUCKENHÜSKES, 2002).

Im Rahmen seiner 1810 publizierten Farbenlehre stellte GOETHE u.a. Betrachtungen zu den sinnlich-sittlichen Wirkungen von Farben auf den Menschen an, welche bis heute als aktuelle Grundlage der gesamten Farbpsychologie angesehen werden. Solcherlei Wechselwirkungen vorausgesetzt, nimmt es nicht wunder, dass Farben beim Konsumenten physiologische und psychologische Erwartungshaltungen auslösen, die aber wesentlich durch Erfahrung, Tradition, Erziehung und Umwelt mitbestimmt werden.

HELLER (1999) konnte nachweisen, dass auch das Qualitätsmerkmal „Frische“ mit farblichen Assoziationen verbunden ist: In einer Umfrage

ANWANDER PHAN-HUY, S.: Nachfrage-seitige Akzeptanz von Technologien im Ernährungsbereich. v/d/f Hochschulverlag AG an der ETH Zürich, 1998.

BUCKENHÜSKES, H.J.: Farbe und Färbung von Lebensmitteln. In: Verband für Ernährung und Diätetik (VFED) e.V. (Hg.): Praxis der Diätetik und Ernährungsberatung. 2. Aufl., Hippokrates Verlag, Stuttgart 2002, S. 608–626.

GOETHE, J. W. v.: Farbenlehre. Vollständige Ausgabe der theoretischen Schriften, Tübingen 1953.

HELLER, E.: Wie Farben wirken. Rowohlt Taschenbuch Verlag, Reinbek 1999.

WASSERMANN, L.: Haltbarkeit und Frischhaltung von Backwaren. Die Brot Industrie (2), 1977, 40–46.

unter 1 888 Männern und Frauen, die jeweils 13 Farben 40 vorgegebenen Begriffen aus verschiedenen Gefühls- und Erfahrungsbereichen zuordnen mussten, wurde „Frische“ zu 34 % mit Grün, 27 % mit Blau, 20 % mit Weiß, 11 % mit Gelb und 5 % mit Rosa assoziiert.

Was grün ist, wird in vielen Zusammenhängen als frisch empfunden; assoziative Wechselbeziehungen bestehen dabei zusätzlich zu den Adjektiven „herb“, „bitter“ und „sauer“. Der Zusammenhang zwischen „grün“ und „frisch“ kann auch in der täglichen Sprache nachvollzogen werden, wo „Grünes Holz“ noch nass ist, „Grüne Klöße“ aus rohen Kartoffeln hergestellt werden oder die „Grüne Hochzeit“ den eigentlichen Tag der Eheschließung bezeichnet.

„Grün“ ist aber nicht nur die Farbe der Frische, sondern auch des „Gesunden“ und die der „Natur“, was letztlich auch wieder eine assoziative Nähe zur „Frische“ aufzeigt. In der Natur steht „Grün“ für das „Neue“, das „Unreife“, wie letztlich an jedem Reifungsprozess nachvollzogen werden kann. Diese Erfahrung ist so allgemein, dass sie beispielsweise in Begriffen wie „noch grün hinter den Ohren“ oder „Grünschnabel“ in den allgemeinen Sprachgebrauch übernommen wurde.

Interessant ist, dass der Prozess des Erneuerns in Form des Erfrischens nicht in gleicher Weise farblich assoziiert wird: 25 % der Befragten assoziierten das „Erfrischende“ mit Blau, 22 % mit Gelb, 15 % mit Grün, 12 % mit Weiß, 11 % mit Orange, 6 % mit Rot und 5 % mit Rosa. Verwunderlich ist dies nicht, ist Blau doch gleichzeitig auch die Farbe der Kühle und der Kälte, der Ferne und neben Weiß auch die der Sauberkeit beziehungsweise Reinheit.

Antike und Altertum

Wenn Begrifflichkeit und Bewertung von „Frische“ heute ein derart großes Spektrum an Auslegung gestatten,

muss die Frage erlaubt sein, ob dies auch in früheren Zeiten so war oder ob der Begriff der Frische im Laufe der Zeit einer Entwicklung unterlag.

Mit Weinkeltereien, Brauereien, Müllereien, Bäckereien, Molkereien sowie Schlachtereien kann heute bereits für die Zeit der altorientalischen Hochkulturen eine ausgeprägte gewerbliche Lebensmittelwirtschaft nachgewiesen werden und die unterschiedlichen Agrarstrukturen in den alten Kulturländern führten zu einem intensiven Handel sowohl mit agrarischen Rohstoffen als auch mit veredelten Lebensmitteln, oftmals auch über weite Entfernungen. Gewerbe und Handel funktionierten nur, da Mengen und Qualitäten definiert, überwacht und kontrolliert wurden. Schwierigkeiten bereiteten wohl auch schon zu dieser Zeit Betrugsdelikte wie Verfälschungen von Lebensmitteln oder überhöhte Preise. So finden sich in der umfangreichsten und am besten strukturierten babylonischen Rechtsaufzeichnung, dem Codex Hammurapi aus dem 17. Jh. v. Chr., Hinweise darauf, dass Beschuldigungen der Fälschung von Lebensmitteln mit Blick auf eine Strafverfolgung nachgewiesen werden müssen, dass der Zinssatz des Kaufmanns beim Ausleihen von Getreide maximal 20 % betragen darf und dass den Verkäufern von Lebensmitteln bei Anwendung von falscher Waage, falschem Gewicht und falschem Gemäß der Verlust ihrer Ware drohte. Interessant ist zudem, dass für die unentbehrlichen Grundnahrungsmittel Maximalpreise und für die Arbeiter Mindestlöhne festgesetzt wurden, damit, wörtlich: „... der Starke den Schwachen nicht schädige“ (SCHMAUDERER, 1975).

Aus dem Ägypten des alten Reiches ist bekannt, dass bei der Lagerhaltung von Öl, Trauben-, Dattel- oder Granatapfelwein die Gebinde mit der Angabe der Herkunft, des Jahrganges und dem Namen des für die Qualität verantwortlichen leitenden Handwerkers versehen wurden.

Mit der Entstehung größerer Städte wurde die Notwendigkeit der Versorgung aus einem weiteren Umkreis und damit auch das Thema der Frische von Lebensmitteln, das zu dieser Zeit wohl mit dem der Genussfähigkeit bzw. des Verderbs gleichzustellen war, immer bedeutender. Parallel dazu nahmen die Schwierigkeiten mit Betrug und Fälschungen zu, bei denen ein enormer Ideenreichtum entwickelt wurde. So beschreibt FRICKER (1984) beispielsweise, dass die Marktordnung von Athen das Übergießen von Fischen mit Wasser untersagte, da dieses dazu geeignet war, nicht mehr vorhandene Frische vorzutäuschen. Um diese Vorschrift zu umgehen, heuchelten Kumpane in unmittelbarer Nähe zum Verkaufsstand eine Ohnmacht, aus der man sie mit einem geschickten Guss Wasser aufweckte, von dem sich aber mehr über den Fisch als über die Person ergoss: der Fisch erhielt so wieder ein glänzenderes Aussehen und die geruchlichen Hinweise auf sein wahres Alter waren für kurze Zeit nicht mehr wahrnehmbar.

In Rom war unter *Augustus* ein „praefectus annonae“ dafür verantwortlich, dass die Zufuhr der Märkte reichlich, nur mit *unverdorbenen* Ware und unter Maß- und Gewichtskontrolle ablief. Es wurden sinnvolle Vorschriften erlassen, beispielsweise die, Korn so zu speichern, dass es hinreichend vor Temperaturschwankungen geschützt ist und dass die jeweils ältesten Bestände zuerst verbraucht werden. Andererseits hatte sich aber wohl der Begriff der Lebensmittelfälschung geändert, so dass etwa im Kochbuch des *Apicius* zur Zeit des *Tiberius* bedenkenlos auf das Grünen von Gemüse durch Zusatz von Alkalkarbonaten oder auf die Schönung von trübem Wein durch Einrühren von Bohnenmehl und Eiweiß zur Flockungsfällung verwiesen wurde. SCHMAUDERER (1975) ist der Ansicht, dass die wertende lebensmittelrechtliche und lebensmittelkundliche Terminologie und damit der

Begriff der Lebensmittelfälschung vollkommen subjektiv und zeitgebunden ist, da das Maß der Einsicht, die Bedürfnisse, die Versorgungslage, der Stand der Lebensmitteltechnologie, die jeweiligen Verzehrsgewohnheiten, Fragen des Geschmacks und der sozialen Abgrenzung sowie die Art der diätetischen Beurteilung zu subjektiv persönlichen Wertungen und nicht zu objektiv wertfreien Sachbeschreibungen führten. So zitiert er *Plinius*, der in einer Auflistung von Behandlungsmethoden des Weins vom Entsäuern mit Asche bis zum Nachsüßen mit zugesetztem eingedicktem Most oder durch die Verwendung von Bleigefäßen (*Columella*) die Frage stellt, warum man eigentlich über die schlechte Verträglichkeit des Weins so überrascht sei, wenn man so viele Gifte hineinschütte?

Naturphilosophische Betrachtungen

Was die frühen Vorstellungen über die Beschaffenheit der Nahrungsmittel betrifft, so fasste *Aristoteles* (384–322 v. Chr.) das Wissen der damaligen Zeit zu einem naturphilosophisch-spekulativen Weltbild zusammen, das mehrere Jahrhunderte lang bestimmend sein sollte: *Aristoteles* übernahm die Elementenlehre des *Empedokles* (um 500–430 v. Chr.), wonach es die vier Elementarqualitäten „heiß“, „kalt“, „feucht“ und „trocken“ gibt. Unter der Voraussetzung, dass sich Gegensätze sträuben, vereint zu werden („heiß“/„kalt“; „feucht“/„trocken“), bleiben vier mögliche Kombinationen von jeweils zwei Elementarqualitäten, die sich mit den sinnhaft erfahrbaren Elementen Feuer (heiß und trocken), Luft (heiß und feucht (Wasserdampf)), Wasser (kalt und feucht) sowie Erde (kalt und trocken) verbinden lassen. Dieses Viererschema der „Qualitätenphysik“ ergänzte *Aristoteles* durch die „*quinta essentia*“, dem „Äther“, aus dem Himmel und Gestirne bestehen. Dieser Äther steuert das richtige Mischungsverhältnis der

FRICKER, A.: Lebensmittel – mit allen Sinnen prüfen. Springer-Verlag, Berlin, Heidelberg, New York, Tokio 1984.

SCHMAUDERER, E.: Studien zur Geschichte der Lebensmittelwissenschaft. Nr. 62, Franz Steiner Verlag, Wiesbaden 1975.



sublunaren, d.h. unterhalb der Mondsphäre auftretenden Elemente bei der Ausformung der irdischen Dinge aus der „*prima materia*“ (HAAGE, 2000). Hiernach besteht jedes Nahrungsmittel aus einer spezifischen „*mixtio*“, d.h. einer spezifischen Mischung aus zwei oder mehr Elementen in unterschiedlichen Anteilen. Kleinster Baustein einer derartigen *mixtio* sind die „*minima naturalia*“, unsichtbare Teilchen, welche jedoch alle Eigenschaften des Produktes besitzen, das sie bilden.

Die aristotelische Idee des idealen Mischungsverhältnisses der Elementarqualitäten dominierte auch die *hippokratisch-galenische* Medizin vom Altertum bis ins Mittelalter. „*Eukrasia*“, die Gesundheit, ist demnach nichts anderes als die richtige Mischung der vier kardinalen Körpersäfte, nämlich Blut (*sanguis*), gelbe Galle (*cholera*), schwarze Galle (*melancholia*) und Schleim (*phlegma*). Die Grundsätze dieser so genannten Humoralpathologie lassen sich bereits um etwa 400 v. Chr. bei *Polybos*, der als Schwiegersohn des *Hippokrates* gilt, nachweisen (HAAGE, 2000).

Im 16. Jahrhundert setzte *Theophrastus Bombastus von Hohenheim*, genannt *Paracelsus* (1493–1541), dem auf *Aristoteles* zurückgehenden philosophischen Materiebegriff eine

auf Laborerfahrung basierende empirische Idee entgegen, womit auch bei den Nahrungsmitteln langsam die stoffliche Natur in den Vordergrund trat. Gemäß seiner (Drei-)Prinzipienlehre besteht alles Stoffliche aus den drei Prinzipien *Sulphur*, *Mercurius* und *Sal*, welche das Brennbare, das Flüssige und das Unbrennbare bezeichnen. Erläutert wird dies im Buch „*Paramirum*“ am Beispiel des brennenden Holzes: „*nun die ding zu erfaren so nempt einen anfang vom holz. dasselbige ist ein leib; nun lass brinnen, so ist das do brint der sulphur, das da raucht der mercurius, das zu eschen wird sal*“. Durch das „*Amt Vulcani*“, d.h. die Anwendung alchemistischer Trennkünste zur „Trennung des Reinen vom Unreinen“ sollten die unvollendeten Stoffe der Natur vollendet, d.h. aus der „*prima materia*“ in die „*ultima materia*“ überführt werden. Bei Nahrungsmitteln sollte so eine Reifung erzielt werden, um ihre Verwertbarkeit für den menschlichen Körper zu verbessern (TEUCKE, 1996). Hierzu sei aus „*Labyrinthus medicorum errantium*“ zitiert: „*es muß ein Arzt betrachten, dieweil got nicht bis an das end beschaffen hat, das weiter den vulcanis befohlen ist, dieselbigen ding bis zum end zu bringen und nit schlacken und eisen mit einander schmiden. dan merket ein exempel:*

Abb.1: Apothekenlabor

Abdruck mit freundlicher Genehmigung des Deutschen Apotheken-Museums, Schlosshof 1, D-69117 Heidelberg. Nähere Informationen unter www.deutsches-apotheken-museum.de

HAAGE, B.D.: *Alchemie im Mittelalter. Ideen und Bilder – von Zosimos bis Paracelsus*. Verlag Artemis und Winkler, Düsseldorf und Zürich 2000.

TEUCKE, C.: *Nahrungsmittel in der frühen Neuzeit an der Schnittstelle zwischen Alltagswissen und Naturforschung*. Braunschweiger Veröffentlichungen zur Geschichte der Pharmazie und der Naturwissenschaften: Bd. 37. Deutscher Apotheker-Verlag, Braunschweig 1996.

brot ist uns beschaffen und geben von got, aber nit wie es von becker kompt, sonder die drei vulcani, der baur, der mülnner und der beck die machen brot daraus. also muß es auch mit der erznei beschehen ...“.

Wesentlich sind diese Hintergründe vor allem mit Blick auf die Vorstellungen hinsichtlich der Ursachen für den Verlust von Frische und den Verderb der Nahrungsmittel. Als Auslöser für die Beeinträchtigung des Frischezustandes wurde eine so genannte „*gährende Materie*“ gesehen. TEUCKE (1996) nimmt an, dass die Vorstellung von der „*gährenden Materie*“ auf die „*Miasmentheorie*“ zurückzuführen ist. Als „*Miasmen*“ waren unsichtbare Bestandteile der Luft postuliert, welche über die Atmung in den Menschen einzudringen und Seuchen zu übertragen vermögen. Analog hierzu sollte die „*gährende Materie*“ mit der Luft in das Innere der Nahrungsmittel gelangen und dort die Verderbsprozesse auslösen. Da der Frischezustand eines Nahrungsmittels damit wesentlich von der Beschaffenheit der Umgebungsluft abhängig war, gab Hieronymus Bock (1498–1554) in seiner „*Teutsche Speißkammer*“ unter der Überschrift „*wie man die böse Luft prüffen und erkennen soll*“ Ratschläge, wie die Anwesenheit „*böser Dämpfe*“ zu erkennen sei. Ursache für die aus dem Boden aufsteigenden Dämpfe waren nach seiner Meinung Zerstörungsvorgänge, die durch Naturerscheinungen wie plötzliche Wetterumschwünge oder Gewitter hervorgerufen werden. TEUCKE (1996) zitiert aus COLER (1665): „*Was der Donner oder Gewitter berühret und gesprengt hat/das hat alles eine giftige Eigenschaft an ihme, drumb soll man sich davor hüten und vorsehen.*“ Zusätzlich sei aus TEUCKE (1996) noch ein Zitat von GLOREZ (1719) übernommen, da dieses möglicherweise den ersten Hinweis auf das Prinzip der Pasteurisation von Milch enthält: „*Die Süßigkeit der Milch bleibt nicht 24 Stund / ja wol in heißen Tagen wann Donner = Wetter einfällt nicht ein Tag / so wie sie an-*

Eigenschaften	Milch	Käse
Geruch	wohlriechend	lieblich, nicht stinkend
Geschmack	süß	schmackhaft, nicht salzig
Farbe	schön weiß	gelb
Konsistenz	etwas dick	fettig, nicht brüchig
Sonstiges		frei von Madenbefall

Tab. 2: Die organoleptischen Eigenschaften von Milch und Käse gemäß Hausbüchern des 17. und 18. Jahrhunderts (aus TEUCKE, 1996)

fänglich zu spüren gewesen / deswegen wo jemand die von der Kuh mitgebrachte Süßigkeit erhalten will, so muß er die Milch sieden.“

Neuzeit

TEUCKE (1996) hat umfangreiche Materialien wie Oeconomica (u.a. Hausbücher), Kochbücher, Speiseordnungen und Küchenabrechnungen, enzyklopädische Nachschlagewerke und Kräuterbücher, diätetische Schriften, Abhandlungen über Naturmagie sowie Fachbücher chemischen und medizinischen Inhalts gesichtet und dabei festgestellt, dass dem Frischezustand in Verbindung mit Fragen der Bekömmlichkeit zu Beginn der frühen Neuzeit (16. Jh.) eine besondere Bedeutung im Hinblick auf die Güte von Nahrungsmitteln beigemessen wurde. Besonderes Augenmerk galt dabei vor allem den leicht verderblichen Produkten Fleisch, Milch und Eier, wobei unter dem Begriff des Verderbs offensichtlich sowohl Fäulnisprozesse als auch Gärungsvorgänge zusammengefasst wurden, da beide als schädliche Einflüsse auf den Frischezustand angesehen wurden. Der Vergleich unterschiedlicher Quellen aus dem 17. und 18. Jahrhundert führt TEUCKE (1996) zu dem Schluss, dass die Vorstellungen über die gute Beschaffenheit diverser Lebensmittel bei den verschiedenen Autoren weitgehend übereinstimmen und so eine repräsentative Vorstellung vermitteln. Als

TEUCKE, C.: Nahrungsmittel in der frühen Neuzeit an der Schnittstelle zwischen Alltagswissen und Naturforschung. Braunschweiger Veröffentlichungen zur Geschichte der Pharmazie und der Naturwissenschaften: Bd. 37. Deutscher Apotheker-Verlag, Braunschweig 1996.

Beispiel sind in Tabelle 2 die sensorischen Eigenschaften zusammengestellt, welche von Milch und Käse erwartet wurden.

Zur Beurteilung einzelner Qualitätsmerkmale wurden auch bereits erste Testverfahren vorgeschlagen, wie beispielsweise der Dottertest zur Beurteilung der Frische von Eiern, der Schwimmtest zur Erkennung fauler Eier in der ungeöffneten Schale, der Nageltest, wahrscheinlich zur Bewertung des Fettgehaltes der Milch oder die Zerreißprobe, die Hinweise auf das Alter und die „Fettigkeit“ von Käse erlaubte (TEUCKE, 1996).

Erste Schritte auf dem Weg hin zu einer Beurteilung der Qualität von Nahrungsmitteln auf der Basis ihrer chemischen Zusammensetzung sind in direktem Zusammenhang mit der um 1700 durch *Georg Ernst Stahl* (1660–1734) formulierten Phlogistontheorie zu sehen. Da *Stahl* in den Begriff der Verbrennung auch Atmungs-, Verwesungs- und Gärungsvorgänge einbezog, wurde die Nährwirkung der Lebensmittel erstmals stofflich gesehen, was dann zwangsläufig zur Erforschung von deren „*nährendem Prinzip*“ führte (TEUCKE, 1996). Damit war im Grunde der Weg der Erforschung unserer Lebensmittel nach dem kartesischen Prinzip der Erforschung der beweisbaren Details geebnet, ein Weg, der zu dem uns bekannten hohen Stand der Lebensmittelwissenschaft und Lebensmittelqualität geführt hat.

Mit Hilfe von Lebensmittelwissenschaft und Lebensmitteltechnik wurden die Grundlagen geschaffen, dass „Frische“ heute mehr ist als die Erhaltung der Genussfähigkeit und die Verhinderung von Substanzverlusten. Gegenwärtig bezeichnet

„Frische“ vielmehr die Eigenschaften eines frischen Lebensmittels (WASSERMANN, 1977). Die Entwicklung wird aber weitergehen: Angesichts der Skandale um Lebensmittel in den letzten Jahren wird „Frische“ zunehmend zum Synonym für Natürlichkeit und gesunde Nahrung. Diese Entwicklung erinnert an Gedanken, die HOMAYR 1987 vorgetragen hat: Seiner Meinung nach ist es Zeit, dass auch in der Lebensmitteltechnologie der Schritt in die Postmoderne erfolgt, in der neben dem rein zweckorientierten Handeln gleichberechtigt eine moralische und ästhetische Dimension stehen wird. Eine konsequente ganzheitliche Betrachtung wird dann die Einsicht erzwingen, dass nur das gemacht werden darf, was nachweisbar langfristig keinen Schaden anrichtet. Wir müssen lernen, mit der Natur im Einklang zu leben und zu wirken. Die Ästhetik wird beim Genuss des Essens über Präsentation, Geruch, Geschmack, Gedankenaustausch, Atmosphäre – vielleicht aber auch durch Enthaltensamkeit und Verzicht auf liebgewordene Unsitten, eine neue Dimension erfahren.

Prof. Dr. Herbert J. BUCKENHÜSKES ist Forschungskordinator bei der Firma Gewürzmüller GmbH, Stuttgart. Seine Aufgaben sind die Verbesserung der Qualität des Rohstoffes Gewürze, Problemlösungen für die fleischverarbeitende Branche sowie die Entwicklung von Starterkulturen für verschiedene Lebensmittelgruppen. Außerdem ist er Präsident der Gesellschaft Deutscher Lebensmitteltechnologien (GDL) und außerordentlicher Professor im Fachbereich Lebensmitteltechnologie an der Universität Hohenheim.

HOMAYR, J.: Von der klassischen zur postmodernen Lebensmitteltechnologie. In: Verband der Lebensmitteltechnologien e.V., 8. Filderstädter Colloquium 1986, Alkoholtechnologie, Filderstadt 1987, S. 7–36.

TEUCKE, C.: Nahrungsmittel in der frühen Neuzeit an der Schnittstelle zwischen Alltagswissen und Naturforschung. Braunschweiger Veröffentlichungen zur Geschichte der Pharmazie und der Naturwissenschaften: Bd. 37. Deutscher Apotheker-Verlag, Braunschweig 1996.

WASSERMANN, L.: Haltbarkeit und Frischhaltung von Backwaren. Die Brot Industrie (2), 1977, 40–46.

„Landschaft essen“ Slow Food und die Verteidigung der regionalen Vielfalt

EVA GELINSKY

Jeder Schritt der Technisierung, Industrialisierung und Ökonomisierung der Lebensmittelherstellung und -verarbeitung hat bislang Kritik und Ablehnung hervorgerufen. Zwar engagierte sich jeweils nur eine Minderheit; jedoch stets unüberhörbar und erstaunlich einflussreich. Als eine der ersten Protestbewegungen propagierte die Lebensreformbewegung Ende des 19. bis Anfang des 20. Jahrhunderts das Konzept einer „naturgemäßen Ernährungsweise“; ein Konzept, dessen Wirkungen bis heute nachweisbar sind.¹ Ihr Programm einer naturgemäßen Ernährungs- und Lebensweise stellte einen Gegenentwurf zur Verstädterung und Industrialisierung dar. Ähnlich wie ihre Nachfolger, die Anhänger „alternativer Ernährungsformen“ Ende des 20. Jahrhunderts, waren sie davon überzeugt, dass das durch Technik und Industrie veränderte Naturverhältnis sich insgesamt, und speziell bei der Ernährung, bedrohlich auf das körperliche Wohlbefinden, die Gesundheit auswirke. Sie reagierten somit auf ein, wie sie meinten, problematisch gewordenes Naturverhältnis. Alles „Künstliche“ und Industrielle beim Essen lehnten sie ab und setzten statt dessen auf naturbelassene Lebensmittel, also auf solche, die kaum, und wenn nur handwerklich, bearbeitet wurden.²

Zwar wird auch heute immer wieder, insbesondere im Zusammenhang mit den diversen Lebensmittel-skandalen, auf einen „falschen“ Umgang mit der Natur, d.h. Boden, Tier und Pflanze, hingewiesen. Daneben aber scheint sich eine inhaltliche Verschiebung des Risikodiskurses anzudeuten, dessen öffentliche Wirksamkeit stetig wächst. Darin ist weniger

von einer *Natur-*, sondern vielmehr von einer *Kulturkrise* der Ernährung die Rede. Entsprechend gelten weniger eine städtische Lebensweise, Technik und Industrie als bedrohlich für Leib und Seele;³ beklagt und angeprangert wird vielmehr eine globale „Gleichmacherei“ der Ernährungsweisen und damit des Geschmacks, die mit einem Verlust der kulturellen Vielfalt an Kulturpflanzen und Regionalküchen verbunden sein soll. Als verantwortlich für diese Entwicklung gelten eine zunehmende Globalisierung und Internationalisierung des Ernährungssektors. Neben verschiedenen negativen Auswirkungen z.B. des global stattfindenden Handels mit Agrargütern und Futtermitteln, wird in diesem Zusammenhang immer wieder auf die *kulturellen* Konsequenzen dieser Entwicklung hingewiesen. So wird die weltweite Ausbreitung der als dominant angesehenen westlichen, insbesondere der amerikanischen Kulturpraxen, Konsummuster und Waren – für den Bereich der Ernährung heißt dies vor allem McDonald's bzw. Fast Food und Coca Cola – dafür verantwortlich gemacht, dass immer mehr national und regional spezifische Essgewohnheiten verloren gehen.

Exemplarisch soll es im Folgenden um eine ursprünglich aus Italien stammende, inzwischen international bekannte und etablierte Organisation gehen, die seit Mitte der 1980er Jahre als Wortführer dieses Diskurses zu fungieren vermag: Slow Food. Anhand dieses Beispiels soll zum einen dargestellt werden, um was es in diesem Diskurs eigentlich geht, d.h. was kritisiert wird und welche Alternativen entworfen werden. Darüber

1 Die inzwischen etablierte und wissenschaftlich anerkannte Vollwert-Ernährungslehre kann als direkte Nachfolgerin dieses alternativen Diskurses angesehen werden (vgl. BARLÖSIUS, Eva: Wiederholt sich in der heutigen Suche und Forderung nach einer natürlichen Ernährung ein bereits Ende des 19. Jahrhunderts geführter Diskurs? In: Tagungsbericht der 22. Hohenheimer Umwelttagung, Hohenheim 1990, 93–104).

2 BARLÖSIUS, Eva: Naturgemäße Lebensführung: zur Geschichte der Lebensreform um die Jahrhundertwende, Frankfurt a. Main 1997.

3 Völlig verschwunden ist diese Kritik natürlich nicht. Sie spielt insbesondere im Zusammenhang mit der Debatte um Gentechnik in der Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung eine zentrale Rolle (vgl. WEBER, Barbara/HIRN, Gerhard/LÜNZER, Immo: Öko-Landbau und Gentechnik. Entwicklungen, Risiken, Handlungsbedarf, Karlsruhe 2000).

hinaus ist zu diskutieren, welche Auffassungen mehr oder weniger unerschwinglich mittransportiert werden. Geht es tatsächlich vorrangig um die Bewahrung und den Schutz eines „kulturellen Erbes“ an Gerichten, Zubereitungsweisen und Produktionsverfahren? Oder steht die nicht nur von Slow Food gefeierte und als bedroht angesehene *Vielfalt* und *Einzigartigkeit* der unzähligen regionalen und nationalen Küchen beispielhaft für etwas, das weit über die Bereiche der Landwirtschaft, Nahrungsmittelproduktion und -zubereitung hinausgeht?

Verschiedentlich ist angemerkt worden, dass die heute so gerühmten regionalen und nationalen Küchentraditionen nie wirklich existiert hätten. Vielmehr werde meist, sobald von einer „typischen“ Küche die Rede sei, ein Mythos, Klischee, Wunschbild oder Marketingziel beschworen.⁴

Ungeachtet dieser und ähnlicher Einwände erfreut sich der Diskurs über nationale und vor allem regionale Küchenvielfalt und ihre Bedrohung durch eine kulturelle und kulinarische Globalisierung seit ungefähr zehn Jahren jedoch eines regen Zuspruchs und Zulaufs. Eine mögliche Erklärung für dieses Phänomen soll im Folgenden diskutiert werden.⁵

Von der „Naturkrise“ zur „Kulturkrise“ der Ernährung

Vegetarismus und Lebensreform: Wie bei anderen Lebensreformgruppen bildete auch beim Vegetarismus eine Kritik an der modernen Gesellschaft den Ausgangspunkt für eine Forderung nach umfassenden Reformen. Wie die Analyse der Sozialstruktur der Anhänger einer „naturgemäßen Lebensweise“ zeigt, handelte es sich beim Vegetarismus vornehmlich um ein großstädtisches Phänomen, wobei eine solche reglementierte Lebensweise überwiegend vom mittelständischen Bürgertum praktiziert wurde. Dies legt die Vermutung nahe, dass die vegetarische Lebensweise vor allem auf die sozia-

len und ökonomischen Folgen von Urbanisierung und Industrialisierung reagierte. Die Großstadt – als Symbol für Rationalität, Zivilisation bzw. allgemein für ein liberalistisch geprägtes Gesellschafts- und Wirtschaftssystem – wurde in der Gesellschaftskritik der Vegetarier immer wieder für einen „Zerfall der Kultur“, die „Erosion von Sitte und Brauch“ und eine „drohende Zersetzung der biologischen Kraft“ verantwortlich gemacht.⁶ Aus lebensreformerischer Perspektive stellte das großstädtische Leben einen *unnatürlichen* und *kranken* Zustand dar, der sich für alle sichtbar in den „Zivilisationskrankheiten“ des modernen Menschen zeigte. Die Gründe für diese „Zivilisationskrankheiten“ lagen nach Ansicht der Vegetarier in einer falschen, unnatürlichen Ernährung, einem Mangel an Licht und Luft, in zu wenig Bewegung sowie dem Tragen ungesunder Kleidung. Dieser durch zivilisatorische Auswirkungen hervorgerufene Verfall betreffe sowohl das Körperliche, das Seelische, als auch das Geistige des Menschen, weshalb ein ganzheitlicher Lebenswandel notwendig sei.

Vollwert-Ernährung und Ökologiebewegung: Die „Grenzen des Wachstums“ seien überschritten, die ökologische Katastrophe mit globalen Auswirkungen unabwendbar; so oder ähnlich lauteten die Warnungen, die vor allem in den 1970er und 80er Jahren verbreitet für Untergangsstimmung und Auflehnung sorgten. Ursache des drohenden Untergangs sei, so wurde behauptet, dass der Mensch sich von einer ihm naturgemäßen Lebensweise entfernt, die natürlichen Grenzen überschritten und sich eine Zivilisation geschaffen habe, die in einem räuberischen Verhältnis zur Natur steht. Damit habe er den harmonischen Einklang mit der Natur gesprengt und sie zur materiellen Basis degradiert; ein Verhalten mit letztlich unabsehbaren Folgen für ihn selbst, wie Waldsterben, Artenschwund und Treibhauseffekt zeigten.

4 Vgl. SANDGRUBER, Roman: Österreichische Nationalspeisen: Mythos und Realität. In: TEUTEBERG, Hans Jürgen/NEUMANN, Gerhard/WIERLACHER, Alois (Hg.): Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven, Berlin (Kulturthema Essen, Bd. 2), 1997, 179–203. MATTER, Max: Aspekte der Revitalisierung traditioneller Kost. In: WEGGMANN, Sigrid: Alte Landschaftsküchen in neuer wissenschaftlicher Bewertung, Frankfurt a. Main (Schriftenreihe der AGEV, Bd. 7), 1990, 22–28. SPIEKERMANN, Uwe: Europas Küchen. Eine Annäherung. In: Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens, Mitteilungen Heft 5, 2000, 31–47. Spiekermann macht darauf aufmerksam, dass Gerichte, die als typisch für eine bestimmte Nation oder Region angesehen werden, häufig auch dann weiter existieren, wenn die kulinarische Praxis längst zum Erliegen gekommen ist: „So nannten Anfang der 1970er Jahre ca. 1000 während und nach dem Zweiten Weltkrieg geflohene West- und Ostpreußen ‚Königsberger Fleck‘ als typisch ostpreußische Speise. Doch nur ein Drittel hatte diese Spezialität aus Innereien während der letzten 25 Jahre jemals gegessen.“ Dieses Beispiel aus einer älteren Studie von TOLKSDORF (1978) ist für ihn ein Beleg dafür, dass Speisen vielfach auf eine vermeintlich geordnete, heile Welt der Vergangenheit verweisen, wobei ihr Alter und ihre Einheit jedoch häufig konstruiert werden (ebd., 41).

5 Die folgenden Ausführungen stellen eine erste Annäherung an das Thema dar. Sie sind Bestandteil der Vorarbeiten zu einer Dissertation, die von Prof. Ludwig TREPL (TU München-Weihenstephan) und Prof. Eva BARLÖSIUS (WZB Berlin) betreut wird.

6 Diese konservative Großstadtkritik greift auf Wilhelm Heinrich RIEHL zurück, der bereits kurz nach der Jahrhundertmitte (um 1850), in Deutschland gibt es erst vier Großstädte, grundlegende Großstadtkritik geübt hatte. Großstadtfreundschaft und Agrarromantik sind in Deutschland immer Variationen über ein Thema des konservativen RIEHL gewesen (vgl. BERGMANN, Klaus: Agrarromantik und Großstadtfreundschaft, Marburger Abhandlungen zur Politischen Wissenschaft, Band 20, Meisenheim am Glan, 1970).

Abbildung 1



7 Aus dem „Slow Food Manifest“, vgl. www.slowfood.com. Auf den von Slow Food thematisierten Aspekt der *Zeit* in Landwirtschaft und Ernährung soll in diesem Beitrag nicht eingegangen werden (vgl. dazu z. B. die Beiträge im Sonderheft 8/1995 der Zeitschrift Politische Ökologie: „Zeit-Fraß. Zur Ökologie der Zeit in Landwirtschaft und Ernährung“). Über die Verbindung mit dem Begriff der Qualität („Qualität braucht Zeit“) ist er im Übrigen wieder mit der Region und Herkunft eines Lebensmittels verbunden: „Qualität ist Voraussetzung für Genuss. Lebensmittelsicherheit muss eine Selbstverständlichkeit sein, reicht aber nicht aus, um Qualität zu definieren. (...) Qualität definiert Slow Food in einem umfassenden Sinne (...) durch die ökologische Qualität eines Lebensmittels, die Regionalität eines Lebensmittels, seiner Verankerung in der Region, die organoleptischen Qualitäten, seine geschmacklichen und geruchlichen Eigenschaften, die ästhetischen Qualitäten, seine Erscheinung.“ (Zitat aus der neuen programmatischen Erklärung von Slow Food Deutschland, vgl. www.slowfood.de).

8 Vgl. BARBER, Benjamin: *Coca Cola und heiliger Krieg. Wie Kapitalismus und Fundamentalismus Demokratie und Freiheit abschaffen*, München 1996. BERMAN, Morris: *Kultur vor dem Kollaps*, Frankfurt a. Main, 2002. RITZER, George: *The McDonaldisation of Society*, Thousand Oaks, 1996.

9 Unter dem Schlagwort der „kulturellen Globalisierung“ wird behauptet, dass sich mit der Beschleunigung des ökonomischen Globalisierungsprozesses auch der bestehende Trend zu weltweiter kultureller Vereinheitlichung beschleunige. Es finde eine Entgrenzung statt, durch die lokale Bezüge zunehmend bedroht und nationale Identitäten zunehmend irrelevant werden.

10 Der französische Bauernaktivist José BOVÉ kreierte den Ausdruck „la malbouffe“ (das Schlechtessen): „Für mich bezieht sich das Wort auf zwei Dinge: zum einen auf die Standardisierung der Nahrungsmittel und die weltweite Gleichschaltung der Geschmacksnerven, für die McDonald's das Paradebeispiel überhaupt ist; zum anderen auf die Wahlfreiheit bei Lebensmitteln sowie deren Sicherheit, auf Hormonbehandlung, Genfood und Pestizidrückstände, kurz: auf die Bedrohung unserer Gesundheit“ (BOVÉ, José/DUFOUR, François: *Die Welt ist keine Ware. Bauern gegen Agromultis*, Zürich 2001, hier 88).

Auch für die Vollwert-Ernährung war und ist vor allem die Zunahme von Zivilisationskrankheiten seit Beginn der Industrialisierung ein Indiz dafür, dass sich der Mensch auch auf dem Gebiet der Ernährung zu sehr von der Natur entfernt habe. Nicht nur die falsche Auswahl und Zusammenstellung der Nahrungsmittel, verbunden mit einem insgesamt ungesunden Lebenswandel, werden für das verstärkte Auftreten von gesundheitlichen Schäden verantwortlich gemacht. Vor allem aufwendige Verfeinerungen oder Verarbeitungen führten zu „Wertverlusten“ der Nahrung. Damit alle lebensnotwendigen Bestandteile in der Nahrung erhalten bleiben, sei es daher empfehlenswert, wenn die Lebensmittel möglichst naturbelassen gegessen würden.

Slow Food und die regionalistische Globalisierungskritik: Auch bei Slow Food bildet eine Kritik an der modernen Gesellschaft und Zivilisation den Ausgangspunkt für eine Ernährungsreform. Nicht die Großstadt oder der allgemeine Umgang des Menschen mit „Natur“ gelten dieser Organisation jedoch als Zeichen negativer gesellschaftlicher Entwicklungen. Als Symbol für seine Gesellschaftskritik verwendet Slow Food wiederholt die folgenden Begriffe: Globalisierung, Agrarindustrie, Monokultur, Nahrungsmittelindustrie, Fast Food. Zu hektisch geht es nach Ansicht von Slow Food nicht nur beim Essen zu;

die „Fast-Food-Bewegung“ soll inzwischen alle Lebensbereiche erfasst haben: „Die Industriegesellschaft hat zuerst die Maschine erfunden und nach ihr das Leben modelliert. Mechanische Geschwindigkeit und rasende Beschleunigung werden zur Fessel des Lebens. Wir sind alle von einem Virus befallen: ‚Fast Life!‘“⁷ Diese global zu beobachtenden Strukturen macht Slow Food nicht nur für eine Angleichung von Geschmacksgewohnheiten, z. B. durch standardisierte Fast Food-Produkte, verantwortlich. Insgesamt, so wird behauptet, müssen diese Strukturen zu einer Vernichtung regionaler Vielfalt führen, da weder Agrar- oder Lebensmittelindustrie noch der weltweite Handel mit Nahrungsmitteln auf *regionale Besonderheiten* achten. Statt dessen setzten sich überall die gleichen Methoden der Landbewirtschaftung, die gleichen Pflanzensorten und Nutztierassen, identische Verfahren der industriellen Nahrungsmittelverarbeitung wie der häuslichen Zubereitung von Gerichten durch. Die Folge: weltweite Einheitlichkeit bzw. eine globale Einheitskultur.

Entgegen anderer Stimmen aus dem Spektrum der sogenannten Anti-Globalisierungskritik⁸, die ebenfalls mit dem Gegensatz Vielfalt versus Homogenisierung argumentieren, insgesamt aber einem düsteren Kulturpessimismus frönen⁹, zeichnet sich Slow Food dadurch aus, dass hier

positive Identifikationsmöglichkeiten geliefert werden. Neben dem Idealbild von *Region*, das entworfen wird, setzt Slow Food dem als „Einheitsfraß“¹⁰ gekennzeichneten Fast Food den Genuss und die Gastfreundschaft entgegen. Das perfekte Slow Food-Produkt hat immer eine Herkunft, ist Teil einer einzigartigen Region oder Landschaft und ist handwerklich-traditionell hergestellt. Das folgende Zitat, eine Ankündigung aus dem Programm zum „Salone del Gusto“, einer von Slow Food organisierten großen kulinarischen Messe, verdeutlicht dies besonders anschaulich: „Die toskanischen Weine, Wurst- und Käsewaren sind in aller Welt so berühmt wie die Kunststädte, die einzigartige Bilder bieten und eine jahrhundertelange Geschichte heraufbeschwören. Die Kulturlandschaft der toskanischen Provinz ist von solch eindrucksvoller Schönheit, als ob es sich in Wahrheit um ein Kunstwerk handelte, von Menschenhand in einem harmonischen Gleichgewicht einfacher und ergreifender Schönheit geformt. Die Toskana kann sich D.O.P.-Prädikate großer Tradition rühmen: *Pecorino toscana*, toskanischer Schinken und Extravergine-Olivenöl – ein herrliches Bild der guten, italienischen Küche. Ganz zu schweigen von den großen Weinen, vom *Brunello di Montalcino* über den *Chianti* bis hin zum *Nobile di Montepulciano*, Repräsentanten des italienischen Weinbaus in der Welt. Doch das kulinarische Erbe dieser Region umfasst zudem unzählige kleinere Erzeugnisse, von Tierrassen bis zu Pflanzensorten: Produkte, die Zeugnis abliefern für durch Jahrhunderte überlieferte Herstellungsmethoden (...).“¹¹

Sicherlich gelingt es Slow Food mit solchen, fast schon kitschig-poetischen Schilderungen die Bedürfnisse vieler VerbraucherInnen nach authentischen und einfachen sowie sicheren Produkten und einem transparenten Produktionsprozess zu bedienen. So werden, gerade durch die Verbindung von idyllischen Landschaftsbeschreibungen (von hässlichen Industrie-

städten, die es in Italien natürlich auch gibt, ist nie die Rede) und kulinarischen Highlights (vom billigen Fusel wird in diesem Zusammenhang dezent geschwiegen) Erinnerungen an erlebte oder erträumte Urlaubstage geweckt.¹² Daneben sind Informationen über die Herkunft eines Produkts und seinen Herstellungsprozess gerade in Zeiten von BSE und anderen Lebensmittelskandalen zu einem wichtigen Qualitätsmerkmal geworden: „Das Besondere verheißt auch Seriosität gegenüber den vermeintlichen oder tatsächlichen Manipulationen der Agroindustrie.“¹³ Die wachsende Popularität von Slow Food-Großveranstaltungen wie dem „Salone del Gusto“ oder der Käsemesse „Cheese“ im Piemont zeigen, dass es Slow Food gelingt, auf originelle und erfolgreiche Weise Werbung für bestimmte, ausgewählte Produkte zu machen.¹⁴

Aber lässt sich die enorme Popularität des „Regionsdiskurses“ – der im Wesentlichen eine bestimmte *Verbindung* zwischen einer *Region/Landschaft* und einem *Lebensmittel* thematisiert – allein daraus erklären, dass er aktuell sehr verbreitete Verbraucherwünsche und -sehnsüchte zu befriedigen vermag?¹⁵

Vielfalt versus Einheitsbrei – kulturtheoretische Wurzeln des Regionsdiskurses

Wie die Ausführungen im letzten Abschnitt gezeigt haben, werden Nahrungsmittel von Slow Food nicht primär ernährungsphysiologisch, sondern als Bestandteil einer kulturellen Praxis betrachtet, wobei die kulturelle Praxis so gedacht wird, dass sie an einen konkreten Raum, eine Region gebunden ist. Nicht nur der genaue Ort der Herkunft ist zu beachten; ihr Eingebundensein in eine regionale Tradition muss berücksichtigt werden. Es kommt daher nicht darauf an, ob die Ernährung besonders natürlich ist, sondern ob sie Teil einer besonderen Kultur ist. Betrachtet man die Welt aus einer sol-

11 Vgl. auch: „Für Slow Food ist die regionale Vielfalt der Lebensmittel ein wesentlicher Beitrag zu individueller und geschmacklicher Lebensqualität: Die regionalen Küchenspezialitäten und Geschmäcker sind – genau wie Sprache, Musik, Religion, Architektur oder lokale Feste – Bestandteile einer lebendigen regionalen Kultur. Dazu gehören auch: Die regionaltypische Landwirtschaft und Landschaftsgestaltung, die Techniken der Lagerung, Verarbeitung und Zubereitung von Lebensmitteln, die über Jahrhunderte in ihren regionaltypischen Eigenheiten verfeinert und weiterentwickelt wurden, die regionalen Geschmäcker: Sie alle sind Ausdruck regionaler Kultur, Identität und Vielfalt.“ (Vgl. Slow 22, 2001, 116)

12 Dies ist sicherlich auch ein Grund dafür, warum Kochbuchreihen wie die der „Kulinarischen Landschaften“ (vom Autorenpaar MEUTH, NEUNER-DUTTENHOFER) seit einiger Zeit so erfolgreich sind. Mit ihren stimmungsvollen und hochwertigen Fotografien von „Küche, Land und Leuten“ ermöglichen sie vor allem Urlaubsreisen im Kopf, als dass sie wirklich als Kochbuch Verwendung fänden. Neben dem Büchermarkt haben inzwischen auch andere Medien diesen Trend entdeckt (vgl. z.B. die aktuelle TV-Reihe auf Arte „Zu Tisch in ...“, www.arte-tv.com).

13 PRAHL, Hans-Werner/SETZWEIN, Monika: Soziologie der Ernährung, Opladen 1999, hier 250.

14 Insofern ist Slow Food durchaus als „marketingorientiert“ zu charakterisieren (vgl. SPIEKERMANN, Uwe: Europas Küchen. Eine Annäherung. In: Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens, Mitteilungen Heft 5, 2000, 31–47, hier 32).

15 „Regionale Besonderheiten lassen sich als Markenzeichen oder spezielle Symbole absatzfördernd einsetzen. Hier greift die Suche nach Authentizität, die in allen Lebensbereichen moderner Gesellschaften verlorengegangen zu sein scheint. Die regionalen Besonderheiten werden als Rest authentischer Lebensweise angesehen und konsumiert. Der von heimischen Bauern noch selbst geräucherte Schwarzwälder Schinken, die vom Koch handgemachten Spätzle und der vom Winzer persönlich abgefüllte Moselwein sollen die Nähe zum Vorgang des Erzeugens deutlich machen und Moderne mit Vergangenheit in ein lebbares Verhältnis setzen. Die Mühsal früherer Nahrungsproduktion wird romantisiert, um den Gegensatz zur maschinisierten, chemisierten, automatisierten Nahrungsindustrie zu markieren.“ (PRAHL, Hans-Werner/SETZWEIN, Monika: Soziologie der Ernährung, Opladen 1999, hier 249).

16 Der Bezug auf die Geographie erklärt sich daraus, dass die Autorin des Artikels Geographin ist und sich in ihrem Studium schwerpunktmäßig mit der Geschichte des Faches und seinen verschiedenen Paradigmen auseinander gesetzt hat. Die erste Beschäftigung mit Slow Food steht in diesem Zusammenhang; auffallend war vor allem die Ähnlichkeit zwischen der Argumentation von Slow Food und dem Weltbild der klassischen Landschaftsgeographie. Das Thema „Ernährung“ spielt in der deutschsprachigen Geographie bis heute jedoch so gut wie keine Rolle. Im Gegensatz zur französischen Geographie (vgl. THOUVENOT, Claude: Cartographie de préférences alimentaires et collectives (1974–1984–1994). In: *Prévenir* 26/1, 1994, 31–44; THOUVENOT, Claude: Zur Geographie regionaler Nahrungspräferenzen in Nordost-Frankreich. In: TEUTEBERG, Hans Jürgen/NEUMANN, Gerhard/WIERLACHER, Alois (Hg.): Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven. Berlin (Kulturthema Essen, Bd. 2), 1997, 228–246) stammen die wenigen Arbeiten, die es überhaupt zu diesem Thema gibt, aus den 1920er bzw. 1960er Jahren (LIPSCHÜTZ, Alexander: Die Aufgaben einer Ernährungsgeographie und ihr Anteil an einer „vergleichenden Ernährungslehre“. In: *Geographische Zeitschrift* 25, 1919, 137–156; GAEBE, Wolf: Die räumliche Differenzierung der Ernährungsformen in den Ländern der EWG. Ein Beitrag zur Geographie des Konsums, Wiesbaden (Kölner Forschungen zur Wirtschafts- und Sozialgeographie V) 1969; SCHMITTHENNER, Erika: Speise und Trank in den verschiedenen Gebieten West-Europas, Heidelberg 1923; SCHMITTHENNER, Erika/SCHMITTHENNER, Heinrich: Speise und Trank in Europa. In: *Wissenschaftliche Veröffentlichungen des Deutschen Instituts für Länderkunde* 17/18, 1960, 109–165). Auf die Gründe für diese Nichtbeachtung des Ernährungsthemas, die in der paradigmatischen Struktur der Landschaftsgeographie zu suchen sind, kann an dieser Stelle nicht eingegangen werden.

17 Dieses „Landschaftsparadigma“ dominierte die deutschsprachige Geographie von ca. 1900 bis Ende der 1960er Jahre. Überreste dieses Paradigmas sind bis heute erhalten; zum Teil erscheinen sie in veränderter Form und „verkleidet“ in neuen Ansätzen (vgl. GELINSKY, Eva: Ästhetik in der traditionellen Landschaftsgeographie und in der postmodernen Geographie. Die Renaissance eines klassischen Paradigmas? In: *Erdkunde*, Heft 2, Band 55, 2001, 138–150).

18 GÜNTHER, Hans: Das Bauerntum als Lebens- und Gemeinschaftsform. 2. Aufl., Leipzig, Berlin, 1941, hier 222. Neben der Geographie erlebten die Landschaft, das Land und das Dörflich-Idyllische vor allem in der Volkskunde, der Literatur und Malerei einen enormen Aufschwung. Rainer Maria RILKE prägte in diesem Zusammenhang den Ausspruch vom „langsamen Landschafts-Werden der Welt“ (vgl. RILKE, Rainer Maria: Von der Landschaft. In: *Inselalmanach*, 1933, 40–46, hier 45).

chen Perspektive, vermag man eine Vielzahl an unverwechselbaren Regionen und Küchen zu entdecken, denn jede Kultur bringt eine individuelle Entwicklungsganzheit von „Land und Leuten“ mit der ihr zugehörigen *Eigenart* hervor.

Vielfalt und Eigenart in der klassischen Landschaftsgeographie

Diese regionalistische Argumentation ist in der *Geographie* altbekannt.¹⁶ Im zentralen Paradigma der Geographie bezeichnete der Begriff der *Landschaft* eine ebensolche Einheit von natürlichen und gesellschaftlichen Beziehungen in einem konkreten Raum.¹⁷ Jede Landschaft wurde als ein typisches Wirkungsgefüge von „Land und Leuten“, als eine individuelle „Ganzheit“ aufgefasst. Die typische Gestalt einer Landschaft ändere sich auch im geschichtlichen Verlauf nicht, so wurde behauptet, da ihre natürlichen Grundlagen – d.h. das spezifisch entwickelte „Wirkungsgefüge“ aus Klima, Boden, Vegetation, Gestein, Morphologie, Gewässer etc. – durch den Menschen, d.h. Kultur ausgestaltet, nicht aber in ihrem „Wesen“ verändert werden könne.

Auch eine Kritik an der modernen Gesellschaft und Zivilisation, die derjenigen von Slow Food ähnlich ist, findet sich in der Geographie. Auch hier erscheint die regionale Eigenart bedroht durch eine Gesellschaft, die sich mit Hilfe einer „abstrakten“ Beherrschung der Natur zunehmend von den „naturwüchsigen“ gesellschaftlichen Bedingungen und von den besonderen und einmaligen Vorgaben von Natur und Tradition emanzipiert und auf diese Weise eine globale „Einheitszivilisation“ hervorbringt. Und auch hier wird diese Zerstörung der Vielfalt als Verlust beklagt. Bedroht erscheint die landschaftlich-regionale Vielfalt durch die moderne Zivilisation, die wahlweise u. a. mit der Großstadt, der Industrie oder dem „Amerikanismus“ in Verbindung gebracht wird.

Während Stadt und Zivilisation in der geographischen Literatur der 1920er bis 40er Jahre eine unheilvolle Einheit bilden, wird das Land zum letzten Hort von Kultur stilisiert: „Die Stadt wird immer zum Bereich des Gemachten, Ausgedachten, Angeordneten gehören, das Land zum Bereich des Gewachsenen, Gewordenen und Werdenden.“¹⁸ Dass das Land mit Begriffen wie Wachstum und Entwicklung charakterisiert wird, verweist auf die bereits angesprochene Vorstellung, dass zwischen dem Land und seinen Bewohnern eine enge, untrennbare Verbindung besteht. Sind Menschen „Gewächse“¹⁹ ihrer Landschaft, dann wird auch die „Formensprache“ ihrer Kultur immer „etwas vom landschaftlichen Rhythmus in sich tragen“.²⁰

„Das Industriesystem“ erscheint einem Geographen noch in den 1960er Jahren als „Fremdkörper“ in der Landschaft. „Der industrielle Produktionsprozeß löst sich von der Landschaft ab (...) bis zu dem Grenzwert hin, daß die Landschaft zu der bloßen Standfläche wird, die nach rein industriellen Erwägungen frei gewählt werden kann.“²¹ Dem „Amerikanismus“ schließlich wird vorgeworfen, er habe die Landschaft „besiegt, unterworfen und verstümmelt“. „Der amerikanische Mensch“, so wird zur Begründung angeführt, „steht in keinem gefühlsbedingten Verhältnis zur Natur, auch sie wurde eingereicht in den Erfolgsgedanken dieser Zivilisation und bloße Nutzquelle“²².

Die Geschichtsphilosophie Johann Gottfried Herders als „Ursprung“ der regionalistischen Weltperspektive

In verschiedenen Arbeiten über die Wissenschaftsgeschichte und -theorie der Geographie konnte gezeigt werden, dass die Idee einer individuell-harmonischen Einheit von „Land und Leuten“ auf Johann Gottfried Herder zurückgeht.²³ Herder erar-



Abbildung 2

beitete seine „Ideen zur Philosophie der Geschichte der Menschheit“ in den Jahren von 1784–1791, also zur Zeit der Französischen Revolution. Die Ausformulierung seiner Geschichtsphilosophie fällt damit in den Zeitraum der Übergangsphase von der feudalen zur modernen bürgerlichen Gesellschaft, in den auch die Entstehung des Regionalismus als einer politischen Bewegung einzuordnen ist. Die weltanschaulichen Bestandteile des regionalistischen Denkens bilden sich also nicht nur in der Auseinandersetzung um die politische Macht und in dem dieses „Alltagsgeschäft“ umgebenden staatsrechtlichen Diskurs heraus, sondern waren ebenso Bestandteil einer Problemstellung im philosophischen Diskurs. Dennoch ist der ideengeschichtliche Ursprung des Regionalismus in der Geschichtsphilosophie nicht ihr „Ursprung“ als politische Bewegung; dieser liegt eher im „Gegenteil“ von Philosophie, nämlich in der Realität des modernen Zentralstaates. Mit Herders Geschichtsphilosophie entsteht vielmehr ein grundlegendes Denkmuster, das als Sinnschema wirkt und damit wie ein Gedankenursprung.²⁴

Herder beschreibt die Menschheitsgeschichte als die Summe der

individuellen Entwicklungen abgeschlossener regionaler Lebensgemeinschaften mit kulturellen und regionalen Besonderheiten. Diese erreichen im Laufe der Zeit in einem Prozess der Vervollkommnung ihres Wesens Einzigartigkeit, indem sie sich mittels „konkreter“ Vernunft, d. h. einer Vernunft, die Besonderheiten berücksichtigt, durch Anpassung an die konkreten Naturgegebenheiten vom unmittelbaren Naturzwang immer mehr lösen. Dieser Vervollkommnungsprozess wird als „Zwiesprache“ aufgefasst, in der sich konkrete Natur als Lebensraum und konkrete Vernunft als Ausdruck des Volkscharakters wechselseitig beeinflussen und gegenseitig immer neu konstituieren. In diesem dialektischen Verhältnis zwischen *Loslösung* von den äußeren Naturzwängen durch *Anpassung* an die jeweiligen Naturbedingungen verwirklicht der Mensch seine Vernunftbegabung und damit Humanität. Wahre Freiheit besteht gemäß dieser Sichtweise gerade nicht darin, sich von der Natur zu emanzipieren und bindungslos alles Menschenmögliche zu realisieren; vielmehr soll der Mensch lernen, besondere Bedingungen wahrzunehmen, auf sie zu reagieren

19 BOCKEMÜHL, Erich: Die unendliche Landschaft. Von der Einheit meiner Arbeit in Schrifttum und Schule. In: Die deutsche Schule 42, 1938, 262–264, hier 263.

20 GMELIN, Otto: Landschaft und Seele. In: Die Tat 17, 1925, 32–42, hier 33. Die geographische Literatur der 1920er bis 40er Jahre ist voll von Zitaten wie diesen: „Der Schwarzwälder verschließt sein Inneres wie es die Tannenwälder tun, und mißtrauisch ist der gegenüber dem Fremden. Sind das nun alles Eigenschaften, die der Wald nur in das Leben des Einzelnen hineinbringt, oder hat er hier wirklich einen Volkscharakter geschaffen? Ohne Zweifel das Letztere!“ (GUENTHER, Konrad: Die Sprache der Natur seit der Vorzeit unseres Volkes. Leipzig (Deutsche Heimatlehre) 1929, 12). „Die Landschaft (...) hat (...) den Gesichtern ihrer Menschen etwas von ihrem Eigenen aufgeprägt. Der Westfale hat etwas von der Knorrigkeit seiner Wallheckenstümpfe, der Heidjer etwas von dem Wuchse seiner Wachholder, und so ist in allen deutschen Gauen das, was unabhängig von dem eigentlich Rassemäßigen das Stammestümliche ausmacht, von der Landschaft mitgeformt und mitbestimmt worden. Haben aber Geschichte und Landschaft ein volles Jahrtausend und mehr aufeinander eingewirkt, so wird (...) schon etwas vom Landschaftsbedingten in die Erbmasse übergegangen sein“ (PLASSMANN, Joseph Otto: Die deutsche Landschaft als Lebensrahmen deutscher Geschichte. In: Heimatleben 39, 1938, 129–130, hier 129).

21 FREYER, Hans: Landschaft und Geschichte. In: Mensch und Landschaft im technischen Zeitalter, München 1966, 39–70, hier 59.

22 HALFELD, Adolf: Die sterbende Landschaft – Umwertung aller Werte. In: Schwäbisches Heimatbuch 12, 1928, 121–124, hier 121.

23 Vgl. EISEL, Ulrich: Die Entwicklung der Anthropogeographie von einer „Raumwissenschaft“ zur Gesellschaftswissenschaft. Urbs et Regio 17, 1980 Kassel. SCHULTZ, Hans-Dietrich: Die deutschsprachige Geographie von 1800 bis 1970. Ein Beitrag zur Geschichte ihrer Methodologie. Abhandlungen des Geographischen Instituts – Anthropogeographie, Berlin 1980, 29. HARD, Gerhard: Selbstmord und Wetter – Selbstmord und Gesellschaft, Studien zur Problemwahrnehmung in der Wissenschaft und zur Geschichte der Geographie. Stuttgart (Erdkundliches Wissen 92) 1988.

24 Neben der Philosophie der Aufklärung bildet der seit Anfang des 18. Jahrhunderts zunehmende Prozess der Kolonisation den Rahmen für Herders Geschichtsphilosophie. Die vor allem von Europa ausgehende Kolonisation wird von einer „Bestandsaufnahme“ der Erde begleitet. Die Reisebeschreibungen, die eine ursprünglich-naturhafte Verbindung zwischen „Land und Leuten“ schildern, liefern nicht nur die empirischen Daten, die später von der Geographie aufgegriffen und „verwissenschaftlicht“ werden. Die in den Reiseberichten dominierende Darstellung der Länder der Erde sowie die dabei angewandte „morphologische“ Beobachtungweise entspricht darüber hinaus dem Weltbild der Herderschen Geschichtsphilosophie. Aus diesem Grund galten die eintreffenden „Daten“ über die Erde als „Lebensraum“ der Menschheit Herder als Nachweis dafür, dass die Welt als Ganze so aufgebaut ist, wie sie sich nun von Europa aus unter den Bedingungen der Kolonisation darstellte: Die völkerkundlichen und geographischen Berichte stellten die Welt als eine Vielfalt von einmaligen Kulturen dar, deren jeweilige Eigenart sich in der spezifischen und signifikanten Art und Weise ihrer *Anpassung* an die konkreten räumlichen Verhältnisse zeigt (vgl. EISEL, Ulrich: Individualität als Einheit der konkreten Natur: Das Kulturkonzept der Geographie. In: GLAESER, Bernhard/TEHERANI-KRÖNNER, Parto (Hg.): Humanökologie und Kulturökologie. Grundlagen, Ansätze, Praxis, Opladen 1992, 107–151).

25 Eine Theorie, in der die Entwicklung von Kulturen in Abhängigkeit von den Naturgegebenheiten gesehen wird, taucht erstmals bei Joseph-Francois de Montesquieu (1689–1755) auf. Herder dehnt den von Montesquieu verwandten Begriff des Klimas aus: Unter Klima versteht Herder „die jeweiligen gesamten Naturverhältnisse, in denen der Mensch lebt“, also das, was heute häufig als „Milieu“ bezeichnet wird.

26 Vgl. EISEL, Ulrich: Die Entwicklung der Anthropogeographie von einer „Raumwissenschaft“ zur Gesellschaftswissenschaft. *Urbs et Regio* 17. Kassel 1980, 274 ff.

27 Herders Geschichtsphilosophie ist damit nicht als konservativ im Sinne des Kampfes gegen die Veränderung der bestehenden, absolutistischen Ordnung zu verstehen, sondern sie stellt vielmehr eine *aus* der Aufklärung stammende gegenaufklärerische Position dar.

und so im Laufe der Geschichte eine Vielzahl individueller Anpassungsformen und damit kulturelle Eigenart zu entwickeln.²⁵

Diese Auffassung steht der aufklärerischen Vorstellung von Geschichte als „Zum-Vorschein-Kommen“ einer allgemeinen, instrumentellen Vernunft, die subsumiert, analysiert und konstruiert, entgegen. Während die konkrete, „vernehmende“ Vernunft auf vielen verschiedenen Erfahrungen basiert und zu unterscheiden vermag, orientiert sich die aufklärerische Vernunft an den überall gleichermaßen gültigen Naturgesetzen und nimmt wie diese keine Rücksicht auf die Besonderheiten des Ortes. Damit erweist sich für die aufklärerische Geschichtsphilosophie die Kulturentwicklung letztlich als ausschließlich gesellschaftlich determiniert; da der konkrete Ort keine, die Kultur prägende Rolle spielt bzw. spielen darf, kann sich an allen Orten der Welt potentiell dieselbe Kultur bzw. Gesellschaft entwickeln.

Insgesamt kann die Geschichtsphilosophie Herders als Reaktion bzw. Kritik an diesen aufklärerischen Vorstellungen und den sie begleitenden gesellschaftlichen und politischen Entwicklungen (Entstehung der bürgerlichen Gesellschaft, des Kapitalismus und der Nationalstaaten, Beginn der Industrialisierung in England, zunehmende weltwirtschaftliche Verflechtungen etc.) interpretiert werden.²⁶ *Politisch* tritt Herder jedoch *für* die Aufklärung als Kampf gegen die despotische alte Ordnung in Form des Absolutismus ein, da dieser seiner Meinung nach die Entfaltung der schöpferischen Potentiale des Menschen und die Verwirklichung der menschlichen Natur, die er in seiner Anthropologie als Potential zur Vernunftentwicklung bestimmt, behindert. Wie die Aufklärung betont Herder folglich die Notwendigkeit der Selbstverwirklichung des Menschen auf der Basis von Vernunft und Natur. Sobald man jedoch die Frage des „*Wie*“ dieser Selbstver-

wirklichung und den jeweiligen Vernunftbegriff analysiert, wird deutlich, dass Herder eine gegenaufklärerische Position vertritt.²⁷

Was hat Herder nun mit Slow Food zu tun?

Aufgrund der zentralen Stellung, die der Regionalismusedanke in der Slow Food-„Philosophie“ einnimmt, soll zunächst von der These ausgegangen werden, dass diese durch zentrale Gedanken, die sich auf die Herdersche Geschichtsphilosophie zurückführen lassen, organisiert ist. Die Ausführungen zur Geschichtsphilosophie Herders und zur Landschaftsgeographie sollten zeigen, dass die „regionalistische Weltperspektive“ in ihrer Kerngestalt in der *Geschichtsphilosophie* Herders entsteht. Als *politischer* Standpunkt, wie er auch von Slow Food verwendet wird, richtet sich das „idiographische“ Denken gegen die Organisations- und Entwicklungsprinzipien der modernen, kapitalistischen Gesellschaft, die zur Zeit der Aufklärung entstehen und beginnen, sich weltweit auszubreiten.

Es soll an dieser Stelle ausdrücklich betont werden, dass zwischen einem aus der Philosophie stammendem humanistischen *Kulturideal* und dessen Verwendung in unterschiedlichen *politischen* Programmen unterschieden werden sollte. Nur dann wird deutlich, dass es sich bei dem „kulturellen Urgrund“ des Regionsdiskurses immer auch um einen Diskurs über das „*gute Leben*“ handelt. Vorsicht ist indes geboten, wenn es um den *politischen* Gebrauch dieses Kulturprogramms geht. Darauf wird am Ende des Artikels einzugehen sein.

Obwohl sich die inhaltlichen Bestimmungen, die die politische Gegnerschaft des Regionalismus seit Anfang des 19. Jahrhunderts definieren, erheblich veränderten, hat sich an der Ebene „unterhalb“, d.h. am Bezugsrahmen, nichts geändert: *Der Regionalismus bezieht sich immer auf*

eine bestimmte Vorstellung der Verbindung von „Kultur“ und „Raum“. Die Territorialität der Region und die kulturelle Eigenart der Bevölkerung bilden eine Einheit, indem sie vom Regionalismus als ein Gegenpol zu all den Aspekten der modernen gesellschaftlichen Entwicklung gesetzt werden, die eine Vereinheitlichung bzw. Zerstörung regionaler Lebenswelten zur Folge haben. Diese Vorstellung wird in den sich wandelnden historischen und politischen Kontexten mit unterschiedlichen Inhalten gefüllt, so dass insgesamt ein uneindeutiges und vielschichtiges Bild des Regionalismus entsteht.

Unabhängig von den diversen regionalistischen Bewegungen zeigt sich die Relevanz dieses von Herder in seiner „Urform“ formulierten Kulturprogramms dann, wenn man es als Basis der späteren konservativen Kulturkritik interpretiert. An dieser Stelle sollen einige Hinweise genügen: Slow Food, so lässt sich zeigen, greift sehr direkt auf die alte Figur der Theorie zurück, die später, in unterschiedlichen politisch-gesellschaftlichen Kontexten, diverse Erweiterungen und Modifizierungen erfahren hat. Zu diesen Modifizierungen gehört die *Naturalisierung* bzw. Biologisierung wesentlicher Bestandteile der Herder'schen Theorie seit der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts; Impulse hierzu liefern die Lebensphilosophie sowie verschiedene naturwissenschaftliche Entwicklungstheorien, vor allem der Darwinismus und die ökologische Klimaxtheorie. *Naturalistisch* argumentieren die meisten der zur Lebensreformbewegung zählenden Gruppierungen sowie später die Ökologiebewegung und damit auch die oben erwähnte Vollwertkosternährungslehre. Im Unterschied zu Herder und zu Slow Food wird als Maß für die „richtige“ individuelle und gesellschaftliche Entwicklung nicht mehr Tradition und Geschichte, d.h. die Ausbildung von *Kultur*, sondern die konkrete *Natur* herangezogen.

Der aktuelle Erfolg von Slow Food und anderen regionalistisch argumentierenden Gruppierungen weist allerdings darauf hin, dass jene naturalistischen („ökologischen“) Versionen dieses zivilisationskritischen Denkens ihre gesellschaftliche Wirksamkeit heute weitgehend eingebüßt haben. Nach den zuletzt gemachten Ausführungen deutet einiges darauf hin, dass die Popularität und Faszination des Regionsdiskurses darin begründet liegen könnte, dass es hierin um weit *mehr* geht, als nur um gutes und qualitativ hochwertiges Essen. Slow Food weist damit u.a. auch darauf hin, dass das Thema Essen und Trinken nicht nur auf seine physiologische, lebenserhaltende Funktion reduziert werden darf, sondern dass damit auch immer Ebenen der soziokulturellen Orientierung und Sinnstiftung verknüpft sind. Abschließend soll diskutiert werden, welche möglichen *politischen* Konsequenzen dieser Diskurs in sich birgt.

Der Regionsdiskurs als Diskurs über das „gute Leben“

Nicht nur der politische, auch der wissenschaftliche Umgang mit dem Thema Ernährung orientiert sich fast ausschließlich an objektiv-naturwissenschaftlich begründeten Tatsachen. Dabei besteht, wie Barlösius²⁸ zeigen kann, ein enger Zusammenhang zwischen der naturwissenschaftlich ausgerichteten Forschung und den dazugehörigen sozialen und politischen Bedingungen. Während im älteren diätetischen oder auch alternativen Ernährungswissen das Wohlbefinden und die Lebensführung des Einzelnen im Mittelpunkt standen, rückt seit dem 19. Jahrhundert die gesamtgesellschaftliche Perspektive in das Zentrum von Forschung *und* Politik: „Am deutlichsten wird dies daran, dass es [das naturwissenschaftliche Ernährungswissen] Grundlage speziellen politischen Handelns, der Ernährungspolitik, wurde.“ Man könne daher von einer „Vergesellschaftung“

28 BARLÖSIUS, Eva: Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung. Weinheim 1999.

Abbildung 3



29 In letzter Zeit hat insbesondere der Internationale Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens immer wieder darauf hingewiesen, „dass das Bedürfnis nach Nahrung zwar zu den täglich zu befriedigenden und keinen längeren Aufschub duldenden physischen Grundbedürfnissen gehört, aber zwischen dem individuellen biologischen Bedürfnis – Hunger und Durst – und seiner Befriedigung – Essen und Trinken – stets die vermittelnde Instanz der kulinarischen Kultur mit ihren höchst unterschiedlichen Ausprägungen steht“ (BARLÖSIUS, Eva/NEUMANN, Gerhard/TEUTEBERG, Hans Jürgen: Leitgedanken über die Zusammenhänge von Identität und kulinarischer Kultur im Europa der Regionen. In: TEUTEBERG, Hans Jürgen/NEUMANN, Gerhard/WIERLACHER, Alois (Hg.): Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven, Berlin (Kulturthema Essen, Bd. 2), 1997, 13–26, hier 13–14).

30 „Lebensmittelsicherheit allein stellt noch keine Klasse dar. Auf Rohmilchkäse zu verzichten und statt dessen nahezu aseptischen und unbegrenzt haltbaren Käse zu servieren würde wohlmöglich die Sicherheit erhöhen, den Geschmackssinn aber verkümmern lassen. Wir kommen weg von der Masse und hin zur Klasse, wenn neben der unabdingbaren Lebensmittelsicherheit Qualität im Hinblick auf Inhaltsstoffe, geschmackliche Vielfalt, gesicherte Herkunft, umweltverträgliche Regionalität und artgerechte Tierhaltung in der Produktion der Nahrung wieder bedeutend wird“ (KÜNST, Renate: Qualitätsoffensive. In: Politische Ökologie 73/74. Schwerpunktthema: Es ist angerichtet. Rezepte für Landwirtschaft und Ernährung der Zukunft, 2001, 36–40, hier 37).

der Ernährung sprechen: „Diese Vergesellschaftung fand nicht entlang des umfassenden Begriffs Wohlbefinden statt, sondern orientierte sich an den Zwecken körperliche Reproduktion und Erhaltung der Arbeitskraft und war damit darauf reduziert, den zentralen Vergesellschaftungsmechanismus moderner kapitalistischer Gesellschaften: die Erwerbsarbeit, zu unterstützen“ (ebd., 59).

Bis heute untersucht die Ernährungswissenschaft die internen körperlichen Prozesse und beantwortet hauptsächlich die beiden Fragen, was der Körper notwendig zu seiner Reproduktion benötigt und wie viel Nahrungsenergie ihm zugeführt werden sollte. Lebensmittelchemie und -technologie erforschen die funktionellen Eigenschaften der Lebensmittelinhaltsstoffe und deren Reaktionen untereinander bei der Lebensmittelverarbeitung. Die Lebensmitteltechnik gehört zu den Ingenieurwissenschaften; ihre Aufgabe ist es, die Technik für die industrielle Lebensmittelverarbeitung zu liefern. Die kulturellen und sozialen Qualitäten des Essens sind in diesen naturwissenschaftlich-technischen Forschungsperspektiven nicht enthalten. Sie wurden als tendenziell „irrational“, weil nicht mit naturwissenschaftlichen Methoden erfassbar, aus den „Wissenschaften über die Ernährung“ ausgegrenzt. Das Alltagsphänomen Essen und

Trinken wird damit zweigeteilt: „in natürliche und kulturelle Bereiche, in physisches Bedürfnis und sozio-kulturelle Befriedigung, in zweckgebundene körperliche Reproduktion und Sinn vermittelnde Gestaltung“ (ebd., 21). Damit wird etwas, was als Gesamtphänomen erlebt wird, analytisch derart zerlegt, dass eine Synthese, die der realen Erlebnisqualität entspricht, kaum mehr gelingt.²⁹

Folgen dieses vorwiegend naturwissenschaftlich-technischen Umgangs mit dem Thema Ernährung können z.B. in Verbindung mit den diversen Lebensmittelskandalen der letzten Jahre beobachtet werden. Obwohl immer wieder betont wird, dass die Lebensmittel noch nie so sicher, d.h. gesundheitlich unbedenklich waren wie heute, wächst die Unsicherheit darüber, was man überhaupt noch bedenkenlos essen könne. Dass Ängste, die im Zusammenhang mit einem Lebensmittelskandal artikuliert werden, nicht nur die Gesundheit betreffen, sondern auch soziale oder kulturelle Aspekte der Ernährung zur Sprache bringen, wird im Allgemeinen übersehen. Diskutiert wird daher auch meist nicht darüber, ob sich angesichts der sichtbar gewordenen Probleme die gesellschaftliche Einstellung oder Wertschätzung und damit der Umgang mit Nahrungsmitteln (inkl. deren Produktion und Verarbeitung) grundlegend ändern sollten; zur Lösung angeboten werden vielmehr erneut wissenschaftlich begründete politisch-technokratische Konzepte. Viel zu selten wahrgenommen und vor allem ernst genommen wird damit, dass im Zusammenhang mit dem Ernährungsthema immer wieder auch andere, „weiche“ Interessen, solche am „guten Leben“ artikuliert werden. Letztere fristen ihr Dasein in Sonntagsreden und als rhetorische Ausschmückungen ansonsten technokratischer Politikkonzepte.³⁰ Die Popularität und Faszination von Slow Food beruht daher wohl zu einem großen Teil darauf, dass das Thema Essen und Trinken

hier in einem *nicht-naturwissenschaftlichen* Sinne verhandelt wird. Entgegen den auf Zahlen und Fakten beruhenden eher kargen, Enthaltsamkeit und Mäßigung predigenden Regeln der offiziellen Ernährungslehren tritt Slow Food ungehemmt für Genuss, Lebensfreude, Sinneslust *und ein gutes Leben* im Sinne einer harmonischen Entwicklung von Gesellschaft und eines harmonischen Verhältnisses von Mensch und Natur ein.³¹

Das durch Slow Food reaktivierte alte kulturtheoretische Weltbild umfasst damit weit mehr als nur das Thema Ernährung oder gutes Essen. Unterschwellig thematisiert wird, wie sich der Mensch als Teil einer „organischen“ Gemeinschaft richtig, d. h. vernünftigerweise verhalten und entwickeln *sollte*. Diese „richtige“ Entwicklung ist, dies wurde oben dargestellt, an ein *Maß* gebunden: bei Herder wie bei Slow Food ist es der konkrete Ort, die Region mit ihrem spezifischen Set an natürlichen Vorgaben, die der Mensch bzw. die Menschen der Region einfühlsam, d. h. jene Besonderheiten berücksichtigend, zu vervollkommen haben. So handelt beispielsweise ein Schafzüchter und Roquefort-Produzent aus dem französischen Aveyron dann „vernünftig“, wenn er die traditionellen, dem Klima und der Vegetation angepassten Schafsrassen züchtet und handwerklich-traditionell, d. h. ohne Reifeprozess-Beschleuniger o. ä. Käse herstellt. „Unvernünftig“ wäre es, neue Hochleistungsrassen einzuführen, die zwar mehr Milch geben, aber z. B. mit dem rauen Klima oder der kargen Vegetation nicht zurecht kommen, oder die Milch für den Käse zu pasteurisieren. Wird die Vielfalt also missachtet, schlägt die Entwicklung fehl; statt zu einer verstärkten Herausbildung der Differenzen der einzelnen Kulturen beizutragen, verwischen die Unterschiede und gehen in einem „Einheitsbrei“ unter. Slow Food formuliert es so: „Die Eßkultur veränderte sich durch die Industrialisierung

aller Lebensbereiche während der letzten 200 Jahre. Standardisierte Lebensmittel und Agrarindustrie haben regionale Vielfalt zugunsten von weltweiter Einheitlichkeit verschwinden lassen. Regionale Eßkultur verliert ihren individuellen Charakter, weil die dazugehörigen Pflanzen und Tiere samt ihren besonderen Kulturlandschaften verschwinden.“ Doch nicht nur die Esskultur leidet; diese alles andere als einfühlsame Entwicklung schädigt auch die menschlichen Lebensgrundlagen: „Überdüngung, Entwässerung, Monokulturen, Überfischung, Jagd und Überzüchtung reduzieren die Vielfalt ökologischer Systeme: die industrielle Erzeugung von Nahrungsmitteln orientiert sich vielfach nicht an den Kreisläufen der Natur und ist in der Tierhaltung nicht artgerecht.“³² Auch diese Zitate zeigen noch einmal, dass aus dem humanistischen Kulturideal ein bestimmter Entwicklungs- und Gestaltungsbegriff abgeleitet werden kann: Er geht von einer lokalen Bindung von Natur und Kultur aus und versteht die qualitative Erhaltung und Weiterentwicklung natürlicher Möglichkeiten dahin gehend, dass die landschaftliche Eigenart weiter zu vervollkommen ist. Menschliche Funktionsinteressen werden daher nicht als rein ökonomische Nutzenkalküle verstanden, sondern als einfühlsam-kluge, d. h. alltagspraktisch und auf die Ausgestaltung der überlieferten landschaftlichen Eigenart orientierte Kulturtätigkeit, die die Natur als Kulturlandschaft erst zu dem macht, was sie von ihren Anlagen her werden kann.

Angesichts des skizzierten, in vielerlei Hinsicht problematischen Umgangs mit dem Thema Ernährung – angefangen von einer Ernährungspolitik und -wissenschaft, die sich beharrlich weigern, anderes als naturwissenschaftliches Wissen über die menschliche Ernährung anzuerkennen, über die international verflochtene Agrar- und Ernährungswirtschaft, die, um ihre primären Ziele (Profitmaximierung, Marktbeherrschung,

31 Zu den von Slow Food artikulierten „weichen“ Interessen zählen auch solche, in denen es um die identitätsstiftende Wirkung von Küchen, d. h. bestimmten Speisen oder Zubereitungsweisen, geht (vgl. BARLÖSIUS, Eva: Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung, Weinheim 1999, hier 146 f). Gerade angesichts einer öffentlichen Globalisierungsdiskussion, die immer wieder Ängste und Verunsicherung auslöst, werden die mit einer Region oder Nation verbundenen Zugehörigkeitsgefühle, die eben auch über das Essen und Trinken vermittelt werden, betroffen, und das heißt vielfach mit den unterschiedlichsten Mitteln reaktiviert. Um das Phänomen Slow Food umfassend verstehen und erklären zu können, muss dieser „Identitätsaspekt“ sicherlich stärker berücksichtigt werden.

32 Vgl. Slow 22, 2001, 116–117. Hier „übersetzt“ Slow Food seine Kritik in eine Sprache, die heute wohl besser verstanden wird: Aus der Forderung nach Schutz der *kulturellen* Vielfalt wird die nach Schutz der *biologischen* Vielfalt. Das Thema Biodiversität spielt erst seit wenigen Jahren eine zunehmend wichtigere Rolle für Slow Food (vgl. z. B. Slow 1, 2002). Es kann an dieser Stelle nur angedeutet werden, dass der vermeintlich naturwissenschaftlich-objektive Begriff der Biodiversität viel von dem oben skizzierten Kulturprogramm in sich trägt (vgl. KÖRNER, Stefan/EISEL, Ulrich: Biologische Vielfalt und Nachhaltigkeit: Zwei zentrale Naturschutzideale. In: Geographische Revue 2, 2002, S. 3–20). Zur Kritik am *politischen* Konzept „Biodiversität“ vgl. von WEIZSÄCKER, Christine: Vielfalt im Verständnis von „Artenvielfalt“. In: SACHS, Wolfgang (Hg.): Der Planet als Patient. Über die Widersprüche globaler Umweltpolitik, Berlin, Basel, Boston, 1994, 113–135.

weltweiter Einfluss) durchzusetzen, tatsächlich keine bis kaum Rücksicht auf lokale Traditionen und Besonderheiten nimmt, bis zu den ganz grundsätzlichen Problemen einer ausreichenden Versorgung der Weltbevölkerung mit Nahrung – sind die von Slow Food artikulierten Interessen zunächst ernst zu nehmen und anzuerkennen. Der Diskurs über das „gute Leben“, der auch den Themenbereich Ernährung betrifft, muss geführt werden, doch kommt es darauf an, wie man ihn führt. Gerade die weitreichenden politischen und sozialen Dimensionen der von Slow Food angesprochenen Themen sollten Anlass genug sein, ihre geschichtsphilosophischen, aber eben auch politischen Voraussetzungen offen zu diskutieren. Zu kritisieren ist daher in erster Linie die kulturtheoretische Unbedarftheit und Reflexionslosigkeit des Regionsdiskurses. Diese ist insbesondere deshalb problematisch, weil nicht erkannt wird, dass mit der regionalistischen Kritik an bestimmten aktuellen Entwicklungen (Fast Food, eine zunehmende Industrialisierung und Globalisierung der Nahrungsmittelproduktion etc.) Vorstellungen, Begriffe und Motive reaktiviert werden, die in der Geschichte bereits mehrfach Verwendung in *politisch* brisanten Konzepten fanden.

Die Utopie der „Land-und-Leute-Einheit“ als Basis der konservativen Zivilisationskritik

Wie Eisel³³ in seiner Rekonstruktion der Geographiegeschichte, in der er auch auf die Verbindungen zwischen dem traditionellen landschaftsgeographischen Paradigma und der Herderschen Geschichtsphilosophie eingeht, zeigen kann, lässt sich jene aufklärungskritische Position Herders als Basis der antimodernen Kultur- und Zivilisationskritik interpretieren. Wie oben bereits ausgeführt wurde, hält Herder der universalistischen Vernunftphilosophie der Aufklärung,

der zufolge Geschichte ein Weg allgemeiner Emanzipation von Natur ist, entgegen, dass Geschichte sich aus Entwicklungen einzelner Kulturen zusammensetzt, die genauso differieren wie ihre natürlichen Lebensräume. Das Wesen von Kultur muss demzufolge in der Entfaltung der in der konkreten, regionalen landschaftlichen Natur liegenden, je besonderen Möglichkeiten bestehen, d. h. dass der Lösungsprozess von konkret-regionaler Natur und Tradition (Emanzipation) zugleich ein Anpassungsprozess an diese Natur und Tradition (Unterwerfung) ist. In dieser paradoxen Verbindung ist der Kern des konservativen Freiheitsbegriffs enthalten, woraus sich im 19. Jahrhundert die typische Zivilisationskritik in einer bis heute wirksamen Art entwickelt hat.

Was mit dieser in der Herderschen Philosophie enthaltenen Theorie kultureller Eigenart intentional aufklärerisch gegen den Hof entstand – auch Herder kritisierte das dekadente „Künstliche“ der höfischen Gesellschaft und des Absolutismus –, endete, so kann Eisel zeigen, letztlich in einem gegen-aufklärerischen „Naturstandpunkt“ gegenüber dem Industriezeitalter. Oder anders formuliert: Da die Zerstörung aller „organischen“ Bindungen, Landschaften, Staatsformen usw. erkennbar durch den Prozess der Industrialisierung, Kapitalisierung, Verstädterung, Demokratisierung, Verwissenschaftlichung usw. erfolgte, wandte sich diese auf Naturbindung bezogene weltanschauliche Konstruktion zwangsläufig gegen die Entstehung der bürgerlichen Moderne als Zivilisation. Mit dieser, aus verschiedenen Kontexten bekannten Zivilisationskritik, geht zugleich ein theoretisches Unverständnis für die universalistischen Tendenzen von Kapital und Weltmarkt einher, denn für den Regionalismus ist die Zerstörung regional-kultureller Eigenart durch die räumliche Homogenisierung der Lebenswelt im Zuge der Modernisierung der „Zugang“, von dem aus die „ganze“ Entwicklung kritisiert wird.

33 EISEL, Ulrich: Die Entwicklung der Anthropogeographie von einer „Raumwissenschaft“ zur Gesellschaftswissenschaft. Urbs et Regio 17. Kassel 1980, hier 274 f.

Aus diesem Grund erscheint die von Slow Food vorgebrachte Kritik zum einen häufig hilflos und zum anderen oberflächlich. Hilflos, weil wohl auch die Rettung einer alten Apfelsorte wie beispielsweise dem Finkenwerder Herbstprinzen, so begrüßenswert und erfreulich dies auch sein mag, nichts an der weiteren Normierung und Verarmung der Apfelsorten (bzw. der Sortenvielfalt allgemein) ändern können.³⁴ Oberflächlich, weil z.B. die Kritik am global gleich schmeckenden und produzierten Hamburger à la McDonald's nicht sieht oder sehen will, welche verheerenden sozialen und ökologischen Folgen die Fast Food-Industrie hat und welche gesellschaftlichen bzw. wirtschaftlichen Strukturen dies erst ermöglicht haben und weiter ermöglichen.

Abschließend sei noch darauf hingewiesen, *wer* heute in erster Linie von regionaler Küche und Kultur schwärmt. Nicht die, die sich noch mehr oder weniger und oft gezwungenermaßen regional-traditionell ernähren sind es, die den Verlust der Küchenvielfalt beklagen; ebenso wie die Ideologie einer „naturgemäßen Lebensweise“ nicht von den Schichten getragen wurde, die eine naturgemäße oder doch zumindest gesündere Lebensweise besonders dringend nötig gehabt hätten,³⁵ genauso wird die Orientierung an der Region heute nicht oder kaum von denjenigen gefordert, die sich einer Region zugehörig fühlen. Die ironische Bemerkung des Geographen Gerhard Hard, dass viele Mitglieder des Fichtelgebirgsvereins, der sich die Erhaltung der Eigenarten des Fichtelgebirges auf die Fahnen geschrieben hat, Berliner sind, verweist darauf, dass Regionen häufig von außen „gemacht“ werden.³⁶ Außerhalb der Region, d.h. vor allem in den Städten werden die

se ländlich-idyllischen Regionen mit ihren reichhaltigen Traditionen und kulinarischen Schätzen heute entworfen, die man dann auf Großveranstaltungen wie dem „Salone del Gusto“ oder auch auf einer Urlaubsreise in einer der vielen von Slow Food empfohlenen „authentischen“ italienischen Trattorien sinnlich-genüßlich erleben zu meinen scheint. Problematisch ist auch hier, dass die Sehnsucht nach ländlicher Idylle, so berechtigt sie sein mag, oft genug den Blick auf die Realität vernebelt. Denn wer will schon sehen und wissen, dass viele der so unglaublich authentisch und traditionell erscheinenden, kleinbäuerlich hergestellten Produkte aus den strukturschwächsten Regionen Europas stammen. Von Disparitäten, Landflucht oder der rasant fortschreitenden und *politisch gewollten und forcierten* Transformation der Landwirtschaft in der EU³⁷ (und weltweit) ist bei Slow Food indes nur selten die Rede. Ohne eine fundierte Analyse und Kritik dieser Politik, so ist zu befürchten, werden die Forderungen der Organisation nach einer „umweltverträglichen, nicht intensiven Landwirtschaft, ausgerichtet auf klein- und mittelständische Betriebe, die gleichzeitig den Schutz der Landschaft und der Umwelt garantiert“ (Carlo Petrini, Präsident von Slow Food) ohne nennenswerte Wirkungen verhallen.

Dipl. Geogr. Eva GELINSKY schreibt derzeit ihre Dissertation über „Regionalismus und Ernährungskultur – das Beispiel Slow Food“ an der TU München-Weihenstephan, Lehrstuhl für Landschaftsökologie. Ihre Forschungsschwerpunkte liegen in den Bereichen der Wissenschaftstheorie, der politischen Ökologie und in der Kritik der politischen Ökonomie.

34 Unter dem Motto „Essen, was man retten will“ versucht Slow Food vom Verschwinden bedrohte Lebensmittel in der sog. „Arche des Geschmacks“ in Sicherheit zu bringen (vgl. www.slowfood.de/arche).

35 Gemeint sind hier die städtischen Arbeiterklassen, die unter teilweise erbärmlichen und tatsächlich ungesunden Verhältnissen leben und arbeiten mussten.

36 HARD, Gerhard: Das Regionalbewußtsein im Spiegel der regionalistischen Utopie. In: Informationen zur Raumentwicklung, Heft 7/8, 1987, 419–440, hier 427.

37 Nur ein Beispiel: Im Zeitraum zwischen 1990 und 1995 gaben im Europa der Zwölf über eine Million Landwirte ihre Tätigkeit auf, das entspricht mehr als 550 Betriebsaufgaben pro Tag. Diese Tendenz setzt sich seit 1995 fort und wird sich mit der Osterweiterung der Union noch einmal drastisch verschärfen. Von einer klein- oder mittelbetrieblichen Struktur entfernt sich die Landwirtschaft in der EU folglich mehr und mehr.

Konsumprozesse im Ernährungsfeld: Chancen für Nachhaltigkeit?

KARL-MICHAEL BRUNNER

Nachhaltige Entwicklung als gesellschafts- und umweltpolitische Leitidee

Seit dem Bericht „Unsere gemeinsame Zukunft“ der Brundtland-Kommission und der UN-Konferenz zu Umwelt und Entwicklung 1992 in Rio de Janeiro hat nachhaltige Entwicklung als gesellschafts- und umweltpolitisches Leitbild weltweit Anerkennung erlangt. Die Brundtland-Kommission verfolgte das Ziel, Entwicklung im Hinblick auf die Zukunftsperspektiven von Nord und Süd zu diskutieren und zu fragen, inwieweit der Umgang menschlicher Gesellschaften mit ihrer natürlichen und sozialen Umwelt nachhaltig ist und welche Lebenschancen der gegenwärtigen und folgenden Generationen einzuräumen sind. Nachhaltige Entwicklung ist demnach eine, „die die Bedürfnisse der Gegenwart befriedigt, ohne zu riskieren, dass künftige Generationen ihre eigenen Bedürfnisse nicht befriedigen können“¹. Im letzten Jahrzehnt wurden zahlreiche internationale, nationale und regionale Konzepte von Nachhaltigkeit entwickelt, viele Staaten haben inzwischen Strategien zur nachhaltigen Entwicklung erarbeitet. Nun findet das Leitbild einer nachhaltigen Entwicklung zwar breite Zustimmung bei vielen gesellschaftlichen Akteuren, wenn es aber um die konkrete Benennung von Zielen, Strategien und Handlungsprioritäten geht, dann klaffen die Vorstellungen weit auseinander. Obwohl Nachhaltigkeit oft immer noch ausschließlich in ökologischer Hinsicht interpretiert wird, setzt

sich zunehmend das „Drei-Säulen-Modell“ durch, das neben ökologischen auch ökonomische und soziale Dimensionen umfasst und diese in ihrem Zusammenwirken, aber auch in ihren Konflikten berücksichtigen soll.

Auch wenn es um die Bestimmung nachhaltiger Ernährung geht, kann von einer Dominanz ökologischer Kriterien gesprochen werden. Mit Hilfe von Ökobilanzen kann die Umweltbelastung eines Lebensmittels bestimmt werden (z. B. in CO₂-Äquivalenten). Treibhausgas-Emissionen sind aber nur ein möglicher Indikator unter vielen.² Meist wird nachhaltige Ernährung anhand folgender ökologischer Grobindikatoren bestimmt³: Wer sich nachhaltig ernährt, isst demnach wenig oder gar kein Fleisch, bevorzugt Produkte aus ökologischem Landbau und optiert für regionale und saisonale Produkte, die wenig verarbeitet, wenig oder umweltverträglich verpackt sind und sozialverträglich erzeugt wurden (Fair-Trade-Produkte). Weiter müssten aber auch ökonomische und soziale Aspekte mit berücksichtigt werden: So wäre aus Gender-Perspektive zu fragen, ob die ungleiche geschlechtliche Verteilung der Ernährungsarbeit mit dem Geist der Nachhaltigkeit zu verbinden ist. Dieselbe Frage wäre zu stellen, wenn es um Haushalte in Armut geht, die sich kulturell übliche Lebensmittel nicht leisten können und deshalb soziale Nachteile erleiden müssen. Wesentlich komplexer wird es, wenn auch andere Teile des Ernährungssystems (Produktion, Verarbeitung, Handel, Gas-

1 HAUFF, Volker (Hg.): Unsere gemeinsame Zukunft. Der Brundtland-Bericht der Weltkommission für Umwelt und Entwicklung, Greven 1987, 46.

2 JUNGBLUTH, Niels: Umweltfolgen des Nahrungsmittelkonsums. Beurteilung von Produktmerkmalen auf Grundlage einer modularen Ökobilanz, Freiburg 2000, Öko-Institut.

3 KOERBER, Karl von/KRETSCHMER, Jürgen: Der Anspruch auf Nachhaltigkeit im Ernährungsbereich. Wie zukunftsfähig ist unser Ernährungsstil? In: AID-Verbraucherdienst 44, 1999, 88–95.

tronomie) in die Bestimmung von nachhaltiger Ernährung einbezogen werden und die verschiedenen Dimensionen nicht immer „Win-Win-Situationen“ ergeben, sondern in ihrer potentiellen Konflikthaftigkeit innerhalb und zwischen Akteursgruppen zum Vorschein kommen. Letztlich werden solche Kriterien nur unter Einbezug aller Akteure der Ernährungskette in einem breiten gesellschaftlichen und politischen Diskussionsprozess entwickelt werden können.

Nachhaltigkeit, Konsum und Ernährung

Im letzten Jahrzehnt sind Fragen nachhaltigen Konsums in den Industrieländern zu einem wichtigen Thema der Nachhaltigkeitsforschung und -politik geworden.⁴ Die Brisanz des Themas zeigt folgendes Zitat: „20% der Weltbevölkerung in den Industrieländern verbrauchen mehr als die Hälfte der bereitgestellten Energie, 84% allen produzierten Papiers und besitzen 87% aller PKW weltweit. Ein weiterhin hohes Verbrauchsniveau in den Industrieländern sowie ein steigender Verbrauch in den Entwicklungs- und Transformationsländern verstärken den Druck auf die Natur und schaffen damit ein wachsendes globales Konfliktpotential.“⁵ Von den Industrieländern wird deshalb zunehmend gefordert, Anstrengungen zur Veränderung und Reduzierung ihrer Konsummuster zu unternehmen.

Mit dem Leitbild nachhaltige Entwicklung ist auch das Ernährungssystem in das Blickfeld gerückt. Lebensmittelproduktion, -verarbeitung, -distribution und -konsum haben bedeutende Umweltauswirkungen (z.B. hohe Energie- und Materialintensität, Emissionen, Gefährdung und Reduktion der Artenvielfalt, steigendes Transportaufkommen, Flächenverbrauch), aber auch soziale, ökonomische und gesundheitliche Implikationen (z. B. Überproduktion,

Externalisierung von Kosten, hohe Subventionen, Konzentrationstendenzen, Bauernhofsterben, nahrungsbezogene Risiken, steigendes Übergewicht, Ernährungsarmut, Hunger).⁶ In Deutschland trägt das Ernährungssystem jeweils rund 20 Prozent zum Energieverbrauch, Materialverbrauch und zu den Klimabelastungen bei.⁷ Bezogen auf die Konsumseite des Ernährungssystems sind es aus Nachhaltigkeitsperspektive vor allem die Ernährungsmuster der „Wohlgenährten“ in den Industriestaaten, die aufgrund des hohen Energie-, Flächen- und Ressourcenverbrauchs problematisch sind. Weltweit ist jedoch ein Trend in Richtung westlicher Ernährungsmuster zu beobachten mit allen Implikationen für Umwelt und Gesundheit. Gleichwohl darf nicht vergessen werden, dass auf der Erde ein Sechstel der Menschen Hunger leidet, ein weiteres Sechstel zeitweise von Hunger und Mangelernährung betroffen ist und nur ein Sechstel der Weltbevölkerung gut ernährt ist, mit einem steigenden Anteil Übergewichtiger.⁸

Bis vor kurzem war das Handlungsfeld Ernährung kein prominentes Thema des Nachhaltigkeitsdiskurses, insbesondere die Konsumseite des Ernährungssystems wurde und wird wenig thematisiert. Bisherige ernährungsbezogene Nachhaltigkeitskonzepte gehen auf Realisierungs- und Umsetzungsprobleme und mögliche Folgewirkungen großteils nicht ein⁹, bleiben oft ausschließlich ökologisch orientiert und normativ überladen. Um Chancen und Grenzen nachhaltiger Ernährung auszuloten, schein mir eine sozial- und kulturwissenschaftliche Perspektive notwendig, welche die Ernährungspraktiken der Menschen in den Mittelpunkt stellt, die soziale Eingebettetheit von Konsumtrends betrachtet, die Handlungsmöglichkeiten und -restriktionen der Menschen herausarbeitet und die sozialen, kulturellen und institutionellen Kontexte von Ernährung analysiert.

4 SCHERHORN, Gerhard/WEBER, Christoph (Hg.): Nachhaltiger Konsum. Auf dem Weg zur gesellschaftlichen Verankerung, München 2002.

5 HAUCHLER, Ingomar/MESSNER, Dirk/NUSCHELER, Franz (Hg.): Globale Trends 2000, Frankfurt 1999, 295.

6 SCHÄFER, Martina/SCHÖN, Susanne: Nachhaltigkeit als Projekt der Moderne. Skizzen und Widersprüche eines zukunftsfähigen Gesellschaftsmodells, Berlin 2000.

7 SPANGENBERG, Joachim H./LOREK, Sylvia: Lebensqualität, Konsum und Umwelt: Intelligente Lösungen statt unnötiger Gegenstände, Köln/Overath 2002.

8 REDCLIFT, Michael: Wasted. Counting the Costs of Global Consumption, London 1996.

9 MEYER, Rolf: Nachhaltigkeit und Ernährung. In: TAB-Brief Nr. 18, 2000, 7–16.

Für eine kultur- und sozialwissenschaftliche Erweiterung des Diskurses um nachhaltige Ernährung

Ernährung ist durch eine Dialektik von Natur und Kultur gekennzeichnet. Dass wir uns ernähren müssen, ist eine physiologische Notwendigkeit. Ohne die Zufuhr von Nahrung kann der menschliche Körper nicht lange überleben. Ernährung ist aber nicht nur ein biochemisches Problem des Stoffwechsels, sondern ein den ganzen Menschen betreffendes Kulturphänomen, eine soziale und kulturelle Praxis. Zwischen dem biologischen Bedürfnis Hunger und seiner Befriedigung durch das Essen tritt immer die vermittelnde Instanz der „kulinaren Kultur mit ihren höchst unterschiedlichen Ausprägungen“¹⁰. Ernährung und Kultur sind eng verwoben: „Nie erschöpften sich Sinn und Zweck des Essens darin, kreatürlichen Hunger zu stillen oder die Nährwertzufuhr auf dem physiologischen Bedarfsniveau zu halten. Essen war immer auch eine besondere Lust- und Leidquelle menschlicher Existenz, bedeutete Genuss und erregte Ekel, förderte Gemeinschaft und Individuation, stiftete Krieg und Frieden, war Zeichen der Liebe und des Hasses, spiegelte Armut und materiellen Wohlstand, galt als Integral des Alltags und des Festtags, fungierte als Herrschaftsinstrument und Sozialisationsmittel, Medium und Experimentierfeld sinnlicher, sozialer und ästhetischer Erfahrungen oder Sehnsüchte. Nicht zuletzt war Essen immer auch ein Mittel der Erkenntnis (...).“¹¹ Die Multidimensionalität des Ernährungsgeschehens wird deutlich, wenn wir in Anlehnung an Feichtinger¹² folgende Funktionen von Ernährung unterscheiden: Physiologische Funktionen (Versorgung mit Nährstoffen und Energie, Stoffwechsel), soziale Funktionen (Identität, Integration und Distanz, Kommunikation), kulturelle Funktionen (Wertesysteme, Gebräuche, Ernährungsnormen, Tabus) und psychische Funktionen (Genuss, emo-

tionale Sicherheit, Kompensation, Selbstwertgefühl). Bezüglich sozialer Funktionen kann beispielhaft auf Nahrung als soziales Zeichen verwiesen werden, d.h. der Konsum bestimmter Lebensmittel und Gerichte kann soziale Nähe oder Distanz schaffen, Zugehörigkeit oder Abgrenzung signalisieren¹³. Dies findet auch in der Alltagssprache seinen Niederschlag, wenn etwa soziale Distanzierungen und Abwertungen ihren nahrungsbezogenen Ausdruck finden („Kümmeltürke“). Essen kann aber auch verbinden, soziale Beziehungen herstellen und festigen: „Liebe geht durch den Magen“, wird gesagt. Oder: „Ich habe dich zum Fressen gern“, was wiederum auf die ersten Nahrungserfahrungen verweist, auf die Lust der Einverleibung, auf die sexuelle Komponente von Ernährung. Speisen fungieren als Grenzzieher innerhalb und zwischen sozialen Gruppen, reflektieren und bestärken Differenzen des sozialen Status, des Alters, des Geschlechts usw.¹⁴ Küchen als kulturelle Regelwerke, wie zu kochen sei, können eng mit (nationaler oder regionaler) Identitätskonstruktion zusammenhängen. In psychischer Hinsicht kann Essen einen vergleichsweise schnell verfügbaren Gefühlsregulator darstellen, um den Hunger, der im Herzen sitzt, zu bekämpfen.¹⁵

Alle diese hier nur kursorisch angeführten Dimensionen von Ernährung sind in ihren jeweiligen kulturellen, sozialen und historischen Ausprägungen zu berücksichtigen, wenn die Komplexität von Ernährungsprozessen verstanden und Veränderungen in Richtung nachhaltigerer Konsummuster befördert werden sollen.

Die Komplexität von Ernährungspraktiken

Ernährungspraktiken unterliegen einem komplexen Zusammenspiel einer Vielzahl an Einflussfaktoren, deren Bedeutung sich in Zeiten raschen gesellschaftlichen Wandels dynamisch verändert.

10 BARLÖSIUS, Eva/NEUMANN, Gerhard/TEUTEBERG, Hans Jürgen: Leitgedanken über die Zusammenhänge von Identität und kulinaren Kultur im Europa der Regionen. In: TEUTEBERG, Hans Jürgen/NEUMANN, Gerhard/WIERLACHER, Alois (Hg.): Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven, Berlin 1997, 14.

11 WIERLACHER, Alois: Die Zielsetzung des Bandes: Zur Begründung einer interdisziplinären Kulturwissenschaft des Essens. In: WIERLACHER, Alois/NEUMANN, Gerhard/TEUTEBERG, Hans Jürgen (Hg.): Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder, Berlin 1993, 5.

12 FEICHTINGER, Elfriede: Armut und Ernährung – Eine Literaturübersicht. In: KÖHLER, Barbara Maria/FEICHTINGER, Elfriede (Hg.): Annotierte Bibliographie Armut und Ernährung, Berlin 1998, 21–60.

13 BARLÖSIUS, Eva: Soziologie des Essens, Weinheim/München 1999.

14 MURCOTT, Anne: Food and Culture. In: BELTON, Peter S./BELTON, Teresa (eds.): Food, Science and Society. Exploring the Gap between Expert Advice and Individual Behaviour, Berlin et al. 2003, 21–53.

15 GRUNERT, Suzanne C.: Wenn der Hunger im Herzen sitzt. In: Psychologie heute 20, 12, 1993, 27–29.

Ernährungsmuster zeigen oft (historisch wandelbare) klassen- und schichtspezifische Unterschiede. Ernährung ist eine kulturelle Praxis, die (relativ) eng mit sozialer Lage und entsprechenden Orientierungen verknüpft ist. Geschmack kann als Merkmal sozialer Klassenzugehörigkeit angesehen werden.¹⁶ Es lassen sich deutliche Unterschiede im Nahrungskonsum der verschiedenen sozialen Klassen aufweisen, wobei sich dies nicht nur bei den bevorzugten Lebensmitteln zeigt, sondern auch bei der Art der Zubereitung, der Präsentation und Auftischung der Speisen, der jeweiligen Mahlzeitenformen sowie Formen der Gastfreundschaft¹⁷. Milieu- und Lebensstilforschungen geben einen Einblick, in welchen Kombinationen sich soziale Lagen, Wertmuster, Einstellungen und kulturelle Praktiken verbinden, wie Lebens- und Ernährungsstile zusammenhängen. Leider spielt Ernährung bisher in der sozialwissenschaftlichen Lebensstil-Forschung eine geringe Rolle. Eine Zusammenschau vorhandener Erkenntnisse lässt aber erkennen, dass es unterschiedliche soziale Milieus und Lebensstile gibt, die für Elemente nachhaltigerer Ernährung mehr oder weniger anschlussfähig sind.¹⁸ Das kann zum Beispiel ein umweltbewusster Öko-Familienhaushalt aus dem linksintellektuellen Milieu sein, in dem Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau eine große Rolle spielen, in dem relativ wenig Fleisch gegessen wird, auch Fair-Trade-Produkte (z. B. Kaffee) konsumiert werden und generell Lebensmittel aus der Region bevorzugt werden. Ökologische, gesundheitliche und teilweise auch ethische (z. B. Tierschutz) Aspekte leiten hier das Ernährungshandeln, wobei in bestimmten Konstellationen (z. B. Doppelverdienerhaushalte) dieses Ernährungsmuster durch eine Integration von „Convenience“-Produkten gekennzeichnet sein kann. Nachhaltigere Ernährungspraktiken können aber auch in Milieus stattfinden, die

mit dem eben genannten Beispiel nur wenig gemeinsam haben. Dies kann etwa ein traditionalistisch orientierter Haushalt aus dem kleinbürgerlichen Milieu sein, in dem das Umweltbewusstsein nur mäßig ausgeprägt ist, aber Gesundheit eine wichtige Rolle spielt. Hier werden Ernährungspraktiken stark vom Bezug zur Tradition (Heimat) und zur Region geleitet, wird die traditionelle Küche bevorzugt, wobei Regional-, Gesundheits- und Ökologieaspekte einen unterschiedlichen Motivmix bilden können, der für eine zumindest partielle Integration von nachhaltigeren Ernährungselementen in den alimentären Alltag sorgt. Es lassen sich also Milieus und Lebensstile identifizieren, die aus unterschiedlichen Motiven und Handlungsweisen für Aspekte einer nachhaltigeren Ernährung anschlussfähig sind. Allerdings gibt es auch viele, in denen eine nachhaltigere Ernährung äußerst unwahrscheinlich ist. Nachhaltigkeitsstrategien müssten an solchen milieuspezifischen Motivstrukturen und Handlungsbedingungen ansetzen und vorhandene „Motivallianzen“ nutzen. Die nachhaltige Konsumforschung hat dazu bereits Perspektiven eröffnet.¹⁹

Das Geschlecht und die geschlechtsspezifische Arbeitsteilung im Haushalt erweisen sich von zentraler Bedeutung für das Ernährungshandeln. In vielen Gesellschaften sind Frauen für den größeren Teil an ernährungsbezogenen Tätigkeiten verantwortlich, dies hat sich auch in spätmodernen Gesellschaften wenig geändert. Hausarbeit und dabei insbesondere „Ernährungsarbeit“²⁰ sind in hohem Ausmaß „vergeschlechtlicht“. In vielen Familien- und Paarhaushalten scheint es implizite Partnerschaftsverträge zu geben, nach denen Männer einen Anspruch auf gutes Essen und häuslichen Service beanspruchen können. Auch männliche Single-Haushalte nehmen oft kulinarische Versorgungsleistungen (weiblicher) Verwandtschaftsnetzwerke in Anspruch. Allerdings scheinen sich

16 BOURDIEU, Pierre: Die feinen Unterschiede, Frankfurt 1982.

17 WARDE, Alan: Consumption, Food and Taste. Culinary Antinomies and Commodity Culture, London et al. 1997.

18 BRUNNER, Karl-Michael: Menüs mit Zukunft: Wie Nachhaltigkeit auf den Teller kommt oder die schwierigen Wege zur gesellschaftlichen Verankerung einer nachhaltigen Ernährungskultur. In: SCHERHORN, Gerhard/WEBER, Christoph (Hg.): Nachhaltiger Konsum. Auf dem Weg zur gesellschaftlichen Verankerung, München 2002, 257–267; EMPACHER, Claudia/GÖTZ, Konrad/SCHULTZ, Irmgard: Demonstrationsvorhaben zur Fundierung und Evaluierung nachhaltiger Konsummuster und Verhaltensstile, Frankfurt 2000.

19 UMWELTBUNDESAMT (Hg.): Nachhaltige Konsummuster. Ein neues umweltpolitisches Handlungsfeld als Herausforderung für die Umweltkommunikation, Berlin 2002.

20 DeVAULT, Marjorie L.: Feeding the family: the social organisation of caring as gendered work, Chicago 1991.

diese Verantwortlichkeiten etwas zu verändern, wenn Frauen berufstätig sind, dann übernehmen auch Männer mehr Tätigkeiten im Haushalt, wobei dies eher ein Mittelschichtphänomen sein dürfte.

Die Zuschreibung von Ernährungsverantwortung ist oft mit unvereinbaren Erwartungen verknüpft, etwa dass die widersprüchlichen Ziele einer Ökonomisierung von Zeit und Ressourcen auf der einen und der Zubereitung gesunder, „richtiger“ Mahlzeiten auf der anderen Seite unter einen Hut gebracht werden, Ökonomie und Liebe verbunden werden.²¹ Stress und Zeitknappheit kann dann die Verwendung von „Convenience-Food“ nach sich ziehen, jedoch nicht als logische Folge (wie es häufig in Marketing-Studien angenommen wird), sondern oft in einem Arrangement, wo die „lieblosen“ Convenience-Produkte mit „liebvollen“ Eigenzutaten gleichsam aufgewertet werden. Verantwortlichkeit für Ernährungsarbeit bedeutet aber nicht unbedingt die Kontrolle darüber, was auf den Tisch kommt: Männliche Präferenzen setzen sich bei den Speisen oft durch.²² Während sich Frauen generell gesundheitsbewusster als Männer ernähren und Umstellungsimpulse auf eine nachhaltigere Ernährung oft von ihnen ausgehen, können sich Männer als Hemmschuh in Bezug auf eine entsprechende Ernährungsveränderung erweisen, insbesondere was den Fleischkonsum betrifft. Männer praktizieren in vielerlei Hinsicht einen weniger nachhaltigen Ernährungsstil. Sie könnten eine lohnende Zielgruppe für Nachhaltigkeitsbemühungen sein.²³

Ernährungspraktiken differenzieren sich auch entlang alters- und lebenszyklusspezifischer Dimensionen. Statusveränderungen im Lebenslauf, lebensgeschichtliche Ereignisse (Krankheit, längerer Auslandsaufenthalt) oder andere gravierende Vorkommnisse (z. B. Tschernobyl, BSE) können mehr oder weniger

bedeutende Veränderungen im Ernährungshandeln bewirken, neue Routinen entstehen lassen. So kann die Geburt eines Kindes oder die Gründung eines gemeinsamen Haushaltes (die ein Aushandeln eines „neuen“ Ernährungsstils erforderlich macht) deutliche Veränderungen in den Ernährungspraktiken zur Folge haben. In einer britischen Studie gaben „frisch Verheiratete“ an, dass sich ihre Ernährungspraktiken allein aufgrund eines jetzt täglich eingenommenen „proper meal“ verbessert und ausbalanciert hätten. Dies wurde vor allem von den Männern betont, die bei sich einen Anstieg des Gemüsekonsums feststellten.²⁴ Generell zeigt sich, dass das Eingehen einer Partnerschaft geregelte Mahlzeiten zur Folge hat, was auf die soziale Bedeutung des gemeinsamen Essens hinweist.

Ein weiteres wichtiges Unterscheidungsmerkmal von Ernährungspraktiken bildet die jeweilige Haushaltsform. So essen junge Single-Haushalte vermehrt außer Haus, verzichten oft auf eigene Essenszubereitung oder lassen sich Fertiggerichte ins Haus liefern. Allerdings erweisen sich Single-Haushalte als sehr heterogen. Weibliche Singles etwa legen auf gesunde Ernährung besonderen Wert, sie sind auch überdurchschnittlich häufig KonsumentInnen von „Öko-Produkten“.²⁵ Deutlich mehr männliche als weibliche Singles essen außer Haus. Entgegen der verbreiteten Meinung zeigen Studien, dass Alleinlebende im Unterschied zu Haushalten mit mehreren Erwerbstätigen und erwerbstätigen Müttern mit Kindern weniger Tiefkühlkost nachfragen und auch am seltensten eine Mikrowelle im Haushalt haben, unabhängig vom Einkommen oder Alter.²⁶ Die Parallelität, die oft zwischen der Zunahme an Einpersonen-Haushalten und der Zunahme an Convenience-Produkten gezeichnet wird, scheint es so nicht zu geben.

Ein weiterer strukturierender Faktor kann die Präsenz von Kindern im Haushalt sein. Diese kann

21 EKSTRÖM, Marianne: Class and Gender in the Kitchen. In: FÜRST, Elisabeth L. et al. (eds.): Palatable Worlds, Oslo 1991, 145–158.

22 EMPACHER, Claudia/HAYN, Doris/SCHUBERT, Stephanie/SCHULTZ, Irmgard: Die Bedeutung des Geschlechterrollenwandels. In: UMWELTBUNDESAMT (Hg.): Nachhaltige Konsummuster. Ein neues umweltpolitisches Handlungsfeld als Herausforderung für die Umweltkommunikation, Berlin 2002, 182–214.

23 FRANZ-BALSEN, Angela: Nachhaltigkeit und „Gender“. Konsequenzen für die Umweltkommunikation. In: UMWELTBUNDESAMT (Hg.): Perspektiven für die Verankerung des Nachhaltigkeitsleitbildes in der Umweltkommunikation, Berlin 2002, 188–212.

24 KEMMER, Debbie/ANDERSON, Annie S./MARSHALL, David W.: The ‚Marriage Menu‘: life, food and diet in transition. In: MURCOTT, Anne (ed.): The Nation's Diet. The Social Science of Food Choice, London/New York 1998, 197–208.

25 OTT, Wilhelm: Konsumverhalten in Ein-Personen-Haushalten. Eine empirische Untersuchung zum Konsumverhalten von ‚Singles‘ auf Lebensmittelmärkten, Witterschlick/Bonn 1995.

26 ROSENKRANZ, Doris: Private Lebensformen und Konsum – Oder warum Single nicht gleich Single ist. In: ROSENKRANZ, Doris/SCHNEIDER, Norbert F. (Hg.): Konsum, Opladen 2000, 133–148.

unter anderem dazu führen, dass eine umwelt- und gesundheitsbewusstere Haushaltsführung und Ernährungsweise gepflegt wird. Besonderes Augenmerk auf Ernährung wird während der Schwangerschaft und den ersten Lebensjahren gelegt. Da ist dann auch das Einfallstor für eine nachhaltigere Ernährung weit offen und es kann vorkommen, dass ansonsten öko-abstinente Haushalte plötzlich Bio-Babynahrung verwenden.

Schätzungen gehen davon aus, dass etwa ein Drittel der Bevölkerung potentielle Anschlussstellen für die Integration nachhaltigerer Produkte in ihre kulinarische Praxis aufweist. Allerdings zeigt sich, dass eine strikte Ökologisierung der Ernährung aufgrund vielfältiger Handlungszwänge und Motivambivalenzen nur selten praktiziert wird. Dies entspricht auch den Erkenntnissen der Umweltforschung. Gleichwohl gibt es Anknüpfungspunkte, die es für eine nachhaltige Ernährungspolitik herauszuarbeiten gilt. Dazu muss aber auch gefragt werden, unter welchen Bedingungen sich Ernährungsmuster ändern können und welche Faktoren zu ihrer Stabilität beitragen.

Ernährungspraktiken im sozialen Wandel

Strategien für nachhaltige Ernährung müssen gesellschaftliche Wandlungsprozesse und dadurch bewirkte Veränderungen in den Ernährungsmustern berücksichtigen. Ernährungswandel hängt mit sozialen, kulturellen, ökonomischen, politischen und technologischen Entwicklungen zusammen. Einige dieser Entwicklungen seien hier kurz skizziert: Sozialstrukturelle und soziokulturelle Trends der Pluralisierung von Lebensstilen und der Individualisierung können zu veränderten Ernährungspraktiken führen (Stichworte: Flexibilisierung der Essenszeiten, individuellere Mahlzeitenformen, Verflüssigung schichtspezifischer Essmuster, situatives Essen

usw.). Die Erosion des Drei-Mahlzeiten-Modells der bürgerlichen Kleinfamilie mit kochender Hausfrau, väterlich-autoritärer Tischmacht, strengen Essregeln und berechenbarer Speisewahl ist offensichtlich, aber nicht in allen sozialen Milieus gleichermaßen. Galt früher „Was auf den Tisch kommt, wird gegessen“, so ist unter heutigen Bedingungen der Aushandlungsfamilie individuell „abweichendes Essen“ auch ohne Stigmatisierung möglich.

Die Pluralisierung der Zusammenlebensformen (u.a. Einelternfamilien, Single-Haushalte, Wohngemeinschaften) verändert auch die Ernährungspraktiken. Die Zunahme an Trennungen und Bindungen (heute gehen Menschen doppelt so viele Partnerschaften in ihrem Leben ein wie noch vor einigen Jahrzehnten), die verlängerte Lebensdauer, diskontinuierliche Lebensläufe können dazu führen, dass im Laufe eines Lebens Ernährungspraktiken mehrmals neu ausgehandelt oder (re)produziert werden müssen. Bisher hat sich die Ernährungsforschung allerdings mit „postmodernen“ Zusammenlebensformen wenig beschäftigt, sie hält obsessiv am statischen Bild der Kernfamilie mit kleinen Kindern als ihrem Paradigma fest.²⁷

Wichtige Einflussfaktoren veränderter Ernährungspraktiken sind auch der Wandel der Arbeitsformen und -zeiten, verlängerte Bildungsbeteiligungen sowie andere Siedlungs- und Wohnweisen. Die Flexibilisierung der Arbeitsformen, berufliche und schulische Anforderungen, wachsende Entfernungen zwischen Arbeits- und Wohnort, erhöhte Mobilität, all diese Faktoren tragen dazu bei, dass es zu einer Ent-Synchronisierung von Mahlzeiten kommt, dass vermehrt außer Haus gegessen wird, dass der Koordinationsaufwand für das Management von Tisch und Küche steigt. Steigende Frauenerwerbstätigkeit, Doppel- und Dreifach-Belastungen können dazu führen, dass der Kochaufwand durch die Integration von

27 VALENTINE, Gill: Eating in: home, consumption and identity. In: *The Sociological Review* 47, 3, 1999, 491–524.

Tiefkühl- oder Fertigprodukten minimiert wird bzw. dass auch Männer Verantwortung für die kulinarische Versorgung übernehmen (müssen). Die durch unregelmäßige Arbeitszeiten, berufliche Beanspruchungen, komplexe Koordinationsaufgaben (z. B. in Familien) und durch hohe Mobilität hervorgerufenen Beschleunigungen des Lebens haben oft eine äußerst unregelmäßige und situative Ernährungsweise zur Folge („Snacking“).

Ernährungspraktiken werden aber auch durch öffentliche Diskurse, massenmediale Bilder und Botschaften beeinflusst. Wir werden täglich mit Geschichten von Genuss und Gesundheit konfrontiert, mit Mahnungen vor Übergewicht, falscher Ernährung und mangelnder Attraktivität des Körpers, sehen Bilder von jungen, schlanken Menschen ebenso wie Bilder von verbrennenden Tierkörpern, verrückten Rindern, idyllischen Bauernhöfen inmitten prächtiger Weiden. Dazu kommen die „nahrungs-pornographischen“²⁸ Verheißungen der Lebensmittelwerbung. Diese hier nur beispielhaft und unverbunden aufgezählten Bilder und Informationen beeinflussen Ernährungshandeln, manchmal unmittelbar (wie bei sog. Lebensmittel-skandalen), oftmals aber mittelbar und langfristig. Diese Botschaften sind jedoch nicht eindeutig, sondern vieldeutig, werden von den KonsumentInnen unterschiedlich dekodiert und können in die Ausgestaltung der Ernährungspraktiken (partiell) einfließen. Lebensmittelkandale und sich ändernde ExpertInnen-Empfehlungen zu „richtiger“ bzw. „gesunder“ Ernährung können Ernährungsroutinen reflexiv werden lassen und zur partiellen Erosion von Nahrungstrauen führen. Öffentliche Ernährungskommunikation kann längerfristig durchaus weitreichendere Veränderungen z. B. in Richtung gesünderer Ernährung bewirken, wenngleich nicht bei allen sozialen Gruppen in gleichem Ausmaß und zumeist in Allianz mit teilweise fortwirkenden Traditionsbeständen und aufklä-

rungsresistenten Bereichen.²⁹ Die Umweltforschung zeigt, dass öffentliche Umweltkommunikation sehr wohl zu nachhaltigerem Konsum führen kann, jedoch nicht in allen Handlungsbereichen und bezüglich sämtlicher Produkte. Ein hohes Umweltbewusstsein und eine zunehmende Gesundheitsorientierung erweisen sich als förderlich für nachhaltigere Ernährung. Ernährungswandel wird aber auch durch die Angebotsseite gesteuert: Produktinnovationen, Marketing, Steuerungen über den Preis spielen dabei eine wesentliche Rolle. Ein hoch differenzierter Lebensmittelmarkt mit einer historisch beispiellosen Produktpalette eröffnet Wahlmöglichkeiten, die jedoch unterschiedlich genutzt werden (können). Viele Menschen bleiben einmal erprobten Produkten und Marken über längere Zeiträume treu, neue Produkte müssen erst die mehr oder weniger hohe Schwelle des (sensorischen und sozialen) Geschmacks- und Akzeptanztests überwinden. Anderen wiederum stehen nur begrenzte Angebote zur Verfügung (z. B. in regionalen Randlagen).

Inmitten raschen Wandels zeigen Ernährungspraktiken, aber auch Beharrungstendenzen eine Eigenlogik, die sie gegen allzu radikale Veränderungen resistent macht. Geschmäcker lassen sich nicht leicht und nicht in allen Bereichen verändern. Wir haben bereits auf die identitätsstiftende Funktion von Essen verwiesen. Es symbolisiert familiäre und kulturelle Zugehörigkeit, ist Ausdruck sozialer Ordnung³⁰, hat religiöse Bedeutungen und historische Konnotationen. Bestimmte kulturelle Codierungen von Lebensmitteln, sozialogen- und geschlechtsspezifische Präferenzen, alltagsweltliche Vorstellungen einer „richtigen Mahlzeit“ können zur Beharrlichkeit beitragen. Änderungen können für Individuen mit großem Aufwand verbunden sein, da sich Ernährungsmuster nicht nur auf das Spektrum konsumierter Lebensmittel beziehen, sondern auch auf die

28 SMART, Barry: Digesting the modern diet: Gastro-Porn, fast food and panic eating. In: TESTER, Keith (ed.): *The Flaneur*, London/New York 1994, 158–180.

29 KARISTO, Antti/PRÄTTÄLÄ, Ritva/BERG, Mari-Anna: The good, the bad, and the ugly. Differences and changes in health related lifestyles. In: KJAERNES, Unni et al. (eds.): *Regulating Markets, Regulating People. On Food and Nutrition Policy*, Oslo 1993, 185–205.

30 DOUGLAS, Mary: Coded messages. In: GRIFFITHS, Sian/WALLACE, Jennifer (eds.): *Consuming Passions. Food in the age of anxiety*, Manchester 1998, 103–110.

Häufigkeit von Mahlzeiten, auf bestimmte Zubereitungsarten und die jeweiligen sozialen Ess-Kontexte. Auch regionale Küchenmuster bleiben trotz Globalisierungstendenzen erhalten bzw. werden neu erfunden³¹ und sind für viele Menschen identitätsstiftend. Generell kann gesagt werden, dass Ernährungsmuster bis zu einem gewissen Grad habitualisiert und einer Reflexivierung nur beschränkt zugänglich sind. In einer EU-Studie hat die Mehrheit der EuropäerInnen angegeben, normalerweise nicht über Ernährung nachzudenken.³²

Diese hier nur ansatzweise ausgeführte Dialektik von Wandel und Beharrung von Ernährungsmustern gilt es zu berücksichtigen, wenn Strategien nachhaltiger Ernährung entwickelt werden. Leider ist das (sozialwissenschaftliche) Wissen über Ernährungspraktiken unter Bedingungen spätmoderner Gesellschaften noch sehr rudimentär.³³ Was bisher fehlt, sind differenziertere Studien zum Ernährungshandeln im Spannungsfeld von Haushalt, Beruf, Freizeit, alltäglicher Lebensführung und zunehmender öffentlicher Thematisierung von Ernährung. Es wäre zu wünschen, wenn sich die Umwelt- und Nachhaltigkeitsforschung stärker dem Thema Ernährung widmen würde und umgekehrt sich die Ernährungsforschung für die Thematik Nachhaltigkeit öffnen würde.

Chancen für Nachhaltigkeit?

Betrachtet man gesellschaftliche Entwicklungstrends und deren Auswirkungen auf Konsumprozesse im Ernährungsfeld, so ist weder eine eindeutige Entwicklung in Richtung

„McDonaldisierung“ wahrscheinlich noch eine radikale Transformation des Ernährungssystems in Richtung Nachhaltigkeit.³⁴ Mit der deutschen Nachhaltigkeitsstrategie und den Zielen der Agrarwende sind zumindest politische Absichten formuliert, die in Richtung der Förderung eines nachhaltigen Ernährungssystems weisen. Mit entsprechenden Maßnahmen und Gestaltungskonzepten wird dies in (mehr oder weniger engen) Grenzen möglich sein (Stichworte dazu: Anknüpfen an die Ernährungspraktiken der Menschen; zielgruppenspezifische Maßnahmen zur Förderung nachhaltiger Ernährung; verstärkte Nachhaltigkeitskommunikation; Verbesserung der Angebotsstrukturen; Ökologisierungstrategien für Großküchen; Konzepte der Regionalvermarktung; nachhaltigkeitsfördernde Gestaltung der Rahmenbedingungen usw.). Ob die Agrarwende erfolgreich sein wird und auch eine Entsprechung in einer Konsumwende findet und ob beide die Basis für eine nachhaltigere Ernährungskultur legen, ist eine offene Frage und Gegenstand sozialökologischer Forschung (www.konsumwende.de).³⁵ Ein kultur- und sozialwissenschaftlicher Zugang zu Ernährungspraktiken könnte hilfreich sein, damit Nachhaltigkeitsstrategien anschlussfähiger an den kulinarischen Alltag der Menschen werden.

Dr. Karl-Michael BRUNNER ist Assistenzprofessor für Soziologie am Institut für Allgemeine Soziologie und Wirtschaftssoziologie der Wirtschaftsuniversität Wien. Er arbeitet theoretisch und empirisch im Dreieck von Ernährungs-, Umwelt- und Konsumforschung.

31 SPIEKERMANN, Uwe: Europas Küchen. Eine Annäherung. In: Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens, Mitteilungen Heft 5, 2000, 31–47.

32 SABA, Anna: Cross-Cultural Differences in Food Choice. In: FREWER, Lynn J./RISVIK, Einar/SCHIFFERSTEIN, Hendrik (eds.): Food, People and Society. A European Perspective on Consumer's Food Choices, Berlin et al. 2001, 233–246.

33 BRUNNER, Karl-Michael: Soziologie der Ernährung und des Essens – die Formierung eines Forschungsfeldes? In: Soziologische Revue 23. Jg., 2, 2000, 173–184.

34 BRAND, Karl-Werner/GUGUTZER, Robert/HEIMERL, Angelika/KUPFAHL, Alexander: Sozialwissenschaftliche Analysen zu Veränderungsmöglichkeiten nachhaltiger Konsummuster, Berlin Umweltbundesamt 2002.

35 Das seit November 2002 laufende BMBF-Projekt „Von der Agrarwende zur Konsumwende?“ versucht die Chancen der Verbreitung nachhaltigerer Ernährungsmuster im Rahmen der Agrarwende auszuloten. Dabei werden die Wirkungen der Agrarwende entlang der Akteurskette (Produzenten, Verarbeiter, Handel, Verbraucher, Ernährungsberatung) untersucht und unter Nachhaltigkeitsaspekten bewertet. Das Projekt umfasst folgende Verbundpartner: Die Münchner Projektgruppe für Sozialforschung (Projektkoordinator: Karl-Werner BRAND; Cordula KROPP, Walter SEHREER), den Lehrstuhl für Agrarmarketing der Universität Göttingen (Achim SPILLER, Sabine GERLACH), den Lehrstuhl für die Wirtschaftslehre des Landbaus an der TU München (Alois HEISSENHUBER, Astrid ENGEL, Harald ULMER), den Lehrstuhl für die Wirtschaftslehre des Haushalts an der TU München (Georg KARG, Waltraud KUSTERMANN, Ralph WILHELM), das Beratungsbüro für Ernährungsökologie (Karl von KOERBER) und das Institut für Soziologie an der Wirtschaftsuniversität Wien (Karl-Michael BRUNNER).

Überlegungen zu einer Philosophie der Ernährung

HARALD LEMKE

„Kennt man die moralische Wirkung der Nahrungsmittel?“ fragt Nietzsche zu Beginn seiner *Fröhlichen Wissenschaft* und äußert seine Verwunderung darüber, dass es offenbar keine „Philosophie der Ernährung“ gäbe, welche die damit zusammenhängenden moralischen Fragen der Lebensführung bedenkt. Daran hat sich bis heute nicht viel geändert. Und das, obwohl die Philosophie seit einigen Jahren eine „sokratische Wende“ erlebt und wieder verstärkt praktische Überlegungen zu einer „Ästhetik der Existenz“ (Foucault) wie einer „Ethik des guten Lebens“ diskutiert werden. Bislang aber ist eine philosophische Beschäftigung mit dem Essen und Versuche der gastrosophischen Begründung einer Ethik der Ernährung ausgeblieben. Nicht zuletzt auch deshalb müssen wir bis heute ohne eine eigene Sprache und Begrifflichkeit der Ernährung auskommen.

In dem mageren Interesse der Philosophen an der Kostfrage setzt sich die abendländische Tradition einer theorieverbissenen Leibverachtung und asketischen Genussfeindlichkeit bis in unsere Gegenwart fort und verdrängt dabei das essentielle Fundament unserer Selbst. Seit Platon ordnet der moraltheoretische Diskurs die körperliche Bedürfnisbefriedigung dem Bereich heteronomer Notwendigkeiten zu: Während das geistige Wesen und der moralische Wille der Menschen dieselben dazu befähigt, sich ihrer Vernunft und Freiheit zu bedienen, zwingen die leiblichen Bedürfnisse und sinnlichen Begierden ihnen eine alltägliche Unfreiheit und animalische Unvernunft auf. (Demge-

genüber führen uns die BSE-Erreger die tiefere Wahrheit vor Augen: Der Wahnsinn der Tiere ist alle Male ein Produkt der Unvernunft der Menschen.)

Die philosophische Tradition *wertet* die kulinarischen Lebenstätigkeiten zur Nebensache *ab*; sie degoutiert das alimentäre Selbst- und Weltverhältnis des Menschen. So jedenfalls ließe sich das fortgesetzte Denktabu der Philosophen zu einem ganzen Kontinent des Lebensgeschehens erklären (– nicht rechtfertigen!). Im auffälligen Unterschied zum „beredten Schweigen“ (Foucault) gegenüber der Sexualität, dem doppelmoralischen Umgang mit diesem kleineren Gelüste triebhafter Sinnlichkeit, herrscht über der Ernährungsfrage ein absolutes Schweigen und Selbstvergessen. Der leere und leicht angesäuerte Bauch der Philosophen könnte von der Welt unbeachtet bleiben, wäre nicht gerade ihre Missachtung der menschlichen Ess-istenz, die verächtliche Abwertung des Genusses und die unbekömmliche Gering-schätzung des leiblichen Wohles die *ideologische Grundlage* für das kulturelle Selbstverständnis der heute vorherrschenden Ernährungsge-wohnheiten. Wer diese ändern will, muss ihre untergründige Lebensphilosophie – jener nutritive Funk-tionalismus, dem es nicht schnell genug gehen kann, mit der Nahrungsauf-nahme fertig zu werden und nicht viel Gedanken darüber verschwen-den zu wollen, was sich das Selbst einverleibt – *überdenken*. So zum Beispiel den Sachverhalt, dass der freiwillige Asketismus der vorherr-schenden Essistenzweise seine welt-

ALT, Franz: *Agrarwende jetzt. Gesunde Lebensmittel für alle*, München 2001.

BOURDIEU, Pierre: *Die feinen Unterschiede. Kritik des gesellschaftlichen Geschmacksurteils*, Frankfurt am Main 1984.

BOVÉ, José / DUFOUR, François: *Die Welt ist keine Ware. Bauern gegen Agromultis*. Zürich 2001.

BRUNNER, Karl-Michael: *Zukunftsfähig essen? Kommunikation über Nachhaltigkeit am Beispiel des Handlungsfeldes Ernährung*. In: FISCHER, Andreas / HAHN, Gabriela (Hg.): *Vom schwierigen Vergnügen einer Kommunikation über die Idee der Nachhaltigkeit*, Frankfurt am Main 2001, 207–227.

COLLINS, Joseph / MOORE LAPPÉ, Frances: *Vom Mythos des Hungers. Die Entlarvung einer Legende: Niemand muß hungern*, Frankfurt am Main 1980.

anschauliche Unterstützung auch aus der traditionellen Gerüchteküche der idealistischen Ästhetik bezieht. Denn, weil diese lehrt, dass sich angeblich „nicht über Geschmack streiten lässt“ (*de gustibus non est disputandum*), wird die individuelle Freiheit im alimentären Lebensbereich heute als das Recht auf einen *außermoralischen Subjektivismus* aufgefasst. Dass dieser trügerische Geschmacksrelativismus allerlei „moralische Wirkungen“ (Nietzsche) zu verantworten hat, ist indes kein Geheimnis. Nicht erst seit dem BSE-Erreger sind die *unmoralischen* Wirkungen unserer wohlständigen Unersättlichkeit gegenüber Natur, Welt und Leib allgemein bekannt: 1) Die seit der „grünen Revolution“ global durchgesetzte industrielle Landwirtschaft ist eine Hauptursache für die *weltweite Umweltzerstörung* und eine *artwidrige Tierzucht*. 2) Die fleischlastige, fetthaltige und zuckerreiche Fehlernährung verursacht allerlei *gesundheitliche Schäden*, Krebs- und „Zivilisations“-erkrankungen. 3) Viele Veröffentlichungen aus allen Ländern der Welt belegen, dass die Welternährungssituation unverändert *ungerecht* und eine kaum fassbare, globale Fortsetzung der kolonialen Ausbeutung und Verelendung eines Großteils der Menschen ist. Kurz: Wir wissen längst, dass wir unsere Ernährungsgewohnheiten *verändern müssten* und eine Moral der kulinarischen Vernunft politisch, ökonomisch und kulturell wahr machen *sollten*. Hier stellt sich einer neuen Gastrosophie ein altes Problem der philosophischen Morallehre. Wie kommt das Sollen ins Sein? Sprich: Wer bringt die Moral einer besseren Ernährungsweise in die Welt?

Ein aussichtsreicher und wirksamer Ausgangspunkt für eine Ethik der Essistenz ergibt sich aus der Tatsache, dass Veränderungen im Bereich der Nahrungspraktiken – im Unterschied zu vielen anderen Le-

bensbereichen – tatsächlich *vom Einzelnen* ausgehen können. Denn die alimentäre Freiheit beinhaltet eben auch die individuelle Möglichkeit, dass wir unser Ernährungsverhalten ändern könnten, wenn wir *wollten*.

Ich denke, diesbezüglich bietet die Kostfrage mehrere delikate Anschlussmöglichkeiten, die sich eine Philosophie der Ernährung in aufklärerischer Absicht zu eigen machen sollte, um uns auf den Geschmack einer neuartigen Moral der vollmundigen Mündigkeit zu bringen. Gleichzeitig würde sie auch ein wenig den Nutzen der Philosophie für das (gute) Leben veranschaulichen und so für ihre eigene Sache der Lebenskunst werben. Mindestens drei gute Gründe sprechen für eine Ethik und Ästhetik, eine *Essthetik der Ernährung*:

1) Während moralische Appelle zumeist an der Ohnmacht des bloßen Sollens scheitern, lässt sich eine ökologische Ethik der Küche mit unserem vitalen Eigeninteresse verbinden, nämlich *der Lust* am eigenen *leiblichen Wohlergehen*. Dabei sollte der gastrosophisch entscheidende Punkt nicht übersehen werden: In der ernährungsethischen Sorge um sich und seine Gesundheit verhält sich der Einzelne zugleich sowohl *ökologisch* zu Natur und Nutztier (das ist die moralische Wirkung der „Umweltverträglichkeit“) als auch *gerecht* zu globalen wie lokalen Produktionsbedingungen der gekauften Nahrungsmittel (das ist die moralische Wirkung der „Sozialverträglichkeit“). Demnach kann eine gastrosophische Moral von einem wohlverstandenen Eigeninteresse und einer Lust am Richtigen motiviert sein.

2) Eine Ethik der Ernährung verlangt keine „saure Pflicht“ gegenüber dem moralischen Gebot, sondern läuft auf eine Essthetik des *Wohlgeschmacks* und des *Genusses* hinaus. Jeder mag ganz persönliche Geschmacksvorlieben haben – davon

EPPING, Bernhard: Geheime Rezepte. Wie die Gentechnik unser Essen verändert, Stuttgart 1997.

FURTMAYR-SCHUH, Annelies: Postmoderne Ernährung. Food-Design statt Esskultur, Stuttgart 1997.

GRIMM, Hans-Ulrich: Die Suppe lügt. Die schöne neue Welt des Essens, München 1997.

LEMKE, Harald: Ästhetik des guten Geschmacks. Vorstudien zu einer Gastrosophie. In: BEHRENS, Roger / PELOW, Ronnie / KRESSE, Kai (Hg.): Symbolisches Flanieren. Kulturphilosophische Streifzüge, Hannover 2001, 268–284.

LEMKE, Harald: Plädoyer für eine nachhaltige Esskultur. In: JAHN, Ingeborg (Hg.): Essen mit Leib und Seele, edition Temmen, Bremen 2002, 37–47.

LUCK, G.: Zur Geschichte des Begriffs „sapientia“. In: Archiv für Begriffsgeschichte, Bd. 9, 1964.

Abbildung 1



unberührt steht aber außer Zweifel, dass der Geschmackssinn ein ästhetisches Urteilsvermögen darstellt, das *jeder* aufgrund praktischer Übung, Erfahrung und Sachkenntnis ausbilden und *verbessern* kann. Die Frage des Geschmacks ist alles andere als subjektiv auch in der Hinsicht, dass es nachweisliche und begründbare, käufliche und schmeckbare Unterschiede zwischen der besseren oder schlechten Qualität von Nahrungsmitteln und Verarbeitungsmethoden gibt. Wäre dies nicht so, würde jede gastronomische Ausbildung und Auszeichnung ebenso hinfällig wie Lebensmittelkontrollen und der gegenwärtige BSE-Skandal unsinnig sein. Im Zusammenhang unserer alltäglichen Esspraxis, so zeigt sich, können wir eine Ethik leben, die sogar gut schmeckt.

3) Neben der Bereitschaft, mehr für die bessere Qualität der Produkte aufzubringen, verlangt die Veränderung der vorherrschenden Ernährungsgewohnheiten insbesondere *mehr Zeit*, die den kulinarischen Betätigungen alltäglich einzuräumen ist. In einer Ästhetik der Esskultur beweist sich insofern eine *individuelle Lebenskunst*, die das Gelingen der

eigenen Existenz nicht nur an der Berufstätigkeit misst, sondern auch anderen Dinge im Leben einen eigenen Wert beimisst. Eine Gastrosophie weist so am Beispiel der Esskunst eine ethische Alltagspraxis aus, in der ein *genussvolles Stück Individualität* und *gutes Leben* verwirklicht werden kann. Die jenseits der Geschlechter neu zu entdeckende Kochkunst bietet sich als ein kultivierbarer Inhalt einer zukünftigen Lebensweise an, die zu einer Subpolitik der gesellschaftlichen Veränderung durch eine Individualmoral beiträgt und das moralisch allgemeine Gute daran zu genießen weiß.

Zweifelsohne ist auch die Politik gefragt. Sie muss die agrarindustrielle „Bevormundung“ der Verbraucher (durch die minderwertige Qualität der Erzeugnisse) ebenso wie seine lebensmittelindustrielle „Entmündigung“ (durch den Einsatz künstlicher Geschmacks- und anderer Zusatzstoffe wie dem bewussten Kennzeichnungsbetrug) verhindern. Doch auch bei einer solchen umfassenden Aufklärungspolitik könnten die nötigen Veränderungen nicht allein über staatliche Macht gegen die Profit-Interessen der Wirtschaft durchgesetzt werden. Wer bloß darauf wartet, dass die Politiker die Dinge verbessern, „weil sie ja schließlich durch falsche Gesetze und mangelhafte Kontrolle die Missstände verschuldet hätten“, demonstriert eine Obrigkeitsmentalität, die sich jede Änderung des eigenen Verhaltens nur als Gehorsam gegenüber Gesetz und Recht zu denken vermag. Eine solche Sittsamkeit ist verbreitet und ein Teil des vorherrschenden Wahnsinns.

Dass wir wider besseren Wissens und trotz der realen Veränderungsmöglichkeiten uns gleichwohl an bequemer Fertiggkost (sog. Convenience-Produkten) gütlich tun, erweist sich deshalb als „selbstverschuldete Unmündigkeit“ (Kant). Der aufgeklärte

- LUTZENBERGER, José/GOTTWALD, Franz-Theo: Ernährung in der Wissensgesellschaft, Frankfurt am Main/New York 1999.
 NARAYAN, Uma: Dislocating Cultures. Identities, Traditions, and Third World Feminism, New York/London 1997.
 NEUMANN, Gerhard/WIERLACHER, Alois/WILD, Rainer (Hg.): Essen und Lebensqualität. Natur- und kulturwissenschaftliche Perspektiven, Frankfurt am Main 2001.
 REINIKE, Ingrid/THORBRIETZ, Petra: Lügen, Lobbies, Lebensmittel. Wer bestimmt, was Sie essen müssen, Reinbek bei Hamburg 1997.
 RITZER, Georg: Die McDonaldisierung der Gesellschaft, Frankfurt am Main 1994.
 SEN, Amartya: Ökonomie für den Menschen. Wege zur Gerechtigkeit und Solidarität in der Marktwirtschaft, Frankfurt am Main 2000.
 SHIVA, Vandana: Stolen harvest: the hijacking of the global food supply, Cambridge 2000.

Ausgang aus derselben steht uns jederzeit durch ein verändertes, vollmündiges Ernährungsverhalten offen, wäre es bloß nicht „so bequem, unmündig zu sein“ (Kant). Niemand zwingt uns zur Konformität gegenüber den vorherrschenden Ernährungsgewohnheiten; auch das für eine bessere Ernährung erforderliche Geld nicht, das wir aber lieber für andere, „wichtigere“ Dinge ausgeben wollen. (Ähnliches spielt sich – als ein Beispiel unter vielen – angesichts der Option eines individuellen Ausstiegs aus der Atomwirtschaft ab.) Die königliche Macht des mündigen Konsumenten, die wirtschaftlichen Strukturen gegen sich selber funktionieren zu lassen, bleibt ungenutzt. Statt-

dessen wird, weil billiger und nebensächlich, die kollektive Unvernunft eingekauft. – *Sapere aude!* Habe Mut, dich deines eigenen Geschmacks zu bedienen, könnte der Wahlspruch der kulinarischen Selbstaufklärung lauten.

Dr. phil. Harald LEMKE promovierte im Fach Philosophie und ist seit 2000 an der Universität Lüneburg als Dozent im Bereich „Angewandte Kulturwissenschaften/Kulturtheorie“ tätig. Seit 2001 hält er ein Stipendium im Habilitationsprojekt zu „Ästhetik der Esskultur. Philosophische Grundlegung einer Ethik der Ernährung“ bei der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU).

WEIZSÄCKER, Ernst von: Erdpolitik. Ökologische Realpolitik an der Schwelle zum Jahrhundert der Umwelt, Darmstadt 2000.
WIERLACHER, Alois/NEUMANN, Gerhard/TEUTEBERG, Hans Jürgen (Hg.): Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven, Berlin 1997.
ZIEGLER, Jean: Wie kommt der Hunger in die Welt? München 2001.

Buchtipp: Der Gourmand, der Bourgeois und der Romancier. Die französische Esskultur in Literatur und Gesellschaft des bürgerlichen Zeitalters

KARIN BECKER

(GS) Was wir heute als das gute, als das gesunde und als das „richtige“ Essen verstehen, beruht vielfach auf überliefertem, bürgerlichem Vorbild, auf bürgerlichen Idealen. Als bürgerlich wird eine Gesellschaftsform bezeichnet, die sich in Europa im 19. Jahrhundert etablierte. In diese Zeit fallen verschiedene Entwicklungen, auf denen unser moderner Umgang mit Essen und Ernährung, unsere heutige Esskultur basieren. Auch wenn nicht explizit ausgeführt, hat „Der Gourmand, der Bourgeois und der Romancier“ von Dr. Karin Becker deshalb einen deutlichen Bezug zur Gegenwart.

Das Werk umfasst drei Teile, die für viele am Kulturthema Essen interessierte Leser ein Fundus an Information und Literatur sein dürften.

Teil I beschäftigt sich mit dem Kulturthema Essen als sozialem Totalphänomen und bietet auf 80 Seiten einen „interdisziplinäre(n) Überblick über die biologischen, psychischen, sozialen und kulturellen Funktionen der menschlichen Ernährung“. Dieser Teil dient der Verankerung des Werkes im Kontext der internationalen Essensforschung. Zugleich wird hier eine bislang einzigartige Zusammenfassung der Ergebnisse der interdisziplinären Essensforschung vorgelegt.

Der rund 200 Seiten umfassende Teil II beschäftigt sich mit der französischen Esskultur des 19. Jahrhunderts und reicht von der Versorgungslage der bürgerlichen Gesellschaft über Mahlzeitengefüge und Tischsitten bis zur gastronomischen Fachliteratur dieser Zeit.

Mit Teil III kommt die Autorin schließlich zu ihrem eigentlichen Forschungsgegenstand, der französischen Erzählliteratur, genauer zu den Werken von Honoré de Balzac, Gustave Flaubert, Emile Zola und Guy de Maupassant. Dieser mit 400 Seiten umfangreichste Teil des Werkes führt mit Biographien und einer Übersicht über die Forschung in das Thema ein und wendet sich dann der literarischen Verwendung von Essen und Trinken zu. Die Autorin zeigt auf, wie die bürgerliche Esskultur in den Erzählungen abgebildet ist und wie sie durch das „Reden über das Essen“ eine eigene Dimension erhält. Ziel ist, die historischen Realitäten, Diskurse und Mentalitäten der bürgerlichen, privilegierten Feinschmeckergemeinde (*société gourmande*) des 19. Jahrhunderts in einem umfassenden kulturgeschichtlichen Ansatz zu erfassen.

Das Werk ist die leicht gestraffte und überarbeitete Fassung der Habilitationsschrift von Frau Dr. Becker, die 1999 am Fachbereich „Philologie“ der Westfälischen Wilhelms-Universität zu Münster angenommen wurde (Frankfurt/Main, Vittorio Klostermann 2000, *Analecta Romanica* Heft 60, 754 S., EUR 99,00, ISBN 3-465-03102-4). Aus dem dritten Teil, Kapitel III.3.6, S. 648–655, „Der französische Gastromythos des ‚siècle bourgeois‘ – eine elitäre und androzentrische Genusskultur“ stammt der folgende Auszug mit freundlicher Genehmigung des Verlages Vittorio Klostermann GmbH (Original in alter Rechtschreibung).

Der männliche „gourmand“, ein Experte des Geschmacks:
Die androzentrische Ideologie der „gourmandise“

So wie im 19. Jahrhundert auf der Seite der Produzenten die Kochpraxis zu einer „Kunst“ bzw. einer „Wissenschaft“ avanciert, entwickeln sich auch die Genussfähigkeit und

das Urteilsvermögen der Konsumenten: Die „gourmandise“ wird von alten moraltheologischen Verdikten befreit und gerät zu einer bürgerlichen Kardinaltugend, und der „gourmand“ wandelt sich vom unkultivierten Vielfraß zum sachverständigen Feinschmecker. Die Esskultur der bürgerlichen Gesellschaft wird von nun an durch die autoritative Rede des

„gourmand“ bestimmt, der sich aus einer privilegierten sozialen Position heraus zum Richter des guten Geschmacks aufschwingt und die gezielte Ausbildung des „goût“ zu einer „art“ bzw. einer „science“ deklariert (cf. zum Folgenden II.7). Diese Auffassung wird auch in den Romanen von einigen Protagonisten explizit vertreten, wie etwa die „profession de foi“ des „gourmand“ Marambot zeigt: „On est gourmand comme on est artiste, comme on est instruit, comme on est poète. Le goût, mon cher, c'est un organe délicat, perfectible et respectable comme l'oeil et l'oreille. Manquer de goût, c'est être privé d'une faculté exquise, de la faculté de discerner la qualité des aliments, comme on peut être privé d'un sens essentiel, d'une partie de la supériorité humaine; c'est appartenir à une des innombrables classes d'infirmités, de disgraciés et de sots dont se compose notre race; c'est avoir la bouche bête, en un mot, comme on a l'esprit bête. Un homme qui ne distingue pas une langouste d'un homard, un hareng, cet admirable poisson qui porte en lui toutes les saveurs, tous les arômes de la mer, d'un maquereau ou d'un merlan, et une poire crassane d'une duchesse, est comparable à celui qui confondrait Balzac avec Eugène Sue, une symphonie de Beethoven avec une marche militaire d'un chef de musique de régiment, et l'Apollon du Belvédère avec la statue du général de Blamont!“ (M: *Le Rosier de Mme Husson* II 952–953).

Die Verfeinerung des Geschmacks sinns erscheint in dieser Perspektive als eine zivilisatorische Leistung, die zum einen den anderen Künsten („la poésie, la musique et la peinture“) gleichgestellt wird und zum anderen nach „wissenschaftlichen“ Kriterien vorgeht – ein doppelter kultureller „Fortschritt“, den zu betreiben sich der Experte zur Aufgabe gemacht hat: „Notre civilisation actuelle a prouvé que le goût était une science [...]. Le plaisir, considéré comme un art, attend son physiologiste“ (B:PM

XI 957–958). Dieser Anspruch des Feinschmeckers, der „gourmandise“ die Objektivität einer Wissenschaft und die Schönheit einer Kunst zu verleihen und die Regeln des guten Geschmacks verbindlich zu definieren und zur Nachahmung zu empfehlen, entlarvt sich jedoch bei näherem Hinsehen als eine Tätigkeit, die keineswegs uneigennützig allein zum Wohle der Gesellschaft erfolgt: Sie erlaubt es dem „gourmand“ vor allem, sein individuelles Genussstreben auszuleben, seinen Wohlstand und Erfolg in Szene zu setzen und seine gesellschaftliche Position zu festigen, da der wahre Genuss – selbst bei politisch korrektem Demokratisierungswillen – letztlich doch einer Minderheit von Privilegierten vorbehalten bleibt. So erweist sich die Ideologie der „gourmandise“ als eine elitäre und ausgrenzende Genusskultur, die überdies den Frauen eine Teilhabe an den Freuden der „bonne chère“ ausdrücklich versagt (cf. II.4.3 und II.6.2): Die bürgerliche „société gourmande“ ist eine männliche Geheimgesellschaft, die allenfalls Damen der Halbwelt an ihrer Tafel zulässt, die anständige „bourgeoise“ jedoch dem Bereich der häuslichen Esskultur zuweist, die weniger den Sinnenfreuden als vielmehr der reinen Bedürfnisbefriedigung dient.

Die Romanciers, die sich selbst durchaus zu den „gourmands“ ihrer Epoche zählen (cf. III.1.1 bis III.1.4) und sich z.T. auch selbst als Verfasser gastronomischer Schriften hervortun, weisen in ihren Romanen durch zahlreiche Ironiesignale auf diese Doppelbödigkeit der bürgerlichen „société gourmande“ hin. Während sie einerseits eine Vielzahl von Protagonisten als „gourmands“ darstellen und damit dem neuen „gourmandise“-Kult allein schon durch die Ausführlichkeit der Beschreibung huldigen, lässt sich doch andererseits an vielen Stellen auch eine kritische Infragestellung dieses Gastromythos konstatieren, deren Tendenzen im Folgenden untersucht werden sollen.

Abbildung 1:
Louis-Léopold Boilly, *Der Feinschmecker*,
Ehemalige Sammlung Brame und Lorenceau.



Als Musterbeispiel des „gourmand“ soll hier zunächst der Onkel Bachelard aus Zolas *Pot-Bouille* dienen, in dessen Person sich alle oben genannten Züge des eigensüchtigen Genießers wiederfinden (cf. für die folgenden Zitate *Z:PB* III 187 sqq. und 312 sqq.). Er versteht es, in den „grands restaurants“ exquisite Köstlichkeiten und die passenden Weine zu bestellen, wie das detailliert geschilderte „menu“ im Café Anglais beweist (cf. III.3.5 „Die ‚grande cuisine‘“). Ausschlaggebend bei der Wahl der Speisen ist jedoch nicht nur der Essgenuss, sondern auch der hohe Preis: Bachelard verlangt stets „tout ce qu’il y avait de plus cher, des curiosités gastronomiques, même immangeables“. So stellt Bachelards „rage de dépense“ und das heißt: die Ostentation seines Wohlstands ein weiteres wichtiges Motiv für seine Schlemmerorgien dar. Mit dem Ziel der Selbstinszenierung lädt er mit Vorliebe illustre Persönlichkeiten ins Restaurant ein, etwa einen „conseiller à la cour“ „pour le plaisir [...] de lui montrer comment on savait dépenser l’argent, dans le commerce“, oder auch einen Geschäftspartner aus Indien oder Brasilien, um die Ehre der „commission française“ hochzuhalten. Mit der Wahl teurer und delikater Gerichte geht eine ent-

sprechende Rede über das Essen einher, die seine Kennerschaft dokumentieren soll und von einem betont autoritären Gestus geprägt ist. Bachelard fordert einen „service qui mettait le restaurant en l’air“ und nötigt seine Gäste, möglichst viel zu essen und zu trinken, denn „quand les vins sont bons, ils ne grisent pas ... C’est comme la nourriture, elle ne fait jamais de mal, si elle est délicate“. Neben dem Essgenuss verschaffen die „dîners fastueux“ dem Onkel Bachelard folglich einen gewissen Bekanntheitsgrad als wohlhabender und kenntnisreicher „gourmand“: „on connaissait l’oncle sur toute la ligne des boulevards“.

Dabei geht sein Genussstreben mit einem ausgesprochen egoistischen und unsozialen Verhalten einher, denn er versteht es geschickt, seine Familie von seinen Vergnügungen fernzuhalten: „Il était en famille d’une avarice féroce, tout en mangeant au dehors, à des noces crapuleuses, les quatre-vingt mille francs qu’il gagnait dans la commission“ (*Z:PB* III 39). Entsprechend heißt es nach dem üppigen „dîner“ im Café Anglais, das Bachelard im Kreise von „Männerfreunden“ genießt: „Ils avaient la peau tendue, la digestion lente et égoïste de quatre bourgeois qui venaient de s’emplir, à l’écart des ennuis de la famille“. Insbesondere gilt es, die Frauen (d.h. die „bourgeoises“) aus dieser Runde zu verbannen, wofür jene fadenscheinigen, vermeintlich gastronomischen Argumente vorgebracht werden, die für die androzentrische „société gourmande“ der Epoche charakteristisch sind (cf. II.4.3): „Les femmes ne savent pas manger: elles font du tort aux truffes, elles gâtent la digestion“. Zwar käme es für Bachelard durchaus in Frage, zur Komplettierung der sinnlichen Atmosphäre eine „fille“ einzuladen, doch gilt ihm eine Mahlzeit ohne die Anwesenheit einer „demi-mondaine“ als der höhere Genuss: Zum einen sind die „gourmands“ dann nicht genötigt, die extrem teuren Gerichte zu

teilen („ça coûtait très cher, personne n'en avait mangé avec eux, aucune fille n'était là pour abuser de leur attendrissement“), und zum anderen können sich die „convivés“ ohne die Anwesenheit von Frauen ungestört ihren „Männerphantasien“ hingeben („Puis, libres, tout en se félicitant qu'il n'y eût pas de femmes, ils posèrent les coudes sur la nappe, rapprochèrent leurs visages allumés, et ne causèrent que des femmes, interminablement“), so dass die Frau nur noch als Gegenstand anzüglicher Gespräche an der „société gourmande“ teilhat.

Bachelard weist also ein ganzes Bündel an Charakterzügen auf, die für den zeitgenössischen „gourmand“ typisch sind, weshalb sich die nachstehende Beschreibung der anderen „gourmands“, die dem Leser in den Romanen begegnen, an dieser „Leitfigur“ der männlichen „société gourmande“ ausrichten soll. Beginnen wir mit der typischen Physiognomie des „gourmand“, die in der „littérature gourmande“ der Zeit nach den Vorgaben Lavaters und Galls gestaltet wird, welche auch für die Romanliteratur und hier insbesondere für Balzac große Bedeutung haben (cf. III.2 „Einführung“). Besonders auffällig ist der charakteristische „embonpoint“ der „gourmands“, der unverhohlener Ausdruck ihrer zur Profession erklärten Neigung ist (cf. II.7.2). Auch Bachelard ist „énorme, avec sa carrure de commerçant noceur et braillard“ (Z:PB III 39), und die meisten „gourmands“ der Romane weisen eine vergleichbare Leibesfülle auf. Diese wird sowohl von ihnen selbst als auch von ihrer Umwelt nicht nur als Verkörperung ihrer Genussfähigkeit, sondern auch als Zeichen ihres sozialen Erfolgs und Wohlstands gewertet: Aufgrund der allgemeinen Verbesserung der Versorgungslage und der Hebung des Lebensstandards im „siècle bourgeois“ (cf. II.1) kommt es in der Geschichte erstmals zu einem „Ernährungsfehlverhalten im Wohlstand“ und das heißt konkret: zur Verbreitung des

Krankheitsbildes der Adipositas, deren gesundheitliche Gefahren jedoch erst gegen Ende des Jahrhunderts wirklich erkannt werden (cf. dazu I.2.5). So gilt ein entsprechender Leibesumfang noch lange Zeit als Ausweis der neuen bürgerlichen Genussskultur; dies betrifft zumindest den männlichen „gourmand“, denn für die Frau greift bereits das moderne Schlankheitsideal (cf. unten). Folglich tragen auch etliche „gourmands“ unter den Protagonisten ihren „ventre proéminent“ voller Stolz vor sich her, und ihr „embonpoint“ wird von den Autoren gezielt als äußeres Zeichen ihrer „gourmandise“ eingesetzt.

Erstellt man eine Liste dieser Protagonisten, zeigt sich schnell das Ausmaß, das die Fettleibigkeit nach Ansicht der Romanciers in der zeitgenössischen Gesellschaft angenommen hat, so dass sich aus den Romanen ein regelrechter „Club der Bäuche“ herauslesen lässt, was Zolas Vision von der Herrschaft der „gras“ über die „maigres“ zu bestätigen scheint. So heißt es vom Baron Hulot: „son ventre, contenu par une ceinture, se maintenait, comme dit Brillat-Savarin, au majestueux“ (B:CB VII 94), was nach Ablegen von „gilet“ und „corset“ noch deutlicher wird: „Le ventre tomba, l'obésité se déclara“ (B:CB VII 193). Auf ähnliche Weise macht sich die „gourmandise“ Lantiers bemerkbar: „Il s'était épaissi, gras et rond, les jambes et les bras lourds, à cause de sa petite taille“ (Z:A II 597). Ebenso ist der oben genannte Marambot ein „gros homme“, dem man die „longs repas qui avaient arrondi son ventre“ unmittelbar ansieht (M: *Le Rosier de Mme Husson* II 951). Insbesondere im Werk Maupassants – der selbst recht stolz ist auf seinen „ventre plat“ und sich in diesem Punkt von Balzac, Flaubert und Zola unterscheidet, die alle drei unter Übergewicht zu leiden haben (cf. III.1) – fällt die Beschreibung der zahlreichen Bäuche sehr drastisch aus, so dass sich der „ventre rebondi“ der

Figuren hier wie ein „motif obsessionnel“ ausnimmt. Mal ist die Rede von einem „ventre en ballon surmonté d'une face rougeaude“ (M: *Boule de suif* I 89), mal von einem „bedon tombant entre deux jambes flasques et grasses“ (M: *En famille* I 196), mal von einem „ventre en boule“, der aufgeblasen scheint wie „un ballon de gaz“ (M: *Une aventure parisienne* I 334), oder gar von „un de ces ventres mous d'hommes toujours assis, qui n'ont plus ni cuisses, ni poitrine, ni bras, ni cou, le fond de leur chaise ayant tassé toute leur matière au même endroit“ (M: *PJ* 751; cf. auch M: *L'infirme* II 1046; M: *La serre* I 855; M: *Monsieur Parent* II 581; M: *Toine* II 426; M: *Saint-Antoine* I 772 sqq.; M: *Une famille* II 764; M: *BA* 201, 213, 408 und 425).

Auf den zweiten Blick zeigt sich jedoch, dass viele der dickleibigen „gourmands“ keineswegs zu jener Kategorie der Feinschmecker gehören, die ihren „embonpoint“ einer verfeinerten Genussskultur zu verdanken haben. Vielmehr scheinen viele Protagonisten die neue „gourmandise“-Ideologie als Aufforderung zu einer unkontrollierten, exzessiven Schlemmerei zu verstehen, so dass hier weniger das Raffinement als vielmehr die schiere Menge der Speisen für den „ventre majestueux“ verantwortlich ist. Besonders in der Provinz wird die „gourmandise“ nach Meinung der Autoren immer noch über die reine Quantität definiert (cf. oben III.3.5 „Die ‚cuisine de province‘“), und so bleibt die „gourmandise“ im Bewusstsein vieler Protagonisten das, was sie vor der Entstehung der neuen Feinschmeckerkultur gewesen ist: eine ungezügelte Völlerei. Damit belegt der Wortgebrauch der Romanciers, dass der Begriff des „gourmand“ im 19. Jahrhundert immer noch ambivalent ist und neben dem wahren Feinschmecker durchaus noch den unzivilisierten Vielfraß bezeichnen kann, auch wenn die Wonnen der „bonne chère“ jetzt nicht mehr mit

einem moraltheologischen Verdikt belegt sind. Folglich orientiert sich die Esslust zahlreicher als „gourmands“ qualifizierter Protagonisten weniger an verfeinerten Geschmackskriterien als vielmehr an einer unkontrollierten Hingabe an die Sucht der Einverleibung. Allerdings betrifft dies oft die niederen Bevölkerungsschichten, die an der elitären Genussskultur aus finanziellen Gründen ohnehin keinen Anteil haben, so dass das „Mächtige Fressen“ für sie die einzig mögliche Form der „gourmandise“ darstellt. Als Inkarnation dieser unkultivierten „mangeaille“ kann Mes-Bottes gelten, der in der bürgerlichen Perspektive „von oben“ das primitive Essverhalten des „peuple“ verkörpert (Z:A II 452 sqq.). Auch in der Arbeiterfamilie Coupeau besteht die „gourmandise“ in erster Linie aus sagenhaften „gueuletons“: „C'étaient des nocés dont on sortait ronds comme des balles, le ventre plein pour la semaine“ (Z:A II 558).

Die „véritable gourmandise“ im neuen Wortsinn des Feinschmeckerturns findet sich dagegen in der Hierarchie der „société gourmande“ ausschließlich in den gehobenen Schichten, und so gehören auch die wahren „gourmands“ der Romane jenen privilegierten Berufsgruppen an, die in der zeitgenössischen „littérature gourmande“ als „les prédestinés de la gourmandise“ bezeichnet werden (cf. II.7.2). Diese soziologische Zuschreibung, die dem Bedürfnis der „auteurs gastronomes“ nach Legitimation ihrer eigenen elitären Daseinsform entspringt, sieht eine quasinatürliche Veranlagung zur „gourmandise“ aus durchsichtigen Gründen vor allem in vier Milieus: „les financiers, les médecins, les gens de lettres et les dévots“. Der alte Topos vom Kleriker als Feinschmecker findet sich auch in den Romanen wieder, in denen zahlreiche „curés“, „abbés“ und „évêques“ als „gourmands“ vorgeführt werden (z.B. B:R IV 407; B:CB VII 198 und 252; F:MB I 597; Z:PB III 313). Ge-

legentlich wird auch ein Arzt wie der oben genannte Marambot oder auch der Docteur Rouget père als Feinschmecker dargestellt, denn „en fait de gourmandise, on peut mettre les médecins au même rang que les évêques“ (B:R IV 400). Die „financiers“ sind in den Romanen etwa durch die Bankiersfamilie Dambreuse (F:ES II 372 sqq.) oder durch den Immobilienspekulanten Saccard (Z:C I 338 sqq.) vertreten, wobei bei ihren „dîners“ jedoch weniger das kulinarische Raffinement als vielmehr die formvollendete Präsentation im Vordergrund steht (cf. III.3.3). Darüber hinaus ist die exklusive, distinktive Tafelkultur in der gesamten gesellschaftlichen Elite der Romane anzutreffen, wobei natürlich der Adel eine besondere Stellung einnimmt, in dem sich bisweilen ein wahrer „gourmand“ findet: „Monsieur de Beauséant, semblable à beaucoup de gens blasés, n'avait plus guère d'autres plaisirs que ceux de la bonne chère; il était en fait de gourmandise de l'école de Louis XVIII et du duc d'Escars“ (B:PG III 151). Doch auch innerhalb der „gens de commerce“ ist die verfeinerte Geschmackskultur verbreitet, wie der Fall Bachelard beweist, und schließlich ist hier die Vermischung von Künstlertum und „bonne chère“ zu nennen: Neben dem als „gourmand“ vorgeführten „homme de lettres“ Pierre Sandoz (Z:O IV 323) ist hier vor allem der Musiker Pons zu erwähnen, den man mit Blick auf das gesamte Textkorpus als den „gourmand par excellence“ bezeichnen könnte (cf. unten).

Sieht man sich diese „véritables gourmands“ der gesellschaftlichen Elite genauer an, so zeigt sich bei einer Betrachtung ihrer Physiognomie, dass sie eigentlich nicht zwangsläufig Träger einer stattlichen „embonpoint“ sein müssten, da sich ihr Essgenuss vordringlich auf die Delikatesse, nicht auf die Menge der Speisen richtet. So ist der Cousin Pons ein „vieillard

sec et maigre“, und zwar von einer „maigreur provenue plutôt de la constitution que d'un régime pythagoricien“ (B:CP VII 484–486), und sein Freund, der „bon Allemand“ Schmucke, ruft angesichts seiner „funeste habitude de bien dîner“ verzweifelt aus: „Engore si ça l'encraissait!“ (B:CP VII 503). Statt dessen sind es bei Pons die Gesichtszüge, die seine Neigung zur „gourmandise“ verraten, und auch hier greift der Romancier auf Redemuster der „littérature gourmande“ zurück, in der dem Feinschmecker nach den Vorgaben der phrenologischen Theorien Galls vor allem „les lèvres charnues et le menton arrondi“ verliehen werden (cf. II.7.2). So zeichnet sich die „face grotesque“ des Cousin Pons vor allem durch seine „lèvres papillardes“ bzw. „une bouche sensuelle à lèvres lippues“ aus (B:CP VII 483 und 486), und auch bei anderen Protagonisten stellt die „bouche lippue“ (Z:PB III 84) bzw. die „lourdeur de ses lèvres“ (M: *Le Rosier de Mme Husson* II 951) ein untrügliches Zeichen dar. Hinzu kommt oft eine gewisse „rougeur“ der Haut, ein Zeichen des „échauffement du sang“, das mit dem guten Essen einhergeht, was sich allerdings auch beim unkultivierten „glouton“ findet (B:VF IV 813; B:CP VII 650; Z:PB III 84 und 188; M: *Le Rosier de Mme Husson* II 951; M: *Boule de suif* I 89; M: *En famille* I 196; M: *Une famille* II 764). Zur Illustration des „physiognomischen“ Hintergrunds dieser Portraits sei hier auf die Balzac zugeschriebene, fragmentarisch überlieferte Schrift *Physiologie gastronomique* verwiesen, in der das entsprechende Körperbild des „glouton“ und des „mangeur“ entworfen wird, wobei die eingangs der Schrift angekündigte Beschreibung des „gourmand“, des „friand“ und des „gastronome“ jedoch leider fehlt (in: Senderens, A. (Hg.), *Les Festins de Balthazar*, Paris 1997, 49–50).

4. Symposium des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens „Vom Sinn der Sinne beim Essen und Trinken“ Heidelberg, 26.–28. Juni 2003, Seminarzentrum der SRH-Gruppe

Hintergrund

Die Beziehung des Menschen zur Welt stellt sich wesentlich über die Sinne her. Die Sinne sind Theorie und Praxis, sind stets Natur und Kultur, Bios und Logos, verbinden und trennen auch die Menschen untereinander. Alle Sinne haben ihren eigenen Sinn – der Ferne und Nähe, der Rezeption und Produktion, der Normalität und Abweichung, der Kommunikation und Integration, der biologischen Notwendigkeit und künstlerischen Potenz.

Die Sinne sind in der Phylogese wie Ontogenese, in der stammesgeschichtlichen Evolution wie in der Entwicklung des Individuums einem mehrfachen Wandel unterworfen. Neben der Physiologie steht die Pathologie der Sinne; immer wieder kommt es zu spezifischen Erkrankungen oder abnormen Veränderungen der Sinne, die von sozialpsychologischen Faktoren wie kulturhistorischen Bedingungen beeinflusst werden oder abhängen können und sich im Umgang des Menschen mit der Wirklichkeit auswirken.

Philosophie, Theologie, Kunst und Literatur sowie naturwissenschaftliche und medizinische Disziplinen haben

sich seit der Antike bis in die Gegenwart mit den Sinnen des Menschen auseinandergesetzt, haben empirische Beobachtungen gesammelt und theoretische Interpretationen hervorgebracht. Mit der Spezialisierung im Verlaufe der Neuzeit ist auch die Erforschung der Sinne zunehmend in den verschiedenen Wissenschaften isoliert voneinander

schließt die Beziehung zu den anderen Sinnen aber immer mit ein – auch im Spektrum biologischer, psychischer, sozialer und kultureller Dimensionen, die in ihrer Vielfalt nur beispielhaft behandelt werden können. Grundsätzlich geht es um den Dialog der Naturwissenschaften und Geisteswissenschaften, auch unter Beachtung medizinischer Erkenntnisse in

Zu den bisherigen Symposien sind folgende Tagungsbände im Handel erschienen:

- WIERLACHER, Alois / NEUMANN, Gerhard / TEUTEBERG, Hans Jürgen (Hg.): Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder, Berlin 1993.
- TEUTEBERG, Hans Jürgen / NEUMANN, Gerhard / WIERLACHER, Alois (Hg.): Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven, Berlin 1997.
- NEUMANN, Gerhard / WIERLACHER, Alois / WILD, Rainer (Hg.): Essen und Lebensqualität. Natur- und Kulturwissenschaftliche Perspektiven, Frankfurt 2001.

Weitere Informationen dazu unter www.gesunde-ernaehrung.org

verlaufen und hat zu entsprechend einseitigen Betrachtungen und unsinnigen Alternativen geführt.

Im Zentrum des vom 26.–28. Juni 2003 in Heidelberg stattfindenden Symposiums vom Sinn der Sinne – bereits der Titel eines Buches von Erwin Straus aus dem Jahre 1935 – stehen Essen und Trinken. Diese Akzentuierung

diagnostischer und therapeutischer Hinsicht. Das Symposium soll ausdrücklich kein fachspezifischer Kongress sein. Der Anblick des gedeckten Tisches, das Geräusch beim Öffnen einer Weinflasche, der Geruch des Lieblingsessens, das Gefühl von schmelzender Schokolade auf der Zunge – Essen und Trinken genießen wir mit allen unseren Sinnen.

Darüber hinaus nutzen wir die Sinne, um mit unserer Umwelt zu kommunizieren und uns in dieser zurecht zu finden.

Vor diesem Hintergrund spannt das Symposium den Bogen von der Entwicklung über die Bedeutung und Anwendung bis hin zu Perspektiven der Sinne im täglichen Leben des Menschen. Die Lust am Essen und Trinken ist ebenso Thema wie die Sinneswelt in verschiedenen Lebensabschnitten, unterschiedliche Sinneswahrnehmungen und die Sinne in Kultur und Praxis.

Ziel des nunmehr 4. Symposiums des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens ist es, den Sinn der Sinne beim Essen und Trinken umfassend zu diskutieren.

Der Arbeitskreis wird seit 1996 von der Dr. Rainer Wild-Stiftung getragen. Alle drei Jahre findet ein Symposium statt, das sowohl den Mitgliedern des Arbeitskreises als auch der Fachöffentlichkeit offen steht. Das Symposium dient dem wechselseitigen Austausch von Vertretern unterschiedlicher Disziplinen, die sich mit Ernährung beschäftigen, um bestehende Grenzen zwischen den verschiedenen Wissenschaften zu überwinden.

EINLADUNG

Sehr geehrte Arbeitskreismitglieder, sehr geehrte interessierte Fachöffentlichkeit,
wir laden Sie herzlich ein, sich mit diesem umfangreichen und sehr anregenden Thema „Vom Sinn der Sinne beim Essen und Trinken“ auseinander zu setzen und mit uns im Juni in Heidelberg darüber zu diskutieren.
Für den Internationalen Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens
Prof. Dr. Dietrich von Engelhardt

PROGRAMM

Do. 26. Juni 2003

14.00 Kaffee und Tee

14.30 Begrüßung

Prof. Dr. Rainer Wild, Dr. Rainer Wild-Stiftung, Heidelberg

Die Sinne beim Essen und Trinken

Moderation: Gerhard Neumann, Gesa Schönberger

15.00 Essen und Etikette. Sinne zwischen Genuss und Politik
Karl-Heinz Funke, Bundeslandwirtschaftsminister a. D.15.45 Vom Sinn der Sinne im Dialog zwischen Natur und Kultur
Prof. Dr. Dietrich von Engelhardt, Universität Lübeck

16.30 Pause

17.00 Sinne und Sensorik, Essen und Ambiente

Dr. Gesa Schönberger, Dr. Rainer Wild-Stiftung, Heidelberg

17.30 Vom Notwendigkeitgeschmack zum Einheitsaroma.
Prolegomena zu einer Sinnesgeschichte im 20. Jahrhundert
Prof. Dr. Robert Jütte, Robert Bosch Stiftung, Stuttgart18.00 Sicherheit und Lebensqualität durch sensorische Lust
Prof. Dr. Volker Pudel, Universität Göttingen19.00 Abendveranstaltung in Zusammenarbeit mit der Hotel-
fachschule Heidelberg**Fr. 27. Juni 2003***Die Sinne und deren Entwicklung*

Moderation: Dietrich von Engelhardt, Hannah Monyer

9.00 Grußwort: Heidelberg – Gesunde Stadt

Beate Weber, Oberbürgermeisterin der Stadt Heidelberg

9.15 Die Entwicklung der Sinne aus evolutionärer Sicht

PD Dr. Dr. Hans-Werner Ingensiep, Universität GH Essen

10.00 Die Sinneswelt von Fötus und Säugling

Prof. Dr. Friedrich Manz, Forschungsinstitut für Kinderernährung,
Dortmund

10.30 Vom Altern der Sinne

Prof. Dr. Andreas Kruse, Universität Heidelberg

11.00 Pause

11.30 Wie repräsentiert sich die Welt im Gehirn?

Riechen und Schmecken molekularbiologisch

Prof. Dr. Hannah Monyer, Universität Heidelberg

12.00 Mit den Augen essen. Kulturwissenschaftliche,
physiologische und empirische Betrachtungen
Prof. Dr. Alois Wierlacher, Bayreuth/Walldorf

12.30 Die Macht von Sinnen und Symbolen

Dr. Helene Karmasin, Karmasin Motivforschung, Wien

13.15 Mittagspause

Sinne und Sinneseindrücke

Moderation: Ines Heindl, Hermes A. Kick

15.30 Vom Sinn des Scharfen

Dr. Ulrike Thoms, Freie Universität Berlin

16.00 Sinn und sinnvolles Messen von Sinneseindrücken
beim Essen

Prof. Dr. Karl-Otto Honikel, Bundesanstalt für Fleischforschung, Kulmbach

16.30 Vom Eigensinn der Sinne in Theorie und Praxis
Prof. Dr. Egon P. Köster, ASAP GmbH, München

17.00 Pause

17.30 Mitgliederversammlung

Parallel: Besuch der Dr. Rainer Wild-Stiftung

Sa. 28. Juni 2003*Sinne in Kultur und Praxis*

Moderation: Volker Pudel, Alois Wierlacher

9.00 Von der Funktion der Sinne in der Kunst. Produktion
und Rezeption des Kunstwerks historisch betrachtet

Prof. Dr. Hartmut Böhme, Humboldt Universität Berlin

9.45 Theater der Sinne.

Daniel Spoerri und das Szenario des Fallenbildes

Prof. Dr. Gerhard Neumann, L-M. Universität München

10.15 Die Betäubung der Sinne.

Zwischen kulturellem Zwang und individueller Freiheit

PD Dr. Gunter Hirschfelder, Universität Bonn

10.45 Pause

11.15 Wer nicht genießt, wird ungenießbar.

Zur Psychopathologie des Essens

Prof. Dr. Hermes A. Kick, Institut für medizinische Ethik, Psychotherapie
und Gesundheitskultur (IEPG), Mannheim11.45 Wir haben Sinne sowenig wie Verstand – Perspektiven einer
ästhetisch-kulturellen Ernährungs- und Gesundheitsbildung

Prof. Dr. Ines Heindl, Universität Flensburg

12.15 Schlussworte/Abschied

Prof. Dr. Dietrich von Engelhardt, Universität Lübeck

Prof. Dr. Rainer Wild, Dr. Rainer Wild-Stiftung, Heidelberg

12.30 Ende des Symposiums

ANMELDUNG

Dr. Rainer Wild-Stiftung, Frau Nicole Schmitt, In der Aue 4,
69118 Heidelberg
Auf unserer Homepage www.gesunde-ernaehrung.org steht das
Anmeldeformular zum Download bereit.

Vom Sinn der Sinne: Ein Quadrolog

Das Thema des 4. Symposiums des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens „Vom Sinn der Sinne“, Heidelberg, 26.–28. Juni 2003, bietet eine Vielzahl interessanter Fragen für nahezu alle Disziplinen, die sich mit dem Kulturthema Essen auseinander setzen. Wie spannend diese Fragen sind, zeigt das folgende Gespräch, das in ähnlicher Form zur Vorbereitung des Symposiums im Kreis der Vorstände Prof. Dr. Gerhard Neumann, Prof. Dr. Volker Pudel, Prof. Dr. Alois Wierlacher und Prof. Dr. Rainer Wild stattgefunden hat.

Wild Dann haben wir also den Titel des Symposiums beschlossen? Vom Sinn der Sinne.

Wierlacher Ja, denn das Ess-Erlebnis lebt von den Sinneseindrücken, von ihrem Zusammenspiel. Nicht umsonst sagt man, das Auge isst mit.

Pudel Aber auch der Kopf isst mit, denn unsere Einstellungen zum Essen prägen sicher auch den Geschmackseindruck. Stellen Sie sich ein Sternemenü auf der Mensamenage vor ...

Neumann Das Thema Essen in der Kunst, das ist eine faszinierende Betrachtung aus ganz anderer Richtung. Auch ein Erlebnis für die Sinne.

Wierlacher Ebenso in der Sprache, denn „die Liebe geht durch den Magen“, man redet vom „Salz in der Suppe“ oder „von bitteren Pillen“. Das Essen durchdringt einen wesentlichen Anteil unseres Erlebens. Auch wenn wir gerade einmal nicht essen.

Pudel Sicher hat das Geschmackserlebnis eine dominante Wirkung. Interessant ist: was bewirkt das Geschmackserlebnis?

Neumann Primär die neuronalen Signale der Geschmacksrezeptoren auf der Zunge und der Riechorgane in der Nase, aber sekundär ...

Pudel ... spielt die Bewertung im Gehirn die entscheidende Rolle. Das Affensteak mundet solange, bis die Information „Affe“ vom Gehirn wahrgenommen wird. Dann ist es vorbei mit dem guten Geschmack. Allerdings nur bei Europäern.

Wierlacher Das ist eine spannende Geschichte: Warum essen Menschen nur bestimmte Nahrungsmittel, obschon in jeder Esskultur mehr prinzipiell essbare Dinge vorhanden sind. Wir mögen keine Katzen, Hunde oder Pferde. Warum nicht? Wir essen aber Kaninchen, Gänse und Kühe.

Wild Das sind eindeutig Einflüsse des sozio-kulturellen Umfeldes, also gelernte Essvorlieben bzw. -abneigungen.

Pudel Sind Sie ganz sicher, Herr Wild? Wenn Asiaten keine Milch mögen, dann liegt das daran, dass ihnen das Enzym Laktase fehlt, um die Laktose zu verdauen. Vielleicht gibt es noch andere evolutionsbiologische Einflüsse auf unseren Geschmack?

Neumann Alles interessante Fragen für das Symposium. Ich frage mich oft beim Essen, was verursacht das Esserlebnis stärker, Geruch, Geschmack, Ambiente, Anblick, Stimmung?

Pudel Oder Ihr Wissen um das, was auf dem Teller liegt. Wir haben Joghurt getestet mit unterschiedlichem Becheraufdruck. Drin war immer der gleiche Joghurt, aber er schmeckte jeweils anders.

Wierlacher Ist das nicht auch eine wichtige Aufgabe der Werbung für Lebensmittel, nämlich den „guten Geschmack“ in die Produkte zu zaubern?

Wild Das wollen wir auch klären, eine spannende Frage, schmecken Produkte ohne Werbung anders?

Pudel Bei Premiumprodukten ist oftmals nur die Ver-

packung „Premium“, nicht der Inhalt. Aber sie schmecken premium.

Neumann Wie war das eigentlich früher, als es weder Verpackung noch Werbung gab? Ist der Sinn der Sinne heute anders als früher? Hat sich da in der Wahrnehmung etwas geändert?

Wierlacher Abwechslung war immer das Bestreben in der Küche. Nicht umsonst gibt es unzählige Rezepte für Grundnahrungsmittel, wie Kartoffeln oder Nudeln. Doch die Frage bleibt, gibt es einen Unterschied der Esslust, wenn im 18. Jahrhundert ein Eintopf gegessen oder heute ein Sternchen-Menü verspeist wird?

Neumann Bezogen auf die Gegenwart: Wissen wir eigentlich, ob die Sinneseindrücke bei allen Menschen vergleichbar sind? Wie erleben Menschen, die weder riechen noch schmecken können, ihre „Nahrungsaufnahme“? Ist „Essen“ zwangsläufig an das Zusammenspiel der Sinne geknüpft?

Wild Eine wunderschöne Frage, denn die Antwort würde beschreiben, ob Essgenuss rein „naturwissenschaftlich“, also nur mit einer Analyse der neuronalen Vorgänge zu erklären ist, was ich nicht glaube.

Pudel Essen ist immer mehr als nur „Ernährung“, und Geschmack ist mehr als nur reine Sinneswahrnehmung. Essgenuss ist auch Bewertung der Sinneseindrücke. Übergewichtige Menschen z.B. bewerten den Geschmack von Götterspeise eher nach der Farbe, weniger nach dem Aroma. Wir hatten in einer

Studie Aromen und Farbe systematisch gegeneinander variiert.

Wierlacher Wie entsteht denn überhaupt diese „Bewertung“ eines Geschmacksprofils nach „gut“ und „schlecht“? Wir sollten auf dem Symposium auch diskutieren, wie es bei Neugeborenen und Kindern aussieht.

Wild Gibt es eigentlich sozial erwünschte Sinneswahrnehmungen, die Kinder lernen müssen? Aber auch sozial unerwünschte, die sie verlernen müssen?

Neumann Die Sinneswahrnehmung aller Neugeborenen dieser Welt müsste biologisch gleich sein, oder? Aber schon nach wenigen Lebensjahren essen Kinder auf dieser Welt höchst unterschiedliche Speisen.

Pudel „Süß“ mögen alle Kinder. Das „Scharfe“ mögen Millionen Menschen in bestimmten Regionen, doch diese Vorliebe ist nahezu unerklärbar. Eine Theorie sagt, die Vorliebe für „scharf“ wird durch das anschließende „Nachlassen des Schmerzes“ gegründet. Sicher auch ein Thema für unser Symposium.

Wild Kann man Geschmack eigentlich lernen, ich meine, kann man die differenzierte Geschmackswahrnehmung schulen? Bringen Sinestrainings etwas? Steigern sie die Lust am Essen?

Pudel Ich weiß es nicht, aber ich bin gespannt auf unser Symposium. Es gibt eine Aktion, die den Geschmackssinn der Schulkinder trainiert. Wenn mein Sohn meine tolle

Pizza nicht mag, sondern auf „seiner TK-Pizza“ besteht, dann hat auch hier ein Geschmackstraining stattgefunden.

Neumann Könnte man solche Vorgänge eigentlich messen und objektiv darstellen? Es ist ja eine interessante Frage, wie die Fertig- und Fast Food-Produkte den Sinn der Sinne der heutigen Generation beeinflussen (oder beeinflussen haben).

Wierlacher Wenn wir schon grundsätzlich werden, dann stellt sich auch die Frage, ob es Unterschiede in der sinnlichen

Wahrnehmung zwischen Mann und Frau gibt.

Pudel Frauen sind allgemein mehr food-conscious. Sie haben auf BSE heftiger reagiert als Männer. Wir sollten klären lassen, ob Unterschiede, wenn es sie gibt, biologischen oder psychologischen Ursprungs sind.

Wild Welche Rolle spielt eigentlich der Preis? Warum schmecken gerade teure Lebensmittel und Speisen so hervorragend? Das kann keine biologische Ursache haben.

Pudel Und was bringt die internationale Normierung des

Geschmacksprofils für den Essgenuss? Beim Hamburger gibt es keine regionalen Spezialitäten. Der schmeckt in New York, Frankfurt oder Tokio exakt gleich.

Wierlacher Und umgekehrt, welche Vorteile ziehen die Sinne aus regionalen Speisen?

Pudel Ein ganz anderer Aspekt: Unsere Sinne schützen uns auch vor Vergiftungen, denn wer nach einem Essen überlebte, durfte Speisen mit dem Geschmack wieder essen. Früher ein Vorteil, heute bei BSE oder Nitrofen eher weniger relevant, weil dabei unsere

Sinne versagen.

Wild So, meine Herren, unser Symposium kann keine Woche dauern. Wir haben Fragen über Fragen aufgeworfen, die spannend und aktuell sind, die neugierig machen. Keine einzelne Fachdisziplin wird uns Antworten geben können. Erst das Zusammenspiel verschiedener Wissenschaftsfächer kann eine ganzheitliche Betrachtung versuchen. Begeben wir uns in das Abenteuer und lassen uns „vom Sinne der Sinne“ zweieinhalb Tage inspirieren.

Volker Pudel

Aus dem Vorstand

Der Internationale Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens wird seit Ende 1996 von der Dr. Rainer Wild-Stiftung getragen. Die Stiftung hat sich verpflichtet, die Geschäftsstelle und die Redaktion der Mitteilungen zu übernehmen und zugleich die Veranstaltungen des Arbeitskreises maßgeblich finanziell und organisatorisch zu unterstützen. Da auch die Dr. Rainer Wild-Stiftung von der international schlechten Wirtschaftslage betroffen ist, hat der Vorstand des Arbeitskreises in einer Sitzung 2002 über Maßnahmen der Kosteneinsparung

beraten. Es wurde beschlossen, dass von den Teilnehmern der Symposien des Arbeitskreises in Zukunft eine moderate Teilnahmegebühr erhoben wird. Die Mitglieder bleiben jedoch gebührenfrei. Anders als beim 3. Symposium 1999 wird zukünftig die Mitgliederversammlung im Rahmen des Symposiums stattfinden.

Der Vorstand hat sich des Weiteren damit beschäftigt, wie der Nutzen für die Ernährungsforschung und die Öffentlichkeit im Allgemeinen und für die Mitglieder im Speziellen erhöht werden kann. Es herrscht

Einigkeit darüber, dass dafür keine grundlegende Umstrukturierung notwendig ist, sondern eine klarere Fokussierung und eine straffere und zielgerichtete Kommunikation.

Um die hohe Kompetenz der Mitglieder für die gemeinsame Sache abseits der im dreijährigen Turnus stattfindenden Symposien zusammenzuführen, wird derzeit diskutiert, mit Unterstützung der Dr. Rainer Wild-Stiftung eine interne Diskussionsrunde zu etablieren. Im Zentrum sollte jeweils eine klar formulierte Frage stehen, die interdisziplinär dis-

kutiert und wenn möglich beantwortet werden soll. Unter der Diskussionsleitung eines Arbeitskreismitgliedes könnten auf diese Weise nicht nur schon lange anstehende Fragen geklärt, sondern auch das interdisziplinäre Verständnis von Essen und Ernährung gestärkt werden. Weitgehend ungeklärt sind derzeit noch die organisatorischen und finanziellen Rahmenbedingungen für diese Veranstaltungen.

Hinweise, Kommentare und Meinungen zu diesen Themen nimmt die Geschäftsstelle gerne entgegen. (GS)

Food Design – Ausstellung in Winterthur

Dem Thema „Food Design“ widmet sich umfassend eine Ausstellung im Gewerbemuseum in Winterthur. Sie dauert noch bis Ende März. Weitere Informationen (Öffnungszeiten): www.gewerbemuseum.ch.

Im engeren Sinn meint „Food Design“ neuartige Lebensmittel, die nicht mit traditionellen Methoden erzeugt werden. Sie können aus Mikroorganismen, auch Algen und Pilzen gewonnen werden (ein Beispiel ist die Marke Quorn) oder aus gentechnisch veränderten Organismen (GVO). Gezielt veränderte Molekülstrukturen oder neuartige Verfahren sind ebensolche Kennzeichen (Novel-Food-Verordnung).

Die Ausstellung zieht den Rahmen nicht so eng. Anfangs erwarten den Besucher Gläser mit den abenteuerlichsten Formen von *pasta* und eine an Umfang ebenso starke Sammlung aus Lakritzen-Zuckerwaren. Das ist Kalkül: Das gibt Appetit auf Weiteres. Sodann wird es sachlich: Ein Roboter illustriert den Ernährungsstoffwechsel. Fast Food – der schnelle Genuss – wird visuell in einem kleinen Pavillon dargestellt. Die „Laborküche“ erfährt der Besucher anhand des Beispiels Margarine. Auch Julius Maggi



mit den berühmten Suppenwürfeln kommt hier zu Ehre. Das „Fallbeispiel Tomate“ versucht die Abgrenzung zwischen traditionellen Landsorten, Hybridzüchtungen und „Anti-Matsch-Tomate“ (der erste GMO im Lebensmittelbereich). Ganz spannend ist auch die Installation, die die Lebensmittelsensoren illustriert (unter Mithilfe von Wissenschaftlern der ETH Zürich).

Functional Foods sind naturgemäß ein Hauptthema. Es wird allerdings relativiert, indem auf Vorläufer-Produkte wie die heutige „Ovomaltine“ hingewiesen wird.

Quasi als Gegenpol zur Laborküche werden in einem der praktischen Gastronomie gewidmeten Sektor gestalterische Kücheninstrumente dargestellt. Die Kochwettbewerbe der Berufsköche – ihre Platten

sind auch Design im besten Sinn – und die Kunst der Lebensmittelfotografie sind weitere Blickfänge.

Ein Abschluss – und Ausblick – bildet der in Pastellönen gehaltene futuristisch anmutende Pavillon „Das Essen in den Sternen“. Grundlage dazu ist ein Textabschnitt von Franz Werfel aus seinem Roman „Stern der Ungeborenen“. Darin wird ein Gastmahl in ferner Zukunft geschildert. Mit Sphärenmusik untermalte gesprochene Ausschnitte aus diesem Text schaffen eine zauberhafte Atmosphäre. Fragen werden gestellt: Was essen wir in Zukunft – vielleicht nur noch Essenzen aus der Apotheke? Die bange Frage allerdings, ob in ferner (oder gar nicht so ferner) Zukunft immer noch „Züri Gschnätzlets“ mit Röstli auf den Tisch kommt, wird offen gelassen.

Zur Ausstellung ist die Publikation „Bottinis Küchenblatt“ erschienen. Die Zeitung im Tabloid-Format bietet eine abwechslungsreiche Ergänzung zur Ausstellung; über Themen beispielsweise wie Astronautennahrung oder Patentschutz von Fast Food-Produkten.

Theo Ruff

Tagung der Evangelischen Akademie Tutzing in Kooperation mit der Dr. Rainer Wild-Stiftung, 21. bis 23. Oktober 2002 „Nachhaltige Ernährung“ – Tagungsbericht

Vom 21. bis 23. Oktober 2002 fand zum Thema „Nachhaltige Ernährung“ eine Tagung in der Evangelischen Akademie Tutzing in Kooperation mit der Dr. Rainer Wild-Stiftung, unter der Leitung von Frau Dr. Roswitha Terlinden und Frau Dr. Gesa Schönberger statt.

An der Tagung nahmen fast 100 Interessierte teil, von denen ein Großteil aus der Ernährungswissenschaft und aus dem Bereich Ernährungsbildung, -beratung und -journalismus stammte. Im Vordergrund standen Fragen nach der Alltagstauglichkeit des Nachhal-

tigkeitsgedankens für den Verbraucher und nach der Zukunftsfähigkeit der bereits vorhandenen Konzepte.

Dr. Karl-Michael Brunner von der Wirtschaftsuniversität Wien (siehe auch Originalbeitrag in diesem Heft) machte in seinem Vortrag deutlich, dass

soziale und kulturelle Zusammenhänge der Ernährung stärker berücksichtigt werden müssen. Ohne genaue Kenntnis der Bedingungen und Folgen von Ernährungspraktiken bleiben Veränderungsstrategien in Richtung Nachhaltigkeit zum Scheitern verurteilt.

Nachhaltige Ernährung lässt sich nach Ansicht von Prof. Dr. Norbert Lütke-Entrup von der Fakultät für Agrarwirtschaft der Fachhochschule Südwestfalen nicht auf ökologische Lebensmittel reduzieren. Er forderte eine ökologische Erfolgskontrolle für alle landwirtschaftlichen Betriebe, die anhand verschiedener Indikatoren vorgenommen werden sollte. Beim Überschreiten wissenschaftlich abgeleiteter Grenzwerte sollten Verbesserungen in jedem Betrieb zur Pflicht werden.

Dr. Alexander Beck vom Büro für Lebensmittelkunde und Qualität in Oberleichtersbach stellte dar, inwieweit der Handel und die verarbeitenden Betriebe einen Beitrag zur Nachhaltigkeit leisten. Nach Beck gibt es in diesem Bereich zwar bereits wichtige Ansatz-

punkte, letztendlich sei aber auch hier ein Bewusstseinswandel wichtig. Dies gilt nicht nur für Produzenten und Handel, sondern auch in großem Maße für die Konsumenten.

In fünf Arbeitsgruppen bestand die Möglichkeit, ein Thema nach Wahl zu vertiefen. Die Teilnehmer der Arbeitsgruppe „Einkaufsstätten für Bioprodukte“ konnten unter der Leitung von Dr. Dr. Martina Schäfer von der Technischen Universität Berlin ihre eigenen Einkaufs- und Ernährungsgewohnheiten reflektieren. Prof. Dr. Angelika Meier-Ploeger von der Universität Kassel diskutierte mit einer Gruppe Chancen und Grenzen des Konzeptes der Ernährungsökologie. Für die Gruppe um PD Dr. Kirsten Schlegel-Matthies von der Universität Paderborn und

Pirjo Schack von der Universität Münster standen die durch die Nachhaltigkeitsdiskussion ausgelösten Herausforderungen für die Pädagogik im Vordergrund. Mit Jutta Jaksche vom Bundesverband der Verbraucherzentralen erörterte eine Arbeitsgruppe Anforderungen an industriell gefertigte Produkte aus Verbrauchersicht. Claudia Empacher vom Frankfurter Institut für sozialökologische Forschung verdeutlichte in ihrer Gruppe, was eine umfassende und integrierte Betrachtung von Ernährung im Alltag bedeutet und welche zielgruppenspezifische Potenziale und Barrieren es für nachhaltigen Konsum gibt. Im Abschlussvortrag betonte Dr. Ulrike Eberle vom Öko-Institut Freiburg, dass die momentane Ernährungssituation nicht als

nachhaltig angesehen werden kann. Für die aktuelle Entwicklung in Deutschland zeige sich eher eine gegenläufige Tendenz. Im Plenum forderten schließlich verschiedene Teilnehmer der Tagung, dass die Kernziele der Nachhaltigkeit in vorhandene Ernährungsempfehlungen eingebracht werden sollten.

Die Tagung schloss mit dem Fazit, dass es sehr wichtig ist, das Thema nicht einseitig, sondern differenziert anzugehen, um mittelfristig messbare Erfolge in ökologischer, sozialer und ökonomischer Sicht zu erzielen. Mit der Tagung ist es sicherlich gelungen, ein Bewusstsein für zukünftige Herausforderungen und Chancen einer Ernährung im nachhaltigen Sinne zu wecken.

Michaela Schneider,
Thorsten Heuer

Nachhaltige Ernährung – Eine nicht repräsentative Befragung
Thorsten Heuer, Karl von Koerber, Pirjo Schack, Gesa Schönberger

Für den Auftakt der Tagung „Nachhaltige Ernährung“ der Evangelischen Akademie Tutzing, 21. bis 23. Oktober 2002, wurde ein Fragebogen zu nachhaltiger Ernährung von Dr. Karl von Koerber (Beratungsbüro für Ernährungsökologie, München), Pirjo Schack (Universität Münster) sowie Thorsten Heuer und Dr. Gesa Schönberger (beide Dr. Rainer Wild-Stiftung, Heidelberg) entwickelt. Dieser diente dazu, ein Bild von den persönlichen Meinungen und Einstellungen der Teilnehmer zu erhalten. Der Fragebogen wurde zu Beginn der Tagung verteilt, ausgefüllt und noch am gleichen Abend ausgewertet. Mit der Präsentation der Ergebnisse von 58 vollständig ausgefüllten Fragebögen wurde die Vortragsreihe eröffnet.

Die Befragung zeigte eine hohe Bereitschaft der Teilnehmer, sich nachhaltig zu ernähren – jedoch mit Einschränkungen. Denn vollständig auf Fleisch und Wurst zu verzichten, war für 57% der Befragten kein Kriterium einer nachhaltigen Ernährung. Für 55% der Teilnehmer ist Fleisch ein Teil der Esskultur. Doch für 88% der Befragten gehört es zu einer nachhaltigen Ernährung, den Verzehr von Fleisch und Wurst einzuschränken. 92% würden insbesondere deshalb weniger Fleisch und Wurst essen, um eine artgerechte Tierhaltung zu unterstützen. Auch gesundheitliche Aspekte sowie Umweltschutz und soziale Gerechtig-

keit waren für die Befragten wichtige Gründe, den Fleischverbrauch zu reduzieren. Das Töten von Tieren zu vermeiden, war für etwas mehr als ein Drittel ein Grund, während der Preis die geringste Rolle spielte.

Befragt nach den Kriterien für eine nachhaltige Ernährung, gaben die Teilnehmer an erster Stelle den Einkauf von regionalen und saisonalen Produkten an, gefolgt von Lebensmitteln aus ökologischem Anbau (Abb. 1).

Als Hinderungsgründe, sich im nachhaltigen Sinne zu ernähren, gaben die Teilnehmer vor allem Beschränkungen zeitlicher Art an (Abb. 2). Bei 55% sind lange Arbeitszeiten ein Problem und bei 47% der Teilnehmer fehlt ausreichend Zeit für Einkauf und Zubereitung des Essens. Auch finden 55% der Befragten keine geeigneten Verpflegungsangebote außer Haus. Ein hoher Preis für Bioprodukte ist ein geringeres Problem. Rund ein Viertel der Teilnehmer gaben an, keine geeignete Einkaufsstätte für ökologische Lebensmittel in der Nähe zu haben.

Zudem wurde deutlich, dass der Genuss beim Essen einen hohen Stellenwert hat. Doch Genuss wird in der öffentlichen Diskussion selten als Kriterium für eine nachhaltige Ernährung genannt. Erst wenn diese vermeintlichen Pole sinnvoll vereinbart werden können, kann nachhaltiges Handeln Teil des (Ernährungs-)Alltags werden.

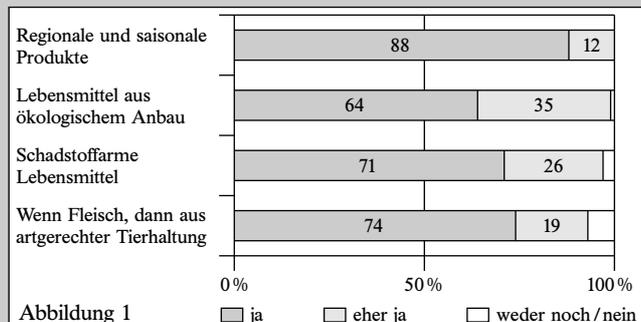


Abbildung 1

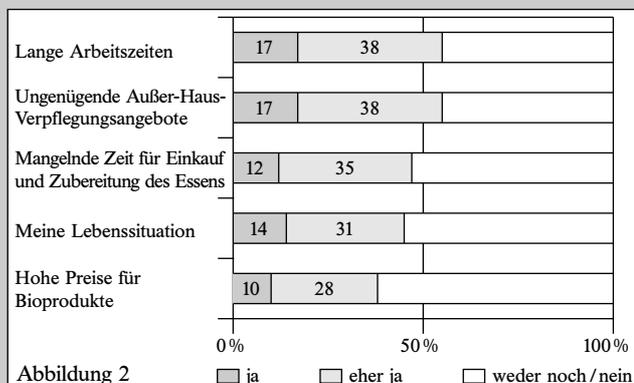


Abbildung 2

Zweites Colloquium des Institut Européen d'Histoire de l'Alimentation/ European Institute of Food History in Tours, 13.–15. Dezember 2002. Un aliment sain dans un corps sain. Perspective historiques/ Healthy Food in a Healthy Body – Tagungsbericht

Im Dezember 2000 fand in Straßburg der aus Mitteln des französischen Bildungs- und Forschungsministeriums (Ministère de l'Éducation Nationale et de la Recherche) finanzierte Gründungskongress des IEHA (Institut Européen d'Histoire de l'Alimentation/European Institute of Food History) statt. Seine Ansiedlung in Tours wurde vom Rat der Region Centre forciert, von dem es ebenso mitgetragen wird wie von der dortigen Universität François Rabelais. War die erste Tagung noch ein Pilotprojekt mit einer vergleichsweise losen thematischen Bindung, hat sich die Arbeit des Instituts mittlerweile fokussiert: Die Beiträge zum ersten Symposium sind inzwischen herausgegeben (BRUEGEL, Martin/LAURIoux, Bruno (Hg.): *Histoire et identités alimentaires en Europe*, Hachette Littérature Paris 2002, ISBN: 2012356532, 22,00 Euro), im Laufe dieses Sommers wurden Reise- und Forschungsstipendien zur Unterstützung geplanter Projekte ausgeschrieben und vergeben. Mittlerweile gibt es gar Pläne zur Gründung einer Zeitschrift, die unter der Ägide eines aus Allen J. Grieco (Florenz), Manuela Marin (Barcelona), Stephen Mennell (Dublin), Massimo Montanari (Bologna), Françoise Sabban (EHESP, Frankreich) und Peter Scholliers (Brüssel) erstmals im Laufe dieses Jahres und ab da halbjährlich erscheinen soll. Es gibt also große Pläne, die immer wieder Thema von Gesprächen am Rande der gesamten Veranstaltung waren.

Das Symposium, über das hier berichtet werden soll, stand unter dem Thema „An-

aliment sain dans un corps sain/Healthy Food in a Healthy Body“. Es fand in Tours, dem Sitz des IEHA statt. Der wissenschaftliche Teil konzentrierte sich zwar auf den 14.–15. Dezember, doch ging ihm zunächst ein Seminar in kleinerem Kreis voran, bei dem unter anderem auch die Fragen der weiteren Gestaltung des Instituts und die oben angesprochene Zeitschrift thematisiert wurden. Ihm folgte am 13. Dezember ein für alle Interessierte zugängliches Forum, das sich unter dem Oberthema „Rumeur, risques et rythmes alimentaire. Manger dans l'air du temps“ mit immer wieder öffentlich diskutierten Themen beschäftigte. In drei Sektionen sprachen jeweils fünf arrivierte Fachwissenschaftler über die Themen „Gerüchte“, „Risiken“ und „Rhythmen“. In der ersten morgendlichen Sektion über die Ängste thematisierte etwa Claude Fischler die Ängste und Risikowahrnehmung von BSE; Marian Apfelbaum trug über Ängste, Ernährung und Gesundheit vor, Steven L. Kaplan über die historischen Aspekte von Nahrungsmittelunruhen, Ambroise Martin über die Rolle seiner Institution, der Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments, sowie Jérôme Bédier als Vertreter der Handelsunternehmen über die Verbreitung von Gerüchten. Daran schloss sich eine halbstündige Diskussion mit dem Publikum an. In der ersten Nachmittagssektion standen die „Risiken“ auf der Tagesordnung. Hier sprachen Gérard Pasal und Gerard Dubray vom Institut National du Recherches Agronomique Paris

bzw. Tours über die Frage, ob Ernährungsrisiken eine aus der Vorsicht geborene Vorstellung sei; Jean-Yves Leforun, ein Kinderpsychiater, sprach über die Ernährung der Heranwachsenden, der Historiker Anthony Rowley über die historischen Aspekte von Ernährungsrisiken, Catherine Chevallier über die Frage, ob man Risiko evaluieren könne, und schließlich der Historiker Jean-Luc Mayaud von der Universität Lyon über Risiken des Fleischverzehr. In der zweiten Sektion des Nachmittags ging es dann um Rhythmen, beginnend mit der von der Ernährungswissenschaftlerin Monique Romon thematisierten Frage des Verhältnisses zwischen dem biologischen Rhythmus und dem Rhythmus der Mahlzeit; es folgten Peter Scholliers über die Entwicklung der Essenszeiten vom 18. bis 20. Jahrhundert, der Soziologe Jean-Pierre Corbeau über den Zusammenhang neuer Rhythmen und neuer Orte des Ernährungsverhaltens, die Anthropologin Véronique Nahoum-Grappe über Zwischenmahlzeiten und schließlich Alberto Capatti über Fast and Slow Food. Es handelte sich also um eine Veranstaltung, die deutlich französisches Übergewicht hatte: Tatsächlich sollte sie eher interessierte Laien und die Öffentlichkeit ansprechen. Dies gelang: Insbesondere waren die Presse, aber auch viele Lehrer anwesend, um den knappen fünfzehnminütigen Statements zuzuhören; auch brachte das französische Fernsehen einen Bericht über die Veranstaltung. Angesichts der Fülle von Themen und Aspekten war die verfügbare

Diskussionszeit sehr knapp, Rückfragen und Antworten mussten sich auf das Allernötigste beschränken.

Abends trafen sich alle Teilnehmer zu einem wahrhaft grandiosen und fürstlichen Essen, das auswärts in der überaus beeindruckenden Atmosphäre eines Chalets stattfand. Am folgenden Samstag, den 14. Dezember, eröffnete Maurice Aymard als Vertreter des wissenschaftlichen Komitees des IEHA das ähnlich intensive wissenschaftliche Symposium, das an zwei Tagen insgesamt drei Workshops vereinte, die von der Steinzeit bis zur Gegenwart reichten. Der Samstagmorgen stand ganz im Zeichen der Diätetik: Maria José Garcia Soler (Barcelona) sprach über die antike Diätetik und Valeria Meirano (Turin) über den Mohn, seinen Verzehr und seinen Kult im antiken Griechenland. Dem folgte ein äußerst anregender Vortrag über „Körper, Qualität und Küche: Gesundheit und ‚kulinarische Alchemie‘ im Mittelalter“ von Dorothee Rippmann aus Basel, in dem sie nachwies, wie die Geschmacksintensitäten in einem auf ein Zentrum gerichteten Koordinatensystem eingeordnet werden, wobei die stärkeren Geschmäcker im Zentrum liegen und der Geschmack zur Peripherie hin abnimmt. Als idealen Geschmack beschrieben die von ihr herangezogenen Quellen (medizinische Schriften und Kochbücher) vor dem Hintergrund des angestrebten humoralpathologischen Ausgleichs vor allem den süßen Geschmack. Denn er entspricht dem der Muttermilch, der idealen Nahrung schlechthin, und

sei daher gewissermaßen neutral. In diesem System galten süße Speisen als weder heiß noch kalt, auf jeden Fall als leicht verdaulich. Anschließend beschäftigte sich Expiracion Garcia Sanchez mit der arabischen Diätetik und griff dabei manche von ihren Vorrednerinnen berührte Punkte wieder auf. Ihre zentrale Frage war, ob diese Diätetik die tägliche Realität spiegele oder eine Tradition konserviere. Dazu rekonstruierte sie den historischen Kontext, jeweils aus der Sicht der literarischen Quellen, der Gesundheitsregeln und der agronomischen Schriften, die sich ihrerseits wiederum auf diätetische Regeln bezogen. Diätetische Regeln thematisierte auch Laura Prospieri (Florenz). Sie fragte nach der Konstruktion eines Zusammenhanges von Ernährung und Reproduktion im 17. bis 18. Jahrhundert und machte deutlich, dass es vor allem um Vorschriften ging, die die erstrebte Geburt eines Sohnes sicherstellen sollten. Den Vormittag beschloss Florent Quellier mit einem Vortrag über Früchte im Frankreich des 17. bis 18. Jahrhunderts, in dem sie deutlich machte, dass vor allem wilde Früchte als gesundheitliche Gefahr wahrgenommen wurden, weil sie Durchfallerkrankungen begünstigten. Kultiviertes Obst dagegen gehörte zu den Festgeschenken an den hohen Feiertagen. Seit dem 18. Jahrhundert traten dann gesundheitliche Vorteile stärker in den Vordergrund, nicht zuletzt unter dem Einfluss veränderter Geschmacksvorlieben, die Früchte bei den oberen Zehntausend zu einer Delikatesse machten. Dem sei dann schließlich der medizinische Diskurs gefolgt und habe sich von der Betonung gesundheitlicher Gefahren abgewendet.

Nach der Mittagspause setzte Katarina Simon-Muscheiden Reigen der Vorträge fort;

sie referierte über Branntwein und seine Rolle unter dem Gesichtspunkt alkoholischer Exzesse. Etwas unvermittelt folgten dann zwei Vorträge, die sich mit Ausgrabungen steinzeitlicher Gräber im Rom des 9. bis 11. Jahrhunderts vor Christus bzw. mit den Skeletten im französischen Saint-Laurent und ihrer Interpretation als Zeugen des mittelalterlichen Gesundheitszustandes beschäftigten. Diese Ausgrabungen waren von zwei interdisziplinären Arbeitsgruppen, bestehend aus Archäologen und Anthropologen bzw. Paläontologen, Ethnologen der Frühgeschichte und Archäologen unternommen worden. Die Methodik und der ungeheure Forschungsaufwand waren beeindruckend; mit ihrer Hilfe konnten für die in den Gräbern von Saint-Laurent begrabenen Menschen sehr genau die Veränderungen der Ernährungsweise in verschiedenen Zeitabschnitten und ihr Einfluss auf den an den Skeletten ablesbaren Gesundheitszustand nachgewiesen werden.

Der Nachmittag schloss mit einer Sektion, die einige recht disparate Vorträge vereinte: Die Ethnologin Catherine Hincker (Aix-en-Provence) berichtete über eine Feldstudie zu den Ernährungsgewohnheiten der Touareg in Westafrika; dabei betonte sie auch die Bedeutung der großen regionalen Diversitäten, die relative Verarmung der Touareg und ihre Konsequenzen für die Ernährung (Verknappung von Fleisch und Milch) sowie die große Dynamik in der Entwicklung. Vor allem erläuterte sie die strikten Ernährungsregeln, die strikte Trennung von Fleisch und Milch und die enormen Unterschiede in der Ernährung von Männern und Frauen: Erstere essen Fleisch, letztere trinken Milch, essen aber nur wenig Fleisch, weil es für sie als zu trocken und ungenießbar gilt. Anders als in West-

europa ist der Milchkonsum aber mit sozialer Achtung verbunden: So seien die Adligen die größten Milchtrinker. Es folgte ein Referat von Xavier Castro (Santiago de Compostella) über die medizinischen und diätetischen Eigenschaften von Wein und der Volksmedizin Spaniens. Beschlossen wurde dieser Tag mit einem Vortrag Alain Drouards (Paris) über die historischen Perspektiven der Wahrnehmung von Ernährung, der vor allem auf die Entwicklung der Ernährungswissenschaften, auf deren Rolle, insbesondere auf die Rolle von Jean Tresmolières (1913–1976) einging. Anschließend wurde diskutiert, ob sich die Geschichte der Ernährungswissenschaften als Akkumulation von Biographien verstehen und deuten lässt. Gleichzeitig verdeutlichte Adel den Hartog mit seinem Hinweis, dass die Internationale Gesellschaft für Wissenschaften die Ernährungswissenschaft erst 1950 als eine eigene Wissenschaft anerkannt hat, wie sehr diese um Anerkennung zu kämpfen hatte.

Die Referate vom Sonntag, dem 15. Dezember, waren zum großen Teil im 20. Jahrhundert angesiedelt: Irma Naso (Turin) fragte nach dem medizinischen Diskurs über Ernährungssicherheit im Italien des 3. Jahrtausends; Madeleine Ferrière untersuchte am Beispiel des Ancien Regime, wie sich in einer Risikogesellschaft leben lässt. Beide betonten, dass es wichtig sei, nicht nur die regulierten Märkte, sondern auch die abseits davon gelegenen Märkte in den Blick zu nehmen, wie dies etwa Massimo Montanari mit seinem „Brot der Träume“ getan habe. Zugleich kritisierten sie das hochgradig schematisierte Bild des Verbrauchers in den Diskussionen über Lebensmittelqualität. Zeitlich schloss sich der Vortrag von Alessandro Stanziani über Normen

und Lebensmittelsicherheit in Frankreich zwischen 1870 und 1914 an. Für ihn stellte sich das Eingehen eines abstrakten, inhaltlich nicht weiter gefüllten Qualitätsbegriffs in die Normen als Problem dar, weil Medizin wie Rechtswissenschaften ihn mit Hilfe von Messwerten bzw. mit moralischen Postulaten/Gesetzesnormen je unterschiedlich füllten. So komme es zum Nebeneinander verschiedener Experten in Wirtschaft und Verwaltung, deren Interessen je nach Diskussionszusammenhang unterschiedlich hierarchisiert würden (etwa nach gesundheitlichen oder kommerziellen Gesichtspunkten). In der Diskussion stellte sich die Frage, inwieweit hier moderne Elemente in die Vergangenheit zurückprojiziert wurden, welche Rolle liberales Denken für diese Auseinandersetzung und welche Rolle der Übergang von lokalen zu überregionalen Märkten spielt, der häufig zur Kollision der gesetzlichen Regelungen verschiedener Staaten führe. Besonders wurde betont, dass es letztlich darauf ankomme, wo und wie die verschiedenen Experten etabliert und wie der Diskurs über Sicherheit installiert würden.

Ein historisches Fallbeispiel für die Wahrnehmung von gesundheitlichen Risiken (hier kindlicher Mangelernährung), ihre Überführung in praktisches Handeln und dessen gesundheitliche Konsequenzen stellte Peter Atkins (Durham) mit den staatlichen Bemühungen Großbritanniens um saubere Milch zwischen 1900 und 1960 vor. Die beiden anschließenden Vorträge führten zurück ins 19. Jahrhundert: Karin Becker (Stuttgart) untersuchte das weibliche Körperbild im gastronomischen Diskurs der französischen Romanliteratur des 19. Jahrhunderts, bei der die Geschlechterunterschiede klar herausgearbeitet wurden: Der gastronomische Diskurs

war klar androzentrisch, die Frauen waren davon ausgeschlossen: Kaum sieht man sie im bürgerlichen Roman einmal essen, sie werden als Körper ohne Bedürfnisse gezeigt. Wo aggressiv-männlich gegessen, ja gefressen wird, knabbern sie nur, alles andere wird als Völlerei interpretiert. Anschließend setzte sich die Autorin mit der gesellschaftlichen Wahrnehmung von Schlankheit und Fettleibigkeit seit 1850 auseinander. Gleichsam fortgeführt wurden diese Überlegungen mit dem Referat von Helena Jarosova über die Körpergestalt in Tschechien im 20. Jahrhundert im Hinblick auf Ideologie, Ästhe-

tik und Ernährung. An Bildbeispielen zeigte sie höchst plakativ, wie das gleichförmige, ideologische Ideal der kommunistischen Ära auf die Ästhetik der Werbung, Modefotographie und -zeichnung durchschlug und sich schon wegen der begrenzten Möglichkeiten, sich anders zu nähren und zu kleiden, auch im alltäglichen Straßenbild wiederfinden ließ. In der zeitlichen Abfolge wurde auch deutlich, welch immensen Einfluss die Öffnung nach dem Westen seit der Gründung der Parlamentarischen Republik im Jahr 1993 hatte, mit der das Individuelle gegenüber dem kommunistischen Einheitstyp

wieder in den Vordergrund rückte.

Die Tagung deckte also ein breites zeitliches wie thematisches Feld ab, das erneut vor Augen führte, wie viele Facetten gesunde Ernährung aufzuweisen hat. Zugleich wurde deutlich, dass sich die immer wieder beschworene Interdisziplinarität nicht einfach ergibt, sondern immer wieder herzustellen ist. In diesem Sinne wären vielleicht eine noch stärkere Fokussierung des nächsten Colloquiums, das vom 11. bis 15. Dezember 2003 in Bologna zum Thema „Alimentary Frontiers“ stattfinden soll, eine gezieltere Auswahl und Gruppierung der

einzelnen Beiträge wünschenswert. Ebenso wünschenswert wäre eine stärkere Betonung der gesamteuropäischen Perspektive, etwa durch Ländervergleiche, die auch der Erweiterung Europas nach Osten Rechnung tragen sollte. Die Wahl von Bologna als Veranstaltungsort außerhalb Frankreichs lässt jedenfalls darauf hoffen, dass diese Aspekte stärker in den Blick treten. Die Basis für eine internationale Zusammenarbeit ist mit den beiden Kolloquien jedenfalls gelegt, entsprechende Kontakte sind geknüpft. Jetzt kommt es darauf an, die Impulse fruchtbar zu machen.

Ulrike Thoms

Willkommen im neuen Alimentarium

Fünfzehn Jahre nach seiner Einweihung 1985 wurde das direkt am Genfer See gelegene Alimentarium, eine Nestlé-Stiftung, renoviert und teilweise umgebaut. Seit der Neueröffnung im Juni 2002 entdecken die Besucher eine vollständig neu gestaltete Ausstellung.

Ein neues Museum mit moderner Expographie und besser angepassten Räumlichkeiten zu gestalten, entspricht einem langjährigen Wunsch. Praktische Erwägungen kamen dem Projekt zugute und machten eine rasche Realisierung möglich: Der achtzigjährige, neoklassizistische Bau hatte eine dringende Sanierung nötig.

Der neue Haupteingang mitten in der Südfassade – früher war er seitlich gelegen – ist die von außen am meisten ins Auge springende architektonische Veränderung. Die Besucher betreten das Gebäude nun von der Fußgängerzone am Quai aus

über eine moderne Rampe, welche mit dem Gebäudestil bricht und ihn mit zeitgenössischen Elementen bereichert. Informationskästen auf der Straße und eine im Boden versenkte Beleuchtung weisen den Weg zum Museumseingang. Die Rampe bietet zudem einen besseren Ausblick auf den am Fuße der beeindruckenden Fassade gelegenen Garten. Er ist Teil des Gesamtkonzeptes und nimmt vor allem die Themen der Sonderausstellungen auf.

Dieser neue Eingang erlaubt eine wesentlich bessere Lektüre der Räume. Das 1985 eingefügte und für Ausstellungen nicht sehr geeignete Zwischengeschoss mit Ausbau in einen Gebäudeflügel wurde aus praktischen Gründen wieder entfernt. Das Architekturbüro Nicollier et Pilloud hat durch diese Umbauten die ursprünglichen Raumgegebenheiten wieder hergestellt und zugleich modernisiert.

Der Besucher gelangt zuerst in eine Rotunde, die ein großer, angebissener Marmorapfel dominiert. Dieser Apfel ist Symbol für das Thema des Alimentariums: der Mensch und seine Nahrung. Die Wände der Rotunde sind mit Hunderten von ernährungsbezogenen Verben beschriftet, die in Ausschnitten auch die Eingänge zu den Sektoren markieren. Den im Zentrum des Gebäudes gelegenen Empfang überragt ein Riesenteller, auf dem die Sonderausstellungen mit großen Gegenständen oder Installationen ankündigt werden.

Für den Umbau war die vollständige Schließung des Museums nötig. Nach einer gelungenen Finissage im Oktober 2000 war das Alimentarium bis zur Neueröffnung eines ersten Teils im Juli 2001 nicht zugänglich. Die Notwendigkeit, das ganze Museum auszuräumen, war ein Glücksfall. Dies gab uns viel mehr Freiheit für

eine neue, viel stärker interdisziplinär ausgerichtete Dauerausstellung mit mehr interaktiven Elementen sowie zahlreichen Vorführungen und Ateliers. Das einzige unveränderte Element ist das Alimentarium JUNIOR, das seit 1995 auf seinen 250 m² weiterhin sehr gefragte Angebote bereithält.

Die Flächenaufteilung ist im neuen Museum gleich geblieben: zwei Etagen mit der Dauerausstellung (ungefähr 800 m²) und eine Etage für temporäre Ausstellungen (ungefähr 450 m²), deren Rhythmus unverändert bleibt: eine Sonderausstellung pro Jahr, meistens vom Frühling bis zum Anfang des folgenden Jahres.

Das erste Alimentarium konnte als multidisziplinäres Museum bezeichnet werden mit drei den universitären Fachdisziplinen entsprechenden Sektoren: Biologie, Ethnologie und Geschichte. Die

neue Fassung besteht auf mehr Interdisziplinarität. Sie wurde nach Themen gestaltet und folgt dem Nahrungsmittel von der Landwirtschaft bis zum Körper. Von den täglichen Erfahrungen des Besuchers ausgehend, beginnt der Rundgang jedoch im Zentrum dieses Weges mit Verarbeiten/Zubereiten/Kochen und Essen im Erdgeschoss. Auf der ersten Etage werden die Themen ausgeweitet: Handel, Fabrikation und Landwirtschaft einerseits, Körper und Verdauung andererseits. Jeder Bereich hat als Titel ein Ernährungsverb: CUISINER, MANGER, ACHETER, DIGERER (KOCHEN, ESSEN, EINKAUFEN und VERDAUEN). Im Museum sind allein diese Ausdrücke nicht übersetzt, sonst ist die Ausstellung vollständig dreisprachig (französisch, deutsch, englisch).

Im einzigen historischen Saal des Gebäudes, das als erster Nestlé-Verwaltungssitz kurz nach dem ersten Weltkrieg gebaut wurde, befindet sich eine Darstellung der NESTLÉ-GESCHICHTE, wobei Personen und Produkte im Vordergrund stehen. Nestlé hat im Jahre 1980 die Stiftung Alimentarium gegründet und finanziert sie seither vollumfänglich.

Jeder Bereich bearbeitet eine Anzahl als wichtig erachteter und für den Besucher interessanter Themen. Dieses Prinzip der Exemplarität gilt in der ganzen Ausstellung, wie einige Beispiele zeigen: Die Verarbeitung und die Konservierung werden anhand von Fleisch, Milch und Getreide vorgestellt; mit verschiedenen zu degustierenden Biskuit-Sorten kann der Tastsinn besser ver-

standen werden; die Römer, die Fali aus Kamerun, die Waadtländer und die Maya stehen exemplarisch für die Vielfalt der Ernährungsmuster; der Mangel wird durch die Hungerkrise 1816/17 und die Geschichte der Lebensmittelversorgung durch die Situation in Genf im 18. Jahrhundert erläutert.

Fünf ganz unterschiedliche Szenographien liegen der Expographie zugrunde. Jeder Bereich hat seine eigene Atmosphäre und strahlt eine besondere Stimmung aus: die Inxelemente in der Küche (für einfaches Umräumen in Hinblick auf Vorführungen, Ateliers und Vorträge sind sie mobil), die Esstische, der Supermarkt, der aktive Besucher selbst und das historische Umfeld eines ehemaligen Büros. Die allgemeine Inszenierung im Sinne eines Marktes, auf dem der Besucher nach Lust und Laune ohne vorgeschriebenen Parcours durch die verschiedenen Räume schlendern kann, ist ebenfalls ein wichtiges Gestaltungsprinzip. Die titellose Präsentation mit einzelnen hervorgehobenen Ausdrücken in den Texten verstärkt diesen Eindruck. Solche Grundprinzipien könnten als postmodern bezeichnet werden.

Die Expographie wurde durch den Ausstellungsgestalter Jean-Pierre Zaugg erarbeitet, die Graphik verdanken wir dem Atelier Jost et Hillairet, und für die Realisierung war die Firma Décobox zuständig. Ausnahmsweise haben nicht die Architekten, sondern die Expographen auch den Empfang, die Cafeteria und den sichtbaren Teil des Küchenbereichs gestaltet.

Die Inszenierungsmittel sind vielfältiger als früher: traditionelle Vitrinen mit Originalobjekten, Bilder und Texte; audiovisuelle und Computerprogramme; Objekte zum Anfassen, interaktive Elemente, Vorführungen und Ateliers. Besonders diese letzte Gruppe stellt eine große Neuigkeit dar. Die traditionellen Führungen werden durch solche Animationen vielfältiger, indem – je nach Besuchertyp – eine Vorführung, ein Atelier oder sogar ein Spiel mit Objekten aus unseren Sammlungen mit einbezogen wird.

Die Küchenzone im neuen Museum ist vor allem deshalb überraschend, weil sie ein integrierender Bestandteil der Ausstellung ist. Die Küche erfüllt viele Aufgaben: Nebst der Zubereitung des täglichen Degustationsmenüs, die von den Besuchern teilweise beobachtet werden kann, informiert die Küchenmannschaft über die Rohstoffe sowie über den geschichtlichen, ethnologischen und wissenschaftlichen Hintergrund der Gerichte. Weitere wichtige Angebote sind kurze Vorführungen und vor allem thematische Ateliers. Die Teilnehmer legen selbst Hand an und stellen kleinere oder größere Leckerbissen her. Diese Ateliers finden an mobilen Elementen in der Ausstellung statt.

Eine weitere Neuigkeit sind die Spiele und Aktivitäten für individuelle Besucher in jedem Sektor; zu gewissen Zeiten werden hier auch Ateliers von Museumsmitarbeiterinnen geleitet.

Im neuen Alimentarium steht eine Mediathek zur freien Verfügung. Der neugierige Besucher findet dort Bücher, Artikel, audiovisuelle Dokumente

und einen gefilterten Internetzugang. Erweiterungen sind vorgesehen: Alle Ausstellungstexte werden zugänglich gemacht, und durch Hypertext-Querverweise können zusätzliche Informationen zu den verschiedenen Themen abgefragt werden. Wir planen ebenfalls die Einrichtung eines digitalen Führungssystems.

Alle, die das Alimentarium kennen, wissen, wie wichtig uns museologische Überlegungen sind. Drei temporäre Ausstellungen waren bisher diesem Thema gewidmet. Sie stellten museologische Fragen in den Mittelpunkt: die Wechselbeziehung zwischen Mensch und Ding und die Ausstellung als Bedeutungssystem. Die letzte – „Ausstellungswanderungen“ betitelt – thematisierte die Ausstellung selbst, und zwar mit Elementen aus dem alten Museum. Diese Meta-Ausstellung war bereits kurz nach der Teileröffnung zugänglich, was dem Besucher ermöglichte, sie gleichzeitig mit einem bereits fertigen neuen Teil zu sehen; zudem konnte er den Aufbau des zweiten permanenten Teils mitverfolgen. Überlegungen zu unserem eigenen museologischen Tun zu vermitteln, war für uns besonders wichtig während des Übergangs von einem Museum zum anderen. Ein sprechendes Riesenschüssel wird demnächst museumsrelevante Grundfragen als fester Teil der Dauerausstellung vermitteln. Es erzählt die museologische Geschichte einer Suppenschüssel ...

Wir laden Sie herzlich zu einem Besuch im Alimentarium ein!

Dr. Martin R. Schärer,
Direktor des Alimentariums

Literaturhinweise

Nachfolgend einige aktuelle Publikationen, die selbstverständlich nur eine unvollständige Auswahl bieten. Sollten Sie Titel, z. B. aus anderen wissenschaftlichen Disziplinen vermissen, so sind wir für ergänzende Hinweise sehr dankbar. Wir freuen uns auf Ihre Unterstützung.

- ALVENSLEBEN, Reimar v.: Verbraucherbild – Verbraucherverantwortung – Verbrauchererziehung: Ziele und Fakten, Rundschau für Fleischhygiene und Lebensmittelüberwachung 54 (8), 2002, 188–191.
- BEARDSWORTH, Alan / BRYMAN, Alan / KEIL, Teresa / GOODE, Jackie / HASLAM, Cheryl / LANCASHIRE, Emma: Women, men and food: the significance of gender for nutritional attitudes and choices, *British Food Journal* 104 (7), 2002, 470–491.
- BELTON, Peter S. / BELTON, Teresa (eds.): *Food, Science and Society – Exploring the Gap Between Expert Advice and Individual Behaviour*, Berlin (u. a.) 2002.
- BENTE, Lisa / GERRIOR, Shirley A.: Selected Food and Nutrient Highlights of the 20th Century: U.S. Food Supply Series, *Family Economics and Nutrition Review* 14, 2002, 43–51.
- BÖNNHOFF, Nora / EISSING, Günter / BAUMANN, Tanja / KUSS, Sina: Steigerung des Obst- und Gemüseverzehrs bei Grundschulkindern, *Ernährungs-Umschau* 49 (9), 2002, 340–343.
- BROMBACH, Christine: Der ganz „normale“ Ess-Alltag – Prolegomena zu einer qualitativen Studie über Essen und Trinken im Familienalltag, *Hauswirtschaft und Wissenschaft* 50 (4), 2002, 169–175.
- CANTRUP, Angela: Werbung contra Gesundheitsverhalten, *Ernährung im Fokus* 2, 2002, 114–116.
- COSTELL, E.: A comparison of sensory methods in quality control, *Food Quality and Preferences* 13, 2002, 341–353.
- DAWE, D.: The changing structure of the world rice market, 1950–2000, *Food Policy* 27, 2002, 355–370.
- DE GARINE, Igor / DE GARINE, Valerie (eds.): *Drinking. Anthropological Approaches*, New York/Oxford 2001.
- DIETRICH, Eva / ROSSFELD, Roman / ZIEGLER, Béatrice (Hg.): *Der Traum vom Glück. Schweizer Auswanderung auf brasilianische Kaffeepflanzungen 1852–1888*, Baden 2003.
- EHLERMANN, Dieter A. E.: Hindernisse bei der Einführung der Lebensmittelbestrahlung, *Ernährung im Fokus* 2, 2002, 313–316.
- ELLROTT, Thomas: Neue Methoden zur Erfassung des Verzehrs, *Ernährungs-Umschau* 49 (7), 2002, B25–B28.
- ERMANN, Ulrich: Regional essen – Wert und Authentizität der Regionalität von Nahrungsmitteln. In: GEDRICH, Kurt / OLTERS DORF, Ulrich (Hg.): *Ernährung und Raum. Regionale und ethnische Ernährungsweisen in Deutschland*, Karlsruhe 2002, 121–140.
- FAUSTIN, Vivien: Ernährungssoftwareprogramme im Vergleich, *Ernährungs-Umschau* 49 (8), 2002, B29–B35.
- GESNER, Conrad: *Büchlein von der Milch und den Milchprodukten. Übers. des Orig.-Texts von 1541*, Zürich, durch Siegfried KRATZSCH, Mönchengladbach 2002.
- GREWE-VOLPP, Christa / REINHART, Werner: *Erlesenes Essen – Literatur- und kulturwissenschaftliche Beiträge zu Hunger, Sättigkeit und Genuss*, Tübingen 2003.
- HÄUSSLER, Angela: Wie kommt der Mensch zu seinem Ernährungsstil?, *Ernährungs-Umschau* 49 (4), 2002, 128–132.
- HEATH, M. Robin: The oral management of food: the bases of oral success and for understanding the sensations that drive us to eat, *Food Quality and Preferences* 13, 2002, 453–461.
- HELLER, Hartmut: Kritik an Vorstellungen von der „früher bodenständigen Hausmannskost“. Alte und junge Globalisierungstendenzen in der Nahrungslandschaft Franken. In: GEDRICH, Kurt / OLTERS DORF, Ulrich (Hg.): *Ernährung und Raum. Regionale und ethnische Ernährungsweisen in Deutschland*, Karlsruhe 2002, 187–196.
- HIGGINSON, C. S. / KIRK, T. R. / RAYNER, M. J. / DRAPER, S.: How do consumers use nutrition label information?, *Nutrition & Food Science* 32 (4), 2002, 145–152.
- HINGLEY, Martin / LINDGREEN, Adam: Marketing of agricultural products: case findings, *British Food Journal* 104 (10), 2002, 806–827.
- HOFER, Kurt: Lebensmittelqualität als Tat-Sache. Eine qualitative Analyse der Entstehung von Verunsicherung und Vertrauen im Bedürfnisfeld Essen, *Geographica Bernensia Universität Bern* G70, 2002.
- JÜTTING, J. P.: Die neue Rolle von Sozialer Sicherung für ländliche Entwicklung in Entwicklungsländern, *Agrarwirtschaft* 51, 2002, 215–222.
- KURLANSKY, Mark: „Salz“ – Der Stoff der die Welt veränderte, München 2002.
- LANDESSTELLE FÜR MUSEUMSBETREUUNG UND DER ARBEITSGEMEINSCHAFT DER FREILICHT-MUSEEN (Hg.): *Zöpfe ab, Hosen an! Die Fünfzigerjahre auf dem Land in Baden-Württemberg*, Tübingen 2002.
- LUSK, Jayson L. / SULLIVAN, Patrick: Consumer Acceptance of Genetically Modified Foods, *Food Technology* 56 (10), 2002, 32–37.
- MICHELS, Paul: Was bewegt die Verbraucher zum Fleischkonsum, trotz der diversen Krisen und Skandale in der Fleischbranche?, *Zentrale Markt- und Preisberichtsstelle GmbH (ZMP)*, Bonn 2002.
- MOJET, J. / KÖSTER, E. P.: Texture and flavour memory in foods: An incidental learning experiment, *Appetite* 38, 2002, 110–117.
- MOSKOWITZ, Howard R.: Explorations of the functional relations between image and sensory attributes of soup, *Food Quality and Preferences* 13 (3), 2002, 139–151.
- MOULIN, Leo: *Augenlust und Tafelfreuden. Essen und Trinken in Europa – Eine Kulturgeschichte*, München 2002.
- MUSEUM DER BROTKULTUR / DEUTSCHES BROTMUSEUM: *TA – Getreide und Brot im Alten Ägypten*, Begleitbroschüre zur gleichnamigen Ausstellung, 2002.
- MYERS ERNST, Michelle / EPSTEIN, Leonard H.: Habituation of responding for food in humans, *Appetite* 38, 2002, 224–234.
- NESS, Mitchell / GORTON, Matthew / KUZNESOF, Sharron: The student food shopper: Segmentation on the basis of attitudes to store features and shopping behaviour, *British Food Journal* 104 (7), 2002, 506–525.

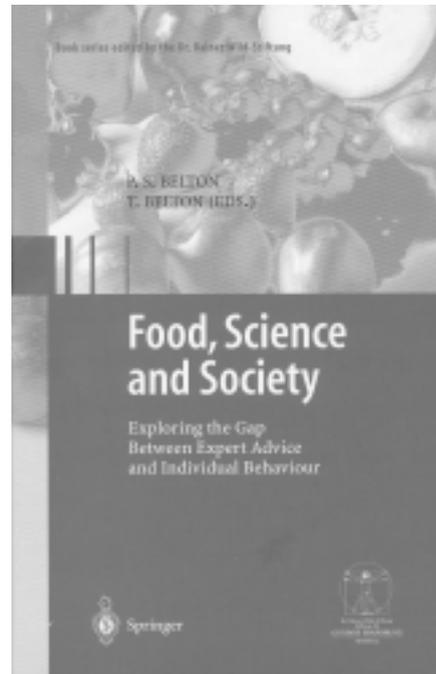
- NIVA, Mari: Gene Technology in Food Production And Consumer Interpretations of Risks, *Hauswirtschaft und Wissenschaft* 50 (3), 2002, 122–129.
- PAERATAKUL, Sahasporn / WHITE, Marney A. / WILLIAMSON, Donald A. / RYAN, Donna H. / BRAY, George A.: Sex, Race/Ethnicity, Socioeconomic Status, and BMI in Relation to Self-Perception of Overweight, *Obesity Research* 10, 2002, 345–350.
- PIETILÄINEN, Kirsi H. / KAPRIO, Jaakko / RÄSÄNEN, Maija / RISSANEN, Aila / ROSE, Richard J.: Genetic and Environmental Influences on the Tracking of Body Size from Birth to Early Adulthood, *Obesity Research* 10, 2002, 875–884.
- PÖCHTRAGER, Siegfried / MEIXNER, Oliver: Vorgehensweise bei der Einführung des Qualitätsmanagements und deren Konsequenzen für die Ernährungswirtschaft. In: *Ländlicher Raum* 5, 2002, 24–25.
- PRESCOTT, J. / YOUNG, O. / O'NEILL, L. / YAU, N.J.N. / STEVENS, R.: Motives for food choice: a comparison of consumers from Japan, Taiwan, Malaysia and New Zealand, *Food Quality and Preferences* 13 (7–8), 2002, 489–495.
- PUDEL, Volker: Der mündige Verbraucher: Zwischen Gefühl und Vernunft?. In: *Lohmann Animal Health GmbH & Co. KG* (Hg.): *Lohmann Information*, Cuxhaven, 2002, 3–6.
- REID, Rachel Louise / HACKETT, Allan: A database of vegetarian foods, *British Food Journal* 104 (11), 2002, 873–880.
- RIEDEL, Carl-Ludwig / HANSEN, Dieter (Hg.): *Summe der Milchprodukte*. Übers. des Orig.-Texts von 1477, Turin, aus dem Lat. durch Siegfried KRATZSCH, Krefeld 2002.
- ROBERT KOCH-INSTITUT (Hg.): *Was essen wir heute – Ernährungsverhalten in Deutschland*, Beiträge zur Gesundheitsberichterstattung des Bundes, Berlin 2002.
- ROSSFELD, Roman (Hg.): *Genuss und Nüchternheit. Geschichte des Kaffees in der Schweiz vom 18. Jahrhundert bis zur Gegenwart*, Baden 2002.
- SCHMID, Brigitte: Ethnische Ernährungsweisen und ihre Veränderungen. Ernährungsgewohnheiten von italienischen, griechischen und türkischen Migrantinnen in Süddeutschland. In: *GEDRICH, Kurt / OLTERS DORF, Ulrich* (Hg.): *Ernährung und Raum. Regionale und ethnische Ernährungsweisen in Deutschland*, Karlsruhe 2002, 101–119.
- SCHUG, Walter: Der globale Klimawandel und seine Auswirkungen auf die Landwirtschaft, *Ernährung im Fokus* 2, 2002, 250–254.
- SCHULZE, Eberhard: Warum blieb in der russischen Landwirtschaft die duale Struktur von Großbetrieb und Hauswirtschaft erhalten?, *Agrarwirtschaft* 51, 2002, 305–317.
- SEUSER, Katharina: Dem Verbraucher auf der Spur: Marktforschung für die Beratung?, *Ernährung im Fokus* 2, 2002, 82–86.
- SLOAN, A. Elizabeth: The Top 10 Functional Food Trends: The Next Generation, *Food Technology* 56 (4), 2002, 32–57.
- SPIEKERMANN, Uwe: Deutsche Küche – eine Fiktion. Regionale Verzehrunterschiede im 20. Jahrhundert. In: *GEDRICH, Kurt / OLTERS DORF, Ulrich* (Hg.): *Ernährung und Raum. Regionale und ethnische Ernährungsweisen in Deutschland*, Karlsruhe 2002, 47–73.
- SPIEKERMANN, Uwe: Demokratisierung der guten Sitten? Essen als Kult und Gastro-Erlebnis. In: *ESCHER, Felix / BUDDEBERG, Claus* (Hg.): *Essen und Trinken zwischen Ernährung, Kult und Kultur*, Zürich 2002 (Zürcher Hochschulforum, Bd. 34)
- SPIEKERMANN, Uwe: Functional Food: Zur Vorgeschichte einer „modernen“ Produktgruppe, *Ernährungs-Umschau* 49 (5), 2002, 182–188.
- STANFORD, Craig B. / BUNN, Henry T. (eds.): *Meat-Eating and Human Evolution*, Oxford 2001.
- STRONG, Roy: *Feast: A History of Grand Eating*, London (u.a.) 2002.
- STUMVOLL, M. / FRITSCHKE, A. / TSCHRITTER, O. / HÄRING, H.: Adipositas und Insulinresistenz – Neues über die Mechanismen, *Die Medizinische Welt* 5, 2002, 135–139.
- SUBRATTY, A.H. / IMRIT, S. / JOWAHEER, V.: A Web-based survey on adolescents' perception of food, *Nutrition & Food Science* 32 (6), 2002, 210–213.
- SÜSSENGUTH, Mario: *Der kulinarische König. Essen und Trinken wie August der Starke*, München 2002.
- TANNAHILL, Reay: *Food in History*, London 2002.
- TIGGEMANN, Marika / LOWES, Jacinta: Predictors of maternal control over children's eating behaviour, *Appetite* 39, 2002, 1–7.
- TILLOTSON, James E.: Food Brands: Friend or Foe?, *Nutrition Today* 37, 2002, 78–80.
- WEISS ADAMSON, Melitta: *Regional Cuisines in Medieval Europe*, London 2002.
- ZOULIAS, E.I. / OREOPOULOU, V. / KOUNALAKI, E.: Effect of fat and sugar replacement on cookie properties, *Journal of the Science of Food and Agriculture* 82, 2002, 1637–1644.

Anke Borchardt und Prof. Dr. Volker Pudel,
Georg-August-Universität Göttingen

Buchvorstellung:**BELTON, Peter S. / BELTON, Teresa (eds.): Food, Science and Society – Exploring the Gap Between Expert Advice and Individual Behaviour, Berlin (u.a.) 2002.**

Essen und Trinken spielen eine zentrale Rolle im Leben jedes Einzelnen. Im Gegensatz zu den Ansätzen des Verbrauchers wählt die Wissenschaft allerdings einen anderen Zugang zu dieser Thematik. Nicht subjektive Erfahrungen, sondern objektive Untersuchungen stehen im Mittelpunkt wissenschaftlicher Erkenntnisse. Die Wissenschaft und die Industrie befinden sich in dem Dilemma, dass ihre Ernährungsempfehlungen bei den Verbrauchern auf Unverständnis oder sogar Ablehnung stoßen. Dennoch darf der Beitrag der Wissenschaft zu der aktuellen Debatte nicht marginalisiert werden, sondern es gilt, die bestehende Kommunikationslücke zu schließen. Die Autoren dieses Sammelbandes sind überzeugt, dass durch einen offeneren Zugang zu der Thematik der Dialog zwischen den Parteien verbessert werden kann, allerdings unter der Voraussetzung, dass die Wissenschaft ihre Position in der post-modernen Gesellschaft neu überdenkt. In acht Kapi-

teln wird unter Berücksichtigung verschiedener Aspekte und Ansatzpunkte versucht, eine Brücke zwischen Wissenschaft, Gesellschaft und Ernährung zu schlagen.



Das Buch gliedert sich in drei Teile. Der erste Teil beschäftigt sich allgemein mit der Rolle der Wissenschaft, der Kultur und der Risikowahrnehmung im Lebensmittelbereich

zu Beginn des 21. Jahrhunderts. Der nächste Teil setzt sich zum einen mit der wichtigen Rolle der Massenmedien bei Fragen zu Lebensmittlerisiken und zur Lebensmittelpolitik auseinander. Zum anderen wird anhand einer Untersuchung zu Verzehrsgewohnheiten von Früchten und Gemüse verdeutlicht, dass die Belange der Verbraucher in einem breiteren Kontext verstanden werden müssen. Der dritte Teil beschreibt drei Interaktionen zwischen Wissenschaft und Laien in der Praxis, und zwar aus dem Bereich der Politik, der landwirtschaftlichen Verfahrensweisen und der Bewusstseinschaffung bei den Verbrauchern.

„Food, Science and Society“ ist der 8. Band der Schriftenreihe „Gesunde Ernährung“ der Dr. Rainer Wild-Stiftung und ist seit September 2002 im Buchhandel erhältlich. Er wendet sich an Wissenschaftler und Mittlerpersonen im Ernährungsbereich und versucht, einen Beitrag zu einem ganzheitlichen Verständnis von Ernährung zu leisten. (NS)

Rezensionen

RANDOW, Gero von: Genießen. Eine Ausschweifung. Hamburg 2001, Hoffmann & Campe Verlag, 240 S., EUR 20,90, ISBN 3-455-11278-1.

Wohlstand, Freizeit und Wertewandel haben in den letzten Jahrzehnten die Konsumgewohnheiten der Menschen grundlegend verändert. Das Prinzip des Versorgungskonsums wurde immer stärker durch die Tendenz verdrängt, nicht nur Produkte oder Waren, sondern vermehrt Erlebnisse und Gefühle zu kaufen und Erlebnisqualität zunehmend als Lebensqualität zu empfinden. Dieser Wandel findet in Gero von Randows Buch „Genießen“ Ausdruck, denn auch hier sind „Essen und Trinken“ nicht lebensnotwendige Pflicht, sondern offenbaren sich als das Erleben von etwas Schönerem und Außergewöhnlichem. Dies wird bereits im Titel deutlich, denn „genießen“ ist zwar einerseits gleichbedeutend mit „zu sich nehmen, essen“, trägt aber andererseits auch die Bedeutung „mit Freude, Vergnügen, Wohlbehagen auf sich wirken lassen“.

Schon die Gestaltung des Buches weckt den Sinn für das Schöne und deutet an, dass sich hinter dem edlen Einband mit den goldenen Lettern etwas Besonderes verbirgt. Ein Gedanke, der sich beim Anblick des Inhaltsverzeichnis noch verstärkt. Wo sonst informative Überschriften mit gewöhnlichen Seitenzahlen versehen sind, führen hier ausgeschriebene Seitenangaben durch das in Menüform aufgebaute Konstrukt aus „Augenweiden, Ohrenschaus und Gaumenkitzel, aus körperlicher Lust und geistigen Höhenflügen“. Auch

die Wahl der Kapitelbezeichnungen wie „Vorlust“ und „Hingabe“ wecken die Vorfreude des Lesers auf noch folgende, mit Spannung zu erwartende Genüsse.

Vom Aperitif bis zum Digestif, von der Vorlust bis zum Finale erleben wir Genuss in all seinen Gestalten und Facetten. Gero von Randow kocht, untersucht die Sinne, streift die Geschichte der Grande Cuisine, besichtigt Weingüter, hinterfragt das Maßhalten und rehabilitiert La Mettrie und Stirner. Er versteht es aber auch, die Schattenseiten anzusprechen und sich kritisch mit aktuellen Themen auseinander zu setzen. So sind Körperterror und Zerstörung des Genusses durch Kalorienzählen, Essregeln, die Ethik des Genießens, Tierquälerei und gesellschaftlicher Wandel ebenso Themen wie das Wohlgefühl im Augenblick des Lebensverbrauchs und die zehn goldenen Regeln des Genießens. Er präsentiert eigene Erfahrungen und Fakten, verspielt dargestellt, aber gleichzeitig nüchtern und wissenschaftlich fundiert.

Immer wieder lässt er Philosophisches, Witziges, Geistreiches und sogar Moralisches einfließen und gibt dem Leser die Möglichkeit, an seiner Reise in andere Kulturen und Zeitalter teilzunehmen. Er untermauert seine Thesen und Vorlieben mit Anekdoten aus einem scheinbar nie enden wollenden Erfahrungsschatz und garniert sie mit Rezepten, die von unerfahrenen Köchen allerdings eher mit Bedacht nachgekocht werden sollten. Oft stellt sich Verwunderung oder gar Bewunderung ein, woher all dieses Wissen stammt. Denn eines steht fest: Gero von Randow kennt sich aus, und das nicht

nur auf einem Gebiet. Sei es der Wein, die Musik, die Dichtkunst, ein Rezept oder kulturelle Hintergründe – von Randow kann etwas dazu sagen. Wer sonst als ein Experte könnte sich zwei Seiten über das Dekantieren auslassen, beschrieben als Zeremoniell, als symbolischer Akt, der mit äußerster Zartheit vor sich gehen muss? Das Prinzip des Buches ist, um mit Randows Worten zu sprechen, die „Ausschweifung“. Ähnlich einem Tischgespräch führt das Buch vom Hundertsten ins Tausendste, aber auch wieder zurück zum Hundertsten, um letztendlich seinen Zweck zu erfüllen – die Lebenskunst.

Dem Inhalt entsprechend ist auch Gero von Randows Sprache witzig, geistreich und erinnert oft, wen wundert es, an den Feuilletonstil einer Zeitung. Durch gezielte Wortwahl scheint er dem Leser einen kurzen Einblick in seine Ansichten gewähren zu wollen: Beschreibt er Dinge, die ihm gefallen – erlesene Weinsorten, köstliche Zutaten oder exotische Gerichte – nimmt seine Sprache einen blumigen, leichten, fast dahinplätschenden Charakter an, wohingegen man in seiner teilweise abschätzigen, plakativen Ausdrucksweise („Killerknoblauch“ und „Glibber aus dem Glas“) seine negative Einstellung gegenüber dem Gesagten zu entdecken glaubt. Insgesamt bedient sich Randow eines eher elaborierten Sprachstils (wer benutzt noch „pokulieren“?), und auch die Auswahl der lustweckenden Genüsse des Lebens dürften nicht jedem Leser auf Anhieb bekannt sein. Wenn er auch zugibt, dass sich selbst bei Bier oder Butterbrot Hochgenuss einstellen kann, so lässt er es sich dennoch nicht nehmen, sein

Omelette mit einem Strang Trüffelöl zu parfümieren und Champagner als Standardlösung zu empfehlen. Es erscheint deshalb von Vorteil – zumindest wenn man bei jedem Menügang den vollkommenen Genuss erleben möchte – wenigstens einmal im Leben Trüffel gekostet, einen Einblick in die Welt des Weines genossen und das Prickeln des Champagners gespürt zu haben.

Dieses Buch ist kein Regelbuch für psychosoziales Handeln, auch ähnelt es keinem der modernen Kochbücher, die gespickt mit Geschichten, die aussterbende Lust am Kochen wiederbeleben wollen. Gero von Randows „Genießen“ ist eher Wegweiser und Hilfestellung, um unbefangenes Erleben und Genießen des Lebens wieder zuzulassen, um Genuss als ein faszinierendes Phänomen zu akzeptieren und dem Wunsch nach dem „Sich-Verwöhnen-Lassen“ wieder nachgeben zu können – sich ihm hinzugeben. Denn Genuss macht schön und stark, innen und außen. Und jeder sollte wissen: Genuss kommt von Küssen. Der Genuss ist ein Kuss. Wer kann da schon widerstehen? (NS)

KALLER-DIETRICH, Martina / SCHWEIGHOFER-BRAUER, Annemarie (Hg.): Frauen Kochen. Kultur- anthropologische Blicke auf Köchin, Küche und Essen, Innsbruck 2001, Studienverlag, 297 S., EUR 29,00, ISBN 3-7065-1516-4.

Entsinnlichung als Teil des Entzauberungsprozesses (Max Weber) ist auch Ergebnis resp. Folge einer Welt, in der Frauen nicht mehr kochen. Der Sammelband „Frauen Kochen“, herausgegeben von Martina Kaller-Dietrich und Annemarie

Schweighofer-Brauer, zeichnet auf verschiedene Weise den Wert weiblichen Tuns nach. Zentraler Ort ist die Küche, in der die reine Zubereitung Nebensache ist. Hingegen stellen historische, ethnologisch / volkskundliche Beiträge heraus, dass Frauen beim Kochen bzw. bei ihrer Sorge um das Wohl der von ihnen versorgten Personen Beziehungsarbeit leisten, kommunikative Zentren darstellen, Kultur gestalten, Identität stiften, für familiäre und in Krisenzeiten auch für nationale Normalität sorgen. Dies gilt, wie das Buch eindrucksvoll zeigt, nicht nur für westliche Kulturen, sondern auch für andere in der Welt; nicht nur für heutige Zeiten, sondern stärker noch für vergangene. Das Buch diskutiert und belegt zugleich den Eigensinn und den Eigenwert der (Koch-)Tätigkeit von Frauen als schöpferisches Tun. Es lässt erahnen, dass diesem eine höhere Bedeutung zukommt, als ihm heute gesellschaftlich beigemessen wird. Das Fazit: Wenn Frauen nicht mehr kochen, verschwindet ein Teil des kulturellen Alltags, des alltäglich, selbstbezüglichen Tätigseins, wird Essen zunehmend zu einem anonymen Vorgang. Der aus einem Symposium der Universität Wien hervorgegangene Sammelband mit Texten von Irene Bandhauer-Schöffmann, Renate Breuß, Carol M. Counihan, Andrea Heisting, Martina Kaller-Dietrich, Elisabeth Meyer-Renschhausen, Maria Mies, Annemarie Schweighofer-Brauer und Gabriele Sorgo ist ein wertvoller und lesenswerter Beitrag, nicht nur zum Forschungsfeld der Esskultur, sondern auch der ‚gender studies‘. (GS)

BIESALSKI, Hans Konrad / GRIMM, Peter: Taschenatlas der Ernährung, 2. aktualisierte Auflage, Stuttgart 2002, Thieme Verlag, 342S., EUR 29,95, ISBN 3-1311-5352-0.

SUTER, Paolo M.: Checkliste Ernährung, Stuttgart 2002, Thieme Verlag, 434S., EUR 29,95, ISBN 3-1311-8261-X.

Der **Taschenatlas der Ernährung** wurde in der bewährten Form der Taschenatlanten von Thieme aufgelegt: auf der linken Seite findet sich der Text und rechts dazugehörige Tabellen und Abbildungen. So wird sehr kompakt Grundwissen der Ernährungswissenschaft in einer einfachen und klar strukturierten Weise verständlich und anschaulich dargestellt. Dabei mutet es wie ein Kunststück an, komplexe Themen auf wenigen Doppelseiten abzuhandeln, wie beispielsweise die Ascorbinsäure. Entsprechend kann der Taschenatlas nicht die einschlägigen Lehrbücher ersetzen.

In der aktualisierten 2. Auflage wurden einige Ergänzungen vorgenommen sowie aktuelle Themen aufgegriffen. Eingearbeitet wurden die im Jahr 2000 gemeinsam für Deutschland, Österreich und die Schweiz neu herausgegebenen Empfehlungen für die Nährstoffzufuhr. Es findet sich ein neues Kapitel „Lebensmittelsicherheit“ mit Themen wie Functional Food und Prionenerkrankungen (BSE).

Neben der in einem Ernährungsbuch üblichen Darstellung der energieliefernden Nährstoffe, Vitamine und Mineralstoffe werden im Kapitel „Nicht-nutritive Nährstoffe“ Alkohol, Zusatzstoffe und Kontaminationen von Lebensmitteln behandelt. Auch findet sich ein Kapitel „Nahrungsmittelqualität“ mit Themen wie Haltbarmachung, Gentechnologie und Hygiene. In einem

weiteren Kapitel wird auf die Ernährung in besonderen Lebenssituationen wie Schwangerschaft, Stillzeit, Alter und starke sportliche Aktivität eingegangen. Einen kleinen Einblick gibt es in besondere Ernährungsformen wie beispielsweise Vegetarismus.

Dagegen werden die ernährungsabhängigen Krankheiten nicht wie sonst üblich in einem gesonderten Kapitel, sondern meist recht kurz bei den einzelnen Nährstoffen behandelt, mit denen sie direkt in Zusammenhang stehen. Wichtige Informationen zu Themen wie Essstörungen, Nahrungsmittelintoleranzen und -allergien fehlen fast vollständig und Referenzwerte für Nährstoffkonzentrationen im Blut sind nur vereinzelt angegeben. Wegen der Konzentration auf die einzelnen Nährstoffe auf biochemischer Ebene sind für die Lektüre Grundkenntnisse wichtig.

Der Taschenatlas wendet sich vor allem an Ärzte, Apotheker, Ernährungswissenschaftler und Diätassistenten. Durch seine Kompaktheit und Übersichtlichkeit ist der Taschenatlas hervorragend dafür geeignet, sich einen schnellen Ein- oder Überblick über physiologische Aspekte der Ernährung zu verschaffen.

Die handliche **Checkliste Ernährung** wendet sich an die gleiche Zielgruppe. Im Gegensatz zum Taschenatlas liegt der Schwerpunkt jedoch vor allem in der medizinischen Praxis mit dem Ziel, „handlungsrelevante Informationen“ zu geben.

Die Checkliste ist farblich übersichtlich in vier Themenbereiche gegliedert. Jeweils zu einem Stichwort werden relevante Informationen gegeben. Im ersten Teil vermittelt das Buch physiologische Grundlagen und stellt Methoden zur Erfassung des Ernährungsstatus vor. Der zweite Themenkom-

plex behandelt Nährstoffe und weitere Nahrungsbestandteile wie Alkohol, Carnitin und sekundäre Pflanzenstoffe. Dabei werden von jedem einzelnen Nährstoff zunächst Grundlagen, empfohlene Zufuhrmengen und wichtige Lebensmittelquellen dargestellt. Anschließend wird auf die Diagnostik und die Ursachen einer Mangel- und evtl. Überversorgung eingegangen sowie auf Risikopopulationen und -situationen hingewiesen. Der dritte Teil beschäftigt sich mit verschiedenen ernährungsabhängigen Erkrankungen wie z. B. Diabetes, Fettstoffwechselstörungen oder Darmerkrankungen. Zu den jeweiligen Erkrankungen finden sich neben den kurzgefassten Grundlagen Informationen zur Diagnostik und zu ernährungstherapeutischen Maßnahmen. Weiterhin beinhaltet dieser Teil Ernährung in besonderen Lebenssituationen und Informationen zum Thema Essstörungen und Nahrungsmittelunverträglichkeiten, -allergien und -vergiftungen. Im abschließenden vierten Teil werden Informationen zu Ernährungstherapie, Diäten, besonderen Kostformen und Außenseiterdiäten gegeben.

Positiv hervorzuheben ist der sehr starke Praxisbezug. So werden dem Leser u.a. kurzgefasste Erhebungslisten sowie Laborreferenzwerte an die Hand gegeben. Jedoch leidet die Lesefreundlichkeit unter dem sehr dichtgedrängten Informationsgehalt, denn der Text ist in kleiner Schrift dargestellt und mit vielen Tabellen verbunden. Während auf Schaubilder fast vollständig verzichtet wurde, sind vereinzelt Fotos enthalten.

Beide Bücher haben den Anspruch, umfassendes Wissen im Bereich Ernährung zu bieten. Jedoch enthalten sie, wie viele Werke dieser Art, rein naturwissenschaftliche Erkenntnisse. Eine Beschäftigung mit sozial-

und kulturwissenschaftlichen Erkenntnissen und ökologischen Fragestellungen unterbleibt vollständig.

Thorsten Heuer

FEHRMANN, Susanne: *Die Psyche isst mit. Wie sich Ernährung und Psyche beeinflussen*, München 2002, Foitzick Verlag, 152 S., EUR 16,80, ISBN 3-929338-16-5.

Ernähren Sie sich oder essen Sie? Susanne Fehrmann beschreibt in ihrem Buch den Unterschied. Der Verzehr einer Tafel Schokolade kann die Aufnahme von ca. 500 Kalorien oder ein lustvolles Geschmackserlebnis sein. Als diplomierte Ernährungswissenschaftlerin muss sie es genau wissen: Die Psyche isst mit und beeinflusst unser Wohlbehagen nicht nur

hintergründig. Die Autorin hat genau recherchiert, welche Bestandteile in Lebensmitteln eine direkte Wirkung auf den menschlichen Stoffwechsel entfalten. Zudem gelingt es ihr, diese komplexen Zusammenhänge wissenschaftlich fundiert und sprachlich angenehm, sogar komfortabel, umzusetzen. Das Buch bietet seinen Lesern einen Überblick über grundlegende physiologische Vorgänge und die Rolle der Makro- und Mikronährstoffe innerhalb einer gesunden Ernährung. Sie finden in ihm eine Fülle von psychologischen Einflussfaktoren des Essens und Trinkens. Susanne Fehrmann knüpft dabei an Alltagssituationen an und schöpft aus ihrer breiten Erfahrung in der Ernährungsberatung von Menschen. Letztendlich nutzt das Buch durch sein ausführliches Kapitel über

direkte Möglichkeiten, das eine oder andere Stimmungstief mit Hilfe des Essens und Trinkens zu überwinden. Es war der Vorwort-Autor dieses Buches, Prof. Volker Pudiel, der feststellte: Die Menschen essen anders, als sie sich ernähren sollten. In diesem Buch lesen Sie, dass es richtig, bereichernd und auch gesund sein kann, sich beim Essen wieder auf eigene Empfindungen, Bekömmlichkeit und Genuss zu besinnen. Susanne Fehrmann ist eine der besonderen Autorinnen, die einen guten Mittelweg zwischen den in anderen Ratgebern häufig unvereinbaren Polen „Gesundheit“ und „Genuss“ findet. Als Nutznießer dieses Glückumstandes erkennen Sie gleich, dass kurzfristig mal das eine und mal das andere Überhand im Essverhalten gewinnen darf.

Denn was wir essen, entscheiden wir meistens intuitiv und situationsabhängig. Die Autorin reduziert den Zusammenhang von Essen und Psyche nicht auf eindimensionale stoffliche Wirkungszusammenhänge. Sie berücksichtigt andere wichtige Lebensbereiche gleichermaßen, z.B. Bewegung und Ruhe bzw. Schlafen und Wachen. In diesem Sinne gibt es keine gesunden und ungesunden Lebensmittel, sondern nur einen langfristig ungesunden Lebensstil. Das Buch wird Ihnen trotzdem zeigen, welche Lebensmittel Ihnen in konkreten Situationen gute Dienste leisten. Streichen Sie das Wort „Ernähren“ am besten aus Ihrem Wortschatz. Denn „Essen“ liefert Stoffe zum glücklich sein.

Dr. Karin Bergmann

Jahrestagung 2003 des VDOE: „Neue Esskultur – neue Aufgaben für die Oecotrophologie?“

Die kommende Jahrestagung des Verbandes der Diplom-Oecotrophologen e.V. (VDOE) findet am 27. und 28. Juni 2003 in der Stadthalle Bonn-Bad Godesberg statt und beschäftigt sich mit dem Thema Esskultur. Die Tagung ist gleichzeitig eine Jubiläumsveranstaltung: der VDOE feiert seinen 30. Geburtstag. Schirmherr ist das Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft (BMVEL).

Was, wo, wie und warum essen wir? Wie wirken sich gesellschaftli-

Nähere Informationen:
Verband der
Diplom-Oecotrophologen e.V. (VDOE)
Reuterstraße 161, 53113 Bonn
www.vdoe.de

che Veränderungen auf unsere Esskultur aus? Ist Essen mehr als reine Nährstoffzufuhr? Welche Auswirkungen hat eine sich verändernde Esskultur auf die beruflichen Möglichkeiten von Diplom-Oecotrophologen?

Diese und andere Fragestellungen werden in Vorträgen und Diskussionen von namhaften Referenten aus Wissenschaft und Praxis beleuchtet.

In der begleitenden Ausstellung präsentieren sich zahlreiche Unternehmen und Verbände.

WIR ÜBER UNS

Der Internationale Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens

Essen ist ein zentrales Thema menschlicher Existenz. Der Internationale Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens widmet sich gezielt diesem Thema und will ein kompetenter Ansprechpartner für Wissenschaft und Öffentlichkeit sein. Seine Arbeit zielt darauf,

- Vorreiter für eine interdisziplinäre Erforschung des Kulturthemas Essen zu sein,
- die Grenzen zwischen den verschiedenen mit Essen und Ernährung befassten Wissenschaftlern zu überwinden,
- die unterschiedlichen Denk- und Erfahrungsweisen der Ernährung in Wirtschaft und Gesellschaft zu vermitteln und
- das öffentliche Interesse am Kulturthema Essen zu stärken.

In Trägerschaft der Dr. Rainer Wild-Stiftung arbeiten gegenwärtig mehr als 60 Wissenschaftler/innen und Praktiker/innen aus Deutschland und dem benachbarten Ausland zusammen, um diese Ziele zu erreichen. Für Rückfragen steht Ihnen die Geschäftsstelle gerne zur Verfügung.

IMPRESSUM

Herausgeber:
Internationaler Arbeitskreis
für Kulturforschung des Essens
In der Aue 4, D-69118 Heidelberg
Tel.: ++49 (0) 62 21 / 89 98 0
Fax: ++49 (0) 62 21 / 89 98 40
E-Mail: info@gesunde-ernaehrung.org

Leitung des Arbeitskreises:
Prof. Dr. Gerhard Neumann
Prof. Dr. Volker Pudel
Prof. Dr. Alois Wierlacher
Prof. Dr. Rainer Wild

Geschäftsführung:
Dr. Gesa Schönberger

Redaktion:
Nicole Schmitt, M.A. (NS)
Dr. Gesa Schönberger (GS)

Satz: Dr. Dirk Reinhardt
Druck: Laufer Druck & Werbung, Mannheim
Lithographien: Dr. Rainer Wild-Stiftung
ISSN 1437-5222