

Zwischen Wissenschaft und Alltagskost. Funktionelle Lebensmittel auf dem Prüfstand*

Functional Food hat die in den späten 1990er Jahren prognostizierten Marktanteile nicht erreicht. Ökonomisch handelt es sich um ein durchaus überschaubares, mangels klarer rechtlicher Definition aber schwer abgrenzbares Marktsegment. Doch auch die höchsten Schätzungen gehen für Deutschland nicht über € 2,5 Mrd. hinaus, also etwas mehr als 2 % des Gesamtmarktes¹ [1]. In Österreich liegen die Größenordnungen ähnlich, müssen dabei aber stets in Kontrast zu den 20 % gesehen werden, die noch im Jahre 2000 als möglich prognostiziert wurden [2].

Doch derart globale Statistiken verzerren das Bild dieses „Multinischenmarktes“ [3], in dem einige Branchen sehr wohl hohe Functional Food-Anteile aufweisen und zugleich Profil und Image dieser Produktgruppe prägen. In Deutschland sind Backwaren, nicht alkoholische Getränke sowie insbesondere Milchprodukte zu nennen [4]. Probiotische Trinkjoghurts werden von fast 27 % der Konsumenten gekauft, der letztjährige Umsatz betrug knapp € 340 Mio. Und die ca. € 88 Mio. Fernsehwerbung alleine für Actimel und Activia beeinflussen die gängigen Vorstellungen von „gesunden“ und „modernen“ Lebensmitteln und Körpern. Auch komplexere Produkte wie cholesterinsenkende Streichfette haben eine Käuferreichweite von immerhin 7 % [5, 33]. In diesen Nischen wird ein sehr zyklisches, gleichwohl überdurchschnittliches Wachstum erzielt. Innovationsdruck und Flopraten sind allerdings hoch, zumal der Handel versucht, seine relativ schwache Stellung mit Eigenmarken zu verbessern [6, 34]. Meine Aufgabe am heutigen Tag ist jedoch nicht, Ihnen die ökonomische Bedeutung von Functional Food darzustellen. Statt dessen wurde ich gebeten, eine Brücke zur Alltagskost zu schlagen; nachzudenken also über die Relevanz dieser und anderer Angebote für unsere Art, über Ernährung und Essen zu denken, für unsere Art, mit Ernährung und Essen umzugehen [7]. Schon der einfache Umstand, dass es sich fast durchweg um unmittelbar verzehrfähige Produkte handelt, die nicht eigens zubereitet oder gar gekocht werden müssen, zeigt, dass deutliche Unterschiede zu

Grundnahrungsmitteln bestehen und Functional Food auf andere Denk- und Handlungsweisen zielt. Im Folgenden werde ich drei Felder mit Beispielen und Thesen näher beleuchten:

1. Functional Food – Hoffnungsträger „rationaler“ Lebensmittel seit dem späten 19. Jahrhundert
2. Functional Food – Die Delegation von nicht Delegierbarem
3. Functional Food – „Gesundheit“ als Primärdimension von Lebensmitteln, Ernährung und Essen

1. Functional Food – Hoffnungsträger „rationaler“ Lebensmittel seit dem späten 19. Jahrhundert

Für einen Historiker ist der Blick auf die Vergangenheit selbstverständlich, für Ernährungswissenschaftler aber ist er wichtig, um fundiert über die Gegenwart urteilen zu können. Festzuhalten ist: Functional Food ist keine Innovation der 1990er Jahre [8]. Seine Anfänge liegen im späten 19. Jahrhundert, sind Resultat des sich seit Mitte des Jahrhunderts erst in der frühen Ernährungswissenschaft, dann auch in der Ernährungswirtschaft ausbreitenden Stoffparadigmas.²

Die komplexe Welt des Essens wird demnach rückgeführt auf chemisch und physikalisch definierbare Lebensmittelinhaltsstoffe sowie deren Verwertung im Rahmen eines für Pflanzen, Tiere und Menschen gleichermaßen gültigen Stoffwechsels. Erst so wurde Functional Food denkbar, wurden technische Umsetzungen möglich.

Lassen Sie mich einige Beispiele auf Basis der Definition des bekannten europäischen FUFOSE-Projektes geben [9]. Schon Ende des 19. Jahrhunderts gab es ähnliche Problemlagen wie heute – und auch ähnliche Antworten: „Je mehr die nervöse Hast unserer Zeit die Gesundheit der Menschen untergräbt, desto mehr wird Wissenschaft und Industrie bestrebt, Mittel und Wege zu ersinnen, dem Körper die verloren gegangenen oder

* Vortrag anlässlich der Jubiläumstagung des Verbandes der Ernährungswissenschaftler Österreichs zum 15-jährigen VEÖ-Verbandsbestehen „Maßgeschneidert essen – Functional Food als Hoffnungsträger oder Nischenprodukt“ am 26. und 27. April 2007 im Marx-Palast Wien. Bericht zur Tagung auf den Seiten 361 ff.

¹ Der kaum diskutierte Markt für Halal-Produkte, solche also, die Muslime verzehren dürfen, ist mit geschätzten € 4,5 Mrd. fast doppelt so bedeutend.

² Vor diesem Hintergrund erweist sich eine aktuelle Stufen-theorie des Marketinggeschäftsführers Beck der Rudolf Wild Werke, nach der eine erste Generation von „Classical Functionals“ (Vitamine, Mineral- und Ballaststoffe), von den folgenden „New Age Functionals“ (Pflanzen- und Kräuter-ingredienzien) und den nun marktreifen „True Functionals“ (mit wissenschaftlich nachgewiesenen Gesundheitseffekten) als an den Erfolg des eigenen Unternehmens zweckgebunden und wissenschaftlich unseriös (vgl. Vossen, 2007).

fehlenden Stoffe zu Erlangung oder Erhaltung der Gesundheit zu ersetzen. Diesem Streben verdanken wir eine Fülle künstlicher Nährmittel, die ihren Zweck teils mehr, teils weniger erfüllen" [10].

Mögliche Ansätze, um aus Lebensmitteln Functional Food zu machen, sind:

- **Entfernung** eines Lebensmittelbestandteils mit unerwünschten Effekten:
Die sog. „Entgiftung“ der Lebensmittel begann in den 1890er Jahren bei den Genussmitteln, deren Nikotin-, Koffein- oder aber Alkoholgehalt nachhaltig vermindert wurde (Abb. 1) [11].
- **Erhöhung der Konzentration** eines natürlichen Lebensmittelbestandteiles auf Werte mit erwartbaren Wirkungen:
Der Einsatz von Hitzesterilisation und Trocknungs-

techniken erlaubte konzentrierte bzw. komprimierte Lebensmittel, bei denen insbesondere Malzprodukte wie Biomalz oder die seit 1904 angebotene Ovomaltine mit gesundheitlichem Zusatznutzen vermarktet wurden (Abb. 2) [12].

- **Zusatz von Stoffen**, die Lebensmitteln normalerweise nicht enthalten sind:
Die Zeit vor dem Ersten Weltkrieg stand hinsichtlich des Zusatzes von vermeintlich gesundheitsfördernden Stoffen der heutigen wahrlich nicht nach, allerdings wurden aufgrund der noch begrenzten chemisch-stofflichen Kenntnisse vorwiegend Mineralstoffe zugesetzt (Abb. 1) [13].
- **Substitution** eines negativ bewerteten Lebensmittelbestandteiles durch einen ernährungsphysiologisch günstigeren:

COFFEINFREI

Der Kaffee der Nervösen, Herzkranke, Leidenden und der heranwachsenden Jugend

Coffeinfreier Kaffee HAG

Ist kein Surrogat, sondern wirklicher Kaffee, dem der schädliche Bestandteil, das Coffein, entzogen ist, daher

vollster Kaffeegenuss ohne schädliche Nebenwirkung

Coffeinfreier Kaffee HAG wird zubereitet wie jeder andere Bohnenkaffee

KOLA

Kola-Nahrungs- und Genussmittel,
aus afrikanischer Kola-Nuss hergestellt, bilden die harmonische Vereinigung eines anregenden Stoffes mit Nährstoffen und enthalten eine überaus glänzende Wirkung auf den Organismus.

Dieses sind für Gesunde und Kranke vorzüglich, schmackhafte und erfrischende Genuss- und Nahrungsmittel. Für den täglichen Hausgebrauch, sowie für Touristen, Radfahrer, Ruderverer, Jäger, Militäre, sowie auch für gaitig Angestregte besonders empfehlenswert.

Kola-Zucker aus Kola Extrakt mit Milchzucker und Zucker, bildet mit Milch, Obst, Cacao, Hafersuppe eine kräftigende Morgenspeise.

Kola-Zucker-Eigelb-Tabletten — Hungerstiller —
feinle Lebermittel.

Kola Durststiller Tabletten aus Kola-Zucker mit Citronensaft als Pfefferminzeol.

Kola Somatose Tabletten aus Kola-Zucker mit Somatose (Platen-Eiweiss), essenskräftiges Nahrungsmittel und Zerkleinerungsmittel für Blutsackliche, Schwache, sowie gaitig u. körperlich Angestregte.

Kola Malz-Marmelade aus Kola Zucker mit Malz-Extrakt und allerd.

Kola Pepton Gakes feinstes Quark-Cake mit Milchzucker, Fleischpepton und Kola, versüßt auf Touren, Zug, Reisen u. s. w.

In Apotheken und Drogerien erhältlich.
Hamburg-Altonaer Nahrungsmittel-Gesellschaft m. b. H.
Altona b. Hamburg.

WROTON

NÄHR-SALZ TROPON.

Beste Nahrung für Alle,
die einer Kräftigung ihrer Nerven, ihrer Gehirn- und Rückenmarksubstanz bedürfen.

Vorhältig in Apotheken und Drogergeschäften.

Tropnon-Werke • Mülheim-Rhein.

Abb. 1: Entfernung eines Lebensmittelbestandteiles (li.), Zusatz von Stoffen (Mitte), Substitution von Lebensmittelbestandteilen (re.).

Konzentrierte

Mandelmilch in Pastillenform
von Dr. E. ANDRAE
München-Thalkirchen

gibt das beste alkoholfreie Getränk für Gesunde u. Kranke.

1 Karton mit 12 Stück, genügend für 2 Liter, 60 Pf.
Zu beziehen durch die Reformhandlungen und Apotheken.
979) Muster und Gutachten stehen zu Diensten.

DR. KOCHS' FLEISCH-PEPTON.
Ein neues Nähr- und Genussmittel für Kranke und Gesunde.

von vorzüglicher Wirkung bei allen Fällen, in denen es sich um eine schnelle und sorgfältige Ernährung handelt. Dasselbe bildet aus diesem Grunde nicht allein für Kranke — besonders für Blutmangel — sondern auch für Gesunde ein vorzügliches Nähr- und Genussmittel. Ganz besonders eignet es sich für Alle, die an gestörter Verdauung und Magenschwäche leiden. Bei momentanen Mangel- und Schwäche-Zuständen bewirkt es eine rasche Kräftigung, weil seine Assimilation durch den Organismus nicht wie bei anderen Nährmitteln erst einem vorhergehenden oder langwierigen Verdauungs-Prozess bedürftig ist. Bei erstem grossen Nährverrat, oder rascher Assimilation, sowie Wertschätzung seiner Haltbarkeit und seinem kleinen Volumen ist das Fleisch-Pepton von Dr. Kochs. Erster für Touristen, auf allen Reisen (namentlich See-Reisen) von grossem Nutzen.

Das Nähere ist aus der im Verlage von Max Cornig & Sohn in Bonn erschienenen wissenschaftlichen Abhandlung von Dr. Kochs (Preis 1/1) und aus dem jede Verpackung begleitenden Prospektus zu ersehen.

Vorrätig in den Apotheken.

Abb. 2: Erhöhung der Konzentration (li.) und Verbesserung der Bioverfügbarkeit (re.).

Die Substitution erfolgte zu dieser Zeit vornehmlich durch Kompletalternativen, etwa Butter durch Margarine oder aber Zucker durch Saccharin. Als Lebensmittelbestandteile wurden Fette schon vor dem Ersten Weltkrieg substituiert, eine dreistellige Zahl von Eiweißpräparaten zielte auf preiswerte Alternativen zu Fleisch. Auch wenn die Krankenernährung einen wichtigen Markt bildete, dominierten hier ökonomische die gesundheitlichen Gründe (Abb. 1) [14].

- **Erhöhung der Bioverfügbarkeit** von Lebensmittelinhaltsstoffen mit guten gesundheitlichen Wirkungen: Schon frühzeitig wurde versucht, die Bioverfügbarkeit von Eiweiß zu erhöhen, um zu nähren und zu heilen. Pepton-Präparate aus „vorverdautem“, besser aufgeschlossenem Eiweiß, waren etwa breit beworbene und teure Modeprodukte der späten 1880er Jahre (Abb. 2) [15, 38].

Generell finden wir schon zu Beginn des letzten Jahrhunderts ausgefeilte Produktkonzeptionen, etwa funktionale Joghurts der späten 1920er Jahre (Abb. 3). Die Wiege von Functional Food stand nicht in Japan, sondern in den Laboratorien Mittel- und Westeuropas. Die gesundheitlichen Wirkungen von Lebensmitteln wurden während der Hochindustrialisierung schon intensiv untersucht und in Produkte mit Zusatznutzen umgesetzt. Auch die Lebensreformbewegung, die in ihrer Anknüpfung an die antike bzw. vormoderne Diätetik die Trennung von Pharmazie und Physiologie nicht mitvollzog, stellte wichtige Fragen und offerierte zahlreiche Produkte. Sie sind heute vielfach „gesunde“ und „natürliche“ Alltagsprodukte mit langer Tradition, obwohl es sich bei ihnen, etwa bei Fruchtsaft oder Vollkornbrot, um Innovationen der Zeit um 1900 handelt. Das Gesundheitsversprechen wurde seither aber seitens der Massenanbieter systematisch aufgegriffen und mit verbesserter Technologie und reflektierter Wissensproduktion wieder und wieder neu angegangen.

Functional Food hat demnach verschiedene historische Konjunktoren erlebt, mit Höhepunkten insbesondere vor dem Ersten Weltkrieg und in der unmittelbaren Nachkriegszeit, als zahlreiche Produkte mit Mineralstoffen und Vitaminen fortifiziert wurden. Es scheiterte vielfach an technologischen Defiziten, an

Ges. gesch. „**ACIMIL SPOHR**“ Ges. gesch.

die erste

hochwertige **Acidophilusmilch** in Europa!

Ernähren!

Interessenten
für fabrikatorische
Herstellung



Verjüngen!

erhalten
Auskunft über
Zubereitung und
Vertriebsweise

Entgiften!

Abb. 3: Funktionale Joghurts während der 1920er Jahre

Problemen der kausalen Zurechnung von Gesundheitswirkungen, am Geschmack und am Preis. Doch all dies war und ist optimierbar, wie die neuerliche Hochzeit des Functional Food seit den späten 1980er Jahren belegt [16, 39].

Auf Grundlage der Vorgeschichte treten zwei strukturelle Konfliktlinien moderner arbeitsteiliger Gesellschaften besonders hervor: Erstens die Frage, welche Rationalität die Alltagskost dominiert oder dominieren sollte. Ist es die des Stoffparadigmas der Experten in Wissenschaft und Wirtschaft oder handelt es sich um die lebenspraktische Alltagskompetenz sich selbst bewusster Menschen? Zweitens stellt sich schon in historischer Perspektive die Frage, welche Bewertungskriterien wir an die tägliche Kost anlegen sollten. Die einer historisch erst um 1900 aufkommenden „Gesundheitsorientierung“ oder die einer multifaktoriellen Perspektive, bei der Fragen von Genuss, Sozibilität, Praktikabilität, Repräsentation und Identitätsbildung, Gesundheit, Preis, Zeit und – ganz wichtig – Handlungskompetenz gleichermaßen einfließen und situativ hierarchisiert werden?

2. Functional Food – Die Delegation von nicht Delegierbarem

Bei Functional Food handelt es sich zuerst einmal um eine „rationale“ Veränderung von Lebensmitteln durch fachlich ausgewiesene Experten in Wirtschaft und Wissenschaft. Den Ansatzpunkt bilden einzelne Stoffe, denen bestimmte Wirkungen zugeschrieben werden. Menschen erscheinen demnach als verstoffwechselnde Biomotoren, deren Wirkungsgrad und Laufdauer

optimiert werden kann und soll. Die Wirkung wird über kausal angelegte wissenschaftliche Studien belegt. Sie stehen für das Versprechen der Naturwissenschaften, über ihre Modellkonstruktion die Mechanismen und Gesetzmäßigkeiten der „Natur“ abbilden und genauer fassen zu können, als dies uns allen auf den ersten Blick möglich ist. „Natur“, und damit Lebensmittel und Körper, ist nicht etwas Vorhandenes, sondern steht in der gestaltenden Verfügung des Wissenschaftlers, der im Rahmen seiner Modelle eine andere, kleinteiligere „Natur“ erkundet. Er ist damit nicht nur in der Lage, diese „Natur“ besser zu verstehen, sondern sie auch gestaltend zu verändern – und das bedeutet im Selbstverständnis der Experten immer, sie zu verbessern. Dieser Zugriff ist im Kern alternativlos – und doch stellt sich die Frage, wo der Platz von Naturwissenschaft und Technik im Handlungsfeld Ernährung ist.

Essen selbst ist nämlich erst einmal eine nicht delegierbare Handlung. Das Einverleiben von Nahrung ist ein intimer Akt, in dem wir uns selbst sinnlich erfahren, durch den wir ausdrücken, wer wir sind und wer wir sein wollen. Folgt man Grundprinzipien der Subsidiarität, so besteht erst einmal kein Grund, warum diese bewährte Struktur der Eigenverantwortung für alltägliches Essen verändert, insbesondere durch Experten umstrukturiert werden sollte. Sie haben eine indirekte Aufgabe, nämlich Klarheit über die wahrscheinlichen Folgen des Konsums bestimmter Lebensmittel und Speisen zu schaffen. Ihre Expertise erlaubt zugleich, Lebensmittelangebot und -sicherheit im Rahmen verfügbarer und akzeptierter Technik zu optimieren. Es gilt, Optionen vermeintlich „richtiger“ Ernährung aufzuzeigen, wobei der Einzelne dieses aufgreifen kann, aber nicht muss, wenn sie mit seiner Vorstellung einer „richtigen“ und „guten“ Ernährung in Konflikt stehen. Das ist Freiheit, auch wenn diese an Selbst- und Fremdverantwortung rückgebunden sein sollte. Functional Food zielt auf die Optimierung eben dieses Kerns selbst bestimmter Alltagspraxis. Hier werden nicht nur virtuos Stoffe zu neuen Produkten und Produktbotschaften kombiniert, sondern es handelt sich auch um eine Substitution von Wissen und Kompetenzen. Die Sorge für die tägliche Kost soll – so die implizite Botschaft – vernünftigerweise auf Experten und ihre Produkte übertragen werden. Die Komplexität des Lebens und auch gesunder Ernährung mag den Einzelnen überfordern, doch mit Vertrauen auf überlegene wissenschaftliche Expertise und den Kauf einschlägiger Produkte kann dies sinnvoll und rational geordnet werden. Individuelles Wissen um die Vielfalt und Fähnisse des Essalltages wird tendenziell durch abstraktes, objektiviertes Wissen um die Wirkungen von Stoffen ersetzt. Entsprechend diffundiert gegenwärtig etwa die naturwissenschaftliche Grundidee, chemisch definierte Inhaltsstoffe seien die eigentlich Wert gebenden Kriterien von Lebensmitteln.

Gesunde Produkte aus dem Laboratorium

Functional Food verweist über die technisch-naturwissenschaftliche Namensbildung, die Verwendung spezifischer Verpackungen und die Farbgebung der Produkte auf die kühl-sachliche Aura der Naturwissenschaft, spielt so mit dem Gedanken des Laboratoriums als Keimzelle gesunder Lebensmittel und gestaltbarer Körper [17]. Diese implizite Botschaft gilt für Functional Food, doch sie lenkt auch unser Verständnis anderer Lebensmittel. Auch bei der Werbung für Bio-Produkte wird die Grundlogik von Functional Food explizit aufgegriffen, wie z. B. in der Werbung für Bio-Tomaten des Filialisten Tegut: „Bio-Strauchcocktailtomaten sind die ideale Ergänzung zum Pausenbrot. Sie enthalten reichlich Vitamin C und sekundäre Pflanzenstoffe, was vor allem der Stärkung der Abwehrkräfte dient. Gleichzeitig sind sie sehr kalorienarm und erfrischend“ [18].

Functional Food und Diätprodukte „Seit an Seit“

Zugleich erlaubt die Sorge um die Körpermodellierung den Brückenschlag zu Diätprodukten. Die Botschaft ist einfach: In Produkte geronnene Expertise kann entscheidende Hilfestellungen für körperliche Probleme bieten, dagegen tritt eigenes oder gemeinsames Tun in den Hintergrund. Die hintergründige Logik und Aura der Naturwissenschaft wird auch für andere Produktgruppen genutzt. Wellness-Produkte werden entsprechend kühl angepriesen, handelt es sich doch nicht um Wasser, sondern um Wasser plus. Die Werbungsbilder lenken uns zugleich auf ein Paradoxon: Obwohl als innovativ beworben, zielt Functional Food vornehmlich auf die Bewahrung des konsumtiven Status Quo. Die wissenschaftlich-technologische Utopie lebt von dem Versprechen „passgenaue Produkte für die jeweilige Lebensweise herzustellen, damit diese ohne große Änderung beibehalten werden kann“ [19].

Die stoffliche Veränderung wirkt teils wie eine implizite Nasch- und Genussurlaub, indem die Wertigkeit unterschiedlicher Lebensmittel von den Makro- auf die Mikrostoffe gelenkt wird. So kann man prototypisch falsch handeln und sich doch richtig ernähren. Fortifizierte Schokolade ist primär gesund und nicht vorrangig fett; und der Zusatz lässt den hohen Anteil von gesättigten Fettsäuren und Cholesterin des Omega-3-Eies fast vergessen [20]. Handlungsrelevante Überlegungen einer immer wieder zu variierenden zuträglichen Lebensmittelauswahl treten so zurück, praktische Veränderungen mit all den dort möglichen Erfahrungen ebenso.

Hier liegt nun auch ein Grund für die ambivalente, im Kern aber sehr wohl kritische Haltung der Ernährungswissenschaften. Zum einen müssen Zielkonflikte zwi-

schen der Zufuhr bestimmter Stoffe letztlich doch entschieden werden. Für den Konsumenten stehen wissenschaftliche Stellungnahmen sich jedoch einander abschließend gegenüber. Die Stellung von Wissenschaft wird so unterminiert, da Functional Food Eindeutigkeit suggeriert, die es so nicht geben kann. Die Folge ist eine verstärkte Regulierung durch die Politik, die generell an Bedeutung gewinnt. Zum anderen führt die Delegation von Wissen und Kompetenz auf Experten dazu, dass die für die Ernährungsberatung zentralen Kategorien des praktischen Wissens sowie der Alltagskompetenzen ebenfalls geschwächt werden [21].

Nicht die Kulturtechnik Essen mit all ihren Fertigkeiten und Finessen, Fallstricken und Verführungen gilt es zu beachten, wichtig ist vielmehr die Kernkompetenz eines produktkundigen und Label dechiffrierenden Konsumenten, der aus Vorgegebenem wählt und das ihm Eigene, Zutragliche nicht mehr zubereiten muss, und schließlich nicht mehr zubereiten kann.

Functional Food schafft somit eine neuartige, wenn gleich virtuelle Gemeinschaft der Wissenden bzw. von Konsumenten gemeinsamer Überzeugungen. Dies aber hat auch gesellschaftliche Konsequenzen. Functional Food ist hochpreisig und wissensbasiert, unterstützt und manifestiert somit – ebenso wie Bioprodukte – bestehende soziale Unterschiede in der Ernährung. Neue materielle Begründungen für diese werden so möglich, die impliziten moralischen Botschaften andersartigen Konsums leisten Ausgrenzungen Vorschub.

Dies gilt insbesondere für Performance Food, das für Arme eben nicht gedacht ist. Diese soziale Marktsegmentierung findet sich übrigens auch auf der Ebene globaler Produktstrategien, denn die Angebotsstrukturen für arme und reiche Länder unterscheiden sich grundlegend in Preisgestaltung und dem Anteil von Functional Food [22].

3. Functional Food – „Gesundheit“ als Primärdimension von Lebensmitteln, Ernährung und Essen

Die mit Functional Food verbundene Delegation von Wissen und Handlungskompetenz hat demnach tief greifende, wenn gleich vorrangig indirekte Rückwirkungen auf die Alltagskost. Abseits der wichtigen, allein aber zu eng gefassten Analyse einzelner Produkte oder spezifischer Anwendungsmöglichkeiten können wir Veränderungen ansatzweise verstehen, die im Rahmen ernährungsbezogener Gesundheitsprävention vielfach beklagt werden, etwa im Bereich des Kochvermögens, des Geschmackssinns und der Qualitätsbewertung von Grundnahrungsmitteln. Das erscheint unlogisch, wird doch Gesundheit als primäre Dimension von Lebensmitteln durch Functional Food vehement forciert. Ohne dem assoziativen

Gleichklang Ernährung und Gesundheit kann schließlich kein „Zusatznutzen“ als Lösung von Gesundheitsproblemen vermarktet werden [23].

Was aber ist Gesundheit? Ohne inhaltliche Füllung, ohne konkreten Rückbezug auf die Lebenssituation konkreter Menschen haben wir es mit einem inhaltsleeren Containerbegriff zu tun, den man zwar nutzt, bei dem die Inhalte aber vielfach konträr sind. Functional Food impliziert Gesundheit vornehmlich im Sinne der optimalen Funktionsfähigkeit und Laufdauer der Biomachine Mensch. Nicht die Umstellung von Essen und Leben zugunsten eines breiter gefassten „gesunden“ Lebensstils steht hier zur Debatte. Statt anders zu essen, gilt es, anderes zu kaufen. So werden weitere Dimensionen, etwa soziale oder ökologische, ökonomische oder psychologische in den Hintergrund gedrängt. Zwei Fünftel der deutschen Bevölkerung gaben Ende 2006 an, beim Einkauf von Lebensmitteln auf einen gesundheitsfördernden Zusatznutzen zu achten [24].

Zugleich aber vermerkte ACNielsen, dass für die leicht größere Gruppe der Neutralen bzw. Ablehnenden nicht der Preis, sondern die mangelnde Glaubwürdigkeit von Functional Food entscheidend sei [25]. Das Thema Gesundheit war also für die große Mehrzahl der Befragten gleichwohl entscheidend, wurde durch Functional Food gesetzt und spezifisch besetzt – lediglich das Vertrauen auf die Expertise und die daraus folgende Kaufabsicht war unterschiedlich [26, 40]. Studien dieser Art thematisieren, aber hinterfragen den Begriff Gesundheit nicht. Dies gilt auch für die eindimensionalen Debatten über vermeintliche Health Claims, die intensiv und kontrovers geführt werden, obwohl hier weniger über „Gesundheit“ gesprochen wird als über Physiologie und Stoffprofile [27]. Der Marktbezug macht es zugleich unabdingbar, dass die andere Seite der Medaille, also Angst, Schmerz, Krankheit, körperlicher Verfall und Tod nicht eigens thematisiert wird, die gesundheitsbezogene Kommunikation über Functional Food also ein breites und realistisches Verständnis von Gesundheit/Krankheit tendenziell ausschließt [28].

Die Ernährungswissenschaft hat gegenüber der vermeintlichen Functional Food-Revolution zumeist kritische Distanz bewahrt [29]. Doch ihre Argumente konzentrieren sich gleichermaßen auf physiologisch-stoffliche Aspekte, umgreifen kaum die mit den Angeboten gekoppelten Vorstellungen von „richtiger“ Ernährung, gutem Leben und schönen Körpern [30]. Es handelt sich um Kritik auf gleicher Augenhöhe, nicht um strukturelle Rückfragen an die alltäglichen Konsequenzen derartiger Konzepte und Produkte. Gerade weil ich vom Aufklärungswert der Ernährungs- und Gesundheitswissenschaften zutiefst überzeugt bin, gilt: Das mit diesen Ratschlägen einhergehende

relative Desinteresse an der anderen Rationalität, an den auch anderen Dimensionen und Herausforderungen der Alltagskost ist Teil und Ausdruck bestehender Probleme im Handlungsfeld Essen und Ernährung. Der so dominante Bezug auf die physiologisch-stoffliche Dimension von Gesundheit macht die Distanz zwischen Wissenschaft und Alltag nochmals größer, während ihre relative Alltagsferne die lebenspraktische Beratung von Gesunden nochmals erschwert. Dies gilt zumal, da die Untersuchung von Functional Food (und anderem) die Ernährungswissenschaft stärker auf physiologisch-stoffliche Fragestellungen lenkt.³

Dies ist funktional für die Professionalisierung des Faches als Grundlagenwissenschaft, doch ihre Alltagsrelevanz als angewandte Wissenschaft schwindet so weiter. Dabei handelt es sich bei Functional Food zwingend um „die Geister, die wir gerufen haben“ – so die korrekte Aussage der Münchener Ernährungswissenschaftlerin *Hannelore Daniel* [31]. Functional Food ist die logische Konsequenz einer eindimensional agierenden und argumentierenden Wissenschaft, die auf die eigene Expertise setzt, mit deren Hilfe sie eine grundsätzlich als defizitär verstandene Alltagspraxis und Alltagsernährung optimieren möchte.

Machbarkeit als Traum und Produkt

Das Konzept zielt auf die Machbarkeit gesunder Ernährung unabhängig von natürlichen und kulturellen Kontexten. Sie ist Teil einer seit langem bestehenden, durch Wissenschaft und Wirtschaft vorangetriebenen Veränderung der Alltagskost. Ein nicht unbeträchtlicher Teil der Bevölkerung nutzt dies, doch ein anderer, in den aktuellen Debatten über Ernährungsfehlverhalten immer wieder thematisierter Teil der Bevölkerung klinkt sich aus diesen Debatten aus, wendet sich insbesondere ab von einer Wissenschaft, von der sie keinen Rat, sondern nur kaum praktikable Belehrung und Verzichtsforderungen erwartet [32].

Die nicht intendierte Folge ist, dass die Gräben zwischen wissenschaftlicher Expertise und häuslicher Alltagskompetenz tiefer und die Wahrnehmungs- und Handlungsrouninen breiter Bevölkerungsschichten kaum mehr erreicht werden. Dies kann nicht im Sinne einer sich selbst gesellschaftlich rückverortenden Ernährungswissenschaft sein. Bei Functional Food handelt es sich zusammengefasst um ein strukturelles Hegemonialkonzept, das auf der materiellen Logik von Lebensmittelinhaltsstoffen und Stoffwechsel gründet, und dieses nutzt, um subjektives durch objektiviertes

Wissen und Alltagskompetenz durch Marktcompetenz zu ersetzen. Die hohe, ja dominante Bedeutung der abstrakt immer inhaltleeren Kategorie „Gesundheit“ verdeutlicht stärker noch als der Erfolg einzelner Produkte das Vordringen und die Akzeptanz der mit dem Konzept verbundenen Logik. Sein Durchsetzungscharme liegt in nicht immer werberelevanten Vorteilen, nämlich im hohen Conveniencegrad, dem geringen Aufwand, selber Speisen zubereiten zu müssen, dem wissenschaftlich zumindest unterfütterten Versprechen, sich selbst etwas Gutes tun zu können und der technischen Virtuosität, mit der Genussmittel und prototypisch problematische Lebensmittel mit einer Nasch- und Genuss-erlaubnis versehen werden. Functional Food unterstützt die Delegation von Alltagswissen und Alltagskompetenz auf Experten aus Wirtschaft und Wissenschaft. Dies kann rational sein, ist es in der Mehrzahl der Fälle aber nicht. Vielmehr werden die für eine gesunde, auf die eigene, individuelle Person zugeschnittene Ernährung notwendige Selbstverantwortung, die – im Wortsinn – rührende Sorge für sich selbst und seine Nächsten hierdurch in Frage gestellt. Das Konzept von Functional Food unterstützt eine Entwicklung innerhalb der Ernährungswissenschaft, die zur Bewältigung der bestehenden Probleme im Handlungsfeld Ernährung nicht funktional ist, insbesondere, wenn wir über den europäischen Tellerrand hinausblicken. Bestehende Eindimensionalitäten, insbesondere die Fokussierung auf Gesundheit im Sinne von Funktionsfähigkeit und Kostendegression werden verstärkt, statt sie im Sinne handlungspraktischer und lebensnaher Unterstützung tagtäglicher Kost zu erweitern.

Literatur

- [1] *Kilzer, F.*: Lebensmittelmarkt – Entwicklungstendenzen und Chancen, in: *Lebensmittel & Ernährung der Zukunft – Produkte, Verbraucher, Märkte*. DBB-Forum Berlin, 7.-8.11.2006, Tagungsunterlagen.
- [2] *Haas, R.*: Functional food – Emotional food. Der richtige Claim für den Konsumenten. Ein Vergleich österreichischer versus internationaler Ansätze, *Cash*. Das Handelsmagazin 2000; 10: 102-103.
- [3] *Menrad, K.*: Die Zukunft von Functional Food aus der Perspektive der Wissenschaft, in: *Gedrich, K., Karg, G., Oltersdorf, U.* (Hg.): *Functional Food – Forschung, Entwicklung und Verbraucherakzeptanz*, Karlsruhe 2005; 53-80.
- [4] *Vossen, M.*: Großer Schluck Gesundheit, *Lebensmittelzeitung* 2007; 13: 38, 40.

³ Dies gilt auch für die verstärkten Netzwerke zwischen Wirtschaft und öffentlich alimentierter Wissenschaft. Nestlé-Generaldirektor *Werner Bauer* betonte, dass man „die Vernetzung mit den führenden Wissenschaftlern und

Institutionen in allen für uns relevanten Bereichen vorantreiben“ werde (*Bauer, Werner*: „Keine Halbwahrheiten vermarkten“. Interview, *Lebensmittelzeitung* 2006, Nr. 48 v. 01.12., 33).

- [5] *Bär, C.*: Wellness portionsweise, Lebensmittelzeitung 2007; 9: 40, 42-43.
- [6] *Grefe, Ch.*: Wer's glaubt, isst seiig. Lebensmittel sollen gesund machen: Mit Functional Food wollen Konzerne wie Nestlé ihre Gewinne steigern, Die Zeit 2006; 61 (46): 48.
- [7] *Spiekermann, U.*: Der Markt für Functional Food. Überblick, Bedeutung, Perspektiven, Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens. Mitteilungen H. 2001; 8: 25-36.
- [8] *Spiekermann, U.*: Functional Food: Zur Vorgeschichte einer „modernen“ Produktgruppe, Ernährungs-Umschau 2002; 49: 182-188.
- [9] *Diplock, A.T.* u. a.: Scientific Concepts of Functional Food in Europe. Consensus Document, British Journal of Nutrition 1999; 81: Supplementbd. 1, S1-S27.
- [10] Dr. med. Pragers Nährsalz-Hafer-Kakao, Der Naturarzt 1897; 25: 386.
- [11] *Grafe, V.*: Entgiftung unserer Genußmittel, Prometheus 1911; 22: 500-503, 513-516.
- [12] *Lucifer*: Das Diner der Zukunft, Die Woche 1899; 1: 826-828.
- [13] *Plagge, W., Beythien, A.*: Einige neuere Erfindungen der Nahrungsmittelindustrie, Zeitschrift für Untersuchung der Nahrungs- und Genußmittel 1906; 12: 467-473.
- [14] *Finkler, D.*: Eiweissnahrung und Nahrungseiweiss, Deutsche Medicinische Wochenschrift 1898; 24: 261-269.
- [15] *Cahn, A.*: Die Verwendung der Peptone als Nahrungsmittel, Berliner klinische Wochenschrift 1893; 30: 565-568, 602-606.
- [16] *Goldberg, I.* (Hg.): Functional Foods. Designer Foods, Pharmafoods, Nutraceuticals, New York 1994.
- [17] *Trenz, T.*: Gesundheitsmarkt heiß umkämpft, Lebensmittelzeitung 2006; 42: 12.
- [18] Tegut – Gute Nachrichten 2007, Ausg. v. 29.01.
- [19] *Spiekermann, U.*: Nahrung und Kultur, in: Zwischen Öko-Kost und Designer-Food: Ernährung im 21. Jahrhundert, aid Special 1999; 3650: 7-13.
- [20] *Heimig, D.*: Die leichten Sweets, Lebensmittelzeitung 2005; 42: 44, 46.
- [21] *Reinhardt, W.*: Communicating the Benefits of Functional Foods, Food Technology 2004; 58 (12): 128.
- [22] *Chwallek, A.*: Nestlé übt den weltweiten Spagat, Lebensmittelzeitung 2007; 9: 18.
- [23] *Childs, N.*: Obesity Policy Promises a Functional Food Feast, Nutrition Business Journal 2004; 7/8: 34-35.
- [24] ACNielsen (Hg.): Functional Food & Organics. A Global ACNielsen Online Survey on Consumer Behavior & Attitudes November, 2005.
- [25] *Zinkant, K.*: Heilsversprechen. Wunder im Topf, Die Zeit 2006; 61 (49): 46.
- [26] *Ribbeck, U.*: Verbrauchereinstellung und Nachfrage aus der Sicht der Hersteller und des Handels, in: *Gedrich, K., Karg, G., Oltersdorf, U.* (Hg.): Functional Food – Forschung, Entwicklung und Verbraucherakzeptanz, Karlsruhe 2005, 19-33.
- [27] *Murmann, Ch.*: Neue Regeln für wachsenden Markt. Health-Claims-Verordnung verändert Bedingungen für Design und Werbung, Lebensmittelzeitung 2007; 14: 30.
- [28] *Katz, B.*: Keep the food in functional foods, Food Processing 2007; 2: 31.
- [29] *Pletscher, W.*: Functional food: A growing and not clearly regulated controlled market with a risk potential ranging from a food to a drug, Swiss Medicine Weekly 2004; 134: 367-368.
- [30] *Meijboom, F.L.B.*: Trust, Food, and Health Questions of Trust at the Interface between Food and Health, Journal of Agriculture and Environmental Ethics 2007; 20: 231-245.
- [31] *Daniel, H.*: Gespräch mit Gabi Toepsch. Alpha-Forum v. 24.11.2004, <http://www.br-online.de/alpha/forum/vor0411/20041124.shtml>.
- [32] *Liakopoulos, M., Schroeder, D.*: Trust and functional foods. New products, old issues, Poiesis & Praxis 2003; 2: 41-52.
- [33] *Dietz, D.*: Probiotisch. Werbung macht den Markt, Lebensmittelzeitung 2006; 38: 52.
- [34] *Hanke, G.*: Aldi ist „gut for you“, Lebensmittelzeitung 2006; 49: 36.
- [35] Kraft Foods Deutschland (Hrsg.): 100 Jahre Kaffee Hag. Die Geschichte einer Marke. Bremen 2006.
- [36] *Seel, E.*: Zur Kenntnis des Malzextrakts, Medizinische Klinik 1911; 7: 456-458.
- [37] *Heim, M.*: Die künstlichen Nährpräparate und Anregungsmittel, Berlin 1901.
- [38] *Heddenhausen, G.*: Ueber einige neue Eiweisspräparate, Med. Diss. Göttingen 1897.
- [39] *Heasman, M., Melletin, J.*: The Functional Foods Revolution. Healthy people, healthy profits?, London/Sterlin 2001.
- [40] *Holm, L.*: Food Health Policies and Ethics: Lay Perspectives on Functional Foods, Journal of Agricultural and Environmental Ethics 2003; 16: 531-544.

Adresse des Autors:

Dr. Uwe Spiekermann
Georg-August-Universität Göttingen
Institut für Wirtschafts- und Sozialgeschichte
Platz der Göttinger Sieben 5
D-37073 Göttingen
t +49(0)551/3912434, f +49(0)551/3912433
e-mail: Uwe.Spiekermann@wiwi.uni-goettingen.de