


Eßkultur heute Was, wie und wo essen wir?



UWE SPIEKERMANN

Die Eßkultur ist in Gefahr! Diesen Eindruck gewinnt man schnell, schlägt man gegenwärtig Zeitungen und Zeitschriften auf. Wolfram Siebeck etwa, der bekannte Streiter für Essen mit Messer und Gabel, bringt Ahnungen auf den Punkt: „Natürliche Lebensmittel sind aus unserer zivilisierten Welt verschwunden. Wir essen High-Tech-Produkte.“ Seine Fragen zielen auf Grundsätzliches: „Wieso setzen wir Kinder in eine Welt, in der sie sich vom Kunstfraß ernähren müssen, der Mutation durch fremde Gene ausgesetzt sind und Nahrungsmittellabors als Versuchskaninchen dienen?“¹ Sie wissen, was dieser Gourmet empfiehlt: eine gehobene Küche mit Phantasie und Frische, die allerdings voraussetzt, was die meisten Menschen nicht haben: Geld, Zeit und Wissen. Wer zur kleinen Köchelelite gehört, der entschwebt den Problemen der breiten, scheinbar dumpf vor sich hin mampfenden Masse, verdammt deren Essen als Unkultur, gar als widerwärtig.

Eßkultur à la Siebeck meine ich jedoch nicht, wenn ich diesen jungen, kaum 20 Jahre alten Begriff verwende. Kultur ist Ausdruck allgemeinen menschlichen Tuns, mag es uns zusagen oder nicht. Eßkultur praktizieren alle – wenn auch unterschiedlich. Ich muß Sie daher bitten, mir in die vermeintlichen Niederungen dieser Eßkultur zu folgen und sich dem zu nähern, womit auch Sie sich wahrscheinlich alltäglich befassen: sei es wissenschaftlich, im praktischen Beruf oder – wichtiger noch – im Rahmen des eigenen Essens. Um mich diesem so breiten Thema zu nähern, habe ich drei Schritte gewählt. Im ersten Teil – Beschreibung – werde ich Ihnen einige für die heutige Eßkultur kennzeichnende Faktoren vorstellen. In einem zweiten Abschnitt – Bündelung – gilt es dann, die Vielzahl von Fakten zu einigen charakteristischen Hauptpunkten zusammenzufassen. Eigentlich könnte ich damit enden. Doch noch einen dritten Teil können Sie erwarten – eine Bewertung. Hier werde ich aber nicht über die Ernährungskultur heute urteilen, sie verurteilen oder hymnisch feiern, sondern meine eigene Beschreibung kritisch hinterfragen.

Beschreibung: Informationen zur heutigen Eßkultur

Seit den späten 50er Jahren befindet sich die Eßkultur Deutschlands in steter, lang anhaltender Veränderung.² Entsprechende Einschnitte – so die historische Forschung – hat es zuvor lediglich um 1770, dann wieder um 1880 gegeben. In der Nachkriegszeit galt es anfangs erst einmal wieder auskömmlich zu essen, die Mangelernährung der 40er Jahre zu überwinden. Doch der v. a. seit Mitte der 50er

Jahre steigende, zunehmend breitere Bevölkerungsschichten umfassende materielle Wohlstand ermöglichte dann eine nachhaltige Umgestaltung der täglichen Kost, eine Abkehr von den durch Enge bestimmten Ernährungsweisen früherer Zeit. Die gängigen, Ihnen aus den Ernährungsberichten der DGE sicherlich bestens vertrauten Verbrauchsstatistiken verdeutlichen die grobe Entwicklung³. Die verfügbare Energiemenge stieg anfangs schnell, übertraf 1950 die Marge von täglich 3000 Kilokalorien, erreichte in den 80er Jahren Spitzenwerte von 3600 Kilokalorien und hat sich gegenwärtig bei ca. 3200 Kilokalorien eingependelt. Bei den Nährstoffen ging ein anfangs sinkender, dann stagnierender Kohlenhydratverzehr einher mit steigendem Protein- und Fettkonsum.⁴ Relativ eindeutig waren auch Veränderungen im Bereich einzelner Lebensmittel (Abb. 9).

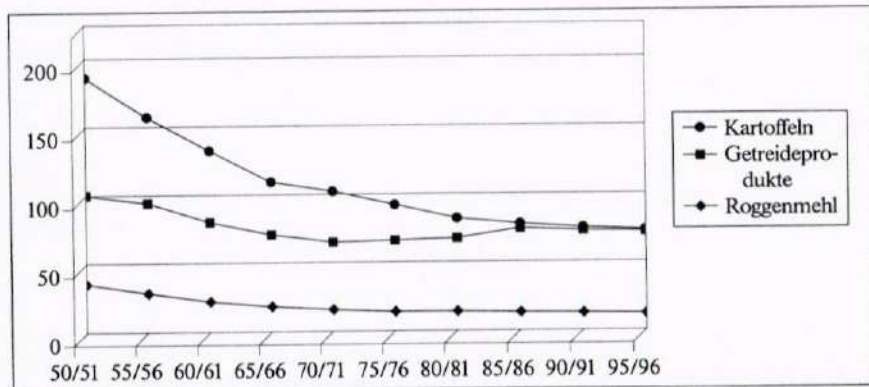


Abb. 9: Verfügbare Mengen ausgewählter Lebensmittel in Deutschland 1950/51–1995/96⁵

Die Deutschen aßen immer weniger Kartoffeln, Getreide-, insbesondere Roggen-erzeugnisse und Milch, während Zucker, Fleisch und Alkohol, aber auch Milchprodukte, Obst und Gemüse teils beträchtlich mehr konsumiert wurden. Seit Ende der 80er Jahre läßt sich allerdings ein klarer Wandel feststellen: Der Kartoffel-, Milch- und Brotkonsum stabilisiert sich, erhöht sich sogar, Fleisch und Zucker sind zunehmend weniger gefragt. Der parallel steigende Gemüse- und Fisch-, Pflanzenfett-, Nudel- und Reisverzehr läßt viele Ernährungswissenschaftler frohlocken: Mangelerscheinungen, so ihre Aussage, seien heute Ausnahmen und ein Trend zu gesünderer Kost deutlich wahrnehmbar.⁶ Dennoch gäbe es auf breiter Front Übergewicht und ernährungsabhängige Krankheiten, deren Prävention eine Königsaufgabe der Ernährungswissenschaft sei.

Derartige Einschätzungen sind richtig und oberflächlich zugleich. Das liegt nicht allein an den methodischen Problemen der Statistiken und am Arbeiten mit hochaggregierten Durchschnittsangaben. Entscheidend ist vielmehr, daß unsere Sprache uns Kontinuität suggeriert, wo doch nur bedingt Kontinuität herrscht.

Wir reden wie vor 50 Jahren immer noch von Milchprodukten oder alkoholfreien Getränken, doch diese Lebensmittel haben sich tiefgreifend verändert.⁷ Denken Sie nur an Fruchtjoghurt oder Energydrinks. Unsere Bezeichnungen hinken dem Wandel der Lebensmittel hinterher. Unsere Eßkultur hat sich daher stärker gewandelt, als uns sprachlich bewußt ist. Trotz der Hygienevorschriften ist es für mich überraschend, daß heutzutage 45% des verkauften Frischfleisches, wohlge-merkt nicht der Fleischprodukte, nicht mehr lose vom Kunden gekauft, sondern (vor)verpackt vertrieben werden. 1981 waren es erst 26%.⁸ Tiefgreifend wandelte sich auch der Verzehrsrahmen der Lebensmittel: Sprachlich identisch bezeichnete Lebensmittel erscheinen heute in gänzlich unterschiedlichen Kontexten. Außer Haus zubereitete und verkaufte Brötchen, Baguettes, Brezen und Brote machen heutzutage ein Drittel des Brotkonsums aus.⁹ Und parallel ergötzen sich Fachleute an neuen Sprachbildern wie Novel Food, Designer Food, Functional Food, Ethnic Food oder Erotic Food. Die Ordnungskraft herkömmlicher Lebensmittelbezeichnungen nimmt offenkundig ab.

Veränderungen dieser Art zeigen deutlich, daß reine Konsumdaten nur die Basis für eine Einschätzung unserer Eßkultur bieten können. Deshalb möchte ich erst einmal auf den veränderten Rahmen von Konsum schauen. An erster Stelle stehen dabei ökonomische Strukturen. Als Teil des Ganzen mag hier der Lebensmittelhandel stehen, der sich seit den 50er Jahren grundsätzlich umgestaltete. Filialbetriebe, Konsumgenossenschaften und Warenhäuser hatten 1950 einen Marktanteil von knapp 11%. Der selbständige Einzelhändler dominierte den Lebensmittelabsatz.¹⁰ Doch was veränderte sich nicht alles: Neue Großhandelsorganisationen kamen auf, konzentrierten den Einkauf in ihren Händen. Die Selbstbedienung setzte sich seit Mitte der 50er Jahre immer stärker durch. Neue Kühltechniken ermöglichten neuartige, meist schon vorgefertigte Waren.¹¹ All dies kostete, führte zugleich zu einem zunehmend breiteren und zugleich tieferen Warenangebot. Binnen 40 Jahre verfünffachte sich das Angebot eines durchschnittlichen Supermarktes von 1400 auf 6600 Produkte (Abb. 10).

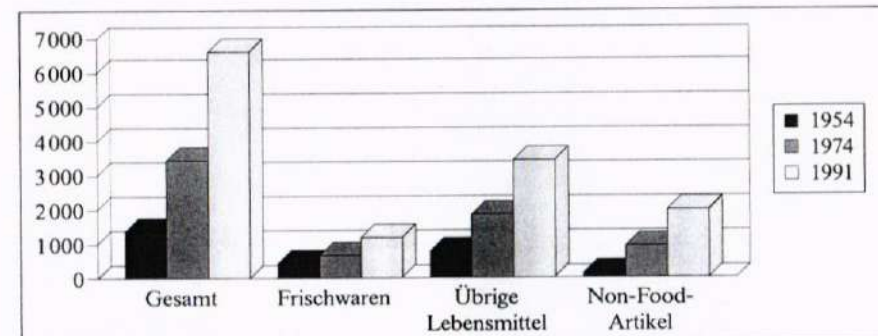


Abb. 10: Produktangebot in SB-Geschäften und Supermärkten 1954, 1974, 1991¹²

Die meisten Waren sind heute ganzjährig zu erhalten, kommen aus aller Herren Länder in die Läden. Und die Produktinnovationen sind kaum mehr zu überblicken: Binnen 12 Monaten wurden 1996/97 u.a. mehr als 300 Getränke, mehr als 200 Süßwaren und Snacks und jeweils fast 200 Molkerei- und Tiefkühlprodukte mit einem Werbeaufwand von fast 4 Mrd. DM neu auf den Markt geworfen.¹³ Nicht mehr kleine Händler, sondern immer stärker leistungsfähige Großbetriebe mit internationaler Ausrichtung dominieren den Absatz. Die zehn größten Konzerne setzten 1997 fast 300 Mrd. DM um und erreichten einen Marktanteil von 85%.¹⁴ Die Folge war ein nachhaltig verändertes Einkaufsverhalten: Barzahlung wurde die Regel, Anschreiben und das heißt vielfach der Kauf kleiner Mengen trat in den Hintergrund. Die jahreszeitlichen Einkaufsrhythmen schliffen sich (seit den 20er Jahren) kontinuierlich ab. Die Einkaufsmengen nahmen zu, zwischen 1957 und 1989 verdoppelten sich die Realausgaben pro Einkauf. Länger haltbare Waren und häusliche Kühltechnik waren hierfür wegweisend.

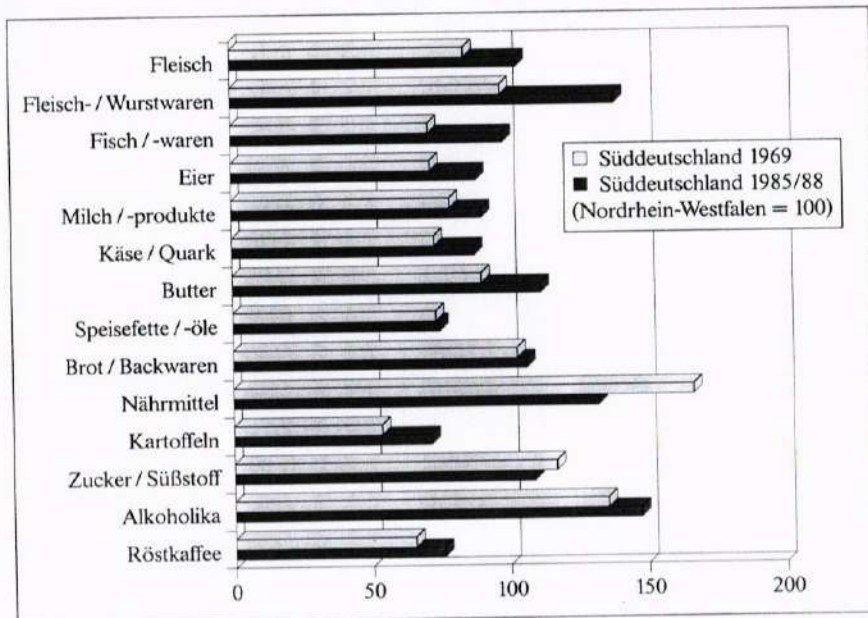


Abb. 11: Verzehrsunterschiede zwischen Nordrhein-Westfalen und Süddeutschland 1969, 1985/88¹⁵

Auf die anderen Sektoren der Ernährungswirtschaft will ich nicht in extenso eingehen. Für die Art, wie wir essen, scheint mir das direkt käufliche Angebot des Handels aber insgesamt auch wichtiger zu sein als die vorgelagerten Angebote von Industrie, Gewerbe und Landwirtschaft.¹⁶ Doch das hängt stark davon ab, welche Souveränität man dem einzelnen Käufer zubilligt. Die Lebensmittelindu-

strie – immerhin der drittgrößte Industriezweig in der Bundesrepublik – ist in weiten Bereichen auf die Mittlerrolle des Handels bzw. eigene Werbung angewiesen.¹⁷ Es mangelt gegenwärtig leider an präzisen Daten zur Beurteilung der Machtverhältnisse zwischen Industrie und Handel.¹⁸ Doch denken Sie nur an viele Produkte aus den neuen Bundesländern, die im Westen Deutschlands nicht aufgrund ihrer mangelnden Qualität oder gar höherer Preise scheitern, sondern weil sie den Kriterien der Handelsunternehmen nur unzureichend entsprechen.

Die Landwirtschaft intensivierte ihre Produktion durch einen bisher unbekanntem Maschinen-, Dünge- und Pflanzenschutzmitteleinsatz, orientierte sich dabei immer stärker an einer europäisch gestalteten Agrarpolitik.¹⁹ Standardisierte Produkte werden von immer weniger Beschäftigten angebaut. Die Lebensmittelimporte nahmen deutlich zu, das Lebensmittelangebot wurde internationaler, saisonale Schwankungen des Angebotes verloren dadurch an Gewicht. Technologische Entwicklungen im Bereich der Konservierung und Warenverpackung unterstützten diese Veränderungen.²⁰

Das heute im Vergleich zu Beginn der 50er Jahre relativ gleichartige Angebotsprofil im Handel, aber auch soziale und gesellschaftliche Entwicklungen (Mobilität, veränderte Stellung der Frau, wachsende Zahl von Single-Haushalten usw.) führten zu einem langsamen Abschleifen regionaler Unterschiede. Deutschland ist auch am Küchentisch aber noch kein einzig Vaterland. Die Bedeutung regionaler Unterschiede ist auch heute noch hoch (Abb. 11).

Bei Fisch, Milch und Kartoffeln besteht beispielsweise ein deutliches Nord-Süd-Gefälle. Alkohol, Nahrungsmittel und Fleisch werden im Süden wesentlich häufiger genossen als im Norden.²¹ Regionale Verzehrunterschiede überlagern nach wie vor soziale, aber auch Geschlechtsunterschiede.²² Frauen und Männer mögen zwar anderes essen, doch beide Geschlechter folgen gleichermaßen regionalen Besonderheiten (Abb. 12).

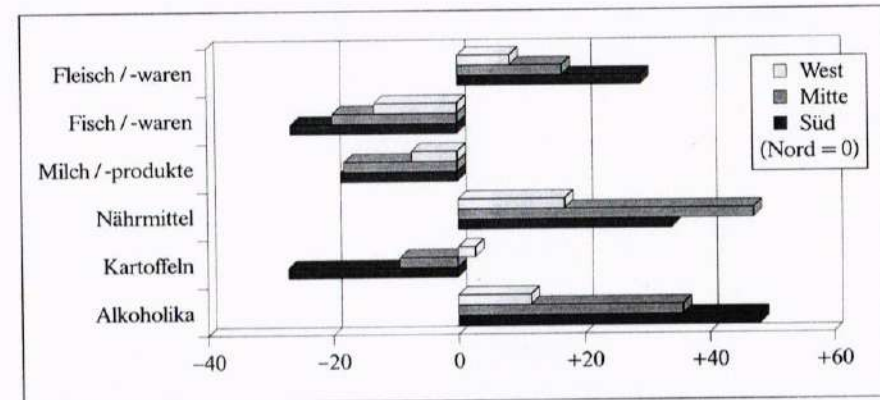


Abb. 12: Regionale Verzehrsunterschiede von Frauen in der Bundesrepublik Deutschland 1985/88²³

Nach wie vor gibt es in Deutschland keine einheitliche Eßkultur. Die meist einfache, auf regionalem Anbau gründende regionale Küche wurde durch allseits verfügbare Industrieprodukte nicht einfach nivelliert, vielmehr fand parallel eine wechselseitige Diffusion regionaler Küchen statt.²⁴ Dabei gelangten auch immer mehr ausländische Spezialitäten nach Deutschland. Ethnic Food mag zwar ein „Megatrend“ unserer Zeit sein, doch Ravioli und Toast Hawaii waren schon in den 50er Jahren Vorboten.²⁵

Zur regionalen Küche gehören vergleichsweise feste Mahlzeitsysteme.²⁶ Sie gerieten durch Produktinnovationen, aber auch wachsende Mobilität, anderes Wohnen und eine veränderte Frauenrolle zunehmend unter Druck. Das betrifft nicht nur den familiären Rahmen: Obwohl in Deutschland, anders als bei den europäischen Nachbarn, das Mittagmahl lange Zeit über die traditionelle Hauptmahlzeit blieb, gewinnen schon seit langem das Abendessen, stärker aber noch die Zwischenmahlzeiten an Bedeutung. Essen ist immer weniger zeitlicher Orientierungspunkt im Alltag, ist immer häufiger situativ, auf die Befriedigung eines Primärbedürfnisses ausgerichtet. Snacks und Imbisse sind auf dem Vormarsch, neben Fast Food tritt Finger Food.

Dies wäre nicht möglich gewesen ohne ein entsprechendes Angebot von Außer-Haus-Verpflegung. Wurde 1962/63 lediglich jede zehnte Mark für Lebensmittel in Gaststätten und Gemeinschaftsverpflegung ausgegeben, so war es 1978 schon jede fünfte und 1993 jede viereinhalbte (Abb. 13).

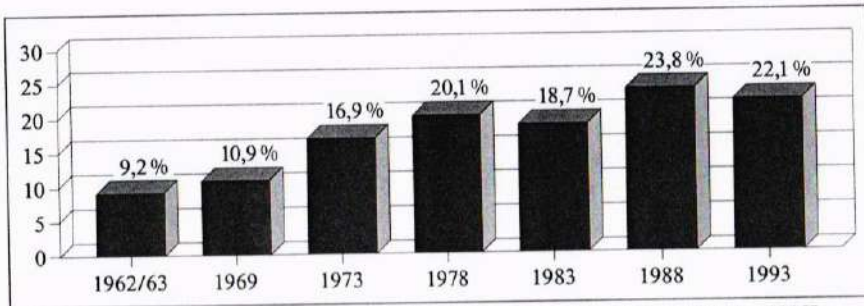


Abb. 13: Aufwendungen privater Haushalte für Mahlzeiten außer Haus 1962/63–1993²⁷

Die Anbieter erwarten, daß in 20 Jahren gar jede dritte für Lebensmittel ausgegebene Mark auf den Außer-Haus-Verzehr fällt.²⁸ Seit den 60er Jahren verbreitete sich auch in Deutschland eine Systemgastronomie (Vorreiter waren hier Wienerwald und Mövenpick), nahm die Zahl ausländischer Spezialitätenrestaurants zu, wuchs die Bedeutung von Schnellimbissen, dann auch von Fast Food-Betrieben. Mensen, Kantinen, Krankenhaus- und Altersheimküchen gewannen vor allem seit den 70er Jahren an Bedeutung. Dazu kam ein schnell wachsender Markt von gastronomischen Komplettangeboten für den Haushalt, Beispiele sind etwa „Essen

auf Rädern“ oder Pizzaservice.²⁹ Seit den 80er Jahren schließlich drängte auch der Lebensmitteleinzelhandel verstärkt in diese Marktnische. Er deckt heute etwa über Grillcenter, Stehcafés oder eigene Restaurants fast 30% aller Verzehrsvälle und 20% des Umsatzes ab, während die klassische Gastronomie Umsätze verliert.³⁰

Zweistellige Wachstumsraten weisen auch die großen Caterer auf. Außer-Haus-Verpflegung prägt zunehmend die Alltagskost: Fast viermal pro Woche wird gegenwärtig auswärts gegessen, und die Umsätze an den einzelnen Wochentagen weisen keine großen Unterschiede mehr auf.³¹ Außer-Haus-Verpflegung steht dabei in direkter Beziehung zum häuslichen Verzehr.³² Neue Produkte halten so Einzug, etwa Tiefkühlpizza oder -pommes frites. Auch ausländische Produkte, Gerichte und Geschmäcker profitieren von diesen Wechselwirkungen. Seit 1993 zeigt sich allerdings, daß auch ein solcher „Megatrend“ an ökonomische Grenzen stoßen kann. Der wirtschaftlichen Lage entsprechend, sinken die Verbraucherausgaben sowohl in den alten als auch in den neuen Bundesländern.³³ Dabei sinken insbesondere die Ausgaben für die einzelne, außer Haus gegessene Mahlzeit, während der Anteil der dabei verwendeten Halb- und Fertiggerichte steigt.³⁴ Die Folge ist ein wachsender Wettbewerb, bei dem sich größere Anbieter eher durchsetzen. So konnten von 1995 auf 1996 lediglich Betriebe über 100 Millionen DM Jahresumsatz ihre Verkäufe real steigern.³⁵

Wenn dennoch generell mit einem Bedeutungsanstieg der Außer-Haus-Verpflegung gerechnet wird, so gründet dies sicher auch darauf, daß sich die Kochfertigkeiten und die für das Essen aufgewendete Zeit verändern. 40 Minuten dauern gegenwärtig die drei Kernmahlzeiten, und die Zeit für die Zubereitung dieses Essens liegt durchschnittlich noch niedriger (Abb. 14).

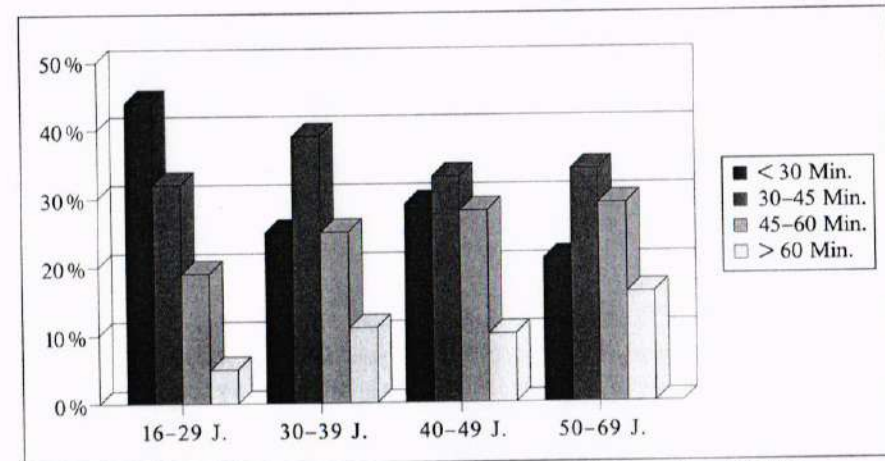


Abb. 14: Zubereitungszeit an Werktagen in der Bundesrepublik Deutschland 1997³⁶

Nur noch in einem Drittel der Haushalte wird täglich, in einem zweiten Drittel fast täglich gekocht.³⁷ Je jünger die Personen und je kleiner die Haushalte sind, desto weniger wird gekocht, desto geringer sind die Kochkenntnisse. Fast 80% der Männer können nur unzureichend kochen, und eine wachsende Zahl von jungen Frauen tritt nicht mehr in die Nachfolge ihrer kochenden Mütter. Essen zu Hause bedeutet zunehmend kalte Küche oder aber schnell zubereitete Fertiggerichte.³⁸ Demographische und familiensoziologische Trends dürften diese Entwicklung verstärken.

Vor diesem Hintergrund haben zeitintensive Ernährungsformen nur begrenzte Expansionsmöglichkeiten. Dazu gehört nicht nur die traditionelle bürgerliche Dreieinigkeitsart von Kartoffeln, Gemüse und Fleisch, sondern dazu gehören auch alternative Ernährungsweisen. Deren Bedeutung ist im letzten Jahrzehnt deutlich gewachsen. So bezeichnen sich gegenwärtig 1% der Männer und 10% der Frauen selbst als Vegetarier.³⁹ Der ökologische Landbau hat hohe Wachstumsraten, gleichwohl liegt der Marktanteil von Bioprodukten noch unter 2% des Lebensmittelangebots.⁴⁰ Obwohl Frische und guter Geschmack gegenwärtig an der Spitze der Qualitätskriterien der Verbraucher liegen und nach Selbsteinschätzungen 10% der Verbraucher regelmäßig und mehr als 40% gelegentlich Bioprodukte kaufen⁴¹, ist es unwahrscheinlich, daß in absehbarer Zeit das Marktpotential der ökologischen Produkte erschöpft wird. Dieses soll optimistischen Schätzungen zufolge in der Gemeinschaftsverpflegung bei bis zu 25%, im Lebensmitteleinzelhandel gar bei bis zu 30% liegen.⁴² Doch mangelndes Angebot – deutlich sichtbar bei Fleisch⁴³ – und eine sicher nicht optimale Absatzorganisation stehen dem strukturell ebenso entgegen wie die Bereitschaft der Mehrheit, den Worten auch Taten folgen zu lassen und ihr Ernährungsverhalten selbstbestimmt zu ändern. Gleichzeitig aber ist eine interessante Bewegung hin auf den Markt feststellbar: Die Zahl der Snacks, Convenience- und Fast Food-Angebote aus Lebensmitteln des ökologischen Anbaus wächst gegenwärtig beachtlich.⁴⁴

Bündelung: Wahrnehmungen und Erfahrungen unseres heutigen Essens

Viele Daten und doch ist klar, daß diese nur wenige Grundprobleme unserer Eßkultur anrühren. Lassen Sie mich in einem zweiten Teil versuchen, die Hauptentwicklungen etwas anders zu bündeln und sie dabei zugleich auf etwas zuzuschneiden, was für die Ernährungskultur heute sicherlich wesentlich ist: deren Wahrnehmung und Erfahrung durch praktisch handelnde Menschen. Sechs Punkte möchte ich besonders hervorheben:⁴⁵

1. Wir sind Konsumenten. Wir essen nicht mehr selbstgezogene Lebensmittel, sondern wir verzehren Produkte, deren Herkunft, deren Produktion und Geschichte uns nur in Ausnahmefällen bekannt ist. Essen als Resultat einer arbeitsteiligen Nahrungskette (Produktion, Distribution und Konsumtion) wird uns fremd, zumindest aber fremder.

2. Der Zwang und die Fähigkeit, Speisen zuzubereiten, nimmt ab. Ein Großteil der heutigen Lebensmittel und Speisen ist bereits bearbeitet, muß teils lediglich erwärmt, teils gar nur gegessen werden. Das Essen als umfassender Prozeß von Einkaufen, Zubereiten, Verzehren und Verdauen konzentriert sich immer stärker auf Essen im Sinne von Nahrung zu sich nehmen. Essen entgleitet so unseren Sinnen, wird etwas von uns selbst nurmehr teilweise Bestimmtes.
3. Dieser Wandel steht nicht isoliert. Er ist Teil sich schnell wandelnder sozio-ökonomischer Rahmenbedingungen, die auf unser Leben wachsenden Einfluß gewinnen. Der Soziologe Ulrich Beck hat diesen Weg in eine andere Moderne schon vor mehr als einem Jahrzehnt in dem Begriff der Risikogesellschaft gebündelt.⁴⁶ Wissenschaft, Technik und Ökonomie haben den traditionellen Rahmen unserer Ernährung zerniert. An die Stelle herkömmlicher Verpflichtungen treten individuelle Entscheidungen, die wesentlich schneller wandelbar sind als in früheren Zeiten. Ein Freiheitsgewinn, gewiß, doch kommerziell gemanagte Trends schließen sich hieran paßgenau an.
4. Emanzipation reicht auch bis in die Küche. Auch wenn Frauen nach wie vor überproportional mit Hausarbeit beschäftigt sind, auch wenn die Rollenverteilung bei jüngeren Paaren nach wie vor stereotype Arbeitsverteilungen aufweist, so nähern sich männliche und weibliche Arbeitsweisen und Ernährungsstile doch tendenziell an.⁴⁷ Dabei sind Männer Trendsetter aus Inkompetenz. Sie konsumieren weit überdurchschnittlich Fertiggerichte, sie essen weit häufiger außer Haus, sie wissen weniger über Ernährung und Nahrung.⁴⁸ Doch Frauen folgen, weil sie aus der traditionellen Versorgerrolle ausbrechen, aber auch, weil „männliche“ Ziele ihre Karrieremuster prägen.
5. Unsere Nahrung verändert sich qualitativ. Sie ist immer weniger über ihr Aussehen, ihre Zusammensetzung, ihren Geruch, ihren Geschmack und ihre Konsistenz zu identifizieren. Statt dessen ist sie verarbeitet, verpackt, erscheint gleichsam entmaterialisiert, eigenartig unsichtbar. Sie wird kommerziell präsentiert, wird Teil einer artifiziellen Gesamterscheinung. 74 000 gegenwärtig käufliche Lebensmittelprodukte bilden ein Gesamtensemble, vor dem der einzelne in prometheischer Scham⁴⁹ erstarrt.
6. Die relative Entstofflichung von Nahrung macht moderne Lebensmittel offen für Projektionen des Alltags. Nahrung wird künstlich natürlich und knüpft immer neu an Traditionelles an. Industrie, Handel und Werbung – aber auch Wissenschaft – versehen Nahrung mit dem Image des Frischen, des Natürlichen, schaffen ein Bild von Nahrung, welches die Be- und Verarbeitung, welches Anbau und Handel vergessen macht. Immer wieder erscheinen Bilder der guten Kost der alten Zeit vor uns: Großmutter geht um! Angesichts der geringen Kenntnisse über die Ernährung unserer Vorfahren noch in der ersten Hälfte dieses Jahrhunderts sind solche Projektionen wahrlich wundersam. Ebenso dient regionale Kost heute als Element von Heimat, obwohl deren kommerziell unterstützte Restbestände kaum etwas mit der Regionalküche etwa des

19. Jahrhunderts gemein haben. Entzeitlichung und Enträumlichung findet auch abseits des einzelnen Produktes statt. Essen hat heute weit mehr Aufgaben, als zu ernähren. Es wird zur Projektionsfläche unserer Wünsche. Denken Sie nur an die immer wieder genährte Hoffnung einer einfach käuflichen, ohne Mühe gesund erhaltenden Kost.

Diese sechs Punkte bündeln Entwicklungen, doch zugleich verändern sie den Blickwinkel, unter dem wir Eßkultur betrachten: Unser Essen ist nicht mehr allein das Ergebnis einiger mehr oder minder zusammenhängender Teilsektoren, sondern erscheint als Element und Ausdruck unserer individuellen, unserer gesellschaftlichen Realität. Essen ist Teil eines sich-zurecht-Findens in der Welt, zeigt ein lebenspraktisches Arrangement zwischen unseren Wünschen und den wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Möglichkeiten. Gilt dies, dann weitet sich das Thema „Eßkultur“ sehr schnell, zeigt sich, wie begrenzt die Ausführungen im ersten Teil waren.

Bewertung: Zum gesellschaftlichen Stellenwert der heutigen Eßkultur

Um dieses deutlicher zu machen, hilft ein kleiner Ausflug in die Vergangenheit. Wir gewinnen dadurch, so hoffe ich, einen etwas anderen Eindruck von dem, was ich Ihnen bisher vorgestellt habe. 1930 nämlich, also vor knapp 70 Jahren, legte einer der Väter der Ernährungswissenschaft, der Berliner Hygieniker und Physiologe Max Rubner, ein kleines Buch namens „Deutschlands Volksernährung. Zeitgemäße Betrachtungen“⁵⁰ vor. Darin charakterisierte er die Eßkultur seiner Zeit. Und seine Aussagen sind verblüffend:

Die Ernährung der modernen, industriellen und städtisch geprägten Welt war in Rubners Augen durch eine vielfach auftretende „Luxuskonsumtion“, insbesondere aber durch einen „übermäßigen Genuß von Fett“ gekennzeichnet. Die Folgen seien Fettsucht und ernährungsabhängige Erkrankungen. Rubner beklagte den Rückgang des Roggenbrot- und Kartoffelverzehr, während er vor dem viel zu hohen Zucker-, Alkohol- und Schweinefleischkonsum warnte. Vehement sprach er sich für mehr Obst und Gemüse aus, das allerdings vornehmlich aus deutschen Landen stammen sollte. Die regionale Kost sei ein hohes Gut, schmackhaft und gesund, doch sie sei durch neue Produkte und veränderte Mahlzeitsysteme in Gefahr. Besonders warnte er dabei vor dem durch die moderne Arbeitsorganisation verursachten Bedeutungsverlust des Mittagmahls. Zahl und Stellenwert der Zwischenmahlzeiten hätten schon seit der Jahrhundertwende zugenommen, führten zu unmäßigen und situativem Essen. Das wachsende Angebot von Würstchenbuden, Imbissen, Volksküchen, Speisehallen und -wirtschaften verführe hierzu. Strikt wandte er sich gegen die zu fette, zu teure, dick machende und zu stark am Geschmack orientierte Brötchen- und Sandwichernahrung seiner Zeit.⁵¹ Der Drang nach Außer-Haus-Verpflegung sei jedoch verständlich, warte zu Hause statt einer warmen Mahlzeit häufig doch nur kalte Küche, oder, schlimmer noch, die schnelle Küche aus der Konserve. Grund hierfür seien die schlechten Koch-

kenntnisse der Frauen, deren zunehmende Berufstätigkeit und Emanzipation ihren Preis habe. Dagegen empfahl er Kochkurse und hauswirtschaftliche Beratung – auch für Männer.

Nein, Rubners Trends der ausgehenden 20er Jahre sind nicht völlig deckungsgleich mit dem, was ich Ihnen eingangs für die 90er Jahre vorgestellt habe. Es gibt Differenzen, deutliche gar, denken Sie nur an die Frage der Zusammensetzung und Qualität der Lebensmittel. Oder an die ökonomischen Rahmenbedingungen.⁵² Doch für mich sind die Gemeinsamkeiten beider Szenarien wichtiger. Mich macht dieser bemerkenswerte Gleichklang mit dem alten Rubner stutzig, mich irritiert es, daß Haupttendenzen der 20er Jahre auch heute trendbestimmend sind. 70 Jahre Wandel und immer noch kein Ende?

Sie sehen, ich will es mir (und Ihnen) nicht einfach machen, gehe bewußt einer glatten, einfachen Antwort auf die Frage, was, wie und wo wir essen, aus dem Wege. Ein Ausflug ins vermeintlich Vergangene kann kosten.

Für mich lautet ein erstes Ergebnis: Entdramatisierung. Etwas mehr Distanz zu den immer wieder lautstark beklagten Entwicklungen von Teilbereichen unserer Ernährungskultur. Dies dient nicht der Abschwächung, gar der Relativierung. Doch es dient dem reflektierteren, nicht nur am Detail klebenden Analysieren.

Das aber bedeutet zweitens auch eine grundsätzliche Rückfrage. Eine Rückfrage an die Chancen und Grenzen wissenschaftlicher Bewertungskriterien. Wissenschaft, auch Ernährungswissenschaft, besitzt einen Röhrenblick. Sie sieht dadurch schärfer, zugleich aber weniger. Wissenschaft produziert eine eigene Realität, neues Wissen. Dieses Wissen gilt uns als aufgeklärt und alltagsrelevant. Das alltägliche Ernährungswissen gilt demgegenüber als unaufgeklärt, das Ernährungsverhalten als potentiell gesundheitsgefährdend, auf jeden Fall als verbesserungswürdig. Objektive Wissenschaft urteilt über subjektives Fehlverhalten, grenzt aber gleichzeitig Elemente von Tradition und erfahrenerem Wissen aus, setzt sich mit Sinn und Bedeutung des alltäglichen Essens kaum auseinander.⁵³

Was bedeutet es für uns, wenn neuere Studien ergeben, daß Mitte 1996 26% der bundesdeutschen Verbraucher verunsichert waren über den Gesundheitswert industriell vorgefertigter Lebensmittel, bei fast drei Vierteln derartige Ängste aber offenbar nicht bestanden? Und was, wenn wir hören, daß Wissen über Ernährung die Verunsicherung eher vergrößert als verringert?⁵⁴ Was bedeutet es, daß nur 7% der bundesdeutschen Bevölkerung die DGE als Informationsquelle für gesunde Ernährung nennen?⁵⁵ Kann eine wissenschaftliche Antwort darauf wirklich sein, weiter in die gleiche Richtung zu gehen, vermehrt aufzuklären und zwar mit wissenschaftlich abgesicherter Rationalität? Was unterscheidet Wissenschaft eigentlich strukturell von der eingangs erwähnten Gourmetelite à la Siebeck? Sehen wir, von unserem Wissen ausgehend, nicht genauso eine große Masse unaufgeklärter, tendenziell falsch essender Menschen vor uns? Müssen sich Wissenschaftler nicht auch in Frage stellen, ihren Röhrenblick bedenken und Essen als ein auch selbstorganisiertes kulturelles Phänomen verstehen? Das frage ich nicht, um hier Wis-

Wissenschaft in Frage zu stellen. Ich frage das vielmehr, gerade weil ich zutiefst vom Wert empirischer wissenschaftlicher Arbeit überzeugt bin.

Sie wissen, was an solche Appelle sich gemeinhin anschließt: Der Schluß vieler Wissenschaften, das Bekenntnis zu gemeinsamer interdisziplinärer Arbeit. Interdisziplinarität kann helfen.⁵⁶ Wichtiger aber sind selbstkritische Rückfragen an die Grenzen unseres Wissens. Reproduziert Wissenschaft wirklich mehr als einen begrenzten Blick auf an sich wesentlich umfassendere Probleme? Sind unsere hehren Ziele, die positiven Vorgaben nicht immer auch Projektionen? Wünsche und Vorstellungen, die Wissenschaftler haben? Ist Wissenschaft mehr als die Beantwortung selbstdefinierter Fragen? Und was könnte sie sein, wenn sie dies realisierte?



Abb. 15: EBkultur zwischen Alltag und Wissenschaft

Um zum Schluß zu kommen: Es hilft meines Erachtens ein breiterer Blick auf die EBkultur, ein Blick, dessen Maßstab nicht allein (fach)wissenschaftliche Bewertungskriterien sein können (Abb. 15). EBkultur ist Teil und Ausdruck unserer Gesellschaft – und das heißt, sie ist immer auch mehr und anderes als Wissenschaft. EBkultur läßt sich nicht allein auf die Bereiche, auf die Daten reduzieren, die ich selbst angesprochen habe. EBkultur ist Folge und Element spezifisch gesellschaftlicher Strukturentscheidungen, menschlichen Duldens, Wollens und Handelns. EBkultur ist in diesem Sinne klassisch politisch. Die Art, wie wir essen, ist von der Art, wie wir leben, nicht zu trennen. Hierüber gilt es sich auszutauschen: Wissenschaftler und „Laien“, Produzenten und Konsumenten. Dann wird die Frage nach der EBkultur wirklich spannend, relevant für mehr als die, die wir wissenschaftliche Aufsätze lesen: Wer setzt die Strukturen? Wer entscheidet? Wem nutzt dies alles? Wollen wir dies? Solche Fragen tolerant und bohrend zugleich zu stellen, wäre wichtig. So könnte sich auch praktisch zeigen, daß die Rede von der EBkultur mehr sein kann als eine Nabelschau von Wissenschaftlern oder Gourmets.

- 1 Siebeck, Wolfram: Unsere tägliche Chemie, DIE ZEIT Magazin 1998, Nr. 18 v. 23.04.1998, 30.
- 2 Als Vergleich bieten sich u. a. an: Kühne, Petra: Lebensmittel 2000. Wie sehen unsere Ernährungsgewohnheiten im nächsten Jahrtausend aus?, Lebendige Erde 49, 1998, 121–127; Kutsch, Thomas: Lebensmittelauswahl und Ernährungsgewohnheiten in der Zukunft, in: 1956–1996. 40 Jahre Institut für Ernährungsberatung und Diätetik der DGE, hg. v. d. DGE, Düsseldorf 1996, 32–41; Leonhäuser, Ingrid-Ute: Ernährungskompetenz im Kontext einer Risiko- und Erlebnisgesellschaft, Hauswirtschaft und Wissenschaft 45, 1997, 24–29; Oberitter, Helmut: Aktuelle Ernährungssituation und Trends, in: Ernährung und Ernährungsberatung: Quo vadis?, o. O. o. J. [Bingen 1992] (X. Symposium Wissenschaft & Ernährungspraxis. 01. Oktober 1992, Bingen), 27–35; Stehle, Peter: Ernährung im Wandel. Trends der letzten Jahrzehnte (1950–2000), AID-Verbraucherdienst 42, 1997, 156–159. Zur internationalen Entwicklung vgl. Senauer, Ben/ Asp, Elaine/Kinsey, Jean: Food Trends and the Changing Consumer, St. Paul 1993; Sloan, A. Elizabeth: Food Industry Forecast: Consumer Trends to 2020 and Beyond, Food Technology 52, 1998, Nr. 1, 37–38, 40, 42, 44.
- 3 Ernährungsbericht 1996. Hg. v. d. Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V., Frankfurt a. M. 1996, 18–25; Ernährungsbericht 1988. Hg. v. d. Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V., Frankfurt a. M. 1988, 16–25.
- 4 Stehle, 1997, 156 weist besonders auf die veränderte Art der aufgenommenen Kohlenhydrate hin: „Zucker statt Kartoffeln, Mono- und Disaccharide anstelle von Polysacchariden.“
- 5 Zusammengest. n. Teuteberg, Hans J.: Der Verzehr von Nahrungsmitteln in Deutschland pro Kopf und Jahr seit Beginn der Industrialisierung (1850–1975). Versuch einer quantitativen Langzeitanalyse, Archiv für Sozialgeschichte 19, 1979, 331–388, hier 348; Statistisches Jahrbuch über Ernährung, Landwirtschaft und Forsten der Bundesrepublik Deutschland 1984. Hg. v. Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Münster-Hiltrup 1984, 167; Dass., 1991, 172; Dass., 1998, 186.
- 6 Vgl. Jahreis, G.: Quo vadis Ernährung? Ernährungsfachtagung der DGE-Sektion Thüringen, Ernährungs-Umschau 44, 1997, 106–107, hier 107.
- 7 Zur heutigen Marktsituation s. Birnbaum, Günter: „Markttrends = Geschmackstrends?“, in: De Gustibus (non) est disputandum? Geschmack als Erfolgsgarant im Markt für Lebensmittel. 23. Südzucker-Symposium, Mannheim 1996, 114–139. Vgl. demgegenüber Lindner, A. F.: Alkoholfreie Getränke, Deutsche Lebensmittel-Rundschau 44, 1948, 253–256; Lüthi, Hs.: Neuere Entwicklungen in der Fruchtsaftindustrie, Flüssiges Obst 25, 1958, VII/16–VII/21.
- 8 Wagner, Peter/Beimdick, Eva: Determinanten des Erfolgs bei Markenfleischprogrammen, Berichte über Landwirtschaft NF 75, 1997, 171–205, hier 177.
- 9 Wendt, Heinz/Höper, Ute/Schmidt, Christian: Zur Situation der Ernährungswirtschaft in Deutschland 1997, Agrarwirtschaft 46, 1997, 371–384, hier 379.
- 10 Einen guten Überblick vermittelt Batzer, Erich: Starker Wandlungsprozeß im Lebensmittelhandel, Wirtschaftskonjunktur 17, 1965, 33–41.
- 11 Zur Entwicklung vgl. Verbrauch an Tiefkühlkost 1960 bis 1996 in Deutschland, hg. v. Deutschen Tiefkühlinstitut, o. O. o. J. [Köln 1997] (Ms.). War das Angebot anfangs von Geflügel, Gemüse und Fisch geprägt, so bildeten 1996 Fertiggerichte, Geflügel und Kartoffelerzeugnisse die wichtigsten Produktgruppen.
- 12 Zusammengest. n. Spiekermann, Uwe: Rationalisierung als Daueraufgabe. Der deutsche Lebensmitteleinzelhandel im 20. Jahrhundert, Scripta Mercaturae 31, 1997, 69–128, hier 114.
- 13 Wendt/Höper/Schmidt, 1997, 378.
- 14 Umsätze im Lebensmittelhandel 1997, Ernährungs-Umschau 45, 1998, 143–144.
- 15 Zusammengest. u. ber. n. Regionale Aspekte der Aufwendungen für Nahrungs- und Genussmittel. Ergebnisse der Einkommens- und Verbrauchsstichprobe 1969, Wirtschaft und

- Statistik 1972, 594–597, hier 595; Heseke, H[elmut] u. a.: Lebensmittel- und Nährstoffaufnahme Erwachsener in der Bundesrepublik Deutschland, Niederkleen o. J. (VERA-Schriftenreihe, Bd. III), 100–101.
- 16 Dagegen konzentrieren sich die meisten populären Darstellungen auf Industrie bzw. grüne Lobby. Vgl. etwa Grimm, Hans-Ulrich: Die Suppe lügt. Die schöne neue Welt des Essens, Stuttgart 1997; Reinecke, Ingrid/Thorbrietz, Petra: Lügen, Lobbies, Lebensmittel. Wer bestimmt, was sie essen müssen, München 1997. Wichtige Fragen werden daher verkürzt angegangen.
- 17 Zu Trends und Strukturproblemen vgl. Buckenhüskes, Herbert J.: Trendbestimmende Entwicklungen im Lebensmittelmarkt, Lebensmitteltechnik 1992, Nr. 10, 30–33; Nr. 11, 26–30.
- 18 Nach Lademann, Rainer: Marktstruktur und Wettbewerb in der Ernährungswirtschaft. Eine empirische Analyse der Konzentrationsentwicklung und Marktkräfte in Industrie und Handel, Göttingen 1996 (Göttinger Handlungswissenschaftliche Schriften, Bd. 44), 37 entfallen z. Zt. allerdings etwa 2/3 des Wareneinkaufs (umsatzgewichtet ca. 60%) auf die 10 führenden Lieferanten.
- 19 Zur allgemeinen Entwicklung vgl. Goodman, David/Sorj, Bernardo/Wilkinson, John: From Farming to Biotechnology. A Theory of Agro-Industrial Development, Oxford/New York 1987. Aktuell informiert Bohlen, Peter/Günther, Eicke/Brandt, Karl-Heinz: Produktion und Wertschöpfung der Landwirtschaft in der Bundesrepublik Deutschland, Agrarwirtschaft 45, 1996, 167–185.
- 20 Der Aufwand für Verpackungen betrug im Produzierenden Ernährungsgewerbe 1994 fast 13 Mrd. DM, d. h. ca. 6,2% des Umsatzes (Wendt/Höper/Schmidt, 1997, 375, Anm. 7).
- 21 Die Nationale Verzehrsstudie. Ergebnisse der Basisauswertung, Bonn 1991 (Materialien zur Gesundheitsforschung, Bd. 18), 21.
- 22 Spiekermann, Uwe: Deutsche Küche – eine Fiktion. Regionale Verzehrunterschiede im 20. Jahrhundert, Hauswirtschaft und Wissenschaft 47, 1999 (i. V.).
- 23 Zusammengest. n. Verzehrsstudie, 1991, 21.
- 24 Vgl. Kutsch, Thomas: Ethnic food, cuisines regionalés, gruppen- und landestypische Küchen, Essen als Teil der sozialen Identität, in: Wegemann, Sigrid (Hg.): Alte Landschaftsküchen in neuer wissenschaftlicher Bewertung, Frankfurt a.M. 1990 (Schriftenreihe der AGEV, Bd. 7), 29–37; Matter, Max: Aspekte zur Revitalisierung traditioneller Kost, in: ebd., 22–28. Zum historischen Hintergrund s. Spiekermann, Uwe: Regionale Verzehrunterschiede als Problem der Wirtschafts- und Sozialgeschichte. Räume und Strukturen im Deutschen Reich 1900–1940, in: Teuteberg, Hans Jürgen/Neumann, Gerhard/Wierlacher, Alois (Hg.): Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven, Berlin 1997 (Kulturthema Essen, Bd. 2), 247–282.
- 25 Vgl. Ethnic Food. Die neue Dynamik im Lebensmittelmarkt. 28 Thesen. Kurzfassung, o. O. 1993; Grijspaardt-Vink, Carina: Health and Convenience Top Food Trends in Europe, Food Technology 50, 1996, Nr. 7, 28.
- 26 Vgl. hierzu zuletzt Ziemann, Martina: Zur Internationalisierung der Verzehrsgewohnheiten in den europäischen Ländern, Ernährungs-Umschau 45, 1998, 121–125, auch wenn die Ausführungen mangels empirischer Absicherung primär ein Gedankenexperiment darstellen.
- 27 Zusammengest. n. Meyer, Hertje: Analyse der Nachfrage nach Nahrungs- und Genussmitteln in der Bundesrepublik Deutschland auf der Basis der Einkommens- und Verbrauchsstichproben von 1962/63 und 1969, Hannover 1978 (Agrarwirtschaft, Sdrh. 76), 76; Aufwendungen privater Haushalte für Nahrungs- und Genussmittel; Mahlzeiten außer Haus, Stuttgart 1989 (Wirtschaftsrechnungen. Einkommens- und Verbrauchsstichprobe 1983, Fachserie 15, H. 3), 12*–13*; Fiebinger, Hilde: Aufwendungen privater Haushalte für Nahrungsmittel, Getränke und Tabakwaren. Ergebnisse der Einkommens- und Vermögensstichprobe 1993, Wirtschaft und Statistik 1997, 879–886, 734*, hier 886.

- 28 Baudrexel, Werner: Schrittmacher mit System, Ernährungswirtschaft 1994, Nr. 2, 10–13, hier 10.
- 29 Vgl. Jenn, Albrecht: Die deutsche Gastronomie. Eine historische und betriebswirtschaftliche Betrachtung, Frankfurt a.M. 1993.
- 30 25. Kalenderwoche 1995–1997. Essen außer Haus, GV-Praxis 25, 1997, Nr. 10, 34–35, hier 34.
- 31 Ebd., 34–35.
- 32 Hollingsworth, Pierce: The Changing Role of Fast Food, Food Technology 51, 1997, Nr. 3, 24; Sloan, A. Elizabeth: Take-Out Takes Off, Food Technology 49, 1995, Nr. 11, 38.
- 33 Nahrungsverbrauch und Verbraucherausgaben, Statistischer Monatsbericht. Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten 1998, 118–119; Statistisches Jahrbuch über Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in der Bundesrepublik Deutschland 1997. Hg. v. Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Münster-Hiltrup 1998, 342. Im ersten Vierteljahr 1997 betrugen die relativen Ausgaben für den Außer-Haus-Verzehr in den alten Bundesländern sozial abgestuft 2,5, 2,5 und 3,2% (10,8, 12,3 und 17,7% der Gesamtausgaben für Nahrungs- und Genussmittel), in den neuen Bundesländern dagegen (im zweiten Vierteljahr) 2,7, 3,6 und 4,5% (13,6, 15,1 und 20,0%).
- 34 Adam, Rudolf: Convenience-Produkte: Die Rechnung geht auf, GV-Praxis 25, 1997, Nr. 10, 72, 74, 76, 81.
- 35 Spörel, Ulrich: Entwicklung im Gastgewerbe 1996, Wirtschaft und Statistik 1997, 321–324, hier 323. Gleichwohl wurden in dieser Größenklasse nur 9,1% des Umsatzes erzielt, während Betriebe mit weniger als 1 Mio. DM Umsatz 55,7% Marktanteil erreichten.
- 36 Zusammengest. n. Berg, Ilona: Kochalltag in Deutschland – alles wie gehabt?, Ernährungs-Umschau 44, 1997, B37–B39, hier B38.
- 37 Fankhänel, Sabine: Welcher Verzehrstyp sind Sie?, Ernährungs-Umschau 44, 1997, 317.
- 38 Kochen in Deutschland. Berichts- und Tabellenband. Iglo-Forum-Studie '95, o. O. 1995.
- 39 Gibt es einen Trend zum Vegetarismus?, AID-Verbraucherdienst 42, 1997, 174. Wesentlich bedeutender ist der Vegetarismus in Großbritannien, vgl. Beardsworth, Allen/Keil, Teresa: The vegetarian option: varieties, conversions, motives and careers, The Sociological Review 40, 1992, 253–293.
- 40 Gab es 1991 in der Bundesrepublik Deutschland 3423 vertragsgebunden ökologisch wirtschaftende Betriebe mit 76133 ha landwirtschaftlich genutzter Fläche, so stieg diese Zahl 1997 auf 6465 Betriebe und 326856 ha (Statistisches Jahrbuch, 1998, 90).
- 41 Vgl. Ökoprodukte: Gesundheit und Geschmack überzeugen, UGB-Forum 14, 1997, 234; Öko-Produkte sind vielen zu teuer, Ernährungs-Umschau 44, 1997, 305. Beide Artikel basieren trotz der disparaten Titel auf derselben Erhebung.
- 42 Guignard Kessler, Anne-Marie: Öko-Produkte: Schattendasein überwunden, GV-Praxis 25, 1997, Nr. 10, 66–70.
- 43 Branscheid, Wolfgang: Zur Qualität von Milch und Fleisch: Ansprüche der Verbraucher und Maßnahmen der Tierproduktion, Berichte über Landwirtschaft NF 74, 1996, 103–117.
- 44 Wörner, Frank: Jetzt auch in Bio-Qualität: Eisige Kost, UGB-Forum 14, 1997, 223–226; Bio-Fast-Food. Tiefkühl-Pizza, Bio-Burger, Öko-Test 1997, Sdrh. 21, 88–90.
- 45 Ich gründe dabei auf Fischler, Claude: Gastro-nomie et gastro-anomie. Sagesse du corps et crise bioculturelle d'alimentation moderne, Communications 31, 1979, 189–210; Ders.: Food habits, social change and the nature/culture dilemma, Social Science Information 19, 1980, 937–953; Ders.: Food, self and identity, Social Science Information 27, 1988, 275–292.
- 46 Beck, Ulrich: Risikogesellschaft. Auf dem Weg in eine andere Moderne, Frankfurt a.M. 1986. Vgl. auch Beck, Ulrich: Gegengifte. Die organisierte Unverantwortlichkeit, Frankfurt a.M. 1988. Über die gesellschaftlichen Folgen der ökonomischen Veränderungen s. Forrester, Viviane: Der Terror der Ökonomie, Frankfurt a.M./Wien 1997.

- 47 Vgl. hierzu Warde, Alan/Hetherington, Kevin: English households and routine food practices: a research note, *The Sociological Review* 42, 1994, 758–778.
- 48 Alleinlebende Männer nehmen beispielsweise doppelt so viele Mahlzeiten im Monat in einer Gaststätte ein wie alleinlebende Frauen (Fiebinger, 1997, 886).
- 49 Anders, Günther: *Die Antiquiertheit des Menschen*, Bd.1: Über die Seele im Zeitalter der zweiten industriellen Revolution, 6. Aufl. München 1983, 21, definiert diese als „Scham vor der ‚beschämend‘ hohen Qualität der selbstgemachten Dinge.“
- 50 Rubner, Max: *Deutschlands Volksernährung. Zeitgemäße Betrachtungen*, Berlin 1930 (Die Volksernährung, H.9). Das Szenario ist teilweise schon angelegt in Rubner, Max: *Die volkswirtschaftlichen Wirkungen der Armenkost*, in: Ders.: *Volksernährungsfragen*, Leipzig 1908, 43–143; Ders.: *Wandlungen in der Volksernährung*, Leipzig 1913.
- 51 Vgl. hierzu schon Rubner, Max/Schulze: Das „belegte Brot“ und seine Bedeutung für die Volksernährung, *Archiv für Hygiene* 81, 1913, 260–271 bzw. die fundierte Analyse von Dehne, Harald: »Das Essen wird also auch ‚ambulando‘ eingenommen«. Das »belegte Brot« und andere schnelle Kostformen für Berliner Arbeiterinnen und ihre Kinder im Kaiserreich, in: Schaffner, Martin (Hg.): *Brot, Brei und was dazugehört. Über sozialen Sinn und physiologischen Wert der Nahrung*, Zürich 1992, 105–123.
- 52 Rubners Ideal einer bürgerlichen Mischkost auf regionaler Lebensmittelgrundlage benötigte schließlich kaum industriell be- und verarbeitete Produkte. Der Berliner Ordinarius war außerdem strikter Gegner alternativer Ernährungsweisen. Hätte er deren Bedeutung für die Ernährung seiner Zeit präzise ausgeleuchtet, hätte es auch hier Parallelen zur Gegenwart gegeben. Schließlich wuchs die Alternativwirtschaft in den 20er Jahren und erreichte in den 30er Jahren Margen, die Anfang der 1990er Jahre noch nicht erreicht waren (Speetzen, Joachim: *Die deutsche Reformwarenwirtschaft*, WiWi. Diss. Hamburg 1942). Unterschiede gab es auch bei der Frage nach der (hohen) Bewertung des Eiweißkonsums. Erst in den 30er Jahren wandelte sich dies unter den Imperativen der NS-Ernährungspolitik.
- 53 Vgl. hierzu auch Tanner, Jakob: *Ernährungswissenschaft, Esskultur und Gesundheitsideologie. Erfahrungen, Konzepte und Strategien in der Schweiz im 20. Jahrhundert*, in: Schaffner, Martin (Hg.): *Brot, Brei und was dazugehört. Über sozialen Sinn und physiologischen Wert der Nahrung*, Zürich 1992, 85–103.
- 54 Bergmann, Karin: *Verbraucherverunsicherung und Convenience Food. Ergebnisse einer Repräsentativuntersuchung* (in diesem Band).
- 55 Friebe, Dietlinde u. a.: *Einstellungen der deutschen Bevölkerung zu Lebensmitteln, Ernährung und Gesundheit. Ergebnisse aus einem EU-Survey*, *Ernährungs-Umschau* 44, 1997, 206, 211–213, 260–264, hier 213.
- 56 Schon die Studierenden der Ernährungswissenschaft grenzen allerdings Sprach-, Kultur- und teils auch Sozialwissenschaften von Beginn an aus dem Kanon relevanter Fächer aus, vgl. Schönberger, Gesa U./Spiekermann, Uwe: *Vorstellungen, Wünsche und Ziele von Studierenden der Oecotrophologie an der Justus-Liebig-Universität Gießen* (in diesem Band).

Der Beitrag ist die überarbeitete Fassung eines Vortrages auf der UGB-Tagung „Trends in der Ernährung“ (Gießen, 15.–16. Mai 1998). Für wichtige Literaturhinweise und kompetente Kritik danke ich Dipl. oec. troph. Gesa Schönberger.

Der Internationale Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens

ALOIS WIERLACHER

Wer sich am Ende des zwanzigsten Jahrhunderts dem Kulturphänomen Essen mit wissenschaftlichem Interesse zuwenden will, läuft Gefahr, durchs Sieb der über 3000 wissenschaftlichen Fächer zu fallen: Es gibt keine wissenschaftliche Disziplin, die das Kulturphänomen und Kulturthema des Essens zu ihrer besonderen Aufgabe gemacht hätte. Entsprechend außergewöhnlich ist die Entstehungsgeschichte des Arbeitskreises: Er wurzelt nicht, wie man erwarten könnte, in der Medizin, in der Ernährungsforschung oder in der Lebensmittelchemie, sondern in den Erkenntnisinteressen der Interkulturellen Germanistik.¹

Im Prozeß der Konzeptualisierung dieses Faches wurde mir immer deutlicher, welche große und besondere Rolle kulturelle Essennormen sowohl im Aufbau individueller und kollektiver Identitäten als auch in kulturellen Fremderfahrungen spielen. Ich machte das Thema darum ungeachtet seiner damaligen Geringschätzung in den Geisteswissenschaften zu einem meiner besonderen Forschungsschwerpunkte, legte die erste große Untersuchung in der Wissenschaft über die Thematisierung des Essens in der Literatur vor² und betrieb die interdisziplinäre Erweiterung dieser Essenforschung zu einer interdisziplinären Kulturwissenschaft. Nach mehrjährigen Vorarbeiten gelang es, den Vorstand der Rosenthal AG und führende Wissenschaftler aus verschiedenen Disziplinen zur kooperativen Erkenntnisarbeit zu gewinnen und sie, gefördert zugleich von der Deutschen Forschungsgemeinschaft (DFG), zu einem Rundgespräch einzuladen: Fachvertreter der Sozialwissenschaft, Geschichte, Volkskunde, Ethnologie, Medizingeschichte, Theologie, Literaturwissenschaft, Linguistik; unter ihnen der Physiker und vormalige DFG-Präsident Heinz Maier-Leibnitz, der Ernährungshistoriker Hans Jürgen Teuteberg, der Medizinhistoriker Dietrich von Engelhardt und der Literaturwissenschaftler Gerhard Neumann. Das Rundgespräch fand vom 24.–26. Mai 1989 in Selb statt. Die Thematik umfaßte die Problembereiche „Anthropologie des Essens“, „Vom gegenwärtigen Diskurs über das Essen“ und „Bedeutung und Funktion des Essens und des Redens von ihm in der interkulturellen Verständigung“³. Die Ergebnisse sind in dem Band „Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder“ veröffentlicht.⁴

Im Lauf der dreitägigen Forschungsgespräche war man zu dem Arbeitsergebnis gekommen, „daß eine Kulturwissenschaft des Essens in der Zusammenarbeit zwischen Natur- und Kulturwissenschaften scheinbare Selbstverständlichkeiten der eigenen EBkultur in Selbstverständnis, in Verständnis wesentlicher Kompo-

Dr. Rainer Wild-Stiftung (Hg.)

**GESUNDE ERNÄHRUNG ZWISCHEN
NATUR- UND KULTURWISSENSCHAFT**

Die Arbeit der Dr. Rainer Wild-Stiftung

RHEMA
MÜNSTER
1999