

Ernährungskultur

((Eine soziologische Zeitdiagnose

Trends im Essverhalten spiegeln gesellschaftliche Entwicklungen – in aller Widersprüchlichkeit der spätmodernen Lebenswelt. Der »kulinarischen Orientierungslosigkeit« wird hier ein ordnender Überblick entgegengestellt.

● Ernährung ist ein Dauerbrenner in den Medien. Zu viel, zu fett, zu einseitig usw. lauten die einschlägigen Urteile. Zunehmend werden gesundheitliche Risiken und volkswirtschaftliche Kosten beklagt, während immer häufiger Lebensmittelskandale die Wohlstandsgesellschaften erschüttern – zumindest für kurze Zeit. Gleichzeitig geht das Gespenst eines heraufziehenden »kulinarischen Analphabetismus« um.

Historisch neu sind viele der heute heiß diskutierten Themen nicht. Auch in früheren Epochen wurde z.B. über das rechte Maß beim Essen und Trinken gestritten, bedrohten Brunnenvergiftungen oder kontaminierte Nahrungsmittel Leib und Leben der Bevölkerung. Neu ist aber, dass Hunger und Durst, die den Alltag unserer Vorfahren prägten, heute in den meisten Wohlstandsgesellschaften nicht mehr zu den Primärerfahrungen der Menschen gehören.

Die Industrialisierung und der rasche Strukturwandel moderner Gesellschaften haben den Bereich der Ernährung stark gewandelt. Die Art

und Weise, wie wir unsere Ernährung gestalten, unsere Nahrung produzieren, in welchen Formen und Gemeinschaften wir essen, welche sozialen Übereinkünfte unseren Zugang zur Ernährung strukturieren usw., ist immer auch ein Ausdruck gesamtgesellschaftlicher Strukturen und Veränderungsprozesse. Die Kultur unserer Ernährung ist ein zentraler Indikator für den Wandel unserer Gesellschaft.¹

Ernährung und Gesellschaft

● Zwischen Ernährung und Gesellschaft bestehen vielfältige Beziehungen und Wechselwirkungen. Nicht nur der soziale Wandel, auch gesellschaftliche Normen und Werte, soziale Ungleichheiten und Machtverhältnisse finden im Nahrungsgeschehen ihren Ausdruck. Der Einfluss von Körpernormen und gesellschaftlichen Schönheitsidealen ist hierfür etwa ein prominentes Beispiel, ebenso Kommensalitätsschranken, Gastrituale oder Nahrungstabus.

Das Ernährungsverhalten weist zudem deutliche schicht- und milieutypische Unterschiede auf und ernährungsbezogene Krankheiten stehen mit dem sozioökonomischen Status von Menschen in Zusammenhang. So sind etwa

Personen mit einem niedrigen Bildungsgrad, geringem Einkommen und weniger qualifizierten Berufen überproportional häufig von Bluthochdruck, Hypercholesterinämie und Übergewicht betroffen. Im statistischen Durchschnitt zeigen Angehörige der mittleren und oberen Gesellschaftsschichten häufiger ein Ernährungsverhalten, das den Empfehlungen für eine gesunde Ernährung entspricht, es werden also z.B. öfter Frischobst und Milchprodukte verzehrt. Der Verbrauch von Fleisch- und Wurstwaren nimmt mit steigendem Bildungsniveau signifikant ab. Insgesamt ist das Nahrungssortiment der privilegierten Schichten durch eine relativ hohe Vielfalt

»kulinarische Ausdrucksweise unserer Lebensstile«

und durch die stärkere Goutierung aktueller Essmoden (z.B. Sushi, mediterrane Küche, Vollwertkost) gekennzeichnet. Nahrungsmittel wie Kartoffeln, Butter, Zucker und Weißbrot finden sich dagegen häufiger und in größeren Mengen in der Küche der »kleinen Leute« wieder.²

Solche Unterschiede dürfen jedoch nicht einseitig als Einkommenseffekte interpretiert werden. Es ist – mit Ausnahme manifester Armutslagen³ – nicht der Geldbeutel, der den Speiseplan diktiert. Besieht man sich die Ausgabestrukturen privater Haushalte, fällt auf, dass der Anteil des Einkommens, der für die Ernährung aufgewendet wird, stetig gesunken ist und einen historischen Tiefstand erreicht hat. Wir haben nicht nur immer mehr und qualitativ bessere Nahrung zur Verfügung, wir lassen uns unsere Lebensmittel zugleich auch immer weniger kosten. Andere Konsuminteressen (Auto, Urlaub, Freizeit, Wohnen, Kleidung) sind in den Vordergrund getreten.

Das Argument, dass allein finanzielle Ressourcen für die auffindbaren sozialen Unter-

schiede beim Essen verantwortlich sind, greift entsprechend zu kurz. Es geht um anderes: Die Ernährung besitzt einen wichtigen Stellenwert bei der Verortung von Menschen im sozialen Raum. Durch Essgewohnheiten und Einstellungen zum Essen, durch Nahrungsvorlieben und -abneigungen können Zugehörigkeiten und Grenzen markiert werden, lässt sich zeigen, wer man ist (oder sein möchte). »You are what you think you eat« – diese Abwandlung des berühmten Feuerbachschen Zitats durch den Kultautor Tom Robbins bringt es auf den Punkt: Der symbolische (Mehr-)Wert unserer Speisen verhilft uns zu einer kulinarischen Ausdrucksweise unserer Lebensstile.

Menschen haben Gefallen an dem, was sie essen und trinken, und entwickeln ihren kulinarischen Geschmack im engen Verbund mit den anderen Aspekten ihrer Lebensführung.⁴ In seiner grundsätzlichen Orientierung ist das Ernährungsverhalten daher auch keine Mode, die sich einfach über- und abstreifen lässt. Es ist in spezifischen kulturellen und sozialen Kontexten erlernt und erworben und ein konstitutives Element von Identität.

Der Geschmack ist mitnichten die individuelle Angelegenheit, als die er erlebt wird. Der Geschmack ist ein Kind sozialer Verhältnisse, er ist ein äußerst wirksames Instrument der sozia-

»Geschmack ist ein sozialer Orientierungssinn.«

len Distinktion, ein sozialer Orientierungssinn, der Menschen spüren, wissen, ahnen lässt, was für sie passend ist und was nicht. (Kulinarischer) Geschmack stiftet soziale Identitäten.⁵

Mit dem Wandel von Gesellschaftsstrukturen, mit sozialen Umschichtungs- und Pluralisierungsprozessen wandeln sich auch die Geschmäcke. Die Opposition von »Luxus-« und

»Notwendigkeitsgeschmack« (Bourdieu) ist längst einer stärkeren Differenzierung von Essstilen gewichen – entsprechend der beobachtbaren Vervielfältigung von Lebensformen und Lebensstilen. Die Formen der sozialen Distinktion werden komplexer.

Veränderte Zeit- und Arbeitsmuster, aber auch die veränderte Zusammensetzung der Privathaushalte, wie z.B. der starke Zuwachs der Einpersonenhaushalte, haben neue Konstellationen von Tischgemeinschaften und Mahlzeitenstrukturen hervorgebracht, haben etwa die Entwicklung von Convenience- und Fast Food-Angeboten vorangetrieben. Der traditionellen »Familien-Mahlzeit«, die erschöpfend oft – und noch dazu verklärend – zitiert wird, wenn vom angeblichen Verfall der kulinarischen Kultur die Rede ist, haben andere Essmuster – individuell

»Familien legen Wert auf das gemeinsame Mahl.«

les Snacking, Außer-Haus-Verzehr, Lieferdienste, Kochrunden im Freundeskreis usw. – längst den Rang abgelaufen. Und dennoch: Neuere Untersuchungen zeigen, dass Familien auch unter den gewandelten Bedingungen der Arbeits- und der Freizeitwelt Wert auf das gemeinsame Mahl legen, das vor allem kommunikative Funktionen hat.⁶ Auch in unserem durch zunehmende Individualisierung geprägten Alltag bleibt der Mahlzeit ihre Vergemeinschaftungsfunktion erhalten.

Paradoxe Prozesse

● Was unsere Ernährungskultur heute wohl am auffälligsten kennzeichnet, ist die Gleichzeitigkeit des Widersprüchlichen. Zu den vorherrschenden Entwicklungslinien, wie z.B. Globalisierung, Beschleunigung, Virtualisierung und

Verwissenschaftlichung der Ernährung, gesellen sich immer auch gegenläufige Bewegungen: Regionalität, Entschleunigung, Echtheit und die »Experten des Alltags« sind Schlagworte aktueller Gegentrends beim Essen und Trinken.

Mit der Industrialisierung der Ernährung hat eine Entwicklung ihren Anfang genommen, die zu einer immer weiterreichenden Entkopplung der Nahrungserzeugung von räumlichen und zeitlichen Begrenzungen geführt hat. Alles ist fast überall und zu jeder Zeit verfügbar. Während noch in der Mitte des 20. Jahrhunderts die Jahreszeiten für einen Großteil der Bevöl-

»frische Erdbeeren im Winter«

kerung festlegten, was auf den Tisch kam, sind für uns heute z.B. frische Erdbeeren im Winter längst schon keine Seltenheit oder gar Luxusgüter mehr. Globalisierte Distributionssysteme haben die Orte der Erzeugung und des Verzehrs voneinander losgelöst und in ein Verhältnis der Beliebigkeit gesetzt.

Auch die Nahrungsmittelproduktion selbst hat sich von natürlichen jahreszeitlichen und klimatischen Beschränkungen freigemacht. In künstlich klimatisierten Zuchtfabriken gedeihen Obst und Gemüse in biochemischen Substraten ohne je mit Erde, Wasser oder Sonnenlicht in Berührung gekommen zu sein. An die Stelle zyklischer Perioden von Aussaat, Reifung, Ernte und Lagerung treten teilweise ganzjährige Herstellungsprozesse.

Die Entzeitlichung spielt aber nicht nur in der Nahrungsproduktion eine wichtige Rolle. Sie ist als Trend auch bei der Zubereitung und dem Verzehr präsent. Instantprodukte, Konserven und Tiefkühlwaren sind, lange bevor sie gegessen werden, tischfertig zubereitet und müssen in der heimischen Küche nur noch kurz erwärmt oder mit Wasser aufgegossen werden. Mit diesen

Möglichkeiten haben sich auch die zeitlichen Strukturen für die »Mahl-Zeiten« geändert. Schnelle Snacks sind jederzeit problemlos möglich, der Minutenverzehr lässt sich auch angesichts übervoller Terminkalender realisieren. Die Konzentration auf drei Hauptmahlzeiten am Tag weicht allmählich einem häufigeren »Nebenverzehr«, der zunehmend auch für die weite Verbreitung von Übergewicht verantwortlich gemacht wird.

Diesem Trend wird – verstärkt in den letzten zehn Jahren – eine bewusste Entschleunigung des Essens entgegengesetzt. Auf dem Ökomarkt wird z.B. damit geworben, den natürlichen Reifungs- und Wachstumsprozessen von Pflanzen und Tieren nicht ins Handwerk ge-

»bewusste Entschleunigung«

pfuscht und alles zu seiner Zeit im Angebot zu haben. Organisationen wie Slow Food verknüpfen in ihrem Programm – allerdings nicht ohne auffallend bildungsbürgerlichen Gestus – den kultivierten Essgenuss mit der moralischen Verantwortung gegenüber den natürlichen Ressourcen und einer Erhaltung der kulturellen Besonderheiten und der biologischen Vielfalt (z.B. durch die Erhaltung alter Gemüsesorten und Terrassen).

Mittlerweile ist in der Lebensmittelproduktion die Schwelle von der Rationalisierung zur Simulation überschritten. Künstlich hergestellte Aromen, Geschmacksverstärker, Farbstoffe usw. schaffen kulinarische Illusionen, simulieren z.B. Bratengeruch und Fruchtgeschmack und lassen aus Abfällen (etwa der Fruchtsaftherstellung oder Fischverarbeitung) völlig neue Esswaren entstehen. Beim Food Engineering steht in unserer Zeit nicht mehr die Haltbarmachung von Nahrungsmitteln, eine der ältesten Kulturtechniken der Welt, im Vordergrund, sondern die Herstellung

von Produktinnovationen, deren Palette so breit gefächert ist wie die Lebensstile der pluralisierten Mittelschichten.

Das Bestreben, mit möglichst geringen Kosten möglichst hohe Gewinne zu erzielen, kurbelt die Phantasie der Food-Ingenieure an und beflügelt auch den Traum, aus nicht essbaren Rohstoffen Nahrungsmittel herzustellen, immer wieder neu. Japanischen Chemikern gelang etwa vor einigen Jahren die Herstellung eines Fleischimitates, das in Proteingehalt, Aussehen, Textur und Geschmack dem Fleisch von Rindern zum Verwechseln ähnelte. Der preiswerte Rohstoff, dessen sich die Wissenschaftler dabei bedienten, war – Klärschlamm. Von der Klärgrube auf den Teller: ein geschlossener Kreislauf, gewiss, aber die Vermarktung des Fleischersatzes scheiterte dann doch.

Die Globalisierung unserer Ernährung treibt solche Entwicklungen voran. Multinationale Konzerne wie Nestlé, Unilever oder Philipp Morris machen dabei weltweit Umsätze, die an die Staatsausgaben kleinerer europäischer Länder heranreichen. Das schmeckt nicht allen Konsumenten und der Trend zu einer Wiederkehr der Regionen wird immer stärker. Diese Gegenbe-

»Wiederkehr der Regionen«

wegung profitiert von den Schattenseiten der globalisierten Ernährungswirtschaft, von Lebensmittelskandalen und standardisierten Einheitsprodukten. Entsprechend stehen bei der Vermarktung regionaler Nahrungserzeugnisse und Spezialitäten zwei Argumentationslinien im Vordergrund: erstens die hohe Qualität der Produkte (Frische, Sicherheit, Echtheit), die durch räumliche Nähe und handwerkliche Herstellungsverfahren gewährleistet werden soll, und zweitens die regionale Identität (Tradition, Erhaltung des Besonderen), die über den emotio-

nen (Mehr-)Wert der Waren transportiert wird und nicht zuletzt durch die Erhaltung und Stärkung regionaler Wirtschaftskreisläufe behauptet werden kann.

Im Zuge der Industrialisierung des Ernährungssektors hat außerdem eine raumgreifende Verwissenschaftlichung und Expertisierung des Essens eingesetzt. Die naturwissenschaftliche Ernährungslehre ist ein Kind des 19. Jahrhunderts. Sie operiert mit biochemischen Analysen und Durchschnittswerten und hat zu einer Verschiebung von Kompetenzen geführt: Nicht mehr die Essenden selbst wissen und entscheiden, was für sie – nach Maßgabe von Erfahrung, Tradition, Angebot, Appetit oder Geschmack – »gut« und was »schlecht« zu essen ist, sondern ein wachsendes Heer (selbsternannter wie staatlich zertifizierter) Spezialisten hat sich die Deutungs- und Benennungsmacht in diesem Bereich zu eigen gemacht.

Vor dem Hintergrund inflationärer Expertenerkenntnisse und -meinungen wird die tägliche Nahrungsaufnahme zu einem unübersichtlichen, risikoreichen Unterfangen und der Versuch, sich »gesund« zu ernähren, gerät zu einer Herausforderung, die nicht wenige schon im Ansatz überfordert. Deshalb zeichnen sich verstärkt Tendenzen für Initiativen zur Stärkung der Verbraucher ab. Der wachsenden Kolonisierung des alltäglichen Lebens durch die Wissenschaften wird nun die Kompetenz der »Experten des Alltags« entgegengestellt.

»Bessere« Ernährungskultur

● Für das, was gemeinhin als Anzeichen einer »krisenhaften« Entwicklung unserer Ernährungskultur gewertet wird, nämlich das Schwinden der gemeinsamen Familien-Mahlzeit, der ungebrochene Siegeszug von Convenience-

Produkten, die Auflösung traditioneller Mahlzeitenmuster, der Trend zum Snacking usw., prägte der französische Soziologe Claude Fischler bereits vor 25 Jahren den Ausdruck der Gastro-Anomie.⁷ Das gefällige Wortspiel bezieht sich auf den (Bedeutungs-)Verlust kulinarischer Rituale und Reglements, der zu einem quasi anomischen, also regellosen Zustand führt und im Verbund mit der Vereinzelung der Essenden Störungen der Nahrungsaufnahme bis hin zu Magersucht oder Bulimie zumindest mit befördern kann.

Fischlers Konzept der kulinarischen Anomie passt gut zu der beobachtbaren kulinarischen Orientierungslosigkeit, die sich in den heutigen Wohlstandsgesellschaften zunehmend ausbreiten scheint. So sind etwa traditionelle Fähigkeiten im Umgang mit der Nahrung in breiten

»kulinarischen Anomie«

Bevölkerungsschichten – und insbesondere bei Kindern und Jugendlichen – im Schwinden begriffen. Wissenschaftliche Studien und Kochkurse in Schulen bringen immer wieder ans Licht, dass Kinder z.B. häufig Geschmacksnuancen nicht voneinander unterscheiden können, dass sie kaum Kenntnisse über saisonale Lebensmittel besitzen und selbst Grundtechniken der Verarbeitung und Zubereitung von Speisen nicht beherrschen. Viele Jugendliche sind nicht in der Lage, aus rohen Zutaten selbständig eine Mahlzeit zuzubereiten.

Solche und ähnliche Befunde, die immer häufiger auch auf Erwachsene zutreffen, nähren die Befürchtung, dass ein neuer kulinarischer Analphabetismus Raum greift. Doch die hierzu als Gegenmaßnahmen konzipierten Kampagnen, die einzig den Erwerb von Kochkenntnissen und eine Rückbesinnung auf kulinarische Traditionen zum Ziel haben, können gar nicht anders, als zu

kurz zu greifen. Die Entwicklungen auf dem Ernährungssektor machen heute mehr und andere Kompetenzen im Umgang mit dem Essen nötig. Angesichts des Über-Angebotes an Food-Innovationen, an Imagekampagnen und Erlebnisverheißungen der Ernährungsindustrie (und der Haushaltsgerätehersteller) ist heute vor allem eines wichtig: eine umfassende Verbraucher- und Entscheidungskompetenz im Umgang mit der alltäglichen Ernährung. Dies setzt Erfahrung voraus, und zwar in möglichst vielen Richtungen. Weder die Idealisierung bürgerlicher Ess-Stile noch die Verdammung des Fast Food oder die abstrakte Vermittlung medizinisch-biologischen Gesundheitswissens hilft hier wirklich weiter.

Wenn gegenwärtig nach einer neuen, einer »besseren« Ernährungskultur gerufen wird, dann sind aber nicht nur die Gastro-Anomie und ihre sozialen oder gesundheitlichen Folgen für die Einzelnen ein wichtiges Thema. Im globalen Kontext werden seit einigen Jahren vornehmlich die wachsenden volkswirtschaftlichen und ökologischen Probleme diskutiert, welche die dominanten westlichen Ernährungskulturen – die übrigens längst schon zu einem Exportschlagler auch in viele Schwellen- und Entwicklungsländer geworden sind – nach sich ziehen. Umweltzerstörung und Klimawandel durch Energie-, Wasser- und Flächenverbrauch, Luftverschmutzung durch Transporte, unabsehbare Langzeitfolgen des Einsatzes von Hormonen, Antibiotika und Gentechnik in der Lebensmittelerzeugung oder aber die Entsorgung des anfallenden Mülls sind nur einige Beispiele aus einer langen Liste.

Dem gegenüber steht die Forderung nach mehr Nachhaltigkeit. Gemeint ist damit eine Ernährungskultur, welche die Bedürfnisse der heutigen Generation befriedigt, ohne dies auf Kosten der Zukunft, auf Kosten künftiger Generationen zu tun.

Zugleich sind ernährungs(mit)bedingte Krankheiten zu einem erheblichen gesellschaftlichen Kostenfaktor geworden. Besonders die Adipositas (Fettleibigkeit) steht im Fadenkreuz groß angelegter wissenschaftlicher Untersuchungen und politischer Gesundheitsprogramme. Dabei trifft diese »weltweite Epidemie« (WHO) keineswegs alle gleichermaßen. Nach aktuellen Schätzungen der FAO leiden noch immer etwa 826 Millionen Menschen Hunger. Täglich ster-

»Täglich sterben 24.000 Menschen an den Folgen von Unterernährung.«

ben 24.000 Menschen an den Folgen von Unterernährung, drei Viertel von ihnen sind Kinder unter fünf Jahren. Und in den westlichen Wohlstandsgesellschaften sind es überproportional viele Kinder und Erwachsene aus sozial benachteiligten Gesellschaftsschichten, die als fettstüchtig oder übergewichtig eingestuft werden.

Wohin die Reise geht

- Vor dem Hintergrund der aktuellen gesellschaftlichen Entwicklungen zeichnen sich vier Mega-Trends ab, die den Ernährungssektor künftig noch eine ganze Weile dominieren dürften: Zeit, Vertrauen, Emotionen und Gesundheit.

Zeit sparen, Zeit gewinnen, sich Zeit nehmen und Zeit lassen – der Zeitfaktor spielt bei der täglichen Ernährung eine ganz entscheidende Rolle. Das schnelle, bequeme, unaufwändige Essen wird unter dem Eindruck anhaltender Beschleunigung des Lebens weiter an Bedeutung gewinnen. Traditionelle Fast Food- und Convenience-Angebote werden aber zunehmend durch differenziertere Konsumangebote ergänzt. Auch die luxurorientierte, gesundheitsbewusste

oder stets auf die neueste Mode bedachte Klientel will schnell bedient sein.

Dass Zeit ein so knappes Gut ist, macht sie auf der anderen Seite zugleich sehr kostbar. Dem Tempo des Alltags die Langsamkeit des Genießens beim Essen entgegenzustellen, ist eine andere Möglichkeit (kulinarisch) auf zeitliche Zwänge zu reagieren. Insofern haben Fast Food und Slow Food den gleichen Ursprung. Beiden Essformen können wachsende Märkte prognostiziert werden und beide lassen sich im Alltag bestens kombinieren, wenn etwa der »schnellen« Verpflegung an den Werktagen ausgedehnte Kochrunden am Wochenende folgen.

Der Faktor Vertrauen wird in der Ernährung zunehmend wichtiger, weil Verunsicherung und Desorientierung bei den Verbrauchern wachsen. Tierseuchen, Futtermittel- und Lebensmittel-skandale, nahezu tägliche Hiobsbotschaften über

»Gefühle gehören zu den bevorzugten Vermarktungsstrategien.«

Pestizidbelastungen und andere Kontaminationen, die fortwährende Diskursivierung der gesundheitlichen Risiken beim Essen, aber auch die schlichte Überforderung mit ständig neuen Nahrungsprodukten schaffen ein Konsumklima, in dem Vertrauen, Kontrolle und Sicherheit zu entscheidenden Kaufkriterien werden.

Wie das Vertrauensversprechen hierbei realisiert wird, kann allerdings ganz unterschiedlich, ja geradezu gegensätzlich ausfallen. Während die einen ihr Heil im High Tech finden, z.B. in technisch überwachten und nach neuestem wissenschaftlichen Stand produzierten Esswaren, setzen andere eher auf high touch. In diesem Fall heißt das Zauberwort »Regionalität«. Regional erzeugte und vermarktete Lebensmittel erobern sich ihre Märkte, indem sie der undurchsichtigen Herkunft der Supermarktware

Transparenz und Sicherheit durch räumliche Nähe – daneben aber auch eine emotionale Nähe – entgegensetzen. Im Sinne von Lebensnähe stiftet der regionale Bezug Gemeinschaft und das Gefühl der Überschaubarkeit.

Gefühle gehören längst schon zu den bevorzugten Vermarktungsstrategien im Ernährungsbereich. In dem Maße, in dem das eigene Leben immer stärker zum Erlebnisprojekt⁸ wird, gewinnt auch der emotionale (Mehr-)Wert von Nahrungsmitteln und Ernährungsstilen an Bedeutung. Wenn die angebotenen Lebensmittel aufgrund gleicher Herstellungsverfahren in Qualität und Geschmack kaum mehr unterscheidbar sind – oder infolge der Globalisierung gar denselben Produktionsstätten entspringen – dann macht nur noch eines den Unterschied: das (Lebens-)Gefühl, das zusammen mit dem gewählten Produkt eingekauft werden kann.

Den »größten« Trend bildet aber nach wie vor die Gesundheit. Der Aspekt der Prävention von Krankheiten durch eine »bewusste« Ernährungsweise wird dabei in wachsendem Maße durch das Motiv des self-empowerments ergänzt. Nicht allein zur Vermeidung oder Behandlung von körperlichen Fehlfunktionen soll die gesunde Ernährung dienen. Ihre Funktion wird vielmehr auf die individuelle, aktive Steigerung von Leistung und Wohlbefinden ausge-

»Ernährung wird zum Wellness- und Fitnessgut.«

dehnt – Ernährung wird somit zum Wellness- und Fitnessgut. Der Wunsch nach Gesundheit, Wohlbefinden, Attraktivität und Fitness lässt die Menschen allerdings zu ganz unterschiedlichen Ernährungsstrategien greifen. Insofern profitieren sowohl der Markt für Ökoprodukte als auch die Hersteller von Functional Food und Pharma Food von dieser Entwicklung. Und noch eine pa-

radoxe Wirkung steht zu vermuten: Durch die Dauerbeschäftigung mit dem Thema »gesunde Ernährung« können gar neue Krankheiten entstehen. Neben die bekannten Essstörungen tritt gegenwärtig z.B. die Orthorexie, eine suchtartige Fixierung auf gesundes Essen.

Für die Zukunft sind verstärkt auch Kombinationen aus unterschiedlichen Trends zu erwarten. Multifunktionale Nahrungsangebote, die verschiedene Bedürfnisse gleichzeitig befriedigen, sind auf dem Vormarsch. So kann etwa mit der Herstellung und dem Konsum von Bio-Fast Food dem Erfordernis der Zeitersparnis Rechnung getragen werden, ohne größere Abstriche bei den Werten »Vertrauen« und »Gesundheit« in Kauf nehmen zu müssen. Auch der Boom der mit Vitaminen und anderen »Vitalstoffen« angereicherten functional food-Erzeugnisse erklärt sich aus der Kombination der Trends um Zeit und Gesundheit. Wer aus Zeitmangel seine Ernährung vernachlässigt, kann sein schlechtes Gewissen mit dem Verzehr von »Gesundheitsprodukten« beruhigen.

Die hier nur grob skizzierten »Trends der Zukunft« sind nicht nur Indikatoren für gesellschaftliche Wandlungsprozesse. Heutzutage werden Trends häufig bewusst gesetzt, werden Leitbilder konstruiert und Marketingmaschinerien

angeworfen, um gezielt Entwicklungen in Gang zu bringen, die die kommerziellen Gewinne der »Trendsetter« vervielfachen, ihre Marktposi-

»gesellschaftliche Strukturentscheidungen«

tion stärken und den ökonomischen wie gesellschaftlichen Einfluss ihrer Imperien mehren. Die Ausprägungen, die unsere Ernährungskultur kennzeichnen, sind eben nicht bloß das ebenso zufällige wie zwangsläufige Ergebnis eigendynamischer Prozesse. Ihnen liegen gesellschaftliche Strukturentscheidungen zugrunde, soziale Machtverhältnisse, ökonomische Profitinteressen und politische Kalküle.

»Die Art, wie wir essen, ist von der Art, wie wir leben, nicht zu trennen.«⁹ Deshalb verweisen uns die Trends in der Ernährung auch nicht nur auf wirtschaftliche und soziologische Zusammenhänge. Eingedenk aller Strukturzwänge verweisen sie uns nicht zuletzt immer auch – auf uns selbst. Auf unser eigenes Tun und Lassen, unser Wollen und Dulden, auf »unsere Verantwortung als Bürger eines demokratischen Gemeinwesens.«¹⁰

In diesem Sinne wünsche ich allen Leserinnen und Lesern einen guten Appetit!

¹ Zum Begriff der Ernährungskultur vgl. Monika Setzwein, Was ist Ernährungskultur?, in: Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens, Mitteilungen, H. 11 2003, 64f.

² Vgl. dazu die Hinweise in Hans-Werner Prah/Monika Setzwein, Soziologie der Ernährung, Opladen 1999, 67-76

³ Zum Themenfeld Ernährung und Armut siehe Eva Barlösius/Elfriede Feich-

tinger et al. (Hg.), Ernährung in der Armut: gesundheitliche, soziale und kulturelle Folgen in der Bundesrepublik Deutschland, Berlin 1995.

⁴ Vgl. Pierre Bourdieu, Die feinen Unterschiede. Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft, Frankfurt/M 1994.

⁵ Das gilt auch für die Kategorie Geschlecht. Wie »Weiblichkeit« und »Männlichkeit« beim Essen und Trinken sozial hergestellt

wird, lässt sich nachlesen in: Monika Setzwein, Ernährung – Körper – Geschlecht, Wiesbaden 2004.

⁶ Vgl. Christine Brombach, Mahlzeit – (H)Ort der Familie?!, in: Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens. Mitteilungen, H. 7 2000, 2-13

⁷ Vgl. Claude Fischler, Gastronomie et gastro-anomie, in : Communications, 31 1979, 189-210.

Kulturosoziologie der Gegenwart, Frankfurt/M 1992.

⁹ Uwe Spiekermann, Esskultur heute. Was, wie und wo essen wir?, in: Dr. Rainer Wild-Stiftung (Hg.): Gesunde Ernährung zwischen Natur- und Kulturwissenschaft, Münster 1999, 41-56; 52.

¹⁰ Uwe Spiekermann, Bruch mit der alten Ernährungskultur? Ernährung im Wandel (Vortrag an der Justus-Liebig-Universität Gießen 1999).