

Esskultur ↔ Agrikultur

*Beiträge des Symposium über Essen und Landwirtschaft
in unserem heutigen Schlaraffenland*

*Herausgegeben von
Marta Neunteufel und Sophie Pfusterschmid*



Marta Neunteufel

Sophie Pfusterschmid

Esskultur ↔ Agrikultur in unserem heutigen Schlaraffenland

Wien, 2006

Inhaltsübersicht

Ernährungssystem und Landwirtschaft in unserem heutigen Schlaraffenland
Marta NEUNTEUFEL und Sophie PFUSTERSCHMID

Schluss mit Hausarbeit! Frauenbefreiung durch vegetarische Kost?
Frauen und Ernährung: Perspektiven und Grenzen im historischen Aufriss
Martina KALLER-DIETRICH

Ernährungssituation in Österreich – Mangel und Überfluss
Heinz FREISLING, Ibrahim ELMADFA

Sozialökologische Aspekte des Ernährungssystems
Veronika GAUBE, Helmut HABERL

„Ernährungspraktiken im Wandel: Chancen für Nachhaltigkeit?“
Karl-Michael BRUNNER, Sonja GEYER, Marie JELENKO, Walpurga WEISS

Essen und Arbeiten: Ein gestörtes Verhältnis
Bernhard HEINDL

Agrarreformen ohne Ernährungsreformen?
Möglichkeiten und Grenzen der staatlichen Agrarpolitik
Peter MOSER

Vorwort

Wien, im April 2006
Hubert Pfingstner
Direktor

Ernährungssystem und Landwirtschaft in unserem heutigen Schlaraffenland

Marta Neunteufel

Sophie Pfusterschmid

Inhaltsverzeichnis

Zusammenfassung

- 1 Statt einer Einleitung
 - 2 Der Traum vom Schlaraffenland
 - 3 Der Weg der Nahrung vom Feld auf den Tisch
 - 3.1 Die Landwirtschaft
 - 3.1.1 Geschichtliches
 - 3.1.2 Besonderheiten landwirtschaftlicher Tätigkeiten
 - 3.2 Beim Kochen bereitet man Welt zu
 - 3.2.1 Kochen, Küche und Macht
 - 3.2.2 Verarbeitung und Großhandel
 - 3.3 Essen ist die Welt aufnehmen
 - 3.3.1 Essen: Eine Verbindung zwischen Mensch und Natur und zwischen Individuum und Gesellschaft
 - 3.3.2 Ist der Mensch tatsächlich das, was er isst?
 - 4 Einige Gedanken zur Ernährungsforschung
- Literaturverzeichnis

Zusammenfassung

Essen ist mehr als Nahrungsaufnahme: Es ist ein „soziales Totalphänomen“. Küche und Essgewohnheiten spiegeln die soziokulturellen und wirtschaftlichen Verhältnisse einer Gesellschaft wider und tragen wesentlich auch zur Identitätsbildung des Einzelnen bei. Durch die Kolonialisierung und die Industrialisierung haben sich sowohl die Essgewohnheiten als auch die Landbewirtschaftung grundsätzlich verändert. Vor allem die Zusammenhänge und die Folgen dieser Veränderung werden in diesem Beitrag betrachtet. Besondere Aufmerksamkeit wird der durch die Globalisierung bedingten Delokalisierung des Ernährungssystems gewidmet. Schließlich werden Fragen der Ernährungsforschung, der Notwendigkeit des wissenschaftlichen Paradigmenwechsels und der post-normal science diskutiert.

Schlagworte

Ernährungssystem, Landwirtschaft, Multifunktionalität, post-normal science

1 Statt einer Einleitung

Den meisten Leuten fällt beim Wort „Ernährung“ wahrscheinlich eher ein gutes Essen ein, eine Lieblingsspeise, oder eine Mahlzeit in angenehmer Gesellschaft. Die physiologische Notwendigkeit der Ernährung oder der Weg, den das Essen zurücklegt bevor es auf den Tisch kommt, werden in unserer Überflussgesellschaft mit diesem Wort kaum assoziiert. Daher müssen wir, wenn wir die Zusammenhänge zwischen dem Ernährungssystem und der Landwirtschaft untersuchen wollen, auch unsere Lebensweisen und unsere Wahrnehmungen der Realität, in denen diese sprachlichen Assoziationen wurzeln, (mit)berücksichtigen.

Über die Bedeutung des Essens sagt Epikur (zitiert nach Wanner, 1993, 86): „Ich weiß nicht, was noch als Gutes angesehen werden könnte, wenn man die Tafelfreuden, die Liebeslust, das Wohlempfinden durch die Musik und schließlich die Erregung beim Anblick einer schönen Gestalt abzieht.“

Mahlzeiten finden fast nur im sozialen Verband statt. Sie sind neben Sinnes- und Genussfreuden auch Kommunikation und Ausdruck sozialer Zugehörigkeit. Wir kennen die Begriffe Tischgemeinschaft¹, Weißwurstland oder Chiantiland, aber auch den übertragenen Sinn von Fleischfresser, Grasfresser und Allesfresser, um nur einige Beispiele zu nennen. Daher sind Essen und Trinken auch soziale Phänomene mit eigenen Funktionen und Strukturen von hohem symbolischem Wert, die das gesamte vielschichtige menschliche Beziehungsgeflecht widerspiegeln.

Technisch gesehen besteht das Ernährungssystem aus vier Bereichen: Erzeugung, Verarbeitung, Lagerhaltung und Verteilung. Wie jedoch aus dem bereits Erwähnten ersichtlich ist, genügt die Betrachtung dieser vier Bereiche nicht, denn „die ganze Lebenswelt [ist] in der täglichen Nahrung versteckt, so dass man sie als ein ‘soziales Totalphänomen’ bezeichnen kann“ (Tolksdorf, 1994, 232). Neben Fragen der Ernährungs- und Versorgungssicherheit sind daher auch kulturwissenschaftliche Betrachtungen des Ernährungssystems notwendig.

Zunächst diskutieren wir hier den alten Traum der europäischen Kultur, den Traum vom Schlaraffenland, ob und inwieweit dieser Traum in der heutigen Überflussgesellschaft verwirklicht wurde. Danach wenden wir uns der Frage zu, was in diesem Traum verdrängt, vergessen bzw. nicht erwähnt wird: Wir folgen dem Weg der Nahrung vom Feld bis auf den Teller, diskutieren die Rolle der Landwirtschaft, der Essenszubereitung und des Essens im Ernährungssystem. Anschließend folgen einige Überlegungen zu Forschungsfragen des hier abgesteckten Forschungsbereichs.

2 Der Traum vom Schlaraffenland

„Ich weiß ein Land, dahin mancher gern ziehen möchte, wenn er wüsste, wo es liegt. Dieses schöne Land heißt Schlaraffenland. Da sind Häuser gedeckt mit Eierkuchen, die Türen sind von Lebzelten und die Wände von Schweinebraten. Um jedes Haus steht ein Zaun, der ist aus Bratwürsten geflochten. Aus allen Brunnen fließt süßer Wein und süßer Saft. Wer den gern trinkt, braucht nur den Mund unter das Brunnenrohr zu halten, und der süße Saft rinnt ihm nur so hinein.“

Essen ist mehr als Nahrungsaufnahme.

¹ Dagegen heißen die Leprakranken in Indien Kushta, was im Altindischen soviel bedeutet wie „abseits essen müssen“! (FURTMAYR-SCHUH, 1996)

Wir erinnern uns: Im Schlaraffenland wachsen die Semmeln auf Bäumen, die gebakenen Fische schwimmen ganz nahe am Ufer und die gebratenen Tauben fliegen einem in den Mund. Es gibt sogar einen Jungbrunnen, dem man nach wenigen Tagen wieder jung und gesund entsteigt. Man muss sich nur durch einen Berg aus Reisbrei durchessen, und schon ist man im Schlaraffenland!

Das verlorene Paradies und die Überwindung der Knappheit

² Das Märchen vom Schlaraffenland wurde das erste Mal 1415 erwähnt.

Das Märchen, das vermutlich in Zeiten großen Mangels entstanden ist, soll einen alten Menschheitstraum veranschaulichen.² In der Mythologie verschiedener Kulturen wird diese Mangelsituation auf den Verlust des Paradieses oder des goldenen Zeitalters zurückgeführt. Das europäische Mesolithikum war eine Zeit des Ahnenkults: Damals glaubten die Menschen, dass ihre Ahnen in einem „Jägerparadies“ gelebt hätten, in dem es Wild im Überfluss gegeben hätte, wo der Unterschied zwischen Gut und Schlecht unbekannt gewesen sei und wo der Mensch in Einklang mit der Natur gelebt hätte. Ähnliche Vorstellungen von einem goldenen Zeitalter gab es im griechischen Altertum, in den iranischen Mythen und auch bei den Eingeborenenstämmen in Australien. Der Verlust dieses Paradieses wird in verschiedenen Mythologien unterschiedlich begründet: Für Europa war die jüdisch-christliche Vorstellung vom biblischen Sündenfall prägend, aber auch andere Kulturen haben eine mythologische „Erklärung“ für die Entstehung des Mangels. Das Ende dieses Zustands, das Streben nach einem paradiesischen Zustand war immer allgegenwärtig. In der biblischen Überlieferung wird das Paradies folgendermaßen beschrieben: „Der Herr [...] wird [...] für alle Völker ein Festmahl geben mit den feinsten Speisen, ein Gelage mit erlesenen Weinen, mit den besten und feinsten Speisen, mit besten, erlesenen Weinen“ (Jes 25,6a.7-9).³

³ Einheitsübersetzung der Heiligen Schrift. Österreichisches Katholisches Bibelwerk, Wien, 1986.

In den verschiedenen Kulturen versuchte man, durch mythische Handlungen, Riten, Opfergaben usw. dieses Ziel – dessen Ort man nicht kannte - zu erreichen. Die europäische Vorstellung, dass ein Paradies auf Erden möglich sei, dass der Traum vom Schlaraffenland verwirklicht werden könnte, ist erst in der Neuzeit entstanden.

In seiner Analyse der Entwicklung der ökonomischen Theorien beschreibt Nelson (1991) die theologische Bedeutung dieser Vorstellung. Er schreibt: „[...] the history of modern age (dating from the Enlightenment) reveals a widely held belief that economic progress will solve not only practical but also spiritual problems of mankind. Material scarcity and the resulting competition for limited resources have been widely seen as the fundamental cause of human misbehaviour – the real source of human sinfulness. For holders of this conviction, to solve the economic problem would be, therefore, to solve in large part the problem of evil“ (ibid, xxi).

Hat unsere Überflussgesellschaft das ökonomische Problem womöglich schon gelöst, haben sich unsere Vorfahren durch den Getreidebrei durchgegessen? Befinden wir uns schon im Schlaraffenland?

Der Anteil unseres Einkommens, den wir für Lebensmittel ausgeben, wird immer geringer: Im Jahr 2002 wurden in Österreich nur 13,2 % des durchschnittlichen Gesamtbudgets eines Haushaltes für Lebensmittel und 5,6 % für Kaffeehaus- und Restaurantbesuche ausgegeben. Auf Erholung, Sport, Freizeit und Hobbys entfielen 12,3 % und auf Verkehr und Mobilität 15 % (Statistik Austria, 2004). Vor 30 Jahren betrug die Ausgaben für Lebensmittel noch mehr als das Doppelte!

In unseren Städten lauern an jeder Ecke und vor allem an den Verkehrsknotenpunkten Verlockungen: Snacks, Süßigkeiten und Delikatessen regen unseren Appetit an. Wir können unsere Bedürfnisse rund um die Uhr und in jeder Laune unmittelbar befriedigen. Fertige Speisen fliegen uns fast wie die gebratenen Tauben in den Mund. Durch die scheinbare Aufhebung von Zeit und Raum können wir Nahrungsmittel saisonunabhängig und unabhängig davon, wo sie produziert wurden, kaufen. Uns steht scheinbar die ganze Welt zur Verfügung.

„Entdecken sie die Welt - und essen Sie sie!“ – sagt ein Werbeslogan. Und tatsächlich werden die willkommenen (zahlungsfähigen) Gäste bei ihrer Ankunft schon am Flughafen oder Bahnhof mit Informationen versorgt, die die wichtigsten Fragen eines eben Angekommenen beantworten: Was kann man hier essen? Und, wo kann man hier essen? Dem Gast werden kulinarische Reiseführer, Stadtpläne mit Restaurants zur Verfügung gestellt und lokale Spezialitäten angepriesen. Diesen fast schon paradiesischen Zustand empfinden wir mittlerweile als selbstverständlich.

Aber können wir mit diesem Überfluss umgehen oder sind wir davon überfordert?

Es scheint, dass der Umgang mit dem Überfluss einer Inszenierung bedarf, der Inszenierung eines Erlebnisses (Stichwort: „Eventkultur“), die dem Konsumenten eine integrierende Sinneswahrnehmung der Welt ermöglicht. Im Zuge der Industrialisierung, Dynamisierung und Globalisierung wurde die gesellschaftliche Realität der individuellen Erfahrung nach und nach entzogen. Bittner (2001, 18) zitiert Robert Musil, dessen ‚Mann ohne Eigenschaften‘ einer der ersten war, der diese Verschiebung zwischen Wahrnehmung und Erfahrung beschrieben hat: „Man ist jemand und erlebt etwas, aber in der Stadt, wo es tausendmal so viele Erlebnisse gibt, ist man nicht mehr imstande, sie in Beziehung zu sich zu bringen; und so beginnt ja wohl das berüchtigte Abstraktwerden des Lebens“.

Diese inszenierte, konstruierte Wirklichkeit spiegelt die Sehnsuchtsmotive und die Identitätssuche der Postmoderne wider. Die Sehnsüchte des Menschen können dank der technischen Möglichkeiten und der kapitalistischen Warenproduktion scheinbar grenzenlos befriedigt werden, die Events dienen neben der Inszenierung einer Wirklichkeit auch der Unterhaltung und Zerstreuung des Publikums. (Stichwort: Spaßgesellschaft.) Die „Erlebnissgastronomie“ ist – aufgrund der physiologischen Bedeutung der Lebens-Mittel und der soziokulturellen Rolle des Essens - ein wichtiger Bestandteil der Spaßgesellschaft.

Da einige Folgen des „verwirklichten Schlaraffenlandes“ in den anderen Beiträgen dieses Buches noch besprochen werden, wollen wir uns hier nicht näher mit der Problematik der Sinnentleerung des modernen Paradieses beschäftigen. Es soll nur kurz darauf hingewiesen werden, dass der Gedanke, der Überfluss an sich sei gar nicht so angenehm, und die Überlegung, welche Folgen die „Theologie der Ökonomie“ (also die Beseitigung der Knappheitssituation als Ziel des menschlichen Seins) mit sich bringt, schon sehr früh aufgetaucht ist.

Blaise Pascal war der Ansicht, im Leben komme es einzig auf die Zerstreuung an, deswegen sei dem Menschen die Jagd wichtiger als die Beute: „Das ist alles, was die Menschen haben erfinden können, um sich glücklich zu machen, und diejenigen, die sich angesichts dessen als Philosophen aufspielen und glauben, die Welt sei sehr wenig vernünftig wenn man den ganzen Tag damit verbringt, einem Hasen nachzujagen, den man als gekauften nicht haben

wollte, kennen unsere Natur nicht gut. Dieser Hase würde uns nicht vor dem Gedanken an den Tod [bewahren], die Jagd jedoch bewahrt uns davor“ (Pascal, 2004, 136).

Der Gedanke an sich ist nicht neu, der Terminus *technicus* dafür lautet „horror vacui“: Es ist die Angst vor der Selbstreflexion und die Unfähigkeit, mit sich selbst etwas anzufangen, vor der der Mensch in die Zerstreuung flüchtet, um darin eine Ablenkung zu finden. Könnte Pascals Metapher von der Hasenjagd auch auf einen der tiefen psychologischen Gründe des Konsumismus zutreffen?

Was geschieht aber, wenn das Essen praktisch immer zur Verfügung steht, wenn die Nahrungsbeschaffung kaum mehr Zeit in Anspruch nimmt und nur wenig Geld kostet, und wenn die Sättigung aufgrund des hohen Energiegehalts unserer Speisen immer „effizienter“ erfolgen kann?

Kasper (1992/93) erinnert uns an LeGrands Geschichte vom Schlaraffenlandkönig, der nur noch Langeweile empfindet und an Fénelons Schilderung einer Welt des Genusses, in der Händler auftauchen, die Appetit und andere, an sich selbstverständliche Wünsche – zu sehr irdischen Preisen – feilbieten. War das vielleicht schon damals eine Inszenierung des Esserlebnisses? Und was geschieht, wenn es keine Inszenierung gibt? „Langeweile, Kirschen zu essen, die man nicht selbst gepflückt hat“, nennt es Peter Handke.

Dabei beschäftigt uns das Essen immer mehr; in den Regalen der Buchhandlungen, aber auch in den Küchen häufen sich die Kochbücher mit bunten und verheißungsvollen Bildern. Die Kochsendungen im Fernsehen werden immer beliebter, die Küchen und deren Ausstattung mit Haushaltsgeräten immer aufwendiger. Für die Zubereitung oder für das Essen selbst nehmen wir uns aber immer weniger Zeit und geben immer weniger Geld aus.

Wir wissen kaum noch, woher das Essen kommt und fragen auch gar nicht danach: Wichtig ist nur, dass wir billig, schnell und gesund essen, denn sowohl unser Körper als auch unser Alltag sollen ja reibungslos funktionieren. Dennoch macht sich eine Verunsicherung breit. Je mehr uns die Selbstverständlichkeit des Essens entgleitet, desto mehr reden wir darüber. Ilse Aichinger spricht davon, dass, wenn etwas sprechbar, sprachbar werde, das meist der Augenblick sei, in dem es verschwinde. „So wie alles, das sich ereignet, vergeht. Lebensqualität, ein Begriff, der aufgekommen ist, seit dieses Bewusstsein nicht mehr existiert. Früher hat es das Wort nicht gebraucht, es war da.“

Dieser Verlust an der Selbstverständlichkeit des Essens wird dadurch erkennbar, dass wir ob der großen Wahlmöglichkeiten oder der schier unerschöpflichen Angebote in unserer Wahl verunsichert sind. Die ängstliche Selbstbeobachtung der eigenen Eßgewohnheiten kennzeichnet Angehörige unserer Gesellschaft. Was ist gesund, was ist gut und schmeckt auch gut, und wie viel von „Verbotenem“ dürfen wir essen? Wellness, Fitness, Genuss sind ebenso häufig gebrauchte Schlagwörter wie Snacks, fast food oder functional food. Ernährungs- und Diätberater⁴ gibt es zu Tausenden. Professionelle Berater für unsere Lebensführung, unser Zeitmanagement und unsere Körperwahrnehmung werden immer wichtiger.

Und trotzdem leiden rund 65 Prozent der Menschen beispielsweise in Deutschland an Krankheiten, die auf Ernährungsfehler zurückzuführen sind. (Darin ist die Dunkelziffer von Rheumatikern und Alkoholikern noch gar nicht enthalten.) (Furtmayr-Schuh, 1996). Ein Grund

Überfluss, Lange-
weile Verunsiche-
rung

⁴ Wobei auch erwähnt werden sollte, dass das Wort Diät (diaita) nicht nur Nahrung meint, sondern auch die Lebensweise und die „natürlich-physischen Lebensbedürfnisse“ des Menschen.

dafür dürfte Zeitmangel sein: Einer weltweiten Studie von AC Nielsen (SALZMANN, 2005) zufolge essen 48 % aller Befragten in Deutschland aus Zeitmangel in Fast-Food Restaurants. Dieser Anteil liegt in Österreich bei 45 %. In Österreich lehnen es nur 12 % der Befragten kategorisch ab, in Fast-Food-Ketten zu essen. In Deutschland sind es 14 % und in den USA nur mehr 3 %. Abgesehen von den viel diskutierten ernährungsphysiologischen Folgen dieses Essverhaltens bedeutet dies auch, dass die Menschen dem gemeinsamen Essen immer weniger Zeit widmen können oder wollen. Bedenklich dabei ist auch, dass - wie in einer bereits 1984 veröffentlichten Untersuchung der Wickert-Institute festgestellt wurde - rund 40 Prozent der befragten Bundesbürger nichts oder nicht viel mit ihrer Freizeit anzufangen wissen (Furtmayr-Schuh ebenda).

Von all diesen Problemen des Schlaraffenlandes wird im Märchen nichts erzählt. Ebenso wenig wird erzählt, woher die Nahrung kommt, wie sie zubereitet und wie sie verspeist wird. Wir folgen jetzt dem Weg der Nahrung vom Feld auf den Tisch und versuchen dabei herauszufinden, wie die Schattenseiten des modernen Schlaraffenlandes entstanden sein könnten.

3 Der Weg der Nahrung vom Feld auf den Tisch

3.1 Die Landwirtschaft

3.1.1 Geschichtliches

Die Entstehung der Landwirtschaft im Neolithikum wird auf drei mögliche Ursachen zurückgeführt: auf nicht näher spezifizierbare soziokulturelle Veränderungen, auf das Bevölkerungswachstum und auf klimatische Veränderungen. Aufgrund archäologischer Funde nimmt man in letzter Zeit eher die Klimaänderungen als Ursache an. Mit dem Aufkommen der Pflanzenzüchtung und Bewässerung (die ersten Bewässerungsanlagen werden auf 5000 v. Chr. G. datiert) wurde auch ein rasches Ansteigen der Weltbevölkerung möglich: Schätzungen zufolge betrug die Weltbevölkerung um 10.000 v. Chr. G. drei Millionen und dürfte 7000 Jahre später die Hundertmillionenmarke erreicht haben. Um diese Zeit, also um 3000 v. Chr. G. konnte ein ägyptischer Bauer dreimal so viel Lebensmittel produzieren, als er und seine Familie zum Überleben benötigten.

Die Tatsache, dass mit dem Aufkommen der Landbewirtschaftung der Mensch Produzent seiner eigenen Nahrung wurde, hatte eine grundsätzliche Änderung seines Verhaltens, seiner Symbolsysteme und seiner Zeitbetrachtung zur Folge. Eliade (2002) bezeichnet daher die Periode der neolithischen Revolution auch als die Periode der religiösen Revolution. Welche Tiere und Pflanzen (zum Teil bis auf den heutigen Tag) als heilig angesehen werden, ist zum Großteil auf die Mythosbildung in diesem geschichtlichen Zeitalter zurückzuführen. Es ist bemerkenswert, dass beispielsweise Stiere in verschiedenen Kulturen als heilig betrachtet wurden (in Ägypten, Persien, Indien aber auch bei den Griechen; der Stier ist auch das Symbol des Evangelisten Markus). Welche Tiere als „rein“ gelten, kann auch mit der Revolution der Religion erklärt werden: So betrachten die Juden bis heute nur Tiere, die Grasfresser und Wiederkäuer sind, und gespaltene Hufe haben, als „rein“⁵

Neolithische Revolution und die Folgen

⁵ So sind beispielsweise Kamele unrein. Sie sind zwar Wiederkäuer, haben aber keine gespaltene Hufe. Schweine haben zwar gespaltene Hufe, sind jedoch keine Wiederkäuer; deshalb gelten sie ebenfalls als unrein.

Man könnte hier noch eine Reihe anderer Nahrungsmythen aus verschiedenen Kulturen erwähnen, so etwa die mythische Bedeutung vom Mais bei den Mayas oder die der heiligen Kühe in Indien. Man könnte auch den Fragen nachgehen, welche ökologische Bedeutung ein bestimmter Mythos hatte. So mag wohl das Verbot der Schlachtung von Kühen darauf zurückzuführen sein, dass man sie auf den Feldern als Zugtiere brauchte. Und beim Verbot des Essens von Schweinefleisch im Nahen Osten dürfte auch der Mangel an Getreide eine wesentliche Rolle gespielt haben. Die Zusammenhänge zwischen Entstehung und ökologischer Bedeutung von Tabus und Reinheitsvorschriften werden in der Umweltgeschichte in letzter Zeit des Öfteren untersucht (Winiwarter, 1998).

Schon diese wenigen Beispiele zeigen, dass „[...] was als Nahrung klassifiziert und produziert, verteilt und konsumiert wird, keine universale Gegebenheit [ist], sondern Ergebnis des Zusammenwirkens von Umwelt und soziokulturellem System“ (Davis-Sulikowski und Mattl, 1997a, 11). Beim Zusammenwirken beider Systeme ist die Bedeutung der Landwirtschaft einerseits in ihrer historischen Rolle in der soziokulturellen Entwicklung begründet, andererseits dadurch, dass der größte Teil des gesellschaftlichen Metabolismus zwischen „Mensch und Natur“ durch die landwirtschaftlichen Tätigkeiten vonstatten geht.

Durch die beginnende Landbewirtschaftung änderte sich auch die Arbeitsteilung in den menschlichen Gesellschaften: Im Gegensatz zu den Jäger- und Sammlergesellschaften lag in den Agrargesellschaften die Verantwortung für die Sicherung der Nahrung bei den Frauen. Sie waren Eigentümer der bestellten Felder, was ihre gesellschaftliche Stellung bedeutend erhöhte. So entstanden neue soziale Regeln, wie etwa die der matrilocalen Siedlungen, wo der Mann in das Haus seiner Frau zog.

Die Verantwortung der Frauen für die Nahrung ist in einigen Teilen der Welt – in den Subsistenzwirtschaften - bis heute grundlegend. Die Logik dieser Wirtschaftsweise steht in krassem Gegensatz zu der in den Marktwirtschaften vorherrschenden Logik des „homo oeconomicus“. Eine Analyse dieser Subsistenzwirtschaften ermöglicht sowohl in der Ernährungsforschung als auch in der feministischen Sozialforschung neue Erkenntnisse. (Siehe dazu z.B. Loibl, 2003, Bennhold-Thomsen und Mies, 1997.)

Eine für unsere Themenstellung wichtige Zeit in der Agrargeschichte war die der Kolonisierung: Sie brachte sowohl für die Landwirtschaft, als auch für die Ernährung große Veränderungen: Einerseits sind damals die ersten Monokulturen entstanden, andererseits hat die Einführung neuer Lebensmittel in Europa (Kartoffel, Mais, Zucker, Kaffee usw.) die Essgewohnheiten der Europäer grundsätzlich verändert. Die im 19ten Jahrhundert verbreitete Fruchtwechselwirtschaft und die spätere Mechanisierung und Chemisierung der Landwirtschaft folgen großteils bis heute dem damals entstandenen Entwicklungspfad.

Die ökologischen, sozialen und ernährungsphysiologischen Folgen dieses Entwicklungspfad es beeinflussen unser heutiges Ernährungssystem stark und werden in der Agrar- und Ernährungsgeschichte ausführlich beschrieben. (Siehe dazu z.B. Bruckmüller et al., 2004, Tannahill, 1988, Mintz, 1996, und Paczensky und Dünnebier, 1999.)

3.1.2. Besonderheiten landwirtschaftlicher Tätigkeiten

Hannah Arendt beschreibt die Landwirtschaft als ein ständiges Tätigsein, das Welt hervorbringt: „Wo jahrein und jahraus, in endloser Wiederholung gepflügt, gesät und geerntet wird, fügt sich die Wildnis der Natur schließlich in ein von Menschen bestelltes Land. [...] Zweifellos auch geht die uralte Hochschätzung des Landbaus darauf zurück, dass die Bodenbestellung eben nicht nur Lebensmittel erzeugt, sondern bestelltes Land, in welchem die Erde, zum Acker verwandelt, nun den Grund hergibt für die Erstellung der Welt. [...] Selbst da, wo in jahrhundertelanger Mühe der bestellte Boden zur Landschaft geworden ist, hat er nicht die Gegenständlichkeit erreicht, die den hergestellten Dingen eigen ist, die ein für allemal in ihrer weltlichen Existenz gesichert sind; um Teil der Welt zu bleiben und nicht in die Wildnis der Natur zurückzufallen, muss er immer wieder von neuem erzeugt werden“ (Arendt, 1999, 164).

Demnach unterscheidet sich die landwirtschaftliche Arbeit in einigen wesentlichen Punkten von anderen produktiven Tätigkeiten:

- Sie ist in zweifacher Weise regenerativ: Sie erzeugt einerseits Lebens-Mittel, die für die Aufrechterhaltung bzw. Wiederherstellung menschlicher Lebenskräfte notwendig sind, und hängt andererseits von natürlichen Kreisläufen und deren Regenerationsfähigkeit ab. Um ihre eigene Beständigkeit zu sichern, muss sie daher diese aufrechterhalten.
- Sie ist also in den Lebensprozess eingebettet, so dass die „Stetigkeit“ (perpetuity) ihr ureigenes Charakteristikum ist und „[...] das einzige ihm [dem Lebensprozess] entsprechende Gerät müsste ein Perpetuum mobile sein“ (ebenda, 144). Ihre „Produkte“ wie Lebensmittel, Landschaft, Acker usw. bleiben nicht „dinglich“, für lange Zeiten erhalten, ihre „Lebensdauer“ ist kurz: Sie werden eher verbraucht als gebraucht und müssen daher ständig erneuert werden
- Dank der „jahrhundertelangen Mühe“ landwirtschaftlicher Arbeit ist eine Vielfalt unterschiedlicher Agrikulturen entstanden. Diese Kulturen haben sich an die jeweiligen natürlichen Bedingungen angepasst und können als Teil einer evolutionären Strategie betrachtet werden. Die Landwirtschaft dient mehr als andere produktive Tätigkeiten der Versorgung bzw. Wiederherstellung des Lebensnotwendigen.

Die Landschaftsgestaltung geht mit den landwirtschaftlichen Tätigkeiten - wie Arendt das nennt - mit „der Erstellung der Welt“ einher. Neben der Herstellung von „Dingen“ wird der Raum geformt, in dem die Menschen leben und ihre Identität begründen. Dementsprechend spiegelt dieser Raum die Möglichkeiten und Bedürfnisse der Menschen wider, die durch ihre jeweilige wirtschaftliche, technische und soziokulturelle Situation bestimmt werden. So entstand, sowohl historisch als auch geographisch gesehen, eine Vielfalt an Formen der Landbewirtschaftung. Diese Vielfalt ist bis heute in weiten Teilen der Welt erhalten geblieben und ist wesentlich für die Erhaltung unterschiedlicher Kulturtraditionen.

In unseren Ausführungen verwenden wir den anthropologischen Begriff der Kultur: Demnach ist Kultur die Gesamtheit von Institutionen⁶, Glaubensanschauungen und kreativen Tätigkeiten von Gruppen von Menschen. Entsprechend dieser Definition ist jede Gruppe von Menschen Träger einer Kultur. Die Kulturen kann man nicht bewerten, jede von ihnen erfüllt

Regeneration,
Stetigkeit und
evolutionäre
Anpassung

Vielfalt der Kul-
turen und der
Landschaft

⁶ Im Begriff „Insti-
tutionen“ werden
alle gesellschaft-
lich akzeptierten
Regeln zusam-
mengefasst.

ihre eigenen, in der Menschengruppe entstandenen Aufgaben. Es gibt Kulturen und Subkulturen, wie die französische, die afrikanische Kultur, die Jugendkultur, die urbane Subkultur und so weiter.

Kulturelle Vielfalt
– Vorbedingung
für Nachhaltigkeit

Die Bedeutung der kulturellen Vielfalt für die Evolution kann am besten mit den Worten von Federico Mayor, Generaldirektor der UNESCO beschrieben werden: „Es gibt eine wichtige Parallele zwischen der biologischen und kulturellen Diversität, die als zwei Aspekte eines einzigen Phänomens betrachtet werden können. So wie die Vielfalt der verschiedenen Arten und Lebensformen, die die Biodiversität der Erde ausmacht, die Anpassung an die unterschiedlichen geographischen und klimatischen Verhältnisse ermöglicht, ist die Anpassungsfähigkeit des Homo Sapiens – der einzigen Spezies, die die Fähigkeit hat, alle ökologischen Nischen des Planeten zu nutzen –, durch die kulturelle Diversität der Menschheit gekennzeichnet. So unterscheiden sich nicht nur die Pflanzen und die Tiere, sondern auch die Kulturen der tropischen Gebiete von jenen in den Tundren oder in den trockenen gemäßigten Zonen. Genauso wie die Natur eine Vielfalt von Arten hervorbringt, die an ihre Umwelt angepasst ist, entwickelt die Menschheit unterschiedliche Kulturen als Reaktion auf die lokalen Gegebenheiten. Daher muss kulturelle Vielfalt als eine Form der Vielfalt von Anpassungsmöglichkeiten angesehen werden, die eine Vorbedingung der Nachhaltigkeit ist“ (Mayor, 1996, Übersetzung M.N.).

Identität und kulturelle Vielfalt

Die Vielfalt dieser Kulturtraditionen und die in ihnen wurzelnde kulturelle Erinnerung tragen zur Identitätsstiftung des Menschen wesentlich bei. Im Gegensatz zu der kollektiven Erinnerung, in der die Spuren der Vergangenheit im kollektiven Bewusstsein oder Unterbewusstsein gespeichert und „abrufbar“ sind, kommt die kulturelle Erinnerung in Objektivationen zum Ausdruck, die die Bedeutungsinhalte in konzentrierter Form „speichern“ (Heller, 2001). Diese Objektivationen können Texte („heilige Texte“, Chroniken, Märchen, usw.), Denkmäler, Gebäude oder „heilige Stätten“ sein, die in der individuellen Erinnerung erhalten bleiben. Zur Identitätsbildung tragen auch traditionspflegende, traditionserhaltende Aktivitäten bei, wie etwa Festivals, Zeremonien und Riten. Da die kulturelle Erinnerung immer an die Gemeinschaft gebunden ist, die diese Objektivationen geschaffen bzw. die Aktivitäten ausgeübt hat, bezieht sich jede Identität auch auf eine historisch konkret existierende Gemeinschaft. Ein wesentliches Kriterium der Identitätsbildung ist der konkrete Ort, in dem die kulturelle Erinnerung wurzelt, und zwar unabhängig davon, ob diese Erinnerung mythologischen oder geschichtlichen Ursprungs ist⁷. Wenn ein Mensch seine Identität ändern will, muss er seine kulturelle Erinnerung ändern.

Die Globalisierung selbstregulierender Märkte trägt zur Vernichtung der kulturellen Erinnerung – und damit zur Vernichtung der an den Ort gebundenen Identität – bei, indem sie die lokalen Traditionen zerstört, weil sich die Regeln lokaler Traditionen als störende Faktoren auf die Märkte auswirken. Das hinter dem Marktgeschehen stehende Selbstinteresse hat Wettbewerbscharakter und schafft keinen Zusammenhalt, und wenn doch, dann nur auf der Ebene von Kooperation. Solche Kooperationen sind aber – da an konkrete Ziele gebunden – nur von begrenzter Dauer. Sie sind, in Max Webers Terminologie, zielrational und nicht wertrational. Hingegen ist die kulturelle Erinnerung, in der die Identität von Gemeinschaften und der Einzelnen wurzelt, an eine längerfristig gültige Wertordnung gebunden. Märkte bringen zwar Wertur-

⁷ Es ist klar, dass die Zeitspannen dieser kulturellen Erinnerungen sehr unterschiedlich sein können: Vgl. beispielsweise die bäuerliche Kultur mit den städtischen Subkulturen. Was für unseren Aspekt wesentlich ist, ist ihre Beständigkeit.

teile zum Ausdruck, aber diese sind inhärent kurzfristig. Keine Ware kann ihren Wert auf Dauer erhalten, sonst könnten nicht immer wieder neue Produkte auf dem Markt verkauft werden. Die Kurzlebigkeit von Moden ist ein Diktat des Marktes, ebenso wie die Standardisierung der Produktionsverfahren und das daraus resultierende universalisierende Konsumverhalten, die in ständigem Konflikt mit der Dauerhaftigkeit lokaler Traditionen stehen.

Ergänzend zur Frage der Identitätsbildung sei noch bemerkt, dass heute, in einer Welt virtueller Realitäten und des Internets lokale Identitäten ihre Bedeutung keinesfalls eingebüßt haben. „Post-modernism is [...] marked by a revival of localism. Localism represents one of the possible ways out of anomy, alienation and identity loss, typical of modernity. The New Localism is the search for a refuge from the unsettling confusion of the larger world. [...] Post-modern man/woman, just because he/she is so deeply embedded in global information flows, may feel the need to revive small enclaves of familiarity, intimacy, security, intelligibility, organic-sensuous interaction [...] The easy access of the whole world, with just a little time and money, gives new meaning to the need of a subjective centre - a home, a community, a locale - from which to move and to which to return and rest. [...] Of course [...] neo-localism is different from old localism. The essential differences are two. The first is that while old localism was ‚primordial‘, unthinking, the new one is the outcome of free will, conscious choice; the former is ‚necessary and natural‘, the second voluntary and intentional (rational). The second difference is that the old localism tended to minimize contacts with the exterior, to maintain a strong closed boundary, while the new localism is quite aware of the rest of the world, and is quite open to interactions with it.“ (Strassoldo, 1992, 46)

Die landwirtschaftlichen Tätigkeiten sind - wie auch aus dem bisher Gesagten hervorgeht -, in ein Geflecht von sozioökonomischen und ökologischen Zusammenhängen eingebettet. Mit einer ausschließlich wirtschaftlichen Betrachtungsweise der Landwirtschaft lässt sich offenbar deren Funktionsweise und Bedeutung für die Gesellschaft nicht erfassen: Der wirtschaftliche Wert der Produktion oder ihre kurzfristige wirtschaftliche Effizienz allein sagen nur wenig über diese Tätigkeiten aus.

Der internationale Marktwettbewerb – der primär über die Preisgestaltung der Produkte ausgetragen wird – übt jedoch einen großen Druck auf die Landwirtschaft aus, so dass die Finanzierung des Landwirtschaftssektors durch die Produktion allein nicht in dem Maße möglich ist, wie es die soziokulturellen Bedingungen und Erwartungen sowie die ökologischen Notwendigkeiten erfordern würden. Darin begründet sich auch das steigende Interesse an dem Konzept der Multifunktionalität der Landwirtschaft.

Multifunktionalität

„Der Begriff der Multifunktionalität ist im Rahmen der GATT-Uruguay-Runde im Kreise der Schweizer Delegation entstanden. Das Motiv lag in der Notwendigkeit, in der Schweiz eine Nahrungsmittel produzierende Landwirtschaft über ihre Koppelprodukte wie Kulturlandschaft, Versorgungssicherheit, dezentrale Besiedlung und Beitrag an den Schutz vor Naturgefahren zu legitimieren.“ (Lehmann, 2002, 57)

Wie schon die im Zitat verwendete Sprache signalisiert, dominiert bei diesem Konzept die ökonomische Sichtweise. Neben den landwirtschaftlichen Produkten werden „Koppelprodukte“ definiert, die durch verschiedene „Funktionen“ der Landwirtschaft erbracht werden: Zusätzlich

⁸ Ein externer Effekt besteht [...] darin, dass die Nutzensituation [...] eines Individuums unmittelbar, d.h. ohne Vermittlung durch den Marktmechanismus, von einer Aktivität abhängt, die von einem anderen Individuum kontrolliert wird. Legt man diese Definition zugrunde, so wird man unmittelbar feststellen, dass die Lebenswelt jedes einzelnen ein dichtes Gestrüpp externer Effekte enthält“ (ENDRES 1994, 14). Die englische

⁹ Abkürzung für multifunctional agriculture

zur Produktionsfunktion der Landwirtschaft werden auch ökologische, soziokulturelle und Raumfunktionen spezifiziert. Die Koppelprodukte werden aus der Sicht der Mainstream-Ökonomie als „Externalitäten“ betrachtet⁸. Durch die „Internalisierung“ (d.h. durch ihre monetäre Bewertung) sollen diese in das Marktgeschehen einbezogen werden. Damit bleibt die Betrachtung der Multifunktionalität auf einen einzigen Bezugspunkt, nämlich den der Wirtschaft beschränkt.

Diese Sichtweise führt zu einem unlösbaren Problem: Um die internationale Vergleichbarkeit der multiplen Funktionen zu gewährleisten, müssten die vielfältigen und in verschiedenen Regionen unterschiedlich ausgeprägten Funktionen der Landwirtschaft nach einem standardisierten Verfahren erfasst werden. Wie können aber diese Funktionen entsprechend ihrer Einbettung in die unterschiedlichen ökologischen und soziokulturellen lokalen Gegebenheiten einheitlich dargestellt und bewertet werden? “It is the very comprehensiveness and integrated nature of MfA⁹ that makes it so difficult to codify for transparency at the WTO. To reduce multifunctionality to agri-environmental criteria, for example, (perhaps based on the indicators being developed by the OECD) would appear to be fitting a square peg into a round hole. The cultural and social aspects (and for very marginal agricultures such as in Finland, food security aspects) are integral components of the MfA approach. Homogenising agriculture through the imposition of inappropriate harmonised standards and uniform technologies is to undermine sustainability and local influence over the direction of MfA” (Vorley, 2001, 12).

Die Ernährung ist zweifelsohne die wichtigste und ursprünglichste „Funktion“ der Landwirtschaft. In der bisherigen Multifunktionalitätsdiskussion wurde sie aber als solche gar nicht spezifiziert! Sowohl die Ernährungsforschung als auch die Multifunktionalitätsforschung müssen daher in Zukunft methodische Möglichkeiten finden, die es ermöglichen, die vielen Facetten der Ernährung und der Landwirtschaft in ihren wechselseitigen Auswirkungen zu untersuchen. Einige wissenschaftstheoretische Fragen, die sich bei diesen Untersuchungen stellen, werden wir noch im Abschnitt 4 dieses Aufsatzes kurz diskutieren.

3.2 Beim Kochen bereitet man Welt zu

3.2.1 Kochen, Küche und Macht

Peter Kubelka, der das Kochen geradezu zu einer modernen Kunstform gemacht hat, stellt die Frage: „Kultur heute? Sollen wir noch kochen? Oder ist Essen eben nur Ernährung? Und wenn es nicht Ernährung ist, was ist es dann?“

Darauf kann man mit den Worten von Ulrich Tolksdorf (Tolksdorf, 1994, 229) antworten: „Zwischen Bedürfnis (Hunger) und Befriedigung (Essen und Trinken) setzt der Mensch das ganze kulturelle System der Küche.“ Er ist bei der Auswahl, Aufbereitung und Aufnahme der Nahrung an tradierte, erlernte, d.h. an kulturelle Methoden angewiesen. „Seine Erfahrungen sind von der Kultur seiner Gesellschaft vermittelt und kulturgeprägt. Die Fülle der überhaupt möglichen Nahrungsmittel wird durch die Kultur selektiv geordnet und gestaltet. Dies geschieht durch die Internalisierung normativer Werte. Es sind die Normen und Konventionen einer Gesellschaft,

die bestimmen, was als Nahrungsmittel angesehen wird, was und wie es bei welchem Anlass (in welcher Verzehr-Situation) gegessen wird“ (ebenda).

Küche ist demnach nicht nur der Ort, wo die Speisen zubereitet werden, sondern auch eine Institution, Teil der Kultur einer Gesellschaft. Vielleicht sogar mehr: Kochen, das Erlernen des Umgangs mit dem Feuer, hat es dem Menschen erst möglich gemacht, so viele leicht verdauliche Kalorien zu sich zu nehmen, dass er nicht – wie dies bei Pflanzen fressenden bzw. Fleischfressenden Tieren der Fall ist – seine ganze Zeit für Nahrungsmittelsuche bzw. Nahrungsverdauung aufwenden muss. Diese frei gewordene Zeit war für die Herausbildung der menschlichen Kultur wesentlich. Das Kochen bildete den Übergang von Natur zu Kultur, oder wie Samuel Johnson es ausdrückt: „Man is a cooking animal“ (zitiert durch Biswas, 1997, 19).

Die kulturellen Unterschiede zwischen Gesellschaften und zwischen sozialen Schichten zeigen sich auch in deren Kochweisen, in deren Küchen: Heute spricht man von nationalen und regionalen Küchen, aber auch von haute cuisine und cuisine bourgeoise und so weiter; aber auch von der Möglichkeit, dass eine Gesellschaft keine eigene Küche hat.

Mintz (1996) beschreibt, welche Bedeutung diesen sich von einander unterscheidenden Küchen (bzw. deren Nicht-Vorhandensein) zukommt. Von einer nationalen Küche zu sprechen ist nur dann sinnvoll, wenn es um den Vergleich mit den Küchen anderer Nationen geht: Innerhalb eines Landes kann man nicht von einer „nationalen Küche“ sprechen, sondern nur von regionalen Küchen, die sich voneinander unterscheiden. Aus der Perspektive derjenigen, die eine Küche pflegen, ist sie ein Repertoire von Speisen, die aus einer bestimmten Region kommen und nach den dort entstandenen Rezepten und Traditionen zubereitet werden. So unterscheiden sich beispielsweise zwei ungarischen Fischsuppen (die von Baja und von Szeged) nicht nur in ihren Zutaten (die beiden Orte liegen an zwei verschiedenen Flüssen), sondern auch in der Person, die die Suppe kocht: Gemäß der Tradition von Baja wird die Suppe grundsätzlich nur von Männern gekocht! Nun, man könnte fragen, wer kocht die auf den Speisekarten angebotene „ungarische Fischsuppe“?

Ein Beispiel für eine Gesellschaft, die keine eigene Küche hat, ist die amerikanische. Das liegt vermutlich an den besonderen Umständen, unter denen sich die amerikanische Gesellschaft herausgebildet hat: an der geographischen Verteilung der Einwanderer aus den unterschiedlichsten Kulturen, die sich gemischt oder eben nicht gemischt haben, und an der Zerstörung der indigenen Gesellschaften und deren Lebensgrundlagen, in denen die regionalen Küchen ihre Grundlagen hatten, usw. (dazu siehe Mintz, *ibid.* Kapitel 8). Eine große Vielfalt von Küchen ist wohl vorhanden, aber eben keine „amerikanische Küche“. Es gibt zwar einige „typisch amerikanische“ Speisen und Getränke (Hamburger, Big Mac, Coca Cola), das bedeutet aber noch nicht, dass es eine „amerikanische Küche“ gibt.

Von einer internationalen Küche spricht man, wenn regionale Speisen aus verschiedenen Ländern (regionale oder nicht aus einer bestimmten Region stammend, aber nach den Originalrezepten zubereitet) angeboten werden, oder Speisen, deren Rezepte sich an bestimmten Gemeinsamkeiten der originalen regionalen Zubereitungsweisen innerhalb eines Landes orientieren. Im Falle der ungarischen Fischsuppe ist das die Würzung. Ein anderes Beispiel der internationalen Küche ist Chop Suey: Diese Speise war in China bis in die 80er Jahre unbekannt.

Sie wurde in Amerika Anfang des 20sten Jahrhunderts von amerikanischen Köchen für die aus China stammenden Eisenbahnarbeiter erfunden. Erst seitdem - durch den zunehmenden Tourismus aus den USA - eine Nachfrage für diese „chinesische“ Speise in China entstanden ist, wird diese auch dort angeboten.

Küche – Ausdruck sozialer Bedingungen

Haute cuisine, cuisine bourgeoise wie auch fast food sind Ausdrucksformen gesellschaftlicher Entwicklungen und interner Differenzierungen innerhalb einer Gesellschaft. Sowohl die Zutaten dieser Küchen als auch die Art ihrer Zubereitung sind Zeichen der sozialen Stellung der Gruppen, die diese Küchen pflegen. Ob man in seiner Küche wilden oder gezüchteten Lachs oder überhaupt Lachs verwendet, ob man sich viel Zeit für die Zubereitung einer Speise nehmen kann oder nicht, verrät viel über die Lebensbedingungen der Kochenden. Wie ist die Arbeitsteilung in der Familie, kocht immer die Frau, oder auch der Mann? Ist man so sehr beschäftigt, dass man kaum mehr Zeit hat zum Kochen? Entsteht der Zeitmangel dadurch, dass jemand eine gesellschaftlich wichtige, hoch angesehene Tätigkeit ausübt, die viel Zeit erfordert; oder dadurch, dass die notwendige Arbeitszeit sehr lang ist, um ein hinreichendes Einkommen – beispielsweise mit mehreren Jobs – zu erwirtschaften? Geht man wegen Zeitmangel ins Gasthaus oder ernährt man sich von Fertigprodukten? Wie auch immer: Die Küche ist auch von der sozialen Stellung bestimmt.

Küche war – und ist – eine Ausdrucksform der persönlichen und der Gruppenidentität. Dazu nur zwei Beispiele: Es ist üblich, dass Migranten an der Küche ihres Herkunftsortes festhalten. Hinter dem Schlagwort „Tiroler Wirtshaus“ verbirgt sich die Bestrebung, die regionale Tradition des Essens zu pflegen, um damit die regionale Identität zu erhalten.

In Zeiten der Globalisierung dient die Küche nicht nur zur Manifestation einer Identität, sie bietet auch die Möglichkeit, eine neue, eine Konsumenten-Identität herauszubilden. Nicht das, was man konsumiert, drückt aus, wer man ist, sondern umgekehrt: Das, was man konsumiert, hilft einem, die eigene soziale Stellung zu definieren. Die Inszenierung des Essens und die Event-Kultur leisten ihren Beitrag dazu.

Diese relativ junge Entwicklung ist durch die Industrialisierung des Ernährungssystems und dessen – wie Massimo Montanari (1995) es bezeichnet – Delokalisierung entstanden. Durch neue Konservierungstechniken und Transportsysteme wurde die Bindung zwischen Wohnort und Nahrung gelockert, und eine neue städtische Ernährungsweise setzte sich in der gesamten Bevölkerung durch. Die neue, sterile und technisch perfektionierte Küche, in der zunehmend schon verarbeitete Produkte nur noch fertig gestellt werden und der Einzug des Mikrowellenherdes in die Küche ermöglichten jederzeit alleine schnell etwas zu essen. Auch die Verwendung von standardisierten Marktprodukten hat zur Verbreitung einer „industriellen Verköstigung“ beigetragen.

Damit hat aber auch die traditionelle Rolle des Haushaltes und auch das Wissen, über das Frauen über Küche, Kochpraktiken und Traditionen verfügten, an Bedeutung verloren: Die einstige Macht der Frauen über Küche und Ernährung wurde gebrochen. Da „Die Küche [...] ihre Macht in jeder Gesellschaft aus ihrer Beziehung zu Produktion, Verteilung und Konsumption [bezieht]“, (Davis-Sulikowski und Mattl, 1997a, 12), ist es notwendig, kurz zu skizzieren, wie es dazu kam.

Die wichtigsten Punkte einer längeren historischen Entwicklung: Mit der industriellen Revolution, mit der Entstehung von Fabrikarbeitsplätzen wurden Wohn- und Arbeitsplatz von einander getrennt, und mit der Herausbildung der bürgerlichen Ordnung wurde der Haushalt zum Zuständigkeitsbereich der Frauen. Um diese Zeit hat sich auch innerhalb des Wohnbereiches eine Veränderung vollzogen: Die Küche wurde von anderen Teilen des Hauses räumlich getrennt, die Frau hat von dort aus den Mann - der „das Brot verdient hat“ - und die anderen Familienmitglieder mit dem Essen versorgt. Infolge der Mechanisierung und Chemisierung kam es in der Landwirtschaft zu einer Änderung der Arbeitsteilung, wobei den Frauen ihre traditionelle Verantwortung in der Produktion entzogen wurde - bis schließlich die Industrialisierung, wie bereits erwähnt, auch die Küche erreichte.

Mit der „industriellen Verköstigung“ hat sich das Wissen um die Ernährung, über das die Frauen verfügten, zu Ernährungsphysiologen, Biochemikern, Lebensmitteltechnikern usw. hin verschoben. Die Ernährung wird nur als ein physiologisch-chemischer Prozess, und der Mensch als eine Maschine betrachtet, deren Metabolismus und Energiehaushalt wissenschaftlich untersucht werden.

Diesem Begriff der Ernährung stellt Kaller-Dietrich (Kaller-Dietrich, 2002) den Begriff des Essens gegenüber: Das Essen gestaltet die menschlichen Gemeinschaften in ihren körperlichen, sozialen, emotionellen und spirituellen Dimensionen. Die Küche als gesellschaftliche Institution war der Rahmen, in dem die Frauen ihre Verantwortung für das Essen als eigenmächtiges Tätigsein begründeten und ausübten. Dabei handelten die Frauen nicht individuell, sondern in Bezug auf die konkrete Gemeinschaft.

Als Folge der Herausbildung von industriellen Marktwirtschaften - die Karl Polányi als die „Große Transformation“ bezeichnet -, fand ein Wandel von gesellschaftlichen Koordinationsmechanismen statt. Dies führte zur Vermarktlichung aller Lebensbereiche (PRISCHING, 2002). Dabei dominieren auch in der Beziehung der Küche zu Produktion, Verteilung und Konsumption, in der deren Macht begründet ist, individuelle, wirtschaftliche Aspekte. Schnelle, gesunde und billige Ernährung ist eine gewünschte Ware. Die anderen, oben erwähnten Dimensionen des Essens können im Koordinationsmechanismus des Marktes lediglich als „Externalitäten“ zur Geltung kommen.

Die Verarbeitungsindustrie und der Großhandel spielen in dem Marktmechanismus zwischen der landwirtschaftlichen Produktion und dem Konsum von Lebensmitteln eine wichtige Rolle, die einer näheren Betrachtung bedarf.

3.2.2 Verarbeitung und Großhandel

Durch die Revolution des Transportwesens im 19. Jahrhundert wurde es möglich, Lebensmittel über große Entfernungen zu befördern. Von den unterschiedlichsten Folgen wollen wir hier nur einige kurz streifen.

Einerseits wurde die Auswahl der auf den Lebensmittelmärkten angebotenen Produkte bedeutend größer, die infolge der gesunkenen Transportkosten auch wesentlich billiger wurden. Dadurch wurden sie für breitere Bevölkerungsschichten erschwinglich, was eine Änderung

der Ernährungsweisen zur Folge hatte. Tee, Zucker und andere, früher als exotisch geltende Produkte wurden von nun an zum Alltagskonsumgut.

Andererseits wurde die Konservierung der Produkte während des Transports und während der Lagerung notwendig. Dafür wurden neue Konservierungstechniken (wie Appertisierung¹⁰, d.h. das Erhitzen von Speisen in Gläsern und später in Metall Dosen) sowie neue Dehydrierungs- und Kühltechniken entwickelt. Das ermöglichte, dass selbst schnell verderbliche Produkte (Milch, Fisch, Fleisch aber auch Obst und Gemüse) wie industrielle Waren gehandelt werden konnten. Haltbarmilch, getrocknetes Fleisch, tiefgefrorenes oder konserviertes Obst und Gemüse usw. haben ihren Einzug in die Alltagsernährung gehalten. Zudem bedient sich die Lebensmitteltechnologie zunehmend chemischer - und neuerdings auch gentechnischer - Verfahren. Diese technischen Entwicklungen führten dazu, dass Lebensmittel saisonunabhängig und unabhängig vom Ort des Ursprungs und der Verarbeitung praktisch überall angeboten werden können.

Da die Kosten für Transport, Lagerung und Vermarktung von Waren aus weit entfernten Gebieten sehr hoch sind, entstanden aus Wirtschaftlichkeitsgründen große Handelsketten und Großmärkte, die über genügend Kapital verfügen, um diesen Bedarf decken zu können.

Die Technisierung der Lebensmittelverarbeitung geht mit dem Erfordernis der Standardisierung einher: Qualität und Aussehen (Verpackung) der Produkte müssen an den verschiedenen Verkaufsorten gleich sein, um den Konsumenten das Erkennen der verschiedenen Produkte zu ermöglichen bzw. zu erleichtern. Diesem Zweck dient auch die Markenbildung: Beispielsweise assoziiert man sofort mit den Namen Heinz, Kellogg's und Oetker bestimmte Produkte, deren Zusammensetzung und andere Eigenschaften auf der Verpackung beim Einkauf kaum mehr gelesen werden müssen. Man kennt sie oder glaubt sie zu kennen, nicht nur aus Erfahrung, sondern auch aus der Werbung.

Werbung dient heute neben der Information der Konsumenten auch zur Schaffung neuer Images und Bedürfnisse und somit neuer Märkte. Um diese Ziele zu erreichen, werden neue Produkte entwickelt, die als der Gesundheit förderlich oder zeitgemäß angepriesen werden. Dabei geht es „[...] vorrangig um neue Produkte, die gezielt entwickelt werden, um größere Umsätze zu erreichen. Die ernährungsphysiologische Qualität tritt dabei in den Hintergrund“ (Claus Latzmann, zitiert durch Furtmayr-Schuh, 1996, 107). Diese ist aus wirtschaftlicher Perspektive – ebenso wie die kulturelle Prägung von Nahrungsmitteln – eine „Externalität“.

Begriffe wie functional food, designer food, Wellness-Produkte und Ähnliches suggerieren nicht nur Nahrungsqualität, sondern vermitteln auch eine neue, konstruierte Realität, in der durch wissenschaftliche Unterstützung beinahe alle physischen und psychischen Bedürfnisse des Menschen als erfüllbar erscheinen. Damit wird die Illusion einer Welt, die für die Konsumenten praktisch grenzenlos zur Verfügung steht, genährt: Die Rückmeldungen bezüglich des Markterfolges eines Produktes und/oder der ihn fördernden Werbestrategien lassen sich dank des Vertriebes durch die Supermärkte (z.B. mithilfe von Barcodes) gut dokumentieren und analysieren, so dass eventuell notwendige Änderungen am Produkt und/oder in der Werbestrategie relativ rasch erfolgen können. Parallel dazu wird das Sortiment „bereinigt“: Waren, die nicht in der Menge verkauft werden, wie vom Handel aus Gründen der Wirtschaftlichkeit erwartet wird, werden nicht mehr angeboten.

¹⁰ Benannt nach dem Erfinder der Methode, Francois-Nicolas Appert

Da wir auf Fragen der Konsumentenpräferenzen später noch kurz eingehen werden, wenden wir uns nun dem Problem der hohen Marktkonzentration in den hier untersuchten Bereichen zu.

Standardisierung, Markenbildung, Lebensmittelsicherheit und „Just-in-time-Zulieferung“ erfordern ein strikt organisiertes Management („Kettenmanagement“) in der Verarbeitung und im Großhandel von Lebensmitteln. Dabei wird angestrebt, den Weg der Nahrung von der landwirtschaftlichen Produktion über die Verarbeitung und den Vertrieb bis zum Konsumenten zu kontrollieren und die wirtschaftliche Effizienz dieses Weges zu optimieren.

Das ist ein von der Nachfrage dominierter Weg: Sowohl in der EU als auch in den USA sind es die Großhandelsketten, die bestimmen, welche Anforderungen sie an die Verarbeitung und die Landwirtschaft stellen. Die Großhandelsketten spielen dabei eine Rolle, die viel mehr als nur Vermarktung ist: Sie stellen – als Vermittler unterschiedlicher Interessen – einen „Berührungspunkt“ zwischen der Bevölkerung (Konsumenten) und der Landwirtschaft dar. Die Marktkonzentration im Lebensmittelgroßhandel ist hoch: In Deutschland und in Großbritannien kontrollieren fünf Ketten etwa 70 % des Sektors (Vorley 2001, 30). Vom Umsatz der 30 weltweit größten Großhandelsketten werden 57 % von zehn Unternehmen getätigt, und allein der Anteil des größten Unternehmens (Wal-Mart, USA) beträgt 40 % (ETCGROUP, 2003).

Laut Lebensmittelbericht Österreich (BMLFUW, 2003) liegt der Marktanteil der vier größten Unternehmen bereits bei 83 %, die zwei größten Unternehmen beherrschen gemeinsam nahezu 60 % des Marktes. Auf den Marktführer Rewe entfällt ein Drittel des bundesweiten Lebensmittelgeschäfts.

Dieser Marktkonzentration im Großhandel steht eine ähnliche Konzentration in der Verarbeitung gegenüber: Die drei weltweit größten Verarbeitungsunternehmen von Lebensmitteln (Nestlé, Kraft Foods Morris und Unilever) haben im Jahr 2002 ca. 110 Milliarden US\$ umgesetzt. Tyson Foods, das sechsgroßte Unternehmen kontrolliert (nach dem Ankauf von IBP im September 2001) etwa 30 % des amerikanischen Rindermarktes, 33 % des Geflügelmarktes und 18 % des Schweinemarktes. Diese Konzentration, so wird argumentiert, ist notwendig, um die Position der Verarbeitungsindustrie zu stärken. Die Wirtschaftskraft der acht größten multinationalen Unternehmen entspricht etwa der Hälfte jener der afrikanischen Länder.

Als Folge dieser starken Konzentration in der Verarbeitung und im Handel entstehen etwa 78-85 % der Wertschöpfung der Nahrungsmittelproduktion nicht in der Landwirtschaft. Während die Profite der Landwirte in den USA im Jahr 1999 0,4 % betragen, lagen sie in der Verarbeitungsindustrie bei 9,1 % und im Handel etwa bei 13,2 % (Vorley, ebenda).

Zur Situation der Landwirtschaft soll hier auch noch angemerkt werden, dass die Konzentration in den vorgelagerten Sektoren ebenfalls sehr hoch ist. Nach einer Schätzung der ETCGROUP (2003) wurde 2002 etwa ein Drittel des weltweiten Saatgutumsatzes über die zehn größten Produzenten abgewickelt. Im weltweiten Handel von Saatgut für Mais (ohne China) werden etwa drei Viertel des Umsatzes von vier Unternehmen kontrolliert, und bei Soja sind es 49 %. Beim Handel mit Agrochemikalien ist die Konzentration noch höher: 80 % des Umsatzes wurden von den zehn größten Firmen getätigt.

Die Position des Landwirtes als Nahrungsmittelproduzent ist durch seine Abhängigkeit von den vor- und nachgelagerten Sektoren geschwächt, die aber nicht nur durch die enormen Unterschiede in deren Wirtschaftskraft entsteht: Sie betrifft auch das technische Wissen. Durch die Anwendung von chemischen, biotechnischen und gentechnischen Verfahren in der Pflanzenproduktion und Viehzucht wurde ein Teil des Wissens um die Landbewirtschaftung in andere Sektoren ausgelagert. Die Konflikte, die sich um die Anwendung der Gentechnik in der Landwirtschaft entwickelt haben, führen vielleicht am deutlichsten vor Augen, welche Konsequenzen diese Auslagerung des Wissens (und seiner Konzentration) für die Landwirte und für die Konsumenten mit sich bringen kann.

Die Tatsache, dass es mittlerweile möglich ist, mit den oben erwähnten technischen Verfahren in der Lebensmittelindustrie Rohstoffe und Proteine synthetisch herzustellen und so die landwirtschaftlich hergestellten Rohmaterialien zu ersetzen, übt einen zusätzlichen Druck auf die Landwirtschaft aus.

Marginalisierung
der Bauer

Die Technisierung der Lebensmittelerzeugung hat zur Folge, dass das Aussehen eines Produktes über dessen Qualität, Frische und Verwendbarkeit nur wenig aussagt: Der Konsument ist auf die gedruckten Texte auf der Verpackung angewiesen. Er is(ß)t verunsichert. Alternative Ernährungsweisen (beispielsweise die Slow-Food-Bewegung), bäuerliche Am-Hof-Verarbeitung und Direktvermarktung, die Idee vom „Global denken – lokal essen“ und nicht zuletzt der biologische Landbau gewinnen in den reichen Ländern an Bedeutung. Trotzdem sind die Bauern in der industriellen Marktgesellschaft marginalisiert. Ein großer Teil ihrer Verantwortung für die Ernährung hat sich - ähnlich der Ernährungsverantwortung der Frauen - zu den Wirtschaftssektoren Lebensmittelhandel und -verarbeitung verschoben.

Eine ähnliche Entwicklung fand auch in den Entwicklungsländern statt: Das schnelle Bevölkerungswachstum und die gleichzeitige rapide Urbanisierung führten zu einer stark ansteigenden Nachfrage nach Fertigprodukten, die zunehmend durch den hoch konzentrierten Verarbeitungs- bzw. Vermarktungssektor¹¹ befriedigt wird. Einerseits verlieren die Klein- und Mittelbetriebe in der Landwirtschaft und in der Verarbeitung und Vermarktung an Boden, weil sie dem wirtschaftlichen Druck der Großkonzerne nicht standhalten können. Andererseits verbreiten sich ernährungsbedingte Krankheiten rasch. (Siehe dazu Stamoulis et al., 2004 und die anderen Artikel im selben Journal.)

¹¹ Der Anteil der Nahrungsmittel, die durch Supermarktketten verkauft wurde, hat sich in zehn Jahren (1992-2002) in den Ländern im Süden von Afrika etwa verfünffacht und in den südamerikanischen Ländern fast vervierfacht.

3.3. Essen ist die Welt aufnehmen

3.3.1 Essen: Eine Verbindung zwischen Mensch und Natur und zwischen Individuum und Gesellschaft

Im Abschnitt 3.1.2 haben wir schon die wichtige Rolle des Kochens und der Nutzung des Feuers in der Geschichte des „Menschwerdens“ erwähnt, - Tätigkeiten, durch die sich das Verhältnis zwischen Mensch und Natur grundlegend veränderte. Essen ist aber nicht nur ein Teil der Menschengeschichte, es ist auch ein Teil der individuellen, unmittelbaren Welterfahrung. Wie Peter Kubelka es ausdrückt: „Schauen Sie sich im Raum um, und Sie werden nichts finden, von dem Sie

nicht wissen wie es schmeckt. Man weiß, wie das Tischtuch schmeckt, man weiß wie Knoblauchschale schmeckt, man weiß wie der Verputz schmeckt, man weiß wie der Vorhang schmeckt, also kommt man drauf, alles hat man abgeschleckt. Man weiß vielleicht nicht mehr wann, aber man hat. Die Grundlage für die Welterkenntnis ist die Welterschleckerung. Die Welt im Mund!“

Wie diese „Welterschleckerung“ vor sich geht und welche Folgen sie für „die Welt“ mit sich bringt, ist Thema von relativ jungen Forschungsfeldern: der Soziologie der Ernährung und des Essens, sowie der Ernährungsökologie bzw. der ökologischen Nahrungsforschung.

Folgen unseres
Essverhaltens

Im Laufe der Geschichte waren die Völker – zumindest nach ihrer „Vertreibung aus dem Paradies“ – immer mit den ökologischen Konsequenzen ihrer Ernährung konfrontiert. Ihr Überleben hing davon ab, inwieweit sie sich an ihre Umgebung und an deren ökologische Grenzen angepasst hatten. Gerade diese Anpassungsstrategien waren – und sind – der Grund für die Entwicklung verschiedener Kulturen.

In früheren Kulturen waren kultische Handlungen (Opfergaben, Gebete, usw.) und praktische Regeln für Alltagshandlungen (Tabus und verschiedene Verhaltensvorschriften) die bestimmenden Elemente der Anpassungsstrategien; später strebte man an, die ökologischen Grenzen zu verschieben durch bewusste, gezielte menschliche Eingriffe in die Natur. Vereinfachend könnte man den Unterschied zwischen den beiden Strategien an einem Beispiel zum Ausdruck bringen: Während die Indianer den Regengott um genügend Wasser für ihre Felder zu bekommen anflehten, bauten die Römer auch Kanäle, um das Wasser für sich zu sichern.

Wie auch immer, menschliche Gesellschaften leben – bewusst oder unbewusst – in einem Stoffwechsel mit ihrer Umgebung: Sie entnehmen aus der Umwelt natürliche Ressourcen (Materialien und Energie), verarbeiten sie zu Nahrung und Produkten, und führen sie schließlich mit einer Zeitverzögerung als Abfälle und Emissionen wieder in die Umwelt zurück. Die gezielte Beeinflussung dieses Stoffwechsels wird in der Sozialökologie als Kolonisierung der Natur bezeichnet. Die Ernährung und die Landwirtschaft (Colonus = Bauer! lat.) machen bis heute einen Großteil des gesellschaftlichen Stoffwechsels mit der Natur aus.

Wie dieser Metabolismus gestaltet wird, und ob die regenerativen Fähigkeiten natürlicher Prozesse erhalten bleiben, ist die zentrale ökologische Frage nachhaltiger Entwicklung.

Die direkten ökologischen Folgen der Landbewirtschaftung sind durch ihre Gebundenheit an den Ort, an dem produziert wird, leichter nachvollziehbar als die der Ernährung: Durch den weltweiten Handel von Rohprodukten und die Entfernung des Ortes der Verarbeitung eines Produktes vom Ort des Konsums kann der Zusammenhang zwischen Konsum und dessen ökologischen Konsequenzen ungleich schwieriger festgestellt werden. Mit der Wahl eines von weit her importierten oder hoch verarbeiteten Produktes beeinflusst der Konsument sowohl die ökologische als auch die soziale Nachhaltigkeit von Regionen, die er vielleicht gar nicht kennt. Er weiß meist nicht, ob und welche Folgen seine Konsumententscheidung für diese Regionen mit sich bringt. Wir möchten hier nur einige Beispiele nennen, um diese Konsequenzen zu illustrieren.

Schrimps werden auch in Ländern, in denen sie früher kaum bekannt waren, immer beliebter, die Nachfrage nach verhältnismäßig billigen, gezüchteten Schrimps nimmt zu. In vielen Küstenregionen der Welt, wo die begehrten Schrimps intensiv gezüchtet werden (Ecuador, Sri Lanka, Indonesien, Thailand, Philippinen, Malaysia usw.), werden jedoch die Mangrovenwä-

der, die ein Hindernis für die Zucht darstellen, ausgerottet. Diese Wälder dienen als Schutz vor Überflutungen, sind gleichzeitig Rohstoff für Holzkohle und auch Nahrungs- und Einkommensgrundlage von Frauen, die die zwischen den Wurzeln der Bäume wachsenden Muscheln sammeln. Mit dem Verschwinden der Mangroven ist also die Bevölkerung dieser Gebiete sowohl ökologisch, wie ökonomisch als auch sozial getroffen. (Martinez-Alier, 2000)

Ein anderes, vielleicht das bekannteste Beispiel ist das Fruchtojoghurt, an dem die ökologischen Konsequenzen langer Transportwege illustriert werden können: Bis ein Becher Erdbeerjoghurt bei einem Konsumenten in Hamburg ankommt, legt dieser (bzw. seine Zutaten und seine Verpackung vom Zulieferer zu Zulieferer, vom Zulieferer zum Hersteller und dann zum Einzelhändler) insgesamt mehr als 9000 km zurück. Welchen Energieaufwand, welche CO₂-Emissionen, Transportbelastung für die Menschen entlang der Verkehrswege usw. dies bedeutet, ließe sich genau nachforschen.¹²

¹² Quelle:
Zeit Magazin,
Nr.5 vom
29.01.1993,
S. 14 - 17

In der industriellen Landwirtschaft wird von ‚Veredelung‘ gesprochen, wenn aus sieben Gramm pflanzlichen Eiweiß, das auch Menschen hätte zur Nahrung dienen können, unter hohem Energieaufwand ein Gramm tierisches Eiweiß produziert wird. Aber auch die ökologischen und sozialen Folgen der Rindfleischproduktion in Südamerika sind bedenklich ebenso wie die Auswirkungen intensiver Tierhaltung auf diese Lebewesen selbst.

Der Konsument is(ß)t also nicht nur verunsichert: Er weiß oft auch nicht, was er bei seiner „Welterschleckung“ der Welt und anderen Menschen antut. Im Schlaraffenland interessiert man sich nicht dafür, woher die gebratene Taube kommt, wer sie gebraten hat und was mit den Abfällen geschieht. Können wir uns das auch leisten? Oder würden wir unsere Essgewohnheiten ändern, würden wir die Zusammenhänge, die in den oben erwähnten drei Beispielen angedeutet wurden, kennen? Ernährungsökologie und Konsumenteninformation sind gefordert, diese Zusammenhänge aufzuzeigen und an den Konsumenten weiterzuleiten. Es gibt allerdings Bestrebungen – sie wurzeln in unseren immer stärker sichtbar werdenden Problemen mit der Nachhaltigkeit, die unter anderem auch durch die Delokalisierung des Ernährungssystems verursacht werden – dieser Ahnungslosigkeit und deren Folgen für die Nachhaltigkeit entgegenzuwirken. Alternative Ernährungsweisen, Fairtrade, Gruppen der so genannten „community supported agriculture“ usw. wirken in diese Richtung.

Symbolcharakter
des Essens

Zwar entscheiden die Menschen individuell darüber, welche Speisen sie essen und wie sie sie essen, ihre Entscheidung hängt jedoch von den in ihrer soziokulturellen Umgebung üblichen Gewohnheiten und von Informationen, die sie über die Produkte haben ab. Man soll auch bedenken, dass Speisen seit jeher symbolbeladen sind: Was als essbar, was als rein oder unrein, als barbarisch oder zivilisiert betrachtet wird, welche Speisen welchen gesellschaftlichen Gruppen zustehen usw., wird von der Gesellschaft bestimmt.

Die Symbolgehalte sind zum Teil mythischen Ursprungs: Man denke nur an Brot und Wein in der christlichen Eucharistiefeyer. Diese Mythen wirken über lange Zeiträume, sie werden durch das Alltagsverhalten, durch die ständige Wiederholung der entsprechenden Handlungen fixiert. (Eine heutige Performance führte das Beispiel aufs Exempel: Die Besucher einer Ausstellung mussten ihre Hemmungen, ihr Peinlichkeitsgefühl überwinden als sie den Raum

betreten: Der Eingangsraum war nämlich mit Brotscheiben ausgelegt. Darf man aber aufs Brot draufsteigen - oder es wegwerfen?)

Auch die gesellschaftliche Ordnung findet sich in den Symbolgehalten wieder: Welche Speisen galten und gelten als Ausdruck von Prestige, Status oder Hedonismus, welche waren und sind den Oberschichten vorbehalten? Das Essen von Fleisch (und insbesondere von rohem Fleisch) gilt bis heute als „männlich“, das von Fisch, Salat und kleinen Häppchen sowie süße Getränke werden dagegen als „weiblich“ betrachtet. Ebenso ist es sozial bestimmt, ob eine Speise als gesund gilt, ob sie für Kinder und Schwangere besonders geeignet ist. „Was ist Nahrung? Nicht eine Reihe von Produkten, die statistischen und diätetischen Studien unterworfen sind. Sondern zugleich auch ein Kommunikationssystem, ein Vorrat an Bildern, ein Regelwerk des Gebrauchs, des Regenerierens des Sich-Verhaltens“ (Barthes, 1982, 67)

Essen als Ausdruck vom sozialen Status; alimentäre Kommunikation

Das heißt, die Speisen wirken als Zeichen zwischen den Mitgliedern einer bestimmten sozialen Gruppe. Aber nicht nur die Speise selbst, sondern auch der Rahmen, in dem sie gegessen werden, wirkt als Signal. Wer an einer Mahlzeit teilnimmt, wie die Sitzordnung ist, welche Tischsitten und Essmanieren gesellschaftlich akzeptiert sind, wer die Speisen serviert und abräumt usw., drücken den sozialen Status der Menschen aus und sind ebenfalls Zeichen der – wie Roland Barthes es bezeichnet – alimentären Kommunikation.

Gemeinschaften werden durch ein gemeinsames Mahl begründet oder gestärkt (Tischgemeinschaft!), wie bei Hochzeiten und sonstigen Familienfesten, Symposien in der Antike, bei Zusammenkünften von Innungen, Bruderschaften und Gilden im Mittelalter, oder heute bei Geschäfts- oder Arbeitessen und Staatsdinners. Mahlzeiten drücken gesellschaftliche Verhältnisse und Werthaltungen aus und bilden den Rahmen, in dem die alimentäre Kommunikation institutionalisiert wird.

Die Regeln der Essgewohnheiten werden uns schon im Kindesalter, meist durch das Elternhaus eingeprägt. Nicht nur der Geschmack, sondern auch das Rundherum, wie etwa ein Essen abläuft, hat einen Einfluss darauf, ob uns die Speisen gut schmecken oder nicht. Zwar ändern sich die Essgewohnheiten im Laufe des Lebens ebenso wie die Stärke ihrer Kindheitsprägung, und es werden gruppenspezifische Angewohnheiten entwickelt (man denke nur an Jugendliche, die ihre Selbstständigkeit auch durch das Ändern ihres Essverhaltens demonstrieren wollen). Das Erlernen von Regeln der alimentären Kommunikation ist ein wichtiger Teil der Sozialisierung, der Verhaltensstandards und der Zählung von Trieben (Elias, 1976).

Durch die Individualisierung des Essens (infolge der geänderten Arbeitsbedingungen und der damit verbundenen Knappheit der Zeit, die für die Mahlzeiten zur Verfügung steht) und durch die „industrielle Verköstigung“ wurden zwar die Regeln der Essgewohnheiten gelockert, aber die Rolle der Nahrung als Zeichen der gesellschaftlichen Kommunikation ist keinesfalls abgeschwächt. Das nützt auch die Werbung aus: Denn das gekaufte Produkt ist nicht nur das reale Produkt, sondern auch ein kommunikatives Zeichen. So unterscheidet Barthes zwischen drei Themengruppen der Lebensmittelwerbung: Die erste Gruppe weist der Nahrung die Funktion der Erinnerung zu: Das Bestreben des Menschen, seine Identität auch durch die Wahl von Speisen zum Ausdruck zu bringen, sichert die Wirksamkeit dieser Werbung. Die zweite Gruppe zielt auf die mit der Nahrung verbundenen sexuellen Symbole hin: „Männliche und weibliche

Nahrung“ werden mit dem Erwecken von entsprechenden erotischen Assoziationen beworben. Und schließlich werden in der dritten Gruppe der Lebensmittelwerbung jene Eigenschaften einer Nahrung herausgehoben, die als wesentlich für die Gesundheit – sowohl im physischen als auch im psychischen Sinne – angesehen werden. So werden beispielsweise die angenommenen oder tatsächlichen Zusammenhänge zwischen Nahrung und Energie (Zucker und andere Kohlehydrate), Nahrung und Schlankheit bzw. Muskelstärke (mageres Fleisch), Nahrung und Schwung bzw. Entspannung (Tee, Kaffee, Coca Cola, Mineralwasser usw.) durch die Werbung für unsere Wahrnehmung direkt (sichtbar, hörbar) erfassbar dargestellt.

Individuelle
Präferenzen und
Wertehaltungen

Unsere individuellen Präferenzen für eine Speise, für ein Lebensmittel hängen also von vielen Faktoren ab. Sie spiegeln gesellschaftliche Wertehaltungen und Erwartungen wider, die die Verhaltensregeln und die sich immer wiederholenden Handlungsmuster formen. Sie sind an reale oder (durch Werbung, Events usw.) imaginierte soziale Situationen gebunden.

In der Entwicklung gesellschaftlicher Wertehaltungen spielen auch die Institutionen der Ökonomie - in erster Linie die Märkte - und ihre konkrete Beschaffenheit eine besondere Rolle: „Markets and other economic institutions do more than allocate goods and services: they also influence the evolution of values, tastes and personalities.“ (Bowles, 1998, 75) In der Ökonomie (genauer gesagt, in der neoklassischen Ökonomie) werden aber diese Einflüsse üblicherweise außer Acht gelassen, die Präferenzen werden als exogen angenommen. Bowles identifiziert aber (ebenda) fünf Gruppen von Auswirkungen, die die Märkte und andere ökonomische Institutionen auf die individuellen Präferenzen ausüben. Hier erwähnen wir nur zwei Beispiele aus dem Bereich der Ernährung, um die Abhängigkeit individueller Präferenzen von ökonomischen Institutionen zu illustrieren. Man denke nur daran, wie die geänderten Arbeitsbedingungen den Vormarsch des Fast-Food-Konsums begünstigen; oder daran, dass die Wahl der Speisen und die Konsumenten-Identität in einer Marktgesellschaft voneinander abhängig sind (wie im Abschnitt 3.2.1. besprochen).

3.3.2 Ist der Mensch tatsächlich das, was er isst?

Nachdem wir kurz dargelegt haben, wie durch das Essen eine Verbindung zwischen Mensch und Natur sowie zwischen Individuum und Gesellschaft entsteht, welche Bedeutung das Essen als „soziales Totalphänomen“ hat, wenden wir uns Ludwig Feuerbachs bekannter Aussage zu, „Der Mensch ist, was er isst“.

Diese Aussage spiegelt jene mechanistische und atomistische Betrachtungsweise wider, die die Wissenschaft nach Descartes und nach der Entstehung der Newtonschen Physik dominierte. Nahrung wird nur als physiologisch-chemischer Prozess betrachtet, und der Mensch als Dampfmaschine, die Energie in Arbeitskraft und Wärme umwandelt. Redewendungen wie „Kohlenhydrate – Power für den Tag“, „Fitness von Obst und Gemüse“ oder „Milch für starke Knochen“ spiegeln ebenfalls die mechanistische Auffassung des Zusammenhanges zwischen Nahrung und körperlichem Wohlbefinden bzw. Leistungsfähigkeit wider. So wird auch die Nahrungsqualität nur daran gemessen, inwieweit sie zur Wiederherstellung der körperlichen Kräfte und zur Erhaltung der Gesundheit des (einzelnen) Menschen beiträgt. Auch die Diskussionen

über Lebensmittelsicherheit werden bis heute durchwegs von dieser Sichtweise dominiert. Kann man aber persönliches Wohlbefinden auf das körperliche Wohlbefinden reduzieren?

Hans Jürgen Teuteberg erweitert Feuerbachs Aussage, indem er betont, dass der Mensch nicht nur ist, was er isst, sondern auch wie er isst. Und zur gesellschaftlichen Rolle des Essens bemerkt er, dass wir keine Kalorien essen, sondern Mahlzeiten halten. Wir können aber die Aussage noch erweitern: Die Welt, die wir erschlecken, die wir bei den Mahlzeiten als eine unmittelbare Erfahrung in den Mund nehmen, besteht nicht nur aus Kalorien und aus der gesellschaftlichen Bedeutung einer Mahlzeit: Sie trägt vielmehr auch die „Spuren“ in sich, die die Nahrung am Weg von der Produktion bis auf unseren Tisch „hinterlässt“.

Um zu veranschaulichen, welche ökologischen und sozialen „Spuren“ unser Essen in der Welt hinterlässt, werden im Folgenden einige Probleme des globalisierten Ernährungssystems aus unterschiedlichen Blickpunkten beleuchtet und durch einige Fakten kurz dargelegt.

Während der letzten 40 Jahre sind weltweit etwa 30 % des Ackerlandes durch Erosion, die auf intensive Landnutzung zurückzuführen ist, verloren gegangen. Dies versucht man in verschiedenen Teilen der Welt durch die Rodung von Wäldern auszugleichen. Die klimatischen Folgen sind bekannt. Wir wissen auch, dass weltweit um die Hälfte mehr Ackerland notwendig wäre, um allen Menschen eine ähnliche Ernährung wie es die europäische und die nordamerikanische ist, zu gewährleisten (Pimentel und Pimentel, 2000).

Anfang der 90er Jahre kamen etwa 80 % der weltweiten Getreideexporte aus fünf Ländern: aus den Vereinigten Staaten, Kanada, Australien, Frankreich und Argentinien. Viele Länder der dritten Welt sind von diesen exportierenden Ländern abhängig. Es wird geschätzt, dass in den Entwicklungsländer die Lebensmittelimporte von Produkten, die aus Regionen der gemäßigten Klimazone stammen, in den nächsten dreißig Jahren um mehr als das Dreifache steigen werden (Bruinsma, zitiert durch Stamoulis, 2004, 163). Gleichzeitig werden die Landwirte auch in den industrialisierten Ländern, wie schon im Abschnitt 3.2.2. erwähnt, wirtschaftlich marginalisiert. Die Abhängigkeiten der Konsumenten und der Landwirte von den Konzernen der „life industries“ nehmen weltweit zu.

Der hohe Energieverbrauch des Ernährungssystems ist bedenklich: In der „modernen“ Tierzucht werden beispielsweise in den USA 35 Kalorien fossiler Brennstoffe verbraucht, um 1 Kalorie Rindfleisch zu erzeugen. Bei Schweinen sind es 86. Die gesamte Nahrungsmittelindustrie der USA verbraucht zehn Kalorien an fossiler Energie für jede erzeugte Nahrungskalorie (Manning, 2004). Etwa 75 % des weltweiten Verbrauchs fossiler Energie erfolgt in den industrialisierten Ländern, und davon 17 % im Ernährungssystem (Pimentel und Pimentel, 1996).

Weltweit werden etwa 70 % des Süßwassers in der Landwirtschaft verbraucht. Demgegenüber leben 40 % der Weltbevölkerung in Gebieten, in denen zwischen Individuen, den Industrien und Regionen ein Konkurrenzkampf um Wasser stattfindet (Pimentel, 2000). Der Verlust an genetischem Material wird bei Nutzpflanzen auf 1-2 % pro Jahr geschätzt, seit 1900 sollen insgesamt 75 % verloren gegangen sein. Von den Nutztieren sterben etwa 5 % pro Jahr aus, und von den verbleibenden Nutztieren sind 43 % gefährdet (Hope Shand, zitiert von Lachkovic 2001, 12).

Laut WHO (zitiert von Pimentel 2000, 5) sind weltweit mehr als 3 Milliarden Menschen unterernährt, das bedeutet, dass heute - sowohl anzahlmäßig als auch anteilmäßig - mehr Menschen hungern als je zuvor! Der Zuwachs in der Produktion von Getreide - das etwa 80 % der menschlichen Ernährung ausmacht - ist langsamer als das Bevölkerungswachstum, so dass seit 1983 die pro Kopf verfügbare Menge an Getreide sinkt. Gleichzeitig verbreiten sich ernährungsbedingte Krankheiten auch in den armen Ländern. Der Konsum von gesättigten tierischen Fetten, Zucker- und Zuckersubstituten, Salz usw. nimmt zu, während der Anteil von komplexen Kohlenhydraten und Ballaststoffen in der Nahrung - ähnlich wie in den reichen Ländern - abnimmt (Stamoulis, 2004).

Schließlich soll die psychologische Seite der Ernährung noch einmal kurz gestreift werden: Wie weiter oben bereits ausgeführt, hängen Essverhalten und Identitätsbildung eng zusammen. Bauman (2001 und 2001a) betont, dass Identität in der Zeit der Globalisierung nicht mehr eine Gegebenheit, sondern eine Aufgabe ist: Der Platz eines Individuums in der Gesellschaft ist nicht wie früher von vornherein gegeben. Die Modernität setzt anstelle der gesellschaftlichen Determiniertheit den Zwang zur „Selbstbestimmung“. Dabei sind die Ziele, die bestimmen, welche Identität man sich aufbauen sollte, flüchtig und veränderlich: Ein junger Amerikaner ändere diese Ziele etwa 11-mal in seinem Leben. Das bedeutet, die Entwurzelung, das Auf-dem-Weg-sein ist ein immer wiederkehrender Zustand des Lebens. Das Dilemma der Jahrtausendwende ist nicht, wie man eine Identität aufbaut, sondern welche der möglichen Identitäten man wählen soll. Welche hat zurzeit den höchsten, bzw. stabilsten Marktwert? Unsere Abhängigkeiten sind global, während sich unsere Handlungen auf lokaler Ebene abspielen, im Rahmen von nationalstaatlichen Regelungen, die gegenüber den globalen, exterritorialen Machtzentren ohnmächtig sind.

Bauman (2001, 128) zitiert Christopher Lasch: „Weil die Menschen keine Chance haben, ihr Leben wirklich zu verbessern, reden sie sich ein, dass es ihnen einzig und allein nur auf ihre seelische Vervollkommnung ankomme: den eigenen Gefühlen vertrauen, ‚gesund essen‘, Ballett- oder Bauchtanzstunden nehmen, sich in die Weisheit des Ostens versenken, joggen, miteinander kommunizieren lernen und die ‚Angst vor dem Genuss‘ überwinden. Obwohl diese Bestrebungen an sich harmlos sind, bedeuten sie - wenn sie zum (Lebens)Programm erhoben und in die Rhetorik von Glaubwürdigkeit und Bewusstheit verpackt werden - den Rückzug aus der Politik“ [Übersetzung M.N.].

Wenn also der Mensch nicht nur das ist, was er isst, sondern auch, wie er isst und wie er seine Mahlzeiten hält, sollte er bei der Wahl seiner Identität auch die soziokulturellen, wirtschaftlichen und ökologischen Folgewirkungen seiner Ernährung berücksichtigen. Wie können aber die oben skizzierten Entwicklungen des Ernährungssystems und die persönlichen Aktionsmöglichkeiten für die individuelle Identitätsbildung bewusst gemacht werden?

4 Einige Gedanken zur Ernährungsforschung

Wie aus unseren vorherigen Ausführungen ersichtlich, beschäftigen sich Physiologie, Biologie, Soziologie, Kulturwissenschaften, Ökonomie und Ökologie usw. mit Fragen, die auch das Er-

nahrungssystem betreffen. Daher erfordert deren Untersuchung eine interdisziplinäre Betrachtungsweise.

Wir wenden uns der Frage zu, ob eine wissenschaftliche Untersuchung des Ernährungssystems im Sinne einer „normal science“ möglich sei oder ein neues „post-normales“ Wissenschaftsverständnis dazu notwendig ist.

Als „normal science“ (Thomas Kuhn) wird jenes wissenschaftliche Paradigma bezeichnet, das auf dem cartesianischen Weltbild aufbaut und bis heute den Kern des positivistischen Wissenschaftsverständnisses bildet. Um nur einige, für unsere Ausführungen relevanten Charakteristika dieses Wissenschaftsverständnisses zu nennen: Annahme der Objektivität wissenschaftlicher Erkenntnisse, Dualität von „Mensch-Natur“ und Dichotomie von Werten und Fakten. Entsprechend dem derzeitigen Wissensstand gelten diese Hypothesen als falsifiziert, das Descartesche Weltbild als unrichtig und überholt, und die „normal science“ wird als reduktionistisch und mechanistisch kritisiert.

Post-normal science

Ravetz (2002, 255) beginnt seine Überlegungen zur Lebensmittelqualität mit dem Satz: „I want to argue that the issues of food quality, in the most general sense including purity, safety, and ethics, can no longer be resolved through ‚normal‘ science and regulation.“ Anhand einiger Beispiele demonstriert er, dass die Entscheidung, ob eine Substanz als Lebensmittel oder als eine Droge (Kaffee, Saccharose) angesehen wird, oder ob ein körperlicher Zustand (Fettleibigkeit) als Krankheit definiert wird oder nicht, von dem jeweiligen Kontext der Betrachtung, von den Größenordnungen der betrachteten Phänomene und von Werthaltungen abhängt. Ob eine gewisse Menge an Kaffeekonsum einer Person in einer bestimmten sozialen Situation als Drogenkonsum klassifiziert wird, hängt vom Standpunkt des Beobachters ab: Welche Figur wird als zu dick, zu fett, bzw. nicht der gesellschaftlichen Norm einer Kultur entsprechend angesehen? Und wenn Fettleibigkeit als Krankheit definiert wird und viele Menschen fettleibig sind, ist das eine Epidemie? Die Beantwortung dieser Fragen hängt ebenfalls vom Standpunkt des Beobachters und von den Zielen seiner Untersuchung ab. Im Sinne eines cartesianischen Wissenschaftsverständnisses sind solche Beobachtungen und Definitionen nicht objektiv. Es stellt sich daher die Frage, welche von mehreren möglichen Beobachtungen, Definitionen und welche von den aus ihnen abgeleiteten Ergebnissen die richtige ist? Rose (2000, 59) beantwortet dies folgendermaßen: „Gute‘ Definitionen sind solche, die dem Zweck, für den wir sie vorgesehen haben, angemessen sind, denn sie helfen uns, die Welt, die wir sehen, zu klassifizieren und zu ordnen“. Können wir aber, wenn die Definitionen – und dadurch die Ergebnisse der Untersuchung – von unseren Beobachtungen abhängig sind, mit ihrer Hilfe zu einer „objektiven Beschreibung“ der Realität gelangen? Die in der „normal science“ verwendete Annahme der Dichotomie von Werten und Fakten kann – selbst in naturwissenschaftlichen Untersuchungen¹³ – nicht aufrechterhalten werden. Bestrebungen, durch Messung und Quantifizierung der beobachteten Phänomene, durch die Anwendung von mathematischen Methoden zur „Objektivität“ wissenschaftlicher Erkenntnisse zu gelangen, können daher zu keinen zufrieden stellenden Lösungen führen. Wenn wir also die Realität beschreiben bzw. verstehen wollen, ist es notwendig, dass die Beobachtungen

¹³ Es sei daran erinnert, dass diese „Unschärfe der Beobachtungen“ zuerst in der Quantenphysik (Heisenberg) festgestellt wurde

von mehreren Gesichtspunkten aus erfolgen und die auf ihnen basierenden Definitionen und Klassifikationen auf ihre Konsistenz und Plausibilität überprüft werden.

Die gesellschaftliche Realität und die natürliche Umwelt werden durch die wissenschaftlichen Erkenntnisse verändert: Sie wirken durch die Technik und durch die gesellschaftlichen Regelungen, in die sie „eingebaut“ sind. Wie soll aber eine Wissenschaft, die sich als objektiv, als von ihrem Untersuchungsgegenstand unabhängig versteht, ihre eigenen Rückwirkungen auf den eigenen Untersuchungsgegenstand berücksichtigen? Dieses im Rahmen der „normal science“ unlösbare Problem führte dazu, dass der Begriff der „post-normal science“ auf dem Gebiet der Ökologie und der Ernährung (siehe auch Funtowitz und Ravetz 1993, und RAVETZ, 2000) entstanden ist, also auf Gebieten, wo solche Phänomene beobachtet werden, die durch Interaktionen zwischen gesellschaftlichen und „natürlichen“ Prozessen entstehen. Da die negativen Auswirkungen der reduktionistischen, mechanistischen Wissenschaften zu nicht mehr zu übersehenden Problemen geführt haben, erscheint ein wissenschaftlicher Paradigmenwechsel notwendig.

Aber auch in der Soziologie wird das Theorie-Praxis-Problem (u.a. Bourdieu, 1979 und Bourdieu, 1987) in letzter Zeit breit diskutiert, und es wird auch an einer neuen, postmechanischen Theorie der Ökonomie gearbeitet (Brodbeck, 2001), die imstande wäre, die Komplexität der Rückwirkungen von Theorien auf die gesellschaftliche Realität zu reflektieren.

Mit der Ausbettung der Wirtschaft aus der Gesellschaft (um Karl Polányis Ausdruck zu verwenden) und mit der Vermarktlichung aller Lebensbereiche erlangten die Wirtschaftswissenschaften in der Regelung gesellschaftlicher Prozesse eine entscheidende Rolle. Diese Entwicklung wird auch durch die Übertragung der Sprache der Wirtschaft auf andere Lebensbereiche unterstützt; dadurch wird die gesellschaftliche Wahrnehmung dieser Bereiche (im Sinne der Wirtschaft) beeinflusst.

Da die dominante Wirtschaftstheorie (der so genannte *Mainstream*) großteils auf der neoklassischen Ökonomie beruht, ist es von Interesse kurz zu erörtern, warum die Neoklassik eine „normal science“ ist.¹⁴

Wie schon im Abschnitt 3.3.1. erwähnt, werden in der neoklassischen Ökonomie individuelle Präferenzen als exogen betrachtet. Diese Betrachtungsweise beruht auf der Annahme von atomistischen Individuen (so genannter *methodological individualism*), die ihren individuellen Nutzen maximieren (wie immer das definiert sei). Dieses Verhalten wird als „rational“ bezeichnet und wird dem „*homo oeconomicus*“ zugeschrieben. Zusammen mit einigen Hypothesen, die die Informationsausstattung der Wirtschaftsakteure betreffen¹⁵ bildet diese Verhaltenshypothese die Grundlage für die Annahme, dass der Markt ein effizientes Informationsübertragungsmittel sei. Mit der zusätzlichen Annahme der Existenz einer sozialen Wohlfahrtsfunktion, die als Summe (oder Durchschnitt) der individuellen Nutzen berechnet werden kann, wird in der neoklassischen Wohlfahrtstheorie abgeleitet, dass effiziente Märkte sozial optimale Situationen schaffen.

Um nur die wesentlichsten Kritikpunkte an der Rationalitätshypothese zu erwähnen: Bei der Annahme von atomistischen Individuen kann das Lernverhalten der Wirtschaftsakteure und Lernen als die individuelle Aneignung von sozialem Wissen nicht dargestellt werden.¹⁶

Mainstream -
Ökonomie

¹⁴ Zu den Gemeinsamkeiten der logisch-mathematischen Struktur der Neoklassik und der Newtonschen Mechanik siehe MIROWSKI, 1989.

¹⁵ Information wird ohne Fehler und ohne Fehlinterpretation verarbeitet, Information wird ohne Zeitverlust bearbeitet, und alle relevanten Informationen werden berücksichtigt

¹⁶ Etwas zugespitzt könnte man noch dazu vermerken, dass das in den Ökonomiebüchern häufig verwendete Beispiel von Robinson in der Praxis eher selten vorkommt

Man könnte etwas vereinfacht auch fragen, ob der homo oeconomicus tatsächlich als Mensch aufgefasst werden kann oder eher als ein mathematisches Optimierungsprogramm, das ohne Lernen, anhand von perfekten Informationen eine (Nutzen)Funktion maximiert.¹⁷

In der neueren ökonomischen Forschung – hier sollen nur die experimentelle Ökonomie und die evolutionäre Spieltheorie erwähnt werden – wurde nachgewiesen, dass die üblichen Annahmen über die Rationalität von Wirtschaftsakteuren nicht zutreffen, dass emotionelle oder biologische Mechanismen eine große Rolle spielen ebenso wie soziale Normen und Präferenzen.

Ein illustratives Beispiel aus den oben erwähnten Forschungsbereichen ist das ultimative Spiel. Die Spielregeln sind sehr einfach: Zwei Spieler müssen sich über die Aufteilung eines fixen Geldbetrages einigen. Der eine Spieler macht über die Aufteilung ein Angebot. Wenn der andere Spieler das akzeptiert, wird die Summe entsprechend aufgeteilt. Wenn er aber das Angebot ablehnt, gehen beide leer aus. In beiden Fällen ist das Spiel zu Ende. Es ist nahe liegend, dass ein „rationaler Spieler“ jedes, auch ein extrem niedriges Angebot annehmen würde, auch wenn dadurch der andere Spieler fast die gesamte Summe bekommt. Eine große Zahl von Experimenten, die in Ländern mit unterschiedlichen Kulturtraditionen und mit unterschiedlichen Summen durchgeführt wurden, hat aber ergeben, dass der Großteil der Angebote etwa bei 40-50 % lag und etwa die Hälfte der Spieler, die über die Annahme des Angebotes entscheiden sollten, jene Angebote, die unter 30 % lagen, abgelehnt haben. Beide Spieler versuchen eine faire Aufteilung zu erreichen (Nowak et al., 2000). Sie verhalten sich im Sinne der ökonomischen Annahme der Rationalität nicht rational.

Man kann daher fragen: „Why should it be uniquely rational to pursue one’s self-interest to the exclusion of everything else? It may not, of course, be at all absurd to claim that the maximization of self-interest is not irrational, at least not necessarily so, but to argue that anything other than maximizing self-interest must be irrational seems altogether extraordinary“ (Sen, 1987, 15, Hervorhebung original).

Ohne Berücksichtigung der sozialen Normen und Präferenzen kann die Ökonomie zu keinem adäquaten Verständnis einiger ihrer Kernfragen gelangen: a) wie werden die Marktergebnisse durch kompetitives Verhalten beeinflusst; b) was ist dafür entscheidend, ob sich ein Wirtschaftsakteur kompetitiv oder kooperativ verhält; c) welche Beweggründe und Auswirkungen haben materielle Anreize; d) welche Formen von wirtschaftlichen Verträgen und Eigentumsrechten sind optimal; und e) welche Kräfte formen soziale Normen und somit die Marktprozesse? (Kahneman et al., 1982, Selten, 1991, Arrow, 1994, Brodbeck, 2001, Fehr und Fischbacher, 2002, Sigmund et al., 2002)

Mit jenen Prämissen der Markteffizienz-Hypothese, die die Informationsbasis und -verarbeitung betreffen, haben sich die drei Wirtschaftsnobelpreisträger von 2001, Akerlof, Spence und Stiglitz auseinandergesetzt und nachgewiesen, dass asymmetrische Informationen der Akteure ein weit verbreitetes Phänomen sind und daher Marktverzerrungen nicht als Ausnahmen betrachtet werden können. Aus diesen Ergebnissen geht hervor, dass reale Märkte in der Regel nicht als effizient betrachtet werden können.

Die Annahme atomistischer Individuen und exogener Präferenzen hat sich auch in der Wohlfahrtsanalyse als unhaltbar erwiesen: Arrow (1957) hat bewiesen, dass exogene indivi-

¹⁷ Selbstverständlich ist das Problem komplizierter, siehe dazu die Literaturangaben. Aber diese Vereinfachung weist sehr klar auf eine Problematik der Verhaltenshypothese hin.

duelle Präferenzen nicht aggregiert werden können, weil einige plausible Anforderungen, die man an die Aggregation individueller Präferenzen stellt, nicht gleichzeitig erfüllt werden können. Dieses Ergebnis wird als die Nicht-Existenz einer sozialen Wohlfahrtsfunktion bezeichnet. Die Arbeiten von Amartya Sen (insbesondere Sen, 1993) und der als „Social Choice“ benannten Schule (Arrow et al., 1997) haben jedoch nachgewiesen, dass ein soziales Wohlfahrtfunktional¹⁸ formuliert werden kann, wenn zusätzliche Anforderungen, die den Konnex zwischen individueller und sozialer Wohlfahrt herstellen, berücksichtigt werden. (So konzipiert Sen beispielsweise diesen Konnex in Form eines Liberalitäts-Axioms der individuellen Freiheiten.) Das heißt, die soziale Wohlfahrt kann nur erfasst werden, wenn neben der Wohlfahrt einzelner Individuen auch deren Beziehungen zueinander berücksichtigt werden.

¹⁸ Der Begriff „Funktional“ ist eine Erweiterung des mathematischen Begriffes einer Funktion.

Eine postmechanische (oder post-normale) Wirtschaftstheorie wird daher den methodischen Individualismus der traditionellen Ökonomie aufgeben und die soziale Bedingtheit individuellen Verhaltens, die Werthaltungen und die sozialen Normen, die die Beziehungen der Menschen zueinander gestalten, in ihre Untersuchungen einbeziehen müssen.

Weiters wird es notwendig, dass die Wirtschaftstheorie ihre eigenen Auswirkungen bewusst berücksichtigt. Die Wirtschaftstheorie beeinflusst soziale Regelungen, die Rahmenbedingungen, in denen die Menschen ihr Verhalten formen, ebenso wie die gesellschaftlichen Normen¹⁹. Welche Prozesse als Marktprozesse angesehen werden und welche nicht marktmäßigen Regulierungen unterliegen, welche Wirtschaftsprognosen erstellt werden usw., wirkt sich auf die wirtschaftliche Realität aus: Eine einfache Reflexion dieser Komplexität ist nicht möglich, da die Theorie, die diese Realität beobachtet durch ihre Anwendung Teil der zu beobachtenden Wirklichkeit ist. Die „Fakten“ sind Ergebnisse gesellschaftlichen Handelns, Anwendungen der Theorie. Jene Ökonomie, die diesen Umstand nicht zur Kenntnis nimmt, wird von ihren Kritikern als autistisch bezeichnet (Fullbrook 2003, 2004 und 2005).

¹⁹ Bowles (1998, 77) unterscheidet beispielsweise fünf Mechanismen, durch die sich Märkte und andere ökonomische Institutionen auf das Verhalten von Individuen auswirken.

Ernährungsforschung als post-normal science

Inwiefern sind diese Überlegungen für die Ernährungsforschung relevant?

Erstens, die Untersuchung des Ernährungssystems bedarf der Interdisziplinarität, d.h. der Vernetzung des Wissens mehrerer Forschungsgebiete. Da einige dieser Forschungsgebiete vermutlich mit den gleichen Problemen konfrontiert sind, die wir hier anhand der Ökonomie skizziert haben, müssen sich interdisziplinäre Forschungsprojekte nicht nur um eine allgemein verständliche Sprache bemühen (Nicolini, 2001) sondern auch darauf achten, dass die verschiedenen Disziplinen vom gleichen Wissenschaftsverständnis ausgehen.

Zweitens, die Untersuchungen des im Abschnitt 3.1.2. erwähnten Konzeptes der Multifunktionalität der Landwirtschaft sowie das Konzept der „Internalisierung“ so genannter externer Effekte basieren auf der Begrifflichkeit und Betrachtungsweise der traditionellen („normalen“) Wirtschaftstheorie. Aufgrund der Markteffizienz-Hypothese wird angestrebt, marktmäßige Regelungen (Preise, Kostenabgeltungen usw.) zu finden, die den gesellschaftlichen Bedürfnissen und Erwartungen entsprechen. Es ließen sich noch zahllose andere ähnliche Beispiele auch aus dem Bereich der Umweltökonomie anführen.²⁰ Aus der Sicht einer post-normalen Wissenschaft sind diese Bestrebungen reduktionistisch und extrem vereinfachend. Abgesehen von der Problematik der Markteffizienz-Hypothese, sollten neben der wirtschaftli-

²⁰ Siehe auch die Überlegungen (SCHMIDHUBER, 2004), wie die Verbreitung der Fettleibigkeit mithilfe von steuerlichen Maßnahmen verhindert werden könnte.

chen Betrachtungsweise auch andere Perspektiven berücksichtigt werden, um Phänomene wie Multifunktionalität und andere „Externalitäten“ umfassend beschreiben zu können.

Drittens, und das ist vielleicht der wichtigste Punkt. Die Ernährungsforschung ist mit der Politik untrennbar verbunden: Fragen der Lebensmittelsicherheit, der Versorgungssicherheit, der Ernährungsgewohnheiten und der Gesundheit usw. sind Teile der Gesellschaftspolitik. Einige Erfahrungen (BSE-Skandal, Saccharose-Problem, Gentechnik in der Landwirtschaft usw.) zeigen, dass „Publics do not trust scientists who have a possible ‚conflict of interests,‘ and they actively distrust those who seem to conceal those conflicts. The scientist may well believe himself to be totally objective and unbiased, but in the policy context, such a belief now turns out to be counterproductive“ (Ravetz, 2002, 263). Die Bewusstheit der Komplexität des Verhältnisses zwischen Wissenschaft und Gesellschaft und die Einsicht, dass es für ein Problem nicht nur eine einzige korrekte „wissenschaftliche“ Lösung gibt sondern mehrere Lösungen, von denen die Gesellschaft nach demokratischen Prinzipien eine auswählt, sollte die Ernährungsforschung – wenn sie sich als eine post-normal science verstehen will - leiten.

Literaturverzeichnis

- Arendt, Hannah (1999): *Vita activa oder Vom tätigen Leben*. München: Piper Verlag.
- Arrow, Kenneth J. (1957): *Social Choice and Individual Values*. Cowles Commission Monograph No. 17. New York, Wiley.
- Arrow, K.J., A.K. Sen and K. Suzumura (1997): *Social Choice Re-examined*. New York, 2 vols, Basingstoke: Macmillan; St. Martin's /IEA.
- Arrow, Kenneth J. (1994): *Methodical Individualism and Social Knowledge*. AEA Papers and Proceedings, Vol. 84. No2. 1-9.
- Barthes, Roland (1982): *Für eine Psycho-Soziologie der zeitgenössischen Ernährung*. In: *Freiburger Universitätsblätter*, 75, S. 65-73.
- Bauman, Zygmunt (2001): *Identity in the globalising world*. In: *Social Anthropology* 9, 2001, S. 121-129.
- Bauman, Zygmunt (2001a): *Die Wirtschaftskultur der flüssigen Moderne*. In: Benediktiner, R. (Hrsg.): *Postmaterialismus. Band 1: Einführung in das postmaterialistische Denken*. Wien, Passagen Verlag, S. 91-116.
- Bell, David (2001): *All you can eat*. In: Regina Bittner (Hrsg.): *Urbane Paradiese*. Verlag Frankfurt/a.M.: Campus Verlag, S. 110-125.
- Bennholdt-Thomsen, Veronika und Mies, Maria (1997): *Eine Kuh für Hillary. Die Subsistenzperspektive*. München: Frauenoffensive.
- Biswas, Ramesh Kumar (1997): *Das Tao des Essens*. In: Davis-Sulikowski, U. und Mattl, S. (Hrsg.): *Götterspeisen. Vom Mythos zum Big Mac*. Wien New York: Springer-Verlag, 16-32.
- Bittner, Regina (2001): *Paradiese der Moderne - zu schön um wahr zu sein?* In: Regina Bittner (Hrsg.): *Urbane Paradiese*. Frankfurt/aM.: Campus Verlag, S. 16-25.
- Bourdieu, Pierre (1982): *Die feinen Unterschiede*. Frankfurt/M.: Suhrkamp Verlag.
- Bourdieu, Pierre (1979): *Entwurf einer Theorie der Praxis*, Frankfurt/M. Suhrkamp Verlag.
- Bourdieu, Pierre (1987): *Sozialer Sinn. Kritik der theoretischen Vernunft*. Frankfurt/M. Suhrkamp Verlag.
- Bowles, Samuel (1998): *Endogenous Preferences: The Cultural Consequences of Markets and other Economic Institutions*. In: *Journal of Economic Literature*, Vol. XXXVI. 75-111.
- Brodbeck, Karl-Heinz (2001): *Umriss einer postmechanischen Ökonomie*. In: Benediktiner, R. (Hrsg.): *Postmaterialismus. Band 1: Einführung in das postmaterialistische Denken*. Wien, Passagen Verlag, 117-142.
- Bruckmüller, E., Langthaler, E. und Redl, J. (Hg.) (2004): *Agrargeschichte schreiben. Traditionen und Innovationen im internationalen Vergleich*. Innsbruck: Jahrbuch für Geschichte des ländlichen Raumes 1.
- Brunner, Karl-Michael (2000): *Soziologie der Ernährung und des Essens – Die Formierung eines Forschungsfeldes? Ein Besprechungssessay*. In: *Soziologische Revue* 2/2000, 173-184.
- Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft (Hrsg.) (2003): *2. Lebensmittelbericht Österreich. Die Entwicklung des Lebensmittelsektors von 1995 bis 2002*. Wien: Eigenverlag.
- Davis-Sulikowski, U. und Mattl, S. (Hrsg.) (1997): *Götterspeisen. Vom Mythos zum Big Mac*. Wien New York: Springer-Verlag.

- Davis-Sulikowski, Ulrike und Mattl, Siegfried (1997a): Götterspeisen. Vom Mythos zum Big Mäc. Begeleitender Text zur Ausstellung. In: Davis-Sulikowski, U. und Mattl, S. (Hrsg.): Götterspeisen. Vom Mythos zum Big Mäc. Wien New York: Springer-Verlag, 10-156.
- Eliade, Mircea (2002): Die Geschichte der religiösen Ideen. Freiburg: Herder.
- Elias, Norbert (1976): Über den Prozess der Zivilisation. Frankfurt/M.: Suhrkamp Verlag.
- Endres, Alfred (1994): Umweltökonomie: Eine Einführung. Darmstadt: Wissenschaftliche Buchgesellschaft
- ETC GROUP (2003): Concentration in Corporate Power 2003. ETC GROUP Communiqué Nr. 82. <http://www.etcgroup.org/documents/Comm820ligopNovDec03.pdf> [14.1.2005]
- Fischer-Kowalski, M. et al. (1997): Gesellschaftlicher Stoffwechsel und Kolonisierung von Natur. Ein Versuch in Sozialer Ökologie. Amsterdam: Verlag Fakultas.
- Fehr, Ernst and Urs Fischbacher (2002): Why Social Preferences Matter – The Impact of Non-selfish Motives on Competition, Cooperation and Incentives. *The Economic Journal*, 112 (March) 1-33
- Fullbrook, Edward (ed.) (2003): The Crisis in Economics. The post-autistic economics movement: the first 600 days. London and New York: Routledge.
- Fullbrook, Edward (ed.) (2004): A Guide to What's Wrong with Economics. London: Anthem Press.
- Fullbrook, Edward (2005): The Rand Portcullis and PAE. In: post-autistic economics review. Issue no. 32. <http://www.paecon.net/PAEReview/> [22.07.2005]
- Funtowitz, S. and J.K. Ravetz (1993): Science for the Post-Normal Age. *Futures*, 25(7), 735-755.
- Furtmayr-Schuh, Annelis (1996): Food-design statt Esskultur. Postmoderne Ernährung. München: dtv.
- Heller, Ágnes (2001): Van-e a civil társadalomnak kulturális emlékezete? (Hat die Zivilgesellschaft eine kulturelle Erinnerung?) In: *Kritika*. 3/2001. S. 16-18, Budapest.
- Hirschmann, Albert O. (2000): Tischgemeinschaft. Zwischen öffentlicher und privater Sphäre. Wien, Passagen Verlag
- Kahneman, D., P. Slovic and A. Tversky (eds.) (1982): Judgment and Uncertainty, Heuristics and Biases. Cambridge, New York: Cambridge University Press
- Kaller-Dietrich, Martina (1997): Mais, Menschen. In: Davis-Sulikowski, U. und Mattl, S. (Hrsg.): Götterspeisen. Vom Mythos zum Big Mäc. Wien New York: Springer-Verlag. S. 64-73.
- Kaller-Dietrich, Martina (2002): Macht über Mägen. Essen machen statt Knappheit verwalten. Haushalten in einem süd-mexikanischen Dorf. Wien: Promedia.
- Kasper, Christine (1992/93): Das Schlaraffenland zieht in die Stadt. In: Hartmann, S. und Müller, U. (Hrsg.): Jahrbuch der Oswald von Wolkenstein Gesellschaft. Frankfurt am Main, S. 255-291.
- Lachkovics, Eva (2001): Biologische Vielfalt – Wer kontrolliert die globalen genetischen Ressourcen? In: Klaffenböck/Lachkovics/Südwind Agentur (Hrsg.): Biologische Vielfalt. Wien: Branded&Apsel/Südwind, S. 11-18.
- Lehmann, Bernhard (2002): Multifunktionalität der Landwirtschaft aus ökonomischer Sicht. In: Politische und gesellschaftliche Perspektiven der Schweizer Landwirtschaft. (Agrarwirtschaft und Agrarsoziologie 2/02), hg. von der Schweizerischen Gesellschaft für Agrarwirtschaft und Agrarsoziologie und vom Schweizerischen Verband der Ingenieur-AgronomInnen und der Lebensmittel-IngenieurInnen (SVIAL)2/02, S.57-68.
- Loibl, Elisabeth (2003): Das Brot der Zuversicht. Wien: Bundesanstalt für Bergbauernfragen.

- Lutzenberger, José und Gottwald, Franz-Theo (1999): Ernährung in der Wissensgesellschaft. Frankfurt/New York: Campus Verlag.
- Manning, Richard (2004): Das tägliche Öl. Wie man die Nahrungskette bis zum Irak zurückverfolgen kann. *Lettre International*, Nr. 65, Berlin. S. 46-51.
- Martinez-Alier, Joan. (2000): Environmental Justice, Sustainability and Valuation. Paper presented at the 3rd Biennial Conference of the European Society for Ecological Economics, Wien.
- Mayor, Federico (1996): Crucible for a common ethic. *Our Planet* 8.2. <http://www.ourplanet.com/imgversn/82/mayor.html> [3.1.2005]
- Mintz, Sidney W. (1996): *Tasting Food, Tasting Freedom*. Boston: Beacon Press.
- Mirowski, Philipp (1989): *More Heat than Light. Economics as Social Physics, Physics as Nature's Economics*. Cambridge/New York: Cambridge University Press.
- Montanari, Massimo (1995): *Der Hunger und der Überfluss. Kulturgeschichte der Ernährung in Europa*. München: Beck.
- Nelson, Robert H. (1991): *Reaching for heaven on earth: The theological meaning of economics*. Savage, Maryland: Rowman & Littlefield Publishers.
- Neunteufel, Marta (1997): *Nachhaltigkeit - Eine Herausforderung für die ökonomische Forschung*. Wien: Schriftenreihe der Bundesanstalt für Agrarwirtschaft Nr. 79.
- Neunteufel, Marta (2004): Probleme des Konzepts der so genannten Externalitäten und deren praktische Folgen für die „Internalisierung“ positiver externer Effekte der Landwirtschaft („Kostenabgeltungen“). In: *Der Öffentliche Sektor*, Heft 1-2/2004. Wien. S. 69-78.
- Nicolini, Maria (2001): *Sprache, Wissenschaft, Wirklichkeit. Zum Sprachgebrauch in inter- und transdisziplinärer Forschung*. Wien, Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Kultur.
- Nowak, Martin A., Karen M. Page and Karl Sigmund (2000): *Fairness Versus Reason in the Ultimatum Game*. Laxenburg, IIASA Interim Report, IR-00-057
- OECD (2000): *Production, Externality and Public Good Aspects of Multifunctionality. Summary and Conclusions*. COM/AGR/APM/TD/WP (2000)3/PART4. Paris: OECD.
- Paczensky von, Gert und Dünnebier, Anna (1999): *Kulturgeschichte des Essens und Trinkens*. München: Orbis Verlag.
- Pascal, Blaise (2004): *Gedanken*. Ditzingen: Reclam.
- Pimentel, D. and M. Pimentel (1996): *Food, Energie, and Society*. Niwet CO.: Colorado Press.
- Pimentel, David (2000): *Ecological Ressources, agricultural sustainability, and the global human population*. In: Härdtelin/Kaltschmitt/Lewandowski/Wurl (Hrsg.): *Nachhaltigkeit in der Landwirtschaft*. Berlin: Erich Schmidt Verlag, S. 5-16.
- Prisching, Manfred (2002): *Vermarktlichung - ein Aspekt des Wandels von Koordinationsmechanismen*. In: *Ökonomie und Gesellschaft, Jahrbuch* 18. Marburg: Metropolis Verlag.
- Ravetz, Jerome R. (2000): *What is post-normal science?* In: *Futures*, 26 (6) 647-582.
- Ravetz, Jerome R. (2002): *Food safety, quality, and ethics – A post-normal perspective*. *Journal of Agricultural and Environmental Ethics*. 15: 255-265.
- Rose, Steven (2000): *Darwins gefährliche Erben*. München: Verlag C.H. Beck.
- Salzmann, Irene (2005): *Nur 12 Prozent der ÖsterreicherInnen verweigern Fast-Food-Ketten*. In: *Public Observer*, Nr. 13. Linz, S. 5.

- Schmidhuber, Josef (2004): The Growing Global Obesity Problem: Some Policy Options to Address It.
In: eJADE Vol. 1. No. 2. S. 272-290. <http://www.fao.org/docrep/007/ae228e/ae228e00.htm>
[8.2.2005]
- Selten, Reinhard (1991): Evolution, Learning and Economic Behavior. In: Games and Economic Behavior,
vol. 3. pp 3-24.
- Sen, Amartya (1987): On Ethics and Economics. New York: Basil Blackwell
- Sen, Amartya (1993): Internal Consistency of Choice. *Econometrica*, Vol. 61, No.3. 1993, 495-521.
- Sigmund, Karl, E. Fehr und M. A. Nowak (2002): Teilen und Helfen – Ursprünge sozialen Verhaltens.
Spektrum der Wissenschaft (März) 52-59
- Stamoulis, Kostas G. et al. (2004): Emerging Challenges for Food and Nutrition Policy in Developing
Countries. In: eJADE Vol. 1. No. 2. S. 154-167. <http://www.fao.org/docrep/007/ae224e/ae224e00.htm> [8.2.2005]
- Statistik Austria (Hrsg.) (2004): Statistisches Jahrbuch Österreichs. Wien: Verlag Österreich GmbH.
- Strassoldo, Raimondo (1992): Globalism and Localism: Theoretical Reflections and Some Evidence.
In: Zdravko Mlinar (Hrsg.): *Globalization and Territorial Identities*. Avebury: Aldershot.
- Tannahill, Reay (1988): *Food in History*. New York: Three Rivers Press.
- Tanner, Jakob (1996): Der Mensch ist, was er isst. Ernährungsmythen und Wandel der Esskultur.
In: *Historische Anthropologie*, 4, Heft 3 S. 399-419.
- Tolksdorf, Ulrich (1994): Nahrungsforschung. In: RW Brednich (Hg.): *Grundrisse der Volkskunde*.
Einführung in die Forschungsfelder der Europäischen Ethnologie. Berlin: Dietrich Reimer Verlag,
S. 229-242.
- Vorley, William (2001): *Farming That Works: Reforms for Sustainable Agriculture and Rural
Development in the EU and US*. Background Paper to a transatlantic workshop "Sharing
Responsibility for Promoting Sustainable Agriculture and Rural Development: The Role of EU and
US Stakeholders", held in Lisbon, 24-26 March 2001.
- Wanner, Luigi (1993): Die ehrbare Wollust. Von den Gewürzen der Tafel und der Weisheit des Magens.
In: *Lettre International*, Nr. 23. Berlin. S. 86-89.
- Winiwarter, Verena (1998): Was ist Umweltgeschichte? Wien, Schriftenreihe Soziale Ökologie, Band 54.
- Wörner, Martin (2001): Schlaraffenland Weltausstellung. In: Regina Bittner (Hrsg.): *Urbane Paradiese*.
Frankfurt/M.: Campus Verlag, S. 126-137.

Anschrift der Verfasserinnen:

DI Marta Neunteufel
DI Sophie Pfusterschmid
Bundesanstalt für Agrarwirtschaft
1030 Wien, Marxergasse 2
Tel.: +43 1 877 3651 7483
e-mail: marta.neunteufel@awi.bmlfuw.gv.at

Schluss mit Hausarbeit!

Frauenbefreiung durch vegetarische Kost?

Frauen und Ernährung:
Perspektiven und Grenzen im historischen Aufriss

Martina Kaller-Dietrich

Inhaltsverzeichnis

Zusammenfassung

- 1 Frauen und Fortschrittsmythen
- 2 Essenmachen und Eigenmacht
- 3 Mütterliche Natur und männliche Kultur
- 4 Das Auslöschen von Frauenwirtschaften
- 5 Weibliche Aufgaben oder Frauenarbeit?
- 6 Hausarbeit ist Schattenarbeit
- 7 "Food into Freezer, Women into Factories!"
- 8 Ernährung als Selbstbefreiung
- 8.1 Ernährung und individuelle Heilserwartung
- 8.2 Fleischloses Heil
- 8.3 Vegetarismus – wieder ein Diskurs zur Konstruktion des weiblichen Ichs?

Conclusio

Literaturverzeichnis

Zusammenfassung

In den Geschichtsbüchern lesen wir nichts über die Frauen, die das tägliche Essen machen.

Nur indirekt vermitteln Quellen und können Bilder (re-) konstruiert werden, in denen Frauen als Ernährerinnen und Köchinnen auftauchen. Freilich nicht ihre „Natur“, sondern erkennbare gesellschaftliche Verhältnisse begründeten, dass Frauen in der Vergangenheit über das Herstellen und Verteilen von Essen Macht ausübten. Heute gilt das alltägliche Essenmachen als Teil unattraktiver Hausfrauenarbeit. Das lässt sich als historischer Prozess sozioökonomischer Neuordnung nachzeichnen. Mit der Schattenarbeit in privaten Haushalten ist die Macht der Frauen über die Mägen in anonyme Hände übergegangen und schleichend zur industriellen Routineangelegenheit geworden. Nach einem Ausweg aus dieser existentiellen Enteignung suchend, stoßen wir auf die feministische Forderung, die Hausarbeit abzuschaffen, aber auch auf die Botschaft, dass Frauen im Vegetarismus Befreiung finden.

Schlagworte:

Ernährung, Hausarbeit, europäische Sozialgeschichte, Vegetarismus

1 Frauenbefreiung durch vegetarische Kost?

Für den Vorgang des Essens und Trinkens übernimmt die Kulturwissenschaft von einem Pionier der Anthropologie, Marcel Mauss, das Diktum vom „sozialen Totalphänomen“ (Mauss 1925). Ulrich Tolksdorf hält sich an Günter Wiegelmann, der als einer der ersten Männer in der europäischen Nachkriegsethnologie bedauernd feststellte: „Das Bereiten der Speisen gehört zum fraulichen Bereich und deshalb stieß man fast überall auf das Vorurteil, es liege unter der Würde des Mannes, sich mit diesem alltäglichen Tun der Frauen ernstlich zu beschäftigen“ (Wiegelmann, 1986, 33). Wiegelmann und Tolksdorf behaupten, dass es ein „strukturalistisches Nahrungssystem“ gäbe. Die zentrale Größe Mahlzeit unterteile sich in „Speise“ und „soziale Situation“ (Tolksdorf 1978, 342). Speisen sind einerseits Nahrungsmittel und andererseits vermitteln sie kulturelle Techniken. Die soziale Situation ist von sozialer Zeit und sozialem Raum geprägt. Neuerungen wie Umschichtungen im Ernährungsverhalten einzelner sozialer Gruppen führen zu unterschiedlichen Erfahrungen und angeblich dennoch strukturell ähnlichen Bewertungen. Beachtenswert sind die einzelnen Zubereitungstechniken und das spezielle Wissen darum. Das Herstellen der Speisen reiht Tolksdorf unter kulturelle Techniken, erwähnt aber nicht, dass die Frage, wer dies unter welchen Umständen tut, von den sozialen Verhältnissen abhängt. Einer gründlichen Befassung ist dieses Frauenthema offenichtlich dann doch nicht wert. Selbst in einschlägigen Fachzeitschriften, die sich explizit der Kulturforschung des Essens widmen, wird dem Kochen auch heute noch nur dann Bedeutung zugeprochen, wenn es von einem „Kochkünstler“ zu berichten gilt (z.B. Lemke, 2004, 36-47). Wissenschaftlerinnen, die sich mit dem Kulturthema Ernährung als Frauenthema oder/ und aus der Gender-Perspektive beschäftigen, bilden eine Ausnahme und gleichzeitig eine überschaubare Gruppe im Wissenschaftsbetrieb. Vor einigen Jahren gelang es, einige von ihnen bei einem Symposium in Wien zusammenzubringen (Kaller-Dietrich/Schweighofer-Brauer, 2001). Offensichtlich beschäftigen sich Wissenschaftlerinnen sehr wohl mit diesem Thema, welches für Männer mit ihrer wissenschaftlichen Würde immer noch unvereinbar zu sein scheint.

Allerlei Fortschrittsmythen versuchen uns davon zu überzeugen, dass es heute problemloser wäre als früher, für das tägliche Essen aufzukommen und dafür zu sorgen, dass gute Mahlzeiten auf den Tisch kommen. Freilich, das bürgerliche Familientischidyll verstellt die Sicht auf die tatsächlichen Machterhältnisse (Kaller-Dietrich, 2002). Ich behaupte, dass im Verlauf der vergangenen zwei Jahrhunderte Frauen vom Essenmachen systematisch getrennt wurden. In Etappen reflektiere ich dies. Ich beschreibe weniger einen Prozess, als dass ich Grenzen markiere, an denen sichtbar wird, dass Frauen die Macht, die sie einmal über das Essen hatten, nicht mehr innehaben, weil Experten an ihre Stelle getreten. Ivan Illich prägte für diese Art der Enteignung durch die wissenschaftliche Erfassung und Manipulation des Alltäglichen den Begriff des „radikalen Monopols“. Darunter versteht er „die Substitution autonomer Bedürfnisbefriedigung durch ein Industrieprodukt oder eine ExpertInnendienstleistung“ (Illich, 1979, 30). Das radikale Monopol machte das Wissen um das, was wir essen, zu einer Männersache, einer Angelegenheit der Wissenschaftler und nicht der Bäuerinnen und Köchinnen, einer Domäne städtischer Interessen, zu einem guten Boden für Heilsversprechungen und Business, tech-

Das radikale Monopol machte das Wissen um das, was wir essen, zu einer Männersache, einer Angelegenheit der Wissenschaftler und nicht der Bäuerinnen und Köchinnen, einer Domäne städtischer Interessen, zu einem guten Boden für Heilsversprechungen und Business, technologisch, makroökonomisch, kapitalistisch und notwendigerweise sexistisch.

nokratisch, makroökonomisch, kapitalistisch und notwendigerweise sexistisch. Eigenständige Menschen sind durch die Sprache der Bedürfnisse, der Rechte, Ansprüche und Forderungen verwundbar, denn die Sprache des bedürftig gemachten Menschen darf nichts Konkretes mehr benennen und nichts bedeuten. Die Sprache der Werbung und der Bedürfnisse sind Geschwister. Beide bedienen sich derselben Zeichen. Eine Sprache, die sich angeblich zum Wohle der KonsumentInnen beliebig einsetzen lassen, hat sich von ihrer Verpflichtung, Zusammenhänge herzustellen, gelöst. So entstehen die professionellen Lügen der Werbung. Das nachstehende Bild aus den frühen Tagen der deutschen Reklame beweist es: Eine gut gelaunte, adrette Köchin rührt im Suppentopf – gewiss ein Stück Familienporzellan. Es entsteht der Eindruck, dass erst die Maggi-Würze dieses Gericht zur Entfaltung bringen würde und schließlich, nicht nur die attraktive Köchin erfreuen wird. Hier werden viele, verschiedene Botschaften versendet: Schönheit, Gesundheit – manifest in diesem prallen, weiblichen Körper; das schnelle, moderne Leben mit den Geschmacksverstärkern aus dem Fläschchen; und, nicht zu übersehen, das unverzichtbare Familientischidyll, das für alle Wohlstand in den vier Wänden des männlichen Ernährers der Familie verheißt. Für wohlige Harmonie sorgen die Frauen.



Freilich, der Schwerpunkt der Argumentation ließe sich verschieben. Wird nicht behauptet, dass sich die Frauen, zumal in den Industrieländern, durch die Segnungen von Maggi & Co endlich von Kinder- und Küchengram befreit hätten? Und andererseits, dass sogar im exklusiven Feld der professionellen Kochkunst immer mehr Frauen als Chef-Köchinnen beruflichen Erfolg haben? – Das wird hier nicht geklärt werden. Im Folgenden geht es ums Essenmachen im Alltag von Frauen.

<http://www9.yatego.com/images/>

Eine Praxis soll ins Licht gerückt werden, nicht eine Befreiungsverheißung von lästiger Hausarbeit und auch Erfolgsrezepte für Kochkünstlerinnen. Denn fest steht: Hausarbeit wird nicht weniger und auch nicht weniger wichtig, selbst und schon gar nicht, wenn sie im Verlauf des Modernisierungsprozesses zur sozialen Reproduktion und aufgrund ihrer Entwertung zur Schattenarbeit verkommt. Freilich, der Schwerpunkt der Argumentation ließe sich verschieben. Wird nicht behauptet, dass sich die Frauen, zumal in den Industrieländern, durch die Segnungen von Maggi & Co endlich von Kinder- und Küchengram befreit hätten? Und andererseits, dass sogar im exklusiven Feld der professionellen Kochkunst immer mehr Frauen als Chef-Köchinnen beruflichen Erfolg haben? – Das wird hier nicht geklärt werden. Im Folgenden geht es ums Essenmachen im Alltag von Frauen. Eine Praxis soll ins Licht gerückt werden, nicht eine Befreiungsverheißung von lästiger Hausarbeit und auch Erfolgsrezepte für Kochkünstlerinnen. Denn fest steht: Hausarbeit wird nicht weniger und auch nicht weniger wichtig, selbst und schon gar nicht, wenn sie im Verlauf des Modernisierungsprozesses zur sozialen Reproduktion und aufgrund ihrer Entwertung zur Schattenarbeit verkommt.

Ivan Illich hatte erkannt, dass die historisch verfolgbare Einhegung von Frauen in die vier Wände von privaten Haushalten und damit die Unterbelichtung dessen, was die herrschende Diktion das Private¹ nennt, nicht dem Fehlen von Modernisierung zugeschrieben werden kann, sondern ursächlich mit dem Ideal einer komplett in die Produktion integrierten Arbeitnehmer-

¹ Seit dem 16. Jahrhundert wird das Wort „privatus“ ins Deutsche entlehnt. Wörtlich bedeutet es, „etwas absondern, rauben“. (Kluge, 221989, 563)

schaft zusammenfällt. Die daraus folgende „Enteignung des Lebens“, zumal die Unfähigkeit, „die eigene Nahrung zu erzeugen, zu singen oder ein eigenes Haus zu bauen“ (Illich, 1983, 23), schafft den modernen Menschen. Dieser ist davon abhängig, dass sein Leben rundum arrangiert wird. Er lässt singen, spielen, tanzen und er lässt das Essen zubereiten. Ob dies industriell in der Fabrik geschieht, in der Kantine, im Wirtshaus oder zu Hause. Immer aber stehen an den Herden Menschen – überwiegend Frauen, oft Farbige, nicht selten de facto Hausklavinnen –, die gar nicht oder sehr schlecht bezahlte Arbeit an der unmittelbaren Lebenserhaltung des modernen Menschen verrichten. Das ist das eigentliche bürgerliche Konzept der Ausbeutung, unabhängig davon, ob diese Arbeit im von der Öffentlichkeit abgesonderten Haushalt, an einem öffentlichen Arbeitsplatz oder/ und in den Kolonien geschieht. Sehr bürgerlich bleibt angesichts solch globalisierter Missstände die Perspektive, wenn heute linke AnarchistInnen und FeministInnen die Befreiung mittels Vegetarismus propagieren. Dass auch dieses Konzept nicht neu ist, zeige im abschließenden Teil meiner Ausführungen.

2 Essenmachen und Eigenmacht

Beim Essen geht es nicht um das „Überleben machen“. Es geht um das Machen selbst, jenes Machen, das Eigenmacht vermittelt. Eigenmacht meint ein Vermögen, eine Fähigkeit, eine schöpferische Möglichkeit konkreter Menschen, die erst durch das Tun sichtbar und erfahrbar wird. „Eigen“ ist ein umfassender Ausdruck, um das jeweils Zugehörige zu beschreiben, das mit dem reflexiven „Selbst“ nichts gemein hat (Rosenthal, 1984). In der adverbialen Verwendung von „eigentlich“ klingt seine umfassende Bedeutung durch.

Im Ursprung des Wortes „machen“ findet sich der positive Sinn von Macht. Die etymologische Forschung zeigt, dass das Wort „machen“ aus einem Wortstamm um die Bezeichnung für „kneten“ entstand. Gemeint ist auch die Tätigkeit des Knetens (Vermengens) von Lehm für den Hausbau hin (Kluge, 221989, 453). Das schöpferische am Kneten manifestierte sich besonders in der Kunst der Töpferei. Das Töpfern lag vor der Einführung der Töpferscheibe in der sumerisch-babylonischen Zeit, aber auch in den mesoamerikanischen Kulturen und in der Überlieferung altindischer Mythen in der Hand von Frauen: Kel Mari, die Topf-Göttin, war eine besondere Inkarnation der indischen Kali Ma, der Schöpfungs- und Vernichtungsgöttin. Kel Mari knetete den arya, den Mann aus Lehm, welcher das Volk der Arier begründete (Potter, Stephen/ Sargent, Laurens 1974: Pedigree; New York, 27 zitiert nach Walker, 1993, 1098). Im Gilgamesh-Epos war es die Göttin Aruru, die Menschen aus Lehm knetete und sie anschließend beseelte. „Sie machte den Menschen nach dem Bilde eines Gottes und hauchte ihm den himmlischen Atem ein, der ihn zum Leben erweckte. Aruru war auch Ishtar, Inanna, Ninursag und Mai, Mama oder Mammitu; sie schuf den ersten Mann (Adam) aus Lehm (adamah, die weibliche Erde)“ (Walker, 1993, 1098). Dass Kneten nicht nur das Töpfern, sondern auch das Kneten von Teig meint, verdeutlicht der Mythos von der Menschenschöpfung bei den Mayas. Im Pop Wuj, dem „Buch des Rates“, sind der Ursprungsmythos und die Geschichte der Kiché- und Kakchiquel-Mayas überliefert. Diese Version der Genesis zeigt die Erdgöttin Ixmukané² am Werk. Sie bereitet aus dem Lebensstoff

² In der zeitgenössischen Variante der Mayasprache Kakchikel bedeutet ixim Mais. Die Vorsilben ix oder ixta meinen „Frau“. Der Lebensstoff Mais und Frau finden sich in einer Bedeutung. Ixmukané heißt übersetzt „Frau Mukané“. In der Mayasprache Kiché bedeutet imux, das sich aus demselben Wortstamm wie ixim und ix herleitet, „das Geheimnis, das Okkulte.“ Im Zweihundertsechzig-Tage-Kalender Tzolkin bezeichnet imox den ersten Tag - ein weiterer Hinweis auf die Schöpfung - und konnotiert die Erdgöttin, die Wurzel von der alles abstammt. Siehe Rupflin-Alvarado, Walburga 1995: El Tzolkin es más que un calendario; CEDIM (=Centro de Documentación e Investigación Maya) Cd. de Guatemala, 123.

Mais einen Teig und knetet die ersten Ahnen der Menschen aus Maismasse (ausführlich Kaller-Dietrich, 1997, 64-66).

Das Plagiat uralter Texte mit der üblichen Vermännlichung der Gottheiten verkehrte das Kneten zu patriarchalischen Schöpfungsmythen:

Das Plagiat uralter Texte mit der üblichen Vermännlichung der Gottheiten verkehrte das Kneten zu patriarchalischen Schöpfungsmythen: Der Menschenknetter Prometheus bediente sich der nährenden Amme Gaia, um die Irdischen zu machen. Der alttestamentarische Yhwh formt Adam aus Lehm. Im jüdisch-christlichen Mythos, in dem ein Vatergott die Menschenkinder erschafft und lenkt, werden Frauen, die Teig kneten und backen, zwar noch erwähnt. Sie machen aber nicht mehr die Menschen, sondern bringen der Himmelskönigin Kuchen dar (Neue Jerusalemer Bibel 1985, Buch Jeremia 7.17-18 zitiert nach Brenner, 1997, 73).

Essenmachen ist kein anonymer Vorgang, der unsichtbar verrichtet wird. Nur Menschen machen Essen, verwandeln Lebensmittel in Speisen. In den meisten Gesellschaften sind diese Menschen Frauen

Die mythologisch verfolgbare Verbindung von Frauen, Schöpfung und Essensbereitung ist verständlich, weil fast überall auf der Welt Frauen das Essen machen, was in den meisten Fällen mit dem Kneten eines Teiges beginnt, aus dem im weitesten Sinne das tägliche Brot bereitet wird. Essenmachen ist kein anonymer Vorgang, der unsichtbar verrichtet wird. Nur Menschen machen Essen, verwandeln Lebensmittel in Speisen. In den meisten Gesellschaften sind diese Menschen Frauen (Mitterauer, 1993). Die Soziologin Maria Mies spricht vom „Vermenschlichen“ der Esswaren, wenn Frauen „durch die Liebe, die Sorgfalt, die Vorsorge, die Beziehungsarbeit, das kulturelle Wissen um Traditionen, Feste, Zeiten“ (Mies, 1996, 6) Essbares zubereiten und genießbar machen. Die Bedeutung dieser Art von Tätigsein umschreibt in und durch Speisen die jeweilige Kultur. Mies zieht daraus den Schluss, „dass Frauen hauptsächlich für die Erhaltung und Wiederherstellung dieser Kultur zuständig sind“ (Mies, 1996, 7). Damit versteht sie auch den Lebenszusammenhang der Frauen, die für das tägliche Essen sorgen, als einen kulturell definierten und Kultur erzeugenden Prozess.

3 Mütterliche Natur und männliche Kultur

Bei Kultur geht es auch nicht um einen exklusiven und/ oder anonymen Vorgang der Lebenserhaltung, sondern um konkrete gesellschaftliche Verhältnisse und Verbindungen, die Frauen auch zu ihren Kindern eingehen. Solche Verpflichtungen und Verbindungen werden geknüpft und können ebenso wieder aufgegeben werden. Kultur meint also weniger, das was ist, als „... how to do what“ (Algazi, 2000, 113). Allerdings gerät mir das Verständnis von Maria Mies und Vandana Shiva, dem zu Folge die Frauen „...die Symbiosen, die wechselseitigen Verbindungen, die das Leben nähren und erhalten...“ (Mies/ Shiva, 1995, 13) zu vage. Das Unauflösliche, das der Begriff Symbiose suggeriert, wirkt deterministisch. Ethnopschoanalytische Forschungen haben indes gezeigt, dass es gerade das abrupte Abstillen ist, also die Verweigerung der libidinösen Symbiose zwischen Mutter und Kind, welche die Beziehung auf die Gruppe, und besonders die weiblichen Personen, die gerade nicht die eigenen Mütter sind, lenkt (Osterloh, 1976).



Eine Symbiose, welche die Frauen also an ihre Kinder, die Funktion des Stillens und Hegens oder an stets dieselben Versorgungstätigkeiten bindet, darf so nicht vorgestellt oder konzipiert werden. Wenn allenfalls von Müttern die Rede ist, die ihre Kinder nähren, müssen wir uns vor Augen führen, dass Mütter nicht

<http://www.koeppe.de/katalogD/images/baule.gif>

aus irgendwelchen „natürlichen Instinkten“ heraus den Kindern zu essen und zu trinken geben, auch wenn der „Kulturmensch“ bei der Definition von Mütterlichkeit mehr als irgendwo anders ein angebliches Gesetz des Instinkts, der Natur und der Reflexe bemüht.

Was aber verbirgt sich hinter einem solchen Vertrauen in die Natur, das im eklatanten Widerspruch zur Verachtung steht, mit welcher die Natur und die natürlichen Lebensäußerungen gestraft werden? Es geht um „zwei Gegensätze, die beide ‚Natur‘ genannt werden, aber Konträres bedeuten“, erklärt Christina von Braun diese vordergründige Inkongruenz und fährt fort: „Das eine ist die Verachtung für die Mutterschaft, die in der ‚niederer‘ Natur angesiedelt und damit in die Nähe des Tieres gerückt wird. Das andere ist eine ‚Mutterschaft‘, die der Logos sich aneignet und in der von ihm geschaffenen ‚Natur‘ verankert. Der Logos (...) hat einerseits die Mutterschaft vernichtet, das ‚Band‘ zwischen Müttern und Kindern durchschnitten; andererseits hat er eine Mutterschaft nach seinem Ebenbild geschaffen: eine Mutterschaft, in der er sich der Beziehung zwischen Mutter und Kind bemächtigt, um schließlich selber ‚Mutter‘ werden zu können. Der Logos hat mütterliche Eigenschaften erworben – und da er ein ‚eifersüchtiger Gott‘ ist, duldet er keine Mutter neben sich“ (Braun, 1990, 210/ 211). Christina von Braun spricht also von der Kunst-Frau oder der Kunst-Mutter, welche diese patriarchalische Deutung von Natur und Frau hervorbringt. Das Eigentliche, das je Spezifische und das Mächtige der Frau als Sexualwesen wird untergraben. Ich denke, es geht dabei wie bei den von Uwe Pörksen identifizierten Plastikwörtern (Pörksen, 1992), in erster Linie darum, das jeweils eigene Vermögen, das erst zur vollen Geltung gelangt, wenn es sich wiederum auf das je Eigene bezieht, in den Schatten zu stellen und neben den Kreationen des (männlichen) Geistes alt aussehen zu lassen.

Dass es gerade die konkreten Verhältnisse zwischen den Frauen und den Kindern einer Gemeinschaft sind, die gebrochen werden müssen, um die Menschen manipulierbar zu machen, stellte bereits Platon fest. In seinem idealen Staat wollte er peinlichst genau geregelt wissen, dass nicht die Mütter ihre Kinder stillten. Wärterinnen im „Säuglingshaus“ sollten darüber wachen, dass Ernährung ein anonymer Vorgang werde: „Die Wärterinnen“ – phantasierte Platon – „werden also für die Nahrung sorgen, indem sie die Mütter, wenn sie von Milch strotzen, in das Säuglingshaus führen, so jedoch, dass sie auf alle ersinnliche Weise verhüten, dass eine ihr Kind erkennt, und indem sie, wenn jene nicht hinreichen, noch andere Säugende herbeischaffen“ (Platon: Der Staat, Hauptwerke. Hg. Nestle, Wilhelm von 1920, 188 zitiert nach Braun, 1990, 211). Sehr ähnlich argumentierten auch die NAZIS bei dem im Dezember 1935 auf Veranlassung des Reichsführers der Schutzstaffel (SS), Heinrich Himmler, gegründeten Verein „Lebensborn“. Sein Ziel war die Unterstützung des Kinderreichtums von SS-Angehörigen und die Betreuung hilfsbedürftiger Mütter und Kinder „guten Bluts“ in vereinseigenen Heimen.



<http://www.gazette.de/Archiv/Gazette-November2002/lebensborn2.jpg>

In Platons Vision ebenso wie im „Lebensborn“ der NAZIS werden die Mütter und die Kinder nicht aus dem Bild geschoben oder in anderer Form ausgelöscht. Indes werden sie einer männlichen Ordnung unterstellt, die auf dem Zerreißen des vernakulären³ Gewebes basiert. Frauen hatten dieses mit dem Bereiten und Darbringen von

...dass Mütter nicht aus irgendwelchen „natürlichen Instinkten“ heraus den Kindern zu essen und zu trinken geben, auch wenn der „Kulturmensch“ bei der Definition von Mütterlichkeit mehr als irgendwo anders ein angebliches Gesetz des Instinkts, der Natur und der Reflexe bemüht.

³ Das Adjektiv „vernakulär“ hat einen indogermanischen Ursprung, der auf die Bedeutungen „Verwurzelung“ und „Wohnsitz“ verweist. Das lateinische Wort „vernaculum“ meint alles, was im Haus hervorgebracht (geboren, aufgezogen etc.) oder hergestellt wurde, im Gegensatz zu dem, was nur durch Kauf erworben werden konnte. Heute wird der Begriff vernakulär nur für Wörter mit ausschließlich lokalem Bezug verwendet (Illich 1983b, 178). Ivan Illich meint, dass wir ein Wort bräuchten, „um konkrete, genussbestimmte Lebenswelten im Gegensatz zu unserer sex- und produktionsbestimmten sogenannten Gesellschaft zu bezeichnen“ (Illich 1983b, 178). Ich verwende dieses Wort, weil es eine Eigenschaft benennt, die unterschiedliche Gemeinschaften ausmacht,

bevor diese im Prozess der „großen Transformation“ (Polanyi 1944) zu marktindustrialen Gesellschaften liberalen Zuschnitts gemacht wurden.

⁴ Das kapitalistische Weltsystem nach Immanuel Wallerstein (1986, 1998, 2004) ist die Entwicklung der verschiedenen Gesellschaften zu einer globalisierten Gesamtsellschaft. Das Hauptkennzeichen ist die Entwicklung einer umfassenden internationalen Arbeitsteilung bei gleichzeitiger Existenz unabhängiger Einheiten (Nationalstaaten). Im Unterschied zu Weltreichen hat das kapitalistische Weltsystem keine politische Zentrale, sondern ist über den Weltmarkt integriert. Es ist in Zentrum, Semiperipherie und Peripherie gegliedert und wird durch die kapitalistische Produktionsweise des Zentrums beherrscht, wobei sich historisch die Niederlande, Großbritannien, die USA als Hegemonialmächte ablösen. Die kleinste Analyseeinheit des Weltsystems bildet der erst durch das Entstehen des Weltsystems geschaffene „private Haushalt“. (<http://www.lateinamerika-studien.at/content/geschichtepolitik/geschichte/geschichte-177.html>)

von Speisen geschaffen und gestaltet. Mit der Ausrottung und Verleugnung dieser vernakulärer Netze und Gewebe erst begann die Fixierung auf angebliche „Naturgesetze“ und „natürliche Instinkte“, die universal zu sein beanspruchen.

4 Das Auslöschen von Frauenwirtschaften

Die Zerstörung der Frauenwirtschaften erfolgte mit der Auslöschung der Existenz von Frauen, Bauern und Menschen in den Kolonien. Ihnen wurde und wird ihr Land geraubt. Ihre Fähigkeiten und Möglichkeiten zur Eigenversorgung wurden untergraben. Damit entstand im 16. Jahrhundert das kapitalistische Weltsystem und erstarkte in den folgenden Jahrhunderten. Auf der einen Seite steht im Zentrum des kapitalistischen Weltsystems⁴ eine atemberaubende Produktivitätssteigerung in der Landwirtschaft. Die Konzentration von Land, technologischer Hochrüstung der landwirtschaftlichen Betriebe und biotechnologische wie gentechnologische Manipulationen am Saatgut im Verein mit Düngung, Unkraut- und Insektengiften bewirkten enorme Ertragssteigerungen. Gleichzeitig sank der Prozentsatz von Erwerbstätigen in der Landwirtschaft dramatisch. Letzteres gilt aufgrund der globalen Entwicklungsbemühungen nach 1949 freilich gleichermaßen für die europäischen wie die Bauern in der so genannten Dritten Welt (Kaller-Dietrich, 1998). Und, wenn sie nicht gestorben sind, so „überleben“ die Bauern heute in der systematischen Abhängigkeit einer Sozialpolitik, welche die verpfuschte Agrarpolitik seit den 1950er Jahren vertuschen soll. Jene, für die bäuerlichen Versorgungsgemeinschaften üblichen Formen der Semiproletarisierung einzelner Mitglieder, also die zusätzliche Erwerbstätigkeit auf niedrigem Spezialisierungsniveau, führen zu verstärkter Arbeitsmigration und dem Phänomen der nunmehr offensichtlichen Frauenwirtschaft in den Dörfern. Dies hat zur Folge, dass die Männer ihren Lohn aus der Erwerbstätigkeit im besten Falle in den Erhalt des Hofes oder den Hausbau investieren und den Frauen weitgehend die Arbeiten am Hof bleiben. Die Stärke oder Schwäche der kleinbäuerlichen Wirtschaft ist also vom Ausmaß der Leistungen abhängig, die Bäuerinnen erbringen. Heute bewohnen in den Abwanderungsgebieten im Süden Mexikos oft nur noch Frauen, Kinder und Alte die Dörfer. Der dahinter stehende Prozess der befristeten Arbeitsmigration aus dem ländlichen Raum Südmexikos nach den USA geht auf Gesetzesmaßnahmen in den USA unter Präsident Roosevelts „Big Deal“ in den 1930er Jahren zurück. Migration gehört also zum Alltag in der bereits dritten Generation. Auch die jugendliche Marcela aus Yavesía, die auf dem nachstehenden Foto gerade Tortillas für unser gemeinsames Frühstück zubereitet, wartet auf ihre Chance zum Abwandern. Bis es soweit ist, bewirtschaftet sie zusammen mit ihrer Mutter Feld und Hof.



Marcela, eine junge Frau beim Maisfladen (Tortilla-) Backen in Yavesía, Sierra de Juárez, Oaxaca, México. © Martina Kaller-Dietrich 2002

Ähnliche Situationen treffen Frauen, nicht nur in Mexiko, sondern ist für die Zustände in allen Ex-Kolonien typisch: Frauen sichern in Asien zu 50 bis 60 % und in Lateinamerika zu 40 % die direkte Beschaffung von Essbarem (Mies, 1996, 6). Dabei sind die Bearbeitung der Lebensmittel und deren Zubereitung noch nicht einberechnet. Esther Boserup hat gezeigt, wie die Verarmung von Frauen während der verschiedenen Kolonialherrschaften

zunahm und sich im Entwicklungszeitalter (1949-1989) beschleunigte. Die Herrscher, die ihre eigenen Frauen unterdrückten und zum „zweiten Geschlecht“ gemacht hatten, zwangen die Frauen in den Kolonien in diese doppelt untergeordnete Position (Boserup, 1970, 57). Wenn überhaupt bedacht, ließen die Kolonialherren die Frauen der männlichen Beherrschten auf mageren Böden zurück. Davon mussten die zurückgebliebenen Gemeinschaften versorgt werden. Entwicklung, die auf Wachstum der jeweiligen Nationalökonomien ausgerichtet ist, geht es nämlich nie darum, dass auch alle Menschen vom nationalökonomisch messbaren Wachstum begünstigt werden. Das Gegenteil ist der Fall: Es wird Gerechtigkeit propagiert, während die Segmentierung von Gesellschaften nach Geschlecht und Rasse zwangsläufig Ungleichzeitigkeiten und Ungleichheit auf lokaler Ebene sowie im Weltmaßstab schafft.

Hier schließt sich der Kreis: Die von Platon gedanklich vorweggenommene anonyme Ernährung der Menschen wurde mit der Universalisierung des modernen Ernährungssystems zur Norm. Wie Joseph Collins und die spätere Trägerin des Alternativ-Nobelpreises Frances Moore Lappé (Collins/ Moore Lappé, 1978) in vielen Beispielen anschaulich argumentieren, liegt der entscheidende Grund, wieso Menschen in den so genannten Entwicklungsländern Hungers sterben, an der gewaltsamen Auflösung sozialer Bande, welche die Frauen garantierten. Letzteres wird selten dazu gesagt, wenn es um den Hunger in der Welt geht. Vorzugsweise wird die Frage der Verteilungsgerechtigkeit (Sen, 1981) erörtert, nicht aber die Frage, ob und wie Menschen zu ihrem täglichen Essen kommen und vor allem wer dies auch unter prekären sozialen Umständen täglich schafft.

liegt der entscheidende Grund, wieso Menschen in den so genannten Entwicklungsländern Hungers sterben, an der gewaltsamen Auflösung sozialer Bande, welche die Frauen garantierten.

5 Weibliche Aufgaben oder Frauenarbeit?

Mit der zweiten Frauenbewegung geriet die Diktion von den „Aufgaben der Frauen“ ins Wanken und wurde konsequent durch den Begriff „Frauenarbeit“ ersetzt (Wolf-Graaf, 1981,). Wenn die Rede auf Frauenarbeit kommt, wird suggeriert und gefordert, dass diese entlohnt werden würde oder müsste. Es ist der feministischen Diskussion nach 1968 zu verdanken, dass sie den angeblichen „natürlichen Aufgaben“ der Frauen entgegenhielt, dass das, was Frauen leisten, keine Privatsache ist. Aus einer marxistischen Analyse ergab sich die Feststellung, dass Frauen Arbeiten an der Gesellschaft verrichten, die nicht minder bedeutend sind als geregelte Lohnarbeit. Dies meinte allerdings auch schon Adam Smith (Wendnagel, 1998, 28/29). Neu am Standpunkt der Feministinnen aber war, dass mit dem Ziel, die „soziale Reproduktion“ aufzuwerten, Lohn und soziale Absicherung für Hausarbeit gefordert wurden.

Es ist der feministischen Diskussion nach 1968 zu verdanken, dass sie den angeblichen „natürlichen Aufgaben“ der Frauen entgegenhielt, dass das, was Frauen leisten, keine Privatsache ist.

Dass Wirtschaftsmechanismen, die von der Geldökonomie geprägt sind, in den Jahrzehnten der Entwicklungsära weltweit immer bedeutender geworden sind, konnte bewiesen werden. Die Frage, wer überhaupt Geld habe, musste indes erst gestellt werden. Als mit den 1980er Jahren, der „verlorenen Dekade für Entwicklung“, neoliberale Wirtschaftstheorien und -praktiken weltweit zur Umsetzung gelangten, die von einer Art der Erwerbstätigkeit ausgehen, in denen die sozialen Verhältnisse ebenso verwischt werden wie die Alltagswirklichkeiten von Frauen verschleiert, wurde immer häufiger kritisch festgehalten. Dabei fiel besonders auf, dass Frauen überall auf der Welt „non-stop damit befasst sind, sich mit dem Überleben zu be-

schäftigen“ (Madörin, 1992, 7). Neben der Frage der Geschlechtersegregation am „Weltmarkt für Arbeitskraft“ (Potts, 1988) rückte damit die Schattenarbeit ins Blickfeld. Die so genannte Doppelbelastung der auch erwerbstätigen Frauen wurde analysiert. „Frauen sind“, beharrt die Schweizer Ökonomin Mascha Madörin, „Produzentinnen von Gütern, sei es als Unternehmerinnen, Bäuerinnen oder Lohnabhängige, wie Männer auch; dabei sind sie von sinkenden Löhnen ebenso betroffen, wie die Männer. Zweitens sind sie Hausmanagerinnen, als solche dafür zuständig, dass das Essen auf den Tisch kommt, dass die Kleider gewaschen sind, einfach dafür, dass die Personen des Haushalts leben können“ (Madörin, 1992, 7).

Das ökonomische Wesen der Alltagswirklichkeit von Frauen wurde dargelegt, und die Funktionsweise des kapitalistischen Weltsystems konnte unter Einbeziehung ihrer viel größeren, unsichtbaren Basis benannt werden (Eisbergmodell: Bennholdt-Thomsen/ Mies, 1997, 38). Allerdings schlossen Feministinnen aus der Feststellung, dass die Frauen „wie die Männer“ arbeiten und zusätzlich noch das „Überleben“ der Familien sichern, dass Frauen auch behandelt werden müssten oder wollten, wie der homo oeconomicus, der Idealtypus der politischen Ökonomie: Der homo oeconomicus ist ein bürgerliches Individuum, männlich, das unabhängig von sozialen Zusammenhängen seinen Nutzen maximiert. Eine solche Charakterisierung mag für einzelne Frauen, die in den weiblichen Modernisierungsprozessen erfolgreich waren und sind, zutreffen. Die überwiegende Mehrzahl der Frauen dieser Welt konnten oder wollten aber eine solche Befreiung im Singular nicht (Friese, 1994, 18-22).

Neben den vielen Problemen, die das doppelt belastete Leben der modernen Erfolgsfrauen mit sich brachte, stellte sich die Frage, wer denn nun die Hausfrauen der erwerbstätigen Erfolgsfrauen seien (Werlhof, 1991, 114-166). Die beiden nachstehenden Bilder sollen dieses Dilemma veranschaulichen.



Drei Frauengenerationen beim Kochen. San Pablo Etla, Oaxaca, Mexico
© Martina Kaller-Dietrich 1997

<http://else.schradi.biz/>

Wer putzt, wer schafft die Nahrungsmittel ins Haus, wer passt auf Kind und Kegel auf, während die moderne Frau erfolgreich die Karriereleiter erklimmt? Wer macht das Essen? Damit ist die Modernisierungsfalle angesprochen, das in den Emanzipationskonzepten zu Beginn der zweiten Frauenbewegung mit der Diskussion um selbst bestimmte Mutterschaft und die Forderung nach einer Entkriminalisierung der Abtreibung begonnen hatte. Die feministische Empörung entlud sich letztlich an der „ungerechten“, weiblichen Natur. Der Freiheit und Selbstbestimmung der Frau stellten sich ihre Gebärfähigkeit und damit das leibliche Aufeinander-Angewiesen-Sein als Verhängnis dar, weil ein lebensgeschichtlich temporäres Überwecheln in die Mutterschaft gesellschaftlich die lebenslange Fixierung der Frauen auf „ihre Mutterpflichten“ nach sich zog. Das Hadern mit einer als ungerecht empfundenen Natur wurde also in die Politik getragen.

Der Freiheit und Selbstbestimmung der Frau stellten sich ihre Gebärfähigkeit und damit das leibliche Aufeinander-Angewiesen-Sein als Verhängnis dar, weil ein lebensgeschichtlich temporäres Überwecheln in die Mutterschaft gesellschaftlich die lebenslange Fixierung der Frauen auf „ihre Mutterpflichten“ nach sich zog.

Maria Mies spricht von den „schwarzen Löchern“ (Bennholdt-Thomsen/ Mies 1997, 30-54), die uns bannen. Die schwarzen Löcher verstellen den Blick für das, was die Frauen, die Menschen in den Kolonien und die Kleinbauern die längste Zeit schon tun. Ihr Tätigsein durch und in Hinblick auf die sozialen Zusammenhänge, wie es Madörin anspricht, folgt weder der polarisierten Logik der angesprochenen Diskussion, noch jener der politischen Ökonomie, die mit dem Primat Arbeit als quasi „anthropologische Determinante“ einen viel zu engen Begriff dafür gefasst hat, was Frauen, Bauern und Kolonien als „Reservearmee“ des kapitalistischen Weltsystems leisten (Bennholdt-Thomsen/Mies/Werlhof, 21988). Dieser Befund lässt sich in den Ex-Kolonien gleichermaßen anstellen wie im Zentrum des Weltsystems (Appelt/Lösch/Prost 1987).

Mittlerweile werden auch die Grenzen des Befreiungs- und des Aufklärungskonzepts sichtbar und benannt. Cornelia Klinger etwa stellt fest, dass in der Spannung zwischen modernisierungsorientierten und traditionsorientierten Befreiungskonzepten – sie bezieht sich besonders auf die Verbindung von Feminismus und Ökologiebewegung – der Emanzipationsanspruch „zwischen den Grenzen seiner Unerreichbarkeit und seiner Unwünschbarkeit zerrieben“ (Klinger, 1986, 81) werden könnte. Beunruhigt von der Nähe, in welche das „wilde“ und das weibliche Denken in vereinzelt emanzipationskritischen Diskursen besonders der 1980er Jahre gerückt waren⁵, warnt die Philosophin. Es bestünde die Gefahr, das „wilde“ und das weibliche Denken nicht „als jeweils andere Arten der Vernunft, sondern als schlechthin anders“ (Klinger, 1986, 88) zu begreifen. Es drängt sich der Verdacht auf, dass die Beunruhigung, die auch Ivan Illichs Texte zum Gender-Thema bei weiblichen wie männlichen KritikerInnen auslösen, mit dieser ursprünglichen Enttäuschung über die „ungerechte Natur“ und der unrealistischen Hoffnung, soziale Ungerechtigkeit mittels wissenschaftlich-technischem Fortschritt überwinden zu können, zusammenhängen.

⁵ Klinger befasst sich mit den qualitativ sehr unterschiedlichen Arbeiten von Greer 1984, Allia 1984, Illich 1983b, Verdier 1982 und der These von der asymmetrischen Macht in der bäuerlichen Welt, wie sie Carol Susan Rogers in die Diskussion eingebracht hatte, als sie zwischen „female power“ und „male dominance“ unterscheidet.

6 Hausarbeit ist Schattenarbeit

Essenmachen wurde als Nebensache im Prozess der Hausfrauisierung gesehen und freilich zum Reizwort für einen Teil der Frauenforschung. Der Haushalt ist seit dem 19. Jahrhundert zum inneren Verlies der Keimzelle des modernen Staates, der Kleinfamilie, geworden. Also fällt den meisten Frauen dazu nur das Schreckgespenst von Küche, Kindern und Kirche ein. Der Übergang von vorindustriellen Formen der Arbeit zur Industriearbeit auch in den ständig beschworenen eigenen vier Wänden ist fast unbemerkt verlaufen. Das tägliche Essenmachen wurde als Teil der Hausarbeit wahrgenommen und damit zur Schattenarbeit par excellence degradiert. Illich beschreibt sie wie folgt: „Schattenarbeit und Lohnarbeit sind zusammen entstanden. Beide entfremden gleichermaßen, wenngleich sie Untertätigkeit auf gründlich verschiedene Weise unterbinden. Der Verlust der gemeinen Nutzungswerte zwingt den Familienerhalter zur Lohnarbeit und seine Angehörigen zur unbezahlten Heimarbeit zwecks Aufbesserung der vom Lohn erstandenen Lebensmittel. Die Möglichkeit dieser Spaltung menschlicher Tätigkeiten in Produktion und Konsum wurde ursprünglich durch die ökonomische Geschlechterteilung durchgesetzt, und durch die heterosexuelle Wirtschaftspaarung der Kleinfamilie fest geschrieben.“

Die Familie des Arbeiters (...) besteht aus Mann und Frau, auf deren Zusammenarbeit die Gesellschaft letztlich ruht. Diese Wirtschaftspaarung fesselt die femina domestica je an einen vir laborans in der Versklavung sich ergänzender Ohnmacht“ (Illich 1983a, 90).

Eine eigentümliche Vermengung von Emotionen und materiellen Interessen erklärte die Hausarbeit zum Liebesdienst von Frauen an ihren Männern und Familien.

Eine eigentümliche Vermengung von Emotionen und materiellen Interessen erklärte die Hausarbeit zum Liebesdienst von Frauen an ihren Männern und Familien. Dies präzisierten Barbara Duden und Gisela Bock in ihrem klassisch gewordenen Aufsatz „Arbeit aus Liebe - Liebe als Arbeit“ (Bock/Duden 1977). Das zeitgenössische Alltagsverständnis geht entsprechend von einer Trennung in eine unentlohnte Hausarbeit und entlohnte Erwerbsarbeit aus. Letztere wird in der Regel außer-häuslich verrichtet.

7 “Food into Freezer, Women into Factories!”

Wie Industrialisierung und Hausfrauisierung zusammenhängen, lässt sich also nachvollziehen. Von der Seite der Ernährung betrachte, erkennt David Goodman und Michael Redclift eine Übereinstimmung des modernen Ernährungssystems mit den Veränderungen der Frauenarbeit. Dafür prägten sie die Devise „Food into freezers: Women into factories“. Die Autoren bedauern das Fehlen von Studien, welche die Frage der Geschlechterbeziehungen mit diesem Zweig der Industrialisierung in Zusammenhang brächten. Denn wirtschaftliche und technische Prozesse, welche die Entwicklung des modernen Ernährungssystems markieren, verweben sich nicht nur mit Veränderungen im Verhalten der Menschen, sondern auch mit Verschiebungen in deren Wahrnehmungsweise (Goodman/ Redclift 1991, 1-46).

„allgemein die Frauenemanzipation, nicht zuletzt als Ergebnis der Befreiung von Hausarbeit“ verstanden wurde

Die Durchsetzung des modernen Ernährungssystems sowie von industriell erzeugter und konservierter Fertignahrung stellt für moderne Auch-Haus-Frauen die Loslösung der aufwendigen Küchenarbeit von der Gatten- und Kinderliebe in Aussicht. Bereits die sozialistischen Feministinnen der ersten Frauenbewegung argumentierten in diesem Sinn, zumal „allgemein die Frauenemanzipation, nicht zuletzt als Ergebnis der Befreiung von Hausarbeit“ verstanden wurde (Braun, Lily 1901: Frauenarbeit und Hauswirtschaft. Berlin, 322 zitiert nach Schmidt-Waldherr, 1991, 61). Sie übersahen allerdings bei ihrer Euphorie für die Möglichkeiten „technischer Verbesserungen“ in der häuslichen Arbeitsorganisation, was WissenschaftlerInnen achtzig Jahre später ernüchert feststellen mussten: „The only true liberation from housework comes when someone else does the work“ denn „... improving working conditions in the home is the opposite of freeing women for other tasks“ (Bose 1982, 227 zitiert nach Goodman/ Redclift 1993, 18).

Die US-amerikanische Soziologin Chris Bose unterscheidet drei Typen von modernen Haushaltstechnologien:



- utilities: Fließwasser, Elektrizität, Gas, Kanalanschluss und Müllentsorgung
- appliances: Geräte oder Maschinen, welche die Hausarbeit erledigen, zum Beispiel Waschmaschinen, Geschirrspülmaschinen etc.
- commodities: Gebrauchsgüter, vorrangig also vorfabrizierte Speisen oder Fertignahrung.

http://www.turmix.ch/f/portrait/co_portrait_f.htm

Auch wenn der Einsatz der utilities die größte Zeitersparnis für die Hausfrau bringt, fällt auf, dass diese Zeit eher für andere Haushaltstätigkeiten genutzt wird. Es bleibt also nicht mehr eigene Zeit für die Hausfrau. Für die USA stellt Bose fest, dass der zeitliche Aufwand für Kinderbetreuung, Einkaufen und allgemeines Haushaltsmanagement zugenommen hat, während die Zeit fürs Kochen eingeschränkt wurde. Was die elektronischen Haushaltsgeräte betrifft, die auch in ihrer symbolischen Bedeutung beachtenswert sind, zeigt sich ein Schub hin zur Privatisierung weiblicher Arbeit, indem sie aus dem ursprünglich gemeinschaftlichen Kontext gelöst und fest im privaten Haushalt angesiedelt wurde. Neue Haushaltstechniken dienen, „...to reinforce the home system, keeping women marginal to the larger society“ (Bose 1982, 234 zitiert nach Goodman/ Redclift 1993, 23). Es bleibt unbestritten, dass moderne Haushaltsgeräte zwar zu neuen Standards in der Hausarbeit wie Sauberkeit und Effizienz geführt haben, doch trugen sie auch dazu bei, die Hausarbeit innerhalb der Familien und der Gesellschaft anders zu verteilen? Vielmehr zwingt wohl die Akquisition von Haushaltsgeräten aber auch von Fertignahrung die Frauen verstärkt in die außerhäusliche Erwerbsarbeit. Denn die Anschaffung der elektrischen Haushaltsgeräte verursacht höhere Kosten im privaten Haushalt im Vergleich zur unentlohnten Arbeit einer Hausfrau. Solche Kalkulationen bieten sich besonders für private Oberschicht Haushalte in den Ex-Kolonien, wo maids und muchachas bei extrem niedriger Bezahlung arbeiten. Das gleiche gilt für die berühmte Putzfrau aus Polen und das Kindermädchen von den Philippinen, die nicht selten illegale Einwanderinnen sind und deshalb ohne soziale Absicherung in den privaten Haushalten der Städte Mitteleuropas die Hausarbeit verrichten. Mit Goodman und Redclift fasse ich zusammen: Hausarbeit und besonders die Essenszubereitung sind mit der Industrialisierung zwar körperlich leichtere Arbeiten geworden als sie es vor allem für Bäuerinnen und Arbeiterfrauen in den Jahrhunderten davor waren, aber sie ruht nach wie vor auf den Schultern der auch außerhäuslich erwerbstätigen Frauen. Denn immer noch machen die Frauen die Haus- und Kinderarbeit. Eine ideologische Manipulation globalen Ausmaßes gibt vor, dass diese Ungleichheit auf einem gesellschaftlichen common sense basiere (Goodman/ Redclift, 1993, 23).

Mit Hilfe des genannten technologischen Fortschritts ist also jene Eigenmacht von Frauen, die ich an anderer Stelle „Macht über Mägen“ genannt habe (Kaller-Dietrich 2002), gewiss nicht zu erlangen. Abschließend gehe ich noch auf einen besonderen Aspekt der Verbindung von Weiblichkeit und Ernährung ein – die Lebensreformbewegung und schließlich den Vegetarismus mit seiner Selbstbefreiungsoption feministischer Prägung.

8 Ernährung als Selbstbefreiung

Es fällt auf, dass im Verhältnis zu anderen wissenschaftlichen Disziplinen überproportional Frauen beim Diskurs über die richtige Ernährung (mit)reden. Sie verbinden damit Forderungen, die fast ausschließlich auf das Handeln im öffentlich-politischen Raum gerichtet sind, der historisch von Männern konstruiert und gestaltet worden ist. Dass diese Frauen ihr Essen eher selber kochen als ihre männlichen Kollegen, darf auch heute noch angenommen werden. Auf jeden Fall bestätigen einschlägige Erhebungen (Murcott, 1993, 19-28), dass unabhängig von sozialer

Für die USA stellt Bose fest, dass der zeitliche Aufwand für Kinderbetreuung, Einkaufen und allgemeines Haushaltsmanagement zugenommen hat, während die Zeit fürs Kochen eingeschränkt wurde.

Schicht und individuellem Status eher Frauen das tägliche Essen machen als Männer. Ich frage mich also, warum der ethische Diskurs über Ernährung den Blick auf das Kochen und die damit verbundenen Tätigkeiten so konsequent verweigert? Widersprechen sich hier etwa die modernisierungsorientierten Emanzipationsansprüche und regressive Wünsche im Alltagsbewusstsein, die ein Leben im Schlaraffenland oder in Harmonie ersehen? Oder wird mit der Durchsetzung des bürgerlichen Ichs die herrschende soziale Ordnung bestätigt? Konsequenterweise müssen freilich Frauen sich mit den banalen Essensfragen beschäftigen, zumal den gesunden. Denn immer noch wird das Fleischessen den Männern und das Verzehren von so genannten „leichten Speisen“ wie fein gemahlenem Getreide, Obst und Gemüse und vor allem Milchprodukten dem „zweiten Geschlecht“ zugeschrieben? (besonders klischeehaft Imfeld, 1997, 30/ 31)

⁶ Siehe Donzelot 1980. Für die Zeit bis zum frühen 17. Jahrhundert stellt de Mause 1977, 274ff eine Tendenz des Weggebens und Ab-schiebens von Kindern fest. Arthur Imhof bemerkt, dass lediglich dort, wo es in den Unterschichten mit der Arbeit der Mutter verein-bar und kostengünstiger war, man regional und vereinzelt aus den vorhandenen Dokumenten auf sehr lange Stillzeiten, von zum Teil mehreren Jahren in Norddeutschland, schließen kann (Imhof 1984, 111ff). Konsequenterweise argumentiert De Vault 1991.

⁷ Carola Meier Seethaler zitiert aus einer populärwissenschaftlichen Darstellung, zu welcher grotesken Schlüssen ein solches Vorverständnis gelangen kann: „Die Arbeitsleistung in der Gemeinde ist starr. Die Frauen kochen, stellen Töpferwaren her, färben und spinnen Wollfasern. Den Männern bleiben die anstrengenden Arbeiten, sie weben und flechten Körbe“ aus Bild der Völker, zitiert nach Meier-Seethaler 1992, 118.

Ein Blick in die Geschichte, der beleuchtet, wie das universale Bild von Familie konstruiert wurde, das die kulturell verschiedenen Verhältnisse und Bindungen von Frauen und Kindern mittels Norm verkehrte, gibt Aufschluss. Das Verdammnis des Ammenwesens (Van Estrik, Penny, 1997, 370-383) legte im 18. Jahrhundert das Fundament für die moderne Konstruktion der Familie. Als Keimzelle des Staates wurde die Familie angehalten, dessen Funktionieren zu garantieren (Donzelot 1980).⁶ Der als „natürliche Mutterliebe“ propagierte Zwang, den Kindern ihr angebliches Recht auf die Mutterbrust nicht zu verwehren und in der Folge für das Bearbeiten der Nahrungsmittel, welche angeblich die Männer bereit stellen, zuständig zu bleiben, berief sich auf Naturgesetze – sprich biologische Festschreibungen, die sich im Reich der Tiere angeblich beobachten ließen (Badinter, 1981, 210-271). Es ging darum, die Mütter zu lehren, was Natur ist, und besonders darum, welche Arbeit ihnen ihre Naturhaftigkeit abverlange. Wenn das Kochen und die Sorge um das tägliche Essen durch die Frauen in eine „biosozial bedingte“ (Mitterauer, 1993, 21) Schutzzone verwiesen wird, müssen wir uns dieses Konstrukt von „Bio“ in Erinnerung rufen, um dem biologistischen Verständnis von einer gleichsam natürlichen Einhegung zu folgen, derer Frauen als Mütter bedürften, um ihre Arbeiten an der „Natur“ verrichten zu können.⁷ Die Frage, was „natürlich“ ist, ob zum Beispiel das Bereiten der Speisen den Kontakt zu den Kleinkindern „gewährleistet“, habe ich bereits oben besprochen. Interessant erweist sich ein anderer Diskursstrang, in dem sich das Naturhafte wieder an den weiblichen Körper haftet. Die sich ebenfalls auf physiologische Gründe berufende Idee, dass Frauen angeblich leichte, süße, vorwiegend Getreidespeisen bevorzugen, wird erstaunlicherweise auch von Feministinnen unserer Tage aufgegriffen, um eine angeblich friedfertige, weibliche Natur zu rechtfertigen. Ihren missionarischen Ausgang nahmen solche physiologischen Erklärungen über die Friedfertigkeit des weiblichen Geschlechts sowie ähnliche eifernde Diskurse zur moralisch richtigen Ernährung um die Wende vom 19. zum 20. Jahrhundert.

8.1 Ernährung und individuelle Heilserwartung

Die verschiedenen Versprechungen der Lebensreformbewegungen der Jahrhundertwende und ihr pe-riodisches Wiederaufflackern als Zeichen eines in der marktindustriellen Gesellschaft ständig neu zu erfindenden Sinns begünstigen individuell definierbare Heilserwartungen. Die Abspaltung von den alltäglichen Tätigkeiten rund ums Essen begleitet das Thema über die

„richtige“ Ernährung. Auch „moralische“ Ernährungsdogmen, die ein individuell erreichbares Ziel mit einer Heilsversprechung verknüpfen, unterscheiden sich in ihrem Wesen von anderen ernährungswissenschaftlichen Postulaten nur insofern, als deren Einhaltung auch psychisches Heil verspricht. Solche Heil versprechenden Es-sensnormen können mit kulturell eingebetteten Nahrungstabus nicht verglichen werden. Denn sie orientieren sich nicht an einer kulturell konzipierten und konstruierten Leiblichkeit, sondern schlicht am ökonomischen Maschinenkörper. Die Entscheidung, ein halbrohes Steak oder ein Bircher-Müsli zu verspeisen, erfolgt nicht im Hinblick auf eine bestehende Gemeinschaft, sondern das Heil des individuellen Körpers richtet sich an dessen individueller Seele aus.

In der „Ordnung auf dem Teller“ spiegelt sich die jeweils herrschende Ordnung, meint auch Albert Wirz, der die politische Ökonomie der Birchermus-Saga und ihr amerikanisches Pendant bei Sylvester Graham, Ellen White und John Harvey Kellogg untersucht hat (Wirz 1993). Zwei wesentliche Komponenten bestimmten die recht unterschiedlich artikulierten Ernährungsreformvorstellungen des Schweizer Max Bircher-Benner und seiner amerikanischen Kollegen: In ihrer Betonung auf der Reinigung des Körpers durch ausgeklügelte Maßnahmen zur Entleerung des vergifteten Verdauungsapparats stehen sie mit einem Fuß in den „unwissenschaftlichen“ Harmoniemodellen der Volksmedizin. Die Erklärungen ihrer Theorien, mittels entsprechender Ernährung dieser Harmonie teilhaftig zu werden, aber sind diagnostischer Natur. Sie suchen das Heil zu beweisen! Die andere, die erzieherische Komponente der Reformer resümiert Wirz am „Erfinder des Grahamweckerls“: „Auch wenn sich Grahams idealer Mann dem Markt zwar als Konsument weitgehend verweigert, indem er seine Kost einfach hält, so bleibt er ihm dennoch als Produzent erhalten. Grahams Subsistenzphysiologie, die aus Widerstand gegen den entfesselten Prometheus geboren wurde, stützt letztlich doch das, was sie kritisiert, indem sie von den Menschen Selbstbeherrschung verlangt. Selbstbeherrschung aber konstituiert den freien Bürger. (...) Der Physiologe entpuppt sich als Moralist, der Moralist als Rebell, der Rebell als Bürger.“ (Wirz, 1993, 156-157)

Vor diesem Hintergrund wird verständlich, weshalb das Bereiten der Reformspeisen den Maschinen überlassen werden kann. Sie garantieren mit unverwechselbarer Einfalt den weltweiten Siegeszug von Kellogg's Cornflakes und Bircher-Müsli. Als Opposition zur industriellen und kapitalintensiven Produktion von Nahrungsmitteln und als Rekonstruktionsversuch einer vorindustriellen Getreidekost gedacht, kann man mit Rolf Schwendter argumentieren, dass diese zentralen Speisen der Lebensreform-Bewegung zunächst als Abwehr gegen „Weltmarktstrukturküche“ (Schwendter, 1997, 17-25) auftraten. Als Waren am Markt folgen sie dem „radikalen Monopol“ des Weltmarkts und lösen sich in der Herstellung definitiv aus den Händen von Menschen zugunsten einer weltweit identischen industriellen Produktion.

Niemand muss sich mehr die Finger schmutzig machen oder sich gar der zeitintensiven und körperlich anstrengenden Zubereitung einer Getreidemusspeise stellen. Der Körper konsumiert nur noch. Körperliche Nähe zu anderen Personen, auch des anderen Geschlechts, und das tätige Zubereiten der Speisen, die Körperinneres und Seele gleichzeitig zu heilen versprechen, waren in Bircher-Benners Sanatorium ebenso verpönt wie in Kellogg's Gesundheitspalast in Battle Creek. Körperliche Anstrengung fiel unter körperliche Ertüchtigung. Beim Sport und

langen Spaziergängen wurde Körpergefühl konsumiert, jedoch zur Hervorbringung des Lebensunterhalts musste der Körper nicht dienen. Das Heil brauchte nicht mehr erwartet, sondern nur mehr einverleibt werden. Dabei fällt auf, dass es um ein recht kleines, irdisches Heil geht: Es galt einem Körperbild nachzueifern, das vital, lebensfroh und vor allem leistungsstark ist. Ganz nebenbei sind solche Körper auch noch „schön“ und dürfen erwarten, begehrt und geliebt zu werden. Die englischen Art Nouveau-Konventionen hatten dieses v.a. weibliche Körperbild an der Wende vom 19. zum 20. Jahrhundert festgeschrieben. Der Unschuld verheißende, jugendliche Frauenkörper tauchte bereits 1902 beim italienischen Maler Alberto Baruffi (siehe Abbildung folgend) auf und prägte über Jahrzehnte auch den österreichischen Jugendstil (siehe Graphik von Gustav Klimt, folgend).



<http://www-binf.bio.uu.nl/dutilh/logos/jugendstil.jpg> Alberto Baruffi 1902,



www.craig Gunderson.com/blog/2004_08_15_archiv... Gustav Klimt, Goldfisch-Graphik

Mit diesen Bildern von makellosen, jungen Körpern stehen wir mitten in der Welt der so genannten Wunderdiäten und Schlankmacher aus der Apotheke, die wissenschaftlich fundiert, die individuelle Befreiung von den Kränkungen der bösen äußeren Welt mittels Ernährungsumstellung versprechen. Der Schritt hin zur völligen Einstellung der Nahrungsaufnahme und dem Krankheitsbild der Magersucht ist ein kleiner auf dem gleichen Weg, der individuelles Heil verspricht. Ernährung, über die sich individuell entscheiden lässt, unterstellt, dass die Moral vom Teller ausgeht und sich dort auch wieder findet. Dabei wird die Selbstbeherrschungsfähigkeit der KonsumentInnen angesprochen. Die Selbstbeherrschung kann als kleine Schwester krankhafter Essensverweigerung begriffen werden.

Die moralisch motivierte Verweigerung richtet sich hingegen nicht gegen ein bestimmtes Körperbild, sondern zum Beispiel bei solidarischen Ernährungskonzepten gegen das bedrückende Unrecht auf dieser Erde. In „A Diet for a Small Planet“ setzte Frances Moore Lappé in den 1970er Jahren den Maßstab für diesen Diskurs. Die moralischen KonsumentInnen verweigern zum Beispiel den Genuss von Orangensäften, weil das Orangenkonzentrat von Früchten stammt, die von brasilianischen Kindern im Akkord gepflückt wurden (vgl. z.B. Kampagne des Österreichischer Informationsdiensts für Entwicklungspolitik [=ÖIE] im Herbst 1997). Solidarisch zu essen meint, den armen Unterentwickelten nicht die Brennwerte vom Teller zu stehlen. Ferner verbindet sich mit dem solidarischen Essen der Anspruch von Gewaltfreiheit. Macht- und Beherrschungsverweigerung schließt dieser Anspruch allerdings nicht ein. Über die Hintertür des neuen Dogmas etabliert sich erneut das radikale Monopol der Experten, also jener die wis-

sen, worum es geht, und gleichzeitig entsprechend handeln, weil sie sich „richtig“ ernähren. Sich richtig zu ernähren bedeutet im solidarischen Zusammenhang auch den Verzicht auf das verpönte Fleisch.

8.2 Fleischloses Heil

Mit Hilfe so genannter „Verwertungsanalysen“ über den energetischen Missbrauch an den Lebenschancen der Armen auch das Fleischessen zum Sakrileg. Denn das Getreide, das um des Fleischverzehr der Reichen willen an Masttiere verfüttert wird, steht für die Ernährung der Armen in der Welt nicht zur Verfügung. Das sagen heute nicht mehr nur umjubelte Populärwissenschaftler wie Jeremy Rifkin (Rifkin, 1992, 72 ff) oder militante Körndlfresser. Selbst die WHO bestätigt, dass ausreichend Getreide für alle Menschen auf der Welt zur Verfügung stünde, würden nicht in der Masttierhaltung cirka sieben bis zehn Kilogramm Getreide pro ein Kilogramm Fleisch verschleudert. Auf die Milchkühe trifft freilich das gleiche zu, und sie werden in diesem Diskurs nicht einmal erwähnt. Damit wird die andere Hälfte der Geschichte verschwiegen: Frau Ing. Beatrix Wagner, Fachbereichslehrerin an der Landwirtschaftlichen Fachschule in Warth-Aichhof, Niederösterreich, schickte mir von einigen Jahren das nachstehende Bild vom ausgestopften Kopf einer Prachtmilchkuh – noch immer Stolz der Anstalt. Das Fell der Verbliebenen hängt im Foyer der Schule. Auf der Gedenkplakette steht geschrieben: „Das war unsere Elite (...) geb.: 20.09.75 (...) LL (=Lebensleistung): 108.642 kg Milch.“



© Beatrix Wagner (1999),
Landwirtschaftliche Fachschule Warth-Aichhof, Niederösterreich

Weil solidarische EsserInnen „lokal handeln und global denken“, ziehen sie ihre persönlichen Konsequenzen aus den Auswüchsen moderner Fleischmast. Eine autonome Gruppe linksökologischer, pazifistischer Anarchisten mit dieser Welt und der Politik, die darauf gmacht wird, nichtzufrieden ist“ (...) kann die „Augen nicht schließen vor all der Ungerechtigkeit und der Zerstörung, die wir tagtäglich mit

ansehen müssen“, empfiehlt unter anderen weltverbessernden Maßnahmen den Vegetarismus als persönlichen ersten Schritt zum kollektiven Heilwerden (<http://www.geocities.com/CapitolHill/Lobby/8522/werwir.html>, Stand 08.03.05). Von Gesundbetern und Müslifreaks wissen wir, körperliches Wohlbefinden und Gesundheit gibt es auch ohne Fleisch. Die angeblich wissenschaftliche Definition der LÖPA für Vegetarismus folgt einem ethischen Konzept lautet in der Schreibweise der Berliner Aktivisten folgender Maßen: Beim Vegetarismus handelt es sich um eine „Lebensweise, bei der vollständig auf jegliches Töten von Tieren verzichtet wird“ auferlegten Radikaldefinition entspricht auch das auf der Homepage mitgelieferte Bildmaterial. Das Beil des Schlächters schwebt über freilaufenden Herden von Tieren. Im Hintergrund prangen

bedrohliche Fabrikschlote. Nur zu gerne erinnert man sich dabei an den erstmaligen Einsatz von Fließbändern im industriellen Maßstab in den berüchtigten Schlachthäusern von Chicago des frühen 20. Jahrhunderts. Von Upton Sinclair (Sinclair 1985) als erstem dokumentarisch ins Bild gesetzt, faszinierte die technisch ausgeklügelte Maschinerie des Massentötens gleichermaßen wie sie abstieß. Die Verwandlung der scheinbar nutzlosen Tiere in verwertbare Waren ließ all das Blut und Widerliche ertragen, das mit der industriellen Schlachtung einherging. „Die Schlachthöfe von Chicago“, schreibt Ulrike Baureithel in einem klugen Kommentar zur These, dass die Akzeptanz dieser Schlachtprozeduren mit der Erfahrung von Krieg zusammenhänge, „gelten als Beginn der industriellen Tierverwertungswirtschaft. Die morbide Neugierde der Amerikareisenden, die ihre Beobachtungen in den Schlachthäusern nur aushielten, indem sie selbst den ‚automatischen‘ Blick einübten, waren grundiert von den Erfahrungen eines Krieges, der das massenhafte Menschenschlachten erstmals scheinbar neutral und ohne Anschauung des Gegners inszenierte. Unwillkürlich fühlten sich die Schlachthausflaneure beim Anblick der Tiere erinnert an das abstrakte Menschenopfer, das der industrialisierte Krieg gefordert hatte“ (Baureithel, 2001).



Von dieser ethischen Position des Fleischverzichts ist der Schritt hin den so genannten Tierrechten ein kleiner (Rifkin Haldimann/Dietrich 1993). Helmut F. Kaplan, einer der prominentesten Vegetarier Deutschlands spricht vom Vegetarismus als „Befreiungsbewegung“ (Kaplan 2000) und gibt vor, die ethische Weltformel gefunden zu haben. In seinem Pamphlet „Die Ethische Welt-

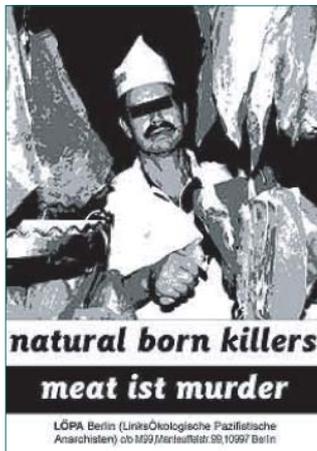
formel – Eine Moral für Menschen und Tiere“ benennt Kaplan den lange gesuchten Stein der Weisen, die Essenz aller Ethik, die Goldene Regel: „Was du nicht willst, dass man dir tut, das füg’ auch keinem anderen zu“ (<http://www.tierrechte-kaplan.org/buecher/index.html>, 13. 02. 05). Die gleiche christliche Grundhaltung findet sich im Engagement des katholischen Theologen Eugen Drewermann (Drewermann, 1996, 38). Es wäre interessant, an dieser Stelle den ideologischen Verbindungen zwischen links-anarchistischem und katholischem Diskurs nachzugehen. Hier will ich mich aber auf die Gemeinsamkeiten des mit den Hungernden und den Tieren dieser Welt solidarischen Diskurses in der feministischen Argumentation einlassen.

die Gemeinsamkeiten des mit den Hungernden und den Tieren dieser Welt solidarischen Diskurses in der feministischen Argumentation einlassen.

8.3 Vegetarismus – wieder ein Diskurs zur Konstruktion des weiblichen Ichs?

Auch der feministische Diskurs über Vegetarismus verspricht das individuelle Heil über Verzicht herbeiführen zu können. Kein Fleisch zu essen stellt in Aussicht, zu den besseren Menschen zu gehören – zumindest aber die solidarische Gemeinde mit den von Männern unterdrückten Tieren zu finden: „My becoming a vegetarian had seemingly little relationship to my feminism – or so I thought“, bekennt Carol J. Adams in den ersten Worten ihres Buches über die Sexual

Politics of Meat. Sie fährt fort: „Now I understand how and why they are intimately connected, how being a vegetarian reverberates with feminist meaning. I discovered that what appeared to me as isolated concerns about health and ethics were interrelated and illuminated by feminist insights. This book details these interrelationships and examines the connections between male dominance and meat eating. It argues that to talk about eliminating meat is to talk about displacing one aspect of male control and demonstrates the ways in which animal’s oppression and women’s oppression are linked together“ (Adams, 1990, 13). Von der Vergewaltigung der Tiere und dem Schlachten (butchering) der Frauen ist die Rede. Ohne es auszusprechen denkt sich Adams vermutlich nur Männer am grausigen Werk in den Schlachthöfen dieser Welt. Dazu passt auch das nachstehende Bild von der LÖPA-homepage, das einen mit schwarzem Zensurblock über die Augenpartie anonymisierten Schlächter am Werk zeigt.



Carol J. Adams schreibt auch von Frankenstein-Praktiken, dem vegetarischen Körper und einer spezifisch feministischen Theorie darüber. Im Epilog formuliert Adams ihr Credo: Die Destabilisierung der patriarchalischen Konsummuster bereitet jener Harmonie den Weg, die sich bei einer rein pflanzlichen Ernährungsform angeblich einstellen würde: „The plant world yields imagery of tending, nurturing, slow evolutionary change, harmony with the seasons. Political implications are derived from a sense of organic unity rather than disjunction; harvest rather than violence; living in harmony rather than having domain over. This is the challenge that the uniting of feminist and vegetarian insights offers: political symbolism based on an affirmation of a diet drawn from the plant world“ (Adams, 1990, 189).

Adams zählt nicht auf politisches Engagement und die Durchsetzung gesellschaftlich gerechtfertigter Forderungen. Wie sehr doch erinnert diese Haltung mehr an die Stimmung – ohne allerdings die exzessiven Praktiken – im Schlaraffenland, über die der italienische Kulturhistoriker Piero Camporesi wie folgt befand: „Die Erlösung vom ‚Übel‘ (Hunger) wurde (im 17. Jahrhundert) nicht politisch angestrebt, sondern mit Methoden einer direkten Befreiung wie dem starken Genuss alkoholischer Getränke, den ausschweifenden und ‚wilden‘ sexuellen Praktiken, den rituellen Festen, der Über-schreitung – sei es als Einzelperson oder als Gruppe – der bürgerlichen oder religiösen Norm. Die Träume stimulierten keine revolutionären Zerstreuungen. Die Utopien – selbst die radikalsten – lösen sich in theoretische und gelehrsame Flausen auf. Auch der große Mythos vom Schlaraffenland wird – selbst in seinem weit verbreiteten Wunsch nach gleichem gemeinschaftlichen Besitz der materiellen Güter und des Eigentums, selbst in seinem Traum von ewiger Jugend und sozial nicht kontrollierter Liebe sowie nicht institutionalisierter Erotik – niemals zum Antriebsmoment für eine authentische politische und soziale Erneuerung“ (Camporesi, 1990, 37/38).

Conclusio

Ob die auf individuelle Befreiung zielenden Vorstellungen von einer richtigen Ernährung Ausdruck von Aufmüpfigkeit gegen eine als unausweichlich betrachtete Fortschrittsbewegung sind oder tatsächlich beabsichtigen, der herrschenden Ordnung widerständig zu begegnen, kann am Verständnis für Ernährung unter Beachtung von Mauss' Feststellung vom „sozialen Totalphänomen“ (Mauss 1990) abgelesen werden. So gesehen verlässt der feministische Vegetarismuskurs die herrschende Ordnung, und nur darin stimme ich Carol J. Adams zu. Denn sie lässt sich nicht auf die Diskussion um den physiologischen Wert einer reformierten Ernährungsweise ein. Sie trennt die materielle, nicht von der sozialen, emotionalen und auch spirituellen Komponente des Essens. Allerdings differenziert sie diese auch nicht. Letztlich geht Adams genauso wie die christlich motivierten Streiter für eine bessere Welt von einem rundum romantischen Klischee aus. Die Harmonie (aus dem Schlaraffenland?) würde angeblich „natürlich“ auf „den individuellen Menschen“ wirken. Wenn aber schon die Moral bemüht wird, warum wird dann nicht den gesellschaftlichen Verhältnissen Aufmerksamkeit gezollt? Wo stehen die Speisen und Menschen, die sie herstellen, wenn wir uns an Ulrich Tolksdorfs Einteilung in sozialen Raum und soziale Zeit erinnern, auf die ich am Beginn meines Artikels eingegangen bin? Könnte nicht erst mit einem politisch aufmerksamen Blick auf die herrschenden Verhältnisse in der modernen Geschlechterbeziehung auch gesehen werden, wie und von wem diese Verhältnisse gestaltet werden und warum Frauen, die das Essen machen – nicht nur, aber auch – in privaten Haushalten übersehen und übergangen, immer noch benachteiligt und vor allem ausgebeutet werden?

Literaturverzeichnis

- Adams, Card J. (1990): *The Sexual Power of Meat*. New York: Polity Press
- Alliata, Vittoria (1984): *Harem - Die Freiheit hinter dem Schleier*. Frankfurt a.M.: Ullstein,
- Algazi, Gadi (2000): *Kulturkult und die Rekonstruktion von Handlungsrepertoires*. In: *L'Homme*.
Zeitschrift für feministische Geschichtswissenschaft. 11 (1), 105-119.
- Appelt, Erna/ Lösch Andrea/ Prost Edith (Hg) (1987): *Stille Reserve? Erwerbslose Frauen in Österreich*.
Wien: Verlag für Gesellschaftskritik
- Baureithel, Ulrike (2001): *Schlachtfeste. Wie die Schlachthäuser für Tiere an das Menschenopfer
erinnern (=Kulturkommentar)*. In: Freitag. Die Ost-West-Zeitung. 19.01.2004 (<http://www.freitag.de/2001/04/01041302.htm> Stand 10.02.05)
- Badinter, Elisabeth (1981): *Die Mutterliebe. Geschichte eines Gefühls vom 17. Jahrhundert bis heute*.
München: DTV
- Bennholdt-Thomsen, Veronika/ Mies, Maria (1997): *Eine Kuh für Hillary. Die Subsistenzperspektive*.
München: Frauenoffensive
- Bennholdt-Thomsen, Veronika/ MIES, Maria/ WERLHOF, Claudia von (31992): *Frauen, die letzte Ko-
lonie*. Zürich: Rotpunktverlag [EA 1983]
- Bock, Gisela/ DUDEN, Barbara (1977): *Arbeit aus Liebe - Liebe als Arbeit. Zur Entstehung der Haus-
arbeit im Kapitalismus*. In: *Frauen und Wissenschaft. Beiträge zur Berliner Sommeruniversität
für Frauen*, 118-199.
- Bose, C. 1982: *Technology and Changes in the Division of Labour in the American Home*. In: Whitelegg,
Elizabeth/ Arnot, Madeleine/ Bartels, Else (1982) (Ed): *The Changing Experience of Women*.
Oxford: Martin Robertson, 271-311
- Boserup, Esther (1970): *Women's Role in Economic Development*. New York: St. Martin Press.
- Braun, Christina von (31990): *Nicht ich. Logik, Lüge, Libido*. Frankfurt am Main: Neue Kritik
- Brenner, Athalya (1997): *Der hebräische Gott und seine weibliche Ergänzung*. In: Larrington, Carolyne
(Hg): *Die mythische Frau. Ein kritischer Leitfaden durch die Überlieferungen*. Wien: Promedia,
68-85.
- Camporesi, Piero (1990): *Das Brot der Träume. Hunger und Halluzinationen im vorindustriellen Europa*.
Frankfurt a.M./ New York: Campus Verlag
- Collins, Joseph/ Moore LAPPE, Frances (1978): *Vom Mythos des Hungers. Die Entlarvung einer Legende:
Niemand muss hungern*. Frankfurt am Main: S. Fischer Verlag.
- De Vault, Majorie C. (1991): *Feeding the Family. The Social Construction of Caring as Gendered Work*.
Chicago/ London: University of Chicago Press
- Donzelot, Jaques 1980: *Die Ordnung der Familie*. Frankfurt am Main: Suhrkamp
- Drewermann, Eugen (1996): *Mehr Menschlichkeit mit Tieren. Plädoyer für eine neue Ethik, die den
Menschen nicht zum Maß aller Dinge erhebt*. In: *Die Zeit* 32 (2.8.1996) 38.
- Friese, Marianne (1994): *„Karrieren“ und „Barrieren“*. Zu den zwei Seiten eines weiblichen Moder-
nisierungsprozesses. In: *Forum entwicklungspolitischer Aktionsgruppen 185/ 196: 18-22*.
- Greer, Germaine (1984): *Die heimliche Kastration*. Frankfurt a.M.: Ullstein

- Goodman, David/ Redclift, Michael (1991): Refashioning Nature. Food, Ecology, and Culture. New York: Routledge
- Haldimann, Urs/ Dietrich, Stephan (Eds) 1992: Unser tägliches Fleisch. So essen wir die Welt kaputt. Zürich: Unionsverlag
- Illich, Ivan (1979): Entmündigende Experten Herrschaft. In: Ivan Illich et.al.: Entmündigung durch Experten. Zur Kritik der Dienstleistungsberufe. Reinbek bei Hamburg: Rowolth, 7-36.
- Illich, Ivan (1983a): Fortschrittsmythen. Schöpferische Arbeitslosigkeit, Energie und Gerechtigkeit, wider die Verschulung. Reinbek bei Hamburg: Rowolth.
- Illich, Ivan (1983b): Genus - Zu einer historischen Kritik der Gleichheit. Reinbek bei Hamburg: Rowolth.
- Imfeld, Al (1998): Brotlos - Die schöne neue Nahrung. Zürich: Unionsverlag
- Imof, Arthur E. (1984): Die verlorenen Welten. Alltagsbewältigung durch unsere Vorfahren - und weshalb wir uns heute so schwer damit tun... München: C. H. Beck
- Kaller-Dietrich, Martina (1997): Mais-Menschen. In: Götterspeisen (= Katalog zur Ausstellung „Götterspeisen. Vom Mythos zum Big Mac“ des Historischen Museums der Stadt Wien in der Hermesvilla). Wien, 64-73.
- Kaller-Dietrich, Martina (1998): Recht auf Ernährung. In: Martina Kaller-Dietrich (Ed): Recht auf Entwicklung? (= Atención 1. Jahrbuch des Österreichischen Lateinamerika-Instituts) Wien, 19-44.
- Kaller-Dietrich, Martina/ SCHWEIGHOFER-BRAUER, Annemarie (Hg) (2001): Frauen kochen. Kulturhistorisch-anthropologische Blicke auf Köchin, Küche und Essen. Innsbruck: Studienverlag
- Kaller-Dietrich, Martina (2002): Macht über Mägen. Essen machen statt Knappheit verwalten. Haushalten in einem mexikanischen Dorf. Promedia: Wien
- Kaplan, Helmut F. (2000): Tierrechte. Die Philosophie einer Befreiungsbewegung. Göttingen: Echo Verlag
- Klinger, Cornelia (1986): Modernisierungsorientiertes oder traditionsorientiertes Emanzipationskonzept? Zwei Befreiungsideen - Ein Dilemma. In: Andreas-Griesbach, Manon / Weisshaupt, Brigitte (Hg): Was Philosophinnen denken (Bd. 2). Zürich: Ammann-Verlag, 71-96.
- Kluge, Friedrich (221989): Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache. Berlin/ New York: Walter de Gruyter.
- Lemke, Harald (2004): „Jeder Mensch ist ein Kochkünstler“ oder Joseph Beuys Wohnküche als Erdstation einer revolutionären Lebenskunst. In: Mitteilungen. Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens. 12, 36-47.
- Madrörin, Mascha (1992): Zur neuen Welt(un)ordnungspolitik. Fünf Thesen aus feministischer Sicht. In: Frauensolidarität 41, 4-9.
- Mause, Lloyd de 1977 (Ed): Hört ihr die Kinder weinen? Frankfurt am Main: Suhrkamp
- Mauss, Marcel (1990): Die Gabe. Form und Funktion in archaischen Gesellschaften; Frankfurt am Main: Suhrkamp [EA 1925]
- Moore Lappe, Frances (1971): Diet for a Small Planet. New York: Ballantine Books
- Meier-Seethaler, Carola (1992): Ursprünge und Befreiungen. Die sexistischen Wurzeln der Kultur. Frankfurt am Main: Fischer Verlag
- Mies, Maria (1995): Frauen, Nahrung und globaler Handel. Eine ökofeministische Analyse zum Welternährungsgipfel 13.-17. November 1996 in Rom (= Diskussionsbeiträge zur Subsistenz 1). Bielefeld: Eigenverlag

- Mies Maria/ Shiva, Vandana (1996): Ökofeminismus. Beiträge zur Praxis und Theorie. Zürich: Rotpunktverlag [London: EA London 1993]
- Mitterauer, Michael 1993: „Als Adam grub und Eva spann...“ Geschlechtsspezifische Arbeitsteilung in vorindustrieller Zeit. In: Birgit Bolognese-Leuchtenmüller/ Michael Mitterauer (Hg): Frauen-Arbeitswelten. Zur historischen Genese gegenwärtiger Probleme (= Beiträge zur Historischen Sozialkunde, Beiheft 3). Wien: Verlag für Gesellschaftskritik, 17-42.
- Murcott, Anne (1993): Kochen, Planung und Essen zu Hause: Männer, Frauen und Ernährung. In: Österreichische Zeitschrift für Soziologie 18/ 4: 19-28.
- Osterloh, Karl-Heinz (1976): Die Entstehung der westlichen Industriegesellschaft und die Revolution der Interaktionsweisen. Europäischer Kulturwandel als psychosoziales Problem. In: Archiv für Kulturgeschichte 58, 1: 340-370.
- Polanyi, Karl (31995): The Great Transformation: Politische und ökonomische Ursprünge von Gesellschaften und Wirtschaftssystemen. Frankfurt am Main: Suhrkamp [EA London 1944].
- Pörksen, Uwe (41992): Plastikwörter. Die Sprache einer internationalen Diktatur. Stuttgart: Klett-Cotta Verlag [EA 1988]
- Potts, Lydia (1988): Weltmarkt für Arbeitskraft. Von der Kolonisation Amerikas bis zu den Migrationen der Gegenwart. Hamburg: Junius Verlag
- Rifkin, Jeremy (1992): Das Imperium der Rinder. Frankfurt am Main/ New: Campus Verlag
- Rosenthal, Peggy (1984): Words and Values. Some leading words and where they lead us. New York [et al.]: Oxford University Press
- Schmidt-Waldherr, Hiltraud (1991): Emanzipation durch Küchenreform. In: L'Homme. Zeitschrift für Feministische Geschichtswissenschaft 2/1, 57-76.
- Schwendter, Rolf (1995): Arme essen, Reiche speisen. Neuere Sozialgeschichte der zentraleuropäischen Gastronomie. Wien: Promedia
- Sen, Amartya Kumar (1981): Poverty and Famines: An Essay on Entitlement and Deprivation. Oxford: Oxford University Press
- Sinclair, Upton (1985): Der Dschungel. Reinbek bei Hamburg: Rowohlt (EA 1906 im Eigenverlag)
- Tolksdorf, Ulrich (1978): Essen und Trinken in alter und neuer Heimat. In: Jahrbuch für ostdeutsche Volkskunde 21, 341-364.
- Van Estrik, Penny (1997): The Politics of Breastfeeding. An Advocacy Perspective. In: Counihan, Carole /Van Estrik, Penny (Eds): Food and Culture. A Reader. New York/ London: Routledge, 370-383.
- Verdier, Yvonne (1982): Drei Frauen. Das Leben auf dem Dorf. Stuttgart: Klett Cotta
- Walker, Barbara (1993): Das geheime Wissen der Frauen. Ein Lexikon. Frankfurt am Main: Verlag 2001.
- Wallerstein, Immanuel (1986, 1998, 2004): Das moderne Weltsystem (Bd 1,2,3). Wien: Promedia
- Werlhof, Claudia von (1991): Was haben die Hühner mit dem Dollar zu tun? München: Frauenoffensive
- Wiegelmann, Günther (21986): Möglichkeiten ethnohistorischer Nahrungsforschung: Ansätze für Analogieschlüsse. In: Teuteberger, Hans Jürgen/ Wiegelmann, Günter: Unsere tägliche Kost: Geschichte und regionale Prägung (= Studien zur Geschichte des Alltags 6). Münster: Steiner Verlag, 33-41.

Wirz, Albert (1993): Die Moral auf dem Tisch dargestellt an Leben und Werk von Max Bircher-Benner und John Harvey Kellogg, zwei Pionieren der moralischen Physiologie; mit Hinweisen auf die Grammatik des Essens und die Bedeutung von Birchermues und Cornflakes, Aufstieg und Fall des patriarchalen Fleischhungers und die Verführung der Pflanzenkost. Zürich: Chronos Verlag

Wolf-Graaf, Anke (1981): Frauenarbeit im Abseits. Frauenbewegung und weibliches Arbeitsvermögen. München: Frauenoffensive.

Anschrift der Verfasserin:

a.o. Univ.-Prof. Dr. Martina Kaller-Dietrich
Institut für Geschichte
Universität Wien
1010 Wien,
Dr. Karl Lueger-Ring 1
Tel: +43 1 4277 40817
email: martina.kaller-dietrich@univie.ac.at
Personal homepage <http://homepage.univie.ac.at/martina.kaller-dietrich/>

Ernährungssituation in Österreich – Mangel und Überfluss

Heinz Freisling

Ibrahim Elmadafa

Inhaltsverzeichnis

Zusammenfassung

- 1 Einleitung
 - 2 Trends in der Verfügbarkeit von Nahrungsenergie
 - 2.1 Energieliefernde Nährstoffe
 - 3 Versorgung mit Vitaminen und Mineralstoffen
 - 3.1 Folsäureversorgung
 - 3.2 Kochsalzversorgung
 - 4 Lebensstilfaktoren, Übergewicht und Adipositas
 - 5 Schlussfolgerung
- Literatur

Zusammenfassung

Chronische Erkrankungen, wie beispielsweise Herz-Kreislauferkrankungen, Krebs und Diabetes Typ 2, sind zu einem großen Teil vermeidbar. Das Ernährungsverhalten zählt dabei zu den wichtigsten beeinflussbaren Risikofaktoren.

Obwohl das Lebensmittelangebot in der heutigen Zeit vor allem in den Industrieländern besser denn je ist, wird das präventive Potential unserer Nahrung nicht optimal genutzt. Unsere heutige Ernährungsweise ist energiereich und unausgewogen, da Lebensmittel mit hohem Fett- und Zuckergehalt bevorzugt werden. Hingegen sind Lebensmittel mit hohem Anteil an komplexen Kohlenhydraten und Ballaststoffen (z.B. Gemüse, Obst, Hülsenfrüchte oder Vollkorngetreide) weniger beliebt. Folglich ist die Versorgung mit einigen Vitaminen und Mineralstoffen nicht im wünschenswerten Bereich. Ins-besondere die Zufuhr an Folsäure ist als unzureichend zu beurteilen. Andererseits werden die als Obergrenze formulierten Richtwerte für die Kochsalzaufnahme bereits bei Kindern überschritten.

Schlagworte:

Lebensmittelauswahl, Nährstoffversorgung, Lebensstilfaktoren

1 Einleitung

Im Jahr 2001 waren weltweit 60 % der gemeldeten Todesfälle und 46 % der Krankheiten auf chronische Erkrankungen, allen voran Herz-Kreislauferkrankungen, Krebs und Diabetes Typ 2, zurückzuführen. Laut Schätzungen der WHO könnten im Jahr 2020 fast 75 % aller Todesfälle auf chronische Erkrankungen zurückzuführen sein, wenn es zu keiner Ernährungsumstellung kommt (vgl. WHO/FAO, 2003).

Chronische Erkrankungen sind größtenteils vermeidbar. Das Ernährungsverhalten zählt dabei zu den wichtigsten beeinflussbaren Risikofaktoren. Ungünstig ist eine einseitige, un- ausgewogene Kostzusammenstellung, wobei sich sowohl eine mangelhafte als auch eine exzessive Zufuhr an Nährstoffen gleichermaßen negativ auf die Gesundheit einer Bevölkerung auswirken.

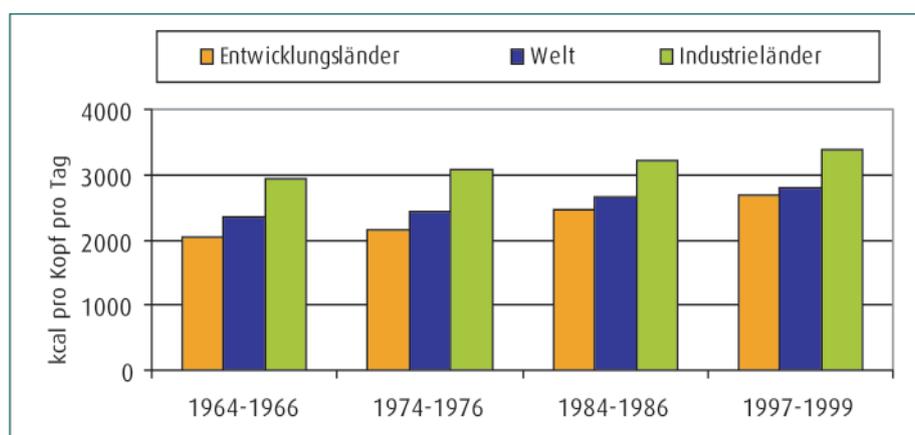
Daher ist es aus gesundheitspolitischer Sicht von großem Interesse, wie die Bevölkerung oder einzelne Bevölkerungsgruppen mit Nährstoffen versorgt sind.

Der österreichische Ernährungsbericht beschreibt den Ist-Zustand der Ernährungssituation in Österreich und liefert gleichzeitig Ansatzpunkte, um etwaige aufgezeigte Mängel zu verbessern. Im Rahmen der ÖSES (Österreichische Studie zum Ernährungsstatus) führt das Institut für Ernährungswissenschaften der Universität Wien seit 1991 entsprechende Monitorings durch. Aktuelle Ergebnisse sind im Österreichischen Ernährungsbericht 2003 veröffentlicht worden (vgl. Elmadfa et al., 2003).

Im Folgenden soll auf ausgewählte Aspekte der Ernährungssituation in Österreich näher eingegangen werden.

2 Trends in der Verfügbarkeit von Nahrungsenergie

Das Lebensmittelangebot ist in der heutigen Zeit vor allem in den Industrieländern größer denn je. In den letzten 3–4 Jahrzehnten hat die Verfügbarkeit von Nahrungsenergie (weltweit) um rund 400 kcal pro Person und Tag zugenommen (Abbildung 1).



Quelle: WHO/FAO, 2003

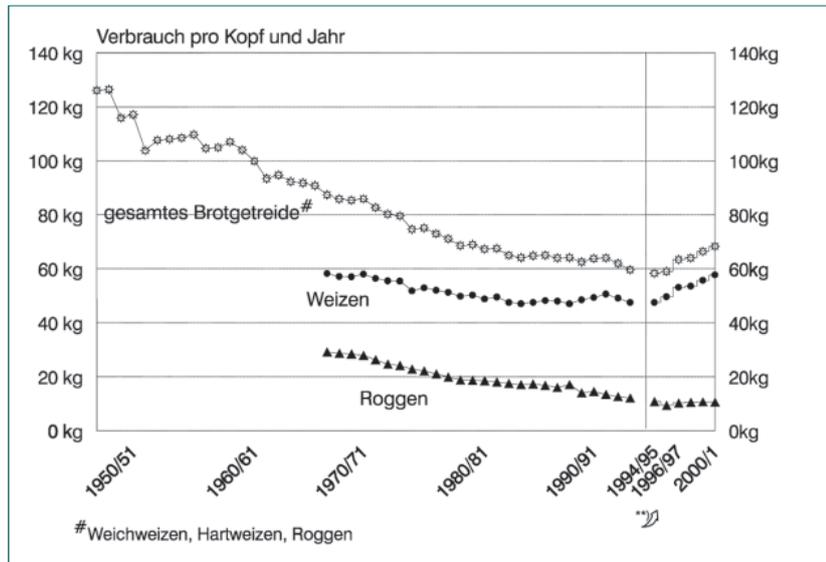
Abbildung 1:
Trends in der
globalen und
regionalen Ver-
fügbarkeit von
Nahrungsenergie
(kcal/Kopf/Tag)

Allerdings hat sich in diesem Zeitraum unsere Ernährungsweise teils drastisch verändert. Heute werden Lebensmittel mit hohem Fett- und Zuckergehalt bevorzugt, Lebensmittel mit hohem Anteil an komplexen Kohlenhydraten und Ballaststoffen (z.B. Gemüse, Obst, Hülsenfrüchte oder Vollkorngetreide) sind hingegen weniger beliebt.

Aktuelle Ernährungsbilanzen (der Jahre 2003/2004) für Österreich zeigen beispielsweise einen Bruttoverbrauch an Schweinefleisch von rund 58 kg/Kopf und Jahr. Hingegen liegen der Verbrauch an Fisch bei nur 6 kg/Kopf und Jahr und jener an Hülsenfrüchten gar nur bei 0,3 kg/Kopf und Jahr (mit fallender Tendenz).

Bei Gemüse und Obst ist eine positive Entwicklung erkennbar. Wie aus Abbildung 2 hervorgeht, nimmt insgesamt auch der Verbrauch an Brotgetreide (Weizen) seit Mitte der 90er Jahre zu, jedoch ist der Verbrauch von dunklen Getreidesorten (Roggen), die einen höheren Ballaststoffgehalt aufweisen, weiterhin rückläufig (vgl. Elmadfa et al, 2003).

Abbildung 2:
Entwicklung des
Getreidever-
brauchs in Öster-
reich:



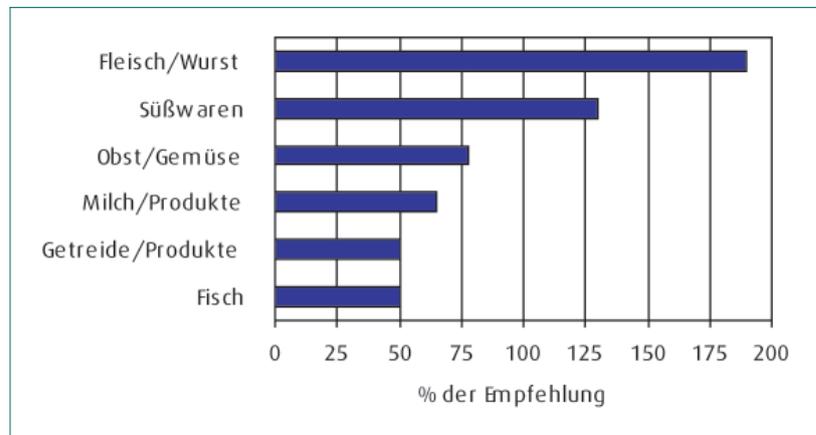
***) Bedingt durch den EU-Beitritt Österreichs am 1.1.1995 kam es zu einer Angleichung an den EU üblichen Erfassungsmodus durch Einbeziehung der Rohstoffanteile in Verarbeitungsprodukte zweiter Stufe; ein Vergleich mit früheren Berichtsperioden ist nur sehr eingeschränkt möglich.

Quelle: ELMADFA ET AL., 2003

¹ „5 am Tag e.V.“ ist Teil eines breiten internationalen Netzwerkes mit Kampagnen in den USA und vielen europäischen Ländern mit dem Ziel, die Bevölkerung zu einem regelmäßigen, höheren Verzehr an Obst und Gemüse zu motivieren (5 Portionen Obst und/oder Gemüse am Tag).

Eine möglichst vielfältige und ausgewogene Ernährung, die sich an den allgemein gültigen lebensmittelbasierten Empfehlungen orientiert (z. B. Lebensmittelpyramide, Ernährungskreis, „5-am-Tag“¹ etc.), bildet die Basis einer bedarfsdeckenden Nährstoffversorgung.

Die für die Umsetzung einer vollwertigen Ernährung vorgeschlagenen Lebensmittelverzehrsmengen werden in Österreich im Durchschnitt nicht erreicht. Dies ergaben die bei verschiedenen österreichischen Bevölkerungsgruppen (wiederholt) durchgeführten Verzehrsstudien (vgl. Elmadfa et al., 2003). Der Gesamtdurchschnitt ist in Abbildung 3 dargestellt.



Quelle: modifiziert nach ELMADFA ET AL., 2003

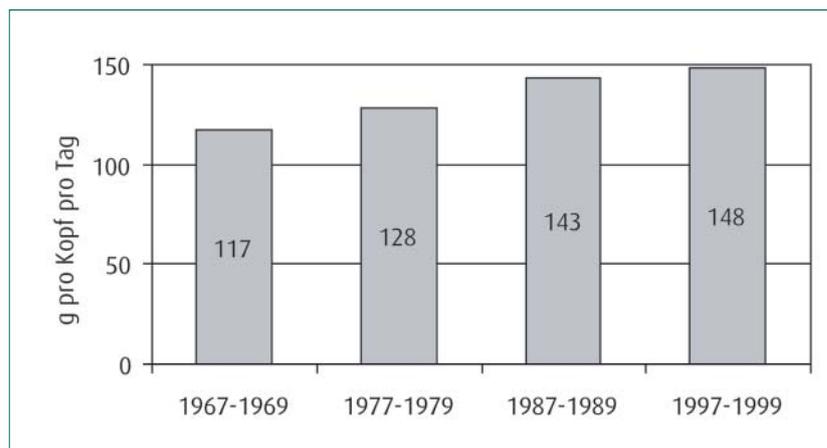
Abbildung 3:
Mechanisierung
der Landwirt-
schaft 1830-2000

Wie zu erkennen ist, ist die Essensauswahl relativ unausgewogen, wodurch das nährstoffliefernde Potential der verfügbaren Lebensmittel nicht optimal genutzt wird. Insbesondere Fleisch und Fleischprodukte sowie zuckerhaltige Snacks werden in hohen Mengen gegessen, hingegen wäre unter anderem bei Gemüse und Obst oder Getreide- und Getreideprodukten (inkl. Brot) ein höherer Verzehr wünschenswert.

Wie sich diese Lebensmittelauswahl auf die Nährstoffversorgung auswirkt, wird im nächsten Abschnitt beschrieben.

2.1 Energieliefernde Nährstoffe

Die Verfügbarkeit von Nahrungsfett hat im EU-Raum seit Ende der 1960er Jahre um 30 g pro Kopf und Tag zugenommen (Abbildung 4) (vgl. WHO/FAO, 2003). Das entspricht einem Anstieg des Fettanteils an der Gesamtenergieverfügbarkeit von etwa 35 Energieprozent (E%) auf 40 E%.



Quelle: WHO/FAO, 2003

Abbildung 4:
Transformation
des Nährstoff-
managements
1830-2000

Wie in vielen anderen europäischen Ländern auch, ist Fett in Österreich sowohl in quantitativer als auch in qualitativer Hinsicht zu den „Problem-nährstoffen“ zu zählen. Für die heute übliche

Lebensweise wird zu fettreich gegessen. Der durchschnittliche tägliche Fettverzehr macht bei Erwachsenen in Österreich 37 % der Energiezufuhr aus. Da Fett im Vergleich zu Kohlenhydraten und Eiweiß pro Gewichtseinheit mehr als die doppelte Menge an Energie liefert, kann es leichter zu einer über dem Bedarf liegenden Energiezufuhr kommen. Das gilt besonders bei geringer körperlicher Aktivität.

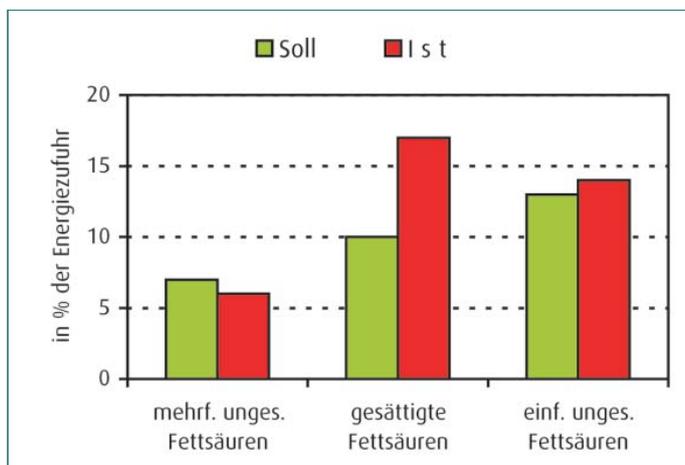
Man spricht dabei von einer so genannten „passive over-consumption“. Diese wird bei einer energiedichten Ernährungsweise beobachtet, welche fast immer gleichbedeutend mit einem hohen Fettgehalt der Nahrung ist (vgl. WHO/FAO, 2003).

Zwischen dem Fettverzehr und dem Verzehr von ausgewählten Lebensmittelgruppen lassen sich bei österreichischen Erwachsenen folgende Zusammenhänge ermitteln. Je höher der Fettverzehr ist, desto geringer ist der Verzehr an Gemüse, Obst und Getreideprodukten. Diese Lebensmittel zeichnen sich durch einen hohen Ballaststoff- und Wassergehalt und eine geringe Energiedichte aus.

Hingegen zeigt sich bei den Erwachsenen mit hoher Energiezufuhr aus Fett ein höherer Konsum an Milch- und Fleischprodukten sowie Süßigkeiten, also Lebensmitteln, die eine eher hohe Energiedichte aufweisen (vgl. Elmadfa et al., 2005).

Neben der Fettmenge in unserer Nahrung spielt auch die Fettzusammensetzung eine wichtige Rolle in der Prävention von chronischen Krankheiten. Diesbezüglich muss der Verzehr von gesättigten (tierischen) Fetten in Österreich als zu hoch beurteilt werden. Anstelle der gesättigten Fette sollten hingegen vermehrt mehrfach ungesättigte Fettsäuren konsumiert werden (Abbildung 5).

Abbildung 5:
Transportaufwand
für Biomasse Im-
porte in Mio. tkm



Quelle: ELMADFA ET AL., 2003

Zu den mehrfach ungesättigten Fettsäuren (Polyenfettsäuren) zählen auch die essentiellen Fettsäuren (n-6- und n-3-Fettsäuren). Tabelle 1 zeigt die mittlere tägliche Zufuhr an den beiden wichtigsten Polyenfettsäuren (Linolsäure und -Linolensäure) bei österreichischen Erwachsenen. Demnach kann die Versorgung an essentiellen Fettsäuren als ausreichend angesehen werden, wenngleich das Verhältnis von n-6- : n-3-Fettsäuren von derzeit 8 : 1 auf 5 : 1 abgesenkt werden sollte.

	Ist	Soll
Linolsäure (n-6) E%	4,5	2,5
-Linolensäure (n-3) E%	0,5	0,5
Relation n-6 : n-3	8 : 1	5 : 1
E% = Energie%		

Quelle: modifiziert nach Elmadafa et al., 2003

Tabelle 1:
Mittlere tägliche
Zufuhr von mehr-
fach ungesättig-
ten Fettsäuren bei
österreichischen
Erwachsenen

Die Eiweißversorgung der Bevölkerung ist mehr als ausreichend. Etwa 2/3 der Proteine in der Ernährung stammen aus tierischen Quellen. Die deutliche Dominanz des tierischen Anteils kann als nachteilig bewertet werden, da die Aufnahme von Protein tierischen Ursprungs generell mit einer gleichzeitigen Zufuhr von Fett bzw. gesättigten Fettsäuren, Cholesterin und Purinen – ausgenommen Ei- und Milchprotein – verbunden ist.

Als Folge der hohen Fett- und Eiweißaufnahme werden zu wenig Kohlenhydrate aufgenommen. Wie bereits erwähnt, werden vor allem stärkehaltige und ballaststoffreiche Lebensmittel, die auch essentielle Nährstoffe und sekundäre Pflanzenstoffe enthalten, in zu geringem Umfang verzehrt.

Zucker (Saccharose bzw. Haushaltszucker) erhöht die Schmackhaftigkeit vieler Speisen, allerdings liefert er ausschließlich schnell umsetzbare Energie und keine Vitamine und Mineralstoffe. Je niedriger der Gesamtenergieverbrauch (z.B. aufgrund geringer körperlicher Aktivität) ist, desto sorgsamer muss jedoch auf eine hohe Nährstoffdichte der Lebensmittel geachtet werden, um ausreichend mit allen essentiellen Mikronährstoffen versorgt zu sein. Zuckerhaltige Speisen und Getränke sollten daher nur in „moderaten“ Mengen konsumiert werden.

Wie aus Abbildung 6 hervorgeht, zeigt sich in Österreich vor allem bei Jugendlichen der Altersgruppe 15–23 Jahre ein sehr hoher Zuckerverzehr.

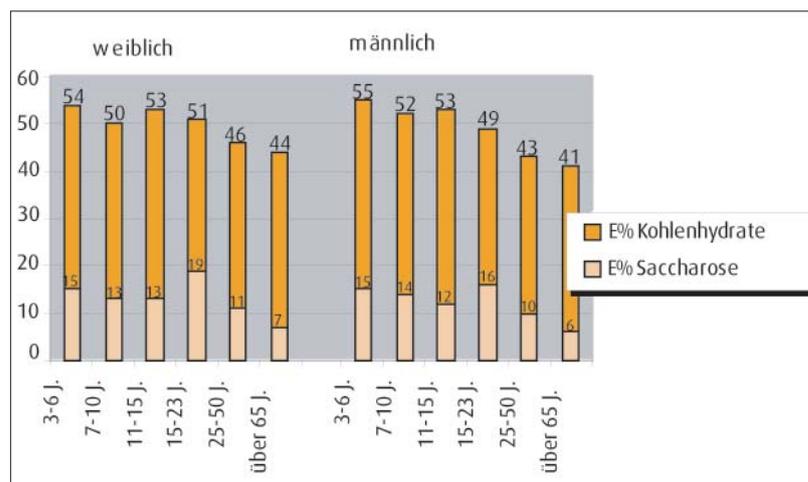


Abbildung 6:
Kohlenhydrat- und
Zuckerverzehr bei
verschiedenen
österreichischen
Bevölkerungs-
gruppen
(Angaben in
Energie%)

Quelle: ELMADFA ET AL., 2003

3 Versorgung mit Vitaminen und Mineralstoffen

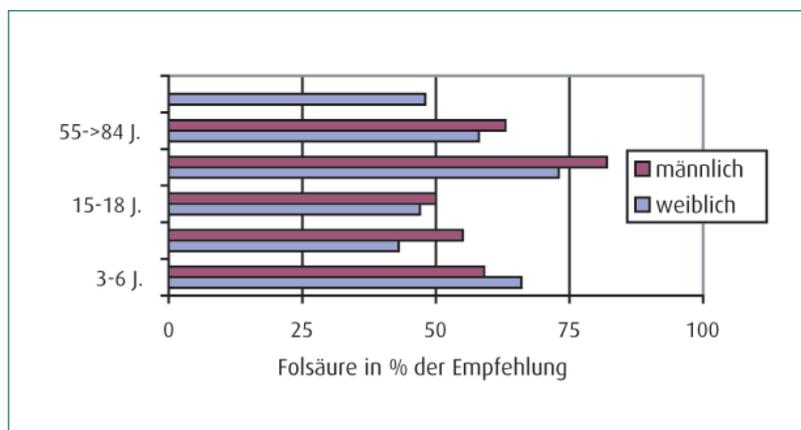
Infolge der oben beschriebenen unausgewogenen Lebensmittelauswahl ist auch die Versorgung mit einigen Mikronährstoffen (Vitamine und Mineralstoffe) in Österreich nicht optimal. Beispielhaft kann in diesem Zusammenhang einerseits die suboptimale Folsäureversorgung und andererseits der hohe Salzkonsum genannt werden.

3.1 Folsäureversorgung

Bei einer schlechten Folsäureversorgung steigt der Homocysteinspiegel im Blut, wodurch das Risiko für Arteriosklerose sehr wahrscheinlich erhöht wird (vgl. Stanger et al., 2003). Ferner ist Folsäure zur Verhütung von Folsäuremangel-Anämien (makrozytäre hyperchrome Anämie) sowie von Neuralrohrdefekten bedeutsam.

In Österreich werden die als präventiv geltenden Zufuhrempfehlungen je nach Bevölkerungsgruppe lediglich zu 40-70 % erreicht. Bei Kindern und Jugendlichen sowie Senioren/innen ab 55 Jahren ergaben sich die geringsten Aufnahmemengen (Abbildung 7).

Abbildung 7:
Anstieg der physischen Produktivität in Österreich 1830-2000



Quelle: modifiziert nach Elmadfa et al., 2003

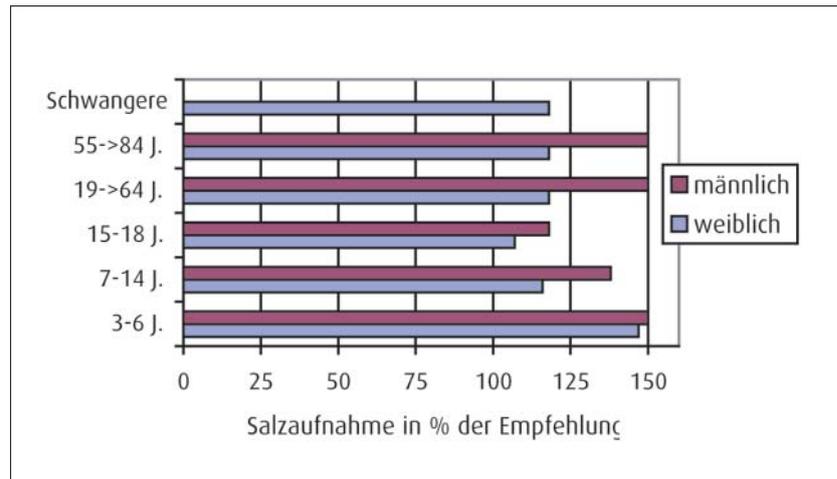
Gute Folsäurequellen sind vor allem bestimmte Gemüsesorten (z.B. Kohlarten, Tomaten) sowie Orangen, Brot und Backwaren aus Vollkornmehl, Eier und Hülsenfrüchte. Ein höherer Verzehr von den genannten Lebensmittelgruppen würde die Versorgung mit diesem Vitamin bedeutend verbessern.

3.2 Kochsalzversorgung

Die häufigste Folge einer exzessiven Salzaufnahme ist hoher Blutdruck (Hypertonie). Hypertonie ist wiederum ein wesentlicher Risikofaktor für die Entstehung von kardiovaskulären Erkrankungen sowie vorzeitigem Tod (vgl. WHO/FAO, 2003; Salt and Health, 2003).

Laut D-A-CH-Referenzwerten² sollten Erwachsene nicht mehr als 6 g Salz pro Tag aufnehmen. Die WHO nennt als Zielvorgabe der wünschenswerten durchschnittlichen Salzzufuhr 5 g/Tag (vgl. DACH, 2000; WHO/FAO, 2003).

In Österreich werden die als Obergrenze formulierten Richtwerte für den Salzkonsum von allen Bevölkerungsgruppen überschritten. Bei den männlichen Studienteilnehmern zeigte sich bei allen Altersgruppen eine höhere Kochsalzaufnahme (Abbildung 8).



Quelle: modifiziert nach ELMADFA ET AL., 2003

² Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr, herausgegeben von den Ernährungsgesellschaften der Länder Deutschland (D), Österreich (A) und der Schweiz (CH).

Abbildung 8: Mittlere tägliche Kochsalzaufnahme bei österreichischen Bevölkerungsgruppen in % der Empfehlung

Das allgemeine Ernährungsverhalten von Erwachsenen zeigt hinsichtlich der Salz- bzw. Nachsalzgewohnheiten ebenfalls deutliche geschlechtsspezifische Unterschiede. Demnach salzen signifikant ($p < 0,05$) weniger Frauen (13 %) regelmäßig ihre Speisen nach als Männer (27 %) (vgl. Elmadfa et al., 2003).

Knapp ein Viertel (23%) des verzehrten Salzes stammt aus Brot und Gebäck. Fleischwaren (12 %), Käse (8%) und Feinbackwaren (4%) tragen zu weiteren 24 % zur Gesamtaufnahme bei.

Der Großteil der täglichen Salzaufnahme kann somit auf den Verzehr von verarbeiteten Lebensmitteln zurückgeführt werden. Das zeigt sich bereits durch die Analyse der genannten vier Lebensmittelgruppen.

Nach anderen Berechnungen werden sogar 60-70 % der täglichen Salzaufnahme aus verarbeiteten Lebensmitteln aufgenommen (vgl. Salt and Health, 2003).

Da der Großteil des verzehrten Salzes aus verarbeiteten Lebensmitteln wie Brot, Wurst, Käse, Fertiggerichten und Gebäck stammt, sollte eine Reduktion des Kochsalzkonsums im Dialog mit der Lebensmittelverarbeitung geschehen. Aber auch Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung sind gefordert, Salz nur in Maßen zu verwenden.

4 Lebensstilfaktoren, Übergewicht und Adipositas

Neben der oben beschriebenen energiereichen Ernährungsweise ist unsere moderne Umwelt durch eine überwiegend sitzende Lebensweise mit verringerter körperlicher Aktivität sowohl in der Arbeit als auch in der Freizeit gekennzeichnet. Beide Faktoren (geringe körperliche Aktivität und hoher Konsum von energiedichten Lebensmitteln) erhöhen das Risiko, Übergewicht und Adipositas zu entwickeln. Laut Weltgesundheitsorganisation (WHO) sollte der BMI³ einer Person im Bereich von 18,5 – 24,9 kg/m² liegen. Ab einem BMI von 25 kg/m² spricht man von Übergewicht und ab einem BMI von 30 kg/m² von starkem Übergewicht (=Adipositas). Adipositas ist ein Zustand, der durch eine übermäßige Ansammlung von Fettgewebe im Körper gekennzeichnet ist und heute als eine chronische Gesundheitsstörung angesehen wird, die mit einem hohen Risiko für Begleit- und Folgeerkrankungen einhergeht.

Laut dem „Europäischen Ernährungs- und Gesundheitsbericht“ (=European Nutrition and Health Report, ENHR) sind in Europa 10 bis 30 % der Erwachsenen als stark übergewichtig (adipös) einzustufen (vgl. Elmadfa et al., 2004). Innerhalb der einzelnen Länder können dabei je nach Region, Geschlecht, Altersgruppe und Schulbildung große Unterschiede beobachtet werden.

Beispielsweise findet man in Österreich den höchsten Anteil an Adipösen bei Männern zwischen 45 und 65 Jahren und bei Frauen zwischen 55 und 64 Jahren. Die Prävalenz sinkt mit zunehmender Schulbildung. Den niedrigsten Anteil an Adipösen haben Hochschulabsolventen (3,9 %), den höchsten hingegen Pflichtschulabsolventen (rund 13 %). Im Osten Österreichs ist der Anteil an schwer Übergewichtigen an der Gesamtbevölkerung am höchsten (rund 13 %). Die westlichen Bundesländer haben den niedrigsten Anteil an schwer übergewichtigen Personen (rund 6 %) (vgl. Elmadfa et al., 2003).

Der Physical Activity Level (PAL) gilt als Maß für die tägliche körperliche Aktivität. Er wird aus dem Quotienten des gesamten täglichen Energieumsatzes und dem Grundumsatz⁴ berechnet. Unter üblichen Lebensbedingungen kann er je nach Höhe der körperlichen Arbeit zwischen 1,2 und 2,4 variieren (vgl. D-A-CH, 2000). Für Erwachsene gilt ein PAL-Wert von mindestens 1,6 bis 1,75 als wünschenswert.

Die WHO empfiehlt eine tägliche körperlichen Aktivität in moderater Intensität (z.B. Gehen) von:

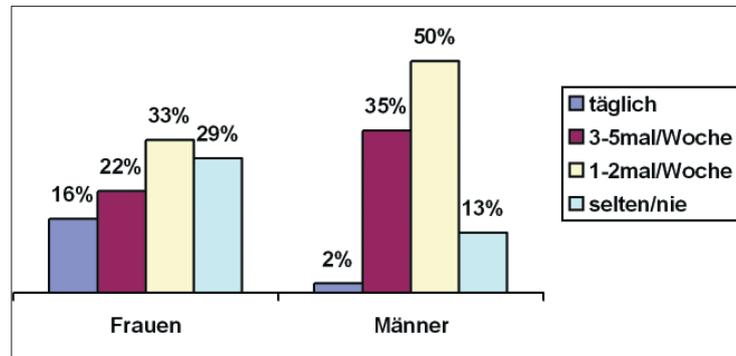
- 30 Minuten zur Prävention von Herz-Kreislauferkrankungen,
- 45-90 Minuten um einer neuerlichen Gewichtszunahme bei ehemaligen Adipösen vorzubeugen
- 60 Minuten zur Prävention von Übergewicht und Adipositas sowie
- 60- (vgl. WHO/FAO, 2003).

Abbildung 9 zeigt das quantitative Bewegungsverhalten der erwachsenen Bevölkerung in Wien. Darin beinhaltet ist nicht nur Sport im Speziellen, sondern auch Spazieren gehen oder zu Fuß gehen weiterer Strecken (beispielsweise zur Arbeit oder zum Einkaufen). Lediglich knapp mehr als ein Drittel gab an, täglich bzw. 3- bis 5-mal pro Woche körperlich aktiv zu sein. Der Großteil der Befragten erreichte somit nicht die Empfehlungen für eine wünschenswerte körperliche Aktivität.

³ Der BMI (=Body Mass Index) wird aus dem Körpergewicht in Kilogramm, geteilt durch die Körpergröße in Meter zum Quadrat, berechnet.

⁴ Der Grundumsatz ist diejenige Energiemenge, die der Körper des Menschen pro Tag bei völliger Ruhe zur Aufrechterhaltung seiner Funktion benötigt (z.B. während des Schlafens).

Geschlechtsspezifische Unterschiede lassen sich insofern erkennen, als der Anteil der Frauen, die selten oder nie körperlich aktiv sind, mehr als doppelt so hoch ist als der vergleichbare Anteil bei den Männern (vgl. Elmadfa et al., 2004).



Quelle: ELMADFA ET AL., 2004

Abbildung 9:
Bewegungsverhalten von Wiener Erwachsenen

Ausgewählte, für die Prävention chronischer Erkrankungen bedeutende Lebensstilfaktoren sind in Tabelle 2 zusammengefasst und der Ist-Situation bei österreichischen Erwachsenen gegenübergestellt.

Da die Energiezufuhr im Allgemeinen sehr gut mit dem Energiebedarf korreliert, können Rückschlüsse auf die körperliche Aktivität eines Individuums bzw. einer Bevölkerungsgruppe gezogen werden. In der untersuchten Stichprobe der österreichischen Erwachsenen (19->65 J.) lag der auf Basis der Energiezufuhr geschätzte PAL-Wert lediglich bei 1,4. Dieser Wert entspricht einer überwiegend sitzenden Lebensweise.

Während für Einzelpersonen, wie bereits erwähnt, ein BMI zwischen 18,5 – 24,9 kg/m² als ideal gilt, sollte der durchschnittliche BMI einer Bevölkerungsgruppe zwischen 21 – 22 kg/m² liegen (vgl. EURodiet, 2000; WHO/FAO, 2003). Dieser Wert wird von den österreichischen Erwachsenen nicht erreicht, sondern liegt bei 24 kg/m². Dabei soll angemerkt werden, dass eine BMI-Einheit auf Bevölkerungsebene bereits einer Veränderung in der Prävalenz der Adipositas von rund 5 % entspricht.

Eine ballaststoffreiche Ernährung trägt zur Vermeidung von Übergewicht bei und senkt wahrscheinlich das Risiko für Herz-Kreislaufkrankungen und Diabetes Typ 2. Eine ballaststoffreiche Ernährung ist in der Regel mit einem hohen Konsum von Obst, Gemüse, Hülsenfrüchten und Getreideprodukten verbunden, also Lebensmitteln mit einer geringen Energie- aber hohen Nährstoffdichte.

Die entsprechenden Empfehlungen für die wünschenswerte Zufuhr von Ballaststoffen bzw. für den Verzehr von Gemüse und Obst werden von den österreichischen Erwachsenen im Durchschnitt nicht erreicht (vgl. Tabelle 2).

	Ist	Soll
Physical Activity Level	1,4*	> 1,75
BMI (kg/m ²)	24	21–22
E% Fett	37	< 30
E% Kohlenhydrate	44	> 55
Ballaststoffe (g/Tag)	20	30
Gemüse/Obst (g/Tag)	330	> 400
*geschätzt auf Basis des Energieverbrauchs; E% = Energieprozent		

Quelle: modifiziert nach ELMADFA ET AL., 2003

5 Schlussfolgerung

Aufgrund der vorhandenen Lebensmittelvielfalt könnte der Bedarf an fast allen Nährstoffen gedeckt werden, auch bei unterschiedlichen Geschmacks- und Ernährungspräferenzen. Lediglich in Ausnahmefällen kann eine Nährstoffanreicherung nötig sein (z.B. bei Jod).

Zusammen mit regelmäßiger körperlicher Aktivität, ist eine möglichst vielseitige Ernährungsweise (rd. 20 bis 30 verschiedene Lebensmittel im Zeitrahmen von einer Woche) mit dem Schwerpunkt auf pflanzlichen Lebensmitteln die beste Voraussetzung für eine optimale Gesundheit.

Um die Ernährungssituation in Österreich zu verbessern, müssen die von Ernährungs- und Gesundheitsfachgesellschaften (z.B. WHO) formulierten Empfehlungen konsequenter umgesetzt werden. In diesem Zusammenhang haben sich aktionsbasierte Botschaften, in welchen kleine machbare Schritte kommuniziert werden (z.B. „5-am-Tag“-Kampagne), als sehr effektiv erwiesen. Schließlich sollte das Umfeld (Lebensmittelproduzenten, Gemeinschaftsverpflegung u. a.) die Umsetzung von gesundheitsfördernden Botschaften durch ein entsprechendes Angebot umsetzen, nach dem Motto „making the healthier choice the easier choice“.

Literaturverzeichnis

- DGE, ÖGE, SVG, SVE (2000): D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr. 1. Auflage, Umschau/Braus, Frankfurt/Main.
- Elmadfa, I., Weichselbaum, E., Trichopoulou, A., et al. (2004): European Nutrition and Health Report. EC, Health and Consumer Protection Directorate-General, Grant agreement No SPC.2002356, 2004, Vienna.
- Elmadfa, I., Freisling, H., König, J., et al. (2003): Österreichischer Ernährungsbericht 2003. 1. Auflage, Hrsg. Institut für Ernährungswissenschaften der Universität Wien.
- Elmadfa, I., Blachfelner, J., Freisling, H., et al. (2004): 2. Wiener Ernährungsbericht. In Druck.
- Elmadfa, I., Freisling, H. (2005): Fat Intake, Diet Variety and Health Promotion. Forum of Nutrition, Vol. 57, SS 1-10.
- Eurodiet (2000): Nutrition & Diet for Healthy Lifestyles in Europe, Science & Policy Implications. Co-ordinated by University of Crete, School of Medicine, Edt.: Health&Consumer Protection, European Commission, Brussels.
- Scientific Advisory Committee on Nutrition (2003): Salt and Health. The Stationary Office, Norwich.
- Stanger, O., Herrmann, W., Pietrzik, K., Fowler, B., Geisel, J. et al. (2003): Konsensuspapier der D.A.CH.-Liga Homocystein über den rationellen Umgang mit Homocystein, Folsäure und B-Vitaminen bei kardiovaskulären und thrombotischen Erkrankungen – Richtlinien und Empfehlungen. J Kardiol 10:SS190-199.
- World Health Organization/Food and Agriculture Organization (2003): Diet, Nutrition and the Prevention of Chronic Diseases. WHO Technical Report Series 916, 2003, Geneva.

Angaben zum Verfasser:

Mag. Heinz Freisling
Institut für Ernährungswissenschaften
1090 Wien, Althanstr. 14
Tel.: +43 1 4277 54912
E-Mail: heinz.freisling@univie.ac.at

Sozialökologische Aspekte des Ernährungssystems

Veronika Gaube

Helmut Haberl

Inhaltsverzeichnis

Zusammenfassung

- 1 Einleitung
- 2 Interaktionen von Gesellschaft und Natur
 - 2.1 Probleme einer nachhaltigen Entwicklung als Folge der Interaktion von Gesellschaft und Natur
 - 2.1 Das Konzept der Interaktion von Gesellschaft und Natur
- 3 Landnutzung und die Modernisierung der Landwirtschaft
 - 3.1 Historische Entwicklung der Landwirtschaft in Österreich
 - 3.2 Die Agrarmodernisierung im 19. Jahrhundert
 - 3.3 Heutige Situation der Landwirtschaft
- 4 Zusammenfassung

Literatur

Zusammenfassung

Industriegesellschaften werden oftmals als Gesellschaften gesehen, die sich nach der Transformation von einer agrarischen Gesellschaft zu der heutigen Gesellschaftsform von Produktion und Konsum, die in den reicheren Ländern der Erde vorherrscht, an einem stabilen Punkt befinden. Ein passenderes Konzept könnte sein, die derzeitige industrielle Struktur als eine vorübergehende zu betrachten, welche die Möglichkeit bietet, sich in Richtung einer mehr oder weniger ökologisch, sozial und ökonomisch nachhaltigen Zukunft zu entwickeln. Eine Transformation in Richtung Nachhaltigkeit bedingt Veränderungen, die jener der industriellen Revolution sehr ähnlich sind. Nachhaltigkeit gilt als ein Attribut des sozialökologischen Systems, also eines Systems, das geprägt ist von Interaktionen zwischen sozioökonomischen und ökologischen Prozessen. Eine wesentliche Interaktion zwischen Gesellschaft und Natur stellt die Landwirtschaft dar, die Eingriffe des Menschen in das natürliche System bedingt. Eine kurze Beschreibung der Transformation der Landwirtschaft in Österreich in den letzten 170 Jahren soll verdeutlichen, wie stark Eingriffe der Gesellschaft in das Ökosystem einem dynamischen Veränderungsprozess unterworfen sind.

Schlagworte:

Gesellschaft-Natur Interaktion, gesellschaftlicher Metabolismus, Kolonisierung von Natur, Transformation der Landwirtschaft, Landnutzung in Österreich.

1 Einleitung

Spricht man vom Ernährungssystem, ist es offensichtlich, dass Landwirtschaft als der Primärproduzent menschlicher Ernährung die wesentlichste Rolle im gesamten Nahrungsbereitstellungsprozess einnimmt. Um Landwirtschaft betreiben zu können, muss die Gesellschaft in die Natur eingreifen, sie verändern, ihr Ressourcen entnehmen. Derartige Interaktionen zwischen Gesellschaft und Natur sind oftmals Verursacher von Nachhaltigkeitsproblemen. In Österreich fand in den letzten 170 Jahren - und da im Speziellen seit den 50er Jahren - mit dem Einsatz der Industrialisierung eine wesentliche Transformation des Landwirtschaftssektors statt.

Der folgende Beitrag gibt einen kurzen Einblick in die Diskussion über die Thematik und über die Probleme der Nachhaltigkeit, welche aus der Interaktion von Gesellschaft und Natur resultieren. Anschließend wird auf die Transformationen der österreichischen Landwirtschaft eingegangen, zunächst auf nationaler Ebene dann auf lokaler Ebene.

2 Interaktionen von Gesellschaft und Natur

2.1 Probleme einer nachhaltigen Entwicklung als Folge der Interaktion von Gesellschaft und Natur

In den letzten Jahren kam man in der Nachhaltigkeitsforschung zu der Übereinstimmung, dass Nachhaltigkeit als eine Problematik der Interaktionen zwischen Gesellschaft und Natur gesehen werden kann.

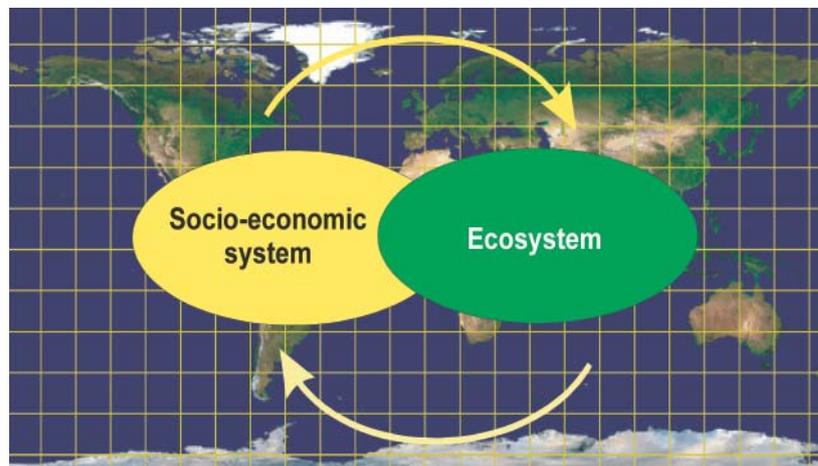


Abbildung 1:
Herausforderung
der Nachhaltig-
keit: Verstehen
der Interaktionen
von Gesellschaft
und Natur

Quelle: Kates et al., 2001

Kates et al. (2001) fordern ein neues Feld der Nachhaltigkeitswissenschaft, welches sich mit der Analyse des bedeutenden Charakters der Interaktionen zwischen Natur und der Gesellschaft beschäftigt. Die große Herausforderung dieses Konzeptes ist es, dass es die interdisziplinäre Mitarbeit der Wissenschaftler verschiedener Disziplinen der Natur- und Sozialwissenschaften erfordert. Die Betrachtung von Nachhaltigkeit als Problematik von Interaktionen

zwischen Gesellschaft und Natur bietet eine neue Perspektive über die stark vereinfachte Idee hinaus, dass Nachhaltigkeit erzielt werden kann, indem man die Umwelt als zusätzliche dritte Dimension zu den klassischen politischen Zielen der Verbesserung der ökonomischen Leistungen und der sozialen Wohlfahrt berücksichtigt. Eine solche erweiterte Perspektive ist für die integrierte Analyse von Nachhaltigkeitsproblemen und folglich für die Suche nach Lösungen unentbehrlich.

Wenn Probleme der Nachhaltigkeit als Probleme der Interaktion von Gesellschaft und Natur interpretiert werden, dann erfordert das ein Beobachten von Gesellschaften, der Natur und ihrer Interaktionen über längere Zeit. Dabei stellen sich folgende wesentliche Fragen:

- ■ ■ Welche Veränderungen bewirken sozioökonomische Aktivitäten in natürlichen Systemen?
- ■ ■ Welche der sozioökonomischen Kräfte bewirken diese Veränderungen, und was können wir tun, um diese zu ändern?
- ■ ■ Wie beeinflussen Veränderungen des natürlichen Systems im Gegenzug die Gesellschaft?
- ■ ■ Wie, wenn überhaupt, kann eine Gesellschaft mit den Veränderungen, die sie in Bewegung gesetzt hat, umgehen? (Haberl et al., 2004)

Natürliche Systeme gelten als selbstorganisierte dynamische Systeme, welche sich für gewisse Zeitperioden in einem Gleichgewicht befinden, aber auch sehr schnelle Übergänge zwischen verschiedenen Gleichgewichten vollziehen können (Holling, 1986; Scheffer et al., 2001).

Wenn wir als Nachhaltigkeitskriterium annehmen, dass Gesellschaften, um nachhaltig zu sein, „innerhalb der regenerativen Kapazität der Biosphäre“ (Wackernagl et al., 2002) leben sollten, dann scheint es offensichtlich, dass ein Übergang in Richtung Nachhaltigkeit nicht nur geringfügige Änderungen der gegenwärtigen Tendenzen erfordert, sondern eine radikale Neuausrichtung unserer heutigen Entwicklung. Sogar in der heutigen Situation, in der nur etwa ein Drittel oder möglicherweise auch nur ein Viertel der Menschen in relativem Wohlstand leben, verbraucht die menschliche Gesellschaft jedes Jahr eine Menge an Ressourcen, für deren Regeneration die Biosphäre mindestens 1.2 Jahre benötigen würde (Wackernagl et al., 2002). Das erwartete Wachstum des Energie- und Lebensmittelverbrauchs wird sich durch den von den Menschen in Anspruch genommenen Anteil des Ressourcenkonsums entsprechend erhöhen.

Zusätzlich kann das erwartete Wachstum der Weltbevölkerung, wahrscheinlich in Kombination mit an tierischem Protein reicheren Diäten und einem erhöhten Verbrauch von Biomasse für Energiebereitstellung, zu einem beträchtlichen Anstieg des Gebrauchs von Biomasse durch menschlichen Konsum führen. Die Weltbevölkerung könnte im Jahr 2030 bei rund 8 Billionen und 2050 zwischen 7 und 11 Billionen liegen (Lutz et al., 2004). Klarerweise würde die Realität solcher Szenarien zu einem erheblichen Druck auf die Ökosysteme führen.

2.1 Das Konzept der Interaktion von Gesellschaft und Natur

Nachhaltigkeit ist ein Attribut des „Sozial-ökologischen Systems“. Ein solches System entsteht bei der Interaktion der Gesellschaft mit der natürlichen Umwelt. Es gibt Definitionen des sozial-

ökologischen Systems, die es als Ökosystem betrachten, das explizit Menschen, oder spezifischer ausgedrückt, ein soziales System inkludiert (Berkes und Folke, 1998, p. 9). Diese Formulierung könnte missinterpretiert werden, denn auch wenn Gesellschaft als ein Subsystem des Ökosystems in einem biophysischen Sinne verstanden werden kann, ist Gesellschaft natürlich auch durch wesentliche Merkmale wie Kultur und Kommunikation charakterisiert (Fischer-Kowalski und Weiss, 1999).

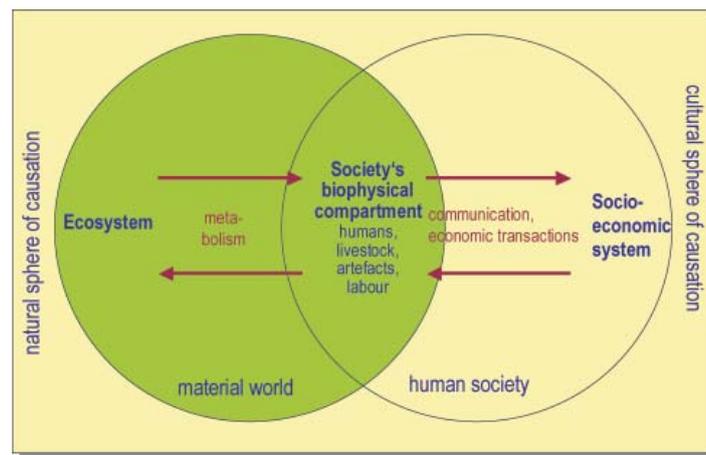


Abbildung 2:
Interaktion von
Gesellschaft und
Natur

Quelle: Fischer-Kowalski und Weisz, 1999

Es scheint daher nützlich, Gesellschaft als Hybrid der Kultur, Verständigung, Kommunikation und der natürlichen Umwelt zu verstehen. In unserem Verständnis beinhaltet die Gesellschaft ein kulturelles Teilsystem, das ein System wiederkehrender Kommunikation und materieller Komponenten ist. Zu letzteren zählen die menschliche Bevölkerung ebenso wie physische Infrastrukturen, wie zum Beispiel Gebäude und auch das Nutzvieh. Ein solches System kann in seinem vollen Umfang als „biophysische Struktur der Gesellschaft“ bezeichnet werden (Weiß et al., 2001, p. 121).

Sozial-ökologische Systeme können somit definiert werden als Kombination der „natürlichen“ oder „biophysischen“ Sphäre, gesteuert von natürlichen Gesetzen, und der „kulturellen“ oder „symbolischen“ Sphäre wiedergegeben durch menschliche Kommunikation. Der Bereich, wo diese beiden Sphären überlappen, kann als „biophysische Struktur der Gesellschaft“ bezeichnet werden. Entsprechend diesem Konzept bezieht sich Nachhaltigkeit auf den Interaktionsprozess zwischen Natur und Kultur, der nur indirekt über die biophysischen Strukturen der Gesellschaft stattfinden kann.

Akzeptiert man erst die Grundidee dieser Interaktion von Gesellschaft und Natur und ihre Funktionsweise, scheint es eine sinnvolle Strategie zu sein, Material- und Energieflüsse zwischen Gesellschaften und der Natur zu analysieren. In ihrer Gesamtheit können diese Flüsse als „Sozioökonomischer Metabolismus“ bezeichnet werden (Adriaanse et al., 1997; Ayres und Simonis, 1994; Fischer-Kowalski et al., 1997; Fischer-Kowalski und Haberl, 1997; Matthews et al., 2000). Dieser Metabolismusansatz betrachtet die Gesellschaft als ein physisches Input-Out

put System, welches Material und Energie aus der Natur bezieht, interne physische Prozesse aufrecht erhält und schlussendlich Abfälle, Emissionen und minderwertige Energie an die Umwelt wieder abgibt. Für eine nachhaltige Entwicklung scheinen diese physischen Aspekte einer Gesellschaft von hoher Bedeutung zu sein. Die Analyse des sozioökonomischen Metabolismus hat einen hohen Vorteil gegenüber des weitverbreiteten Konzeptes der Ökologen, menschlich verursachte Störungen des Ökosystems zu analysieren, weil sie erlaubt, Interaktion von Gesellschaft und Natur als historischen Prozess der Interaktion zweier hoch komplexer Systeme zu verstehen. Dieser Ansatz eröffnet daher einen geeigneten Startpunkt interdisziplinärer Kooperationen naturwissenschaftlicher und sozialer Wissenschaftler in der Nachhaltigkeitsforschung (Fischer-Kowalski et al., 1997). Die Analyse von Material- und Energieflüssen in Relation zu ökonomischen Aktivitäten kann Interaktionen von Gesellschaft und Natur nicht in ihrer vollen Gesamtheit erfassen. Ein wichtiger Aspekt, der mit dem Metabolismusansatz nicht angemessen erfasst werden kann, ist die Landnutzung – einer der wesentlichsten sozioökonomischen Eingriffe in die Natur (Meyer und Turner, 1994; Vitousek, 1986). Landnutzung kann verstanden werden als „Kolonisierung terrestrischer Ökosysteme“ (Fischer-Kowalski und Haberl, 1998; Haberl et al., 2004; Krausmann et al., 2003a). Ein Ansatz der empirischen Analyse der Intensität von Kolonisierungsinterventionen ist, die Struktur von Ökosystemen und die heute beobachtbaren Prozesse in diesen Ökosystemstrukturen mit jenen Prozessen in diesem Ökosystem zu vergleichen, die ohne jegliche Intervention der Menschen zu erwarten gewesen wären.

Der Begriff des „MEFA Rahmens“ wurde mehrfach (Haberl et al., 2004; Krausmann et al., 2004) als integrierter konsistenter Analyserahmen vorgeschlagen, welcher Daten über den sozioökonomischen Metabolismus und die Kolonisierung natürlicher Prozesse vereint. Dieser MEFA Analyserahmen besteht im Wesentlichen aus drei Teilen

- (1) Materialflussanalyse (e.g. Eurostat, 2001; Eurostat, 2002; Matthews et al., 2000)
- (2) Energieflussanalyse (Haberl, 2001a; Haberl, 2001b; Krausmann und Haberl, 2002)
- (3) Menschliche Aneignung von Netto Primärproduktion (HANPP), deren Konzept schon schon vor 20 Jahren (Vitousek et al., 1986) dahingehend weiter entwickelt wurde, dass sie konsistent mit der Materialflussanalyse und der Energieflussanalyse ist (Haberl et al., 2001).

Das MEFA Konzept ist nützlich, um zu analysieren, inwiefern Menschen von den folgenden drei Kernfunktionen des Ökosystems abhängig sind bzw. diese nutzen (Dunlap und Catton, 2002):

„Ressourcenangebot“: Land dient als Quelle von Inputs für den sozioökonomischen Metabolismus. Es liefert erneuerbare Ressourcen wie Luft, Wasser, Biomasse und nicht-erneuerbare Ressourcen wie fossile Energieträger und Mineralien. Eine Übernutzung dieser Ressourcen könnte in eine Degradierung erneuerbarer oder in eine Ausbeutung nicht-erneuerbarer Ressourcen münden.

„Umgang mit Abfällen“: Die Biosphäre absorbiert sozioökonomische Outputs wie Abfälle und Emissionen. Im Unterschied zu Emissionen, benötigt die Absorption von Abfällen und Verunreinigungen große Flächen.

„Eingenommener Raum für menschliche Infrastruktur“: Menschen beanspruchen Fläche für Infrastrukturen, wie etwa für die Bereiche Wohnen, Arbeiten, Erziehung und weitere kulturell wichtige menschliche Aktivitäten.

In wie weit Ökosysteme diese Funktionen erfüllen können, hängt zu einem großen Teil von ihrer Produktivität ab. Es scheint offensichtlich, dass Landwirtschaft und Forstwirtschaft zu einem hohen Maß von der Nettoprimärproduktion von Agro-Ökosystemen abhängig sind. Agro-Ökosysteme stellen eine Kombination von natürlichen Gegebenheiten und menschlichen Eingriffen der Gegenwart und der Vergangenheit dar. Auch der Raum, der für menschliche Infrastruktur genutzt wird, hängt deutlich von der Produktivität eines Ökosystems ab, denn nur wenige menschliche Siedlungen findet man in unproduktiven Gebieten, da Menschen vorwiegend in Gegenden leben, wo die Umweltkonditionen wie Klima und Wasserverfügbarkeit menschliche Aktivitäten begünstigen. Diese Gebiete sind typischerweise Gegenden mit hoher Produktivität.

3 Landnutzung und die Modernisierung der Landwirtschaft

Geht man davon aus, dass wir heute von Nachhaltigkeit ebenso weit entfernt sind wie frühere agrarische Gesellschaften von unserer heutigen industriellen Gesellschaft, scheint es von besonderem Interesse, Veränderungen, die im Zuge der Industrialisierung stattfanden, zu analysieren. Als Beispiel für diese Transformation soll hier die Entwicklung im Landwirtschaftssektor in Österreich von 1830 bis 2000 dienen, basierend auf publizierten Analyseergebnissen (z. B. Krausmann, 2001; Krausmann und Haberl, 2002). Die dargestellten Daten beziehen sich auf die heute gültigen Staatsgrenzen Österreichs ausgenommen der Fläche des Burgenlands.

Wenn es um gesellschaftlichen Umgang mit der Natur geht, kommt der Landbewirtschaftung und ihrer grundlegenden Veränderung im 19. und 20. Jahrhundert klarerweise eine Schlüsselposition zu. Landwirtschaft bedeutet eine fundamentale Umgestaltung von Ökosystemen durch den Menschen zur Erzeugung von Nahrung, Rohstoffen und Energie für sozioökonomische Prozesse. Trotz ökonomischer Marginalisierung des Landwirtschaftssektors werden in Industrieländern 80-90 % der Fläche land- und forstwirtschaftlich genutzt, global wird die landwirtschaftlich genutzte Fläche kontinuierlich ausgeweitet. Die Nutzung von Land und Territorium betrifft einige der grundlegendsten Fragen gesellschaftlicher Organisation. Nicht zuletzt gewährt die Landwirtschaft die biophysische Grundlage der Gesellschaft. Immer noch spielt Biomasse eine immens wichtige Rolle im Metabolismus, sowohl als Ernährung wie auch als Energierohstoff (50 % des globalen Energieumsatzes). Historisch betrachtet ist die überlieferte Menschheitsgeschichte eine Geschichte der Agrargesellschaften. Mit der Industrialisierung veränderte sich auch die Landwirtschaft grundlegend, bzw. ist die Modernisierung der Landwirtschaft ein wichtiger Teilprozess der Industrialisierung – sowohl historisch wie auch gegenwärtig.

3.1 Historische Entwicklung der Landwirtschaft in Österreich

Die Landwirtschaft unter solar-energetischen Bedingungen, so wie sie zu Beginn des 19. Jahrhunderts in Österreich praktiziert wurde, war vor allem von vier Merkmalen charakterisiert (Krausmann, 2001):

Lokale Integration: Es fand eine räumlich und zeitlich nicht uniforme Landnutzung statt, d.h. in kleinräumigen Gebieten gab es ein komplexes System lokal verfügbarer Ressourcen und

deren Allokation. Dabei spielte das Nutztvieh eine bedeutende Rolle als integratives Element, da es durch die Düngung der Ackerflächen mit Viehexkrementen, auch als Nährstofflieferant fungierte.

Relative Geschlossenheit lokaler Systeme: Es gab nur geringe Exporte und Importe sowohl von Biomasse wie auch von Pflanzennährstoffen in bzw. aus lokalen Systemen.

Landwirtschaft als zentraler Energielieferant: Der gesellschaftliche Energieaufwand für die Landbewirtschaftung war kleiner als der Energieertrag aus der landwirtschaftlichen Tätigkeit.

Intensive Nutzung: Sowohl Land als auch andere Ressourcen wurden intensiv genutzt, dabei kann man dennoch von einer potentiell nachhaltigen Nutzung vor allem von Land sprechen.

Unter diesen Bedingungen war eine langfristige Versorgung der Bevölkerung gewährleistet. Allerdings scheint es offensichtlich, dass Wachstum unter diesen Bedingungen zwar nicht unmöglich war, aber dennoch in eine prekäre Situation führen konnte. Einerseits führt eine Übernutzung der Fläche zu Belastungen des Ökosystems, was Erosion oder Verlust von Bodenfruchtbarkeit zur Folge haben kann, andererseits finden auch sozial negative Auswirkungen statt, die durch Überlastung der Arbeitskräfte ausgelöst werden. Mitte des 19. Jahrhunderts zeichnete sich auch in Österreich gemeinsam mit der beginnenden Transformation des Energiesystems von der Biomasse zum Einsatz von Kohle ein Wachstumsprozess ab. Eine Verdopplung der Bevölkerungszahlen zwischen 1830 und 1910 und wachsende Industrieproduktion mit einer Verdreifachung des technischen Energieverbrauchs so wie einer Verfünffachung der Wirtschaftsleistung führten zu Ernährungsengpässen. Auch in der Landwirtschaft kam es zu einem Wachstumsprozess, der jedoch von der Transformation des Energiesystems zunächst nicht unmittelbar betroffen war. Fläche, Arbeit und die Verfügbarkeit von Nährstoffen blieben weiterhin aufrecht, nur die erweiterten Transportmöglichkeiten – als Folge des Ausbaus des Eisenbahnnetzes – und die hohe Verfügbarkeit von Eisen wirkten sich positiv auf die Agrartechnologie aus. Demnach kam es zu größeren Veränderungen in den traditionellen solaren Agrarsystemen, die die Steigerung der Produktion ermöglichten. Es wurden neue Feldfrüchte angebaut, die einen höheren Futtermittelерtrag brachten. Dementsprechend konnte mehr Vieh gehalten werden, welches wiederum mehr Dünger produzierte, der auf die Felder als Nährstofflieferant aufgetragen wurde. Dieses Mehrangebot an Nährstoffen (Stickstoff, Phosphor und Kalium) brachte schließlich höhere Erträge ein. Dieser Transformationsprozess führte auf der anderen Seite allerdings auch zu einer gesteigerten Arbeitsbelastung der zahlenmäßig gleichbleibenden Agrarbevölkerung.

Zusätzlich führte im 19. Jahrhundert die Herausbildung der Natur- und Agrarwissenschaften zu neuen Technologien und einem zunehmenden Wissen über die Regelmechanismen von Ökosystemen, welche die gezielte Beeinflussung verschiedener Parameter der ökosystemaren Selbstregulierung durch menschliche Planung und gezielte gesellschaftliche Interventionsstrategien ermöglichten.

3.2 Die Agrarmodernisierung im 19. Jahrhundert

Die Optimierung der Agrarwirtschaft im Sinne einer Ertragssteigerung und die beginnende Transformation des landwirtschaftlichen Sektors wurde unter anderen durch folgende Prozesse, welche zum Teil parallel stattfanden, ermöglicht bzw. gefördert:

1. Die Verdoppelung der Agrarproduktion erlaubte einen deutlichen Anstieg der Exporte von Biomasse aus den lokalen Systemen heraus.
2. Die einsetzende Urbanisierung in Österreich und die Ausweitung des Eisenbahnnetzes bedingten geradezu die Ausfuhr von Nährstoffen aus den lokalen Produktionssystemen.
3. Durch eine Verbesserung der Transportmöglichkeiten stieg die Transportintensität von Biomasse, die immer weitere Distanzen transportiert wurde, deutlich an.
4. Diese Entwicklungen führten dann schlussendlich zu einem globalen Transport von Nahrung und Düngemitteln.
5. Die Städte entwickelten sich durch den hohen Bedarf an landwirtschaftlichen Produkten zu regelrechten Senken von Pflanzennährstoffen.

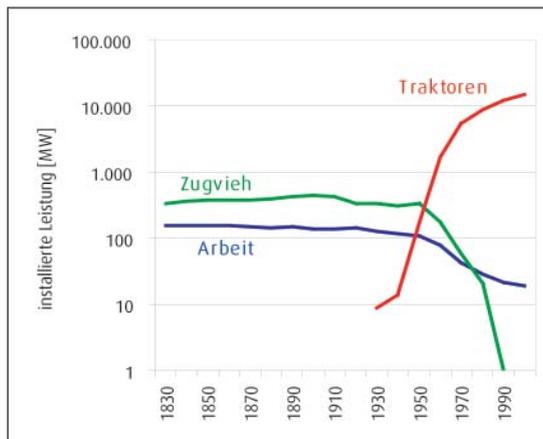
Die weitgehend geschlossenen Nährstoffkreisläufe der bis dahin vorherrschenden Wirtschaftsform der Dreifelderwirtschaft, die in vielen verschiedenen Varianten betrieben wurde, wurden durch zunehmende kolonisierende Eingriffe auf der Inputseite, die zu einer Steigerung der Bodenfruchtbarkeit und der Produktion an landwirtschaftlichen Erzeugnissen führten, aufgebrochen. Die Nährstoffzufuhr erfolgte bis ins 20. Jahrhundert hinein fast ausschließlich durch Stallmist, der wichtigsten Form des Wirtschaftsdüngers. Getreidebau und Viehwirtschaft waren im Gegensatz zur modernen Landwirtschaft immer miteinander gekoppelt. Das Verhältnis von Ackerland, Grünland und Viehbestand differierte je nach ökonomischen und naturräumlichen Rahmenbedingungen einer Region. Der traditionelle Landbau setzte auf verschiedene Strategien, um die Fruchtbarkeit von Acker- und Weideland zu erhalten. Neben dem Einsatz von stickstofffixierenden Leguminosen in der Fruchtfolge, als Zwischenfrucht oder zum Unterpflügen (Gründüngung), wurde pflanzliche Biomasse direkt oder indirekt in Form von tierischen oder menschlichen Ausscheidungen auf die Felder rückgeführt. Neben den unterschiedlichen Arten von Stallmist mit jeweils unterschiedlichem Stickstoffgehalt waren schon seit der Antike eine Reihe anderer Düngemittel bekannt. Die zunehmende Industrialisierung erforderte eine zunehmende marktwirtschaftliche Orientierung der bis dahin subsistenz-wirtschaftlich ausgerichteten Dreifelderwirtschaft. Eine Steigerung der landwirtschaftlichen Produktion lag im Interesse der Politik des 19. Jahrhunderts. Durch die Einführung der Fruchtwechselwirtschaft kam es zu höheren Erträgen, die ein bestimmtes Niveau jedoch nicht überschritten. Erst die Erkenntnisse der Mineralstofftheorie nach Liebig und Sprengel führten zu einem Aufbrechen der innerbetrieblichen Nährstoffkreisläufe auf der Inputseite, und der Verkauf der landwirtschaftlichen Produkte zu einem Aufbruch auf der Outputseite (Krausmann, 1998).

Nach dem zweiten Weltkrieg kam es in Österreich so wie in den meisten europäischen Staaten zur eigentlichen Transformation des Agrarsystems. Besonders schnell vollzog sich die Transformation des Agrarsektors zwischen 1950 und 1970. Die Industrialisierung der Landwirtschaft wurde erst durch den massiven Einsatz von fossiler Energie ermöglicht. Im wesentlichen

waren es drei Faktoren, welche die Aufhebung der historischen Limitation und damit das Ende der lokalen Integration entscheidend beeinflussten:

1. Mechanisierung: Sowohl menschliche wie auch tierische Arbeit wurde durch den Einsatz mechanischer Energie aus fossilen Energieträgern substituiert. Durch diesen Prozess wurde die Verfügbarkeit von Leistung pro Fläche um etwa zwei Größenordnungen gesteigert (Abb.3). Die Tatsache, dass kein Zugvieh mehr benötigt wurde, führte dazu, dass etwa 25 % der Fläche – Flächen, die als Grünland für das landwirtschaftliche Nutztier dienten - frei wurden.

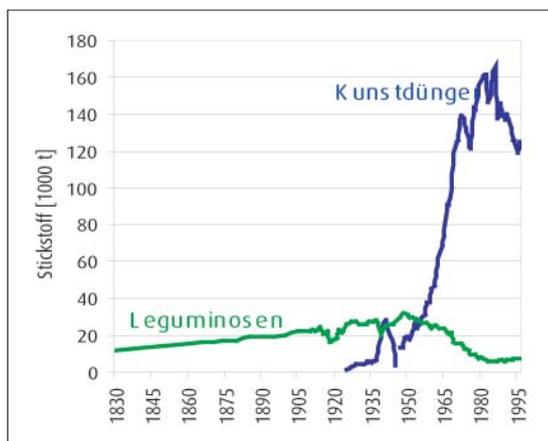
Abbildung 3:
Mechanisierung
der Landwirtschaft
1830-2000



Quelle: Haberl et al., 1999

2. Nährstoffmanagement: Die Entwicklung von Verfahren, welche die Herstellung von Kunstdüngern ermöglichten (z.B. Haber-Bosch Verfahren zur Produktion von künstlichem Stickstoff) führten zur Überwindung von lokalen Nährstofflimitierungen. Somit konnte unabhängig von der Landnutzung oder der lokalen Ressourcenverfügbarkeit die Zufuhr von Nährstoffen in das Ökosystem reguliert werden. Dadurch verlor nicht nur das Nutztier seine Rolle als Nährstofflieferant, auch die Einhaltung bestimmter Fruchtfolgen verlor ihre Bedeutung. (Abbildung 4).

Abbildung 4:
Transformation
des Nährstoff-
managements
1830-2000



Quelle: Haberl et al., 1999

3. Transportmöglichkeiten: Die verbesserten Transportbedingungen speziell von KFZ-gebundenem Transport ermöglichten den Ferntransport von Massenrohstoffen und somit eine gezielte räumliche Ausdifferenzierung und Spezialisierung der Produktion. Dünger, Futter und Nahrung konnten somit zwischen spezialisierten Produktionsgebieten verschoben werden.

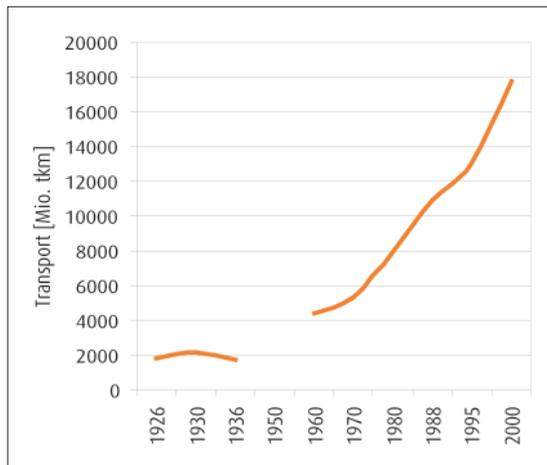


Abbildung 5: Transportaufwand für Biomasse Importe in Mio. tkm

Quelle: Erb, 2004

All diese Entwicklungen führten zu einer Auflösung der lokalen Integration von Fläche, Vieh und Arbeit. Diese drei produktionsbestimmenden Faktoren mussten nun nicht mehr aufeinander abgestimmt werden, Separation und Spezialisierung wurden möglich.

In Kombination führten diese Trends zu einem unglaublichen Wachstum der Produktion – weit über die Bedürfnisse der lokalen Bevölkerung hinaus (Abbildung 6.).

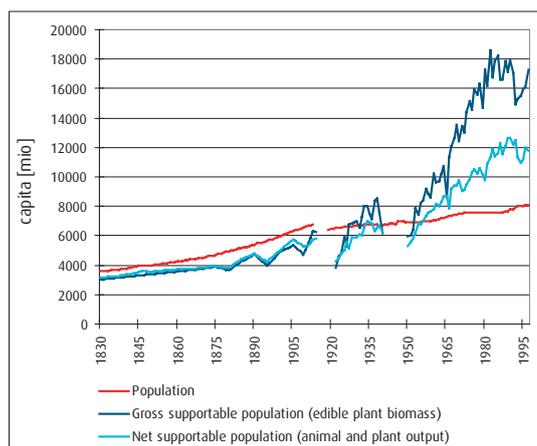
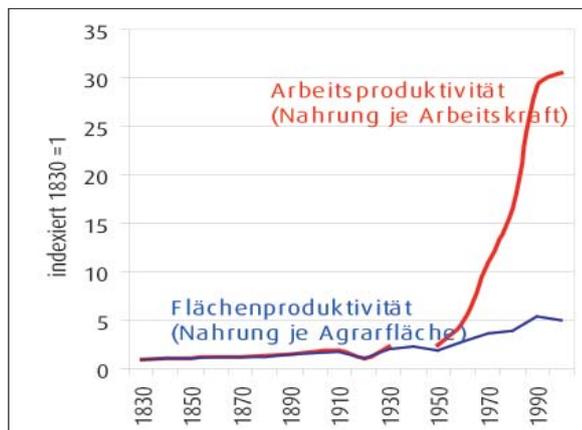


Abbildung 6: Steigerung der Agrarproduktion in Österreich 1830-2000

Quelle: Erb, 2004

Die Industrialisierung der Landwirtschaft kann anhand vieler Faktoren verdeutlicht werden. Eine weitere Größe, die zeigt wie sehr ein Intensivierungsprozess in Österreich zwischen 1830 und 2000 stattfand, ist der eindeutige Anstieg der physischen Produktivität sowohl der Flächenproduktivität (Nahrung pro Agrarfläche) wie auch der Arbeitsproduktivität (Nahrung je Arbeitskraft). Abbildung 7 zeigt in welchem Ausmaß eine Entkopplung von Arbeits- und Flächenproduktivität besonders seit 1950 stattfindet. Eine derartige Entkoppelung bedeutet natürlich eine Entlastung der Faktoren Fläche und Arbeit von den stattfindenden Wachstumsprozessen.

Abbildung 7:
Anstieg der physischen Produktivität in Österreich 1830-2000



Quelle: Erb, 2004

3 Heutige Situation der Landwirtschaft

Der Preis für die beschriebenen Entwicklungen ist eine sinkende Energieeffizienz der Landwirtschaft. Dadurch wird die Schlüsselrolle der Landwirtschaft im Gesellschaftlichen Energiesystem als wichtigstes Element für die Bereitstellung sozioökonomisch nutzbarer Energieträger aufgehoben. Durch den intensiven Energieeinsatz, der für das moderne Agrarsystem erforderlich ist, wird die Landwirtschaft eher zu einer Energiesenke als zu einer Energiequelle.

Ein weiterer wesentlicher Aspekt der Transformation der Landwirtschaft ist das Aufbrechen der lokal geschlossenen Nährstoffflüsse. In der heutigen konventionellen Landwirtschaft werden durch Zufuhr von Handelsdüngern, oft zusätzlich zur organischen Düngung, vor allem die Hauptnährstoffe Stickstoff, Phosphor und Kalium in das landwirtschaftliche System eingebracht. Diese Düngepaxis nahm in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts ihren Ausgang. Mit den nunmehr in großem Ausmaß zur Verfügung stehenden Mineraldüngern konnten in kurzer Zeit nicht nur eine Optimierung der Mineralstoffversorgung von Pflanzen und somit höhere Erträge bewirkt werden, sondern darüber hinaus auch von Natur aus nährstoffarme oder in Folge menschlicher Nutzung verarmte Standorte in Kultur genommen werden. Die durch hohe oder zeitlich falsche Düngergaben resultierenden Nährstoffüberschüsse, welche nicht mit den Ernteprodukten vom Feld abgeführt wurden, gelangten über verschiedene Verlustwege in angrenzende Ökosysteme (Hydro-, Pedo- und Atmosphäre).

Lokale, auf Gemeindeebene in Österreich durchgeführte Studien von Nährstoffflüssen (beispielsweise von Stickstoff) für die Jahre 1830 und 1995 zeigen deutlich, wie stark sich die Bilanz der Nährstoffe veränderte. Gab es im Jahr 1830 noch kaum Importe und Exporte von Stickstoff in und aus dem lokalen Agrarsystem, so weisen die Bilanzen der modernen Landwirtschaft einen dramatischen Anstieg der Nährstoffflüsse in Form von Importen und Exporten aus, womit ein deutlicher Aufbruch lokaler Nährstoffflüsse gezeigt werden kann. Das Ende der Koppelung verschiedener Landnutzungstypen auf lokaler Ebene und das Aufbrechen der lokal begrenzten Nährstoffkreisläufe führten zu einer räumlichen Ausdifferenzierung und Spezialisierung von landwirtschaftlichen Betriebsformen. So z.B. fand in Österreich eine Konzentration von Ackerland in Gunstlagen im Osten und von Grünland in den Alpenregionen im Westen des Landes statt. Natürlich kann auch in der Viehwirtschaft eine räumliche Konzentration in den Gunstlagen für Vieh seit der Industrialisierung der Landwirtschaft festgestellt werden. Eine derartige Segregation von Ackerland und Viehwirtschaft führt zu einer räumlichen Ausdifferenzierung der Nährstoffverfügbarkeit. Somit wird der Transfer also der Transport von Nährstoffen notwendig, indem organischer Stickstoff in Form von Wirtschaftsdünger aus den viehwirtschaftlich dominierten Gegenden ausgeführt wird und in Ackerbaugebiete importiert wird (Krausmann et al. 2003A).

4 Zusammenfassung

Die diskutierten Trends des Landwirtschaftssektors sind offensichtlich von hoher Bedeutung für die sozial-ökologischen Aspekte des Ernährungssystems. Akzeptiert man Probleme der Nachhaltigkeit als Probleme der Interaktion zwischen Gesellschaft und Natur, so wie zu Beginn des Artikels vorgeschlagen, so macht dies auch eine Neuorientierung der Nachhaltigkeitswissenschaft erforderlich. Vor allem bedingt dies eine Analyse der biophysischen Prozesse, die einerseits den Gesetzen der Natur unterliegen, andererseits von sozioökonomischen Aktivitäten gesteuert werden, und erfordert in weiterer Folge Konzepte, die eine Brücke zwischen den Sozial- und den Naturwissenschaften schlagen. Zwei solcher Konzepte, nämlich der sozioökonomische Metabolismus und die Kolonisierung von Natur, wurden in diesem Artikel vorgestellt. Derartige Konzepte zeigen die unbedingte Notwendigkeit einer integrierten Analyse in der Nachhaltigkeitsforschung auf. Landwirtschaft als einer der ursprünglichsten sozial-ökologischen Interaktionsprozesse und als der Bereitsteller von menschlicher Ernährung unterlag in Österreich in den letzten 170 Jahren einem deutlichen Transformationsprozess. Zusammenfassend war diese Transformation charakterisiert von (1) einer Öffnung der lokalen Integration zu einem global vernetzten Agrarsystem, (2) einer Intensivierung der Landwirtschaft, (3) einer räumlichen Segregation von Nährstoffflüssen. Treibende Kräfte für derartige Veränderungen des Landwirtschaftssektors waren unter anderen Entwicklungen der sozioökonomischen Aktivitäten sowohl auf lokaler Ebene als auch auf regionaler und globaler Ebene. In diesem Zusammenhang scheint es von besonderem Interesse, Auswirkungen von Änderungen des sozioökonomischen Systems auf Prozesse der Ökosysteme auf beispielsweise lokaler Ebene zu analysieren. Abschließend sei an dieser Stelle nochmals daraufhingewiesen, dass die Kooperation verschiedener Disziplinen der Sozial- und Naturwissenschaften bei solchen Analysen von hoher Bedeutung ist.

Literaturverzeichnis

- Adriaanse, A., Bringezu, S., Hammond, A., Moriguchi, Y., Rodenburg, E., Rogich, D., Schütz, H. 1997. Resource Flows, The Material Basis of Industrial Economies. Washington DC, World Resources Institute.
- Ayres, R. U. and Simonis, U. E., 1994. Industrial Metabolism, Restructuring for Sustainable Development. Tokyo, New York, Paris, United Nations University Press.
- Berkes, F. and Folke, C., 1998. Linking social and ecological systems for resilience and sustainability. In: Berkes, F. and Folke, C. (Eds.), Linking Social and Ecological Systems. Management Practices and Social Mechanisms for Building Resilience. Cambridge, Cambridge University Press, pp. 1-26.
- Dunlap, R. E. and Catton, W. R., 2002. Which Function(s) of the Environment Do We Study? A Comparison of Environmental and Natural Resource Sociology. *Society and Natural Resources* 15, 239-249.
- Erb, K.-H., 2004. Land-use Related Changes in Aboveground Carbon Stocks of Austria's Terrestrial Ecosystems. *Ecosystems* 7, 563-572.
- Eurostat 2001. Economy-wide material flow accounts and derived indicators, A methodological guide. Luxembourg, Eurostat, European Commission, Office for Official Publications of the European Communities.
- Eurostat, 2002. Material use in the European Union 1980-2000: Indicators and analysis. Luxembourg, Eurostat, Office for Official Publications of the European Communities.
- Fischer-Kowalski, M. and Haberl, H., 1997. Tons, Joules, and Money: Modes of Production and Their Sustainability Problems. *Society and Natural Resources* 10(1), 61-85.
- Fischer-Kowalski, M. and Haberl, H., 1998. Sustainable development: socio-economic metabolism and colonization of nature. *International Social Science Journal* 50(4), 573-587.
- Fischer-Kowalski, M., Haberl, H., Hüttler, W., Payer, H., Schandl, H., Winiwarter, V., Zangerl-Weisz, H., 1997. Gesellschaftlicher Stoffwechsel und Kolonisierung von Natur, Ein Versuch in Sozialer Ökologie. Amsterdam, Gordon+Breach Fakultas.
- Fischer-Kowalski, M. and Weisz, H., 1999. Society as Hybrid Between Material and Symbolic Realms, Toward a Theoretical Framework of Society-Nature Interrelation. *Advances in Human Ecology* 8, 215-251.
- Haberl, H. and Schandl, H., 1999. Indicators of sustainable land use: concepts for the analysis of society-nature interrelations and implications for sustainable development. *Environmental Management and Health* 11(3), 177-190.
- Haberl, H., 2001a. The Energetic Metabolism of Societies, Part I: Accounting Concepts. *Journal of Industrial Ecology* 5(1), 11-33.
- Haberl, H., 2001b. The Energetic Metabolism of Societies, Part II: Empirical Examples. *Journal of Industrial Ecology* 5(2), 71-88.
- Haberl, H.; Erb, K.; Krausmann, F.; Loibl, W.; Schulz, NB.; Weisz, H. (2001): Changes in Ecosystem Processes Induced by Land Use: Human Appropriation of Net Primary Production and Its Influence on Standing Crop. In: *Global Biogeochemical Cycles* 15(4): 929-942.

- Haberl, H., Fischer-Kowalski, M., Krausmann, F., Weisz, H., Winiwarter, V., 2004. Progress Towards Sustainability? What the conceptual framework of material and energy flow accounting (MEFA) can offer. *Land Use Policy* 21(3), 199-213.
- Holling, C. S., 1986. The resilience of terrestrial ecosystems: local surprise and global change. In: Clark, W. C. and Munn, R. E. (Eds.), *Sustainable Development of the Biosphere*. Cambridge, Cambridge University Press, pp. 292-320.
- Kates, R. W., Clark, W. C., Corell, R., Hall, J. M., Jaeger, C. C., Lowe, I., McCarthy, J. J., Schellnhuber, H. J., Bolin, B., Dickson, N. M., Faucheux, S., Gallopin, G. C., Grübler, A., Huntley, B., Jäger, J., Jodha, N. S., Kasperson, R. E., Mabogunje, A., Matson, P. A., Mooney, H. A., Moore III, B., O'Riordan, T., Svedin, U., 2001. Sustainability science. *Science* 292, 641-642.
- Krausmann, F., 1998: Von der Erhaltung der Bodenfruchtbarkeit zur Steigerung der Erträge. Technisch-naturwissenschaftliche Aspekte. In: Dirlinger, H.; Fliegenschnee, M.; Krausmann, F.; Liska, G.; Schmid, MA.; Winiwarter, V.: *Bodenfruchtbarkeit und Schädlinge im Kontext von Agrargesellschaften*. Wien: IFF Social Ecology, pp. 5-26.
- Krausmann, F., 2001. Land Use and Industrial Modernization: an empirical analysis of human influence on the functioning of ecosystems in Austria 1830 - 1995. *Land Use Policy* 18(1), 17-26.
- Krausmann, F. and Haberl, H., 2002. The process of industrialization from the perspective of energetic metabolism, Socioeconomic energy flows in Austria 1830-1995. *Ecological Economics* 41(2), 177-201.
- Krausmann, F., Haberl, H., Erb, K.-H., Wackernagel, M., 2004. Resource flows and land use in Austria 1950-2000: Using the MEFA framework to monitor society-nature interaction for sustainability. *Land Use Policy* 21(3), 215-230.
- Krausmann, F., Haberl, H., Schulz, N. B., Erb, K.-H., Darge, E., Gaube, V., 2003a. Land-use change and socio-economic metabolism in Austria—Part I: driving forces of land-use change: 1950–1995. *Land Use Policy* 20(1), 1-20.
- Lutz, W., Sanderson, W. C., Scherbov, S., 2004. The End of World Population Growth. In: Lutz, W., Sanderson, W. C., Scherbov, S. (Eds.), *The End of World Population Growth in the 21st Century. New Challenges for Human Capital Formation and Sustainable Development*. London, Sterling, Earthscan, pp. 17-83.
- Matthews, E., Amann, C., Fischer-Kowalski, M., Hüttler, W., Kleijn, R., Moriguchi, Y., Ottke, C., Rodenburg, E., Rogich, D., Schandl, H., Schütz, H., Voet, E. v. d., Weisz, H. 2000. *The Weight of Nations, Material Outflows From Industrial Economies*. Washington, DC, World Resources Institute.
- Meyer, W. B. and Turner, B. L., 1994. *Changes in Land Use and Land Cover, A Global Perspective*. Cambridge, Cambridge University Press.
- Scheffer, M., Carpenter, S., Foley, J. A., Folke, C., Walker, B., 2001. Catastrophic shifts in ecosystems. *Nature* 413, 591-596.
- Vitousek, P. M., Ehrlich, P. R., Ehrlich, A. H., Matson, P. A., 1986. Human Appropriation of the Products of Photosynthesis. *BioScience* 36(6), 368-373.

- Wackernagel, M., Schulz, N. B., Deumling, D., Linares, A. C., Jenkins, M., Kapos, V., Monfreda, C., Loh, J., Myers, N., Norgaard, R., Randers, J., 2002. Tracking the ecological overshoot of the human economy. *Proceedings of the National Academy of Sciences* 99(14), 9266-9271.
- Weisz, H., Fischer-Kowalski, M., Grünbühel, C. M., Haberl, H., Krausmann, F., Winiwarter, V., 2001. Global Environmental Change and Historical Transitions. *Innovation - The European Journal of Social Sciences* 14(2), 117-142.

Anschrift der Verfasser:

Mag. Veronika Gaube
Institut für Soziale Ökologie
1070 Wien, Schottenfeldgasse 29
Tel.: +43 1 5224000 414
eMail: veronika.gaube@uni-klu.ac.at

Univ.-Prof. Dr. Helmut Haberl
Institut für Soziale Ökologie
1070 Wien, Schottenfeldgasse 29
Tel.: +43 1 5224000 406
eMail: helmut.haberl@uni-klu.ac.at

„Ernährungspraktiken im Wandel:
Chancen für Nachhaltigkeit?“

Karl-Michael Brunner

Sonja Geyer

Marie Jelenko

Walpurga Weiss

Inhaltsverzeichnis

Zusammenfassung

- 1 Nachhaltige Entwicklung und Ernährung
 - 2 Ernährung aus sozial- und kulturwissenschaftlicher Perspektive
 - 3 Soziale Strukturierungsmerkmale von Ernährungspraktiken
 - 4 Gesellschaftliche Wandlungsprozesse und die Veränderung von Ernährungspraktiken
 - 5 Das Forschungsprojekt „Ernährungspraktiken und nachhaltige Entwicklung“:
Ausgewählte Ergebnisse
 - 5.1 Ernährung und Gender
 - 5.1.1 Ernährung – Gender – Nachhaltigkeit: Empirische Befunde
 - 5.2 Ernährung und Alltag
 - 5.3 Die alimentäre Sozialisation – Ernährungsmodifikationen im Lebenslauf
 - 5.4 Ernährung und Gesundheit
 - 5.4.1 Gesundheitsorientierungen und Ernährung: Empirische Befunde
 - 6 Chancen, Hemmnisse und Voraussetzungen nachhaltiger Ernährungspraktiken
- Literatur

Zusammenfassung

Im Zusammenhang mit der Diskussion um nachhaltige Entwicklung steht zunehmend auch das Ernährungssystem im Blickpunkt. Der Beitrag beschäftigt sich mit der Konsumseite des Ernährungssystems und fragt, welche Chancen und Barrieren sich aus dem Wandel der Ernährungspraktiken für eine nachhaltige Ernährung ergeben. Bezug nehmend auf erste Ergebnisse eines qualitativen Forschungsprojekts werden vier Bereiche aus einer alltagsorientierten, sozial- und kulturwissenschaftlichen Perspektive genauer betrachtet: Ernährung und Geschlecht, Ernährung und Alltag, Ernährungsbiographien und Ernährung und Gesundheit. Der Blick auf die konkreten Ernährungspraktiken der Menschen im Spannungsfeld von Arbeit, Freizeit, Familie und öffentlichen Diskursen zeigt die Komplexität menschlicher Ernährungspraktiken und deren Veränderungen im sozialen Wandel und macht deutlich, dass es – neben zahlreichen Barrieren – durchaus viele Anknüpfungspunkte für eine verstärkte Entwicklung in Richtung nachhaltiger Ernährung gibt.

Schlagworte:

Nachhaltigkeit, Konsum, Ernährungswandel, Essen, Umwelt

Der folgende Beitrag wird sowohl allgemein-theoretische Überlegungen zur Thematik präsentieren, als auch ausgewählte Ergebnisse eines empirischen Forschungsprojekts vorstellen, das von den AutorInnen seit einiger Zeit durchführt wird. Ziel des Projekts ist es, den Nahrungskonsum im Kontext der Nachhaltigkeitsdebatte zu untersuchen und Chancen und Barrieren nachhaltigen Ernährungshandelns¹ auszuloten. Zentrale Fragen sind unter anderen: Wie sind die Ernährungspraktiken der Menschen strukturiert und aus welchen Gründen verändern sie sich? Wie entwickeln sich Ernährungspraktiken im Kontext von Arbeit, Freizeit, Familie und öffentlichen Diskursen? Welche Anknüpfungspunkte bestehen für nachhaltige Ernährungsmuster², welche Hindernisse lassen sich feststellen?

1 Nachhaltige Entwicklung und Ernährung

Seit dem Bericht „Unsere gemeinsame Zukunft“ der Brundtland-Kommission und der UN-Konferenz zu Umwelt und Entwicklung 1992 in Rio de Janeiro hat nachhaltige Entwicklung (sustainable development) als gesellschafts- und umweltpolitisches Leitbild weltweit Anerkennung erlangt. Die Brundtland-Kommission verfolgte das Ziel, Entwicklung im Hinblick auf die Zukunftsperspektiven von Nord und Süd zu diskutieren und zu fragen, inwieweit der Umgang menschlicher Gesellschaften mit ihrer natürlichen und sozialen Umwelt nachhaltig ist und welche Lebenschancen der gegenwärtigen und den folgenden Generationen einzuräumen sind (intra- und intergenerationelle Gerechtigkeit). Nachhaltige Entwicklung ist demnach eine, „die die Bedürfnisse der Gegenwart befriedigt, ohne zu riskieren, dass künftige Generationen ihre eigenen Bedürfnisse nicht befriedigen können“ (Hauff 1987, 46). Zwar findet das Leitbild einer nachhaltigen Entwicklung inzwischen bei verschiedenen gesellschaftlichen AkteurInnen breite Zustimmung und werden bereits in vielen Ländern Nachhaltigkeitsstrategien entwickelt, wenn es aber um die konkrete Benennung von Zielen oder Handlungsprioritäten geht, klaffen die Vorstellungen weit auseinander. Nachhaltigkeit wird oft ausschließlich in ökologischer Hinsicht interpretiert. Zunehmend setzt sich aber die Auffassung durch, dass zumindest von einem „Drei-Säulen-Modell“ ausgegangen werden muss, d.h. dass Nachhaltigkeit neben ökologischen auch ökonomische und soziale Dimensionen umfasst und diese in ihrem Zusammenwirken, aber auch in ihren Konflikten zu berücksichtigen sind. In letzter Zeit werden Stimmen laut, die zusätzlich die eigenständige Berücksichtigung institutioneller und kultureller Dimensionen fordern.

Im Kontext der Diskussion um nachhaltige Entwicklung gilt das Ernährungssystem als ein sehr wichtiges Handlungsfeld. Lebensmittelproduktion, -verarbeitung und -distribution sowie Nahrungskonsum haben bedeutende Umweltauswirkungen (z.B. hohe Energie- und Materialintensität, Emissionen, Gefährdung und Reduktion der Artenvielfalt, steigendes Transportaufkommen, Flächenverbrauch), aber auch soziale, ökonomische und gesundheitliche Implikationen (z.B. Überproduktion, Externalisierung der Kosten, hohe Subventionen, Konzentrationstendenzen, Bauernhofsterben, Zunahme an ernährungsmitbedingten Krankheiten, nahrungsbezogene Risiken, steigendes Übergewicht, Ernährungsarmut). So werden beispielsweise die Kohlendioxid-Emissionen der gesamten Lebensmittelproduktionskette in Österreich auf ca. 26 Mio.

¹ Im Unterschied zu Begriffen wie Ernährungsverhalten oder Ernährungsgewohnheiten meint Ernährungshandeln ein aktives und zumindest teilweise bewusstes Handeln der Menschen und umfasst alle mit Ernährung verbundenen Tätigkeiten (z.B. Einkaufen, Zubereitung, Essen usw.). Der Begriff Ernährungspraktiken verweist darüber hinaus auf die Eingebettetheit von Ernährungshandlungen in soziale Kontexte, d.h. Ernährungshandeln vollzieht sich im Spannungsfeld von Haushalt, Beruf, Freizeit, öffentlicher Kommunikation usw. Die Menschen müssen ihre Ernährungsansprüche mit Ansprüchen aus anderen Tätigkeitsbereichen abstimmen, Kompromisse eingehen und Abwägungen vornehmen.

² Der Begriff kennzeichnet spezifische, über einen bestimmten Zeitraum relativ stabil bleibende Zubereitungsweisen, Nahrungsvorlieben und Ess-Situationen.

Tonnen pro Jahr geschätzt, was etwa die Hälfte der gesamten anthropogenen Treibhausgasemissionen ausmacht (Payer/ Schmatzberger, 2000). Studien in verschiedenen Ländern haben gezeigt, dass Ernährung, neben Bauen bzw. Wohnen, Energieversorgung und Verkehr, zu den Handlungsfeldern mit den größten Umweltauswirkungen zählt (Michaelis/ Lorek, 2004). Es besteht wenig Zweifel, dass die jetzige Form der Ernährungswirtschaft nicht nachhaltig und mit vielen ökologischen, sozialen und ökonomischen Problemen verbunden ist (Brunner/ Schönberger, 2005; Umweltbundesamt, 2002).

Industrialisierung und Rationalisierung haben die heutige Landwirtschaft hoch produktiv gemacht, was mit hohen Inputs an Energie, Material und Kapital sowie umweltschädigenden Emissionen einhergeht. Seit dem Zweiten Weltkrieg wurde der Produktionsprozess sowohl durch massiven Einsatz an Düngungs- und Pflanzenschutzmitteln als auch durch zunehmende Technisierung erheblich intensiviert, Fremdenergie ersetzte in zunehmendem Ausmaß tierische und menschliche Energie. Die moderne Landwirtschaft wurde vom Energielieferanten zum Energieverbraucher, sie hat die Logik natürlicher lebender Systeme verlassen (Lutzenberger/ Gottwald, 1999). Doch auch Verarbeitung und Handel von Lebensmitteln sind mit vielen Nachhaltigkeitsproblemen verbunden. Die Globalisierung des Lebensmittelmarktes machte es möglich, dass die Saisonabhängigkeit der Lebensmittelverfügbarkeit überwunden wurde. Die Ernährungskette zwischen ProduzentInnen und KonsumentInnen wird immer länger, Lebensmittel müssen immer längere Wege zurücklegen, bis sie auf dem Tisch der KonsumentInnen landen, ihr Verarbeitungsgrad steigt (Penker/ Payer, 2005). Lebensmittelverarbeitung und Handel gewinnen zunehmend Marktmacht auf Kosten der Landwirtschaft. Es kommt zu einer Verlagerung der Wertschöpfung von der Produktion zum Handel. Zwar sind in vielen Bereichen der Ernährungswirtschaft ökologische Verbesserungen festzustellen, aufgrund größerer Transportmengen, längerer Anfahrtswege und einer größeren Verarbeitungstiefe steigen jedoch auch die Umweltbelastungen. Die Konzentrationsprozesse im Handel führen dazu, dass inzwischen viele Regionen ohne Lebensmittelversorgung sind, wodurch die Wege zu den Einkaufsstätten erheblich verlängert werden.

Neben Produktion, Verarbeitung und Distribution ist auch die Konsumseite des Ernährungssystems nachhaltigkeitsrelevant. Private Haushalte verursachen sowohl direkte Umweltauswirkungen (z.B. Energieverbrauch, Transportaufkommen, Abfall) als auch indirekte. Denn KonsumentInnen treffen durch ihre Nahrungswahl indirekt auch Entscheidungen über die massiven Umweltauswirkungen der dem Konsum vorgelagerten Teile der Ernährungskette. Wie Lebensmittel produziert und verarbeitet werden, wie sie vermarktet werden, darauf haben die KonsumentInnen mit ihrem Nachfrageverhalten einigen Einfluss. So führen ein hoher Fleischkonsum und die zunehmende Präferenz für hoch verarbeitete Produkte und Fertigmahlzeiten auch zu erhöhten Umweltauswirkungen (Spangenberg/ Lorek, 2002). Will man die Ernährungsmuster in den westlichen Industriestaaten auf eine Kurzformel bringen, dann geht der Trend in Richtung „fetter, schwerer, schneller, mehr“ (Döcker et al., 1994). Problematisch ist, dass sich die Ernährungspraktiken weltweit in diese Richtung bewegen: Immer mehr Entwicklungsländer folgen dem westlichen Ernährungsstil mit allen Implikationen für Umwelt und Gesundheit. Gleichwohl darf nicht vergessen werden, dass es hinsichtlich der Nahrungsversorgung global

betrachtet eher das Problem des Mangels, als jenes des Überflusses gibt. Nur ein Sechstel der Weltbevölkerung ist gut ernährt, davon hat ein Zehntel Übergewicht (Redclift, 1996).

Wenn wir die vorhandenen Bestimmungsversuche nachhaltiger Ernährung betrachten³, so sind es vor allem ökologische Dimensionen des Nahrungskonsums, die im Nachhaltigkeitsdiskurs thematisiert werden. Ökonomische, soziale oder gesundheitliche Dimensionen dürfen aber nicht marginalisiert werden. So wäre aus Gender-Perspektive zu fragen, ob die ungleiche geschlechtliche Verteilung der Ernährungsarbeit mit der Vorstellung intragenerationeller Gerechtigkeit zu verbinden ist. Aus sozialer und ökonomischer Sicht ist wesentlich, dass nachhaltige Ernährung kein elitäres Programm darstellt, nicht zur Verschärfung sozialer, ernährungsbezogener und gesundheitlicher Unterschiede beiträgt, sondern zu deren Minimierung. Nachhaltige Ernährung sollte für breitere Kreise der Bevölkerung leistbar und machbar sein, d.h. sozial benachteiligte Gruppen in der Gesellschaft müssen ebenso in der Lage sein, sich nachhaltige Lebensmittel leisten zu können wie sozial und ökonomisch privilegierte Menschen. Entsprechende Angebote und infrastrukturelle Voraussetzungen sollten für die Realisierung einer nachhaltigen Ernährung vorhanden sein, damit den KonsumentInnen nicht zu große Hürden aufgebaut werden bzw. auch für weniger mobile Menschen Realisierungschancen bestehen.

Bisherige ernährungsbezogene Nachhaltigkeitskonzepte bleiben allerdings weitgehend ökologisch orientiert und thematisieren Realisierungs- und Umsetzungsprobleme sowie mögliche Folgewirkungen großteils nicht (Meyer, 2000). Oft erschöpfen sie sich in Appellen an die KonsumentInnen. So wichtig Ökobilanzen, Energieflussrechnungen oder Materialverbrauchsanalysen sind, um die ökologische Relevanz des Ernährungssystems hervorzuheben und Handlungsbedarf zu signalisieren, so wenig darf das konkrete Ernährungshandeln der Menschen, dürfen die Träger angemahnter Veränderungen vernachlässigt werden. Um Chancen und Grenzen der Entwicklung in Richtung nachhaltiger Ernährung aus Konsumperspektive auszuloten, ist es unseres Erachtens notwendig, die Ernährungspraktiken der Menschen in den Mittelpunkt zu stellen, die soziale Eingebettetheit von Konsumtrends zu betrachten, die Handlungsmöglichkeiten der Menschen herauszuarbeiten und die sozialen, kulturellen und institutionellen Kontexte von Ernährung zu analysieren. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Perspektive auf Ernährungsprozesse und ein alltagsorientierter Zugang zur Thematik sind aus unserer Sicht deshalb sinnvoll und notwendig.

2 Ernährung aus sozial- und kulturwissenschaftlicher Perspektive

Ernährung ist durch eine Dialektik von Natur und Kultur gekennzeichnet. Dass wir uns ernähren müssen, ist eine physiologische Notwendigkeit. Ernährung ist aber mehr: Sie ist eine soziale und kulturelle Praxis, die eng mit der Frage von Lebensqualität verknüpft ist (Neumann/Wierlacher/ Wild, 2001). Kompakt lassen sich zumindest vier Funktionen von Ernährung unterscheiden (Feichtinger, 1998): Physiologische Funktionen (Versorgung mit Nährstoffen und Energie, Stoffwechsel), soziale Funktionen (Identität, Integration und Distanz, Kommunikation), kulturelle Funktionen (Wertsysteme, Gebräuche, Nahrungsnormen, Tabus) und psychische Funktionen (Genuss, emotionale Sicherheit, Kompensation, Selbstwertgefühl). Menschliche

³ Grob gefasst zeichnen sich nachhaltige Ernährungspraktiken durch einen bewussten und reflektierten Umgang mit Essen, durch einen hohen Anteil an Bio-Produkten sowie pflanzlichen, unverarbeiteten bzw. wenig verarbeiteten Lebensmitteln, durch saisonale und regionale Orientierung und generell eine Wertschätzung von Qualität aus. Nicht nachhaltige Ernährungspraktiken zeichnen sich demnach durch die Abwesenheit vieler dieser Aspekte aus.

Gesellschaften zeigen eine große Spannbreite an Ernährungsweisen. Es lässt sich eine hohe Variabilität beobachten, wie Menschen in unterschiedlichen Kulturen das physische Bedürfnis Hunger befriedigen. Was in einer Gesellschaft gegessen wird, welche Nahrung verboten ist oder gemieden wird, ist kulturell festgelegt. Nahrung ist auch ein soziales Zeichen, d.h. der Konsum bestimmter Lebensmittel und Gerichte kann soziale Nähe oder Distanz schaffen, Zugehörigkeit oder Abgrenzung signalisieren (Barlösius, 1999). Küchen als kulturelle Regelwerke, wie zu kochen sei, hängen eng mit (nationaler oder regionaler) Identität zusammen. Sie fungieren als soziales Kommunikationsmittel, können soziale Beziehungen ausdrücken, soziale Ungleichheiten demonstrieren. Dies findet auch in der Alltagssprache seinen Niederschlag, wenn etwa soziale Distanzierungen und Abwertungen ihren nahrungsbezogenen Ausdruck finden (z.B. „Spaghettifresser“). Essen kann aber auch verbinden, soziale Beziehungen herstellen und festigen: „Liebe geht durch den Magen“, wird gesagt. Oder: „Ich habe dich zum Fressen gern“, was wiederum auf die ersten Nahrungserfahrungen verweist, auf die Lust der Einverleibung, auf die sexuelle Komponente von Ernährung. Essen hat mit Freude und Genießen ebensoviel zu tun wie mit Angst, Ekel und Erbrechen (Rozin, 1999). Die nichtphysiologischen Funktionen der Ernährung sind aber lange Zeit nur wenig beachtet worden. Ohne die Berücksichtigung der vielfältigen Funktionen der Ernährung sowie der sozialen und kulturellen Kontexte, innerhalb derer Ernährungshandlungen vollzogen werden, sind ökologisch begründete Nachhaltigkeitsziele jedoch nur schwer umzusetzen (Brunner, 2005). Folgendes Zitat bringt die Bedeutung von Ernährung plastisch zum Ausdruck:

„Nahrung als Identität, als unsere physische Existenz, als eine Denkweise, als Sex, als Macht, als Freundschaft, als ein Medium für Magie und Zauber – in all diesen Formen und noch weiteren ist Nahrung Teil unserer Kultur und gibt unserem Leben Bedeutung. Sie spielt in unseren Gesellschaften eine zentrale Rolle und versorgt uns ebenso mit komplizierten Symbolen und Metaphern wie mit Nährstoffen. Wenn wir untersuchen, wie eine Gruppe von Menschen mit ihr umgeht, können wir etwas über ihre grundlegenden Werte, Ziele und Einstellungen erfahren. Wie der französische Gastronom Brillat-Savarin feststellte: ‚Sage mir, was du isst, und ich sage dir, wer du bist‘ (Macclancy, 1997, 12).

3 Soziale Strukturierungsmerkmale von Ernährungspraktiken

Ernährungsmuster und Mahlzeitenformen zeigen oft (historisch wandelbare) klassen- und schichtspezifische Unterschiede. In früheren Zeiten waren diese Unterschiede immens. Jedoch auch in gegenwärtigen Gesellschaften sind klassen- und schichtspezifische Differenzierungen im Ernährungsfeld immer noch deutlich (Warde, 1997). Ernährung ist eine kulturelle Praxis, die (relativ) eng mit der sozialen Lage (Beruf, Einkommen, soziale Herkunft usw.) verknüpft ist. Es lassen sich deutliche Unterschiede im Nahrungskonsum der verschiedenen sozialen Klassen feststellen, wobei sich diese nicht nur bei den präferierten Lebensmitteln zeigen, sondern auch bei der Art der Zubereitung, der Präsentation und Auftischung der Speisen, bei den jeweiligen Mahlzeitenformen sowie den Formen der Gastfreundschaft (Charles/Kerr, 1988). Eine französische Studie zeigt, dass die Geschmäcker der Arbeiterklasse in Rich-

tung des Schweren, Fetten und Groben gehen, während Mittel- und Oberschichthaushalte der Schlankheit, dem verfeinerten Essen und entsprechenden Lebensmitteln größere Bedeutung beimessen (Bourdieu, 1982). Bisher leider nur rudimentär vorhanden sind milieu- und lebensstilspezifische Betrachtungen des Ernährungshandelns. Die Integration nachhaltiger Ernährungselemente in den alimentären Alltag lässt sich in verschiedenen sozialen Milieus feststellen, wobei die Motivlagen sehr unterschiedlich sein können. Das kann zum Beispiel ein umweltbewusster Öko-Familienhaushalt aus dem links-intellektuellen Milieu sein, in dem Bio-Lebensmittel eine große Rolle spielen, in dem relativ wenig Fleisch gegessen wird, auch Fair-Trade-Produkte (wie z.B. Kaffee) konsumiert werden und generell Lebensmittel aus der Region bevorzugt werden. Ökologische, gesundheitliche und teilweise auch ethische Aspekte (z.B. Tierschutz) leiten hier das Ernährungshandeln. Nachhaltige Ernährungspraktiken können aber auch in Milieus stattfinden, die mit dem eben genannten Beispiel nur wenig gemeinsam haben. Dies kann etwa ein traditionell orientierter Haushalt aus dem kleinbürgerlichen Milieu sein, in dem das Umweltbewusstsein nur mäßig ausgeprägt ist, aber Gesundheit eine wichtige Rolle spielt (zu Gesundheitsorientierungen und Nachhaltigkeit vgl. Abschnitt 5.4.). In diesem Milieu werden Ernährungspraktiken stark vom Bezug zur Heimat und zur Region geleitet. Die traditionelle Küche wird bevorzugt, wobei Regional-, Gesundheits- und Ökologieaspekte einen unterschiedlichen Motiv-Mix bilden können, der für eine zumindest partielle Integration von nachhaltigen Ernährungselementen in die häusliche Küche sorgt (Brunner, 2002).

Neben schicht- und milieuspezifischen Strukturierungsmerkmalen erweist sich das Geschlecht und die geschlechtsspezifische Arbeitsteilung im Haushalt von zentraler Bedeutung für das Ernährungshandeln (vgl. dazu detailliert Abschnitt 5.1.).

Ernährungspraktiken unterscheiden sich auch hinsichtlich des Alters bzw. der jeweiligen Phase im Lebenszyklus. Jugendliche etwa praktizieren öfter eine alimentäre Dualität von „richtigem“, gesundem Essen im Kreise der Familie (was oft als Zwang erfahren wird) und „Junk Food“ im Freundeskreis, verknüpft mit Vorstellungen von jugendlicher Freiheit und Unabhängigkeit vom Elternhaus. Hinsichtlich der Nahrungsqualität scheinen sich Jugendliche und Alte im Hinblick auf „ungesunde“ Ernährung ähnlich zu sein, die Jugendphase und das Alter gelten als Perioden, die mit besonderen Risiken in der Ernährung verbunden sind. Allerdings ist auch die Lebensphase Alter im Wandel: Für zunehmend mehr Menschen bietet die Nacherwerbsphase eine neue Chance im Leben, die aktiv angenommen wird, auch in kulinarischer Hinsicht.

Lebensgeschichtliche Ereignisse (Krankheit, längerer Auslandsaufenthalt) oder andere Begebenheiten (z.B. Lebensmittelskandale) können mehr oder weniger gravierende Veränderungen im Ernährungshandeln bewirken und neue Routinen entstehen lassen (Schäfer, 2002). Besondere Bedeutung kommt Statusveränderungen im Lebenslauf zu (vgl. dazu Abschnitt 5.3.).

Ein weiteres wichtiges Unterscheidungsmerkmal von Ernährungspraktiken bildet die jeweilige Haushalts- und Lebensform (vgl. dazu Abschnitt 5.2.).

Diese Strukturierungsmerkmale sind aber nur in der theoretischen Analyse zu trennen. In der konkreten Ernährungspraxis sind diese Merkmale in verschieden ausgeprägten Kombi-

nationen zu finden, wobei das Ausmaß der Wirkung einzelner Faktoren sehr unterschiedlich sein kann. Menschen sind nicht nur „determiniert“, sondern aktiv handelnde Individuen, die im Rahmen ihrer Möglichkeiten (Ressourcen, Wissen usw.) ihr Leben gestalten.

4 Gesellschaftliche Wandlungsprozesse und die Veränderung von Ernährungspraktiken

Ernährungsmuster haben sich in den letzten Jahrzehnten entscheidend verändert. Das Angebot an erschwinglichen Lebensmitteln hat immens zugenommen, ebenso das Spektrum verfügbarer Produkte. Mangelserfahrungen wurden abgelöst von der Notwendigkeit, sich im Überfluss zurechtzufinden, wobei der steigende Anteil an Übergewichtigen die Schwierigkeiten dieses Zurechtfindens deutlich macht. Der Wandel von Ernährungspraktiken hängt neben Veränderungen des Angebots mit sozialen, kulturellen, ökonomischen und technischen Entwicklungen zusammen. Sozialstrukturelle und soziokulturelle Trends der Pluralisierung, Differenzierung und Individualisierung führen zu verändertem Ernährungshandeln, zu einer partiellen Individualisierung der Ernährungspraktiken und einer Flexibilisierung der Essenszeiten (Mintz, 1993). Die Erosion des vormaligen Drei-Mahlzeiten-Modells der bürgerlichen Kleinfamilie mit kochender Hausfrau, väterlicher Tischmacht, strengen Ess-Regeln und wenig Flexibilität in der Speisenwahl ist offensichtlich, wenn auch nicht in allen sozialen Milieus. Berufliche und schulische Anforderungen, wachsende Entfernungen zwischen Arbeits- und Wohnort, erhöhte Mobilität, Ent-Synchronisierungen im Tagesablauf und Flexibilisierung der Arbeitsformen führen zu individuelleren Mahlzeitenformen, zu vermehrtem Essen außer Haus und zur Erhöhung des Koordinationsaufwandes für das Management von Küche und Tisch. Galt früher „Was auf den Tisch kommt, wird gegessen“, so ist es unter den heutigen Bedingungen der „Aushandlungsfamilie“ nicht selten, dass Diätplänen, individuellen Vorlieben und Abneigungen Rechnung getragen wird. Die steigende Frauenerwerbstätigkeit und der daraus resultierende Zeitdruck können dazu führen, dass der Kochaufwand durch die Integration von Tiefkühl- oder Fertigprodukten minimiert wird bzw. dass auch Männer Verantwortung für die Versorgung übernehmen (müssen). Die Pluralisierung der Zusammenlebensformen (z.B. Einelternfamilien, Single-Haushalte, Wohngemeinschaften) findet auch ihren Niederschlag in veränderten Ernährungspraktiken. So essen junge Single-Haushalte vermehrt außer Haus, verzichten auf die eigene Essenszubereitung oder lassen sich Fertiggerichte ins Haus liefern. Zu diesen Veränderungen kommen die Ernährungsdiskurse in Öffentlichkeit und Medien, diverse Lebensmittelskandale, sich ändernde Expertenempfehlungen zu „richtiger“ bzw. „gesunder“ Ernährung, die das Ernährungshandeln der Menschen beeinflussen und Ernährungsroutinen für Reflexionsprozesse öffnen. Das Vertrauen in die Nahrung scheint abzunehmen. Öffentliche Kommunikation (z.B. über gesunde Ernährung) kann längerfristig durchaus weitreichende Veränderungen bewirken, wenngleich nicht bei allen sozialen Gruppen in gleichem Ausmaß und zumeist in Allianz mit partiell fortwirkenden Traditionsbeständen. Den veränderten Lebens- und Arbeitsbedingungen auf der Nachfrageseite stehen die Angebote der Lebensmittelindustrie gegenüber: Lebensmittel werden zunehmend zu „Dienstleistungsprodukten“, die Haus- und Kocharbeit erleichtern und den KonsumentInnen einen Mehrfachnutzen versprechen.

Veränderungen des Einkommens, der Lebensmittelpreise und des Angebots (Produktinnovationen) sind weitere wichtige Faktoren, die zu Ernährungswandel führen können. Diese Faktoren schlagen sich aber sozial differenziert nieder, werden im Alltag unterschiedlich interpretiert und lebenslagen- und lebensstilbezogen verarbeitet.

Trotz des raschen Wandels besitzen Ernährungspraktiken aber auch eine Beharrungskraft und Stabilität, die radikale Veränderungen unwahrscheinlich machen. Zwar machen sich Menschen heutzutage häufiger Gedanken über die Angemessenheit ihrer Ernährung, Geschmäcker lassen sich aber nicht so leicht verändern. Die relative Stabilität von Ernährungspraktiken hängt u.a. mit den oben skizzierten Differenzierungen zusammen, mit kulturellen und religiösen Faktoren sowie historischen Entwicklungen. Die Herausbildung von Geschmackspräferenzen in der alimentären Sozialisation ist ein komplexer Prozess. Essen hat große Bedeutung für individuelle und kollektive Identität (Zingerle, 1997), symbolisiert familiäre und kulturelle Zugehörigkeit und ist Ausdruck sozialer Ordnung (Douglas, 1998), weshalb einmal erworbene Präferenzen und Gewohnheiten nicht leicht und nicht in allen Bereichen zu ändern sind. So lässt sich die „Peripherie“ eines Gerichts (Beilagen wie z.B. Kartoffeln) leichter verändern als das „Zentrum“ (z.B. Fleisch). Ernährungsmuster können sich über lange Zeiträume als sehr stabil erweisen, was auch für bestimmte kulturelle Codierungen von Lebensmitteln gilt. Sozialisations- und geschlechtsspezifische Präferenzen und alltägliche Vorstellungen einer „richtigen Mahlzeit“ tragen zur Stabilisierung bei. Änderungen können für die Individuen mit großem Aufwand verbunden sein, da sich Ernährungsmuster nicht nur auf das (schmale) Spektrum konsumierter Lebensmittel, sondern auch auf die Häufigkeit von Mahlzeiten, auf bestimmte Zubereitungsarten und auf die jeweiligen sozialen Esskontexte beziehen. Der popularisierte wissenschaftliche Diskurs über Ernährung (z.B. Ernährungsrichtlinien) kann bisweilen auf Seiten der „Ernährungs-Laien“ gegenteilige Wirkungen entfalten, indem Expertenwahrheiten misstraut wird bzw. bewusst gegen die am Ideal der Mittelschicht-Diät und am Bild eines rationalen Essers festgemachten Empfehlungen gehandelt wird. Nachhaltigkeitsstrategien im Ernährungsfeld sollten diesen Dynamiken von Ernährungspraktiken Rechnung tragen.

Wie sich diese Dynamiken im konkreten Ernährungsalltag auswirken und welche Chancen sich daraus für die Herausbildung nachhaltiger Ernährungspraktiken ergeben, soll im Folgenden unter Bezugnahme auf empirische Forschungsergebnisse ausgeführt werden.

5 Das Forschungsprojekt „Ernährungspraktiken und nachhaltige Entwicklung“: Ausgewählte Ergebnisse

Seit Oktober 2003 wird von den AutorInnen ein vom Fonds zur Förderung der wissenschaftlichen Forschung finanziertes Projekt⁴ mit dem Titel „Ernährungspraktiken und nachhaltige Entwicklung“ durchgeführt. Ziel des Projekts ist es, Ernährungspraktiken im Hinblick auf die Debatte um nachhaltige Ernährung zu untersuchen und Chancen und Barrieren nachhaltiger Ernährungsmuster auszuloten. In einem qualitativ angelegten Forschungsdesign (Lueger, 2000) werden die Ernährungspraktiken von 60 bis 80 österreichischen Haushalten aus unterschiedlichen sozialen Milieus untersucht. Das Forschungsvorgehen orientiert sich an der „Grounded

⁴ Das Forschungsprojekt (FWF-Fördernummer P 16556-G04) läuft seit Oktober 2003 am Institut für Allgemeine Soziologie und Wirtschaftssoziologie an der Wirtschaftsuniversität Wien. Projektleiter ist Karl-Michael Brunner.

Theory“ (Glaser/ Strauss, 1967), einem Konzept, das auf die Entwicklung einer gegenstandsbezogenen Theorie ausgerichtet ist. Charakteristisch für dieses Vorgehen ist unter anderem, dass es keine Trennung von Erhebung und Auswertung gibt, sondern bereits im Laufe der Datenerhebung vorläufige Auswertungsschritte vorgenommen werden und in einem Wechselspiel von Erhebung und Auswertung ein sukzessiver Erkenntnisfortschritt stattfindet. Die Datenerhebung erfolgt mittels offener, qualitativer Interviews, die Auswertung der Interviews orientiert sich an einer Kombination verschiedener qualitativer Verfahren (z.B. Tiefenhermeneutik). Dabei werden sowohl vergleichende Fallanalysen erstellt als auch themenspezifische Auswertungen (z.B. Ernährung und Alltag; Ernährung und Beruf) vorgenommen. Ziel ist auch die Entwicklung einer datenbasierten Typologie von Ernährungspraktiken, die nach dem Ausmaß ihrer Nachhaltigkeit unterschieden und im Hinblick auf Einflussfaktoren vergleichend diskutiert werden. Diese Typologie ist aber zum jetzigen Zeitpunkt aufgrund der bisher einbezogenen Fälle allenfalls in Konturen sichtbar. Die in der Folge diskutierten ausgewählten Ergebnisse basieren auf zwei durchgeführten Erhebungs- und Auswertungsphasen und beziehen insgesamt 25 Interviews (14 Frauen und 11 Männer) in die Analyse ein.

Wir haben für die folgende Darstellung vier aus unserer Sicht für die Themenstellung dieses Beitrags interessante Bereiche ausgewählt, um Ausprägungen von Ernährungspraktiken, deren Determinanten und Veränderungen aufzuzeigen. Im Kontext von Ernährungswandel werden Anknüpfungspunkte und Hindernisse auf dem Weg zu einer nachhaltigen Ernährung aus Konsumperspektive aufgezeigt, wobei dies für den Bereich Ernährung und Alltag im entsprechenden Abschnitt, für die anderen Bereiche ausführlicher im letzten Teil des Beitrags (Abschnitt 6) vorgenommen wird.

5.1 Ernährung und Gender

Geschlechtsspezifische Unterschiede in Ernährungspraktiken werden in unterschiedlichsten Kontexten sichtbar: Symbolische Bedeutungen von Speisen und die Art ihres Verzehrs sind geschlechtsspezifisch codiert (z.B. männliches, kräftiges Fleischessen und weibliches, zurückhaltendes Salatessen). Männliche Orientierungspunkte beim Essen sind Sättigung und Genuss, weibliche dagegen Schlankheit und Gesundheit (Setzwein, 2004). Das Bild des aktiv-männlichen und der passiv-weiblichen Essenden wandelt sich, wenn Ernährungsverantwortlichkeiten ins Blickfeld geraten. Denn Ernährung ist einer jener Bereiche im Haushalt, der weitgehend unangetastet in weiblicher Hand liegt, und das trotz rapide gestiegener weiblicher Erwerbsbeteiligung. Während sich Frauen aktiv um das kulinarische und gesundheitliche Wohlergehen der Haushaltsmitglieder kümmern (müssen), treten Männer in erster Linie als „Verzehrer“ in Erscheinung. Die Rolle des Mannes in diesem Zusammenhang als rein passiv zu bezeichnen, würde aber seine reale Gestaltungsmacht beim Essen verschleiern. Der männliche Geschmack besitzt erheblichen Einfluss auf die Auswahl von Lebensmitteln und die Zubereitung von Speisen (Charles/Kerr, 1988; Murcott, 1993). Dabei offenbart „sich die Familienmahlzeit in verschiedener Hinsicht als Ausdruck patriarchaler Verhältnisse und als Ort, an dem sich diese innerhalb der Familie stets aufs Neue reproduzieren“ (Setzwein, 2004, 213).

Was bedeuten diese (vorläufig sehr allgemein gehaltenen) Befunde nun aber in Hinblick auf Nachhaltigkeit? Ergebnisse der Umweltforschung zeigen ganz allgemein, dass Frauen ein höheres Umweltbewusstsein und auch ein ausgeprägteres Umwelthandeln an den Tag legen (Franz-Balsen, 2002). Trotz oder gerade wegen ihrer verantwortungs- und umweltbewussten Einstellung und Handlungsweise werden Frauen häufig als alleinige oder hauptsächliche Adressatinnen der Umweltkommunikation betrachtet (Schultz, 2001). Auf Ernährung trifft dies besonders zu: Sie ist jenes haushaltsnahe Handlungsfeld, in dem die Differenzen zwischen Männern und Frauen im Umwelthandeln am stärksten ausgeprägt sind und gleichzeitig ist Ernährungsarbeit⁵ beinahe unangetastet Frauenarbeit (Weller et al., 2002; Weller, 2004). Auch bei Berücksichtigung von Milieuunterschieden zeigt sich, dass die Ernährung von Frauen stärker den Prinzipien der Nachhaltigkeit entspricht, als jene der Männer: Sie essen weniger Fleisch, mehr Obst und Gemüse sowie Bioprodukte und weisen eine stärkere saisonale Orientierung auf. Um die Unterschiede zwischen Ernährungspraktiken von Männern und Frauen verstehen zu können ist es wesentlich, Motivallianzen von Gesundheit, Körperbild und Umwelt zu bedenken. Eine Konsumstil-Studie zeigt, dass eine ganzheitliche Gesundheitsorientierung bei Frauen beinahe aller Konsumstiltypen eine mehr oder weniger starke Bedeutung hat (Empacher et al. 2002). Sogar bei den „jungen Desinteressierten“ weisen Frauen ein stärker ausgeprägtes Gesundheitsbewusstsein auf als Männer, obwohl geschlechtsspezifische Unterschiede innerhalb dieses Typs sonst kaum vorhanden sind. Auch andere Untersuchungen kommen zu dem Ergebnis, dass Frauen stärker auf ihre Ernährung achten und auch tendenziell besser über gesunde Ernährung Bescheid wissen (Setzwein, 2004). Was für Frauen als verantwortungsvolles Handeln gegenüber sich selbst und anderen positiv besetzt ist, erleben Männer eher als Schwäche und mangelnde Risikobereitschaft (Methfessel, 2004). Letztendlich sind eine Gesundheitsorientierung von Frauen und die Ausrichtung auf ein Schönheitsideal aber kaum voneinander zu trennen. Nicht überraschend ist restriktives Essen eng mit der Orientierung am weiblichen, schlanken Körperbild verbunden, während kräftiges, deftiges Essen als Ausdruck männlicher Stärke gilt. Dies spiegelt sich auch im Körpergewicht wider: In einer Wiener Untersuchung über Ernährung und Körperbewusstsein (Weiss, 1999) erweisen sich 24 Prozent der Frauen als untergewichtig, dagegen nur 6 Prozent der Männer. Darüber hinaus wünschen sich 28 Prozent der Frauen ein deutlich unter dem empfohlenen Body Maß Index liegendes Körpergewicht (Nur 4 Prozent der Männer äußern diesen Wunsch). Besonders deutlich zeigen sich die Unterschiede im Ernährungsverhalten in der Pubertät, da hier eine bewusste Positionierung als Frau bzw. Mann stattfindet und sich kulinarische Verhaltensweisen als geschlechtssinnstiftende Praktiken eignen (Prah/Setzwein, 1999)⁶. Nach einer Hamburger Studie über die Essgewohnheiten von SchülerInnen (Westenhöfer/Mattusch, 1999), haben bereits knapp 60 Prozent der über 15-jährigen Mädchen Erfahrungen mit Diäten gemacht, dagegen nur 10 Prozent der gleichaltrigen Buben.

Auch wenn eine gesundheitsorientierte Auseinandersetzung mit Essen positive Anknüpfungspunkte für nachhaltige Ernährungspraktiken aufweist (viel Obst und Gemüse, bewusstes und reflektiertes Essen etc.), so ist sie oft nur schwer von körperlich und sozial bedenklichen restriktiven Ernährungspraktiken abzugrenzen (Extremfall: Magersucht), denn hinter weiblicher Gesundheitsorientierung versteckt sich oft „Attraktivitätsorientierung“ (Setzwein, 2004).

⁵ Unter Ernährungsarbeit verstehen wir alle im Zusammenhang mit Ernährung stehenden Handlungen. Dazu zählen: Planung und Organisation, Lebensmittelbeschaffung (Einkauf, Eigenanbau, Lebensmittelweitergabe), Zubereitung von Lebensmitteln und Speisen, Darreichung von Essen, Abräumen, Reinigung, Müll (trennung). Die Betonung auf Arbeit verweist zusätzlich darauf, dass diese zu meist im Haushalt durchgeführten Tätigkeiten in unserer Gesellschaft unentgeltlich geleistet werden, oft von Frauen. Ernährungsarbeit kann als Teil von Haushaltsarbeit aufgefasst werden.

⁶ Bestimmte Lebensmittel und Speisen und die Art und Weise wie sie gegessen werden, sind symbolisch als typisch „männlich“ oder „weiblich“ aufgeladen (z.B.: leichte vegetarische Gerichte und zurückhaltendes, kontrolliertes Essen als typisch „weiblich“ und kräftiges Fleischessen sowie hoher Alkoholkonsum als typisch „männlich“). Mädchen und Buben versuchen in der Pubertät ihre „neu“ erworbene Geschlechtsidentität auszuprobieren, darzustellen und sich vom anderen Geschlecht abzugrenzen. Auch Ernährungspraktiken dienen dazu, Geschlechtsidentität zu erlangen.

5.1.1 Ernährung – Gender – Nachhaltigkeit: Empirische Befunde

Als wesentliche Bedingungen geschlechtsspezifischer Ernährungspraktiken konnten in der Projektarbeit bisher folgende Einflussfaktoren identifiziert werden: Ernährungskompetenz, grundlegende Ernährungsorientierungen von Männern und Frauen und die Übernahme von Ernährungsverantwortung.

Ernährungskompetenz

Ernährungskompetenzen sind zwischen den Geschlechtern sehr ungleich verteilt. Die Weitergabe des Wissens über Lebensmittel und die Zubereitung von Speisen erfolgt meist entlang weiblicher Familienlinien. Dabei ist die praktische (und zum Teil frühzeitig erzwungene) Einbindung in die familiäre Ernährungsarbeit insbesondere für Frauen der älteren Generation, wesentliche Quelle ihrer Kompetenz in Ernährungsfragen. Während ältere Frauen stärker eine aktiv geförderte „Ausbildung“ zu fürsorglich kochenden Hausfrauen erlebten, wurden jüngere Frauen weniger bewusst in diese Richtung gedrängt. Sie beschreiben vielmehr die Küche als einen Ort des Wohlfühlens, wo sie sich einiges von ihren Müttern oder Großmüttern abschauen konnten. Die befragten Männer hatten dagegen keine Identifikationsfiguren in der Küche. Insbesondere Männer aus Herkunftsfamilien mit traditionellen Rollenmustern erlebten die Küche als ausschließlich weiblichen Ort und beschränken in der Folge ihr Interesse am Essen vorwiegend auf das Einnehmen von Speisen, zumeist ohne sich über deren Inhalt mehr Gedanken zu machen, solange Quantität und Geschmack stimmen. Die Abwälzung von Ernährungsverantwortung scheint eine (nicht hinterfragte) Strategie dieser Männer zu sein, die nur durch starke biographische Einschnitte (z.B. Auszug aus dem Elternhaus, Trennung von der Partnerin etc.) oder durch erzwungene Verantwortungsübernahme (z.B. durch Alleinerzieherstatus) aufgegeben werden kann (vgl. dazu 5.3.).

Aber auch Männer können kochen. Wenn sie als Kinder berufstätiger Eltern schon frühzeitig zur Verantwortungsübernahme in Ernährungsangelegenheiten gezwungen waren, dann können sie im weiteren Lebensverlauf auf eine, im Vergleich mit anderen Männern, hohe Kochkompetenz zurückgreifen. Insgesamt braucht die weitere Beschäftigung mit Essen und Ernährung aber stärkere Anstöße von außen, beispielsweise von der Partnerin oder dem Freundeskreis. Spielte in der Herkunftsfamilie oder im Freundeskreis der Gourmetcharakter von Essen eine wichtige Rolle und genoss hohe Kochkompetenz besonderes Prestige, so zeigen auch männliche Befragte hohes Wissen über Lebensmittelqualität und die Zubereitung von Speisen, setzen dieses Wissen aber meist nur zu bestimmten Anlässen (als Hobbyköche) in die Praxis um.

Geschlechtsspezifische Ernährungsorientierungen

Wesentliche Unterschiede in den Ernährungsorientierungen zwischen Männern und Frauen betreffen deren Gesundheits- und Schlankheitsorientierung, die Orientierung am Sättigungswert von Speisen und – davon nicht unabhängig – die Orientierung an bestimmten Lebensmitteln („leichtes“ Obst und Gemüse versus „deftige“ Fleischspeisen). Die befragten Frauen weisen quer durch alle sozialen Milieus eine unterschiedlich ausgeprägte Gesundheitsorientierung auf,

die vielfach in Kombination mit einer Orientierung am weiblichen „schlanken“ Schönheitsideal auftritt und zum Teil auch von ihr dominiert wird (vgl. Abschnitt 5.4.). Ist letzteres der Fall, so sind die Ernährungspraktiken deutlich restriktiv geprägt. Dabei wollen ältere Frauen mit einem schlanken Äußeren stärker ihre Selbstkontrolle zur Schau stellen (in Abgrenzung zum „Sich-Gehen-Lassen“ übergewichtiger Frauen), während es jüngeren vor allem um ihre Attraktivität geht. Die Ernährungspraktiken sind gekennzeichnet durch Kalorienzählen, Reduktion von Fleisch, Fett und Zucker sowie Konzentration auf „leichte“ vegetarische Kost.

Steht die Gesundheitsorientierung im Vordergrund, so können eine eher funktional ausgerichtete Ernährung und eine ganzheitlich geprägte unterschieden werden. Insbesondere ältere Befragte mit Krankheitserfahrung sind geneigt, Ernährungsrichtlinien vertrauenswürdiger erscheinender Quellen (soziale Netzwerke, Institutionen, Medien und Werbung) umzusetzen, um das längerfristige „Funktionieren“ des Körpers sicherzustellen. Darüber hinaus ist die Naturbelassenheit von Lebensmitteln ein wichtiger Orientierungspunkt, der aber in sehr unterschiedlicher Weise interpretiert wird (unter „naturbelassen“ werden Bioprodukte genauso verstanden wie Produkte, die direkt vom Bauern bzw. aus dem Fachgeschäft stammen oder die eine möglichst geringe Verarbeitung aufweisen). Zum Teil besteht aber auch Offenheit gegenüber „Functional Food“, das einen direkten und unmittelbaren Gesundheitswert verspricht. Die Orientierung an ganzheitlichen Ernährungsphilosophien ist eher bei Frauen mit höherem Bildungsniveau üblich. Sie betten ihre Vorstellung einer gesunden Ernährung in einen weitläufigen Wertekomplex ein, der sich letztendlich auf die gesamte Lebensführung bezieht und das allgemeine Wohlbefinden steigern soll. Bei jüngeren Frauen liegen asiatische Ernährungsphilosophien, wie Makrobiotik oder Traditionelle Chinesische Medizin im Trend. Bewusstes Essen in Ruhe, nicht industriell verarbeitete Lebensmittel, das Beachten natürlicher Kreisläufe (Saison), die Präferenz für warmes Essen und zum Teil Produkte aus ökologischer Landwirtschaft sind einige Ankerpunkte ihrer Wertigkeiten.

In der Praxis werden die eben beschriebenen Gesundheitsorientierungen aber nur selten konsequent umgesetzt. Besondere soziale Esssituationen im Familien- und Freundeskreis sowie die bei jüngeren Frauen stärker ausgeprägte Spaß- und Erlebnisorientierung führen zu gesundheitlichen „Auszeiten“, in denen lust- und genussvolles Essen im Vordergrund steht. Insgesamt fühlen sich Frauen aber verantwortlich für ihre eigene Gesundheit und die anderer Haushaltsmitglieder und gleichen ihre „Auszeiten“ durch „gesundes“ Essen im Alltag aus. Dagegen haben für Männer Sättigung und spontane Lustbefriedigung beim alltäglichen Essen einen hohen Stellenwert. Dies trifft besonders für Männer zu, die in der Herkunftsfamilie eine traditionelle Rollenverteilung im Haushalt erlebten und keine alltägliche Verantwortung im Ernährungsbereich übernehmen. Diese Männer ernähren sich wenig nachhaltig, da sie einen sehr „deftigen“ fleischbetonten Essstil pflegen und Sättigung, Geschmack sowie preisliche Überlegungen alle weiteren möglichen Ernährungsdimensionen überdecken. Aber auch Männer mit nachhaltigen Ernährungspraktiken erklären „Gesundheit“ nur selten zur dominanten Ernährungsorientierung. Wenn Männer einen bewusst alternativen Lebensstil pflegen, zeigen sie sich sehr offen für Produkte aus biologischer Landwirtschaft und oft auch für eine vegetarische Ernährungsweise. Motive dafür sind Tierschutzaspekte sowie eine Boykothaltung gegenüber der konventionellen

(Fleisch)Produktion in der „industriellen“ Landwirtschaft. Letzteres ist auch überwiegend für die männlichen Befragten mit ausgeprägt traditioneller Wertorientierung sowie für Personen mit hohen Qualitätsstandards ein Argument, billigen Massenkonsum im Ernährungsbereich zu meiden. Sie setzen auf übersichtliche und nachvollziehbare Strukturen und meinen damit den „kleinen Bauern“, handwerkliche Produktionsmethoden sowie Distribution im Fachgeschäft oder am Markt. Im Übrigen neigen Männer dazu, ungesunde Ernährungspraktiken eher durch Sport als durch verändertes Essen auszugleichen.

Ernährungsverantwortung

Die Übernahme von Verantwortung in Ernährungsfragen ist geschlechtsspezifisch strukturiert. Grob umrissen lieferten auch unsere Interviews folgende Ergebnisse: Frauen übernehmen tägliche Ernährungsarbeit, Männer sind, wenn überhaupt, als „Hobbyköche“ am Wochenende oder zu besonderen Anlässen präsent. Die altruistische Orientierung, andere mit Essen zu versorgen und zu verwöhnen, und die Übernahme von Gesundheitsverantwortung für sich und andere, ist ein fast ausschließlich im weiblichen Lebenskontext anzutreffendes Phänomen. Einerseits verbinden Frauen - insbesondere ältere Frauen, die die Familienphase bereits durchlaufen haben - mit dem „Tun für andere“ oft einen wichtigen Sinn ihres Ernährungshandelns. Sorgen sie für sich allein, so soll es vor allem schnell und unkompliziert sein und gesundheitlichen bzw. körperformenden Ansprüchen genügen. „Gesundes Snacken“ erscheint in dieser Hinsicht gerade für allein lebende Frauen als ansprechende Ernährungsweise. Auf der anderen Seite setzt die fehlende Verantwortungsübernahme von Männern vor allem berufstätige Mütter oft massiv unter Druck. Mit der Aufgabe, Haushalt, Familie und Beruf zu vereinen, weitgehend allein gelassen, versuchen sie das Kochen möglichst unaufwändig zu gestalten. Diesbezügliche Strategien können, je nach Ernährungseinstellung, von einem stark routinisierten Kochstil mit möglichst gering verarbeiteten Lebensmitteln über die Haltbarmachung selbst gekochter Speisen (etwa durch Einfrieren) bis hin zur Integration unterschiedlichster Convenience-Produkte in den Kochalltag (z.B. Tiefkühlprodukte oder Fertiggerichte) reichen. Altruismus im Ernährungsbereich betrifft auch die Berücksichtigung der Geschmäcker im Haushalt. Dabei steht der Geschmack des Mannes zum Teil kombiniert mit Gesundheitsvorstellungen im Vordergrund: Durch das Kochen „seiner“ fleischorientierten Kost, kann „er“ wenigstens dazu bewogen werden, kein ungesundes „Junk Food“ zu essen. Die Ernährungspraktiken der Frauen sind dadurch häufig zweigeteilt: Versorgt Frau nur sich allein, steht fleischlose, fettarme und „gesunde“ beziehungsweise „schlanke“ Kost im Vordergrund, während mit der Familie bzw. mit dem Partner hauptsächlich Fleischgerichte gegessen werden. Letzteres empfinden auch viele Frauen als besonderen Genuss, für den sie manchmal ihrer durchdachten und restriktiven Ernährungsweise entfliehen. Frauen der jüngeren Generation bemühen sich oft um „Kompromissgerichte“, die beiderlei Vorlieben kombinieren.

Die Verantwortung für die Ernährung liegt v.a. in der älteren Generation stark in weiblicher Hand und wird unterschiedlich in die Praxis umgesetzt. Bei jüngeren Menschen sind gewisse Wandlungstendenzen bemerkbar: Frauen möchten neben partnerschaftlichen/familiären zunehmend auch berufliche/individuelle Lebensziele verwirklichen und Männer können nicht mehr mit der gleichen Selbstverständlichkeit den Großteil der Ernährungsarbeit auf ihre Partne-

rinnen abwälzen. Aber auch junge Männer zeigen nur dann ein stärkeres praktisches, alltägliches Engagement im Ernährungsbereich, wenn sie über diesbezügliche Kompetenzen verfügen und ein gewisser Druck auf ihnen lastet. Solch ein Druck kann eine „frische“ Beziehung sein, in der die Partnerin verwöhnt werden will, oder auch berufliche Verpflichtungen der Partnerin, die den (beruflich flexiblen) Mann zu verantwortungsvollem täglichen Ernährungshandeln für das gemeinsame Kind anhalten. Wo Männer im Alltag Verantwortung für die Ernährung übernehmen, setzen sie sich auch bewusster und reflektierter mit dem Thema Ernährung auseinander. Der Gesundheitswert von Speisen gewinnt an Bedeutung und es besteht eine höhere Offenheit gegenüber anderen Ernährungsthemen, wie beispielsweise Herkunft, Produktionsbedingungen und Qualität von Lebensmitteln.

Betrachtet man/Frau die Ernährungspraktiken der Befragten nach dem Ausmaß ihrer Nachhaltigkeit (Vgl. dazu Fußnote 1, S. 119), so ergibt sich aus Geschlechterperspektive folgendes Bild: Nicht nachhaltige Ernährungsgewohnheiten haben ausschließlich Männer, besonders jene aus traditionellen und weniger privilegierten sozialen Milieus. Im Bereich der sehr nachhaltigen Ernährung gibt es einen leichten Männerüberschuss, während Frauen vor allem den mittleren Bereich dominieren. Die Gründe dafür dürften darin liegen, dass Frauen im Allgemeinen bewusster und reflektierter in ihrem Essen bezogenen Handlungen agieren, was ein Abdriften in nicht/kaum nachhaltige Ernährungspraktiken weitgehend verhindert. Jene Männer aber, die sich Zeit ihres Lebens um ihre eigene Ernährung nicht gekümmert haben, sondern durch die Ernährungsarbeit von Frauen versorgt wurden, beschäftigen sich kaum mit Ernährungsfragen, die über Sättigung, Geschmack und Preis hinausgehen. Dort wo traditionelle Herkunft aber mit der Kritik an der modernen Massenproduktion einhergeht und Qualität von Lebensmitteln eine wesentliche Rolle spielt, können auch Männer einen bewusst-nachhaltigen Ernährungsstil praktizieren, allerdings weniger aus gesundheitlichen als aus moralischen Gründen. Ähnliches gilt für Männer aus dem „Alternativmilieu“, die ebenfalls dem modernen Massenkonsum skeptisch gegenüber stehen und sich darüber hinaus für ökologische Landwirtschaft und eine vegetarische Lebensweise besonders offen zeigen. Die „gesunde“ Unterstützung dieser Ernährungsausrichtung durch die Partnerin wirkt dabei in Richtung Nachhaltigkeit zusätzlich verstärkend. Dagegen passen sich gesundheitsorientierte Frauen, deren Partner einen eher „deftigen“ und fleischzentrierten Geschmack haben, oft „nach unten“ an. Frauen mit einer ausgeprägt nachhaltigen Ernährung – besonders jüngere – unterscheiden sich insofern von den Männern in diesem Feld und von anderen Frauen, als Gesundheit einen dominanten Faktor ihrer Ernährungsorientierung darstellt. Diese Orientierung basiert auf verschiedenen Ernährungsphilosophien, die auf ein allgemeines Wohlbefinden abzielen, und geht nicht mit restriktiven Gesundheits- und Körperbildern einher.

5.2 Ernährung und Alltag

Gesellschaftswandel und Ernährungswandel hängen zusammen (vgl. dazu Abschnitt 4). Beispielsweise lässt die Flexibilisierung der Arbeitsformen die Grenzen zwischen Berufsalltag und arbeitsfreier Zeit immer mehr verschwimmen und fordert den AkteurInnen ab, Essen, Kochen

und Lebensmittelbeschaffung so gut wie möglich in ihre alltägliche Tagesstrukturierung zu integrieren. Prahl/Setzwein (1999, 11) sprechen beispielsweise von einer „Entzeitlichung“ des Essens, d.h. zeitliche Festlegungen in Bezug auf das Essen lösen sich zunehmend auf. Das klassische Drei-Mahlzeiten-System mit Frühstück, Mittag- und Abendessen erodiert vor allem bei der jüngeren Generation. In Österreich ist dies jedoch noch nicht in dem Ausmaß der Fall, wie in anderen Ländern (BMLFUW, 2003). Auch Essenszeiten werden heute nicht mehr strikt eingehalten, sondern sind an Abläufe des Arbeits-, Familien- und Freizeitalltages angepasst. Wer unterwegs ist, kann sich jederzeit und allorts mit Nahrung versorgen. Die Verfügbarkeit an Zeit – dies zeigen unsere bisherigen Interviewanalysen deutlich – ist im Alltag der Individuen eine maßgebliche Determinante in Ernährungsangelegenheiten. Das Essen wird immer mehr den zeitlichen Ressourcen untergeordnet bzw. an zeitliche Strukturen angepasst. Die vielfältigen Angebote an Halbfertig-, Fertig- und Tiefkühlprodukten, die Vielzahl an Gastronomiebetrieben und außerhäuslichen Dienstleistungen in Form von Take-Away-Services oder Hauszuliefer-Diensten unterstützen diesen Trend und machen es dem Individuum heute um vieles einfacher, seine Essenszeiten individuell zu flexibilisieren. Aufgrund der unterschiedlichen Tagesstrukturierung einzelner Haushaltsmitglieder werden tägliche Tischgemeinschaften vermehrt reduziert bzw. am ehesten noch am Abend, am Wochenende oder zu diversen Anlässen wie Familienfesten und Feiertagen gelebt.

Zum Verständnis dieser Prozesse ist es notwendig, die ernährungsbezogenen Orientierungen, Motive und Strategien der AkteurInnen in deren Alltag eingebettet zu sehen (Hayn/Empacher, 2004). Im Folgenden werden drei alltagsbestimmende Faktoren aus dem Interviewmaterial untersucht: die Lebens- und Haushaltsformen, der Einfluss des Berufs und schließlich das Essen am Wochenende bzw. in der Freizeit.

Lebens-/Haushaltsformen

Die aktuelle Lebensform übt neben anderen soziodemografischen Faktoren wie Alter, Geschlecht, Bildung, Einkommen, Beruf etc. einen entscheidenden Einfluss auf die alltäglichen Ernährungspraktiken aus. Je nach Lebensform, die vom Single über Einelfternfamilien, Familien mit Kind(ern), Paaren ohne Kinder, getrennt lebenden Paaren („living apart together“) bis hin zu Wohngemeinschaften reichen kann, existieren unterschiedliche Strategien, was, wie und wann im Tagesverlauf gegessen wird, ob und wie gekocht wird und wer generell für die Aufgaben im Haushalt verantwortlich ist. Generell fällt auf, dass Essen gänzlich anders bewertet wird, je nachdem, ob es in Gesellschaft oder alleine konsumiert wird. In Gesellschaft gewinnen soziale Aspekte und Genuss eine weitaus höhere Wertschätzung.

Unsere bisherigen Ergebnisse zeigen, dass Singles⁷ über einen größeren Spielraum bei ihren Ernährungshandlungen verfügen als beispielsweise Paare oder Familien. Wesentlicher Grund ist, dass die Versorgungspflicht für andere und damit die Anpassung individueller Ernährungspraktiken an die Tages- und Zeitstrukturen der zu Versorgenden entfällt. Singles verfolgen in ihrem täglichen Ernährungshandeln zwei unterschiedliche Konzepte. In Phasen ohne Einbindung in ein soziales Netzwerk besitzt die Nahrungsaufnahme für viele primär einen funktionalen Charakter im Sinne von Sättigung. Befinden sich Singles jedoch in Gemeinschaft (z.B.

⁷ Der Begriff „Singles“ umfasst in diesem Kontext folgende Personengruppen:
1) Personen, die sich bewusst dafür entschieden haben, über einen längeren Zeitraum hinweg alleine zu leben oder seit längerem in keiner fixen Partnerschaft leben; 2) ältere alleinlebende Personen wie Witwer/Witwe; 3) Geschiedene; 4) kürzlich vom Partner/von der Partnerin getrennte sowie 5) Personen in Partnerschaft, die in getrennten Haushalten leben

im Freundeskreis, mit dem/der PartnerIn, bei Essenseinladungen oder Familienfesten), dann besitzen soziale und kommunikative Aspekte des Essens wie gemütliches Beisammensein, die Orientierung an den Anderen bei der Speisenauswahl oder der Wunsch, sich selbst und nahe stehenden Personen mit eigens zubereiteten Speisen eine Freude zu bereiten, einen besonders hohen Stellenwert. Weiters hat sich bisher gezeigt, dass Singles – unabhängig vom Alter – ihre Ernährungsverantwortung häufiger an außerhäusliche Instanzen abgeben. Die Palette reicht hierbei von häufigem Außer-Haus-Essen in Restaurants oder Kantinen über Fast-Food-Stätten und die Inanspruchnahme von Take-Away-Services bis hin zu regelmäßigen Essens-Besuchen bei der Herkunftsfamilie. Letzteres gilt eher für jüngere Singles. Diese Gruppe scheint auch häufig in ihrer alimentären Alltagsgestaltung überfordert, insbesondere dann, wenn eigenverantwortliches Handeln in der Ernährung im bisherigen Lebensverlauf noch kein Thema war.

Unter Nachhaltigkeitsgesichtspunkten lässt sich sagen, dass die pragmatisch-rationelle Ausrichtung und die Tendenz zur Reduktion von Essen auf bloße Nahrungsaufnahme im „Singlealltag“ eher nachhaltigkeithemmend wirken, weil dadurch schnelles und bequemes Kochen, unregelmäßiges Essen, Snacks und der Griff zu Convenience-Produkten leichter Einzug in den Ernährungsalltag finden. Andererseits fällt bei Alleinlebenden die Berücksichtigung der Bedürfnisse anderer Haushaltsmitglieder nicht ins Gewicht, was wiederum Chancen im Sinne von Nachhaltigkeit mit sich bringt.

Verglichen mit der Alltagsgestaltung von Singles ist bei Familien mit Kind(ern) der Tages- und Mahlzeitenrhythmus regelmäßiger und routinierter. Außerdem treten kindspezifische Ernährungsnormen stärker an den Tag, womit auch die Gesundheitsfrage im Zusammenhang mit Ernährung wichtiger werden kann. Aus der Orientierung an kindspezifischen Bedürfnissen resultieren eher fixere Essenszeiten, wobei das Frühstück und das warme Mittagessen als besonders wichtig eingestuft werden. Bei Familien mit mehreren Kindern gibt es aufgrund der bisherigen Auswertungen Hinweise, dass für die Ernährungsarbeit im Alltag sehr stark zeitlich-pragmatische Aspekte ausschlaggebend sind. Die hohe Personenanzahl im Haushalt und die unterschiedlichen Tagesabläufe der einzelnen Familienmitglieder (z.B. Schule, Kindergarten, Arbeitszeiten) erschweren der für Ernährungs- und Haushaltsarbeiten zuständigen Person die Haushaltsführung, wenn den individuellen Ernährungswünschen aller im gemeinsamen Haushalt lebenden Personen entsprochen werden soll. Erleichternde Strategien sind fixe Essenszeiten, an denen die einzelnen Familienmitglieder je nach Wunsch teilnehmen können oder das Kochen einfacher und zeitlich unaufwändiger Gerichte.

In Bezug auf die Ausweitung nachhaltiger Ernährungspraktiken kann gefolgert werden, dass sich eine starke zeitlich-pragmatische Grundorientierung hemmend auswirkt, sofern keine weiteren positiven Motivallianzen zum Tragen kommen. Aus Konsumstil-Studien ist jedoch bekannt, dass speziell Familien mit Kindern unter 6 Jahren zu jener Gruppe zählen, die besonderen Wert auf bewusste Ernährung legt und damit einhergehend auch sehr anschlussfähig für nachhaltige Ernährungspraktiken ist. Die „Durchorganisierte Öko-Familie“ (Empacher et al., 2002), in der beide Elternteile berufstätig sind und eine auf Gleichberechtigung basierende Familien- und Berufsorientierung gelebt wird, ist ein gutes Beispiel dafür, dass Zeitnot zwar einen hohen Grad an Abstimmung der Familienabläufe bedingt, nachhaltige Ernährungspraktiken

aber deshalb nicht auszuschließen sind. Bio-Convenience-Produkte haben aus diesem Grund vermutlich gute Absatzchancen. Partnerschaften erfordern ähnlich wie Familien mit Kind(ern) eine andere Form der zwischenmenschlichen Koordination und Kooperation als dies bei Alleinlebenden der Fall ist. Sie werden in den Abschnitten 5.1. und 5.3. genauer behandelt.

Mit dem Wechsel vom Berufsleben in die Pension fällt bei vielen Befragten vor allem der Faktor „Zeitverfügbarkeit“ als hemmende Barriere für die Gestaltung ihrer Ernährung weg. Zwar wird der persönliche Spielraum für die Umsetzung individueller Ernährungsvorlieben und -praktiken erweitert, dennoch orientieren sich viele der Befragten beim Essen an vorgegebenen Zeitstrukturen. Speziell für alleinlebende Pensionistinnen bilden soziale Netzwerke einen wesentlichen Bezugspunkt im Alltag. Sie bekochen etwa erwachsene Kinder, Verwandte und den Freundeskreis oder treffen sich mit diesen außer Haus zum Essen. Erwähnenswert ist weiters, dass es in dieser Lebensphase zu einer bewussteren Auseinandersetzung mit unterschiedlichen Aspekten der Ernährung (z.B. Lebensmittelqualität) kommen kann, besonders Gesundheit gewinnt stärker an Bedeutung.

Einerseits erscheint eine Veränderung in Richtung nachhaltiger Ernährungsweisen in dieser Altersgruppe eher schwierig, da sich tradierte Vorstellungen und Routinen als relativ resistent gegenüber Ernährungsumstellungen erweisen. So bevorzugen Ältere eher vertraute, geschmacklich besonders geschätzte Lebensmittel, essen weniger oder weiterhin gewohnte Mengen, obwohl sich der Nährstoffbedarf mit dem Alter verändert (Bayer et al., 1999). Es hat sich gezeigt, dass die Befragten nur jene Bereiche ihrer Ernährungsgewohnheiten geändert haben, die ihnen keine größeren Verhaltensänderungen abverlangen. Auch krankheitsbedingte Erfahrungen und mögliche negative gesundheitliche Konsequenzen bieten Anknüpfungspunkte. Unter Berücksichtigung gesamtgesellschaftlicher Veränderungstendenzen (Überalterung der Bevölkerung) sowie aktueller Daten aus dem Österreichischen Lebensmittelbericht, denen zufolge die Verwendung von Bio-Produkten bei den 50-70 Jährigen – verglichen mit 1996 – am meisten zugenommen hat (BMLFUW, 2003), dürften sich hier zukünftig weitere Potenziale für nachhaltige Ernährungsweisen auf tun.

Beruflicher Kontext

Der berufliche Kontext stellt einen zentralen Einflussfaktor in der kulinarischen Alltagsgestaltung dar. Bei Selbstständigen/FreiberuflerInnen zeigte sich, dass wechselnde oder flexible Arbeitszeiten zu einer stärkeren Auflösung von Wochentag-Wochenende-Unterschieden und zu einem fließenden Übergang zwischen Berufs- und Privatleben führt, wodurch die Essgewohnheiten mehr Kontinuität aufweisen als beispielsweise bei Personen mit weniger flexiblen, klassischen Arbeitsverhältnissen. Letztgenannte ernähren sich im beruflichen und privaten Kontext häufig unterschiedlich. Im Berufsalltag müssen oftmals Kompromisse in Ernährungsangelegenheiten eingegangen und persönliche Ernährungspraktiken an vorgegebene Zeitstrukturen wie betriebliche Pausenregelungen angepasst werden. Ist die Mittagspause zum Beispiel zeitlich eng begrenzt, ist der Griff zu Fast-Food-Produkten, kalten Speisen und Snacks wahrscheinlicher, oder es kommt zur Vergleichzeitigung von Essen und Arbeiten (Nebenher-Essen vor PC) oder zum gänzlichen Verzicht auf Nahrung. In arbeitsfreien Zeiten ist man dagegen bemüht, etwaige

berufsbedingte „Ernährungsünden“ zu kompensieren und nach eigenen Ernährungsvorstellungen entsprechend zu essen.

Auch der Arbeitsort beeinflusst die Essgewohnheiten: Die Möglichkeit der Heimarbeit erhöht die Wahrscheinlichkeit des Kochens und führt zu fixeren Mahlzeiten und einer geregelteren Tagesstrukturierung. Ist im Berufsalltag jedoch hohe Mobilität gefordert, wird regelmäßiges Essen schwieriger und der Griff zum Snack wahrscheinlicher.

Da ein großer Teil der Bevölkerung täglich eine oder mehrere Mahlzeiten außer Haus zu sich nimmt, kommt auch dem infrastrukturellen Angebot (z. B. Betriebsküchen) im Arbeitsumfeld eine wichtige Bedeutung zu. Bei entsprechendem Angebot werden Betriebsküchen regelmäßig frequentiert. Insbesondere (männliche) Singles nutzen diese Möglichkeiten zum Verzehr der täglichen Hauptmahlzeit, wobei günstige Mittagsmenüs auch in Hinblick auf die oftmals knappen zeitlichen Ressourcen positiv bewertet werden. Paare und Verheiratete nehmen die Hauptmahlzeit häufiger abends gemeinsam bzw. im Familienkreis zu sich.

Da die Umsetzung individueller Vorstellungen einer bewussten Ernährung im Berufsalltag schwerer zu realisieren ist, dürfte sich die Möglichkeit zur flexiblen Gestaltung von Arbeitszeit und Arbeitsort und der damit verbundene größere Spielraum im Umgang mit Essen und Ernährung positiv auf eine nachhaltige Ernährungsweise auswirken. Für beruflich weniger Flexible würde die Erweiterung des Angebots nachhaltiger Lebensmittel in Betriebsküchen, Restaurants, Gasthäusern sowie anderen außerhäuslichen Dienstleistungs-Betrieben nachhaltige Ernährungsweisen auch im Berufsalltag leichter umsetzbar machen.

Wochenende/Freizeit

Die bisherige Analyse hat aufgezeigt, dass der Bereich Ernährung sehr stark den jeweiligen beruflichen bzw. familiären Anforderungen untergeordnet wird. In arbeitsfreien Zeiten jedoch kommt dem Essen ein wesentlich höherer Stellenwert zu und persönliche Vorstellungen können leichter umgesetzt werden als im Berufsalltag. Am Wochenende steigt die Lust am Kochen, es wird aufwändiger gekocht und es finden sich zum Teil andere, auch qualitativ hochwertigere Zutaten auf dem Speiseplan als unter der Woche. Obwohl die Grenzen zwischen „Alltags-Küche“ und „Wochenend-Küche“ immer mehr verschwimmen, sind sie in bestimmten sozialen Milieus nach wie vor existent. Fleischgerichte sind, insbesondere bei traditionell orientierten Befragten, am Wochenende zentraler Bestandteil des Speiseplans. Neben dem Konsum besonderer Lebensmittel sind es vor allem Wertigkeiten wie „genussvoll und in Ruhe essen“, „sich Zeit nehmen“ und „gemeinsam mit anderen Haushaltsmitgliedern essen und kommunizieren“, denen in arbeitsfreien Zeiten besondere Aufmerksamkeit geschenkt wird. Charakteristisch für das Wochenende sind auch Freizeit-Aktivitäten, wodurch sich variable Ernährungspraktiken ergeben können (z. B. vermehrtes Außer-Haus-Essen, Mitnehmen von Speisen bei Ausflügen).

Da die AkteurInnen dem Essen, Einkaufen und Haushaltsagenden in der arbeitsfreien Zeit generell mehr Aufmerksamkeit und Zeit als unter der Woche schenken, ergeben sich daraus prinzipiell gute Voraussetzungen und Anknüpfungspunkte für nachhaltige Ernährungsstrategien. Dem steht allerdings die zunehmende (Auto-)Mobilisierung und Beschleunigung im Freizeitverhalten entgegen, was oft eine „Fast-Foodisierung“ zur Folge hat.

5.3 Die alimentäre Sozialisation – Ernährungsmodifikationen im Lebenslauf

Bisher hat die Ernährungsforschung ein weitgehend statisches Bild des Ernährungshandelns gezeichnet und ernährungsbiographische Veränderungen fast nicht berücksichtigt. Damit wird ignoriert, wie Ernährungspraktiken in unterschiedlichen Lebensphasen neu ausgehandelt und reproduziert werden. Heutzutage sind Lebensverläufe durch ein höheres Maß an Flexibilität – gewählt oder erzwungen – und Diskontinuität gekennzeichnet als noch vor 30 Jahren. Zum einen gehen Menschen in ihrem Leben wesentlich mehr Beziehungen ein als früher, es werden also mehr Beziehungen neu geformt und auch aufgelöst, zum anderen werden Arbeitsformen flexibler und veränderlicher. Umbrüche in den Lebensläufen werden häufiger und damit einhergehend, sind Menschen auch häufiger vor die Aufgabe gestellt, bisherige Ernährungsroutinen in Frage zu stellen und Ernährungsmuster und -stile neu auszuhandeln (Sobal et. al., 2002). Die lange vertretene Ansicht, dass Ernährungsmuster in der Kindheit geprägt und ein Leben lang praktiziert werden, kann vor dem Hintergrund der skizzierten Veränderungen nicht mehr aufrechterhalten werden.

Die Ernährungsbiographie nimmt in den Interviews einen breiten Raum ein. In diesem Abschnitt soll gefragt werden, wie und aus welchen Gründen sich das Ernährungshandeln während des Lebenslaufs verändert oder auch stabil bleibt. Biographisch bedingte Chancen und Restriktionen für nachhaltige Ernährung werden in der Schlussbetrachtung nochmals ausführlich diskutiert.

Die Bedeutung von Kindheitserfahrungen

Die Interviews zeigen, dass Erfahrungen in der Kindheit einen wesentlichen Einfluss darauf haben, ob sich nachhaltigkeitsförderliche oder -hinderliche Ernährungspraktiken herausbilden. So wird etwa deutlich, dass die Wertschätzung von Lebensmitteln und der respektvolle Umgang mit ihnen bereits in der Herkunftsfamilie vermittelt werden. Auch Vorstellungen einer geregelten Mahlzeitenfolge bzw. der Notwendigkeit einer warmen Mahlzeit am Tage stammen häufig aus der Kindheit und werden oft auch im Erwachsenenalter beibehalten. In vielen Fällen übt die Speisenwahl in der Herkunftsfamilie einen großen Einfluss auf spätere Nahrungsvorlieben aus: Dies kann sowohl den Fleischkonsum betreffen, als auch die Reduktion von Fleisch und Fett und die Bevorzugung von Gemüse. Es deutet einiges darauf hin, dass besonders in nicht-repressiven Herkunftsfamilien positive Ernährungserfahrungen gemacht werden, die später zumindest teilweise auch in die eigenen Ernährungsweisen übernommen werden. Liebe und Sorge im Zusammenhang mit Lebensmitteln in der Kindheit sowie ein positiv erlebtes Ambiente im Umgang mit Mahlzeiten, Kochen und Essen in der Herkunftsfamilie dürften einen hohen Stellenwert in der Weitergabe bestimmter ernährungskultureller Vorstellungen haben. Das scheint auch die „Bio-Sozialisation“ zu betreffen. Ein nicht-dogmatischer Umgang mit Lebensmitteln aus biologischem Anbau in der Herkunftsfamilie erhöht die Wahrscheinlichkeit, dass auch im Erwachsenenalter gegenüber „Bio“ eine offene Grundhaltung entwickelt wird. Doch auch negative kulinarische Erfahrungen in der Kindheit können ihre Spuren im Erwachsenenalter hinterlassen: Eintönige Gemüseahlzeiten in der Kindheit können zur Folge haben,

dass im späteren Leben Gemüse abgelehnt wird. Preisbewusstsein und aus der Erfahrung von Knappheit resultierende Sparsamkeits- und Vorratsmentalitäten sind weitere Aspekte, die aus der Kindheit in eigene Ernährungspraktiken hinein wirken. Die frühzeitige Heranführung an das Kochen und die eigenverantwortliche Zubereitung von Mahlzeiten zeigen positive Auswirkungen auf die Kochkompetenz im Erwachsenenalter. Generell kann gesagt werden, dass die ernährungsbezogenen Erfahrungen in der Herkunftsfamilie in mehreren Hinsichten relevant sein können: Sie können zur Herausbildung des Interesses an Ernährung beitragen, Wissen über gesunde Ernährung vermitteln und vor allem zur Entwicklung von Haushalts- und Kochkompetenz beitragen. Bestimmte einschneidende biographische Erfahrungen, wie die frühzeitige Konfrontation mit der Notwendigkeit von Selbstversorgung (zum Beispiel wegen einer berufstätigen Mutter), können die Notwendigkeit des Kochenlernen-Müssens auch beim allgemein weniger ernährungssensiblen Geschlecht nach sich ziehen (vgl. dazu 5.1.).

Biographische Umbruchphasen in der alimentären Sozialisation

Trotz vieler Kontinuitäten in der alimentären Sozialisation, die teilweise sogar über mehrere Generationen reichen können, sind Veränderungen der Ernährungspraktiken während des gesamten Lebenslaufs heutzutage wahrscheinlicher und zunehmend die „Normalität“. Statuspassagen im Lebenslauf sind oft verknüpft mit Neuorientierungen in den Ernährungspraktiken, wobei hier aber kein linearer Verlauf unterstellt werden soll, zeigen die Interviews doch auch „Rückumstellungen“. Nach Phasen ausgeprägter alimentärer Umorientierungen (z.B. in der Pubertät oder nach dem Auszug aus dem Elternhaus) können auch wieder Phasen eintreten, die von der partiellen Rückkehr zu früheren Ernährungsgewohnheiten geprägt sind. Die Pubertät ist eine typische alimentäre Umbruchsituation: Für viele InterviewpartnerInnen erwies sie sich als eine Zeit der Unbekümmertheit in Ernährungsangelegenheiten, in der Essen teilweise auf die Funktion der Nahrungsaufnahme reduziert wurde, insbesondere bei männlichen Jugendlichen. Auch der Auszug aus dem Elternhaus oder der Beginn einer Lehre bzw. eines Studiums erweisen sich als Übergangsphasen, die mit Veränderungen in der Ernährung einhergehen. Die mit diesen Übergängen oft gegebene Notwendigkeit der Übernahme von Ernährungsverantwortung stellt für unsere InterviewpartnerInnen in unterschiedlichem Ausmaß eine Herausforderung dar. Generell nimmt das Essen von Snacks und kalten Lebensmitteln in diesen Phasen zu bzw. nimmt die Bedeutung von Ernährung im Alltag ab. Außer-Haus-Essen gewinnt insbesondere für diejenigen an Bedeutung, die in ihrer Sozialisation keine Eigenverantwortung für Ernährung lernten, dies trifft vor allem auf Männer zu. Oft bleiben Menschen in solchen Übergangsphasen kulinarisch mit ihrer Herkunftsfamilie verbunden: Nahrungsmittelgaben können den Ablösungsprozess für beide Seiten erträglicher gestalten. Mütter übernehmen dabei weiterhin für ihre Kinder, insbesondere Söhne, die Ernährungsarbeit und versuchen die „infantile“ Erwartung ihrer am Wochenende in das Heim zurückkehrenden Kinder zu befriedigen, sie in diesen Tagen mit gutem Essen zu versorgen.

Für viele Menschen ist der Beginn einer Partnerschaft bzw. die Gründung eines gemeinsamen Haushalts ein wesentlicher Einschnitt in ihrer Biographie, auch in kulinarischer Hinsicht. Bei Beginn einer Partnerschaft gewinnt neben dem Essen als Nahrungsaufnahme

die emotionale und soziale Wertigkeit des Essens an Bedeutung. Das gemeinsame Essen wird zum Ausdruck von Liebe, Verbundenheit, Wertschätzung und Geselligkeit. Der Stellenwert des Essens erhöht sich, das Kochen und die Einnahme regelmäßiger Mahlzeiten werden wichtiger. Wie bereits ausgeführt (vgl. Abschnitt 5.1.), kann es dabei oft zu geschmacklichen Assimilationsprozessen kommen, bei denen Frauen in Partnerschaften und Familien ihre eigenen geschmacklichen Wünsche jenen der übrigen Familienmitglieder (Mann und Kinder) unterordnen. Neben Partnerschaft und Haushaltsgründung ist auch die Geburt von Kindern häufig ein markantes Ereignis, das erhöhte Aufmerksamkeit für Ernährungsfragen mit sich bringt oder auch veränderte Mahlzeitenrhythmen und -strukturen bewirkt. Der Konsum von Bio-Lebensmitteln kann dann an Bedeutung gewinnen.

Umbrüche im Lebenslauf und Schicksalsschläge (Scheidung, Tod des Partners, Unfall, Krankheit) gehen auch in ernährungsbezogener Hinsicht nicht spurlos an den Menschen vorüber, wobei hier zwei diametral entgegengesetzte Umorientierungen sichtbar wurden. Einerseits kann ein solcher Umbruch zu einem Wegfall der sozialen Bedeutung des Essens führen oder zu einem noch stärkeren Desinteresse an Ernährung. Andererseits sind solche Umbrüche aber auch Einfallstore für ein Reflektieren der eigenen Ernährungspraktiken und können mit Änderungen des Ernährungsbewusstseins verbunden sein. Männer können etwa scheidungsbedingt in den Alleinerzieherstatus kommen, was eine aktive Auseinandersetzung mit Agenden der Haushalts- und Ernährungsarbeit und Fragen gesunder Ernährung erforderlich macht. Krankheitserfahrungen – die insbesondere im höheren Lebensalter häufiger auftreten – sind oft der Beginn einer Ernährungsumstellung. So kann die Vermutung, dass bestimmte Krankheiten von einer falschen Ernährung verursacht wurden, zur Abänderung bisheriger Ernährungsgewohnheiten führen (z.B. zu einer Reduktion des Fleischkonsums und einer Intensivierung des Obst- und Gemüseverzehr), und auch geschmackliche Umorientierungen sind feststellbar. Zwar ist Geschmack in vielen Fällen nicht radikal veränderbar, jedoch sind Modifikationen innerhalb eines bestimmten Geschmacksspektrums durchaus möglich.

Der Kontakt mit anderen (Ess-)Kulturen hat ebenfalls Auswirkungen auf das Ernährungshandeln (zum Beispiel durch Geschäftsreisen, Urlaube, Aupair-Aufenthalte). Längere Auslandsaufenthalte können dazu führen, dass fremde Küchen den eigenen Geschmack erweitern und Rezepte der anderen Kultur ausprobiert werden. Wer im Ausland an Heimweh leidet, kann durch das Kochen und Essen eigener nationaltypischer Gerichte ein identitätsstiftendes Heimatgefühl in der Fremde entwickeln. Weitere einschneidende Ereignisse im alimentären Lebenslauf sind der Einstieg in das Berufsleben oder Veränderungen im beruflichen Status (vgl. dazu 5.2.).

5.4 Ernährung und Gesundheit

Gesundheit nimmt im Leben fast aller Menschen einen hohen Stellenwert ein, ihre Wertschätzung rangiert in der Bevölkerung an vorderster Stelle. Im Alltagsverständnis vieler KonsumentInnen ist der Zusammenhang von Gesundheit und Ernährung weitaus stärker miteinander verknüpft als jener von Umwelt und Ernährung (Hayn/Empacher, 2004). Auch beim Konsum von Bio-Lebensmitteln stehen gesundheitliche Motive klar an erster Stelle. Diese Produkte gel-

ten bei den KonsumentInnen allgemein als naturbelassen und deshalb als gesünder (Bruhn, 2001), während Umweltschutzgründe nur noch bei einem Teil der Bio-KonsumentInnen eine Rolle spielen (Isoe, 2003).

Seit dem Ende der 1970er Jahre hat sich in den industrialisierten Ländern ein Wandel im allgemeinen Gesundheitsverständnis vollzogen. Der Begriff „Gesundheit“ wird heute längst nicht mehr nur aus medizinischer Perspektive als „Abwesenheit von Krankheit“ verstanden, sondern zunehmend ganzheitlicher. Die berühmte Definition der Weltgesundheitsorganisation (WHO) bestimmt Gesundheit als Zustand des vollständigen körperlichen, seelischen und sozialen Wohlbefindens und nicht nur als Freisein von Krankheiten. Anstrengungen zum Schutz der Gesundheit dürfen sich demnach nicht in der Behandlung von Erkrankungen erschöpfen, sie müssen vor allem auf Prävention ausgerichtet sein. Im präventiven Ansatz wird auch die Eigenverantwortung des Individuums seiner Gesundheit gegenüber betont. Damit rückt der Alltag der Menschen stärker in den Mittelpunkt (Grossmann/Scala, 1996; WHO, 1986). Da sich individuelle Vorstellungen von Gesundheit auf Ernährungshandeln auswirken, müssen solche Gesundheitsbilder stärker beachtet werden, damit nachhaltige Ernährungspraktiken keine theoretischen Konstrukte bleiben, sondern im Leben der Menschen Alltagsrelevanz finden (Faltermajer et al., 1998).

Gesunde Ernährungsweise

In gesellschaftlichen und individuellen Gesundheitsleitbildern wird Ernährung als bedeutsamer Aspekt von Gesundheit wahrgenommen, was sich in einem gestiegenen Gesundheitsbewusstsein im Zusammenhang mit Ernährung ausdrückt (Hayn/Empacher, 2004). Eine Studie in Wien zeigte, dass für 56 Prozent der befragten Frauen und für 45 Prozent der befragten Männer eine gesunde und ausgewogene Ernährung persönlich wichtig ist, weitere 41 Prozent schätzen sie persönlich als eher wichtig ein (Weiss, 1999a; BMGF, 2004). Eine Tendenz in Richtung gesundheitsbewusste Ernährung zeigt sich auch in einer verstärkten Nachfrage nach als gesund apostrophierten Lebensmitteln. So ist in Österreich seit Jahren ein steigender Verbrauch von Obst und Gemüse, pflanzlichen Ölen und Fisch sowie ein rückläufiger Trend bei Eiern und Butter zu beobachten. Insgesamt ernährt sich die österreichische Bevölkerung jedoch noch immer sehr fett und traditionsbewusst. Fleisch und Fleischprodukte haben im Essensalltag der KonsumentInnen nach wie vor eine hohe Bedeutung, für einen Großteil der Bevölkerung gilt Fleisch als Kraftquelle und als wichtiger Bestandteil einer gesunden Ernährungsweise (BMLFUW, 2003; Elmadfa et al., 2003).

Wissenschaftliche Expertenempfehlungen im Hinblick auf eine gesunde Ernährungsweise sind im Allgemeinen allerdings weitgehend bekannt (Weiss, 1999; BMLFUW, 2003). Für die meisten Menschen zählt Fett inzwischen zum erklärten Feindbild (Brug/van Assema, 2001). Bei der Umsetzung dieser Empfehlungen im Alltag werden jedoch schnell Abstriche gemacht. Im Gegensatz zu ihrer Einstellung geben nur mehr rund 37 Prozent der befragten ÖsterreicherInnen an, sich im Alltag auch gesundheitsbewusst zu ernähren, wobei Frauen in allen betrachteten Altersgruppen größeren Wert auf gesunde Ernährung legen als Männer (BMGF, 2004). Am ehesten scheint noch ein warmes Essen am Tag realisierbar, bereits das tägliche

Obst- und Gemüseessen halten nur mehr weniger als die Hälfte der Befragten für einlösbar und nur ein Drittel glaubt an die Realisierbarkeit frisch zubereiteter Speisen (BMLFUW, 2003). Auch Maßnahmen mit primärpräventiven Zielsetzungen wie Informationskampagnen, die auf Risiken ungesunder Lebensweise und Ernährung hinweisen, erreichen viele Personen nicht. Strategien zur Veränderung von Ernährungspraktiken setzen in erster Linie auf die Vermittlung von Expertenwissen, dem die Alltagsrationalität von KonsumentInnen gegenübersteht (Hayn/Empacher, 2004).

Gesundheit und Gesellschaft hängen zusammen. Zwar äußert sich Gesundheit individuell, sie wird aber durch gesellschaftliche Faktoren (soziale, ökonomische, ökologische und kulturelle Lebensbedingungen) bestimmt (Hurrelmann, 1988). Die Grenze zwischen individuellen und gesellschaftlichen Bedeutungszuschreibungen von Gesundheit und Ernährung verläuft fließend und prozesshaft (Kolb, 2001). Dabei kann die Bandbreite und Komplexität dessen, was subjektiv unter Gesundheit und Ernährung verstanden wird, groß sein. Die Vorstellungen und Inhalte stehen meist in Relation zu Begriffen wie „Schlankheit“, „Krankheit“, „Wohlbefinden“, „Balance“, „Fitness“, „Natürlichkeit“ etc. Hayn und Empacher (2004) haben in einer qualitativen Untersuchung unterschiedliche Gesundheitsorientierungen identifiziert, die oftmals mit entsprechenden Körperbildern verknüpft sind und die individuelle Ernährungsweise deutlich beeinflussen. Sie unterscheiden zwischen einer ganzheitlichen, einer funktional-leistungsbezogenen, einer krankheitsbedingten und einer gewichtsbezogenen Gesundheitsorientierung sowie einer an Gesundheit desinteressierten Orientierung. Personen mit einer Wellness-Orientierung beispielsweise stufen sie zwischen einer ganzheitlichen und funktional-leistungsbezogenen Gesundheitsorientierung ein.

5.4.1 Gesundheitsorientierungen und Ernährung: Empirische Befunde

Unsere bisher ausgewerteten Interviews lassen fünf ernährungsbezogene Gesundheitsorientierungen erkennen, die das Spektrum an Möglichkeiten aufzeigen, wie subjektive Gesundheitsvorstellungen die alltäglichen Ernährungspraktiken prägen. Die Anknüpfungspunkte für eine nachhaltige Gestaltung von Ernährung können je nach Gesundheitsorientierung sehr unterschiedlich sein (vgl. Abschnitt 6). Da sich einzelne Orientierungen überschneiden, ist im Folgenden von idealtypischen Beschreibungen auszugehen.

Medizinisch-Physiologische Gesundheitsorientierung

Gesundheitliche Probleme und ein fortgeschrittenes Lebensalter führen zu einer verstärkten Beschäftigung mit Ernährungsfragen und Speisevorschriften. Unsere Ergebnisse zeigen – ähnlich wie in der Untersuchung von Hayn und Empacher (2004) – dass im Lebensverlauf erlebte Krankheitserfahrungen (z.B. Krebs, Gastritis) das individuelle Gesundheitsbewusstsein stärker auf der normativ-medizinischen Ebene prägen und diesem ein funktionales Körperbild zugrunde liegt. Personen mit einer medizinisch-physiologischen Gesundheitsorientierung verstehen die an Prävention orientierten Ernährungsempfehlungen (z.B. mehr Obst und Gemüse, mehr pflanzliche Lebensmittel, Vollkornprodukte, weniger Fleisch und Fett, Reduktion der Kalorien)

als Handlungsaufforderung. Die unmittelbar fühlbaren Auswirkungen ihrer meist chronischen Erkrankungen führen zu einer größeren Offenheit gegenüber medizinischen Expertenempfehlungen, sowie zu einer höheren Bereitschaft, bereits routinisierte Ernährungspraktiken im Rahmen der physiologischen Notwendigkeit zu verändern und zu kontrollieren. Gesundheitsbedingte „Diäten“ verändern aber auch die Wahrnehmung von Inhaltsstoffen grundlegend. Die vom Arzt entweder als den Körper schädigend (z.B. Cholesterin) oder den Körper gesund erhaltend (z.B. Vitamine, Mineralstoffe) eingestuften Lebensmittel(inhaltsstoffe) werden im Ernährungsalltag entweder eliminiert, substituiert (z.B. Butter durch Pflanzenmargarine) oder aktiv aufgenommen; gegenüber Supplementen, Tees oder funktionalen Lebensmitteln herrscht Offenheit.

Ganzheitliche Gesundheitsorientierung

Personen mit einer ganzheitlichen Gesundheitsorientierung streben nach Übereinstimmung zwischen Körper, Geist und Seele. Ihre Vorstellung von natürlicher Ernährung bezieht sich auf möglichst unveränderte und frische Lebensmittel sowie auf natürliche Wirkstoffe und den Geschmack von „naturreinen“ Lebensmitteln, Kräutern und Gewürzen. Aus diesem Grund finden Bio-Lebensmittel hier großen Zuspruch. Fertig- und Tiefkühlprodukte sowie in der Mikrowelle zubereitete Speisen gelten „energetisch“ als nicht wertvoll und werden nur in Ausnahmefällen gegessen.

In unseren Interviews konnten wir zwei unterschiedliche Ausprägungen dieser Gesundheitsorientierung beobachten: Eine, die stärker an „Natur und Moral“ anknüpft und eine, die ihre Vorstellungen eher mit „alternativmedizinischen“ Konzepten verbindet. Für Personen mit einem in „Natur und Moral“ verankerten Ernährungskonzept ist Gesundheit meist zweitrangig, sie wird aber als positiver Nebeneffekt (z.B. Vegetarismus) oder in Verbindung mit einem auf religiös-philosophischen Ideologien (z.B. Hildegard von Bingen, Kräuterpfarrer Weidinger) aufbauenden Natur-Menschenbild gesehen. Gesundheit wird hier mit Motiven wie Tierschutz, Umweltschutz oder Religion verbunden. Bei den „Alternativmedizinischen“ Gesundheitskonzepten (z.B. Makrobiotik, Traditionelle Chinesische Medizin, Bioenergetik, Fasten) ist eine mehr oder weniger stark ausgeprägte Kritik an der kurativen Schulmedizin und den ihr zugrunde liegenden Gesundheits- und Ernährungsschulen erkennbar. Verschiedene Lebensmittel werden als „Heilmittel“ zur Gesunderhaltung (z.B. Wasser mit Steinen) und bei Erkrankungen (z.B. Hauterkrankungen, Allergien) gesehen und eingesetzt. Häufig wird in der Praxis der Befragten alternativmedizinisches Wissen entkontextualisiert und mit eigenen spirituellen oder esoterischen Ansätzen kombiniert oder vereinfacht.

Körperbezogene Gesundheitsorientierung

Beim körperbezogenen Konzept sind Gesundheitsargumente eng gekoppelt an bestimmte Körpervorstellungen und/oder an das gesellschaftliche (weibliche) Schlankkeitsideal. Personen mit einer an Schlankkeitsnormen gebundenen Gesundheitsorientierung hegen einen stärkeren Wunsch zur Disziplinierung und Kontrolle des eigenen Körpers (z.B. Verzicht auf bestimmte Lebensmittel und Speisen), gepaart mit einem schlechten Gewissen bezüglich des eigenen Ernährungsverhaltens. Restriktive Ernährungsregeln steuern die Reduktion von „ungesunden“, lustbetonten Lebensmitteln wie Fleisch und Fett, Süßigkeiten und Naschereien und die Beto-

nung von „gesunden“ leichten Speisen mit Obst, Gemüse und Salaten. Eingeschränkte Zeitbudgets für das Essen oder fehlende Pausenregelungen im Arbeitskontext werden oftmals als positiv und unterstützend empfunden. Individuelle Gewichtsprobleme geben oft auch den Anstoß für eine zusätzliche Fitnessorientierung und einer damit verbundenen stärkeren Betonung einer gesunden Lebensweise. Regelmäßiger Sport wird zur Kompensation alltäglicher „Ernährungssünden“ eingesetzt.

Balancebezogene Gesundheitsorientierung

Dieser Gesundheitsorientierung liegt die Vorstellung zugrunde, dass eine einseitige Ernährung als ungesund gilt, während „ungesunde“ Ausnahmen kein Problem darstellen. Gesundes Ernährungshandeln wird in Balance gehalten, indem pragmatische und geschmackliche Kriterien stärker leitend sind als mögliche Gesundheitsrisiken. Diese Einstellung ermöglicht eine praktikable Handhabung des potentiellen Konflikts zwischen Lust und Vernunft. Doch die Auffassung von Balance ist individuell unterschiedlich. Generell handeln Personen mit diesem Gesundheitskonzept spontan und aus ihrem subjektiven Gefühl heraus, was aber oft mit traditionellen und gesundheitlichen Normvorstellungen (z.B. Regelmäßigkeit von Mahlzeiten, warmes Mittagessen, ausreichende Nährstoff- und Vitaminzufuhr) korreliert. Mögliche Konsequenzen sind beispielsweise, als problematisch angesehene Lebensmittel (z.B. Käse, Fleisch) zu reduzieren, aber nicht gänzlich vom Speiseplan zu streichen, ungesunde „Ausrutscher“ wie zum Beispiel Fast-Food-Essen oder Alkohol mit als gesünder eingestuften Lebensmitteln (z.B. frisches Obst und Gemüse) oder sportlichen Aktivitäten auszugleichen, kalte Speisen mit warmen Getränken positiv zu ergänzen oder kalte Snacks durch warmes Junk-Food zu ersetzen. Häufig ist ein prägender Einfluss von Werbeaussagen erkennbar (z.B. „gesunde“ Kinderlebensmittel). Diese wirken auch handlungsanleitend.

Fehlende Gesundheitsorientierung

Personen mit dieser Orientierung wollen von möglichen gesundheitsschädigenden Einflüssen nichts wissen und machen sich hinsichtlich ihrer Ernährung und ihrer Gesundheit wenig Gedanken. Wichtigste Essensauswahlkriterien sind große Portionen und Sattwerden. Gegessen wird, worauf gerade Lust besteht, großteils eine an Fleisch orientierte traditionelle Küche, die lediglich schmecken soll. Bei „schlechtem“ Gewissen werden kurzfristig Obst und Gemüse oder Salat als Komplement integriert, aber keine längerfristigen Veränderungen der Ernährungsweise vorgenommen. Um den Körper in Form zu halten, wird zu üppiges Essen durch Sport ausgeglichen.

6 Chancen, Hemmnisse und Voraussetzungen nachhaltiger Ernährungspraktiken

Welche Schlussfolgerungen hinsichtlich Chancen, Hemmnissen und Voraussetzungen für nachhaltige Ernährungspraktiken lassen sich aus den bisherigen Erkenntnissen ziehen?

Wir haben gesehen, dass Ernährungspraktiken geschlechtsspezifisch strukturiert sind und Männer und Frauen oft sehr unterschiedliche Anknüpfungspunkte aufweisen. Im Diskurs um nachhaltige Ernährung sind Frauen vielfach eine bevorzugte Zielgruppe. Dies erscheint auf

Grund unserer empirischen Befunde problematisch: Erstens sind Männer tendenziell die größeren „Ernährungssünder“ und zweitens besitzen sie im Haushalt erhebliche Gestaltungsmacht, auch wenn sie sich nur in geringem Umfang an der Ernährungsarbeit beteiligen. Drittens ist es wesentlich zu betonen, dass die Forderung nach ökologisch verantwortlicher Ernährungsarbeit mit traditionellen Rollenvorstellungen einhergehen kann. Die tägliche Zubereitung unbehandelter Lebensmittel erfordert einen zeitlichen Aufwand, welchem die reale Lebenssituation vieler Frauen entgegensteht: Wegen fehlender Unterstützung bei der alltäglichen Betreuung von Kindern und der Verrichtung von Haushaltstätigkeiten, stehen Frauen bei der Ernährungsarbeit zunehmend unter Rationalisierungsdruck, um berufliche und „private“ Anforderungen „unter einen Hut“ zu bekommen. „Win-Win-Strategien“ wären hier notwendig, die sowohl die Ökologisierung des Alltags- und Konsumverhaltens vorantreiben als auch die Gerechtigkeit zwischen den Geschlechtern fördern (Empacher et al., 2002). Unter diesem Blickwinkel ist der Griff zu Convenience-Produkten nicht nur eine ökologisch anzuprangernde Bequemlichkeitslösung, sondern auch eine Möglichkeit der rationellen Haushaltsführung. Die Entwicklung und größere Verfügbarkeit von ökologischen Convenience-Produkten wäre eine mögliche Win-Win-Strategie, die Förderung einer breiteren Beteiligung männlicher Haushaltsmitglieder an der Ernährungsarbeit eine andere. Denn die gemeinsame Zubereitung von Mahlzeiten schafft nicht nur partnerschaftliche bzw. familiäre Gemeinsamkeit, sondern fördert auch den kulinarischen Kompetenztransfer von Frauen zu Männern und von Eltern zu Kindern beiderlei Geschlechts.

Auch ernährungsbiographische Dimensionen sollten im Zusammenhang mit Veränderungsstrategien stärker beachtet werden. Wir haben gesehen, dass eine Offenheit für nachhaltige Ernährungspraktiken bereits in der Kindheit beginnt. Positive kulinarische Erfahrungen in der Herkunftsfamilie, die Vermittlung einer Wertschätzung für Lebensmittel, die frühe Übernahme von Ernährungsverantwortung (inklusive der Erwerb von Kochkompetenz) und ein ernährungs- und gesundheitsorientiertes Umfeld bieten gute Voraussetzungen für die Herausbildung einer Affinität für nachhaltige Ernährung. Weiter kann sich ein nicht-rigides Bio-Ambiente positiv auf den späteren Konsum von Lebensmitteln aus ökologischem Anbau auswirken. Unter dem Aspekt von Wendepunkten haben sich folgende biographische Einschnitte als förderlich für nachhaltige Ernährungspraktiken herauskristallisiert: Der Umstieg auf Vegetarismus, Krankheitserfahrungen sowie andere körperbezogene Wahrnehmungen (z.B. zu hohes Gewicht) können zu einer (partiellen) Umorientierung der Ernährungspraktiken führen. Aus männlicher Perspektive beinhaltet die Gründung eines gemeinsamen Haushalts positive Ansatzpunkte, da dies meist mit einer durch die Partnerin induzierten höheren Gesundheitsorientierung bzw. einer höheren Wertschätzung der sozial-kommunikativen Aspekte von Ernährung einher geht. Auch ein ernährungs- und gesundheitsorientiertes Umfeld im Freundeskreis kann sich positiv auswirken, da es hier zu kommunikativem Austausch und Feedbackprozessen kommen kann, die oftmals für die Weiterführung eines eingeschlagenen Ernährungswegs notwendig sind. Motivallianzen aus Genuss, Gesundheit, Ökologie und Tierschutz und die Praktizierung einer toleranten, egalitär angelegten Haushaltsführung bieten meist eine gute Basis für nachhaltige Ernährung. Generell senken biographische Umbrüche die Barrieren für nachhaltige Ernährungsweisen, da solche Umbrüche oft auch mit einer Sen-

sibilisierung für Ernährungsfragen verbunden sind und einem mehr oder weniger ausgeprägten Reflexiv-Werden der Ernährungspraktiken Vorschub leisten.

Im Unterschied zu einer durch Umbrüche gekennzeichneten Ernährungssozialisation scheint eine relativ stabil verlaufende weniger nachhaltigkeitsförderlich zu sein. Wenn die Möglichkeit zur Abwälzung der Ernährungsverantwortung an andere Personen oder Institutionen besteht bzw. kein Ernährungsinteresse oder -wissen im Laufe der alimentären Sozialisation entwickelt wird, bildet sich auch keine fruchtbare Basis für nachhaltige Ernährung. Hat sich die Gründung eines gemeinsamen Haushalts für Männer als nachhaltigkeitsförderlich erwiesen, so geht dies aus weiblicher Perspektive oft in die gegenteilige Richtung: Die Rücksichtnahme auf den Geschmack des Partners kann dazu führen, dass eine ursprünglich nachhaltige Orientierung der eigenen Ernährung reduziert oder aufgegeben wird und eine Anpassung an die weniger nachhaltige Ernährungsweise des Partners stattfindet.

Bildet sich im Lebenslauf keine Gesundheitsorientierung aus, dann ist die Herausbildung nachhaltiger Ernährungspraktiken eher unwahrscheinlich. Aber Gesundheit ist kein einheitlicher Begriff. Die Vielgestaltigkeit der individuellen Gesundheitsvorstellungen und der damit verbundenen Ernährungspraktiken stellt oft ein Problem für die Umsetzung gesundheits- und nachhaltigkeitsfördernder Maßnahmen dar, wenn diese sehr allgemein angelegt sind und für unterschiedliche Gruppierungen gelten sollen (Lettke et al., 1999). Unsere bisherigen Ergebnisse zeigen, dass verschiedenste Gesundheitsmotive Anknüpfungspunkte für nachhaltige Ernährung bieten. Personen mit einer medizinisch-physiologischen Gesundheitsorientierung reflektieren ihr Ernährungsverhalten und verstehen es als durchaus anders gestaltbar. Aufgrund ihrer Krankheitserfahrung suchen sie nach gesünderen Alternativen, die sie auch konsequent umsetzen, was oftmals zu einer dauerhaften Ernährungsumstellung führt. Die häufig von ExpertInnen ausgesprochenen an Prävention orientierten Ernährungsempfehlungen (z.B. mehr Obst und Gemüse, mehr pflanzliche Lebensmittel, Vollkornprodukte, weniger Fleisch und Fett, Reduktion der Kalorien) verstehen sie als Handlungsaufforderung, was im Hinblick auf nachhaltige Ernährungspraktiken positiv bewertet werden kann. Personen mit einer ganzheitlichen Ernährungsorientierung haben aufgrund ihrer Vorstellungen von einer natürlichen Ernährung mit viel Obst und Gemüse, wenig Fleisch und möglichst naturbelassenen, frischen Lebensmitteln sowie aufgrund ihrer kritischen Haltung gegenüber Fertig- und Tiefkühlprodukten und der Mikrowelle das Potenzial, sich verstärkt nachhaltig zu ernähren. Die Vorstellungen von Naturbelassenheit sind allerdings oft sehr weit gefasst. Die Unterscheidung zwischen Öko-Produkten und nicht verarbeiteten Produkten aus konventioneller Landwirtschaft wird von KonsumentInnen nicht immer klar gezogen (Hayn/Empacher, 2004). Die in „Natur und Moral“ verankerten Konzepte verknüpfen Gesundheit mit Bereichen wie Tierschutz, Umwelt und Religion und bieten auf dieser Ebene vor allem für Männer zusätzliche anschlussfähige Motivallianzen. Ambivalent im Hinblick auf Nachhaltigkeit zeigen sich die „Körperbezogene“ und die „Balancebezogene“ Gesundheitsorientierung. Bei einer starken Körperorientierung stehen oft weniger gesundheitliche Motive im Vordergrund, sondern mehr das gesellschaftliche (weibliche) Schlankheitsideal. Diese Orientierung kommt häufiger bei Frauen als bei Männern vor und ist in allen Altersklassen mit unterschiedlichem milieuspezifischem Background zu finden. Hinter der zwar prinzi-

piell wünschenswerten Reduktion von Fleisch, Fett und Süßem verbergen sich oftmals rigide Körperkontrollen mit restriktiven Ernährungsregeln, was aus sozialer Perspektive problematisch erscheint. Auch die balancebezogene Gesundheitsorientierung erweist sich unter Nachhaltigkeitsgesichtspunkten als ambivalent, da hier oftmals Schritte in Richtung Nachhaltigkeit mit Schritten in die gegenteilige Richtung kombiniert werden. Wenige Anschlussmöglichkeiten bestehen bei Personen mit fehlender Gesundheitsorientierung.

Es ist in diesem Rahmen nicht möglich, die Frage von Chancen und Hemmnissen nachhaltiger Ernährung umfassend zu beantworten. Die vier von uns gewählten Themenbereiche sollten aber verdeutlicht haben, welche Erkenntnisse sich aus einem alltagsorientierten, sozial- und kulturwissenschaftlichen Zugang für die nachhaltige Gestaltung von Ernährungspraktiken ziehen lassen. Strategien nachhaltiger Ernährung sollten aber nicht nur bei den KonsumentInnen ansetzen, sondern alle Teile des Ernährungssystems miteinbeziehen (Brunner, 2004). Produktion, Verarbeitung, Handel und KonsumentInnen sind gleichermaßen gefordert, an der Etablierung eines nachhaltigen Ernährungssystems mitzuwirken. Wege zu nachhaltiger Ernährung bedürfen aber auch eines politischen Gestaltungswillens und der entsprechenden Steuerung der Rahmenbedingungen durch die Politik.

Literaturverzeichnis

- Barlösius, E. (1999): *Soziologie des Essens*. Weinheim/ München: Juventa.
- Bayrt, O., Kutsch, T. und OHLY, H.P. (Hg.) (1999): *Ernährung und Gesellschaft*. Opladen: Leske+Budrich.
- Bourdieu, P. (1982): *Die feinen Unterschiede*. Frankfurt: Suhrkamp.
- Brug, J. und Van Assema, P. (2001): Beliefs about Fat. Why do we hold beliefs about fat and why and how do we study these beliefs? In: Frewer, L., Risvik, E. und Schifferstein, H. (Hg.): *Food, People and Society. A European Perspective of Consumers' Food Choices*. Berlin – Heidelberg: Springer, S. 39-52.
- Bruhn, M. (2001): *Die Nachfrage nach Bioprodukten. Eine Langzeitstudie unter besonderer Berücksichtigung von Verbrauchereinstellungen*. Frankfurt am Main, Wien et al.: Lang.
- Brunner, K.-M. (2002): *Menüs mit Zukunft: Wie Nachhaltigkeit auf den Teller kommt oder die schwierigen Wege zur gesellschaftlichen Verankerung einer nachhaltigen Ernährungskultur*. In: Scherhorn, G. und Weber, C. (Hg.): *Nachhaltiger Konsum*. München: oekom, S. 257-267.
- Brunner, K.-M. (2004): *Kann eine ökologische Wende in der Landwirtschaft auf die KonsumentInnen zählen? Ernährungssoziologische Überlegungen mit Blick auf den kulinarischen Alltag*. In: Serbser, W./ Inhetveen, H. und Reusswig, F. (Hg.): *Land – Natur – Konsum. Bilder und Konzeptionen im humanökologischen Diskurs*. München: oekom, S. 310-329.
- Brunner, K.-M. (2005): *Konsumprozesse im alimentären Alltag: Die Herausforderung Nachhaltigkeit*. In: Brunner, K.-M. und Schönberger, G. U. (Hg.): *Ernährung und Nachhaltigkeit. Produktion - Handel - Konsum*. Frankfurt/ New York: Campus (im Erscheinen)
- Brunner R, K.-M. und SCHÖNBERGER, G. U. (Hg.) (2005): *Ernährung und Nachhaltigkeit. Produktion - Handel - Konsum*. Frankfurt/ New York: Campus (im Erscheinen)
- BMGF (Bundesministerium für Gesundheit und Frauen) (2004): *Gesundheit und Krankheit in Österreich. Gesundheitsbericht Österreich 2004*. <http://bmgf.cms.apa.at/cms/site/> [16.01.2005]
- BMLFUW (Bundesministerium für Land- u. Forstwirtschaft, Umwelt, Wasser) (2003): *2. Lebensmittelbericht Österreich: Die Entwicklung des Lebensmittelsektors von 1995 bis 2002*. Wien.
- Charles, N. und Kerr, M. (1988): *Women, Food and Families*. Manchester: MUP.
- Döcker, U., Kloimüller, I., Landsteiner, G., Nohel, C., Payer, H., Rützler, H., Sieder, R. und Stocker, K. (1994): *Fetter, Schwerer, Schneller, Mehr. Mythen und Fakten vom Essen und Trinken*. Wien: IKUS.
- Douglas, M. (1998): *Coded messages*. In: Griffiths, S. und Wallace, J. (Hg.): *Consuming Passions. Food in the age of anxiety*. Manchester: Mandolin, S. 103-110.
- Elmadfa, I., Freisling, H., König, J., et al. (2003): *Österreichischer Ernährungsbericht 2003*. 1. Auflage, Wien.
- Empacher, C., Hayn, D., Schubert, S. und Schultz, I. (2002): *Die Bedeutung des Geschlechtsrollenwandel s*. In: Umweltbundesamt (Hg.): *Nachhaltige Konsummuster*. Berlin: Erich Schmidt, S. 182-214.
- Faltermaier, T., Kühnlein, I. und Burda-Viering ,G. M. (1998): *Gesundheit im Alltag: Laienkompetenz in Gesundheitshandeln und Gesundheitsförderung*. München/Weinheim: Juventa.

- Feichtinger, E. (1998): Armut und Ernährung – Eine Literaturübersicht. In: Köhler, B.M. und Feichtinger, E. (Hg.): Annotierte Bibliographie Armut und Ernährung. Berlin: ed. Sigma, S. 21-60.
- Franz-Balsen, A. (2002): Nachhaltigkeit und ‚Gender‘. In: Umweltbundesamt (Hg.): Perspektiven für die Verankerung des Nachhaltigkeitsbildes in der Umweltkommunikation. Chancen, Barrieren und Potenziale der Sozialwissenschaften. Berlin: Erich Schmidt, S. 188-212.
- Glaser, B., Strauss, A. (1967): The discovery of grounded theory: Strategies for qualitative research. New York et al.: Aldine de Gruyter.
- Grossmann, R. und Scala, K. (1996): Gesundheit durch Projekte fördern. Ein Konzept zur Gesundheitsförderung durch Organisationsentwicklung und Projektmanagement. Weinheim/ München: Juventa.
- Hauff, V. (Hg.) (1987): Unsere gemeinsame Zukunft. Der Brundtlandbericht der Weltkommission für Umwelt und Entwicklung. Greven: Eggenkamp.
- Hayn, D. und Empacher, C. (2004): Ernährungsleitbilder und Alltag. In: Hayn, D. und Empacher, C. (Hg.): Ernährung anders gestalten: Leitbilder für eine Ernährungswende. München: oekom, S. 40-50.
- Hurrelmann, K. (1988): Sozialisation und Gesundheit: somatische, psychische und soziale Risikofaktoren im Lebenslauf. Weinheim/ München: Juventa.
- Institut für Sozialökologische Forschung (ISOE) (2003): Zielgruppen für den Bio-Lebensmittelmarkt. Eine Studie des Instituts für sozial-ökologische Forschung. Frankfurt am Main.
- Kolb, B. (2001): Fotobefragung. Bilder zur Gesundheit. Dissertation an der Fakultät für Human- und Sozialwissenschaften der Universität Wien.
- Lettke, F., Eirnbter, W.H., Hahn, A., Hennes, C. und Rüdiger, J. (1999): Krankheit und Gesellschaft. Zur Bedeutung von Krankheitsbildern und Gesundheitsvorstellungen für die Prävention. Konstanz: UVK.
- Lueger, M. (2000): Grundlagen qualitativer Feldforschung: Methodologie, Organisierung, Materialanalyse. Wien: WUV.
- Lutzenberger, J. und Gottwald, F.-T. (1999): Ernährung in der Wissensgesellschaft. Vision: Informiert essen. Frankfurt/ New York: Campus.
- MacClancy, J. (1997): Gaumenkitzel. Frankfurt: Fischer.
- Methfessel, B. (2004): Ernährungsleitbilder und Geschlecht. In: Hayn, D. und Empacher, C. (Hg.): Ernährung anders gestalten: Leitbilder für eine Ernährungswende. München: oekom, S. 31-39.
- Meyer, R. (2000): Nachhaltigkeit und Ernährung. TAB-Brief, August 2000, Nr. 18, S. 7-16.
- Michaelis, L. und Lorek, S. (2004): Consumption and the environment in Europe. Trends and futures. Kopenhagen: Danish Environmental Protection Agency.
- Mintz, S. W. (1993): The changing role of food in the study of consumption. In: Brewer, J. und Porter, R. (Hg.): Consumption and the world of goods. London/ New York: Routledge, S. 261-273.
- Murcott, A. (1993): Kochen, Planung und Essen zu Hause: Männer, Frauen und Ernährung. Österreichische Zeitschrift für Soziologie, 18 Jg., Heft 4, S. 19-28.
- Neumann, G., Wierlacher, A. und Wild, R. (Hg.) (2001): Essen und Lebensqualität. Natur- und kulturwissenschaftliche Perspektiven. Frankfurt/ New York: Campus.
- Payer, H. und Schmatzberger, A. (2000): Lebensmittelwirtschaft und nachhaltige Entwicklung. Strukturwandel, Problemfelder und Erfolgspotenziale zwischen Fast Food und Slow Food – Eine Bestandsaufnahme für Österreich. Manuskript, Wien.

- Penker, M. und Payer, H. (2005): Lebensmittel im Widerspruch zwischen regionaler Herkunft und globaler Verfügbarkeit. In: Brunner, K.-M. und Schönberger, G. U. (Hg.) (2005): Ernährung und Nachhaltigkeit. Produktion - Handel - Konsum. Frankfurt/ New York: Campus (im Erscheinen)
- Prahl, H.W. und Setzwein, M. (1999): Soziologie der Ernährung. Opladen: Leske und Budrich.
- Redclift, M. (1996): Wasted. Counting the Costs of Global Global Consumption. London: Earthscan.
- Rozin, P. (1999): Food is fundamental, fun, frightening, and far-reaching. *Social Research*, Vol. 66, No. 1, S. 9-30.
- Schäfer, M. (2002): Die täglichen Mühen der Ebene – von Ansprüchen und Widersprüchen nachhaltigen Konsumverhaltens. In: Scherhorn, G. und Weber, C. (Hg.): Nachhaltiger Konsum. München: oekom, S. 63-71
- Schultz, I. (2001): Umwelt- und Geschlechterforschung: eine notwendige Übersetzungsarbeit. In: Nebelung, A., Pofel, A. und Schultz, I. (Hg.): Geschlechterverhältnisse – Naturverhältnisse: Feministische Auseinandersetzungen und Perspektiven der Umweltsoziologie. Opladen: Leske+Budrich, S. 25-51.
- Setzwein, m. (2004): Ernährung – Körper – Geschlecht: Zur sozialen Konstruktion von Geschlecht im kulinarischen Kontext. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften.
- Sobal, J., Bove C. F. und Rauschenberg, B. S. (2002): Commensal careers at entry into marriage: Establishing commensal units and managing commensal circles. In: *The Sociological Review*, Vol. 50, 3, S. 378-397.
- Spangenberg, J.H. und Lorek, S. (2002): Lebensqualität, Konsum und Umwelt: Intelligente Lösungen statt unnötiger Gegensätze. Köln/Overath, Juli 2002 (Eine Studie der Friedrich Ebert Stiftung).
- Umweltbundesamt (2002): Nachhaltige Entwicklung in Deutschland. Die Zukunft dauerhaft umweltgerecht gestalten. Berlin: Erich Schmidt.
- Warde, A. (1997): Consumption, Food and Taste. *Culinary Antinomies and Commodity Culture*. London et al.: Sage.
- Weiss, B. (1999): Wiener Frauenbarometer: Ernährung und Körperbewusstsein. Institut für empirische Sozialforschung. Im Auftrag des Frauenbüro Wien MA 57.
- WEISS B. (1999a): Wiener Frauenbarometer. Wellness, Ernährung und Diät. Institut für empirische Sozialforschung. Im Auftrag des Frauenbüro Wien MA 57. http://www.ifes.at/upload/1043092212_99312ber.pdf [16.01.2005]
- Weller, I. (2004): Nachhaltigkeit und Gender: Neue Perspektiven für die Gestaltung und Nutzung von Produkten. München: oekom.
- Weller, I., Hayn, D. und Schultz, I. (2002): Geschlechterverhältnisse, nachhaltige Konsummuster und Umweltbelastungen. In: Balzer, I. und Wächter, M. (Hg.): Sozial-ökologische Forschung. München: oekom, S. 431-452.
- Westenhöfer, J. und Mattusch, K. (1999): Ernährungsverhalten von Schülern. <http://www.westenhoefer.de/schule/abschlussbericht.pdf> [17.01.2005]
- WORLD HEALTH ORGANIZATION (1986): Ottawa-Charta zur Gesundheitsförderung. <http://www.who.int/about/definition/en/> [16.01.2005]
- Zingerle, A. (1997): Identitätsbildung bei Tische. In: Teuteberg, H.J., Neumann, G. und Wierlacher, A. (Hg.): Essen und kulturelle Identität. Berlin: Akademie Verlag, S. 69-86.

Anschrift der VerfasserInnen

Mag. Dr. Karl-Michael Brunner, eMail: Karl-Michael.Brunner@wu-wien.ac.at
Mag.a Sonja Geyer eMail: Sonja.Geyer@wu-wien.ac.at
Mag.a Marie Jelenko eMail: Marie.Jelenko@wu-wien.ac.at
Mag.a Walpurga Weiss eMail: Walpurga.Weiss@wu-wien.ac.at
Institut für Allgemeine Soziologie und Wirtschaftssoziologie
Wirtschaftsuniversität Wien
1090 Wien, Augasse 2-6
Tel.: +43 1 31336 4737 (4775)

Essen und Arbeiten: Ein gestörtes Verhältnis

Bernhard Heindl

Inhaltsverzeichnis

Zusammenfassung

Literaturverzeichnis

Zusammenfassung

Arbeiten und Essen gehören zu den unverrückbaren Eckpfeilern und Grundrechten der menschlichen Existenz. Allerdings ist das Verhältnis zu diesen beiden Bedingungen unseres Lebens auf Erden in der Industriegesellschaft massiv gestört. Mein Essay versucht die Gründe dafür im dunklen Kapitel der abendländischen Leibfeindlichkeit aufzuspüren und dessen Wurzeln im Herrschaftsverhältnis zwischen Körper und Geist bis zu den Griechen zurück zu verfolgen. Dabei wird die zukunftsweisende Vision der westlichen Welt in Frage gestellt, worin man die Schattenseiten unserer *conditio humana* mit der Utopie vom „Ende der Arbeit“ verdrängt und das möglichst automatische Produzieren und Konsumieren von Fertiggerichten für einen Fortschritt der Menschheit auf dem Weg ins mythisch verklärte Schlaraffenland eines neuen Goldenen Zeitalters hält.

Schlagworte:

Arbeiten – Essen – Leben – Sterben.

Das Arbeiten ist wie das Konsumieren primär ein verzehrender Prozess
in dem Materie nicht verwandelt, sondern zerstört wird,
und die Gestalt, die die Arbeit ihrem „Material“ aufprägt,
ist nur die Präparierung für die bevorstehende Vernichtung.
Hannah Arendt (Vita activa, Kap. 13.)

Die spise die get eime durch fleisch und blut und marg und gebeine,
und daz treit sich alzumals wider zu und wurt verzert mit der arbeit
Tauler (Predigten, 30. V.)

Man kommt einem Gedanken auf die Spur, wenn es gelingt, seine Fährte zu wittern. Dafür ist das Rümpfen der Nase keine schlechte Voraussetzung. Sie wird geschaffen, wenn man nicht davor zurückscheut, die große Peinlichkeit anzusprechen, die das beliebte Gerede über kulinarische Genüsse am liebsten verschweigt.

Dieses Tabu wird von John Bergers kleiner Geschichte „Eine Fuhr Scheiße“ verletzt. Der Titel weist auf die Arbeit hin, die ihm das Essen beschert. Denn der inzwischen 78-jährige lebt fernab aller Kanalisation, in einem kleinen Dorf der Haute Savoie, und muss sich daher den stinkenden Dreck, den er selber verursacht, auch selber wieder vom Halse schaffen. Der Kot wird einmal im Jahr ausgehoben und vom Haus weg in eine nahegelegene Grube gekarrt. Der Autor erklärt, dass der Mai dafür die richtige Jahreszeit sei. Da wären die von allem Verwesenden angelockten Fliegen noch nicht unterwegs, während der Flieder schon seinen betäubenden Duft verströme.

Dem Bericht über die unangenehme Aufgabe ist folgende Bemerkung vorangestellt: „In einem seiner Bücher verwirft Milan Kundera die Vorstellung eines lebendigen Gottes, denn kein Gott, so seine Überlegung, hätte ein Leben ersonnen, in dem es nötig wäre zu scheißen. Die Art und Weise, wie Kundera dies vertritt, läßt vermuten, dass es sich um mehr als einen bloßen Witz handelt. Er bringt eine tiefe Kränkung zum Ausdruck. Und eine solche Kränkung ist typisch elitär. Sie verwandelt einen natürlichen Widerwillen in eine moralische Empörung“ (Berger 1993, S. 39).

Darin kommt eine lange Geschichte zum Vorschein. Sie beginnt bei den Griechen, wird von der Gnosis verschärft und mündet im Kanon des christlichen Glaubens, wie er von den Kirchenvätern geprägt worden ist. Deren Bemühungen umkreisen die gleichsam virtuelle Idee, die den Leib von der Seele vollkommen trennt. Das Ergebnis ist ein zermürender Konflikt mit der Realität. Darin empören sich die Abendländer über ihre eigene Leibhaftigkeit und rebellieren gegen einen Körper, der unerbittlich fordert, was er zum Leben braucht. Die Entrüstung darüber ist umso größer, als dadurch das Selbstbewußtsein der Herren der Schöpfung (ihr Eigendünkel) empfindlich verletzt wird und sie in die Verlegenheit kommen, weder mit ihrem Körper einverstanden noch sich auf Erden seiner entledigen zu können. Sie werden, solange sie leben, mit ihren Eingeweiden nicht fertig. Das Knurren ihres Bauches lässt sie erschauern, denn seine tyrannische Gewalt hat schon viele zu Boden gezwungen. Weder kommen die

Begeisterten um die dunklen Umtriebe ihres Inneren herum, noch über den eklatanten Verfall ihres Äußeren hinweg. Solche Vorgänge kränken das überhebliche Selbstbewußtsein, dessen Wille zur Freiheit durch die erzwungene Anerkennung jener Oberhoheit gebrochen wird, worin die Macht der Natur unseren Körper überwältigt. Unter ihrer Herrschaft genießen wir die Gunst, eine Weile am Leben zu bleiben und währenddessen dem Tode entgegenzugehen. Auf dem Weg zu ihm bringt uns der Körper ans Ziel, als ein mit Freude und Leid beseeltes Gefährt, das derart fragil und anspruchsvoll ist, dass wir unaufhörlich alle Hände voll zu tun haben, unsere Überfuhr vom Anfang bis zum Ende glücklich zu bestehen.

Dieses Bild vom Körper als „Transportmittel“ der Seele hat Platon im ‚Timaios‘ (69 d) geprägt. Der Dialog erklärt, wie alles in der Welt zu dem geworden ist, was es ist und wozu es gut sein soll. Im Zuge dessen wird auch erörtert, wie die Menschen zu einem Körper kamen: „Nachdem sie den unsterblichen Ursprung ihrer Seele erhalten hatten, drechselten sie [die Kräfte der Natur] darum herum den sterblichen Körper, den sie ihr gaben, um ihr als Vehikel (óchema) zu dienen“ (Platon 1990, Bd. 7, S. 143). Mit diesem fahrbaren Untersatz schiffte sie durch die Wogen der Welt und hält darin nur Kurs, wenn der Verstand richtig zu steuern versteht und in allen wetterwendischen Turbulenzen des Lebens das Ruder fest in der Hand hat. Dazu muß er nicht nur den äußeren Stürmen trotzen, sondern auch der Gefahren Herr werden, die im Inneren des bauchigen Gefährts wühlen und darin im Laufe des Lebens ständig für Unruhe sorgen. Die mächtigsten dieser leibhaftigen Widersacher jeglicher Vernunft sind für Platon folgende „ebenso furchtbaren wie unentbehrlichen Leidenschaften: vor allem die Lust, die der größte Köder ist für das Schlechte, ferner die Schmerzen, die die Flucht vor allem ergreifen, was gut ist, sodann Dreistigkeit und Furcht, beides törichte Ratgeber, und dazu noch der schwierig zu besänftigende Zorn sowie eine Hoffnung, die uns sehr gut in die Irre führt“ (Platon 1990, Bd. 7, S. 143).

Solche gewaltigen Kräfte dürfen nicht über die Vernunft das Zepter schwingen und durch ihr heillooses Treiben die dadurch Verwirrten ins Verderben führen. Deshalb muss das „schwache Fleisch“ in den Dienst eines „starken Geistes“ gestellt werden. Von dessen Fürsorge überwältigt, soll der ständig zu fütternde Diener die eigenen Ansprüche auf ein Minimum beschränken und den Anweisungen der Vernunft gehorchen. Sie erwartet von ihrem Untertan, dass er bestens trainiert, in tadellos jugendlicher Erscheinung, unauffällig zum Gebrauch bereit steht und sich bis zum Ende seines Lebens möglichst wenig über irgendwelche Leiden beschwert.

Dieses Herrschaftsverhältnis zwischen Körper und Geist wurde von den griechischen Philosophen errichtet und später im allgemeinen Bewusstsein des Abendlandes verankert. Die Renaissance hat das antike Gedankengebäude nur renoviert. Ebenso wenig wurde die weitverzweigte Konstruktion von der Aufklärung zum Einsturz gebracht. Auf ihrem Fundament basiert unser Denken bis heute. Es wäre ein Fehler zu glauben, die modernen Wissenschaften hätten mit den metaphysischen Fragestellungen der Vergangenheit nichts mehr zu tun. Sie machen nur einen weiten Bogen um sie herum. Davon abgesehen bedienen sie sich der alten Ideen, die sie jedoch mit neuen Begriffen maskieren, um ihre dahintersteckende Fragwürdigkeit nicht ahnen zu lassen.

Auf dieser Voraussetzung beruht z.B. die heute gängige Praxis, in der wir den eigenen Körper, wenn er nicht mehr nach unseren Vorstellungen funktioniert, gerne in den Werkstätten der medizinischen Industrie zur Reparatur abgeben. Dort überholt man die Maschinerie nach dem neuesten Forschungsstand, bis ihr Betrieb wieder störungsfrei läuft. Falls nötig ersetzt man die unbrauchbar gewordenen Bestandteile durch neuwertige und schlachtet dazu aus anderen „Humanressourcen“ alles noch irgendwie Verwertbare aus.¹

Ein ähnliches Verständnis vom menschlichen Körper liegt auch der üblichen Art zugrunde, wie wir die Verbrennungsprodukte seines sogenannten Stoffwechselprozesses ersetzen. Ihr Nachschub wird – wie bei jedem anderen Motor – nach dem Verbrauch geschätzt. Daher rechnet man sich die zum Antrieb erforderliche Energie konsequenterweise in Kalorien aus, tankt die entsprechende Menge der einzufließenden Nährstoffe auf und verliert bei der Kalkulation des lästigen Kostenfaktors das Preis – Leistungs – Verhältnis nicht aus den Augen.

Wer stillschweigend solche Vorstellungen hegt oder sein tatsächliches Verhalten danach ausrichtet, darf sich nicht über ein Ernährungssystem wundern, das Produktion und Konsum exakt nach den Leitlinien der Industrie organisiert: Sie liefert die Ware, der man bescheinigt, „genussfähig“ zu sein. Den Rohstoff – genannt Biomasse – erzeugt eine Agrarwirtschaft, deren Rationalisierungsmaßnahmen vom wissenschaftlich technischen Fortschritt diktiert werden, der über die bäuerliche Landwirtschaft hinwegfährt „wie ein Eisenbahnzug über eine Schubkarre“ (Fr. Engels 1894; Rösener 1993, S 15). Ihr Ruin wird von der Industriegesellschaft unter Berufung auf den allgemeinen Fortschritt, der eben seine Opfer fordere, betrieben. Dazu kommt, dass es im real existierenden Kapitalismus normal erscheint, wenn sich alles Arbeiten und Essen nach den Gesetzen des Weltmarktes zu richten hat. Daher müsse man nicht nur die Tatsache hinnehmen, sondern sogar die globalen Rahmenbedingungen dafür schaffen, dass das Verhältnis zwischen Arbeiten und Essen je nach Angebot und Nachfrage – bis zum Verlust jeglicher Erwerbsmöglichkeit und zum Entzug aller Nahrung – schwankt.² Diesem Dogma und seinen verheerenden Folgen liegt der Glaube zugrunde, dass sich alles Wirtschaften ums Produzieren und Konsumieren dreht. Je mehr man jedoch Essen mit Konsumieren verwechselt und aus dem einen das andere macht, desto mehr beschleunigt man das Ende jeder „Esskultur“. Und wenn man umgekehrt die Bauern und Bäuerinnen dazu verdammt, ihre Arbeit bloß als eine Produktion verkäuflicher Waren zu begreifen, dann erledigt sich der Wunsch nach „Agrikultur“ von selbst.

Ein Ende dieser bedrohlichen Entwicklung ist leider nicht in Sicht. Solange ihre theoretische Grundlage nicht in Frage gestellt wird, gehen in der darauf beruhenden Praxis die Bauern zugrunde. Dabei bleibt auch die Gesundheit jener Konsumenten auf der Strecke, deren Mägen das global funktionierende Versorgungsnetz stopft. Daraus zapft sich der ideale Endverbraucher der Industrie seinen Bedarf ab und füllt sich ihn am besten im Fließbandverfahren ein, um so schnell wie möglich wieder zu den wichtigeren Geschäften zurückkehren zu können. Sie sind umso einträglicher, je besser ihr soziales Prestige ist, das seinerseits danach bewertet wird, ob die gestellten Aufgaben möglichst sauber zu erledigen und mit keinen körperlichen Anstrengungen verbunden sind. Denn eine Elite, die etwas auf sich hält, will weder nach dem Essen scheißen noch beim Arbeiten schwitzen müssen. Lieber träumt sie von einer „reinen

¹ Das tiefgekühlte Herz eines getöteten Irakers kostet derzeit am Weltmarkt 200 US-Dollar, eine gut konservierte Kinderniere 1500, die Leber 750, ein Totenkopf – zum Anlernen westlicher Dentisten – 50 usw. (Guernica 5/04 unter Berufung auf La Stampa vom 27.9.04).

² Weil man in den Kräften des Marktes eine Art von Naturgesetz am Werk sieht, nimmt man in der Industriegesellschaft stillschweigend und achselzuckend zur Kenntnis, dass heutzutage jährlich mehr Menschen an Hunger zugrunde gehen als im letzten Weltkrieg umgebracht wurden.

³ Das – trotz größter Anstrengung – bisher unerreichte Vorbild dafür ist die Große Akademie von Lagado, der Hauptstadt Balnibarnis. Diesem berühmten Zentrum aller „Projektmacher“ hat Jonathan Swift bereits 1726 in Gullivers dritter Reise (Kap IV u.V) ein unvergleichliches Denkmal gesetzt.

Wissensgesellschaft“, deren Spezialisten „lukrative Projekte“ erfinden, sich „neue Konzepte“ ausdenken, „profitable Systeme“ entwerfen sowie „Forschung und Entwicklung“ betreiben.³ Um jedoch bei den andauernden Kopfgeburten nicht aus der Façon zu kommen, müssen die Gestressten im Fitnesscenter regelmäßig ihr Fett abspecken und die ebenso überflüssigen Emotionen mithilfe eines Psychoanalytikers unter Kontrolle halten.

Wo derartige Reparaturmaßnahmen an Körper und Geist vorprogrammiert sind, liegt die Vermutung nahe, dass das zugrundeliegende Verständnis und dementsprechende Verhalten korrigiert werden müssen. Denn offensichtlich hat die lange „Beziehungskrise“ zwischen Kopf und Bauch inzwischen ein Stadium erreicht, in dem es nicht mehr so weitergehen kann wie bisher, nicht nur weil die Folgen ihres zutiefst gestörten Verhältnisses allzu kostspielig werden, sondern auch unsere körperlichen Proportionen deformieren und das seelische Gleichgewicht erschüttern. Wir finden jedoch zu keiner neuen Balance, solange wir nicht aufhören, elitäre Allüren zu pflegen und darüber empört zu sein, dass das Essen vom Arbeiten nicht zu trennen ist und der notwendige Zusammenhang zwischen beiden zur unauflösbaren *conditio humana* unserer Existenz gehört. Dieser Einsicht kommt jedoch das in der Industriegesellschaft herumgeisternde Hirngespinnst in die Quere, mithilfe des technischen Fortschritts eines Tages in jenes wunderliche „Schlaraffenland“ zu gelangen, worin das Leben hauptsächlich aus Bequemlichkeit plus Spaß besteht und jedermann alles jederzeit genießen darf, ohne sich lange darum bemühen und abrackern zu müssen.

In einer Gesellschaft, in der solche verrückten Hoffnungen herrschen, hat die Forderung nach „Agrikultur und Esskultur“ keinen Sinn. Denn das eine Ideal beschwört eine Art der Arbeit, bei der die Bauern schwitzen und sich ihre Hände schmutzig machen müssen. Und das andere verlangt offensichtlich mehr als das Vertilgen von Fertiggerichten. In Wirklichkeit geht es jedoch mit der bäuerlichen Landwirtschaft bergab, und mit der industriellen Ernährung bergauf. Also nehmen beide Karrieren in der Tat einen ganz gegensätzlichen Verlauf. Auf diesem Weg kommen „Agrikultur und Esskultur“, die ihrem Wesen nach zusammengehören, einander in Zukunft nicht näher, weil ihnen von der Industriegesellschaft keine Chance eingeräumt wird. Denn deren „Kultur“ hegt die Erwartung, mithilfe von Wissenschaft und Technik dahin unterwegs zu sein, wo alles schwere Schufften durchs leichte Steuern von Maschinen ersetzt werden wird und jedermann die gebratenen Tauben von selbst ins Maul fliegen, „so dass schließlich wirklich nichts von der Mühe und Arbeit übrigbleiben wird als die ‚Anstrengung‘, den Mund aufzumachen, um das Essen zu verzehren“ (Arendt 1981, S 119). Eine derart närrische Utopie sieht Hannah Arendt im Verhalten der westlichen Industriegesellschaft am Werk, deren Geschäfte florieren, wenn „nahezu die gesamte menschliche Arbeitskraft im Verzehren und Konsumieren verbraucht wird [... und ...] schließlich alle Gegenstände der Welt, die sogenannten Kulturgegenstände wie die Gebrauchsgegenstände, dem Verzehr und der Vernichtung anheimfallen“ werden (Arendt 1981, S 119 u. 121).

Von ihrem pervertierten Kulturverständnis wird die Konsumgesellschaft vielleicht durch die Erinnerung an das Schicksal des Prometheus befreit. Er hatte bekanntlich dafür zu büßen, dass er das Feuer vom Himmel stahl und die Irdischen mit jenem Funken an Verstand begabte, der in ihren „Wissenschaften und Künsten“ (*téchnai*) bis heute steckt. Ihnen verdankt die

Menschheit mehr als ihr bloßes Überleben, nämlich die Fähigkeit, eine Geschichte zu stiften, die uns von den Tieren unterscheidet. Um so größer ist die Versuchung, dem Wahn zu verfallen, die zahlreichen und vielfältigen Nöte unseres irdischen Daseins könnten immer mehr reduziert werden, bis sie dank der Errungenschaften unseres Geistes eines Tages gänzlich von der Erde verschwinden würden. Schon sehen manche ihre kühnsten Träume wahr werden, wenn sie das Ende der Arbeit verkünden und davon begeistert sind, dass alles Nötige, das man als moderner Elite-Konsument der Mega-City zum Leben brauche, bald „automatisch“ produziert und zugestellt werde.⁴

Solche Illusionen hat Prometheus einst entfacht, als er sein Gebilde aus Erde und Wasser mit der gestohlenen Glut des Himmels entflamte.⁵ Seither lodern die mannigfachen Sehnsüchte der Irdischen zu der großen Hoffnung auf, in Zukunft irgendwann einmal ihrem erstrebten Glück wieder näherzukommen. Sie bringen jedoch ebenso viel Unheil mit sich wie jedes andere Feuer, wenn es nicht sorgfältig gehütet, sondern sich selbst überlassen wird. Daher sollten wir die warnenden Hinweise der Griechen nicht übersehen, die das Wirken des „Feuerträgers“ begleiten. Seine höchst zwielichtige Rolle kommt zum Vorschein, wenn er in der ihm gewidmeten Tragödie („Der gefesselte Prometheus“) auf die Frage, wozu er mit seinem Diebstahl den Menschen verholfen habe, erklärt: „Ich befreite die Sterblichen davon, hinzustarren auf ihr (tödliches) Los“. Und als der Chorleiter noch wissen will, welches „Heilmittel gegen diese Krankheit“ der dafür grausam Bestrafte gefunden habe, erhält er zur Antwort: „Blinde Hoffnungen (typhlās elpídas) habe ich ihnen eingepflanzt“ (Aischylos 1989, S 427).

Offenbar sind die Empfänger derartiger Gaben gut beraten, sie mit Vorsicht zu genießen. Dazu geben auch die weiteren Geschenke des „Philanthropen“ allen Grund. Denn in ihnen verbergen sich jene Voraussetzungen, die mit eiserner Faust die harten Bedingungen diktieren, unter denen die reale Geschichte der Menschheit ihren Verlauf nimmt, nachdem sie ihr unbeschwertes Leben im Goldenen Zeitalter hinter sich lassen musste.

Nach der Dichtung Hesiods wurde der verhängnisvolle Wendepunkt unseres Schicksals damit eingeleitet, dass Prometheus den Zorn des Zeus erregte, „weil er die Beschlüsse des übermächtigen Kroniden bestritt; und zwar damals, als die Götter von den sterblichen Menschen getrennt

wurden“⁶ (Theogonie 535, Hesiod 1991, S 45). Vor dieser Scheidung hatten die Menschen ihren Anteil am Glück der „Tischgenossenschaft“ mit den Himmlischen zu verdanken: „Denn gemeinschaftlich [gerecht verteilt] waren damals die Anteile (daïtes) [des zu Genießenden] für die unsterblichen Götter wie für die dahinsterbenden Menschen, und gemeinschaftlich waren auch ihre Versammlungen“.⁷

Diese Eintracht zwischen Göttern und Menschen, die beim gemeinsamen Mahl immer wieder beschworen wurde, wird ein für alle Mal in dem Augenblick beendet, als Prometheus es wagt, die Weisheit des Zeus „mit listiger Kunst“ (dolīe téchne) auf die Probe zu stellen (Theogonie 555, Hesiod 1991, S 47). Seine Frechheit stürzt den Frevler ins Unglück. Sie bringt aber auch dem Irdischen Unheil, weil deren Bund mit den Himmlischen an den Geschenken zerbricht, mit denen sich der Herausforderer der Götter als der neue „Retter der Menschheit“ aufspielt. Seither sieht sie in ihm das große Vorbild, dem sie durch ihre eigenen Künste und Wissenschaft

⁴ Im Mythos vom Goldenen Zeitalter steht die Vorstellung im Zentrum, dass die Natur alles „von selbst“ (automátos) zum reinsten Genuss für die Menschen bereitstellt (Werke und Tage 118, Hesiod 1991, S 90).

⁵ Erdkloss des Prometheus“ ist eine der wenig schmeichelhaften Bezeichnungen der Griechen für die Menschen. Das hier verwendete Wort pelós bedeutet „Lehm, Schlamm, Kot“.

⁶ Das für diesen Akt der Trennung verwendete Verb wird von Hesiod – nicht wie man erwarten müsste im Aorist sondern – im Imperfekt ausgedrückt (ekrinonto). Damit wird sein Sinn vom Dichter offenbar bewußt ambivalent (zwischen medialer und passiver Bedeutung) gehalten, sodass fragwürdig bleibt, ob die Götter sich von den Menschen trennten (und der Grund dafür im Dunklen bliebe) oder diese von jenen durch das Wirken des Prometheus getrennt wurden, der damit seiner Rolle als „Luzifer“ gerecht würde. Meine Interpretation gibt der zuletzt genannten Möglichkeit Raum.

⁷ Fragment 82 (zitiert nach: Pauly, Band 25, Prometheus). „Gemeinschaftlich“ steht hier für xunós (= lat. cōinos, communis, daraus später die

caena, das Abendmahl wird). Das Wort ist wesensverwandt mit xénos, der (fremde Gast-) Freund. Daís ist das festlicher Mahl (ihm zu Ehren). Das Wort entspricht am deutlichsten unserer „Zehrung“, dem gemeinsamen Essen im Gedenken an den Verstorbenen. Das zugrundeliegende Zeitwort daío, „teilen“, meint das auseinander- „Zerren“ (Zerstückeln des Ganzen) und das anschließende Verteilen der einzelnen Portionen an die Teilnehmer des gemeinsamen Mahls zum „Verzehr“ (consumere)

⁸ Ám-brotos heißt un-sterblich, brotós, sterblich. Das Wort dient den Dichtern zur Bezeichnung der Menschen (hoi brotoi), insofern sie die Todgeweihten sind. Brótos (mit Akzentverschiebung) ist der erstarrte Blutstrom.

ten nachzueifern versucht. Aus ihnen leuchten die blinden Hoffnungen auf ihre Unsterblichkeit hervor. Sie flackern den Umherirrenden auf ihren verschlungenen Wegen vor Augen und lassen die Verwirrten im Laufe ihrer Geschichte immer wieder nach neuen Zielen Ausschau halten. Ihr Antrieb ist die Sehnsucht, die von der Erinnerung an das verlorene Paradies angeheizt wird, worin die ersten Menschen noch ein „sorgenfreies Herz [hatten] und lebten wie die Götter, fern vom Elend, abseits allen Unheils, ohne jegliche Mühe, und sich am üppigen Gelage erfreuten“ (Werke und Tage 112-115, Hesiod 1991, S 47). Hier genossen sie ihre Glückseligkeit in Gegenwart jener ätherischen Wesen, „die weder Brot essen noch funkeln den Wein trinken, weil sie blutlos sind und die Unsterblichen genannt werden“ (Ilias V, 339-343). Ihr Lebenselixier besteht in nichts anderem als im reinsten Ergötzen, das ihrer eigenen Göttlichkeit entspringt. Dieser verklärende Quell allen Seins hat nach den Erzählungen der Mythen einst auch die Menschen erquickt. Er wurde von den Griechen Ambrosia genannt.⁸ Davon dürfen die realen Geschöpfe aus Fleisch und Blut jedoch nur mehr träumen, seit sie von ihrem neuen „Gönner“ mit dem gepflegt werden, was in der Tat ihrem irdischen Wesen gebührt: Eine Nahrung, von der die Sterblichen immer nur vorübergehend leben können, weil der Tod darin immer schon am Werk ist. Seine Gewalttätigkeit taucht sogleich im alles entscheidenden Akt auf, der sie seit dem Beginn ihrer Not von den Unsterblichen trennt.

Folgt man den Spuren des Mythos, dann wird diese Trennung mit dem Zerteilen bzw. „Zerreißen (daíesthai) eines großen Rindes“ durch Prometheus herbeigeführt, was klarerweise nicht ohne Bluvergießen vor sich gehen kann. Um seine Schreckenstat zu bemänteln, gibt sich der Schlaue den frommen Anschein, durch die noch nie zuvor auf Erden gesehene Schlachtung eines Lebewesens dem Herrn des Himmels mit einem „Festmahl“ (daitús) die Ehre zu geben. In Wirklichkeit führt der Abgefeymte jedoch sein Vorhaben „in der vorsätzlichen Absicht aus, den Sinn des Zeus zu betrügen“ (Theogonie 536, Hesiod 1991, S 45). Er will dessen Vermögen auf die Waagschale werfen und prüfen, ob er tatsächlich in der Lage ist, Sein und Schein in jedem Fall voneinander unterscheiden zu können. Zu diesem Zweck „versteckt er das Fleisch samt Innereien im Magen des Rindes und deckt alles mit der Haut zu“. Dadurch soll dem Blick des Zeus entgehen, was ihm als das (von den Menschen her gesehen) anscheinend Beste des ganzen Opfers vorenthalten wird. Bei dessen Verteilung geht es nämlich mit „Vorbedacht“ (promethisch) nicht gemeinschaftlich und gastfreundlich – und also auch nicht Gemeinschaft stiftend – zu. Vielmehr teilt der listige Menschenfreund die einzelnen Stücke des von ihm zerrissenen Ganzen in der „krummen Gesinnung“ (Theogonie 546) aus, seine eigenen Kreaturen und Günstlinge gegenüber den Göttern zu bevorzugen (Hesiod 1991, S 47). Denn er will insgeheim den Hungerleidern auf Erden alle für sie schmackhaften Stücke zukommen zu lassen, während der im Äther Thronende mit dem emporsteigenden Rauch der beim Gelage verbrannten Knochen abgespeist wird. Der Betrüger drapiert sie mit leuchtendem Fett, wobei er die von vornherein zum Scheitern verurteilte Absicht verfolgt, den Blick des Zeus davon abzulenken, dass von dem angeblich ihm zu Ehren bereiteten Opfer in Wahrheit das meiste bereits zum Verzehr für die Menschen reserviert worden ist.

Selbstverständlich merkt der Herr des Olymps sofort den Betrug und läßt gleichwohl den ebenso niederen wie lächerlichen Machenschaften seines Widersachers zunächst freien Lauf.

Denn sie dienen ihm nur zu dem höheren Zweck, den Unterschied zwischen Sterblichen und Unsterblichen endgültig klären und ihr Verhältnis zueinander definieren zu können. Es besteht darin, dass den notleidenden Mängelwesen auf Erden jederzeit ihr Ende droht, während die in sich vollkommenen Wesen im Himmel ihr ewiges Leben genießen.

Wie weit die Irdischen seit dieser klärenden Krise von jenen Glückseligen entfernt sind, wird ihnen erst durch die zwiespältigen Geschenke des Prometheus bewusst. Denn an diesen haftet der Makel, dass sie unredlich beschafft und den Menschen verstohlen zugesteckt worden sind. Das den Unsterblichen geraubte Gut gibt den Sterblichen, was sie brauchen, um sein zu können, was sie sind. Ihr Gönner verhilft ihnen zu jener kurzfristigen und stets bedrohten Art von Existenz, die zwischen Tod und Leben ständig schwankt, womit er ihnen verschafft, was den Göttern völlig wesensfremd ist. Dabei verfährt er nach dem alten Gesetz, wonach sich Gleichartiges zu Gleichartigem gesellen soll: Blutiges zu Blutigem, Fleischliches zu Fleischlichem, Verwesendes zu Verwesendem, Faulendes zu Faulendem und Getötetes zu Todgeweihtem.

Auch die hochtrabendsten Geister kommen nicht um die bittere Wahrheit herum, dass sich in allem, was uns am Leben erhält, auf verderbliche Weise Tödliches verbirgt. Es kommt jedoch erst zum Vorschein, wenn es gleichsam schon zu spät ist und das zuvor höchst Appetit Anregende, nachdem es bestens geschmeckt hat und längst verschlungen worden ist, schließlich ekelregend und abstoßend wirkt. Diese üble Konsequenz birgt jedes Lebensmittel in sich. Dagegen hilft auch keine moralische Empörung. Denn wir können unseren Hunger nur damit stillen, was sich – (im Unterschied zu Knochen) wahrhaft „essen“ – d.h. zerreißen, zerbeißen, zermahlen, zerkauen – und im Verdauungstrakt bis zum völligen Verzehr der Nahrung zersetzen läßt. Ohne die Wohltat des Magens gäbe es keine „Gastronomie“. Und daher auch keine „Agrikultur“. Seinen bitteren Säften verdanken wir, was wir genießen dürfen und was uns aus leibhaftiger Not genesen läßt. Dies jedoch nur deshalb, weil ihre belebende Wirkung zugleich die zersetzende und ätzende Arbeit der Verwesung betreibt.

Vor dem faulen Ergebnis dieses Prozesses graust uns zu Recht. Denn darin eiert die Wunde unserer niemals gänzlich zu kurierenden „Krankheit zum Tode“ (Sören Kierkegaard). Ihr gefährlichster Brandherd liegt für die Griechen im „Magen“ (gastér⁹). In diesem Versteck hat der listige Titanensprössling einst die vom Götteropfer für die Irdischen abgezweigte Nahrung verborgen, um ihnen die „unerwünschten Nebenwirkungen“ seines Geschenkes an sie zu verhehlen.¹⁰ Der „Magen“, worin er sie verbirgt, stellt nämlich jenes unersättliche Ungeheuer dar, das uns die Eigeweide zerreißt, wenn ihm nicht ständig der Rachen gestopft und damit seine Wut vorübergehend befriedigt wird. Unter dieser schrecklichen Geißel werden die Wesen aus Fleisch und Blut lebenslang zur sisyphusartigen Arbeit verdammt, die sie mit der Zeit zermürbt und langsam aber sicher dabei zu Tode schindet. Somit stellt der „Magen“ im Denken der Griechen jenes chthonische Zentrum des menschlichen Leibes vor, das seine Verwandtschaft mit der Erde am deutlichsten manifestiert. In diesem alles verschlingenden Schlund sind die von nichts zu bezwingenden Kräfte der Natur ungestüm in der Weise am Werk, dass sie uns ohne Unterlaß alle Arbeiten und Künste abtrotzen. Mit ihnen lassen sie uns gedeihen und verlangen uns in diesem Reifeprozess alles ab, bis das Leben davon satt und morsch geworden dorthin fällt, woher es gekommen ist.

⁹ Das Wort bedeutet ganz allgemein den Bauch oder Unterleib

¹⁰ Herodot berichtet dagegen von den Ägyptern, die davon überzeugt gewesen wären, dass wir uns alle Krankheiten zugleich mit dem Essen einverleiben würden: „Bei den Gastmählern ihrer Reichen trägt ein Mann [...] ein hölzernes Totenbild in einem Sarg herum, [...], zeigt es jedem Gast und spricht: 'Betrachte diesen, dann trink und sei fröhlich! Denn du wirst sein wie dieser da, wenn du tot bist.'“ (2. Buch, Kap. 78, Herodot 1903, S. 64).

Literaturverzeichnis

- Aischylos, Tragödien und Fragmente, herausgegeben und übersetzt von Oskar Werner, Artemis und Winkler Verlag, München – Zürich 1989.
- Arendt Hannah, Vita activa oder: Vom tätigen Leben, Piper Verlag, München 1981.
- Berger John, Begegnungen und Abschiede, über Bilder und Menschen, Hanser Verlag, München 1993.
- Herodot, Historien, 2 Bände, für den Schulgebrauch erläutert von K. Abicht, 5. Leipzig 1903.
- Hesiod, Theogonie, Werke und Tage, herausgegeben und übersetzt von Albert von Schirnding, Artemis und Winkler Verlag, München - Zürich 1991.
- Homer, Ilias, übertragen von Hans Raupe, Artemis und Winkler Verlag, München – Zürich 1989.
- Platon, Werke in 8 Bänden, herausgegeben von Gunther Eigler, Wissenschaftliche Buchgemeinschaft, Darmstadt 1990.
- Rösener Werner, Die Bauern in der europäischen Geschichte, C.H. Beck Verlag, München 1993.
- Swift Jonathan, Ausgewählte Werke in 3 Bänden, aus dem Englischen übersetzt von Gottfried Graustein und Otto Wilck, Insel Verlag, Frankfurt a. M. 1972.
- Tauler, Die Predigten, herausgegeben von Ferdinand Vetter, Weidmannsche Buchhandlung, Berlin 1910.

Angaben zum Verfasser:

Dr. Bernhard Heindl
4150 Rohrbach
Peherstorf 5
07289/8259

Agrarreformen ohne Ernährungsreformen?

Möglichkeiten und Grenzen der staatlichen Agrarpolitik

Peter Moser

Inhaltsverzeichnis

Zusammenfassung

Literatur

Zusammenfassung

Die in der Schweiz in den 1990er Jahren einsetzende Agrarreform war politisch erfolgreich. Trotzdem ist die Kritik an der Landwirtschaft nicht verstummt oder rationaler geworden. Im Gegenteil, zum ersten Mal in der Geschichte wird heute mehr oder weniger explizit davon ausgegangen, dass nur eine weitgehende Auflösung der bäuerlichen Landwirtschaft das „Agrarproblem“ der westeuropäischen Gesellschaften lösen könne.

Zur großen Popularität dieser wenig zukunftsfähigen Perspektive hat viel beigetragen, dass in der Vergangenheit praktisch nur die Nahrungsmittelproduktion, nicht aber der Nahrungsmittelkonsum thematisiert worden sind. Die Nicht-Thematisierung des Konsums und die Nicht-Differenzierung zwischen der Nutzung lebender Ressourcen und dem Verbrauch mineralischer Rohstoffe führten dazu, dass auch das kreative Potential der agrarischen Produktion aus dem Blickwinkel verschwand.

Zur Entwicklung einer zukunftsfähigen Perspektive ist es wichtig, die Möglichkeiten und Grenzen sowohl der industriellen Verarbeitung als auch der agrarischen Produktion zu thematisieren. Die Entscheidungsträger bei der Weiterentwicklung der Agrarreform tun deshalb gut daran, noch einmal die unterschiedlichen Möglichkeiten und Grenzen des Verbrauchs mineralischer Rohstoffe und der Nutzung lebender, biotischer Ressourcen zu thematisieren.

Schlagworte:

Agrarreform, Ernährungsreform, Konsum, Produktion, Ressourcen

Selten wurden in der Schweiz Reformen so zügig und umfassend umgesetzt wie die Agrarreform in den 1990er Jahren. Mit dem Ziel, in der Landwirtschaft „mehr Markt“ und „mehr Ökologie“ durchzusetzen, sind seit 1996 Verfassung, Gesetze und Verordnungen mehrmals umfassend revidiert worden. Und die ergriffenen Maßnahmen zeigen auch Wirkung: In den letzten 10 Jahren sanken die Produzentenpreise um rund 25 %, mehr als ein Viertel aller Höfe wurde aufgegeben und auch die Zahl und das Einkommen der Beschäftigten in der Landwirtschaft ist verringert worden. Zudem ging der Einsatz von Hilfsstoffen zurück; dafür wird heute ein großer Teil der Nutztiere artgerechter gehalten als vor der Reform. Und im Ackerbau nimmt der Anbau von Grünmais auf Kosten der übrigen Ackerkulturen zu.

Doch die seit den 1970er Jahren emotional aufgeladenen Diskussionen um die Rolle der Landwirtschaft sind deswegen nicht abgeflaut. Im Gegenteil: Es ist unübersehbar, dass die Kritik am Agrarsektor in den letzten Jahren sogar wieder massiv zunimmt. Zum ersten Mal in der Geschichte wird heute die Landwirtschaft als ganzer Wirtschaftszweig grundsätzlich in Frage gestellt. Immer mehr „Experten“ sehen in einer noch radikaleren Schrumpfung oder gar Auflösung der Überreste der bäuerlichen Landwirtschaft eine notwendige, wenn nicht gar die entscheidende Voraussetzung für die Aufrechterhaltung des Wohlstand der nichtbäuerlichen Bevölkerung. 10 Jahre nach der Agrarreform wird die Rolle des ländlichen Raums in den Medien weitgehend auf seine Erholungsfunktion für die Bewohner der Städte und Agglomerationen reduziert; einfältige Slogans wie „Bildung statt Butter“ werden als „innovative Denkanstösse“ wahrgenommen und Politiker bezeichnen die Landwirtschaft öffentlich als „Hure“, die der übrigen Bevölkerung den zur Überbauung und Erholung notwendigen Boden entziehe.¹

Woran liegt es, dass heute so konfus über die Landwirtschaft geredet wird? Was treibt politisch erfolgreiche Leute dazu, derart über die Resultate ihrer eigenen Forderungen her zu fallen? Liegt es wirklich an den Bauern und Bäuerinnen, die die von der modernen Gesellschaft bestimmte Agrarpolitik auf ihren Höfen umsetzen? Wohl kaum. Denn wie so oft liegen die Ursachen auch hier wahrscheinlich eher bei den Betrachtern als bei den Betrachteten, die der Agrarpolitik auf ihren Höfen ein Gesicht geben und sie damit auch kritisierbar machen. Jedenfalls deutet vieles darauf hin, dass die Enttäuschungen über die Resultate eher in unzutreffenden Annahmen und darauf fassenden Hoffnungen der Reformer angelegt sind, als in einem mangelnden Tempo oder einer fehlerhaften Umsetzung der Maßnahmen. Die Fragen, denen es nachzugehen gilt, lauten demnach: Worin bestanden und bestehen die unzutreffenden Annahmen denn überhaupt und warum wurden und werden sie nicht vor der Umsetzung als solche erkannt?

Es gibt im Wesentlichen zwei Wege, wie man sich diesem Thema nähern kann: einen chronologischen und einen analytischen. Als Historiker plädiere ich dafür, die beiden zu verbinden. Das heißt konkret, mit dem ausschließlich aktuellen Erkenntnisinteresse danach zu fragen, ob Agrarreformen in der Vergangenheit erfolgreich waren – und wenn ja, weshalb und wenn nein, weshalb nicht? Dazu muss zuerst geklärt werden, was genau Agrarreformen überhaupt sind und wodurch sie sich insbesondere von Agrarrevolutionen unterscheiden.

In der Geschichtsschreibung bezeichnet man jene Veränderungen des 18. und 19. Jahrhunderts in der Regel als Agrarrevolution, die zu einer umfassenden Umstrukturierung der

¹ So bspw. der Anwalt und ehemalige Nationalrat der Liberalen Partei der Schweiz, Charles Poncet, in: L'Hébdô, 6.11.2003.

Landwirtschaft führten. Diese Veränderungen beinhalteten unter anderem die Auflösung der kollektiv getragenen Dreizelgenwirtschaft, eine erweiterte Fruchtwechselwirtschaft und eine viel stärkere Integration von Viehwirtschaft und Ackerbau. Kartoffeln und Futterklee wurden neu in die Fruchtfolge eingebaut. Die Stallfütterung des Viehs im Sommer ergab mehr Mist, und die neu in Gruben gesammelte Jauche trug dazu bei, dass nun systematisch größere Flächen gedüngt werden konnten. Damit wurden allmählich Brache und Allmend einer intensiveren Nutzung zugeführt, so dass die Flächenerträge gesteigert werden konnten. Die größere Pflanzenproduktion diente nicht nur der unmittelbaren Verbesserung der Ernährung der wachsenden und zunehmend gewerblich-industriell tätigen Bevölkerung, sondern auch der Fütterung eines wachsenden Viehbestands – und damit einer wachsenden Fleischproduktion. Die gleichzeitig anfallende zusätzliche Milch wurde in den im 19. Jahrhundert neu aufkommenden Talkäsereien verwertet. Die bei der Käseherstellung anfallende Schotte ermöglichte zusammen mit Kartoffeln eine vermehrte Schweinehaltung, die wiederum zu dem wachsenden Viehbestand beitrug, der immer mehr Hofdünger für die Landwirtschaft und Häute für das Gewerbe lieferte.

Wie bei der Industriellen Revolution, für welche die Agrarrevolution eine wichtige Voraussetzung war, vollzogen sich auch im Agrarsektor die grundlegenden Veränderungen auf mehreren Ebenen. So waren die technologisch-energetischen Veränderungen eine unabdingbare Voraussetzung für die erfolgreiche Einführung vollständig neuer Marktordnungen auf der institutionellen Ebene (Pfister 1998). Legt die Gesamtheit der Veränderungen im 18./19. Jahrhundert uns nahe, von einer Agrarrevolution zu reden, so spricht der lange Zeitraum, während dem sich diese vollzogen hat (sowie der Umstand, dass der neue Zustand alles andere als ein statischer war), doch eher dafür, von Agrarreformen statt einer Agrarrevolution zu reden. Mit dem Begriff der Agrarmodernisierung versucht die Geschichtsschreibung beide Aspekte, sowohl den des revolutionären Umbruchs, als auch den der evolutionären Veränderung zugleich zu erfassen. So spricht man heute in der Regel denn auch von der ersten Agrarmodernisierung, die man als organische bezeichnen kann, wenn man die umfassenden Veränderungen in der Landwirtschaft im 18./19. Jahrhundert meint. Nach dieser Terminologie setzt im letzten Drittel des 19. Jahrhunderts dann die zweite Agrarmodernisierung ein, die v. a. durch eine pferdebetriebene Mechanisierung und den Einsatz von Kunstdünger und hoffremden Hilfsstoffen gekennzeichnet ist. Jetzt wurden die Wechselbeziehungen zwischen der Landwirtschaft und dem Industriesystem nicht zuletzt auch dank dem stark wachsenden Genossenschaftswesen intensiviert, das sich sowohl auf der Produktions- als auch auf der Konsumseite flächenmäßig durchsetzen konnte. Mitte des 20. Jahrhunderts begann dann die dritte Periode der Agrarmodernisierung, die man als industrielle bezeichnen kann. Sie ist vor allem durch eine massive Ausweitung des Einsatzes chemischer Schädlingsbekämpfungsmittel (Herbizide, Fungizide, Insektizide), Fortschritte in der (wissenschaftlichen) Züchtung im Tier- und Pflanzenbereich sowie eine umfassende Motorisierung vieler bisher von Menschen und Tieren erledigter Arbeitsgänge gekennzeichnet. Die enorme Steigerung der Flächenerträge (die zwischen 1950 und 1985 stärker anstiegen als in den 150 Jahren zuvor) und mehr noch die Entwicklung der Produktivität der Arbeit und des Bodens (deren Wachstum sich in der Nachkriegszeit vervielfachte) auf der Basis fossiler Energieträger legen es jedoch nahe, für diese Entwicklung den Begriff der Agrarrevo-

lution zu verwenden.² Eine vierte Phase der Agrarmodernisierung schließlich ist in den letzten 15 Jahren zu beobachten. Diese ist im Wesentlichen gekennzeichnet durch den Versuch, Nahrungsmittelproduktion, Landschaftsgestaltung und die Erhaltung der Biodiversität analytisch zu trennen und mit je unterschiedlichen Maßnahmen (Wettbewerb, Vorschriften, Verboten sowie Anreizen) zu steuern.

In jeder dieser Phasen spielten politische Entscheidungen eine Rolle. Doch von eigentlichen Agrarreformen im politischen Sinne sprechen kann man – zumindest in der Schweiz – sinnvollerweise eigentlich nur in zwei Fällen. Die erste Agrarreform wurde während und nach dem Ersten Weltkrieg durchgeführt, als die Industriegesellschaft aufgrund der Mangelerscheinungen die agrarische Produktion nach der Weltmarktorientierung im 19. Jahrhundert wieder vermehrt auf die Bedürfnisse der Ernährungssicherung der nichtbäuerlichen Bevölkerungsmehrheit im Inland auszurichten versuchte. Die Erfahrungen des Hungers führten dazu, dass die Sicherung der Ernährung als eine viel zu wichtige Aufgabe eingestuft wurde, als dass man sie vom Funktionieren des internationalen Handels abhängig machen konnte. Nicht mehr lediglich billiges, sondern auch sicheres Brot war jetzt gefragt. Die Industriegesellschaft wollte zu jener Zeit eine für den inländischen Bedarf, nicht für die ausländische Nachfrage produzierende Landwirtschaft. Und weil die Agrarpolitik das Instrumentarium war, mit dem man dieses Ziel erreichen konnte, war es logisch, diese umfassend zu reformieren (Brodbeck 2005).

Ein zentrales Merkmal dieses in der Öffentlichkeit punktuell zwar immer wieder heftig kritisierten, bis in die 1980er Jahre bei den Parteien und Stimmbürgern aber mehrheitsfähigen Projekts war die Integration der Produktion, des Handels, der Verarbeitung, der Forschung und auch des Konsums (Moser 2005). Eine ausgesprochene Achillesferse dieses von der Ernährung her gedachten, aber fast ausschließlich über die Produktion thematisierten nationalstaatlichen Projekts war, dass sich Produzenten und Konsumenten trotzdem – über die Parteipolitik – als Kontrahenten gegenüber standen. So entstand in den öffentlichen Debatten zuweilen nicht nur der Eindruck, die Interessen der einen gingen auf Kosten der anderen, sondern auch, dass die staatlichen Maßnahmen einseitig auf die Bedürfnisse und Interessen der Produzenten ausgerichtet würden. Und dies obwohl die Produktivitätsfortschritte sowohl in der Produktion als auch in der Verarbeitung soweit an die Konsumenten weitergegeben wurden, dass sich die für immer weniger Geld immer mehr Nahrungsmittel leisten konnten. Trotz – oder vielleicht gerade wegen – nominal hohen Nahrungsmittelpreisen nahm der Anteil der Ausgaben für Nahrungsmittel in einem durchschnittlichen Haushalt von mehr als 30% in den 1950er Jahren auf rund 10 % in den 1990er Jahren ab. Weil die stark wachsende Gesamtwirtschaft die im Strukturwandel aus der Landwirtschaft ausscheidenden Arbeitskräfte gleichzeitig absorbieren konnte, kam es auch innerhalb der Landwirtschaft – mit Ausnahme einiger Gegenden im Berggebiet – zu keinen eigentlichen wirtschaftlichen Härtefällen (Bauman und Moser 1998).

Das aus der Agrarreform des Ersten Weltkrieges herausgewachsene nationalstaatliche Projekt der Ernährungssicherung verfügte denn auch über ein ausgesprochen hohes Integrationspotential, das bis in die 1970er Jahre sowohl die bäuerliche Opposition gegen die staatliche Agrarpolitik wie auch die (entgegengesetzte) Kritik der Ökonomen weitgehend zu absorbieren verstand. Doch die Auswirkungen des Chemieeinsatzes in der Pflanzenproduktion und die

² Zum Begriff der Agrarrevolution vgl. den Artikel Agrarrevolution von Werner Baumann im Historischen Lexikon der Schweiz (www.dhs.ch) sowie Bairoch (1989) und Pfister (1988).

Konzentration der Tierhaltung führten in den 1970er Jahren zu einer zusätzlichen, ökologisch motivierten Kritik an der auf der Agrarreform des Ersten Weltkriegs basierenden Agrarpolitik. Zusammen mit dem in den 1980er Jahren zunehmenden Druck auf die nationalstaatlichen Regulierungen der Agrarpolitik, der als Antwort auf die Wachstumskrisen der westlichen Industriegesellschaften entstanden ist, führte diese Kritik sieben Jahrzehnte nach der Ersten zur Zweiten Agrarreform im 20. Jahrhundert. In der ab Mitte der 1980er Jahre zunehmend heftig diskutierten, ab 1992 konkrete Formen annehmenden Reform dominierte schon bald die Devise: „mehr Markt und mehr Ökologie“. Künftig sollte eine international wettbewerbsfähige Landwirtschaft auf der einen Seite Nahrungsmittel produzieren und auf der anderen Seite eine zum öffentlichen Gut deklarierte „Ökologie“ herstellen. Konkret hieß das, Ausbau der teilweise exportorientierten Milchproduktion auf der einen und Aufbereitung der „Landschaft zum Konsumgut“ auf der anderen Seite. Sollte der erste Aspekt durch eine Beschleunigung des Strukturwandels und Rationalisierungen erreicht werden, so der zweite mit Vorschriften, Verboten und finanziellen Anreizen in Form von Direktzahlungen für ökologische Leistungen. Damit einhergehend veränderte sich die staatliche Tätigkeit auch im Agrarsektor zunehmend von der Gestaltung des Produktionsprozesses hin zur Kontrolle des Produktes (Bieri, Moser und Steppacher 1999).

Das Resultat ist, wie eingangs erwähnt, auf der Ebene der Phänomene vielfältig, mit zahlreichen punktuell auch positiven Erscheinungen. In der Grundtendenz hingegen kündigt sich unübersehbar auch ein Ausstieg aus einer arbeitsintensiven, standortgerechten und vielfältigen Nutzung der erneuerbaren, lebenden Ressourcen an. Es deutet vieles darauf hin, dass die Schweiz erneut, wie schon im letzten Viertel des 19. Jahrhunderts, im Produktionsbereich weitgehend zum Grasland reduziert wird. Die gleichzeitig zunehmende Verwaldung von wenig ertragreichem Grasland hingegen soll mit landschaftspflegerischen, vom Staat direkt bezahlten Maßnahmen punktuell verhindert werden.

Noch stärker als auf der politischen (und finanziellen) Ebene stellt sich deshalb auf der inhaltlichen Ebene die Frage: Ist das eine ökologisch nachhaltige, zukunftsfähige Entwicklung? Die Frage zu stellen heißt gewissermaßen auch, sie zu beantworten. Doch Zweifel anzumelden ist das eine, etwas anderes, möglichen Ursachen dafür nachzugehen und eine andere Perspektive anzudeuten. Und das soll im Folgenden geschehen.

Agrarpolitik ist Gesellschaftspolitik. Sie wird sinnvollerweise nicht im Interesse der Produzenten, sondern der Gesamtgesellschaft gemacht, wie das Adam Smith schon am Ende des 18. Jahrhunderts gefordert hat (Smith 1978, S. 558). Problematisch wird diese Grundhaltung lediglich dort, wo Industriegesellschaften ihre Modellvorstellungen unreflektiert auf die Landwirtschaft übertragen und damit die faktisch bestehenden, in der Praxis nicht zu negierenden, grundlegenden Unterschiede zwischen einer industriellen Verarbeitung und einer agrarischen Produktion ignorieren. Die Grundlage des Unterschieds zwischen Industrie und Landwirtschaft liegt in den unterschiedlichen Ressourcen, auf denen diese beiden Sektoren seit dem frühen 19. Jahrhundert basieren: die Sonnenenergie im Falle der Landwirtschaft, die mineralischen Vorräte bei der Industrie. Nutzen sowohl die traditionellen Agrarkulturen als auch die modernen Landwirtschaften in erster Linie die Sonnenenergie über die Photosynthese und die

Nahrungskette der Tiere, so beruht die Industrieproduktion seit der thermoindustriellen Revolution im frühen 19. Jahrhundert fast ausschliesslich auf dem Verbrauch mineralischer Vorräte. In der Landwirtschaft kann über den Prozess einer (aus einer Industrieperspektive betrachtet) langsamen Nutzung immer wieder etwas Neues produziert, in der Industrie hingegen schnell viel verarbeitet werden.

Daraus ergeben sich im Wesentlichen zwei, die Entwicklung von Industrie und Landwirtschaft determinierende Unterschiede: Der eine liegt in den unterschiedlichen Wachstumspotentialen, der andere in der Zeitlichkeit der auf den beiden Ressourcenarten beruhenden Produktionsprozesse. Biotische Ressourcen (Tiere, Pflanzen) sind durch eine Obergrenze der Produktion gekennzeichnet, erlauben also kein exponentielles Wachstum wie der Verbrauch mineralischer Ressourcen (Kohle, Erdöl etc.), der seit der thermoindustriellen Revolution die qualitative Umwandlung von Kohle in mechanische Arbeit - und dissipierte Energie-Materie - ermöglichte und damit erstmals in der Geschichte der Menschheit die Grundlagen für ein (zeitlich begrenztes!) exponentielles Wirtschaftswachstum schuf. Die landwirtschaftliche Produktion hängt zudem von den Reproduktionszyklen der biologischen und ökologischen Prozesse ab, d. h. vom klimatisch bestimmten Produktionskalender. Der dadurch bedingten Diskontinuität der landwirtschaftlichen Produktion steht die Kontinuität des Durchflusses mineralischer Ressourcen in der Industrieproduktion gegenüber, was zu ganz unterschiedlichen Grenzen und Potentialen der wirtschaftlichen Organisation in den beiden Bereichen führt (Georgescu-Roegen 1976, S. 71-102). Die industrielle Produktion kann im Prinzip so organisiert werden, dass die an der Produktion beteiligten Fondsgrößen Arbeitskräfte, Kapitalgüter und Boden (als Standort) voll ausgelastet werden. In der Landwirtschaft hingegen ist dies grundsätzlich nicht möglich: Die Arbeitsbelastungen sind großen Schwankungen ausgesetzt, Kapitalgüter können nur zu gewissen Zeiten eingesetzt werden (je spezifischer, desto weniger), und der Boden als Teil der Biosphäre in seiner Funktion als Produktionsgrundlage liegt im Winter naturbedingt brach. Aus einer industrierwirtschaftlichen Perspektive - die im Verlaufe des 19. Jahrhunderts in der öffentlichen Wahrnehmung paradoxerweise zur "natürlichen" wurde - ergibt sich daraus das Fazit, dass unter diesen Umständen die Landwirtschaft zwar nachhaltig, aber nicht "effizient" und die Industrie "effizient", aber nicht "nachhaltig" produzieren kann, weil dem Prozess der Wertschöpfung auf ökonomischer Ebene eine "Wertverminderung" (Entropiezunahme) im ökologischen Gesamtsystem entspricht.³

Was im Prozess der Industrieproduktion aus Effizienzgründen sinnvollerweise getrennt wird, sollte im Agrarsektor aus Gründen der Aufrechterhaltung der Produktionsgrundlagen gerade zusammen bleiben. In der Landwirtschaft können Nahrungsmittelproduktion, die Gestaltung von Kulturlandschaften und die Artenvielfalt langfristig nicht ohne negative Folgen getrennt und mit unterschiedlichen Maßnahmen gesteuert werden. Wenn Gesellschaften dazu übergehen, „Ökologie“ als Gut und dann – logischerweise – als Konkurrenz zur Nahrungsmittelproduktion zu betrachten und voneinander getrennt mit unterschiedlichen Maßnahmen zu steuern versuchen, dann ist das kurzfristig in der Tat zwar effizienter, langfristig aber blockiert es die sinnvolle Nutzung der erneuerbaren Ressourcen und zerstört damit die Lebensgrundlagen der Menschen.

³ Die entropische Degradierung (d.h. Entropiezunahme) bewirkt also einerseits einen fortlaufenden Abbau der Vorräte an nicht erneuerbaren Ressourcen und andererseits die Einführung von Mineralien aus der Lithosphäre in die Biosphäre in einer Geschwindigkeit, die nach heutigem Wissen deren Absorptionskapazität an dissipierter Energie-Materie bei weitem übersteigt.

Wer die grundlegenden Unterschiede zwischen dem Agrar- und dem Industriesektor ignoriert und die Landwirtschaft zunehmend wie die Industrie zu betrachten beginnt, kommt zum logischen, aber in der Realität unzutreffenden Schluss, dass weniger Nahrungsmittelproduktion ökologischer und effizienter zugleich sei. Das ist der Grund, weshalb alle diejenigen, die zwischen der agrarischen und der industriellen Realität nicht mehr differenzieren, die Lösung der aktuellen Probleme im Agrarsektor in der weiteren Schrumpfung der landwirtschaftlichen Tätigkeiten sehen. Und finanziert werden soll die Stilllegung der Nutzung biotischer Ressourcen durch die Beschleunigung des Verbrauchs mineralischer Rohstoffe.

⁴ Bezeichnenderweise hob die zweite Agrarreform in den 1990er Jahren die in der ersten bis in die 1950er Jahre noch explizit gemachte (seit den 1960er Jahren aber faktisch ignorierte) Unterscheidung zwischen einer industriellen und einer agrarischen Produktion auch auf der Ebene der Begrifflichkeit endgültig auf.

Wer jedoch davon ausgeht, dass die langfristige Nutzung lebendiger Ressourcen sinnvoll und zum Überleben einer immer mehr auf dem Verbrauch fossiler Energieträger beruhenden Gesellschaft wichtig ist, der kommt wahrscheinlich nicht darum herum, noch einmal über die grundsätzlichen Annahmen und theoretischen Grundlagen, die die politischen Agrarreformen des 20. Jahrhunderts mitgeprägt haben, nachzudenken.⁴ Und weil es in der Landwirtschaft zuallererst um die Ernährung, also um die Befriedigung eines zentralen Teils der vitalsten menschlichen Bedürfnisse geht, kann eine Agrarreform nur dann wirklich erfolgreich werden, wenn sie von einer Ernährungsreform begleitet wird, die das Potential der Nutzung von Tieren und Pflanzen ausschöpft und zugleich auf die Grenzen Rücksicht nimmt, die sich aus deren Eigenlogik ergeben. Eine wirkliche Agrarwende ohne Ernährungswende bleibt deshalb genauso eine illusorische Wunschvorstellung wie die Produktion von Milch ohne Fleisch.

Literaturverzeichnis

- Bairoch, Paul: Les trois révolutions agricoles du monde développées, in *Annales: économies, sociétés, civilisations* 44, 1989, S. 317-353.
- Bauman, Werner und Peter Moser: Bauern im Industriestaat. Agrarpolitische Konzeptionen und bäuerliche Bewegungen in der Schweiz 1918-1968, Zürich 1998.
- Bieri, Hans, Peter Moser und Rolf Steppacher, Die Landwirtschaft als Chance einer zukunftsfähigen Schweiz – oder Dauerproblem auf dem Weg zur vollständigen Industrialisierung der Ernährung in der Schweiz?, Zürich 1999. SVIL-Schrift Nr. 135.
- Brodbeck, Beat: Paradigmawechsel in der Agrarpolitik. Der Erste Weltkrieg und die Agrarmarktordnungen in der Schweiz am Beispiel des Milchmarktes 1914-1922, in: Ernst Langthaler, Josef Redl (Hrsg.), *Agrarpolitik in Deutschland, Österreich und der Schweiz 1930-1960*, Jahrbuch für Geschichte des ländlichen Raumes 2005, S. 184-192, Innsbruck 2005.
- Georgescu-Roegen, Nicholas: Process in Farming Versus Process in Manufacturing: A Problem of Balanced Development, in Nicholas Georgescu-Roegen, *Energy and Economic Myths. Institutional and Analytical Economic Essays*, New York 1976.
- Moser, Peter: Am Konsum orientiert, über die Produktion thematisiert. Schweizer Agrarpolitik als Ernährungspolitik 1914/18-1960, in: Ernst Langthaler, Josef Redl (Hrsg.), *Agrarpolitik in Deutschland, Österreich und der Schweiz 19130-1960*, Jahrbuch für Geschichte des ländlichen Raumes 2005, S. 192-204, Innsbruck 2005.
- Pfister, Christian: Klimageschichte der Schweiz 1525-1860, Bd. 2, 1988, S. 105-125.
- Pfister, Christian: Deregulierung. Vom Paternalismus zur Marktwirtschaft 1798-1956, in: *Berner Zeitschrift für Geschichte und Heimatkunde*, 1998, Nr. 3, S. 160-175.
- Smith, Adam: *Der Wohlstand der Nationen*, München 1978.
- Weller, I., Hayn, D. und Schultz, I. (2002): Geschlechterverhältnisse, nachhaltige Konsummuster und Umweltbelastungen. In: Balzer, I. und Wächter, M. (Hg.): *Sozial-ökologische Forschung*. München: oekom, S. 431-452.

Anschrift des Verfassers:

Dr. Peter Moser
Leiter des Archivs für Agrargeschichte AfA
Länggasse 85.
CH- 3052 Zollikofen
41 +31 910 22 38
peter.moser@shl.bfh.ch

Essen ist mehr als Nahrungsaufnahme:
Es ist ein „soziales Totalphänomen“. Küche und Essgewohnheiten spiegeln die soziokulturellen und wirtschaftlichen Verhältnisse einer Gesellschaft wider. Durch Industrialisierung und Kolonialisierung haben sich die Essgewohnheiten und die Landwirtschaft grundlegend verändert. In den Beiträgen dieser Schriftenreihe werden die Auswirkungen dieser Veränderungen und die gegenseitige Bedingtheit von Esskultur und Agrikultur diskutiert und die soziokulturellen, wirtschaftlichen, ökologischen und gesundheitlichen Folgen der heutigen Essgewohnheiten aufgezeigt. Die Esskultur hat - vor allem seit der Delokalisierung des Ernährungssystems - weitreichende Auswirkungen, die uns meistens nicht bekannt sind. Es wäre daher wichtig die persönlichen Handlungsspielräume und die Möglichkeiten und Grenzen der Agrarpolitik aufzuzeigen. Ein geeignetes Instrument hierfür könnte eine, auf einem neuen Wissenschaftsverständnis basierende Ernährungsforschung sein, die die komplexen und interdisziplinären Zusammenhänge des Ernährungssystems erfassen kann.