



Tagungsbericht

Symposium „Der Essalltag als Herausforderung der Zukunft“,

Heidelberg, 21. bis 23. Juni 2009

Eine der größten gesellschaftlichen Herausforderungen besteht darin, unseren Essalltag der Zukunft sinnvoll zu bewältigen. Zu diesem Fazit kam das 6. Symposium des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens, das vom 21.-23. Juni 2009 auf Einladung der Dr. Rainer Wild-Stiftung, Stiftung für gesunde Ernährung, in Heidelberg stattfand.

Eine Prognose sei allerdings immer mit Vorsicht zu genießen, warnte der Historiker und Volkskundler **GUNTHER HIRSCHFELDER** von der Universität Bonn, denn Prognosen seien immer durch die Sichtweisen der Gegenwart und der Vergangenheit geprägt.

Interessanterweise gebe es historisch nur wenige Prognosen, die sich direkt mit dem Essalltag der Menschen beschäftigen. Im weiteren Sinne seien Wetterprognosen für die Ernte zu nennen oder die Vorstellung der sieben mageren und sieben fetten Jahre, die sich durch die europäische Geschichte ziehe und die die noch heute praktizierte Vorratswirtschaft begründen.

„Ist Essen in Mitteleuropa wirklich ein Problem, oder machen wir es dazu?“, fragte die Wirtschafts- und Sozialhistorikerin **KIRSTEN SCHLEGEL-MATTHIES** von der Universität Paderborn und stellte dabei fest: „Ein existenzielles Problem ist es nicht, denn es gibt ausreichend Angebot, hygienisch akzeptabel und zu bezahlbaren Preisen.“ Die Anforderungen an das Essen seien allerdings gestiegen: Die Versorgungsstrukturen haben sich verändert und die Verantwortung wurde individualisiert. Das mache den Essalltag kompliziert und lasse viele Menschen nach Orientierungshilfen und Vereinfachung suchen.

Die Veränderungen, denen der Essalltag der Gegenwart unterliegt, beschrieb der Soziologe **KARL-MICHAEL BRUNNER** von der Wirtschaftsuniversität Wien. Er wies dabei besonders auf die Vielfalt der zu beobachtenden Ernährungsstile hin. Je nach persönlichem Stil bewerten Menschen die mit Ernährung verbundenen Risiken sehr

unterschiedlich. Wer steuernd in die Ernährung eingreifen will, müsse das deshalb zielgruppengerecht tun. Neben Aufklärung und Information müssen dabei weitere Steuerungsinstrumente eingesetzt werden. Aufgrund der gesellschaftlichen, ökologischen und gesundheitlichen Folgen des privaten Konsums sei es insgesamt gesehen nicht ratsam, den Konsumenten mit seiner Verantwortung allein zu lassen.

Die mit Globalisierung, Informationszeitalter und Klimawandel eng verbundene globale Vernetzung jedes einzelnen Menschen griff auch der Kulturanthropologe **LARS WINTERBERG** von der Universität Bonn auf. Weltweiter Hunger und Unterernährung seien im Essalltag der Überflussgesellschaft permanent gegenwärtig und müssen kulturell verarbeitet, d. h. kollektiv wie individuell wahrgenommen, gedeutet und bewältigt werden.

„Vielleicht sollten wir uns fragen, ob eine vermeintlich bessere Ernährungsweise überhaupt möglich ist“, so der Philosoph **HARALD LEMKE** von der Universität Lüneburg. Er hinterfragte die philosophische Grundannahme, nach der es jedem frei stehe, auf eine moralisch irrelevante, ganz persönliche Weise glücklich zu werden. Wichtig sei vielmehr eine globale Verbreitung von ethisch besseren und „an sich guten“ Esspraktiken.

Zugleich „sind wir in unseren Entscheidungen keineswegs frei, denn Gesundheit ist heute schon ein Primat, dem sich kaum einer entziehen kann. Gesundheit ist Recht, Erlösung und Pflicht“, so der Psychologe **CHRISTOPH KLOTTER** von der Fachhochschule Fulda. Das Essverhalten der Moderne sei in eine Dialektik von Freiheit und Zwang eingebunden, die den Kapitalismus kennzeichne. Für das Essen und den Körper bedeute das zahlreiche neue Zwänge, die sich in Disziplinierung, Normierung und (gesellschaftlicher) Neugruppierung äußerten: Nicht der Stand oder die soziale Zugehörigkeit bestimmen den persönlichen Erfolg, sondern der schlanke „abgerichtete“ Körper.

Die Dialektik von Freiheit und Zwängen war auch für die Oecotrophologin **ANKE MÖSER** aus der Arbeitsgruppe von **INGRID-UTE LEONHÄUSER** und **UTA MEIER-GRÄWE** von der Universität Gießen wichtig. Sie konzentrierte sich allerdings auf Zeitzwänge, in denen sich berufstätige Mütter befinden. Je länger die tägliche Berufstätigkeit sei, umso kürzer sei die verwendete Zeit zum Kochen, so ein Ergebnis ihrer Studie. Erwerbstätigkeit und Mahlzeitenzubereitung konkurrieren häufig um verfügbare Zeit. Der Umgang mit dieser Situation sei allerdings sehr unterschiedlich und lasse sieben verschiedene Müttertypen erkennen, innerhalb derer der konkrete Unterstützungsbedarf erheblich variere. So sei beispielsweise für die einen die Entlastung bei der Essensversorgung ihrer Familie wesentlich, für andere eher eine Verbesserung der Essensqualität.

Differenzierung sei auch auf der Ebene der kulturellen Vielfalt der Bevölkerung geboten, berichtete die Haushaltswissenschaftlerin **PIRJO SUSANNE SCHACK** vom Max Rubner-Institut in Karlsruhe stellvertretend für ihre Arbeitsgruppe. Da viele Menschen mit Migrationshintergrund gleichzeitig zu den sozial und gesundheitlich benachteiligten zählen, werden wirkungsvolle, gesundheitsfördernde Maßnahmen in Zukunft immer dringender. Herkömmliche, mittelschichtorientierte Präventionsangebote greifen nicht mehr – wichtig sei vielmehr ein kultursensibles Vorgehen, das die Zugehörigkeit zu mehreren Kulturen und Subkulturen berücksichtige. Angebote müssen verstärkt an den Bedürfnissen der Menschen ansetzen.

In welchem Ausmaß der menschliche Bedarf genetisch bestimmt wird, zeige die Entschlüsselung des Genoms, erläuterte die Oecotrophologin und Unternehmensberaterin **KARIN BERGMANN** aus Puchheim. Heute wisse man, dass der Mensch genetisch auf viel Bewegung und wenig Nahrung angepasst ist. Die mitteleuropäische Gegenwart erlebe aber eine komplett gegenteilige Situation. Da man nicht warten könne, bis über Jahrtausende eine erneute genetische Anpassung stattfindet, werden große Hoffnungen in die sogenannte *Nutrigenomics* gesetzt, die es ermöglichen soll, beim Einzelnen bestehende Krankheitsrisiken offenzulegen. Die so hervorgerufene Pluralität der Anforderungen an eine Mahlzeit dürfe allerdings der traditionellen Essensgemeinschaft entgegen stehen und eine steigende Abhängigkeit der Menschen vom Lebensmittelmarkt hervorrufen.

Die Oecotrophologin **BARBARA METHFESSEL** von der Pädagogischen Hochschule Heidelberg bezeichnete Menschen als biologisch weitgehend instinktlose Omnivoren, die immer esskulturelle Systeme entwickeln. Esskultur entstehe durch gesellschaftliche Aushandlung von Normen, Werten und Rahmenbedingungen. Diese Werte seien wiederum stets auch für nachfolgende Generationen prägend. Bildung sei nur ein Teil dieses Systems. Sie könne aber, sofern transdisziplinär begründet, Hilfen und Orientierungen für den Umgang mit den hochkomplexen Möglichkeiten und Anforderungen des Essens liefern. Ernährung dürfe dabei aber nicht auf den Gesundheitsaspekt reduziert werden, sondern müsse um den Aspekt der Lebensqualität erweitert werden.

Der Physiker **THOMAS VILGIS** vom Max Planck Institut für Polymerforschung Mainz ergänzte, dass „gut essen“ ein Verständnis für Lebensmittel allgemein, ihre Zusammensetzung, ihre Kocheigenschaften und ihre Zubereitungsmöglichkeiten voraussetze. Eine Vermittlung dieses Grundwissens könnte seiner Ansicht nach im naturwissenschaftlichen Unterricht, in Biologie, Physik und Chemie erfolgen und könnte

derart angeboten sowohl Jungen als auch Mädchen Spaß machen. Dies setze aber voraus, dass Kulturtechniken rund um Lebensmittel, deren Zubereitung und deren Geschmack bewahrt, weitergegeben und weiterentwickelt werden.

Die Theorie sei den meisten bekannt, so auch Tagungsleiter und Ernährungspsychologe **VOLKER PUDEL**, Göttingen. Die Zunahme ernährungsbedingter Krankheiten gründe sich vielmehr in Verhaltensdefiziten der Konsumenten. Außerdem treffen widersprüchliche biologische und soziale Anforderungen aufeinander. Eine Veränderung der Verhältnisse sei notwendig, um den Menschen gesundheitsförderliches Verhalten auch beim Essen und Trinken zu ermöglichen. Die Fürsorgepflicht des Staates bestehe darin, gesundheitsfördernde Erkenntnisse politik- und handlungsleitend umzusetzen, wie z. B. eine verbindliche Vorgabe für Angebote der Gemeinschaftsverpflegung oder für Verpackungsgrößen.

Für **ANGELIKA PLOEGER**, Leiterin des Fachgebietes ökologische Lebensmittelqualität und Ernährungskultur der Universität Kassel-Witzenhausen, sind die Menschen selbst wie auch die Gesellschaft als Ganzes lebendige Systeme, für deren Probleme es keine einfachen, linearen Lösungen gebe. Deshalb sei die praktizierte, einseitig naturwissenschaftliche Forschungsförderung, bei der es eher um den internationalen Forschungswettbewerb und um Marktanteile gehe, nicht nachvollziehbar. Die interdisziplinäre Essensforschung stehe erst am Anfang und müsse neue Methoden entwickeln, um die komplexen Vorgänge rund um das Essen und Trinken erfassen und erklären zu können. Fragen nach einer Ernährungsethik sowie nach der individuellen und der kollektiven Verantwortung seien notwendig. Sie forderte deshalb klar formulierte Ziele einer deutschen Ernährungs- und Verbraucherpolitik, die sich in einen europäischen Kontext einbettet und über ein eigenes Budget verfügt.

In seinem abschließenden Vortrag unterstützte **GUNTHER HIRSCHFELDER** diese Ansicht und wies auf zahlreiche, sich widersprechende Ernährungsempfehlungen hin, die alle wissenschaftlich begründet seien. Empfehlungen der Ernährungswissenschaft, die nicht selten einen Idealzustand anvisieren und unzureichend an gewachsene Strukturen anknüpfen, seien nur schwer umzusetzen. Andere Disziplinen zielen dagegen eher darauf ab, staatliche Rahmenbedingungen zu verändern. Beides alleine reiche nicht aus. Aufgabe künftiger Diskussionen sei es vielmehr, diese Argumentationsstränge zusammenzuführen und dabei vielfältige soziale und kulturelle Anforderungen, wie das Recht auf die freie Wahl des Lebensstils zu berücksichtigen. Das Ernährungssystem sei ein derart komplexer kultureller Prozess mit einem so hohen Maß an Eigendynamik, dass es nicht zu steuern sei.

Das Symposium machte deutlich, dass die Diskussion über den Essalltag der Zukunft öffentlich geführt werden müsse. Der Mensch benötigt eine Grundbildung, die ihm Handlungskompetenzen vermittelt, Urteilsfähigkeit schafft und somit Eigenverantwortlichkeit möglich macht. Die Teilnehmer waren sich einig, dass Gesundheit dabei nur eines von vielen Zielen für das Essen und Trinken der Zukunft sein kann. Wichtig sind Rahmenbedingungen, innerhalb derer ein gesundes, genussvolles und geselliges Essen möglich und auch selbstverständlich ist. Hier ist zum einen der Staat gefragt, zum anderen aber auch Wissenschaft und Bildung. Das Symposium ist ein erneuter Schritt zur dringend notwendigen, interdisziplinären Diskussion über Essen und Ernährung, die immer noch in den Kinderschuhen steckt.

Der **Internationale Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens**, an dem Personen aus Wissenschaft und Wirtschaft aktiv beteiligt sind, beschäftigt sich mit Fragen rund um Essen und Trinken. Mit seinen interdisziplinären Aktivitäten will der Arbeitskreis dazu beitragen, aktuelle und zukünftige Ernährungsprobleme zu lösen und die Öffentlichkeit auf die Bedeutung von Essen und Trinken für die Lebensqualität aufmerksam zu machen. Getragen wird der 1994 gegründete Arbeitskreis von der Dr. Rainer Wild-Stiftung, Heidelberg.

(11.337 Zeichen)

Internationaler Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens

Geschäftsstelle

Dr. Rainer Wild-Stiftung
Mittelgewannweg 10
69123 Heidelberg
Tel.: +49 (0) 6221 / 75 11 - 200
Fax.: +49 (0) 6221 / 75 11 - 240
info@gesunde-ernaehrung.org