

AUS POLITIK UND ZEITGESCHICHTE

Essen

Gunther Hirschfelder

FACETTEN EINER ERNÄHRUNGS-
GLOBALGESCHICHTE.
ESSKULTUR ALS RESULTAT
HISTORISCHER PROZESSE

*Maria Gose · Carolin Krems ·
Thorsten Heuer · Ingrid Hoffmann*
ZUM ERNÄHRUNGSVERHALTEN
IN DEUTSCHLAND

Astrid Droß

LEBENSMITTELSICHERHEIT –
MEHR ALS NUR EIN ZUSTAND

Ursula Hudson

SCHLAFENDE RIESEN?
ÜBER DEN SELBSTWIRKSAMEN
VERBRAUCHER

Tamara Pfeiler
DU BIST, WAS DU ISST?
PSYCHOLOGISCHE
FORSCHUNG ZUM
FLEISCHKONSUM

Harald Lemke

EINE KONVIVIALE
MENSCHHEIT? ZUR ZUKUNFT
EINER PLANETAREN
TISCHGESELLSCHAFT

APuZ

ZEITSCHRIFT DER BUNDESZENTRALE
FÜR POLITISCHE BILDUNG

Beilage zur Wochenzeitung Das **Parlament**

Essen

APuZ 1-3/2018

GUNTHER HIRSCHFELDER

**FACETTEN EINER ERNÄHRUNGS-
GLOBALGESCHICHTE – ESSKULTUR ALS
RESULTAT HISTORISCHER PROZESSE**

Ein Blick in die Entwicklungsgeschichte der Esskultur zeigt, in welcher enger Beziehung gesellschaftliche, politische, technische, klimatische und religiöse Entwicklungen und unsere Ernährung seit jeher stehen. Auch bewusste Einflussnahme und Instrumentalisierung spielt eine Rolle.

Seite 04–11

**MARIA GOSE · CAROLIN KREMS ·
THORSTEN HEUER · INGRID HOFFMANN**
**ZUM ERNÄHRUNGSVERHALTEN
IN DEUTSCHLAND**

Das heutige, sehr umfangreiche Lebensmittelangebot bietet die Möglichkeit einer ausgewogenen und abwechslungsreichen Ernährung. Doch was kommt tatsächlich in Deutschland auf den Teller? Ist die Nährstoffzufuhr ausreichend? Sind Vegetarier wirklich auf dem Vormarsch?

Seite 13–19

ASTRID DROß
**LEBENSMITTELSICHERHEIT –
MEHR ALS NUR EIN ZUSTAND**

Immer weniger Lebensmittel stellt der Verbraucher selbst her – und verliert dadurch auch immer mehr die Kontrolle über die Inhalte seines Essens. Wie wird die Sicherheit unserer Lebensmittel sichergestellt, wer ist wofür verantwortlich?

Seite 20–24

URSULA HUDSON

**SCHLAFENDE RIESEN? ÜBER DEN
SELBSTWIRKSAMEN VERBRAUCHER**

Immer wieder wird an die Macht des Verbrauchers appelliert, wenn es um Transparenz und Qualität in der Lebensmittelindustrie geht. Der Einfluss individueller Konsumententscheidungen ist wichtig, aber begrenzt – auch Politik und Gesellschaft tragen Verantwortung.

Seite 25–31

TAMARA PFEILER

**DU BIST, WAS DU ISST? – PSYCHOLOGISCHE
FORSCHUNG ZUM FLEISCHKONSUM**

Immer mehr Menschen ernähren sich vegetarisch oder vegan. Dahinter können verschiedenste Beweggründe stecken. Doch auch sogenannte Omnivore geben in Untersuchungen verschiedene Motive für ihren Fleischkonsum an.

Seite 32–39

HARALD LEMKE

**EINE KONVIVIALE MENSCHHEIT? –
ZUR ZUKUNFT EINER PLANETAREN
TISCHGESELLSCHAFT**

Wissenschaft und Gesellschaft sehen den Menschen nach wie vor hauptsächlich als denkendes Wesen; sich mit Lebensweltlichem wie Essen und Ernährung zu beschäftigen gilt als trivial. Dabei ist es höchste Zeit, auch die „Essistenz“ des Menschen mitzudenken.

Seite 41–46

EDITORIAL

„Gegessen wird, was auf den Tisch kommt!“ – Ein berüchtigter Satz, der jegliche Diskussion über Essen und Ernährung unterbindet. Aber was kommt auf den Tisch? Ernährungsgewohnheiten wandeln sich kontinuierlich und sind zahlreichen Einflüssen ausgesetzt. Prägen im Europa des Mittelalters und der Frühen Neuzeit häufig Umwelt- und Standeseinflüsse, aber auch religiöse Speisevorschriften die Esskultur, wirkten sich im 20. Jahrhundert unter anderem technische Neuerungen, Kriege und Migrationsbewegungen auf den Speiseplan aus. Im Zuge dessen sind Gerichte wie Pizza oder Burger so universal geworden, dass man sie überall auf der Welt kennt.

Auf der anderen Seite dieser globalisierten Uniformität stehen das Bedürfnis, über die eigene Ernährung Individualität auszudrücken, und der Wunsch, sich bewusst mit Essen auseinanderzusetzen. Wo kommt mein Essen her? Ist es aus ethischen Gesichtspunkten vertretbar, tierische Lebensmittel zu verzehren? Ernähre ich mich gesund und ausgewogen? Diese und andere Fragen treiben Verbraucherinnen und Verbraucher zunehmend um. Gleichzeitig schwindet das Wissen über Inhaltsstoffe, Herkünfte und Produktionsprozesse, da immer mehr Menschen zu Fertig- oder Halbfertigprodukten greifen. Lebensmittelskandale tun ein Übriges, um Lebensmittelsicherheit zu einem wichtigen Thema zu machen.

Trotzdem wird der größere politische, gesellschaftliche und kulturelle Kontext, in dem Essen und Ernährung stehen, viel zu oft ausgeblendet. Wie Landwirtschaftspolitik funktioniert oder wer es sich leisten kann, im Biomarkt einzukaufen, sind nur einige Aspekte. Im Großen geht es auch darum, wie es sein kann, dass die Welt noch immer geteilt ist in Länder des Überflusses und solche des Hungers; im Kleinen, dass das Miteinander-Essen Menschen friedlich um einen Tisch versammeln und in einen Austausch miteinander bringen kann. Höchste Zeit also, darüber zu diskutieren, was wo und wie auf den Tisch kommt.

Christina Lotter

FACETTEN EINER ERNÄHRUNGSGLOBALGESCHICHTE

Esskultur als Resultat historischer Prozesse

Gunther Hirschfelder

Schaut man mit etwas Distanz – etwa aus der Reformationszeit – auf Ernährung und Esskultur des frühen 21. Jahrhunderts, fallen markante Singularitäten auf: Der Hunger ist aus Europa weitgehend verschwunden; vielmehr plagen den alten Kontinent ganz andere Probleme: in dem Maß, in dem früher gedarbt wurde, herrscht heute Übergewicht. Was einst als Privileg weniger Reicher galt, tritt heute epidemisch auf und ist eher Signum einkommensschwacher und bildungsferner Gruppen. Dabei deutet einiges darauf hin, dass das Essen in den meisten Ländern allenfalls mittelfristig billig bleiben wird. Wenn kein markanter technologischer Sprung gelingt, könnten Nahrungsmittel im Verlauf des 21. Jahrhunderts global gesehen deutlich teurer werden. Bevölkerungswachstum, Klimawandel, Wasserknappheit oder auch der Rückgang ertragreicher Agrarflächen könnten ein explosives Gemisch ergeben.

Neben dem reichhaltigen Lebensmittelangebot und den niedrigen Preisen fallen auch strukturell neue Freiheiten auf. Seitdem sich die europäischen Gesellschaften im Mittelalter aus antiken, germanischen und keltischen Kulturen synthetisiert hatten und vor allem seitdem das Städtewesen ab dem 11. Jahrhundert zu einem entscheidenden Faktor geworden war, hatten Stand, Schicht und später Klasse Traditionen geprägt. Diese hatten festgelegt, wer zu welchem Zeitpunkt bestimmte Speisen essen und trinken durfte. Seit etwa einer Generation hat dieser Mechanismus dramatisch an Bedeutung eingebüßt: In der digitalen und deindustrialisierten Globalgesellschaft definieren sich Individuen zunehmend über Lebensstile und organisieren sich auf Zeit in Szenen. Dabei ist das Essen so wichtig geworden, dass Ernährungsstile an die Stelle von Lebensstilen getreten sind: vegetarisch oder vegan, bewusst genussvoll oder dezidiert bescheiden, um möglichst nachhaltig zu leben – wie wir uns ernähren

und wie darüber kommuniziert wird, ist inzwischen Chiffre für Selbststinszenierung und Weltdeutung geworden.⁰¹

Im Folgenden wird akzentuiert dargelegt, welche Entwicklungslinien der Esskultur sich in ihren stofflichen, alltagskulturellen, ökonomischen und politischen Bezügen von der Vormoderne bis ins 21. Jahrhundert ziehen lassen.⁰²

AUS DER ALTEN WELT

Am Ausgang des Mittelalters war die Welt vielgliedrig: Asien – mit dem China der Ming-Dynastie an der Spitze – hatte in den staatlich organisierten Regionen einen enormen technologischen Entwicklungsvorsprung vor der Alten Welt. Im Umfeld des chinesischen Kaiserhofes gab es ausgefeilte Festmahl, bei denen von feinem Porzellan gegessen wurde und hochkomplexe Tee-Zeremonien Kultur und Status repräsentierten. Die Portugiesen, die 1516 erstmals im Hafen Macao landeten, gründeten hier 41 Jahre später eine erste europäische Handelsniederlassung auf chinesischem Gebiet. Damit war die Tür zu intensiven Kulturkontakten geöffnet. Von solchen Kontakten waren damals unterschiedlichste autochthone Kulturkreise noch lange weit entfernt. Erst im Verlauf des 20. Jahrhunderts sollte die Globalisierung, deren strukturelle Mechanismen und kulturelle Folgen sich sehr gut über die Esskultur beschreiben lassen, die letzten Winkel der Welt erreichen. Bis dahin waren die ethnischen Gruppen etwa des Kongo-Beckens, Inneraustraliens, Amazoniens, Nordsibiriens oder Neu-Guineas völlig abgeschieden, sodass hier ein ganzer Kosmos von esskulturellen Sonderformen blühte.

Ab dem späten 15. Jahrhundert erreichte der koloniale Machtzug Europas zuerst nur einige Küstenabschnitte in Afrika und Asien, bald aber auch Amerika und schließlich Australien. Auf Sansibar, im indischen Goa, vor den Inseln Se-

negals oder im Mündungsgebiet des Hudson, im heutigen New York, entstanden erste Kontaktzonen. Was sich den aus europäischer Perspektive „Entdeckten“ aber nicht unmittelbar erschloss: Das christliche Europa wählte sich von einem exklusiven Gott in besonderer Weise begnadet und berechtigt, die Welt zu bekehren und in Besitz zu nehmen. Europäische Kultur wurde als höherwertig erachtet als alle anderen Formen.

Dabei war das alte Europa arm und bedürftig. Um 1500 lebten noch etwa 90 Prozent der Bevölkerung auf dem Land. Das Mahlzeitsystem war zweigliedrig und bestand aus einem Morgenimbiss bei Tagesanbruch und dem Abendessen. Zudem gab es häufig bis zu drei Zwischenmahlzeiten. Die Mahlzeiten wurden in Gemeinschaft verzehrt; verbindliche, auch religiöse Normen regelten die Nahrungseinnahme. Zu essen gab es für die meisten vor allem grobes Brot und Mus, mit Schmalz gekochter Getreidebrei. Beim Fleisch bestand die einfachste beziehungsweise preiswerteste Variante aus gekochtem Suppenfleisch, das häufig von älteren Nutztieren stammte. Höheres Ansehen genossen Braten, Geflügel und Wild, wobei Hochwild praktisch eine reine „Herrenspeise“ war. Die katholische Kirche verbot allerdings an bis zu 150 Fastentagen des Jahres, Fleisch zu essen. Wer es sich leisten konnte, dem stand eine große Palette frischer See- und Süßwasserfische zur Verfügung. Am beliebtesten war der Lachs, der als Süßwasserfisch in den meisten Gewässern Mitteleuropas vergleichsweise leicht zu fangen war. Ärmere Haushalte griffen gelegentlich auf heimische Flusskrebse zurück. Eine wesentlich größere Rolle spielte gesalzener oder getrockneter Seefisch, der auch in den Städten des Binnenlandes preiswert erhältlich war.

Bei der Gemüseversorgung bestanden ebenfalls gravierende Unterschiede: Für die Armen gab es getrocknete Hülsenfrüchte; frisches Saison Gemüse für die Reichen, die in den großen Städten sogar gelegentlich Zitrusfrüchte kaufen konnten. Getrunken wurde vor allem Wasser. Die Alter-

nativen waren durchwegs alkoholisch: Während die Bedeutung von Wein aus klimatischen Gründen abnahm, stieg der Stellenwert von Bier. In den Städten waren inzwischen ernährungsspezifische Berufe entstanden: Bäcker und Metzger sorgten für größere Vielfalt und bessere Qualität. Das Essen der arbeitsfreien Tage unterschied sich von dem der Werkstage dadurch, dass es vielfältiger und eiweißreicher war, aber ebenso wie während der Woche wurde es in der Gruppe eingenommen – eher mit Arbeitskollegen als innerhalb der Familie –, und die Verzehrssituation spiegelte Hierarchien und Traditionen wider.⁰³

Gradmesser für den Lebensstandard war und ist die Möglichkeit, satt zu werden. Für das vorstatistische Zeitalter, das im 19. Jahrhundert endete, sind kaum verlässliche Angaben möglich. Wir dürfen aber davon ausgehen, dass vor allem die Angehörigen der Mittel- und Oberschichten dauerhaft satt wurden, während die meisten Europäerinnen und Europäer immer wieder Hunger litten. Das galt insbesondere für die Bewohner strukturschwacher Regionen, für Frauen, Kinder und Alte sowie in Zeiten von schlechten Ernten oder Witterungsungunst. Das „Schlaraffenland“ war vor diesem Hintergrund ein oft bemühter Topos, und viele träumten dabei nicht unbedingt von übervollen Tafeln, sondern einfach von gut gefüllten Tellern. Allerdings war die Grundversorgung mit Getreide – Schätzungen gehen für die Zeit vor 1500 von bis zu 200 kg pro Kopf und Jahr aus – und insbesondere Fleisch – etwa 50 kg – im Raum nördlich der Alpen höher als in den Jahrhunderten zuvor.⁰⁴

AUF DEM WEG IN DIE KRISE

Das änderte sich bald. Die Entdeckung Amerikas 1492 und die Reformation 1517 läuteten ein neues Zeitalter ein. Der Protestantismus führte vor allem in seiner calvinistischen Variante zu einer kritischeren Bewertung der Nahrungseinnahme. Der Reformator Martin Luther prangerte eine vermeintliche Trunksucht der Deutschen an, war

01 Vgl. Gunther Hirschfelder, Das Bild unserer Lebensmittel zwischen Inszenierung, Illusion und Realität, in: Stefan Leible (Hrsg.), Lebensmittel zwischen Illusion und Wirklichkeit, Bayreuth 2014, S. 7–34.

02 Vgl. zum Folgenden vor allem Gunther Hirschfelder/Manuel Trummer, Essen und Trinken, 26.6.2013, www.ieg-ego.eu/hirschfelderg-trummerm-2013-de; Gunther Hirschfelder, Europäische Esskultur. Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute, Frankfurt/M.–New York 2005, S. 147 ff.

03 Vgl. Barbara Krug-Richter/Clemens Zimmermann, Ernährung, in: Enzyklopädie der Neuzeit, Bd. 3, Stuttgart 2006, Sp. 463–485.

04 Vgl. Gunther Hirschfelder, Fleischkonsum, in: Enzyklopädie der Neuzeit, Bd. 3, Stuttgart 2006, Sp. 1015–1018; Bernd Roeck, Lebenswelt und Kultur des Bürgertums in der Frühen Neuzeit, München 1991, S. 25; Günter Wiegmann, Alltags- und Festspeisen in Mitteleuropa. Innovationen, Strukturen und Regionen vom späten Mittelalter bis zum 20. Jahrhundert, Münster u. a. 2006, S. 32–40.

aber einem auch irdischen Leben in Fülle nicht grundsätzlich abgeneigt, während Jean Calvin und Huldrych Zwingli der Völlerei den Kampf ansagten. Zudem wurden die bis dahin strengen Fastengebote in den protestantischen Gebieten gelockert oder gar ins Gegenteil verkehrt. So entbrannte bald ein erbitterter Streit um die richtige Ernährung. Was in den Niederlanden, in der Schweiz oder in Skandinavien fortan auf den Tisch kam und wie etwa die Wirtshäuser bewertet wurden, unterschied sich bald deutlich von den Praxen des katholisch gebliebenen Raums. Zudem führte die Abschaffung von Fastenzeiten und Heiligtagen in evangelischen Gebieten zu einer größeren Homogenität des Mahlzeitenrhythmus.⁰⁵

Die Auswirkungen der „Entdeckung der Neuen Welt“ ließen im deutschen Sprachraum noch auf sich warten; stattdessen blieb Italien zunächst wichtigster Impulsgeber. Über Venedig setzte sich Ende des 15. Jahrhunderts der Reisanbau in Oberitalien durch und gelangte über die Alpen in den Norden, wo er Luxusprodukt war. Im Vergleich zu etablierten Getreidesorten ermöglichte Reis einen merklich höheren Ertrag. Buchweizen erreichte zu dieser Zeit von Russland aus zunächst Osteuropa, über den Schwarzmeerhandel das Mittelmeer und den Südalpenraum, über Antwerpen die Niederlande und Nordwestdeutschland.

Die Zeiten waren unruhig und religiöse Streitigkeiten begannen sich zu Konflikten auszuweiten, aber die Teller waren noch überwiegend gut gefüllt, was nicht zuletzt an den Folgen des mittelalterlichen Klimaoptimums lag. So nimmt es auch nicht Wunder, dass der Fleischverbrauch noch einmal stieg, mancherorts auf bis zu 100 kg pro Kopf und Jahr. Während aber bei Adel und Stadtbürgertum vor allem gebratenes Fleisch auf den Tisch kam, musste sich die Bevölkerungsmehrheit meist mit eingekochten Stücken begnügen, die mit Breien, Suppen und grobem Brot verzehrt wurden, denn auf diese Weise ging wenig vom wertvollen Fett verloren. Als eigene Speise oder als Gebratenes nach „Herrenart“ fand sich Fleisch am ehesten anlässlich hoher kirchlicher Feiertage oder etwa zu Hochzeiten und Kirchweihfesten auf den Speiseplänen.

In der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts änderten sich die Verhältnisse grundlegend. Dabei wirkten mehrere Faktoren, die sich auf fa-

tale Weise verstärkten. Im letzten Drittel des 16. Jahrhunderts wurde es merklich kühler. Lange Winter, Spätfröste und kalte Sommer ließen die Ernteerträge vielerorts einbrechen. Da die Bevölkerung vorerst noch wuchs, stiegen infolgedessen auch die Preise stark, und weil zudem der Getreideanbau der Viehzucht die Flächen streitig machte, sank der Fleischverbrauch markant.⁰⁶ Im Süden Deutschlands kompensierte man den Fleischmangel, indem verstärkt Mehlspeisen in die Mahlzeiten integriert wurden – schwäbische Spätzle oder Semmelknödel zeugen noch heute von diesem Wandel.⁰⁷ In der Summe nahm der Fleischkonsum im deutschsprachigen Raum bis um 1800 auf etwa 16 kg pro Kopf und Jahr dramatisch ab, und Fleisch wurde zunehmend zum Statusprodukt, das bei vielen nur noch anlässlich hoher Festtage auf dem Tisch kam.

NEUE WELT UND COLUMBIAN EXCHANGE

Während der Dreißigjährige Krieg (1618–1648) bewirkte, dass alte Nahrungstraditionen und -elemente zunehmend erodierten, kam es im Rahmen des *Columbian Exchange* zu einem gewaltigen Innovationsschub: Weizen und Schwein gelangten auf diese Weise nach Amerika, und im Gegenzug eroberten unter anderem Truthahn, Mais, Kartoffeln und Kakao Europa, wo die Neuweltprodukte als exotisch und wertvoll galten. Die alte österreichische Bezeichnung für Tomate (*Paradiesei* oder *Paradiesapfel*) oder das italienische Wort *pomodoro* (*Goldapfel*) legen davon Zeugnis ab.⁰⁸

Der *Columbian Exchange* verlieh der europäischen Esskultur langfristig seine moderne Gestalt. Dabei spielte die Kartoffel eine zentrale Rolle. Von England und den Niederlanden ausgehend erreichte sie ab dem 17. Jahrhundert die breite Bevölkerung Westeuropas, während sie sich in den meisten Gebieten des deutschsprachigen Raums erst im späten 18. Jahrhundert durchsetzte, dann aber vor allem im Osten und im Mittelgebirgsraum zur vorherrschenden Kost wurde. Dabei wurde sie zum Schlüsselement zur Über-

⁰⁵ Vgl. zu den global-kulturellen Auswirkungen der Reformation Diarmaid MacCulloch, *Die Reformation 1490–1700*, München 2008.

⁰⁶ Vgl. Wolfgang Behringer, *Kulturgeschichte des Klimas. Von der Eiszeit bis zur globalen Erwärmung*, München 2007.

⁰⁷ Vgl. Günter Wiegelmann, *Alltags- und Festspeisen. Wandel und gegenwärtige Stellung*, Münster u. a. 2006² (1967), S. 39.

⁰⁸ Vgl. Charles C. Mann, *Kolumbus' Erbe. Wie Menschen, Tiere, Pflanzen die Ozeane überquerten und die Welt von heute schufen*, Reinbek 2013.

windung der mittelalterlichen Brot- und Breispeisen und der Hungerkrisen des *type ancien*.

In weiten Teilen Südeuropas, insbesondere in Spanien, Italien und auf dem Balkan hatte sich hingegen schon seit längerem eine Neuweltpflanze durchgesetzt, die ihren europäischen Schwestern an Ertrag deutlich überlegen war: der Mais, der sich wegen seiner klimatischen Anpassungsfähigkeit noch rascher als die Kartoffel etablierte. Im Verlauf des 16. Jahrhunderts verbreitete sich der Anbau von Spanien südlich der Alpen bis nach Kärnten und verdrängte dabei die Hirse. Über Venetien erreicht der Maisanbau im 17. Jahrhundert Südosteuropa.⁰⁹ Seine Bedeutung als Beitrag zur Überwindung der Hungerkrisen und zum demografischen Aufschwung kann kaum überschätzt werden.

Kartoffel und Mais waren alte amerikanische Kulturpflanzen, die mit dem Kolonialzeitalter eine Weltkarriere begannen. Das gilt auch für die südamerikanische Kakaopflanze, den aus Ostafrika stammenden Kaffee und den zuerst in China kultivierten Tee. Da diese Güter importiert werden mussten, weil sie in Europa nicht gedeihen, waren sie anfangs teuer: Erst als Arznei, im 17. Jahrhundert dann als alkoholfreie Heißgetränke für Wohlhabende und seit dem 18. Jahrhundert als Massengüter revolutionierten sie die europäische Trinkkultur, machten den alteingesessenen alkoholischen Genussmitteln Bier und Wein bald Konkurrenz und führten zu einer neuen, geselligen und diskursiven Gaststättenkultur, die des nüchternen Charakters wegen zur Aufklärung und zur Verwissenschaftlichung der Gesellschaft beitrugen; allerdings auch zu einer neuen Kategorie von Folgekrankheiten, denn parallel zu den alkoholfreien und bitteren Heißgetränken begann der aus Melanesien stammende und dann in Südamerika und in der Karibik angebaute Zucker die Welt zu erobern.¹⁰

WACHSTUM – KRISE – REVOLUTION

Im Verlauf des 18. Jahrhunderts hatten koloniale Globalisierung und *Columbian Exchange* die eu-

⁰⁹ Vgl. Martina Kaller-Dietrich, Mais – Ernährung und Kolonialismus, in: Daniela Ingruber/Maria Dabringer (Hrsg.), *Mais. Geschichte und Nutzung einer Kulturpflanze*, Wien–Frankfurt/M. 2001, S. 13–33, hier S. 19.

¹⁰ Vgl. Annerose Menninger, *Genuss im kulturellen Wandel. Tabak, Kaffee, Tee und Schokolade in Europa (16.–19. Jahrhundert)*, Wiesbaden 2010², S. 53ff.

ropäische Esskultur stofflich internationalisiert, wenngleich die Kartoffel längst als deutsch wahrgenommen wurde und etwa der Mais in Südeuropa unter der Bezeichnung *granoturco* firmierte – *Türkenkorn*. Trotz aller Fortschritte wurde die Ernährungslage aber vielerorts zunehmend problematisch: Das Ende der konfessionellen Kriege und die Protoindustrialisierung hatten die Bevölkerung ansteigen und den Nahrungsspielraum enger werden lassen. Kritisch war die Situation in den deutschen Mittelgebirgen, aber etwa auch in Frankreich. Seit etwa 1770 öffnete sich eine Schere zwischen Bevölkerungsanstieg und Nahrungsmittelproduktion. Die Preise stiegen, die Lebensmittelversorgung funktionierte kaum. Als sich 1787 und 1788 Extremwetterereignisse häuften – eine Dürreperiode, Überschwemmungen und schwerer Hagelschlag führten zu einem Rückgang der Getreideerträge in Höhe von mindestens 20 Prozent –, war der Boden für die Revolution bereitet.¹¹

Hatte man in Mittelalter und Früher Neuzeit Hungerkatastrophen meist noch als göttliche Fügung hingenommen, so wurde die Ernährungsfrage nun zum wissenschaftlichen und politischen Thema. Die Thesen, die der Nationalökonom Thomas Robert Malthus 1798 in seinem Essay „*The Principle of Population*“ zur Diskussion stellte, fanden großen Widerhall: Da die Bevölkerungszahl exponentiell wachse, die Nahrungsmittelproduktion aber nur linear, sei die Zukunft der Welternährung gefährdet. Die Angst vor einer verhungernden Welt wurde noch verstärkt, als es kurz nach dem Ende der Revolutionskriege zu einer Klimakatastrophe kam, welche die Zeitgenossen in ihren Funktionszusammenhängen kaum erahnen konnten: Nachdem der indonesische Vulkan Tambora im April 1815 explodiert war, verstaubte die Atmosphäre, und 1816 ging als „Jahr ohne Sommer“ in die Annalen ein. Ernteausfälle, Hungerkatastrophen und Auswanderungswellen betrafen weite Gebiete der Nordhalbkugel.

AUF DEM WEG IN DIE MODERNE

Um die Wende zum 19. Jahrhundert erlebte Europa eine Trias aus politischer, industrieller und geistiger Revolution. Diese Veränderungen wirk-

¹¹ Vgl. Behringer (Anm. 6), S. 215f.

ten mit unterschiedlicher Intensität. Während sich einige Metropolen und Industriezentren in beschleunigter Transformation fanden, herrschte andernorts Stagnation.¹² Vor allem im ländlichen Raum sollte die Abhängigkeit von lokal verfügbarer, klimatisch wie geografisch abhängiger bedingter Versorgung noch lange prägend bleiben. In Skandinavien wie auch im europäischen Osten und vor allem in Russland bildeten Subsistenzwirtschaft, Sammeltätigkeiten (Pilze, Beeren) und niedrigschwelliger Fang von Salz- und besonders Süßwasserfisch weiterhin die Versorgungsgrundlage und dominierten daher auch die Esskultur. Wie in vielen ländlichen Regionen Deutschlands wurde, wenn Geld vorhanden war, allenfalls Salz, Zucker, einige Gewürze und etwas Tee oder Kaffee zugekauft. Auch im Mittelmeerraum war vom Industriezeitalter noch wenig zu spüren. Hier führten die Ernährungssysteme häufig frühneuzeitliche Entwicklungslinien fort. Agrarische Strukturen blieben weitgehend erhalten, sodass ältere Ernährungstraditionen weiter bestanden. Allerdings bewirkte starkes Bevölkerungswachstum eine Verengung des Nahrungsspielraums, dem die endgültige Etablierung des Maisanbaus und die Popularisierung der Nudeln entgegenwirkten. Ein Extrembeispiel ist Irland. Dort hatte sich die Landwirtschaft unter dem Druck der Bevölkerungsexplosion auf die Kartoffel konzentriert, die eine beherrschende Stellung im Küchensystem eingenommen hatte. Als die Klimaungunst die Ausbreitung der Krautfäule beschleunigte und die Politik der Whig-Regierung nicht von ihrer Laissez-faire-Ideologie abweichen wollte, kam es 1845 bis 1849 zur letzten großen europäischen Hungerskatastrophe, die als *The Great Famine* bekannt wurde und wohl 800 000 Menschenleben forderte.¹³

ERNÄHRUNGSKULTUREN IM INDUSTRIEZEITALTER

Dass die Befürchtungen eines Thomas Robert Malthus nicht eintrafen, ist primär dem technischen Fortschritt geschuldet. Erfolge in der allmählich wissenschaftsorientierten Landwirt-

schaft – etwa durch die Züchtung der Zuckerrübe und die Entwicklung von Dünger –, im Transportwesen – der Eisenbahn seit den 1830er Jahren – und der Ernährungswissenschaft – 1840 veröffentlichte Justus von Liebig sein Standardwerk „Die Chemie in ihrer Anwendung auf Agricultur und Physiologie“ – schufen die Grundlagen einer massiven Produktivitätssteigerung, die in der zweiten Jahrhunderthälfte wirkmächtig werden sollte. Erstmals war die Grundversorgung einer breiten Bevölkerung Europas gesichert. Während um 1800 noch vier Bauern nötig waren, um einen nichtlandwirtschaftlichen Verbraucher zu ernähren, versorgte 100 Jahre später ein Bauer vier Verbraucher. Nahrungsmittel konnten zudem besser konserviert werden, unter anderem in Metall Dosen, und technische Innovationen sorgten auch für eine Erweiterung des Angebots, etwa um Margarine, Backpulver, Kunsthonig und Milchpulver. Die Dynamik der industriellen Konserven-, Teigwaren- und Marmeladenproduktion, Liebig's Fleischextrakt oder die Erfindung der Kältemaschinen durch Carl von Linde 1874 garantierten eine nie da gewesene Versorgung breiter Bevölkerungsschichten und beschleunigten die Industrialisierung. Da zeitgleich Dampfschiffe die alten Segler abzulösen begannen, gelangten sogenannte Kolonialwaren – Gewürze, Kaffee, Tee, Kakao, Zucker oder auch Reis – zunehmend auf den Tisch einer Bevölkerungsmehrheit. Der Binnenhandel expandierte durch den Ausbau der Eisenbahn flächendeckend. Daher konnten Lebensmittel nun innerhalb der nationalen Netze in großem Stil gehandelt werden – vor allem Getreide, Gemüse, Wein, Bier oder auch Seefisch. Esskulturell wurde auf diese Weise im Kaiserreich, das die Phase der Hochindustrialisierung nach 1871 einläutete, aus einer Subsistenz eine frühe Konsumgesellschaft; man ernährte sich noch primär aus dem Nahbereich, aber die Ferne – als nahe Stadt oder als exotische Kolonie – wurde zur Projektionsfläche für kulinarische Sehnsüchte.

Vor allem in den Industriegebieten hatte sich inzwischen eine neue Ernährungskultur entwickelt: nicht bäuerlich, nicht bürgerlich. Die Klasse der Fabrikarbeiter war im frühen 19. Jahrhundert entstanden, in England, Nordfrankreich, im Beneluxraum und in den deutschen Revieren. Arbeits- und Wohnbeziehungsweise Essplatz waren getrennt, die Maschinen gaben den Takt vor, und die Ernährung war von Eintönigkeit und Hast gekennzeichnet. Da auch Frauen in die Produktion eingebunden waren, wurde die Mahlzeit

¹² Vgl. Jürgen Osterhammel, *Die Verwandlung der Welt. Eine Geschichte des 19. Jahrhunderts*, München 2009, S. 253 ff.

¹³ Vgl. Leslie A. Clarkson/Margaret E. Crawford, *Feast and Famine. A History of Food and Nutrition in Ireland 1500–1920*, Oxford 2005.

oft zum Snack; eine Entwicklung, die auch heute wieder zu beobachten ist. In der Frühzeit des Fabriksystems war die Ernährung im Vergleich zu jener der Bauern zumindest in Zeiten guter Konjunktur ausreichend, kartoffel- und fleischlastig sowie begleitet von dem Getränk des Industriezeitalters: Branntwein. Zudem verbrachten Arbeiter und auch Arbeiterinnen ihre Freizeit vermehrt im Wirtshaus, das bald schichtspezifisch „Kneipe“ genannt wurde.

Die Industrialisierung führte zu gewaltigen Migrationsbewegungen: Im 19. Jahrhundert wechselte etwa die Hälfte der Deutschen den Wohnort auf Dauer. Gelangten auf diese Weise ostpreussische Essmuster nach Sachsen oder jene der Eifel ins Ruhrgebiet? Ja und nein; natürlich hatten die Arbeitsmigrantinnen und Arbeitsmigranten ihre erlernten Küchen im kulturellen Gepäck. Aber in der neuen Heimat synthetisierte sich aus alten ruralen und neuen industriellen Mustern die Küche der Kaiserzeit: Kartoffeln, Schweinefleisch, Wurst, Kohl, Kartoffeln, Erbsen – oft als Suppen zubereitet. Katalysatoren einer ersten Homogenisierung der Esskultur waren zum einen das sich im Kaiserreich entwickelnde gutbürgerliche Restaurant, daneben aber vor allem das Kochbuch, das faktisch ein Haushalts-Handbuch war und zum beliebtesten Hochzeitsgeschenk auch in kleinbürgerlichen Kreisen avancierte. Besonders beliebt war das „Praktische Kochbuch für die gewöhnliche und feine Küche“ der Hauswirtschaftslehrerin und Gouvernante Henriette Davidis, das nach 1845 vielfach aufgelegt wurde.

Mit der Homogenisierung etablierte sich im 19. Jahrhundert einer der Eckpfeiler späterer Küchensysteme, der heute wieder im Verschwinden begriffen ist. Ein anderer ist eine rassistisch grundierte, positive Exotisierung. Importwaren wurden bald in eigenen „Kolonialwarengeschäften“ in Szene gesetzt und mit einer Symbolik beworben, bei der Palmen und Menschen dunkler Hautfarbe eine Schlüsselrolle spielten. Am Ende des Kolonialzeitalters wurde der bekannte „Sarrattimohr“ als Markensymbol des gleichnamigen Berliner Süßwarenherstellers zu Werbezwecken präsentiert. Fremde Küchen erregten durch diese Mechanismen Neugierde und weckten fortan Begehrlichkeiten. Ernährungspolitik beschränkte sich aber noch auf die Versuche, die Bevölkerung hinreichend zu versorgen, was im Ersten Weltkrieg und in der Zeit der Weimarer Republik phasenweise problematisch war.

ERNÄHRUNG IM ZEITALTER DER EXTREME

Der Universalhistoriker Eric Hobsbawm hat das 20. Jahrhundert als das „Zeitalter der Extreme“ bezeichnet.¹⁴ Ein Verdikt, das sich auch mit Blick auf die globale Esskultur bestätigt. Dabei waren drei Faktoren entscheidend: Weltkriege, Ideologien und Modernisierung sowie, im Fahrwasser dieser Faktoren, große Migrationsbewegungen. In diesen Strudel gelangte die Esskultur. Die größte Rolle spielten zunächst der Erste und der Zweite Weltkrieg, die alle bis dahin verlaufenden Dynamisierungsprozesse zum Stillstand brachten. Der kontinuierlich gestiegene Kalorienverbrauch der Kaiserzeit, die erstmals alle Menschen in Deutschland satt gemacht hatte, stürzte ab. Der Hunger nahm weite Teile Europas in den Würgegriff. Modernisierungstendenzen im Bereich der Esskultur (etwa Formensprache und Design der Weimarer Zeit; größere Freiheiten für Frauen bezüglich des Besuchs von Gaststätten) kamen zum Erliegen. Mit dem deutschen Ostfeldzug ab 1941 wurde Hunger zudem zu einem politischen Instrument der Unterjochung und Vernichtung.

Im europäischen Südosten kam es infolge des Ersten Weltkrieges ebenfalls zu einer Umstrukturierung der Ernährungskultur, da das Ende des Osmanischen Reichs zum Verlust der türkischen Dominanz über den Balkan führte. Mit den Beamten und Kaufleuten verließen auch deren Nahrungsgewohnheiten und muslimische Speisevorschriften Südosteuropa. Im ungarischen, im südslawischen und im bulgarischen Raum verstärkten sich die nationalen Tendenzen in der Alltagsernährung, da sie als konstitutive Faktoren bei der Genese der neuen nationalen Identitäten fungierten.

Mit den großen Ideologien griff die Politik im 20. Jahrhundert drastisch in die Ernährungskultur ein. Die Gründung der Sowjetunion setzte eine Kette von Prozessen in Gang, in deren Folge die Kollektivierung der Landwirtschaft zwischen Elbe und Ural regionale und auch ethnische Ernährungsspezifika stark zurückdrängte. Gleichzeitig führte die tief greifende Umgestaltung der unter sowjetisch-kommunistischem Einfluss stehenden Gesellschaften dazu, dass bürgerliche Praxen an Bedeutung verloren und sich eine proletarisch geglaubte Kultur mit einem starken Fokus auf Ge-

¹⁴ Eric J. Hobsbawm, *Das Zeitalter der Extreme. Weltgeschichte im 20. Jahrhundert*, Frankfurt/M.–Wien 1998.

meinschaftsverpflegung ausweitete. Noch heute ist die Ernährungskultur im östlichen Europa und vor allem in Russland stark von dieser Entwicklung geprägt, während sich die Esskulturen in Polen, in Ostdeutschland oder in Tschechien nach 1989 stärker an den westlichen Nachbarn orientierten.

Auch eine gewisse esskulturelle Homogenität (fast könnte man von einer Globalisierung im Kleinen sprechen, denn Wirkungen sind bis nach Kuba, Angola oder Mosambik zu verzeichnen) mit Elementen der jüngeren russischen Küche – Suppen vom Typus Soljanka oder Borschtsch, der Salat Hering im Pelzmantel, eine Vorliebe für Graubrot, grobe Wurst oder auch Wodka – ist in diesem Zusammenhang zu nennen, wenngleich diese kulturelle Homogenisierung nicht programmatisch war; denn dort, wo man ideologisch vereinheitlichen wollte, scheiterte man. Auch der Nationalsozialismus versuchte, das Konzept der „Volksgemeinschaft“ auf die Tischkultur anzuwenden, aber die Deklaration des Schwarzbrot als typisches Brot der Deutschen oder Bestrebungen, Eintopfsonntage einzuführen, um die Gemeinschaft des vermeintlichen Volkes zu stärken, schlugen fehl.¹⁵ Nach dem Krieg wollte niemand mehr etwas davon wissen.

Dramatischer war die zerstörerische Kraft der Ideologien in anderer Hinsicht. 1932 und 1933 spielte sich eine bewusst in Gang gesetzte und auf jeden Fall vermeidbare Hungerkatastrophe, die als „Holodomor“ bezeichnet wird, auf dem Gebiet der heutigen Ukraine ab. Sie kostete wohl über 3,5 Millionen Menschen das Leben.¹⁶ In deutschen Konzentrationslagern zählte der Hungertod zu den perfidesten Mordinstrumenten. Er war millionenfache Realität, auch gegenüber sowjetischen Kriegsgefangenen oder in unterworfenen Gebieten. Infolge des Zweiten Weltkriegs kam es im Osten des deutschsprachigen Raums, aber auch im Bereich der polnischen Kultur zu erheblichen Bevölkerungsverschiebungen, die zum weitgehenden Niedergang etwa der ostpreußischen oder der schlesischen und auch der ostgalizischen Küche führten. Am dramatischsten war das durch den Holocaust verursachte weitgehende Ende der jüdischen Kochtradition in Europa, die sich grundsätzlich von den christlichen Varianten unterschied. Zu nennen sind der Verzicht auf das

als unrein (*treife*) angesehene Schweinefleisch, die insgesamt 613 Kaschrut-Gesetze, religiöse Speisevorschriften, die etwa untersagen, milchige und fleischige Speisen zusammen zuzubereiten, und vor allem die Einhaltung des wöchentlichen Feiertags Sabbat am christlichen Samstag, meist im Kreise der Gemeinde oder der Familie verbracht. An diesem Tag isst man nur Aufgewärmtes, denn am Sabbat ist selbst das Kochen nicht gestattet.

Zu erwähnen ist schließlich die dreijährige Hungerkatastrophe, die das maoistische China 1958 bis 1961 heimsuchte. Die Durchsetzung der kommunistischen Ideologie mit ihrer Zwangskollektivierung hatte, verstärkt durch Misswirtschaft und extreme Trockenheit, zu einer apokalyptischen Zahl von Hungertoten geführt: Die konservativen offiziellen Schätzungen gehen von 15 Millionen Opfern aus, während der Historiker Frank Dikötter eine Größenordnung von mindestens 45 Millionen annimmt.¹⁷

Das Ende des Zweiten Weltkriegs läutete in der westlichen Welt eine Periode scheinbar grenzenlosen Wachstums ein. Auf lange Sicht kann man in diesem Zusammenhang insofern von einer Ideologie sprechen, als dass das freie Individuum seit dieser Zeit mit einem Konsumimperativ belegt wird: Konsum schafft gesellschaftliche Akzeptanz, und der niedrigschwelligste, weil erschwinglichste Konsum ist jener von Nahrungs- und Genussmitteln, die von Markenherstellern bewusst beworben werden.¹⁸ Das westliche Europa blickte zunehmend in die USA, die zur esskulturellen Leitnation wurden. Das betraf die Stofflichkeit des Essens – Hamburger, Kaugummi, Cola –, aber auch die sozialen Aspekte: Essen außerhalb von Mahlzeiten, im Rahmen von Fast Food und to go, war dort seit langem akzeptiert. Nun gelangte es nach Europa: erst über Kinofilme und Fernsehserien, dann alltagspraktisch.¹⁹

Die Nachkriegsjahre waren durch eine Verbesserung der Ernährungslage gekennzeichnet, die in den 1950er Jahren in eine erste Kalorienübersorgung mündete: Man sprach von einer „Fresswelle“. In Westdeutschland machten sich

¹⁵ Vgl. Arnulf Huegel, *Kriegsernährungswirtschaft Deutschlands während des Ersten und Zweiten Weltkrieges im Vergleich*, Konstanz 2003.

¹⁶ Vgl. Anne Applebaum, *Red Famine. Stalin's War on Ukraine*, London 2017.

¹⁷ Vgl. Frank Dikötter, *Mao's Great Famine. The History of China's Most Devastating Catastrophe, 1958–62*, London–New York 2010.

¹⁸ Vgl. Gunther Hirschfelder/Markus Schreckhaas, „Einfach ist mehr“. Anmerkungen zur ALDI-Kampagne 2016, in: *Mitteilungen des Regensburger Verbunds für Werbeforschung* 4/2016, S. 40–48.

¹⁹ Vgl. Gunter Hirschfelder, *Europäische Esskultur. Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute*, Frankfurt/M.–New York 2005, S. 234 ff.

Modernisierungstendenzen stärker bemerkbar als in allen Nachbarländern. Neue Essmuster drückten auch eine bewusste Abkehr von der NS- und Kriegsvorgangeneit aus. In diesem Zuge kam es seit den späten 1950er Jahren zu einer raschen Technisierung des Haushalts und zu einer ersten Welle von Tiefkühl- und Convenience-Produkten; 1958 gelangte mit den Maggi Ravioli erstmals ein Fertigprodukt auf den Markt, das auf breite Akzeptanz stieß. Internationalisierungswellen brachten erneut eine enorme Ausweitung der Produkte mit sich: in den 1960er Jahren zunächst durch italienische und griechische Restaurants und die Gasthauskultur jener Menschen, die als Arbeitsmigranten gekommen waren, ab den 1980er Jahren zunehmend auch durch als türkisch oder asiatisch gelabelte Schnellrestaurants.²⁰

ESSKULTUREN DER GEGENWART

Den jüngsten tiefgreifenden Wandel brachten die Jahre um 1990: Der Wegfall des Ost-West-Konflikts führte zu einem Ende der Ideologien. Weltanschauungen und Lebensstile werden seitdem auch über Ernährungsstile ausgedrückt. Präferenzen für vegetarische oder genussorientierte Ernährung sind vor diesem Hintergrund als Komplexitätsreduktionen zu lesen. Aber die differenzierten Blicke auf die Vielfalt der Ernährungspraxen sind auch Resultat eines globalen Arbeitsmarktes in einer digitalen Welt. Hier spielen Fitness und optische Gesichtspunkte eine neue Rolle, und die Ernährung ist vom Mittel der Statuspräsentation auch zum Instrument des Körperstylings geworden. Vor allem junge Menschen haben heute oft das Gefühl, Leistungsfähigkeit und Arbeitsbereitschaft durch Körperperformance ausdrücken zu müssen. Auf der anderen Seite ist das Essen für viele auch ein Mittel zur Kompensation geworden: Gegen ein Gefühl von Langeweile, Exklusion und Frustration in Zeiten rasanter kultureller Transformation ist der Konsum billig verfügbarer, hochkalorischer Lebensmittel auch Teil einer Bewältigungsstrategie.²¹

Neue Formen der Ernährungsbildung, der Trend zur personalisierten Ernährung in einer digitalen Welt und steigende Preise dürften diese Trends langfristig umkehren; denn auch in Zukunft ist der Mensch gerade bei der Ernährung Produkt wie auch Spiegel seiner kulturellen Umgebung.

Durch Globalisierung und Digitalisierung ist Migration zum integrativen Bestandteil vieler Gesellschaften geworden. Für die Ernährung hat dies weitreichende Folgen; denn Menschen tendieren gerade auch unter kulturellem Stress dazu, an Bewährtem festzuhalten – arabische Supermärkte und türkische Gemüseläden in Deutschland kündeten davon ebenso wie afrikanische Lebensmittelgeschäfte in Brüssel oder polnische Delikatessenshops in London. Grundsätzlich gilt: Je erfolgreicher Akkulturationsprozesse ablaufen, je stärker es also Migrierten gelingt, sich erfolgreich in eine Aufnahmegesellschaft zu integrieren, desto rascher werden neue Ernährungsmuster übernommen. Allerdings laufen diese Prozesse langsam ab, eher in Generationen als in Jahren. Globale Küchen werden dadurch häufig hybrid: Pizza, Spaghetti und Döner werden heute in Deutschland nicht mehr als fremd wahrgenommen; zu ihrem Geburtstag bringen Schüler aus arabischen Ländern, die erst seit kurzem in Europa sind, nicht selten gebackene Muffins mit in die Schule; und Studierende aus Russland kochen gemeinsam mit Syrern und schaffen sich ganz neue Ernährungssysteme. Einzelne Gruppen bleiben aber auch beharrlich bei alten Mustern, etwa wenn ältere Menschen sich kaum für Neues öffnen oder wenn rumänische oder moldawische Arbeitsmigranten, die immer nur für einige Monate in Deutschland arbeiten, in ihren Unterkünften wie in der Heimat essen.

Insbesondere im Bereich der Convenience-Produkte und im Außer-Haus-Verzehr entsteht momentan aber auch ein *global foodstyle* mit internationalen Marken (etwa Red Bull) und Weltgerichten wie Sushi, Burgern, Asia-Style-Gerichten oder Pizza, die gar nicht mehr den Anspruch nationaler Herkunft oder spezifischer Originalität erheben.

20 Vgl. Maren Möhring, *Fremdes Essen. Die Geschichte der ausländischen Gastronomie in der Bundesrepublik Deutschland*, München 2012.

21 Vgl. Gunther Hirschfelder/Barbara Wittmann, *Zwischen Fastfood und Öko-Kiste. Alltagskultur des Essens*, in: *Praktisch-theologische Quartalsschrift* 2/2014, S. 132–139.

GUNTHER HIRSCHFELDER

ist Kulturanthropologe und Professor für Vergleichende Kulturwissenschaft an der Universität Regensburg.

gunther.hirschfelder@sprachlit.uni-regensburg.de



Quelle: © Peter Menzel / Agentur Focus

Beijing, China

Für sein Buch „So isst der Mensch“ hat der Fotograf Peter Menzel 30 Familien in 24 Ländern mit ihrem Wochenbedarf an Lebensmitteln fotografiert. Die Bilder in dieser APuZ zeigen eine Auswahl davon.



Quelle: © Peter Menzel / Agentur Focus

Tingo, Ecuador

ZUM ERNÄHRUNGSVERHALTEN IN DEUTSCHLAND

Maria Gose · Carolin Krems · Thorsten Heuer · Ingrid Hoffmann

Das Ernährungsverhalten des Menschen ist kein starres Konstrukt, sondern unterliegt einem fortschreitenden Wandel, der von einer Vielzahl von Faktoren beeinflusst wird. So können unter anderem soziale, kulturelle, ökonomische, technische und politische Prozesse Veränderungen im Ernährungsverhalten hervorrufen.⁰¹ Ein Blick in die Vergangenheit zeigt, dass sich der Speiseplan der Deutschen in den ersten vier Jahrzehnten nach dem Zweiten Weltkrieg sehr stark verändert hat. Die Jahre um 1950 waren geprägt durch den Wiederaufbau. In der Bundesrepublik Deutschland wurde die Rationierung der Lebensmittel aufgehoben und nach und nach Lebensmittelengpässe beseitigt. Hauptnahrungsmittel waren Kartoffeln und Getreide.⁰² Der jährliche Pro-Kopf-Verbrauch an diesen Lebensmitteln war fast dreimal so hoch wie der Verbrauch von Obst und Gemüse und überstieg zudem den Fleischverbrauch um fast das Achtfache. In den darauffolgenden Jahrzehnten wuchs das Sortiment an verfügbaren Lebensmitteln. Technologische Entwicklungen ermöglichten neue Konservierungs- und Transportprozesse, wodurch Tiefkühlware und Fertigprodukte Einzug in deutsche Haushalte hielten. Lebensmittel wie Obst und Gemüse konnten importiert werden und standen damit unabhängig von der Erntesaison ganzjährig zur Verfügung. Dadurch stieg der Verbrauch von Obst und Gemüse über die Jahre an. Während in der Bundesrepublik Deutschland im Jahr 1950 noch durchschnittlich 100 kg Obst und Gemüse pro Kopf verbraucht wurden, betrug 1970 der jährliche Pro-Kopf-Verbrauch bereits 182 kg.⁰³ Bis 1990 stieg der Obst- und Gemüseverbrauch weiter auf 212 kg an. Eine ähnliche Entwicklung konnte bei Fleisch und Fleischerzeugnissen beobachtet werden: Der jährliche Pro-Kopf-Verbrauch hat sich in derselben Zeitspanne von 37 kg auf 100 kg fast verdreifacht. Im Gegensatz dazu hat sich der Verbrauch von Kartoffeln und Getreide halbiert.

Heutzutage besteht in Deutschland ein sehr großes Angebot an Lebensmitteln. Die deutschen Ver-

braucher und Verbraucherinnen konnten 2016 in einem Lebensmittel-Discounter aus durchschnittlich 1755 verschiedenen Artikeln des Lebensmittelsortiments wählen.⁰⁴ Größere Supermärkte hielten sogar über 15 000 Artikel bereit. Hinzu kommt eine Vielzahl an (Schnell-)Restaurants, Cafés, Imbissstuben und Take-away-Geschäften.⁰⁵ Das Lebensmittelangebot ist daher so vielfältig wie nie zuvor und bietet dadurch auch die Möglichkeit, sich ausgewogen und abwechslungsreich zu ernähren.

Doch was und wie viel davon essen und trinken die Deutschen heutzutage tatsächlich? Hat sich der Lebensmittelverzehr der deutschen Bevölkerung in den vergangenen Jahren verbessert oder verschlechtert? Um diese und weitere Fragen zum Ernährungsverhalten beantworten zu können, wurde von November 2005 bis Januar 2007 die sogenannte Nationale Verzehrsstudie (NVS) II durchgeführt. Für diese Studie wurden bundesweit 500 Studienzentren repräsentativ ausgewählt, in denen ungefähr 20 000 Männer und Frauen im Alter von 14 bis 80 Jahren zu ihrer Soziodemografie (zum Beispiel Schulbildung, Einkommen), ihrem Lebensmittelverzehr und zu weiteren Lebensstilfaktoren wie sportliche Aktivität und Rauchen befragt wurden.⁰⁶ Um aber auch Aussagen zu zeitlichen Entwicklungen des Lebensmittelverzehrs und der Nährstoffzufuhr treffen zu können, wurde die NEMONIT-Studie entwickelt, bei der dieselben Personen mehrfach befragt wurden.⁰⁷ Für NEMONIT wurden jährlich von 2008 bis 2015 etwa 2000 ehemalige Teilnehmer und Teilnehmerinnen der NVS II telefonisch zu ihrem Lebensmittelverzehr und weiteren Ernährungsverhalten interviewt.

Damit ein möglichst gutes Abbild des Ernährungsverhaltens einer Bevölkerung erstellt werden kann, muss sowohl die Art als auch die Menge der verzehrten Lebensmittel und Getränke detailliert erfasst werden. In der NVS II und in der NEMONIT-Studie wurden dafür sogenannte 24-Stunden-Recalls (zweimal pro Jahr) für die Erfassung des Lebensmittelverzehrs eingesetzt.⁰⁸ Bei die-

ser Methode zählen die Befragten alle Lebensmittel auf, die sie in den letzten 24 Stunden vor dem Befragungstermin verzehrt haben.⁰⁹ Dazu gehören auch Getränke und jede noch so kleine Zwischenmahlzeit, wie Bonbons oder Kekse. Zu jedem verzehrten Lebensmittel erfolgt eine ausführliche Befragung hinsichtlich der verzehrten Menge und verschiedener Lebensmittelmerkmale, zum Beispiel: Aus welchem Getreide wurde das verzehrte Brot gefertigt (Roggen, Weizen, etc.)? Wie hoch war die Fettgehaltsstufe des Joghurts (z. B. 3,5 %)? Handelte es sich bei der Milch um Frischmilch? Außerdem wurde bei Lebensmitteln wie Gemüse oder Fleisch der Konservierungsgrad (zum Beispiel frisch, gefroren) und die Garmethode (etwa backen, gebraten, frittiert) erfragt, da sich je nach Verarbeitung insbesondere der Vitamingehalt des Lebensmittels verändern kann. Neben der Erhebung des Lebensmittelverzehr wurden die Teilnehmenden zusätzlich zu weiteren Themen befragt. Diese umfassen unter anderem die Einhaltung einer besonderen Ernährungsweise (etwa Vegetarismus) und die Einnahme von Nahrungssupplementen.

LEBENSMITTELVERZEHR: MANN UNGLEICH FRAU?

Männer essen bevorzugt Fleisch, Frauen greifen dagegen häufiger zu Obst, Gemüse und Süßigkeiten.

01 Siehe hierzu auch den Beitrag von Gunther Hirschfelder in dieser Ausgabe (Anm. d. Red.).

02 Vgl. Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) (Hrsg.), Statistisches Jahrbuch über Ernährung, Landwirtschaft und Forsten der Bundesrepublik Deutschland 2013, Münster-Hiltrup 2013.

03 Vgl. BMEL (Anm. 2).

04 Vgl. Statista/EHI Retail Institute, Handelsdaten aktuell 2017, Anzahl der Artikel im Lebensmitteleinzelhandel in Deutschland nach Betriebsformen und Sortimenten im Jahr 2016, de.statista.com/statistik/daten/studie/309540/umfrage/artikel-im-lebensmitteleinzelhandel-in-deutschland-nach-betriebsformen.

05 Vgl. Statistisches Bundesamt (Destatis), Finanzen und Steuern. Umsatzsteuerstatistik (Vorankündigungen) 2015, Fachserie 14, Reihe 8.1, Bonn 2017.

06 Vgl. Max Rubner-Institut (MRI), Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel (Hrsg.), Nationale Verzehrsstudie II. Die bundesweite Befragung zur Ernährung von Jugendlichen und Erwachsenen – Ergebnisbericht Teil 1, Karlsruhe 2008.

07 Vgl. Maria Gose et al., Trends in Food Consumption and Nutrient Intake in Germany between 2006 and 2012: Results of the German National Nutrition Monitoring (NEMONIT), in: *British Journal of Nutrition* 115/2016, S. 1498–1507.

08 Vgl. MRI (Anm. 6), Gose et al. (Anm. 7).

09 Vgl. Andrea Straßburg, Ernährungserhebungen – Methoden und Instrumente, in: *Ernährungs Umschau* 8/2010, S. 422–430.

ten. Das zumindest ist oft die erste – klischeebehaftete – Vermutung, wenn wir an die Ernährung von Männern und Frauen denken. Doch spiegelt das die Realität wider? Die Auswertungen der NVS II zeigen, dass Männer insgesamt im Durchschnitt 3,6 kg und Frauen 3,2 kg Lebensmittel pro Tag verzehren.¹⁰ Zwei Drittel davon werden dabei über Getränke aufgenommen. Hinsichtlich des Anteils der verzehrten Lebensmittel unterscheiden sich jedoch Männer und Frauen. Im Vergleich zu den Frauen trinken Männer doppelt so viel Limonaden (198 g/Tag vs. 90 g/Tag) und mehr als sechsmal so viel Bier (299 g/Tag vs. 47 g/Tag) (Abb. a). Frauen bevorzugen hingegen Kräuter- und Früchtetees. Allerdings haben beide Geschlechter gemeinsam, dass der Großteil ihrer Flüssigkeitszufuhr über Wasser sowie Kaffee und Tee (grün/schwarz) gedeckt wird. Im Durchschnitt trinken Frauen 1,0 Liter und Männer 0,9 Liter Wasser pro Tag. Wird der Teekonsum hinzugerechnet, erreichen beide Geschlechter den von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung angegebenen Orientierungswert für die Flüssigkeitszufuhr von 1,5 Litern pro Tag.¹¹ Die Orientierungswerte stellen eine mögliche Lebensmittelauswahl im Rahmen einer vollwertigen Ernährung dar und müssen nicht aufs Gramm genau eingehalten werden.

Geschlechterspezifische Unterschiede zeigen sich nicht nur im Hinblick auf Getränke: Männer essen zu einem großen Anteil Brot/Getreideprodukte und Milch-/produkte (Abb. b). Auf dem dritten Platz liegen Fleisch und Wurstwaren. Bei den Frauen stehen Milch und Milchprodukte an erster Stelle, gefolgt von Obst und Brot/Getreide. Im Vergleich zu den Männern stehen bei den Frauen Fleisch und Wurstwaren also tatsächlich in einem deutlich geringeren Umfang auf dem Speiseplan. Umgerechnet auf die Woche verzehren Frauen 588 g und Männer 1092 g Fleisch und Wurstwaren.¹² Damit überschreiten Männer den Orientierungswert von 300 bis 600 g pro Woche um fast das Doppelte.¹³

Frauen essen mehr Obst: 182 g Obst durchschnittlich pro Tag.¹⁴ Das sind im Vergleich zu den Männern 39 g mehr Obst oder bildlich ausge-

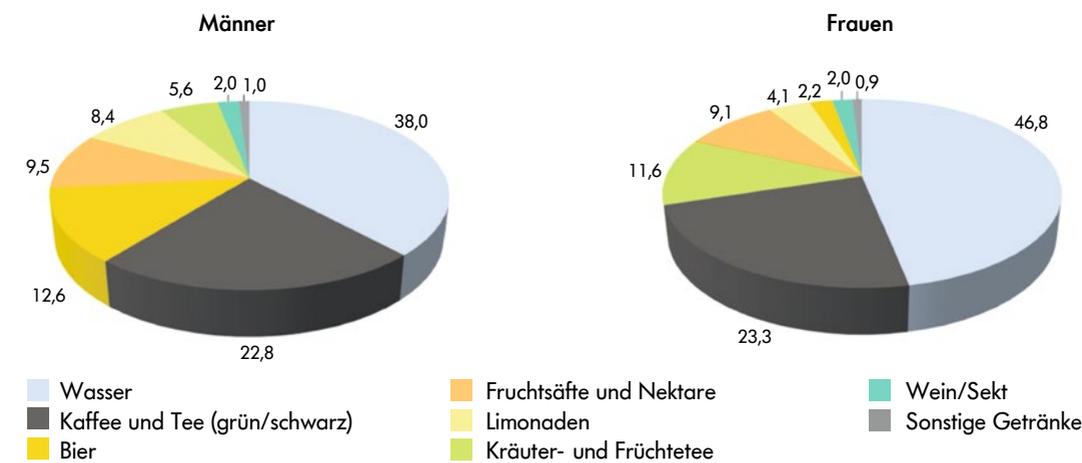
10 Vgl. Carolin Krems et al., Lebensmittelverzehr und Nährstoffzufuhr – Ergebnisse der Nationalen Verzehrsstudie II, in: *Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) (Hrsg.), Ernährungsbericht 2012*, Bonn 2012, S. 42–52.

11 Vgl. DGE, DGE-Ernährungskreis, www.dge.de/ernaehrungspraxis/vollwertige-ernaehrung/ernaehrungskreis/.

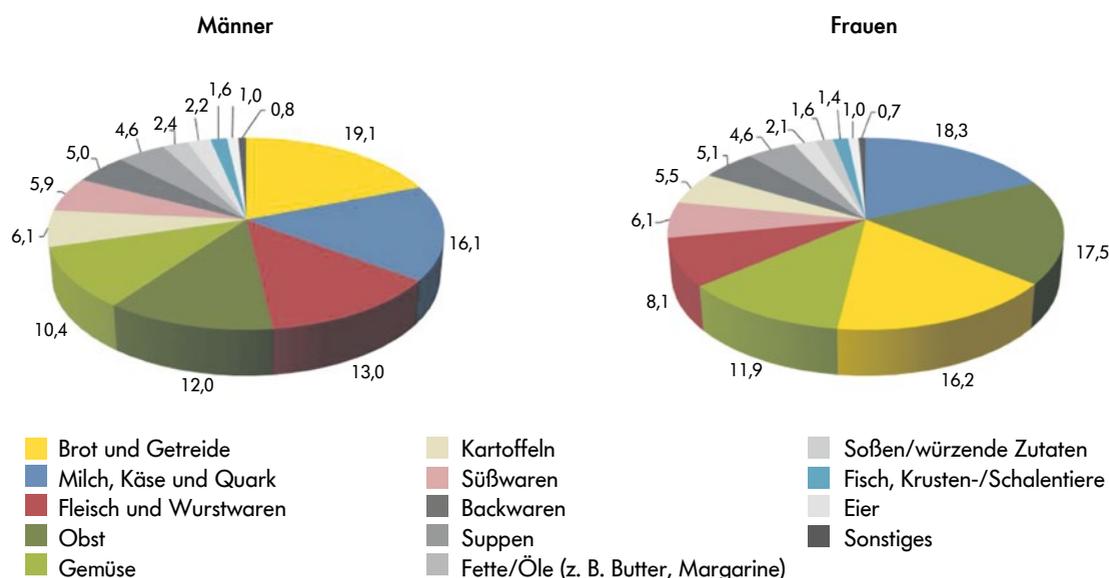
12 Vgl. Krems et al. (Anm. 10).

13 Vgl. DGE (Anm. 11).

14 Vgl. Krems et al. (Anm. 10).



a



b

Abbildung: Anteil (Prozent) von Lebensmittelgruppen am täglichen Lebensmittelverzehr von Männern und Frauen (Nationale Verzehrsstudie II, 2005–07). **a** Getränke, **b** weitere Lebensmittel

Quelle: Eigene Berechnungen

drückt: Frauen verzehren beispielsweise eine halbe Mandarine mehr pro Tag. In Bezug auf den Gemüseverzehr sieht die Sache anders aus: Beide Geschlechter liegen mit 124 g Gemüse pro Tag gleich auf. Insgesamt essen aber sowohl Männer als auch Frauen zu wenig Obst und Gemüse. Die Orientierungswerte für den täglichen Verzehr von Obst und Gemüse liegen bei mindestens 250 g beziehungsweise 400 g pro Tag.¹⁵

¹⁵ Vgl. DGE (Anm. 11).

Obwohl Frauen häufig als „Naschkatzen“ gelten, unterscheidet sich der Süßwarenverzehr von Männern und Frauen nicht gravierend (70 g vs. 63 g/Tag).¹⁶ Süßwaren umfassen dabei nicht nur Schokolade und Fruchtgummi, sondern unter anderem auch Fruchtaufstriche, Nuss-Nougat-Cremes und Speiseeis.

Das Klischee über den geschlechterspezifischen Unterschied in der Ernährung kann also da-

¹⁶ Vgl. Krems et al. (Anm. 10).

hingehend bestätigt werden, dass Männer zu viel Fleisch essen und Frauen eher zu Obst greifen. Frauen weisen insgesamt eine günstigere (gesündere/ausgewogenere) Lebensmittelauswahl auf als Männer. Jedoch stammen alle bisher aufgeführten Daten von der NVS II und beziehen sich damit nur auf den Zeitraum von 2005 bis 2007. Es könnte daher sein, dass sich die Ernährungsweise von Männern und Frauen im letzten Jahrzehnt geändert hat – immerhin scheint das Interesse an gesunder Ernährung in Deutschland gestiegen zu sein. Beispielsweise nimmt der Umsatz von Bio-Lebensmitteln oder vegetarischen Produkten von Jahr zu Jahr zu.¹⁷ Doch der Mensch ist ein Gewohnheitstier: Auch die Daten der Längsschnittstudie NEMONIT zeigen über die Jahre 2008 bis 2012 dieselben geschlechterspezifischen Unterschiede im Lebensmittelverzehr.¹⁸ Die Verzehrsmengen der einzelnen Lebensmittelgruppen variieren zum Großteil nur leicht von Jahr zu Jahr. Der Verzehr von Gemüse, Fleisch und Wurstwaren ist konstant geblieben. Nur der Verzehr von Obst und Obstsaft sowie Nektar nahm ab, während der Konsum von Wasser, Kaffee und Tee (grün/schwarz) bei Frauen als auch Männern zunahm. Alles in allem werden in Deutschland aber weiterhin im Durchschnitt zu wenig pflanzliche Lebensmittel und dafür zu viele Lebensmittel tierischen Ursprungs (insbesondere Fleisch und Wurstwaren) verzehrt – egal, ob von Mann oder Frau.

NÄHRSTOFFZUFUHR: DEUTSCHLAND – EIN VITAMINMANGELLAND?

Es gibt eine umfangreiche Anzahl an Nährstoffen, die jeder Mensch täglich benötigt, um alle lebensnotwendigen Körperfunktionen und damit die Gesundheit aufrechtzuerhalten. Sie beginnt bei den energieliefernden Makronährstoffen (wie Kohlenhydrate, Fette und Proteine) und umfasst auch Mikronährstoffe (zum Beispiel Vitamine, Mineralstoffe), die deshalb so heißen, da der

menschliche Organismus nur geringe Mengen davon braucht. Ein Mangel an Nährstoffen, der unter Umständen selbst in einer leichten Form über die Zeit zu einer Einschränkung in der körperlichen Funktionsfähigkeit führt, kann durch eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung verhindert werden. Diese ist in Deutschland aufgrund des umfangreichen Lebensmittelangebotes grundsätzlich möglich. Allerdings zeigte sich schon beim Lebensmittelverzehr, dass im Durchschnitt das „Ist“ nicht dem gewünschten „Soll“ entspricht. Daher stellt sich die Frage, ob die mit dem Lebensmittelverzehr verbundene Nährstoffzufuhr in Deutschland dennoch ausreichend ist.

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung empfiehlt gesunden Erwachsenen, mindestens 50 Prozent der täglichen Energiezufuhr über Kohlenhydrate und 30 Prozent über Fett abzudecken.¹⁹ Als tägliche Zufuhrmenge an Protein werden 0,8 g pro kg Körpergewicht empfohlen. Auf Grundlage der NVS II-Daten betrug die Kohlenhydratzufuhr in Deutschland für den Zeitraum 2005 bis 2007 durchschnittlich 47 Prozent und lag damit knapp unterhalb des Richtwertes.²⁰ Auf der anderen Seite fiel die Fettzufuhr (etwa 35 Prozent) zu hoch aus. Allein die Proteinzufuhr lag mit rund 14 Prozent in einem akzeptablen Bereich. Für die darauffolgenden Jahre zeigt sich im Rahmen der NEMONIT-Studie auch keine Verbesserung in der Makronährstoffzufuhr: Die Kohlenhydratzufuhr ist sowohl bei Männern als auch bei Frauen um rund zwei Prozentpunkte gesunken, die Fettzufuhr stieg hingegen auf 37 Prozent.²¹ Dieser Umstand ist vor allem der Abnahme im Obstverzehr geschuldet.

Für die Beurteilung der Vitamin- und Mineralstoffzufuhr werden ebenfalls die von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung empfohlenen Zufuhrmengen (Referenzwerte) herangezogen.²² Die Referenzwerte werden so abgeleitet, dass der Bedarf von nahezu allen gesunden Personen der Bevölkerung gedeckt wird und auch gewisse Körperreserven geschaffen werden können.²³ Eine

17 Vgl. GfK, Consumer Index Juli 2017, www.gfk.com/fileadmin/user_upload/dyna_content/DE/documents/News/Consumer_Index/GfK_Consumer_Index_07_2017.pdf; Institut für Handelsforschung, Vegan-Boom: Kernmarkt der vegetarischen und veganen Lebensmittel wächst auf 454 Millionen Euro, Pressemitteilung, 22.2.2016, www.ifhkoeln.de/pressemitteilungen/details/vegan-boom-kernmarkt-der-vegetarischen-und-veganen-lebensmittel-waechst-auf-454-millionen-euro.

18 Vgl. Gose et al. (Anm. 7).

19 Vgl. DGE/Österreichische Gesellschaft für Ernährung (ÖGE)/Schweizerische Gesellschaft für Ernährung (SGE), Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr, Bonn 2016.

20 Vgl. Krems et al. (Anm. 10), S. 53–71.

21 Vgl. Gose et al. (Anm. 7).

22 Vgl. DGE/ÖGE/SGE (Anm. 19).

23 Vgl. DGE, Deutschland ist kein Vitaminmangelland, Pressemitteilung, 17.7.2012, www.dge.de/presse/pm/deutschland-ist-kein-vitaminmangelland.

Unterschreitung der Referenzwerte lässt keinen Rückschluss auf einen Mangel zu, sondern deutet nur auf eine höhere Wahrscheinlichkeit einer Unterversorgung hin. Wird die Vitamin- und Mineralstoffzufuhr in Deutschland genau unter die Lupe genommen, zeigt sich für die vergangenen Jahre ein recht zufriedenstellendes Bild.²⁴ Die mittlere Zufuhr der meisten Vitamine und Mineralstoffe liegt bereits ohne Berücksichtigung der eingenommenen Nahrungssupplemente im Bereich der Referenzwerte. Insbesondere die Zufuhr von Vitamin B₁₂ und Niacin übersteigt bei weitem den entsprechenden Referenzwert. Ganz anders sieht es bei Folat (Folsäure) und Calcium aus. Die mittlere Zufuhr dieser Nährstoffe liegt bei Männern und Frauen um 20 bis 30 Prozent unterhalb der empfohlenen Menge. Bei den Frauen fällt zusätzlich die Eisenzufuhr um rund ein Drittel niedriger aus als empfohlen. Die Vitamin D-Zufuhr ist über den Lebensmittelverzehr nicht zu beurteilen, da nur wenige Lebensmittel einen wirklich nennenswerten Anteil an Vitamin D haben. Der menschliche Körper kann Vitamin D allerdings mithilfe von UV-B-Licht selbst synthetisieren. Aus diesem Grund hat die Vitamin D-Zufuhr über Lebensmittel nur einen sehr geringen Anteil an der Vitamin D-Versorgung.

Aufschluss über die tatsächliche Nährstoffversorgung der deutschen Bevölkerung können lediglich Analysen von biochemischen Parametern in Blut und Urin geben; Daten zur Nährstoffzufuhr dienen nur als Anhaltspunkte. Dennoch kann Deutschland zusammenfassend nicht als Vitaminmangelland bezeichnet werden. Ganz im Gegenteil: Die Vitamin- und Mineralstoffzufuhr der Deutschen befindet sich größtenteils im wünschenswerten Bereich.

NÄHRSTOFFSUPPLEMENTE: TABLETTEN, PULVER UND TRINKAMPULLEN

Die Auswahl an Nahrungssupplementen ist trotzdem riesig: Vitamin C oder Zink bei Erkältung, Magnesium gegen Muskelkrämpfe oder gleich das Rundumpaket mit allen wichtigen Vitaminen und Mineralstoffen – Nahrungssupplemente füllen ganze Regalreihen in Supermärkten, Drogerien oder Apotheken. Sie dienen der Ergänzung der alltäglichen Ernährung und umfassen sowohl

die freiverkäuflichen Nahrungsergänzungsmittel als auch nährstoffhaltige Arzneimittel, die apotheken- oder verschreibungspflichtig sind. Welche Personengruppen greifen zu Nahrungssupplementen? Und warum?

Rund ein Viertel der Deutschen nimmt regelmäßig Supplemente ein.²⁵ Wird zusätzlich die unregelmäßige oder periodisch erfolgende Einnahme berücksichtigt, liegt der Anteil sogar bei 40 Prozent der Befragten.²⁶ Der höchste Anteil derer, die Supplemente einnehmen, ist in der Gruppe der 65–80-Jährigen zu finden, wobei generell mehr Frauen als Männer zu Supplementen greifen.²⁷ Zudem richten sich Supplementnehmer häufiger nach einer besonderen Ernährungsweise (zum Beispiel Vegetarismus) als Personen, die keine Nahrungssupplemente einnehmen. Sowohl von Männern als auch von Frauen werden am häufigsten Vitamin C und E sowie Magnesium und Calcium zusätzlich eingenommen. Auf den folgenden Rängen liegen die Vitamine A, D und K sowie die Mineralstoffe Kalium, Jod und Phosphor.

Die Gründe für eine Supplementeneinnahme sind vielfältig.²⁸ Sie reichen von der allgemeinen Vorbeugung von Krankheiten bis hin zur Unterstützung der Hautbräunung. Grob lassen sich drei Gruppen unterscheiden: Die erste Gruppe sind Personen, die Supplemente zur Prävention von Nährstoffmangelerscheinungen nehmen. Die zweite Gruppe strebt neben der Prävention von Nährstoffdefiziten und Krankheiten zusätzlich nach einer Steigerung des allgemeinen Wohlbefindens und der physischen und/oder mentalen Leistungsfähigkeit. Rund 30 Prozent dieser Gruppe nehmen zehn oder mehr verschiedene Vitamine und Mineralstoffe zu sich. Die dritte und kleinste Gruppe versucht durch die Supplementeneinnahme, bereits bestehende Mangelerscheinungen auszugleichen oder Krankheitsbehandlungen zu unterstützen.

²⁵ Vgl. Thorsten Heuer et al., Nährstoffzufuhr über Supplemente – Ergebnisse der Nationalen Verzehrsstudie II, in: DGE (Anm. 10), S. 86–97.

²⁶ Vgl. Anne Frey/Ingrid Hoffmann/Thorsten Heuer, Characterisation of Vitamin and Mineral Supplement Users Differentiated According to their Motives for Using Supplements: Results of the German National Nutrition Monitoring (NEMONIT), in: Public Health Nutrition 20/2017, S. 2173–2182.

²⁷ Vgl. Heuer et al. (Anm. 25) und Frey/Hoffmann/Heuer (Anm. 26).

²⁸ Vgl. Frey/Hoffmann/Heuer (Anm. 26).

²⁴ Vgl. Krems et al. (Anm. 10), S. 53–71.

Personen, die zu Nährstoffsupplementen greifen, weisen bereits durch eine günstige Lebensmittelauswahl eine bessere Nährstoffzufuhr auf als jene, die darauf verzichten.²⁹ Durch die zusätzliche Supplementeinnahme übersteigt die jeweilige Nährstoffzufuhr die empfohlene Tagesmenge. Beispielsweise beträgt die Gesamtzufuhr von Vitamin B₁, B₂, B₆ und C über Lebensmittel und Supplemente etwa das Doppelte des entsprechenden Referenzwertes. Dabei liegt die Zufuhr allein über Lebensmittel bereits im wünschenswerten Bereich. Dagegen wird bei den Supplementnehmern die empfohlene Zufuhr an Folat (Folsäure) und Calcium sowie bei Frauen an Eisen erst durch die Supplementierung erreicht.

Im Allgemeinen sind Nährstoffsupplemente für gesunde Menschen nicht notwendig, da die meisten der supplementierten Nährstoffe bereits über Lebensmittel ausreichend zugeführt werden. Ausnahmen bilden Risikogruppen, wie Schwangere oder Stillende, die unter Umständen durch einen erhöhten Bedarf einzelne Nährstoffe wie Eisen oder Folsäure supplementieren sollten.³⁰ Zudem kann für Menschen mit einer dunklen Hautfarbe oder für Personen, die sich nur selten einer direkten Sonneneinstrahlung aussetzen, eine Vitamin-D-Supplementierung sinnvoll sein.

ERNÄHRUNG IM TAGESVERLAUF

„Morgens wie ein Kaiser, mittags wie ein König und abends wie ein Bettelmann.“ Dieses alte Sprichwort besagt, dass morgens reich und üppig gegessen werden sollte, während das Abendessen die kleinste Mahlzeit des Tages sein soll. Folgen die Deutschen heutzutage diesem Sprichwort?

Der Durchschnittsdeutsche frühstückt zwischen 8 und 9 Uhr, um 13 Uhr gibt es ein Mittagessen und gegen 19 Uhr steht das Abendessen auf dem Tisch.³¹ Drei Mahlzeiten am Tag sind daher immer noch Standard für weite Teile der Bevölkerung. Allerdings erfolgt nach Auswertungen der NVS II die höchste Energiezufuhr am Abend.

²⁹ Vgl. Heuer et al. (Anm. 25).

³⁰ Vgl. DGE, Bunte Pillen fürs gute Gewissen – Was bringen Nahrungsergänzungsmittel?, Pressemitteilung, 4.12.2012, www.dge.de/presse/pm/bunte-pillen-fuers-gute-gewissen-was-bringen-nahrungsergaenzungsmittel.

³¹ Vgl. Friederike Wittig et al., Energy and Macronutrient Intake over the Course of the Day of German Adults: A DEDIPAC-study, in: *Appetite* 114/2017, S. 125–136.

Mehr als ein Drittel der täglichen Energie nehmen Männer und Frauen abends auf. Der Anteil der Energiezufuhr am Morgen und am Mittag beträgt jeweils ein Viertel an der Gesamtenergiezufuhr. Bei Betrachtung der Energiezufuhr im Tagesverlauf differenziert nach Alter zeigt sich für Senioren (65–80 Jahre) eine annähernd auf Frühstück, Mittag- und Abendessen gleichverteilte Energiezufuhr. Junge Erwachsene (18–34 Jahre) wiederum zeigen hinsichtlich des Zeitpunktes der Mahlzeitaufnahme insgesamt eine höhere Variabilität und damit ein weniger stark ausgeprägtes Mahlzeitenmuster als Senioren, die einen stärker strukturierten Tagesverlauf aufweisen.

Auch hinsichtlich der Aufnahme von Makronährstoffen können Unterschiede zwischen den Tagesabschnitten festgestellt werden. Am Abend erfolgt die höchste Zufuhr sowohl an Kohlenhydraten als auch an Fett und Proteinen. Die Fett- und Proteinzufuhr ist zudem am Mittag höher als am Morgen. Die Alkoholzufuhr ist erwartungsgemäß nicht sehr stark über den Tag verteilt: Der Großteil der Alkoholzufuhr (rund 80 Prozent) findet erst nach 17.30 Uhr statt.

Das Frühstück stellt heute also nicht mehr die größte Mahlzeit dar. Die Deutschen scheinen eher morgens und mittags wie ein König zu essen und abends wie ein Kaiser.

VEGETARIER AUF DEM VORMARSCH?

Vegetarische Gerichte sind immer häufiger auf den Speisekarten von Restaurants oder Kantinen zu finden. In den Supermärkten oder Discountern gibt es spezielle Bereiche für Fleischersatzprodukte und mittlerweile scheint ein Großteil der Bevölkerung mindestens eine Person zu kennen, die sich vegetarisch oder vegan ernährt. Gefühlt wird Deutschland von einer „Veggie-Welle“ überrollt. Aber hat sich der Anteil der Vegetarier in Deutschland wirklich erhöht? Um diese Frage beantworten zu können, muss der Begriff Vegetarier klar definiert sein.

Grundsätzlich werden vier Arten von Vegetariern unterschieden: *Veganer* meiden alle Lebensmittel tierischen Ursprungs, das heißt, sie essen weder Fleisch noch Fisch noch Eier und Milch und deren Produkte. Honig wird zum Teil ebenfalls vom Speiseplan gestrichen. *Ovo-Vegetarier* verzehren kein Fleisch und Fisch sowie keine Milch und Milchprodukte, essen aber Eier.

Auf dem Tisch von *Lacto-Vegetariern* sind ebenfalls weder Fleisch noch Fisch zu finden. Im Gegensatz zu den *Ovo-Vegetariern* essen sie keine Eier, erlauben sich aber den Verzehr von Milch und Milchprodukten. *Ovo-Lacto-Vegetarier* bilden die größte Gruppe der Vegetarier. Sie verzehren kein Fleisch und Fisch, essen jedoch Eier und Milch und Milchprodukte.

Zudem vermeiden einige Vegetarier (insbesondere Veganer) auch Alltagsgegenstände tierischer Herkunft – Lederschuhe, Federkissen oder Seidenblusen sind in diesem Fall tabu.

Oft werden auch Personen zu den Vegetariern gezählt, die kein Fleisch essen, dafür aber Fisch verzehren (*Pesco-Vegetarier*). Dies ist streng genommen nicht korrekt, denn Vegetarier verzehren keine Lebensmittel von getöteten Tieren.

In der NVS II und NEMONIT wurden die Teilnehmenden auch nach der Einhaltung einer bestimmten Ernährungsweise wie etwa dem Vegetarismus gefragt. Danach betrug die Zahl der Vegetarier (inklusive Veganer) für den Zeitraum 2005 bis 2007 rund 1 Prozent.³² 2012/2013 gaben rund 2 Prozent der Befragten an, dass sie sich vegetarisch ernähren.³³ Zudem ist auch die Zahl der Personen gestiegen, die auf Fleisch verzichten, aber Fisch verzehren: von rund 0,7 Prozent auf 1,5 Prozent. Aufgrund der zugrundeliegenden strengen Definition von „Vegetariern“ liegen die Ergebnisse zum Teil deutlich unter den Angaben verschiedener Interessenverbände und Marktforschungsinstitute.³⁴ Der Eindruck, dass sich die Anzahl der Vegetarier in Deutschland erhöht hat, kann trotzdem bestätigt werden. Dennoch stellt die Gruppe der Vegetarier nur einen sehr kleinen Teil der deutschen Bevölkerung dar.

ZUSAMMENFASSUNG

In den vergangenen zehn Jahren hat sich die Ernährung der Deutschen hinsichtlich des Lebensmittelverzehr und der Nährstoffzufuhr nur we-

nig verändert. Auch wenn die Nährstoffzufuhr in Deutschland überwiegend im wünschenswerten Bereich liegt, darf dies nicht darüber hinwegtäuschen, dass die Lebensmittelauswahl noch weit von den Empfehlungen für eine gesunde Ernährung entfernt ist und Übergewicht und Adipositas in der erwachsenen Bevölkerung weit verbreitet sind. Die aufgezeigten Motive von Personen, die Supplemente einnehmen, die steigende Anzahl an Vegetariern und die wachsende Nachfrage nach Bio-Produkten deuten zwar darauf hin, dass das Thema Gesundheit und gesunde Ernährung in Deutschland an Bedeutung gewinnt. Aber trotz dieses zunehmenden Bewusstseins und eines umfangreichen Lebensmittelangebotes, das eine gesunde Ernährung erlaubt, zeigte sich bisher noch keine Veränderung in der Lebensmittelauswahl in eine positive Richtung. Es bleibt also dabei: Auch wenn sich Frauen günstiger ernähren als Männer, besteht für beide Geschlechter weiterhin Verbesserungsbedarf und -potenzial.

INGRID HOFFMANN

ist habilitierte Oecotrophologin und leitet das Institut für Ernährungsverhalten am Max Rubner-Institut (MRI). In ihrem Verantwortungsbereich liegen unter anderem die Nationale Verzehrsstudie und der Bundeslebensmittelschlüssel.
ingrid.hoffmann@mri.bund.de

CAROLIN KREMS

ist promovierte Oecotrophologin und wissenschaftliche Mitarbeiterin am Institut für Ernährungsverhalten des MRI. Sie ist Projektleiterin des Nationalen Ernährungsmonitorings.
carolin.krems@mri.bund.de

THORSTEN HEUER

ist promovierter Oecotrophologe und wissenschaftlicher Mitarbeiter des Instituts für Ernährungsverhalten am MRI. Er ist verantwortlich für das Datenmanagement der Nationalen Verzehrsstudie II und des Nationalen Ernährungsmonitorings.
thorsten.heuer@mri.bund.de

MARIA GOSE

ist promovierte Oecotrophologin und wissenschaftliche Mitarbeiterin des Instituts für Ernährungsverhalten am MRI. Ihr Forschungsschwerpunkt sind Längsschnittstudien bei Kindern und Erwachsenen.
maria.gose@mri.bund.de

32 Vgl. Marianne Eisinger/Thorsten Heuer, Ernährungsverhalten in Deutschland – Daten der Nationalen Verzehrsstudie II, in: DGE (Hrsg.), Ernährungsbericht 2008, Bonn 2008, S. 38–49.

33 Vgl. MRI, Längsschnittstudie NEMONIT, www.mri.bund.de/de/institute/ernaehrungsverhalten/forschungsprojekte/nemonit.

34 Vgl. Vegetarierbund Deutschland, Anzahl der Veganer und Vegetarier in Deutschland, vebu.de/veggie-fakten/entwicklung-in-zahlen/anzahl-veganer-und-vegetarier-in-deutschland; siehe hierzu auch den Beitrag von Tamara Pfeiler in dieser Ausgabe (Anm. d. Red.).

LEBENSMITTELSICHERHEIT – MEHR ALS NUR EIN ZUSTAND

Herausforderungen im 21. Jahrhundert

Astrid Droß

Lebensmittel – jeder braucht sie jeden Tag, jeder genießt sie jeden Tag, jeder erwartet, dass sie sicher sind. Sie dienen der notwendigen Ernährung, aber auch dem Genuss. Noch nie war in Deutschland das Nahrungsangebot so vielfältig und so umfassend verfügbar wie heute. Die wenigsten Deutschen kennen Nahrungsmittelknappheit und staatliche Rationierungen aus eigener Erfahrung, stattdessen sind üppig gefüllte Regale in den Supermärkten eine Selbstverständlichkeit, ebenso wie das ganzjährige Angebot an exotischen Früchten, Gewürzen, Zubereitungen aus fernen Ländern zu bezahlbaren Preisen. Mit steigendem Wohlstand stieg auch der Anteil der Halbfertig- und Fertigprodukte in den Regalen, wodurch der Verbraucher die Lebensmittelzubereitung zunehmend an die Hersteller abgibt. Gleichzeitig verliert er damit die Kontrolle über die Herstellung vom Primärerzeugnis bis zum verzehrfertigen Produkt. Durch diesen Kontrollverlust entstehen Zweifel an der Qualität, aber auch an der Sicherheit der angebotenen Erzeugnisse, die trotz umfassender Informationsverpflichtungen oftmals nicht ausgeräumt werden können.

Auch Ernährungsgewohnheiten unterliegen einem stetigen Wandel; so gewinnen etwa vegetarische und vegane Ernährungsformen an Bedeutung.⁰¹ Der Verbraucher erwartet auch hier entsprechende Informationen zu den angebotenen Lebensmitteln. Daneben tauchen nahezu täglich neue Ernährungstrends oder als „Superfood“ bezeichnete Produkte in den Medien und auf dem Markt auf, die zusätzlich zur Verunsicherung der Verbraucherinnen und Verbraucher beitragen können.

DOPPELTES SICHERHEITSNETZ

Sichere Lebensmittel sind Lebensmittel, die frei von schädlichen Stoffen aller Art sind. Zu schädlichen Stoffen gehören mikrobiologische Belastungen durch krankmachende Keime, durch Stoffe,

die sich bei verdorbenen, verfaulten oder verschimmelten Produkten durch Keime auf oder im Lebensmittel bilden, und durch chemische Stoffe, die bei unsachgemäßer Behandlung als Rückstände oder Kontaminanten im Lebensmittel zu finden sind. Hinzu kommen Stoffe, die für bestimmte Verbrauchergruppen wie beispielsweise Allergiker eine gesundheitliche Gefahr darstellen, wenn sie nicht ausreichend gekennzeichnet sind. Alle Maßnahmen, die die Belastung mit schädlichen Stoffen verhindern, werden unter dem Oberbegriff „Lebensmittelsicherheit“ zusammengefasst.

Die Sicherheit von Lebensmitteln wird durch ein doppeltes Netz aus vorbeugenden Maßnahmen und Kontrollen gewährleistet. So legt die europäische und auch die nationale Lebensmittelgesetzgebung die Verantwortung für die Lebensmittelsicherheit in die Hände der Hersteller. Die Lebensmittelbasisverordnung der EU definiert den Lebensmittelunternehmer als natürliche oder juristische Person, die dafür verantwortlich ist, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts erfüllt werden.⁰² Das deutsche Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) übernimmt diese Definition und dient als Dachgesetzgebung für weitere Regelungen und Verordnungen, die sich darauf gründen.⁰³ Beide Gesetze basieren auf dem Missbrauchsprinzip, das heißt, Erzeugnisse dürfen ohne Genehmigung hergestellt werden, müssen aber den gesetzlichen Anforderungen genügen. Damit ist der Lebensmittelunternehmer primär verantwortlich und zu Eigenkontrollen verpflichtet. Er muss individuell prüfen, ob und in welchem Maße von seinen Produkten Gefahren für die Gesundheit des Verbrauchers ausgehen können. Dazu kann er sich an spezifischen Regelungen orientieren. Sie alle sind Teil des Lebensmittelrechts, das sich in allgemeine Vorschriften, die für alle Erzeugnisse gelten, sowie horizontale und vertikale Vorschriften für einzelne Lebens-

mittel gliedern lässt. Die allgemeinen Vorschriften sehen neben diversen Vorgaben zur Kennzeichnung, unter anderem mit Angaben zur Herkunft, zum Ursprung, nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben und Inhaltsangaben, auch inhaltliche Regelungen zu Zusatzstoffen, Hilfsstoffen, Aromen, zu Hygiene und zu Grenz- und Höchstwerten von Kontaminanten, Rückständen, Chemikalien oder Gefahrstoffen vor. Die horizontalen Vorschriften definieren einzelne Lebensmittelgruppen wie diätetische Lebensmittel, Nahrungsergänzungsmittel, aber auch Erzeugnisse aus ökologischem Anbau über die „Ökokennzeichnung“. Beispiele für vertikale Vorschriften für einzelne Lebensmittel sind das Fleischgesetz, die Käseverordnung oder die Vermarktungsnormen für Eier. Vorschriften zu Art, Umfang und Häufigkeit der Prüfungen finden sich dagegen in der Verordnung (EU) 2017/625, der Revision der EU-Kontrollverordnung, und der deutschen Allgemeinen Verwaltungsvorschrift zur Rahmen-Überwachung.⁰⁴ Diese Verpflichtungen gelten für alle Lebensmittelunternehmen unabhängig von ihrer Größe. Damit ist das erste Sicherheitsnetz geknüpft.

Das zweite Netz entsteht bei der Überwachung der Einhaltung der gesetzlichen Regelungen. Aufgrund der durch das Grundgesetz vorgegebenen Zuständigkeiten sind die Bundesländer dafür verantwortlich, zu kontrollieren, ob die rechtlichen Regelungen von den Herstellern auf allen Ebenen der Wertschöpfungskette richtig angewandt werden. In über 400 Kreisen und kreisfreien Städten werden durch Veterinär- und Lebensmittelunter-

suchungsämter Proben genommen, Betriebe überwacht und bei festgestellten Verstößen Maßnahmen vor Ort getroffen. Diese Maßnahmen bewegen sich im Rahmen von Aufforderungen zur Korrektur von Etiketten mit falscher Schriftgröße bis hin zu einer Sperrung von Waren und Betriebsschließungen. Pro Jahr werden fünf amtliche Proben pro 1000 Einwohner gezogen, das sind etwa 400 000 Proben in ganz Deutschland.⁰⁵ Jede Probe wird in einem der über 30 akkreditierten amtlichen lebensmittelchemischen oder Veterinäruntersuchungsämtern auf mindestens einen Parameter untersucht. Je nach Fragestellung können auch mehrere hundert Parameter geprüft werden; so wird neben mikrobiologischen oder chemischen Analysen auch die Aufmachung und Kennzeichnung der Proben begutachtet. Die Bezirksregierungen und in manchen Bundesländern auch Landesbehörden haben die Fachaufsicht über die Veterinär- und Lebensmitteluntersuchungsämter beziehungsweise die Lebensmittelüberwachungsämter. Sie koordinieren die Planung von Überwachungs- und Untersuchungsprogrammen auf Kreisebene. Neben länderspezifischen Programmen wird ein Teil der Untersuchungen auch in bundes- und europaweiten Programmen durchgeführt.

Die zuständigen Verbraucherschutzministerien der Bundesländer sind für die Organisation der amtlichen Kontrollen in ihren Bundesländern zuständig. Sie verantworten außerdem die Gesetzgebung und die landesrechtlichen Durchführungsvorschriften der bundesweiten Regelungen.

Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) koordiniert die bundesweit durchgeführten Untersuchungsprogramme. Es bereitet diese Daten auf und unterstützt damit das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) bei der Berichterstattung an die EU-Kommission.

WER LEGT DIE SICHERHEITSSTANDARDS FEST?

Nationale Regelungen zur Lebensmittelsicherheit, auch zu deren Vollzug, gibt es bereits seit dem Ende des 19. Jahrhunderts, als 1879 das Nahrungsmittelgesetz erlassen wurde.⁰⁶ Sein haupt-

01 Vgl. Gert B.M. Mensink/Clarissa Lage Barbosa/Anna-Kristin Brettschneider, Verbreitung der vegetarischen Ernährungsweise in Deutschland, in: *Journal of Health Monitoring* 2/2016, S. 2–15.

02 Vgl. Europäisches Parlament/Rat der Europäischen Union, Verordnung (EG) zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit, EG Nr. 178/2002, 28. 1. 2002.

03 Vgl. Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) in der Fassung der Bekanntmachung vom 3. Juni 2013 (BGBl. I S. 1426).

04 Vgl. Allgemeine Verwaltungsvorschrift über Grundsätze zur Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung der Vorschriften des Lebensmittelrechts, des Rechts der tierischen Nebenprodukte, des Weinrechts, des Futtermittelrechts und des Tabakrechts (AVV Rahmen-Überwachung – AVV RÜb); Europäisches Parlament/Rat der Europäischen Union, Verordnung über amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten zur Gewährleistung der Anwendung des Lebens- und Futtermittelrechts und der Vorschriften über Tiergesundheit und Tierschutz, Pflanzengesundheit und Pflanzenschutzmittel, EU 2017/625, 15. 3. 2017.

05 Vgl. AVV Rahmen-Überwachung (Anm. 4).

06 Vgl. Gesetz betreffend den Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genussmitteln und Gebrauchsgegenständen (Nahrungsmittelgesetz), Deutsches Reichsgesetzblatt Band 1879, Nr. 14, S. 145–148, 14. 5. 1879.

sächliches Ziel war es, Verbraucherinnen und Verbraucher vor Gesundheitsschäden und Täuschung zu schützen. Das nachfolgende Lebensmittelgesetz von 1927 vertiefte den Verbraucherschutz durch das Verbot der irreführenden Bezeichnung.⁰⁷ Das Lebensmittel- und Bedarfsgegenständengesetz (LMBG) von 1974 war bereits ein Dachgesetz, die dazugehörigen umfangreichen Detailregelungen sind in speziellen Verordnungen niedergelegt.⁰⁸ Die aktuelle Gesetzgebung ist seit 2005 im LFGB geregelt, das die Gesetzgebung auf europäischer Ebene ergänzt und Detailregelungen in nationalen Verordnungen vorsieht. Nach wie vor stehen der Schutz der Gesundheit und der Schutz vor Täuschung an vorderster Stelle.

Im Zuge der Harmonisierung des europäischen Wirtschaftsraums verlagerte sich der Ausgangspunkt rechtlicher Regelungen immer stärker auf die EU-Ebene. Die europäische Lebensmittelbasisverordnung ist durch eine Vielzahl von Verordnungen und Richtlinien flankiert, in denen Höchstmengen, Kennzeichnungselemente, Anforderungen an die Überwachung und produktspezifische Details geregelt sind. Die Rechtssetzung im Bereich der Lebensmittelsicherheit kann als heute weitgehend europäisch harmonisiert betrachtet werden. Die Lebensmittel unterliegen in der gesamten EU demselben Sicherheitsniveau.

Um die Jahrtausendwende führte die sogenannte BSE-Krise dazu, dass Verbraucherinnen und Verbraucher massiv Vertrauen in die Sicherheit der Lebensmittel verloren. In diesem Zusammenhang wurden im sogenannten von-Wedel-Gutachten eine Kompetenzzersplitterung zwischen verschiedenen zuständigen Behörden kritisiert, eine bessere Koordinierung zwischen Bund und Ländern gefordert sowie drei Kernbereiche identifiziert, mit denen ein hohes Verbraucherschutzniveau erreicht werden sollte:⁰⁹ Risikomanagement, Risikobewertung und Risikokommunikation. Um eine möglichst hohe Sicherheit zu erreichen,

schien es seinerzeit erforderlich, insbesondere Risikomanagement und Risikobewertung organisatorisch voneinander zu trennen.

Risikomanagement ist in Bezug auf die Lebensmittelsicherheit eine Aufgabe, die sowohl den Erlass von Rechtsvorschriften als auch die Vollzugsaufgaben und die Kontrolle umfasst. Die Rechtssetzung erfolgt auf europäischer Ebene durch Mitwirkung des Bundes oder unmittelbar auf Bundesebene, die Kontrolle liegt in der Verantwortung der Bundesländer.

Das Risikomanagement wurde dem 2002 neu gegründeten Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) als einer wissenschaftlichen Fachbehörde übertragen. Das BVL ist eine dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft nachgeordnete Behörde und übernimmt im Bereich des gesundheitlichen Verbraucherschutzes die Koordination zwischen Bund und Bundesländern und die Vermittlerfunktion zur Europäischen Kommission. Die Koordination bezieht sich, neben dem Betrieb von Schnellwarnsystemen, auf bundesweite Überwachungsprogramme, die Sammlung und Auswertung von Daten der Überwachung sowie die Berichterstattung gegenüber Ministerien, der Europäischen Kommission und der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA). Das Ziel ist es, die Kommunikation von Risiken transparenter zu gestalten und zu verhindern, dass aus Risiken Krisen entstehen.

Die Öffentlichkeit wird in großem Umfang über das behördliche Handeln informiert, indem beispielsweise die Ergebnisse der bundesweit koordinierten Programme in jährlichen Berichten veröffentlicht werden.¹⁰ In ähnlicher Weise verfahren die chemischen und Veterinäruntersuchungsämter, die in öffentlich zugänglichen jährlichen Berichten ihre Routine- und Schwerpunktuntersuchungen zusammengefasst präsentieren.

Die Risikobewertung und Risikokommunikation wurden dem ebenfalls neu gegründeten Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) als einer unabhängigen wissenschaftlich ausgerichteten Behörde übertragen, die sich für ihre Bewertung der Informationen aus dem Risikomanagement be-

07 Vgl. Gesetz über den Verkehr mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen (Lebensmittelgesetz), Deutsches Reichsgesetzblatt Band 1927, Teil I, Nr. 26, S. 134, 5.7.1927.

08 Vgl. Gesetz über den Verkehr mit Lebensmitteln, Tabakerzeugnissen, kosmetischen Mitteln und sonstigen Bedarfsgegenständen (LMBG) vom 15. August 1974 (BGBl I S 2618 (2005)).

09 Vgl. Präsidentin des Bundesrechnungshofes (Hrsg.), Organisation des gesundheitlichen Verbraucherschutzes (Schwerpunkt Lebensmittel). Empfehlungen der Präsidentin des Bundesrechnungshofes als Bundesbeauftragte für Wirtschaftlichkeit in der Verwaltung, Stuttgart–Berlin–Köln 2001.

10 Vgl. Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, Daten zur Lebensmittelüberwachung 2016, Pressemitteilung, 28.11.2017, www.bvl.bund.de/DE/08_PressInfothek/01_Fuer-Journalisten/01_Presse_und_Hintergrundinformationen/01_Lebensmittel/2017/2017_11_28_HI_Daten%20LMUe_Jahrespressekonferenz_2017.html.

dient und durch Kommunikation der Bewertungsergebnisse die Transparenz von Entscheidungsprozessen als vertrauensbildende Maßnahme fördert.

Die oben beschriebenen deutschen Strukturen haben Entsprechungen in anderen EU-Mitgliedstaaten und in der EU selbst. Auf europäischer Ebene wird das Risikomanagement von der Kommission und dem Lebensmittel- und Veterinäramt in Dublin übernommen, die Risikobewertung liegt bei der EFSA in Parma.¹¹

WIE KANN LEBENSMITTELSICHERHEIT GEWÄHRLEISTET WERDEN?

Lebensmittelunternehmen müssen auf allen Stufen eines Produktionsprozesses Eigenkontrollen vornehmen. Dies beginnt bei den Rohstoffen, deren Lagerung und Verarbeitung mit geeigneten Geräten und Prozessen, bis zum Endprodukt. Wird ein Lebensmittel nicht ausschließlich in einem Unternehmen erzeugt, hergestellt und an den Endverbraucher abgegeben, müssen alle am Prozess Beteiligten die Rückverfolgbarkeit gewährleisten. Die Lebensmittelbasisverordnung definiert Rückverfolgbarkeit als „die Möglichkeit, ein Lebensmittel (...) durch alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen zu verfolgen“.¹² Artikel 18 fordert, dass Lebensmittelunternehmer in der Lage sein müssen, jede Person festzustellen, von der sie einen Rohstoff, ein Zwischenprodukt oder ein Lebensmittel erhalten haben oder an die sie einen Rohstoff, ein Zwischenprodukt oder ein Lebensmittel weitergegeben haben. Hierzu müssen sie entsprechende Systeme einrichten, die sie auf Aufforderung gegenüber den Behörden darlegen können.¹³ Der Lebensweg eines Lebensmittels wird damit transparent nachvollziehbar.

Die Kontrolle der Eigenkontrollen umfasst sowohl Betriebskontrollen als auch die Kontrolle einzelner Lebensmittel. Sie erfolgt auf Seiten der Behörden risikoorientiert mit dem besonderen Fokus auf Problembereiche, die häufiger überwacht werden. Risikoreiche Lebensmittel sind Produkte, von denen eine größere Gesundheitsge-

fahr ausgeht. So ist etwa rohes Fleisch oder roher Fisch anfälliger für Keimbelastung als trockene Lebensmittel wie Nudeln oder Reis oder haltbar gemachte Konserven. Werden bei den Kontrollen sicherheitsrelevante Mängel, die die Gesundheit des Verbrauchers gefährden können, festgestellt, werden diese Produkte vom Markt genommen.

Das gilt sowohl für die bei der Eigenkontrolle als auch die bei amtlichen Kontrollen festgestellten Mängel, die zu stillen oder öffentlichen Rückrufen der im Einzelhandel vorhandenen Ware führen. Bei stillen Rückrufen werden die Produkte aus dem Handel genommen, bevor sie den Verbraucher erreichen. Grundsätzlich entscheidet der Hersteller im Rahmen seiner Gesamtverantwortung auch über den Rückruf und die Information der Verbraucher. Nach Paragraph 40 LFGB informieren die Behörden nur, wenn „andere ebenso wirksame Maßnahmen, insbesondere eine Information der Öffentlichkeit durch den Lebensmittel- oder Futtermittelunternehmer oder den Wirtschaftsbeteiligten, nicht oder nicht rechtzeitig getroffen werden oder die Verbraucherinnen und Verbraucher nicht erreichen“. Informiert wird über öffentliche Rückrufe durch die Presse oder Aushänge im Lebensmitteleinzelhandel. Auch die für Lebensmittelsicherheit zuständigen Länderbehörden erstellen Warnungen, die sie seit Oktober 2011 in das Internetportal Lebensmittelwarnung.de einstellen. Sie enthalten die Produktbezeichnung, den Hersteller, den Grund der Warnung und gelegentlich auch Abbildungen. In vielen Fällen übernehmen die Länderbehörden auch die Pressemitteilungen der Hersteller. Ziel des Portals ist es, die Verbraucher mittels Warnmeldungen kontinuierlich über möglicherweise gesundheitsgefährdende Lebensmittel auf der Rechtsgrundlage des Paragraphen 40 LFGB zu informieren. Verbraucher haben via Twitter oder RSS-Feed die Möglichkeit, sich über neu eingestellte Warnmeldungen informieren zu lassen.¹⁴

Um in Zeiten des globalen Handels ein zeitnahe und wirksames Handeln von Behörden zu gewährleisten, wurde innerhalb der EU das Schnellwarnsystem RASFF (Rapid Alert System Food and Feed) zur schnellen Weitergabe von Informa-

11 Für eine Übersicht über die Behördenstrukturen in anderen europäischen Ländern sowie auf EU-Ebene siehe auch Bundesinstitut für Risikobewertung (Hrsg.), EU-Almanach Lebensmittelsicherheit, Berlin 2017, www.bfr.bund.de/de/publikation/eu_almanach-192686.html.

12 Lebensmittelbasisverordnung (Anm. 2), Kapitel I, Art. 3 (15).

13 Vgl. ebd., Kapitel II, Art. 18 (1–3).

14 Vgl. Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, Eine Website, alle Warnungen – so funktioniert lebensmittelwarnung.de, Pressemitteilung, 24.8.2017, www.bvl.bund.de/DE/08_PressInfothek/02_FuerVerbraucher/03_Im_Fokus/01_Im_Fokus_Meldungen/01_Lebensmittel/2017/2017_08_24_fokus_Lebensmittelwarnung_de.html.

tionen eingerichtet. In jedem Mitgliedstaat wurde eine nationale Kontaktstelle eingerichtet. In Deutschland ist diese Funktion dem BVL übertragen worden. Durch den schnellen Austausch von Informationen und das Einleiten entsprechender Gegenmaßnahmen kann dem Entstehen von Krisen zu einem möglichst frühen Zeitpunkt entgegensteuert werden.

MEHR ALS SICHERHEIT – SCHUTZ VOR TÄUSCHUNG UND BETRUG

Die Lebensmittelgesetzgebung hat neben dem Schutz vor Gesundheitsschäden auch den Schutz vor Irreführung und Täuschung im Blick. Eine Verbrauchertäuschung liegt dann vor, wenn Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden, die eine bessere Qualität vortäuschen, als sie tatsächlich haben. Diese Lebensmittel können entweder minderwertige Inhaltsstoffe enthalten oder falsch gekennzeichnet sein im Hinblick auf die Verkaufsmenge oder auf bestimmte Herstellungsverfahren oder Herkünfte, die ausschlaggebend für die Kaufentscheidung sind. Irreführung liegt vor, wenn Lebensmittel mit Wirkungen beworben werden, die nicht nachgewiesen sind.

Täuschung und Irreführung wird zum Betrug, wenn darüber hinaus auch ein großer wirtschaftlicher Schaden – beziehungsweise Vorteil aus Sicht des Betrügenden – entsteht. In Zeiten des globalen Handels wird Lebensmittelbetrug ein lohnendes Geschäft, wenn große Mengen in komplexen Lieferbeziehungen gehandelt werden. Diesen veränderten Bedingungen trägt die Revision der EU-Kontrollverordnung mit der Verordnung über amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten zur Gewährleistung der Anwendung des Lebens- und Futtermittelrechts und der Vorschriften über Tiergesundheit und Tierschutz, Pflanzengesundheit und Pflanzenschutzmittel Rechnung, indem sie die Thematik Lebensmittelbetrug explizit benennt und den Überwachungsauftrag erweitert.¹⁵

WELCHE LÜCKEN HAT DAS DOPPELTE SICHERHEITSNETZ?

Wie jedes Netz hat auch das Lebensmittelsicherheitsnetz Lücken, die dadurch entstehen, dass

auch in einem noch so ausführlich beschriebenen Rechtsrahmen nicht jeder Einzelfall mit all seinen Besonderheiten erfasst werden kann. Auch muss Spielraum für die Entwicklung neuer Produkte und Verfahren, die auf ein sich änderndes Verbraucherverhalten reagieren, bleiben. Beispielhaft ist hier die Entwicklung veganer Lebensmittel zu nennen, die sich an Konsumenten wenden, die zwar aus überwiegend ethischen Gründen den Verzehr von Fleisch ablehnen, aber gleichzeitig nicht auf die vertrauten Geschmackserlebnisse verzichten möchten. Parallel dazu gibt es immer wieder neue Erkenntnisse zu bekannten Sachverhalten, entweder durch gezielte wissenschaftliche Studien oder als zufällige Beobachtung. So können zum Beispiel auch Forschungsergebnisse die Neubewertung von Höchstmengen für lange bekannte Stoffe erfordern. Die Verbesserungen in der analytischen Genauigkeit erfassen Kontaminanten in Erzeugnissen, in denen man sie nicht vermutet hätte. Nicht zuletzt werden – wissentlich oder unwissentlich – bestehende Regelungen nicht eingehalten.

Auf all diese Aspekte muss reagiert werden, um das Netz an diesen Stellen zu verstärken. Auf der Grundlage aktueller toxikologischer Bewertungen und der Ernährungsgewohnheiten werden Werte für bestimmte Substanzen vorgeschlagen, die eine Schädigung der Verbraucher und Verbraucherinnen ausschließen. Hier setzt das Risikomanagement mit dem Erlass von weiteren Rechtsvorschriften an.

Insbesondere die Nichteinhaltung bestehender Regelungen kann dazu führen, dass von Lebensmitteln Gesundheitsgefahren ausgehen. Ziel eines vorbeugenden Verbraucherschutzes ist es, die Entstehung so vieler Mängel wie möglich bereits im Vorfeld durch gesetzliche Vorgaben und deren Kontrolle zu verhindern, die Mängel so früh wie möglich zu erkennen und über transparente Kommunikation, Rücknahmen und Warnungen die Verbreitung belasteter Lebensmittel einzuschränken.

Bei Einhaltung der bestehenden Regelungen kann eine ausreichende Versorgung mit Lebensmitteln in guter Qualität sichergestellt werden.

ASTRID DROß

ist promovierte Lebensmittelchemikerin und Leiterin der Gruppe „Sicherheit der Lebensmittelkette“ am Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit.

astrid.dross@bvl.bund.de

¹⁵ Vgl. Europäisches Parlament/Rat der Europäischen Union (Anm. 4).

ESSAY

SCHLAFENDE RIESEN?

Über den selbstwirksamen Verbraucher

Ursula Hudson

Manchmal – das gebe ich gern zu – bin auch ich eine ganz normale, ein wenig ratlose Verbraucherin. Dann stehe ich wie viele andere vor der Ladentheke, sondiere das Angebot und kann mich nur schwer entscheiden: Die Auberginen sehen gut aus, stammen aber bestimmt von einer dieser modernen Hybridsorten ab, die makellos glänzen, riesengroß sind und nach nichts schmecken. Die Tomaten sind aus Bio-Anbau, aber sie kommen aus den endlosen Gemüseplantagen Andalusiens. Und die Zuckerschoten? Sind unverkennbar Opfer einer Verpackungsorgie geworden. Zehn Schritte weiter, an der Fischtheke, wird überwiegend Zuchtfisch aus Aquakultur angeboten, das ist nun wirklich nicht mein Ding. Wenn schon Fisch, dann aus Wildfang und nicht aus dem Netzkäfig. Die Koteletts am Fleischerstand sind schön marmoriert, endlich einmal, aber sie kommen aus konventioneller Haltung. Vielleicht doch lieber eine Hühnersuppe ...

Das Einkaufen von Lebensmitteln, eigentlich ein großes Vergnügen, kann ganz schön schwierig werden. Wie viele Flugstunden hat die Ananas hinter sich? Wie wurde dieses Hähnchen gehalten? Haben die Spargelstecher aus Osteuropa den Mindestlohn für ihre Schufferei erhalten? Und haben sich eigentlich die Kabeljau-Bestände in der Nordsee nachhaltig erholt?

Man kann zwar niemals alle ethischen und moralischen Aspekte bei der Lebensmittelauswahl ständig mitdenken, aber man hat ja doch seinen inneren Kompass. Selbst wenn ich die Moralkeule zuhause im Waffenschrank lasse, gibt es für mich beim Einkaufen einige rote Linien: Superschnäppchen, die die Erzeuger mit absurden Dumpingpreisen um ihren fairen Lohn bringen, sind für mich ein No-Go. Wenn die Leberwurst billiger ist als Hundefutter und die Milch weniger kostet als Mineralwasser – dann hört der Spaß auf. Dann ist ein Lebensmittelsystem aus den Fugen geraten.

Am liebsten kaufe ich direkt beim Erzeuger ein: auf Wochen- und Bauernmärkten, in den Hofläden oder bei den sogenannten Food-Assemblies, das sind Treffpunkte, bei denen ausgesuchte Erzeuger regelmäßig ihre Produkte anliefern. Nachfragen, fachsimpeln, die Produzenten persönlich kennenlernen, eine Beziehung aufbauen – das mag ich und das suche ich. Aber seien wir ehrlich: Der Alltag sieht oft anders aus, der bewusste Einkauf kann ziemlich anstrengend sein. Der nächste Hofladen ist womöglich weit weg, der Wochenmarkt im eigenen Wohnviertel ist für viele nur samstags eine Option und der Bioladen hat nur eine begrenzte Auswahl. Dagegen ist der Supermarkt ständig geöffnet, das Angebot riesig und ich bekomme alles auf kurzem Weg zu relativ günstigen Preisen. Wenn die Zeit knapp ist, wenn Arbeit und Termine drücken, fällt es schwer, längere Wege zu absolvieren, um nachhaltig und gut einzukaufen.

ERWARTUNGEN AN KÖNIG KUNDE

Dennoch gehört es heute zu den Selbstverständlichkeiten im aufgeklärten kulinarischen Diskurs, dass wir die Verbraucherinnen und Verbraucher in die Pflicht nehmen. Alle zwei Jahre untersuchen das Umweltministerium und das Umweltbundesamt das ökologische Bewusstsein der Nation und die Bereitschaft, alltägliche Konsumgewohnheiten umzustellen.⁰¹ Ebenso fordern unzählige Ratgeber und auch die Verbraucherschutzorganisationen einen der Vernunft und Nachhaltigkeit gehorchenden Konsum. Die Hoffnung, die hinter all diesen Forderungen steht, ist uns bestens vertraut: Die Verbraucher sind machtvoll, zusammen eigentlich unschlagbar. Wenn sie als kollektiver Akteur das Richtige tun, können sie gemeinsam Großes vollbringen und die Industrie auf den richtigen Kurs zwingen. Gern wird das Bild

vom schlafenden Riesen bemüht: Wehe, wenn der aufgeweckt wird und zur Tat schreitet. Denn der private Konsum von Kunde König macht bekanntlich mehr als die Hälfte unseres Bruttoinlandsprodukts aus.⁰²

Würde zum Beispiel niemand mehr die mit absurden Zuckermengen gesüßten Limonaden kaufen, müssten die Hersteller umdenken und ein besseres und gesünderes Produkt anbieten. Dasselbe gilt für jene hochprozessierten Industrieprodukte, die mit Zusatzstoffen und Geschmacksverstärkern vollgepumpt sind und deren Zutatenlisten nur mit Chemiestudium zu entschlüsseln sind. Das gilt aber auch für die Kalbsleberwurst ohne Kalb, für Vanilleeis ohne Vanille, für Karottensaft, der größtenteils aus Orangen gewonnen wird, für Thüringer Buttermilch aus Bayern und für schwarze Oliven, die ihr Outfit einer künstlichen Färbung verdanken; oder für einen Himbeer-Rhabarbersaft, der neben Wasser, Kunstaromen und Zucker amtlich festgestellte 0,1 Prozent Saft aus den bezeichneten Quellen enthält. Leider lassen sich jedoch viele Verbraucher täuschen oder legen keinen Wert auf Qualität und authentische Lebensmittel. Deshalb wird es eine gezielte Konsumverweigerung nur in Ausnahmefällen geben.

Aus unterschiedlichen Gründen werden also weiter gefälschte, ungesunde und minderwertige Lebensmittel gekauft, Produkte mit zu vielen Food-Miles und schlechtem ökologischen Fußabdruck; Fleisch von Puten mit regelmäßigen Antibiotika-Behandlungen, Räucherfisch vom bedrohten Aal, Spargel aus beheizten Gewächshäusern, Hähnchennuggets aus anonymer industrieller Massenhaltung. Alles angeblich schwer lecker. Und vieles auch noch spottbillig. Egal, welchen Preis die Gesellschaft am Ende bezahlt.

Sollen Organisationen wie Slow Food, das Forum Umwelt & Entwicklung und das Institut für Welternährung e. V. deshalb resignieren? Sollen sie aufhören, die Menschen aufzuklären und vom mündigen, kritischen Konsumenten zu träumen? Nein, das wäre zynisch. Solange sie an die

Überzeugungskraft guter Argumente glauben, solange sie im demokratischen Diskurs Einfluss nehmen können, gibt es keine Alternative. Und tatsächlich erreichen sie ja viele Verbraucher, die ihre Empfehlungen dankbar annehmen. Und es gibt auch immer wieder erstaunliche Erfolge:

Erinnern Sie sich noch an die alten Käfigbatterien unserer Legehennen? Weniger als ein DIN-A-4-Blatt für jedes Geschöpf? Nach langen Kämpfen landete diese Haltungsform schließlich auf dem Komposthaufen der Geschichte. Nicht, dass die heute dominierende Bodenhaltung oder die ausgestalteten „Komfortkäfige“ für Kleingruppen das Nonplusultra wären. Aber es gab eine echte Revolution im Hühnerstall, und die Verbraucher hatten daran durch ihre täglichen Kaufentscheidungen und ihre Empathie für die gequälten Hühner einen wesentlichen Anteil.

Die Ansprache an die Konsumenten ist aber auch deshalb wichtig und unverzichtbar, weil sie zugleich in den politischen Raum eindringt und dort Spuren hinterlässt. Umgekehrt sind die an die Politik gerichteten Forderungen natürlich auch immer an die Verbraucher adressiert. Der gern in den Raum gestellte Gegensatz zwischen Top-Down und Bottom-Up, also zwischen Veränderungen, die von oben von der Politik oder von unten von den Verbrauchern angestoßen werden, ist ein künstliches Konstrukt. In demokratischen Gesellschaftsformen geht immer beides Hand in Hand: Wenn unten neue Entwicklungen brodeln, müssen sie oben Dampf ablassen. Und ohne politische Weichenstellungen von oben läuft das Engagement unten auf Dauer ins Leere.

Ein aktuelles Beispiel sind die geschredderten Küken. 45 Millionen männliche Eintagsküken werden in deutschen Brütereien kurz nach dem Schlüpfen getötet, weil nur die weiblichen Tiere, die Hennen, Eier legen können. Wenn Politik und Justiz nun aufgefordert werden, dieses Gemetzel zu beenden, dann erreicht dieser Aufruf auch die Verbraucher. Und die Hühnerhalter sowieso. Die Verbraucher werden damit nicht nur über ein schauriges und lange verdrängtes Kapitel unserer Massentierhaltung aufgeklärt. Sie können sich seit einigen Jahren auch dafür entscheiden, die derzeit noch wenigen Betriebe zu unterstützen, die auch die männlichen Tiere aufziehen. Als Ausgleich für die unrentable Aufzucht der „Brüder“ werden die Eier der „Schwestern“ etwas teurer verkauft. Der Preisaufschlag ist notwendig, weil die Hähne aus der Legehennen-Zucht stam-

01 Vgl. Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, Bau und Reaktorsicherheit/Umweltbundesamt, Umweltbewusstsein in Deutschland 2016, Berlin 2017, www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/376/publikationen/umweltbewusstsein_deutschland_2016_bf.pdf.

02 Vgl. Statistisches Bundesamt, Bruttoinlandsprodukt, www.destatis.de/DE/ZahlenFakten/GesamtwirtschaftUmwelt/VGR/Methoden/BIP.html.

men und deshalb langsamer wachsen als die auf schnellen Fleischansatz getrimmten Rassen.

Wenn über solche Initiativen berichtet wird, dann mag sich das vorrangig an die Verbraucher richten. Es wirkt aber ebenso in die politische Arena hinein. Weil die Leserinnen und Leser nicht nur Verbraucher, sondern auch Bürger und Wählerinnen sind, die mit anderen Organisationen vernetzt sind. Weil auch Lehrer, Erzieherinnen, Politiker, Lebensmittelhändlerinnen, Gastwirte und andere Multiplikatoren solche Berichte lesen und ihre persönlichen Gedanken und Gefühle weitertragen.

VEGGIE-FOOD IM DORFWIRTSHAUS

Zu den erfreulichen Entwicklungen im Lebensmittelsektor zählt neben dem Trend zur Regionalität das breitere vegetarische Angebot – sogar in dörflichen Wirtshäusern, in denen sonst das Schnitzel breitflächig über den Tellerrand wabert. Der Höhepunkt des Fleischverzehr könnte in einigen Industrieländern tatsächlich überschritten sein. Längst haben auch die Supermärkte die Zeichen der Zeit erkannt und stellen reichlich Veggie-Food – wenn auch mitunter von zweifelhafter Qualität und Zusammensetzung – in ihre Regale. Gleichzeitig hält in der Spitzengastronomie der Gemüsetrend an, Fleisch wird neuerdings sogar eher als Beilage serviert.

Die Verbraucher haben diese Entwicklung ganz wesentlich mit angeschoben und mitgetragen: Gerade junge Leute ernähren sich zunehmend vegetarisch und teilweise auch vegan.⁰³ Als Folge ist der Fleischverzehr in Deutschland gleich mehrere Jahre hintereinander zurückgegangen, er liegt jetzt ziemlich genau bei 60 Kilogramm pro Kopf und Jahr.⁰⁴ Das gilt allerdings nicht für die Fleischproduktion. Die deutsche Agrarindustrie konnte – auch dank Exportsubventionen – den Rückgang des Fleischkonsums auf dem heimischen Markt nicht nur durch stärkere Exporte ausgleichen, sondern sogar überkompensieren. Für Klima und Umwelt sowie für bessere Haltungsformen ist also trotz des ein-

drucksvollen und seit einigen Jahren anhaltenden Rückgangs in den Verbrauchsziffern nichts gewonnen worden. Dieses Beispiel zeigt die Grenzen der Verbrauchermacht in unserem Land deutlich auf.

Auch der Bio-Boom und das Aufblühen der ökologischen Landwirtschaft in den vergangenen Jahren zeigen beispielhaft, wie politische Initiativen und Verbraucherverhalten zusammenwirken. „Bio“ brauchte und braucht auch heute noch politischen Anschlag durch Förderung und Umstellungshilfen für Bauern, durch Zielvorgaben und nicht zuletzt durch ein öffentliches Klima, das die Vorzüge einer bäuerlichen Landwirtschaft ohne den großflächigen Einsatz von Pestizid-, Dünger- und Arzneimitteln sowie einer artgerechteren Tierhaltung klar benennt und anerkennt. Und natürlich braucht diese Form der Landwirtschaft auch Käufer, die bereit und in der Lage dazu sind, für die umwelt- und klimafreundlich hergestellten Lebensmittel mehr zu bezahlen. Es braucht Kunden, die mit ihrem Alltagshandeln mithelfen, einen neuen Markt zu etablieren, egal ob sie es aus einem gesellschaftlichen Verantwortungsgefühl oder aus Eigennutz tun. Wir Deutschen gehören übrigens zu jenem knausrigen Dutzend europäischer Länder, die mit am wenigsten für Lebensmittel ausgeben.

Gerade das Beispiel Bio zeigt aber auch die Steifnackigkeit der oft beschworenen Verbrauchermacht. Sobald nämlich der Preisabstand zwischen biologisch und konventionell erzeugten Lebensmitteln zu groß ist, werden die zuvor in allerlei Umfragen artikulierten Ideale geopfert und mehrheitlich doch lieber die günstigeren Lebensmittel eingekauft. Das gilt vor allem für Fleisch. Anders als bei Milchprodukten, Obst und Gemüse dümpelt der Verkauf von Biofleisch in Deutschland noch immer in Nischenregionen und erreicht bei Schweinefleisch gerade mal die Ein-Prozent-Marke.⁰⁵ Das würde sich ändern, wenn die Haltungsverfahren auch in konventionellen Betrieben anspruchsvoller wären und einer Billigproduktion auf Kosten der Tiere und der Umwelt Grenzen gesetzt wären. Auch bei diesem Thema sieht man, wie Politik und Verbraucherverhalten zusammenwirken.

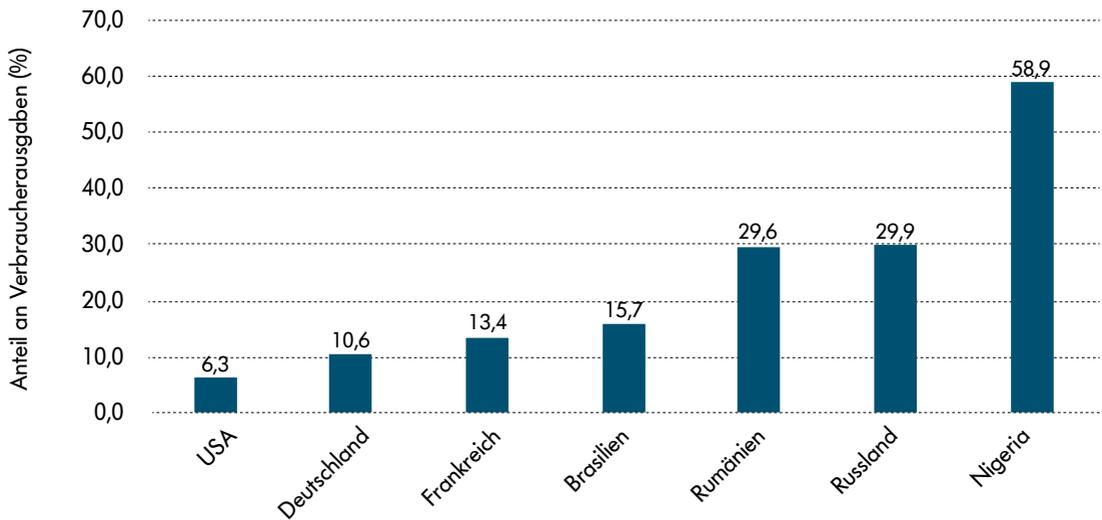
Die große Mehrheit der Deutschen spricht sich immer wieder für eine bessere Tierhaltung

03 Siehe hierzu auch den Beitrag von Tamara Pfeiler in dieser Ausgabe (Anm. d. Red.).

04 Vgl. Deutsches Fleischerhandwerk, Weniger Schwein, dafür mehr Rind und Geflügel auf dem Teller, Pressemitteilung, 18.5.2017, www.fleischerhandwerk.de/presse/pressemitteilungen/weniger-schwein-dafuer-mehr-rind-und-gefluegel-auf-dem-teller.html.

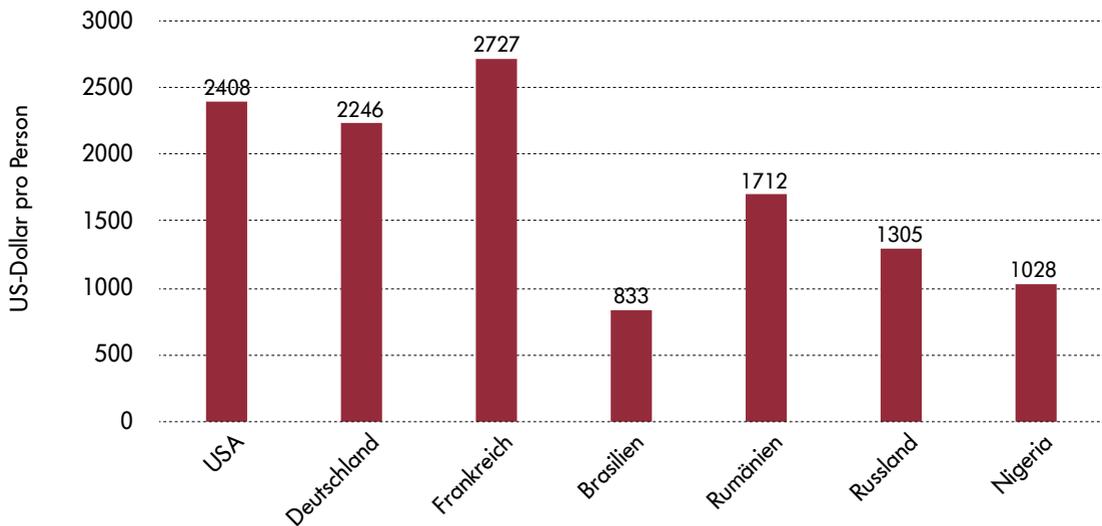
05 Vgl. Bund Ökologischer Lebensmittelwirtschaft, Zahlen, Daten, Fakten – Die Bio-Branche 2017, S. 3, www.boelw.de/fileadmin/media/pdf/Themen/Branchenentwicklung/ZDF_2017/BOELW_ZDF_2017_web.pdf.

Abbildung 1: Ausgaben für Essen und nichtalkoholische Getränke im Jahr 2016, Anteil an den Verbraucherausgaben eines Haushalts in Prozent.



Quelle: United States Department of Agriculture, Economic Research Service, Percent of Consumer Expenditures on Food, Alcoholic Beverages and Tobacco that Were Consumed at Home, by Selected Countries, 2016, www.ers.usda.gov/data-products/food-expenditures. Verbraucherausgaben sind alle individuellen Haushaltsausgaben für Waren und Dienstleistungen.

Abbildung 2: Ausgaben für Essen und nichtalkoholische Getränke im Jahr 2016 in US-Dollar pro Person.



Quelle: United States Department of Agriculture, Economic Research Service, Percent of Consumer Expenditures on Food, Alcoholic Beverages and Tobacco that Were Consumed at Home, by Selected Countries, 2016, www.ers.usda.gov/data-products/food-expenditures.

aus und äußert die Bereitschaft, mehr Geld auszugeben, damit es den Tieren besser geht. Wie können wir diese Menschen nun beim Wort nehmen und sie ermuntern, ihr Budget für Lebensmittel ein wenig zu erhöhen und lieber woanders zu sparen? Schließlich geben wir für ein superelastisches Motorenöl, das im Bauch unseres Autos verschwindet, bereitwillig 30 oder 40 Euro aus – für ein Öl, das für unseren eigenen

Bauch bestimmt ist, darf es dann die Billigware für 2,99 Euro sein. Der Magen braucht den guten Stoff offenbar nicht.

**ERNÄHRUNGSVORSCHRIFTEN:
SO BELIEBT WIE FUßPILZ**

Was wir gelernt haben: Wir sollten den Verbrauchern trotz allem nicht mit Zwang, Druck und

Predigten kommen – das funktioniert nicht. Strenge Vorschriften, was man gefälligst zu essen habe, sind so beliebt wie Fußpilz. Wer sich bevormundet fühlt, der macht gern das Gegenteil dessen, was er eigentlich tun sollte. Auch die Versuche, mit Steuern oder Gesundheitszuschlägen das Einkaufs- und Konsumverhalten bei Nahrungsmitteln zu beeinflussen, sind oft genug gescheitert. Es bleibt meist nur das Bohren dicker Bretter, das kluge Argumentieren, das Vorleben, die Freude am Guten, das Charisma der Qualität. Und natürlich muss die Politik die für viele Entwicklungen notwendigen Rahmenbedingungen setzen. Manchmal braucht es auch noch gute Ideen.

Ein pfiffiger Berliner Gastronom hatte solch eine Idee. Weil auf den Tellern seines Restaurants häufig beachtliche Portionen vom halben gegrillten Hähnchen oder von der Haxe liegen blieben, wies er seine Bedienung an, grundsätzlich und ohne Aufforderung den Gästen ein Doggybag⁰⁶ an den Tisch zu bringen und sie zu ermuntern, die Reste doch einzupacken. Hemmungen und Scham der Gäste, die nicht kleinlich oder geizig erscheinen wollten, wenn sie die Reste mitnehmen, sind seitdem elegant überwunden. Die freundliche Gestaltung des Doggybags mit dem dezent gehaltenen Hinweis, dass in Europa rund ein Drittel aller Lebensmittel weggeworfen werden, tut ein Übriges. Ergebnis: Deutlich mehr Essensreste werden seitdem mit nach Hause genommen. Dadurch wird im Restaurant weniger weggeworfen, weshalb sich die Entsorgungskosten des Gastwirts spürbar reduziert haben. Alle gewinnen. In Frankreich wurde inzwischen eigens ein Doggybag-Gesetz verabschiedet, alle großen Restaurants müssen neuerdings eine Schachtel für Essensreste vorhalten.

Lebensmittelverschwendung ist eines der typischen Themen, bei denen klar wird, dass nur das Zusammenspiel multipler Akteure Erfolge verspricht. Die Verschwendung in den Industrienationen summiert sich nach Aussagen der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) auf einen Wert von

680 Milliarden Dollar im Jahr.⁰⁷ Wissenschaftliche Studien zeigen eindrucksvoll, dass nicht nur die Verbraucher, sondern bereits die Erzeuger und in der Folge viele weitere Akteure in der Verantwortung stehen. Die Erzeuger sortieren zum Beispiel bei der Karottenernte nach den Vorgaben des Markts Jahr für Jahr zwischen 25 und 40 Prozent „fehlerhafter“ Exemplare aus, weil sie Risse, kleine Fraß- oder Faulstellen, Grünköpfigkeit und andere Mängel zeigen oder weil sie zu klein, zu dick, zu groß, zu lang, zu krumm, zu blass oder anderweitig schlecht gewachsen sind und nicht dem Prototyp der makellosen Musterkarotte entsprechen.⁰⁸ Bei der Lagerung, der Distribution und der Lebensmittelverarbeitung fallen weitere Abfälle und Verluste an. Die Verbraucher, aber auch Restaurants, Kantinen und Mensen stehen am Ende der Versorgungskette. In verschiedenen Studien zum Thema werden sie für den größten Teil der Verschwendung verantwortlich gemacht. Nach Zahlen der EU-Kommission sind die prozentualen Anteile der Lebensmittelabfälle wie folgt verteilt: 42 Prozent im Haushalt, 39 Prozent bei der Herstellung, 14 Prozent in der Gastronomie und 5 Prozent im Groß- und Einzelhandel.⁰⁹

Um diese Zahlen zu reduzieren, braucht es auch hier die Unterstützung der Politik. Wir benötigen bessere Daten über Lebensmittelabfälle in der gesamten Kette, nationale Ziele für die Vermeidung, aber auch Maßnahmen gegen die Überproduktion. Zudem sollte das Mindesthaltbarkeitsdatum durch ein weicheres Verbrauchsdatum ersetzt werden. Moralische Appelle allein an die Verbraucheradresse greifen gerade bei diesem Thema zu kurz. Stattdessen muss es ein zentrales Ziel sein, die Wertschätzung von Lebensmitteln zu erhöhen. Das gilt für die gesamte Gesellschaft. Die Achtung der Esskultur und der kulinarischen Traditionen sind Teil dieser Wert-

06 Doggybag ist die englischsprachige Bezeichnung für Behälter, in denen Gäste Reste ihres bestellten, aber nicht vollständig verzehrten Essens mit nach Hause nehmen können. Der Begriff entstand erstmals in den USA im Jahr 1943, als Hundebesitzer begannen, Essensreste mit nach Hause zu nehmen, um trotz strenger Lebensmittelrationierung ihre Tiere füttern zu können. Vgl. Sophie Burfeind, Kommt in die Tüte, 13.1.2016, www.sz.de/1.2816234.

07 Vgl. FAO: Key Facts on Food Loss and Waste You Should Know!, 2017, www.fao.org/save-food/resources/keyfindings/en/.

08 Vgl. Kathrin Klockgether/Walter Dirksmeyer, Lebensmittelverluste in der deutschen Gemüseproduktion – Erkenntnisse aus Fallstudien zur Erzeugung von Möhre und Salat, Präsentation, Thünen-Institut für Betriebswirtschaft, Osnabrück 3.3.2017, S. 8, http://refowas.de/images/Refowas_DGG_2017.pdf.

09 Vgl. Europäische Kommission, Impact Assessment on Measures Addressing Food Waste to Complete SWD (2014)207 Regarding the Review of EU Waste Management Targets, SWD(2014) 289 final, 23.9.2014, S. 10ff., <http://ec.europa.eu/environment/eussd/pdf/IA.PDF>.

schätzung, die einen achtsamen Umgang mit den Ressourcen und damit ein verantwortungsvolles Alltagshandeln befördert. Ernährung als Unterrichtsfach in den Schulen würde ebenfalls helfen, Kompetenz und Respekt im Umgang mit Nahrungsmitteln zu stärken.

Jeder Haushalt kann durch sein Alltagshandeln die Verschwendung in der eigenen Küche reduzieren und das sollte er auch. Aber erst die gesellschaftliche Anstrengung wird nachhaltige Erfolge bringen. Denn die Marktlogik und die Machtverhältnisse, Werbung und Preisgestaltung, die Verpackungsgrößen und anderes mehr setzen individuellen Strategien immer wieder Grenzen. Ein verantwortungsvolles Handeln und eine entsprechende kulinarische Orientierung werden zudem von der Lebensmittelindustrie oft genug unterlaufen, nicht nur beim Thema Verschwendung. Erinnert sei nur an die unzähligen Labels, Siegel und Qualitätszeichen, die meist nichts anderes sind als Marketingtricks. Glaubt man den Qualitätsversprechen im Lebensmittelhandel, dann gibt es heute nur noch hochwertige Lebensmittel aus natürlicher Umgebung, artgerechter Tierhaltung und von bestem Geschmack. Das jedenfalls ist die Botschaft, die uns in jedem Supermarkt begegnet. Etiketten und Verpackung versenden in Sekundenbruchteilen ihre positiven Botschaften, um den Kunden zu ködern. Dazu werden selbst verliehene Güte- und Pseudosiegel verwendet. Das Biozeichen ist zwar geschützt, aber Begriffe, die das Produkt in einen ähnlich ökologisch-natürlichen Kontext rücken, sind es nicht. Natürlich grast die auf Milchpackungen abgebildete Kuh auf einer saftigen Wiese, das Huhn pickt im Freiland, das Schwein wälzt sich wohligh im Dreck. Solche Aussagen auf den Verpackungen werden von der Lebensmittelaufsicht toleriert, schließlich, so wird argumentiert, wisse doch jeder, dass die Milch nicht direkt von der Kuh kommt, sondern pasteurisiert, homogenisiert und hocherhitzt in riesigen Abfüllstationen verarbeitet wird. Weil der Verbraucher angeblich alles weiß, ist auch alles erlaubt. So werden Verbraucher bei jedem Einkauf für dumm verkauft, *consumer confusion* ist eher die Regel als die Ausnahme. Gleichzeitig hat das ständige Qualitätsversprechen den Begriff „Qualität“ weitgehend entwertet. Es geht nämlich nicht nur um die äußere optische Qualität. Lebensmittel haben auch eine innere ethische Qualität, die sich auf den gesamten Herstellungsprozess bezieht, auf die Tier-

haltung und auf die Bezahlung der an der Herstellung beteiligten Personen.

Um die Kompetenz der Verbraucher zu stärken, damit sie bei der Lebensmittelauswahl zwischen „gut“ und „böse“ unterscheiden und durch ihr Alltagsverhalten tatsächlich das Lebensmittelsystem positiv mitgestalten können, brauchen wir ein ehrlicheres Bezeichnungsrecht. Solange aus Sägemehl hergestelltes Erdbeeraroma als „natürliches Aroma“ im Packungsaufdruck stehen darf, sollten wir uns nicht über verwirrte Verbraucher wundern. Und erst wenn die Milch von natürlich gehaltenen Kühen mit regelmäßigem Weidengang auch als Weidemilch erkennbar und unterscheidbar ist, wird der Verbraucher überhaupt in die Lage versetzt, verantwortungsbewusst auszuwählen. Dann kann er mit seiner Kaufentscheidung dafür sorgen, dass nicht immer mehr Kühe aus unseren Landschaften in die Ställe verschwinden und dort mit brasilianischem Soja gefüttert werden, für dessen Herstellung ganze Urwälder von der Bildfläche verschwinden.¹⁰

Natürlich sollten die Verbraucher auch selbst ihre Kompetenz stärken. Wer sich für den Anfang vielleicht nur ein einziges Lebensmittel aussucht, bei dem er es etwas genauer wissen will und sich entsprechend informiert, der wird schnell dazu lernen. Das Ur-Lebensmittel Brot wäre dafür ein guter Kandidat. Gutes Brot braucht viel Zeit in der Herstellung, die ihm die Industriebäcker nicht mehr gönnen. Wo finden Sie ein langsames Sauerteigbrot, das richtig gut nach „Zeitwohlstand“ schmeckt? Machen Sie sich auf die Suche, es lohnt sich. Oder backen Sie doch einmal selbst ein Brot aus Homemade-Sauerteig. Regelmäßiges Selberkochen ist ein guter Kursus und zugleich ein Akt der Selbstbehauptung. Zumindest, solange unter Kochen nicht das Aufwärmen von Fertigprodukten verstanden wird. Wer seine Rohstoffe selbst einkauft und zubereitet, der weiß nicht nur, was er isst. Der macht sich im besten Fall auch lebensmittelschlau und entwickelt eine Leidenschaft für gutes Essen und authentische Erzeugnisse. Wer sich dann noch ein wenig Dreck unter die Fingernägel holt, weil er gärtner und einen – vielleicht

¹⁰ Vgl. Joan Reijs et al., *Grazing Dairy Cows in North-West Europe. Economic Farm Performance and Future Developments with Emphasis on the Dutch Situation*, Wageningen–Den Haag 2013.

¹¹ Jürgen Dahl, *Zwölfzylinder schadstoffarm – von den Aporien des sogenannten Umweltschutzes*, Jahresschrift für skeptisches Denken 21/1992, S. 228–245, hier S. 245.

nur sehr kleinen – Teil seines Essens im Garten und auf dem Balkon selbst erzeugt, der ist weitgehend gefeit gegen die Entwertung von Lebensmitteln als reine Wirtschaftswaren, die mancherorts wie Ziegelsteine produziert werden.

FAZIT

Verantwortungsvoll einkaufen und mitgestalten? Unbedingt – soweit wir das können. Eine einseitige Verantwortungszuschreibung an die Verbraucher halte ich aber für eine problematische Verengung und Vereinfachung, wie viele der obigen Beispiele gezeigt haben. Politik, Handel, Gastronomie und die Ernährungsindustrie sind machtvolle Player in diesem Spiel, die eine große Mitverantwortung tragen. Wenn wir das Ernährungssystem nachhaltig verändern wollen – und das müssen wir! –, dann können das nicht allein die Verbraucher und Verbraucherinnen richten. Deren Einkaufstasche nachhaltiger zu füllen, ihr Handeln verantwortungsbewusster zu machen, ist eine gesellschaftliche Aufgabe. Eine mächtige Wirtschaftsbranche lässt sich nicht durch freiwillige Maßnahmen und Kaufentscheidungen der

Verbraucher umkrempeln. Dass jeder Einzelne einen kleinen Teil der Verantwortung trägt, wird damit nicht bestritten. Politisches und gesellschaftliches Engagement sind dabei aber genauso wichtig wie individueller nachhaltiger Konsum. Dass es in jedem Fall sinnvoll ist, bei der Wahl der Lebensmittel darauf zu achten, dass sie *gut*, *sauber* und *fair* sind, dafür gibt es gleich mehrere Gründe. Erstens schmeckt es besser, zweitens hat man ein gutes „Gefühl“ im Bauch und im Kopf und drittens gilt, um es mit den Worten des Künstlers und Journalisten Jürgen Dahl zu sagen: Wer zuhause anfängt, verantwortungsbewusst zu handeln, der wird „vielleicht nicht die Welt retten, dafür aber die eigene Würde“.¹¹

Mitarbeit: Manfred Kriener

URSULA HUDSON

ist promovierte Kulturwissenschaftlerin. Sie lehrte Interkulturelle Germanistik an der Universität Bayreuth und an den Universitäten Cambridge und Oxford. Sie ist Vorstandsvorsitzende von Slow Food Deutschland und Mitglied im Vorstand von Slow Food International.

Politisch, aktuell und digital

APuZ – auch im ePub-Format
für Ihren E-Reader. Kostenfrei auf
www.bpb.de/apuz



DU BIST, WAS DU ISST?

Psychologische Forschung zum Fleischkonsum

Tamara Pfeiler

Aus psychologischer Perspektive sind Ernährungsweisen, die den Konsum von tierlichen⁰¹ Produkten bejahen oder ablehnen, besonders interessant, weil sie eine ethische Dimension enthalten, nämlich die Frage, ob es gerechtfertigt ist, Tiere für den Fleischkonsum zu töten. Daneben spielen auch Überlegungen zu Gesundheit und Umweltschutz eine Rolle, da die Fleischindustrie mehr Treibhausgase produziert als irgendeine andere Industrie⁰² und ein hoher Konsum von Fleisch (vor allem von rotem und verarbeiteten Fleisch) mit einem erhöhtem Risiko verschiedener Krankheiten wie Herz-Kreislauf-Krankheiten, Krebs und einer höheren Sterblichkeit im Allgemeinen assoziiert ist.⁰³

In diesem Beitrag wird die psychologische Forschung zu Ernährungsformen, die den Konsum von Fleisch beinhalten, und Ernährungsweisen, die den Konsum von tierlichen Produkten ablehnen, vorgestellt und anhand von drei Aspekten beleuchtet: 1) individuelle Unterschiede zwischen den Ernährungsgruppen, 2) Ernährungsform als Politikum und 3) Forschung zur Wahrnehmung der Gegessenen.⁰⁴ Vorab werden die einzelnen Ernährungsformen definiert.

In einer *omnivoren* Ernährung wird das Fleisch von bestimmten Säugetierarten (zum Beispiel Schwein, Rind, Schaf) und Vögeln (zum Beispiel Huhn, Truthahn und Ente) sowie verschiedene Fischarten und Meerestiere gegessen. Während eine *vegetarische* Ernährung dadurch gekennzeichnet ist, dass kein Fleisch von Tieren verzehrt wird, definiert sich eine *vegane* Ernährung dadurch, dass sie keinerlei Produkte von Tieren enthält, also neben deren Fleisch auch keine Eier, Milch sowie Milchprodukte. Zwar entscheiden sich immer mehr Menschen dafür, kein Fleisch oder keinerlei tierliche Produkte zu konsumieren. Die geschätzte Anzahl von Menschen, die sich vegetarisch und vegan ernähren, fluktu-

iert allerdings über die Zeit, das Land und verschiedenen Studien hinweg. So variiert zum Beispiel die Verbreitung einer vegetarischen Ernährung zwischen 2 Prozent und 10 Prozent in den vergangenen 20 Jahren in Deutschland.⁰⁵ In anderen westeuropäischen Ländern sowie den USA schwankt der Wert zwischen 2 Prozent und 9 Prozent.⁰⁶ Eine aktuelle Studie mit für die deutsche Bevölkerung repräsentativen Daten fand einen Anteil von 2,5 Prozent an selbstdefinierten Vegetarierinnen und Vegetariern und 0,3 Prozent Veganerinnen und Veganern im Jahr 2014. 2015 gaben 5,4 Prozent der Befragten an, sich überwiegend oder ausschließlich vegetarisch zu ernähren, und 0,6 Prozent gaben an, sich überwiegend oder ausschließlich vegan zu ernähren.⁰⁷

Doch nicht alle Menschen, die angeben, sich überwiegend vegetarisch oder vegan zu ernähren, entsprechen in ihrem Essverhalten diesen Definitionen. Es gibt auch Menschen, die sich selbst als Vegetarier definieren und dennoch Fleisch und Fisch konsumieren.⁰⁸ Diese Inkonsistenzen zeigen, dass es besonders wichtig ist, zwischen der berichteten Zugehörigkeit zu einer Gruppe mit einem bestimmten Überzeugungssystem (Vegetarismus, Veganismus) und dem Essverhalten zu unterscheiden. Im Folgenden werden Veganer und Vegetarier zu einer Gruppe zusammengefasst, da die Häufigkeit von sich vegan Ernährenden in den meisten Studien zu gering ist, um diese als separate Gruppe zu untersuchen.

INDIVIDUELLE UNTERSCHIEDE DER ESSENDEN

Warum entscheiden sich manche Menschen für eine vegane oder vegetarische Ernährung und andere nicht? Die am häufigsten genannten Gründe für eine ganz oder teilweise pflanzliche Ernährung sind ethische Bedenken in Bezug auf Tiere

oder gesundheitliche Überlegungen.⁰⁹ Zudem werden Umweltbedenken und Ekel vor Fleisch häufig genannt.¹⁰ Fragt man dagegen Personen, warum sie Fleisch essen, ist der am häufigsten genannte Grund, dass sie den Geschmack mögen, gefolgt von Gewohnheit, Einfluss vom sozialem Umfeld beziehungsweise gesundheitlichen Überlegungen (eine Ernährung ohne Fleisch wird als ungesund angesehen).¹¹

Darüber hinaus wird ein Zusammenhang mit soziodemografischen Faktoren wie Geschlecht, Alter und sozioökonomischem Status diskutiert.¹² Fleisch als Symbol von Maskulinität, Stärke und Dominanz über die Natur gilt auch heutzutage noch als archetypisches Essen für Männer.¹³ Der Verzehr von pflanzlichen Nahrungsmitteln dagegen ist eher mit Femininität und Schwäche assoziiert.¹⁴ Daher überrascht es nicht, dass Frauen im Vergleich zu Männern durchschnittlich weniger

Fleisch konsumieren und häufiger berichten, vegetarisch zu leben.¹⁵ Für die deutsche Bevölkerung repräsentative Studien ergaben, dass Vegetarierinnen und Vegetarier zwar im Durchschnitt jünger sind als fleischiessende Personen; jedoch konsumieren von den fleischiessenden Personen die Jüngeren mehr Fleisch als Ältere.¹⁶ Vor allem der Bildungsstand ist darüber hinaus ein wichtiger Einflussfaktor auf die Ernährung. Hier zeigt sich konsistent ein negativer Zusammenhang zu Fleischkonsum, das heißt je niedriger das Bildungsniveau, desto mehr Fleisch wird konsumiert. Personen, die sich vegetarisch ernähren, haben dagegen häufiger einen höheren Bildungsstand als Omnivore.¹⁷

Im Kontext von Fleischkonsum wurden auch die *Big-Five*-Persönlichkeitseigenschaften (Offenheit für neue Erfahrungen, Gewissenhaftigkeit, Extraversion, Verträglichkeit und Neurotizismus) untersucht.¹⁸ Offenheit für Erfahrungen umfasst die Tendenz, neue Dinge auszuprobieren, gegenüber Emotionen offen zu sein und Ästhetik zu schätzen. Gewissenhafte Personen sind eher diszipliniert, pflichtbewusst und bevorzugen es, Handlungen zu planen. Extravertierte Individuen sind enthusiastisch und tendieren mehr zu Aktion, unterhalten sich gerne und setzen sich eher durch. Verträglich-

01 In diesem Text wird der Begriff tierlich anstatt tierisch verwendet, um die Subjektivität von Tieren hervorzuheben.

02 Vgl. Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO), *Livestock's Long Shadow: Environmental Issues and Options*. Rom 2006.

03 Vgl. Renata Micha/Sarah K. Wallace/Dariush Mozaffarian, Red and Processed Meat Consumption and Risk of Incident Coronary Heart Disease, Stroke, and Diabetes Mellitus: A Systematic Review and Meta-Analysis, in: *Circulation* 21/2010, S. 2271–2283; Veronique Bouvard et al., Carcinogenicity of Consumption of Red and Processed Meat, in: *The Lancet Oncology* 16/2015, S. 1599–1600; Andrea Bellavia et al., Differences in Survival Associated with Processed and with Nonprocessed Red Meat Consumption, in: *American Journal of Clinical Nutrition* 3/2014, S. 924–929.

04 Der Begriff Gegessene soll die Subjektivität der Tiere unterstreichen, die für den menschlichen Konsum getötet werden.

05 Vgl. Gert B.M. Mensink/Clarissa L. Barbosa/Anna-Kristin Brettschneider, Prevalence of Persons Following a Vegetarian Diet in Germany, in: *Journal of Health Monitoring* 2/2016, S. 2–15.

06 Vgl. Claus Leitzmann, Vegetarian Nutrition: Past, Present, Future, in: *The American Journal of Clinical Nutrition* 4/2014, S. 496S–502S.

07 Vgl. Tamara M. Pfeiler/Boris Egloff, Examining the „Veggie“ Personality: Results of a Representative German Sample, in: *Appetite* 1/2018, S. 246–255.

08 Vgl. Susan I. Barr/Gwen E. Chapman, Perceptions and Practices of Self-Defined Current Vegetarian, Former Vegetarian, and Non-Vegetarian Women, in: *Journal of the American Dietetic Association* 3/2002, S. 354–360.

09 Vgl. Nick J. Fox/Katie Ward, You Are What You Eat? Vegetarianism, Health, and Identity, in: *Social Science & Medicine* 12/2008, S. 2585–2595.

10 Vgl. Joop deBoer/Hanna Schösler/Harry Aiking, Towards a Reduced Meat Diet: Mindset and Motivation of Young Vegetarians, Low, Medium, and High Meat-Eaters, in: *Appetite* 113/2017, S. 387–397; Daniel M. T. Fessler et al., Disgust Sensitivity and Meat Consumption: A Test of an Emotivist Account of Moral Vegetarianism, in: *Appetite* 1/2003, S. 31–41.

11 Vgl. Emma Lea/Anthony Worsley, The Cognitive Context of Beliefs about the Healthiness of Meat, in: *Public Health Nutrition* 1/2002, S. 37–45; Emma Lea/Anthony Worsley, Benefits and Barriers to the Consumption of a Vegetarian Diet in Australia, in: *Public Health Nutrition* 5/2003, S. 127–136.

12 Vgl. Sabine Stoll-Kleemann/Uta J. Schmidt, Reducing Meat Consumption in Developed and Transition Countries to Counter Climate Change and Biodiversity Loss: A Review of Influence Factors, in: *Regional Environmental Change* 5/2016, S. 1–17.

13 Vgl. Carol Adams, *The Sexual Politics of Meat: A Feminist-Vegetarian Critical Theory*, New York 2000; Paul Rozin et al., Is Meat Male? A Quantitative Multimethod Framework to Establish Metaphoric Relationships, in: *Journal of Consumer Research* 39/2012, S. 659–643.

14 Vgl. Alan Beardsworth/Alan Bryman, Meat Consumption and Vegetarianism among Young Adults in the UK: An Empirical Study, in: *British Food Journal* 4/1999, S. 289–300.

15 Vgl. Christina Tobler/Vivianne H.M. Visschers/Michael Siegrist, Eating Green. Consumers' Willingness to Adopt Ecological Food Consumption Behaviors, in: *Appetite* 3/2011, S. 674–682.

16 Vgl. Pfeiler/Egloff (Anm. 7); dies., Personality and Attitudinal Correlates of Meat Consumption: Results of Two Representative German Samples, unveröffentlichtes Manuskript 2017.

17 Vgl. René Möttus et al., The Association between Personality, Diet and Body Mass Index in Older People, in: *Health Psychology*, 4/2013, S. 353–360.

18 Vgl. John M. Digman, Personality Structure: Emergence of the Five Factor Model, in: *Annual Review of Psychology* 41/1990, S. 417–440.

keit zeigt sich in dem Wunsch nach sozialer Harmonie und darin, dass es als ein wichtiger Wert angesehen wird, mit anderen gut auszukommen, vertrauensvoll und hilfsbereit zu sein. Neurotizismus zeichnet sich dadurch aus, dass mehr negative Emotionen erlebt werden und eine eher geringe Toleranz gegenüber Stress und aversiven Reizen sowie eine Tendenz zu emotionaler Instabilität vorliegen. Diese Eigenschaften werden in der Forschung üblicherweise abgefragt, indem die Befragten angeben sollen, wie sehr sie bestimmten Aussagen zustimmen. Eine einzelne Eigenschaft wird dabei mit einem Set mehrerer Aussagen abgefragt.

Selbstdefinierte Vegetarierinnen und Vegetarier weisen bei solchen Studien im Vergleich zu Fleischessenden höhere Werte in puncto Offenheit und geringere im Bereich der Gewissenhaftigkeit auf.¹⁹ Darüber hinaus deuten internationale Studien darauf hin, dass vegane Menschen offener, gewissenhafter und emotional stabiler sind im Vergleich zu Personen, die sich vegetarisch ernähren.²⁰ Andersherum konsumieren Personen, die sich in Persönlichkeitstests als offener, verträglicher und gewissenhafter als der Bevölkerungsdurchschnitt erwiesen, weniger Fleisch.²¹

Zusätzlich wurde das Empathieempfinden als Persönlichkeitseigenschaft untersucht. Dabei zeigte sich eine geringere emotionale Empathie Fleisch essender Personen gegenüber Tieren im Vergleich zu Personen, die vegetarisch und vegan leben.²² Darüber hinaus zeigen sich omnivor ernährende Menschen im Vergleich mit vegetarisch und vegan lebenden Menschen in bildgebenden Verfahren eine geringere Aktivität in empathiebezogenen Arealen des Gehirns, wenn sie ein Video über Gewalt an Tieren sehen. Dasselbe Phänomen tritt bei dieser Personengruppe auf, wenn sie ein Video zu Gewalt an Menschen ansehen.²³ Zusammenfassend lässt sich festhalten, dass über verschiedenen Studien hinweg empirische Evidenz dafür ge-

funden wurde, dass Persönlichkeitseigenschaften mit dem Konsum von Fleisch zusammenhängen. Allerdings ist bisher noch nicht abschließend geklärt, ob hier kausale Mechanismen vorliegen und wenn ja, in welche Richtung sie wirken: Beeinflussen Persönlichkeitseigenschaften das Ernährungsverhalten oder wirkt sich das Ernährungsverhalten auf Persönlichkeitseigenschaften aus?

ERNÄHRUNGSFORM ALS POLITIKUM

Der steigende Anteil an Menschen, die sich für eine pflanzenbasierte Ernährung entscheiden, ist auch Ausdruck einer wachsenden sozialen Bewegung, die sich für Tierschutz und eine Ausweitung von Tierrechten einsetzt. Es ist daher nicht überraschend, dass eine Ernährung, die kein Fleisch oder generell keine tierlichen Nahrungsmittel enthält, positiv mit politischen Einstellungen einhergeht, die Tierrechte, Tierschutz und Umweltschutz unterstützen.²⁴ Darüber hinaus geht eine vegetarische Ernährung mit einer eher linksgerichteten politischen Einstellung einher, während Fleischkonsum eher mit einer rechtsgerichteten politischen Einstellung assoziiert ist.²⁵ Neben Konservatismus gehört dazu auch eine soziale Dominanzorientierung – das heißt, dass eine Hierarchisierung gesellschaftlicher Gruppen unterstützt und begrüßt wird – und eine Tendenz zum Autoritarismus. Diese Einstellungen sind relevant und positiv mit der Häufigkeit des Fleischkonsums assoziiert.²⁶ Personen mit einer stark ausgeprägten sozialen Dominanzorientierung essen dabei nicht nur Fleisch, weil es ihnen gut schmeckt, sondern bringen damit ihren Glauben an soziale Hierarchien und die menschliche Überlegenheit über Tiere zum Ausdruck.²⁷

19 Vgl. Pfeiler/Egloff (Anm. 7).

20 Vgl. Christian Kessler et al., *Personality Profiles, Values and Empathy: Differences between Lacto-Ovo-Vegetarians and Vegans*, in: *Forschende Komplementärmedizin* 2/2016, S. 95–102.

21 Vgl. Pfeiler/Egloff (Anm. 7); Carmen Keller/Michael Siegrist, *Does Personality Influence Eating Styles and Food Choices? Direct and Indirect Effects*, in: *Appetite* 84/2015, S. 128–138.

22 Brooke D. Preylo/Hiroko Arikawa, *Comparison of Vegetarians and Non-Vegetarians on Pet Attitude and Empathy*, in: *Anthrozoös* 4/2008, S. 387–395.

23 Massimo Filippi et al., *The Brain Functional Networks Associated to Human and Animal Suffering Differ Among Omnivores, Vegetarians, and Vegans*, in: *Plos One* 5/2010, S. e10847.

24 Vgl. Pfeiler/Egloff (Anm. 7), s. auch Anthony Worsley/Grace Skrzypiec, *Environmental Attitudes of Senior Secondary School Students in South Australia*, in: *Global Environmental Change* 3/1998, S. 209–225.

25 Vgl. Kristof Dhont/Gordon Hodson, *Why Do Right-Wing Adherents Engage in More Animal Exploitation and Meat consumption?*, in: *Personality and Individual Differences* 64/2014, S. 12–17.

26 Vgl. Michael W. Allen et al., *Values and Beliefs of Vegetarians and Omnivores*, in: *The Journal of Social Psychology* 4/2000, S. 405–422; vgl. Petra Vesper/Kathy Taylor/Susanne Singer, *Diet, Authoritarianism, Social Dominance Orientation, and Predisposition to Prejudice: Results of a German Survey*, in: *British Food Journal* 7/2015, S. 1949–1960.

27 Vgl. Dhont/Hodson (Anm. 26).

Etliche Philosophen haben bereits beschrieben, dass die gesellschaftliche Norm, gewisse Tierarten zu töten und zu essen, andere dagegen zu streicheln, Vorurteile gegenüber diesen Tieren ausdrückt und sie diskriminiert.²⁸ Diese Diskriminierung von Tieren aufgrund ihrer Spezies wurde erst in den letzten Jahrzehnten von der Psychologie aufgegriffen und mit dem Begriff Speziesismus bezeichnet.²⁹ Speziesismus wird dabei als ein Überzeugungssystem definiert, das Lebewesen aufgrund der Zugehörigkeit zu einer bestimmten Spezies diskriminiert. Die Psychologin Melanie Joy hat das Konzept des Speziesismus auf den Fleischkonsum übertragen und argumentiert, dass auch der Konsum von Tieren mit einem Überzeugungssystem einhergeht, das sie als Karnismus benannte.³⁰ Die Grundüberlegung hierbei ist, dass Fleischkonsum ebenso mit Überzeugungen einhergeht, wie das Ablehnen des Konsums von Fleisch oder von allen tierlichen Produkten mit vegetarischen oder veganen Überzeugungen gekoppelt ist. Karnismus sei ein weit verbreitetes und tiefverwurzeltes System aus Normen, Legitimationen und motivierten Kognitionen (zum Beispiel Überzeugungen die dazu dienen, den Status quo zu rechtfertigen und aufrechtzuerhalten), das es Menschen erlaubt, das Leiden von Tieren in der Tierindustrie auszublenden, um weiterhin Tiere zu essen. Empirische Arbeiten unterstützen diese Annahmen. So konnte gezeigt werden, dass Menschen motiviert sind, ihren Fleischkonsum zu rechtfertigen, um sich moralisch davon zu distanzieren und den Status quo aufrechtzuerhalten.³¹ Hierbei geht das Essen von Tieren mit Überzeugungen einher, die den Fleischkonsum als normal, natürlich und notwendig rechtfertigen.³² Das Leid von Tieren dagegen wird rela-

tiviert und das Töten von Tieren für ihr Fleisch durch menschliche Überlegenheit legitimiert.³³ Eine erste Arbeit, bei der karnistische Überzeugungen untersucht wurden, brachte folgende Ergebnisse: Glaubenssätze der karnistischen Rechtfertigungen (wie etwa Fleischessen sei normal, natürlich und notwendig) gehen damit einher, wie viel Fleisch konsumiert wird.³⁴ Überzeugungen der karnistischen Domination (zum Beispiel: Tiere sind dazu da, gegessen zu werden; Menschen dürfen Tiere töten) sind damit assoziiert, ob tatsächlich bereits selbst ein Tier getötet wurde, um es zu essen. Menschen, die karnistische Überzeugungen unterstützen, weisen auch eher feindselige Interpretationen in zwischenmenschlichen Interaktionen und weniger Empathie auf. Darüber hinaus sind karnistische Überzeugungen an gesellschaftspolitische Ansichten gekoppelt, die eher konservativ sind und Hierarchien zwischen menschlichen Gruppen befürworten wie soziale Dominanzorientierung und rechtsgerichteter Autoritarismus. Der Konsum von Fleisch ist daher nicht nur eine Frage des Geschmacks, sondern geht oft mit Überzeugungen einher, die das Töten und Essen von Tieren rechtfertigen.

Speziesismus und Karnismus beruhen auch auf speziellen Annahmen gegenüber Tieren, die mit vereinfachten Stereotypisierungen (zum Beispiel alle Tiere einer Art sind gleich) und Kategorisierungen (zum Beispiel als essbare Tiere, Haustiere, Zootiere) einhergehen. Derartige Annahmen findet man im Allgemeinen bei der Diskriminierung von Fremdgruppen. Diese sind mit der Abwertung beziehungsweise dem Leugnen von geistigen Fähigkeiten wie subjektives Erleben und der Fähigkeit, aktive Handlungen auszuführen, verbunden. Diese Form der Abwertung kann als kognitive Komponente von Vorurteilen beschrieben werden und spielt bei der Wahrnehmung von Tieren eine Rolle.³⁵

28 Vgl. u. a. Gary L. Francione, *Animals as Persons: Essays on the Abolition of Animal Exploitation*, New York 2008; Peter Singer, *Animal Liberation*, New York 1977; Tom Regan, *The Case for Animal Rights*, California 1983.

29 Vgl. Richard D. Ryder, *Speciesism Again: The Original Leaflet*, in: *Critical Society* 2/1975, S. 1 f.

30 Vgl. Melanie Joy, *Warum wir Hunde lieben, Schweine essen und Kühe anziehen: Karnismus – eine Einführung*, Münster 2013.

31 Vgl. z. B. Joao Graça/Maria M. Calheiros/Abílio Oliveira, *Situating Moral Disengagement: Motivated Reasoning in Meat Consumption and Substitution*, in: *Personality and Individual Differences* 90/2016, S. 353–364; Nick Haslam/Steven Loughnan/Elise Holland, *The Psychology of Humanness*, in Sarah J. Gervais (Hrsg.), *Objectification and (De)humanization*, New York 2012.

32 Vgl. Jared Piazza et al., *Rationalizing Meat Consumptions. The 4Ns*, in: *Appetite* 91/2015, S. 114–128.

33 Vgl. Hank Rothgerber, *Real Men Don't Eat (Vegetable) Quiche: Masculinity and the Justification of Meat Consumption*, in: *Psychology of Men & Masculinity* 4/2013, S. 363–375.

34 Vgl. Christopher A. Monteiro et al., *The Carnism Inventory: Measuring the Ideology of Eating Animals*, in: *Appetite* 113/2017, S. 51–62.

35 Vgl. Nick Haslam, *Dehumanization: An Integrative Review*, in: *Personality and Social Psychology Review* 3/2006, S. 252–264; Michal Bilewicz/Roland Imhoff/Marek Drogosz, *The Humanity of What We Eat: Conceptions of Human Uniqueness among Vegetarians and Omnivores*, in: *European Journal of Social Psychology* 2/2011, S. 201–209.

Abbildung 1: Fleischkonsum pro Kopf, in Kilogramm, Durchschnitt 2010–12 (geschätzt), und 2022 (Prognose)

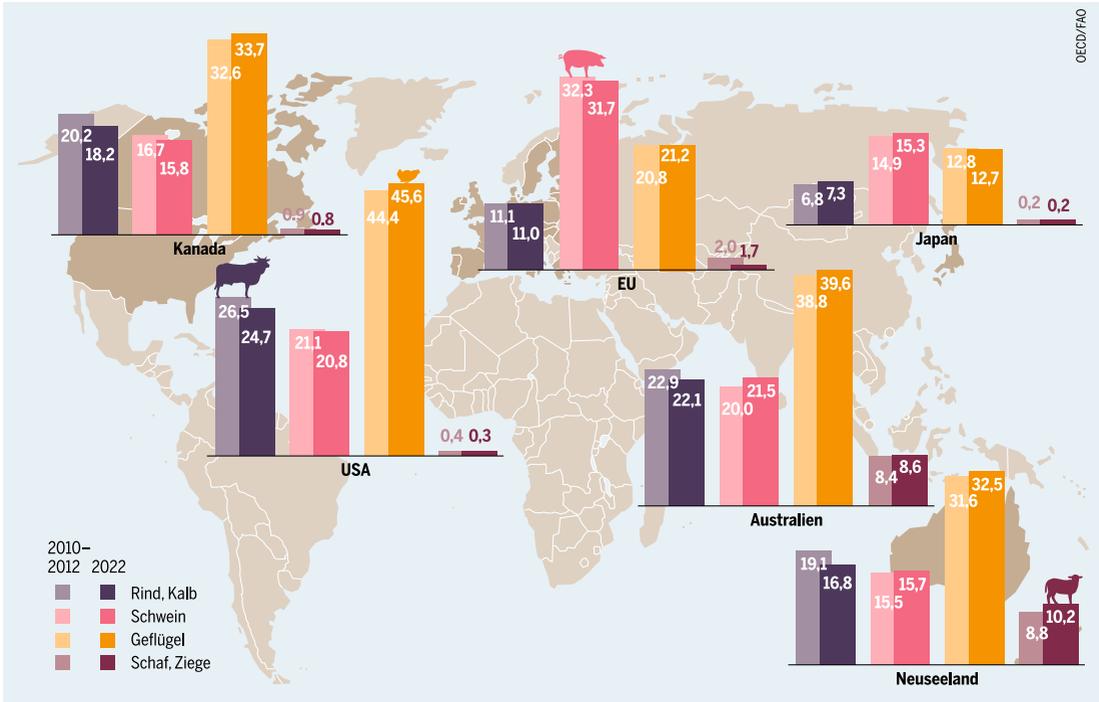


Abbildung 2: Fleischverbrauch pro Kopf, Kilogramm, Durchschnitt 2010–12 (geschätzt), und 2022 (Prognose), in den BRICS-Staaten

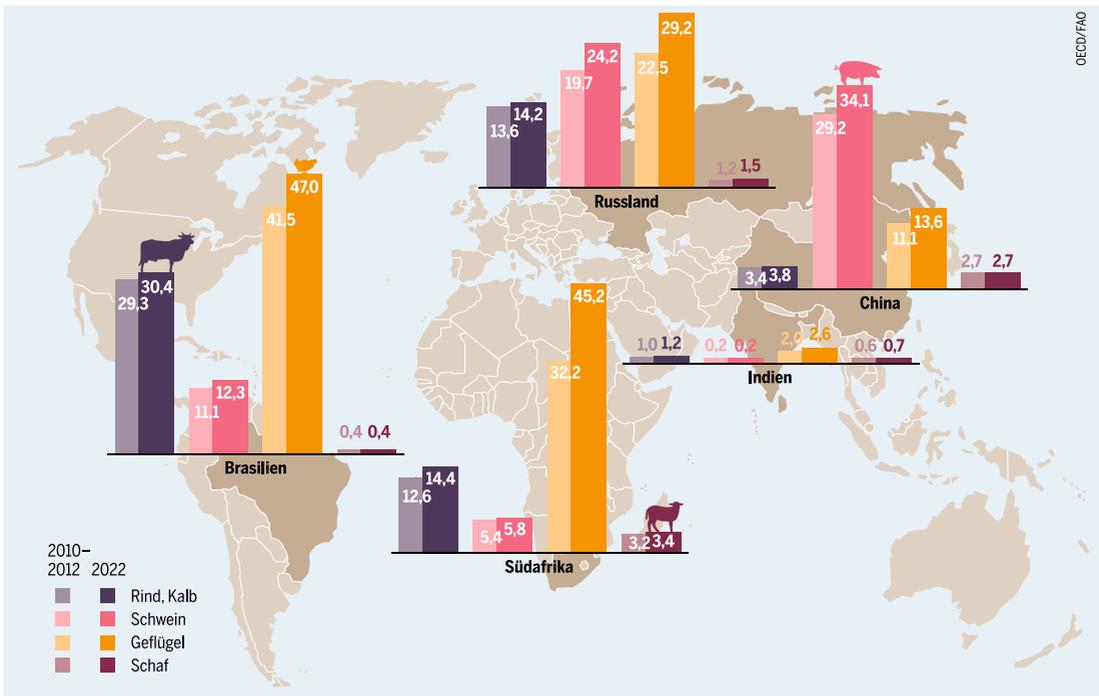
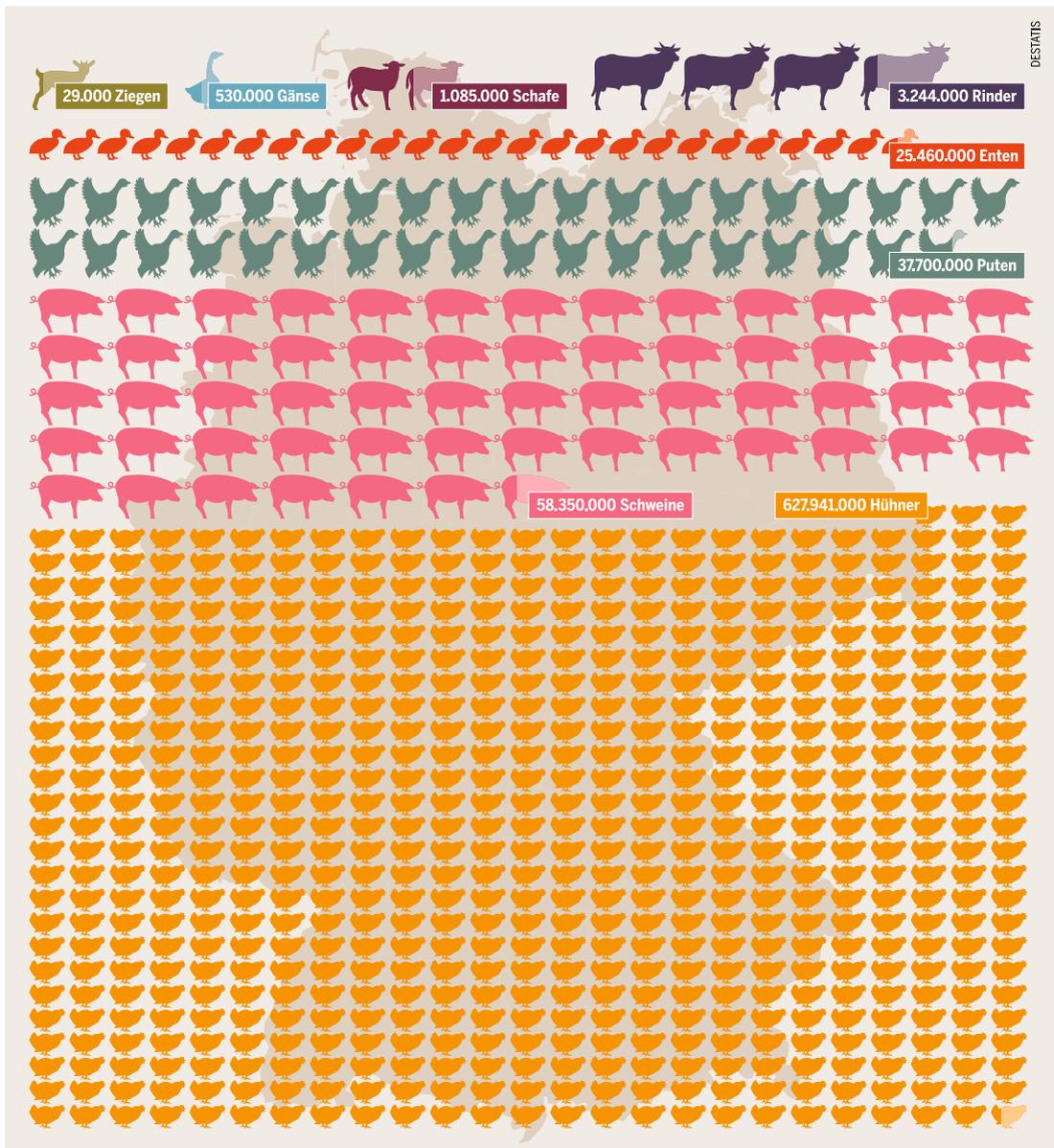


Abbildung 3: Geschlachtete Tiere in Deutschland, 2012, in Millionen pro Symbol



Quelle: Abb. 1–3: Heinrich-Böll-Stiftung/BUND/Le monde diplomatique (Hrsg.), Fleischatlas 2014. Daten und Fakten über Tiere als Nahrungsmittel, Berlin 2015, S. 21, S. 37, S. 35.

WAHRNEHMUNG DER GEGESSENEN

Jährlich werden über 65 Milliarden Tiere (nicht mit eingerechnet sind erjagte Tiere sowie Fischarten und Meerestiere) weltweit für die Fleisch-, Milch- und Eierindustrie getötet. Es werden also in anderthalb Jahren mehr Tiere für den menschlichen Konsum getötet, als je auf der Erde gelebt haben.³⁶ Die Produktion von tierlichen Nahrungsmitteln stellt eine Form von institutionalisierter Gewalt gegen Tiere dar, da diese empfindungsfähigen Subjekte in der Haltung, dem Transport zum Schlachthof und dem letztendlichen Akt der Tötung physisch geschädigt werden und leiden.³⁷ Andererseits gehen Menschen emotionale Bindungen mit Tieren ein; Gewalt gegen bestimmte Tiere (wie Haustiere) ist sozial nicht akzeptiert.³⁸ Die meisten Menschen möchten also nicht, dass Tiere leiden, dennoch konsumieren sie tierliche Produkte. Beide sich widersprechenden Motive können zu einem moralischen Konflikt führen.³⁹ Dieser moralische Konflikt wurde als das Fleisch-Paradox beschrieben.⁴⁰ Es lassen sich verschiedene Prozesse beschreiben, die Menschen nutzen, um sich moralisch von der Gewalt gegen Tiere im Kontext von Ernährung zu distanzieren.⁴¹ Eine Möglichkeit ist es, den Konsum von Fleisch und anderen tierlichen Produkten aufzugeben. Eine andere, essbaren Tieren die Eigenschaften abzuspüren, die sie mit Menschen teilen – Intelligenz, Emotionen und andere geistige Fähigkeiten wie Handlungs- und Empfindungsfähigkeiten.⁴² Beispielsweise ist die Bereitschaft, bestimmte Tiere zu essen, negativ mit der Zuschreibung von

geistigen Fähigkeiten assoziiert.⁴³ Darüber hinaus sprechen Fleisch essende Menschen Tieren, die traditionell als essbar kategorisiert sind (zum Beispiel Schweinen), eher einzigartig menschliche Eigenschaften und sekundäre Emotionen ab.⁴⁴ Auch einer unbekanntes Spezies, die als essbar beschrieben wird, wird weniger Leidensfähigkeit und moralische Berücksichtigung zugesprochen, wenn diese unbekanntes Tierart lediglich als Tier beschrieben wird.⁴⁵ Die Kategorisierung als essbar kann sogar die sehr basale Wahrnehmung von Gesichtern bei Primaten negativ beeinflussen.⁴⁶ Liegt dagegen der Fokus auf den psychologischen Eigenschaften von Tieren, kann das eher Ekel hervorrufen und zu einer abnehmenden Bereitschaft, diese Tiere zu essen, führen.⁴⁷

Zudem lassen sich weitere Distanzierungsmechanismen aufführen, die die psychologische Auseinandersetzung mit dem moralischen Konflikt unterbinden. Orte, an denen strukturelle Gewalt gegen Tiere ausgeübt wird (zum Beispiel Schlachthöfe), sind geografisch ausgelagert und räumlich distanziert und somit psychologisch nicht präsent. Auch die Verwendung von Euphemismen in der Sprache (zum Beispiel Geflügel statt Huhn, Produktionsprozess statt Schlachtung, Fleisch statt Körperteil) kann als ein Distanzierungsmechanismus gedeutet werden. Derartige Euphemismen maskieren die Gewaltausübungen, degradieren Tiere zu leblosen Objekten und verhindern eine psychologische Bewusstheit über die Gewalt gegen das Subjekt Tier.⁴⁸

Viele psychologische Arbeiten verdeutlichen, wie institutionalisierte Gewalt gegen Tiere psychologische Prozesse auf Seiten des Menschen

36 Vgl. Hilal Sezgin, *Angst. Qual. Tod. Warum ist Gewalt gegen Tiere erlaubt, wenn sie gegen Menschen verboten ist? Ein Plädoyer für ein Ende des Gemetzels*, in: *Die Zeit*, 30. 1. 2014, S. 54.

37 Vgl. Sonja Buschka/Julia Gutjahr/Marcel Sebastian, *Gewalt an Tieren*, in: Christian Gudehus/Michaela Christ (Hrsg.), *Gewalt: Ein interdisziplinäres Handbuch*, Stuttgart-Weimar 2013, S. 75–82.

38 Vgl. Tamara Pfeiler/Mario Wenzel, *Psychologie: Von Mensch zu Tier*, in: Reingard Spannring et al. (Hrsg.), *Disziplinierte Tiere*, Bielefeld 2015, S. 189–228.

39 Vgl. Joy (Anm. 31); Hal Herzog, *Some We Love, Some We Hate, Some We Eat: Why It's So Hard to Think Straight About Animals*, New York 2010.

40 Vgl. Steve Loughnan/Nick Haslam/Brock Bastian, *The Role of Meat Consumption in the Denial of Moral Status and Mind to Meat Animals*, in: *Appetite* 55/2010, S. 156–159.

41 Vgl. Bilewicz et al. (Anm. 38); Graça et al. (Anm. 33).

42 Vgl. Steve Loughnan/Brock Bastian/Nick Haslam, *The Psychology of Eating Animals*, in: *Current Directions in Psychological Science* 2/2014, S. 104–108; Brock Bastian/Steve Loughnan,

Resolving the Meat Paradox: A Motivational Account of Morally Troublesome Behavior and its Maintenance, in: *Personality and Social Psychology Review* 3/2017, S. 278–299.

43 Vgl. Brock Bastian et al., *Don't Mind Meat? The Denial of Mind to Animals Used for Human Consumption*, in: *Personality and Social Psychology Bulletin* 2/2012, S. 247–256.

44 Vgl. Bilewicz et al. (Anm. 38).

45 Vgl. Boyka Bratanova/Steve Loughnan/Brock Bastian, *The Effect of Categorization as Food on the Perceived Moral Standing of Animals*, in: *Appetite* 1/2011, S. 193–196.

46 Vgl. Michal Bilewicz/Jakub Michalak/Olga K. Kaminska, *Facing the Edible. The Effects of Edibility Information on the Neural Encoding of Animal Faces*, in: *Appetite* 105/2016, S. 542–548.

47 Vgl. Matthew B. Ruby/Steven Heine, *Too Close to Home. Factors Predicting Meat Avoidance*, in: *Appetite* 1/2012, S. 47–52.

48 Vgl. Joy (Anm. 32); Scott Plous, *Psychological Mechanisms in the Human Use of Animals*, in: *Journal of Social Issues* 1/1993, S. 11–52.

beeinflussen. Die erläuterten Distanzierungsstrategien, aber auch Überzeugungen, die dem Essen von Tieren zugrunde liegen, unterstützen ein moralisches Disengagement und rechtfertigen den eigenen als auch allgemeinen Fleischkonsum.

FAZIT

Eine psychologische Perspektive auf den Konsum von Tieren beziehungsweise dessen Ablehnung unterstreicht individuelle Unterschiede der Essenden in Persönlichkeit, Überzeugungen und Einstellungen, aber auch in der Wahrnehmung von Tieren. Dennoch fehlen bislang Studien zum Einfluss von strukturellen, gesellschaftlichen sowie situativen Faktoren, die den Konsum von

Tieren unterstützen und die erklären, wie diese Faktoren zusammenwirken. Werden die negativen Auswirkungen des Konsums von Tieren berücksichtigt, scheint es von Bedeutung zu sein, mehr über die psychologischen Prozesse im Kontext von Fleischkonsum zu wissen, um zukünftig Verhaltensveränderungen auf individueller und struktureller Ebene anstoßen zu können.

TAMARA PFEILER

ist promovierte Psychologin. Sie arbeitet und lehrt in der Abteilung für Persönlichkeitspsychologie und Diagnostik der Johannes-Gutenberg-Universität in Mainz.

euro|topics

30 Länder – 300 Medien – 1 Presseschau

Die euro|topics-Presseschau: Der tägliche Blick in europäische Kommentare aus Politik, Wirtschaft, Gesellschaft und Kultur – in drei Sprachen.

www.eurotopics.net



Quelle: © Peter Menzel / Agentur Focus

Konakourou, Mali

Für sein Buch „So isst der Mensch“ hat der Fotograf Peter Menzel 30 Familien in 24 Ländern mit ihrem Wochenbedarf an Lebensmitteln fotografiert. Die Bilder in dieser APuZ zeigen eine Auswahl davon.



Quelle: © Peter Menzel / Agentur Focus

Palermo, Italien

EINE KONVIVIALE MENSCHHEIT?

Zur Zukunft einer planetaren Tischgesellschaft

Harald Lemke

Ob wir es wollen oder nicht, das Essen beschäftigt uns Menschen ständig und auf vielerlei Weise. Für unser täglich' Brot müssen die meisten von uns, viel kostbare Lebenszeit verschwendend, arbeiten gehen; die dafür verbrauchten Energien oder Kalorien füllen wir in der Pause am schnellen Mittagstisch wieder auf; dann gibt es schon bald einen Snack oder Kaffee und Kuchen; im Anschluss müssen wir im Supermarkt einige Lebensmittel einkaufen, um rechtzeitig zum Abendessen noch eine Kleinigkeit oder doch etwas mehr (wie die Gesundheitsstatistiken regelmäßig belegen⁰¹) naschen zu können; der Tag geht schließlich bei einem alkoholischen Getränk und ein bisschen Salzgebäck zu Ende; der kommende Morgen beginnt selbstverständlich gleich wieder – mit Essen, Frühstück eben; oder es geht mit einem Becher Kaffee gleich zur Arbeit; und so weiter, Tag für Tag.

So oder etwas modifiziert durch individuelle und kulturelle Variationen prägt das Essen unser Leben. Obwohl es die Menschen ständig beschäftigt und von anderen Tätigkeiten nur kurzfristig unterbrochen wird, denken sie nicht groß über diese Allgegenwärtigkeit des Essens nach. Würden sie das Essen so groß denken, wie es in Wirklichkeit ist, wäre schnell klar: „Der Mensch ist“ nicht, „was er isst“, wie der Philosoph Ludwig Feuerbach meinte; stattdessen gilt, dass die menschliche Existenz, mehr als irgendetwas anderes, diese eine Angelegenheit *ist* – „Essen“. Ich schlage vor, diese wesentliche, jedoch bislang kaum erforschte Dimension des Menschseins – der Existenzialität und Essenzialität des menschlichen Essens – als ihre *Essistenz* zu bezeichnen (in Ermangelung einer brauchbaren Begrifflichkeit).⁰²

Wir Menschen können selbstverständlich mehr tun als nur essen; wir könnten ebenso auch philosophisch „über den Tellerrand schauen“, das heißt über die Omnipräsenz des Essens ins Denken kommen, statt unsere Essistenz weiter so abzutun wie üblich. Um die schöne, obgleich nicht nachweisliche Formel des Ethnologen Claude Le-

vi-Strauss (wonach „ein Nahrungsmittel gut zu essen ist, wenn es gut zu denken“ sei) zu variieren: Die allgemeinste und häufigste Aktivität des täglichen Lebens ist keineswegs bloß dafür gut, uns satt zu machen und unseren ewigen Hunger kurzfristig zu vertreiben. Sie ist genauso dafür gut, dass wir uns mit ihr bewusst – theoretisch, wissenschaftlich, gastro-philosophisch – beschäftigen und alles, was mit ihr vernetzt ist, zum Thema der politischen Öffentlichkeit machen. Denn es ist für uns alle gut und dem Allgemeinwohl förderlich, das vermeintlich nebensächliche und allzu alltägliche Essen mental mit vielerlei Problemen unserer Gesellschaft in Verbindung zu bringen oder kurzzuschließen.

Um das Ergebnis dieser Verbindung gleich vorwegzunehmen: Man kann das Essen vorzüglich nutzen, um über das gesellschaftliche Ganze, die globale Gesellschaft nachzudenken und über die utopischen oder dystopischen Perspektiven, die Welt zu retten. Denn wer sich mit der zukünftigen Gesellschaft beschäftigt, kann – und sollte – wissen, dass das Essen *alle Mahl gut* dafür wäre, Mahlgemeinschaften zu kultivieren. Menschen können essen, um in Gesellschaft mit anderen zu genießen, kurz: wir können, sofern wir wollen, die planetare Tischgesellschaft ins normative Zentrum der künftigen gesellschaftlichen Entwicklung stellen.

NEUER HUMANISMUS

In dieser (zugegebenermaßen utopischen) Absicht geht es mir, anknüpfend an die von der Weltgemeinschaft vereinbarten Ziele für eine nachhaltige Entwicklung (Sustainable Development Goals, SDG),⁰³ um das zukunftsethische Ziel – und die narrative Erfindung – einer konvivialen Menschheit als einer humanen, im wahrsten Sinne des Wortes guten Gesellschaft.

Dafür wäre ein philosophisches Navigationssystem hilfreich, das die *gesellschaftspolitische* Koordinate der UN-Ziele mit der *gesellschafts-*

theoretischen Koordinate des konvivialistischen Manifests verbindet. Während es bei den Zielen für nachhaltige Entwicklung etwa darum geht, Armut und Hunger zu beenden und allen Menschen ein friedliches, gesundes Leben zu ermöglichen, ohne die Umwelt zu zerstören, kritisiert der Konvivialismus das gesellschaftliche Primat des Utilitarismus⁷ und den unbedingten Glauben an Wirtschaftswachstum. Er fordert vielmehr, den Fokus auf das Zusammenleben (lat. *con-vivere*) zu legen: Gutes Leben brauche „eine neue Philosophie und praktische Formen des friedlichen Miteinanders“.⁰⁴ Der Konvivialismus, eine noch junge Bewegung aus der Sozialphilosophie, Gesellschaftstheorie, Sozialwissenschaft und dem Commons-Diskurs, denkt den Begriff der Konvivialität allerdings ohne begrifflichen Bezug zum Essen und all seinen existenziellen und essenziellen Facetten. Daher versteht sich mein Beitrag als programmatische Erweiterung einer konvivialistischen Philosophie.⁰⁵

Ein namhafter Vordenker ist der Aufklärer und Vernunfttheoretiker Immanuel Kant, der wegen seiner täglich veranstalteten Mittagsgesellschaft aus eigener Erfahrung von der praktischen Möglichkeit dieser „wahren Humanität“ wusste: „Gute Mahlzeiten in guter Gesellschaft“ als der dem Menschen mögliche „Genuss einer gesitteten Glückseligkeit“.⁰⁶ Aus dem Kreis der zeitgenössischen Konvivialisten wird an einen anderen, von Kants Gastrosophie inspirierten Avantgardisten des Konvivialismus erinnert: Der Schriftsteller Jean Anthèlme Brillat-Savarin beschreibe in seinem Buch „La physiologie du goût, ou Méditations de gastronomie transcendante“ (1825) „die Freude des Beisammenseins,

der guten und freundschaftlichen Kommunikation im Rahmen einer Tischgesellschaft“, die sich zum konvivialen Tafelvergnügen versammelt.⁷ Konsequenterweise kultiviert die internationale Slow-Food-Bewegung, die unter den zahlreichen zivilgesellschaftlichen Bewegungen der Gegenwart die programmatischste Selbstorganisation der globalen Ernährungswende ist, „Konvivialien“ als Keimzellen und Bildungszentralen ihrer Utopie einer guten Gesellschaft. Bedauerlicherweise bleibt diese zukunftsweisende Praxis bislang gastrosophisch unterbelichtet.⁸

Mit anderen Worten: Essen und erst recht gutes Essen als globale Praxis und als Gegenstand wissenschaftlichen Nachdenkens ist gut geeignet, um den Wert einer Utopie einer konvivialistischen Gesellschaft für eine neohumane Anthropoethik zu entdecken. Dazu gehört die Option, dass wir das, was wir sowieso ständig tun, zum kulturellen Zentrum unseres täglichen Lebens machen. Inmitten der digitalen Revolution einer posthumanen Zukunft könnte sie jeden von uns dazu bewegen, der Frage aller Fragen nachzugehen: Was macht uns als Menschheit aus und worin besteht Humanität? „Es geht darum, einen neuen, radikalisierten und erweiterten Humanismus zu erfinden, und das bedeutet die Entwicklung neuer Formen der Menschlichkeit.“⁹

Dabei muss die totale Digitalisierung unserer Welt nicht zwangsläufig die ultimative Dehumanisierung zur Folge haben. Sie bringt die menschheitsgeschichtlich vermutlich letzte Chance mit sich, dass wir uns selbst noch einmal neu erfinden und unsere spezifisch menschlichen Stärken entdecken, die so schnell kein superschlauer Roboter, keine artifizielle Intelligenz, keine digitalen Humanoiden dem Homo sapiens streitig machen? *Sapiens* hat übrigens, neben *weise sein*, seinen begrifflichen Ursprung auch in *sapio*, ich *schmecke*: Menschliche Intelligenz, unsere höchsten geistigen Fähigkeiten stehen kulturevolutionär im direkten Zusammenhang mit geschmacklichem Urteilsvermögen und gastrosophischem Bewusstsein.

01 Siehe hierzu auch den Beitrag von Maria Gose et al. in dieser Ausgabe (Anm. d. Red.).

02 Ausführlich zu Feuerbachs Annäherung an die menschliche Essistenz vgl. Harald Lemke, *Ethik des Essens. Einführung in die Gastrosophie*, Bielefeld 2016.

03 Vgl. Generalversammlung der Vereinten Nationen, Resolution der Generalversammlung, Transformation unserer Welt: die Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung, A/RES/70/1, 25.9.2015.

04 Vgl. Claus Leggewie/Frank Adloff (Hrsg.), *Das konvivialistische Manifest. Für eine neue Kunst des Zusammenlebens*, Bielefeld 2014, S. 9.

05 Erste Ansätze dafür finden sich bei Marianne Gronemeyer, die beiläufig erwähnt: „*Conviva* ist der Tischgenosse; *Convivium* ist eine Gesellschaft geladener Gäste, ein Gastmahl, eine Tischgesellschaft; *convivere* bedeutet *zusammenleben*, *miteinander speisen*.“ Dies., *Konvivialität*, in: Silke Helfrich/David Bollier/Heinrich Böll Stiftung (Hrsg.), *Die Welt der Commons. Muster gemeinsamen Handelns*, Bielefeld 2015, S. 56.

06 Vgl. dazu ausführlich Lemke 2016 (Anm. 2), S. 227–314.

7 Frank Adloff, „Es gibt schon ein richtiges Leben im falschen.“ Konvivialismus – Zum Hintergrund einer Debatte, in: Leggewie/Adloff (Anm. 4), Einleitung, S. 12.

8 Vgl. aber z. B. Carlo Petrini, *Slow Food Revolution. A New Culture for Eating and Living*, 2006; eine entsprechende kritische Würdigung der Slow Food Philosophie ist enthalten in: Harald Lemke, *Politik des Essens. Wovon die Welt von morgen lebt*, Bielefeld 2012, S. 235–274.

9 Leggewie/Adloff (Anm. 4), S. 58.

ZUR GASTROSOPHIE DER ERNÄHRUNGSWENDE

Als „Gastrosophie“ bezeichne ich alle Erkenntnisse, Wissenschaften, Techniken, Bildungsprozesse und Praktiken der „Ernährungswende“: Das allgemeine Bewusstsein von der gesellschaftlichen Notwendigkeit einer Transformation – einer anthropoethischen Verbesserung – unserer vorherrschenden Ernährungsverhältnisse mit umfassenden Auswirkungen nimmt überall auf der Welt zu. Tatsächlich wächst gegenwärtig, um Hölderlins stilvolle Wendung aufzugreifen, „das Rettende dort, wo auch Gefahr ist“: Denn Tag für Tag nimmt das gesellschaftliche Unbehagen gegenüber den vielschichtigen Problemen und Erscheinungsformen einer globalen Ernährungskrise zu (insbesondere der unintelligenten Art und Weise der Landwirtschaft und Ressourcennutzung). Während Martin Heidegger den anthropoethischen Sinn von Hölderlins Befreiungsphilosophie in eine hoffnungslos unzeitgemäße Befreiungstheologie verkehrte – indem er glaubte, dass „nur noch ein Gott uns retten kann“ – möchte ich daran anknüpfend die Idee zu einer Weltrettungsaktion skizzieren, die bei einem vernünftigeren oder nachhaltigeren Umgang mit dem natürlichen Wachstum der Früchte dieser Erde beginnt. Erste Ansätze davon keimen bereits überall: Immer mehr Menschen legen Wert auf hochwertige Lebensmittel aus biologischer und solidarischer Landwirtschaft, kaufen lokale Produkte, finanzieren fairen Handel und angemessene Preise, beteiligen sich an Selbsternste-Aktionen oder Urban-Gardening-Initiativen und laden andere – Freunde, aber auch fremde Gäste¹⁰ – zu sich nach Hause ein, um miteinander zu kochen und selbstgemachte Köstlichkeiten (im Idealfall sind es raffinierte Freistil-Kunstwerke und kreative Commons aus ethisch möglichst korrekten Zutaten) zu genießen. Noch zögerlich, aber doch spürbar, beginnt sich vielerorts eine neue Haltung und Wertschätzung gegenüber einem guten Essen für alle zu entwickeln. Die allgemeine Bereitschaft, die übliche Fast-Food-Philosophie zu hinterfragen und durch ein anderes Ernährungsdenken zu überwinden, wächst zu

10 Vgl. Harald Lemke, *Gastrecht für alle oder: „Lasst uns mal zusammen was essen“*, in: Burkhard Liebsch/Michael Staudigl/Philipp Stoellger (Hrsg.), *Perspektiven europäischer Gastlichkeit*, Weilerswist 2016, S. 298–314.

einer „kritischen Masse“ heran.¹¹ Mit anderen Worten: Der gesellschaftliche Wandel, der von einer Ernährungswende ausgeht, wird von einer täglich größer werdenden Menge an begeisterten Anhängern und Besseressern in allen Teilen der Welt vorangetrieben. Rufen wir ihnen zu: „Kulinarier aller Länder, vereinigt Euch – und genießt miteinander!“ Man kann das Gleiche auch anders wenden: Warum sollte die Menschheit in Zukunft nicht „das höchste Gute“ kultivieren, das Kant als unbekannter Vordenker der Gastrosophie in „der guten Lebensart“ erkannte, jeden Tag eine „gute Mahlzeit in guter Gesellschaft“ zu genießen?

Dieses allmähliche „gastrosophische Umdenken“ manifestiert sich inzwischen nicht nur im Verhalten privater Konsumenten, sondern auch in diversen zivilgesellschaftlichen Initiativen und Organisationen: Einige Beispiele dafür sind etwa die erste Fachtagung „Deutschland auf dem Weg zur Ernährungswende – Lokale Ernährungskonzepte“, die im Oktober stattfand und vom Institut für Welternährung organisiert wurde.¹² Eingeladen waren Vertreter von Ernährungswende-Initiativen aus mehreren Städten. Kurz darauf wurde in der Stadt Essen unter dem Motto „Ernährungsdemokratie jetzt!“ ein Netzwerk von mehr als 40 Ernährungsräten und ernährungspolitischen Initiativen aus dem deutschsprachigen Raum gegründet.¹³ Das 2016 gegründete „Netzwerk deutscher Biostädte“ bietet einen (gemeinsam mit Experten für Vergaberecht und für Gemeinschaftsverpflegung erstellten) äußerst detaillierten und praxisnahen „Leitfaden für mehr Bio in Kommunen“.¹⁴

Auch international spiegelt sich dieses gestiegene Interesse an Ernährung und Essen und am Versuch einer gesellschaftlichen Ernährungswende wider, auch wenn sie vielerorts von der allgemeinen Öffentlichkeit und der Regierungspolitik der Staaten weitestgehend unbemerkt bleibt. Entscheidende Akteure befinden sich eher auf regi-

11 „Kritische Masse“ ist ein Begriff aus der Spieltheorie. Er besagt, dass nicht eine ganze Gruppe überzeugt werden muss, sondern nur eine bestimmte Anzahl aller Mitglieder – der Schwellenwert –, um das Verhalten der ganzen Gruppe zu ändern.

12 Institut für Welternährung, *Deutschland auf dem Weg zur Ernährungswende – Lokale Ernährungskonzepte*, Pressemitteilung, 25. 11. 2017.

13 Vgl. Ernährungsrat Hamburg, Bericht 1. Ernährungsrat Kongress, Pressemitteilung, 22. 11. 2017.

14 Netzwerk deutscher Biostädte, *Mehr Bio in Kommunen*. Ein Praxisleitfaden des Netzwerkes deutscher Biostädte.

onaler und lokaler Ebene: in den großen Metropolen der Welt ebenso wie in kleineren Städten und Kommunen. So wurde anlässlich der Weltausstellung (Expo) 2015 zum Thema „Den Planeten ernähren, Energie fürs Leben“ von einigen Pionier-Städten das bemerkenswerte „Mailänder Abkommen über städtische Ernährungspolitik“ vereinbart.¹⁵ Neben diesem und den Sustainable Development Goals der UN liegt inzwischen mit der „Lima Declaration: Open Letter to the Chefs of Tomorrow“ ein bemerkenswertes Manifest des gastrosophischen Konvivialismus vor: Namhafte Starköche wollen in Zukunft ihren gut bezahlenden Gästen eine politisch korrekte „Gute Küche“ servieren und so meinungsstarken (häufig akademisch gebildeten) Mitmenschen eine Welt schmackhaft machen, in der kulinarische Ästhetik und planetare Ethik sich nicht länger widersprechen.¹⁶ Selbst in der Wirtschaft, wo Bio und Produkte aus fairem Handel boomen, greift eine weitsichtige Unternehmensphilosophie ökonomische Trends und nachwachsende Kräfte auf, die vor allem mit gutem Essen für alle die Erde samt ihrer Menschheit retten wollen.

Auch in wissenschaftlichen Publikationen, Fachtagungen, Fortbildungsangeboten und universitären Studiengängen oder Schulprojekten kommt das gastrosophische Umdenken langsam an: An der Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Fulda veranstaltete etwa eine Gruppe von Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftlern aus verschiedenen Disziplinen eine Tagung zum Thema: „Ernährung kehrt in die Stadt zurück – Innovative Ansätze urbaner Food Governance“. Mit den Food Studies sind im angelsächsischen Raum erste curriculare Institutionalisierungen entstanden. Hierzulande werden schon Stimmen laut, die entsprechende Studiengänge und Lehrstühle, Forschungsprojekte und Exzellenzinitiativen fordern.¹⁷ Promotionsprojekte und Graduiertenprogramme für Ernährungsethik werden bereits ausgeschrieben. Seit einigen Jahren besteht die Möglichkeit, an der Universität Salz-

burg einen fünfsemestrigen Master-Studiengang in Gastrosophischen Wissenschaften zu absolvieren; darüber hinaus hat sich das hochkarätig besetzte Kuratorium Kulinarisches Erbe Österreich ausdrücklich die programmatische „Weiterentwicklung der österreichischen Kulinarik und Gastrosophie“ vorgenommen.¹⁸ Eine neue Generation von internationalen „Ökogastronomen“ wird Jahr für Jahr an der Slow Food Universität für gastronomische Wissenschaften im italienischen Städtchen Bra ausgebildet.

ABENTEUERLICHE ANKUNFT IN BESSEREN WELTEN

Wer genauer hinschaut, sieht, wie die rettenden Kräfte und die notwendigen Bewegungen des neuen Gastro-Kosmopolitismus „von unten“ wachsen. Den Futurismus einer konvivialen Menschheit überall wahrzunehmen und zu verstärken, wo dieser nicht in ferner Zukunft oder in unmenschlich-außerirdischer Entfernung liegt, sondern bereits hier und jetzt – durch eine abenteuerliche Ankunft in besseren Wirklichkeiten – alltäglich praktiziert wird, ist die weltrettende Aufgabe der Gastrosophie.

All die Initiativen und Ernährungswende-Politiken versuchen die erst 2015 von den Vereinten Nationen erneut bekräftigten und erweiterten „Ziele für nachhaltige Entwicklung“ praktisch umzusetzen (Von-oben-Politik und Von-unten-Bewegungen zusammenführend). Viele Aktivitäten der gastropolitischen Weltretter gehen aber weit über die SDG-Ziele hinaus (denen ein unkonkretes „Leben in Würde“ aller Menschen auf diesem Planeten vorschwebt): Sie verbinden die Zukunft einer nachhaltigen Gesellschaft mit der neohumanen Entwicklung eines besseren Essens aller Erdbewohner – einer planetaren Tischgesellschaft.

Trotzdem darf man angesichts der moralischen und völkerrechtlichen Selbstverpflichtungen der SDG seitens der Staatengemeinschaft durchaus etwas staunen: Ein Großteil dieser utopischen Ziele lassen sich durch nichts anderes erreichen als durch eine umfassende Verbesserung der globalen Ernährungsverhältnisse. Trotzdem bleibt beispielsweise die viel beschworene Energiewende ein bloßer Wunschtraum, solange nicht

¹⁵ Vgl. Milan Urban Food Policy Pact, www.milanurbanfoodpolicycompact.org.

¹⁶ Vgl. Lima Declaration: Open Letter to the Chefs of Tomorrow, www.theworlds50best.com/blog/Events/-lima-declaration-open-letter-to-the-chefs-of-tomorrow.html.

¹⁷ Vgl. z. B. Wulf Rüska, „Warum die Uni Freiburg einen Lehrstuhl für Gastrosophie braucht“, 23. 8. 2016, www.badischezeitung.de/kolumnen-sonstige/warum-die-uni-freiburg-einen-lehrstuhl-fuer-gastrosophie-braucht.html.

¹⁸ Kuratorium Kulinarisches Erbe Österreichs, www.kulinarischeserbe.at/ueber-uns.

einer ihrer Hauptfaktoren – die Landwirtschaft – ins Zentrum der gesellschaftspolitischen Aufmerksamkeit rückt. Oder wurden im Zuge der diversen Klimaabkommen und Energiewende-Politiken entsprechende Programme verabredet, die die konsequente Umstellung auf eine ökologisch und ökonomisch nachhaltige, solidarische Landwirtschaft in allen Ländern und Städten der Erde ermöglichen? Dabei ist die Agrarwende bloß einer der vielen Not-Wendigkeiten einer globalen Ernährungswende und einer humanen Politik des Essens.¹⁹

Halten wir also fest, dass sich wie vielerorts rund um den Erdball auch hierzulande allmählich ein kosmopolitisches „Food Movement“ formiert.²⁰ Dagegen wird zwar in den Medien bereits polemisiert (mit absatzförderlichen Schlagzeilen wie: „Ernährung wird zur Ersatzreligion!“). Diese oft ideologisch motivierte Abwehrreaktion wird jedoch kaum etwas daran ändern, dass immer mehr Menschen als sich ihrer Verantwortung bewusste „erdverbundene Wesen“²¹ den Tatsachen ins Auge sehen: Zahlreiche Krisensymptome unserer Zivilisation lassen den drohenden Weltuntergang – sollte es zu keiner umfassenden Ernährungswende kommen – von Tag zu Tag wahrscheinlicher werden.

GASTROWISSENSCHAFTEN UND GASTROPOLITISCHE BILDUNG

Wer sich also als Politikerin oder als einfacher Bürger ein wenig mit unserer menschlichen Essensistenz beschäftigt, merkt bald, dass längst ausgereifte praktische und wissenschaftliche Diskurse darüber existieren, was im Sinne eines „guten Essens für alle“ getan werden müsste. Es lässt sich beobachten, dass zurzeit so etwas wie neuartige Gastrowissenschaften entstehen, das heißt innovative und vernetzte Formen des Wissens, der wissenschaftlichen Forschung und Lehre, die sich mit gastrosophischen Erkenntnissen, Techniken und Praktiken der Ernährungswende beschäftigen. Sie können diverse Erkenntnisse und normative Standards, die bereits etablierten Ge-

rechtigkeitskonzepten oder der Tierethik, den Nachhaltigkeits- und Gesundheitswissenschaften zugrunde liegen, für sich nutzen.

Um die detailreichen Zusammenhänge dieses gesellschaftlichen Wandels (inklusive der gastropolitischen Strategien) zu erfassen und in ihrer Komplexität aufeinander zu beziehen, bedarf es jedoch einer eigenständigen multidisziplinären Wissenschafts- und Forschungspraxis, wie sie auch bei anderen Themen und Bereichsethiken inzwischen üblich ist. Zweifelsohne werden sich die Gastrowissenschaften mithilfe einer entsprechenden Förderung ähnlich erfolgreich etablieren können, wie dies bei anderen bereichsspezifischen Ethiken und multidisziplinären Wissenschaften festzustellen ist. Noch aber leidet dieser junge Hoffnungsträger an chronischer Unterversorgung und mangelnder wissenschafts- und bildungspolitischer Anerkennung. Während Bioethik oder Neurowissenschaften inzwischen zum etablierten Wissenschaftskanon gehören, glauben viele weiterhin, dass kaum ein größerer und unüberbrückbarer Gegensatz vorstellbar ist als der zwischen Wissen und Essen. Allzu fraglos lebt in den Köpfen – und Küchen – der meisten die Unvernunft fort, dass so etwas Lebensweltliches wie das Essen nichts mit strenger Wissenschaft zu tun habe; zumindest nichts, was nennenswert über die vorhandene Ernährungswissenschaft hinaus weise. Angesichts der skizzierten Entwicklungen in Wissenschaft und Gesellschaft ist jedoch abzusehen, dass die abschätzige Haltung gegenüber gastrosophischen Denkweisen und Wissensformen sich selbst als eine ebenso unzeitgemäße wie unethische Mentalität ins Abseits stellt.

FAST-FOOD-PLATONISMUS – POSTHUMANER FORTSCHRITT?

Woher rührt nun diese abschätzige Haltung? Es sei daran erinnert, dass die heute selbstverständliche Fast-Food-Mentalität, die eine andere, bessere Welt des Essens und die tägliche Kultur einer konvivialen Lebensart für uninteressant und wenig erstrebenswert hält, auf wirkungsmächtige Traditionen und tief verwurzelte Denkgewohnheiten der abendländischen Kulturgeschichte verweist. Sie versetzt uns zurück in die Geburtsstunde der westlichen Philosophie, als der Platonismus einen fatalen Grundgedanken unserer Kultur zur Welt brachte. Das Menschenbild, das die klassische Metaphysik damals entwarf und das in den

¹⁹ Vgl. auch Lemke (Anm. 8).

²⁰ Michael Pollan, *The Food Movement, Rising*, *The New York Review of Books*, 10. 6. 2010, www.nybooks.com/articles/2010/06/10/food-movement-rising/.

²¹ Bruno Latour, *Der Kampf um Gaia. Acht Vorträge über das neue Klimaregime*, Berlin 2017, S. 475.

darauf folgenden Jahrhunderten vom christlichen Heilsversprechen eines ewigen Lebens im Himmel aufgegriffen und durchgesetzt wurde, errichtete eine weltanschauliche Distanz zu den ganz irdischen „leiblichen Bedürfnissen“ – speziell den vernunftlosen, animalischen „Lüsten des Essens und Trinkens“.²² Vernünftige Wesen würden ihre richtige Lebensweise, die Tugend (*virtus*) und die geistige Potenz (*sapiens*) ihres wahren Menschseins, dadurch unter Beweis stellen, dass sie die kulinarischen Dinge für niedrig und dem wahren Menschen unwürdig erachten. Als intelligente Wesen möchten sie sich stattdessen mit angeblich höheren, geistigen Dingen beschäftigen. Die geschichtliche Bestimmung der Menschheit sei, so will es diese Anti-Gastro-Philosophie, die Weltflucht in eine göttliche Transzendenz; die kosmische Wesenserfüllung des Homo sapiens verlange die ultimative Befreiung von den Zwängen einer erdgebundenen Essistenz hin zu der tugendhaften oder buchstäblich virtuellen Sphäre einer künstlichen Intelligenz, die – endlich – ganz ohne Essen und Trinken auskäme.

Dieser Fast-Food-Platonismus ist keine Sache der Vergangenheit. Das althergebrachte Bild des Menschen als eines denkenden Dings (*res cogitans*, wie der Rationalist René Descartes Jahrhunderte später an der Schwelle zur modernen Gesellschaft bekräftigte) beherrscht bis heute die intensiv geförderte Neuropsychologie und Hirnforschung nicht weniger als das kollektive Bewusstsein und treibt nun, durch digitale Technologien forciert, die futuristischen Bestrebungen einer Selbsttranszendierung des Menschen in den virtuellen Cyberspace oder in das himmlische Weltraum-Jenseits an.

Worin wird der Unterschied zwischen Menschen und Maschinen, zwischen uns als denkenden Dingen und anderen künstlichen Intelligenzen bestehen, die, wie manche Extropianer und andere Futuristen frohlocken, die humane Intelligenz irdischen Ursprungs in absehbarer Zeit übersteigen könnte? Sollten wir nicht besser ab

morgen (statt unsere Lebenszeit im Weiter-so-Modus mit Arbeit zu vergeuden, die in Zukunft ohnehin Maschinen für uns verrichten) intensiv über das erdgeschichtlich bedeutende Ereignis nachdenken, dass derzeit mithilfe immenser öffentlicher und privater Gelder die wissenschaftlich-technischen Voraussetzungen für diesen „posthumanen Fortschritt“ geschaffen werden – für eine illusorische Selbstabschaffung des Homo sapiens als Erdbewohner und esskulturellem Wesen. Konfrontiert mit einer total digitalisierten Welt der Algorithmen und Dataismen wird uns gar nichts anders übrig bleiben, als wieder einmal unbekannte Formen, Praktiken und Denkweisen der Menschlichkeit zu erfinden.

Statt des einseitigen Fokus und Förderungsschwerpunkts auf „gesunde Ernährung“ sollte dabei im Sinne des gesellschaftstheoretischen und -politischen Weitblicks stärker die Glücksdimension des Themas zur Sprache kommen. Indem die Ernährungswende vielmehr als eine (gar nicht so unangenehme) Alltagspraxis eines „guten Lebens“ vermittelt wird, kann „gutes Essen“ sogar dafür gut sein, die uns überfordernd erscheinende Menschheitsaufgabe, ein ethisches Leben zu gestalten, ebenso interessant wie erstrebenswert zu machen.

Außerdem sollte die kulturelle Dimension des Themas Essen stärker berücksichtigt werden. Statt gesellschaftlichen Wandel primär von ökonomischen und technischen Entwicklungen zu erwarten, würde die kulturelle Evolution vor allem durch eine gastrosophische Bildungsoffensive auf allen Ebenen profitieren.²³ Ebenso stecken unendlich erneuerbare Ressourcen einer humanen Entwicklung darin, die zeitgenössische Kunstpraxis, trendige Experimentalküchen, Mitesszentralen und alle anderen innovativen Kräfte einer Kunst des Essens bestmöglich zu fördern und gutzuheißen.²⁴ Dazu gehört die Option, dass wir das, was wir sowieso jeden Tag tun, endlich ins Zentrum unserer Vorstellung von einem guten Leben rücken. Die Utopie, zu der die Gastrosophie also einlädt, lautet in einem weiteren aufrüttelnden Zuruf schlicht: „Lasst uns zu konvivialen Menschen werden!“

²² Platon, Phaidros, 96a; vgl. auch ausführliche Darstellung in: Lemke 2016 (Anm. 2), S. 63–106.

²³ Vgl. Harald Lemke, Philosophie der allgemeinen Ernährungsbildung oder: Bildungsoffensive für eine Ernährungswende, in: Steffen Wittkowske/Michael Polster/Maria Klatté (Hrsg.), Essen und Ernährung. Herausforderungen für Schule und Bildung, Bad Heilbrunn 2017, S. 207–225.

²⁴ Vgl. ders., Kunst des Essens. Zur Ästhetik des kulinarischen Geschmacks, Bielefeld 2007.

HARALD LEMKE

ist Professor für Philosophie und Kulturwissenschaft am Zentrum für Gastrosophie der Universität Salzburg.

harald.lemke@gastrosophie.net

Herausgegeben von der
Bundeszentrale für politische Bildung
Adenauerallee 86, 53113 Bonn
Telefon: (0228) 9 95 15-0



Redaktionsschluss dieser Ausgabe: 22. Dezember 2017

REDAKTION

Lorenz Abu Ayyash
Anne-Sophie Friedel
Christina Lotter (Volontärin)
Johannes Piepenbrink
Anne Seibring (verantwortlich für diese Ausgabe)
Jonas Geweke (Praktikant)
apuz@bpb.de
www.bpb.de/apuz
twitter.com/APuZ_bpb

APuZ
Nächste Ausgabe
4-5/2018, 22. Januar 2018

FREIHANDEL

Newsletter abonnieren: www.bpb.de/apuz-aktuell
Einzelausgaben bestellen: www.bpb.de/shop/apuz

GRAFISCHES KONZEPT

Charlotte Cassel/Meiré und Meiré, Köln

SATZ

le-tex publishing services GmbH, Leipzig

DRUCK

Frankfurter Societäts-Druckerei GmbH, Mörfelden-Walldorf

ABONNEMENT

Aus Politik und Zeitgeschichte wird mit der Wochenzeitung
Das **Parlament** ausgeliefert.
Jahresabonnement 25,80 Euro; ermäßigt 13,80 Euro.
Im Ausland zzgl. Versandkosten.
FAZIT Communication GmbH
c/o InTime Media Services GmbH
fazit-com@intime-media-services.de

Die Veröffentlichungen in Aus Politik und Zeitgeschichte
stellen keine Meinungsäußerung der Herausgeberin dar;
sie dienen der Unterrichtung und Urteilsbildung.

ISSN 0479-611 X



Die Texte dieser Ausgabe mit Ausnahme der
Abbildungen auf S. 12 und 40 stehen unter
einer Creative Commons Lizenz vom Typ
Namensnennung-Nicht Kommerziell-Keine
Bearbeitung 3.0 Deutschland.



APuZ

AUS POLITIK UND ZEITGESCHICHTE

www.bpb.de/apuz