



**Wege zu einer nachhaltigen Ernährungspraxis
Neue Konzepte der inter- und transdisziplinären
Ernährungs- und Konsumforschung**

**Tagungsreader zur 29. Wissenschaftliche Jahrestagung der
Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten (AGEV)**

Herausgeberinnen:

Eva Barlösius, Institut für Soziologie, Leibniz-Universität Hannover
Regine Rehaag, KATALYSE Institut für angewandte Umweltforschung
Köln, November 2007

Wege zu einer nachhaltigen Ernährungspraxis

Neue Konzepte der inter- und transdisziplinären Ernährungs- und Konsumforschung

11. Oktober 2007

Begrüßung

- 09:45 - 10:15 Prof. Dr. Angelika Ploeger (Vorsitzender Vorstand AGEV)
Prof. Dr. Eva Barlösius, Regine Rehaag (wiss. Konzeption)

Ernährungsforschung als Kulturwissenschaft

- 10:15 - 10:50 Prof. Dr. Alois Wierlacher **Essen und Ernährung - die Perspektive der Kulinaristik** Internat. Arbeitskreis Kulturforschung des Essens, Deutsche Akademie für Kulinaristik
10:50 - 11:20 Dr. Uwe Spiekermann **"Wissen" als Grundkategorie einer transdisziplinär orientierten Ess- und Ernährungsforschung**, Univ. Göttingen

- 11:20 - 11:45 **Gemeinsame Diskussion**, Moderation Regine Rehaag
Ernährungsforschung aus epidemiologischer und risikosoziologischer Perspektive

- 11:45 - 12:15 Dr. Carolin Krems **Ziele, Design und Methoden der zweiten Nationalen Verzehrsstudie**, BFEL Karlsruhe

- 12:15 - 12:45 Dr. Rolf Meyer **Indikatorkonzept zur Nachhaltigkeitsbewertung der Ernährungssituation in Deutschland**
Institut für Technikfolgenabschätzung und Systemanalyse

Mittagspause

- 13:30 - 14:00 Dr. Gerd Mensink **EsKiMo: Ernährung von Kindern und Jugendlichen, Methoden und erste Ergebnisse**, Robert Koch Institut Berlin

- 14:00 - 14:30 Dr. Michael Zwick **Adipositas, Fehlernährung und Bewegungsmangel als Folgen eines kulturellen und interkulturellen Wandels**, Universität Stuttgart

- 14:30 - 15:45 **Gemeinsame Diskussion der Vorträge**, Moderation Eva Barlösius

Kaffeepause

Innovative Konzepte in der Hochschullehre und schulischen Didaktik

- 16:00 - 16:15 Dr. Ulla Simshäuser **Inter- und Transdisziplinarität im BA Studiengang Gesundheitsförderung der Pädagogischen Hochschule Heidelberg**

- 16:15 - 16:45 Jasmin Pobisch **Konsumentenorientierte Produktinnovationen – Der Masterstudiengang Consumer Science in Forschung und Lehre**, TU München

- 16:45 - 17:15 Prof. Dr. Kirsten Schlegel-Matthies **Im Mittelpunkt steht der essende Mensch" - REVIS und die Folgen für Hochschullehre und schulische Didaktik** Universität Paderborn

- 17:15 - 17:45 **Gemeinsame Diskussion**, Moderation Angelika Ploeger
18:30 **Gemeinsames Abendessen**

12. Oktober 2007

Ernährungsforschung aus sozial-ökologischer Perspektive

- 09:00 - 09:30 Dr. Doris Hayn **Alltägliches Ernährungshandeln als Ansatz- und Ausgangspunkt einer Wende**
Institut für sozial-ökologische Forschung

- 09:30 - 10:00 Dr. Irene Antoni-Komar **Ernährungskultur als alimentäre Praxis**, Universität Oldenburg

- 10:00 - 10:30 Prof. Dr. Dr. Martina Schäfer **Tägliche Ernährung als komplexes Wechselspiel zwischen individuellen Präferenzen und gesellschaftlichen Rahmenbedingungen**, TU Berlin

Kaffeepause

- 11:00 - 11:30 Dr. Cordula Kropp **Projekt Konsumwende: vom Umgang mit hehren Zielen beim Essen**
Münchner Projekt Gruppe für Sozialforschung

- 11:30 - 13:00 **Gemeinsame Diskussion**, Moderation Regine Rehaag

Mittagspause

Ernährungsforschung aus der Haushalts- und Außer-Haus-Perspektive

- 14:00 - 14:30 Dr. Pirjo Susanne Schack **Ein haushaltswissenschaftliches Modell zur Analyse von Ernährungsstilen im Alltag** BFEL

- 14:30 - 15:00 Dr. Jana Rückert-John **Anders Essen! Wie lässt sich ein Wandel der Ernährung in der Außer-Haus-Verpflegung beobachten?** Universität Hohenheim

- 15:00 - 15:15 **Gemeinsame Diskussion**, Moderation Eva Barlösius

- 15:15 - 17:15 **AGEV Mitgliederversammlung**



Inhaltsverzeichnis

| | |
|--|-----------|
| Begrüßung, Prof. Dr. Angelika Ploeger (Vorstandsvorsitzende AGEV) | 4 |
| Einleitung Eva Barlösius, Regine Rehaag (Wissenschaftliche Konzeption der Tagung) | 5 |
| Ernährungsforschung als Kulturwissenschaft | 8 |
| Essen und Ernährung - die Perspektive der Kulinaristik, Prof. Dr. Alois Wierlacher | 8 |
| „Wissen“ als Grundkategorie einer transdisziplinären Ess- und Ernährungsforschung, Uwe Spiekermann | 9 |
| Ernährungsforschung aus epidemiologischer und risikosoziologischer Perspektive | 11 |
| Ziele, Design und Methoden der zweiten Nationalen Verzehrsstudie, Carolin Krems | 11 |
| Indikatorkonzept zur Nachhaltigkeitsbewertung der Ernährungssituation in Deutschland, Rolf Meyer .. | 13 |
| EsKiMo – Methoden und erste Ergebnisse zur Ernährung von Kindern und Jugendlichen, Gert Mensink | 16 |
| Adipositas - Fehlernährung und Bewegungsmangel als Folgen eines kulturellen und interkulturellen Wandels, Michael M. Zwick | 17 |
| Innovative Konzepte in Hochschullehre und schulischer Didaktik..... | 19 |
| Inter- und Transdisziplinarität im Aufbau des BA Studiengang Gesundheitsförderung / Health Promotion an der PH Heidelberg, Ulla Simshäuser..... | 19 |
| Konsumentenorientierte Produktinnovationen – Der Masterstudiengang Consumer Science in Forschung und Lehre, Jasmin Pobisch | 22 |
| „Im Mittelpunkt steht der essende Mensch“ – REVIS und die Folgen für Hochschullehre und schulische Didaktik, Kirsten Schlegel-Matthies | 24 |
| Ernährungsforschung aus sozial-ökologischer Perspektive | 25 |
| Ernährungskultur als alimentäre Praxis im Forschungsprojekt OSSENA, Irene Antoni-Komar..... | 25 |
| Alltägliches Ernährungshandeln als Ansatz- und Ausgangspunkt einer Wende – Sozial-ökologische <i>Ernährungsforschung am Beispiel des Forschungsvorhabens „Ernährungswende“</i> , Doris Hayn | 29 |
| Tägliche Ernährung als komplexes Wechselspiel zwischen individuellen Präferenzen und gesellschaftlichen Rahmenbedingungen, Martina Schäfer..... | 31 |
| Projekt Konsumwende: vom Umgang mit hehren Zielen beim Essen, Cordula Kropp | 35 |
| Ernährungsforschung aus der Haushalts- und Außer-Haus-Perspektive..... | 37 |
| Ein haushaltswissenschaftliches Modell zur Analyse von Ernährungsstilen im Alltag, Pirjo Susanne Schack | 37 |
| Anders Essen! Wie lässt sich ein Wandel der Ernährung in der Außer-Haus-Verpflegung beobachten? Jana Rückert-John | 39 |
| Interna | 42 |
| AGEV Historie: Themenschwerpunkte der wissenschaftlichen Jahrestagungen..... | 42 |
| Vorstandsmitglieder Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten (AGEV)..... | 46 |

Begrüßung, Prof. Dr. Angelika Ploeger (Vorstandsvorsitzende AGEV)

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Kolleginnen und Kollegen, als Vorsitzende des Vorstands darf ich Sie herzlich zur 29. AGEV Tagung hier in Köln begrüßen. Gleichzeitig feiern wir – die AGEV – einen Geburtstag, da vor 30 Jahren in Münster zum ersten Mal Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler die Notwendigkeit des Einbezug anderer Wissenschaftsdisziplinen als der Naturwissenschaft formulierten, wenn es um die Erforschung der Ernährung oder besser gesagt des Essens und Trinkens geht. Damaliger Gastgeber war Herr Teuteberg. Zwei Jahre später kam es dann im April zum offiziellen Eintrag ins Register als gemeinnütziger Verein. Die Ziele, die im Paragraph 2 der Satzung festgelegt sind, haben an Aktualität auch heute nichts verloren:

„Der Verein hat den Zweck, alle Aspekte des Ernährungsverhaltens im weitesten Sinne zu erörtern. Er will Vertreter damit befasster wissenschaftlicher Disziplinen regelmäßig zusammenführen und der praktischen Ernährungserziehung und Ernährungsberatung neue Erkenntnisse und Anstöße vermitteln.“

Die diesjährige Tagung „Wege zu einer nachhaltigen Ernährungspraxis – Neue Konzepte der inter- und transdisziplinären Ernährungs- und Konsumforschung“ greift die in der Satzung genannten Begrifflichkeiten auf und bereits der Call for Paper vom Mai diesen Jahres stellte klar heraus, dass im Zentrum dieser 29. Wissenschaftlichen Jahrestagung der AGEV die Reflexion über den Beitrag inter- und transdisziplinärer Konzepte wie z.B. der sozial-ökologischen Ernährungs- und Konsumforschung geht. Hierüber werden meine Kolleginnen Frau Eva Barlösius und Frau Regine Rehaag, die auch die wissenschaftliche Leitung dieser Tagung übernommen haben, in ihren Grußworten eingehen. An dieser Stelle möchte ich ihr und Frau Regine Rehhag vom KATALYSE Institut herzlich danken, für die Vorbereitung und jetzt auch Durchführung der Tagung.

Wenn ich mir die Liste der Orte anschau, in denen die AGEV ihren Kongress abgehalten hat, so wird schnell klar, dass dies mit dem Engagement der beteiligten Kolleginnen und Kollegen zusammenhängt. 4 x Gießen, 4 x Freising, 3x Bonn, 3x Karlsruhe dann noch Göttingen, Berlin, Stuttgart, Nürnberg, Heidelberg, Mannheim, Leipzig, Potsdam, Dresden und Kassel und 3 x im Ausland Wageningen und Wien.

Verknüpft mit der Wissenschaftstagung ist alle zwei Jahre die Mitgliederversammlung, die auch den Vorstand wählt. Ich hoffe, dass es uns für die Wissenschaftstagung in zwei Jahren – gelingen wird, die Vorstände bzw. Vorsitzenden zur offiziellen 30-Jahrfeier zusammenzubekommen (Pudel, Teuteberg, Bodenstedt, Weggemann, Kutsch, Oltersdorf und Karg).

Ich selbst habe die AGEV bei meinem Studium in Gießen kennen und schätzen gelernt. Ihre Themen und damit auch die Veröffentlichungen, gingen weit über das Vermitteln biochemischer Stoffwechselprozesse hinaus und verdeutlichten, dass die Erforschung der Nahrungswahl auch sozialwissenschaftliche Methoden quantitativer und qualitativer Art berücksichtigen muss. Auch das ist heute immer noch oder auch wieder aktuell. Die DFG fördert in hohem Maße Projekte im Bereich der „Nutrigenomics, Proteonomics“ und auch von Seiten der EU fließen immense Beträge in die Erforschung der genetischen Disposition von Ernährungsverhalten. Dagegen nehmen sich die Summen die vom Forschungsministerium für die sozial-ökologische Ernährungs- und Konsumforschung eher bescheiden aus. Um neue, junge WissenschaftlerInnen zu motivieren der AGEV beizutreten, müssen wir attraktiv sein oder besser attraktiver werden. Daher werden wir auf der Mitgliederversammlung diskutieren, wie wir Kooperationen mit Organisationen ähnlicher Ausrichtung gestalten können und auch das Thema Internationalisierung steht an. Sie haben vielleicht durch unsere Homepage bemerkt, dass die AGEV bereits in diesem Jahr hier schon aktiv war durch die Kooperation mit der ÖGE in einem gemeinsamen Kongress im Juni in Wien und auch durch den Kontakt und die Teilnahme am Kongress International Society Behavioral Nutrition and Physical Activity.

Diese Jahrestagung im Oktober 2007 wurde in Kooperation mit dem KATALYSE Institut gestaltet und organisiert. Die KATALYSE Institut ist in vielen Köpfen seit langem inhaltlich verknüpft mit dem Thema Nachhaltigkeit. Das Thema einer nachhaltigen Ernährung ist spannend und ich wünsche uns allen eine erfolgreiche Tagung.

Einleitung Eva Barlösius, Regine Rehaag (Wissenschaftliche Konzeption der Tagung)

Eva Barlösius

Ich möchte Sie auch ganz herzlich begrüßen. Regine Rehaag und ich, wir haben uns überlegt, dass wir die diesjährige AGEV-Tagung gemeinsam ausrichten. Die Idee war schon, die dreißig Jahre AGEV zum Anlass zu nehmen, um heraus zu stellen: Wir waren eigentlich verdammt erfolgreich. Als die AGEV gegründet worden ist, war die Idee, dass die Ernährungsforschung im Wesentlichen naturwissenschaftlich dominiert war und bestenfalls artikuliert wurde: Ja, da gibt es eigentlich auch noch soziale, psychische und kulturelle Aspekte. Die könnten und müssten wir eigentlich auch betrachten, aber dass die einen wissenschaftlichen Eigenwert haben, das war damals eigentlich so eine Art Dekoration würde ich sagen. Also die andere Welt, von der man wusste, sie existiert noch. Sie ist offenbar auch ganz wichtig, aber man hat sich mehr oder weniger nicht damit befasst. Ich denke, da ist die AGEV eigentlich sehr erfolgreich gewesen.

Und sie ist für mich auch wissenschaftspolitisch immer sehr interessant gewesen, weil dadurch, dass wir die andere Welt repräsentieren, wir in unterschiedlichste Disziplinen versprengt sind. Und das dokumentiert sich auch auf dieser Tagung. Also wir werden mit Herrn Wierlacher einen Literaturwissenschaftler haben, Herr Spiekermann ist Historiker. Wir haben Soziologen, wir haben Ernährungswissenschaftler. Ich weiß gar nicht, was für Disziplinen wir noch alle haben. Aber das Schöne ist, wir wissen, wir haben viele Disziplinen hier. Wir sind per se multidisziplinär und interdisziplinär angelegt. Wir haben aber nie disziplinäre Vorbehalte gehabt, sondern uns eigentlich immer gegenüber allen Disziplinen geöffnet. Vielleicht ist das die Situation der Marginalisierung, aus der man allem eine große Toleranz entgegenbringt - weil man dazu gezwungen ist. Aber trotzdem würde ich sagen, wenn ich interdisziplinäres Arbeiten gelernt habe, dann habe ich es hier in diesem Kontext gelernt. Dafür möchte ich mich persönlich auch bedanken. Ich denke, da sind wir viel besser gewesen als andere. Also wir sind nicht dazu gezwungen worden, sondern wir haben es immer freiwillig und selbständig gemacht. Und das dokumentiert sich übrigens auch in den Forschungsprojekten, über die wir etwas hören werden. Es sind alles multidisziplinäre Forschungsprojekte.

Wir haben uns aber auch nie darauf beschränkt, das wäre ja leicht gewesen, bei den Geistes- und Sozialwissenschaften einfach in den Elfturm zu gehen und zu sagen, wir sind jetzt die schöne Seite des Essens und des Trinkens, wir kümmern uns aber gar nicht um die Praxis. AGEV und ihre Mitglieder haben sich immer auch darum bemüht, auf die Praxis einzuwirken. Auch insofern ist es eine transdisziplinäre Ernährungsforschung gewesen. Herr Wierlacher wird Ihnen etwas darüber berichten. Viele andere auch. Das finde ich ganz wichtig, dass wir eben nicht nur am Schreibtisch gesessen haben. Unsere Disziplinen, also ich bin Soziologin, tendieren ja dazu, sich doch häufig ein bisschen fernzuhalten von der Praxis. Wir werden gleich beim ersten Vortrag, Uwe Spiekermann wird beginnen, natürlich das dann auch vorgehalten bekommen. Dass wenn man sich in die Praxis begibt, man immer normativ ist. Das wissen wir, damit müssen wir leben. Gut. Aber wie kann man damit umgehen?

Erfolgreich waren wir, in der Einwerbung von Forschungsprojekten und der Durchführung von Forschungsprojekten. Erfolgreich sind wir, glaube ich auch in Politik und Öffentlichkeit gewesen. Ich hab gestern eine Pressemitteilung des BMELV, gelesen. Ich glaube ein Ministerium, das sich permanent umbenennt, ist in einer Krise. Jetzt stellen Sie sich einmal vor, der Verteidigungsminister würde das machen. Auf die Idee käme der nie. Das Außenministerium würde das auch nie machen. Gut! Also dieses Ministerium jedenfalls, das nicht genau weiß, worum es sich kümmern soll, hat eine Pressemitteilung gemacht, die überschrieben ist. Ich les das mal vor, weil, das fand ich einfach hinreißend.

„Lebensfreude gewinnen, besser essen, mehr bewegen.“

Also ich hätte mir nicht vorstellen können, vor zwanzig Jahren, als ich anfang zur Soziologie des Essens zu arbeiten, wenn ich irgend etwas über den Genuss erzählte, dass Essen auch Genuss ist oder Lebensfreude, wurde mit allergrößter Abneigung immer geantwortet: Nein, nein! Das ist eigentlich etwas, was nur der körperlichen Erhaltung der Gesundheit und Gesundheit ganz einfach naturwissenschaftlich verstanden dienen soll. Also da waren wir offenbar erfolgreich. Nun könnte man sagen, na ja, so ganz er-

folgreich ward ihr ja nicht. Wahrscheinlich ist der gesellschaftliche Problemdruck einfach so gestiegen. Sie wissen, es wird sehr viel über Übergewicht gearbeitet und es gibt auch steigendes Übergewicht offenbar bei Kindern und Jugendlichen. Michael Zwick wird darüber berichten aus seinem Forschungsprojekt, in dem ich auch selber tätig bin. Also, es wäre zynisch zu sagen, dass die AGEV im Grunde genommen einen ganz großen Teil ihrer Thesen - ihr müsst euch mehr um die sozialen und die kulturellen und die historischen Aspekte des Essens kümmern, sonst werdet ihr Probleme bekommen. Also irgendwie sind unsere Thesen verifiziert worden, aber glücklich können wir damit nicht sein, um das mal deutlich zu sagen. Ich finde, wir können zwar einerseits davon profitieren, dass jetzt offensichtlich mehr nach solchen Themen gefragt wird aus Wissenschaft und aus Politik, aber das ist natürlich dann auch wieder schwierig, damit umzugehen.

Wo wir nicht erfolgreich waren, und das ist wirklich problematisch, weil das eigentlich die prekäre Situation der kulturwissenschaftlichen Ernährungs- oder Essensforschung dokumentiert. Wir waren institutionell nicht erfolgreich. Es gibt kein Institut. Es ist, wenn ich mir z. B. die Umstellung auf Bachelor-Studiengänge in Hohenheim angucke, dann können Sie sehen, das ist alles wieder rausgeflogen. Man hat zwar eine Professur in Gender und Ernährung, so ein Feigenblatt eingerichtet, aber man bezieht sie nirgendwo ein. Ich kann nur sagen, ich hatte die Professur selber inne, also da waren wir nicht erfolgreich, institutionell nicht. Bei den Denominationen der Professuren waren wir nicht erfolgreich. Ich würde sagen, vielleicht ist die NVS, ein Teil des Erfolges halte ich aber unter der Frage: was wird da eigentlich genau befragt? Müsste man das auch noch mal diskutieren? Aber institutionell waren wir nicht erfolgreich und das bedeutet, dass unsere Forschung prekär ist, also stets gefährdet ist.

Was wollen wir machen? Wir wollen einen Überblick geben über Forschung und Lehre, das ist sehr wichtig, weil, noch mal zur Institutionalisierung und zur Verstärkung dieser sozialwissenschaftlichen Perspektive des Essens ist es entscheidend, dass das in die Lehre reinkommt. Wenn es nicht in der Lehre da ist, dann ist es immer dieser Wurmfortsatz - das wäre auch ganz nett, aber muss eigentlich nicht gemacht werden. Wir wollen uns befassen mit Theorien und Konzepten. Also was haben wir im Grunde genommen an Theorien und Konzepten gelernt? Und wir wollen auch Ergebnisse diskutieren.

Und das Ganze wäre nicht möglich gewesen ohne Regine Rehaag, ohne das KATALYSE Institut. Das muss ich Ihnen nicht sagen. Frau Barlösius ist aktuell immer sehr viel unterwegs und zieht permanent um und Regine Rehaag war eigentlich der stabile Ort, die alles organisiert hat und um diese Stabilität auszudrücken und auch Nachhaltigkeit - wir sind hier, glaube ich, an einer der nachhaltigsten Organisationen, die katholische Kirche. Die hat auch Schwierigkeiten, aber immerhin schafft sie es ja, sich lange zu halten. Und um Ihnen auch zu zeigen, in welche Schwierigkeiten man kommt, wenn man lange einen Weg geht und sich nicht öffnet, haben wir auch einen Kulturteil für heute Abend vorgesehen. Wir werden uns das Fenster von Richter anschauen. Und wir haben sogar jemanden gefunden, der hat sich darauf vorbereitet und erklärt uns das Fenster. Und jetzt gebe ich weiter an Regine Rehaag.

Regine Rehaag

Auch ich möchte Sie herzlich willkommen heißen im Namen des KATALYSE Institutes. Direkt anknüpfend an das neue Domfenster, wir mussten die Führung selber organisieren, weil die Führer noch nicht ausgebildet sind. Ich habe versucht, das über die offiziellen Wege zu organisieren. Aber die entsprechenden Stellen waren gerade erst in der Debatte, auch didaktisch, wie werden wir das vermitteln? Sie konnten mir keinen Termin nennen, ab dem solche Führungen stattfinden. Dann haben wir das selber in die Hand genommen, wie wir vielfach in der KATALYSE Geschichte Angelegenheiten selber in die Hand nehmen mussten. Das KATALYSE Institut ist seit seiner Gründung dem Thema Ernährung zugewandt. Es war das Initialthema, 1978 fing es an mit einer Artikelserie zur Belastung von Lebensmitteln in einer lokalen Bewegungszeitung, damals eine relativ absurdes Thema für die diese Zielgruppe, unerwarteterweise stieß das neue Sujet auf ungemeines Interesse. KATALYSE hat sich allerdings uns von der Schadstoffperspektive recht bald gelöst und begonnen Ernährung unter einem umfassenden Blickwinkel zu betrachten. Es ging von Anfang an, auch wenn das Wort damals noch nicht so en vogue war, um Nachhaltigkeit und Vorsorge, aber auch um Ernährungskultur. In diesem Zusammenhang konnten wir Frau Barlösius und Herrn Spiekermann auf einer entsprechenden Tagung Anfang der 90er schon als Vortragende begrüßen durften. Es ging immer, und das war und ist uns sehr wichtig, um gesellschaftliche Verantwortung. Essen ist eben nicht nur eine Frage der persönlichen Lebensvor- und -fürsorge, steht nicht nur in individueller Verantwortung, sondern ist auch eine gesellschaftliche Aufgabe.

Es hat vielfältige Berührungen mit der AGEV und gemeinsame Kooperationen mit einzelnen tragenden Personen gegeben. Es gab aber noch nie eine institutionelle Zusammenarbeit. Angesichts dieser langjährigen Wirkens im selben Themenfeld mit vielfältigen Begegnungen und der Intensivierung der Zusammenarbeit haben im Zusammenhang mit der sozial-ökologischen Forschung und dem gerade abgeschlossenen Forschungsprojekt Ernährungswende ist die Idee entstanden, gemeinsam Bilanz der zurückliegenden 30 Jahre zu ziehen. Es ist ja letztlich auch ein bisschen eine Bilanz des KATALYSE-Instituts. Denn wir sind ungefähr gleich alt. Wir werden allerdings erst nächstes Jahr das offizielle 30jährige feiern.

E haben uns dann in den ersten konzeptionellen Diskussionen überlegt, aufzugreifen, dass es vielfache Anstrengungen gab in den letzten Jahren, interdisziplinäre Zugänge zu verbessern und neue Kooperationsformen zu entwickeln. Es sind neue Forschungsansätze entstanden und etabliert worden wie beispielsweise die kultur- und sozialwissenschaftlich ausgerichtete sozial-ökologische Ernährungs- und Konsumforschung. Der Forschungsschwerpunkt hat –wenn ich mich recht erinnere, im Jahr 2001 begonnen – und wir haben zu der ersten Ausschreibung mit anderen Kooperationspartner einen Antrag eingereicht der unter Kurformel „Ernährungswende“ firmierte.

Im Mai diesen Jahres haben wir über verschiedene wissenschaftliche und praxisorientierte Institutionen und Akteursnetzwerke im Handlungsfeld Ernährung einen Call-for-paper lanciert. Wir haben darum gebeten, nicht Projektergebnisse darzustellen, aber Projekte zum Anlass zu nehmen für analytische Beiträge oder sagen wir mal, um eine Reflexionsperspektive einzunehmen. Wir wollten eine Metadiskussion anstoßen, wie nämlich Forschungsdesign und Methodik den Praxisimpact, um den es uns allen hier geht, beeinflussen und verstärken können und haben auf drei Ebenen oder auf drei inhaltlichen Linien gebeten um Reflexion, nämlich

- wie die Konzeption des Forschungsgegenstandes den Praxisimpact beeinflusst und erhöhen kann,
- wie das theoretische und methodische Forschungsdesign sich darauf auswirkt und
- wie dafür Vorsorge getragen wird in der Forschungskonzeption, dass ein Wissenstransfer stattfindet.

Der Reflexionsprozess den wir auf dieser Tagung beginnen wollen steht unter den beiden Leitfragen:

- Ist das alltägliche routinisierte Ernährungshandeln in der Forschungskonzeption angemessen berücksichtigt?
- Findet eine Integration der sozialen, ökonomischen, physiologischen und auch sinnlichen Aspekte des Essens statt?

Dazu haben wir verschiedene Forschungsperspektiven eingeladen und zu vier thematischen Blöcken gruppiert, nämlich die Kulturwissenschaft, mit der wir beginnen wollen; die Epidemiologie und die Risiko- und Soziologie, der wir uns dann heute im zweiten Block widmen wollen und am späteren Nachmittag wird es um innovative Konzepte in Hochschullehre und schulischer Didaktik gehen. Wie Eva Barlösius schon sagte, es ist ganz wichtig, dass diese Reflexionen und diese neuen Gegenstände Eingang in die Lehre finden, sonst werden sie nicht verbreitet. Morgen früh werden Vertreterinnen der sozial-ökologischen Forschung referieren und später folgen dann Reflexionen aus der Perspektive der Haushaltswissenschaft und der Außer-Haus-Verpflegung.

Ernährungsforschung als Kulturwissenschaft

Essen und Ernährung - die Perspektive der Kulinaristik, Prof. Dr. Alois Wierlacher

Internationaler Arbeitskreis Kulturforschung des Essens, Deutsche Akademie für Kulinaristik



„Wissen“ als Grundkategorie einer transdisziplinären Ess- und Ernährungsforschung, Uwe Spiekermann

Georg-August-Universität Institut für Wirtschafts- und Sozialgeschichte



Wer von uns, die wir uns professionell mit Essen/Ernährung beschäftigen, ist nicht müde von den stets dringlichen Debatten um ernährungsbedingte Krankheiten, Qualitätsmängel, Vernachlässigung usw.? Schließlich wäre es doch so einfach, würden sich „die Verbraucher“, „die Jugendlichen“,

„die Laien“ nur an Ratschläge und Expertise halten, die ihnen kundige, ausgebildete Fachkräfte – also wir, die wir solche Tagungen besuchen – seit langem nahe legen. Allerdings macht schon der Blick auf das Tagungsprogramm mehr als deutlich, dass auch diese Expertise keineswegs einheitlich ist, dass vielmehr die einzelnen

wissenschaftlichen Disziplinen und Ansätze klar voneinander geschieden sind und wir stets (vergeblich) darum ringen, aus der Vielzahl unserer Ansätze ein verbindendes Ganzes zu flechten. Jede/r trägt sein Wissen zu Markte, die „Vermittlung“ übernehmen dafür geschulte Fachkräfte, und die Umsetzung soll dann schließlich durch die Verbraucher selbst erfolgen. Wollen wir Wege zu einer nachhaltigen Ernährungspraxis aufzeigen, so gilt es den Blick auch auf die Expertenkulturen selbst zu richten, auf ihr Wissen und Nichtwissen.

Tagungen wie diese und unsere heutigen Expertenkulturen sind schließlich das Resultat von zumindest bis in die 1880er Jahre zurückreichenden Pfadabhängigkeiten, deren wichtigste erstens das Aufkommen einer „modernen“, naturwissenschaftlich-stofflich orientierten Ernährungswissenschaft und zweitens eine durch Preise geleitete arbeitsteilige Ernährungswirtschaft sind. Bis heute wirksam ist dabei eine neue, in den 1840er Jahren formulierte Wissensform, das Modell einer stofflich definierten Nahrung. Es postuliert einen für Mensch, Tiere und Pflanzen gleichermaßen geltenden Stoffwechsel, dessen Gültigkeit seitdem experimentell bekräftigt, popularisiert und (immer weiter) differenziert wurde. Seine Durchsetzung war auf die Bedürfnisse einer zunehmend arbeitsteilig organisierten Markt- und Konsumgesellschaft zugeschnitten und erlaubte es, Versorgungsleistungen zu optimieren und damit Wertschöpfung und Lebensqualität der Gesellschaft insgesamt zu erhöhen. Doch diese Entwicklung hatte ihren Preis: Wissenschaftliches Wissen zielt nämlich auf objektiviertes, nicht auf praktisches Wissen. Hier dominierte ein abstraktes Wissen um Lebensmittel und Stoffwechsel, das von Zeit und Raum abstrahierte, das lebensweltliche und ökologische Bezüge tendenziell ausgrenzte. Entsprechend wurde ein „rationaler“ Umgang mit Ressourcen – sei es dem eigenen Körper, dem Zeitbudget oder dem Geldbeutel – propagiert. Wissenschaft bot mehr als Informationen und Kausalbezüge, nämlich ein Ordnungsangebot für Ernährung und Leben. Wissen des Richtigen zielte auf Vollzug des Richtigen. Es soll in Handlungen umgesetzt, soll praktisches Wissen werden. Damit aber wurden bestehende Formen praktischen Wissens notwendig entwertet, galten als defizitär. Objektiviertes Wissen diente als Messlatte zur Optimierung – und das heißt der Verdrängung – von praktischem Wissen, das durch seine Heterogenität, durch seinen Bezug zur Vielfalt des Lebens gekennzeichnet ist.

So funktional und unverzichtbar objektiviertes wissenschaftliches Wissen für die Etablierung von Versorgungsstrukturen ist, so ambivalent sind Eingriffe in die bestehenden alltagspraktisch organisierten Formen von Essen/Ernährung zu bewerten. Praktisches Wissen ist unmittelbar abhängig von historisch konkreten Zeiten und Räumen, umgreift damit immer auch Problemlagen und Interessenkonflikte, die disziplinär diszipliniertes Wissen nicht berücksichtigt und nicht berücksichtigen kann. Die Nützlichkeit objektivierten Wissens ist plausibel, keineswegs aber gesichert. Stattdessen arbeitet Wissenschaft mit dem Versprechen einer geordneten, besseren Gesellschaft nach Durchsetzung objektivierten Wissens. Diese Verheißung von Relevanz konstituiert öffentliche Finanzierung und relative Autonomie. Da sich wissenschaftliches Wissen jedoch immer stärker spezialisiert – nicht nur, weil sich die Zahl essenzieller und relevanter Stoffe stetig erhöht, sondern auch weil angewandte Sozialwissenschaften der Logik praktischen Wissens systematisch nachspüren –, etablierte sich, in der Ernährungsforschung spätestens seit den 1920er Jahren, ein eigenständiger Vermittlungsbereich, dessen Vertreter zumeist wissenschaftlich

ausgebildet sind. Die damit verbundene Medialisierung wissenschaftlichen Wissens veränderte Kommunikationsmodi grundlegend, führte nicht zuletzt zur stärkeren Ausdifferenzierung von Grundlagenwissenschaften einerseits, angewandten Wissenschaften andererseits. Ernährungs- und Konsumforschung streben nach ersterem, sind aber letzteres. Den Aufgaben des Tages nachjagend sind sie seit spätestens den 1920er Jahren einer unmittelbaren Politisierung ausgesetzt, die sich im Rahmen der Kooperation des eisernen Dreiecks von Wissenschaft, Wirtschaft und Politik vornehmlich darin manifestiert, gesellschaftliche Aushandlungsprozesse durch verbindlich gesetztes wissenschaftliches Wissen zu ersetzen.

Der Vortrag wird diese Entwicklungen in einer historischen Längsperspektive analysieren und präzisieren. Vier Thesen stehen am Ende:

Unter dem Aspekt des „Wissens“ treten die Unterschiede zwischen den einzelnen Teildisziplinen relativ in den Hintergrund. Natur- und Kulturwissenschaften zielen vielmehr beide auf objektiviertes Wissen, durch das bestehendes praktisches Wissen verbessert und damit tendenziell verdrängt werden soll. Dieses Konzept ist ehrbar, ja unabdingbar, doch angesichts der Vielzahl unterschiedlicher Anforderungsprofile, die in einer pluralen Gesellschaft nicht einfach zu hierarchisieren sind, ist die leistungsfähigere Kooperation unterschiedlicher Disziplinen zwar wünschenswert, nicht aber primär. Vorrangig ist vielmehr eine Debatte der „Wissenden“ über die Stellung wissenschaftlichen Wissens im Chor unterschiedlicher Wissensformen. Die Chancen dafür sind marginal.

Grund hierfür ist, dass „Wissen“ (selbst das Drittel von Wissenschaft und Forschung, das nicht privatwirtschaftlich finanziert wird) immer auch auf eigenen Wissensmärkten gehandelt wird. Wissenshierarchien dienen der Konstituierung und Absicherung der beruflichen Existenz und Zukunft von Experten, die trotz der strukturell konservativen Wissensstruktur der Ernährungsforschung stets auf „Neues“ zielen und sich im Regelfall als Teil eines Fortschrittsprojektes definieren. Demgegenüber sind die Erfolge der Ernährungsaufklärung begrenzt, stellen sich die meisten der scheinbar aktuellen Probleme im Ernährungssektor doch seit dem Übergang zu einer Massenkonsumgesellschaft, also seit mehr als 40 Jahren. Dies wird auch in Zukunft so sein.

Komplexe Selbstreflexions- und Selbstbegrenzungsdiskussionen dieser Art sind innerhalb der gegenwärtigen medialen Struktur nicht zu vermitteln. Wissenschaft hat Orientierung zu schaffen, steht damit in einer funktionalen Tradition der religiösen Systeme, die sie ehemals selbst abgelöst hat. Das „Wissen“ der Medien folgt anderen Relevanzkriterien, die von Wissenschaftlern vorrangig durch Dramatisierung und Moralisierung beeinflusst werden können. Beides dient der Selbstvermarktung, zugleich aber auch der Delegation von Verantwortung an Expertensysteme, die im Sinne einer nachhaltigen Ernährungspraxis nicht funktional ist.

Auch wenn Experten gerne Wege zu einer nachhaltigen Ernährungspraxis weisen wollen, und ihre Expertise sicher auch notwendiger und unabdingbarer Teil einer gesamtgesellschaftlichen Debatte sein sollte, handelt es sich dabei doch vorrangig um ein zivilgesellschaftliches Projekt in dessen Mittelpunkt insbesondere die Präzisierung des zumeist inhaltsleeren Großbegriffs „Nachhaltigkeit“ stehen dürfte. Essen ist schließlich eine im Kern nicht delegierbare Handlung, für die praktisches Wissen und Eigenverantwortung unabdingbar sind.

Einführende Literaturhinweise

Barlösius, Eva: Perspektiven der Ernährungswissenschaft aus soziologischer Sicht, in: Schönberger, G[esa] U. / Spiekermann, U[we] (Hg.): Die Zukunft der Ernährungswissenschaft, Berlin u. a. 2000, 115-126.

Bittlingmayer, Uwe H./BAUER, Ullrich (Hg.): Die „Wissengesellschaft“. Mythos, Ideologie oder Realität, Wiesbaden 2006 (theoretische Grundlagentexte).

Böhme, Gernot: Technik, Gesellschaft, Natur, Darmstadt 1992.

Spiekermann, Uwe: Ernährungskultur in der Wissensgesellschaft. Deutschland als Beispiel, Thüringer Hefte für Volkskunde 13, 2006, 26-29.

Stehr, Nico: Arbeit, Eigentum und Wissen. Zur Theorie von Wissensgesellschaften, Frankfurt a.M. 1994.

Stehr, Nico/Grundmann, Reiner (Hg.): Knowledge. Critical Concepts, Bd. 2: Forms of Knowledge, London/New York 2005 (theoretische Grundlagentexte).

Weingart, Peter: Die Stunde der Wahrheit. Zum Verhältnis der Wissenschaft zu Politik, Wirtschaft und Medien in der Wissensgesellschaft, Weilerswist 2001

Weingart, Peter: Wissenschaftssoziologie, Bielefeld 2003.

Ernährungsforschung aus epidemiologischer und risikosoziologischer Perspektive

Ziele, Design und Methoden der zweiten Nationalen Verzehrsstudie, Carolin Krems

Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel, Karlsruhe



Da aktuelle Daten zum Ernährungsverhalten und Ernährungsstatus der Deutschen fehlten, beauftragte das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz die Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel die zweite Nationale Verzehrsstudie (NVS II) durchzuführen. Die NVS II verfolgt auf vier Ebenen Ziele:

1. Sie liefert repräsentative Daten zur Planung und Durchführung von ernährungspolitischen Maßnahmen (inhaltliches Ziel)
2. Sie vernetzt bestehende nationale und internationale Studien und methodische Ansätze und erleichtert so eine gegenseitige Nutzung der jeweiligen Forschungsergebnisse (strukturelles Ziel)
3. Sie verbessert vorhandene Methoden und soll innovative Methoden zur Ermittlung des Lebensmittelverzehrs und des Ernährungsverhaltens entwickeln (methodisches Ziel)
4. Sie ist Grundlage und Beginn eines Nationalen Ernährungsmonitorings (konzeptionelles Ziel)

Auf inhaltlicher Ebene hat die NVS II das Ziel, den Lebensmittelverzehr aufzuzeigen und die Energie- und Nährstoffzufuhr der Bevölkerung abzubilden. Die erhobenen Daten werden jedoch nicht nur auf Nährstoffebene ausgewertet. Es sollen Verzehrsmuster abgebildet werden. Die Angaben zu Ernährungsgewohnheiten (wer ist was, wann und wo) geben auch Hinweise auf individuelle Adaptionen an gegenwärtige Rahmenbedingungen. Zusätzlich werden Körpergröße und Körpergewicht, Angaben zur körperlichen Aktivität sowie soziodemographische Daten erhoben, um den allgemeinen Gesundheitsstatus abzuschätzen. Diese Informationen dienen der Identifizierung von ernährungsrelevanten Risikogruppen und geben wichtige Hinweise auf die Praktikabilität von Ernährungsempfehlungen. Fortlaufende Ernährungsberichterstattung dient als Entscheidungs- und Orientierungshilfe für Politik, Wissenschaft und auch der Bevölkerung. Durch das Nationale Ernährungsmonitoring, dem konzeptionellen Ziel der NVS II, soll hierfür eine verlässliche Basis geschaffen werden (Brombach et al. 2006).

Im Rahmen der NVS II wurden deutschlandweit über ein Jahr etwa 20.000 deutsch sprechende Personen befragt. Die Teilnehmer waren zwischen 14 und 80 Jahren alt und lebten in Privathaushalten. Sie wurden nach einem zweistufigen Verfahren rekrutiert. In einer ersten Stufe wurden 500 Sample Points ausgewählt, wobei die proportionale Verteilung der Bundesländer berücksichtigt wurde. In einem zweiten Auswahlverfahren wurden die Einwohnermeldeämter der ausgewählten Gemeinden angeschrieben mit der Bitte, eine vorgegebene Anzahl von Adressen nach einem Zufallsverfahren zu ziehen. Um neben der Regionalität auch Aussagen zur Saisonalität machen zu können, wurden die Befragungen in vier Wellen, die den Jahreszeiten entsprechen, durchgeführt (Brombach et al. 2006, Cholmakow-Bodechtel et al. 2006).

Im Rahmen der NVS II wurden verschiedene Erhebungsinstrumente eingesetzt. Zur Bestimmung des Lebensmittelverzehrs, der Energie- und Nährstoffzufuhr sowie der Mahlzeitenmuster wurden Dietary History Interviews und 24-Stunden-Recalls durchgeführt. Im Rahmen der Dietary History Interviews wurde der Lebensmittelverzehr der letzten vier Wochen standardisiert erfragt (Welche Mahlzeiten und wie häu-

fig? Welche Lebensmittel und Getränke, wie häufig und wie viel davon?). Die 24-Stunden-Recalls liefern die genaue Beschreibung des Lebensmittelverzehr eines Tages (Was wurde in den letzten 24 Stunden gegessen und getrunken?). Zudem wurden ergänzend ein computergestütztes persönliches Interview und ein Fragebogen zur Bestimmung der soziodemographischen Daten, weiterer Aspekte des Verzehrverhaltens (z. B. verschiedene Ernährungsweisen, Kochfertigkeiten, Einkaufsverhalten und Ernährungswissen) sowie des allgemeinen Gesundheitsverhaltens (z. B. körperliche Aktivität, Rauchverhalten und subjektive Einschätzung des Gesundheitsverhaltens) eingesetzt. Des Weiteren wurden Körpergewicht, Körpergröße und Körperumfänge gemessen, um den Body Mass Index zur Beurteilung des Körpergewichtes und die Waist-Hip-Ratio als Maß für die Fettverteilung zu bestimmen. Zusätzlich wurde ein Wiegeprotokoll in die Konzeption der NVS II aufgenommen. Es schafft eine wichtige Grundlage für die Bewertung gesundheitlicher Risiken durch den Verzehr von Lebensmitteln. Zudem ermöglicht das Wiegeprotokoll durch die Bestimmung genauer Verzehrsmengen, eine Abschätzung von aktuellen Portionsgrößen (Krems et al. 2006).

Für die Auswertung der Energie- und Nährstoffzufuhr wird der Bundeslebensmittelschlüssel (BLS), die nationale Nährstoffdatenbank der Bundesrepublik Deutschland genutzt (Hartmann et al. 2006). Der BLS wird zur Laufzeit der NVS II optimiert und an die Erfordernisse der Studie angepasst.

Der Aufwand und die Investitionen für eine Studie wie die NVS II rechtfertigen sich nur, wenn im Studiendesign die Interessen möglichst vieler Nutzer berücksichtigt werden und die gewonnen Informationen einer breiten Öffentlichkeit zugänglich gemacht werden. Eine systematische Öffentlichkeitsarbeit unterstützt die erfolgreiche Umsetzung der NVS II. Damit ist sie die erste große Ernährungsstudie in Deutschland, die sich auf Instrumente der Public Relations stützt und hierfür gezielt Personal einsetzt.

Zudem wurde die NVS II von zwei Beiräten unterstützend begleitet. Der Wissenschaftsbeirat, vertreten durch Experten aus den Gebieten Ernährungswissenschaft, Ernährungsepidemiologie und Ernährungsverhaltensforschung sowie Sozial- und Geisteswissenschaften, beriet bei fachlichen Aspekten, wie z. B. bei der Auswahl der Erhebungsinstrumente. Der Nutzerbeirat setzte sich aus Vertretern von Ministerien, nachgeordneten Behörden, Agrar- und Verbraucherverbänden sowie Vertretern aus der Lebensmittelwirtschaft zusammen (Brombach et al. 2006). Die Mitglieder brachten verschiedene Interessen ein und unterstützen die größtmögliche Verbreitung und Verwendung der gewonnen Informationen.

Zusammenfassend lässt sich festhalten, dass die NVS II nicht nur Daten zum Ernährungsverhalten und Ernährungsstatus der Deutschen liefern wird, es können auch Risikogruppen identifiziert und Ernährungstrends abgeleitet werden. Zudem bildet die NVS II die Grundlage für Ernährungsprogramme, die zielgruppenspezifisch vorgenommen werden können. Weiterhin dient die NVS II als Basis für kontinuierliche Ernährungsberichterstattung, indem Sie die Grundlage für das Nationale Ernährungsmonitoring in Deutschland ist.

Literatur

- Brombach, C., Wagner, U., Eisinger-Watzl, M. & Heyer, A. (2006): Die Nationale Verzehrsstudie II. – Ernährungs-Umschau 53 (1): 4-9.
- Cholmakow-Bodechtel, C., Mühlbauer, H., Reis, U., Reiter, F. & Brombach, C. (2006): Aspekte der Feldarbeit bei der Nationalen Verzehrsstudie II. – Ernährungs-Umschau 53 (7): 256-260.
- Hartmann, B.M., Bell, S., Vásquez-Caicedo, A.L., Götz, A. & Brombach, C. (2006): Der Bundeslebensmittelschlüssel. – Ernährungs-Umschau 53 (4): 124-129.
- Krems, C., Bauch, A., Götz, A., Heuer, T., Hild, A., Möseneder, J. & Brombach C. (2006): Methoden der Nationalen Verzehrsstudie II. – Ernährungs-Umschau 53 (2): 44-50.

Indikatorkonzept zur Nachhaltigkeitsbewertung der Ernährungssituation in Deutschland, Rolf Meyer¹

Institut für Technikfolgenabschätzung und Systemanalyse (ITAS), Forschungszentrum Karlsruhe in der Helmholtz-Gemeinschaft

Ausgangslage

Nachhaltigkeitsstudien und Nachhaltigkeitsindikatoren für den Bereich Ernährung und Landwirtschaft weisen bisher eine mehr oder weniger starke Konzentration auf den Bereich Landwirtschaft auf. Dies gilt beispielsweise für das Nachhaltigkeitskonzept der Bundesregierung und das System von Nachhaltigkeitsindikatoren der EU-Kommission. Daneben gewinnt die Nachhaltigkeitsbewertung einzelner Lebensmittel an Bedeutung. Schließlich ist die Nachhaltigkeit verschiedener Ernährungsweisen diskutiert worden. Eine systematische Nachhaltigkeitsbewertung der Ernährungssituation in Deutschland – der aktuellen Situation und ihrer zeitlichen Entwicklung – fehlt dagegen. Diese Lücke soll mit einem Indikatorsystem und einer Bewertung der Ernährungssituation im Hinblick auf Nachhaltigkeit geschlossen werden.

Zielsetzungen von Indikatorkonzept und Nachhaltigkeitsbewertung

Im Rahmen der Nationalen Verzehrsstudie II (siehe Beitrag von Dr. Carolin Krems) ist bisher vor allem eine Auswertung im Hinblick auf den Lebensmittelverzehr sowie die Energie- und Nährstoffzufuhr vorgesehen. Das umfangreiche Datenmaterial eröffnet aber auch die Möglichkeit, eine Nachhaltigkeitsbewertung der deutschen Ernährungssituation vorzunehmen. Dabei wird auf den Arbeiten des Instituts für Technikfolgenabschätzung und Systemanalyse (ITAS) am Forschungszentrum Karlsruhe zu einem integrativen Nachhaltigkeitskonzept aufgebaut. Die Zielsetzungen des hier vorgestellten Ansatzes einer Nachhaltigkeitsbewertung sind im Einzelnen:

- ein Konzept für eine Nachhaltigkeitsbewertung der Ernährungssituation in Deutschland zu entwickeln, und damit eine zusätzliche Auswertung der Nationalen Verzehrsstudie II in Richtung Nachhaltigkeit zu ermöglichen;
- dieses Konzept anschließend auf die Daten aus der Nationalen Verzehrsstudie II anzuwenden, und damit eine aktuelle und vertiefte Analyse der Nachhaltigkeitssituation im Ernährungsbereich vorzulegen;
- somit einen Beitrag zur Analyse der Nachhaltigkeit im Aktivitätsfeld Landwirtschaft und Ernährung zu leisten;
- Hinweise und Anregungen für das Nationale Ernährungsmonitoring zu liefern.

In einem längeren Diskussionsprozess ist von ITAS und dem Institut für Ernährungsökonomie und -soziologie der Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel ein vorläufiges Indikatorkonzept für eine Nachhaltigkeitsbewertung der Ernährungssituation in Deutschland erarbeitet worden, die auf der Basis der Nationalen Verzehrsstudie II erstellt werden soll.

Integratives Nachhaltigkeitskonzept und Ableitung der Indikatoren

Das *integrative Nachhaltigkeitskonzept* ist vom Institut für Technikfolgenabschätzung und Systemanalyse (ITAS) des Forschungszentrums Karlsruhe im Rahmen des HGF-Projektes „Global zukünftige Entwicklung – Perspektiven für Deutschland“ entwickelt worden (Coenen/Grunwald 2003). Die grundlegende Idee des integrativen Konzepts ist, nicht von den „klassischen Säulen“ der gesellschaftlichen Entwicklung – also den ökonomischen, ökologischen, sozialen und institutionellen Dimensionen – auszugehen, wie in anderen vorliegenden Ansätzen. Als erster Schritt wurden stattdessen als *konstitutive Elemente einer nachhaltigen Entwicklung* die intra- und intergenerative Gerechtigkeit, die globale Orientierung und der anthropozentrische Ansatz identifiziert. Als zweiter Schritt wurden diese konstitutiven Elemente in so genannte *generelle Nachhaltigkeitsziele* übersetzt. Die generellen Ziele zur Operationalisierung des Nachhaltigkeitsleitbildes sind:

- Sicherung der menschlichen Existenz;

¹ In Kooperation mit Erika Claupein, Thorsten Heuer, Carolin Krems, Institut für Ernährungsökonomie und -soziologie (IÖS), Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel (BfEL), Karlsruhe

- Erhaltung des gesellschaftlichen Produktivpotenzials;
- Bewahrung der Entwicklungs- und Handlungsmöglichkeiten.

In einem dritten Schritt wurden die generellen Nachhaltigkeitsziele durch *substanzielle Nachhaltigkeitsregeln* präzisiert. Diese Nachhaltigkeitsregeln sind das Kernelement des integrativen Konzepts und als handlungsleitende Prinzipien zu verstehen (siehe Tab. 1).

Darauf aufbauend wurde das *Indikatorkonzept zur Nachhaltigkeitsbewertung der Ernährungssituation in Deutschland* entwickelt, indem den Nachhaltigkeitsregeln entsprechende Nachhaltigkeitsindikatoren systematisch zugeordnet wurden (Tab. 1). Die Indikatoreauswahl stützt sich dabei auf identifizierte Nachhaltigkeitsdefizite, vorliegende Indikatorvorschläge und Anknüpfungspunkte in der Nationalen Verzehrsstudie II. Die Indikatoreauswahl soll ermöglichen, Handlungsnotwendigkeiten und -ansatzpunkte für Politik und andere Akteure abzuleiten.

Exemplarisch werden einzelne Nachhaltigkeitsindikatoren vorgestellt und diskutiert.

| 1. Nachhaltigkeitsziel Sicherung der menschlichen Existenz | |
|--|--|
| Nachhaltigkeitsregeln | Nachhaltigkeitsindikatoren |
| 1.1 Schutz der menschlichen Gesundheit | Ernährungsindex Übergewicht und Adipositas Untergewicht Meldepflichtige Lebensmittelinfektionen |
| 1.2 Gewährleistung der Grundversorgung | Unzureichendes Einkommen für Ernährung Unzureichende Einkaufsmöglichkeiten für Lebensmittel |
| 1.3 Selbständige Existenzsicherung | – ² |
| 1.4 Gerechte Verteilung der Umweltnutzungsmöglichkeiten | Energieverbrauch für Ernährung im internationalen Vergleich Fischverzehr im internationalen Vergleich |
| 1.5 Ausgleich extremer Einkommens- und Vermögensunterschiede | – |
| 2. Nachhaltigkeitsziel Erhaltung des gesellschaftlichen Produktivpotenzials | |
| Nachhaltigkeitsregeln | Nachhaltigkeitsindikatoren |
| 2.1 Nachhaltige Nutzung erneuerbarer Ressourcen | Indikatorbildung offen |
| 2.2 Nachhaltige Nutzung nicht-erneuerbarer Ressourcen | Primärenergieverbrauch für Ernährung |
| 2.3 Nachhaltige Nutzung der Umwelt als Senke | Treibhausgasemissionen durch Ernährung Verzehr von Fleisch und Fleischwaren |
| 2.4 Vermeidung unvermeidbarer technischer Risiken | – |
| 2.5 Nachhaltige Entwicklung des Sach-, Human- und Wissenskapitals | Grundausrüstung mit Küchengeräten |
| 3. Nachhaltigkeitsziel Bewahrung der Entwicklungs- und Handlungsmöglichkeiten | |
| Nachhaltigkeitsregeln | Nachhaltigkeitsindikatoren |
| 3.1 Chancengleichheit im Hinblick auf Bildung, Beruf und Information | Nutzung von Ernährungsinformationen |
| 3.2 Partizipation an gesellschaftlichen Entscheidungsprozessen | Informationsstand zu Qualitätszeichen |
| 3.3 Erhaltung des kulturellen Erbes und der kulturellen Vielfalt | Fähigkeiten der Lebensmittelverarbeitung |
| 3.4 Erhaltung der kulturellen Funktion der Natur | Anteil ökologischer Lebensmittel (Bezug auch zu 2.1) |
| 3.5 Erhaltung der sozialen Ressourcen | – |

Tab. 1: Indikatoren zur Nachhaltigkeitsbewertung der Ernährungssituation in Deutschland

² Anmerkung:– = bisher kein Indikator vorgesehen

Ausblick

Das vorgestellte Indikatorkonzept für eine Nachhaltigkeitsbewertung der Ernährungssituation soll in einem zukünftigen Projekt weiterentwickelt, erprobt und angewendet werden. Wichtige Arbeitsschritte werden sein:

- das Indikatorkonzept weiter zu entwickeln und breit mit Wissenschaftlern und Stakeholdern zu diskutieren;
- die einzelnen Indikatoren zu operationalisieren und mit den Daten der Nationalen Verzehrsstudie II zu erproben;
- Kontrollgrößen und Vergangenheitsdaten zu erheben;
- Vorschläge für alternative Indikatorbildungen zu entwickeln, wo eine Indikatorbildung auf der Basis der Nationalen Verzehrsstudie II Schwierigkeiten bereitet;
- ausgewählte Indikatoren einer Differenzierung bzw. Spezifizierung, der Bildung von Unterindikatoren sowie einer detaillierten Untersuchung zu unterziehen;
- und schließlich die Analyseergebnisse zu einer Nachhaltigkeitsbewertung der Ernährungssituation in Deutschland, auf der Basis der Nationalen Verzehrsstudie II, zusammenzuführen.



Literatur

Coenen, R., Grunwald, A. (2003): Nachhaltigkeitsprobleme in Deutschland. Analyse und Lösungsstrategien. Edition sigma: Berlin

EsKiMo – Methoden und erste Ergebnisse zur Ernährung von Kindern und Jugendlichen, Gert Mensink³

Robert Koch Institut RKI Abteilung Epidemiologie und Gesundheitsberichterstattung



Im Rahmen von EsKiMo (Ernährungsstudie als KiGGS-Modul) wurde von Januar bis Dezember 2006 die Ernährung von 6- bis 17-Jährigen erfasst. Die Studie wurde als Teil von KiGGS, den bundesweit repräsentativen Kinder- und Jugendgesundheitsurvey, vom Robert Koch-Institut und der Universität Paderborn durchgeführt. EsKiMo wurde finanziert vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz.

Die Teilnehmenden von EsKiMo haben bereits an KiGGS teilgenommen und wurden deutschlandweit in 150 Orten nach Alter und Geschlecht stratifiziert zufällig ausgewählt. Bei den 6–11-Jährigen führten die Eltern zusammen mit ihrem Kind für drei Tage ein

Ernährungsprotokoll mit detaillierten Angaben zu Lebensmittelbezeichnung, Menge, Ort und Zeitpunkt des Verzehrs sowie Zubereitung und Rezepten. Dabei wurden die Familien telefonisch von der Universität Paderborn aus betreut. Mit den 12- bis 17-Jährigen wurde ein standardisiertes Ernährungsinterview auf der Grundlage von DISHES geführt. Diese Erhebungsmethode ermöglicht es das übliche Ernährungsverhalten zu ermitteln. Zusätzlich wurden Fragen u. a. zu sozioökonomischen Hintergrund, Freizeit- und Diätverhalten, der Nutzung von Schulverpflegung, gemeinsamen Familienmahlzeiten, und vorhandenen Kochkenntnissen gestellt.

Mit insgesamt 2.506 Kindern und Jugendlichen (1.234 6-11-Jährigen, 1.272 12-17-Jährigen) ist die Teilnehmerate 63 Prozent. Präsentiert werden erste Ergebnisse zur Nährstoffzufuhr sowie zum Lebensmittelverzehr (insbesondere Obst und Gemüse, Getränke, Süßwaren und Fast Food). Dabei werden die ermittelten Mengen mit Referenzwerten für die Nährstoffzufuhr bzw. den altersgemäßen Empfehlungen verglichen.

EsKiMo liefert eine aktuelle, ausführliche Bestandsaufnahme der Ernährung von Kindern und Jugendlichen in Deutschland. Die Daten ermöglichen die Bewertung der Nährstoffversorgung und des Erreichens von Verzehrsempfehlungen. Hiermit kann potentiellen Handlungsbedarf aufgezeigt werden. Zusammen mit den in KiGGS gesammelten Informationen ist somit eine wichtige Grundlage für die Fokussierung von zielgruppenspezifischen Aufklärungs- und Informationskampagnen geschaffen.

³ in Kooperation mit Almut Richter, Anna Stahl, Claudia Vohmann, Helmut Heseke

Adipositas - Fehlernährung und Bewegungsmangel als Folgen eines kulturellen und interkulturellen Wandels, Michael M. Zwick

Internationaler Forschungsschwerpunkt Risiko- und Nachhaltige Technikforschung am ZIRN (Internationales Zentrum für Kultur- und Technikforschung), Universität Stuttgart



Auf den ersten Blick werden Übergewicht und Adipositas durch das Zusammenspiel von nur zwei Faktoren bestimmt: Der Bilanz von Energieaufnahme und Energieverbrauch, der maßgeblich durch den persönlichen Freizeitstil beeinflusst wird. Bei genauer Betrachtung wird allerdings deutlich, dass sich Ernährungs- und Bewegungstile nicht alleine auf individuelle Präferenzen und Gewohnheiten zurückführen lassen. Entsprechend dem „Setting-Ansatz“ sind Menschen

in vielfacher Weise sozial und kulturell eingebettet. Ihre Ernährungs- und Freizeitstile lassen sich dementsprechend nicht alleine als Ausdruck individueller Präferenzen und Gewohnheiten begreifen, sie sind auf der Mesoebene als Folgen institutioneller Arrangements und auf der Makroebene vor dem Hintergrund eines kulturellen und sozialstrukturellen Wandels zu deuten. Mein Vortrag wird sich den beiden zuletzt genannten Ebenen zuwenden und Übergewicht bzw. Adipositas als Konsequenzen fortschreitender Modernisierungsprozesse auf institutioneller und kultureller bzw. sozialstruktureller Ebene begreifen.

In Deutschland haben sich seit dem Kriegsende massive Wandlungsprozesse vollzogen, die sich grob verkürzt als ein Übergang von einer Not- und Mangel- zu einer Überflusgesellschaft charakterisieren lassen. Sie betreffen gleichermaßen das Nahrungsmittel- wie auch das Angebot an Freizeitmöglichkeiten und Freizeittechnik, aber auch vorherrschende Körperrnormen und -ideale.

Die Auswertung von qualitativen Interviews und Fokusgruppen zu diesem Thema zeigt, dass, wo vor fünf oder sechs Dekaden frugale Ernährung und infolge beengter Wohnverhältnisse das Spiel im Freien strukturell erzwungen wurde, heute weitgehend Voluntarismus vorherrscht. Das Überangebot und die omnipräsente Verfügbarkeit billiger (und häufig hochkalorischer) Lebensmittel und die weite Verbreitung von Konsolenspielen laden zu Fehl- und Überernährung und passiv-konsumtivem Freizeitverhalten ein. Sie führen in der Summe bei all jenen zu Übergewicht oder Fettleibigkeit, denen es nicht gelingt, jene Regulative, die vor Dekaden noch strukturell erzwungen waren, in ihr Entscheidungs- und Handlungsrepertoire zu integrieren, sich kompetent, eigenverantwortlich und selbstdiszipliniert zu verhalten, Energieaufnahme und -verbrauch gesundheitsverträglich auszubalancieren.

Letzteres wird nicht zuletzt deshalb erschwert, weil dieselben Modernisierungsprozesse familiäre Funktionsverluste und Desorganisationsprozesse bewirkt haben, die gesellschaftsweit zu beobachten sind, von denen aber sozial deprivilegierte Kreise besonders betroffen sind. Hinsichtlich der Ernährungskompetenz und der Verantwortung für ein adäquates kindliches Ernährungs- und Bewegungsverhalten kann der fortschreitende Verlust der Institution "Hausfrau" offensichtlich v.a. in unteren sozialen Straten kaum kompensiert werden, mit der Folge, dass Ernährungsverantwortung und Ernährungskompetenzen heute mehr und mehr auf die Nahrungsmittel- bzw. Werbeindustrie übergehen. Letztere verfolgen freilich eigene Ziele. Sie sind weder an Mäßigung interessiert noch vorrangig an der Gesundheit ihrer Klientel orientiert. Der Gesetzgeber legt die Lebensmittelindustrie auf die Bereitstellung sicherer, nicht jedoch ernährungsphysiologisch sinnvoller Produkte fest. Die richtige Wahl zu treffen und sich adäquat zu ernähren obliegt der Verantwortung jedes Einzelnen.

Dieser Aspekt ist deshalb von so großer Bedeutung, weil mit der fortschreitenden Modernisierung der Gesellschaft, mit einem wachsenden Anteil von Doppelverdiener-Haushalten und asynchronen familialen Zeit-Rhythmen die Individualisierung und Vergesellschaftung der Ernährung zunehmen. Das gemeinsame Einkaufen, Zubereiten und Verzehren der Nahrung, welches vormals die Regel war, ist heute zur Ausnahme geworden. An seine Stelle tritt die Ernährung im öffentlichen Raum: Im Restaurant, Schnellim-

biss, am Dönerstand, in Kantinen, Mensen usw. Anders als im vergemeinschafteten Fall vollzieht sich die vergesellschaftete Ernährung der Kontrolle durch Eltern. Es herrscht Voluntarismus. An die Stelle, wo vormals strukturelle Zwänge magere Kinder und dünne Erwachsene hervorgebracht haben, tritt heute die Verantwortung jedes Einzelnen, aus den vielfältigen Angeboten informiert, kompetent und diszipliniert auszuwählen - Anforderungen, denen offenbar nicht alle genügen können.

Ich möchte diesen Wandel als ein "institutional gap", ein kritisches Auseinanderfallen von sozialstrukturellen Möglichkeiten und institutionellen Regeln deuten, vor dessen Hintergrund Fehl- und Überernährung und ein konsumtiv-passives Freizeitverhalten plausibel wird.

Der zweite Teil meines Vortrags basiert auf der These, dass sich die deutsche Bevölkerung über Jahrzehnte an diese oben beschriebenen kontinuierlichen Wandlungsprozesse anpassen konnte – die meisten Menschen wachsen mit den neuen Möglichkeiten auf und vielen gelingt es auch, die erforderlichen, flankierenden Kompetenzen und Regeln im Umgang mit den neuen Strukturen zu erlernen und verinnerlichen. Im Falle von Migranten hingegen müssen diese Anforderungen in äußerst kurzer Zeit bewältigt werden. Es ist bekannt, dass Migrantenkinder und -jugendliche besonders häufig übergewichtig oder adipös sind, bzw. mit dem Übertritt in die moderne Gesellschaft rasch an Gewicht zulegen.

Fokusgruppen und Experteninterviews, die mit türkischen MigrantInnen durchgeführt wurden zeigen, dass zwischen dem Überangebot an Nahrungsmitteln und Freizeittechnik im Gastland und dem habituierten Ernährungsverhalten aus dem Heimatland, das an optimalen Überlebenschancen in einer Mangelgesellschaft orientiert ist, eine massive Ungleichzeitigkeit klafft. Dazu kommt, dass in traditionellen Gesellschaften teilweise konträre Körpernormen und -ideale vorherrschen. Anders als in der bundesdeutschen Gegenwartsgesellschaft, wo sich Körpernormen an Markterfordernissen orientieren, körperliche Attraktivität mit schlank und fit sein gleichgesetzt wird, die für Gesundheit, Jugendlichkeit, Leistungsfähigkeit und Selbstdisziplin stehen, gilt in traditionellen Knappheitsgesellschaften der „übergewichtige“ Körper infolge der vermeintlich besseren Überlebensfähigkeit in Notzeiten als Ideal.

Angesichts der hohen Migrantenanteile und ihrer besonderen (prekären) Kompetenz- und Ressourcenlage, und damit ihrer weit überdurchschnittlichen Betroffenheit von Übergewicht und Adipositas, stellt die Schließung dieses cultural lags eine massive Herausforderung für präventive und therapeutische Interventionen dar. Auch wenn die Auswertungen unserer umfangreichen Empirie diesbezüglich noch im Gange sind, lässt sich schon jetzt erkennen, dass prophylaktische oder therapeutische Maßnahmen - wollen sie nicht a priori scheitern - kulturell und sozial kompatibel sein müssen. Nur wenn es gelingt jene Akteure, die im Herkunftsland hohes Sozialprestige genossen, als Gatekeeper zu gewinnen, bestehen Chancen, die betroffenen Migrantengruppen überhaupt zu erreichen.

Innovative Konzepte in Hochschullehre und schulischer Didaktik

Inter- und Transdisziplinarität im Aufbau des BA Studiengang Gesundheitsförderung / Health Promotion an der PH Heidelberg, Ulla Simshäuser

Pädagogische Hochschule Heidelberg, BA Studiengang Gesundheitsförderung

Zum WS 2007/08 startet an der Pädagogischen Hochschule Heidelberg ein BA Studiengang in Gesundheitsförderung, der erstmalig Studierende nicht mehr für das Lehramt, sondern für den freien Gesundheitsmarkt ausbilden wird. Ziel des Beitrags ist es, zentrale Herausforderungen beim Aufbau des Studiengangs zu beschreiben und den vom BA-Team unter Leitung von Prof. Wolfgang Knörzer und Prof. Barbara Methfessel beschrittenen Lösungsweg aufzuzeigen.

Unter Gesundheitsförderung wird ein Prozess zur Stärkung der Gesundheitsressourcen von Menschen durch Förderung von Kompetenzen der Lebensführung verstanden. Gesundheitsförderung ist bisher eine – zwar wissenschaftlich geleitete, aber – in erster Linie handelnde professionelle Praxis und keine akademische Disziplin. Sie hat im Zuge der Gesundheitsbewegung der 80er Jahre in WHO-Gesundheitsfördernden Netzwerken wie „Gesunde Städte“, „Gesunde Schulen“ oder „Gesunden Betrieben“ einen institutionellen Rahmen gefunden und ist, wenn auch vergleichsweise spät, hierzulande als wichtige Strategie in der Gesundheits- und Sozialpolitik anerkannt. Aber noch vor einem Jahr gab es bundesweit lediglich einen BA Studiengang in Deutschland, der in Gesundheitsförderung und für den freien Markt ausbildet hat.

Mehr noch als für etablierte akademische Disziplinen gilt es für die Profilbildung eines BA-Studiengangs in Gesundheitsförderung, den im Bologna Prozess angelegten Spagat zwischen wissenschaftlicher Ausbildung und Berufsbefähigung zu meistern. Überdies existiert für Gesundheitsförderung zwar ein hoher sozialpolitischer Bedarf, dies führt aber nicht zwangsläufig zu einem aussichtsreichen Stellenmarkt für die Absolventinnen und Absolventen. Das professionelle Profil von Gesundheitsförderern ist noch unscharf und dort wo, wie im Öffentlichen Gesundheitsdienst, hoher Bedarf besteht, werden kaum Stellen finanziert.

Insgesamt hat dies zur Konsequenz, dass die anbietenden Hochschulen in einen sehr viel engeren Austausch mit der Praxis treten müssen, als sie dies bisher gewohnt waren und letztlich auch Praxis mitentwickeln werden. Die Herausforderungen bestehen darin:

- Ein deutliches Praxisprofil für den Studiengang und seine Absolventinnen und Absolventen zu entwickeln,
- in weitaus höherem Maß als bei etablierten Studiengängen und Disziplinen, Praxisakteure mit den Kompetenzen der Studierenden vertraut zu machen,
- die Alltagspraxis von Lebensführung, die Berufspraxis von Gesundheitsförderung, aber auch die Ergebnisse transdisziplinärer Forschung in die Lehre aufzunehmen,
- mit dem Aufbau des Studiengangs die gesundheitsfördernde Praxis jenseits der Hochschule mitzugestalten.

Hier wird bereits deutlich, welche Veränderungen sich für eine „Lehrerbildungsanstalt“ ankündigen, die diese Herausforderungen annehmen will!



Auch von der Lehre verlangt Gesundheitsförderung die Umsetzung neuer adäquater Didaktik. Wie in kaum einem anderen Hochschulstudiengang geht es um das Ermöglichen von Erfahrung, um das konkrete Ausprobieren und Tun. Das Entwickeln gesundheitsfördernder Lernprozesse als künftige/r Gesundheitsförderer/in muss zuvor von Studierenden erfahren, reflektiert und trainiert werden können. Die Reflexion der eigenen Lebenspraxis wird als Grundlage gesehen, um später kompetent und dialogisch die zukünftigen Klientinnen und Klienten unter Kenntnisnahme und Respektierung ihres Expertentums begleiten und fördern zu können. Stark normativ orientierte Motivationen von Studierenden sollen auf diese Weisen hinterfragt und überwunden werden, um eine sozial emanzipative Ausrichtung der späteren gesundheitsfördernden Praxis zu unterstützen.

So einleuchtend dies einerseits ist, so schwer lässt sich eine solche Didaktik andererseits mit dem klassischen Lehr- und Lernbetrieb und dem disziplinären Selbstverständnis der Lehrenden vereinbaren, bzw. auch damit, dass eine gute interdisziplinäre Arbeit auf einer guten disziplinären Basis ruhen muss. Überdies sind gerade die für die Gesundheitsförderung hoch relevanten Disziplinen, wie eine innovative Ernährungs- und Verbraucher- und Bewegungsbildung, Nachhaltigkeitsforschung und Methoden der Stressbewältigung noch sehr jung und wenig im klassischen Lehrbetrieb etabliert.

Als Herausforderung und Chance zugleich ergibt sich aus all dem, dass künftig Praxisakteure stärker in den Austausch mit der Hochschule und in die Lehre eingebunden werden müssen.

Für den Studiengang Gesundheitsförderung wurde die Chance einer innovativen praxisnahen Gestaltung der Lehre folgendermaßen genutzt:

Zunächst wurde eine eigene empirische Hintergrundstudie durchgeführt, die Aufschluss über das mögliche Profil des Studiengangs und die potenziellen Nachfrage nach seinen AbsolventInnen gab. Die Ergebnisse wurden in einem Expertengespräch mit zahlreichen Praxisakteuren diskutiert und Schlussfolgerungen für die Profilbildung abgeleitet. Die dafür zusammen gestellte Gruppe bildet gleichzeitig die Basis für den Aufbau eines unterstützenden Netzwerks aus Praxisakteuren rund um den Studiengang.

Ziel des Studiengangs ist es, dass die Studierenden nach drei Studienjahren über eine breite Palette pädagogisch-didaktischer Kompetenzen verfügen, die sie befähigen, innovative Lehr-Lernprozesse für Gesundheitsförderung zielgruppen- und settingorientiert zu planen, zu initiieren, zu begleiten und zu evaluieren. Dabei orientiert sich der Studiengang inhaltlich an einer salutogenetisch orientierten Gesundheitsförderung und grenzt seinen Gegenstand von der medizinischen Prävention und Rehabilitation ab.

Der Studiengang ist modular aufgebaut und bietet Lehrveranstaltungen zu insgesamt sechs unterschiedlichen Themenfeldern an:

- Gesundheitswissenschaftliche Grundlagen
- Lebensführung und Alltagsbewältigung
- Ernährung und Esskultur
- Sport und Bewegungskultur
- Intervention und Beratung
- Projekt- und Berufsmanagement

Die Lehrveranstaltungen sind in ein Spiralcurriculum integriert, das für jeden Themenbereich drei Kompetenzstufen durchläuft:

- In der ersten Stufe erwerben die Studierenden Grundlagenwissen in den Bereichen Bewegung / Sport, Ernährung, Lebensführung, Kommunikation und Management.
- In der zweiten Stufe können sich die Studierenden wahlweise in den Vertiefungsbereichen Sport / Bewegung oder Ernährung spezialisieren und lernen, dieses Wissen auf Situationen der Verhaltens- und Verhältnisprävention anzuwenden und absolvieren ein Tages- und Blockpraktikum.
- In der dritten vertieften Spezialisierungsstufe werden diese Kompetenzen im Rahmen von anspruchsvolleren Projekten und einem Semesterpraktikum vertieft.

Der Studiengang schafft auf unterschiedlichen Ebenen Raum für die erforderliche wissenschaftlich reflektierte Selbst- und Praxiserfahrung z.B. durch:

- Praktische Trainingseinheiten und Möglichkeiten zum Erwerb von Techniken,
- projektorientierte Lehre in kleinen Gruppen,
- die Durchführung von Pflichtpraktika und ihre begleitende Reflektion und Supervision durch die

Lehrenden,

- Angebote von Exkursionen in den Semesterferien z.B. in Kooperation mit dem Projekt: „außerschulische Lernorte“ der Pädagogischen Hochschule Heidelberg,
- Ringvorlesungen mit Vertretern der Praxis

Die Konzeption des Studiengangs geht davon aus, dass die AbsolventInnen in erster Linie projektbezogen und auch freiberuflich tätig sein werden. Der Studiengang vermittelt ihnen deshalb auch erste Grundkenntnisse betriebswirtschaftlichen Handelns, des Managements und des Marketings von gesundheitsfördernden Projekten.

Um den Studierenden einen möglichst frühen Kontakt mit der Praxis zu ermöglichen, werden ab dem ersten Semester Praxisakteure kontinuierlich in Ringvorlesungen im Rahmen des Studiengangs und öffentliche Vorträge an der Hochschule eingebunden. Auf diese Weise werden insbesondere die Akteure aus der Region (Betriebe, Kommune, Selbsthilfegruppen, Vereine) in ein Akteursnetzwerk eingebunden, das mit dem Kompetenzprofil der Studierenden und der Hochschule vertraut ist. Unterstützt wird dies durch den Aufbau eines Praxisbeirats mit dem Ziel einer kontinuierlichen Verbesserung der Lehre.

Mittelfristig ist geplant, die Handlungskompetenz der Studierenden zu stärken, indem sich die Pädagogische Hochschule hin zu einer gesundheitsfördernden Hochschule entwickelt und hier parallel zur Lehre von den Studierenden Forschungs- und Praxisprojekte der Gesundheitsförderung an der Hochschule durchgeführt werden. Geplant (wenn auch noch nicht genehmigt) ist auch ein MA Gesundheitsförderung, die Kooperation mit einer Schweizer Hochschule ist in Vorbereitung.

Weitere Informationen sind erhältlich über die im Aufbau befindliche Homepage des Studiengangs unter: www.ph-heidelberg.de/org/gesundheitsfoerderung.

Konsumentenorientierte Produktinnovationen – Der Masterstudiengang Consumer Science in Forschung und Lehre, Jasmin Pobisch

Professur für BWL Brau- und Lebensmittelindustrie an der Technischen Universität München

Der vorliegende Beitrag hat zum Ziel, den Masterstudiengang Consumer Science und seine besondere Verknüpfung mit einem laufenden Verbundforschungsprojekt in Kürze vorzustellen.



Die Technische Universität München (TUM) bietet als erste deutsche Universität einen "Masterstudiengang Consumer Science" an. Er orientiert sich am Leitbild der nachhaltigen Entwicklung. Zentraler Gegenstand ist der Konsument, welcher interdisziplinär aus der Sicht der Ökonomik, (Sozial-) Psychologie, Politologie, Ethik und Ökologie untersucht wird. Der dreisemestrige Masterstudiengang richtet sich an Absolventinnen und Absolventen aus natur- und ingenieurwissenschaftlichen Fächern. Die Studienzeit ist auf drei Semester ausgelegt. Im ersten Semester werden methodische und wirtschaftswissenschaftliche Grundlagen vermittelt, letztere in gemeinsamen Lehrveranstaltungen mit dem Master of Business Administration (MBA) am TU-Standort München.

Im zweiten Semester erfolgt eine Vertiefung auf Verbraucherverhalten und -politik. Diese Lehrveranstaltungen werden primär am TU-Standort Weihenstephan angeboten. Im dritten Semester fertigen die Studierenden ihre Master's Thesis als forschungsqualifizierende Projektarbeit an.

Der Studiengang wird administrativ und teilweise in der Lehre maßgeblich von den Mitarbeitern des laufenden Verbundforschungsprojektes VIER „*Verbraucherpolitik als Innovations- und Erfolgsfaktor in Bayern*“ der TU München mitgetragen. Dieses Vorhaben (Laufzeit 2006-2008) wird vom Bayerischen Staatsministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz (StMUGV) gefördert und aktiv begleitet, ebenso wie das vorgeschaltete Projekt NKV21 „*Nachhaltiger Konsum und Verbraucherpolitik im 21. Jahrhundert*“ (Laufzeit 2004-2006), das zur Einführung des Studienganges gemeinsam mit dem StMUGV ins Leben gerufen wurde. Die Unterstützung des Forschungs- und Lehrbereiches „Consumer Science“ ist ein besonderes Anliegen des StMUGV. Durch die enge Verknüpfung des Forschungsprojektes mit dem Masterstudiengang wird ein intensiver Austausch zwischen Forschung und Lehre gefördert. Ein Beispiel ist die Veranstaltung „*Qualitative Forschungsmethoden*“, die von wissenschaftlichen Mitarbeitern des Projektes mitbetreut wird. Hierdurch werden die theoretisch erläuterten Methoden durch die Erfahrungen der Forscher veranschaulicht. Erfolgreiche Seminar- und Masterarbeiten werden, ebenso wie die Zwischen- und Endergebnisse der Verbundprojekte in der Diskussionsbeitragsreihe „*Consumer Science*“ veröffentlicht. Diese stehen sowohl auf der Homepage des Studienganges (www.cs.wi.tum.de), als auch auf der Homepage des StMUGV (www.stmugv.bayern.de) kostenlos zum Download zur Verfügung. Dieser intensive Austausch auch zwischen der TU und dem Ministerium zeigt deutlich, wie Forschung in die Praxis Eingang findet und fördert so das Interesse der Studierenden an den Projekten, wodurch eine spätere Einbindung der Studierenden im Rahmen ihrer Masterarbeit unterstützt wird. In Qualitätszirkeln und Zukunfts-Workshops werden sie darüber hinaus aktiv in die Weiterentwicklung und Verbesserung des noch jungen Studienganges eingebunden.

Vor dem Hintergrund dieses breiten Spektrums des Masterstudienganges Consumer Science, fokussiert das Verbundprojekt VIER auf die Kooperation zwischen Unternehmen, Staat, Verbänden und Konsumenten zur Förderung von nachhaltigen Produktlösungen und Konsumstilen. Die interdisziplinäre Ausbildung von Ingenieuren und Naturwissenschaftlern in „*Consumer Science*“ leistet einen wichtigen Beitrag zur Unterstützung dieser akteursübergreifenden Zusammenarbeit. Mit Hilfe derart ausgebildeter Ingenieure und Naturwissenschaftler sind Unternehmen vermehrt in der Lage, den Konsumenten mit all sei-

nen Facetten in den Mittelpunkt ihrer Innovations- und Wertschöpfungsprozesse zu stellen.

Im Folgenden wird die Einbindung von Konsumenten in Innovationsprozesse, mit dem sich zwei Teilprojekte des Verbundes näher beschäftigen, erläutert. Ausgangspunkt ist die zunehmende Dynamik der Lebensmittelmärkte, die (Bio-) Lebensmittelunternehmen vor die Herausforderung stellt, beständig neue, an die Bedürfnisse des Konsumenten angepasste Lösungen zu entwickeln, um sich im Wettbewerbsumfeld entscheidend differenzieren zu können. Während Unternehmen eine aktive, gestalterische Rolle im Innovationsprozess übernehmen, werden die Konsumenten vielfach eher auf ihre passive Rolle als Käufer der angebotenen Leistung begrenzt. In der Folge besteht die Gefahr, die Bedürfnisse des Konsumenten falsch zu interpretieren oder sie sogar völlig zu missachten, wodurch das „Floprisiko“ von Innovationen steigt. Um erfolgreiche Innovationen zu generieren, die sowohl dem Anspruch der Nachhaltigkeit gerecht werden, als auch die Bedürfnisse des Konsumenten einbeziehen ist es notwendig, ihn in seinen unterschiedlichen Rollen als Wertschöpfungspartner oder Alltagsexperte wahrzunehmen, statt ihn auf einen „homo sapiens consumens“ zu verkürzen. Kleinere und mittelständische Bio-Unternehmen sind vielfach durch eine sehr starke Produktionsorientierung und eine sehr geringe Marktorientierung charakterisiert. Sie stellen den Aufbau sozial-ökologischer Kompetenzen in der Beschaffung und Herstellung ihrer Produkte in den Mittelpunkt ihrer Aktivitäten. Parallel hierzu entwickeln sich einige inter- und multinationale Unternehmen wie Unilever zu „neuen Nachhaltigkeitspionieren“. Sie setzen sich für nachhaltigere Anbaumethoden ein und engagieren sich in der Bekämpfung gesundheitlicher Probleme der Ernährung (beispielsweise im Zusammenhang mit Adipositas), was bislang bei Biolebensmittelherstellern noch nicht in dem Ausmaß der Fall ist.

Damit klein- und mittelständische Bio-Unternehmen ihre Marktposition beibehalten, neue Märkte erobern und der Konkurrenz der „neuen Nachhaltigkeitspioniere“ standhalten können, ist eine stärkere Absatzmarktorientierung notwendig. Hierbei stehen die Generierung von Marktinformationen und deren Integration in die Wertschöpfungsprozesse im Mittelpunkt. Demzufolge besteht die Herausforderung für Unternehmen darin, den Innovationsprozess zu öffnen, um unterschiedliche Sichtweisen zusammen- und Veränderungen herbeizuführen. In diesem Zusammenhang gewinnt die *Konsumentenintegration* zunehmend an Bedeutung. In einem kooperativen Verständnis von Wertschöpfung betrachten Unternehmen die Kunden als aktive Wertschöpfungspartner, die Ideen für neue Produkte beisteuern, sich als Mitgestalter der Produktentwicklung erweisen oder Produkte neu konfigurieren.

Hier setzt das Forschungsvorhaben an. Gemeinsam mit zwei mittelständischen Bio-Unternehmen (Rapunzel/Legau und Hopffisterei/München) wurden mehrere Innovationsworkshops mit Konsumenten durchgeführt, die von Studierenden aktiv begleitet wurden. Dabei stand bei Rapunzel die Produkt- und Sortimentsüberarbeitung und bei der Hopffisterei die Modernisierung der Kommunikation im Mittelpunkt. Von einem weiteren Teilprojekt wurden parallel die Lernprozesse betrachtet, die durch die Innovationsworkshops beim Konsumenten ausgelöst werden (Bearbeitung Dipl.oec.troph. Simone Eckert). Letzteres ist auch Gegenstand einer Masterarbeit, die in Kürze abgeschlossen wird.

Die Erkenntnisse aus den Fallstudien werden in der zweiten Projektphase auf den Bereich der privaten Altersvorsorge übertragen. Auch hier stellen sich insbesondere soziale Fragen der Nachhaltigkeit, die es gilt, gemeinsam mit dem Staat, den Unternehmen und den Verbrauchern zu lösen. Die beiden Teilprojekte werden am Lernfest 2008 in Garmisch-Partenkirchen teilnehmen, um vor Ort Innovationsworkshops und Diskussionsrunden mit Verbrauchern und Unternehmen durchzuführen. Ein bis zwei Masterstudenten werden die Organisation und Durchführung des Lernfestes und der Innovationsworkshops begleiten.

In Consumer Science ausgebildete Ingenieure und Naturwissenschaftler sind mit dem Konsumenten in seinen unterschiedlichen Facetten vertraut. Nicht zuletzt ermöglichen sie es, den Konsumenten verstärkt in den Mittelpunkt der Innovations- und Wertschöpfungsprozesse zu stellen und damit Nachhaltigkeits-Innovationen und nachhaltigen Konsum zu fördern. Die Arbeitsmarktchancen sind hervorragend, die Studierenden haben dank ihrer Doppelqualifikation häufig bereits während der Master's Thesis eine Arbeitsstelle oder eine in Aussicht.

„Im Mittelpunkt steht der essende Mensch“ – REVIS und die Folgen für Hochschullehre und schulische Didaktik, Kirsten Schlegel-Matthies

Universität Paderborn, Fakultät für Naturwissenschaften, Department Sport & Gesundheit, Fachgruppe Ernährung und Verbraucherbildung

„Essen und Trinken“ ist im Alltag ein Phänomen mit zahlreichen persönlichen, sozialen und gesellschaftlichen Verflechtungen und Schnittstellen. Im Rückblick auf die letzten drei bis vier Jahrzehnte dominierte in der Pädagogik – auch in den beteiligten Schulfächern – weitgehend der Versuch der „Ernährungserziehung“ mit der Betonung des Gesundheitswertes der Nahrung für den Menschen. Der Blick auf eine vermeintlich „richtige Ernährung“ führte jedoch dazu, die Komplexität des Essens und Trinkens für den Menschen nicht angemessen zu berücksichtigen.

Das Forschungs- und Entwicklungsprojekt REVIS (Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen, 2003 – 2005) setzt mit dem REVIS-Curriculum Ernährungs- und Verbraucherbildung für die pädagogische Aufbereitung der komplexen Zusammenhänge zwischen Mensch, Nahrung und Umwelt neue Maßstäbe.

Der Gesundheitswert der Nahrung und des Essens ist heute neben zahlreichen weiteren Aspekten der Ernährung aktueller denn je. Wie jedoch kann ein pädagogisches Ernährungskonzept aussehen, das Kinder in Bildungs-, Erziehungs- und Betreuungseinrichtungen antreffen? Wie sollten die Handlungsfelder aufeinander abgestimmt sein, um bereits jungen „essenden Menschen“ Hilfestellung in Hinblick auf die Gestaltung ihres alltäglichen Essens und Trinkens zu liefern? Welche Hilfestellung bietet das REVIS-Curriculum Ernährungs- und Verbraucherbildung in diesem Zusammenhang? Und wie müssen zukünftige Lehrerinnen und Lehrer ausgebildet werden, welche Kompetenzen müssen sie erwerben, um den sich ergebenden Anforderungen gerecht zu werden? Welche Konsequenzen ergeben sich für Fort- und Weiterbildungsangebote für Lehrkräfte?

Dieser Beitrag diskutiert Zielsetzung, Verantwortung und den praktischen Umgang mit Essen, Trinken und Ernährung in der Schule zieht Folgerungen für die Hochschullehre sowie die Anforderungen an die Lehrkräfte.

Ernährungsforschung aus sozial-ökologischer Perspektive

Ernährungskultur als alimentäre Praxis im Forschungsprojekt OSSENA, Irene Antoni-Komar

Carl von Ossietzky Universität Oldenburg, Institut für Betriebswirtschaftslehre und Wirtschaftspädagogik

„Endlich einmal etwas Leckereres...“⁴

Was wir essen, wie wir essen und welche Bedeutungen damit verbunden sind, ist kulturell geprägt und wird in alimentären Praktiken (re)produziert (Antoni-Komar 2006, 72f.). Das BMBF-Forschungsprojekt „OSSENA – Ernährungsqualität als Lebensqualität“ an der Carl von Ossietzky Universität Oldenburg, Institut für Betriebswirtschaftslehre und Wirtschaftspädagogik, widmete sich zwischen 2003 und 2007 einer schrittweisen Neubesinnung darauf, wie durch einen Wandel der alimentären Praktiken nachhaltige Ernährungskultur gelingen kann, die auf regionalen, saisonalen und nachhaltig produzierten Lebensmitteln basiert, die Ressourcen- und Klimaschutz, soziale Gerechtigkeit, wirtschaftliche Stabilität und individuelles Wohlbefinden vereint (Pfriem, Raabe, Spiller 2006).⁵



Die alimentäre Praxis erfasst nicht nur die ernährungsbezogenen Prozesse auf Seiten der Konsumentinnen und Konsumenten; ein solcher praxisorientierter Ansatz schließt alle Akteure ein und widmet sich neben der Konsumtion auch den Prozessen der Erzeugung und Produktion, der Distribution und des Handels von Lebensmitteln. Alle Anbieter und Nachfrager sind als Akteure am ernährungskulturellen Prozess aktiv beteiligt, sie produzieren Ernährungskultur.

Ziel der ausdrücklich auf Transformation des Ernährungswissens angelegten OSSENA-Strategie der drei Is („Interpretieren, Intervenieren, Institutionalisieren“) war es, Ernährungskultur zu interpretieren, diese durch gezielte Interventionen nachhaltiger zu gestalten und die Veränderungen zu institutionalisieren, um den Erfolg dauerhaft sicherzustellen. Neben der theoretischen und empirischen Erschließung des Feldes Ernährungskultur konnten auf der Umsetzungsseite mit-

tels vielfältiger, sowohl individuenbezogener (Schule, Haushalte) als auch angebotsstruktureller (Landwirtschaftliche ErzeugerInnen, Handel, Gastronomie, Aktionen im öffentlichen Raum) Interventionen Impulse für die Entwicklung einer nachhaltigen Ernährungskultur in der Region Ostfriesland gegeben werden, die in zahlreichen Institutionalisierungen zum Ausdruck kommen.

Der praxeologische Forschungsansatz (vgl. Antoni-Komar 2006, Hörning/Reuter 2004, Reckwitz 2003, Antoni-Komar/Pfriem 2007) fokussiert die Prozesse des Hervorbringens und des Gebrauchs als „Herstellung“ von Kultur. Indem die „Bedeutung“ einer Sache oder einer Tätigkeit nicht als vorab zugeschrieben betrachtet wird, sondern sich aus den Umgangspraktiken und deren „innerer Gerechtigkeit“ er-

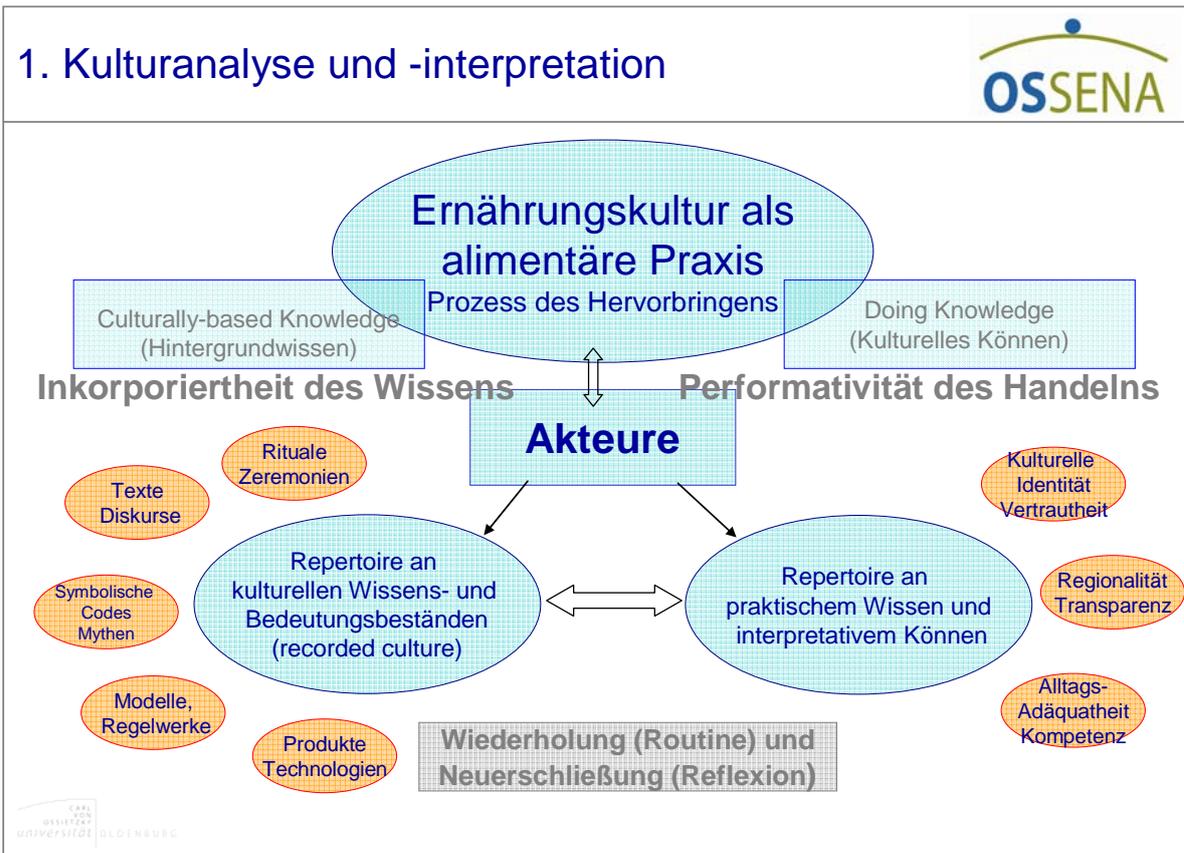
⁴ Zitat einer Schülerin aus dem Feedbackbogen zur Unterrichtseinheit „Ernährungskultur“ über das gemeinsame Zubereiten und Essen: „weil es endlich einmal etwas Leckereres zu essen gab, etwas anderes, als das ständige Tüten-Essen.“

⁵ Durch die Bündelung von Kompetenzen aus den Bereichen der Agrarwissenschaften, der Sozialwissenschaften, der Pädagogik und Kulturwissenschaften sowie einer kulturtheoretisch orientierten ökonomischen Forschung wurde der Nachhaltigkeitsforschung im Felde der Ernährung eine grundlegende sozial- und kulturwissenschaftliche Erweiterung an die Seite gestellt.

schließt, werden kollektive Sinnsysteme im Sinne von Handlungsorientierung und Performativität weitergeführt. Andreas Reckwitz spricht im Zusammenhang sozialer Praktiken von der „Inkorporiertheit“ des Wissens und der „Performativität“ des Handelns (Reckwitz 2004). Dieser Ansatz definiert Kultur als doppelseitiges Repertoire von aufgezeichneten kulturellen Wissens- und Bedeutungsbeständen („recorded culture“) und einem Repertoire an praktischem Wissen und interpretativem Können, die erst die kulturellen Wissens- und Bedeutungsbestände in der Praxis zur Wirkung bringen. Die doppelte Bestimmung von Kultur richtet sich im Anschluss an Stuart Hall zum einen auf die Bedeutungen und Werte, die unterschiedliche gesellschaftliche Gruppen auf der Grundlage gegebener historischer Bedingungen und Verhältnisse hervorbringen und mit deren Hilfe sie ihre Existenzbedingungen bewältigen und auf sie reagieren, zum anderen auf die Gesamtheit der gelebten Traditionen und Praktiken, mittels derer diese Übereinkunft ausgedrückt und verkörpert wird (vgl. Hall 1999). Neben Routinen, die Alltagshandeln strukturieren, treten dieser Auffassung zufolge Neuerschließungen sozialer Praktiken durch Reflexion, die kulturellen Wandel ermöglichen.

Carl von Ossietzky Universität Oldenburg ■ Fakultät II: Informatik, Wirtschafts- und Rechtswissenschaften

1. Kulturanalyse und -interpretation



Ins Zentrum von Ernährungskultur als alimentärer Praxis und deren Fokussierung auf nachhaltige Prozesse rückt damit die Stärkung des kulturellen Könnens, der Fähigkeiten und Fertigkeiten der Menschen: Das unmittelbare Erleben, die Herstellung von „kulinarischen Atmosphären“⁶ und die Ausbildung der Alltagskompetenzen der Akteure durch Handlung, Erfahrung und Wissen bilden die Bezugspunkte in den Projektmodulen Landwirtschaftliche ErzeugerInnen, Gastronomie, Handel, Aktionen im öffentlichen Raum, Schule/Pädagogik, Haushalte. Besondere Berücksichtigung finden hier die Aspekte „Kulturelle Identität und Vertrautheit“, „Regionalität und Transparenz“ sowie „Alltagsadäquatheit und Kompetenz“.⁷ So stellen die im Modul „Aktionen im öffentlichen Raum“ durchgeführten „Ostfrieslandmahle“, bei denen ein Menü aus regionalen Erzeugnissen von örtlichen Gastronomen angeboten wird, einen Kontext mit der Region, ihrer Geschichte bzw. gegenwärtigen regionalen Aktivitäten her, um die Verbundenheit mit der Kulturlandschaft zu symbolisieren. Qualitätsorientierte, regionale ErzeugerInnen werden integriert, um neben der Produktqualität auch Hemmnisse, die einer Verbesserung der regionalen Ernährungskultur im Wege stehen, zu kommunizieren. Die Gerichte sind von Bestandteilen und Zubereitung her nicht zu kompliziert, die kulinarische Atmosphäre nicht zu feierlich, um auf die Alltagssituationen auszustrahlen und Übertragbarkeit zu gewährleisten. Die Zubereitung wird durch die Gastronomen während des Mahls vermittelt, um so zur Stärkung des kulturellen Könnens, der Fähigkeiten und Fertigkeiten der Menschen im Sinne des Selbermachens beizutragen.

Im Projektmodul Schule/Pädagogik konnte das Inwertsetzen von Ernährungskultur über sinnliche Erfahrungen, über Lust, Genuss und Kreativität der Zubereitung, über Bewusstseinsbildung im Sinne der VerbraucherInnenbildung herausgearbeitet werden. Im Vordergrund der im 3./4. Grundschuljahrgang und im 7./8. Gesamtschuljahrgang durchgeführten Unterrichtseinheiten zur Ernährungsbildung stand nicht die Defizitorientierung, die Bewertung falscher oder richtiger Ernährung, sondern das Anliegen, Vielfalt, Frische, Saisonalität, Regionalität und Qualität von Lebensmitteln als Ernährungsoption in einer globalisiert agierenden Lebensmittelwirtschaft aufzuzeigen sowie die kulturellen und subjektiven Mechanismen von Differenz und Normierung in den Essgewohnheiten bezogen auf Körperbilder, Rituale, Gewohnheiten und angebotene Lebensentwürfe im Alltäglichen aufzuspüren und zu reflektieren. Die Selbstentwürfe der Kinder und Jugendlichen zu ermitteln und im Zusammenhang historischer und gesellschaftlicher Prozesse zu reflektieren, Präferenzen und Einstellungen im Ernährungsalltag zu erfahren, die Komplexität globaler ernährungskultureller Prozesse zu reduzieren, den (emotionalen) Mehrwert der Produkte zu erkennen, „es macht Spaß und schmeckt“, die Reduktion sensorischer Erfahrungen und die mögliche Vielfalt des Geschmacks zu erleben, Selbstbewusstsein im Qualitätsurteil zu entwickeln – das sind die im Projekt herausgearbeiteten Aspekte ernährungskultureller Bildung im Hinblick auf eine nachhaltige alimentäre Praxis (vgl. Hinz 2007, Nölle/Mülder 2006, Nölle 2007).

Die OSSENA-Strategie der Institutionalisierung wurde in zahlreichen praktischen Ergebnissen sichtbar. Vielfältige Netzwerke, Einrichtungen und regelmäßig wiederkehrende Veranstaltungen konnten etabliert werden. Der „Kulinarische Sommer“ wird als Begleitprogramm zum „Musikalischen Sommer“ auch 2007 wieder regionale Spezialitäten anbieten und die „Ostfrieslandmahle“ werden weiter stattfinden – in diesem Jahr auf Langeoog, im Wallheckenzentrum Leer und in Südgeorgsfehn. Die kürzlich gestartete Internetplattform www.ossvita.de bündelt die Angebote im Bereich der Ernährungs-, Gesundheits- und Umweltbildung und erleichtert damit die Durchführung von handlungsorientierten, interdisziplinär organisierten Unterrichtseinheiten.

Um die Institutionalisierungen auch in Zukunft zu befördern und weiter zu begleiten, wird an der Universität Oldenburg die „Forschungs- und Beratungsstelle für Nachhaltige Ernährungswirtschaft und Ernährungskultur“ eingerichtet.

Literatur

⁶ Kulinarische Atmosphären als „gemeinsame Wirklichkeit des Wahrnehmenden und des Wahrgenommenen“ (vgl. Böhme 1995, 34). Kulinarische Atmosphären werden im Zusammenhang mit der Vermarktung von Lebensmitteln, in den Weisen der Erzeugung, im Entwurf und der Formgebung von Produkten, ihrer Verpackung, Versprachlichung und Präsentation als Design hergestellt, sie werden in der Gastronomie als spezifische kulinarische Räumlichkeit geschaffen und schließlich im alltäglichen Ernährungshandeln bei privaten und öffentlichen Mahlzeiten produziert. Vgl. Antoni-Komar 2006, 86ff.

⁷ Diese Aspekte gliedern auch die im Herbst 2007 erscheinende Publikation „Ernährung, Kultur, Lebensqualität – Wege regionaler Nachhaltigkeit“ (Metropolis Verlag, Marburg, Reihe Wirtschaftswissenschaftliche Umwelt- und Nachhaltigkeitsforschung, die Beiträge externer Referentinnen und Referenten sowie die Ergebnisse des Projektes umfasst).

- Antoni-Komar, Irene (2006): Ernährungskultur als alimentäre Praxis. Oder: Die Grenzen der bloßen Beschreibung, in: Reinhard Pfriem, Thorsten Raabe, Achim Spiller (Hrsg.): OSSENA – Das Unternehmen nachhaltige Ernährungskultur, Marburg, 53-98, hier: 72f.
- Antoni-Komar, Irene / Pfriem, Reinhard (2007): The manner of doing. Vom Nutzen des performative turn für eine kulturalistische Ökonomik. In: Pfriem, Reinhard (2007): Unsere mögliche Moral heißt kulturelle Bildung. Unternehmensethik für das 21. Jahrhundert, Marburg, 241-259
- Antoni-Komar, Irene / Pfriem, Reinhard / Raabe, Thorsten / Spiller, Achim (Hrsg.) (2007): Ernährung, Kultur, Lebensqualität – Wege regionaler Nachhaltigkeit. Reihe Wirtschaftswissenschaftliche Umwelt- und Nachhaltigkeitsforschung, Metropolis Verlag, Marburg (erscheint im Herbst 2007)
- Böhme, Gernot (1995): Atmosphäre. Essays zur neuen Ästhetik, Frankfurt/M.
- Hall, Stuart (1999): Cultural Studies. Zwei Paradigmen. In: Bromley, Roger / Göttlich, Udo / Winter, Carsten (Hrsg.): Cultural Studies. Grundlagentexte zur Einführung, Lüneburg
- Hinz, Renate (2007): Ernährungsbildung als kulturelles Erleben. In: Die Grundschulzeitschrift, 203/2007, 34-43
- Hörning, Vgl. Karl H. / Reuter, Julia (2004) (Hrsg.): Doing Culture. Neue Positionen zum Verhältnis von Kultur und sozialer Praxis, Bielefeld
- Nölle, Veronika / Mülder, Gerda / Hinz, Renate (2006): Ernährungskultur – ein Projekt an zwei ostfriesischen Gesamtschulen. Schriftenreihe am Lehrstuhl für Allgemeine Betriebswirtschaftslehre und Betriebliche Umweltpolitik, Nr. 43, Oldenburg
- Nölle, Veronika (2007): „Da gehen die anderen hin“ – (Ernährungs-)bildung und jugendkulturelle Differenzen. In: Haushalt und Bildung, 1/2007, 23-34
- Pfriem, Reinhard, Raabe, Thorsten, Spiller, Achim (Hrsg.) (2006): OSSENA – Das Unternehmen nachhaltige Ernährungskultur, Marburg
- Reckwitz, Andreas (2003): Grundelemente einer Theorie sozialer Praktiken. Eine sozialtheoretische Perspektive. In: Zeitschrift für Soziologie 32, 282-301
- Reckwitz, Andreas (2004): Die Reproduktion und die Subversion sozialer Praktiken. Zugleich ein Kommentar zu Pierre Bourdieu und Judith Butler. In: Hörning, Karl. H. / Reuter, Julia (Hrsg.): Doing culture. Neue Positionen zum Verhältnis von Kultur und soziale Praxis, 40-54, hier: 45.

Alltägliches Ernährungshandeln als Ansatz- und Ausgangspunkt einer Wende – Sozial-ökologische Ernährungsforschung am Beispiel des Forschungsvorhabens „Ernährungswende“, Doris Hayn

Institut für sozial-ökologische Forschung (ISOE)

Sozial-ökologische Forschung geht von komplexen, gesellschaftlichen Problemen aus. Sie zielt darauf, nicht nur Wissensbestände aufzubauen, sondern diese erfolgreich in den gesellschaftlichen Prozess der Entwicklung hin zu nachhaltigeren Lebens- und Wirtschaftsformen einzubringen. Sozial-ökologische Forschung schlägt somit eine Brücke zwischen wissenschaftlicher Analyse und praktischer Gestaltung; sie ist durch Problemorientierung, Transdisziplinarität und Akteursorientierung charakterisiert (vgl. Becker/Jahn 2006, BMBF 2000, Jahn 2003).

Sozial-ökologische Ernährungsforschung stellt in Rechnung, dass Ernährung ein körperlich-biologisches wie ein kulturell-soziales Phänomen ist: Nahrung gehört zu den Grundbedürfnissen des Menschen als Naturwesen; die „essenden Menschen“ sind jedoch zugleich soziale Wesen, die das Ernährungshandeln kulturell interpretieren.⁸ Entsprechend verfolgt diese Forschung einen interdisziplinären Ansatz, verbindet natur- und gesellschaftswissenschaftliche Perspektiven, untersucht die wechselseitigen Wirkungszusammenhänge zwischen Gesellschaft und Natur im Hinblick auf Ernährung (Hayn/Stieß 2006, Hayn/Eberle 2006).

Im Zentrum des Forschungsvorhabens „Ernährungswende – Strategien für sozial-ökologische Transformationen im gesellschaftlichen Handlungsfeld Umwelt-Ernährung-Gesundheit“ stand das „Alltagsproblem einer falschen Ernährung“. Um Gestaltungswissen für die Reduzierung und Lösung dieses Problems zu entwickeln, wurde das Bedürfnisfeld Ernährung zum gesellschaftlichen Handlungsfeld Umwelt-Ernährung-Gesundheit erweitert und auf Ernährungshandeln fokussiert. So konnte der enge Zusammenhang von Umwelt bzw. Gesundheit und Ernährung im Alltag der Konsumentinnen und Konsumenten aufgenommen und ausgehend von alltäglichem Ernährungshandeln Ansatzpunkte für eine Ernährungswende, d.h. für Veränderungen hin zu einer nachhaltigeren Ernährung⁹ erarbeitet werden.

Eine sozial-ökologische Ernährungswende stellt die Entlastung der Konsumentinnen und Konsumenten ins Zentrum. Denn das „Alltagsproblem falsche Ernährung“ erweist sich in der wissenschaftlichen Analyse zuvorderst als „Problem der Belastungen im Alltag“, die ein zentrales Hemmnis für die Umsetzung einer nachhaltigeren Ernährung darstellen. Diese Belastungen unterscheiden sich von Ernährungsstil zu Ernährungsstil und entstehen bspw. durch nicht alltagsadäquate Ernährungsangebote (Lebensmittel, Außer-Haus-Mahlzeiten), durch fehlende Stärkung von Ernährungskompetenzen sowie durch den Mangel an (Infra-)Strukturen.

Handlungsansätze für eine Ernährungswende müssen also am Bedürfnis der Konsumenten und Konsumentinnen nach Entlastung, an ihrem Wunsch nach Vereinfachungen und Komplexitätsreduktion ansetzen, sie müssen das alltägliche Ernährungshandeln zum *Ausgangspunkt* machen. Ziel des Forschungsvorhabens war es nicht, Empfehlungen zu entwickeln, wie die Konsumentinnen und Konsumenten im Einzelnen ihr Verhalten verändern sollen. Im Fokus stand vielmehr die Frage, welche gesellschaftlichen Veränderungen notwendig sind, um eine Ernährungswende anzustoßen und zu realisieren. Es ging darum aufzuzeigen, welchen Beitrag verschiedene Akteursgruppen (Politik, Landwirtschaft, Industrie, Handel, Außer-Haus-Anbieter, Verbraucherorganisationen, Krankenkassen, Schulen etc.) leisten können und müssen, um individuelle Veränderungen im Alltag zu erleichtern und zu fördern.

Im Hinblick auf die Umwelt- und Gesundheitsrelevanz von Ernährung wurde neben der differenzierten Analyse des Ernährungsalltags auch eine integrierte, mehrdimensionale Analyse der Umweltauswirkungen (u.a. von Verarbeitung, Verpackung und Transport bezogen auf Energie- und Ressourcenverbrauch

⁸ Im Rahmen des Vorhabens „Ernährungswende“ untersuchte das Institut für sozial-ökologische Forschung (ISOE) das alltägliche Ernährungshandeln mithilfe einer triangulierten quantitativ-qualitativen Empirie. Dabei wurden Methoden der soziologischen Lebensstilanalyse mit Methoden der empirischen Verhaltensforschung verknüpft. Analysiert wurde der Zusammenhang von Ernährungsorientierungen und -verhalten, Lebensstilorientierungen und sozialer Situiertheit. Auf dieser Basis wurde eine Typologie von Ernährungsstilen identifiziert.

⁹ Nachhaltige Ernährung meint dabei eine Ernährung, die umweltverträglich, gesundheitsfördernd und ethisch verantwortlich ist, die alltagsadäquat gestaltet ist und soziokulturelle Vielfalt ermöglicht.

sowie Biodiversität) durchgeführt. Vor diesem Hintergrund wurden vier Handlungsgrundsätze einer Ernährungswende formuliert: „Verantwortung teilen“, „Kompetenzen stärken“, „Qualitäten bündeln“ und „Strukturen bilden“. Durch die Zusammenschau der sozial- und naturwissenschaftlichen Erkenntnisse wurde deutlich, welche Ansätze chancenreich sind. Denn Strategien, die den Orientierungen und Wünschen sowie Alltagsroutinen, aber auch finanziellen und zeitlichen Ressourcen der Alltagsakteure zuwiderlaufen (bspw. Selbstkochen und zuhause essen anstatt klimaintensive Convenience-Produkte und Außer-Haus-Mahlzeiten) werden kaum im Alltag umgesetzt – selbst wenn sie einen Beitrag zum Klimaschutz leisten können. Vom Bedürfnis nach Entlastung im Alltag auszugehen bedeutet, sich von „moralischen Fingerzeigen“, von Einteilungen in „richtig/falsch“ zu verabschieden: Anstatt Convenience- und Außer-Haus-Angebote grundsätzlich abzulehnen (ob aus ökologischen Gründen oder als Anzeichen für einen „Verfall der Ernährungskultur“), sind diese, aus dem Alltag nicht mehr wegzudenkenden Angebote nachhaltig zu gestalten. Bei Außer-Haus-Mahlzeiten schließt „nachhaltig gestalten“ neben Nachhaltigkeitsqualitäten, bezogen auf die eingesetzten Rohprodukte und die Produktionsprozesse, auch Aspekte ein wie Geschmack und Genuss sowie gesundheitsfördernde Wirkungen von „angenehmen“, d.h. stressfreien und kommunikativen Ess-Situationen, die zudem einen Beitrag zur Kompetenzstärkung leisten.

Schließlich wurden die entwickelten Handlungsgrundsätze einer Ernährungswende im Dialog mit Akteuren aus Wirtschaft, aus Politik und Verwaltungen, aus Nichtregierungsorganisationen sowie aus dem Gesundheitsbereich auf ihre Umsetzbarkeit in der Praxis überprüft. Um die nachhaltige Gestaltung des Handlungsfelds Umwelt-Ernährung-Gesundheit gezielt anzustoßen, wurde der im Rahmen des Forschungsvorhabens begonnene Stakeholder-Dialog in dem Anschlussvorhaben „Disseminationsstrategie Ernährungswende“ intensiviert. Im Rahmen einer Workshopreihe mit Akteuren aus den oben genannten Bereichen wurden Ansatzpunkte und Hemmnisse in einzelnen Praxisfeldern konkretisiert und die unterschiedlichen Sichtweisen, Interessen und Handlungsmöglichkeiten der Akteursgruppen in konkrete Handlungsstrategien überführt. Die hohe Bereitschaft aller Akteure, Verantwortung für die Umsetzung einer Ernährungswende zu übernehmen und eine gemeinsame Initiative auf Ebene des Handelns – mit vielfältigen, sich gegenseitig ergänzenden und befördernden Aktivitäten – zu starten, verdeutlicht, dass es gelungen ist, die Ergebnisse des Forschungsvorhabens „Ernährungswende“ in den gesellschaftlichen Prozess der Entwicklung hin zu nachhaltigeren Lebens- und Wirtschaftsformen einzubringen.

Bibliographie

- Becker, Egon/Jahn, Thomas (Hrsg.) (2006): Soziale Ökologie. Grundzüge einer Wissenschaft von den gesellschaftlichen Naturverhältnissen. Frankfurt am Main: Campus-Verlag
- BMBF (2000): Rahmenkonzept „Sozial-ökologische Forschung“. Bonn
- Hayn, Doris (2007): Alltagsgestaltung der Konsumentinnen und Konsumenten – Ausgangspunkt einer Ernährungswende. In: Nölting, Benjamin/Schäfer, Martina (Hrsg.): Vom Acker auf den Teller. Impulse der Agrar- und Ernährungsforschung für eine nachhaltige Entwicklung. Ergebnisse Sozial-ökologischer Forschung, Band 8. München: Öekom-Verlag, 73–83
- Hayn, Doris (2006): Der Alltag der KonsumentInnen: Ausgangspunkt einer Ernährungswende. In: Eberle et al. (Hrsg.): Ernährungswende. Eine Herausforderung für Politik, Unternehmen und Gesellschaft. München: Öekom-Verlag, 136–139
- Hayn, Doris/Eberle, Ulrike (2006): Exkurs: „Ernährungswende“ – Forschungskonzept und Forschungspraxis. In: Eberle et al. (Hrsg.): Ernährungswende. Eine Herausforderung für Politik, Unternehmen und Gesellschaft. München: Öekom-Verlag, 33–50
- Hayn, Doris/Eberle, Ulrike/Rehaag, Regine/Simshäuser, Ulla/Scholl, Gerd (2005): KonsumentInnenperspektive. Ein integrativer Forschungsansatz für sozial-ökologische Ernährungsforschung Ernährungswende-Diskussionspapier Nr. 8. Frankfurt am Main/Hamburg/Heidelberg/Köln/Berlin
- Hayn, Doris/Stieß, Immanuel (2006): Ernährung. In: Becker, Egon/Jahn, Thomas (Hrsg.): Soziale Ökologie. Grundzüge einer Wissenschaft von den gesellschaftlichen Naturverhältnissen. Frankfurt am Main: Campus-Verlag, 371–382
- Jahn, Thomas (2003): Sozial-ökologische Forschung. Ein neuer Forschungstyp in der Nachhaltigkeitsforschung. In: Linne, Gudrun/Schwarz, Michael (Hrsg.): Handbuch Nachhaltige Entwicklung. Wie ist nachhaltiges Wirtschaften machbar? Opladen: Leske und Budrich, 545–555
- Nölting, Benjamin/Voß, Jan-Peter/Hayn, Doris (2004): Nachhaltigkeitsforschung – jenseits von Disziplinierung und anything goes. In: Gaia, Vol. 13, Nr. 4, 254–312
- Stieß, Immanuel/Hayn, Doris (2006): Alltag. In: Becker, Egon/Jahn, Thomas (Hrsg.): Soziale Ökologie. Grundzüge einer Wissenschaft von den gesellschaftlichen Naturverhältnissen. Frankfurt am Main: Campus-Verlag, 211–223
- Stieß, Immanuel/Hayn, Doris (2005): Ernährungsstile im Alltag. Ergebnisse einer repräsentativen Untersuchung. Ernährungswende-Diskussionspapier Nr. 5. Institut für sozial-ökologische Forschung. Frankfurt am Main

Tägliche Ernährung als komplexes Wechselspiel zwischen individuellen Präferenzen und gesellschaftlichen Rahmenbedingungen, Martina Schäfer

TU Berlin, Zentrum Technik und Gesellschaft



Nachdem Verbraucher- und Umweltverbände, die Politik, aber auch die Unternehmen in den letzten Jahren gerne die „souveränen Konsumenten“ adressiert haben, die mit ihren Kaufentscheidungen nachhaltige Entwicklung befördern sollen („shopping to save the planet“), setzt sich angesichts der geringen Erfolge allmählich die Erkenntnis durch, dass das tagtägliche Konsumverhalten sowohl durch Charakteristika des Individuums als auch durch gesellschaftliche Kontextbedingungen bestimmt wird (Brandt 2006; Seyfang 2007). In diesem Sinne kann auch Ernährungsverhalten konzeptualisiert werden als die Suche nach in den Alltag integrierbaren Arrangements, die sich aus dem Wechselspiel zwischen individuellen Prägungen und Vorlieben und dem - zum Teil widersprüchlichen - Einfluss des Umfelds ergeben (Brunner et al.

2006; Eberle et al. 2006).

Dabei werden auf das Individuum bezogen der Sozialisation, den sozio-demographischen Merkmalen, dem Lebensstil, dem Haushaltstyp sowie dem Verhältnis zwischen Erwerbs- und Versorgungsarbeit und der daraus resultierenden zeitlichen Verfügbarkeit vorrangige Bedeutung beigemessen. Wichtige Kontextbedingungen sind das vorhandene Produktangebot und die Versorgungsstrukturen, die sozialen Netzwerke des Individuums, die Ausrichtung der politischen Regulierung und der öffentlichen Kommunikation zu diesem Thema sowie vorherrschende makrostrukturelle Trends, wie z.B. Globalisierungstendenzen oder die Flexibilisierung der Arbeitsverhältnisse (Brand 2006).

Auch wenn es nicht in jedem ernährungsbezogenen Forschungsprojekt möglich sein wird, die Bandbreite dieser Faktoren zu berücksichtigen, so erscheint es dennoch essentiell, sich der Einbettung des individuellen Verhaltens in gesellschaftliche Mikro-, Meso- und Makrostrukturen bewusst zu werden und explizit zu machen, welche Einflussfaktoren durch die jeweilige Untersuchung betrachtet und welche ggf. vernachlässigt werden. Angesichts der Mehrdimensionalität des Themas bietet sich für eine angemessene Behandlung der Einbezug mehrerer Disziplinen an.

Wenn Forschung jedoch dazu beitragen möchte, dass das neu gewonnene Wissen handlungsrelevant wird, ist es neben einer interdisziplinären Zusammenarbeit außerdem wichtig, dass solche gesellschaftlichen Akteure einbezogen werden, die den Ernährungskontext mit gestalten. Die *inter- und transdisziplinäre Ausrichtung* sind zwei wesentliche Charakteristika der Sozial-ökologischen Forschung, in deren Rahmen in den letzten Jahren einige Projekte im Themenfeld Landwirtschaft und Ernährung gefördert wurden. Basierend auf den in diesem Forschungsschwerpunkt gewonnenen Erfahrungen sollen anhand der Konzeption des im Folgenden dargestellten Projekts „Lebensereignisse als Gelegenheitsfenster für eine Umstellung auf nachhaltige Konsummuster“¹⁰ das theoretische und methodische Forschungsdesign sowie der Wissenstransfer aus der und in die Praxis behandelt werden.

¹⁰ Die Konzeption des Projekts erfolgte gemeinsam mit Dr. Sebastian Bamberg von der Universität Gießen.

Konzeption des Projekts „Lebensereignisse als Gelegenheitsfenster für eine Umstellung auf nachhaltige Konsummuster“

Fokus des Projekts

Ausgangspunkt für das geplante Projekt war die Tatsache, dass das alltägliche Konsumverhalten in den Bereichen Ernährung, Mobilität und Energienutzung stark von Routinen geprägt ist, die nur selten reflektiert werden und daher schwer beeinflussbar sind. Das Projekt setzt deswegen an *Lebensereignissen* wie der Geburt eines Kindes oder dem Umzug in eine andere Stadt an, die dadurch gekennzeichnet sind, dass sich sowohl individuelle Ausgangsbedingungen als auch Kontextbedingungen verändern. In Lebensphasen mit derartigen Ereignissen sind die Personen häufig damit konfrontiert, dass sie ihr individuelles Verhalten aufgrund der veränderten Gegebenheiten an die neue Situation anpassen müssen. Es kann daher versucht werden, solche Phasen für Veränderungen in Richtung Nachhaltigkeit zu nutzen.

Aus einigen Untersuchungen liegen bereits Erkenntnisse dahingehend vor, dass anlässlich von Lebensereignissen die Bereitschaft für die Suche nach neuen Informationen und die Sensibilität für bestimmte Themen wächst (u.a. Bamberg o.J.; Brunner et al. 2006; Schäfer & Herde 2007). So zeigen werdende oder junge Eltern eine erhöhte Sensibilität für Ernährungsfragen; Veränderungen des Verhaltens in Richtung umweltfreundliche und gesunde Ernährung können bei einem Teil dieser Gruppe beobachtet werden (Brunner et al. 2006; Schäfer & Herde 2007). Weitere Lebensereignisse, die einen Einfluss auf das Ernährungsverhalten haben können, sind das Auftreten von ernährungsbedingten Krankheiten und der Übergang in den Ruhestand (Brunner et al. 2007). Personen, die in eine größere Stadt umziehen, können mit entsprechenden Kommunikations- und Interventionsmaßnahmen für eine verstärkte Nutzung des ÖPNV motiviert werden (Bamberg o.J.). In dem geplanten Projekt sollen die Auswirkungen der Lebensereignisse Geburt eines Kindes und Umzug auf das Ernährungs- Mobilitäts- und Energienutzungsverhalten untersucht werden.

Der zweite wesentliche Punkt in dem geplanten Projekt ist, dass *Verhaltensveränderung als ein Durchlaufen mehrerer Phasen* konzeptualisiert wird (nach Prochaska et al. 1997). Dabei wird davon ausgegangen, dass je nachdem, in welcher Phase sich das Individuum befindet, unterschiedliche Kommunikationsangebote notwendig sind, um Veränderungen zu befördern. Unterschieden werden können:

- die prä-kontemplative Phase, in der kein Problembewusstsein und kein Veränderungswunsch besteht,
- die kontemplative Phase, in der ein noch relativ abstrakter Wunsch nach einer Veränderung des Verhaltens entsteht,
- die präparative Phase, in der die Vor- und Nachteile des veränderten Verhaltens abgewogen werden und sich eine Verhaltensabsicht entwickelt,
- die aktionale Phase, in der das veränderte Verhalten konkret geplant und ausgeführt wird und
- die Aufrechterhaltungsphase, in der das neue Verhalten stabilisiert wird.

Im Rahmen des Projekts sollen für die beiden Zielgruppen „Umzügler“ und „junge Eltern“ gemeinsam mit Akteuren aus der Praxis Kommunikations- und Interventionsmaßnahmen entwickelt werden, die die Personen „jeweils da abholen, wo sie stehen“, die also auf die jeweilige Phase abgestimmt sind.

Theoretisches und methodisches Forschungsdesign

Wie oben dargestellt, wird im Rahmen des Projekts davon ausgegangen, dass Konsumverhalten sowohl durch Faktoren, die das Individuum prägen, als auch durch externe Strukturen und Faktoren beeinflusst wird. Es wurde daher ein integratives interdisziplinäres Rahmenkonzept entwickelt, in das Erkenntnisse aus der Psychologie und der Soziologie eingeflossen sind. Der individuelle Verhaltensveränderungsprozess wird mit Hilfe des Phasenmodells und des Extended Model of Goal-Directed Behavior (EMGB) konzeptualisiert. Ob Personen die oben dargestellten Phasen erfolgreich durchlaufen, hängt nach dem EMGB im Wesentlichen davon ab, inwieweit sie in Netzwerke eingebunden sind, durch die unterstützende soziale und moralische Normen vermittelt werden und wie ausgeprägt die Selbstwirksamkeit ist, d.h. die Zuversicht in den verschiedenen Phasen, Schwierigkeiten meistern und Versuchungen des Zurückfallens in vorige Phasen widerstehen zu können (Bagozzi 2006).

Diese individuellen Dispositionen werden als eingebettet gesehen in die oben dargestellten Meso- und

Makrostrukturen (s. Abb.1), die ihrerseits auf das individuelle Verhalten einwirken. Im Rahmen des Projekts soll der Einfluss der Versorgungsstrukturen in den drei Bereichen mit Hilfe einer groben Rasterung der Infrastruktur in den Stadtvierteln des Untersuchungsgebiets (Dichte des ÖPNV-Angebots, Taktfrequenz des ÖPNV, Dichte der Radwege, Einkaufsstätten mit regionalen/ Bioprodukten, Dichte an Vereinen und Beratungsinstitutionen etc.) ermittelt werden. Der Schwerpunkt der qualitativen Untersuchungen soll darin liegen zu erfassen, welchen Einfluss die sozialen Netzwerke der Individuen haben und inwiefern sich die Netzwerke und ihre Wirkung angesichts der Lebensereignisse verändern.

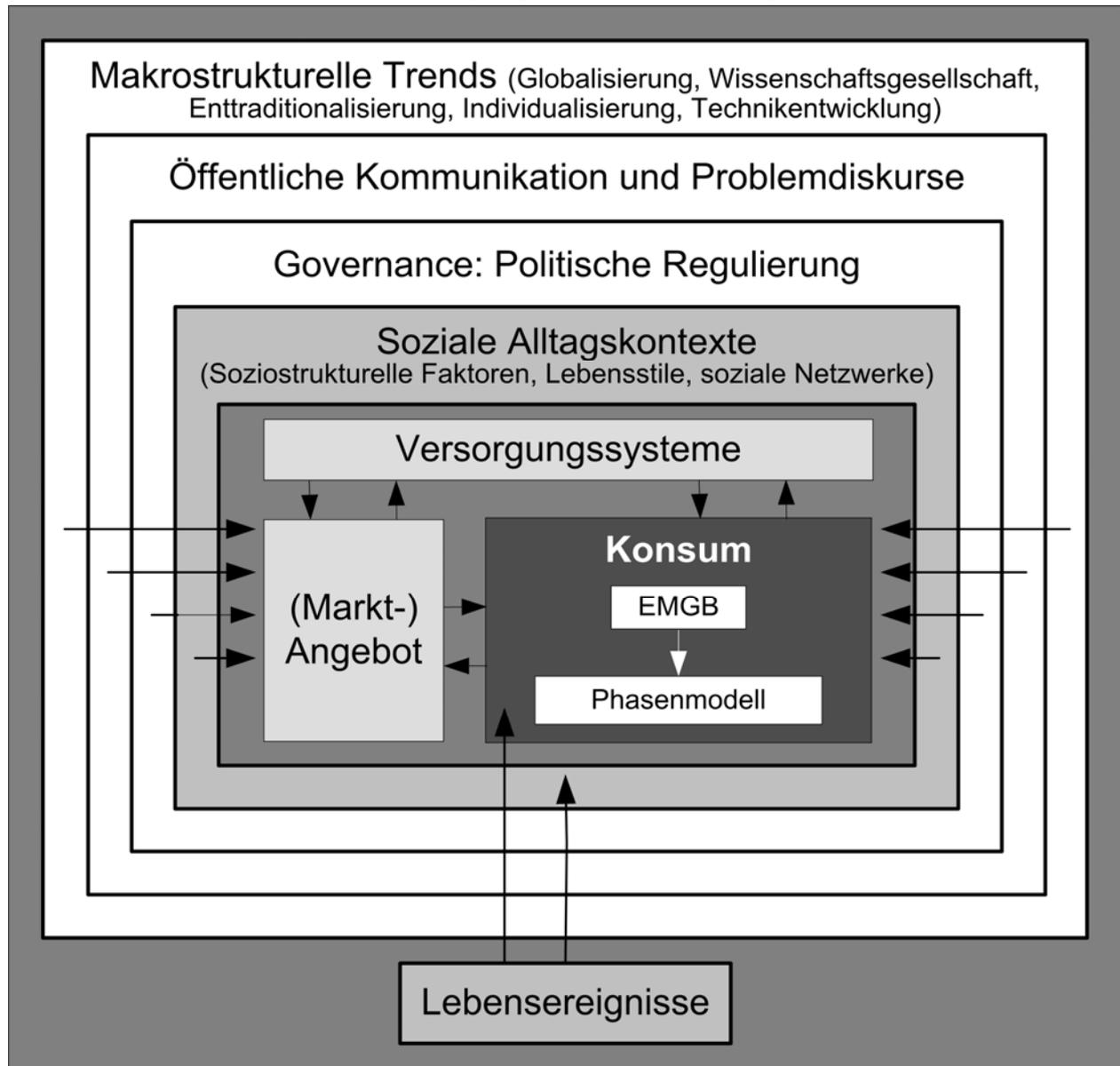


Abbildung 1: Kombination psychologischer und soziologischer Modelle zu einem integrativen theoretischen Rahmenkonzept (eigene Entwicklung nach Brand 2006)

Methodisch soll im Rahmen des Projekts eine quantitative Analyse der Wirksamkeit der erprobten Kommunikations- und Interventionsmaßnahmen kombiniert werden mit einer qualitativen Untersuchung der individuellen Wahrnehmungen und Deutungen des Einflusses interner und externer Faktoren. Dabei werden die Deutungen und Wahrnehmungen der Personen, bei denen die Intervention erfolgreich gewirkt hat, verglichen mit jenen, bei denen keine Verhaltensänderung zu beobachten war.

Einbezug von Praxiswissen und Wissenstransfer in die Praxis

Neben der wissenschaftlichen Zielsetzung, die Bedeutung von Lebensereignissen für Verhaltensänderungen in Richtung Nachhaltigkeit zu untersuchen, verfolgt das Projekt die praxisorientierte Zielsetzung, Akteuren aus den Bereichen Ernährung, Mobilität und Energie empirisch validierte Kampagnenkonzepte

an die Hand zu geben, um die Wirksamkeit von Kommunikationsmaßnahmen in diesem Bereich zu erhöhen.

Das Andocken an Lebensereignissen als geeignete Zeitfenster für Kommunikations- oder Interventionsmaßnahmen und die Konzeptualisierung von Verhaltensänderungsprozessen als ein Durchlaufen von Phasen bietet günstige Anknüpfungspunkte, um Akteure aus der Praxis einzubeziehen. So liegen im Bereich Ernährung bei den Betreibern von z.B. Bio-Einkaufsstätten oder Reformhäusern sowie bei Ernährungsberatungen oder Umweltverbänden alltagsweltliche Erfahrungen dahingehend vor, dass junge Eltern für dieses Thema stärker sensibilisiert und gut ansprechbar sind. Das Phasenmodell für Verhaltensänderungsprozesse lässt sich weiterhin gut in Einklang bringen mit den Erfahrungen dieser Akteure, dass verschiedene Personengruppen unterschiedlich angesprochen werden müssen.

Im Rahmen des geplanten Projekts sollen Akteure aus der Praxis (Unternehmen in den Bereichen Ernährung, Mobilität und Energieversorgung sowie entsprechende Organisationen und Verbände) intensiv in die Gestaltung der Intervention eingebunden werden. Bereits in der Vorphase, die der Formulierung des ausführlichen Antrags diente, fanden zwei Treffen mit einem Akteurskreis von ca. 12 Personen statt, bei denen die Erfahrungen mit Kommunikationsmaßnahmen ausgetauscht und die Projektkonzeption diskutiert wurde. Die geplante Intervention soll neben einer persönlichen Ansprache und der Zusendung phasenspezifischer Informationsmaterialien auch Angebote der Akteure umfassen, die die Personen im Prozess der Verhaltensänderung unterstützen (z.B. Kochkurse, Fahrradtouren in das Umland, Energieberatung). Attraktive Angebote für die Zielgruppen „Umzügler“ und „Junge Eltern“ können insbesondere durch die Kooperation mehrerer Akteure entstehen. Ziel ist die Bildung eines regionalen Aktionsbündnisses für nachhaltigen Konsum, das auch nach Beendigung des Projekts weiter besteht.

Über diesen regionalen Kontext hinaus sollen die Erfahrungen mit den durchgeführten Interventionsmaßnahmen mittels eines Handbuchs und entsprechenden Veranstaltungen weitergegeben werden. Da die praxisorientierten Zielstellungen einen relativ hohen Stellenwert einnehmen, ist für die Phase der Ergebnisdiffusion fast ein Drittel des Projekts eingeplant.

Literatur

- Bagozzi, R.P. (2006): Explaining Consumer Behavior and Consumer Action: From Fragmentation to Unity. In: *Seoul Journal of Business* 12. S. 111-143.
- Bamberg, S. (o.J.): The Effectiveness of a "Context Change-plus-Intervention" Strategy in Breaking Habitual Car Use. (Manuskript unter Begutachtung)
- Brand, K.-W. (2006): Konsum im Kontext. Der „verantwortliche Konsument“ - ein Motor nachhaltigen Konsums?. In: Lange, H. (Hrsg.): *Nachhaltigkeit als radikaler Wandel: Die Quadratur des Kreises?* Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften.
- Brunner, K.-M./Kropp, C./Sehrer, W. (2006): Wege zu nachhaltigen Ernährungsmustern: Zur Bedeutung von biographischen Umbruchsituationen und Lebensmittelskandalen für den Bio-Konsum. In: Brand, K.-W. (Hrsg.): *Von der Agrarwende zur Konsumwende? Ergebnisband 1.* München: oekom. S. 145-196.
- Eberle, U./ Hayn, D./ Rehaag, R./ Simshäuser, U. (Hrsg.) (2006): *Ernährungswende.* München: oekom Verlag
- Prochaska, J.O./Velicer, W.F. (1997): The Transtheoretical Model of health behavior change. In: *American Journal of Health Promotion* 12. S. 38-48.
- Schäfer, M./Herde, A./Kropp, C. (2007): Life Events as Turning Points for Sustainable Nutrition. In: Lahlou, S./ Emmert, S. (Hrsg.): *Proceedings to the 2nd Workshop of the Sustainable Consumption Research Exchange (SCORE!) Network, 4th/5th June 2007, Paris, France.* S. 115-129. Online unter www.score-network.org
- Seyfang, G. (2007): *Eco-Warriors in the Supermarket? Evaluating the UK Sustainable Consumption Strategy as a Tool for Ecological Citizenship.* CSERGE Working Paper EDM 04-07

Projekt Konsumwende: vom Umgang mit hehren Zielen beim Essen, Cordula Kropp

Münchner Projektgruppe für Sozialforschung

Jene Alltagspraktiken, die sich um den Verzehr, aber auch die Beschaffung und Zubereitung von Nahrung drehen und die in den Wissenschaften rationalisierend als „Ernährungsverhalten“ angesprochen werden, zeichnen sich vor allem anderen durch eine bemerkenswerte *Beharrlichkeit* aus: Jede, die einmal versucht hat, die alltäglichen Essroutinen unter dem Eindruck moderner Leitbilder wie Fitness, Verbrauchermündigkeit, Nachhaltigkeit langfristig zu verändern, weiß, dass dazu sehr viel mehr gehört, als nur guter Wille. Die kulturelle Sozialisation noch in der Herkunftsfamilie, die Zwänge der Selbstdarstellung, des körperlich und sozial diktierten Geschmacks und der Sorge um sich selbst, aber auch die Haushaltsbedingungen, die öffentlichen Gesundheits- und Schönheitsdiskurse, die vorhandenen Zeit- und Mittelressourcen sowie Beschaffungswege und Warenwelten bestimmen, wie wir essen und wie nicht.

Dennoch gilt „Essen“ als Ausdruck eines planvollen, individuellen Handelns. Und so sind die kognitiven Ernährungsleitbilder und Motive der Lebensmittelwahl Ziel zahlreicher Aufklärungs-, Erziehungs- und Verbesserungsbemühungen. Auch die politisch von Renate Künast unter dem Eindruck der BSE- und MKS-Krisen um die Jahreswende 2000/2001 verkündete „Agrarwende“, durch die unsere Landwirtschaft zugleich sicherer, nachhaltiger, umwelt-, tier- und sozial gerechter werden sollte, appellierte an die Verbraucher: diese mögen bitte im Reich der schnellen Bedürfnisbefriedigung ihre Bequemlichkeit, Sparsamkeit und Lasterhaftigkeit überwinden, und die landwirtschaftlichen und politischen Anstrengungen zu ihrem eigenen Besten unterstützen. Verbrauchersouveränität definierte sich nun als die eigenverantwortliche Verarbeitung ökologisch und regional produzierter Lebensmittel im Dienste der Gesundheit, der Umwelt und des Tierschutzes. Demgegenüber fanden sich die bunten Warenwelten moderner Konsumlandschaften genau wie die Schnäppchenangebote der Discounter als unethische Verführer diskreditiert.

Vor diesem Hintergrund ging das drei Jahre vom BMBF im sozial-ökologischen Förderschwerpunkt finanzierte Projekt „Von der Agrarwende zur Konsumwende?“ unter Leitung von Karl-Werner Brand unter anderem der Frage nach, inwiefern sich Wege zu nachhaltigeren Ernährungspraktiken (als „nachhaltige Ernährungskarrieren“) anstoßen und stabilisieren lassen. Besonderes Augenmerk legten wir dabei zum einen auf mögliche *biographische Gelegenheitsfenster*, wie etwa die Geburt eines Kindes oder besondere Krankheitserfahrungen, und zum anderen auf *Brückenkonzepte*, die geeignet wären, die Ziele des ökologischen Landbaus über Verarbeitung, Handel und Verbraucherberatung hinweg bis zum Konsumenten zu transportieren. Ich möchte in meinem Vortrag die Ergebnisse dieser Untersuchung vorstellen.

Ich werde dabei zunächst ausführen, inwiefern sich an so genannten biographischen Wendepunkten Gelegenheitsfenster für eine Reorganisation der alltäglichen Ernährungspraktiken und Beschaffungsroutinen öffnen. Dabei wird auch zu betrachten sein, von welchen Bedingungen die am Leitbild „Nachhaltigkeit“ orientierte Umgestaltung und langfristige Stabilisierung entsprechender Alltagsroutinen abhängt. Ein zentraler Aspekt ist dabei, inwieweit die Subjekte in diesen Phasen die Re-Organisation ihrer Alltagsroutinen zum *Gegenstand reflexiver Gestaltungsbemühungen* machen und diese in ihren Alltagsarrangements auch verankern können. Denn wie den meisten bekannt ist, führt kaum eine Diätanstrengung auch zu langfristigem Gewichtsverlust!

Ein weiterer Aspekt kommt aber genau dann ins Spiel, wenn neue Alltagsanforderungen nicht nur reflexartig bewältigt, sondern zum Gegenstand der reflexiven Gestaltung werden: mit der Sensibilisierung für Ernährungsfragen geht vielfach auch die Vertiefung des entsprechenden *Ernährungswissens* einher. Dieses allerdings – das ist das Problem der Wissensgesellschaften – erweist sich bei näherem Hinsehen stets als plural, differenziert und umstritten. Der reflexive Konsument stellt die einfachen Werbesymbole („glückliche“ Kühe, „gesunde“ Trauben ...) als Scharnier von Produktions- und Konsumwelten zunehmend in Frage und dringt nach und nach zu den Hintergründen mit all ihren Widersprüchlichkeiten und Unzulänglichkeiten vor. Gerade motivierende *Brückenkonzepte* wie „gesunde Ernährung“, „artgerechte Tierhaltung“, „ökologische Landwirtschaft“ oder das eingeführte Biosiegel halten aber der Überprüfung durch die Konsumenten vor dem Hintergrund der zunächst von ihnen aufgegriffenen „einfachen Versprechungen“ nicht stand. So finden sich in vielen Interviews mit Verbrauchern und Verbraucherinnen grundlegende Zweifel und Desorientierung. Diese haben ihre Ursache auch in den über die Wertschöpf-

fungskette uneinheitlich kodierten Brückenkonzepten, wie die Fokusgruppenuntersuchung zeigte, in der VerbraucherInnen jeweils mit HändlerInnen, mit LandwirtInnen und mit ErnährungsberaterInnen sprachen.

Ausblickend sollen das mit diesen Befunden beschriebene, alltägliche Essen und die es umgebenden „Wissensregime“ aus der Perspektive der Gouvernementalitätsstudien als ein Feld der modernen „Selbstoptimierung“ betrachtet werden, in dem VerbraucherInnen auf die ambivalenten Anforderungen der Leistungssteigerung und Responsibilisierung reagieren. Diese Perspektive öffnet den Blick auf den liberalen Diskurs um „gute“ bzw. „nachhaltige“ Ernährung und „verantwortungsbewusste VerbraucherInnen“ und lädt zur Reflexion in den dafür in Anspruch genommenen Wissenschaften ein.

Ernährungsforschung aus der Haushalts- und Außer-Haus-Perspektive

Ein haushaltswissenschaftliches Modell zur Analyse von Ernährungsstilen im Alltag, Pirjo Susanne Schack

Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel Institut für Ernährungsökonomie und -soziologie

Mit diesem Beitrag wird ein Modell zur Analyse von Ernährungsstilen aus einer Haushaltsperspektive vorgestellt und diskutiert, in dem der Alltag des Ernährungshandelns zentraler Forschungsgegenstand ist. Außerdem wird seine Weiterentwicklung und Anwendung im Rahmen einer Evaluationsstudie zur Analyse von Veränderungen in Ernährungsverhalten durch familienbasierte Präventionsmaßnahmen gegen Übergewicht bei Kindern vorgestellt.



Grundlage dieses haushaltswissenschaftlichen Modells sind das häusliche Handlungssystem nach v. SCHWEITZER, der Haushaltsstilansatz nach MEIER sowie die ipsative Handlungstheorie nach FREY, FOPPA. Es wurde im Rahmen einer Studie zu Motivationen und Barrieren nachhaltiger Ernährungsstile im Alltag entwickelt. Auf Grundlage der ökologischen Konsumforschung und der Ernährungs- und Gesundheitsverhaltensforschung wurde eine empirische Studie zu „nachhaltigen Ernährungsstilen in Familienhaushalten“ konzipiert. Ausgehend von dem Modell wurden quantitative und qualitative Methoden kombiniert, um die häuslichen Vorgaben, die konkreten Ernährungshandlungen sowie die Begründungs- und Sinnzusammenhänge der Ernährungsstile empirisch zu untersuchen.

Es wurden die drei Erhebungsinstrumente Haushaltsanalyse, Mahlzeitenprotokoll und leitfadensstrukturisiertes ExpertInneninterview eingesetzt und miteinander verknüpft. Dabei diente das Modell auch zur integrativen Darstellung der Ergebnisse, die der Mehrdimensionalität der Ernährungsstile Rechnung trägt. Diese lässt sich auf einer Bedeutungsebene, Inhaltsebene und Haushaltsebene beschreiben.

Die empirische Untersuchung konzentrierte sich auf die Muster der Ernährungsversorgung in Familienhaushalten, die sich Vollwert-Ernährung als einen nachhaltigen Ernährungsstil zum Leitbild ihres häuslichen Handelns gesetzt hatten, also eine hohe Motivation zur Praktizierung der Vollwert-Ernährung mitbrachten. Im Zentrum der Untersuchung stand die Frage, wo alltagspraktische Barrieren bei der Umsetzung nachhaltiger Ernährungsstile liegen. Mit dieser Eingrenzung auf einen Ernährungsstil und einen Haushaltstyp war eine Konzentration auf das Alltagshandeln und seine Bedingungen zur Praktizierung eines nachhaltigen Ernährungsstils möglich.

Der Fokus des Vortrags liegt auf der methodischen Fragestellung, welchen Beitrag das Modell zur Analyse des Alltagsbezugs von Ernährungshandeln leistet, sowohl in theoretischer Sicht als auch empirischer. Als Weiterentwicklung wird der Einsatz des haushaltswissenschaftlichen Modells bei der Evaluation für familienbasierte Präventionsmaßnahmen im Rahmen des Modellvorhabens „Besser essen. Mehr bewegen.“ vorgestellt. Es wird diskutiert, wie es zur Integration des Alltagshandelns in die Evaluationsforschung von Projekten zur Prävention von Übergewicht beiträgt.

Literatur

- Europäische Ministerkonferenz der Weltgesundheitsorganisation (WHO): Europäische Charta zur Bekämpfung der Adipositas, 2006
- Hayn, D.; Empacher, C: Ernährung anders gestalten, Leitbilder für eine Ernährungswende, Oekom-Verlag, München, 2004
- Hayn, D.; Eberle, U.; Stieß, I.; Hünecke, K.: Ernährung im Alltag. In: Eberle, U.; Hayn, D.; Rehaag, R.; Simshäuser, U.: Ernährungswende – Eine Herausforderung für Politik, Unternehmen und Gesellschaft, Oekom-Verlag, München, 2006.

- Koerber, Kv.; Männle, T.; Leitzmann, C.: Vollwert-Ernährung - Konzeption einer zeitgemäßen und nachhaltigen Ernährung, 10. vollständig überarb. Aufl., Stuttgart, 2004.
- Lobstein, T.; Baur, L.; Uauy, R.: Obesity in children and young people: a crisis in public health; *Obesity Reviews* 5/2004, Suppl. 1, S. 4-85
- MCKenzie, J.; Neiger, B.; Smeltzer, J.: Planning, Implementing, and Evaluating Health Promotion Programs, A Primer, 4th ed. Pearson Education, San Francisco, 2005
- Methfessel, B.: Fachwissenschaftliche Konzeption: Soziokulturelle Grundlagen der Ernährungsbildung, Paderborner Schriften zur Ernährungs- und Verbraucherbildung, Band 7, Universität Paderborn, 2005.
- Nationaler Aktionsplan für Deutschland: UN-Dekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung“, Berlin 2005 (www.dekade.org).
- Schack, PS; Willhöft, C.: Synergetic effects by combining programs of obesity prevention with programs of the UN-Decade of education for sustainable development; Poster auf der 6th Annual Conference of the International Society of Behavioural Nutrition and Physical Activity (ISBNPA), 20.-23.6.2007 in Oslo
- Schack PS: „Klimadiät, Gesundheit und Essgenuss – wie passt das im Alltag zusammen?, *Haushalt und Bildung* 2/2007, S. 22-27
- Schack PS: Patchworkmuster von Vollwert-Ernährungsstilen. Wie lassen sich nachhaltige Ernährungsstile im Alltag praktizieren? *aid-ernährung im fokus*, 05/2005, S. 134-140
- Schack, PS: Nachhaltige Ernährungsstile im Alltag. Eine qualitative Studie zur Praktikierbarkeit der Vollwert-Ernährung in Familienhaushalten. Schneider Verlag Hohengehren, 2004.

Anders Essen! Wie lässt sich ein Wandel der Ernährung in der Außer-Haus-Verpflegung beobachten? Jana Rückert-John

Universität Hohenheim Fg. Land- und Agrarsoziologie mit Genderforschung



Die Ernährung in Deutschland und anderen westeuropäischen Industrieländern ist in den letzten Jahrzehnten problematisch geworden und scheint nicht zukunftsfähig. Das wird an der Zunahme verschiedener Wohlstandskrankheiten und die hiermit verbundene Belastung sozialstaatlicher Sicherungssysteme deutlich. Vor allem aber die ökologischen Belastungen sowie der infolge der Massenproduktion und Industrialisierung beklagte Verlust kultureller Vielfalt in der Ernährung sind deutliche Anzeichen dafür. Nicht zuletzt weisen ständige Lebensmittelskandale wie BSE, Acrylamid und Gammelfleisch auf drohende Ernährungs- und Gesundheitsrisiken hin. Die Perzeption ernährungsbezogener Probleme regte in den letzten Jahren in verschiedenen wissenschaftli-

chen und politischen Diskursen ein Nachdenken über Alternativen an, die allesamt auf ein „Anders Essen!“ orientieren. Von hier aus erhielt der Diskurs nachhaltiger Ernährung oder genereller: nachhaltigen Konsums, der von einer Verschränkung sozialer, ökologischer und ökonomischer Problemlagen ausgeht, Impulse. Gleichzeitig ist jedoch aus der sozialwissenschaftlichen Forschung bekannt, dass Ernährungsmuster eine besondere Beharrlichkeit aufweisen und es viele Gründe dafür gibt, die gewohnten Ernährungsstile beizubehalten. So stellt auch das Bundesministerium für Bildung und Forschung in einer ihrer letzten Bekanntmachungen zum Themenschwerpunkt „Vom Wissen zum Handeln – neue Wege zum nachhaltigen Konsum“ fest, „dass trotz wiederholt bekundeter verbraucherseitiger Zustimmung zu umwelt- und sozialverträglichen Produkten bislang nur in wenigen Ausnahmefällen ein spürbarer und genereller Wandel des individuellen Konsumverhaltens in Richtung Nachhaltigkeit beobachten werden konnte“.

Die hiermit aufgeworfene Fragestellung, wie diese normativen Orientierungen des Konzepts nachhaltiger Entwicklung auf das alltägliche Verhalten Anwendung finden umgestellt werden können oder anders: Wie eine nachhaltigere Ernährung möglich ist, kann auf der Grundlage aktueller Forschungsergebnisse (Rückert-John 2007) vorgestellt werden. Die Frage nach dem „Wie“ wurde hierbei am Beispiel der Außer-Haus-Verpflegung entwickelt und beantwortet, da dieser wachsende Konsumbereich ein besonderes Potential für Veränderungsprozesse aufweist. Empirisch basiert diese Studie auf vier qualitativen Fallanalysen: einem Kindergarten, einer Betriebskantine, einem Krankenhaus und einem Restaurant.¹¹ Der Vortrag soll sich vor allem den folgenden theoretisch konzeptualisierenden (1) und methodischen (2) Themen widmen.

- (1) Mit der skizzierten Fragestellung rücken Einrichtungen und Betriebe der Außer-Haus-Verpflegung, die soziologisch als Organisationen betrachtet wurden, in den Blick. Organisationen sind demnach der Ort außerhäuslicher Ernährung. Die Frage nach dem „Wie“ zielt zudem auf die Beobachtung von Veränderungen in Organisationen der Außer-Haus-Verpflegung, des organisationalen Wandels. Es ging in der Forschungsarbeit also weniger darum, die ausgewählten Fälle hinsichtlich ihrer Nachhal-

¹¹ Die empirische Basis, auf die hier zurückgegriffen werden kann, entstand im Projekt „Der Einsatz von Öko-Produkten in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV): Status Quo, Hemmnisse und Erfolgsfaktoren, Entwicklungschancen sowie politischer Handlungsbedarf“ im Zeitraum von 2002/03, welches im Rahmen des Bundesprogramms Ökolandbau durch das Bundesverbraucher-schutzministerium (BMVEL) gefördert wurde (vgl. Rückert-John et al. 2005).

tigkeit zu bewerten als vielmehr zu beobachten, *wie* Aspekte nachhaltiger Ernährung in den Organisationen thematisiert werden und sich durchsetzen, das heißt, wie sie an Resonanz gewinnen und welche Sinnanschlüsse sie bei den verschiedenen Akteuren finden. Hierzu will der Vortrag klären, wie die Phänomene Organisation (z.B. Kindergarten), die Küche in der Organisation und organisationaler Wandel, insbesondere der Ernährungsprogrammatiken, angemessen verstanden oder konzeptualisiert werden können. Der vorzustellende Theorieansatz – der sich an einer systemisch-konstruktivistischen Perspektive orientiert – diene als Heuristik, um die organisationalen Strukturen und die Veränderungen der Ernährungsprogramme in den Einrichtungen und Betrieben der Außer-Haus-Verpflegung mit Hilfe empirisch-analytischer Kategorien zu beobachten. Hiermit kommen verschiedene organisationale Ebenen nachhaltiger Ernährung in den Blick (siehe Abbildung).

- (2) Des Weiteren soll die Methode der funktionalen Analyse vorgestellt werden, die bei der Auswertung der Interviewtranskripte benutzt wurde. Mit Hilfe der funktionalen Analyse kann gezeigt werden, welche organisationalen Strategien (z.B. der Gästekommunikation) sich als funktionale Äquivalente in der jeweiligen Einrichtung bzw. dem Betrieb durchsetzen und welche eben nicht. Die funktionale Analyse kann zudem im organisationalen Vergleich der Fälle zeigen, welche Strategien (für die Fälle) generalisiert werden können und welche besonders starke organisationspezifische Sinnanschlüsse (z.B. Erfordernisse der Kinderernährung) aufweisen.

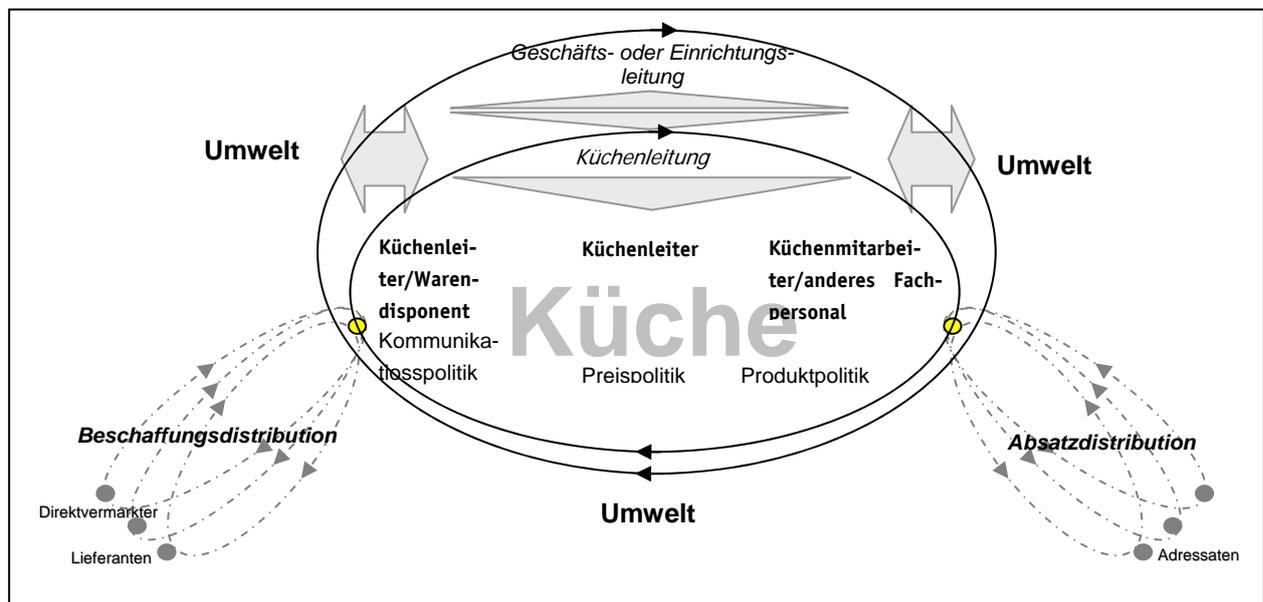


Abbildung 2

Literatur

- Rückert-John, J. (2007): Natürlich Essen. Kantinen und Restaurants auf dem Weg zu nachhaltiger Ernährung. Frankfurt am Main: Campus-Verlag (erscheint im September 2007).
- Rückert-John, J. (2006): Nachhaltigkeit der Ernährung als Innovation. Das Beispiel der Außer-Haus-Verpflegung. In: Aderhold, J.; John, R. (Hg.): Dominierende Innovationsdiskurse zwischen gesellschaftlicher Relevanz und Ignoranz. TRANS. Internetzeitschrift für Kulturwissenschaften Nr. 16. (www.inst.at/trans/16Nr/07_2/rueckert-john16.htm)
- Rückert-John, J. (2005a): Zukunftsfähigkeit der Ernährung außer Haus. In: Brunner, K.-M.; Schönberger, G. (Hg.): Nachhaltigkeit und Ernährung. Produktion – Handel – Konsum. Frankfurt am Main: Campus-Verlag, S. 240 – 262.
- Rückert-John, J. (2005b): Nachhaltige Alternativen in der Ernährung. In: Aderhold, J.; John, R. (Hg.): Innovation. Sozialwissenschaftliche Perspektiven. Konstanz: UVK Verlagsgesellschaft, S. 257 – 278.
- Rückert-John, J.; Hugger, C.; Bansbach, P. (2005): Der Einsatz von Öko-Produkten in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV): Status Quo, Hemmnisse und Erfolgsfaktoren, Entwicklungschancen sowie politischer Handlungsbedarf. Hg. Geschäftsstelle Bundesprogramm Ökologischer Landbau in der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE), Bonn.



Interna

AGEV Historie: Themenschwerpunkte der wissenschaftlichen Jahrestagungen

| | | | |
|------|----------------|---------------------|---|
| 29 | 11.-12.10.2007 | Köln | <p>Wege zu einer nachhaltigen Ernährungspraxis – Neue Konzepte der inter- u. transdisziplinären Ernährungs- und Konsumforschung, in Kooperation mit KATALYSE Institut</p> <p>The Road to Sustainable Nutrition Practice - New Concepts of Inter- and Transdisciplinary Consumer and Nutrition Research</p> |
| 28_2 | 28.-29.06.2007 | Wien | <p>Ernährungskompetenz durch Ernährungsbildung; in Kooperation mit der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) Nutritional Competence through Nutrition Education; in Cooperation with the Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE)</p> |
| 28_1 | 05.-06.10.2006 | Karlsruhe | <p>Ernährungskompetenz durch Bildung; in Kooperation mit der Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel (BfEL) Nutritional Competence through Education; in Cooperation with the Federal Research Centre for Nutrition and Food (BfEL)</p> <p>www.agev.net/tagung2006/AGEV2006.pdf</p> |
| 27 | 13.-14.10.2005 | Karlsruhe | <p>Information zur Ernährung der Nation: Anwendung und Nutzen von Erfahrungen der Vergangenheit, Lektionen für die Zukunft; in Kooperation mit der Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel (BfEL) Information on Nation's Diet: Needs and Uses Experiences from the Past, Lessons for the Future; in Cooperation with the Federal Research Centre for Nutrition and Food (BfEL)</p> <p>www.agev.net/tagung2005/abstracts.pdf</p> |
| 26 | 21.-22.10.2004 | Kassel-Witzenhausen | <p>Ernährungskultur: Land(wirt)schaft, Ernährung und Gesellschaft; in Kooperation mit dem Fachgebiet Ökologische Lebensmittelqualität und Ernährungskultur der Universität Kassel Nutritional Culture - Agriculture, Food and Society; in Cooperation with the University of Kassel's Department for Ecological Food Quality and Nutritional Culture, Dep. Organic Food Quality and Food Culture</p> <p>www.agev.net/tagung2004/AGEV2004.pdf</p> |



| Nr. | Datum | Veranstaltungsort | AGEV Historie: Themenschwerpunkte der wissenschaftlichen Jahrestagungen |
|------|-------------------|-------------------|--|
| 25 | 23.-24.05.2003 | Giessen | Functional Food: Forschung, Entwicklung und Verbraucherakzeptanz Functional Food: Research, Development and Consumer Acceptance www.agev.net/tagung2003/BFEL1.pdf |
| 24_2 | 28.-30.10.2002 | Dresden | Bridging the Gap between Research and Policy in Public Health: Information, Promotion and Training; AGEV-Workshop: Nutritional Behaviour of Children |
| 24_1 | 30.06.-03.07.2002 | Wageningen, NL | Xth Food Choice Conference, Plenary Session 4: Sensible Policies for Nutrition and Life Style Interventions |
| 23 | 11.-12.10.2001 | Freising | Ernährung und Raum: Regionale und Ethnische Ernährungsweisen in Deutschland Nutrition and Space: Regional and Ethnic Food Habits in Germany www.agev.net/tagung2001/agev2001doku.pdf |
| 22_2 | 11.-13.10.2000 | Bonn | Die Ernährungsziele unserer Gesellschaft: Beiträge der Ernährungswissenschaften Dietary Goals of Our Society: the Contributions of the Sciences of Nutritional Behaviour www.agev.net/tagung2000/doku2000.pdf |
| 22_1 | 1999 | Karlsruhe | Workshop: Ernährung und Migration Workshop: Nutrition and Migration |
| 21 | 1998 | Mannheim | Perspektiven einer zukunftsfähigen Ernährungsberichterstattung (edition sigma, Frühjahr 2000) Prospects of Futureproof Nutritional Reporting (edition sigma, Spring 2000) |
| 20 | 1997 | Berlin | Public Health and Nutrition (3rd European Interdisciplinary Meeting) (edition sigma, 1999) |
| 19 | 1996 | Stuttgart | Ernährungsverhalten heute: Die Verbraucher sind verunsichert (aid-Special Nr. 3413/1997) Nutritional behaviour Today: The Consumers are uneasy (aid-Special Nr. 3413/1997,) |
| 18 | 1995 | Freising | Poverty and Food in Welfare Societies (2nd European Interdisciplinary Meeting) (edition sigma, 1996) (as a satellite workshop: Impact of Changing Food Choices and Eating Habits on Nutritional Status in European Countries – Meeting Report in Appetite 27(1) 91-94 (1996) |



| Nr. | Datum | Veranstaltungsort | AGEV Historie: Themenschwerpunkte der wissenschaftlichen Jahrestagungen |
|-----|-------|-----------------------------|---|
| 17 | 1994 | Freising | Vom relativen Mangel zum relativen Überfluss – Geschichtliche Entwicklung und soziale Hintergründe unserer Ernährungsgewohnheiten (nicht publiziert) From Relative Deprivation to Relative Opulence - Historical Development and Social Background of our Nutritional Habits (not published) |
| 16 | 1993 | Potsdam | Current Research into Eating Practices – Contributions of Social Sciences (1st European Interdisciplinary Meeting) (Volume 10, Umschau) |
| 15 | 1992 | Bonn-Röttgen | Ernährung im Spannungsfeld von Haushalt, Beruf, Familie und geschlechtsspezifischer Arbeitsteilung (Bonner Studien zur Wirtschafts-Soziologie Band 3) Nutrition in the Stress Field of Household, Job, Family and Gender-Specific Division of Labour (Bonn Studies on Economic Sociology, Volume 3) |
| 14 | 1991 | Leipzig | Ernährung und Ernährungsverhalten im geeinten Deutschland unter besonderer Berücksichtigung der Gemeinschaftsverpflegung (Bonner Studien zur Wirtschaftssoziologie, Band 3) Nutrition and Nutritional behaviour in the Unified Germany, under Special Consideration of Communal Feeding (Bonn Studies on Economic Sociology, Volume 3) |
| 13 | 1990 | Bonn-Röttgen | Soziologie der Ernährung – Entwicklung, Ergebnisse, Zukunft (Band 9, Umschau) Sociology of Nutrition – Development, Results, Future (Volume 9, Umschau) |
| 12 | 1989 | Heidelberg | Neue Konzepte und Modelle zur Verbesserung des Ernährungsverhaltens, (Band 9, Umschau) New Concepts and Models for Improving Nutritional behaviour, (Volume 9, Umschau) |
| 11 | 1988 | Stuttgart | Alte Landschaftsküchen in neuer wissenschaftlicher Bewertung (Band 7, Umschau) Historical Rural Cooking in Modern Scientific Assessment (Volume 7, Umschau) |
| 10 | 1987 | Freising | Medien und Ernährungsverhalten, (Band 6, Umschau) The Media and Nutritional Behaviour, (Volume 6, Umschau) |
| 9 | 1986 | Rauschholzshn. (bei Gießen) | Evaluierung von Maßnahmen zur Beeinflussung des Ernährungsverhaltens, (Band 5, Umschau) Evaluation of Measures for Influencing Nutritional Behaviour, (Volume 5, Umschau) |
| 8 | 1985 | Düsseldorf | Ernährungsberatung im Rahmen der Gesundheitsvorsorge (Band 5, Umschau) Nutritional Consulting in the Context of Pre-emptive Health Care (Volume 5, Umschau) |



| Nr. | Datum | Veranstaltungsort | AGEV Historie: Themenschwerpunkte der wissenschaftlichen Jahrestagungen |
|-----|-------|----------------------------------|---|
| 7 | 1984 | Rauschholzhausen (bei Gießen) | Methodische Probleme der Erfassung von Ernährungsverhalten (Band 4, Umschau) (AID-Verbraucherdienst, Sept. 1984) Methodological Problems of the Recordation of Nutritional Behavior (Volume 4, Umschau) (AID-Consumer Service, Sept. 1984) |
| 6 | 1983 | Heilbronn | Trends im Ernährungsverhalten – Entwicklung der Lebensmittelmärkte und des Verbraucherverhaltens am Ende des 20. Jahrhunderts Trends in Nutritional Behaviour - Developments of Food Product Markets and Consumer Behaviour at the End of the 20th Century |
| 5 | 1982 | Berlin | Ernährungserziehung und Ernährungsberatung , (Band 3, Umschau) Nutritional Education and Nutritional Consulting, (Volume 3, Umschau) |
| 4 | 1981 | Wageningen, NL | Ernährung als Gegenstand der Sozialwissenschaften (Band 2, Umschau) Nutritional Behaviour as a Topic of Social Sciences, (Volume 2, Umschau) |
| 3 | 1980 | Göttingen | Möglichkeiten und Grenzen der Ernährungsverhaltensforschung (Band 1, Eigenverlag, vergriffen) Possibilities and Limits of Research on Nutritional Behaviour (Volume 1, self-published, not in stock) |
| 2 | 1979 | Nürnberg | Ökonomische und statistische Verfahren in der Ernährungsverhaltensforschung Economic and Statistical Methods in the Research on Nutritional Behaviour) |
| 1 | 1978 | Gießen | Physiologische Grundlagen und Erfassung des Ernährungsverhaltens (,Kurzbericht in Ernährungs-Umschau 25, Heft 9, 1978 / einige Vorträge in Aktuelle Ernährungsmedizin erschienen) Physiological Fundamentals and Recordation of Nutritional Behaviour (Abridged Report in Ernährungs-Umschau 25, Heft 9, 1978, several dissertations published in 'Aktuelle Ernährungsmedizin') |
| 0 | 1977 | Münster | Erste vorbereitende Tagung First Preparative Conference |

Vorstandsmitglieder Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten (AGEV)

Angelika Ploeger (Vorstandsvorsitzende)



Prof. Dr. agr. Dipl. oec. troph. Leiterin Fachgebiet Ökologische Lebensmittelqualität und Ernährungskultur der Universität Kassel
 Nordbahnhofstr. 1a 37213 Witzenhausen
 Tel. 05542-981714 oder
 -1712 (Sekretariat Agnes Troll)
 E-Mail: a.ploeger@uni-kassel.de
 www.uni-kassel.de/fb11cms/nue

Prof. Dr. Angelika Ploeger (geb. 1952) studierte von 1971 bis 1975 an der Justus-Liebig-Universität in Gießen Oecotrophologie. Ihre Promotion schloss sie im März 1978 ab und arbeitete danach weiterhin bei Prof. Dr. C. Leitzmann als Wissenschaftliche Mitarbeiterin im Rahmen von DGF-Forschungsprojekten. Von 1981 bis 1984 leitete sie die Abteilung für Produktentwicklung eines Schweizer Industrieunternehmens in Eltville Erbach. Ab 1984 war sie zunächst für zwei Jahre Professorin an der Fachhochschule Niederrhein, ab 1986 für 15 Jahre Professorin an der Hochschule Fulda, im Oktober 2001 wurde sie an die Universität Kassel, Fachbereich Ökologische Agrarwissenschaften, berufen. Sie leitet dort das Fachgebiet Ökologische Lebensmittelqualität und Ernährungskultur (interdisziplinäre Forschungsgruppe).

Sie ist Mitglied des Wissenschaftlichen Beirats für Ernährungspolitik und Verbraucherschutz des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz und Vorstandsmitglied einiger Fachorganisationen wie dem Internationalen Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens und der International Association for Organic Food Quality and Health (FQH).

Eva Barlösius (stellvertretende Vorsitzende)



Prof. Dr. Eva Barlösius
 Leibniz-Universität Hannover
 Institut für Soziologie
 Schneiderberg 50 30167 Hannover
 0511/ 762 5432
 e.barloesius@ish.uni-hannover.de

Forschungsschwerpunkte

Soziologie des Essens, Land- und Agrarsoziologie, Wissenschafts- und Ungleichheitssoziologie

Eva Barlösius, 48, ist Professorin für Makrosoziologie am Institut für Soziologie und Sozialpsychologie der Leibniz-Universität Hannover. Sie studierte Soziologie, Politikwissenschaft und Ernährungswissenschaft an den Universitäten Hannover und München. Nach der Promotion, einem Forschungsaufenthalt an der Maison Science de l'Homme, Habilitation war sie an verschiedenen Universitäten und Forschungsinstituten tätig, u.a. längere Zeit im Wissenschaftszentrum Berlin für Sozialforschung in der AG Public Health. Danach folgte sie Ruf an die Universität Hohenheim, auf eine Professur für Gender und Ernährung, und die Universität Duisburg-Essen, auf eine Professur für Soziologie. Sie ist Mitglied der DFG-Senatskommission für Landwirtschaft und in verschiedenen Ausschüssen und Arbeitsgruppen des Wissenschaftsrates.

Uwe Spiekermann (stellvertretender Vorsitzender)



Dr. Uwe Spiekermann
 Georg-August-Universität Göttingen
 Institut für Wirtschafts- und Sozialgeschichte
 Platz der Göttinger Sieben 5 D-37073 Göttingen
 Tel.: +49(0)551/3912434
 Uwe.Spiekermann@wiwi.uni-goettingen.de

Forschungsschwerpunkte

Konsum-, Wirtschafts- und Wissenschaftsge-
 schichte des 19. und 20. Jahrhunderts.

Dr. Uwe Spiekermann, 44, ist Wissenschaftlicher Assistent am Institut für Wirtschafts- und Sozialgeschichte der Georg-August-Universität Göttingen. Er studierte Neuere Geschichte, Politik- und Kommunikationswissenschaften in Münster. Es folgten wissenschaftliche Stationen als wiss. Mitarbeiter an der Universität Münster, als Research Fellow an der University of Exeter und dem Londoner Birkbeck College sowie als Visiting Professor an der Jacobs University Bremen. Dazwischen war er mehrere Jahre als Geschäftsführer der Heidelberger Dr. Rainer Wild-Stiftung tätig. Seit 2002 nimmt er parallel einen Lehrauftrag am Wiener Institut für Ernährungswissenschaften war.

Regine Rehaag



KATALYSE Institut für angewandte Umweltforschung
 Volksgartenstr. 34, 50677 Köln
 Tel: +49(221)944048 – 41
 rehaag@katalyse.de

Arbeitsschwerpunkte

Ernährungsforschung, Ernährungs- und Risikodiskurse
 Technikbewertung/-Folgenabschätzung
 Evaluationsforschung, Politik- und Organisationsberatung
 Entwicklungspolitische Zusammenarbeit.

Regine Rehaag ist geschäftsführender Vorstand des KATALYSE Instituts für angewandte Umweltforschung und Leiterin des Forschungsbereichs sozial-ökologische Forschung. Sie studierte die Fächer Biologie, Philosophie und Psychologie an der Universität zu Köln. Seit 1989 ist sie wissenschaftliche Mitarbeiterin im KATALYSE Institut für angewandte Umweltforschung im Bereich Landwirtschaft und Ernährung. Von 1995 bis 1997 leitete sie die Europäische Geschäftsstelle des internationalen Kommunalverbands Klimabündnis der Städte / Alianza del Clima in Frankfurt.

Mehrjährige Arbeitsaufenthalte im Ausland, bspw. zur Armutsbekämpfung und Förderung der sozialen Gerechtigkeit im ländlichen Raum als Politikberaterin am Landesministerium für Landwirtschaft und Ernährung in Porto Alegre, Rio Grande do Sul (1997 – 2000), zu sozio-ambientalen Konflikten im Vale do Ribeira, São Paulo als Konfliktmoderatorin (2000/2001) oder zu Fragen nachhaltiger Landwirtschaft (Folgenabschätzung transgenes Saatgut Brasilien 2006/2007 und nachhaltiges Schädlingsmanagement in Kuba –Qualitätsmanagement und Projektsteuerung Niem-Pilotverarbeitungsanlage, 2001-2006).

Margret Büning-Fesel



Dr. Margret Büning-Fesel
aid infodienst Verbraucherschutz Ernährung
Landwirtschaft e. V.
Friedrich-Ebert-Str. 3 53177 Bonn
Tel.: +49-228/8499-100
m.buening@aid-mail.de

Dr. Margret Büning-Fesel, 45, ist seit Dezember 2001 Geschäftsführender Vorstand des aid infodienst (www.aid.de). Nach einer praktischen Ausbildung zur ländlichen Hauswirtschafterin und dem nachfolgenden Studium der Haushalts- und Ernährungswissenschaften in Bonn arbeitete sie seit April 1991 zunächst als Redakteurin beim aid, im Bereich Grundlagen der Ernährung. 1996 erfolgte die Promotion am Forschungsinstitut für Kinderernährung Dortmund. Von 2000 bis 2001 koordinierte sie den deutschen Beitrag "Talking Food" zur europäischen Food-Safety-Kampagne. Seit dem Sommersemester 2003 hat sie einen Lehrauftrag an der Fachhochschule Mönchengladbach zum Thema "Kampagnen zur Ernährungsaufklärung". Frau Dr. Büning-Fesel ist verheiratet und hat zwei Kinder.