

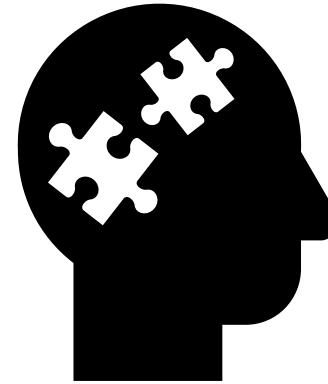
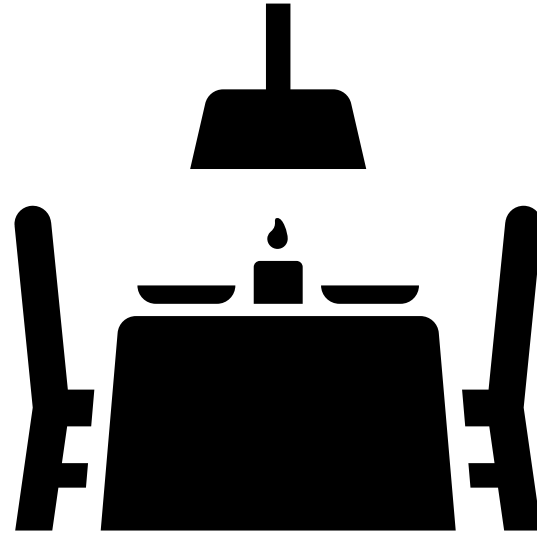
Die Ausdifferenzierung unserer Esskultur

Christine Brombach

Institute of Food and Beverage Innovation (ILGI)



Gemeinsamkeiten...



Vorbemerkungen

Essen: 733 Mio. Treffer

Kultur: 541 Mio. Treffer

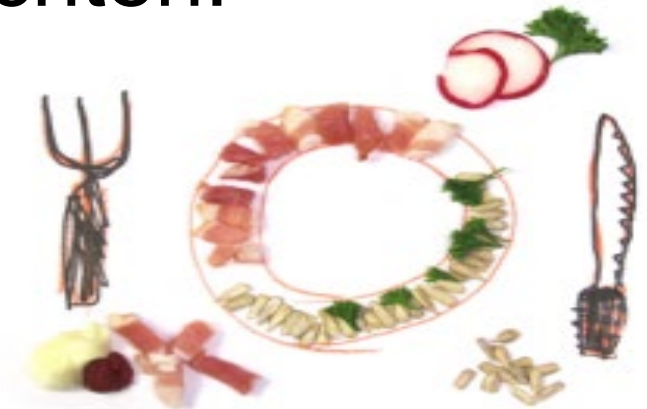
Esskultur: 1.9 Mio. Treffer

(abgerufen am 22.11.22)

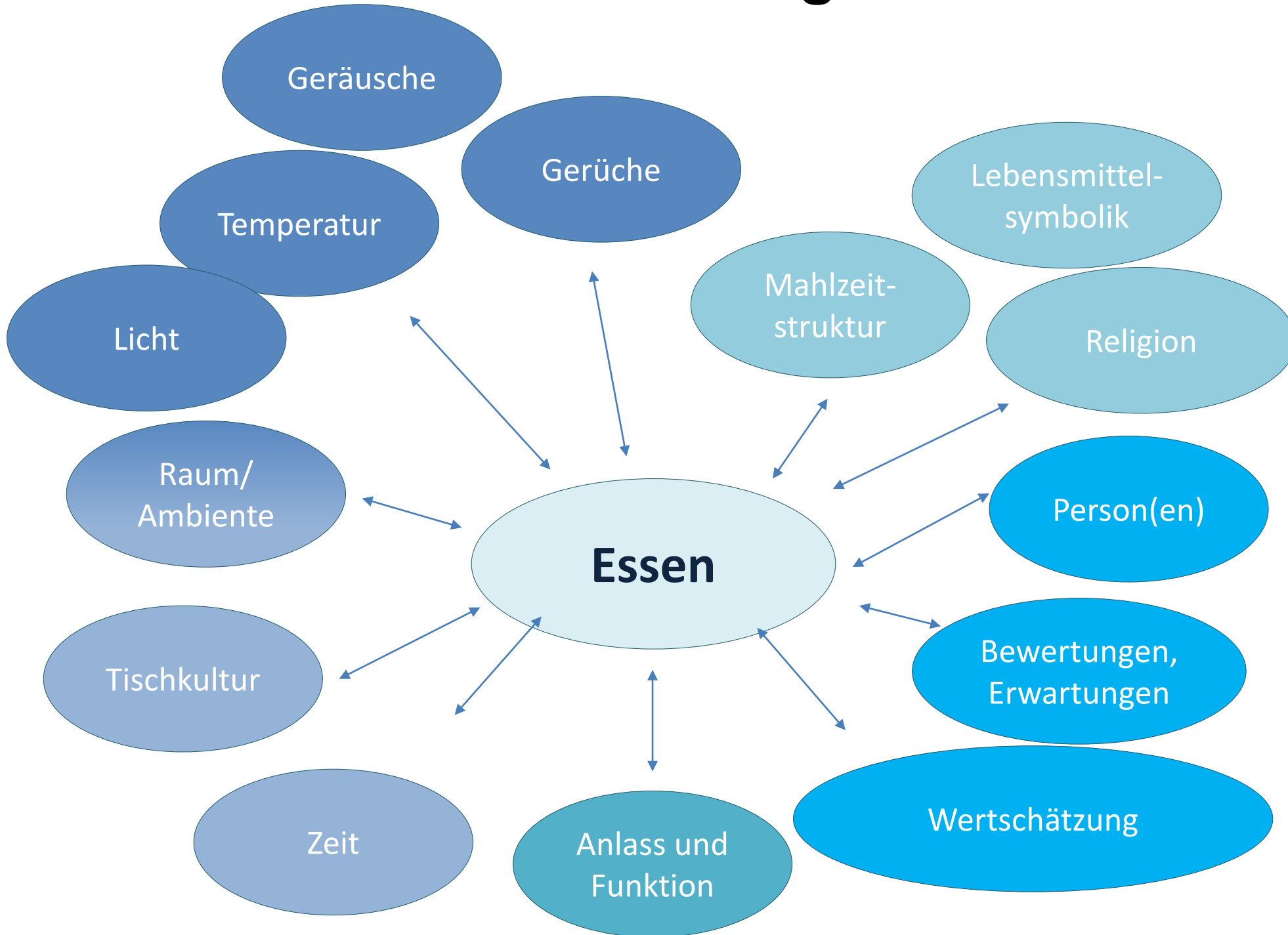
Essen ist DAS Thema, welches Menschen vereint und trennt....

Menschen haben Geschichten, brauchen Geschichten!

Kultur als Mittler zwischen Natur und Mensch



Essen ist nie voraussetzungslos



Was verstehe ich unter «Esskultur»?

- Esskultur umfasst das materielle und immaterielle Umfeld der Ernährung und des Essens. Dazu gehören neben den Lebensmitteln, Gegenständen und Gerätschaften auch die sozialen Regeln des Essens, deren Deutung und Auslegung durch soziale Gruppen.
- Eine Esskultur ist immer eingebunden in einen geografischen und zeitlichen Rahmen.

Der kulturelle Rahmen bestimmt mit, was wir essen





- Esskulturen so bunt wie die Menschheit
- Veränderlich, dynamisch, adaptiv (in der jeweiligen Kultur, im individuellen Leben)
- Gegessen wird fast alles...selbst wenn es giftig ist...

Was kennzeichnet unsere heutige Esskultur?

- Unüberschaubarkeit des Angebots
- Multifunktionalität und Zeitgleichheit von Essen und anderen Handlungen
- Zeitliche und räumliche Beliebigkeit
- Industriell hergestellte Lebensmittel
- Zunehmende Entfremdung und abnehmende Transparenz
- Regulierungen
- Trennung Produktion und Konsumption
- «neue Stars» z.B. Köche, «Ratgeber» (keine WissenschaftlerInnen)
- Heterogenität und Komplexität, Foodtrends
- Globalisierung

Was gehört zur Esskultur?

- Herstellung der Lebensmittel
- Auswahl und Bewertung der Lebensmittel
- Regeln der Küchen und Speisen
- Mahlzeit als Gemeinschaft stiftendes Ereignis
- Tischgespräche, Tischsitten
- Symbolik der Nahrung
- Praktisches Wissen und Alltagskompetenzen

- Esskultur (=Verhältnisse) schafft den Rahmen unseres individuellen Essverhaltens

Warum also das Thema Esskultur?

- Es geht um die Geschichte(n) der Menschen
- Es geht um die Zukunft des Menschen!
- Esskultur als Trennendes und Verbindendes,
- Esskultur als etwas, was jeden von uns betrifft und uns auch als Menschheit eint, weil wir als weltoffenes und instinktarmes Wesen geboren werden

Und, weil Esskulturen heute zunehmend aus der privaten, lokalen und individuellen Verortung in einen öffentlichen Raum übergehen und neu verhandelt werden.

Norbert Elias (1897-1990)

Norbert Elias hat bereits 1939 in seinem Werk „Über den Prozess der Zivilisation“ aufgezeigt und verdeutlicht,

dass gesellschaftliche Veränderungen auch verändertes Verhalten der jeweiligen Gesellschaftsmitglieder mit sich bringen.

Wandelt sich auch heute die Esskultur?

- Zukunft braucht Herkunft (Odo Marquard)
- In welche Richtung (Foodtrends?)
- Wie beeinflusst die umgebende Esskultur unser Essverhalten und umgekehrt?

«Phasen» der Esskultur: die Dilemma

- Nutritive Dilemma (Steinzeit bis zur Sesshaftwerdung)
- Kulturelles Dilemma (bis ca. Neuzeit)
- Maximierungsdilemma (bis ca. 1975)
- Politisch-ökologisches Dilemma (bis ca. 2000)
- Digitale Dilemma (bis ca. 2018)
- Transformative, krisengeprägte Dilemma (seit 2019, ongoing)

Das erste Dilemma: Steinzeit bis Beginn Sesshaftwerdung - das *nutritive Dilemma*

Mensch hat evolutionär eine dürftige Ausstattung an Instinkten. Die Maxime lautet: Essen, um zu überleben, trotz Risiko!

- Kurzsichtig => Nahrungswahl was in Sichtweite ist
 - Ähnlichkeitsgesetz => Ähnliches Geschmack/Ekel
 - Energetisch optimierte Nahrungssuche => Input<Output
- Konsequenz: Omnivore, weltoffen! (ein Koala kann das nicht)



Das zweite Dilemma: kulturelle Entwicklung (bis ca. Neuzeit) – *kulturelle Dilemma*

Sesshaftigkeit, Ausbildung dauerhafter Siedlungen,
Anbau von Nutzpflanzen und Einsatz von Nutztieren

Konsequenz ist die **kulturelle Überwindung der Nahrungsknappheit:**

- die meisten haben wenig
- etliche ausreichend
- wenige zu viel zu essen



Das dritte Dilemma - *Maximierungsdilemma*: Industrialisierung bis ca. um 1970:

Agrarreformen, Trennung Arbeit und Wohnen, Anonymisierung der Lebensmittelproduktion, Mobilität, Import/Export von Lebensmitteln in grossem Massstab.

Konsequenzen:

- Essen wird zunehmend anonym und privat
- Überfluss/Konsum
- Produktion von Nahrung verschwindet aus der Öffentlichkeit (z.B. Schlachten, Herstellung)
- Ernährungswissenschaften etablieren sich
- Überwindung von Mangelversorgung in Industrienationen
- Wachstum ohne Ressourcenbeachtung
- Naturwissenschaftliches Paradigma vorherrschend



Das vierte Dilemma, das «*politische und ökologische*» *Dilemma* (ca. 1970-2000)

- Schock der ersten Ölkrise 1973, Club of Rome,
- medial vermittelte Lebensmittelskandale im Fernsehen (z.B. «Ravioli-Skandal» aufgedeckt durch Kassensturz 1978)
- AKW- und Umweltbewegungen-Bewegungen
- «Dritte Welt-Problematik» versus Kapitalismus
- Globale ungerechte Nahrungsverteilung (in Folge von Kriegen und Dürren)
- Essen als Ausdruck von institutioneller Macht, die bekämpft werden muss (z.B. Nestlé kommt in Verruf mit Baby-Milchpulver)
- Individualisierungsschub der Gesellschaft (U. Beck)



Das fünfte Dilemma: das digitale *Dilemma*! Seit ca. 2000 (iPhone seit 2007!!) bis ca. 2018

- Essen wird zunehmend unüberschaubar, komplex: Suche nach Leitlinien, die helfen, Komplexitäten zu «handhaben»
- Wissenschaft verliert Glaubwürdigkeit, erscheint widersprüchlich, wenig alltagsbezogen, fern von «eentlichen» Problemen => kaum hilfreich im Alltag, zu langsam mit Antworten auf brennende tagesaktuelle Fragen
- Digitalisierung ermöglicht erweiterte Sozialgruppen, globale Vernetzung, schnelle, «verlässliche» Antworten mittels sozialer Medien
- Mein Essen hat für mich global wahrnehmbaren Bezug (Gewissen statt Genuss)
- Essen gerät in die Öffentlichkeit, wird digital, über Medien geteilt.
- Ich esse, also bin ich, wer ich sein will, (Selbstoptimierung)!
- Anzahl «likes» und «scores» bestimmen, was «richtig» ist



Das sechste Dilemma: Transformatives, krisengeprägtes Dilemma (seit ca. 2019):

The Lancet Commissions

— **“Food systems have the potential to nurture human health and support environmental sustainability; however, they are currently threatening both...»**

Wal
Woc

Ashkan Afshin, Abhishek Chaudhary, Mario Herrero, Rina Agustina, Francesco Branca, Anna Lartey, Shenggen Fan, Beatrice Crona, Elizabeth Fox, Victoria Bignet, Max Troell, Therese Lindahl, Sudhvir Singh, Sarah E Cornell, K Srinath Reddy, Sunita Narain, Sania Nishtar, Christopher J L Murray

Executive summary

Food systems have the potential to nurture human health and support environmental sustainability; however, they are currently threatening both. Providing a growing global population with healthy diets from sustainable food systems is an immediate challenge. Although global food

we found with a high level of certainty that global adoption of the reference dietary pattern would provide major health benefits, including a large reduction in total mortality.

The Commission integrates, with quantification of universal healthy diets, global scientific targets for sustainable food systems, and aims to provide scientific

Lancet 2019; 393: 447-92

Published Online
January 16, 2019
[http://dx.doi.org/10.1016/S0140-6736\(18\)31788-4](http://dx.doi.org/10.1016/S0140-6736(18)31788-4)

This online publication has been corrected. The corrected version

Trendreport Ernährung 2022

Die 10 wichtigsten Ernährungstrends



Prognosen von über 100 Expertinnen und
Experten aus dem Ernährungssektor

Essen mit Verantwortung und Leidenschaft: Die 10 TOP Ernährungstrends 2022

Corona-Pandemie, Klimawandel, Konflikte: Unsere Gesellschaft, so scheint es, hangelt sich von einer Krise zur nächsten. Wo sind die guten Nachrichten? Es gibt sie, zum Beispiel in Sachen Ernährung. Unser Trendreport Ernährung 2022 zeigt die TOP Entwicklungen auf, die zuversichtlich stimmen:



Bild 1: Die 10 wichtigsten Ernährungstrends 2022, Bild 2: 10 der insgesamt 107 befragten Ernährungsexpertinnen (c) NUTRITION HUB, Bild 3: Die Zukunft der Ernährung (c) Tabea Mathern

Welche Aspekte greifen ineinander bei der Entwicklung der Esskultur(en) heute?

- Politik und politische Systeme
- Wirtschaftliche Systeme
- Generelle technologische Entwicklungen
- Lebensmitteltechnologie
- Bereich Ernährung(swissenschaft)
- Normen und Wertegefüge

=> Zusammenspiel von systemischen Veränderungen

Dabei sind die Veränderungen im «langen 20. Jahrhundert» (Haupt & Torp, 2010) besonders gravierend, **die meisten Veränderungen fanden aber erst nach dem 2. Weltkrieg statt.**

Wie geht es weiter? Welche praktischen Ansätze sehen wir im Bereich Ernährungstransformation?

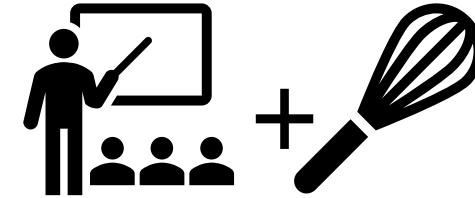
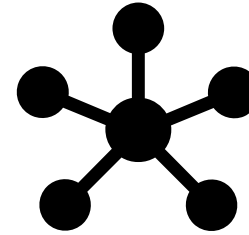
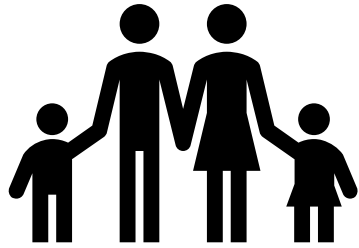


Culinary Practices als Voraussetzung für Empowerment und Alltagsbewältigung (Daseinsvorsorge) z.B.:

- Auswahl von Lebensmitteln
- Vorstellung, welche Lebensmitteln wie verwendet und zubereitet werden
- praktische Kochkompetenzen und Umsetzungsfähigkeiten im Alltag
- praktische Kompetenzen der richtigen Lagerung, Zubereitung, Weiterverwendung
- Gesundheits- und Nachhaltigkeitsbezug
- Budgetierung und nachhaltiger Konsum
- Wertschätzung von Lebensmitteln
- Vermeidung von Food Waste

...

Ansätze für den Privathaushalt?



Vielen Dank!

