

Gunther Hirschfelder / Barbara Wittmann

## Zwischen Fastfood und Öko-Kiste

Alltagskultur des Essens

♦ Kulturwissenschaftler zählen zur Esskultur das gesamte Spektrum der Nahrungsaufnahme, den schnellen Imbiss am Bahnhof ebenso wie die Spitzengastronomie. Veränderungen in den Alltagskulturen Europas betreffen besonders stark die soziale Dimension des Essens. Gruppierten sich früher Sozialleben und Kultur um Feuerstelle und Herd, ist heute das „soziale Lagerfeuer“ (Hirschfelder) beinahe erloschen. Gleichzeitig lässt sich gesteigertes Interesse am Thema „Essen“ durch eine Flut von Kochbüchern und -shows beobachten. Gunther Hirschfelder und Barbara Wittmann beleuchten in ihrem aufschlussreichen Beitrag aus kulturwissenschaftlicher Perspektive Formen gegenwärtiger Esskultur, deren Wandel im 20. Jahrhundert zu beobachten ist. Sie legen Tendenzen und Hintergründe von Koch- und Essmustern dar und schließen mit behutsamen Zukunftsprognosen. (Redaktion)

Vegetarisch, vegan, fast food, functional food: Die Esskultur, historisch gewachsen und vor allem in der Vormoderne stets an das Bewusstsein gekoppelt, dass Nahrung als Geschenk Gottes verstanden werden muss, ist heute mehr Ideologie denn Genuss. An der Frage nach der richtigen, gesunden Ernährung scheiden sich die Geister inzwischen ebenso stark wie noch im 20. Jahrhundert an den Gegensatzpaaren rechts oder links, Ost oder West. Chicken-Nuggets verzehrende Stammkunden bei McDonalds bilden zu strengen Öko-Veganern in etwa einen so starken Kontrast wie in den 1960er-Jahren Anhänger der Hippie-Bewegung gegenüber konservativen Bürgerlichen.

Dass Essen in der Kultur als Distinktionsmittel fungiert, ist nichts Neues. Der Gebrauch von Besteck, die Auswahl und Zugänglichkeit der Nahrungsmittel wie auch die Formen der Zubereitung von Speisen dienen seit Jahrhunderten neben zahlreichen anderen Funktionen als Unterscheidungsmerkmale zwischen Reich und Arm, städtischen und ländlichen Lebensformen sowie unterschiedlichen Weltanschauungen.<sup>1</sup> Die Bedeutung der Esskultur zu Beginn des 21. Jahrhunderts umfasst jedoch weit mehr als die bloße Abgrenzungsfunktion zwischen verschiedenen Lebensstilen. Sie bildet gesellschaftliche Ängste, Konfliktlinien und Fragen nach der zukünftigen Ausgestaltung globaler

<sup>1</sup> Vgl. etwa Norbert Elias, Über den Prozeß der Zivilisation. Soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen. Band 1: Wandlungen des Verhaltens in den weltlichen Oberschichten des Abendlandes, Frankfurt a. M. 1976 [Erstveröffentlichung Basel 1939]; Thomas Schürmann, Tisch- und Grußsitten im Zivilisationsprozeß, Münster 1994.

politischer und ökonomischer Prozesse ab. Das ist kein Zufall, denn in Zeiten drohender Ressourcenkonflikte und einer bis 2050 prognostiziert auf neun Milliarden ansteigenden Weltbevölkerung mit begrenzt zur Verfügung stehenden Agrarflächen stellt die künftige Lebensmittelversorgung eine der drängendsten Herausforderungen von Gesellschaft und Forschung dar.<sup>2</sup>

In Anbetracht der erheblichen gesellschaftlichen Relevanz des Themas soll daher im Folgenden der Versuch eines kurzen Überblicks über die derzeitigen Formen der Esskultur aus kulturwissenschaftlicher Perspektive unternommen werden.<sup>3</sup> Ausgegangen wird dabei von ihrer wechsellvollen Entwicklung im 20. Jahrhundert, woraufhin Tendenzen und Hintergründe heutiger Koch- und Essmuster dargelegt und abschließend mögliche zukünftige Entwicklungslinien aufgezeigt werden sollen.

## 1 Wandel der Esskultur im 20. Jahrhundert

Eine genaue Beschreibung der Esskultur der Gegenwart ist kompliziert, weil unsere Gesellschaft an einem Wendepunkt steht: Mit dem Ende des Zweiten Weltkrieges endeten auch die bis dahin kontinuierlich

wiederkehrenden und die europäische Geschichte stark prägenden Phasen von Hunger und Nahrungsmittelknappheit in Mitteleuropa. Als Reaktion auf den Mangel der 1940er-Jahre setzte während der Wirtschaftswunderjahre in den 1950ern die sogenannte „Fresswelle“ ein: Vor allem im 19. Jahrhundert noch knappe, als Luxusgüter geltende Produkte wie Schokolade, Butter, Sahne und Fleisch wurden nun zur jedermann zugänglichen Massenware. Insbesondere die Gewöhnung an die tägliche Verfügbarkeit von Fleisch und seine gleichzeitig hohe Wertigkeit als Energielieferant innerhalb der Nachkriegsjahres-Gesellschaft sind bis heute prägend, obgleich diese Manifestationen angesichts der eingangs aufgegriffenen Problematik des Gegensatzes zwischen „Trog und Teller“, also der Diskussion um den Vorrang von tierischer oder pflanzlicher Nahrung, in der medialen Öffentlichkeit zunehmend kritisch hinterfragt werden.

Seit der Mitte des 20. Jahrhunderts hat jedoch noch eine weitere Kaskade von Veränderungen das alte System erschüttert. Der Supermarkt brachte größere Auswahl und entfremdete die Kunden zugleich vom Produkt, das fortan nicht mehr nach Haptik und Geruch gekauft wurde, sondern nach Wirksamkeit von Werbung und Verpackung. In den 1960er-Jahren brachten

<sup>2</sup> Vgl. hierzu die Prognosen von UN und IAASTD: *United Nations, Department of Economic and Social Affairs, Population Division* (Hg.), *World population prospects: The 2012 revision, Highlights and advance tables*, Working paper No. ESA/P/WP.228, New York 2013; *IAASTD [International Assessment of Agricultural Knowledge, Science and Technology for Development]*, *Agriculture at a Crossroads*, Volume I: The Global Report, Washington 2008.

<sup>3</sup> Innerhalb der Kulturwissenschaften hat sich die Nahrungsethnologie seit den Arbeiten Günter Wiegelmans inzwischen zu einem zentralen Instrument der vergleichenden Kulturanalyse entwickelt; vgl. *Timo Heimerdinger*, *Schmackhafte Symbole und alltägliche Notwendigkeit*. Zu Stand und Perspektiven volkskundlicher Nahrungsforschung, in: *Zeitschrift für Volkskunde* 101 (2005), 205–218; *Bernhard Tschöfen*, *Vom Geschmack der Regionen*. Kulinarische Praxis, europäische Politik und räumliche Kultur – eine Forschungsskizze, in: *Zeitschrift für Volkskunde* 103 (2007), 169–195; *Günter Wiegelmans*, *Alltags- und Festspeisen*. Innovationen, Strukturen und Regionen vom späten Mittelalter bis zum 20. Jahrhundert, Münster u. a. 2006.

neue Mobilitäten, darunter vor allem die Gastarbeiteranwerbung und die Reise- welle, zunächst Pizza und Spaghetti, bald aber auch Gyros und Paella sowie schließlich den Döner auf den Tisch. Gleichzeitig führte unter dem Zeichen zunehmender Technikaffinität die Einführung von Kühl- schrank und Kühltruhe zur Unabhängig- keit von den Jahreszeiten – Art, Form und Zubereitungsart der Mahlzeiten waren kaum wiederzuerkennen, die Vorläufer der heutigen Convenience-Produkte ent- standen.<sup>4</sup>

Ein weiterer zentraler Punkt ist die starke Veränderung der sozialen Kom- ponente der Nahrungsaufnahme. Bis zur ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts aßen die Menschen grundsätzlich nach über- lieferten Ordnungen, also fast ausschließ- lich im Rahmen von gemeinsamen Mahl- zeiten, meist in der Familie oder während der Arbeit, nach festen Chronologien, mit eingespielten Ritualen und vor allem auch saisonal und regional. Zwar enthielt dieses Muster weniger Freiheiten und war häufig noch von starren Formen preußisch-mi- litärischer Erziehungsmaßnahmen des 19. Jahrhunderts geprägt, aber das Essen war dennoch insbesondere ein sozialer Akt. Mit den Studentenunruhen der 1960er- Jahre wurden auch die tradierten Essens- Ordnungen infrage gestellt und sie be- gannen sich infolge neuer Lebenskonzepte, aber auch durch technische Neuerungen wie dem Aufkommen des Fernsehers, der nun häufig die Tischgemeinschaft begleite- te oder ersetzte, aufzulösen.

## 2 Gegenwärtige Formen der Esskultur

Auch die Entwicklungen der Folgezeit führ- ten zu weiteren tiefgreifenden Veränderun- gen der sozialen und kulturellen Seiten des Essens, die mindestens ebenso wichtig sind wie die mit ihr einhergehenden stofflichen, denn seit den Jahren um 1990 bahnte sich erneut ein grundlegender Wandel an: Die Deindustrialisierung ließ alte Berufe ver- schwinden und mit der Digitalisierung fast aller Lebensbereiche sowie dem Auf- schwung des Dienstleistungssektors ent- standen neue Tätigkeitsfelder. Das bedeu- tete unter dem Aspekt des Essens: Lebensstil und Konsummuster der Arbeiter gerieten in die Defensive und damit wesentliche Muster jener Küche, die man „gutbürger- lich“ genannt hatte. Gleichzeitig führte die Genese neuer Berufe mit dem Trend zur Flexibilisierung und Entgrenzung von festen Arbeitsorten und -zeiten auch zu einem spezifischen, eher an Szenen orien- tiertem urbanen Ernährungsstil, der mit Sushi, Wraps oder Ethno-Food nicht nur neue Produkte brachte, sondern vor allem neue mobile Verzehrsituation außerhalb der alten Mahlzeitenordnungen.<sup>5</sup> Vorläufer dieser Entwicklung war das Entstehen der Imbisskultur in den 1960er- und 1970er- Jahren, die zu einer neuen Akzeptanz des Essens im Stehen und auf der Straße führte. Aber auch der Trend zum Einpersonen- haushalt trug zum rapiden Anstieg von Außer-Haus-Verzehr, mobilem Essen und systemgastronomischen Angeboten bei.<sup>6</sup>

<sup>4</sup> Vgl. zu einer ausführlicheren Behandlung dieser Entwicklung auch: *Gunther Hirschfelder*, *Euro- päische Esskultur. Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute*, Frankfurt a. M. 2001, 234 ff.; *Peter Peter*, *Kulturgeschichte der deutschen Küche*, München 2008, 179 ff.

<sup>5</sup> Hierzu auch: *Gunther Hirschfelder / Birgit Huber* (Hg.), *Die Virtualisierung der Arbeit. Zur Eth- nographie neuer Arbeits- und Organisationsformen*, Frankfurt a. M.–New York 2004.

<sup>6</sup> Vgl. *Ulrich Tolksdorf*, *Der Schnellimbiß und The World of Ronald McDonald's*, in: *Kieler Blätter zur Volkskunde* 13 (1981), 117–162.

Zudem hat in jüngster Zeit erneut ein erheblicher Paradigmenwechsel stattgefunden. Die Ernährung erfuhr eine gesteigerte öffentliche Aufmerksamkeit, so dass neue Reflexionen und Sensibilitäten sowie zahlreiche unterschiedliche Handlungsstrategien im Entstehen sind, deren Leitmotive zwischen den Begriffen Freiheit und Nachhaltigkeit, Gesundheit und Natürlichkeit mändern, die wiederum stark mit gesellschaftlichen Prozessen in Zusammenhang stehen.

Gerade die Freiheit stellt hier ein Paradoxon dar. Die derzeitige Lebensmittel- und Nährstoffversorgung in den westlichen Industrienationen ist historisch gesehen auf einem absoluten Höhepunkt, die Auswahlmöglichkeiten für den Einzelnen sind daher fast schon unüberschaubar. Diese Freiheiten werden allerdings nicht in ihrem vollen Umfang genutzt, denn wenn Menschen heute ans Essen denken, dann haben sie Hunger, Appetit und Lust auf der einen Seite, also Freiheitsfantasien, aber noch stärker sind die Zwänge: Ängste vor Gift, vor Zusatzstoffen, vor Gentechnik, vor Fettleibigkeit. Diese Ängste sind zum einen Reaktionen auf eine mediale Fokussierung auf Lebensmittelskandale, die zur viel zitierten „Consumer Confusion“ einen erheblichen Teil beigetragen haben, zum anderen aber auch Folgen eines kollektiven

Misstrauens gegenüber industrialisierter Landwirtschaft und Großkonzernen. Die Bewältigungsstrategie einer Bevölkerung, die sich im neuen, digitalen und lebensstilorientierten Zeitalter noch nicht zu recht findet, besteht in der Besinnung auf Überliefertes und Regionales. Die Bedeutung von traditionellem Essen spiegelt in Deutschland bereits seit der Romantik des 19. Jahrhunderts, die ebenfalls als Reaktion auf die Unsicherheiten einer sich infolge der Industrialisierung verändernden Welt eine deutliche Verklärung von Natur und Altbewährtem vornahm, die Sehnsucht nach einer als heil geglaubten Vergangenheit stark wider. Zudem ist der Mensch als Kulturwesen eingesponnen in ein Bedeutungsgewebe, das ihm Sicherheit und Orientierung verleiht,<sup>7</sup> weshalb die Konjunktur der Begriffe „regional“ und „natürlich“ keinen Zufälligkeiten unterliegt.

Dennoch würde eine ausschließliche Begründung dieser Entwicklung als Rückgriff auf Traditionen zu kurz greifen. Die Veröffentlichungen des *Club of Rome* zur Endlichkeit der Ressourcen in den 1970er-Jahren,<sup>8</sup> das Erstarken der Ökologiebewegung in der Folgezeit sowie die Erfahrungen von Tschernobyl und jüngst Fukushima haben zu einem gesellschaftlichen Umdenken und damit zu veränderten Einstellungen geführt:<sup>9</sup> „Je weiter sich

<sup>7</sup> Vgl. Clifford Geertz, Dichte Beschreibung. Beiträge zum Verstehen kultureller Systeme, Frankfurt a. M. 1983.

<sup>8</sup> Vgl. Donella H. Meadows / Dennis L. Meadows / Jørgen Randers / William W. Behrens, Die Grenzen des Wachstums. Bericht des Club of Rome zur Lage der Menschheit, Stuttgart 1972; Nils Freytag, Eine Bombe im Taschenbuchformat? Die „Grenzen des Wachstums“ und die öffentliche Resonanz, in: Zeitgeschichte online – Fachportal für die Zeitgeschichte 2006, im Internet: <http://www.zeithistorische-forschungen.de/16126041-Freytag-3-2006> (Abruf: 12.12.2013).

<sup>9</sup> Vgl. Kai F. Hünemörder, Die Frühgeschichte der globalen Umweltkrise und die Formierung der deutschen Umweltpolitik (1950–1973) (Historische Mitteilungen Beihefte 53), Stuttgart 2004; Helge Gerndt, Kulturwissenschaft im Zeitalter der Globalisierung. Volkskundliche Markierungen, Münster u. a. 2002; Angelika Häusler, Neue gesellschaftliche Leitbilder für nachhaltige Ernährungsweisen – Wer sind die „Lohas“ und was können sie für den Essalltag bewirken?,

der Mensch von der Natur entfernt, desto stärker stilisiert er sie zum Idealbild von Ursprünglichkeit und Schönheit. [...] Dem Bedürfnis, Mutter Natur zu schützen, folgt der Einzelne durch ethischen Konsum“,<sup>10</sup> erklären die Verfasser des Werte-Indexes 2014 den Aufstieg von „Natürlichkeit“ in ihrer aus Internetanalysen hervorgegangenen Statistik.<sup>11</sup> Dieser „ethische Konsum“ betrifft vor allem den Bereich der Ernährung, denn er steht in engem Zusammenhang mit weiteren zentralen Themen von derzeitiger Hochkonjunktur, wie der Sicherung der zukünftigen Lebensmittelversorgung, Überbevölkerung, Ressourcenkonflikten und Welthunger. Wer also heute nicht auf sein Fleisch verzichtet oder zumindest auf Öko-Zertifizierung achtet, der steht im Verdacht, dass ihm die Zukunft der Menschheit gleichgültig ist. Daher

auch die eingangs aufgeführten Gründe für die mittlerweile starken ideologischen Furchen im Feld der Esskultur.

Dennoch liegt laut Statistiken von 2013 die Zahl der Vegetarier in Deutschland trotz eines starken Anstiegs innerhalb der letzten sieben Jahre nur bei 3,7 Prozent. 61 Kilogramm Fleisch pro Jahr werden immer noch verzehrt – doppelt so viel, wie noch vor knapp 100 Jahren.<sup>12</sup> Dies liegt zum einen an der Verankerung der Wertigkeit von Fleisch als hochkalorischer und energiedichtere Speise im kulturellen Gedächtnis,<sup>13</sup> anerzogen von einer Generation, die Hungererfahrungen gemacht hatte. Zum anderen ist Essen ein stark emotionaler Akt, das Wissen um die kognitiv richtige Ernährung tritt bei der konkreten Verzehr-situation häufig wieder in den Hintergrund. Eine Rolle beim Festhalten am häufigen

in: Angelika Plöger / Gunther Hirschfelder / Gesa Schönberger (Hg.), Die Zukunft auf dem Tisch. Analysen, Trends und Perspektiven der Ernährung von morgen, Wiesbaden 2011, 107–122; Eike Wenzel / Anja Kirig / Christian Rauch, Greenomics. Wie der grüne Lifestyle Märkte und Konsumenten verändert, München 2008.

<sup>10</sup> Peter Wippermann / Jens Krüger, Werte-Index 2014, Frankfurt a. M. 2013, 79.

<sup>11</sup> Vgl. auch Jana Rückert-John, Semantik der Natürlichkeit als sichernder Sinnhorizont des Nahrungsmittelkonsums, in: Hans-Georg Soeffner (Hg.), Unsichere Zeiten: Herausforderungen gesellschaftlicher Transformationen, Verhandlungen des 34. Kongresses der Deutschen Gesellschaft für Soziologie in Jena 2008, CD-Rom, Wiesbaden 2010.

<sup>12</sup> Zahlen entnommen aus: Bundesverband der Deutschen Fleischwarenindustrie, Fleischverzehr je Kopf der Bevölkerung 2013, im Internet: [http://www.bvdf.de/in\\_zahlen/tab\\_06/](http://www.bvdf.de/in_zahlen/tab_06/) (Abruf: 13.12.2013); Anette Cordts / Achim Spiller / Sina Nitzko / Harald Grethe / Nuray Duman, Fleischkonsum in Deutschland. Von unbekümmerten Fleischessern, Flexitariern und (Lebensabschnitts-)Vegetariern, 2013, im Internet: [https://www.uni-hohenheim.de/uploads/media/Artikel\\_FleischWirtschaft\\_07\\_2013.pdf](https://www.uni-hohenheim.de/uploads/media/Artikel_FleischWirtschaft_07_2013.pdf) (Abruf: 13.12.2013). Laut Statistiken der österreichischen Umweltorganisation Global 2000 sowie von Statistik Austria liegt der Fleischverbrauch in Österreich derzeit im Durchschnitt bei rund 65 kg pro Person, also nochmals um einiges höher als in Deutschland. Global 2000, Fleischatlas Österreich. Zurück zum Sonntagsbraten, Wien 2013, 5; im Internet: [https://www.global2000.at/sites/global/files/import/content/fleisch/Sonntagsbraten\\_Hintergrundpapier4.pdf\\_me/Sonntagsbraten\\_Hintergrundpapier4.pdf](https://www.global2000.at/sites/global/files/import/content/fleisch/Sonntagsbraten_Hintergrundpapier4.pdf_me/Sonntagsbraten_Hintergrundpapier4.pdf) (Abruf: 06.03.2014); Statistik Austria, Versorgungsbilanzen 2012; im Internet: [http://www.statistik.at/web\\_de/statistiken/land\\_und\\_forstwirtschaft/preise\\_bilanzen/versorgungsbilanzen/](http://www.statistik.at/web_de/statistiken/land_und_forstwirtschaft/preise_bilanzen/versorgungsbilanzen/) (Abruf: 06.03.2014) (seriöse Zahlen zum Anteil der Vegetarier lassen sich nicht finden. Bei Angaben von Vegetarier-/Veganer-Verbänden ist eine zu hohe Zahl anzunehmen, zu der auch Flexitariar usw. häufig gerechnet werden).

<sup>13</sup> Vgl. Jan Assmann, Das kulturelle Gedächtnis. Schrift, Erinnerung und politische Identität in den frühen Hochkulturen, München 2007, 293 ff.

und billigen Fleischkonsum spielt zudem die Ablehnung von Bevormundung, die sich aus den eben genannten ideologischen Kämpfen um die Ernährung ergibt. Prominentes Beispiel ist das Scheitern des Vorschlags eines Veggie-Days in Mensen und Kantinen von Bündnis 90/Die Grünen im deutschen Bundestagswahlkampf 2013.<sup>14</sup>

Eine besondere Spannung ergibt sich vor allem in Bezug auf eine immer weiter auseinanderklaffende Schere zwischen unterschiedlichen Einkommensverhältnissen, also die Konfrontation derjenigen, die fremdbestimmt sind, chancenarm und schlecht bezahlt, mit den hehren Ethikvorstellungen einer ökologisch orientierten Oberschicht, die sich aus Vertretern von Politik, Medien und Wissenschaft rekrutiert. Der Soziologe Pierre Bourdieu bemerkte zu den Gründen für diese Ungleichheiten beim Ernährungsverhalten bereits 1982: „Für diejenigen, die – wie es so heißt – keine Zukunft haben, die jedenfalls von dieser wenig zu erwarten haben, stellt der Hedonismus, der Tag für Tag zu den unmittelbar gegebenen seltenen Befriedigungsmöglichkeiten (die günstigen Augenblicke) greifen lässt, allemal noch die einzig denkbare Philosophie dar.“<sup>15</sup>

Ähnlich verhält es sich im Rahmen der hohen Bewertung von Gesundheit im derzeitigen Ernährungsdiskurs: So treten

Adipositas und Übergewicht in den einkommensschwächeren Bevölkerungsteilen häufiger auf. Diese kontrastieren das Idealbild eines öffentlich propagierten sportlichen und gesunden Körperdesigns.<sup>16</sup> Der in Zukunft vermutlich noch mehr an Bedeutung gewinnende Trend zu *functional* und *medical food* sowie zu gluten- und laktosefreien Produkten<sup>17</sup> lässt sich aber auch als Bewältigungsstrategie einer Bevölkerung deuten, die in Zeiten politischer und ökonomischer Sicherheiten lediglich noch der Angst vor unerwarteter Krankheit und Tod ausgesetzt ist: Durch Alkohol-, Rauch- und Fettverzicht wird intendiert, diesem Risiko selbst entgegensteuern zu können. Auch die Konjunktur des Vegetarismus kann hier letztlich als Indikator für den Ausschluss nicht nur des Tötens, sondern auch des Todes an und für sich aus der Gesellschaft gesehen werden, Zusammenhänge von Leben, Tod und Krankheit werden zunehmend verdrängt.

### 3 Fleisch aus dem Labor? Vorsichtige Zukunftsprognosen

Ein Blick in die Zukunft stellt insofern ein Wagnis dar, als sich die Vergangenheit selten stabil fortschreiben lässt und eine Weiterentwicklung meist von zahlreichen

<sup>14</sup> Vgl. hierzu die *Spiegel*-Berichterstattung: *Spiegel-online*, Debatte über „Veggie Day“: Grüner Trittin kritisiert „Drogenhandel im Stall“, 11.08.2013, im Internet: <http://www.spiegel.de/politik/deutschland/veggie-day-juergen-trittin-kritisiert-drogenhandel-im-stall-a-915916.html> (Abruf: 13.12.2013).

<sup>15</sup> Pierre Bourdieu, *Die feinen Unterschiede. Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft*, Frankfurt a. M. 1982, 297.

<sup>16</sup> Vgl. DGE (*Deutsche Gesellschaft für Ernährung*), *Ernährungsbericht 2008*, Bonn 2008; Eva Barlösius / Elfriede Feichtinger / Barbara Maria Köhler (Hg.), *Ernährung in der Armut. Gesundheitliche, soziale und kulturelle Folgen in der Bundesrepublik Deutschland*, Berlin 1995.

<sup>17</sup> Vgl. Elizabeth Sloan, Top 10 Functional Food Trends 2004, in: *Food Technology* 58 (4/2004), 25–44; Nestlé Deutschland AG (Hg.), *So is(s)t Deutschland 2011 – Ein Spiegel der Gesellschaft*, Stuttgart 2011.



politischen, wissenschaftlichen und sozialen Veränderungen geprägt wird. Dennoch soll abschließend noch auf einige Muster und Gedanken zu einer künftigen Esskultur eingegangen werden, die aus der gegenwärtigen Perspektive relevant erscheinen.

Vermutlich wird der Anteil der Single-Haushalte weiter steigen, was den Trend zum Essen außerhalb fester Mahlzeiten verstärkt. Die gemeinsame Mahlzeit wird dadurch noch mehr zur Randerscheinung und findet weniger in Zusammenhang mit einer täglichen Versorgungs- als vielmehr einer außeralltäglichen Erlebnisküche, wie das Essen im Szenelokal oder der Sonntags-Brunch im Frühstückscafé, statt. Der demografische Wandel verstärkt zudem plurilokale, mobile Lebensformen, die ihrerseits regionale Kost- und Zubereitungsformen zurückdrängen. Diese werden dann allenfalls im Kontext von Events instrumentalisiert und dabei neu gestaltet.

Einen weiteren Trend stellt der Wandel der Traditionsmuster dar, der in seiner Tragweite jedoch schwer abzuschätzen ist. Die Mehrzahl der heutigen Konsumenten hat individuelle Erfahrungen im ländlichen Raum gesammelt, kennt Bauernhöfe und kann Schaf von Ziege unterscheiden; sie verfügt über Erinnerungen an eine Welt, die sie als heil wahrgenommen hat. Das ist bei den Digital Natives der Gegenwart, also der Generation, die mit einem selbstverständlichen Umgang mit Computer, Internet und Mobiltelefon aufgewachsen ist, nicht der Fall: Hier ersetzt das Bild die sinnliche Wahrnehmung. Ob diese Entwicklung jedoch auch dazu führen wird, dass kommende Generationen offener für Techniktrends werden und künftig stärker In-Vitro-Fleisch oder gentechnisch manipulierte Nahrungsmittel akzeptieren, ist schwer vorherzusagen.

Gerade aufgrund der umfassenden Vernetzung durch die Neuen Medien ist auch eine gegenteilige Entwicklung denkbar, wobei der höhere Informationsgrad des Konsumenten über den Hintergrund seiner Nahrungsmittel mit einer gleichzeitigen Verunsicherung deren Sicherheit und Produktionsweise betreffend einhergeht. Vorstellbar ist sowohl eine ansteigende – und größtenteils unbegründete – Skandalisierung von Lebensmitteln als auch eine stärkere Wende hin zu vom Konsumenten geforderten ökologischeren und nachhaltigeren Produktionsverfahren, wofür immerhin erste Schritte in Richtung artgerechter Haltung, Fair-Trade und Bio-Siegel sowie die der Macht des Verbrauchers geschuldeten Nachhaltigkeits-Konzepte zahlreicher als *global player* fungierender Unternehmen sprechen.

Angesichts des Drucks zur Sicherung der Nahrungsmittelversorgung der steigenden Weltbevölkerung dürfte die gegenwärtig bereits hochindustrialisierte Landwirtschaft notwendigerweise einen starken Innovations- und Technisierungsschub erfahren. Ob dieser jedoch in Zukunft die Problematik des immensen Fleischkonsums und des damit in Zusammenhang stehenden weltweiten Land- und Futtermittelverbrauches auffangen kann, ist zu bezweifeln. Konkurrenz um die Art der Flächennutzung, Bewässerungsprobleme aufgrund der Erderwärmung sowie Ressourcenkonflikte werden daher in absehbarer Zeit vermutlich die zwangsläufige Abkehr vom täglichen Fleischgericht in der westlichen Welt fordern. Hinzu kommt eine neue Dynamik durch die immer sichtbarer werdende Verschmelzung der Sektoren Agrar und Energie – die Konkurrenz auch zwischen Tank und Teller. Wie werden die europäischen Diskussionen geführt, wenn die Weltagrarproduktion

wegen des Klimawandels zunächst steigen wird, aber ab einer Erwärmung von 2,5 Grad mit einem rapiden Rückgang der Erzeugung zu rechnen ist?<sup>18</sup>

Die Zukunft der Ernährung bleibt daher weitgehend offen. Dennoch bilden die derzeit zu verzeichnende starke Sensibilisierung für die Thematik sowie das Eindringen dieser komplexen Sachverhalte in die Alltagskultur der Bevölkerung die Voraussetzung dafür, dass es zu einer mindestens ebenso dynamischen und spannenden Fortschreibung der Geschichte kommt, wie dies in der Vergangenheit der Fall war.

**Die Autoren:** Barbara Wittmann: Jahrgang 1986, Bachelor-Studium der Vergleichenden Kulturwissenschaft, Kunstgeschichte und Russischen Philologie in Regensburg, davor Ausbildung zur Kirchenmalerin. Derzeit Master-Studium Vergleichende Kulturwissenschaft Regensburg, seit 2011 Wissenschaftliche Hilfskraft an der Universität Regensburg. Publikationen und Forschungsschwerpunkte: Esskultur, Randkulturen sowie Migration/Ethnien; Publikationen: *Einblicke in die Lebenswelt Sexarbeit*, in: *Fensterplatz. Studentische Zeitschrift für Kulturforschung* 2/2012; *Fremde Nähe. Migrantische Perspektiven auf Bayern*, Münster u. a. 2013 (hg. zusammen mit Gunther Hirschfelder).

Prof. Dr. Gunther Hirschfelder studierte Geschichte, Volkskunde und Agrarwissen-

schaft in Bonn und promovierte 1992 an der Universität Trier über die Fernhandelsbeziehungen der Stadt Köln im Mittelalter. 2000 habilitierte er sich an der Universität Bonn mit einer Studie über den Alkoholkonsum an der Schwelle zum Industriezeitalter. Seine Tätigkeitsschwerpunkte sind u. a. die historische Anthropologie sowie kulturwissenschaftliche Brauch- und Ritualforschung. Außerdem stellt er die Geschichte und Gegenwart der europäischen Esskultur in den Mittelpunkt seiner heutigen Arbeit. Seit 2010 hat er die Professur für Vergleichende Kulturwissenschaft an der Universität Regensburg inne. Im Internationalen Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens der Dr. Rainer Wild-Stiftung in Heidelberg ist Prof. Hirschfelder derzeit Vorstandsmitglied; Publikationen: *Europäische Esskultur. Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute*, Frankfurt–New York 2001 (Studienausgabe Frankfurt–New York 2005); *Die Zukunft auf dem Tisch. Analysen, Trends und Perspektiven der Ernährung von morgen*, Wiesbaden 2011 (hg. zusammen mit Angelika Ploeger und Gesa Schönberger); *Wenn Menschen Tiere essen. Bemerkungen zu Geschichte, Struktur und Kultur der Mensch-Tier-Beziehungen und des Fleischkonsums*, in: Jutta Buchner-Fuhs, Lotte Rose (Hg.), *Tierische Sozialarbeit. Ein Lesebuch für die Profession zum Leben und Arbeiten mit Tieren*, Wiesbaden 2012, 147–166 (gemeinsam mit Karin Lahoda).

<sup>18</sup> Vgl. zu diesen Zusammenhängen auch: OECD (Organisation für Wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung), OECD Umweltausblick bis 2050: Die Konsequenzen des Nichthandelns. Zusammenfassung 2012, im Internet: <http://www.oecd.org/env/indicators-modelling-outlooks/49889636.pdf> (Abruf: 13.12.2013); Martin L. Parry/Osvaldo F. Canziani/Jean P. Palutikof/Paul J. van der Linden/Clair E. Hanson (Hg.), *Climate Change 2007: Impacts, adaptation and vulnerability. Contribution of working group II to the fourth assessment report of the Intergovernmental Panel on Climate Change*, Cambridge–New York 2007.