

### Ist das denn noch Arbeit? : Nahrungszubereitung in medialen Öffentlichkeiten

Bender, Ute

Veröffentlichungsversion / Published Version

Zeitschriftenartikel / journal article

#### Empfohlene Zitierung / Suggested Citation:

Bender, Ute: Ist das denn noch Arbeit? : Nahrungszubereitung in medialen Öffentlichkeiten. In: *kommunikation @ gesellschaft* 10 (2009). 13 pages. URN: <http://nbn-resolving.de/urn:nbn:de:0228-200910058>

#### Nutzungsbedingungen:

Dieser Text wird unter einer Deposit-Lizenz (Keine Weiterverbreitung - keine Bearbeitung) zur Verfügung gestellt. Gewährt wird ein nicht exklusives, nicht übertragbares, persönliches und beschränktes Recht auf Nutzung dieses Dokuments. Dieses Dokument ist ausschließlich für den persönlichen, nicht-kommerziellen Gebrauch bestimmt. Auf sämtlichen Kopien dieses Dokuments müssen alle Urheberrechtshinweise und sonstigen Hinweise auf gesetzlichen Schutz beibehalten werden. Sie dürfen dieses Dokument nicht in irgendeiner Weise abändern, noch dürfen Sie dieses Dokument für öffentliche oder kommerzielle Zwecke vervielfältigen, öffentlich ausstellen, aufführen, vertreiben oder anderweitig nutzen.

Mit der Verwendung dieses Dokuments erkennen Sie die Nutzungsbedingungen an.

#### Terms of use:

This document is made available under Deposit Licence (No Redistribution - no modifications). We grant a non-exclusive, non-transferable, individual and limited right to using this document. This document is solely intended for your personal, non-commercial use. All of the copies of this documents must retain all copyright information and other information regarding legal protection. You are not allowed to alter this document in any way, to copy it for public or commercial purposes, to exhibit the document in public, to perform, distribute or otherwise use the document in public.

By using this particular document, you accept the above-stated conditions of use.

# **Ist das denn noch Arbeit? – Nahrungszubereitung in medialen Öffentlichkeiten**

*Ute Bender (Karlsruhe)*

## **Zusammenfassung**

Der Artikel vertritt die These, dass die Nahrungszubereitung durch ihre aktuelle extensive Veröffentlichung in Kochsendungen ihren Charakter als Arbeit zur Befriedigung von Bedürfnissen in Privathaushalten und der Gastronomie verliert und andere Momente in den Vordergrund treten, wie z.B. Unterhaltung, Wettbewerb, voyeuristisches Ereignis etc. Während der feministische wissenschaftliche Diskurs erreicht hat, dass Haushaltsarbeit in den Sozialwissenschaften auf breiter Ebene als „Arbeit“ anerkannt wird und auch politische Diskussionen die wesentliche gesellschaftliche und volkswirtschaftliche Bedeutung von Haus- und Familienarbeit hervorheben, klaffen wissenschaftliche sowie politische Diskurse und Realität der Beköstigungsarbeit einerseits und öffentlich-mediale Konstruktionen andererseits erheblich auseinander. Ein überwiegend von Frauen geleisteter Arbeitsbereich wird auf diese Weise marginalisiert.

## **1 Einleitung**

Auf privaten und öffentlichen Sendern werden derzeit unzählige Kochsendungen ausgestrahlt. Zu den Shows oder den sehr beliebten Kochwettbewerben mit Laien oder Prominenten<sup>1</sup> sind mittlerweile weitere Formate gekommen wie etwa öffentliche Restaurantkritik<sup>2</sup>, „Restaurant sucht Chef“<sup>3</sup> oder so genannte Food-and-Travel-Shows.<sup>4</sup> Neben Laien-Köchen und -Köchinnen in den Kochwettbewerben treten Profis auf, die sich mit ihren Demonstrationen und Tipps jedoch vorrangig an Rezipierende aus privaten Haushalten wenden. Dieser Koch-Hype konstruiert ein Bild der Nahrungszubereitung, das weder der Realität in Privathaushalten und gastronomischen Betrieben entspricht, noch politischen und wissenschaftlichen Diskursen adäquat ist.

Zur Darlegung dieser These geht der Artikel in mehreren Schritten vor: Nach einer theoretischen Grundlegung des Terminus „Öffentlichkeit“ und des Zusammenhangs von „Öffentlichkeit“ und „Privatheit“ im ersten Kapitel widmet er sich im zweiten Kapitel der Nahrungszubereitung als wesentlichem Arbeitsbereich in privaten Haushalten. Das dritte Kapitel befasst sich mit der traditionellen Rolle der Beköstigungsarbeit in privaten Räumen und Teilöffent-

---

<sup>1</sup> Vgl. [http://www.presseportal.de/pm/6952/1329068/VOX\\_film\\_und\\_fernseh\\_gmbh\\_co\\_kg?search=kochsendung](http://www.presseportal.de/pm/6952/1329068/VOX_film_und_fernseh_gmbh_co_kg?search=kochsendung) (02.06.2009)

<sup>2</sup> Vgl. <http://www.die-topnews.de/rach-der-restauranttester-auf-rtl-339567> (02.06.2009)

<sup>3</sup> Vgl. [http://www.presseportal.de/pm/6605/1371330/rtl\\_ii](http://www.presseportal.de/pm/6605/1371330/rtl_ii) (02.06.2009)

<sup>4</sup> Vgl. <http://www.daskochrezept.de/die-kulinarischen-abenteuer-der-sarah-wiener/> (02.06.2009)

lichkeiten, während das vierte Kapitel untersucht, wie die Nahrungszubereitung in der medialen Öffentlichkeit, vor allem im Fernsehen, inszeniert wird. Resümee und Ausblick im fünften Kapitel schließen den Beitrag ab.

Im Folgenden werden die Begriffe „Haus- und Familienarbeit“ und „Haushaltsarbeit“ synonym verwendet. Haushaltsarbeit bezeichnet „alle Arbeiten, die an die Institution Haushalt und die Haushaltsmitglieder, auch außerhalb des Hauses, geknüpft sind“ (Kettschau/Methfessel 2005: 38).

## **2 Privatheit und Teilöffentlichkeiten**

Der vorliegende Artikel referiert auf den Begriff der Öffentlichkeit nach E. Klaus (2001). Sie versteht „Öffentlichkeit als Selbstverständigungsprozess der Gesellschaft“ und spricht demzufolge auch nicht von „der“ Öffentlichkeit, sondern von Teilöffentlichkeiten, zwischen denen ein beständiger Austausch stattfindet. In verschiedenen Teilöffentlichkeiten werden z.B. Wirklichkeitskonstruktionen verhandelt, Regeln des Zusammenlebens und Werte entwickelt oder Ziele sowie Identitäten konstruiert. Klaus unterscheidet dabei drei Ebenen: „einfache Öffentlichkeiten“, die sich im Alltag durch interpersonale spontane Kommunikationen konstituieren, „mittlere Öffentlichkeiten“, welche über Organisationsstrukturen und bestimmte Regeln verfügen, wie etwa Versammlungen, und schließlich „komplexe Öffentlichkeiten“, z.B. die Massenmedien sowie andere professionell geschaffene Foren zur Themenentwicklung, -bearbeitung und -verbreitung. Private Kommunikationssituationen können nach diesem Verständnis in interaktive „einfache Öffentlichkeiten“ übergehen. Zwischen „Privatheit“ und „Öffentlichkeiten“ herrscht demnach kein Gegensatz, sondern Kontinuität.

Damit basiert der Ansatz auf einer feministischen Sichtweise, welche die seit der Moderne verbreitete dualistische Rhetorik von Öffentlichkeit und Privatheit ablehnt. Die „Dichotomien von Öffentlichkeit und Privatheit einerseits und von Erwerbsarbeit und Familie andererseits (...) verweisen beide auf den gleichen Kontext von geschlechtlicher Arbeitsteilung und asymmetrischen Geschlechterverhältnissen“ (Jurczyk/Oechsle 2008: 10). Feministische Diskurse in diversen Disziplinen (z.B. Haushaltswissenschaft, Soziologie, Geschichte etc.) verweisen darauf, dass diese Grenzziehungen hierarchische Machtverhältnisse, geschlechtsspezifische Zuweisungen von Erwerbsarbeit und Haushaltsarbeit sowie entsprechende Benachteiligungen von Frauen implizieren (vgl. Jurczyk/Oechsle 2008; Thiessen 2004; Klaus 2001). In jüngeren haushaltswissenschaftlichen Ansätzen wird darüber hinaus unter dem Stichwort „Neue Haus(halts)arbeit“ betont, wie stark Haus- und Familienarbeit mit gesellschaftlichen Institutionen, ökonomischen Rahmenbedingungen, erwerbswirtschaftlichen Strukturen, ökologischen Erfordernissen etc. verflochten ist und eine Trennung zwischen Privatheit und Öffentlichkeit sich theoretisch (und praktisch) keinesfalls aufrecht erhalten lässt (z.B. Thiele-Wittig 1996).

### 3 Nahrungszubereitung als Arbeit

#### 3.1 Zeitaufwand für die Beköstigungsarbeit in Privathaushalten

Mit durchschnittlich 66 Minuten stellt die Nahrungszubereitung inkl. Abwasch und Tischdecken einen der zeitintensivsten Teile alltäglicher Haushaltsarbeit dar (BMFSFJ 2005: 377). Sie umfasst mehr Zeit als z.B. Wäschepflege oder Wohnungsreinigung. Außerhäusliche Mahlzeiten, die Verwendung von Convenience-Produkten, Veränderungen im Anspruchsniveau u. a. haben den Zeitaufwand für Nahrungszubereitung und Mahlzeiteneinnahme zwar geringfügig reduziert, aber „Essen ist in Deutschland nach wie vor eine ausgesprochen familien- bzw. haushaltsbezogene Angelegenheit“ (ebd.: 370).

Die private Beköstigungsarbeit erweist sich als Frauensache. Der Zeitaufwand der Männer stagniert in den letzten zehn Jahren. Selbst dann, wenn Frauen erwerbstätig sind und Paare Kinder haben, ändert sich an diesem Befund grundsätzlich nichts – im Gegenteil: die Unterstützung durch die männlichen Partner geht eher zurück (BMFSFJ 2005: 376f.; vgl. auch Möser et al. 2008; Meier/Zander 2004).

#### 3.2 Arbeitscharakter der Nahrungszubereitung im Privathaushalt

Die Nahrungszubereitung zählt mit anderen materiell-technischen Tätigkeiten wie der schon erwähnten Wäschepflege oder der Wohnungsreinigung aus haushaltswissenschaftlicher Sicht zum „hauswirtschaftlichen“ Arbeitsbereich des Privathaushalts. Sie enthält zudem „haushälterische“, d.h. dispositive Anteile, sowie Aspekte von Gestaltungs- und Beziehungsarbeit (Kettschau 1981; vgl. Kettschau/Methfessel 2005).

Das „Kochen“, wie die Nahrungsbereitung umgangssprachlich bezeichnet wird, gehört zu den im Ganzen beliebten Haushaltsarbeiten; 82% der Frauen und 33% der Männer sagen von sich, diese Tätigkeit „meistens gerne“ zu erledigen, ein Teil davon übernimmt sie sogar „leidenschaftlich gern“ (Institut für Demoskopie Allensbach 2007: 2). Obwohl diese Arbeit für viele angenehmer erscheint als etwa Wohnungsreinigung oder Wäschepflege, bringt die tagtägliche Planung, Vorbereitung und Realisierung für Frauen auch erhebliche Belastungen mit sich wie v. a. qualitative Studien deutlich machen: „Wobei ich mir manchmal schon wünschen würde, dass ich mal einfach mir keinen Kopf machen muss: Was koch' ich jetzt am Samstag, was koch' ich jetzt am Sonntag. Hab ich für Freitagabend im Fall noch was da? Das würde ich mir schon manchmal wünschen, dass ich da sag ich mal so am gemachten Tisch hier sitzen kann“ (Zander/Köhler 2008; vgl. Möser et al. 2008).

Anders als etwa „Putzen“ oder „Wäschewaschen“ verlangt Mahlzeitenzubereitung keinen Umgang mit Schmutz und wird folglich nicht tabuisiert; trotzdem bleibt sie, wie feministische Stimmen innerhalb der Haushaltswissenschaft und anderer Disziplinen seit den 1970er und 1980er Jahren herausstellen, als Arbeit mehr oder weniger unsichtbar, da ihr Ergebnis innerhalb kurzer Zeit verzehrt wird (Kettschau 1981: 40; vgl. Thiessen 2008: 98ff). Nicht nur diese Unsichtbarkeit zahlreicher Haushaltsarbeiten, sondern auch „weil nur zählt was Geld einbringt“ oder der „Arbeit aus Liebe“ der Arbeitscharakter fehle, führt nach feministischen Auffassungen dazu, dass die in Privathaushalten geleistete unbezahlte Arbeit gegenüber der Er-

werbsarbeit diskriminiert wird (Kontos/Walser 1979; Bock/Duden 1977). Aus heutiger Perspektive hat der interdisziplinäre feministische Diskurs in Deutschland „mit der nachhaltigen Kritik an der Erwerbszentriertheit des Arbeitsbegriffs dessen Erweiterung auf reproduktive Arbeit bewirkt (...), die mittlerweile im Mainstream der Sozialwissenschaften aufgenommen wurde“ (Thiessen 2004: 301).

Kritisch anzumerken zu den skizzierten Konzepten ist, dass sie auf die prinzipielle Verschiedenheit von Erwerbsarbeit und Haus- und Familienarbeit abheben; sie betonen z.B. die Ganzheitlichkeit und Vielfältigkeit privater Arbeit, ihre Emotionalität und Beziehungsgebundenheit. Haushaltsarbeit kann, etwa gemäß der haushaltswissenschaftlichen Sichtweisen von Kettschau/Methfessel (1989) oder auch laut einiger soziologischer Ansätze (insb. Beck-Gernsheim/Ostner 1976) ganz und gar nicht wie die Erwerbsarbeit überwiegend nach den Kriterien Rationalität und Effizienz beurteilt werden. Somit schreiben jene Konzeptionen die aus aktueller Sicht problematischen differenztheoretischen Paradigmen zwischen Öffentlichkeit/Privatheit oder Erwerbsarbeit/private Haus- und Familienarbeit mehr oder weniger fort.

In der vorstehenden Skizze wurde schon angedeutet, dass es sich aus wissenschaftlicher Perspektive als problematisch erweist, „Arbeit“ und „Nicht-Arbeit“ bzw. Konsum mit Blick auf die Haus- und Familienarbeit theoretisch wie methodisch zu trennen. Die Zeitbudgetstudie des Statistischen Bundesamtes und des Bundesfamilienministeriums von 2001/2002 verwendet demzufolge auch keine Definition von Arbeit, sondern unterscheidet zunächst zwischen „bezahlter Arbeit/Erwerbsarbeit“ und „unbezahlter Arbeit“ (Statistisches Bundesamt 2003: 44). Die genaueren Erhebungen beruhen auf Tagebüchern der befragten Personen und differenzieren die unbezahlte Arbeit in Haushaltsführung: Haus- und Gartenarbeit (Zubereitung von Mahlzeiten; Instandhaltung von Haus und Wohnung; Herstellen, Ausbessern und Pflegen von Textilien; Gartenarbeit, Pflanzen- und Tierpflege), Bauen und handwerkliche Aktivitäten, Einkaufen und Haushaltsorganisation; Pflege und Betreuung: Kinderbetreuung, Unterstützung, Pflege und Betreuung von erwachsenen Haushaltsmitgliedern; Ehrenamt und informelle Hilfen: ehrenamtliche Tätigkeit, informelle Hilfe für andere Haushalte (Schäfer 2004: 250). Nach der eingangs zitierten Definition würden einige Aktivitäten aus dem Bereich „Ehrenamt und informelle Hilfen“ nicht zur Haushaltsarbeit zählen.

Als Unterscheidungsmerkmal von „produktiver Arbeit“ und „Nicht-Arbeit/Konsum“ liegt der Zeitbudgeterhebung das vielfach kritisierte so genannte „Drittpersonenkriterium“ zu Grunde, das von ökonomischer Seite als genutzt wird. Es besagt, dass nur solche Tätigkeiten als „Produktion“ bzw. „Arbeit“ zu verstehen sind, die von Dritten gegen Bezahlung übernommen werden könnten (Schäfer 2004: 249f.). „Ergänzend werden nach einem subjektiven Kriterium solche Aktivitäten als Konsum betrachtet, die zwar ausgelagert werden können, aber im Haushalt um ihrer selbst willen vollzogen werden, weil sie durch die Ausführung einen unmittelbaren Nutzen stiften“ (Piorkowsky 1997: 82). Damit befürwortet diese Perspektive einen Arbeitsbegriff, der ausgrenzt, dass Arbeit auch Spaß machen kann. Wenn etwa die Nahrungszubereitung den Ausführenden Freude bereitet, würde sie nach diesem Kriterium "einen unmittelbaren Nutzen stiften“ und folglich streng genommen nicht als Arbeit gelten. Obwohl die Zeitbudgetstudie auf Grund dieses Arbeits- bzw. Produktionsbegriffes eher die

Untergrenze von Haus- und Familienarbeit erfasst, lässt sie deren erhebliche volkswirtschaftliche Bedeutung deutlich werden. Im Jahr 2001 entspricht die Bruttowertschöpfung der privaten Haushalte knapp 40% des Bruttoinlandsprodukts (Statistisches Bundesamt 2003: 12).

Nicht nur wegen des Drittpersonenkriteriums kann eine eng ökonomisch ausgerichtete Berechnung den umfassenden gesellschaftlichen Stellenwert von privater Haus- und Familienarbeit nicht adäquat benennen: Mit dem Begriff „Humanvermögen“ sind im Familienbericht Kenntnisse, Fähigkeiten, Motivationen und Haltungen angesprochen, welche bei der Fürsorgearbeit in privaten Haushalten für die vorangehende und folgende Generation ebenso von Nöten sind wie bei sozialem Handeln in der Nachbarschaft, Bereitschaft zur Bildung oder Bewältigung alltäglicher Haushaltsorganisation (BMFSFJ 2005: 9; vgl. Meier-Gräwe 2008). Angesichts des besorgniserregenden Anteils übergewichtiger und adipöser Kinder, Jugendlicher und Erwachsener an der deutschen Bevölkerung oder der Zunahme von ernährungsabhängigen Krankheiten und Essstörungen zeigen sich adäquate Nahrungszubereitung und Ernährungserziehung in Privathaushalten als wesentliche Beiträge, um gesellschaftlich relevantes Humanvermögen zu fördern (Robert Koch-Institut 2006: 29; Kersting/Alexy 2008; Max-Rubner-Institut 2008). Stichworte wie „Erziehungsnotstand“ oder „Fürsorgedefizit“ weisen ebenfalls auf die zentrale Bedeutung der Haus- und Familienarbeit für die Bildung von Humanvermögen hin und fordern zugleich gesellschaftspolitische Reformen ein, welche private Haushalte bei dieser wichtigen Funktion strukturell unterstützen.

Zusammenfassend lässt sich also festhalten, dass – wenn auch mit unterschiedlichen Begründungen – die qualitative und quantitative Bedeutung der Arbeit, welche die privaten Haushalte aus individueller wie gesamtgesellschaftlicher Perspektive leisten, sowohl in wissenschaftlichen als auch in politischen Diskursen akzeptiert ist.

#### **4 Nahrungszubereitung in privaten Räumen und Teilöffentlichkeiten**

Wenn im Vorstehenden von der Nahrungszubereitung die Rede war, lag der Fokus auf ihrer Funktion als Beköstigungsarbeit in Privathaushalten. Nahrungszubereitung findet selbstverständlich ebenso in professionellen Kontexten statt. Hierbei ist an die Schnell-Gastronomie ebenso zu denken wie an Nobel-Restaurants. Auch unter den professionellen Köchen inkl. Helfern sind Frauen in der Überzahl: 56,4% der sozialversicherungspflichtig Beschäftigten waren 2007 weiblich.<sup>5</sup> Der Blick in die Gastronomie zeigt, dass die Nahrungszubereitung nicht nur privat oder im Verborgenen stattfindet, sondern zudem in einfachen Öffentlichkeiten demonstriert wird: An der Imbissbude sieht der Gast, wie Würstchen gebraten werden, im Restaurant wie der Kellner das Dessert am Tisch flambiert. In vielen Kulturkreisen wurde und wird Nahrungszubereitung außerhalb der Wohnung vollzogen – Frauen backen gemeinsam Fladenbrot an öffentlichen Feuerstellen oder erledigen Tätigkeiten zur Bevorratung von Lebensmitteln. In allgemein bildenden Schulen und Volkshochschulen, bei Wohltätigkeitsevents

---

<sup>5</sup> Vgl. [http://www.abis.iab.de/bisds/data/dseite\\_411\\_BO\\_a.htm](http://www.abis.iab.de/bisds/data/dseite_411_BO_a.htm) (02. 06.2009).

etc., d.h. in mittleren Öffentlichkeiten, bereiten die Beteiligten verschiedene Speisen oder ganze Mahlzeiten für den anschließenden Verzehr zu.

Nahrungszubereitung in Öffentlichkeiten kann, wie die Beispiele zeigen, dem Erwerb dienen, zur Unterhaltung der Gäste beitragen, aus Prestige Gründen erfolgen, den Aufbau von Kompetenzen unterstützen oder anderen individuellen sowie sozialen Zielen zuträglich sein, hat aber nach wie vor den Zweck, kurz- mittel- oder langfristig als Beköstigungsarbeit das Bedürfnis nach Ernährung zu erfüllen. Diese Ausrichtung ändert sich, sobald die Nahrungszubereitung in komplexen Öffentlichkeiten inszeniert wird.

## **5 Nahrungszubereitung in der komplexen Öffentlichkeit der Medien, insbesondere im Fernsehen**

Mehr um das „sich satt Sehen“ als um das „sich satt Essen“ gehe es mittlerweile in den visuell anspruchsvoll gestalteten Kochbüchern, subsumiert Ehlert (1993: 332) für den reichhaltigen Kochbuchmarkt. Ähnliche Tendenzen zeigen sich bei den zahllosen Kochsendungen auf öffentlich-rechtlichen und privaten Kanälen.

Der Ausdruck „Kochsendung“ dient im Folgenden in Anlehnung an Ketchum (2005) als Überbegriff für unterschiedliche Formate mit dem Fokus der Nahrungszubereitung. Gesundheits- oder Ernährungs-Magazine, die überwiegend verbal und visuell informieren, gehören *nicht* dazu. Als Kochsendungen gelten beispielsweise traditionelle Koch-Ratgebersendungen, konventionelle Shows vor Publikum (z.B. „Lanz kocht“, ZDF), „Food-And-Travel-Shows“ (z.B. „Die kulinarischen Abenteuer der Sarah Wiener“, arte), „Avant-Garde Food Shows“ mit unkonventionellen Köchen wie etwa Jamie Oliver, RTL2, Koch-Gameshows und Koch-Castings (z.B. „Das perfekte Dinner“, VOX), Restaurant-Dokus (z.B. „Teufels Küche“, RTL) u. v. m. Nach der Inszenierung der Nahrungszubereitung wird die zubereitete Speise manchmal von einzelnen Personen aus dem Publikum gekostet oder die Rezipienten können den Koch/die Köchin mit bestimmten Gästen beim Essen beobachten. Informationen über Zutaten, Arbeitstechniken oder Geräten kommen hinzu. Der Einkauf bzw. Beschaffungsarbeiten bilden in einigen Kochsendungen ebenfalls Teile der Gesamtinszenierung. Selbstverständlich spielen Mahlzeitenzubereitung, Essen und Trinken, Einkäufen etc. nicht nur in Kochsendungen, sondern in vielen anderen, vor allem fiktionalen Fernsehbeiträgen eine Rolle (vgl. Rössler et al. 2006). Die Demonstration der Nahrungszubereitung steht dabei aber nicht im Mittelpunkt der Handlung: Kein anderer Arbeitsbereich des privaten Haushalts oder des Erwerbslebens wird in vergleichbarer zeitlicher Quantität und Formatvielfalt in den Medien vorgeführt. Mit Blick auf den Privathaushalt ist zwar auf Reality-Dokus wie „Die Superhausfrauen“ (RTL2), „Frauentausch“ (RTL2) oder die „Super Nanny“ (RTL) zu verweisen, aber jene zeigen entweder nicht nur ein einziges Arbeitsfeld oder bleiben auf eine einzelne Serie begrenzt. Im Ganzen führen solche Reality-Formate zu einer zunehmenden Verschränkung von Privatheit und komplexen Öffentlichkeiten (Weiß 2008).

## 5.1 Stand der Forschung zum Stichwort „Kochsendungen“

Wenige wissenschaftliche Untersuchungen befassen sich bislang mit Kochsendungen. Rössler et al. (2006) analysieren das gesamte Programmangebot von acht Kanälen aus ernährungsphysiologischer Perspektive auf die Aspekte „Ernährung“ und „Lebensmittel“. Sie stellen fest, dass die gezeigten Ernährungsgewohnheiten, etwa der hohe Konsum von Snacks, Süßigkeiten oder Alkohol, deutlich von den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung abweichen (DGE et al. 2008). Zwei nicht veröffentlichte ältere Diplomarbeiten, die sich mit ernährungsrelevanten Sendungen in ARD und ZDF, insbesondere mit Kochsendungen und mit der Sendung „Alfredissimo“ befassen, kommen zu dem Ergebnis, dass man ernährungsbewusstes Handeln dort nicht vernachlässige und dass „trotz der dominierenden Genussorientierung auch wertvolle sachliche Informationen (...) vermittelt“ würden (Thomas 1995; Schütte 1998, zit. n. Rössler et al. 2006: 25f.). Eine aktuelle Untersuchung von Sendungen aus Jamie Olivers „Jamie at Home“ (RTL2) von Januar bis März 2008 hingegen ergibt im Vergleich mit den zehn Regeln der Deutschen Gesellschaft für Ernährung<sup>6</sup> und dem Ernährungskonzept „optimix“ des Forschungsinstitut für Kinder- und Jugendernährung sehr bedenkliche Ergebnisse (Steiner 2008; FKE 2005).

Ketchum (2005) analysiert die Avant-Garde Food Show „Olivers Twist“ auf dem amerikanischen Kanal „Food Network“ und entlarvt diese als erotische, vorrangig konsum- und genussorientierte Werbeveranstaltung, durch die Rezipierende mehr oder weniger manipuliert würden, einen bestimmten Lifestyle nachzuahmen. In Deutschland wird die Show auf RTL2 ausgestrahlt. Unter Bezug auf Campbell (1987) zeigt Ketchum solche Shows als Quellen von Hedonismus auf. Hedonismus der Gegenwart beruht demnach weniger auf physiologischen Freuden als vielmehr auf imaginärem Vergnügen, insbesondere Antizipationen von Konsum. Das imaginäre Vergnügen erweist sich für Campbell bzw. Ketchum als unendlich und kaum von individuellen oder äußeren Bedingungen abhängig. Mit den Kochshows werden zahlreiche sinnlich-physiologische immaterielle und materielle Vergnügen angesprochen und vielfältige Phantasien sowie Begehrlichkeiten geweckt.

Mehrfach durchgeführte mündliche Befragungen von Lehramtsstudierenden an der Pädagogischen Hochschule Karlsruhe verweisen darauf, dass die angehenden Lehrkräfte aktuelle TV-Kochsendungen vor allem als unterhaltsam und weniger als informativ-belehrend einschätzen. Studierende, die selbst Kochsendungen rezipieren, erwarten *nicht*, dass Zuschauer, insbesondere die eher junge Zielgruppe der Kochshows von Jamie Oliver (siehe oben) oder Tim Mälzer („Schmeckt nicht – gibt’s nicht“ ehemals auf VOX), die Zubereitungen imitieren würden. Dies liege u. a. daran, dass die ausgewählten Lebensmittel und hergestellten Speisen bzw. Mahlzeiten tendenziell nicht den Ernährungsgewohnheiten jüngerer Menschen und den Kompetenzen von Laien entsprächen (Bender 2008; 2009a).

Eine schriftliche Befragung von Jugendlichen an Schulen in Karlsruhe-Stadt im Rahmen einer Vorstudie ergibt, dass die 13-15Jährigen nur gelegentlich Kochsendungen konsumieren und vor allem dann eine Kochsendung einschalten, wenn nichts Besseres im Fernsehen läuft oder

---

<sup>6</sup> Vgl. <http://www.dge.de/modules.php?name=Content&pa=showpage&pid=15> (02.06.2009).



weil sie unterhalten werden wollen. Weitaus seltener dienen diese Sendungen den Heranwachsenden zur Information; nur wenige ahmen ab und zu eine Zubereitung nach (Bender 2009b). Diese (wenngleich nicht repräsentativen) Befragungen bestätigen die Analyse von Ketchum: Kochsendungen sorgen für eine einigermaßen vergnügliche kurzweilige Fernsehunterhaltung.

## 5.2 Transformationen der Beköstigungsarbeit

Die private oder professionelle Beköstigungsarbeit tritt angesichts des sinnlich-imaginären Vergnügens in den Hintergrund. Kochsendungen, insbesondere Shows, dokumentieren keine Arbeitsvorgänge, sondern suggerieren schnelle, einfache und kreative Aktivitäten. Tatsächlich erweisen sich die hergestellten Speisen zum Teil als äußerst zeitaufwändig, wie etwa die Verwendung von Schweinebauch mit einer Garzeit von etwa 1,5 Stunden im Backofen<sup>7</sup>. Der Eindruck der simplen Zubereitung entsteht zum einen durch die häufige Nutzung bereits vorgefertigter Zutaten oder von Convenience Food und zum anderen durch die ausgefeilte Arbeitstechnik des jeweiligen Profis, der die Lebensmittel in kürzester Zeit vorbereiten, etwa spektakulär schnell hacken, kann. Da der Koch/die Köchin ohne Rezept arbeitet, unkonventionelle Kombinationen von Lebensmitteln empfiehlt, z.B. geschmorte Schweinebauchwürfel mit Honig karamellisiert (siehe oben), und häufig „Tipps“ aus eigener Erfahrung einstreut, entsteht der Eindruck, Nahrungszubereitung komme einer sehr individuellen, künstlerischen Tätigkeit gleich. Entsprechend lautete das Eingangszitat der Kochshow „Schmeckt nicht, gibt’s nicht“: „Ich zeige Ihnen, wie man mit viel Phantasie und wenig Zutaten tolle Sachen kochen kann“<sup>8</sup>. Bestimmte Gartechiken wie etwa Flambieren oder artistische Fertigkeiten wie beispielsweise das Hochwerfen und Fangen des Gargutes, bringen zudem kleine sensationelle Höhepunkte in die Sendung ein. Solche Inszenierungen haben wenig mit alltäglicher privater Beköstigungsarbeit oder Erwerbsarbeit in der Großküche gemeinsam.

Neben jenen Demonstrationen der Nahrungszubereitung können einige Formate (vor allem Koch-Castings und Gameshows, Restaurant-Dokus) auf Seiten der Rezipierenden Gefühle und Stimmungen erzeugen, die sich inhaltlich noch weitgehender von der Zubereitung von Speisen entfernen: Spannung durch Wettbewerb, Identifikation mit einzelnen Kandidaten, Schadenfreude und Häme, wenn Speisen misslingen oder Restaurants unzureichend geführt sind, Voyeurismus, wenn bei den Laienwettbewerben in privaten Wohnungen gefilmt bzw. in Restaurants „hinter die Kulissen“ geschaut wird. Analog zu Sendungen des Reality-Formats finden sich in diesen Beiträgen verschiedenste Grenzüberschreitungen, etwa die Mixtur von Realität und Fiktion (Klaus 2007).

Indem die Nahrungszubereitung aus privaten Räumen, einfachen und mittleren Öffentlichkeiten in komplexe Öffentlichkeiten der Medien, insbesondere des Fernsehens, transportiert wird, erfährt sie weit reichende Transformationen, die sie von ihrer Kernfunktion als Beköstigungsarbeit entfernen und sie in Umfang und Anspruch marginalisieren. Hier bestätigen sich

---

<sup>7</sup> Vgl. Jamie at Home 26.1. 2008.

<sup>8</sup> Vgl. Mälzer, ehemals auf VOX.

Forschungsergebnisse, die Schneider (2001) mit Blick auf verschiedene Printmedien und Hannover/Birkenstock (2005: 139) für fiktionale Fernsehangebote aufzeigen: Weibliche Haushaltsarbeit spielt in den genannten Medien entweder keine Rolle oder wird, etwa mit Blick auf die Vereinbarkeit von Familie, Haushalt und Erwerb, als geringfügig bedeutsame Arbeit dargestellt.

## **6 Resümee und Ausblick**

In sozialwissenschaftlichen und politischen Diskursen herrscht mittlerweile Einigkeit, dass Haus- und Familienarbeit als gesellschaftlich und wirtschaftlich hochrelevante Arbeit anzusehen ist. Die Nahrungszubereitung ist als zeitaufwändigster Bereich alltäglicher Haushaltsarbeit nachgewiesen. Ihre Veröffentlichung findet darüber hinaus in Teilöffentlichkeiten wie in Restaurants, Versammlungen oder Kursen statt. Innerhalb der genannten Kontexte dient sie u. a. der unmittelbaren Beköstigung der Haushaltsmitglieder bzw. der Besucher oder dem Aufbau entsprechender Kompetenzen. In jüngerer Zeit wird Nahrungszubereitung jedoch in erheblichem Umfang und in unterschiedlichsten Formaten in komplexen Öffentlichkeiten, vor allem im Fernsehen, demonstriert. Diese dokumentieren sie nicht in ihrer Funktion als Beköstigungsarbeit, sondern inszenieren sie als sinnesfreudiges locker-kreatives Spektakel. Es bedient den Wunsch nach Unterhaltung auf Seiten der Rezipienten und kann zudem Spannung erzeugen, Identifikationen fördern, Schadenfreude hervorrufen oder voyeuristische Tendenzen unterstützen.

Gemäß einem Verständnis von „Öffentlichkeiten“ als Selbstverständigungsprozesse tragen jene mediale Inszenierungen zu gesellschaftlichen Wirklichkeitskonstruktionen, Einschätzungen und Bewertungen bei. Öffentliche Konstruktionen der Nahrungszubereitung in Kochsendungen auf der einen Seite, wissenschaftliche und politische Diskurse zur Haushaltsarbeit, alltägliche weibliche Arbeit in Privathaushalten sowie Beköstigungsarbeit in einfachen oder mittleren öffentlichen Räumen auf der anderen Seite erweisen sich als hochdiskrepant. Mediale Inszenierungen simplifizieren und verfremden einen individuell wie gesellschaftlich maßgeblichen Arbeitsbereich. Da die begründete Vermutung besteht, dass diese Inszenierungen zudem aus ernährungsphysiologischer Sicht problematisch sind, tragen sie nicht nur dazu bei, eine überwiegend von Frauen geleistete Arbeit zu diminuieren, sondern demonstrieren außerdem gesundheitlich ungünstige Handlungs- und Verhaltensweisen.

## Literatur

*Beck-Gernsheim, Elisabeth und Ilona Ostner*, 1978, Frauen verändern - Berufe nicht?, Soziale Welt 29: 257-287.

*Bender, Ute*, 2008, Kochshows als Education Entertainment?, ernährung im fokus 8, 194-199.

*Bender, Ute*, 2009a, Medialer Koch-Hype im Spiegel der Ernährungsbildung, Ernährungs-Umschau 56: 80-85.

*Bender, Ute*, 2009b, Voruntersuchung: Verbreitung und Wirkung von Kochsendungen bei Jugendlichen für das Forschungsprojekt: Kochsendungen – eine Chance für Education Entertainment? Online-Publikation: [www.ph-karlsruhe.de/cms/index.php?id=2438](http://www.ph-karlsruhe.de/cms/index.php?id=2438) (Stand 02.06.2009)

*Bock, Gisela und Barbara Duden*, 1977, Arbeit aus Liebe - Liebe als Arbeit. Zur Entstehung der Hausarbeit im Kapitalismus, Frauen und Wissenschaft. Beiträge zur Berliner Sommeruniversität für Frauen: 118-199.

*Bundesministerium für Familie, Senioren, Frauen und Jugend (BMFSFJ)*, (Hg.), 2005, Siebter Familienbericht. Familie zwischen Flexibilität und Verlässlichkeit. Berlin. BMFSFJ.

*Campbell, Colin*, 1987, The Romantic Ethic and the Spirit of Modern Consumerism. Oxford. Basil Blackwell.

*Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE); Österreichische Gesellschaft für Ernährung (ÖGE); Schweizerische Gesellschaft für Ernährungsforschung (SGE); Schweizerische Vereinigung für Ernährung (SVE)* (Hg.), 2008, Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr. 3., vollständig durchgesehener und korrigierter Nachdruck. Neustadt an der Weinstraße. Neuer Umschau Buchverlag.

*Ehlert, Trude*, 1993, Zum Funktionswandel der Gattung Kochbuch in Deutschland. S. 319-341, in: *Alois Wierlacher und Eva Barlösius* (Hg.): Kulturthema Essen: Ansichten und Problemfelder. Berlin. Akad.-Verlag.

*Ehling, Manfred*, 2004, Zeitbudgeterhebungen 1991/92 und 2001/02 – Kontinuität und Wandel. S. 10-22, in: *Statistisches Bundesamt* (Hg.): Alltag in Deutschland. Analysen zur Zeitverwendung. Forum der Bundesstatistik Bd. 43. Wiesbaden. Stat. Bundesamt.

*Forschungsinstitut für Kinderernährung Dortmund (FKE)*, 2005, Empfehlungen für die Ernährung von Kindern und Jugendlichen. optimiX. Broschüre Nr. 4. Dortmund. FKE.

*Hannover, Irmela und Arne Birkenstock*, 2005, Familienbilder im Fernsehen. Familienbilder und Familienthemen in fiktionalen und nicht-fiktionalen Fernsehsendungen. Marl. Adolf-Grimme-Institut. Online verfügbar: [www.bmfsfj.de/RedaktionBMFSFJ/Abteilung2/Pdf-Anlagen/tv-familienbilder.property=pdf,bereich=,rwb=true.pdf](http://www.bmfsfj.de/RedaktionBMFSFJ/Abteilung2/Pdf-Anlagen/tv-familienbilder.property=pdf,bereich=,rwb=true.pdf) (Stand 02.06.2009)

*Institut für Demoskopie Allensbach*, 2007, Freude am Kochen. Allensbacher Berichte Nr. 16. 2007. Online-Publikation: [www.ifd-allensbach.de](http://www.ifd-allensbach.de) (Stand 02.06.2009).

*Jurczyk, Karin und Mechtild Oechsle*, 2008, Privatheit: Interdisziplinarität und Grenzverschiebungen. Eine Einführung. S. 8-47, in: *dies.* (Hg.): Das Private neu denken. Erosionen, Ambivalenzen, Leistungen. Münster. Verlag Westfälisches Dampfboot.

*kommunikation@gesellschaft*, Jg. 10, Beitrag 5

<http://nbn-resolving.de/urn:nbn:de:0228-200910058>

- Kersting, Mathilde und Ute Alexy*, 2008, Die DONALD-Studie. Forschung zur Verbesserung der Kinderernährung, *Ernährungs-Umschau* 55: 16-19.
- Ketchum, Cheri*, 2005, The Essence of Cooking Shows: How the Food Network Constructs Consumer Fantasies, *Journal of Communication Inquiry* 29: 217-234.
- Kettschau, Irmhild*, 1981, Wie viel Arbeit macht ein Familienhaushalt? Zur Analyse von Inhalt, Umfang und Verteilung der Hausarbeit heute. Dissertation. Dortmund. Pädagogische Hochschule Ruhr.
- Kettschau, Irmhild und Barbara Methfessel*, 1989, Frauenforschung in der Haushaltswissenschaft. S. 95-158, in: *Renate Meyer-Harter* (Hg.): Hausarbeit und Bildung. Zur Didaktik der Haushaltslehre. Frankfurt/M./New York. Campus.
- Kettschau, Irmhild und Barbara Methfessel*, 2005, Neue Haushalts- und Familienarbeit. S. 38-61, in: *Verbraucherzentrale Bundesverband e.V. (vzbv)* (Hg.): Neue Hauswirtschaft. Ein Material für Multiplikator/innen der familien- und haushaltsbezogenen Bildung. Berlin. vzbv.
- Klaus, Elisabeth*, 2001, Das Öffentliche im Privaten – Das Private im Öffentlichen. Ein kommunikationstheoretischer Ansatz. S. 15-35, in: *Friederike Herrmann und Margret Lünenborg* (Hg.): Tabubruch als Programm. Privates und Intimes in den Medien. Opladen. Leske + Budrich.
- Klaus, Elisabeth*, 2007, Grenzenlose Erfolge? Entwicklung und Merkmale des Reality TV. S. 83-106, in: *Brigitte Frizzoni und Ingrid Tomkowiak* (Hg.): Unterhaltung. Konzepte – Formen – Wirkungen. Zürich. Chronos.
- Kontos, Silvia und Karin Walser*, 1979, Weil nur zählt, was Geld einbringt: Probleme der Hausfrauenarbeit. Gelnhausen. Burckhardthaus-Laetare.
- Max-Rubner-Institut* (Hg.), 2008, Nationale Verzehrsstudie II. Ergebnisbericht, Teil 1. Karlsruhe. Max-Rubner-Institut. Online verfügbar: [www.bfel.de/cln\\_045/nn\\_784936/DE/aktuelles/nvs\\_\\_ergebnisbericht\\_\\_teil1,templateId=raw,property=publicationFile.pdf/nvs\\_ergebnisbericht\\_teil1.pdf](http://www.bfel.de/cln_045/nn_784936/DE/aktuelles/nvs__ergebnisbericht__teil1,templateId=raw,property=publicationFile.pdf/nvs_ergebnisbericht_teil1.pdf) (Stand 02.06.2009)
- Medienpädagogischer Forschungsverbund Südwest* (Hg.), 2008, JIM 2008 Jugend, Information, (Multi-)Media. Stuttgart. MpFS. Online verfügbar: [www.mpfs.de/index.php?id=117](http://www.mpfs.de/index.php?id=117) (Stand 02.06.2009)
- Meier-Gräwe, Uta*, 2008, Familie, Ökonomie und Gesellschaft – Über die Wirkungsmächtigkeit des vermeintlich Privaten. S. 113-132, in: *Karin Jurczyk und Mechtild Oechsle* (Hg.): Das Private neu denken. Erosionen, Ambivalenzen, Leistungen. Münster. Verlag Westfälisches Dampfboot.
- Meier; Uta; Christine Küster, Uta Zander*, 2004, Alles wie gehabt? Geschlechtsspezifische Arbeitsteilung und Mahlzeitenmuster im Zeitvergleich. S. 114-130, in: *Statistisches Bundesamt* (Hg.): Alltag in Deutschland. Analysen zur Zeitverwendung. Forum der Bundesstatistik Bd. 43. Wiesbaden. Stat. Bundesamt. Online verfügbar: [http://iaiz.aim-site.de/fileadmin/PDF/Projekte/Alltag\\_inDeutschland.pdf](http://iaiz.aim-site.de/fileadmin/PDF/Projekte/Alltag_inDeutschland.pdf) (Stand 02.06.2009)

Möser, Anke; Uta Zander, Jacqueline Köhler, Ingrid-Ute Leonhäuser, Ute Meier-Gräwe, 2008, Erwerbstätigkeit von Müttern und familiäre Ernährungsversorgung zwischen privatem und öffentlichem Raum, *Hauswirtschaft und Wissenschaft* 56: 119-129.

Piorkowsky, Michael-Burkhard, 1997, Haushaltsökonomie. S. 13-183, in: *Thomas Kutsch, ders., Manfred Schätzke: Einführung in die Haushaltswissenschaft*. Stuttgart. Ulmer.

Robert Koch-Institut (Hg.), 2006, Erste Ergebnisse der KIGGS-Studie zur Gesundheit von Kindern und Jugendlichen in Deutschland. Berlin. Robert-Koch-Institut. Online verfügbar: [www.kiggs.de](http://www.kiggs.de) (Stand 02.06.2009)

Rössler, Patrick, Stephanie Lücke, Vera Linzmaier, Leila Steinhilper, Corinna Willhöft, 2006, Ernährung im Fernsehen. Darstellung und Wirkung: eine empirische Studie. München. Fischer.

Schäfer, Dieter, 2004, Unbezahlte Arbeit und Haushaltsproduktion im Zeitvergleich. S. 247-273, in: *Statistisches Bundesamt (Hg.): Alltag in Deutschland. Analysen zur Zeitverwendung*. Forum der Bundesstatistik Bd. 43. Wiesbaden. Stat. Bundesamt.

Schneider, Iris, 2001, Das bisschen Haushalt: Wie die Medien das Thema erledigen. S. 99-117, in: *Friederike Herrmann und Margret Lünenborg (Hg.): Tabubruch als Programm. Privates und Intimes in den Medien*. Opladen. Leske + Budrich.

Statistisches Bundesamt, Bundesministerium f. Familie, Senioren, Frauen und Jugend (Hg.), 2003, Wo bleibt die Zeit? Wiesbaden. o. Vg. Online verfügbar: [www.destatis.de/jetspeed/portal/cms/Sites/destatis/Internet/DE/Presse/pm/frueher/wobleibtzeit,property=file.pdf](http://www.destatis.de/jetspeed/portal/cms/Sites/destatis/Internet/DE/Presse/pm/frueher/wobleibtzeit,property=file.pdf) (Stand 02.06.2009)

Steiner, Melanie, 2008, Kochshows – eine Untersuchung ausgewählter Beispiele und Perspektiven für den Unterricht. Unveröffentl. wissenschaftl. Hausarbeit für das erste Staatsexamen. Karlsruhe. Didaktische Werkstatt der Pädagogischen Hochschule Karlsruhe.

Thiele-Wittig, Maria, 1996, Neue Hausarbeit im Kontext der Bildung für Haushalts- und Lebensführung. S. 342-362, in: *Ulrich Oltersdorf und Thomas Preuß (Hg.): Haushalte an der Schwelle zum nächsten Jahrtausend*. Frankfurt/M.; New York. Campus.

Thiessen, Barbara, 2004, Re-Formulierung des Privaten. Professionalisierung personenbezogener, haushaltsnaher Dienstleistungsarbeit. Wiesbaden. VS Verlag f. Sozialwissenschaften.

Thiessen, Barbara, 2008, Der Haushalt, der Schmutz und das Geld: Irritationen in der Re-Formulierung des Privaten. S. 93-112, in: *Karin Jurczyk und Mechthild Oechsle (Hg.): Das Private neu denken. Erosionen, Ambivalenzen, Leistungen*. Münster. Verlag Westfälisches Dampfboot.

Weiß, Ralph, 2008, Das medial entblößte Ich – verlorene Privatheit? S. 174-191, in: *Karin Jurczyk und Mechthild Oechsle (Hg.): Das Private neu denken. Erosionen, Ambivalenzen, Leistungen*. Münster. Verlag Westfälisches Dampfboot.

Zander, Uta und Jacqueline Köhler, 2008, Arrangements im Essalltag erwerbstätiger Mütter. Präsentation auf dem 12. Heidelberger Ernährungsforum „Die Mahlzeit - Alte Last oder neue Lust?“ am 24./25. 9. 2008. Online-Publikation: [www.gesunde-](http://www.gesunde-kommunikation@gesellschaft.de)

*kommunikation@gesellschaft, Jg. 10, Beitrag 5*

<http://nbn-resolving.de/urn:nbn:de:0228-200910058>

ernaehrung.org/de/Aktivitaeten/Heidelberger\_Ernaehrungsforum/2008/Praesentationen/1223556841  
(Stand 02.06.2009)

**Kontakt zum Autor:**

Prof. Dr. Ute Bender  
Institut für technische und häusliche Bildung  
Abteilung Haushalt/Textil  
Pädagogische Hochschule Karlsruhe  
76133 Karlsruhe  
Bismarckstraße 10  
bender@ph-karlsruhe.de

**Bitte diesen Artikel wie folgt zitieren:**

Bender, Ute (2009): Ist das denn noch Arbeit? – Nahrungszubereitung in medialen Öffentlichkeiten.  
In: kommunikation@gesellschaft, www.kommunikation-gesellschaft.de, Jg. 10, Beitrag 5. Online-  
Publikation: <http://nbn-resolving.de/urn:nbn:de:0228-200910058>

*kommunikation@gesellschaft, Jg. 10, Beitrag 5*

*<http://nbn-resolving.de/urn:nbn:de:0228-200910058>*