

Rezension: Ernährung, Kultur, Lebensqualität: Wege regionaler Nachhaltigkeit

Leinen, Shari

Veröffentlichungsversion / Published Version

Rezension / review

Empfohlene Zitierung / Suggested Citation:

Leinen, S. (2013). Rezension: Ernährung, Kultur, Lebensqualität: Wege regionaler Nachhaltigkeit. [Rezension des Buches *Ernährung, Kultur, Lebensqualität: Wege regionaler Nachhaltigkeit*, hrsg. von I. Antoni-Komar, R. Pfriem, T. Raabe, & A. Spiller]. *Journal für Generationengerechtigkeit*, 13(1), 38-40. <https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:0168-ssoar-343353>

Nutzungsbedingungen:

Dieser Text wird unter einer CC BY-NC-ND Lizenz (Namensnennung-Nicht-kommerziell-Keine Bearbeitung) zur Verfügung gestellt. Nähere Auskünfte zu den CC-Lizenzen finden Sie hier:

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.de>

Terms of use:

This document is made available under a CC BY-NC-ND Licence (Attribution-Non Commercial-NoDerivatives). For more information see:

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0>

kuriose Bezugsmengen zu Tage. Insofern sich die Gramm-Angaben auf frei vom Hersteller gewählte Portionsgrößen beziehen, werden möglichst kleine Portionen gewählt (vgl. S. 175). Die Folge: GDA-Werte, die sich auf eine halbe Pizza oder 25 Gramm Erdnüsse beziehen (vgl. S. 175). Viel verbraucherfreundlicher ist nach Bode die Ampelkennzeichnung. Er zeigt dem Leser die Vorteile einer solchen Ampel und lässt ihn

teilhaben an der Auseinandersetzung zwischen Gegnern und Befürwortern. Bodes Buch ist nicht nur eine lesenswerte Enthüllungsgeschichte, sondern auch ein Weckruf an die Konsumenten, sprichwörtlich hinter die Werbeversprechen zu schauen. Da Bode Soziologe und Volkswirtschaftler, also kein Mediziner, Biologe oder Chemiker ist, wäre es optimaler gewesen, wenn die Aussagen direkt mit einem Quellennachweis gekenn-

zeichnet worden wären. Doch vom Inhalt her und der sprachlichen Darlegung ist das Buch verständlich geschrieben und sehr empfehlenswert.

Thilo Bode (2011): Die Essensfälscher. Was uns die Lebensmittelkonzerne auf die Teller lügen. Frankfurt a.M.: S. Fischer Verlag. 224 Seiten. ISBN: 978-3100043085. Preis: 14,95€.

Irene Antoni-Komar, Reinhard Pfriem, Thorsten Raabe und Achim Spiller (Hg.): Ernährung, Kultur, Lebensqualität: Wege regionaler Nachhaltigkeit

Rezensiert von Shari Leinen

Der Pferdefleischskandal Anfang des Jahres 2013 versetzte viele Menschen in Aufregung. In ganz Europa wurde in Fertigprodukten nicht deklariertes Pferdefleisch entdeckt. Die Medien und die Verbraucher suchten einen Schuldigen, was sich bei langen Lieferketten als nicht gerade einfach herausstellte. Letztendlich stellte sich aber die Frage, inwieweit die Suche sich auf die Erzeuger beschränken sollte und ob nicht auch die Konsumenten mit einer häufig an den Tag gelegten Hauptsache-billig-und-es-schmeckt-Attitüde eine Teilschuld tragen.

Um Möglichkeiten, Ansatzpunkte, Strategien und Schwierigkeiten für eine Wende hin zu einer „nachhaltigen Ernährungskultur“ (S. 13) geht es in dem Buch *Ernährung, Kultur, Lebensqualität: Wege regionaler Nachhaltigkeit*. Die Beiträge des Sammelbandes entstanden im Rahmen der Abschlussveranstaltungen des Forschungsprojekts „OSSENA – Ernährungsqualität als Lebensqualität“, ein vom Bundesministerium für Bildung und Forschung gefördertes und von der Carl von Ossietzky Universität Oldenburg gemeinsam mit zahlreichen Partnern von 2003-2007 durchgeführtes Modellprojekt in der Region Ostfriesland. Ziel des Projekts war es einen „ernährungskulturellen Wandel“ (S. 14) zugunsten der Nachhaltigkeit im Bereich der Ernährung in der Region Ostfriesland anzustoßen und anhand der Erfahrungen replizierbare Strategien für einen solchen Wandel abzuleiten. Dafür wurden die Ernährung betreffende Hand-



lungsweisen von Akteuren auf Anbieter- und Nachfrageseite interpretiert, die Akteure durch Interventionen in ihre routinierten Handlungsweisen zum Überdenken ihrer Praktiken angeregt und die neu entstandenen Praktiken anschließend institutionalisiert (vgl. S. 18). In dem Band werden in 18 wissenschaftlichen Texten Idee und Ergebnisse des Projektes präsentiert, und das Thema nachhaltige Ernährungskultur wird von Autoren aus unterschiedlichen Wissenschaftsbereichen beleuchtet.

Zur Einführung in das Thema gibt der Wirtschaftshistoriker und wissenschaftliche Assistent am Institut für Wirtschafts- und

Sozialgeschichte der Universität Göttingen Uwe Spiekermann einen Überblick über die Entwicklung des Ernährungssektors in Deutschland seit dem 19. Jahrhundert.

Anschließend wird das Projekt OSSENA von den Projektleitern Reinhard Pfriem und Thorsten Raabe in seinen Strategien und Ergebnissen näher erläutert. Besonders der kulturwissenschaftliche Ansatz des Projekts und das zugrunde liegende Verständnis von nachhaltiger Ernährungskultur werden erklärt. Dem Leser wird deutlich gemacht, dass zur Kultur der Ernährung alles von der Herstellung der Lebensmittel bis hin zu ihrer Entsorgung gehört und Ernährung weit über die Erfüllung eines Bedürfnisses hinausgehend auch eine soziale Komponente besitzt. In Bezug auf den Punkt der Nachhaltigkeit werden besonders die Regionalität und die Qualität der Speisen hervorgehoben. Die Erläuterungen und Begründungen zu Ansatz und Methode des Projektes bleiben etwas abstrakt, werden aber später beim Lesen der Beiträge zu den innerhalb des Projekts durchgeführten Aktivitäten deutlicher. Die restlichen Beiträge des Bandes sind in drei Abschnitte untergliedert.

Der erste Teil besteht aus vier Texten, die sich mit dem Thema „Kulturelle Identität und Vertrautheit“ befassen.

Die Identifikation mit der Region wird von Irene Antoni-Komar, Projektkoordinatorin von OSSENA und wissenschaftliche Mitarbeiterin an der Universität Oldenburg, in *Zwischen Krise und Chance – Kulturelle Identität als Möglichkeitsraum* als Voraussetzung

für einen Wandel der Ernährungskultur herausgearbeitet, und es werden Strategien zur Erzeugung von Identität erläutert. Als weitere Voraussetzung wird das Bewusstwerden des eigenen Handelns herausgestellt.

Um regionale und kulturelle Identität aus einer praktischen Perspektive geht es in dem Artikel *Iss mit mir, trink mit mir, komm geh mit mir hoam*, verfasst von Willi Sieber, der am Österreichischen Ökologie-Institut tätig ist. Auch er beschäftigt sich mit der Frage, was regionale oder kulturelle Identität ist und stellt dabei drei Projekte aus der Region des Vorarlbergs vor, die das Konzept der kulturellen Identität umgesetzt haben.

Eine ganz andere Art von Identität thematisiert die habilitierte Philosophin und Lehrbeauftragte für Ethik und Kulturwissenschaften an der Hochschule Darmstadt Ute Gähling in ihrem Aufsatz, der sich mit dem Verhältnis des Menschen zu Leib und Körper beschäftigt und dabei besonders auf die geschlechtsspezifischen Unterschiede, die sich hier ergeben, eingeht.

Besonders sticht in diesem ersten Teil der Beitrag *Erst das Fressen, dann die Moral?* heraus, in dem der am Institut für Soziologie der TU Berlin tätige Soziologe Kai-Uwe Hellmann zu dem Ergebnis kommt, dass sich aus einer soziologischen Perspektive jede Ernährungsweise moralisch legitimieren lässt. Angelehnt an den kategorischen Imperativ von Kant formuliert der Autor den kulinarischen Imperativ „Iss so, dass die Maxime deines Geschmacks jederzeit zugleich als Prinzip einer allgemeinen Geschmacksgebung gelten könnte“ (S. 94), mit dem eine unter moralischen Aspekten allgemein akzeptable Ernährungskultur gefunden werden soll. Von einem soziologischen Standpunkt aus bezweifelt der Autor aber, dass die Bedingung für eine moralische Ernährungsweise ihre universelle Befürwortung sein muss. Nach der Wissenssoziologie Karl Mannheims besitzt Wissen dadurch, dass alles Denken und Handeln durch „unsere Umgebung, den Ort unseres Seins geprägt“ (S. 96) ist, also kontextabhängig ist, zwar immer nur einen partikular gültigen Wahrheitsanspruch, ist in diesem Kontext aber auch immer legitimiert. Mit der Übertragung dieser Theorie auf den Bereich der Ernährung kommt Hellmann zu dem Schluss, „dass jede Ernährungskultur für sich selbst als moralisch integer und legitim erscheinen dürfte“ (S. 100). Dies führt er am Ende an der Ernährungskultur von McDonald's vor. Im zweiten Part wird der Fokus mit der Thematik „Regionalität und Transparenz“ auf

die Angebotsseite gerichtet.

Nina Stockebrand und Achim Spiller, wissenschaftliche Mitarbeiterin am und Inhaber des Lehrstuhls „Marketing für Lebensmittel und Agrarprodukte“ an der Georg-August-Universität Göttingen, betonen besonders den Bereich der Authentizitätsforschung. Sie identifizieren Authentizität als „ein spannendes und für die Praxis vielversprechendes Marketingthema gerade für kleinbetriebliche Anbieter“ (S. 164) und liefern so sowohl eine Erklärung für den Erfolg von kleineren Betrieben und Direktvermarktern als auch eine Möglichkeit für diese, Authentizität gezielt als Marketinginstrument zu nutzen.

In *Alternativer Landbau zwischen Aldi und Wochenmarkt* wird die Wichtigkeit des Marketings für die Differenzierung der kleineren Betriebe gegenüber den großen Konzernen herausgestellt. Dietmar Groß, Landwirt und Aufsichtsrat in der hessischen Agrarmarketinggesellschaft, berichtet über die Ursprünge des Alternativen Landbaus als Teil einer gesellschaftlichen Bewegung in den siebziger und achtziger Jahren, die „Ausdruck für einen gelebten Widerstand gegen Fehlentwicklungen der Industriegesellschaft“ (S. 200) war. Aufgrund der „Konventionalisierung des Ökologischen Landbaus“ (S. 201) und den damit einhergehenden Folgen wie Preiskämpfen befürchtet er einen zu den ursprünglichen Prinzipien gegenläufigen Strukturwandel und fordert deshalb eine Konzentration auf die alten Ziele.

Der dritte Teil des Sammelbandes setzt sich mit „Alltagsadäquatheit und Kompetenzen“ einer nachhaltigen Ernährungskultur auseinander, zum Beispiel mit der Entsinnlichung der Ernährung, der Bedeutung von persönlichen Erfahrungen für die Ernährungskultur oder der Möglichkeit, den Körper als Darstellungsmittel zu nutzen.

In dem Aufsatz *Ernährungsprozesse und nachhaltige Entwicklung: Alimentäre Biographien und Kompetenzen* stellt Karl-Michael Brunner, Professor an der Wirtschaftsuniversität Wien, sein Forschungsprojekt Ernährungspraktiken und nachhaltige Entwicklungen vor, das anhand von Ernährungsbiographien die Ernährungspraktiken von Menschen untersucht. Ziel ist, dienliche und ungünstige Bedingungen für nachhaltige Entwicklung zu identifizieren. Seine Untersuchungen zeigen, dass Ernährungsverläufe von vielen Faktoren, z.B. der sozialen Herkunft oder der Haushaltsform, also dem Alltag, abhängen. Der Autor betont deshalb, dass etablierte Ernährungsprakti-

ken, da sie immer in Abhängigkeit eines größeren Kontextes gesehen werden müssen, nicht so leicht änderbar sind, wie es häufig dargestellt wird. Aus dieser Perspektive kritisiert er, dass der Wandel hin zu einer nachhaltigen Ernährungskultur oft nur als Aufgabe der Konsumenten gesehen wird. Brunner sieht auch eine „Bringschuld gesellschaftlicher Akteure“ (S. 295), da diese die gesellschaftlichen Rahmenbedingungen, die die Menschen in ihrem Handeln beschränken, maßgeblich gestalten.

Um Ernährungsbildung und Ernährungskultur im Kontext Schule geht es in den Beiträgen von Kirsten Schlegel-Matthies und Anke Oepping, beide tätig am Department Sport & Gesundheit der Universität Paderborn, und Veronika Nölle, Mitarbeiterin des Forschungsprojekts OSSENA. Sie kritisieren die geringe Aufmerksamkeit, die der Ernährungsbildung im Unterricht zuteil wird. Vorgestellt wird das Modellprojekt REVIS, das die Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen reformieren soll, sowie die Ergebnisse des an Schulen durchgeführten Projekts „Ernährungskultur in der Schule“. Das Buch bietet mit einem expliziten kulturwissenschaftlichen Ansatz eine interessante Alternative zu der meist aus ökologischer Perspektive betrachteten Thematik nachhaltiger Ernährung. Durch die Vielfalt der Autoren, die das Thema mit Fokus auf ihre Disziplin behandeln, ergibt sich eine äußerst differenzierte Betrachtungsweise. Dabei wurde für den gesamten Band eine gute Mischung aus theoretischen Überlegungen und Beispielen aus der Praxis gefunden. Etliche Studien, Beispiele und Abbildungen veranschaulichen die Ausführungen. Dadurch bieten die Texte auch für den Gelegenheitsleser eine spannende Lektüre. Abschreckend könnte nur die in einigen Beiträgen doch sehr soziologendeutsche und zuweilen unnötig verkomplizierte Ausdrucksweise wirken.

Eine besondere Authentizität bekommt das Buch dadurch, dass einige Artikel auch von Autoren verfasst sind, die sich nicht nur aus einer wissenschaftlichen Perspektive mit der Thematik befassen, sondern ihre eigenen Erfahrungen schildern. Für mehr Nachhaltigkeit im Sektor Ernährung braucht es Veränderungen im Denken und Handeln von angebotsseitigen Akteuren wie Erzeugern und Händlern genauso wie von Verbrauchern, die mit ihrem Konsumverhalten die Nachfrage bestimmen, aber auch entsprechende politische Strukturen und Institutionen sind notwendig. Der Wandel der

Ernährungskultur ist ein langer Prozess. Das Buch *Ernährung, Kultur, Lebensqualität: Wege regionaler Nachhaltigkeit* liefert zahlreiche Ansatzmöglichkeiten für Akteure auf allen Ebenen, zu einem solchen Wandel beizutragen. Dabei findet der Leser auch mögliche Antworten auf die Frage, was von

Verbraucher- und Anbieterseite dafür getan werden kann, weitere Lebensmittelskandale zu vermeiden. So besteht die Möglichkeit, dass das Buch über eine informative Komponente hinaus den Leser anregt, sein eigenes Ernährungshandeln zu überdenken und aktiv etwas zu verändern.

Irene Antoni-Komar, Reinhard Pfriem, Thorsten Raabe und Achim Spiller (Hg.)(2008): *Ernährung, Kultur, Lebensqualität: Wege regionaler Nachhaltigkeit*. Marburg: Metropolis Verlag. 367 Seiten. ISBN 978-3-89518-634-9. Preis: 38 €.

Peter Carnau: Nachhaltigkeitsethik.

Normativer Gestaltungsansatz für eine global zukunftsfähige Entwicklung in Theorie und Praxis

Rezensioniert von Jörg Tremmel

Carnaus im Hampp-Verlag veröffentlichte Dissertation wurde 2010 am KIT in Karlsruhe im Fach Philosophie eingereicht. Der Autor ist von Hause aus Ingenieur und verfolgte mit seinem Projekt eine moralphilosophische Reflexion seiner Berufserfahrungen als Umweltexperte in der Papier- und Zellstoffindustrie. „Daher habe ich frühzeitig die Entscheidung getroffen, die Umsetzung des Nachhaltigkeitsleitbildes nicht auf der anwendungsbezogenen strategisch-operativen, sondern vorrangig auf der normativen Ebene der Moralphilosophie zu suchen.“ (Vorwort). Carnaus Grundmodell entspricht zunächst dem Drei-Säulen-Modell der Nachhaltigkeit, wird dann aber zu einem Tetraeder der Nachhaltigkeitsethik erweitert. Grafisch wird das in der Fläche, also in zwei Dimensionen darstellbare Nachhaltigkeitsdreieck um eine dritte Dimension erweitert. Der neue Pol dieses nun dreidimensionalen, räumlichen Gebildes wird mit ‚Ethik‘ beschriftet, seine Schenkel mit ‚Umweltethik‘, ‚Wirtschaftsethik‘ und ‚Sozialethik‘. Carnau erläutert: „Entsprechend diesem ganzheitlichen Zusammenhang stehen im schematisch dargestellten Tetraeder die natürliche Umwelt, die Wirtschaft und das Soziale als Dimensionen der Nachhaltigkeit in einer Wechselbeziehung sowohl untereinander als auch mit der Ethik als vierter Dimension. Die Umweltethik ergibt sich nach diesem Ansatz unmittelbar aus dem Wechselverhältnis von Ethik und natürlicher Umwelt als ihrem fachspezifischen Gegenstandsbe- reich, die beide unter Verzicht auf Dominanzansprüche als gleichrangig eingestuft werden. (...) Die nicht ohne Konfliktregu-



lierungen zu erreichende Zielsetzung einer global zukunftsfähigen Entwicklung kann auf Dauer nur in einem diskursiven Verständigungsprozess der jeweiligen Repräsentanten bzw. Akteure der vier untereinander in Wechselbeziehungen stehenden Dimensionen natürliche Umwelt, Wirtschaft, Soziales und Ethik erfolgreich umgesetzt werden.“ (S.140). Schon oft wurde das Drei-Säulen-Modell um weitere Säulen erweitert, aber dies sind in der Regel ‚Kultur‘, ‚Bildung‘, ‚Politik‘ oder Ähnliches. Ist die Hinzunahme einer vierten Säule ‚Ethik‘ genial oder schlicht ein Kategorienfehler? Ich meine letzteres. Es macht keinen Sinn, das Seiende (Natur etc.) und das Gesollte (das Gegenstand der Ethik ist) als gleichrangig zu bezeichnen. Aushandlungsprozesse zwischen Naturethikern und den Repräsentanten bzw. Akteuren der Natur – wer auch immer das sein soll – zu fordern, macht ebensowenig

Sinn wie zwischen Sozialethikern und Repräsentanten bzw. Akteuren des Bereichs des Sozialen (wobei auch hier unklar ist, wer das eigentlich sein soll).

Nachdem Carnau sein fragwürdiges Grundmodell vorgestellt hat, folgt über 60 Seiten der Stoff eines Einführungsbuches in die Moralphilosophie. Kant und der Utilitarismus, die Diskursethik, und was Ethik überhaupt erreichen soll – alles wird kurz angesprochen, ohne dass ein roter Faden erkennbar ist. Auch die Begrifflichkeiten „moralitätsethischer Ansatz“ (S. 71) oder „teleologische Deontologie“ (S. 116 ff.) geben Anlass zum Stirnrunzeln. Die nächsten gut 140 Seiten sind in die Abschnitte „Umweltethik“, „Wirtschaftsethik“ und „Sozialethik“ aufgeteilt. Carnau versucht, Postulate aus diesen drei Bereichsethiken zu integrieren. Aber es kommt nichts dabei heraus, vor allem weil die Debatten in den genannten Bereichsethiken unterschiedliche Gegenstände zum Thema haben und sich nicht aufeinander beziehen. So steht die Debatte über deontologische versus konsequenzialistische Ethik in Carnaus Werk unverknüpft neben den von ihm dargestellten umweltethischen Debatten, z.B. über den Eigenwert von Tierarten und Ökosystemen. Dazu kommen andere Schwächen: Die Parallelisierung der globalen Umweltkrise mit der Finanzkrise mutet angesichts Allzeit-Hochs des deutschen Aktienindex (Stand Mai 2013) und einer auch aus demografischen Gründen zurückgehenden Arbeitslosenrate (dagegen schreibt Carnau von einer sich abzeichnenden Massenarbeitslosigkeit, S. 18) anachronistisch an.

Die unterkomplexen Ausführungen erbrin-