

### Food for Thought - Nahrungsgeschehen ethnographieren (Editorial)

Poehls, Kerstin

Veröffentlichungsversion / Published Version

Zeitschriftenartikel / journal article

#### Empfohlene Zitierung / Suggested Citation:

Poehls, K. (2019). Food for Thought - Nahrungsgeschehen ethnographieren (Editorial). *Hamburger Journal für Kulturanthropologie*, 8, 3-6. <https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:0168-ssoar-62674-7>

#### Nutzungsbedingungen:

Dieser Text wird unter einer CC BY-SA Lizenz (Namensnennung-Weitergabe unter gleichen Bedingungen) zur Verfügung gestellt. Nähere Auskünfte zu den CC-Lizenzen finden Sie hier: <https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.de>

#### Terms of use:

This document is made available under a CC BY-SA Licence (Attribution-ShareAlike). For more information see: <https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0>

# FOOD FOR THOUGHT. NAHRUNGSGESCHEHEN ETHNOGRAPHIEREN

Kerstin Poehls

»Das globale Nahrungsgeschehen beherrscht die globale Agenda aller Länder. Schon jeder einzelne Faktor für sich genommen – Landeigentum, Agrarhandel, Klimawandel, Gentechnik, Migration, Lebensmittelkandale, Alltagskultur, Gesundheit, Geschmack – beinhaltet große Herausforderungen für die Politik. Dadurch aber, dass das globale Nahrungsgeschehen all diese Faktoren in sich bündelt, potenziert sich dessen politische Brisanz.«<sup>1</sup>

Wie und wo werden Nahrungsmittel hergestellt, wie werden sie reguliert, gehandelt und konsumiert? Mit welchen Bedeutungen wird und wurde das, was wir täglich zu uns nehmen, in Gegenwart und Geschichte aufgeladen? Welche sozialen Mechanismen von Aus- und Einschluss wirken dabei oder werden hervorgebracht? Diese weitreichenden Fragen standen am Anfang des Seminars »Food for Thought«, in dem wir – zehn BA-Studierende der Kulturanthropologie mit Dozentin – im Sommersemester 2017 und im Wintersemester 2017/18 gemeinsam diskutierten und forschend lernten. Dass Nahrung nicht nur ein Politikum ist, sondern auch »Medium zum Kommunizieren«<sup>2</sup>, bestätigte sich nicht nur in unserem intensiven Austausch in Hamburg, sondern auch während einer mehrtägigen Exkursion nach Thessaloniki im Oktober 2017. Dort gewannen wir Einblicke in die ortsspezifischen Verbindungen von Stadtgeschichte und Stadtraum mit kulinarischen Praktiken und Inszenierungen, in urbanes Subsistenz-Gärtnern und Kochen als politischer Praxis.

Im Mittelpunkt des Lehrforschungsprojekts und der forschenden Neugier der Teilnehmer\_innen aus dem BA-Studiengang Kulturanthropologie an der Universität Hamburg standen Artefakte, Akteure, Institutionen und Netzwerke des ›Nahrungsgeschehens‹; wir wollten soziale Praktiken und kulturelle Bedeutungen rund um Ernährung und Lebensmittel mit den Mitteln der Ethnographie sichtbar machen. Wir zielten dabei darauf ab, uns ethnographisch mit den Verstrickungen individueller Konsumhandlungen und globaler Prozesse auseinander zu setzen, und wollten auch konfliktreiche gesellschaftliche Veränderungsprozesse besser verstehen. Die Herstellung sowie formelle oder informelle Regulation, der Handel oder Konsum von Nahrungsmitteln lagen daher als mögliche Schwerpunkte der ethnographischen Forschung und Analyse nahe. Doch zunächst prägte die große Vielzahl möglicher Forschungsperspektiven und Schwerpunkte unsere Diskussionen: Wir näherten uns der Präsenz von Ritualen und der Kopplung von Nah-

---

1 Harald Lemke: Politik des Essens. Wovon die Welt morgen lebt. Bielefeld 2012, S. 18.

2 Vgl. Hans Jürgen Teuteberg/Günter Wiegelmann: Unsere tägliche Kost. Münster 1986.

rung und Identifikationspraktiken an, hielten zeitweise eine Untersuchung einzelner Substanzen für denkbar. Immer wieder kamen wir auf die sich im Nahrungsgeschehen niederschlagenden gesellschaftlichen Wandlungsprozesse und teils ideologisierten Auseinandersetzungen zu sprechen, loteten auch die diskursive Aushandlung und die alltäglichen Folgen von Nahrungsmittelsicherheit und -unsicherheit aus.<sup>3</sup>

Wenn Mintz und Du Bois schon zu Beginn des Jahrtausends konstatierten, dass sich die gesellschaftliche Auseinandersetzung um und über Ernährung und Nahrungsmittel seit der Mitte des 20. Jahrhunderts deutlich intensiviert habe, so zeigt heute schon ein kursorischer Blick: Debatten um Nahrung und Ernährung haben sich unterdessen zu einer Art gesellschaftlicher Kampfzone ausgewachsen – man denke nur an wechselnde Verzichtsdiskurse, bei denen Fette, Gluten, Zucker oder andere Bestandteile von Nahrung in den Fokus rücken, man denke an höchst aktuelle Debatten über die ökonomischen Zusammenhänge und ökologischen Folgen der Produktion von Avocados oder Palmöl, oder an Kampagnen für eine gesündere schulische Ernährung, welche Übergewicht als gesellschaftliches Gesundheitsproblem angehen.<sup>4</sup> Diese oftmals individuell geführten Auseinandersetzungen über Nahrungskonsum, welche zugleich alles andere als privat sind, berühren Moralvorstellungen.<sup>5</sup> Hier wird nicht nur der soziale Status der Akteure kenntlich und konfliktrichtig, sondern es stehen Lebensstile und Weltansichten einander oftmals unvereinbar gegenüber. Was den einen als das für Körper, Umwelt oder Gesellschaft einzig Richtige erscheint, tun andere als unsinnig ab. Die Debatten beziehen ihre Schärfe daraus, dass die Verstrickungen einer globalen Nahrungsmittelindustrie und -nachfrage immer offensichtlicher werden: Einerseits haben wir es mit deregulierten weltumspannenden Agrarmärkten zu tun, andererseits mit einer sich immer häufiger außer Haus von vorverarbeiteten Mahlzeiten ernährenden Bevölkerung. Wer das ökonomische und kulturelle Kapital hat, kann sich aus diesen Zusammenhängen herausbewegen und regionale, womöglich solidarisch produzierte Lebensmittel erwerben – die in den Regalen der Discounter nicht zu finden sind.<sup>6</sup>

---

3 Vgl. *Sidney W. Mintz/Christine M. Du Bois: The Anthropology of Food and Eating*. In: *Annual Review of Anthropology* 31 (2002), S. 99–119.

4 Prominenter Vorreiter für viele ähnliche, im nationalen Rahmen betriebenen Initiativen ist dabei der bekannte britische Koch Jamie Oliver, der Vorschläge für Schulkantinen entwickelt hat und medienwirksam vertritt – in Deutschland tut das beispielsweise der Hamburger Koch Tim Mälzer. Oliver ist zudem Wortführer einer Kampagne, die sich für die Besteuerung und vor allem Reduktion von Zucker in Getränken und vorverarbeiteten Nahrungsmitteln einsetzt.

5 Vgl. *Lars Winterberg: Die Not der Anderen. Kulturwissenschaftliche Perspektiven auf Aushandlungen globaler Armut am Beispiel des Fairen Handels. Bausteine einer Ethnografie*. Münster u. a. 2017.

6 Vgl. *Veronika Steffens: Community-Supported Agriculture – Gemeinschaftsorganisation und Wertschätzung am ethnographischen Beispiel der Solidarischen Landwirtschaft So-LaWi Vierlande in Hamburg*. Unveröff. Bachelorarbeit, Universität Hamburg 2018.

Die hier versammelten studentischen Arbeiten gehen von der Beobachtung dieser Zusammenhänge aus: Alle Autor\_innen teilen die Sicht, dass unser Nahrungshandeln nicht ›einfach so‹ stattfindet, wenngleich es oftmals unbesprochen bleibt. ›Nahrung‹ wird dabei weit gefasst und beinhaltet die Versorgung mit Lebensnotwendigem wie auch den Genuss. Die Verfasser\_innen nehmen ihr jeweiliges Feld zum Ausgangspunkt, um über Handlungsmöglichkeiten, aber auch -begrenzungen der Akteur\_innen nachzudenken, welche sie befragt und begleitet haben. Sie legen dabei Weltsichten und Argumentationsstrategien der Handelnden offen.

Im Folgenden geht Thea Gatzke der Frage nach, wie wohnungslose Menschen sich alltäglich ernähren, dabei Strategien und Taktiken entwickeln und sich eine Infrastruktur schaffen. Marc Agten spürt den Motiven und Bedürfnissen nach, die in solidarischen »Küchen für alle« die Handelnden bewegen. Charlotte Klein untersucht in Hamburg und Amsterdam, welche symbolische und soziale Rolle Nahrung in der Ankunftsphase geflüchteter Menschen spielt, und wie diese ihre engen Spielräume in Unterkünften nutzen. Svenja Uhlenbrook widmet sich den vergemeinschaftenden Aspekten von Nahrung, indem sie kleinteilig Trinkrituale beobachtet und analysiert, wie dabei ein sozialer Raum entsteht und gefestigt wird. Balthasar Hümb's wiederum wendet sich dem Lübecker Marzipan zu und zeigt auf, wie hier das für die Stadt typische und ökonomisch relevante Produkt mit historischen Verweisen aufgeladen und so für das Stadtmarketing zum zentralen Objekt wird. Katy Holst schließlich greift ein Thema der Nahrungszukunft auf und erkundet, wie Insekten Teil der menschlichen Ernährung werden könnten – und welche Faktoren dabei gegenwärtig (noch) hinderlich sind.

Die Stärke aller Arbeiten besteht in der Innensicht, je nach Thema und Art des Feldzugangs werden auch soziale, gesellschaftspolitische Konfliktlinien sehr deutlich. In gewisser Weise kartiert dieser Band des Hamburger Journals für Kulturanthropologie (HJK) soziale Milieus, versetzt die Leser\_innen an konkrete Orte und zeigt auf, wie unterschiedlich die jeweiligen Akteure ihre Welt und ihren Alltag mit und durch Nahrung praktisch gestalten und sie kontextualisieren.

Diese ethnographische Erkundung ist das Ergebnis intensiver Arbeit an Begriffen und der eigenen empirischen Forschungen sowie einer engagierten Auseinandersetzung aller Mitwirkenden auch mit den Vorhaben und dem Material der anderen Seminarteilnehmer\_innen. Sämtlichen Teilnehmenden des zweisemestrigen Seminars gilt deshalb mein Dank. Besonders danken möchte ich jedoch der Redaktionsgruppe – Thea Gatzke, Balthasar Hümb's, Charlotte Klein und Svenja Uhlenbrook –, ohne deren Mitarbeit, Ge-

naugigkeit und Argumentationsfreude dieser Band nicht zustande gekommen wäre. Für das sorgfältige Lektorat danken wir der Kernredaktion des HJK.



Prof. Dr. Kerstin Poehls  
Universität Hamburg  
Institut für Volkskunde/Kulturanthropologie  
Edmund-Siemers-Allee 1 (West)  
20146 Hamburg  
kerstin.poehls@uni-hamburg.de